

Entrega da Versão Final do TCC

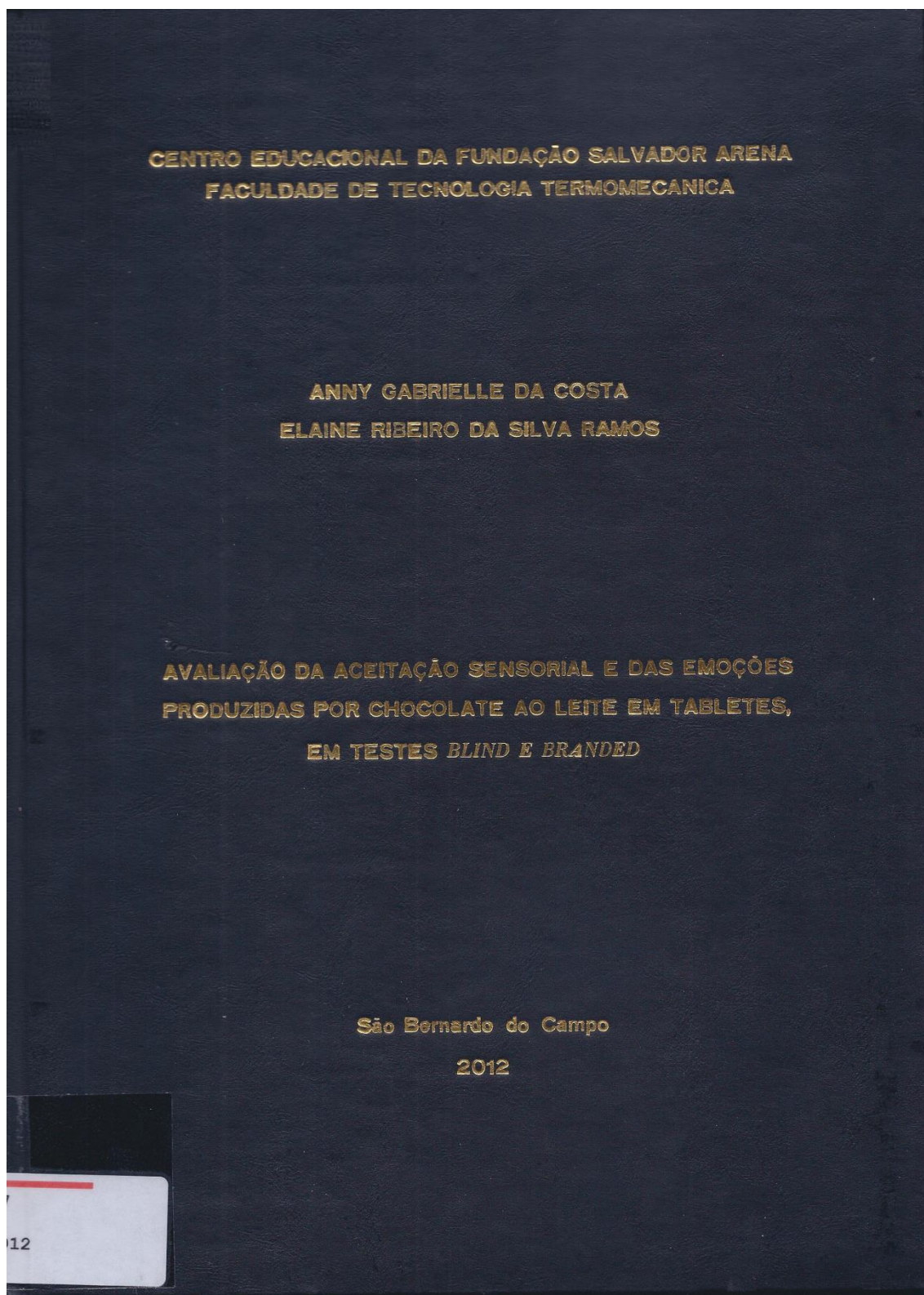
Manual de elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC), Artigos 13 e 22.

Entregar, na secretaria da FTT, a versão final do trabalho, corrigida de acordo com as sugestões e recomendações da banca examinadora, encadernada em capa dura preta com letras douradas (idêntica à capa do TCC), e uma cópia em CD (devidamente armazenado e identificado), respeitando os prazos do cronograma e a data estabelecida pela Coordenação de curso e de Pesquisa e Extensão.

Os trabalhos aprovados deverão ser corrigidos pelos alunos, conforme solicitação da banca examinadora, e entregues na Secretaria da FTT, em até **45 dias úteis após a data da aprovação**. Deverá ser entregue uma cópia em CD devidamente armazenado e identificado, para eventual divulgação no portal do CEFSa, e uma via impressa encadernada com capa dura, na cor preta, com letras douradas, de acordo com modelo estipulado pela Biblioteca da FTT.

Obs.: No CD deve conter: o arquivo do trabalho, apresentação e o banner (se tiver).

Segue abaixo os modelos (corretos) para capa, lombada, ficha catalográfica, folha de aprovação e CD.



Ver item 2.1 do **Manual de elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC)**

FICHA CATALOGRÁFICA

Biblioteca
Fac. Tec. Termomecanica
Reg. 60196
CDD 664.07
Phe. C87a
24/04/13
Exemplar 01

Catálogo elaborado na fonte
Biblioteca da Faculdade de Tecnologia Termomecanica
Bibliotecária: Simone Santos Farias - CRB- 8/6212

Costa, Anny Gabrielle da

Avaliação da aceitação sensorial e das emoções produzidas por chocolate ao leite em tabletes, em testes *blind e branded* / Anny Gabrielle da Costa; Elaine Ribeiro da Silva Ramos. São Bernardo do Campo: FTT, 2012.

83 p.: il.; 30 cm.

Orientador: Marcia Edilamar Pulzatto

Trabalho de conclusão de curso – Faculdade de Tecnologia Termomecanica, Tecnologia em Alimentos, 2012.

1. Chocolate ao leite. 2. Emoções. 3. Análise sensorial.
I. Pulzatto, Marcia Edilamar. II. Faculdade de Tecnologia Termomecanica, FTT, Tecnologia em Alimentos. III. Título.

Banca Examinadora:

Prof.^a Dra. Marcia Edilamar Pulzatto

Prof.^a Ms. Joyce Regina de Barros

Monica Cristina Jacon

Aprovado em 03/12/2012

annygab.costa@yahoo.com

elaine27_ribeiro@yahoo.com.br

pulzato@terra.com.br

Ver item 2.1.3 do **Manual de elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC)**

O formulário para elaboração da ficha bibliográfica deve ser retirado no endereço: <http://www.cefsa.org.br/tcc/tccfft.html> e enviado para biblioteca.atendimento@cefsa.org.br

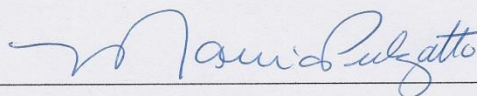
FOLHA DE APROVAÇÃO

Anny Gabrielle da Costa
Elaine Ribeiro da Silva Ramos

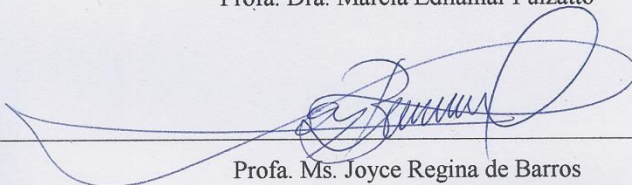
Avaliação da Aceitação Sensorial e das Emoções
Produzidas por Chocolate ao Leite em Tabletes,
em Testes *Blind* e *Branded*

Trabalho de Conclusão de Curso
Faculdade de Tecnologia Termomecanica

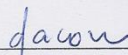
Comissão Julgadora



Profa. Dra. Marcia Edilamar Pulzatto



Profa. Ms. Joyce Regina de Barros



Mônica Cristina Jacon

São Bernardo do Campo
2012

LOMBADA



Ver item 2.1.2 do **Manual de elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC)**

CENTRO EDUCACIONAL DA FUNDAÇÃO SALVADOR ARENA

FACULDADE DE TECNOLOGIA TERMOMECANICA

LUCAS SILVA ERDOEG DE DEUS

THIAGO CANNABRAVA DE SOUSA

**PROPOSTA DE DISPOSITIVO PARA RESFRIAMENTO DO
CORPO DE PROVA NA MÁQUINA DE ENSAIO DE TRAÇÃO**

São Bernardo do Campo

2012