

**MUNICÍPIO DE POÇO DAS TRINCHEIRAS**  
*Poder Executivo*

**AVISO DE ALTERAÇÃO DE EDITAL**

O MUNICÍPIO DE POÇO DAS TRINCHEIRAS, Estado de Alagoas, através da Comissão Coordenadora do Concurso Público, vem a público AVISAR que, a partir do presente, corrigir o Edital do certame municipal em andamento, especificamente no item 4.1 – pois, a prova objetiva será realizada na sede desse Município, preferencialmente no dia 25 e/ou 26 de novembro de 2006, em horário e local previamente informado no Cartão de Inscrição do candidato e no Anexo II, para incluir na relação dos conteúdos programáticos os Cargos de PSICÓLOGO E VETERINÁRIO, permanecendo íntegras todas as regras e prazos contidos no Edital do Concurso.

Poço das Trincheiras, 10 de outubro de 2006.

*COMISSÃO COORDENADORA DO CONCURSO*

**ANEXO II (CONTINUAÇÃO)**

\* **CONHECIMENTOS GERAIS PARA TODOS OS CARGOS NA ÁREA DA EDUCAÇÃO:** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - Lei 9.394/96. Fundamentos da Educação. A educação e a escola. A relação educação-sociedade. A escola em seu contexto social. O ensino público de 1º e 2º graus. A questão da qualidade do ensino. O aluno da escola pública. A criança e o adolescente – seu desenvolvimento cognitivo, emocional e social; sua aprendizagem escolar. As relações sociais da escola pública (professor–aluno). Os grupos dos alunos. O ensino-aprendizagem da escola pública. Os vários conceitos de ensino. O planejamento escolar e didático. Avaliação escolar e dos alunos. Os métodos de ensino. Processo de ensino na escola. Os objetivos e conteúdos de ensino.

\* **PORTUGUÊS PARA TODOS OS CARGOS DE NÍVEL SUPERIOR:** Fonética e fonologia. Ortografia. Acentuação gráfica. Emprego do hífen. Regência. Crase, pontuação, figura e vício de linguagem. Substantivo, adjetivo, artigo, numeral, pronome, verbo, advérbio, preposição, conjunção, interjeição. Termos essenciais da oração, termos integrantes da oração, termos acessórios da oração, vocativo, tipos de período, oração coordenadas, orações subordinadas e concordância. Leitura, análise, compreensão e interpretação de textos. Estrutura e formação das palavras. Semântica: sinônima/antonímia, Variação contextual de sentido.

\* **CONHECIMENTOS GERAIS PARA TODOS OS CARGOS NA ÁREA DA SAÚDE :** Legislação da Saúde: Constituição Federal de 1988 (Título VIII – capítulo II – Seção II – Leis 8080, 8142 e Emenda Constitucional 29/set2000); Norma Operacional Básica do Sistema Único de Saúde – NOB-SUS/1996; Norma Operacional da Assistência à Saúde – NOAS – SUS/2001; Modelo Assistencial de Saúde. Políticas de Saúde.

\* **CONHECIMENTO ESPECÍFICO (PSICÓLOGO):** Processo de desenvolvimento humano normal em seus aspectos: biológicos, cognitivos, afetivo-emocional, social e a devida interação dinâmica entre esses aspectos. O desenvolvimento e o meio ambiente observando a construção de um desenvolvimento saudável na visão de Winnicott e Piaget. Psicodinâmica das relações interpessoais – teoria do vínculo. Psicoterapia breve e de grupo. Grupos Operativos. Orientação e Terapia Familiar. Ludoterapia. Entrevista aberta/anamnese. Consulta Terapêutica. Diagnóstico diferencial.

\* **CONHECIMENTO ESPECÍFICO (MÉDICO VETERINÁRIO):** Importância da Medicina Veterinária na Saúde Pública. História natural das doenças e níveis de prevenção. Saneamento: importância do solo, da água e do ar na saúde do homem e dos animais. Epidemiologia e profilaxia: epidemiologia geral (definições, conceitos e agentes etiológicos). Medidas epidemiológicas (identificação de problemas e determinação de prioridades. Fontes de infecções e veículos de propagação. Zoonoses: epidemiologia e profilaxia das zoonoses de contágio direto e indireto (raiva, carbúnculo, hidatidose, brucelose, tuberculose, teníase, triquinose, tétano, ancilostomose, estrogilose, encefalomielite, leishmaniose, doenças de chagas, shistosomose, peste, tifo murino e febre amarela silvestre. Formas de imunidade (soros e vacinas). Inspeção carne, leite e derivados (legislação). Manipulação e conservação dos alimentos: conservação pelo dessecamento, pela salga e pela salmoura. Conservação pelo frio (armazenamento e alterações físico-químicas. Resíduos químicos de carne. Controle de qualidade de pescado, congelado, curado e semi-conservado. Manipulação e acondicionamento do leite e seus derivados.