



AVALIAÇÃO ESPECÍFICA COPEIRO 2026/172

1) Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), uma alimentação adequada deve fornecer energia e nutrientes necessários para a manutenção da saúde. Os alimentos que têm como principal função fornecer energia ao organismo são:

- A) Carnes e ovos.
- B) Frutas e verduras.
- C) Arroz, pão e macarrão.
- D) Leite e derivados.

2) De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos podem ser classificados conforme sua principal função no organismo. As frutas e verduras são importantes principalmente porque:

- A) São fontes de vitaminas, minerais e fibras.
- B) Possuem elevada quantidade de gordura.
- C) São responsáveis apenas pela formação dos músculos.
- D) Fornecem exclusivamente proteínas.

3) As vitaminas são micronutrientes essenciais para o funcionamento adequado do organismo. A deficiência desses nutrientes pode provocar:

- A) Apenas aumento do peso corporal.
- B) Problemas de saúde e redução da imunidade.
- C) Apenas hipertensão arterial.
- D) Apenas alterações visuais.

4) O Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA) recomenda o aproveitamento integral dos alimentos sempre que realizado com higiene e segurança. É um exemplo correto de reaproveitamento seguro dos alimentos:

- A) Utilizar alimentos vencidos.
- B) Aproveitar cascas higienizadas para preparo de receitas.
- C) Misturar restos de bandejas.
- D) Reaquecer alimentos diversas vezes.

5) A RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece que os alimentos devem ser armazenados em temperatura adequada. A principal finalidade da refrigeração é:

- A) Melhorar o sabor.
- B) Aumentar a quantidade de vitaminas.
- C) Reduzir a multiplicação de microrganismos.
- D) Alterar a cor dos alimentos.

6) Segundo a ANVISA, alimentos com prazo de validade vencido não devem ser consumidos. Ao identificar um alimento vencido, o copeiro deve:

- A) Utilizá-lo rapidamente.
- B) Misturá-lo com alimentos novos.
- C) Separá-lo e comunicar o responsável.
- D) Servi-lo apenas para pacientes sem restrição alimentar.



7) A RDC nº 216/2004 determina que utensílios e equipamentos devem permanecer limpos e higienizados. Após utilizar um liquidificador no preparo de alimentos, o procedimento correto é:

- A) Guardá-lo imediatamente.
- B) Higienizá-lo antes de novo uso.
- C) Apenas enxaguá-lo.
- D) Limpar somente quando estiver muito sujo.

8) Boas práticas de manipulação incluem a manutenção da limpeza do ambiente de trabalho. Um ambiente limpo contribui principalmente para:

- A) Aumentar o consumo de energia.
- B) Evitar contaminações.
- C) Diminuir o espaço físico.
- D) Melhorar apenas a aparência.

9) Preparações lácteas exigem controle rigoroso de temperatura para evitar proliferação de microrganismos. Durante o preparo de leite para pacientes, é importante:

- A) Utilizar recipientes limpos.
- B) Misturar leite vencido com leite novo.
- C) Manter o leite em temperatura ambiente por muitas horas.
- D) Servir sem observar a prescrição.

10) As preparações servidas em hospitais devem seguir rigorosamente a prescrição dietética. O preparo do mingau deve respeitar:

- A) Apenas o gosto do copeiro.
- B) A receita prescrita e as normas de higiene.
- C) A opinião dos acompanhantes.
- D) A disponibilidade dos ingredientes, sem considerar a prescrição.

11) O controle de estoque é essencial para garantir o abastecimento dos serviços de alimentação. O relatório de pedidos serve para:

- A) Controlar a entrada e a necessidade de alimentos.
- B) Registrar pacientes internados.
- C) Fazer controle financeiro dos funcionários.
- D) Registrar medicamentos.

12) O método PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) reduz perdas por vencimento. Ao organizar o estoque, deve-se:

- A) Utilizar primeiro os produtos mais novos.
- B) Misturar produtos vencidos.
- C) Utilizar primeiro os produtos com validade mais próxima.
- D) Retirar os rótulos.

13) A Organização Mundial da Saúde (OMS) afirma que alimentos contaminados podem causar doenças graves. Uma importante forma de contaminação ocorre por:

- A) Lavagem correta das mãos.
- B) Uso de utensílios limpos.
- C) Manipulação inadequada dos alimentos.
- D) Armazenamento refrigerado.



14) As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são causadas por microrganismos ou toxinas presentes em alimentos contaminados. São sintomas frequentes das DTA:

- A) Dor abdominal, diarreia e vômitos.
- B) Apenas dor muscular.
- C) Apenas tosse.
- D) Apenas febre baixa.

15) A ANVISA considera a higienização das mãos uma das principais medidas para prevenir infecções. O copeiro deve lavar as mãos:

- A) Somente no início do expediente.
- B) Apenas após o almoço.
- C) Sempre que necessário durante o trabalho.
- D) Apenas ao final do expediente.

16) Boas práticas recomendam evitar a contaminação cruzada. A contaminação cruzada pode ocorrer quando:

- A) Alimentos crus entram em contato com alimentos prontos.
- B) Os alimentos permanecem refrigerados.
- C) Os utensílios estão higienizados.
- D) O manipulador utiliza uniforme limpo.

17) Segundo a RDC nº 63/2000 da ANVISA, a dieta enteral exige manipulação rigorosamente asséptica. Na distribuição da dieta enteral, o copeiro deve:

- A) Confirmar identificação do paciente e da dieta.
- B) Agitar vigorosamente qualquer embalagem aberta.
- C) Misturar diferentes dietas.
- D) Utilizar qualquer recipiente disponível.

18) A qualidade da dieta enteral depende da manutenção das condições de armazenamento e transporte. Durante o transporte da dieta enteral deve-se:

- A) Manter as condições adequadas de temperatura.
- B) Expor a dieta ao sol.
- C) Deixar aberta durante o transporte.
- D) Misturar dietas diferentes.

19) A segurança alimentar hospitalar depende do cumprimento das Boas Práticas de Manipulação. A principal responsabilidade do copeiro hospitalar é:

- A) Garantir que os alimentos sejam distribuídos com segurança e higiene.
- B) Prescrever dietas aos pacientes.
- C) Diagnosticar doenças.
- D) Aplicar medicamentos.

20) A assistência hospitalar deve assegurar alimentação segura, conforme prescrição e normas sanitárias. Antes de entregar uma refeição ao paciente, o copeiro deve verificar:

- A) Apenas o horário.
- B) Apenas a temperatura.
- C) A identificação do paciente e a dieta prescrita.
- D) Apenas a quantidade de alimentos.