

4. Dermatoses na infância.
5. Parasitoses intestinais na infância.
6. Doenças infecciosas: intra-útero; de maior relevância em saúde pública.
7. Acidentes com animais peçonhentos.
8. Sinais e sintomas mais freqüentes em pediatria: diagnóstico diferencial dor abdominal; edema; hematúria; cefaléia; linfadenomegalia; dor nos membros inferiores.
9. Acidentes na infância.
10. Parada cardiorespiratória: manejo terapêutico.
11. Convulsão: principais causas e manejo terapêutico.
12. Ética profissional.

MÉDICO VETERINÁRIO (Conhecimentos Específicos)

1. Inspeção Sanitária e Tecnológica dos Produtos de Origem Animal

Processamento tecnológico de produtos de origem animal: tecnologia de carnes e derivados (bovinos, suínos e aves), cuidados "ante-mortem", alterações "post-mortem", cuidados no abate, processos físicos e químicos de conservação;

Tecnologia de pescados e derivados: cuidados na captura e manuseio, elaboração e emprego do gelo, métodos de conservação e prevenção;

Tecnologia de leite e produtos lácteos: cuidados na obtenção higiênica do leite, fases tecnológicas do beneficiamento, produtos lácteos - fases tecnológicas;

Inspeção Sanitária de produtos de origem animal: inspeção sanitária de carnes e derivados (bovinos, suínos e aves), técnica de inspeção "ante e post-mortem", critérios de julgamento na inspeção, higiene das operações de matança, inspeção e julgamento de carcaças e vísceras, particularidades da inspeção sanitária, inspeção de óvulos, alterações das carnes e derivados, matança de emergência, higiene nas indústrias e do pessoal, higiene da água de abastecimento;

Inspeção sanitária de pescados e derivados: higiene no manuseio do pescado a bordo, higiene na manipulação na indústria e comércio, composição química e alterações do pescado, inspeção dos produtos conservados e preservados, legislação e julgamento tecnológico e sanitário;

Inspeção sanitária de leite e produtos lácteos: cuidados higiênicos-sanitários na obtenção, cuidados no beneficiamento e demais operações, flora microbiana patogênica e alterações, classificação e funcionamento dos estabelecimentos, mérito higiênico-sanitário dos processos de conservação, rotina de inspeção sanitária, fraudes e adulterações, legislação e critérios de julgamento;

Controle físico - químico e microbiológico: higiene e saúde pública veterinária: inspeção e fiscalização dos estabelecimentos industriais e comerciais;

2. Patologia Animal

Etiologia. Diagnóstico. Tratamento, controle e erradicação relativos às doenças.

Febre Aftosa, Raiva, Anaplasmose, Brucelose, Peste Suína, Carências Vitaminico-minerais, Principais ectoparasitoses de bovinos e suínos, Principais doenças das aves.

3. Doenças de animais transmissíveis ao homem e de interesse sanitário

Zoonoses, toxinfecções e envenenamentos alimentares, doenças veiculadas por águas ou alimentos, epidemiologia e investigação epidemiológica, medidas de controle;

4. Bovinocultura de corte, bovinocultura de leite e bubalinocultura.

Raças; Distribuição geográfica no Brasil; Importância econômica; Melhoramento do meio; Produção de carne; Produção de leite.

5. Nutrição Animal e Agrostologia.

Valor dos alimentos; Hidratos de carbono, gorduras e proteínas; Macro e micro - elementos minerais; Vitaminas; Concentrados e volumosos; Formação e manejo de pastagem; Forrageiras (gramíneas e leguminosas).

6. Fisiopatologia da Reprodução e Inseminação Artificial

Anatomia e fisiologia do aparelho reprodutor; Gestação, Parto e Lactação; Métodos de diagnóstico de gestação; Fatores que contribuem para alta taxa de fertilidade; importância econômica da Inseminação Artificial; Doenças e distúrbios do aparelho genital do macho e da fêmea.

7. Deontologia.

8. Código de Ética Profissional.

NUTRICIONISTA (Conhecimentos Específicos)

1. Conceito de alimentação e nutrição.
2. Grupos de alimentos.
3. Leis da alimentação.
4. Princípios nutritivos: conceito, classificação, funções, digestão, absorção e metabolismo.
5. Bases para uma boa alimentação.
6. Ingestão recomendada de energia e nutrientes.
7. Cálculo das necessidades calóricas do indivíduo normal.
8. Recomendação da distribuição energética nas necessidades energéticas totais, parâmetros de avaliação da qualidade nutricional das dietas, contribuição em energia das proteínas totalmente utilizáveis: NDpCal (%); coeficiente g/cal, cálculo da relação nitrogênio/kcal, conversões e equivalências de medidas.
9. Nutrição nos estágios da vida: na gestação e lactação, do recém-nascido, da criança, do adolescente, jovens e do idoso.

10. Aleitamento materno.
11. Avaliação do estado nutricional do indivíduo sadio e enfermo.
12. Métodos de inquéritos alimentares.
13. Educação alimentar e nutricional.
14. Nutrição nos estágios patológicos.
15. Aconselhamento nutricional.
16. Suporte nutricional.
17. Terapia nutricional enteral e parenteral.
18. Modificações da dieta normal e padronizações hospitalares.
19. Interação droga x nutriente.
20. Alimentos: classificação, características físico-químicas dos seus constituintes, seleção conservação e armazenamento; técnicas de pré-preparo, preparo e cocção.
21. Administração dos serviços de alimentação: dimensionamento de área física, de equipamentos, planejamento e organização, planejamento de cardápios, custos e controle.
22. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições: atenção alimentar e nutricional na produção de refeições, gestão de cardápios e sistema de avaliação da qualidade nutricional e sensorial-AQNS.
23. Higiene dos alimentos: legislação básica aplicável, higiene pessoal, de ambiente e equipamentos e utensílios, doenças veiculadas pelos alimentos, epidemiologias das doenças veiculadas pelos alimentos, detergentes e sanificantes.
24. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
25. Boas Práticas de Fabricação.
26. Nutrição e Saúde Pública: epidemiologia das doenças carenciais, anemia ferropriva, hipovitaminose A, bócio endêmico.
27. Vigilância nutricional.
28. Epidemiologia: bases conceituais; indicadores de saúde; vigilância epidemiológica; transição demográfica, fatores determinantes do processo saúde-doença e epidemiológica, epidemiologia das doenças nutricionais e desnutrição protéico-calórica.
29. Diagnóstico do estado nutricional de populações.
30. Merenda escola: diretrizes operacionais para o planejamento de atividades do programa nacional de alimentação escolar; controle de qualidade e planejamento de cardápios.
31. Característica do método científico.
32. Etapas de um trabalho de investigação científica: preparatória, executiva e de apresentação.
33. Ética profissional.

ODONTÓLOGO (Conhecimentos Específicos)

1. Semiologia oral: anamnese, exame clínico e radiológico, meios complementares de diagnóstico.
2. Cárie dentária: patologia, diagnóstico, prevenção; fluoroterapia e toxicologia.
3. Polpa dentária: patologia, diagnóstico, conduta clínica.
4. Tratamento conservador da Polpa.
5. Estomatologia: gengivites, estomatites, etiopatogenia, diagnóstico.
6. Dentisteria: preparo da cavidade, materiais de proteção e de restauração.
7. Anestesia loco-regional oral: tipos técnica, anestésicos, acidentes, medicação de emergência.
8. Extração dentária, simples, complicações.
9. Procedimentos cirúrgicos: pré e pós-operatório; pequena e média cirurgia, suturas, acidentes operatórios.
10. Procedimentos endodônticos: polpotomia, pulpetomia, tratamento e obturação do conduto radicular.
11. Procedimentos periodônticos.
12. Síndrome focal: infecção focal, foco de infecção.
13. Doenças gerais com sintomatologia oral: diagnóstico, tratamento local, orientação profissional.
14. Odontopediatria: dentes decíduos, cronologia.
15. Cirurgia Buco-Maxilo-Facial: procedimentos de urgência.
16. Radiologia oral.
17. Terapêutica: definição, métodos, agentes medicamentosos.
18. Odontologia em Saúde Coletiva: Níveis de prevenção e aplicação; Principais problemas de saúde bucal em saúde pública; Epidemiologia da cárie dentária: indicadores e sua utilização (CPOD, ceo-d, CPO-S, ceos etc.); Epidemiologia do câncer bucal; sistemas de prevenção em saúde bucal coletiva; Sistemas de trabalho; Sistemas de atendimento; Educação em saúde bucal coletiva; Recursos humanos em saúde bucal coletiva.
19. Fluoretação das águas de abastecimento público: benefícios; controle; Fluoretos: ação sistêmica e ação tóxica; métodos de aplicação; potencial de redução de incidência de cárie; toxicidade; Amamentação natural x artificial ou mista: influências no desenvolvimento do sistema estomatognático; Más-oclusões e hábitos perniciosos; Biosegurança: manuseio de cadeia asséptica; esterilização; destino de materiais infectantes.

PSICÓLOGO (Conhecimentos Específicos)

1. Psicologia Organizacional: conceito; histórico; cultura e clima organizacional; áreas de atuação; função do psicólogo nas organizações; saúde mental no trabalho.
2. Aprendizagem, emoções e afetos na organização do trabalho: processos de aprendizagem e socialização organizacional;

processos emocionais e afetivos constituintes do vínculo com as organizações e sua cultura.

3. Psicologia Social: conceito; objeto de estudo; psicologia social crítica; processos de interação social.
4. Psicologia da Saúde: processo saúde-doença; conceitos de saúde; conceito de higiene mental e psicohigiene; medidas de promoção e prevenção em saúde; função do psicólogo na área de saúde.
5. Psicopatologia: concepção de normal e patológico; desenvolvimento da concepção de doença mental; diagnóstico das perturbações mentais; papel do psicólogo na equipe multidisciplinar.
6. Direitos Humanos e Cidadania: os novos cenários em direitos humanos e cidadania; temas atuais em direitos humanos no Pará e na Amazônia;
7. Teorias e Técnicas do Processo Grupal: conceitos principais em análise institucional; contribuições das teorias sistêmicas ao trabalho grupal; análise dos processos intergrupais; técnicas de dinâmicas de grupo.
8. Avaliação Psicológica: conceito, princípios éticos na avaliação psicológica; tipos de avaliação psicológica; documentos psicológicos (declaração, atestado, parecer, laudo e relatório).
9. Gestão de Pessoas: recrutamento; treinamento, avaliação de desempenho e desenvolvimento de pessoas.
10. Psicodiagnóstico: definição; histórico; etapas do processo diagnóstico; diagnóstico e prognóstico; aspectos éticos implicados no diagnóstico.
11. Teorias e Técnicas Psicoterápicas: principais teorias da personalidade; psicanálise, comportamental, gestalt, abordagem centrada na pessoa.
12. Código de Ética: atribuições e código de ética do psicólogo organizacional e do trabalho e do psicólogo hospitalar.

SOCIÓLOGO (Conhecimentos Específicos)

1. Os Clássicos (Émile Durkheim, Max Weber, Karl Marx) e a Modernidade;
2. A Gênese da Política Social e a Industrialização;
3. Os Clássicos (Émile Durkheim, Max Weber, Karl Marx) e o Trabalho;
4. O Estado e as Políticas Públicas;
5. O Estado e as Políticas Públicas no Brasil;
6. Os Conflitos Agrários na Amazônia a partir da Década de 1970;
7. O Mito do Progresso, Cultura, Ideologia, Etnocentrismo e Meio Ambiente;
8. As Relações de Alteridade, Cultura e Meio Ambiente na Amazônia;
9. A Expansão da Fronteira na Amazônia como Manifestação da Divisão entre os Humanos;
10. A Expansão da Fronteira na Amazônia e a Expropriação das Populações Locais;
11. O Etnodesenvolvimento e o Saber Local.

TERAPEUTA OCUPACIONAL (Conhecimentos Específicos)

1. Ética profissional e responsabilidade.
2. Trabalho em equipe. Informações sobre atividades multi e interdisciplinares em saúde.
3. Saúde coletiva e do trabalho.
4. Tópicos em saúde mental e reforma psiquiátrica e rede de reabilitação psicossocial.
5. Modelos de atenção em saúde e a atuação do Terapeuta Ocupacional na saúde pública.
6. A inserção no trabalho das pessoas em situação de desvantagem.
7. Saúde mental da criança.
8. Reabilitação psicossocial, física e inclusão.
9. Atividades e recursos terapêuticos em terapia ocupacional.
10. Transformação e adaptação de recursos materiais e ambientais.
11. Fundamentos de Terapia Ocupacional: Conceituação. Histórico e evolução. Objetivos gerais.
12. Modelos em Terapia Ocupacional.
13. Terapia Ocupacional nas disfunções físicas.
14. Princípios básicos do tratamento; Avaliação; Objetivos; Seleção e análise de atividades; Programa de tratamento; Cinesioterapia aplicada (grupos de ação muscular, tipos de tratamento muscular, tipos de movimento); Reeducação muscular; facilitação neuromuscular, proprioceptiva (princípios, técnicas básicas); Tratamento da coordenação (causas de incoordenação); Tipos de preensão; Mobilização das articulações, causas de rigidez articular, finalidades do tratamento, lesões articuladas, contraturas e aderências, determinação da mobilidade articular; Atividades da vida diária: AVDs (no leito, na cadeira de rodas, transferências, higiene, alimentação, vestuário, deambulação e transporte); Atividades de vida prática: AVPs; próteses, órteses e adaptações (finalidades e tipos); Terapia Ocupacional aplicada às condições neuro musculoesquelético: Terapia Ocupacional Neurológica: Terapia Ocupacional Neuropediátrica; Terapia Ocupacional Reumatológica; Terapia Ocupacional Traumatológica; Terapia Ocupacional Geriátrica e Gerontológica. Terapia Ocupacional em psiquiatria e Saúde Mental: Principais enfermidades e/ou transtornos: Objetivo de Terapia Ocupacional e estratégias de intervenção nas: oligofrenias; psicoses