



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAL**

Anexo II do Edital nº 90, de 22.03.2016- UFPA

Endereço de entrega da documentação:

Campus Belém – Instituto de Ciências da Saúde

Para o tema Gestão em Serviço de Saúde: Secretaria Acadêmica do Instituto de Ciências da Saúde (ICS) da UFPA. Av. Generalíssimo Deodoro, Nº01, Bairro: Umarizal, CEP: 66.050-240, Belém – Pará. Horário de 08 às 12 e de 14 às 16h.

Para o tema Bromatologia e Química: Setor de Protocolo do Instituto de Ciências da Saúde (ICS) da UFPA. Av. Generalíssimo Deodoro, Nº:01, Bairro: Umarizal, CEP: 66.050-240, Belém – Pará. Horário de 08 às 12 e de 14 às 17h.

Os itens para sorteio das Provas Escrita e Didática:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Campus Belém – Instituto de Ciências da Saúde

Gestão em Serviço de Saúde

- 1 - Acreditação como procedimento de Controle e Avaliação dos Serviços de Saúde.
- 2 - Antecedentes legais voltadas a gestão do SUS: NOB/06; NOAS/2001; LOS 8080/90; 8142/90 E PORT. 399/06.
- 3 - Atenção Primária em Saúde novos paradigmas na Promoção, Prevenção e Recuperação à Saúde.
- 4 - Atenção Primária à Saúde como Estratégia de Gestão do SUS.
- 5 - Descentralização e Regionalização como o fortalecimento da Gestão compartilhada e solidária do SUS.
- 6 - Educação Permanente como instrumento de formulação de políticas de Participação Popular e Controle Social no setor da Saúde.
- 7 - Estruturações das ações da Regulação Assistencial.
- 8 - Ferramentas da Qualidade para Gestão da Saúde Pública.
- 9 - Instrumentos de Gestão Orçamentária, Financeira e Estratégica para a Gestão do SUS.
- 10 - Logística em Gestão de Material em Instituições de Saúde.
- 11 - Planejamento Integrado entre entes Federativos.
- 12 - Planejamento e instrumentos utilizados na Gestão do SUS.
- 13 - Regulação do Acesso e da Assistência na Atenção à Saúde.
- 14 - Sistema de Informação em Saúde (SIS).
- 15 - Sistema de avaliação, controle e auditoria: SAI; SIHE E SIOPS.

Bromatologia e Química

- 1 - Aditivos Alimentares: Definições, classificação, uso, extração e identificação, benefícios e aspectos toxicológicos, estudo da legislação vigente no país.
- 2 - Bromatologia: Conceitos e aplicações: Conceitos básicos em alimentação e Nutrição, classificação dos alimentos, valor nutricional e calórico dos alimentos, leis da alimentação e a relação da bromatologia com as demais ciências básicas e aplicadas.
- 3 - Composição química dos Alimentos: Fundamentos, composição, estrutura, classificação, propriedades, importância, interações, alterações dos constituintes químicos dos alimentos e determinação da composição centesimal.
- 4 - Controle de qualidade em alimentos: Princípios gerais sobre o controle de qualidade de matérias-primas e produtos alimentícios; Objetivos; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Legislação.
- 5 - Estrutura e Reatividade de Compostos orgânicos: Estrutura, propriedades físicas, reatividade e aplicação de representantes de compostos orgânicos das classes funcionais dos Alcanos. Alcenos; Alcinos; Compostos aromáticos; Alcoóis; Éteres; Aldeídos e Cetonas; Ácidos carboxílicos e derivados.
- 6 - Físico-química: Sistemas termodinâmicos, Equações de Estado, As leis da termodinâmica, Funções de estado: Energia Interna, Entalpia, Entropia e Energia Livre.
- 7 - Identificação das funções orgânicas, suas nomenclaturas e aplicabilidade: Alcanos. Alcenos; Alcinos; Compostos aromáticos; Alcoóis; Éteres; Aldeídos e Cetonas; Ácidos carboxílicos e derivados.
- 8 - Ligações Químicas: Estrutura atômica; Estrutura eletrônica; Tabela Periódica; Elétrons de valência; Ligações iônicas, covalentes e

metálicas. Geometria molecular. Eletronegatividade e polaridade das ligações covalentes. Ligações intermoleculares: ligação hidrogênio, dipolo-dipolo permanente e de Van der Waals.

9 - Métodos de análise em alimentos. Amostragem e preparo de alimentos para análise, métodos físicos e físico-químicos. Importância da química analítica na análise dos alimentos: Análises qualitativas e quantitativas básicas em alimentos.

10 - Soluções: Natureza das Soluções. Concentração das Soluções: Propriedades Coligativas das Soluções. Distribuição entre duas fases. Soluções Líquidas, Sólidas e Gasosas; Soluções iônicas; Soluções moleculares; Solução tampão; Curva e produto de solubilidade.