**INTRODUÇÃO**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nam accumsan velit tortor, sit amet auctor justo ornare eget. Aliquam ut libero pharetra, imperdiet nibh ac, iaculis nunc. Quisque vulputate sodales ultrices. Vestibulum facilisis augue at diam volutpat, eu lobortis dolor fermentum. Praesent viverra efficitur ipsum. Cras condimentum sed nulla condimentum vehicula. Vivamus sagittis a mi vitae efficitur. Morbi nulla est, cursus nec diam eu, semper elementum mi. In et felis pulvinar, varius turpis vitae, bibendum elit. Suspendisse potenti. Quisque gravida, erat eget vulputate semper, orci elit convallis diam, in placerat lorem arcu in nulla. Vestibulum vitae aliquam lacus. Aenean est mauris, rhoncus vitae diam sed, scelerisque viverra ipsum.

Phasellus gravida risus eu neque auctor facilisis non eget nisl. Vivamus suscipit lectus at interdum vestibulum. Duis tristique lobortis tincidunt. Pellentesque maximus ut magna id consequat. Nulla facilisi. Etiam pulvinar lacinia euismod. Vestibulum ut commodo dui. Praesent fringilla elementum ipsum ut efficitur. Vivamus et ultricies magna. Pellentesque tristique lacinia interdum. Pellentesque leo nulla, semper tincidunt aliquet non, ultricies eu ante. Sed aliquam sapien vel tortor maximus, vitae facilisis ante fringilla. Cras tortor turpis, semper a accumsan efficitur, mollis in lacus. Duis sollicitudin sed diam ac congue. Proin ac eros dui. Integer et pharetra diam.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nam accumsan velit tortor, sit amet auctor justo ornare eget. Aliquam ut libero pharetra, imperdiet nibh ac, iaculis nunc. Quisque vulputate sodales ultrices. Vestibulum facilisis augue at diam volutpat, eu lobortis dolor fermentum. Praesent viverra efficitur ipsum. Cras condimentum sed nulla condimentum vehicula. Vivamus sagittis a mi vitae efficitur. Morbi nulla est, cursus nec diam eu, semper elementum mi. In et felis pulvinar, varius turpis vitae, bibendum elit. Suspendisse potenti. Quisque gravida, erat eget vulputate semper, orci elit convallis diam, in placerat lorem arcu in nulla. Vestibulum vitae aliquam lacus. Aenean est mauris, rhoncus vitae diam sed, scelerisque viverra ipsum.

Phasellus gravida risus eu neque auctor facilisis non eget nisl. Vivamus suscipit lectus at interdum vestibulum. Duis tristique lobortis tincidunt. Pellentesque maximus ut magna id consequat. Nulla facilisi. Etiam pulvinar lacinia euismod. Vestibulum ut commodo dui. Praesent fringilla elementum ipsum ut efficitur. Vivamus et ultricies magna. Pellentesque tristique lacinia interdum. Pellentesque leo nulla, semper tincidunt aliquet non, ultricies eu ante. Sed aliquam sapien vel tortor maximus, vitae facilisis ante fringilla. Cras tortor turpis, semper a accumsan efficitur, mollis in lacus. Duis sollicitudin sed diam ac congue. Proin ac eros dui. Integer et pharetra diam.

**Tabela 1**. Ficha de análise

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nam accumsan velit tortor, sit amet auctor justo ornare eget. Aliquam ut libero pharetra, imperdiet nibh ac, iaculis nunc. Quisque vulputate sodales ultrices. Vestibulum facilisis augue at diam volutpat, eu lobortis dolor fermentum. Praesent viverra efficitur ipsum. Cras condimentum sed nulla condimentum vehicula. Vivamus sagittis a mi vitae efficitur. Morbi nulla est, cursus nec diam eu, semper elementum mi. In et felis pulvinar, varius turpis vitae, bibendum elit. Suspendisse potenti. Quisque gravida, erat eget vulputate semper, orci elit convallis diam, in placerat lorem arcu in nulla. Vestibulum vitae aliquam lacus. Aenean est mauris, rhoncus vitae diam sed, scelerisque viverra ipsum.

Phasellus gravida risus eu neque auctor facilisis non eget nisl. Vivamus suscipit lectus at interdum vestibulum. Duis tristique lobortis tincidunt. Pellentesque maximus ut magna id consequat. Nulla facilisi. Etiam pulvinar lacinia euismod. Vestibulum ut commodo dui. Praesent fringilla elementum ipsum ut efficitur. Vivamus et ultricies magna. Pellentesque tristique lacinia interdum. Pellentesque leo nulla, semper tincidunt aliquet non, ultricies eu ante. Sed aliquam sapien vel tortor maximus, vitae facilisis ante fringilla. Cras tortor turpis, semper a accumsan efficitur, mollis in lacus. Duis sollicitudin sed diam ac congue. Proin ac eros dui. Integer et pharetra diam.

**CONCLUSÃO**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Maecenas sed diam auctor mauris imperdiet tincidunt. Etiam sagittis dolor ultrices nulla luctus egestas. Orci varius natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Curabitur vehicula lorem risus, ac gravida felis sodales a. Maecenas consectetur odio molestie ex placerat ultrices. Mauris fringilla consectetur diam, vulputate convallis purus consectetur sit amet. Duis ullamcorper non risus nec iaculis. Sed id enim facilisis, bibendum tellus quis, tempus leo. Nullam ut viverra sem. Nunc dictum eros mollis bibendum pharetra. Proin vulputate aliquam metus tincidunt egestas. Suspendisse semper scelerisque nunc. Maecenas fringilla lacus facilisis iaculis gravida. Interdum et malesuada fames ac ante ipsum primis in faucibus. Morbi porta erat elit, ac convallis metus sollicitudin et. Etiam commodo porta lacus, ut sagittis libero ultricies vel. Fusce sed ipsum ex. Ut cursus urna sed lacinia ullamcorper. Duis non erat scelerisque, imperdiet libero quis, accumsan sapien. Aliquam bibendum dolor et justo mollis, non bibendum tellus euismod. Aliquam vitae metus egestas, mollis diam ut, faucibus enim. Aliquam erat volutpat. Nullam vitae commodo odio, sed consectetur ex. Etiam non sodales urna, eu rhoncus dui. Aliquam non quam sed massa consequat commodo a ac enim. Sed quis congue ligula. Duis eget

**REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

(1) COSTA, P. R.; SIQUEIRA, A. C. P.; SOUSA, P. H. M. Efeito do procedimento culinário e conservação por congelamento em tomates (Lycopersicum esculentum). Arq. Bras. Alim. 1, 30-42, 2015.

(2) ARAUJO, R. V. Os saberes gastronômicos e a formação de chefes: o itinerário acadêmico-profissional de gastrônomos que atuam em Fortaleza-CE. 2013. 82f. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2013.

(3) BEZERRA, J. A. B.Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. 1. ed. Fortaleza: Edições UFC, 2014. v. 1. 119p.

(4) PEREIRA, C.P.;SOUSA, P.H.M.; MAIA, C.S.C.;FIGUEIREDO, R.W.;LIMA, A.C.S.Avaliação do método de cocção mais eficiente para retenção de polifenóis totais e antioxidantes de beterraba (Beta vulgaris L.). In: Emmanuel Prata de Souza; Francisca Noélia Pereira Mendes; Maria Marlene Marques Ávila. (Org.). Ciência da nutrição e campos multidisciplinares de saberes. 1ed. Fortaleza: Ed UECE, 2015, v. 1, p. 95-119.

(5) SÃO PAULO (Estado). Secretaria do Meio Ambiente. Tratados e organizações ambientais em matéria de meio ambiente. In:SÃO PAULO (Estado). Entendendo o meio ambiente. São Paulo, 1999. Disponível em: Acesso em: 8 mar. 1999.

(6)BRASIL. Portaria nº. 451, de 19 de setembro de 1997. Princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 22 set. 1997. Seção 1, n. 182, p. 21005-21011.