



AVALIAÇÃO ESPECÍFICA

COPEIRO 2025/09

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1) Quando um pedaço de unha é encontrado dentro de um alimento é correto afirmar que a contaminação foi de ordem:

- A) Química
- B) Física
- C) Biológica
- D) Natural

02) Em relação aos cuidados que uma copeira hospitalar deve ter com alimentos marque a alternativa correta:

- A) Pode misturar alimentos crus com alimentos cozidos desde que estejam em recipiente de vidro.
- B) Assoprar alimentos quentes é necessário para fazer o resfriamento dos mesmos mais rápido.
- C) Alimentos in natura cortados e não usados devem ser separados em recipiente coberto com um pano.
- D) As polpas, carnes e produtos derivados do leite devem ser mantidos na geladeira ou freezer, até o momento do preparo dos alimentos.

03) Sobre as boas práticas no serviço de alimentos, assinale a alternativa correta:

- A) Nunca reutilizar alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes, inclusive pães, aperitivos, condimentos e molhos.
- B) Abastecer as cubas e os recipientes em quantidades para enchê-las, de modo a evitar reposição constante.
- C) Usar utensílios para pegar os alimentos de cabos curto de forma a evitar que o consumidor se debruce sobre os alimentos servidos ou toque nos alimentos.
- D) Os alimentos prontos para o consumo, frios e quentes, devem ser dispostos de forma organizada, em cubas, bandejas e travessas, de forma que todos os recipientes permaneçam organizados em temperatura ambiente.

04) Quando um profissional transita de qualquer ambiente externo para a área de manipulação de alimentos, deve tomar vários cuidados eficazes para evitar contaminação. Assinale um desses cuidados.

- A) Bater os sapatos para tirar qualquer resíduo de pó antes de entrar.
- B) Higienizar bem os adornos para não contaminar os alimentos.
- C) Lavar as mãos de forma completa, conforme orientação da área de saúde.
- D) Higienizar acessórios corporais e aparelhos, como celulares, por exemplo.



05) O copeiro nunca pode esquecer de lavar as mãos sempre que:

- A) Trocar de atividade
- B) Tocar no carro de distribuição
- C) Tomar banho
- D) For iniciar reunião com a coordenação do serviço

06) Sobre a utilização de equipamentos e utensílios marque a opção incorreta:

- A) Não jogar água em fios, interruptores e luminárias, para não provocar acidentes ou danos (curto nas instalações, choques, queimadores).
- B) Ao transportar painéis com conteúdo quente: nunca passar por pisos molhados ou ensaboados; verificar primeiro se o caminho está livre e, se necessário, avisar os demais colegas.
- C) Deixar aparelhos elétricos sempre ligados na tomada. Até quando for higienizá-los.
- D) Nunca deixar a chama do fogão acesa sem estar em uso.

07) Para que os serviços do Copeiro corram sem atropelos, é necessária uma arrumação inicial, que inclui a organização do local e a preparação antecipada de ingredientes e utensílios de trabalho. Assinale uma tarefa dessa etapa:

- A) Verificar se os estoques estão em ordem e providenciar as reposições.
- B) Limpar o chão e o teto com produto químico adequado.
- C) Elaborar o cardápio do dia.
- D) Comprar os alimentos 2 horas antes de iniciar o serviço.

08) A copeira hospitalar desempenha um papel fundamental no ambiente hospitalar, sendo responsável pela preparação, distribuição e manuseio adequado dos alimentos servidos aos pacientes. É considerada responsabilidade da copeira hospitalar exceto:

- A) Distribuição de Refeições: Garantir que cada paciente receba suas refeições conforme prescrito, respeitando horários e necessidades dietéticas específicas.
- B) Higienização: Manter a limpeza e a higiene das áreas de trabalho, utensílios e equipamentos utilizados na preparação e distribuição de alimentos.
- C) Interação com Pacientes: Tratar os pacientes com respeito e cordialidade, oferecendo suporte e atenção às suas necessidades alimentares.
- D) Preparação de Alimentos: Comprar os alimentos descritos no cardápio elaborado pela nutricionista.

09) Manter uma boa higiene pessoal é crucial para prevenir a transmissão de infecções e garantir a segurança alimentar no ambiente hospitalar. Alguns cuidados essenciais incluem:

- A) Higiene Oral: Escovar os dentes a cada 2 horas.



- B) Desodorantes e Perfumes: Usar desodorantes neutros para evitar odores corporais. Perfumes fortes devem ser evitados, pois podem ser desagradáveis para pacientes sensíveis a cheiros.
- C) Joias e Acessórios: É permitido o uso de jóias pequenas, relógios, anéis, pulseiras e outros acessórios de tamanho médio.
- D) Unhas: As unhas devem ser mantidas curtas a médias, limpas e com esmalte claro, como decorações simples.

10) Sobre o armazenamento de alimentos marque a alternativa incorreta:

- A) É essencial separar os alimentos crus dos alimentos cozidos para evitar a contaminação cruzada.
- B) Os alimentos devem ser organizados de forma que os itens mais antigos sejam utilizados primeiro.
- C) Alimentos perecíveis devem ser armazenados a temperaturas seguras para evitar o crescimento de bactérias.
- D) Produtos secos devem ser armazenados em refrigeração ou freezer para evitar umidade e crescimento de mofo.

11) Para pacientes com dificuldades de mastigação ou deglutição, a modificação da textura dos alimentos é crucial. assinale a alternativa que não corresponde a uma dieta de rotina hospitalar:

- A) Dieta líquida
- B) Dieta pastosa
- C) Dieta tropical
- D) Dietal geral

12) Para evitar a contaminação dos alimentos, é importante:

- A) Fazer exame de saúde apenas quando estiver doente.
- B) Usar luvas em todas as atividades dentro da cozinha/copa.
- C) Lavar as mãos após mudar de atividade.
- D) Conversar com os colegas de trabalho durante a preparação dos alimentos.

13) Sobre doenças transmitidas por alimentos (DTA), assinale a alternativa incorreta.

- A) As boas práticas são procedimentos que previnem a ocorrência de tais doenças.
- B) A manifestação de uma doença pode ocorrer em uma das seguintes formas: toxinfecção, intoxicação e infecção.
- C) As DTA são causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por microrganismos patogênicos, substâncias químicas ou por toxinas.
- D) O único sintoma das DTA é a diarreia intensa.



14) Assinale a alternativa que representa um passo da elaboração de dieta enteral.

- A) O frasco com o restante da dieta deve ser colocado na geladeira devidamente tampado, para ser usado até 3 dias após a manipulação.
- B) Abra o frasco da dieta enteral e transfira para o frasco plástico o volume prescrito por horário pelo nutricionista ou médico.
- C) O frasco plástico vazio de dieta e o equipo após o primeiro uso devem ser guardados para utilizar por 24 horas.
- D) A bancada deve ser limpa com álcool de pano de prato.

15) Dietas hospitalares são diferentes em sua consistência e teor de nutrientes, respeitando a necessidade de cada paciente. A dieta indicada para prevenir a desidratação, facilitar a digestão e evitar engasgamentos de pessoas que não podem ingerir alimentos sólidos é chamada de:

- A) a) líquida
- B) simples
- C)) branda
- D)) geral