



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO BIÊNIO 2013-2015**

**ORIENTAÇÕES PARA RESPONDER A PROVA OBJETIVA**

1. Escreva **no CANHOTO ESQUERDO somente** o código de 06 (seis) dígitos escolhido. O canhoto esquerdo não deve ser destacado da prova.
2. Escreva nos **DEMAIS CANHOTOS** o código de 06 (seis) dígitos escolhido e o seu nome completo. Estas partes serão destacadas: uma será colocada em envelope o qual será lacrado; a outra deve ser guardada com você. No dia do resultado, o envelope será aberto na presença de testemunhas a serem indicadas pelos candidatos.
3. Em todas as páginas da prova deverá ser escrito **somente** o código de 06 (seis) dígitos escolhido. **Não é permitido escrever seu nome ou qualquer sinal de identificação em local diverso ao solicitado.** Caso isso aconteça, a prova será desconsiderada para o processo seletivo e conseqüentemente será motivo de eliminação do candidato.
4. **Você receberá do fiscal:** a) a prova objetiva contendo 20 (vinte) questões com 05 (cinco) alternativas cada; b) uma folha de respostas (**gabarito**) para que você repasse as alternativas assinaladas na prova objetiva.
5. Na correção da prova objetiva **somente será considerado o gabarito;** em nenhuma hipótese serão avaliadas marcações feitas fora do gabarito.
6. O gabarito deve ser **obrigatoriamente** marcado com **caneta preta ou azul. As questões cujo gabarito estiver rasurado serão desconsideradas.**

**ATENÇÃO:**

- ✓ Verifique se a prova está completa [com as 20 (vinte) questões de 05 (cinco) alternativas e a folha de respostas (gabarito)]. Caso encontre alguma irregularidade, informe ao fiscal.
- ✓ A prova é **individual, sendo vedadas** consultas de qualquer natureza. A interpretação das questões é parte integrante da prova, **não sendo permitidas** perguntas ao fiscal.
- ✓ Para cada questão só há **uma alternativa correta.** Questão em branco ou com mais de uma alternativa assinalada, terá nota **zero.**
- ✓ Durante a realização da prova **NÃO** será permitido: uso de corretivo; uso de telefone celular ou qualquer dispositivo eletrônico de comunicação; troca de objetos pessoais entre os candidatos; entrega de material de origem externa ao candidato.
- ✓ Caso necessite utilizar o toalete, solicite o acompanhamento por um dos fiscais.
- ✓ A prova terá duração de 03 (três) horas, impreterivelmente.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO BIÊNIO 2013-2015**

**PROVA OBJETIVA**

1. A avaliação do estado nutricional, individual ou de populações, tem como principal objetivo identificar pessoas em risco de má nutrição por deficiência ou excesso de nutrientes, na perspectiva de (re)direcionar políticas públicas de alimentação e nutrição. Dentre os indicadores utilizados destaca-se a avaliação alimentar, cujos métodos ou protocolos devem conter três elementos, quais sejam:

- (A) Medida de ingestão alimentar, cálculo da ingestão de nutrientes e estimativa de adequação de nutrientes.
- (B) Estimativa de adequação de nutrientes, cálculo da ingestão de nutrientes e recordatório 24 horas.
- (C) Cálculo da ingestão de nutrientes, estimativa de adequação de nutrientes e recordatório 24 horas.
- (D) Recordatório 24 horas, frequência alimentar e diversidade alimentar.
- (E) Frequência alimentar, estimativa de adequação de nutrientes e diversidade alimentar.

2. Analise as afirmativas abaixo.

- I. A Microbiologia de alimentos estuda apenas os micro-organismos envolvidos com doenças veiculadas pelos alimentos.
- II. As intoxicações alimentares são resultantes da ingestão de micro-organismos que estão presentes nos alimentos.
- III. No trato gastrointestinal os germes patogênicos podem invadir as mucosas que resultam em infecções alimentares.
- IV. Geralmente as intoxicações alimentares apresentam períodos de incubação longos, por exemplo, duas semanas ou mais.
- V. Entre os microrganismos bacterianos que são altamente patogênicos e cuja presença é absolutamente inaceitável em alimentos destinados ao consumo humano citam-se: *Clostridium botulinum*; *Salmonella Typhi*, *Shigella dysenteriae*; *Vibrio cholerae*; *Brucella melitensis* e *Clostridium perfringens* tipo C.

Marque a alternativa que contém a resposta CORRETA.

- (A) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

- (B) As afirmativas I, IV e V estão corretas.
- (C) Nenhuma das afirmativas está correta.
- (D) Todas as afirmativas estão corretas.
- (E) Somente as afirmativas III e V estão corretas.

3. A mobilização de ácidos graxos ligados ao triacilglicerol do tecido adiposo e sua subsequente oxidação pelas mitocôndrias musculares requer todos os componentes seguintes, EXCETO:

- (A) Albumina sérica.
- (B) Carnitina.
- (C) Acetil CoA-carboxilase.
- (D) Lípase sensível a hormônios.
- (E) Nenhuma das alternativas.

4. O projeto de construção de uma indústria de alimentos pode alterar a qualidade dos seus produtos. Marque a resposta CORRETA.

- (A) Este fato é irrelevante, os alimentos serão produzidos em equipamentos, portanto não entram em contato com a construção propriamente dita.
- (B) Os colaboradores entram em contato com o prédio industrial quando usam as instalações sanitárias, portanto não podem contaminar os alimentos.
- (C) A localização do prédio industrial não é relevante, o importante é seguir as recomendações da legislação durante a elaboração do projeto.
- (D) O projeto do prédio industrial pode favorecer o cruzamento do fluxograma e dificultar a limpeza das estruturas.
- (E) A empresa de alimentos pode ser instalada em terrenos que tenham sido utilizados como aterros sanitários.

5. As medidas para prevenção e controle da obesidade em crianças e adolescentes têm sido alvos de grande interesse. Qual das medidas de intervenção abaixo relacionadas não apresenta benefício comprovado nestes segmentos populacionais?

- (A) Intervenções nutricionais centradas na criança/adolescentes e suas famílias.
- (B) Estímulo ao consumo de fibras, cálcio e proteínas.
- (C) Intervenções envolvendo indústrias alimentícias com estímulo à produção e distribuição de alimentos mais saudáveis.
- (D) Estímulo ao consumo de alimentos ricos em nutrientes, tais como frutas e verduras, e diminuição do consumo de bebidas açucaradas, tais como refrigerantes.
- (E) Nenhuma das alternativas acima.

6. Com relação às embalagens ativas de embalagens passivas, marque a resposta INCORRETA:

- (A) As embalagens passivas representam uma barreira às contaminações microbiológicas e químicas.
- (B) As embalagens ativas promovem a absorção de compostos que favorecem a deterioração.
- (C) As embalagens ativas liberam compostos que diminuem a vida-de-prateleira de um produto.
- (D) As embalagens passivas estão relacionadas com a prevenção de migração de seus próprios componentes para o alimento.
- (E) As embalagens ativas promovem a liberação de compostos que evitam a deterioração do produto.

7. A relação entre padrão alimentar e doenças crônicas não transmissíveis tem sido amplamente investigada e muitas evidências estabelecidas. Analise as asserções a seguir: Em relação ao câncer tem sido demonstrado que um padrão alimentar rico em frutas, verduras e legumes exerce efeito protetor contra doenças neoplásicas;

**PORQUE:**

substâncias bioativas presentes nos alimentos vegetais, principalmente compostos antioxidantes, podem interferir nas diferentes fases da doença (incluindo ativação, iniciação, promoção e progressão tumoral) e, nesse sentido, podem por exemplo impedir que carcinógenos iniciem o processo de carcinogênese.

Acerca dessas asserções, assinale a opção CORRETA.

- (A) As duas asserções são proposições verdadeiras, e a segunda é uma justificativa correta da primeira.
- (B) As duas asserções são proposições verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.
- (C) A primeira asserção é uma proposição verdadeira, e a segunda é uma proposição falsa.
- (D) A primeira asserção é uma proposição falsa, e a segunda é uma proposição verdadeira.
- (E) As duas asserções são proposições falsas.

8. O processo de colheita de cereais pode interferir na produção de fungos micotoxígenos. Marque apenas a alternativa CORRETA.

- (A) Este fato é irrelevante, pois os fungos micotoxígenos não são contaminantes habituais de cereais.
- (B) Os fungos micotoxígenos só contaminam os vegetais durante o armazenamento em silos.
- (C) Os fungos só contaminam os cereais quando são utilizados como ingredientes para a preparação de outros alimentos.
- (D) Os fungos micotoxígenos podem contaminar os cereais em todas as etapas da cadeia produtiva.
- (E) Os fungos micotoxígenos só seriam relevantes se o consumidor estiver imunocomprometido caso contrário seus metabólitos secundários são inertes.

9. Leia as afirmativas abaixo.

- I. As causas mais comuns de anemia nos pacientes idosos são as doenças crônicas e a deficiência de ferro.
- II. A secreção reduzida da lactase pode levar a pessoa idosa à intolerância de leite e derivados.
- III. O resultado da diminuição da tolerância a glicose na pessoa idosa é a maior suscetibilidade a hipoglicemia temporária, hiperglicemia e *Diabetes Mellitus* Tipo 2.
- IV. As necessidades de energia aumentam com a idade em adição à elevação do metabolismo basal.

A alternativa CORRETA é:

- (A) Todos os itens estão errados.
- (B) O item I está errado, e os itens II, III e IV estão corretos.
- (C) Os itens I e II estão corretos, o III e o IV estão errados.
- (D) O item IV está errado, os itens I, II e III estão corretos.
- (E) Todos os itens estão corretos.

10. Analise as afirmativas abaixo.

- I. A estabilidade de alguns alimentos frente ao ataque de micro-organismos é devida a presença de vitaminas nos alimentos. Estas substâncias possuem atividade antimicrobiana, inibindo ou impedindo o crescimento microbiano.
- II. Em relação ao pH dos alimentos, comumente os fungos (bolores ou leveduras) se desenvolvem melhor em pH elevados, ou seja alcalinos, enquanto a grande maioria das bactérias preferem pH ácidos.
- III. Em termos de atividade de água, geralmente os fungos são mais exigentes do que as bactérias, ou seja, necessitam de uma maior quantidade de água livre para se desenvolverem.
- IV. Um valor de atividade de água (Aa) menor que 0,60 permite o crescimento da maioria dos micro-organismos.
- V. Frutas, pães, vinhos, vinagres, se deterioram normalmente pela ação de fungos.

Marque a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- (A) Todas as afirmativas estão corretas.
- (B) Somente a afirmativa I está correta.
- (C) As afirmativas I, II, IV e V estão corretas e a afirmativa III está errada.
- (D) As afirmativas I, IV e V estão corretas e as afirmativas II e III estão erradas.
- (E) Somente a afirmativa V está correta.

11. As carências nutricionais permanecem como um grave problema de saúde pública em muitas regiões do mundo. Sobre as deficiências de micronutrientes, assinale a opção ERRADA.

- (A) A deficiência de vitamina A é uma das carências nutricionais mais prevalentes no Brasil, e pode ocasionar prejuízos à saúde de crianças, tais como baixa atividade do sistema imunológico, xeroftalmia e déficit de crescimento.
- (B) A anemia nutricional é o distúrbio carencial mais frequente em todo o mundo, podendo ser ocasionada pela deficiência de nutrientes tais como o ferro, o ácido fólico, a vitamina B12 e a vitamina A.
- (C) A deficiência de vitamina E pode causar disfunções neurológicas, miopatias e atividade anormal das plaquetas.
- (D) As manifestações da deficiência de zinco podem variar desde aquelas inespecíficas e discretas, tais como anorexia e alterações do paladar, até as manifestações clínicas intensas, a exemplo de dermatites e do hipogonadismo.
- (E) A deficiência de iodo está associada à baixa resistência a infecções e ao bócio simples ou atóxico.

12. Sobre a Atividade de Água (Aw) dos alimentos, marque a resposta CORRETA.

- (A) É a disponibilidade da água no alimento para participar de atividade enzimática, microbiológica e reações químicas oxidativas.
- (B) É a água indisponível no alimento para de atividade enzimática, microbiológica e reações químicas oxidativas.
- (C) É a quantidade de água no alimento, determinada por métodos tradicionais.
- (D) É a quantidade de água no alimento, determinada pelo método de Karl Fischer.
- (E) Representa a água intrínseca, água combinada, do alimento.

13. Fatores extrínsecos e intrínsecos interferem no aproveitamento dos nutrientes. Os fatores extrínsecos dependem dos alimentos ingeridos, enquanto os intrínsecos dependem da capacidade digestiva, da absorção intestinal e da utilização de nutrientes pelas células. Considerando as características ou aspectos que podem influenciar o aproveitamento dos nutrientes, analise as afirmações abaixo.

- I. Os aspectos relacionados aos fatores intrínsecos incluem o teor de nutrientes nos alimentos, as proporções entre os nutrientes e o processamento dos alimentos durante seu preparo.
- II. O principal sítio de digestão é o intestino delgado, onde enzimas presentes nas secreções biliar, intestinal e pancreática, entre elas amilases, proteases, lipases, dexorribonucleases e outras, atuam de maneira que os produtos da digestão sejam disponibilizados para assegurar sua absorção pela mucosa intestinal.
- III. A intensidade de absorção intestinal depende de fatores que podem tanto favorecer quanto prejudicar a absorção. Um fator intraluminal que favorece a absorção é o HCl produzido por glândulas gástricas e que favorece a absorção de ferro.

IV. Os alimentos podem conter substâncias que favorecem ou dificultam a absorção intestinal de nutrientes. Como exemplo de substância presente em alimentos que favorece a absorção está a lactose, a qual favorece a absorção de cálcio.

V. Entre os inibidores de absorção presentes em alimentos estão os fitatos e oxalatos, os quais podem inibir a absorção de zinco e cálcio. Entre os mecanismos envolvidos nessa inibição está a formação de complexos insolúveis, reduzindo a biodisponibilidade dos nutrientes.

Indique a alternativa CORRETA:

- (A) Somente as afirmativas I e II estão corretas.
- (B) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- (C) Somente as afirmativas I, II, III e V estão corretas.
- (D) Somente as afirmativas I, III, IV e V estão corretas.
- (E) As afirmativas I, II, III, IV e V estão corretas.

14. Associe as colunas e assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA da resposta de cima para baixo.

Modos de Prevenção e ou Controle	Microorganismos
<input type="checkbox"/> Resfriamento rápido dos alimentos (principalmente carnes de 55 <sup>o</sup> para 15 <sup>o</sup> C ou o aquecimento de 70 <sup>o</sup> C antes de servir destrói as células vegetativas impedindo que haja esporulação no trato intestinal.	(1) Enterobactérias ( <i>E coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> ),
<input type="checkbox"/> Aquecimento de alimentos envasados com baixa acidez a temperatura de 100 <sup>o</sup> C por 10 minutos, inativa a toxina que esteja presente neste alimento	(2) <i>Campylobacter jejuni</i>
<input type="checkbox"/> Manutenção do alimento em temperaturas baixas (↓ 4 <sup>o</sup> C) ou acima de 60 <sup>o</sup> C dificulta a produção de enterotoxinas. Higiene dos manipuladores proteção de ferimentos infectados	(3) <i>Clostridium botulinum</i>
<input type="checkbox"/> Melhores condições higiênico-sanitárias, cloração da água	(4) <i>Staphylococcus aureus</i>
<input type="checkbox"/> Cozimento adequado e prevenção de contaminação cruzada pós-cozimento de carnes (aves) são os principais mecanismos de controle deste patógeno que é altamente susceptível ao congelamento, descongelamento, temperaturas elevadas, sal	(5) <i>Clostridium perfringens</i>

- (A) 1, 2, 3, 4, 5
- (B) 5, 3, 4, 1, 2
- (C) 5, 4, 3, 2, 1
- (D) 3, 2, 1, 5, 4
- (E) 3, 5, 2, 1, 5

15. Sobre a frutose, analise as proposições abaixo.

I. A frutose é um monossacarídeo composto por cinco átomos de carbono unidos em ligações covalentes simples, apresentando grupamentos hidroxila, formados por hidrogênio e oxigênio e um grupamento carbonila, formado por ligação dupla entre o carbono e o oxigênio.

II. A frutose é o monossacarídeo predominante em várias frutas, incluindo maçãs, laranjas e melões, podendo ser encontrada como rafinose, que é um trissacarídeo, e também como estaquiase, que é um tetrassacarídeo, em algumas leguminosas como a soja, lentilha, ervilha e feijão.

III. A absorção da frutose aumenta quando ela é ingerida sob a forma de sacarose ou quando misturada com a glicose, pois, durante a absorção da glicose, ocorre a abertura de pequenas junções, com movimento de fluido luminal por meio de vias paracelulares.

IV. A frutose é primariamente metabolizada no fígado, apesar de o intestino e os rins possuírem enzimas necessárias para o seu catabolismo. Sua rápida entrada no hepatócito é mediada pela GLUT 4, não havendo gasto de energia ou necessidade do estímulo pela insulina.

Marque a alternativa CORRETA:

- (A) Somente as proposições II e III estão corretas.
- (B) Somente as proposições I, II, III estão corretas.
- (C) Somente as proposições II e IV estão corretas.
- (D) As proposições I, II, III e IV estão corretas.
- (E) Nenhuma das proposições está correta.

16. Durante o processo de abate de bovinos, etapas como sangria e evisceração podem ser consideradas importantes no fluxograma de elaboração de um programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Marque a resposta CORRETA.

- (A) Dependendo da higiene operacional, sangria e evisceração são apenas pontos de controle.
- (B) Sangria e evisceração são consideradas pontos críticos em um plano APPCC.
- (C) Sangria e evisceração são etapas importantes para o bom rendimento de carcaça.
- (D) Estas etapas não interferem na qualidade da carcaça.
- (E) O plano APPCC não é utilizado em indústrias de carne.

17. Estudos têm demonstrado que a fibra alimentar apresenta diferentes propriedades fisicoquímicas que modulam respostas fisiológicas e metabólicas e, dessa maneira, contribuem para a redução do risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Em relação às propriedades ou ações das fibras que podem trazer benefícios à saúde, analise as afirmações abaixo.

- I. Alimentos com alto teor de fibra teriam absorção mais lenta em função do retardo no esvaziamento gástrico e no tempo de trânsito intestinal.
- II. As fibras alimentares podem adsorver ácidos biliares, reduzindo sua absorção intestinal e a circulação enterohepática de sais biliares, contribuindo para reduzir a colesterolemia.



- III. A fermentação da fibra alimentar contribui para a redução do pH e também para diminuir a produção de amônio pela menor disponibilidade de nitrogênio a ser utilizado pela microbiota intestinal, resultando em menor produção de agentes pró-cancerígenos (como os ácidos biliares secundários). Tais fatores, dentre outros, diminuem o risco de câncer colorretal.
- IV. A fibra insolúvel mantém a estrutura do bolo fecal no cólon, apresenta grande capacidade de retenção de água e é muito fermentável, permitindo a proliferação da microbiota.

Indique a alternativa CORRETA:

- (A) Somente a afirmativa I está correta.
- (B) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
- (C) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- (D) Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- (E) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

18. Sobre as fases do desenvolvimento de frutos, marque a alternativa INCORRETA:

- (A) Na fase de crescimento ocorre divisão celular, aumento do volume celular, acúmulo de água e de compostos orgânicos e aumento físico irreversível do fruto.
- (B) A maturação fisiológica dos frutos antecede a maturação, nesta fase o volume e desenvolvimento máximo são atingidos e o fruto não está adequado ao consumo.
- (C) No amadurecimento ocorre a síntese de diversas substâncias químicas, modificações da cor, sabor, aroma e textura, máxima qualidade comestível e presença do etileno.
- (D) Na fase de senescência ocorrem alterações irreversíveis, os processos de síntese aumentam, há predominância de processos de degradação.
- (E) As fases de desenvolvimento do fruto são muito importantes e de acordo com o tipo de atividade respiratória podem ser classificados em climatéricos e não-climatéricos.

19. O ferro não-heme sofre, durante sua absorção, interferência de componentes da dieta. O nutriente que aumenta em cerca de 8% a sua absorção é:

- (A) Ácido fólico.
- (B) Vitamina B12.
- (C) Ácido ascórbico.
- (D) Vitamina A.
- (E) Ácido oxalacético.

20. Algumas horas após almoço, vários consumidores foram internados com diarreia. No cardápio da refeição havia: arroz de forno, maionese de legumes, salada de tomate com alface e pepino, feijão com ervas finas e macarrão com frutos do mar. Após análises microbiológicas dos alimentos oferecidos apenas a maionese de legumes apresentou *Vibrio parahaemolyticus* em contagens de  $5,0 \times 10^6$  UFC/g. O que pode ter acontecido?

- (A) O *Vibrio parahaemolyticus* faz parte da microbiota de batatas, portanto houve falta de higienização adequada dos tubérculos.
- (B) Houve contaminação cruzada, pois o *Vibrio parahaemolyticus* é contaminante natural de animais marinhos.
- (C) A maionese foi elaborada com ovos in natura e o *Vibrio parahaemolyticus* faz parte da microbiota de galinhas de postura.
- (D) Houve contaminação da salada por contaminação direta dos manipuladores de alimentos devido ao *Vibrio parahaemolyticus* fazer parte da microbiota normal de seres humanos.
- (E) Nenhuma das respostas anteriores é correta.

Código de 06 dígitos: |\_|\_|\_|\_|\_|\_|

## FOLHA DE RESPOSTAS

<b>GABARITO</b>					
Questão 1	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 2	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 3	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 4	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 5	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 6	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 7	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 8	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 9	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 10	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 11	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 12	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 13	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 14	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 15	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 16	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 17	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 18	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 19	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>
Questão 20	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>