

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Minicurso Redação Científica - 1

Profª Drª Maria Margareth Veloso Naves

Goiânia
2013

Redação Científica

- ▶ Introdução
 - ▶ Princípios da redação científica
 - ▶ Texto científico - estrutura
 - conteúdo
 - redação
 - ▶ Publicação científica
 - ▶ Exemplos de inadequações e equívocos na redação
- 
- ARTIGO
CIENTÍFICO

Conceitos,mitos, princípios

A CIÊNCIA É TEÓRICA

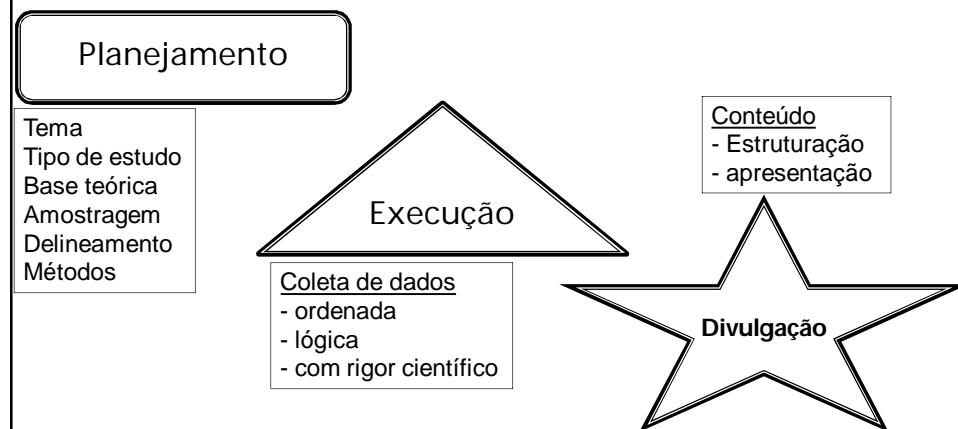
MITO - os números (resultados) são mais importantes que as idéias!



Investigação Científica

Processo de investigação

Aspectos que determinam a qualidade da pesquisa



Investigação Científica

Qualidade da pesquisa

- Definição clara e precisa do TEMA e TIPO DE ESTUDO
- Seleção do MATERIAL BIBLIOGRÁFICO (quantidade x qualidade)
- Estratégia de AMOSTRAGEM, DELINEAMENTO E MÉTODOS
- COLETA DE DADOS ordenada, lógica e com rigor científico
- ESTRUTURAÇÃO lógica e didática DO CONTEÚDO
- APRESENTAÇÃO clara, lógica, coerente, objetiva e exata

Critérios de qualidade de artigos

- **Clareza da redação**
- Fundamentação teórica e atualização
- Coerência e precisão da metodologia
- **Resultados apresentados de forma adequada**
(qualidade de tabelas e figuras, lógica, objetividade)
- Discussão dos fatos observados em relação aos descritos na literatura (interpretação dos resultados)
- Originalidade e consistência das conclusões

Busca bibliográfica

- www.bireme.br (BVS) - LILACS, SCIELO
- www.periodicos.capes.gov.br – FSTA, 23 mil per.
- www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed – site original do MEDLINE
(NML)

Busca bibliográfica

sistemática e seletiva

Estratégias de busca

- Relacionar os aspectos/tópicos do tema
 - Escolher as bases de dados (LILACS, MEDLINE, FSTA, SCIELO)
 - Optar sempre pela “busca avançada”
 - Dominar as ferramentas básicas de busca
 - Definir os parâmetros de busca:
 - descritores* mais pertinentes ao tema
 - limites (sexo, faixa etária, espécie)
 - tipos de estudos/artigos
 - datas de publicação
 - “text availability”
- * **DECS**
MESH

Busca bibliográfica

sistemática e seletiva

Descriptor Inglês	Appetite Regulation
Descriptor Espanhol	Regulación del Apetito
Descriptor Português	Regulação do Apetite
Sinônimos Português	Regulação de Ingestão de Alimentos
Categorias	G07.610.390.070.290 G07.610.390.080 G10.261.390.070.290
Definição Português	Os mecanismos fisiológicos que regulam (ou controlam) o apetite e a ingestão de alimentos.
Qualificadores Permitidos Português	DE efeitos de drogas EN etiologia GE aetiologia
Número do Registro	1073
Identificador Único	D001069

Descriptor Inglês	Eating
Descriptor Espanhol	Ingestión de Alimentos
Descriptor Português	Ingestão de Alimentos
Sinônimos Português	Ingestão Alimentar
Categorias	G07.610.392.260

Pesquisa Científica

Natureza

- Teórica
- Empírica

- sem hipótese
- com hipótese*
 - de associação
 - de interferência

* Resposta a uma pergunta, mas que ainda não foi testada – conclusão antecipada



- Qual a prevalência de hipertensão em crianças?
- Quais os fatores de risco para bulimia?
- Gabiroba reduz estresse oxidativo?

Tipos de variáveis

Teóricas (T,I,D,C)
Operacionais (M&M,R)

Independentes
Dependentes

Fase de síntese

REDAÇÃO CIENTÍFICA

MITO
Processo
baseado
em
regras!



REDAÇÃO também é ARTE

Texto científico
claro
lógico
conciso

Escreve claro
quem pensa claro

MITO – quanto
maior, melhor!

"Ninguém quer saber o
que você fez, mas, de
tudo que fez, o que tem
de interessante para
mostrar"

G. Volpato

A DIFÍCIL ARTE DE SIMPLIFICAR TEXTOS CIENTÍFICOS

TEXTO ORIGINAL:

O dissacarídeo de fórmula C12H22O11, obtido através da fervura e da evaporação de H2O do líquido resultante da prensagem do caule da graminea *Saccharus officinarum* (Linnaeus), isento de qualquer outro tipo de processamento suplementar que elimine suas impurezas, quando apresentado sob a forma geométrica de sólidos de reduzidas dimensões e arestas retílineas, configurando pirâmides truncadas de base oblonga e pequena altura, uma vez submetida a um toque no órgão do paladar de quem se disponha a um teste organoléptico, impressiona favoravelmente as papilas gustativas, sugerindo impressão sensorial equivalente provocada pelo mesmo dissacarídeo em estado bruto que ocorre no líquido nutritivo de alta viscosidade, produzido nos órgãos especiais existentes na *Apis mellifera* (Linnaeus). No entanto, é possível comprovar experimentalmente que esse dissacarídeo, no estado físico-químico descrito e apresentado sob aquela forma geométrica, apresenta considerável resistência a modificar agradavelmente suas dimensões quando submetido a tensões mecânicas de compressão ao longo do seu eixo em consequência da pequena deformidade que lhe é peculiar.

PRIMEIRO ESTÁGIO DA SIMPLIFICAÇÃO:

A sacarose extraída da cana de açúcar, que ainda não tenha passado pelo processo de purificação e refino, apresentando-se sob a forma de pequenos sólidos tronco-irramídais de base retangular, impressiona agradavelmente o paladar, lembrando a sensação provocada pela mesma sacarose produzida pelas abelhas em um peculiar líquido espesso e nutritivo. Entretanto, não altera suas dimensões lineares ou suas proporções quando submetida a uma tensão axial em consequência da aplicação de compressões equivalentes e opostas.

SEGUNDO ESTÁGIO DA SIMPLIFICAÇÃO:

O açúcar, quando ainda não submetido à refinação e, apresentando-se em blocos sólidos de pequenas dimensões e forma tronco-piramidal, tem sabor eleitável da secreção alimentar das abelhas; todavia não muda suas proporções quando sujeito à compressão.

TERCEIRO ESTÁGIO DA SIMPLIFICAÇÃO:

Açúcar não refinado, sob a forma de pequenos blocos, tem o sabor agradável do mel, porém não muda de forma quando pressionado.

QUARTO ESTÁGIO DA SIMPLIFICAÇÃO:

Açúcar mascavo em tijolinhos tem o sabor adocicado, mas não é macio ou flexível.

ESTÁGIO FINAL DA SIMPLIFICAÇÃO:

Rapadura é doce, mas não é mole, não.

Redação é argumento lógico:

- premissas
- conclusão

Artigo científico: 2 argumentos

