

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, BIBLIOGRAFIA E ETAPAS DE PROVAS POR SETORIZAÇÃO

<b>Etapas de Provas</b>	Escrita (*)	Conforme disposto nos Artigos 43 a 53 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Didática (*)	Conforme disposto no Artigo 55 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Prática (**)	Conforme disposto no Artigo 56 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Títulos e Trabalhos (*)	Conforme disposto no Artigo 60 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Arguição de Memorial (*)	Conforme disposto no Artigo 54 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.

(\*) Etapas comuns a todos os setores que constam nesta lista (Códigos MS-092 a MS-112 e MS-157 a MS-159).

(\*\*) Etapa comum somente aos setores de códigos MS-092, MS-097, MS-098, MS-101, MS-102, MS-103, MS-107, MS-109, MS-110, MS-111 e MS-112.

### CCS

#### Escola de Enfermagem Anna Nery

Código	MS-092	Setorização Definitiva	Metodologia do Ensino e da Assistência
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A política de saúde vigente no Brasil e suas implicações para prestação da assistência de Enfermagem.</li> <li>2. A inserção da Enfermagem nos programas de saúde em doenças crônicas.</li> <li>3. A saúde das comunidades em microregiões administrativas – atuação do enfermeiro.</li> <li>4. A visita domiciliar como estratégia de atendimento do enfermeiro a clientes com doenças crônicas.</li> <li>5. A consulta de Enfermagem: evolução, prática e perspectivas.</li> <li>6. Aplicabilidade das teorias de Dorothea <b>Orem</b>, <b>Jean Watson</b> e <b>Madeleine Leininger</b> na metodologia da assistência de Enfermagem.</li> <li>7. Gerência do cuidado de Enfermagem ao cliente de baixa, média e alta complexidade.</li> <li>8. Avaliação do processo assistencial e gerencial de Enfermagem prestado ao cliente.</li> <li>9. A prática da liderança na Enfermagem no contexto assistencial.</li> <li>10. As competências, habilidades técnicas e relacionais do enfermeiro na prestação de cuidados de Enfermagem.</li> <li>11. A aplicação da Lei do Exercício Profissional e do Código de Ética Profissional na prática de enfermagem nos diferentes níveis de complexidade da assistência à saúde.</li> <li>12. Componentes essenciais das ações educativas no contexto da prática assistencial da Enfermagem, voltados para qualidade de vida dos clientes portadores de doenças crônicas.</li> <li>13. O Processo assistencial de enfermagem à luz de Wanda de Aguiar Horta.</li> <li>14. Planejamento do processo ensino-aprendizagem e sua aplicação no ensino de Enfermagem.</li> <li>15. Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem.</li> <li>16. Educação e saúde no contexto da prática de Enfermagem.</li> <li>17. Formação de Recursos Humanos para a Enfermagem.</li> <li>18. Articulação Ensino e Serviço - Treinamento de Pessoal de Enfermagem.</li> <li>19. Métodos de ensinar e aprender para a clientela no âmbito ambulatorial e hospitalar.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="#">BACKES, DS</a> ; ERDMANN, AL; BÜSCHER, A . O cuidado de enfermagem como prática empreendedora: oportunidades e possibilidades. <b>Acta Paulista</b></li> </ol>		

de Enfermagem, v. 23, p. 341-347, 2010.

2. BALL, J. W.; DAINS, J. E.; SEIDEL, H. M. **Mosby guia de exame físico**. 6ªed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
3. BRAGA, E. M.; SILVA, M. J. P. **Comunicação competente**: visão de enfermeiros especialistas em comunicação. Acta paul enferm, São Paulo, vol. 20, n. 4, p. 410-414. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ape/v20n4/03.pdf>> Acesso em: 24/10/2013.
4. BRASIL. **Lei nº 7498/86**. Dispõe sobre a regulamentação do exercício da enfermagem. Publicada no D.O.U. de 26/06/86. <http://www.portalcofen.com.br/2007/matérias.asp?articleID=228&sectionID=35>
5. BRASIL. Código de Ética dos Profissionais de Enfermagem. <http://www.portalcofen.com.br/2007/matérias.asp?articleID=7323&sectionID=37>
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Portal da Saúde. <http://portal.saude.gov.br>
7. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Acolhimento nas práticas de produção de Saúde**. 2ªed. Brasília: Editora MS, 2006.
8. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Diretrizes e recomendações para o cuidado integral de doenças crônicas não-transmissíveis**. 1ªed. Brasília: Editora MS, 2008.
9. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNER. **Ações de enfermagem para o controle do câncer – uma proposta de integração ensino-serviço**. 3ª edição. Rio de Janeiro: INCA, 2008.
10. BORDENAVE, J.D. & MARTINS, A.M.P. **Estratégias de ensino-aprendizagem**. 29 ed.. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.
11. CANDAU, Vera Maria. (Org.). **Rumo a uma nova didática**. Petrópolis: Vozes, 2011.
12. DEALEY, C. **Cuidado de feridas**: um guia para as enfermeiras. 3ªed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
13. DELORS, J. et al. **Educação: um tesouro a descobrir. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o sec. XXI**. 9 ed. São Paulo: Cortez, 2003.
14. FIDLARCZYK, D.; FERREIRA, S. S. **Enfermagem em hemoterapia**. 1ªed. Editora Medbook, 2007.
15. FIGUEIREDO, M. H. J. S; MARTINS, M. M. F. P. S. **Dos contextos da prática à (co) construção do modelo de cuidado de enfermagem à família**. Rev Esc Enferm USP, São Paulo, v.43, n.3, p.615-21, 2009.
16. FONTES, C. A. S.; ALVIM, N. A. T. **A relação humana no cuidado de enfermagem junto ao cliente com câncer submetido à terapêutica antineoplásica**. Acta Paul Enferm, vol. 21, n. 1, p. 77-83, 2008. Disponível em: <[http://www.scielo.br/pdf/ape/v21n1/pt\\_11.pdf](http://www.scielo.br/pdf/ape/v21n1/pt_11.pdf)>. Acesso em: 25.10.2013.
17. GEORGE, Júlia B. et ali. **Teorias de Enfermagem - Os fundamentos para a prática profissional**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.
18. HAUSMANN M; PEDUZZI M. Articulação entre as Dimensões Gerencial e Assistencial do Processo de Trabalho do Enfermeiro. **Texto Contexto Enferm**, Florianópolis, 2009 Abr-Jun; 18(2): 258-65.
19. HORTA, Wanda de Aguiar. **Processo de Enfermagem**. São Paulo: Editora Pedagógica Universitária, 2005.
20. KURGANT, P. (Coord.) **Gerenciamento em Enfermagem**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
21. MALAGUTTI, W.; KAHIRARA, C. T. **Curativos, estomias e dermatologia: uma abordagem multiprofissional**. São Paulo: Martinari, 2010.
22. MARQUIS, B.L.; HUSTON, C.J. **Administração e Liderança em Enfermagem**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
23. MCEWEN, M.; WILLS, E. M. **Bases teóricas para enfermagem**. 2ªed. Artes médicas, 2008.
24. MOTTA, P. R. **Gestão Contemporânea: A Ciência e a Arte de Ser Dirigente**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
25. NETTINA, S. M. **Prática de Enfermagem**. Rio de Janeiro; Guanabara koogan. 8ªed, 2007.
26. PESSÔA LR; SANTOS EHA; TORRES KRBO (org). **Manual do Gerente: desafios da média gerência na saúde**. Rio de Janeiro, ENSP, 2011.
27. POTTER, P. A.; PERRY, A. G. **Fundamento de enfermagem**. 7ªed. Rio de Janeiro: Guabara Koogan, 2009.
28. ROSAS, A. M. M. T. F. A Consulta de Enfermagem na Unidade de Saúde: uma análise compreensiva na perspectiva das enfermeiras. 1998. 95p. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Escola de Enfermagem Anna Nery/UFRJ, Rio de Janeiro.
29. ROSAS, A. M. M. T. F. O Ensino da Atividade Assistencial - Consulta de Enfermagem: o típico da ação intencional. Rio de Janeiro UFRJ/EEAN 2003. 180 p. Tese (Doutorado em Enfermagem)
30. SANT'ANNA, Flavia Maria et al. **Planejamento de Ensino e Avaliação**. 11 ed. Porto Alegre: Sagra DC Luzzotto, 1995.
31. SILVA, M. J. P. **Educação continuada – estratégia para o desenvolvimento do pessoal de enfermagem**. São Paulo: USP, 1983.
32. TURRA, C. M. G. et ali. **Planejamento de ensino e avaliação**. 11. ed. Rio Grande do Sul: Sagra, 1988.

	<p>33. <a href="#">VALENTE, G. S. C.</a> ; VIANA, L. O. As Competências para o Ensino de Nível Superior no Brasil: um olhar reflexivo sobre esta prática. <b>Revista Iberoamericana de Educación</b> (Online), v. 56, p. 1-12, 2011.</p> <p>34. VANZIN, A.S.&amp; NERY, M.E. da S. <b>Consulta de Enfermagem:uma necessidade social?</b> Porto Alegre. RM&amp;L. Gráfica e Editora, 2 ed. 2000.</p>		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	<p>Versará ponto constante do programa do Concurso de forma a evidenciar a capacidade operacional do candidato na elaboração do processo de enfermagem do cliente à luz de uma teoria de enfermagem de escolha do candidato e na execução de uma ação do plano de cuidados de enfermagem que foi elaborado pelo candidato; Utilização do HESFA (Instituto de Atenção à Saúde São Francisco de Assis) como cenário para o seu desenvolvimento em dois possíveis setores: sala de curativos e/ou sala de consulta de enfermagem; Duração máxima de três (3) horas e mínima a critério da Banca Examinadora, podendo o candidato utilizar obras, trabalhos comentados e anotações pessoais, bem como consultar a legislação comentada ou manuais e livros técnicos; Avaliação de cada examinador, em sessão reservada, que consistirá na atribuição de nota de zero a dez em instrumento próprio elaborado pelo corpo deliberativo e aprovado em reunião dos colegiados, que deverá ser acondicionado em envelope a ser lacrado.</p>		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Farmácia</b>			
<b>Código</b>	MS-093	<b>Setorização Definitiva</b>	Química Medicinal Integrada
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biofármacos.</li> <li>2. Importância dos produtos naturais como fonte de fármacos</li> <li>3. Bases químicas e biológicas do mecanismo de ação de fármacos</li> <li>4. Princípios da farmacocinética de fármacos e estudos <i>in silico</i></li> <li>5. Metabolismo de fármacos e planejamento de pró-fármacos</li> <li>6. Estudos toxicológicos <i>in vitro</i> e <i>in silico</i> no processo de planejamento de fármacos</li> <li>7. Estereoquímica na interação fármaco-receptor e no desenvolvimento de fármacos</li> <li>8. Estratégias de modificação molecular no desenvolvimento de fármacos</li> <li>9. Modelagem molecular como ferramenta no planejamento de fármacos</li> <li>10. Simulação computacional aplicada ao desenvolvimento de sistemas terapêuticos macromoleculares</li> <li>11. Simulação computacional aplicada na predição de formas cristalinas</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ABRAHAM, D. J. (Ed.) <b>Burger's Medicinal Chemistry and Drug Discovery</b>. 6. ed. New York: WileyInterscience, 2003. 5 v. 2.</li> <li>- DELGADO, J. N.; REMERS, W. A. (Ed.) <b>Wilson and Gisvold's Textbook of Organic Medicinal and Pharmaceutical Chemistry</b>. 10 ed. Philadelphia: Lippincott-Raven, 1998.</li> <li>- GANELLIN, C. R.; ROBERTS, S. M. (Ed.) <b>Medicinal Chemistry: the role of organic chemistry in drug research</b>. 2. ed. London: Academic, 1993.</li> <li>- LEMKE, T.L.; WILLIAMS, D.A <b>Foye's Principles of Medicinal Chemistry</b>. 6 ed. Philadelphia: Lippincott Williams &amp; Wilkins, 2008.</li> <li>- NOGRADY, T.; WEAVER, D. F. <b>Medicinal Chemistry: A Molecular and Biochemical Approach</b>. 3 ed. Oxford: Oxford University Press, 2005.</li> <li>- WERMUTH, C G. <b>The Practice of Medicinal Chemistry</b>. 2 ed. Amsterdam: Elsevier, 2004.</li> <li>- PATRICK, G.L. An Introduction to Medicinal Chemistry. 3 ed. Oxford.: Oxford University Press, 2005.</li> <li>- AVENDANÓ, C. (Coord.) <b>Introducción a la Química Farmacéutica</b>. Madrid: Interamericana, 1993.</li> </ul>		
<b>CCS</b>			

Faculdade de Farmácia			
Código	MS-094	Setorização Definitiva	Farmacognosia
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Farmacognosia – definições, histórico, conceito farmacognóstico de droga e princípios ativos, droga derivada. Produção de drogas vegetais de qualidade, seleção, coleta, cultivo, secagem, conservação, embalagem, estocagem e processamento de drogas de origem vegetal.</li> <li>2. Etnobotânica e Etnofarmacologia – sociedades tradicionais, biodiversidade, bioprospecção, etnobotânica, etnofarmacologia e legislação aplicada ao acesso ao conhecimento tradicional associado e ao patrimônio genético.</li> <li>3. Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos e legislação aplicada à notificação de plantas medicinais e ao registro de medicamentos fitoterápicos.</li> <li>4. Controle de qualidade de drogas vegetais, derivados e fitoterápicos – amostragem e ensaios de qualidade (monitoramento dos marcadores químicos, análise organoléptica, determinação da autenticidade, determinação da pureza e análises fitoquímicas).</li> <li>5. Vias biossintéticas que levam à produção de metabólitos secundários (ou especiais). Via biossintética do acetato-malonato: importância e distribuição, ácidos graxos, policetídeos, ciclização de policetídeos. Ocorrência, obtenção, importância farmacêutica, identificação e caracterização. Drogas com quinonas e antraquinonas, mecanismos de ação terapêutica.</li> <li>6. Via biossintética do acetato-mevalonato. Terpenóides. Ocorrência, obtenção, importância farmacêutica, identificação e caracterização.</li> <li>7. Óleos essenciais e óleo-resinas - Ocorrência, obtenção/extração, importância farmacêutica, identificação e caracterização. Principais drogas com óleos essenciais. Ação terapêutica.</li> <li>8. Via biossintética do ácido xiquímico. Acoplamento oxidativo. Biossíntese mista. Drogas com flavonóides, lignóides, cumarinas e taninos. Ocorrência, obtenção/extração, importância farmacêutica, identificação e caracterização. Principais drogas que os contêm. Ação terapêutica.</li> <li>9. Via biossintética que leva à formação de alcalóides aromáticos. Ocorrência, obtenção/extração, importância farmacêutica – medicinal e toxicológica, identificação e caracterização. Principais drogas que os contêm. Ação terapêutica.</li> <li>10. Via biossintética que leva à formação de alcalóides alifáticos e outras substâncias nitrogenadas. Ocorrência, obtenção/extração, importância farmacêutica – medicinal e toxicológica, identificação e caracterização. Principais drogas que os contêm. Ação terapêutica. Metil-xantinas.</li> <li>11. Drogas de abuso – Ópio, coca, cânhamo, tabaco. Ocorrência, importância medicinal e toxicológica, identificação e caracterização.</li> <li>12. Gomas, mucilagens, bálsamos e resinas. Conceito, distribuição, drogas que os contêm, aplicação farmacêutica.</li> <li>13. Métodos de extração, isolamento e purificação de produtos naturais.</li> <li>14. Análise de produtos naturais por métodos cromatográficos (identificação e quantificação). Métodos físicos de identificação de produtos naturais – IV, UV, EM, RMN de <sup>1</sup>H e de <sup>13</sup>C.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Farmacognosia, da Planta ao Medicamento. Organizadores: Cláudia M.O. Simões et al., 5ª ed., Editora UFRGS, 2003.</li> <li>2. Pharmacognosy, Trease and Evans, W.C. Evans Editor, 15th edition, W.B. Saunders Editora,, 2002.</li> <li>3. Farmacognosia, Costa, A. Volumes I, II e III. 1982, 2a edição, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, Portugal.</li> <li>4. Farmacognosia. Oliveira, F; Akisue, G.; Akisue, M. K.1991, Livraria Atheneu Editora, São Paulo, Brasil.</li> <li>5. Química de Produtos Naturais, novos fármacos e a moderna farmacognosia. Yunes, R.S.; Cechinel Filho, V. (Orgs.). 1ª Ed. Itajaí: Univale, 2000.</li> <li>6. Plantas Medicinais sob a Ótica da Química Medicinal Moderna, Editores: R. A. Yunes e J. B. Calixto, Editora Argos, 2001.</li> <li>7. Plant Drug Analysis, H. Wagner, H. Bladt e E.M. Zgainski, Editora Springer-Verlag, 1984, 1a edição.</li> <li>8. Farmacopéia Brasileira, 5ª Ed., Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2010.</li> <li>9. Quality Control Methods for Medicinal Plant Materials – WHO, 1998.</li> <li>10. Controle Físico-químico de Qualidade de Medicamentos, 3a. ED., Gil, E.S. Pharmabooks, 2010.</li> <li>11. Medicinal Natural Products, a Biosynthetic Approach, Paul M. Dewick, Editora John Wiley &amp; Sons Ltd., 1997.</li> </ol>		

	<p>12. Natural Product Chemistry – a mechanistic biosynthetic and ecological approach. Torsell, K.B.G., 1997, 2nd Edition, Swedish Pharmaceutical Press, Stockholm.</p> <p>13. Fitoterapia Racional, Volker Schulz, Rudolf Hänsel, Varro E. Tyler, 4ª Edição, Editora Manole.</p> <p>14. Albuquerque, U.P.; Lucena, R.F. P.; Cunha, L.V.F.C. (Org.). Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica. 2008, 2 ed. Recife: Comunigraf/NUPEEA.</p> <p>15. Albuquerque, U.P. e Hanazaki, N. (Org.). Recent Developments and Case Studies in Ethnobotany, 2010, Recife: NUPEEA/SBEE.</p> <p>16. Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, Série B. Textos Básicos de Saúde Brasília – DF, Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>17. Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, Série C. Projetos, Programas e Relatórios, Brasília – DF, Ministério da Saúde, 2009.</p> <p>18. Resolução Anvisa RDC nº 10, de 10 de março de 2010 (Dispõe sobre a notificação de drogas vegetais), Resolução Anvisa RDC nº 14, de 31 de março de 2010 (Dispõe sobre o registro de medicamentos fitoterápicos), Instrução Normativa Anvisa IN nº 5, de 11 de dezembro de 2008 (Lista de Medicamentos Fitoterápicos de Registro Simplificado), Instrução Normativa Anvisa IN nº 5, de 31 de março de 2010 (Lista de referências bibliográficas para avaliação de segurança e eficácia de Fitoterápicos) e posteriores.</p> <p>19. AQUINO NETO, F.R.; NUNES, D.S.S. 2003. Cromatografia: princípios básicos e técnicas afins. Rio de Janeiro: Interciência. 187p.</p> <p>20. Fundamentos de Cromatografia, Carol H. Collins, Gilberto L. Braga, Pierina S. Bonato (Organizadores), Editora UNICAMP, 2006.</p> <p>21. R.M. SILVERSTEIN, G.C. Bassler, T.C. Morrill, Identificação Espectrométrica de Compostos Orgânicos, 7ª ed., Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro, 2007.</p> <p>22. CONTROLE FISICO QUIMICO DE QUALIDADE DE MEDICAMENTOS, 3a. Edição, Gil, Eric S., PHARMABOOKS EDITORA, 2010.</p>
--	---

**CCS**

**Faculdade de Medicina**

Código	MS-095	Setorização Definitiva	Medicina Intensiva
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insuficiência respiratória</li> <li>2. Síndrome da Angústia Respiratória Aguda</li> <li>3. Ventilação Mecânica</li> <li>4. Sepsis</li> <li>5. Choque</li> <li>6. Monitorização hemodinâmica</li> <li>7. Insuficiência cardíaca</li> <li>8. Síndromes coronarianas agudas</li> <li>9. Hipertensão intracraniana</li> <li>10. Acidentes vasculares cerebrais</li> <li>11. Insuficiência renal aguda</li> <li>12. Coagulação/ anti-coagulação e Hemotransfusão</li> <li>13. Sedação e analgesia</li> <li>14. Pneumonia associada à ventilação mecânica e infecção da corrente sanguínea</li> <li>15. Avaliação de qualidade em Unidades de Terapia Intensiva.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Intensive Care Medicine 7ª Edição 2011 Richard S. Irwin and James M. Rippe (Eds) Lippincott Williams and Wilkins</li> </ol>		

	2. Textbook of Critical Care 6ª Edição 2011 Jean Louis Vincent et al (Eds) Elsevier		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			
<b>Código</b>	MS-096	<b>Setorização Definitiva</b>	Nefrologia
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Síndrome nefrótica idiopática</li> <li>2. Métodos de depuração extra-renal</li> <li>3. Causas e tratamento da insuficiência renal aguda</li> <li>4. O rim nas doenças sistêmicas e generalizadas</li> <li>5. O rim na Hipertensão arterial</li> <li>6. Insuficiência renal crônica: Manejo conservador</li> <li>7. Avanços terapêuticos no Transplante renal</li> <li>8. Mecanismos fisiopatológicos da progressão da doença renal</li> <li>9. Patogênese e manejo da Nefropatia Diabética</li> <li>10. Doenças túbulo-intersticiais agudas e crônicas</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			
<b>Código</b>	MS-097	<b>Setorização Definitiva</b>	Linguagem
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Senescência e Senilidade</li> <li>2. Políticas e Programas nacionais de saúde do idoso</li> <li>3. Níveis linguísticos e as manifestações linguísticas correspondentes</li> <li>4. Neuropsicologia do Envelhecimento: linguagem, cognição e funções executivas;</li> <li>5. Comprometimento Cognitivo Leve e Demências degenerativas primárias;</li> <li>6. Afasia Progressiva Primária;</li> <li>7. Alterações de linguagem no envelhecimento saudável e no declínio cognitivo;</li> <li>8. Escalas e protocolos de avaliação de linguagem do idoso;</li> <li>9. Diferentes abordagens terapêuticas em cenários diversos: hospitalar, ambulatorial, domiciliar e comunitário;</li> <li>10. Neuroplasticidade e Reabilitação cognitiva no envelhecimento.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		



<b>Sistemática da Prova Prática</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A partir de um vídeo de um paciente, o candidato deverá desenvolver, por escrito, avaliação e intervenção da situação clínica apresentada.</li> <li>2. A prova terá duração de 2 (duas) horas.</li> </ol>		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			
<b>Código</b>	MS-098	<b>Setorização Definitiva</b>	Desenvolvimento Neuropsicomotor e Reabilitação
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reabilitação. Trabalho em equipe multiprofissional.</li> <li>2. Intervenções profiláticas e terapêuticas em crianças com desvios do desenvolvimento neuropsicomotor.</li> <li>3. Classificação Internacional da Funcionalidade, Incapacidade e Saúde.</li> <li>4. Neuropatias periféricas mais frequentes na faixa pediátrica.</li> <li>5. Quimiodenervação.</li> <li>6. Tecnologia assistiva.</li> <li>7. Paralisia cerebral.</li> <li>8. Alterações posturais em criança e adolescente.</li> <li>9. Disfunção sensorimotora oral.</li> <li>10. Doenças neuromusculares e distrofias musculares mais frequentes na infância.</li> <li>11. Instrumentos de avaliação funcional em criança.</li> <li>12. Deficiência visual. Deficiência auditiva.</li> <li>13. Disrafismos espinais mais frequentes.</li> <li>14. Desenvolvimento neuropsicomotor normal no primeiro ano de vida.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. COBO, P. <i>et al.</i> Toxina botulínica na prática clínica. Atlas de pontos musculares. Porto alegre: ARTMED, 2009.</li> <li>2. FERNANDES, A. C. <i>et al.</i> AACD Medicina e Reabilitação. Princípios e Prática. São Paulo: Ed. Artes Médicas Ltda, 2007.</li> <li>3. GREVE, J. M. D. Tratado de Medicina de Reabilitação. São Paulo: Roca, 2007.</li> <li>4. HALPERN, R. Manual de Pediatria do Desenvolvimento e Comportamento. São Paulo: Ed. Manole, 2014.</li> <li>5. JARDIM, J. R. &amp; NASCIMENTO, O. A. Guia de Reabilitação. São Paulo: Ed. Manole, 2010.</li> <li>6. LANZELOTTE, V. Manual de Atenção Integral ao Desenvolvimento e Reabilitação. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.</li> <li>7. LOPES, S. M. B &amp; LOPES, J. M. de A. Follow-up do Recém-nascido de Alto Risco. Rio de Janeiro: MEDSI Ed. Med. E Cientif. Ltda, 1999.</li> </ol>		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serão selecionados previamente, no IPPMG, pacientes com desvios do desenvolvimento em número igual ao de candidatos, e caberá a cada candidato um paciente, através de sorteio.</li> <li>2. Diante da banca examinadora, o candidato deverá realizar em seu paciente: anamnese, exame físico e avaliação do desenvolvimento neuropsicomotor devendo para tal finalidade comparecer munido dos instrumentos necessários.</li> <li>3. Terminada a consulta, o candidato deverá apresentar o diagnóstico funcional do paciente e a conduta a ser realizada, com arguição do candidato pela banca examinadora.</li> </ol>		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			

<b>Código</b>	MS-099	<b>Setorização Definitiva</b>	Terapia Ocupacional nas Disfunções Neurológicas do Adulto e Estágio
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terapia Ocupacional e as doenças cerebrovasculares;</li> <li>2. Terapia Ocupacional e as doenças crônicas degenerativas;</li> <li>3. Terapia Ocupacional e Lesão Medular;</li> <li>4. Atuação da Terapia Ocupacional com familiares, cuidadores e equipe interdisciplinar;</li> <li>5. Terapia Ocupacional, pessoas com deficiência e o SUS;</li> <li>6. Recursos Terapêuticos, Métodos e Abordagens utilizados pela Terapia Ocupacional na intervenção com paciente neurológico adulto;</li> <li>7. Terapia Ocupacional e a Reabilitação Cognitiva;</li> <li>8. Terapia Ocupacional, Tecnologia Assistiva e as alterações neurológicas;</li> <li>9. Avaliação dos pacientes com disfunções neurológicas;</li> <li>10. Raciocínio clínico do terapeuta ocupacional e a construção do projeto terapêutico.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Biofísica Carlos Chagas Filho</b>			
<b>Código</b>	MS-100	<b>Setorização Definitiva</b>	Glicobiologia
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrutura, caracterização e função de glicoproteínas e glicolipídeos.</li> <li>2. Glicosilação como uma modificação pós-tradução.</li> <li>3. O papel de glicanas em sistemas biológicos.</li> <li>4. Glicosilação nos mecanismos celulares na saúde e na doença.</li> <li>5. Glicoconjugados como biomarcadores em sistemas biológicos.</li> <li>6. Aspectos biológicos de glicoconjugados na interação parasita-célula hospedeira.</li> <li>7. Glicoimunobiologia em doenças parasitárias.</li> <li>8. Aspectos glicobiológicos da progressão tumoral e no desenvolvimento de câncer.</li> <li>9. Adesão celular e glicosilação.</li> <li>10. Glicoimunologia do câncer.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Revisões bibliográficas atuais sobre os pontos listados no conteúdo programático do concurso.		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nas provas escrita e didática será facultado ao candidato abordar o(s) ponto(s) dentro de sua área temática.</li> <li>2) Durante a arguição do memorial o candidato deverá apresentar sua experiência prévia em pesquisa.</li> </ol>			
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Ciências Biomédicas</b>			



<b>Código</b>	MS-101	<b>Setorização Definitiva</b>	Anatomia: Pesquisa em Ciências Biomédicas
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>Este concurso pretende identificar um perfil simultâneo de professor que seja pesquisador. Isso significa que em todas as provas o candidato deverá demonstrar produção própria de conhecimento científico e capacidade de formação de pessoal em nível de graduação e pós-graduação, bem como conhecimento conceitual do tema, associado ao conhecimento da fronteira da pesquisa científica na área. Não se trata apenas de ser capaz de transmitir o conhecimento obtido em livros-texto, mas também aquele obtido na leitura de trabalhos científicos publicados em periódicos especializados. Assim, nos pontos abaixo, o candidato deverá revelar, em todas as provas, como os conceitos de Anatomia se associam a projetos de pesquisa em áreas de fronteira das Ciências Biomédicas, podendo escolher em suas provas o sistema biológico de sua preferência, para utilizar como exemplo conceitual.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eixos corpóreos: anatomia e formação.</li> <li>2. Métodos clássicos e modernos para o estudo da anatomia.</li> <li>3. Modelos experimentais para o estudo das ciências morfológicas.</li> <li>4. Morfogênese e regeneração de sistemas biológicos.</li> <li>5. Alterações do desenvolvimento em sistemas biológicos.</li> <li>6. Plasticidade ontogenética de sistemas biológicos.</li> <li>7. Plasticidade de sistemas biológicos na idade adulta.</li> <li>8. Alterações em sistemas biológicos associadas ao envelhecimento.</li> <li>9. Abordagens terapêuticas inovadoras em ciências biomédicas.</li> <li>10. Correlações anatomopatológicas das doenças.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	A bibliografia é de livre escolha do candidato.		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	O candidato terá aproximadamente 30 minutos para fazer uma exposição sobre o seu projeto de pesquisa a ser desenvolvido no ICB caso seja contratado. Na exposição, o candidato deverá revisar os seus trabalhos anteriores e como se conectam com o projeto apresentado a seguir. Ao final, o candidato poderá ser arguido pela comissão examinadora.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Ciências Biomédicas</b>			
<b>Código</b>	MS-102	<b>Setorização Definitiva</b>	Farmacologia: Pesquisa Pré-Clínica e Terapêutica
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>Este concurso pretende identificar um perfil simultâneo de professor que seja pesquisador. Isso significa que em todas as provas o candidato deverá demonstrar produção própria de conhecimento científico e capacidade de formação de pessoal em nível de graduação e pós-graduação, bem como conhecimento conceitual do tema, associado ao conhecimento da fronteira da pesquisa científica na área. Não se trata apenas de ser capaz de transmitir o conhecimento obtido em livros-texto, mas também aquele obtido na leitura de trabalhos científicos publicados em periódicos especializados. Assim, nos pontos abaixo, o candidato deverá revelar em todas as provas como os conceitos de Farmacologia se associam a projetos de pesquisa pré-clínica e terapêutica em fármacos. São os seguintes os pontos programáticos deste concurso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenvolvimentos de novos fármacos: estudos pré-clínicos e clínicos</li> <li>2. Absorção e distribuição: princípios e aplicações clínicas</li> </ol>		

	3. Biotransformação e excreção: princípios e aplicações clínicas 4. Interação fármaco-receptor 5. Farmacologia dos agonistas adrenérgicos: farmacodinâmica e aplicações clínicas 6. Farmacologia dos antagonistas adrenérgicos: farmacodinâmica e aplicações clínicas 7. Farmacologia dos colinomiméticos: farmacodinâmica e aplicações clínicas 8. Farmacologia dos antidepressivos: inibidores seletivos de recaptção de monoaminas 9. Farmacologia dos anti-inflamatórios não esteroidais 10. Farmacologia da doença de Alzheimer: terapia atual e novas abordagens 11. Farmacologia dos anti-hipertensivos que atuam no sistema renina-angiotensina-aldosterona 12. Farmacologia do diabetes tipo 2: terapia atual e novas abordagens 13. Farmacologia oncológica: terapia hormonal		
<b>Bibliografia</b>	Livre		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	O candidato terá aproximadamente 30 minutos para fazer uma exposição sobre o seu projeto de pesquisa a ser desenvolvido no ICB caso seja contratado. Na exposição, o candidato deverá revisar os seus trabalhos anteriores e como se conectam com o projeto apresentado a seguir. Ao final, o candidato poderá ser arguido pela comissão examinadora.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Ciências Biomédicas</b>			
<b>Código</b>	MS-103	<b>Setorização Definitiva</b>	Histologia: Biomedicina Regenerativa
<b>Conteúdo Programático</b>	Este concurso pretende identificar um perfil simultâneo de professor que seja pesquisador. Isso significa que em todas as provas o candidato deverá demonstrar produção própria de conhecimento científico e capacidade de formação de pessoal em nível de graduação e pós-graduação, bem como conhecimento conceitual do tema, associado ao conhecimento da fronteira da pesquisa científica na área. Não se trata apenas de ser capaz de transmitir o conhecimento obtido em livros-texto, mas também aquele obtido na leitura de trabalhos científicos publicados em periódicos especializados. Assim, nos pontos abaixo, o candidato deverá revelar em todas as provas como os conceitos de Histologia se associam a projetos de pesquisa em Biomedicina Regenerativa. São os seguintes os pontos programáticos deste concurso: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bases celulares da regeneração e homeostasia tecidual</li> <li>2. Papel da matriz extracelular na medicina regenerativa</li> <li>3. Células-tronco e terapia celular</li> <li>4. Bioengenharia tecidual e biomateriais em medicina regenerativa</li> <li>5. Osso e cartilagem: histologia e medicina regenerativa</li> <li>6. Músculo: histologia e medicina regenerativa</li> <li>7. Sistema linfo-hematopoiético: histologia e medicina regenerativa</li> <li>8. Sistema cardiovascular: histologia e medicina regenerativa</li> <li>9. Sistema digestório: histologia e medicina regenerativa</li> <li>10. Sistema tegumentar: histologia e medicina regenerativa</li> </ol>		

<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	O candidato terá aproximadamente 30 minutos para fazer uma exposição sobre o seu projeto de pesquisa a ser desenvolvido no ICB caso seja contratado. Na exposição, o candidato deverá revisar os seus trabalhos anteriores e como se conectam com o projeto apresentado a seguir. Ao final, o candidato poderá ser arguido pela comissão examinadora.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Estudos em Saúde Coletiva</b>			
<b>Código</b>	MS-104	<b>Setorização Definitiva</b>	Bioestatística
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análise de sensibilidade (<i>Bias Analysis</i>)</li> <li>2. Análise de Séries Temporais em Saúde.</li> <li>3. Modelo de Regressão Linear. Análise de Variância e Covariância.</li> <li>4. Análise de dados categóricos: Tabelas de Contingência e Modelo Logístico. Modelo Log-linear. Modelo Multinomial. Teoria e aplicações em saúde.</li> <li>5. Análise de Sobrevida. Teoria e aplicações em saúde</li> <li>6. Modelos para análise de dados hierárquicos e modelos longitudinais em saúde</li> <li>7. Análise multivariada: técnicas estatísticas de classificação e de redução da dimensionalidade.</li> <li>8. Confundimento e interação. Técnicas para abordagem</li> <li>9. Introdução à Demografia em Saúde.</li> <li>10. Desenhos amostrais e determinação do tamanho amostral em saúde</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Estudos em Saúde Coletiva</b>			
<b>Código</b>	MS-105	<b>Setorização Definitiva</b>	Vigilância Epidemiológica
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemas de vigilância epidemiológica: objetivos, atribuições, organização, coleta e fluxo de dados, produção e divulgação de informações, medidas de controle, avaliação.</li> <li>2. Distribuição das doenças segundo características relacionadas ao tempo, ao espaço e às pessoas e efeitos de coorte, período e idade.</li> <li>3. Investigação de surtos e epidemias: desenhos de estudos, validade, métodos de análise.</li> <li>4. Monitoramento de doenças e agravos à saúde e detecção de epidemias: fontes de dados, métodos e procedimentos de análise.</li> <li>5. Vigilância epidemiológica e controle de doenças infecciosas em saúde pública: agente, hospedeiro e ambiente.</li> <li>6. Monitoramento de doenças crônicas e agravos não transmissíveis: objetivos, abordagens e estratégias metodológicas.</li> </ol>		

	7. Doenças Emergentes e Informações Estratégicas e Respostas em Vigilância em Saúde.		
	8. Vigilância de óbitos: objetivos, abordagens e estratégias metodológicas.		
	9. Vigilância epidemiológica e avaliação de programas em saúde pública.		
	10. Vigilância epidemiológica e análise da situação de saúde de populações humanas.		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Microbiologia Paulo Góes (IMPG)</b>			
<b>Código</b>	MS-106	<b>Setorização Definitiva</b>	Imunologia
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Autoimunidade</li> <li>2) Imunidade Inata e Inflamação</li> <li>3) Imunidade Adquirida</li> <li>4) Regulação da Resposta Imunitária</li> <li>5) O Sistema Imunitário e Câncer</li> <li>6) Imunossupressão e Imunodeficiências</li> <li>7) A Resposta Imunitária frente à Infecções Virais, Bacterianas, Fúngicas e por Parasitas</li> <li>8) Vacinas</li> <li>9) Alergia e Reações de Hipersensibilidade</li> <li>10) Biologia de Sistemas no Estudo da Resposta Imunitária</li> <li>11) Evolução do Sistema Imunitário</li> <li>12) Resposta Imunitária e Metabolismo</li> <li>13) Resposta Imunitária e Microbiota</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Nutrição</b>			
<b>Código</b>	MS-107	<b>Setorização Definitiva</b>	Gastronomia
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos da culinária – Instrumental da gastronomia (insumos e utensílios. Classificação e regras de utilização). Especiarias (classificação e utilização). Cortes (tipos, importância e utilização nos diferentes alimentos); Ligações, caldos, fundos, molhos, sopas e consomês.</li> <li>2. Alimentos de origem animal: leite e derivados, ovos, carnes, aves e pescados e frutos do mar: conceito, estrutura, classificação, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação, conservação, alterações, controle de qualidade.</li> <li>3. Alimentos de origem vegetal: hortaliças, frutas, cereais e derivados, leguminosas: conceito, estrutura, classificação, composição química, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação, conservação, alterações e controle de qualidade;</li> <li>4. Culinária Francesa: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos.</li> </ol>		

	<p>5. Culinária Mediterrânea: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos.</p> <p>6. Culinária das Américas: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos.</p> <p>7. Culinária Asiática: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos.</p> <p>8. Culinária Brasileira: Contexto histórico e cultural, características e mercado. Culinária sob os aspectos: saúde, sustentabilidade sócio-ambiental e patrimônio imaterial. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais do Nordeste e Norte do Brasil. Alimentos, procedimentos e técnicas culinárias características das regiões Norte, Nordeste, Centro-oeste, Sudeste e Sul do Brasil.</p> <p>9. Histórico do Pão. Panificação - ingredientes: Farinha de trigo, água, leite ou outros líquidos, fermentos, sal e açúcar, gordura e ovos. Métodos de preparo de pães. Tempo, temperatura e umidade. Técnicas culinárias para panificação. Tecnologia da panificação. Pães regionais brasileiros e internacionais.</p> <p>10. Aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de produtos de confeitaria. Principais modificações nos açúcares, pontos de calda e tipos de açúcar. Técnicas profissionais em confeitaria: massas quebradiças, petits fours, massas folhadas, massa líquida, massa de bomba, merengues, massas fermentadas, cremes e mousses. Tortas e sobremesas. Confeitaria internacional e brasileira. Chocolate: Tipos de chocolate, temperagem, utilização.</p>
<p><b>Bibliografia</b></p>	<p>1. CAUVAIN, S. P.; YONG, L.S. Tecnologia da panificação. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>2. CELIDONIO, J. H. O Pão na Mesa Brasileira. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2004.</p> <p>3. CHAN, W. Cozinha chinesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.</p> <p>4. CLEMENTS, C.; COHEN, E. W. O Melhor da Cozinha Francesa. Porto Alegre: Edelbra, 1988.</p> <p>5. COELHO DE SOUZA, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2002.</p> <p>6. CONDERS, A. Química Culinária. Zaragoza: Acribia, 1996.</p> <p>7. COPELLO, M. Os Sabores do Douro e do Minho: Histórias, Receitas e Vinhos. São Paulo: Editora. SENAC, 2008.</p> <p>8. CRAWFORD, D. Alimentos: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Editora Record, 1985.</p> <p>9. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde Manger, the art and craft of the cold kitchen. USA: John Wiley Trade, 2008.</p> <p>10. FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.</p> <p>11. FREYRE, G. Açúcar: uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.</p> <p>12. FUKUOKA, Y. Cozinha japonesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.</p> <p>13. GIANESI, I. G. N.; CORRÊA, H. L. Administração Estratégica de Serviços. São Paulo: Atlas, 1995.</p> <p>14. GRISWOLD, R.M. Estudo experimental dos alimentos. 1ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.</p> <p>15. HERME, Pierre – Larousse do Chocolate. São Paulo: Editora Larousse, 2006.</p> <p>16. KÖWESKI, B. et al. 400 g – técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>17. LAROUSSE DA COZINHA BRASILEIRA. Editora Larousse, 2007.</p> <p>18. LAURENT, D. Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Editora Marco Zero, 2000.</p> <p>19. MASSINA, C. Massas Básicas: para pão, pizza, doce e macarrão. Rio de Janeiro: Editora Globo, 2004.</p> <p>20. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. vol.1, Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>21. _____. Tecnologia de alimentos de origem animal. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>22. ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>23. PETERSON, J. O essencial da cozinha. Alemanha: Konemann do Brasil, 2000.</p> <p>24. SEBESS, M. G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.</p> <p>25. SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: Editora SENAC, 2003.</p> <p>26. SILVA, L. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. Editora Larousse Brasil, 2005.</p> <p>27. TEICHMANN, I. M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p> <p>28. WERLE, L.; COX, J. Ingredientes. Alemanha: Ed. Könemann, 2005.</p> <p>29. WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 2000.</p>

<b>Sistemática da Prova Prática</b>	Prova Prática realizada em ambiente laboratorial gastronômico, visando evidenciar domínio das técnicas e métodos aplicados em Culinária. 2. A prova terá duração de 4 horas, sendo 10 minutos para o reconhecimento do local, utensílios, gêneros e equipamentos; 3 horas e 40 minutos para a realização da prova e 10 minutos finais para a apresentação à Banca.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Nutrição</b>			
<b>Código</b>	MS-108	<b>Setorização Definitiva</b>	Gestão de Serviços
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teorias da Administração</li> <li>2. Estratégia Empresarial</li> <li>3. Gestão Contábil e Financeira</li> <li>4. Gestão Estratégica de Pessoas</li> <li>5. Fundamentos de Marketing de Serviços.</li> <li>6. Logística de Abastecimento.</li> <li>7. Empreendedorismo.</li> <li>8. Ética em negócios e Responsabilidade Social.</li> <li>9. Plano de Negócios.</li> <li>10. Comunicação empresarial.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ARGYRIS, P. et al. Comunicação eficaz na empresa: como melhorar o fluxo de informações para tomar decisões corretas – Harvard Business Review. Rio de Janeiro: Campus, 1999.</li> <li>2. ARNOLD, J. R. T. Administração de Materiais: Uma Introdução. São Paulo: Atlas, 1999.</li> <li>3. BERTAGLIA, P. R. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Abastecimento. São Paulo: Saraiva, 2009.</li> <li>4. BERGAMINI, C. W. Motivação nas organizações. São Paulo: Atlas, 1997.</li> <li>5. BRETZKE, M. Marketing de relacionamento e competição em tempo real. São Paulo: Atlas, 2000.</li> <li>6. CORRÊA, H.; CAON, M. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2002.</li> <li>7. COSTA, B. Comunicação empresarial: alinhando teoria e prática. Barueri: Manole, 2014.</li> <li>8. CROCCO, L. et al. Fundamentos de marketing: conceitos básicos. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</li> <li>9. DORRESTEIJN, H.; GONTILO, M. J.; ROCHA, M.T. Empreendedorismo em negócios sustentáveis: Plano de Negócios Como Ferramenta do Desenvolvimento. Editora PEIROPOLIS, 2005.</li> <li>10. FISHER, R.; ERTEL, D. Estratégias de Negociação. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997.</li> <li>11. GIANESI, I. G. N.; CORRÊA, H. L. Administração Estratégica de Serviços. São Paulo: Atlas, 1994.</li> <li>12. GRACIOSO, F. Planejamento estratégico orientado para o mercado. São Paulo: Atlas, 1987.</li> <li>13. GRONROOS, Christian. Marketing: gerenciamento e serviços - a competição por serviços na hora da verdade. Rio de Janeiro: Campus, 1995.</li> <li>14. HISRICH, R.D.; PETERS, M. P.; Shepherd, D.A. Empreendedorismo. 9ª ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2014.</li> <li>15. HOFFMAN, K. D.; BATESON, J.E. G. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Saraiva, 2002.</li> <li>16. KOTLER, P. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING: Análise, Planejamento, Implementação e Controle. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1988.</li> <li>17. PADOVEZE, C. L. Introdução à contabilidade. São Paulo: Cengage Learning, 2005.</li> </ol>		



	<ol style="list-style-type: none"> <li>18. ROBBINS, S. P. Administração: mudanças e perspectivas. São Paulo: Saraiva, 2000.</li> <li>19. SCHULER, M. Comunicação estratégica. São Paulo: Atlas, 2004.</li> <li>20. SMITH, P. B.; PETERSON, M. F. Liderança, Organizações e Cultura. São Paulo: Pioneira, 1994.</li> <li>21. STICKNEY, C. P.; WEIL, R.. Contabilidade financeira. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</li> <li>22. WOOD, JR. T. Gestão Empresarial: o fator humano. São Paulo: Atlas, 2002.</li> <li>23. FREITAS, M. E. Cultura organizacional: evolução e crítica. Coleção: Debates em Administração. São Paulo: Thomson Learning, 2007.</li> <li>24. MOTTA, F. C. P. Teoria das organizações: evolução e crítica. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.</li> <li>25. OLIVEIRA, D. P. R. Teoria Geral da Administração: uma abordagem prática. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2012.</li> <li>26. MAGNÉE, H. Administração Simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Livraria Varela, 2005.</li> <li>27. BRAGA, R. M.M. Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.</li> </ol>		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Nutrição</b>			
<b>Código</b>	MS-109	<b>Setorização Definitiva</b>	Hospitalidade, Hotelaria e Eventos Gastronômicos
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contextualização histórica, econômica e sociocultural da produção e do consumo de bebidas. Características, classificação e técnicas de preparo e de degustação de bebidas, com ênfase em cafés, cachaças, coquetéis, sucos, cervejas e vinhos. Harmonização de bebidas e preparações culinárias.</li> <li>2. Logística aplicada a eventos. Fornecedores: seleção e desenvolvimento.</li> <li>3. Fluxo de operações de produção de eventos. Coordenação e avaliação do processo produtivo. Coordenação de atividades de atendimento ao cliente.</li> <li>4. Fluxo de operações de produção em Alimentos e Bebidas. Coordenação e avaliação do processo produtivo. Coordenação de atividades de atendimento ao cliente.</li> <li>5. Eventos: Conceitos e classificação. Planejamento e Organização.</li> <li>6. Determinação de Custos, Contratos, Vendas, Margem de Lucro.</li> <li>7. Gestão e Hospitalidade em Alimentos e Bebidas.</li> <li>8. Cerimonial e Etiqueta.</li> <li>9. Importância social e econômica da gastronomia para o turismo. Setores de atuação: Hotelaria. Catering. Turismo Gastronômico. Turismo de negócios. Turismo de lazer. Roteiros gastronômicos.</li> <li>10. Acessibilidade e Sustentabilidade em Gastronomia.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ARNOLD, J. R. T. Administração de materiais. São Paulo: Atlas, 1999.</li> <li>2. BAZERMAN, Max; NEALE, Margareth. Negociando racionalmente. São Paulo: Atlas, 1998.</li> <li>3. BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.</li> <li>4. CARPINELLI, Vivian Marcassa. Cerimonial, etiqueta, protocolo e eventos. Curitiba, PR: Editora Hellograff, 2002.</li> <li>5. CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na Perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.</li> <li>6. CESCA, Cleuza Gertrude Gimenes. Organização de eventos. São Paulo: Summus, 1997.</li> <li>7. DAVIES, Carlos. Alimentação e bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</li> <li>8. DPASCHOAL, Luiz Noberto. Aroma de café – Guia Prático para Apreciadores de Café. Ed.Fund. Educar Dpaschoal 2006.</li> <li>9. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</li> <li>10. GIANESI, Irineu G. N.; CORRÊA, Henrique Luiz. Administração Estratégica de Serviços. São Paulo: Atlas, 1995.</li> <li>11. POWERS, Tom e BARROWS, Clayton W. Administração no setor de Hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Ed. Atlas, 2004.</li> </ol>		

	12. REY, Antony; WIELAND, Ferdinand. Gestão de Serviços de Alimentos e Bebidas. Salvador: Instituto de Hospitalidade, 2000.
	13. STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 Copos. Ed. Jorge Zahar, 2005.
	14. GIRALDEZ, Ricardo. Cachaça – Cultura e Prazer do Brasil. Ed. Damara Editora LTDA, 2006.
	15. SANTOS, José Ivan. O Essencial em cervejas e Destilados. São Paulo: Ed.SENAC. 2006.
	16. SCHLUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Editora Aleph, 2003 (Coleção ABC do turismo).
	17. ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de Organização de Eventos. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006.
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	Prova Prática realizada em ambiente laboratorial gastronômico, visando evidenciar domínio das técnicas e métodos aplicados em eventos gastronômicos e em cafeterias e bares. 2 A prova terá duração de 3 horas, sendo 10 minutos para o reconhecimento do local, utensílios, gêneros, bebidas e equipamentos; 2 horas e 40 minutos para a realização da prova e 10 minutos finais para a apresentação à Banca.
<b>CCS</b>	
<b>Instituto de Nutrição</b>	
<b>Código</b>	MS-110
<b>Setorização Definitiva</b>	Panificação, Massas e Confeitaria
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico do Pão. Pães regionais brasileiros e internacionais.</li> <li>2. Panificação. Ingredientes básicos. Utilização. Proporção.</li> <li>3. Métodos de preparo de pães. Tempo, temperatura e umidade. Técnicas culinárias para panificação. Tecnologia da panificação.</li> <li>4. Tipos de massas. Técnicas culinárias para fabricação de massas.</li> <li>5. Aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de produtos de confeitaria.</li> <li>6. Principais modificações nos açúcares, pontos de calda e tipos de açúcar.</li> <li>7. Técnicas profissionais em confeitaria: massas quebradiças, petits fours, massas folhadas, massa líquida, massa de bomba, merengues, massas fermentadas, cremes e musses. Tortas e sobremesas.</li> <li>8. Confeitaria internacional: doces típicos, influências no Brasil.</li> <li>9. Confeitaria brasileira: doces típicos, Valorização da confeitaria brasileira.</li> <li>10. Chocolate: Tipos de chocolate, temperagem, utilização.</li> </ol>
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ALMEIDA, Augusto Cezar. <b>Pães do Brasil</b>: fotos e verbetes. Ed. Mana, 2000.</li> <li>2. BRAGA, Paulo. <b>Pão da Paz</b>: 194 receitas de pão de países membros da ONU. Brasil: Ed. Gaia Brasil, 2006.</li> <li>3. CAUVAIN, Stanley P.; YONG, Linda S. <b>Tecnologia da panificação</b>. Barueri, São Paulo: Manole, 2009.</li> <li>4. CELIDONIO, José Hugo. <b>O Pão na Mesa Brasileira</b>. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2004.</li> <li>5. FREYRE, Gilberto. <b>Açúcar</b>: uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.</li> <li>6. HERME, Pierre – <b>Larousse do Chocolate</b>. Ed. Larousse, 2006.</li> <li>7. KÖWESKI, B. et al. <b>400 g</b> – técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</li> <li>8. LAROUSSE DA COZINHA BRASILEIRA. Editora Larousse, 2007.</li> <li>9. LAURENT, D. <b>Le cordon bleu</b>: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.</li> <li>10. MASSINA, Carnillo. <b>Massas Básicas</b>: para pão, pizza, doce e macarrão. Rio de Janeiro: Ed. Globo, 2004.</li> <li>11. SEBESS, Mariana – <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b>. São Paulo: Ed. SENAC, 2003.</li> <li>12. WRIGHT, Eric Treuille Jeni. <b>Le Cordon Bleu</b>: o livro das Técnicas Culinárias. Ed. Livros e Livros, 2006.</li> </ol>

<b>Sistemática da Prova Prática</b>	Prova Prática realizada em ambiente laboratorial gastronômico, visando evidenciar domínio das técnicas e métodos aplicados em Culinária. A prova terá duração de 4 horas, sendo 10 minutos para o reconhecimento do local, utensílios, gêneros e equipamentos ; 3 horas e 40 minutos para a realização da prova e 10 minutos finais para a apresentação à Banca.		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Nutrição</b>			
<b>Código</b>	MS-111	<b>Setorização Definitiva</b>	Ciência e Tecnologia de Alimentos / Técnica Dietética e Culinária
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Água: propriedades químicas e físico-químicas, interações com substâncias polares e apolares, mobilidade molecular, estabilidade de alimentos, isothermas de sorção, métodos de análise em alimentos.</li> <li>2. Carboidratos: definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.</li> <li>3. Proteínas e aminoácidos: definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.</li> <li>4. Lipídeos: definição, classificação, estrutura, propriedades, reações de alterações em alimentos e métodos de análise em alimentos.</li> <li>5. Ovos: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>6. Frutas e Hortaliças: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>7. Cereais e leguminosas: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>8. Leite e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>9. Carnes (suína e bovina) e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>10. Aves e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>11. Pescados e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.</li> <li>12. Boas práticas de produção e APPCC em produtos de origem animal e vegetal.</li> <li>13. Planejamento de cardápios.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.O.A.C – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Editora Washington, d.C., 2005.</li> <li>2. Cecchi, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos, 5ª edição, Editora UNICAMP, 2013.</li> <li>3. Coultate, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª edição, Editora Artmed, São Paulo, 2004.</li> <li>4. Damondaram, S.; Parkin, K.; Fennema, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4ª edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2010.</li> <li>5. Guia para elaboração do Plano APPCC; geral. 2. ed. Brasília, SENAI/DN, 2000.</li> <li>6. Ministério da Saúde. Portaria 1428/93. Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.</li> <li>7. Ministério da Saúde. Portarias SVS/MS 326 de 30/07/97. Aprova o Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</li> </ol>		

	<p>8. Ministério da Saúde. Resolução RDC 275 de 21/10/2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>9. Ministério da Saúde. Resolução nº 52 de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.</p> <p>10. Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4ª edição, Ministério da Saúde, 2005.</p> <p>11. Ordóñez, J.A. Tecnologia de Alimentos de Origem Animal vol. 2. Editora Artmed, Porto Alegre, 2005.</p> <p>12. Ornellas, L. Técnica Dietética, 8ª edição, Editora Atheneu, São Paulo, 2007.</p> <p>13. Sites oficiais de banco de dados de Legislação de Alimentos.</p> <p>14. Tucunduva Philippi, S. Nutrição e Técnica Dietética, 1ª edição, Editora Manole Ltda, São Paulo, 2003.</p> <p>15. TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos/NEPA UNICAMP. 4ª edição, Campinas, 2011.</p> <p>16. Tabela de Composição de Alimentos - IBGE. 5ª edição, Rio de Janeiro, 1999.</p>		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	<p>1. A partir de uma situação real ou hipotética, o candidato deverá desenvolver uma aula prática ou teórico-prática sobre o tema sorteado. 2. O sorteio será feito logo após a ciência dos candidatos sobre a lista dos candidatos inscritos, obedecendo-se a ordem de inscrição dos candidatos. 3. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.</p>		
<b>CCS</b>			
<b>Instituto de Pesquisas e Produtos Naturais</b>			
<b>Código</b>	MS-112	<b>Setorização Definitiva</b>	Modelagem Molecular
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>1. Princípios fundamentais da química quântica. Os postulados da mecânica quântica. As funções de onda multieletrônicas: a aproximação de Hartree-Fock. As funções de base. Os modelos semi-empíricos da teoria de orbitais moleculares.</p> <p>2. Os tratamentos pós-Hartree-Fock para recuperação da energia de correlação eletrônica. Correlação dinâmica e estática. Características e princípios fundamentais dos métodos de correlação eletrônica.</p> <p>3. A teoria do funcional de densidade. Os princípios básicos da teoria. Os funcionais de troca e correlação. Vantagens e limitações no uso dos modelos da teoria do funcional densidade na química.</p> <p>4. Mecânica Molecular. Princípios básicos. Os campos de força da mecânica molecular. Formas funcionais da energia potencial. Campos de força comumente disponíveis e suas aplicações. Parametrização. Vantagens e limitações no uso dos campos de força da mecânica molecular.</p> <p>5. Mecânica estatística básica. Métodos de simulação computacional de sistemas atômicos e moleculares. Simulação de dinâmica molecular clássica e quântica. Os métodos de Monte Carlo.</p> <p>6. Estruturas e energias moleculares: métodos de otimização de geometrias e sua aplicação.</p> <p>7. Análise conformacional. Superfícies de energia potencial. Métodos de varredura e pesquisa do hiperespaço conformacional.</p> <p>8. Modelagem de reatividade química e estados de transição nas interações entre micro- e macromoléculas.</p> <p>9. Modelos de solvatação. Métodos implícitos e explícitos. Vantagens e limitações dos diversos modelos.</p> <p>10. Modelagem de moléculas biológicas. A estrutura de proteínas e seu enovelamento. Ancoragem molecular ("docking"). Desenho de ligantes e novas moléculas.</p>		
<b>Bibliografia</b>	<p>1. Cramer, C. J., Essentials of Computational Chemistry: Theories and Models. John Wiley &amp; Sons: Chichester, 2002.</p>		

	<p>2. Jensen, F., Introduction to Computational Chemistry, 2<sup>nd</sup> Ed. John Wiley &amp; Sons: Chichester, 2007.  3. Leach, A. R., Molecular Modelling: Principles and Applications, 2<sup>nd</sup>. Ed., Prentice Hall: Harlow, 2001.  4. Morgon, N. e Coutinho, K., Métodos de Química Teórica e Modelagem Molecular, Livraria da Física: São Paulo, 2007.  5. Young, C. J., Computational Chemistry: A Practical Guide for Applying Techniques to Real-World Problems. Wiley-Interscience: New York, 2001.</p>		
<b>Sistemática da Prova Prática</b>	<p>1. O candidato fará uma apresentação oral (30-40 min) sobre o plano de trabalho (submetido junto à documentação do concurso), compreendendo atividades de pesquisa (direcionado ao uso ferramentas computacionais no estudo das interações entre micromoléculas e macromoléculas/receptores e sua relação com os efeitos biológicos/celulares), ensino (graduação e pós-graduação em Físico-química) e extensão universitária, consonantes com a setorização do concurso e o campo de atuação do instituto. O plano de pesquisa resumido (até 10 páginas) consistirá de seções de introdução, relevância, objetivos, materiais e métodos, bibliografia. Por meio deste projeto, o candidato demonstrará seus conhecimentos sobre: A. métodos de simulação computacional: métodos de simulação de dinâmica molecular, métodos de simulação de Monte Carlo, métodos de simulação molecular clássica e quântica. Conceitos gerais e aplicações a substâncias orgânicas e bioquímicas. B. Termodinâmica química e mecânica estatística: conceitos gerais e aplicações à Química Orgânica e Bioquímica. 2. A banca examinadora arquirá o candidato por até 1 (uma) hora a respeito do plano de trabalho, com atenção especial ao plano de pesquisa.</p>		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			
<b>Código</b>	MS-157	<b>Setorização Definitiva</b>	Saúde Mental
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>1. O Sistema de Saúde e a Atenção Primária à Saúde/APS: Princípios da Medicina de Família e Comunidade/MFC e da APS, Integralidade e participação da comunidade  2. O diagnóstico em APS, a consulta e a abordagem centrada na pessoa, na família e na comunidade. Trabalho em equipe  3. Territorialização, Vigilância da saúde e rastreamento de doenças  4. Políticas Públicas de Saúde Mental no Brasil  5. Matriciamento em saúde mental  6. Classificações dos transtornos mentais na Atenção Primária  7. Saúde Mental Global – análise crítica  8. Tratamento de transtornos mentais na comunidade – principais dificuldades e possíveis estratégias  9. Conceito de Território em Saúde Pública e Saúde Mental  10. Prevalência de transtornos mentais na atenção primária</p>		
<b>Bibliografia</b>	Não será indicada.		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			
<b>Código</b>	MS-158	<b>Setorização Definitiva</b>	Atenção Primária à Saúde da Mulher
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>1. O Sistema de Saúde e a Atenção Primária à Saúde/APS: Princípios da Medicina de Família e Comunidade/MFC e da APS, Integralidade e participação da comunidade</p>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. O diagnóstico em APS, a consulta e a abordagem centrada na pessoa, na família e na comunidade. Trabalho em equipe</li> <li>3. Territorialização, Vigilância da saúde e rastreamento de doenças</li> <li>4. Doença inflamatória pélvica, colpites e cervicites</li> <li>5. Contracepção</li> <li>6. Prevenção de câncer de colo uterino</li> <li>7. Afecções da Mama</li> <li>8. Assistência Pré-natal</li> <li>9. Modificações do Organismo Materno</li> <li>10. Toxemia Gravídica: Pré –eclampsia</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 - Montenegro,C.A.B;Rezende Filho,J.de.Obstetrícia fundamental.13a ed.Rio de janeiro:Guanabara Koogan,2014.751p</li> <li>2 - Conceição,J.C.J,Ginecologia fundamental.São Paulo:Editora Atheneu,2005.294p</li> </ol>		
<b>CCS</b>			
<b>Faculdade de Medicina</b>			
<b>Código</b>	MS-159	<b>Setorização Definitiva</b>	Atenção Primária à Saúde do Adulto - Setor: Dermatologia
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O Sistema de Saúde e a Atenção Primária à Saúde/APS: Princípios da Medicina de Família e Comunidade/MFC e da APS, Integralidade e participação da comunidade</li> <li>2. O diagnóstico em APS, a consulta e a abordagem centrada na pessoa, na família e na comunidade. Trabalho em equipe</li> <li>3. Territorialização, Vigilância da saúde e rastreamento de doenças</li> <li>4. Eczemas</li> <li>5. Piodermites</li> <li>6. Dermatozoonoses</li> <li>7. DST e AIDS</li> <li>8. Hanseníase</li> <li>9. Dermatoviroses</li> <li>10. Micoses</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Azulay RD; Azulay DR; Azulay-Abulafia L. Dermatologia. 6ª. ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2013.</li> <li>2. Ramos-e-Silva M; Castro MCR. Fundamentos de Dermatologia. 1ª. ed. Rio de Janeiro. Atheneu. 2009</li> <li>3. Bologna J; Jorizzo J; Schaffer J. Dermatology. 3rd ed. Elsevier. 2012.</li> <li>4. CADERNO DE ATENÇÃO BÁSICA nº 18: HIV/Aids, hepatites e outras DST.</li> <li>5. Michael Balint, O médico seu paciente e a doença. 2 ed. São Paulo, Atheneu, 2007. 291 pág.</li> <li>6. 3. Moira Stewart. Medicina Centrada na Pessoa. 2 ed. Porto Alegre Artmed 2010 376 pág.</li> </ol>		