

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO
NORTE

Trabalho de Informática

Demétrios Coutinho

03/04/2013

Turma: Apicultra Vespertino

Conteúdo

Lista de Figuras.....	3
Lista de Tabelas	4
1. Introdução.....	5
2. Word.....	6
2.1. Formatação	6
2.2. Tabelas	8
2.2.1. Tabela 1	8
2.2.2. Tabela 2	8
2.2.3. Tabela 3	8
3. Fórmulas.....	10
4. Figuras	11
5. Rodapé-Cabeçalho	12
6. Conclusão	13

Lista de Figuras

Figura 1- flor do sertão.....	11
Figura 2 Deserto de Pau dos Ferros	11

Lista de Tabelas

Tabela 1 nutrição.....	8
Tabela 2 Disciplina.....	8
Tabela 3 Compras.....	9

1. Introdução

Esse trabalho visa apresentar alguns conceitos importantes para desenvolver um simples relatório.

2. Word

Trabalhos realizados com editor de Texto Word.

2.1. Formatação

Exercícios realizados:

Tecnologia de Alimentos

A tecnologia de alimentos é um corpo **MULTIDISCIPLINAR** que envolve conhecimentos das áreas de química, bioquímica, nutrição, farmácia e que *refere-se a um conjunto de técnicas relativas aos processos de industrialização dos produtos de origem vegetal e animal*. Além disso, abrange técnicas gerenciais relacionadas a estes processos.

Os profissionais da área devem ser aptos a **gerenciar** e **planejar** processos de transformação de alimentos e bebidas, **implementar atividades**, *administrar*, **gerenciar recursos**, promover mudanças tecnológicas e aprimorar condições de segurança, qualidade, saúde e meio ambiente.

Atalhos de Teclado para Navegação no Texto

Às vezes, você precisa mover-se ao longo do documento para posicionar o cursor em diferentes locais para acrescentar texto. Você pode dar um clique nas barras de rolagem para mover o documento na tela. Pode também utilizar teclas do teclado ou combinações delas, a fim de mover o cursor ao longo do texto.

Utiliza as seguintes teclas para navegar em um documento:

Para Mover	Pressione
Um caractere à direita	Seta para direita
Um caractere à esquerda	Seta para esquerda
Uma linha acima	Seta para cima
Uma linha abaixo	Seta para baixo
Palavra anterior	Ctrl + Setas esquerda

Próxima palavra	Ctrl + Seta direita
Início da linha	Home
Fim da linha	End
Próximo paragrafo	Ctrl + Seta baixo
Paragrafo anterior	Ctrl + Seta cima
Fim do documento	Ctrl + End

Tecnologia de alimentos

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.

A **tecnologia de alimentos** é um campo multidisciplinar que envolve conhecimentos das áreas de [química](#), [bioquímica](#), [nutrição](#), [farmácia](#) e que refere-se a um conjunto de técnicas relativas aos processos de industrialização dos produtos de origem vegetal e animal. Além disso, abrange técnicas gerenciais relacionada a estes processos. Os profissionais da área devem ser aptos a gerenciar e planejar processos de transformação de alimentos e bebidas, implementar atividades, administrar, gerenciar recursos, promover mudanças tecnológicas e aprimorar condições de [segurança](#), [qualidade](#), [saúde](#) e meio ambiente.

Este caráter multidisciplinar é consequência do tipo de informações necessárias para o [processamento dos alimentos](#). É preciso conhecer com profundidade os alimentos no que se refere a:

- Os diferentes tipos e fontes ([carnes](#), [frutas](#), [hortaliças](#), [laticínios](#), [grãos](#) etc.).
- Composição ([proteínas](#), [açucares](#), [vitaminas](#), [lipídios](#), etc.)
- Sua bioquímica ([reações enzimáticas](#), [respiração](#), [maturação](#), envelhecimento etc.).
- Sua microbiologia ([microrganismos](#), [deterioração](#), [infecção](#) e [intoxicação](#) de origem alimentar etc.).
- Características sensoriais ([sabor](#), [textura](#), [aroma](#), [cor](#), etc.).

E as diversas técnicas e processos:

- Beneficiamentos ([moagem](#), [secagem](#), concentração, extração de polpas, [sucos](#), de [óleos](#) vegetais, etc.).
- Tratamentos térmicos ([pasteurização](#), [esterilização](#), [congelamento](#), [liofilização](#), etc.).
- [Biotecnologia](#) ([fermentação](#), [tratamentos enzimáticos](#), etc.).
- Emprego de [ingredientes](#) e [matérias primas](#)
- Embalagens para alimentos

O conhecimento das interações entre processos e alimentos visa o controlo das condições que proporcionam os padrões de [qualidade alimentar](#) desejados, a evolução de técnicas tradicionais e a viabilização de produtos inéditos no mercado.

Ver Também

[\[editar\]](#)

- [Engenharia de alimentos](#)

- Ciência dos alimentos
- Conservação de alimentos
- Indústria alimentícia
- Processamento de alimentos
- Segurança alimentar

2.2. Tabelas

2.2.1. Tabela 1

Informação nutricional		
Porção de 200g (1 unidade)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor Energético	149 kcal = 626KJ	7%
Carboidratos	11 g	4%
Proteínas	8,0 g	11%
Gorduras totais	8,2 g	15%
Gorduras Saturadas	5,2 g	24%
Gorduras <i>Trans.</i>	não contém	**
Fibras Alimentar	0 g	0%
Cálcio	290 mg	29%
Sódio	144 mg	5%

Tabela 1 nutrição

2.2.2. Tabela 2

	1° Bim	2° Bim	3° Bim	4° Bim	Total
Disciplina	Informática	05	09	10	08
	Matemática	08		10	10
	Português	06	08	05	04
	Ciências	07	06	09	08
	Total				

Tabela 2 Disciplina

2.2.3. Tabela 3

3. Descrição de Compras Realizadas

Código	Itens comprados	Qtde comprado	Valor unitário	Valor total
45	Cama de Casal Box Ortobom	10	R\$ 389,00	
25	Geladeira Duplex Consul	5	R\$ 1.890,00	
215	Fogão 6 Bocas Automático Dako	4	R\$ 645,00	

Tabela 3 Compras

3. Fórmulas

Para inserir fórmulas basta ir à aba “inserir” e clicar em equações.

$$14^4/\sqrt[6]{5}$$

4. Figuras



Figura 1- flor do sertão



Figura 2 Deserto de Pau dos Ferros

5. Rodapé-Cabeçalho

Para editar cabeçalho ou rodapé basta dar dois cliques nas extremidades superior e inferior, respectivamente.

6. Conclusão

Fim de Word, próximo assunto Excel.