

27/09/2019

A216. DIETISTA

SEGUNDO EJERCICIO

Tiempo máximo: 120 minutos

Puntuación directa máxima: 10 puntos

Puntuación prueba: 30 puntos

No abra el cuadernillo hasta que se le indique y lea atentamente las instrucciones de esta portada.

- **Móviles apagados** y, al igual que los relojes, pulseras de actividad y similares, retirados de la mesa. Botellas de agua, estuches y similares pueden tenerse accesibles pero no sobre la mesa.
- Si no hay reloj en la sala, se informará por voz del tiempo que falta para la realizar la prueba: 60-30-15-10-5 y último minuto.
- Sobre la mesa exclusivamente cuadernillo de preguntas, hoja de identificación personal, DNI y bolígrafo (azul o negro). No se permite la utilización de rotuladores de color, si de TIPEX® o similares.
- Utilice en su ejercicio un tipo **de letra que permita su lectura** por el Tribunal.
- Si se le ha facilitado una **hoja de identificación** con una CLAVE rellénela con su DNI, nombre, apellidos y código/denominación de la prueba.
- **Escriba la CLAVE en las hojas de respuesta** que vaya a utilizar. NO escriba su nombre, DNI o firme la prueba ya que es causa de NO CORRECCIÓN. Utilice ambas caras del folio. Numere folios, no las páginas.
- La Hoja de Identificación se recogerá transcurridos los primeros minutos de la prueba.
- Si desea un **certificado de asistencia** solicítelo en el momento en el que se le realice el control de presencia.
- Las respuestas deberán ser concretas y precisas. La corrección se realizará conforme a criterios predeterminados. La valoración máxima de cada pregunta, en el caso de ser diferentes, viene señalada en el enunciado de la misma.
- Si ha finalizado antes de tiempo levante la mano para que se le recoja la hoja de respuestas. No se recogen exámenes individualmente en los últimos 3 minutos del ejercicio y si ha finalizado en este plazo permanezca en su sitio, en silencio, hasta la recogida final,
- No olvide indicar en todas sus hojas de respuestas:
 - **Código OPE (A216)**
 - **Clave** identificación
 - **Supuesto/s a los que se contesta en el folio**
 - **Número de hoja/total** de hojas utilizadas.
- Responda ajustándose al **límite máximo de líneas** que se establece para cada pregunta. Respuestas con extensión superior a la marcada NO SE CORRIGEN.

Gracias por su colaboración

SUPUESTO N° 1**Puntuación: 3**

El Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz quiere llevar a cabo un estudio epidemiológico con el objetivo de valorar el estado nutricional de personas adultas residentes en este municipio, y evaluar su grado de adecuación al patrón de Dieta Mediterránea. La muestra participante en el estudio se ha seleccionado de forma aleatoria y estratificada por edad, sexo y nivel socioeconómico.

Los criterios de inclusión establecidos son los siguientes: adultos caucásicos residentes en Vitoria-Gasteiz, al menos durante los últimos 5 años; mayores de 18 años y menores de 65 años. Los criterios de exclusión son los siguientes: enfermedades, salvo sobrepeso/obesidad, o situaciones que puedan afectar al peso, la talla o a la composición corporal, como, por ejemplo, ser atleta; y convivencia entre participantes en el mismo domicilio.

2 dietistas-nutricionistas realizarán medidas antropométricas (peso, talla, perímetros corporales y pliegues adiposo-cutáneos) y entrevistarán a los participantes utilizando el Test del estudio Predimed que determina la adecuación al patrón de Dieta Mediterránea. Las medidas y entrevistas se llevarán a cabo, previo consentimiento por parte de los participantes, en su domicilio. La investigación cuenta con el informe favorable del Comité de Ética para la Investigación con Seres Humanos pertinente.

Responda **ajustándose al límite máximo de líneas** que se establece para cada pregunta a las siguientes cuestiones relacionadas con este estudio:

- 1.1. Describa brevemente los principios éticos básicos que debe cumplir cualquier investigación con seres humanos. (Extensión máxima: 10 líneas. Puntuación máxima: 0,75)
- 1.2. Teniendo en cuenta que en este estudio no se obtendrán muestras biológicas, ¿deberían los voluntarios/as ser informados y firmar un consentimiento para participar en esta investigación? Razone su respuesta. ((Extensión máxima: 3 líneas. Puntuación máxima: 0,12)
- 1.3. Los investigadores del estudio han decidido seleccionar la muestra de forma aleatoria y estratificada, ¿no hubiese sido mejor una selección aleatoria simple? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 6 líneas. Puntuación máxima: 0,20)
- 1.4. ¿Con qué finalidad cree que se han establecido los criterios de inclusión y exclusión antes mencionados? (Extensión máxima: 2 líneas. Puntuación máxima: 0,12)
- 1.5. ¿De qué tipo de estudio epidemiológico se trata? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 6 líneas. Puntuación máxima: 0,20)
- 1.6. Para llevar a cabo las medidas antropométricas, ¿qué consideraciones básicas se deberán tener en cuenta (en lo que respecta al lugar donde se realicen, el material utilizado, la localización de los puntos anatómicos, el estado y la vestimenta del sujeto) para que los datos obtenidos sean fiables? (Extensión máxima: 30 líneas. Puntuación máxima: 1,00)
- 1.7. A partir de las medidas de antropometría, ¿qué índices derivados podrían calcularse? Y ¿qué fuentes de información se utilizarían para seleccionar los valores de referencia a emplear para la interpretación de estos resultados? (Extensión máxima: 15 líneas. Puntuación máxima: 0,50)
- 1.8. En relación al análisis de los datos registrados, ¿qué tipo de análisis descriptivos de deberían realizar para las variables cuantitativas? Y ¿para las cualitativas? (Extensión máxima: 2 líneas. Puntuación máxima: 0,11)

SUPUESTO Nº 2

Puntuación: 2 puntos

Un Centro Educación Infantil de Vitoria-Gasteiz, que cuenta con comedor escolar de elaboración in situ, solicita su colaboración debido a un caso de un alumno con alergia múltiple a la proteína de la leche de vaca y al pescado. A continuación encontrará el menú basal de 3 días que se oferta en dicho Centro.

Menú basal 1	Menú basal 2	Menú basal 3
Arroz tres delicias (gambas, huevo y jamón cocido)	Ensalada templada con gulas	Crema de calabaza
Merluza a la romana con guarnición de lechuga	Canelones de carne	Alubias estofadas
Yogur	Plátano	Natillas
Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco

2.1. Partiendo de ese menú, en un cuadro similar, realice los mínimos cambios para que sea apto para el menor con la alergia múltiple antes mencionada. (Extensión máxima: Cuadro. Puntuación máxima: 0,50)

2.2. Una vez que llegan los alimentos al comedor, ¿qué precauciones deberían adoptarse para su almacenamiento? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 10 líneas. Puntuación máxima: 0,50)

2.3. ¿Qué consideraciones se deberían tener en cuenta a la hora de la preparación de los platos del menú especial? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 8 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

2.4. ¿En qué condiciones debería almacenarse el menú una vez terminado y antes de servirlo? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 22 líneas. Puntuación máxima: 0,75)

SUPUESTO N° 3

Puntuación: 1 punto

Desde la Asociación Española contra el Cáncer solicitan colaboración para desarrollar conjuntamente una campaña de apoyo a las personas con cáncer. Su tarea como dietista-nutricionista consistirá en elaborar recomendaciones nutricionales para paliar efectos secundarios de la quimio- y radioterapia. Dichas recomendaciones deberán basarse en evidencias científicas y ser explicadas de forma que los pacientes lo comprendan.

Redacte de forma sencilla 5 recomendaciones dietético-nutricionales para cada uno de los siguientes síntomas (Puntuación máxima: 0,20 puntos cada una):

- 3.1. Disgeusia
- 3.2. Náuseas y vómitos
- 3.3. Estreñimiento
- 3.4. Diarrea
- 3.5. Xerostomía

SUPUESTO Nº 4

Puntuación: 3

Niño de 11 años. Peso: 53 kg (por encima del percentil 97 según las Curvas de crecimiento de la Fundación Orbegozo); talla: 145 cm (por encima del percentil 50). Siempre ha estado por encima del percentil 90 para el peso y por encima del percentil 50 para la talla. Tiene una hermana de 8 años, que pesa 26 kg (percentil 50) y mide 126 cm (percentil 50).

Antecedentes personales del niño: estreñimiento, hipertensión arterial (presión arterial: 132/90 mmHg; percentil 99), colesterol total (205 mg/dl), colesterol LDL (132 mg/dl) (valores de referencia: colesterol total <200 mg/dl y colesterol LDL <130 mg/dl).

Antecedentes familiares: padre, sano y con normopeso; y madre con síndrome metabólico.

Valoración de estilos de vida del niño: más de 3 horas diarias delante de pantallas y 2 horas de gimnasia en el colegio por semana.

Recordatorio de 24 horas de un día de entre semana:

Ingesta	Hora	Lugar	Compañía	Alimentos
Desayuno	7:30h	Casa, frente al televisor	Solo	Vaso de leche entera de vaca Cucharada sopera de cacao en polvo azucarado
Media mañana	10:30h	Colegio	En compañía	3 días/semana: 4-5 galletas tipo María 2 días/semana: fruta (es obligatorio en el colegio)
Comida	13:00h	Colegio	En compañía	Ejemplo de un día cualquiera: Lentejas con puerro y calabaza Merluza al horno con salsa de tomate Yogur Pan blanco
Merienda	17:00h	Casa, frente al televisor	Solo	Generalmente un bocadillo con embutido Yogur líquido A veces, un plátano
Cena	21:30h	Casa	En compañía	3 filetes de lomo de cerdo con patatas fritas y pimientos verdes Yogur de fresa

Pan blanco

Recena	22:30h	Casa	Solo	Si se queda con hambre: Vaso de leche entera de vaca Cucharada sopera de cacao en polvo azucarado
--------	--------	------	------	---

Variaciones que se producen los fines de semana: toma 1 refresco azucarado todos los viernes, sábados y domingos; en el aperitivo de la familia, el fin de semana, toma aceitunas y patatas fritas; el fin de semana por las tardes toma algún paquete de *snacks* salados.

Preferencias del niño: verduras en puré, champiñones y pimientos; plátanos, melón y sandía; carnes, huevos y legumbres; pescado blanco; leche y yogures de sabores; galletas, cereales azucarados, refrescos y *snacks*.

Aversiones del niño: verduras crudas, pescado azul, queso. En general, no le gusta probar nuevos alimentos, ni nuevas formas de preparación.

A continuación, resuelva las siguientes cuestiones:

4.1. Diseñe un decálogo de recomendaciones nutricionales para este niño al objeto de tratar o prevenir problemas relacionados con su salud. (Extensión máxima: 15 líneas. Puntuación máxima: 0,75)

4.2. Las recomendaciones del decálogo, ¿son únicamente para el niño o para toda la familia? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 4 líneas. Puntuación máxima: 0,12)

4.3. Partiendo del recordatorio de 24 horas antes descrito, realizando el mínimo número de cambios posibles, y teniendo en cuenta las preferencias y aversiones, diseñe un menú tipo para un día. (Extensión máxima: Cuadro. Puntuación máxima: 0,75).

4.4. ¿Qué alternativas propondría para disfrutar en familia de los aperitivos del fin de semana? (Extensión máxima: 6 líneas. Puntuación máxima: 0,19)

4.5. ¿Debería seguir una dieta especial en el comedor escolar? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 8 líneas. Puntuación máxima: 0,19)

4.6. ¿Existe algún programa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz en el que pudiese participar con el fin de mejorar sus hábitos dietéticos y estilos de vida? En caso afirmativo, descríballo brevemente. (Extensión máxima: 20 líneas. Puntuación máxima: 1,00)

SUPUESTO N° 5

Puntuación: 1

Desde una residencia de ancianos solicitan colaboración para el tratamiento nutricional de varios pacientes con distintas patologías que presentan síntomas de disfagia a líquidos y/o sólidos.

Responda brevemente a las cuestiones en los siguientes apartados:

5.1. Indique qué tres viscosidades y tres volúmenes se utilizan en el método de Método de Exploración Clínica Volumen - Viscosidad (MECV-V). (Extensión máxima: 5 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

5.2. Como recomendación general, ¿qué tipo de alimentos se desaconsejarían en la disfagia por tener una textura difícil o de riesgo? (Extensión máxima: 10 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

5.3. Para adaptar la viscosidad de los líquidos se suelen utilizar espesantes comerciales pero es importante que el personal de cocina conozca las características de cada viscosidad. Describa de forma muy breve los tres tipos de viscosidad. (Extensión máxima: 4 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

5.4. A la hora de planificar la dieta de los pacientes con disfagia además de sus necesidades energéticas y otras patologías que puedan padecer, ¿qué se debe tener en cuenta? (Extensión máxima: 2 líneas. Puntuación máxima: 0,25)