

ANEXO II

CONTEÚDO DAS PROVAS ESCRITAS (ETAPA 1)		
<u>CÓD. DO LAB.</u>	<u>LABORATÓRIO DE ATUAÇÃO</u>	<u>CONTEÚDO PROGRAMADO</u>
LABINF	Algoritmos e Programação	- Fundamentos de Lógica e Algoritmos - Introdução a Lógica Matemática - Álgebra das proposições - Conceitos e implementações de algoritmos - Programação Estruturada e Orientada a Objetos - Programação com Acesso a Banco de Dados - Noções de Engenharia de Software e Ferramentas CASE - Autoria Web
LABELE	Eletricidade e Eletrônica	- Eletricidade Básica - Conceitos de corrente, tensão e resistência elétrica - Associações de resistores - Utilização de instrumentos de medida - Eletrônica Analógica - Diodos – Funcionamento - Aplicações do diodo - Chave eletrônica com TBJ - Amplificadores de tensão com TBJ - Transistores de efeito de campo (FET e MOSFET) - Eletrônica Digital - Portas lógicas - Simplificação de expressões lógicas - Flip-Flop - Contadores
LABMANU	Manutenção de Computadores	- Instalação e utilização de softwares aplicativos, software de manutenção e Sistemas Operacionais Windows e Linux; - Procedimentos de manutenção preventiva, corretiva e preditiva; - Procedimentos de segurança ao lidar com equipamentos eletrônicos e elétricos; - Instrumentação para equipamentos de bancada de eletrônica e eletricidade.
LABFRU	Frutas e Hortaliças	- Importância da tecnologia de frutas e hortaliças - Componentes nutricionais e funcionais das frutas e hortaliças - Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças, colheita e manuseio pós-colheita. - Transformações bioquímicas em produtos hortícolas após a colheita e métodos de controle. - Tecnologia de vegetais minimamente processados ou processamento mínimo de frutas e hortaliças. - Higiene e sanitização aplicadas no processamento de frutas e hortaliças. - Tecnologia de polpa e suco de frutas – padrões de identidade e qualidade (legislação vigente-Ministério da Agricultura e Anvisa. - Enzimas mais importantes em frutas e hortaliças e controle das principais reações enzimáticas envolvidas

		na degradação da qualidade de frutas e hortaliças frescas e processadas. 9. Tecnologia de secagem e desidratação de frutas e hortaliças. 10. Conservação de frutas pelo emprego de açúcar e calor Geleias e doces em massa. 11. Principais análises aplicadas em frutas e hortaliças frescas e produtos derivados.
LABMICRO	Microbiologia	1. Estudo dos Fungos e Bactérias 2. Micro-organismos de Interesse em Alimentos 3. Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos: Fatores Intrínsecos e Fatores Extrínsecos 4. Reprodução e Crescimento (fungos e bactérias) 5. Micro-organismos Indicadores 6. Metabolismo Bacteriano 7. Controle Microbiano 8. Micro-organismos patogênicos de importância nos Alimentos 9. Métodos Micro-analíticos para a Detecção de Material Estranho e Sujidades 10. Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos
LABQUÍ	Química Geral	1. Matéria, energia e transformações 2. Tabela periódica 3. Modelos atômicos 4. Ligações químicas 5. Geometria e polaridade molecular 6. Fórmulas químicas 7. Leis ponderais 8. Balanceamento 9. Cálculos estequiométricos 10. Métodos de separação de misturas 11. Vidrarias 12. Equipamentos de um laboratório de química 13. Normas de segurança em laboratório 14. Unidades de medida