

27/05/2019

COD: A216

DIETISTA

**PRIMER EJERCICIO
SEGUNDA PRUEBA**

**Tiempo máximo: 100 minutos
Preguntas: 100.**

MODELO / EREDUA:

A

- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- Marque en la hoja de respuestas el modelo que le haya correspondido.
- A la finalización de la prueba recoja este cuadernillo, la copia amarilla de su hoja de respuestas y la hoja de instrucciones.
- Recuerde:
 - Aciertos: 1,00
 - Errores, nulos, dobles o blancos: no descuentan.
- La ausencia de marca o la marca incorrecta en el modelo invalida la prueba.
- No se entregaran nuevas hojas de respuesta en los últimos 5 minutos del ejercicio.
- Cuando finalice levante la mano y el personal de la organización recogerá la hoja de color blanco
- No se recogen exámenes individualmente en los últimos 3 minutos del ejercicio. Si ha finalizado permanezca en su sitio en silencio hasta la recogida final.

Gracias por su colaboración

- 1) Según la Conferencia de Consenso del Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética “Un dietista-nutricionista es un profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido como experto en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos de actuación:
 - a) ... la nutrición en la salud y en la enfermedad, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva”.
 - b) ... la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social”.
 - c) ... la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social”.
 - d) ... la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva”.
- 2) De las siguientes funciones del Dietista Clínico, tres son específicas y una es general. Señalar qué función es general.
 - a) Diseñar documentos para la evaluación del estado nutricional.
 - b) Intervenir en la gestión de compras de material e infraestructura.
 - c) Participar con el servicio de alimentación en la coordinación, en todos los niveles, de las competencias que le son propias, para asegurar la calidad nutricional y gastronómica de la oferta alimentaria.
 - d) Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional.
- 3) De las siguientes funciones del Dietista en el ámbito de la Restauración Colectiva, tres son específicas y una es general. Señalar qué función es general.
 - a) Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
 - b) Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación.
 - c) Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación.
 - d) Gestionar el servicio de alimentación.
- 4) Según la Conferencia de Consenso del Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, el dietista, en el ámbito de la investigación, realiza tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos:
 - a) Gestión y Marketing.
 - b) Sociedad, cultura y antropología.
 - c) Salud pública y nutrición comunitaria.
 - d) Todas son correctas.
- 5) Uno de los principios de la ética en el ejercicio profesional del nutricionista-dietista, es el Principio del respeto. Señalar de entre las siguientes opciones, la que no viene recogida en este principio.
 - a) La privacidad.
 - b) La justicia.
 - c) La confiabilidad.
 - d) La individualidad.
- 6) Según el Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, se entenderá por “Autoridad”:
 - a) Al Ministerio de Sanidad.
 - b) A la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
 - c) A la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Gobierno Vasco.
 - d) A quien en el ámbito de su competencia se le reconozca legalmente como “Autoridad”.

- 7) Según el Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, se entenderá por “declaración de propiedades saludables”:
- Cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.
 - Cualquier declaración de propiedades saludables que afirme, sugiera o de a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.
 - Cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas.
 - Cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que un alimento posee sustancias diferentes a los nutrientes, y que poseen efecto nutricional o fisiológico.
- 8) Según el Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, no podrán figurar declaraciones de propiedades saludables ni declaraciones nutricionales diferentes de las que se refieran a una reducción del contenido de alcohol o de energía, en las bebidas con una graduación superior...
- Al 1 % en volumen de alcohol.
 - Al 1,2 % en volumen de alcohol.
 - Al 12 % en volumen de alcohol.
 - Al 12,2 % en volumen de alcohol.
- 9) Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de azúcar, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor...
- ... si el producto no contiene más de 5 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
 - ... si el producto no contiene más de 6 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 3,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
 - ... si el producto no contiene más de 3 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
 - ... si el producto no contiene más de 5 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 2 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
- 10) Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor...
- ... si el producto contiene como mínimo 5 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.
 - ... si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 2,5 g de fibra por 100 kcal.
 - ... si el producto contiene como mínimo 10 g de fibra por 100 g o 5 g de fibra por 100 kcal.
 - ... si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.
- 11) La información alimentaria no inducirá a error...
- Sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención.
 - Al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes.
 - Al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o ingrediente distinto.
 - Todas son correctas.

- 12) No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes. (Señale el enunciado FALSO)
- Las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
 - Las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica.
 - Los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente.
 - El queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos frescos, la sal necesaria para su fabricación.
- 13) Los siguientes alimentos están exentos del requisito de información nutricional obligatoria: (Señale el enunciado FALSO)
- Gomas de mascar.
 - Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.
 - Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 35 cm².
 - Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.
- 14) El vaciamiento gástrico es más lento en las personas mayores. La secreción de ácido clorhídrico y pepsina es más escasa, y esto puede influir negativamente en la absorción y disponibilidad de:
- Folato.
 - Vitamina B12
 - Calcio, Hierro y Cinc.
 - Todas son correctas.
- 15) En las personas mayores, tras un periodo de días adecuado para que los efectos de la ingesta se hagan patentes, con un aporte diario de entre 15 g y 20 g de salvado de trigo, se mejora la motilidad:
- En un 60% de los casos.
 - En un 50% de los casos.
 - En un 45% de los casos.
 - En un 40% de los casos.
- 16) Se calcula que a partir de los 65 años:
- La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 40%, el volumen hepático del 20% y las estructuras renal y pulmonar del 10%.
 - La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 30%, el volumen hepático del 20% y las estructuras renal y pulmonar del 15%.
 - La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 45%, el volumen hepático del 15% y las estructuras renal y pulmonar del 10%.
 - La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 40%, el volumen hepático del 25% y las estructuras renal y pulmonar del 15%.
- 17) ¿Qué vitamina es imprescindible para la conversión de la osteocalcina en su forma activa?
- Vitamina B12
 - Vitamina K
 - Vitamina D
 - Vitamina B2

- 18) El potasio está implicado en múltiples funciones: transmisión de estímulos neuro-musculares y contracción miocárdica, por ejemplo. En las personas mayores, se estima que las necesidades diarias oscilan entre:
- 1.000 – 1.200 mg
 - 1.200 – 1.400 mg
 - 1.400 – 1.600 mg
 - 1.600 – 2.000 mg
- 19) Señalar el enunciado VERDADERO:
- Las poblaciones más longevas de la Tierra tienen en común la frugalidad, (no superan las 2.000 calorías diarias y el aporte de grasas saturadas es bajo), y mantienen un buen nivel de actividad física.
 - El proceso de envejecimiento afecta a la disminución de la masa muscular activa y al tamaño de las vísceras, lo que reduce el gasto energético basal y el consumo de calorías por actividad.
 - Más del 40% de los mayores están afectados de sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, diabetes mellitus, hiperlipidemia e hiperuricemia.
 - Todas son correctas.
- 20) En las personas mayores... (Señale el enunciado FALSO)
- Los requerimientos diarios de vitamina A son inferiores a los que están establecidos en la población adulta.
 - Los requerimientos diarios de vitamina D son superiores a los que están establecidos en la edad adulta.
 - Los requerimientos diarios de Tiamina son inferiores a los que están establecidos en la edad adulta.
 - Los requerimientos diarios de Niacina son inferiores a los que están establecidos en la edad adulta.
- 21) Los factores de riesgo más importantes en las personas mayores para padecer una desnutrición son:
- Soledad, nivel cultural bajo, institucionalización.
 - Mal estado de la boca o problemas de la deglución, enfermedades (EPOC, hipertiroidismo, malabsorción, cáncer, artritis reumatoide...), alcohol, fármacos.
 - Depresión, viudedad, deterioro cognitivo.
 - Todas son correctas.
- 22) El diagnóstico de la causa de la disfagia se realiza mediante una buena historia clínica y exploración física, y con la ayuda ocasional de algunas técnicas diagnósticas específicas. Señalar cuál de las siguientes técnicas NO es diagnóstica para disfagia.
- Endoscopia.
 - Radiografía con tránsito de Bario.
 - Laparoscopia.
 - Videofluoroscopia de deglución.
- 23) De las siguientes recomendaciones relacionadas con la nutrición en el ictus... (Señale el enunciado FALSO)
- Se recomienda la evaluación de la deglución, pero no hay datos suficientes para recomendar un enfoque terapéutico específico (Clase III, GPC).
 - Se recomiendan los suplementos nutricionales orales solo en pacientes con ictus sin disfagia que estén malnutridos (Clase II, Nivel B).
 - Se recomienda la colocación precoz (en 12 horas) de una SNG en pacientes con ictus y trastornos de la deglución (Clase II, Nivel B)
 - Se recomienda no considerar la colocación de una gastrostomía en pacientes con ictus en las dos primeras semanas (Clase II, Nivel B)
- 24) Según la escala de Blandford para la evaluación de los trastornos de la conducta alimentaria en la demencia, cuando un paciente mezcla y juega con la comida sin comerla, habla o vocaliza continuamente en lugar de comer, o emplea los dedos en lugar de los cubiertos, estaríamos hablando de:
- Comportamientos de oposición.
 - Dispraxia general.
 - Comportamientos selectivos.
 - Disfagia orofaríngea.

- 25) Respecto a los efectos de la medicación en el estado nutricional de las personas mayores... (Señale el enunciado FALSO):
- La metformina puede causar malabsorción de la vitamina B1.
 - Algunas tetraciclinas y fluoroquinolonas interactúan con el aluminio de algunos antiácidos y también con otros cationes de estos fármacos, o con alimentos ricos en calcio, magnesio o hierro.
 - Los secuestrantes biliares como la colestiramina y el colestipol, causan malabsorción de vitaminas liposolubles.
 - La fenitoína interactúa con facilidad con el ácido fólico.
- 26) En este tipo de estudio los individuos son identificados en función de la presencia o ausencia de exposición a un determinado factor. En este momento todos están libres de la enfermedad de interés y son seguidos durante un período de tiempo para observar la frecuencia de aparición del fenómeno que nos interesa. Si al finalizar el período de observación la incidencia de la enfermedad es mayor en el grupo de expuestos, podremos concluir que existe una asociación estadística entre la exposición a la variable y la incidencia de la enfermedad. Señalar a qué tipo de estudio nos estamos refiriendo:
- Estudio de casos/controles.
 - Estudio de cohortes.
 - Estudio transversal.
 - Ensayo clínico.
- 27) En relación al análisis crítico de una publicación científica, y dentro de la evaluación de los posibles sesgos, cuando decimos que “se origina por una randomización inadecuada, haciendo que los grupos tengan diferencias”, nos estamos refiriendo a un:
- Sesgo de selección.
 - Sesgo de intervención.
 - Sesgo de exclusión.
 - Sesgo de detección.
- 28) De los siguientes principios de la genómica nutricional uno es FALSO. Señalarlo.
- Hay acciones de los componentes de la dieta sobre el genoma humano, que directa o indirectamente, pueden alterar la expresión o estructura de los genes.
 - En algunos individuos y bajo ciertas circunstancias, la dieta puede ser un factor de riesgo de una enfermedad.
 - Algunos genes regulados por la dieta (y sus variantes comunes) pueden jugar un papel en el inicio, incidencia, progresión, y/o severidad de las enfermedades crónicas.
 - El grado en el cual la dieta influye en el binomio salud-enfermedad no depende de la constitución genética individual.
- 29) En las recomendaciones dietéticas en pacientes oncológicos que padecen Disgeusia, señalar la recomendación FALSA o INCORRECTA:
- Coma pescado y carnes blancas, como el pollo o el pavo.
 - Emplee como condimento el perejil y el limón.
 - Use cubiertos de plástico.
 - Evite los alimentos de olor fuerte, como el café, coliflor, espárragos o cebolla.
- 30) Las siguientes recomendaciones dietéticas: “Mantener una buena higiene bucal, con enjuagues con agua abundante y elixir bucal; tomar líquidos frecuentemente; derretir en la boca cubitos de hielo elaborados con zumo; evitar los alimentos secos y fibrosos, y tomar alimentos blandos preparados con un poco de salsa o caldo”, se recomiendan en pacientes oncológicos que presentan:
- Disfagia.
 - Estreñimiento.
 - Xerostomía.
 - Disgeusia.

- 31) La recuperación del estado nutricional óptimo es una meta prioritaria en el manejo de pacientes con anorexia. Los objetivos nutricionales inmediatos son: (Señale el enunciado FALSO)
- Restablecer pautas de alimentación normales.
 - Recuperar el peso perdido.
 - Adecuar el peso a la talla.
 - Mantener una hipopotasemia inferior a 2,5 mEq/l.
- 32) De los siguientes consejos para enfermos que padecen mucositis, señale el enunciado FALSO:
- Realice enjuagues de miel diluida en agua, infusiones de tomillo, manzanilla y salvia, por sus propiedades antisépticas y calmantes.
 - En el caso de mucositis causada por inhibidores mTOR realice enjuagues con una solución de corticoides, o puede realizar también enjuagues con infusión de tomillo.
 - Tome alimentos suaves, blandos, no ácidos, y a una temperatura ambiente o fría, nunca calientes.
 - Realice comidas en pequeñas cantidades y frecuentes.
- 33) Cuando tengamos que tratar dietéticamente a un paciente con cáncer, que está en tratamiento con quimioterapia, y que padece una Mucositis en Grado 3, sabremos que presenta:
- Eritema, mucosa enrojecida y no tiene dolor.
 - Úlceras extensas, encías edematosas, mantiene deglución de líquidos, saliva espesa, dificultad de habla y tiene dolor.
 - Úlceras poco extensas, mantiene la deglución de sólidos, y tiene dolor leve.
 - Úlceras muy extensas, encías sangrantes, no deglución, no saliva, dolor intenso, soporte enteral o parenteral.
- 34) Señalar el enunciado FALSO respecto a los FODMAPs.
- La dieta baja en FODMAPs es una dieta equilibrada, ya que incluye la ingesta de cereales, frutas y verduras, que tienen bajo contenido en hidratos de carbono de cadena larga, permitiendo de este modo, aportar la cantidad de vitaminas y minerales necesarias para cubrir los requerimientos diarios.
 - En la dieta baja en FODMAPs, está permitida la toma sin restricción de carne, pescado, huevos, así como leche y derivados lácteos sin lactosa.
 - El acrónimo FODMAP hace referencia a monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polioles fermentables entre los que se incluyen: fructanos e inulina, galacto-oligosacáridos, fructosa, polioles (manitol, sorbitol, xilitol, maltitol, entre otros).
 - En la dieta baja en FODMAPs se recomienda realizar una fase de eliminación completa de los mismos.
- 35) De los siguientes alimentos, identificar el que tiene alto contenido en FODMAPs.
- Espinaca
 - Calabacín
 - Puerro
 - Judía verde
- 36) De los siguientes alimentos, identificar el que tiene bajo contenido en FODMAPs.
- Avellana
 - Almendra
 - Pistacho
 - Anacardo
- 37) Cuando en una fórmula de nutrición enteral, “las proteínas están hidrolizadas en forma de péptidos o en forma de aminoácidos libres”, estamos haciendo referencia a:
- Una dieta oligomérica
 - Una dieta polimérica
 - Una fórmula especial
 - Un suplemento nutricional

- 38) Señale el enunciado FALSO:
- Vitamina B2 (Riboflavina)
 - Vitamina B9 (Niacina)
 - Vitamina B6 (Fosfato de Piridoxal)
 - Vitamina B5 (Acido pantoténico)
- 39) La denominada dieta mediterránea está tradicionalmente basada en la “trilogía mediterránea”. ¿Qué 3 productos básicos de la agricultura mediterránea la formaban?
- El trigo, el olivo y las frutas
 - El olivo, la vid y el pescado
 - El trigo, el olivo y la vid
 - El olivo, las frutas y el pescado
- 40) Es el anticuerpo clásico de las alergias como la fiebre del heno, el asma, el eczema y la anafilaxia provocada por alimentos, el síndrome de alergia oral y las reacciones de hipersensibilidad gastrointestinal inmediata. Está implicada en las reacciones alérgicas inmediatas.
- IgG
 - IgE
 - IgD
 - IgM
- 41) Se define como “alimento alterado”:
- Todo alimento que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido o que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada o cualquier otra circunstancia capaz de inducir a error al consumidor.
 - Todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
 - Alimento con gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos.
 - Todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener ésta alterada.
- 42) El valor biológico de una proteína viene dado por:
- Aporte de nitrógeno.
 - Digestibilidad de la proteína.
 - Contenido en aminoácidos esenciales y su facilidad de asimilación por nuestro organismo.
 - Cantidad de hidrógeno y carbono.
- 43) La aparición de Bocio es debido a la deficiencia de:
- Calcio.
 - Fósforo.
 - Yodo.
 - Hierro.

- 44) En relación a la valoración del estado nutricional de un paciente, y en concreto, a las clasificaciones cualitativas de la desnutrición, señalar cuál de las siguientes “se da por una disminución del aporte proteico o aumento de los requerimientos en infecciones graves, politraumatismos y cirugía mayor. El panículo adiposo está preservado, siendo la pérdida fundamental proteica, principalmente visceral”:
- Marasmo
 - Desnutrición oculta
 - Kwashiorkor
 - Estado carencial
- 45) Señalar cuál de los siguientes es un Indicador que evalúa la Masa Corporal Total:
- Índice de Peso para la Talla (IPT)
 - Pliegue subescapular (PSe)
 - Índice de masa corporal (IMC)
 - Circunferencia de cintura (CC)
- 46) La vitamina B12 se encuentra en:
- Legumbres y hortalizas.
 - Frutas y patatas.
 - Huevos, vísceras, carnes rojas y productos lácteos.
 - Cereales y pan.
- 47) La ecuación de Harris-Benedict es una ecuación que permite estimar:
- La tasa metabólica basal.
 - La cantidad de masa libre de grasa.
 - Índice de masa corporal.
 - Cantidad de nitrógeno en alimentos.
- 48) Cuál de los siguientes aminoácidos se considera esencial:
- Cisteína.
 - Glutamina.
 - Lisina.
 - Serina.
- 49) Cuál de los siguientes tipo de fibra dietética es insoluble:
- Pectina.
 - Goma.
 - Celulosa.
 - Mucílago.
- 50) Para el cálculo del valor energético de un alimento se utiliza unos factores de conversión. Indique la incorrecta:
- Glúcidos (salvo los polialcoholes): 4 kcal/g.
 - Proteínas: 4 kcal/g.
 - Lípidos: 4 kcal/g.
 - Alcohol (etanol): 7 kcal/g.
- 51) El grupo alimentario compuesto por frutas y verduras tienen unas características comunes por su composición nutritiva. Señale la correcta:
- Contienen fibra vegetal.
 - Son relativamente pobres en vitaminas hidrosolubles y sales minerales.
 - Contienen glúcidos simples.
 - A y C son correctas.
- 52) Las tablas de composición de los alimentos reflejan:
- La textura de los alimentos.

- b) La calidad higiénica de los alimentos.
 - c) La calidad nutritiva de los alimentos.
 - d) A y C son correctas.
- 53) La glucogenolisis es y tiene lugar:
- a) Es el anabolismo del glucógeno con formación de glucosa y tiene lugar en la circulación general.
 - b) Es la degradación o catabolismo del glucógeno con formación de glucosa.
 - c) Tiene lugar en el hígado y en los músculos.
 - d) B y C son ciertas.
- 54) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde con los criterios sanitarios sobre el uso de aditivos en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias?
- a) Inocuidad a través del IDA.
 - b) Eficaz.
 - c) Necesaria para conservar o aumentar la calidad de un alimento.
 - d) Todas son correctas.
- 55) El botulismo es una intoxicación de origen alimentario que afecta principalmente al:
- a) Aparato digestivo exclusivamente.
 - b) Sistema nervioso.
 - c) Aparato respiratorio.
 - d) Sistema cardiocirculatorio.
- 56) ¿Cuál de las siguientes son sustancias que actúan sobre las proteínas?
- a) Antienzimas.
 - b) Taninos.
 - c) Ácido oxálico.
 - d) A y B son correctas.
- 57) Señale las fases de las dietas progresivas:
- a) Dieta basal, de fácil digestión, semilíquida, líquida y blanda.
 - b) Dieta absoluta, líquida, semilíquida, blanda, de fácil digestión y basal.
 - c) Dieta líquida, blanda y basal.
 - d) Dieta absoluta, líquida, semilíquida y de fácil digestión.
- 58) Un interrogatorio alimentario nos permite conocer:
- a) La energía que el paciente ingiere diariamente y el consumo de alcohol.
 - b) Los desequilibrios cuantitativos y/o cualitativos y el modo alimentario.
 - c) El aporte de vitaminas, sales minerales y agua.
 - d) Todas son correctas.
- 59)Cuál de las siguientes serían consecuencias biológicas de las dietas hipocalóricas en la insuficiencia renal avanzadas:
- a) Tendencia a la inanición.
 - b) Disminución de la urea y creatinina.
 - c) Hiperpotasemia endógena.
 - d) A y C son correctas.
- 60) El “requerimiento energético” es la cantidad de energía que necesitamos para cubrir las exigencias de:
- a) Tasa metabólica basal.
 - b) Actividad física.
 - c) Actividad dinámica específica.
 - d) Todas son correctas.

- 61) Las funciones fisiológicas del colesterol son:
- Precursor de las hormonas esteroideas.
 - Precursor de la vitamina D.
 - Formar parte de la membrana celular.
 - Todas son correctas.
- 62) En la insuficiencia renal:
- Debemos restringir la ingesta de proteínas.
 - Si aparece una proteinuria suplementar las proteínas que pierde la orina.
 - Ante la aparición de edemas debemos restringir el sodio.
 - Todas son correctas.
- 63) En la anorexia nerviosa:
- La dieta debe proporcionar una cantidad elevada de ácidos grasos saturados con el fin de que el paciente llegue a reestablecer su peso ideal en el menor tiempo posible.
 - Los alimentos deben poseer un gran volumen con el fin de reeducar al estómago en la distensión.
 - Los alimentos deben poseer las kilocalorías necesarias en el mínimo volumen.
 - A y B son correctas.
- 64) De cuántos principios consta Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):
- 7.
 - 5.
 - 15.
 - 9.
- 65) El *Codex Alimentarius* estructura el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en varios principios. Indique cual es el primer principio:
- Establecer un sistema de vigilancia del control de los puntos críticos.
 - Realizar un análisis de peligros.
 - Determinar los puntos de control críticos.
 - Establecer un límite o límites críticos.
- 66) La *Hidatidosis* está causada por:
- Un hongo.
 - Una bacteria.
 - Un parásito.
 - Un virus.
- 67) La *Toxoplasmosis* está causada por:
- Un hongo.
 - Una bacteria.
 - Un parásito.
 - Un prion.
- 68) La enfermedad de *Creutzfeldt-Jakob* está causada por:
- Un hongo.
 - Una bacteria.
 - Un parásito.
 - Un prión.
- 69) *Staphylococcus aureus* es una bacteria:
- Aerobia Gram-negativa.
 - Anaerobia Gram-negativa.
 - Aerobia Gram-positiva.
 - Anaerobia Gram-positiva.

- 70) *Clostridium* es un género de bacterias:
- Aerobia Gram-negativa.
 - Anaerobia Gram-negativa.
 - Aerobia Gram-positiva.
 - Anaerobia Gram-positiva.
- 71) *Bacillus cereus* es una bacteria:
- Aerobia Gram-negativa.
 - Anaerobia Gram-negativa.
 - Aerobia Gram-positiva.
 - Anaerobia Gram-positiva.
- 72) Las bacterias gram-positivas en la tinción de Gram se tiñen de:
- Color violeta.
 - Color rojo.
 - No se tiñen.
 - Color amarillo.
- 73) Los aditivos se nombran mediante un código compuesto por una letra seguida de tres cifras. Si la primera cifra es un 2, se está refiriendo al grupo de los:
- Estabilizantes.
 - Colorantes.
 - Antioxidantes.
 - Conservantes.
- 74) Los huevos de categoría A deberán ir marcados con un código. El primer dígito hace referencia al sistema de cría de las gallinas ponedoras. Si dicho dígito indica un 2 se está refiriendo a la forma de cría:
- Para la realizada en suelo.
 - Para la de jaulas.
 - Para la producción ecológica.
 - Para la campera.
- 75) La “Distribución normal” se caracteriza por:
- Tener forma de campana.
 - Ser simétrica.
 - Coinciden la media, moda y mediana.
 - Todas son características de la distribución normal.
- 76) La variable “número de pacientes” es del tipo:
- Ordinal.
 - Continua.
 - Discreta.
 - Nominal.
- 77) Señale la respuesta correcta. Si consideramos una variable discreta:
- El valor de la media puede no pertenecer al conjunto de valores posibles de la variable.
 - El valor de la media no pertenece al conjunto de valores posibles de la variable.
 - El valor de la media debe pertenecer al conjunto de valores posibles de la variable.
 - Ninguna respuesta es correcta.
- 78) Cuando decimos que es el valor que más veces se repite dentro de un conjunto de datos nos estamos refiriendo a:
- La moda.
 - La mediana.
 - El percentil 50.
 - El percentil 75.

- 79) Odds ratio es una medida de:
- Dispersión.
 - Asociación.
 - Centralización.
 - Posición.
- 80) En el campo de la Bioestadística, se entiende como “sensibilidad”:
- La probabilidad de que la prueba dé positivo condicionada a que el individuo esté enfermo.
 - La probabilidad de que la prueba dé negativo condicionada a que el individuo no esté enfermo.
 - La probabilidad de que la prueba dé negativo condicionada a que el individuo esté enfermo.
 - La probabilidad de que la prueba dé positivo condicionada a que el individuo no esté enfermo.
- 81) Señalar cuál de los siguientes protocolos no se encuentra dentro de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica:
- Protocolo de vigilancia de Rabia
 - Protocolo de vigilancia de Cáncer de Páncreas
 - Protocolo de vigilancia de la Enfermedad meningocócica
 - Protocolo de vigilancia de Infección por el Virus de la Inmunodeficiencia Humana
- 82) Señalar cuál de las siguientes es la herramienta de cribado recomendada por la ESPEN (Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo) para pacientes hospitalizados. Entre sus componentes, incluye una puntuación por la gravedad de las enfermedades para reflejar el incremento en los requerimientos nutricionales.
- MNA (Mini Nutritional Assessment)
 - MUST (Malnutrition Universal Screening Tool)
 - NRS 2002 (Nutritional Risk Screening 2002)
 - SNAQ (Short Nutritional Assessment Questionnaire)
- 83) En relación a la Antropometría en los diferentes ciclos de vida, señalar la medición antropométrica que no se utiliza en niños y adolescentes:
- Peso
 - Pliegues cutáneos
 - Circunferencia media del brazo derecho
 - Área grasa y Área muscular
- 84) En relación a la atención gerontológica centrada en la persona, señalar cuál es una de sus características:
- Busca nuevas formas de atención, donde las personas usuarias puedan opinar, elegir y tengan el control real sobre los asuntos que le afectan en su vida cotidiana.
 - Identifica y visibiliza las capacidades de las personas para intervenir desde éstas.
 - Conoce las biografías, preferencias y deseos de las personas, para convertirlas en los principales referentes de los planes de atención.
 - Todas son correctas.
- 85) De entre los siguientes, señalar el que es un modelo de atención gerontológica centrado en la persona:
- El modelo que considera que las nuevas iniciativas solo valen si pueden implantarse a gran escala.
 - El modelo en el que las decisiones dependen de los profesionales.
 - El modelo que planea la vida compuesta de programas con un número limitado de opciones.
 - El modelo que sitúa su foco en capacidades y habilidades.
- 86) En relación a las Fases para avanzar en la atención centrada en la persona, en qué consiste la Fase II?
- En conocer nuestra situación.
 - En sensibilizar.
 - En lograr un liderazgo del cambio interno y compartido.
 - En crear nuestra propia ruta de mejora.

- 87) Cuando decimos que “es un conjunto de factores fisiológicos, bioquímicos, clínicos y metabólicos que conllevan un riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular o diabetes mellitus tipo 2, que estos factores se pueden resumir en resistencia a la insulina, exceso de grasa abdominal, dislipidemia aterogénica, hipertensión arterial, susceptibilidad genética, disfunción endotelial, estado de hipercoagulabilidad y estrés crónico”, nos estamos refiriendo:
- Al síndrome de Reaven.
 - Al síndrome de Angelman.
 - Al síndrome de Cushing.
 - Al síndrome de Edwards.
- 88) En la dieta para la prueba del ácido 5 – hidroxindolacético, durante los 5 días previos a la recogida de orina, el paciente puede comer:
- Melón
 - Chocolate
 - Berenjenas
 - Arándanos
- 89) En la dieta para la prueba de catecolaminas en orina, durante los 5 días previos a la recogida de dicha orina, el paciente puede comer:
- Melón
 - Plátanos
 - Queso
 - Nueces
- 90) Dentro de los programas y recursos para la atención individual, grupal y comunitaria en los servicios sociales municipales de Vitoria-Gasteiz, existen tres Programas Comunitarios según los objetivos que se pretenden. Señalar el que no es un Programa Comunitario.
- Participación ciudadana y civismo.
 - Información y Sensibilización social.
 - Competencia social y Crecimiento personal.
 - Participación Comunitaria y Apoyo solidario.
- 91) Dentro de los programas y recursos para la atención individual, grupal y comunitaria en los servicios sociales municipales de Vitoria-Gasteiz, se encuentran los denominados Programas Comunitarios. ¿Qué objetivos se pretenden conseguir con dichos Programas?
- Desarrollo de habilidades y recursos personales que permitan afrontar y superar con éxito las eventualidades personales y sociales que se produzcan en la persona, en la familia o en la comunidad.
 - Información sobre derechos, deberes y recursos sociales.
 - Apoyo al desarrollo de iniciativas, propuestas y proyectos de carácter individual y grupal que potencien la participación activa y promuevan la vida asociativa.
 - Todas son correctas.
- 92) La deficiencia de Vitamina D origina:
- Escorbuto
 - Defectos en el tubo neuronal
 - Osteomalacia
 - Beri-Beri
- 93) La principal vía de eliminación del nitrógeno proteico es por:
- La urea en las heces
 - El nitrógeno en las heces
 - La urea en la orina
 - La urea por el sudor

- 94) Señalar el enunciado FALSO:
- Hay factores genéticos que predisponen a padecer Diabetes mellitus tipo II.
 - Existen factores fisiológicos que pueden ser la causa de Diabetes mellitus.
 - La hipertensión, el colesterol y los triglicéridos son factores de riesgo en la Diabetes mellitus.
 - Las plantas medicinales no tienen utilidad en el tratamiento o mantenimiento de la glucemia.
- 95) Una dieta ligeramente hipercalórica, hiperproteica (150g/día), con aporte de fibra importante, estaría indicada en pacientes:
- Con insuficiencia renal moderada/severa.
 - Politraumatizados o quemados.
 - Con encefalopatía hepática en fase aguda.
 - Con dislipemia y obesidad.
- 96) ¿A qué dieta nos referimos cuando decimos que se trata de una dieta incompleta, que solo cubre los requerimientos de líquidos, Na y K, y que en 1º Fase los alimentos son líquidos, y en 2ª Fase son líquidos y semisólidos?
- Dieta basal.
 - Dieta de transición.
 - Dieta líquida o de tolerancia.
 - Dieta túrmix.
- 97) De los siguientes alimentos, ¿cuáles están excluidos en la dieta para cirugía bariátrica?
- Leche y yogur desnatados.
 - Pollo, merluza y lenguado.
 - Verduras y pan.
 - Patatas y aceite de oliva.
- 98) Cuando hablamos de dieta Turmix Basal, Dieta sin residuos y Dieta blanda mecánica, estamos hablando de:
- Dietas progresivas.
 - Dietas modificadas en textura.
 - Dietas disociadas.
 - Dietas cetogénicas.
- 99) “Es el manual básico de la nutrición de un hospital y en restauración colectiva; debe recoger, por un lado, los criterios de una alimentación variada, saludable y los criterios médicos (en los que se establece la patología y el papel de la dieta asociada a la enfermedad del paciente, la dietoterapia), y por otro lado, los criterios culinarios”.
- Tabla de composición de alimentos.
 - Manual de alimentación.
 - Código de dietas.
 - Carta de menús.
- 100) De los siguientes tratamientos dietéticos, señalar el que es correcto respecto a una dieta en el Síndrome de vaciamiento rápido postgastrectomía (Dumping).
- Se deben realizar de 3 a 5 comidas diarias.
 - Es recomendable la ingestión de líquidos con las comidas.
 - Los pacientes deben recibir comidas ricas en proteínas y grasas, ambos nutrientes estimulan la secreción de gastrina, que retarda a su vez el vaciamiento gástrico.
 - Es recomendable la ingesta de hidratos de carbono simples, por su rápida absorción.