



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: INSERIR TÍTULO DO EIXO TEMÁTICO

TÍTULO DO TRABALHO EM PORTUGUÊS, ESPANHOL OU INGLÊS, FONTE NEGRITO, CAIXA ALTA, TAMANHO 12, CENTRALIZADO

Resumo

O resumo deverá apresentar a introdução, o objetivo, o desenvolvimento e as considerações finais do trabalho. Ele deverá conter em média 150 palavras, totalizando no máximo 10 linhas. Ele deve ser escrito em um único parágrafo, em letra Times New Roman, fonte 12, espaçamento simples, alinhamento justificado.

Palavras-chave: palavra-chave 1; palavra-chave 2; palavra-chave 3; palavra-chave 4; palavra-chave 5.

1. Introdução

A introdução deve apresentar a contextualização da produção técnica-científica, do relato de experiência técnica-científica ou do relato da experiência popular. Busque apresentar de forma abrangente e direta a problemática e/ou o contexto, seguido da motivação, finalizando com o objetivo do trabalho. O texto deve ser escrito em letra Times New Roman, fonte 12, espaçamento simples, alinhamento justificado. Separado em parágrafos.

2. Desenvolvimento

O desenvolvimento do trabalho deve apresentar como a produção e/ou a experiência técnica-científica e/ou a experiência popular foi desenvolvida. Nos relatos de experiência considere as pessoas e/ou os locais envolvidos e/ou as práticas culinárias e/ou os alimentos utilizados. Busque apresentar o começo, meio e fim do seu trabalho, de forma ordenada e concatenada.

Na produção técnico-científica apresente a metodologia do trabalho, incluindo as técnicas utilizadas e a análise. A seguir apresente os resultados a partir das informações, dos processos, dos dados que foram observados, sistematizados e/ou caracterizados. Seguido da análise e discussão que foi realizada a partir deles. Busque ilustrar com figuras, gráficos, fotografias e/ou esquemas (figura 1). Sugere-se que as receitas, caso o trabalho apresente, sejam apresentadas no formato de figura.

O texto deve ser escrito em letra Times New Roman, fonte 12, espaçamento simples, alinhamento justificado. Separado em parágrafos.

Figura 1 - Pão de beterraba recheado com antepasto de mangará - coração da bananeira



Fonte: fotografia do Autor Sobrenome

OBS.: sobre a apresentação de imagens e figuras no texto Figuras (gráficos, mapas, fotos, blocos-diagrama, imagens etc.) devem ser numeradas e inseridas através da função FIGURA (ferramenta do Windows), com resolução de 300DPI, em dimensão compatível para uma boa visualização em tamanho A4 (retrato ou paisagem), sendo referenciadas no texto. A figura deve apresentar a fonte ou autor da imagem.



24 A 26 DE AGOSTO DE 2026 | PORTO ALEGRE - RS

Figura 2 - Receita de preparo do mangará

- Mangará (inteiro) – 1 un | 1 kg
- Limão taiti (suco) – 1 un | 40 ml
- Vinagre de álcool – 2 colheres (sopa) | 20 ml
- Cebola – 1 un | 150 g
- Óleo – 1 colher (sopa) | 10 g
- Sal – a gosto
- Pimenta do reino preta – a gosto

MODO DE PREPARO

Para reduzir o sabor amargo do coração da bananeira, prepare uma vasilha com água e um limão espremido.

2. Limpeza e corte:

Retire as duas pétalas exteriores e as flores internas e descarte. Fatie o restante em tiras finas – lembre-se de colocar na água com limão para evitar oxidação.

3. Cozimento:

Assim que terminar de fatiar, leve ao fogo o conteúdo da vasilha em uma panela. Deixe ferver por dois minutos, depois escorra a água e adicione mais água na panela com o mangará. Junte as colheres de vinagre e deixe ferver novamente. Escorra e reserve.

4. Preparando o refogado:

Em uma panela adicione o óleo e refogue a cebola picada e mexa até que fique transparente. Acrescente o mangará já cozido e os temperos de sua preferência. Deixe dourar e reserve.

Fonte: Coluna SocioBiocotidiano, Jornal da UFRGS

3. Considerações finais



As considerações finais devem apresentar uma conclusão no caso de produção científica e uma reflexão sobre a experiência relatada, no caso de relatos de experiências. Busque apresentar uma conexão com o eixo no qual o trabalho está sendo proposto, evidenciando o avanço na construção do conhecimento.

Referências

ARTIGOS

SANTOS, A. F.; RAMOS, P. Boa forma no trabalho. **Vida e Saúde**, São Paulo, v. 65, n. 5, p. 12-15, maio de 2003.

TESE, DISSERTAÇÃO, MONOGRAFIA

BOSSA, Nadia Aparecida. **Fracasso escolar: um sintoma da contemporaneidade revelando a singularidade**. 2000. 248 f. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade de São Paulo, São Paulo.

ARTIGO DE REVISTA E SITE

CAMPOS, Roberto. Em defesa dos bodes. **Veja**, São Paulo, edição 1.731, n. 2, p. 20, 12 jan. 2000.

COUTINHO, C. Reciclagem: juntou a fome com a vontade de catar. **Revista Ecologia e Desenvolvimento**, [Rio de Janeiro], ano 12, n. 104, 2002. Disponível em: <http://www.uol.com.br/ecologia/pesquisa-public/ecologia/ecologia_104_09.htm>. Acesso em: 12 maio 2003.

LIVRO

MIGUEL, Lovois de Andrade et al. A abordagem sistêmica e sistemas agrários. In: MIGUEL, Lovois de Andrade (Org.). **Dinâmica e Diferenciação de Sistemas Agrários**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2019. p. 11-54.

LEGISLAÇÃO

BRASIL. Decreto nº 3.847, de 26 de junho de 2001. Altera alíquota do Imposto sobre Produtos Industrializados - IPI incidente sobre os produtos que menciona. **Diário Oficial**, Brasília, DF, 26 jun. 2001. Seção 1, p. 1.

OBS: fonte Times New Roman 11, espaçamento simples. Deixar um espaço entre uma referência e outra

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- Deletar os comentários em vermelho e não alterar o layout do arquivo;**
- Produção Técnica-Científica** poderá ter até **05** coautores(as) e **Relato de Experiência** poderá ter até **10** coautores(as);
- Resumo Expandido** deve conter no mínimo 600 e máximo de 1200 palavras, totalizando no máximo 4 páginas, incluindo figuras, fotografias, quadros, tabelas e referências.
- Os trabalhos na modalidade produção técnico-científica podem utilizar as seguintes seções: **Introdução, Procedimentos metodológicos, Resultados e Conclusão.**