



## **AVALIAÇÃO ESPECÍFICA COPEIRO 2026/152**

- 1) Em um hospital, um paciente em pós-operatório necessita de recuperação dos tecidos. A equipe de nutrição orienta aumento de proteínas na dieta. Qual é a principal função das proteínas no organismo?**
- A) Fornecer energia imediata.
  - B) Regular a temperatura corporal.
  - C) Construir e reparar tecidos.
  - D) Facilitar a digestão de fibras.
- 2) Durante o preparo de dietas para pacientes anêmicos, o nutricionista reforça a inclusão de alimentos ricos em vitamina B12. Essa vitamina está diretamente relacionada à:**
- A) Formação de colesterol.
  - B) Produção de glóbulos vermelhos.
  - C) Controle da glicemia.
  - D) Digestão de lipídios.
- 3) Um copeiro hospitalar foi orientado a higienizar as mãos antes de distribuir as dietas. Essa prática é essencial porque:**
- A) Melhora o sabor dos alimentos.
  - B) Evita a contaminação dos alimentos.
  - C) Aumenta a durabilidade dos utensílios.
  - D) Substitui a limpeza da cozinha.
- 4) Em uma cozinha hospitalar, o mesmo utensílio foi usado para cortar carne crua e, em seguida, alimentos cozidos sem higienização. Essa situação caracteriza:**
- A) Contaminação química.
  - B) Contaminação cruzada.
  - C) Conservação inadequada.
  - D) Reaproveitamento correto.
- 5) Após ingestão de alimento mal armazenado, vários pacientes apresentaram diarreia e vômitos. Esse quadro pode estar relacionado a:**
- A) Hipertensão arterial.
  - B) Doença transmitida por alimento contaminado.
  - C) Desidratação por jejum.
  - D) Deficiência de vitaminas.
- 6) Em um hospital, alimentos que estragam facilmente precisam ser guardados na geladeira para não deteriorar. Em qual faixa de temperatura eles devem ser mantidos?**
- A) 0°C a 5°C.
  - B) 10°C a 15°C.
  - C) 20°C a 25°C.
  - D) Acima de 30°C.
- 7) Durante o preparo das dietas, o copeiro identifica um alimento vencido no estoque. A conduta correta é:**



- A) Utilizar rapidamente.
  - B) Misturar com alimento novo.
  - C) Descartar o produto.
  - D) Recozinhar para uso.
- 8) Em um hospital, sobras de comida foram guardadas na geladeira logo após o preparo. O que deve ser feito antes de usar essas sobras de forma segura?**
- A) Deixar fora da geladeira até o dia seguinte.
  - B) Usar sem aquecer.
  - C) Misturar com alimentos crus.
  - D) Manter na geladeira e aquecer bem antes de servir.
- 9) Após a distribuição das refeições, os utensílios utilizados devem ser:**
- A) Guardados imediatamente.
  - B) Apenas enxaguados com água.
  - C) Limpos e sanitizados adequadamente.
  - D) Secos com pano reutilizado.
- 10) A cozinha hospitalar exige controle rigoroso de higiene. A limpeza do ambiente deve ocorrer:**
- A) Apenas quando houver sujeira visível.
  - B) Em intervalos regulares e programados.
  - C) Apenas ao final do mês.
  - D) Somente quando solicitado.
- 11) Um paciente recebe dieta leve com mingau de leite. Para garantir segurança alimentar, o leite utilizado deve ser:**
- A) Cru e recém ordenhado.
  - B) Fervido ou pasteurizado.
  - C) Misturado com água sem tratamento.
  - D) Reutilizado de preparo anterior.
- 12) Durante o preparo de dietas hospitalares, o copeiro separa leite, iogurte e queijo. Esses alimentos pertencem ao grupo:**
- A) Lácteos.
  - B) Cereais.
  - C) Leguminosas.
  - D) Carnes.
- 13) Ao final do turno, o copeiro registra os gêneros alimentícios utilizados. Esse relatório tem como principal finalidade:**
- A) Aumentar o desperdício.
  - B) Controlar estoque e reposição de alimentos.
  - C) Substituir o nutricionista.
  - D) Evitar controle de qualidade.
- 14) Um paciente está recebendo nutrição por sonda nasoenteral. Esse tipo de dieta é administrado:**
- A) Pela veia.



- B) Pela pele.
- C) Pelo trato gastrointestinal.
- D) Por injeção muscular.

**15) Antes de manipular a dieta enteral, o profissional copeiro deve verificar:**

- A) Apenas o sabor.
- B) Validade e integridade do produto.
- C) Se está gelado.
- D) Apenas a embalagem externa.

**16) Durante a entrega de refeições, dois pacientes recebem dietas diferentes. Para evitar erros, é fundamental:**

- A) Servir rapidamente sem conferência.
- B) Trocar dietas conforme preferência do paciente.
- C) Conferir identificação correta do paciente.
- D) Misturar todas as dietas.

**17) Em pacientes com baixa imunidade, a equipe reforça consumo de alimentos ricos em vitamina C, que tem função principal de:**

- A) Produzir energia.
- B) Fortalecer o sistema imunológico.
- C) Formar ossos.
- D) Regular colesterol.

**18) Em uma unidade hospitalar, alimentos secos como arroz e feijão devem ser armazenados:**

- A) Em temperatura ambiente controlada e seca.
- B) Em local úmido.
- C) Junto a produtos de limpeza.
- D) Em geladeira sempre.

**19) Durante o plantão, o copeiro precisa manter o uniforme limpo e adequado. Essa medida é importante porque:**

- A) Melhora o desempenho físico.
- B) Evita contaminação dos alimentos.
- C) Substitui uso de equipamentos.
- D) Aumenta o sabor da comida.

**20) Em um hospital, alimentos cozidos que não foram consumidos podem ser reaproveitados desde que:**

- A) Fiquem expostos até o próximo dia.
- B) Sejam mantidos em temperatura ambiente.
- C) Tenham sido armazenados corretamente e dentro do prazo seguro.
- D) Sejam misturados com alimentos crus.