



## AVALIAÇÃO ESPECÍFICA COPEIRO 2026/123

- 1) No momento da organização da refeição do paciente, o copeiro deve mexer constantemente a mistura enquanto ela é aquecida. Por que esse cuidado é importante?**

  - A) Diminuir o valor nutricional.
  - B) Evitar a formação de grumos e que o alimento grude no fundo.
  - C) Reduzir a quantidade de leite.
  - D) Aumentar o tempo de preparo.
  
- 2) Durante a montagem da bandeja de um paciente, o copeiro inclui alimentos como leite, queijo e iogurte, conforme orientação da dieta prescrita. Esses alimentos são importantes porque são boas fontes de quais nutrientes?**

  - A) Ferro e vitamina C.
  - B) Cálcio e proteínas.
  - C) Fibras e carboidratos complexos.
  - D) Sódio e gorduras trans.
  
- 3) No preparo de um mingau para pacientes na copa hospitalar, o copeiro utiliza leite como ingrediente. Qual prática é essencial para garantir a segurança alimentar nesse processo?**

  - A) Usar leite cru sem aquecer.
  - B) Armazenar o leite fora da geladeira.
  - C) Verificar a validade e manter o leite refrigerado.
  - D) Misturar o leite com água antes de usar.
  
- 4) Na rotina de um copeiro hospitalar, antes de iniciar o manuseio de alimentos na copa, é fundamental realizar a higienização das mãos. Qual é a principal finalidade desse procedimento?**

  - A) Reduzir a contaminação por microrganismos.
  - B) Melhorar o sabor dos alimentos.
  - C) Aumentar a durabilidade dos alimentos.
  - D) Evitar o uso de utensílios.
  
- 5) Qual das alternativas apresenta uma atitude correta na manipulação de alimentos?**

  - A) Manipular alimentos com feridas nas mãos sem proteção.
  - B) Utilizar adornos como anéis e pulseiras durante o preparo.
  - C) Manter unhas limpas, curtas e sem esmalte.
  - D) Provar alimentos com o mesmo utensílio várias vezes.
  
- 6) No ambiente da copa hospitalar, o copeiro deve armazenar corretamente os alimentos na geladeira após o recebimento e preparo, seguindo as normas de segurança alimentar. A conservação adequada dos alimentos em geladeira ajuda a:**

  - A) Eliminar todos os microrganismos presentes.
  - B) Impedir completamente a contaminação.
  - C) Retardar a multiplicação de microrganismos.
  - D) Aumentar o valor nutricional dos alimentos.
  
- 7) O hábito de aproveitar integralmente os alimentos traz uma série de benefícios, já o reaproveitamento de alimentos tem como principal objetivo:**

  - A) Aumentar o custo das refeições.
  - B) Reduzir o desperdício e aproveitar melhor os nutrientes.



- C) Tornar os alimentos menos saudáveis.
- D) Diminuir a produção de alimentos.

**8) A contaminação cruzada de alimentos ocorre por contato direto ou indireto e é uma causa importante de intoxicações alimentares. A principal via de contaminação cruzada ocorre quando:**

- A) O alimento é aquecido corretamente.
- B) Alimentos crus entram em contato com alimentos prontos para consumo.
- C) O alimento é armazenado em geladeira.
- D) O alimento é lavado com água potável.

**9) Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são infecções ou intoxicações causadas pela ingestão de água ou alimentos contaminados. Qual das doenças abaixo é tipicamente transmitida por alimentos contaminados?**

- A) Dengue.
- B) Tuberculose.
- C) Salmonelose.
- D) Gripe.

**10) A maioria das DTAs dura alguns dias, mas a higienização correta é fundamental para evitar complicações, especialmente em crianças e idosos. Os sintomas mais comuns de doenças transmitidas por alimentos incluem:**

- A) Dor muscular apenas.
- B) Queda de cabelo.
- C) Aumento da pressão arterial.
- D) Diarreia, náuseas e vômitos.

**11) Qual das práticas abaixo é a mais adequada para evitar a contaminação cruzada na manipulação de alimentos?**

- A) Utilizar o mesmo utensílio para cortar carne crua e vegetais, desde que sejam lavados rapidamente com água.
- B) Armazenar alimentos crus e cozidos juntos no mesmo recipiente, desde que estejam refrigerados.
- C) Lavar as mãos entre o manuseio de alimentos crus e prontos para consumo.
- D) Descongelar alimentos à temperatura ambiente por algumas horas antes do preparo.

**12) Durante a montagem das bandejas, um paciente precisa de energia rápida para suas atividades e recuperação. Qual nutriente deve estar presente em maior quantidade para atender essa necessidade?**

- A) Vitaminas e minerais.
- B) Carboidratos.
- C) Proteínas.
- D) Fibras.

**13) Um paciente em pós-operatório precisa de uma dieta que ajude na cicatrização e recuperação dos tecidos. Ao conferir a refeição antes de entregar, qual nutriente você deve observar se está adequado?**

- A) Carboidratos.
- B) Lipídios.
- C) Proteínas.
- D) Sódio.



**14) Ao organizar as refeições conforme orientação da equipe de nutrição, você observa que frutas e verduras estão sempre incluídas. Isso ocorre porque esses alimentos são ricos em vitaminas e minerais, que têm qual função principal no organismo?**

- A) Fornecer energia imediata em grandes quantidades.
- B) Regular funções do organismo e auxiliar na prevenção de doenças.
- C) Substituir outros nutrientes como proteínas.
- D) Aumentar apenas o peso corporal do paciente.

**15) Ao preparar a bandeja de um paciente, você percebe que um alimento apresenta cheiro estranho e alteração na cor. Qual deve ser sua atitude?**

- A) Servir o alimento normalmente, pois pode ser apenas aparência.
- B) Misturar com outros alimentos para disfarçar o problema.
- C) Descartar o alimento e comunicar a equipe responsável.
- D) Aquecer o alimento para eliminar qualquer risco.

**16) Ao manipular dietas enterais, qual prática deve ser adotada para evitar contaminação?**

- A) Utilizar luvas sem necessidade de higienizar as mãos.
- B) Manter unhas compridas para facilitar o manuseio.
- C) Realizar higiene adequada das mãos antes e após o contato com a dieta.
- D) Deixar os materiais abertos durante todo o turno para agilizar o trabalho.

**17) Durante o transporte da dieta enteral até o paciente, qual cuidado é mais importante para garantir a segurança alimentar?**

- A) Transportar junto com outros alimentos comuns para otimizar tempo.
- B) Manter a dieta em temperatura e condições adequadas conforme orientação.
- C) Deixar o frasco aberto para evitar pressão interna.
- D) Agitar constantemente durante todo o trajeto.

**18) Durante a rotina na copa hospitalar, o copeiro utiliza o mapa de dieta para organizar as bandejas dos pacientes. Qual é a principal função do mapa de dieta?**

- A) Orientar a montagem correta das refeições conforme a prescrição dietética de cada paciente.
- B) Indicar apenas o número de leitos ocupados no hospital.
- C) Informar os horários de visita dos pacientes.
- D) Substituir a prescrição feita pelo nutricionista.

**19) Durante a organização dos alimentos na copa hospitalar, o copeiro identifica produtos com diferentes datas de validade. Qual é a conduta correta nesse caso?**

- A) Utilizar primeiro os alimentos com data de validade mais longa.
- B) Misturar alimentos vencidos com os dentro da validade para evitar desperdício.
- C) Ignorar a data de validade se o alimento apresentar boa aparência.
- D) Utilizar primeiro os alimentos com vencimento mais próximo, seguindo o princípio PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai).

**20) Durante a rotina na copa hospitalar, qual prática é correta em relação à limpeza e conservação de utensílios e equipamentos?**

- A) Higienizar utensílios e equipamentos após cada uso, seguindo os protocolos estabelecidos.
- B) Realizar a limpeza apenas ao final do turno, independentemente do uso.
- C) Utilizar o mesmo pano para limpar superfícies, utensílios e equipamentos.
- D) Lavar os utensílios apenas com água, sem uso de produtos adequados.