



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
GABINETE DO REITOR  
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**

**CONCURSO PÚBLICO**

**EDITAL N° 61/2012**

**CARGO: TÉCNICO EM LABORATÓRIO/ÁREA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**PROGRAMA DE LÍNGUA PORTUGUESA**

Leitura e compreensão de texto. Gêneros e tipologias textuais. Níveis de linguagem. Elementos de textualidade: coerência, coesão e intertextualidade. Mecanismos de construção do texto: referência e argumentação. Função das palavras no texto. Semântica: sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia e polissemia. Processos sintáticos: coordenação e subordinação. Sintaxe de concordância, de regência e de colocação. Classes de palavras: aspectos semântico, sintático e morfológico. Ortografia. Pontuação.

**PROGRAMA DE RACIOCÍNIO LÓGICO**

A lógica simbólica como ferramenta básica, dentro do raciocínio matemático. Entendimento da estrutura das proposições, dentro da Matemática e no cotidiano. Os princípios da não-contradição e do terceiro excluído. O valor lógico de uma proposição (verdadeiro ou falso). Os conectivos lógicos  $\vee$ ,  $\sim$ ,  $\wedge$  e  $\rightarrow$ , seus significados e utilizações, em proposições simples ou compostas. Os quantificadores existencial e universal, constantes, variáveis e funções proposicionais. Tabelas verdade para  $\vee$ ,  $\sim$ ,  $\wedge$  e  $\rightarrow$ . Proposições logicamente equivalentes. A utilização dos diagramas lógicos de Euler-Venn e a lógica utilizada na argumentação Matemática e no cotidiano.

**PROGRAMA DE INFORMÁTICA**

1. A História da Computação: Evolução do computador; Evolução da Comunicação. 2. Sistemas de Numeração: Sistema Decimal; Sistema Binário; Transformação entre Sistemas de Numeração; Bit, Bytes e Sistemas de Medidas. 3. O Computador: Principais componentes de um PC; Hardware e Software; Dispositivos de entrada e saída; Dispositivos de processamento: a unidade central; Dispositivos de armazenamento. 4. Sistema Operacional: Noções gerais de sistemas operacionais: Windows Linux; Organização de diretórios, subdiretórios, janelas, pastas, arquivos e ambiente gráfico; Windows 7: noções gerais. 5. Aplicativos Computacionais: Processadores de Textos: Word 2007/2010 e LibreOffice / brOffice Writer; Planilha Eletrônica: Excel 2007/2010 e LibreOffice/brOfficeCalc; Apresentação de Slides: PowerPoint 2007/2010 e LibreOffice/brOfficeImpress. 6. Internet: Conceito de Internet e Intranet; Utilização da Internet: noções gerais e terminologias; Conceitos e noções básicas de ferramentas e aplicativos: de navegação, de busca e pesquisa, de correio eletrônico e de redes sociais; Navegadores de internet: noções gerais; Acesso Seguro; Navegadores Internet Explorer 9, Mozilla Firefox 12 e Chrome 18. 7. Segurança da Informação: Conceitos de Vírus e Códigos Maliciosos (Malware); Cuidados e Prevenções; Antivírus; Firewall; Backup; Criptografia e Certificados de Segurança.

**PROGRAMA DA PROVA ESCRITA OBJETIVA E DA PROVA TEÓRICA-PRÁTICA**

1. Técnicas laboratoriais - conceitos de amostragem, preparação, diluição e padronização de soluções, técnicas de pesagem e separação de misturas; 2. Tecnologia de alimento; 3.

Alimentação, nutrição e análise de alimentos - alimentação, grupos básicos de alimentos, nutrientes e suas funções, métodos de análises; 4. Industrialização de alimentos - importância da indústria de alimentos, tipos de indústria de alimentos, fases de processamento de produtos alimentícios . beneficiamento, elaboração, preservação, conservação e armazenamento; 5. Matérias-primas - origem animal, vegetal; 6. Noções de microbiologia de alimentos - características gerais, importância em alimentos, microrganismos e enzimas de utilidade na indústria de alimentos; 7. Alterações de alimentos; 8. Conservação de Alimentos - por ação direta: branqueamento, tinalização, pasteurização, esterilização, técnicas de radiação; por ação indireta: pelo uso do rio, secagem, adição de elementos, fermentação, osmose, embalagens; 9. Tecnologia de Produtos Lácteos; 10. Tecnologia de Produtos Vegetais . frutas, hortaliças, grãos; 11. Tecnologia de Bebidas - fermentadas e não fermentadas, fermento-destilladas; 12. Resíduos e subprodutos alimentícios; 13. Higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos - fundamentos de higiene na indústria de alimentos, qualidade de material na superfície de contato com alimentos, tecnologia de limpeza, tecnologia de sanitização; 14. controle de qualidade - definição de qualidade, conceitos de inspeção, garantia de sistemas de gestão de qualidade, normas de qualidade, produto acabado, ponto de vista da aceitação do produto, ponto de vista da obtenção do produto, higiene e segurança alimentar; 15. Planejamento e gestão agroindústria alimentícia - sistemas agroindustriais, conceitos de cadeias agroindustriais, mercados agroindustriais, modelos de gestão agroindustrial