

## **PROCESSO SELETIVO 2014**

### **PROVA ESPECÍFICA - MESTRADO CONTEÚDO TEMÁTICO POR ÁREA DE CONCENTRAÇÃO**

#### **PCC - Patologia, Clínica e Cirurgia Animal**

1. Alterações *post mortem* e pigmentação patológica (pigmentos endógenos).
2. Alterações regressivas e progressivas dos tecidos (degenerações, necrose, calcificações - distrófica e metastática, inflamação aguda e crônica, reparo tecidual, hipertrofia, hiperplasia, displasia e neoplasias).
3. Alterações circulatórias (hiperemia, congestão, hemorragia, edema, isquemia, trombose, embolia, choque).
4. Anamnese, exame clínico geral e específico na rotina da clínica médica dos animais.
5. Métodos de auxílio diagnóstico na clínica médica (exames laboratoriais, diagnóstico por imagem e anatomopatológico).
6. Princípios de terapêutica veterinária.
7. Etiopatogenia das seguintes condições patológicas: insuficiência renal, insuficiência hepática, insuficiência cardíaca congestiva, pneumonias (bacterianas) e encefalites (virais e bacterianas).
8. Fases fundamentais da técnica operatória em procedimentos cirúrgicos dos aparelhos digestório, reprodutor e locomotor nos animais domésticos.
9. Aspectos clínicos e cirúrgicos das principais afecções do sistema urinário e da coluna vertebral.
10. Considerações pré-anestésicas, anestesia e monitoração para os principais procedimentos em animais domésticos: laparotomia exploratória, toracotomia, cesárea, cirurgia ortopédica, cirurgia oftalmológica, pacientes com condições especiais (doença cardíaca, doença renal, doença hepática), pacientes críticos (sepse, politraumatismo, choque hipovolêmico).

## **SANHTA – Sanidade Animal, Higiene e Tecnologia de Alimentos**

1. Determinantes de enfermidades
2. Vigilância Epidemiológica
3. Doenças do trato digestório de aves
4. Carrapatos e doenças transmitidas por carrapatos
5. Zoonoses de importância em sanidade animal e em Saúde Pública (brucelose, tuberculose, raiva, leptospirose, leishmaniose, mormo)
6. Processamento de queijos de massa filada
7. Processamento de produtos cárneos (princípios de cura, cominuição, mistura, emulsificação, formulação, enformagem, processamento térmico e defumação)
8. Análises físico-químicas aplicadas a alimentos de origem animal
9. Análise de risco em alimentos de origem animal
10. Bactérias de interesse em alimentos de origem animal