



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

EDITAL N°. 006/04

CONCURSO PARA PROVIMENTO DE VAGAS PARA NÍVEL SUPERIOR E
NÍVEL MÉDIO

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO no uso de suas atribuições e na qualidade de Presidente da Comissão, conforme disposto no Decreto n° 1.369, de 28 de maio de 2004, publicado no Diário Oficial do Estado do Amapá n° 3.287, datado de 28 de maio de 2004, e de acordo com o **Capítulo III, item 3.1, Capítulo VIII, item 8.2** e do **ANEXO III e IV do Edital de Abertura de Inscrições n° 006/2004,**

RESOLVE:

Incluir no Anexo III as vagas definidas para o Hospital Estadual de Santana e no Anexo IV no Programa de Conhecimentos Específicos do Cargo de Técnico em Laboratório, Técnico em Nutrição e Dietética, Químico e Farmacêutico/Bioquímico (Bacteriologia Médica), publicado no Diário Oficial n° 3363, de 20 de setembro de 2004, que passa ter a seguinte redação:

ANEXO III

HOSPITAL ESTADUAL DE SANTANA

CAT.FUNCIONAL	ESPECIALIDADE	TOTAL
BIOMÉDICO		1
ENFERMEIRO		3
FARMACEUTICO/BIOQUÍMICO		1
FISIOTERAPEUTA		1
MÉDICO (CLINICO GERAL)		4
MÉDICO	NEONATOLOGIA	1
MÉDICO	ORTOPEDIA/TRAUMATOLOGIA	1
MÉDICO	PEDIATRIA	1
NUTRICIONISTA		1
TERAPEUTA OCUPACIONAL		1
TÉCNICO EM ENFERMAGEM		15
TÉCNICO EM LABORATÓRIO		4
TÉCNICO EM RADIOLOGIA		1
TOTAL		38

ANEXO IV

CONHECIMENTOS ESPECIFICOS

TÉCNICO DE LABORATÓRIO

Obtenção e conservação de amostras biológicas destinadas a análises: técnicas, anticoagulantes usados, fatores de interferência na qualidade das análises. Equipamentos de uso em laboratório, pesagens, volumetria, microscopia (fotometria - leis de absorção da luz). Princípios bioquímicos implicados nas principais dosagens sanguíneas: glicídeos, lipídeos, protídeos, componentes inorgânicos, uréia, creatinina, bilirrubinas e enzimas hepáticas. Urina: análise qualitativa, quantitativa e sedimentos. Parasitologia Médica: principais métodos para pesquisa de parasitas intestinais do homem; hematozoários: características morfológicas e ciclo evolutivo. Métodos bacteriológicos de identificação dos principais agentes etiológicos das infecções genitais, urinárias, respiratórias e das meningites; principais meios de cultura, técnicas de coloração, poprocultura, teste de sensibilidade à antibióticos e hemocultura. Imunologia: reação de precipitação, fixação de complemento, aglutinação, técnicas de imunofluorescência. Técnicas hematológicas: câmaras de contagem, contagem de glóbulos vermelhos, brancos, plaquetas e reticulócitos, principais células do sangue periférico, principais colorações, métodos de dosagem de hemoglobina, hematócrito, índices hematimétricos, prova de falcização, curva de resistência globular osmótica, célula LE. Coagulação: tempo de sangramento, tempo de coagulação, prova de laço, retratação do coágulo, tempo de protrombina, tempo de trombolastina parcial ativada, tempo de trombina, fibrinogênio. Ética e Legislação Profissional.

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Alimentação equilibrada: importâncias, principais objetivos, exigências nutricionais gerais. Leis da alimentação: quantidade, qualidade, adequação e harmonia. Grupos básicos dos alimentos: principais nutrientes dos alimentos: hidratos de carbonos, Proteínas, Lipídios, Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis, Sais minerais, Água, qualidade e necessidades para o ser humano. Principais características dos alimentos: Físicas. Químicas. Biológicas. Características organolépticas dos alimentos. Principais diferenças entre a cozinha dietética e a cozinha da arte culinária: Principais fatores que modificam os alimentos. Conceito de saúde e doença: Conceitos e principais diferenças. Principais doenças causadas por vírus e bactérias. Noções de dietoterapia - importância e objetivos. Higiene: do corpo - individual e coletiva. Dos alimentos. Principais microrganismos contaminantes: (bactérias, fungos, leveduras). Vias de contaminação dos alimentos. Principais doenças transmitidas pelos alimentos. Lavagem e desinfecção dos alimentos. Armazenamento adequado e prazo de validade. Cuidados com os alimentos em conserva. Dos utensílios e dos alimentos. Destino do lixo. Noções de administração: principais atribuições e características do Técnico em Nutrição. Gestão de pessoal. Liderança. Iniciativa. Noções de formulários e de seu uso adequado. Ética e Legislação Profissional.

QUÍMICO

Validação em análise química. Conceitos básicos de análise instrumental. Análise química, reações em solução. Aparelhagem comum e técnicas básicas. Amostragem, separação. Cromatografia gasosa e líquida (CG e CLAE). Análise térmica. Espectrofotometria UV/visível.

FARMACÊUTICO/BIOQUÍMICO(BACTERIOLOGIA MÉDICA)

Microbiologia e imunologia: estrutura bacteriana, isolamento, identificação e classificação de bactérias, esterilização, desinfecção e antiseptia. Bactérias pyogênicas: Stapylococcus e Streptococcus, Coccus e bastonetes Gram-negativos, bacilos álcool-ácidos resistentes, infecções bacterianas por anaeróbicos esporulados. Prevenção, tratamento e epidemiologia de doenças infecciosas, vacinas. Interferência de

medicamentos/alimentos em exames laboratoriais. Virulogia. Fungos. Hematologia geral: índices hematimétricos, hemostasia e coagulação. Imunohematologia. Noções básicas de imunologia: antígeno e anticorpo. Imunidade humoral e celular, hipersensibilidade, reações de fixação de complemento, aglutinação e precipitação. Parasitologia: helmintologia, protozoologia, entomologia.

Macapá, 06 de outubro de 2004.

CARLOS ALBERTO SAMPAIO CANTUÁRIA
Secretário de Estado da Administração
Presidente da Comissão