

## CUESTIONARIO TEORICO

1. Entre las funciones del dietista no se encuentra:
  - A) Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos
  - B) Controlar y supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos
  - C) Promover la salud de las personas a través de la educación alimentaria
  - D) Obtener registros gráficos del cuerpo humano.
  
2. Cuando el control del alimento indique que un punto de control crítico no está bajo control:
  - A) Se establecerán medidas correctoras
  - B) Se sancionará al manipulador responsable
  - C) No se tomará ninguna medida
  - D) Sólo se identificará el punto crítico
  
3. ¿A qué temperatura se multiplican las bacterias patógenas más rápidamente?
  - A) 100 °C
  - B) 65 °C
  - C) 37 °C
  - D) 5 °C
  
4. Según la Constitución, los españoles:
  - A) Tienen derecho a elegir su residencia dentro del Estado Español y a la libre circulación.
  - B) Tienen derecho a elegir libremente su residencia dentro del Estado Español y a circular por él.
  - C) Tienen derecho a elegir su residencia y a la libre circulación.
  - D) Tienen derecho a elegir libremente su residencia y a circular por el territorio Nacional.
  
5. El proceso de conservación que consiste en extraer la humedad contenida en los alimentos congelando y sublimando esa humedad se llama:
  - A) Congelación
  - B) Concentración
  - C) Liofilización
  - D) Saponificación
  
6. ¿En qué cereal encontramos el gluten?
  - A) Mijo
  - B) Maíz
  - C) Trigo
  - D) Arroz
  
7. ¿Con respecto a las hortalizas y verduras, cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?
  - A) El contenido lipídico es muy bajo
  - B) En cuanto a minerales, es el potasio el componente principal
  - C) Algunos tubérculos y semillas tienen un elevado contenido de almidón
  - D) Tienen un elevado contenido (45%) de glucosa y sacarosa

8. Según el Art. 43 de la Constitución Española, cuál de las siguientes afirmaciones no compete a los poderes públicos:
- A) Organizar y tutelar la salud pública.
  - B) Fomentar la educación sanitaria
  - C) Fomentar la educación física y el deporte
  - D) Garantizar, en todo caso, la gratuidad de todas las prestaciones.
9. La comida que durante su elaboración ha sido sometida a un proceso térmico se llama:
- A) Comida recalentada
  - B) Comida preparada con tratamiento térmico
  - C) Comida preparada permanente (CPP)
  - D) Comida térmicamente estable
10. ¿Qué bacterias importantes para el manipulador de alimentos se encuentran en la nariz?
- A) Salmonellas
  - B) Estafilococos
  - C) Clostridium
  - D) En la nariz no hay bacterias
11. ¿Cuál de las siguientes temperaturas es muy peligrosa para mantener los alimentos?
- A) Entre 20 y 50°C
  - B) Más de 70°C
  - C) Menos de 5°C
  - D) Cuando el alimento está congelado
12. El Hidrato de carbono más importante en la composición de los cereales es:
- A) Fructosa
  - B) Sacarosa
  - C) Lactosa
  - D) Almidón
13. La acción del calor sobre los alimentos:
- A) Facilita la hidrólisis de almidones y féculas
  - B) Aumenta su concentración de vitaminas hidrosolubles
  - C) Aumenta su concentración de vitaminas liposolubles
  - D) Aumenta el número de microorganismos y productos
14. En la composición de la nata encontramos:
- A) Ácido ascórbico
  - B) Ácido oleico
  - C) Ácido láctico
  - D) Alcohol metílico
15. Con respecto a las legumbres, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?
- A) En las legumbres destaca su riqueza en almidones y en fibra total
  - B) Su contenido en vitaminas y minerales es escaso y sin importancia nutricional.
  - C) Junto con los cereales, son los alimentos más ricos en agua
  - D) Su contenido en lípidos es muy elevado (35%)

16. Los llamados pescados azules en comparación con los pescados blancos son:
- A) Más ricos en grasas
  - B) Menos ricos en grasas
  - C) Más ricos en proteínas
  - D) Menos ricos en fibra
17. Los frutos secos son alimentos ricos en:
- A) Ácidos grasos saturados
  - B) Ácidos grasos monoinsaturados
  - C) Ácidos grasos poliinsaturados
  - D) No contienen ácidos grasos
18. El punto de ebullición del aceite de oliva es
- A) Más bajo que el de los aceites de semillas
  - B) Más alto que el de los aceites de semillas
  - C) Igual que el de los aceites de semillas
  - D) No tiene punto de ebullición
19. Los hidratos de carbono que contienen la leche son:
- A) Lactosa y Manosa
  - B) Solo lactosa
  - C) Sacarosa y Manosa
  - D) Lecitina y Maltosa
20. Inconvenientes del huevo:
- A) Produce ácido úrico
  - B) Es deficitario en proteínas
  - C) Es causante de alergias alimentarias
  - D) Contiene mucha fibra
21. Cuando hablamos de “la cantidad máxima de un compuesto que puede consumirse diariamente durante toda la vida, sin que se pueda acusar un riesgo apreciable para la salud humana”, estamos hablando de:
- A) Alimentación diaria saludable
  - B) Cantidad de alimentos total (CAT)
  - C) Ingesta diaria aceptable (IDA)
  - D) No existe tal definición
22. La Junta de Andalucía, según establece el Art. 99 del EA, esta integrada por:
- A) El Parlamento y el Consejo de Gobierno.
  - B) El Parlamento, los consejeros y el Presidente de la Junta.
  - C) El Parlamento, la Presidencia de la Junta de Andalucía y el Consejo de Gobierno.
  - D) El Parlamento, la Presidencia de la Junta de Andalucía, el Consejo de Gobierno y el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.
23. Dentro de las diez reglas de oro, de la alimentación equilibrada. ¿Cual de las respuestas no es la correcta?
- A) Es preciso comer una gran variedad de alimentos, pero no en gran cantidad.
  - B) El agua es la bebida fisiológica por excelencia.
  - C) Mantener un peso estable es signo de equilibrio nutritivo.
  - D) No limitar el consumo de azúcares.

24. ¿Que Micronutrientes son esenciales para el crecimiento y desarrollo en las primeras etapas de la vida?
- A) Proteínas, Hidratos de Carbono.
  - B) Minerales, Vitaminas.
  - C) Minerales: calcio y cinc.
  - D) Vitaminas A, B, C y Ácido Fólico.
25. ¿Qué trastornos de la conducta alimentaría son mas frecuentes en la adolescencia?
- A) Anorexia y Bulimia.
  - B) Bulimia y Gastroenteritis.
  - C) Anorexia y Vómitos.
  - D) Bulimia, Deportes y Cansancio.
26. En la infancia ¿Qué características debe tener la dieta?
- A) Alimentación diversificada: comer de todo, incluir diariamente alimentos de todos los grupos.
  - B) Distribución y horarios regulares de comidas, evitar que el niño pique entre horas.
  - C) Selección de alimentos, manteniendo la importancia de la leche, evitar alimentos grasos.
  - D) A B C, son correctos.
27. La alimentación de las personas de edad avanzada suele ser repetitivas, monótonas, con un consumo bajo de alimentos ricos en Fe ¿Qué produce su carencia?
- A) Cansancio.
  - B) Anemia Ferropénica.
  - C) Fístulas entero-cutáneas.
  - D) Vértigos y mareos.
28. En la nutrición diaria del niño la carencia de Vit. D puede producir:
- A) Lesiones renales.
  - B) Escorbuto.
  - C) Raquitismo.
  - D) Dermatitis seborreica.
29. El Presupuesto del Parlamento es elaborado y aprobado por:
- A) Consejo de Gobierno.
  - B) El propio Parlamento.
  - C) Lo elabora la Conserjería de Presidencia y lo aprueba el Parlamento.
  - D) Lo elabora la Conserjería de Economía y Hacienda y lo aprueba el Parlamento.
30. En deportes con predominio del trabajo aeróbico es fundamental:
- A) Proteínas Vitaminas.
  - B) Vitaminas Lípidos.
  - C) Lípidos Hidratos de Carbono.
  - D) Glucosa y Glucogeno.
31. ¿Qué sucede con el peso del niño durante el 1º año de vida?
- A) Duplica su peso.
  - B) Multiplica por dos su peso.
  - C) El crecimiento es progresivo.
  - D) Triplica su peso.

32. El estado nutricional de una madre gestante, influye en el crecimiento fetal.  
¿Cual debe ser el peso correcto que debe ganar la madre?
- A) Entre 10-12 Kg.
  - B) Entre 8-15 Kg.
  - C) Entre 9-14 Kg.
  - D) Entre 10-15 Kg.
33. En las personas sanas, no deben obsesionarse con los cálculos energéticos, de manera que sus comidas deben obtener un:
- A) Equilibrio cuantitativo.
  - B) Equilibrio cualitativo.
  - C) Equilibrio energético.
  - D) Equilibrio básico
34. Se observa que en los países Mediterráneos se producen una menor incidencia de:
- A) Enfermedades Renales.
  - B) Enfermedades Hepáticas.
  - C) Enfermedades Cardiovasculares.
  - D) Enfermedades Gástricas.
35. Atendiendo a la definición del Sistema Nacional de Salud establecida en la Ley General de Sanidad de 25 de abril de 1986, éste se considera como:
- A) El sistema sanitario que integra todas las funciones y prestaciones sanitarias del Estado español, tanto públicas como privadas.
  - B) El conjunto de los servicios de salud de la Administración del Estado y de los servicios de salud de las Comunidades Autónomas.
  - C) El sistema sanitario que integra y coordina los recursos sanitarios públicos no gestionados por las comunidades autónomas
  - D) Aquél sistema que facilita la organización adecuada para prestar una atención a la salud, comprensiva tanto de la curación como de la rehabilitación.
36. La introducción de alimentos en el niño se debe realizar con prudencia ¿Qué cereales en su composición tienen presente el gluten?
- A) Arroz, centeno, avena, trigo.
  - B) Maíz, trigo, cebada, avena.
  - C) Trigo, cebada, avena, centeno.
  - D) Arroz, trigo, maíz, avena.
37. ¿Qué riesgos de accidentes en la cocina puede tener el técnico en Nutrición y Dietética?
- A) Caídas el mismo nivel por resbalones "grasas, restos de comida, piso mojado".
  - B) Golpes contra objetos y salientes que ocupen zonas de paso.
  - C) Riesgos biológicos si no utilizamos los guantes desechables.
  - D) A B C son correctas.
38. Que cambios están ligados al envejecimiento que inciden sobre el estado nutricional de las personas de edad avanzada:
- A) Factores Fisiológicos, Psicosociales y Calidad de la Dieta.
  - B) Estado de la cavidad oral, problemas en la masticación.
  - C) Minusvalías y discapacidades.
  - D) Dificultad en la absorción de algunos nutrientes.

39. En la Insuficiencia renal tenemos que tener precaución con los alimentos ricos en:
- A) Potasio.
  - B) Hierro.
  - C) Ácido Ascórbico.
  - D) Vitamina K
40. En los deportistas, la energía que necesita el músculo es obtenida por la:
- A) Grasa.
  - B) Proteína.
  - C) Vitamina.
  - D) Glucosa.
41. ¿Cómo debe ser, una dieta de un deportista habitualmente?
- A) Dieta Hipo proteica.
  - B) Dieta Hipergrasa.
  - C) Dieta Equilibrada.
  - D) Dieta Hipo sódica.
42. La Ley 2/98 de Salud de Andalucía tiene por objeto:
- A) La ordenación general de las actividades sanitarias solo en las entidades publicas.
  - B) La regulación general de las actuaciones que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud.
  - C) La atención a los mayores.
  - D) La vigilancia y el control de las listas de espera.
43. Los ciudadanos al amparo de la Ley 2/98 tienen derecho a:
- A) Disponer de una cama individual durante su estancia hospitalaria.
  - B) Estar acompañados por toda su familia durante su estancia hospitalaria.
  - C) La confidencialidad de la información relacionada con su proceso y su estancia en cualquier centro sanitario.
  - D) A las prestaciones de salud individual siempre que estén dados de alta y al corriente en el pago de la seguridad social.
44. En lo previsto en la Ley 55/2003 se aplicara al personal estatutario:
- A) Las normas que dicten las Comunidades Autónomas.
  - B) La Ley de medidas para la reforma de la Comunidad Autónoma.
  - C) Las disposiciones generales sobre función publica de la administración correspondiente
  - D) La Ley general de Sanidad.
45. Dentro de las enfermedades cardiovasculares es, muy importante en la dieta los alimentos ricos en ácidos grasos ¿Cuál de los 3 ácidos grasos reduce la concentración de colesterol plasmático?
- A) Ácidos grasos monoinsaturados.
  - B) Ácidos grasos poliinsaturados.
  - C) Ácidos grasos saturados
  - D) Ácidos grasos saturados y monoinsaturados.

46. Dentro de la dieta en la litiasis de las vías urinarias. ¿Qué alimentos están prohibidos o muy restringidos?
- A) Patatas, Zanahoria, Boniatos.
  - B) Bebidas de cola, judías verdes, patatas.
  - C) Arroz, Pan, Judías verdes.
  - D) Espinacas, Coliflor; Bebidas de cola, Chocolate, café.
47. La ordenación del régimen del personal Estatutario de los Servicios de Salud se rige por el principio de:
- A) Integración en la Administración Pública de la que dependa el servicio de salud respectivo.
  - B) Igualdad, mérito, capacidad y publicidad en el acceso a la condición de personal estatutario.
  - C) Dedicación no prioritaria al servicio público.
  - D) Participación de las organizaciones sindicales en la determinación de las condiciones de trabajo a través del ejercicio del derecho de huelga.
48. La alimentación de un vegetariano estricto o vegano consiste en:
- A) Tomar leche, huevos y vegetales, exclusivamente.
  - B) Tomar exclusivamente cereales y legumbres.
  - C) Tomar únicamente alimentos vegetales.
  - D) Tomar únicamente alimentos de origen animal.
49. La unidad de calor como medida de la producción energética que se utiliza es:
- A) Entropía (S)
  - B) Energía libre de Gibbs (G)
  - C) Entalpía (H)
  - D) kilocaloría.
50. Los nutrientes propiamente energéticos son:
- A) Vitaminas y sales minerales.
  - B) Glúcidos y lípidos.
  - C) Vitaminas, sales minerales y agua.
  - D) Glúcidos, lípidos y proteínas
51. La energía de disposición a largo plazo para el organismo la proporcionan:
- A) Los lípidos.
  - B) Los glúcidos.
  - C) Las proteínas.
  - D) Las proteínas y glúcidos.
52. La nutrición es:
- A) Un proceso voluntario.
  - B) Un proceso que tiene también un componente cultural.
  - C) Un proceso involuntario.
  - D) Un proceso en el cual elegimos los alimentos según apetencias, hábitos, etc.
53. Un balance energético negativo indica que:
- A) Los ingresos de calorías superan a las pérdidas.
  - B) Los gastos de calorías son superiores a los ingresos.
  - C) Hay que disminuir la aportación energética.

- D) Hay que aumentar las actividades consumidoras de energía.
54. Para calcular la energía consumida a diario por un paciente / cliente, hay que tener en cuenta:
- A) El metabolismo basal (MB) y la actividad física (GA).
  - B) Exclusivamente el metabolismo basal (MB).
  - C) Exclusivamente la actividad física (GA).
  - D) La distribución diaria de la toma de alimentos.
55. Cual es el aspecto principal de la calidad en el sistema sanitario
- A) Los estándares establecidos
  - B) La satisfacción del cliente
  - C) Los recursos humanos de la empresa
  - D) La calidad de los métodos utilizados
56. Que instrumento es el utilizado para el análisis del proceso en un control de calidad:
- A) Los controles del control de calidad
  - B) La historia clínica
  - C) El informe de alta
  - D) La cartera de servicio
57. Dentro de los parámetros de calidad de una dieta, la densidad de nutrientes evalúa:
- A) La proporción de proteínas presente en la dieta.
  - B) La proporción de hierro y calcio en la dieta.
  - C) El coeficiente de digestibilidad.
  - D) La cantidad de nutrientes en el total de la dieta
58. Las dietas progresivas se caracterizan por:
- A) Una modificación energética de los alimentos.
  - B) Una modificación proteica de los alimentos.
  - C) Una modificación en las grasas de los alimentos.
  - D) Una modificación de la consistencia de los alimentos.
59. Dentro de una dieta normal, general o estándar se pueden introducir:
- A) La dieta blanda odontológicas o mecánicas.
  - B) Las dietas con variaciones en la cantidad de fibra dietética.
  - C) La dieta ovo-lacto- farinácea.
  - D) La dieta líquida.
60. Las dietas progresivas son:
- A) Dieta absoluta, dieta líquida. Dieta semiblanda, dieta blanda y dieta normal, basal, General o estándar.
  - B) Dieta diabética y dieta islámica.
  - C) Dieta sin gluten y dieta sin lactosa.
  - D) Dieta hipocalórica y dieta hipercalórica
61. El plan dietético de la hepatitis tiene como objetivo principal:
- A) Facilitar la masticación de los alimentos.
  - B) reponer la pérdida de hierro y calcio.
  - C) Permitir, y quizás acelerar, la reparación del tejido hepático dañado.
  - D) Que el paciente hepático guarde reposo físico.



62. La dieta hepatoprotectora debe ser:
- A) Ligeramente hiperproteica e hipercalórica.
  - B) Ligeramente hipoproteica e hipocalórica.
  - C) Ligeramente elevada en grasas.
  - D) Ligeramente elevada en Glúcidos y lípidos.
63. Uno de los objetivos del tratamiento dietético en la encefalopatía hepática es:
- A) Evitar la formación de amoniaco.
  - B) Incrementar las grasas en la dieta, para restablecer la función hepática.
  - C) Favorecer la formación de amoniaco.
  - D) Ninguna respuesta es correcta.
64. En los métodos de preparación culinaria en una dieta bilio-pancreática se eliminarán:
- A) Los hervidos con poca grasa.
  - B) Los escalfados.
  - C) La cocina al vapor y los escalfados.
  - D) La frituras, salteados y gratinados.
65. En el Servicio Andaluz de Salud, los servicios de atención primaria de salud se organizan en distritos de atención primaria. Cada distrito de atención primaria se estructura en los siguientes órganos directivos unipersonales:
- A) Dirección Médica, Coordinador de Enfermería y Jefatura de Gestión de Personas.
  - B) Dirección Facultativa de Distrito, Administrador de Distrito, Dirección de Cuidados de Enfermería y Dirección de recursos Humanos.
  - C) Dirección Gerencia, Dirección de Salud, Dirección de Cuidados de Enfermería y Dirección de Gestión Económica y de Desarrollo Profesional.
  - D) Dirección de Salud, Coordinador de Cuidados de Enfermería y Administrador de Distrito.
66. En la pancreatitis aguda, el objetivo del tratamiento dietético es:
- A) Restablecer el funcionamiento del páncreas aumentando la ingesta calórica.
  - B) Hacer trabajar al páncreas lo máximo posible para superar la pancreatitis.
  - C) El reposo absoluto del páncreas.
  - D) Aumentar la ingesta de grasas y proteínas.
67. Las dietas cualitativas están indicadas, por ejemplo en:
- A) La diabetes mellitus.
  - B) En la dieta hipocalórica.
  - C) En la úlcera gástrica o duodenal.
  - D) En la dieta hiperproteica.
68. Uno de los alimentos permitidos en las enfermedades de las vías biliares es:
- A) Legumbres, a ser posible, con piel.
  - B) Bebidas refrescantes con gas.
  - C) Yogur descremado.
  - D) Patatas fritas.
69. El principio inmediato que predomina en los cereales, tubérculos y legumbres es:
- A) Hidratos de carbono.
  - B) Proteínas.

- C) Grasas.
- D) Vitaminas y minerales.

70. El Servicio Andaluz de Salud cuenta con los siguientes centros directivos:

- A) Dirección-Gerencia, Secretaría General, Dirección General de Asistencia Sanitaria, Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional, Dirección General de Gestión Económica.
- B) Dirección-Gerencia, Secretaría General, Dirección General de Planificación y Financiación, Dirección General de Calidad, Investigación y Gestión del Conocimiento,
- C) Dirección General de Calidad, Investigación y Gestión del Conocimiento, Dirección General de Asistencia Sanitaria, Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional, Dirección General de Gestión Económica.
- D) Dirección General de Asistencia Sanitaria, Secretaría General de Salud Pública y Participación, Dirección General de Innovación Sanitaria, Sistemas y Tecnologías.

71. A efectos de establecer el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como la promoción y apoyo a la mejora de las mismas, la Ley de Prevención de Riesgos Laborales del estado español, crea un organismo científico técnico especializado, ¿podría indicar a cuál corresponde de entre los enunciados en las respuestas siguientes?

- A) Instituto Nacional de Empleo.
- B) Instituto Nacional de Inspección y Seguridad Laboral.
- C) Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- D) Equipo de Valoración de Incapacidades.

72. - Los instrumentos más utilizados en la unidad de dietética para valoración antropométrica:

- A) Báscula y estadiómetro
- B) Técnica ultrasonido
- C) Análisis de impedancia bioeléctrica
- D) Resonancia magnética

73. La cinta métrica en la unidad de dietética se utiliza para valorar:

- A) Circunferencia del brazo
- B) Medir pliegue cutáneo
- C) Perímetros corporales
- D) A y C son correctas

74. Para la administración de la alimentación enteral por sonda se utiliza:

- A) Catéteres
- B) Bomba de jeringa
- C) Línea de administración por gravedad o bomba
- D) Jeringas

75. Las sondas nasointerales que se utiliza en Nutrición Enteral deben ser de:

- A) Plástico
- B) Silicona o poliuretano
- C) Cloruro de polivinilo
- D) Tipo Levin

76. Cuál de los siguientes documentos se utiliza para valorar el estado nutricional de un paciente:
- A) Planillas de dietas
  - B) Encuesta dietética
  - C) Hoja de nutrición artificial
  - D) Tarjeta de dietas
77. Qué diarrea produce irritación en la mucosa y destrucción de la flora intestinal:
- A) Diarrea del viajero
  - B) Diarrea agudas
  - C) Diarrea por fármacos
  - D) Diarrea crónica
78. En las primeras etapas del tratamiento de las diarreas qué alimentos deben introducir poco a poco:
- A) Leche
  - B) Carne
  - C) Yogurt lactobacillus
  - D) Huevos
79. Para mantener una correcta hidratación, qué líquidos se recomiendan:
- A) Bebidas con gas
  - B) Café
  - C) Té
  - D) Zumo de naranja
80. Para aumentar el volumen de las heces y la osmolaridad intestinal qué alimentos debemos consumir:
- A) Hortalizas y frutas
  - B) Cereales integrales
  - C) Quesos curados y secos
  - D) A y B son correctas
81. El origen de la colitis ulcerosa es:
- A) Alérgicos
  - B) Tóxicos
  - C) Desconocido
  - D) Infecciosos
82. Qué parte del intestino afecta la enfermedad de Crohn:
- A) Recto y del asa sigmoidea
  - B) Ileon terminal y colon derecho
  - C) Ileon terminal y colon izquierdo
  - D) Recto e íleon terminal
83. En la enfermedad diverticular del colon está relacionada con una alimentación:
- A) Pobre en residuos
  - B) Rica en residuos
  - C) Rica en proteínas
  - D) Pobre en proteínas

84. Cuándo se realiza una ileostomía qué eliminamos:
- A) Recto y ano
  - B) Ano y colon
  - C) Colon, recto y ano
  - D) Colon y recto
85. Una de las funciones del estómago es:
- A) La disgregación de los alimentos combinando la acción química y la mecánica
  - B) La dieta adecuada debe administrarse a una temperatura templada o ligeramente caliente.
  - C) La fibra produce un tiempo de permanencia gástrico alargado
  - D) La actividad motora del estómago está más relacionado con la naturaleza del alimento.
86. Qué es el ulcus gastroduodenal:
- A) Se trata de una lesión directa de la mucosa gástrica
  - B) Infección por helicobacter pylori
  - C) Defecto en las defensas de la mucosa gástrica
  - D) Disminución de la capa de gel de moco
87. Con qué dieta empezamos en el periodo postoperatorio:
- A) Con dieta semilíquida
  - B) Con dieta líquida
  - C) Con dieta blanda estricta
  - D) Con ninguna dieta
88. Cómo administramos la nutrición enteral:
- A) A diferentes tramos del tubo digestivo por una sonda
  - B) Por sonda hasta el estómago
  - C) Directamente por boca
  - D) Por sonda hasta el yeyuno
89. Qué son las dietas modulares:
- A) Dietas exentas de lactosa y fibra
  - B) Son dietas que aporta diferentes nutrientes en forma completa o elemental
  - C) Presentan mejor sabor y una composición más completa
  - D) Contienen todos los nutrientes necesarios para el paciente
90. Cuál es la vía de acceso más adecuada para la nutrición enteral a largo plazo:
- A) Sonda nasoyeyunal
  - B) Sonda nasogástrica
  - C) Nasoduodenal
  - D) Ostomía
91. Cuándo se obstruye una sonda qué complicaciones técnicas tiene:
- A) Complicaciones infecciosas
  - B) Complicaciones mecánicas
  - C) Complicaciones metabólicas
  - D) Complicaciones gastrointestinales

92. Según su complejidad estructural los glucidos se dividen en:
- A) Pentosas y hexosas.
  - B) Monosacáridos, disacáridos y polisacáridos.
  - C) Asimilables y no asimilables.
  - D) Simples y complejos.
93. La sacarosa es un:
- A) Monosacárido.
  - B) Disacárido.
  - C) Polisacárido.
  - D) Almidón.
94. Aminoácidos esenciales son:
- A) Los formadores de polisacáridos.
  - B) Los que forman los lípidos.
  - C) Los que no pueden ser sintetizados por las células humanas.
  - D) Los que se sintetizan en el hígado
95. Son vitaminas liposolubles:
- A) Las que se disuelven en agua.
  - B) Las vitaminas A, D, E y K.
  - C) Las vitaminas del grupo B.
  - D) La vitamina C.
96. La vitamina E se encuentra en:
- A) Carnes rojas.
  - B) Verduras y hortalizas.
  - C) Huevos, aceites de frutas y semillas y algunos cereales.
  - D) Miel de flores.
97. La vitamina C:
- A) Aparece únicamente en alimentos de origen animal.
  - B) Es una vitamina liposoluble.
  - C) Aumenta los niveles séricos de colesterol y triglicéridos.
  - D) Se encuentra en cítricos, fresas, coles y guisantes.
98. La ferritina:
- A) Es un enzima.
  - B) Es un depósito movilizarle de hierro.
  - C) Transporta fósforo mineral.
  - D) Se sintetiza en la glándula tiroides.
99. Para la síntesis de las hormonas tiroideas es necesario:
- A) Ácido fólico.
  - B) Cromo.
  - C) Manganeseo
  - D) Yodo.
100. Una concentración elevada de colesterol en sangre se relaciona con:
- A) Una ingesta pobre en hidratos de carbono.
  - B) Una ingesta elevada de frutas y verduras.

- C) Una ingesta elevada de grasas saturadas.
- D) Una falta de vitaminas en la dieta.

101. Un enfermo celíaco es:

- A) Intolerante a la lactosa.
- B) Intolerante a la proteína animal.
- C) Intolerante al gluten.
- D) Alérgico al huevo.

102. La pauta dietética de la gota se basa en:

- A) Supresión de alcohol y alimentos ricos en purinas.
- B) Supresión de hidratos de carbono de cadena larga.
- C) Supresión de aceites vegetales.
- D) Supresión de azúcares y bollería.

103. Para una correcta absorción del hierro es necesario:

- A) Vitamina A
- B) Vitamina B
- C) Vitamina C
- D) Vitamina K

104. En pacientes con anorexia se aconseja:

- A) Fraccionar la dieta en pequeñas tomas y asociar un suplemento calórico – proteico.
- B) Comer mucho.
- C) Comer poco.
- D) Comer muy despacio.

105. En la dieta del paciente quemado hay que aumentar el aporte de:

- A) Alimentos fríos.
- B) Alimentos dulces y salados.
- C) Energía, proteínas, vitaminas y minerales.
- D) Zumos de frutas.

## E) SUPUESTO PRÁCTICO A

### CONTROL SANITARIO DEL PLATO POLLO ASADO

El Hospital compra pollo entero congelado de, aproximadamente, 1600 gramos, estandarizado, a la empresa MAGENTA S.L. La recepción se efectúa los lunes, la entrada del género se realiza en la cocina en la zona de víveres y se comprueba que lo que viene detallado en el albarán (lote, caducidad,...) se corresponde con lo recibido. La elaboración del plato y distribución a los enfermos se realiza el jueves, para ello el pollo se sacará del congelador la noche anterior a su elaboración

La costumbre del centro es lavar el pollo, quitarle los restos no comestibles y asarlo entero para su posterior trinchado manual.

Según la ficha técnica del plato, en la que se incluyen todas las materias primas utilizadas, el proceso de elaboración es el siguiente:

#### ELABORACIÓN:

- 1- Colocar en placa Gastronorm el pollo limpio de despojos.
- 2- Añadir aceite y vino blanco.
- 3- Hornear a 220° durante 30 min.
- 4- Colocar el pollo asado en placa Gastronorm.
- 5- Verter el jugo del asado en olla alta, cocer y ligar.
- 6- Mantener en punto de ebullición o próximo a él.
- 7- Salsear el pollo y mantener en el horno a 110°, no más de 3 horas.
- 8- Emplatado.

Todos los platos preparados en el Hospital necesitan de un control sanitario específico que desarrolla una normativa particular sobre la higiene en la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas. Este control se refleja el Real Decreto 3484/2000.

El Control Sanitario de todos los platos elaborados y suministrados por el Hospital incluye:

- La compra de las materias primas
- La recepción y descarga de las materias primas
- Almacenamiento (en cámaras frigoríficas si procede)
- Preparación de las materias primas según fichas técnicas de los platos a elaborar
- Cocinado de los platos según fichas técnicas.
- Emplatado y distribución

El control sanitario afecta igualmente a las instalaciones en donde se realizan las operaciones anteriormente descritas (cámaras frigoríficas, zonas de elaboración, material de trabajo...) y al personal que las elabora (cocineros y pinches).

Con todo ello se pretende reducir y eliminar prácticas incorrectas de manipulación de alimentos que puedan contribuir en la aparición de brotes de infecciones e intoxicaciones de origen alimentario.

1. La cocina de un hospital, para garantizar la salubridad del plato que va a servir a los usuarios, qué práctica debe poner en marcha:
  - A) Desarrollar y aplicar un sistema permanente de autocontrol.
  - B) Realizar análisis de todos los alimentos.
  - C) Probar todas las comidas antes de enviarlas
  - D) Tener una buena limpieza
  
2. Los recipientes (bandeja, vajilla y cubiertos) para la distribución de comida preparada serán:
  - A) Higienizados con agua caliente
  - B) Higienizados con lejía en la proporción 1:2
  - C) Higienizados con métodos mecánicos
  - D) Higienizados con detergentes adecuados
  
3. Las paredes de las zonas donde se va a elaborar el pollo deben ser:
  - A) De materiales duros y resistentes.
  - B) De color blanco o claros
  - C) De fácil limpieza, impermeable y no tóxicos
  - D) Las paredes no son importantes en los locales donde se transforman alimentos
  
4. El pollo que entra congelado debe de haber sido transportado en camión frigorífico a temperatura de:
  - A) Menor o igual a  $-8^{\circ}\text{C}$
  - B) Menor a  $0^{\circ}\text{C}$
  - C) Menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$
  - D) Menor o igual a  $18^{\circ}\text{C}$
  
5. Una vez descongelada. Las comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas, se mantendrán a una temperatura de:
  - A) Menor o igual a  $8^{\circ}\text{C}$
  - B) A  $10^{\circ}\text{C}$
  - C) Menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$
  - D) A menos de  $18^{\circ}\text{C}$
  
6. Las comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas, se mantendrán a una temperatura de:
  - A) Menor o igual a  $8^{\circ}\text{C}$
  - B) Menor o igual a  $4^{\circ}\text{C}$
  - C) A menos de  $10^{\circ}\text{C}$
  - D) Menor o igual a  $0^{\circ}\text{C}$
  
7. ¿A qué temperatura hay que mantener el interior de los alimentos de consumo en caliente?
  - A) Igual o mayor a  $65^{\circ}\text{C}$ .
  - B) Entre  $20$  y  $60^{\circ}\text{C}$ .
  - C) Menos de  $45^{\circ}\text{C}$ .
  - D) Templadito o calentito.



8. Una vez descongelado el pollo comprobamos que va a sobrar varias piezas, que podemos hacer con ellas
- A) Pueden volver a congelarse después de descongelados
  - B) No pueden volver a congelarse después de descongelados
  - C) No se alteran por los procesos de congelación y descongelación repetida
  - D) Sólo se alteran por congelación y descongelación repetida si se producen en un período menor de 6 horas
9. La cocina de un hospital debe tener como mínimo las siguientes divisiones:
- A) Zona de recepción, almacenamiento en seco, cámaras frigoríficas, zona de cocción, zona para carnes, zona de fregado y zona de emplatado
  - B) Las divisiones no son necesarias
  - C) Zona de recepción, almacenamiento en seco, zona de preparación, zona de cocción, zona de fregado y zona de emplatado.
  - D) Zona recepción, almacenamiento en seco, cámaras frigoríficas, zona de preparación, zona de cocción, zonas de fregados y zona de emplatado.
10. La comida que ha de enfriarse para conservarse o servirse en frío
- A) Se enfriará rápidamente una vez concluida la elaboración
  - B) Se dejará a temperatura ambiente hasta que se atempere para guardarla en la nevera
  - C) No se puede dejar enfriar
  - D) Se enfriará lentamente
11. En una cocina por qué es importante delimitar la zona destinada a la preparación de los distintos alimentos:
- A) para que los manipuladores de alimentos tengan una ubicación delimitada
  - B) para evitar la contaminación cruzada
  - C) tal separación / delimitación es una pérdida de espacio
  - D) para que los sabores no se mezclen
12. En un sistema de Autocontrol que se entiende por "límite crítico":
- A) Estado del paciente al que se le sirve la comida
  - B) Descomposición de los alimentos por micotoxinas
  - C) Criterio que separa lo aceptable de lo no aceptable para la prevención de un peligro.
  - D) Límite de la temperatura de mantenimiento en caliente
13. A qué temperatura comienza la destrucción de las bacterias:
- A)  $-18^{\circ}\text{C}$
  - B)  $37^{\circ}\text{C}$
  - C)  $0^{\circ}\text{C}$
  - D)  $65^{\circ}\text{C}$
14. Qué bacterias importantes para el manipulador de alimentos se encuentran en la nariz
- A) Salmonellas
  - B) estafilococos
  - C) los Clostridium
  - D) en la nariz no hay bacterias

15. Si tiene una herida y va a manipular alimentos, ¿Con qué la protegería?
- A) Una cubierta estéril.
  - B) Una cubierta de color carne.
  - C) Una cubierta coloreada.
  - D) Una cubierta impermeable al agua.
16. El detergente,
- A) Mata las bacterias.
  - B) Elimina los restos de suciedad.
  - C) No se puede usar en cocinas porque está prohibido.
  - D) Lo podemos ingerir
17. El desinfectante,
- A) Reduce el número de bacterias hasta un nivel seguro.
  - B) Elimina los restos de suciedad.
  - C) No se puede usar en cocinas porque está prohibido.
  - D) solo se usa para lavar lechuga
18. La principal razón por la que hay que controlar las plagas es que
- A) La limpieza dura más.
  - B) Transmiten enfermedades.
  - C) Se comen los alimentos.
  - D) Son desagradables.
19. ¿A qué temperatura se multiplican las bacterias patógenas más rápidamente?
- A) 100 ° C.
  - B) 65 ° C.
  - C) 37 ° C.
  - D) 5 ° C.
20. ¿Cuál de las siguientes temperaturas es muy peligrosa para mantener los alimentos?
- A) Más de 70 ° C.
  - B) Entre 20 y 50 ° C.
  - C) Menos de 5 ° C.
  - D) Cuando el alimento está congelado.
21. Cuando los alimentos se conservan en la nevera, las bacterias
- A) No crecen o lo hacen muy lentamente.
  - B) Se reproducen rápidamente.
  - C) Se mueren.
  - D) Cambian el color de los alimentos
22. Cuando los alimentos se someten a un calentamiento de más de 80 ° C, las bacterias
- A) No les pasa nada.
  - B) Se reproducen rápidamente.
  - C) Se mueren.
  - D) Cambian el color de los alimentos
23. Los alimentos cocinados o los que se consumen sin cocinar
- A) Se pueden dejar a temperatura ambiente.
  - B) Se pueden tocar con las manos.
  - C) Se deben manipular con tenazas o utensilios limpios.
  - D) Son peligrosos

24. La infección por Salmonela , se evita
- A) Sometiendo el alimento a 37 ° C
  - B) Congelando el alimento 24h antes de ser elaborado
  - C) La salmonelosis es inevitable
  - D) Con higiene personal y manipulación correcta
25. ¿Se debe usar el mismo cuchillo para cortar carne cruda y cocinada?
- A) Sí, si se limpia con un paño
  - B) Puede producir contaminación cruzada
  - C) Es indiferente
  - D) Sí, si se enjuaga antes
26. Cuando el control instalado en la cocina indique que un punto de control crítico (PCC) no está bajo control:
- A) Se suprimirá el PCC temporalmente
  - B) Se anulará el proceso de verificación
  - C) Se establecerán medidas correctoras
  - D) Se volverá a establecer un nuevo límite al PCC
27. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas:
- A) Estarán fabricados exclusivamente en acero inoxidable
  - B) Estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión
  - C) Es igual el material con el que estén fabricados
  - D) Pueden ser de cualquier material siempre que se esterilicen diariamente
28. Las ventana o aperturas practicables para la ventilación de las zonas de trabajo:
- A) Han de estar siempre cerradas
  - B) Han de tener telas mosquiteras
  - C) Deben situarse a 3 m. de altura del suelo
  - D) No deben de existir ventanas
29. Indique la respuesta incorrecta. En la cocina del Hospital:
- A) El suelo se barrerá (limpieza en seco) diariamente antes empezar la jornada de trabajo
  - B) La limpieza se tiene que hacer de forma húmeda
  - C) Siempre se debe utilizar agua potable caliente
  - D) Los lavavajillas deben alcanzar una temperatura mayor o igual a 80°C
30. Un análisis de superficie nos indica un elevado número de bacterias esto requiere:
- A) Revisión de los sistemas de limpieza
  - B) Revisión de la manipulación y cocción de alimentos
  - C) Revisión de los materiales de trabajo
  - D) Revisión de los sistemas de desinsectación
- 31 Hemos enviado al laboratorio una muestra del pollo asado y hemos encontrado niveles elevados de enterobacterias, según el Sistema de Análisis de Riesgos esto requiere una revisión de:
- A) Revisión de los sistemas de limpieza
  - B) Revisión de la manipulación y cocción
  - C) Revisión de las superficies de trabajo
  - D) Revisión de los sistemas de desinsectación

- 32 Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas dispondrán, cuando sea necesario de:
- A) Fogones
  - B) Lavamanos
  - C) Duchas
  - D) Lavaplatos
- 33 El control del balance químico del agua potable (Cloro libre residual,...) debe realizarse con una frecuencia:
- A) Anual
  - B) Mensual
  - C) Semanal
  - D) Diaria
- 34 Los productos de limpieza, ¿se pueden almacenar en un envase que no sea el original?
- A) Sí, siempre que el envase sea transparente
  - B) Sí, siempre que el envase no haya contenido o pueda contener alimentos
  - C) Sí, en envases anticorrosivos
  - D) No, nunca
- 35 Los productos de limpieza, ¿se pueden almacenar junto con los alimentos?
- A) Sí, siempre que el envase sea transparente
  - B) Sí, siempre que el envase no haya contenido o pueda contener alimentos
  - C) Sí, en envases anticorrosivos
  - D) No, nunca
- 36 Requisito esencial para la multiplicación de las bacterias que provocan intoxicaciones es:
- A) Oscuridad
  - B) Luz
  - C) Agua
  - D) Ambiente seco
- 37 La presencia de cuerpos extraños en el alimento se denomina:
- A) Contaminación cruzada directa
  - B) Contaminación cruzada indirecta
  - C) Contaminación microbiológica
  - D) Contaminación física
- 38Cuál de los siguientes agentes contaminantes de alimentos no es de origen bacteriano:
- A) Salmonela
  - B) Clostridium botulinum
  - C) Priones
  - D) Estafilococos
- 39 Cual de las siguientes características de la salmonella es falsa?
- A) Se destruye fácilmente por el calor
  - B) Habita en el tracto intestinal de hombres y animales
  - C) Es sensible a la luz solar
  - D) Forma esporas

40 Cuál de estos alimentos no suele estar asociado con la salmonelosis

- A) Productos cárnicos
- B) Pescados
- C) Huevos
- D) Leche

41 Con referencia a la salmonela, el hombre puede ser portador (tener y transmitir la enfermedad sin mostrar síntomas) y eliminar la bacteria por las heces durante:

- A) 48 horas
- B) 15 días
- C) 6 meses
- D) >1 año

42 La anisakiosis es una zoonosis parasitaria producida por larvas que podemos encontrar en:

- A) Productos cárnicos
- B) Pescados
- C) Huevos
- D) Leche

43 Se puede asegurar la muerte del anisakis si:

- A) No se destruye por el calor ya que forma esporas
- B) Lo mantenemos a -20°C durante 24 horas
- C) Lo adobamos con vinagre
- D) Lo mantenemos a -4° C durante 24 horas

44 La triquinosis es una zoonosis parasitaria producida por larvas que podemos encontrar en:

- A) Productos cárnicos
- B) Pescados
- C) Huevos
- D) Leche

45 Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- A) La listeria es una bacteria que puede multiplicarse en refrigeración (4°C-6°C)
- B) La listeria es una bacteria resistente al calor
- C) Está ampliamente distribuida en la naturaleza (hombres, animales, agua, plantas...)
- D) Los alimentos más implicados en intoxicaciones por listeria son productos lácteos y aves.

46 La formación continuada en materia de higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos deberá estar garantizada por:

- A) La Consejería de Salud
- B) El Ministerio de Sanidad
- C) Los responsables del establecimiento
- D) El propio manipulador

47 Qué representa las siglas GPCH?

- A) Gestión del Pescado y Carnes en Hospitales
- B) Guía de Prácticas Correctas de Higiene
- C) Guía de Prácticas de Centros Hospitalarios
- D) Guía para el Personal de Cocina de Hospitales

- 48 El pollo que suministra la empresa MAGENTA debe de ajustarse a una garantía de aptitud, ¿quién debe de garantizar los alimentos suministrados?:
- A) La persona que recepciona el género
  - B) La administración local
  - C) La propia empresa
  - D) No necesitan garantía
- 49 Según la clasificación que hace el Codex Alimentarius de los peligros alimentarios cuál de los siguientes es falso:
- A) Biológicos
  - B) Tóxicos
  - C) Físicos
  - D) Químicos
- 50 En condiciones óptimas de temperatura el número de microorganismos se multiplica cada:
- A) 10-30 segundos
  - B) 15 – 20 minutos
  - C) 45 – 60 minutos
  - D) 1 – 2 horas
- 51 Algunas bacterias producen esporas para:
- A) Multiplicarse
  - B) Producir infecciones
  - C) Contaminar las superficies donde se preparan alimentos
  - D) Sobrevivir a temperaturas altas
- 52 Una vez asado un alimento queremos servirlo frío, qué debemos hacer:
- A) Recién salido del horno guardarlo en cámara frigorífica
  - B) Dejarlo enfriar durante hora y media en una superficie de preparación de alimentos
  - C) Guardarla durante hora y media en una despensa bien ventilada
  - D) Apagar el horno y esperar hora y media antes de sacarlo
- 53 Cuando separamos los alimentos cocidos de los crudos es para:
- A) Evitar la contaminación química
  - B) Evitar la contaminación física
  - C) Evitar la contaminación cruzada
  - D) Evitar la contaminación biológica
- 54 Cuál de las siguientes medidas adicionales contra las plagas es errónea:
- A) Se pueden colocar ratoneras
  - B) Se pueden colocar trampas para insectos que se arrastran
  - C) Se pueden colocar redes para que no puedan penetrar pájaros
  - D) Se pueden usar insecticidas sobre las superficies de preparación de alimentos
- 55 En los análisis de alimentos no se investigará recuento total de aerobios mesófilos y enterobacterias en las comidas preparadas que:
- A) lleven productos de pastelería
  - B) lleven productos fermentados o curados
  - C) lleven derivados cárnicos
  - D) lleven productos lácteos

## SUPUESTO PRACTICO B

Hospital San Ramón  
Paciente: R.F.L.  
Servicio Consulta de Pediatría.

Niño de 14 meses que llega a consulta, con un proceso catarral pero sin fiebre, durante la última semana presenta vómitos, dolor abdominal, y con deposiciones voluminosas y pálidas. A partir de los 9 meses el niño cambia de carácter y se muestra apático y anoréxico.

Presenta síntomas de malnutrición, todo esto coincide con la introducción de los cereales.

Se le realizan pruebas de laboratorio, con anticuerpos antigliadina, biopsia intestinal, donde presenta una atrofia de las vellosidades de la mucosa del intestino delgado el aplanamiento de las vellosidades limita considerablemente el área disponible para la absorción de nutrientes.

Dando como resultado la intolerancia al gluten.

1.- ¿Qué es el gluten?

- A) Es una grasa que se encuentra en determinados cereales.
- B) Son vitaminas que tienen en su composición, cereales y frutas.
- C) El gluten es una proteína, insoluble en agua, que junto con el almidón forman parte de la harina de los cereales.
- D) El gluten es un hidrato de carbono de absorción de los cereales..

2.- El gluten es una mezcla de:

- A) Dos aminoácidos, leucina, valina.
- B) Dos Vitaminas A,D.
- C) Dos Monosacáridos glucosa, fructosa.
- D) Dos proteínas glutenina, gliadina.

3.- ¿El esprue celiaco a que parte de la mucosa del intestino afecta?

- A) La mucosa del estomago.
- B) La mucosa del intestino grueso.
- C) La mucosa de yeyuno, ileón.
- D) La mucosa del esófago y estomago.

4.- ¿Qué daños produce el gluten en el intestino de los pacientes celiacos?

- A) Atrofia de las vellosidades de la mucosa del intestino.
- B) Atrofia del estomago.
- C) Atrofia de las vellosidades nasales.
- D) Atrofia de las vellosidades de intestino grueso.

5.- La enfermedad celiaca en la infancia provoca la:

- A) Malabsorción de proteínas, vitaminas liposolubles, Hierro, Calcio, Vit. B12
- B) Malabsorción de lípidos y oligoelectrolitos.
- C) Malabsorción de hidratos de carbono.
- D) Malabsorción de lípidos.

- 6.- ¿La intolerancia en el lactante como se manifiesta por primera vez?
- A) Cuando ingiere cereales que contienen Histidina.
  - B) Cuando ingiere cereales que contienen Gliadina.
  - C) Cuando ingiere cereales que contienen Secalina.
  - D) A, C, son correctos.
- 7.- La enfermedad celíaca es la intolerancia alimentaria más frecuente en niños un diagnóstico precoz puede evitar:
- A) Artrosis, Tendinitis.
  - B) Inflamación, Intestinal.
  - C) Malignización, enfermedades autoinmunes, osteoporosis, retraso de del crecimiento.
  - D) Diarrea, mala absorción de los hidratos de carbono.
- 8.- La enteropatía sensible al gluten debe considerarse una enfermedad crónica que se controla mediante dieta ¿Debe evitar tomar durante toda su vida?
- A) Gliadina.
  - B) Histidina.
  - C) Lignina.
  - D) Tiamina.
- 9.- Uno de los síntomas en estos niños es un trastorno en la piel que se acompaña de una leve lesión de la mucosa ¿Cómo se denomina este trastorno?
- A) Dermatitis Seborreica.
  - B) Dermatitis Herpetiforme.
  - C) Dermatitis Inflamatoria.
  - D) Dermatitis Capilar.
- 10.- ¿Cómo debe ser una dieta del paciente con intolerancia al gluten?
- A) Hiperproteica.
  - B) Hipoproteica.
  - C) Hipolipídica
  - D) Equilibrada.
- 11.- ¿Si las diarreas son persistentes que suplemento es aconsejable dar?
- A) Suplementos de electrolitos.
  - B) Suplementos ricos en fibra.
  - C) Suplementos hipoproteicos
  - D) Suplementos ricos en hidratos de carbono.
- 12.- Con el esprue celíaco se presenta una intolerancia secundaria:
- A) Intolerancia a los cítricos.
  - B) Intolerancia a los huevos.
  - C) Intolerancia a la lactosa.
  - D) Intolerancia al pescado.
- 13.- Si la enfermedad tarda en remitir y el niño tiene anemia ¿Cómo se debe tratar?
- A) La anemia se trata con Vit. F y Vit D.
  - B) La anemia se trata con calcio y fósforo.
  - C) La anemia se trata con hierro, folato, Vit. B12.
  - D) La anemia se trata con aminoácidos.



- 14.- ¿En las pruebas de laboratorio que anticuerpos deben ser positivos?
- A) Anticuerpos tumorales.
  - B) Anticuerpos Hepáticos.
  - C) Anticuerpos Antigliadina.
  - D) Anticuerpos Inmunos.
- 15.- En casos de malabsorción grave las concentraciones sanguíneas de calcio y magnesio son:
- A) Son normales.
  - B) Son bajos y necesitan ser corregidos mediante suplementos.
  - C) No afecta a los minerales.
  - D) A C, son normales.
- 16.- ¿Si los síntomas que presenta el niño es de una diarrea severa y grave?
- A) Es necesario usar suplementos de electrolitos.
  - B) Déjalo en dieta absoluta durante 12 horas.
  - C) Dieta astringente.
  - D) Retirar los alimentos s/gluten.
- 17.- En situaciones de seria perturbación podrá recurrirse a fórmulas de nutrición enteral elementales que incluyan:
- A) Proteínas, Isoleucina y Valina.
  - B) Hidratos de carbono, monosacáridos y disacáridos.
  - C) Lípidos ácidos grasos saturados.
  - D) Triglicéridos de cadena media, oligopéptidos y aminoácidos.
- 18.- ¿Qué alimentos no contienen gliadina?
- A) Carne, Pescado y Fruta.
  - B) Leche, Huevos y Trigo.
  - C) Lomo de cerdo embuchado, Cebada y Avena.
  - D) Patatas, May, Centeno y Trigo.
- 19.- En algunos pacientes, puede ser necesario limitar inicialmente la ingesta de lactosa y grasa a causa de la:
- A) Malabsorción del Amaranto y Sorgo.
  - B) Malabsorción del May y Quínoa.
  - C) Deficiencia de las mucosas y vellosidades del intestino grueso.
  - D) Deficiencia secundaria en lactasa y malabsorción de la grasa.
- 20.- Los cereales son ricos en:
- A) Glucolípidos
  - B) Polisacáridos.
  - C) Fosfolípidos.
  - D) Cloro.
- 21.- ¿Cuáles de estas bebidas no son aconsejables?
- A) Agua de cebada.
  - B) Extracto de malta.
  - C) Whisky
  - D) Todos son correctos

- 22.- ¿Las causas más frecuentes del fracaso de la dieta sin gluten son?
- A) Mala aceptación.
  - B) El gluten que se encuentra en productos imaginables.
  - C) La ingestión de pequeña cantidades, puede desencadenar la recaída.
  - D) Todos son correctos.
- 23- Ante la duda de si un producto puede contener gluten:
- A) Se puede consumir sin problemas.
  - B) No debe consumirse.
  - C) Si se consume despacio el producto es absorbido nutricionalmente.
  - D) A C, son correctas.
- 24.- ¿Se puede utilizar el mismo aceite de freír “ croquetas, empanadillas, pan de trigo” para la dieta en pacientes sin gluten?
- A) Si.
  - B) No afecta nutricionalmente.
  - C) No.
  - D) A B, son correctas.
- 25.-¿Cuál de estos platos esta prohibido en pacientes celíacos?.
- A) Verduras rehogadas con ajo y perejil.
  - B) Potaje de lentejas con chorizo, morcilla con refrito de harina de trigo.
  - C) Cocido con verduras, arroz, jamón y pechuga de pollo.
  - D) Tortilla de patatas.
- 26.- En la industria alimentaria el gluten ofrece múltiples usos:
- A) Como excipiente de aditivos.
  - B) Para preparar levaduras.
  - C) Como sustituto de la proteína animal en productos bajos en calorías.
  - D) A B C, son correctas.
- 27.-¿En los productos elaborados y envasados que ingredientes no deben figurar en la etiqueta?
- A) Almidón modificado, espesante, proteína, sin indicar su procedencia.
  - B) May, tapioca así como sus derivados.
  - C) Aceites y mantequillas.
  - D) Sal vinagre de vino, especias en rama en grano.
- 28.-¿Si se mantiene en régimen estricto sin gluten que sucede con las vellosidades del intestino?
- A) El daño producido no se recupera.
  - B) Las vellosidades dañadas son del intestino grueso.
  - C) Una normalización clínica funcional como la reparación de la lesión vellositaria.
  - D) El paciente no mejora.
- 29.-¿Cuáles son los cereales prohibidos en los celíacos?
- A) Arroz, May, Mijo y Avena.
  - B) May, Centeno, Avena y trigo.
  - C) Arroz, Mijo, Centeno y Trigo.
  - D) Trigo, Centeno, Cebada y Avena.

- 30.- ¿Para diagnosticar con certeza la enfermedad celiaca es imprescindible realizar?
- A) Biopsia Intestinal.
  - B) Radiografía Pulmonar.
  - C) Biopsia Vaginal.
  - D) Biopsia Renal.
- 31.- ¿En que consiste el tratamiento de la enfermedad celiaca?
- A) Mantener un régimen estricto sin cereales.
  - B) Mantener un régimen estricto hipoproteico.
  - C) Mantener un régimen estricto hipoglucémico.
  - D) Mantener un régimen estricto sin gluten.
- 32.- ¿Cuáles de estos alimentos no contienen gluten en su composición?
- A) Pan de trigo, carne y frutas.
  - B) Macarrones de trigo, huevos y verduras.
  - C) Carnes, pescados, frutas y verduras.
  - D) Legumbres, cereales de avena.
- 33.- ¿El gluten puede ser sustituido por otra proteína animal o vegetal?
- A) SI.
  - B) La sintetiza el organismo.
  - C) NO.
  - D) Es producida por aminoácidos.
- 34.- El aporte de hidratos de carbono necesarios los tomamos de los cereales y derivados ¿Los celíacos los obtienen?
- A) Macarrones de verdura y tomate frito.
  - B) Naranjas, patatas y legumbres.
  - C) Arroz, patatas y legumbres.
  - D) Tortilla francesa y pescado.
- 35.- Si la dieta es estricta durante toda la vida, previene una de las complicaciones más graves, que es:
- A) Linfoma Intestinal.
  - B) Linfoma Gástrico.
  - C) Linfoma Hepático.
  - D) Linfoma Renal.
- 36.- ¿Cuál de estos alimentos tienen un elevado riesgo de contener gluten?
- A) Embutidos, pates y sopas de sobre.
  - B) Arroz salteado y legumbres sin embutido.
  - C) Ensaladas de lechuga, tomate y soja.
  - D) Patatas, arroz y manzana.
- 37.- Si en la etiqueta de un producto alimentario en su composición lleva trazas de trigo, ¿Este producto es adecuado para la dieta sin gluten?
- A) SI.
  - B) NO.
  - C) Las trazas son despreciables.
  - D) A C son correctas.

- 38.-¿El gluten lo pueden llevar algunas medicamentos como:
- A) Controlador del sabor.
  - B) Como contaminante.
  - C) Como Excipiente.
  - D) Como envoltorio.
- 39.-Las pequeñas ingestiones de gluten no tienen que ir acompañados de síntomas clínicos pero, pueden producir:
- A) Lesiones de la vellosidades intestinales.
  - B) Al ser pequeñas ingestiones no afecta al aparato digestivo.
  - C) Puede remitir la enfermedad en 6 meses.
  - D) Lesiones de intestino grueso.
- 40.-Los alimentos especiales sin gluten no se consideran:
- A) Fármacos y están cubiertos por la seguridad social.
  - B) Producto básico para la nutrición del paciente.
  - C) Fármacos por lo que no están cubiertos por la seguridad social
  - D) Productos hipocalóricos y hipoproteicos.
- 41.-Las reacciones adversas a alimentos puede ser:
- A) Tóxicas o no Tóxicas.
  - B) No toleradas.
  - C) Inmunológicas.
  - D) Alergia a los alimentos.
- 42.- Las reacciones no tóxicas son:
- A) Inmunológicas: alergias alimentarias.
  - B) Aditivos alimentarios.
  - C) No inmunológicas: intolerancia a alimentos
  - D) A C; son correctos.
- 43.-Los copos de puré de patatas se pueden utilizar para:
- A) No se debe utilizar contienen gluten.
  - B) Rebozar, Empanar y Espesar.
  - C) La patata es un tubérculo y esta prohibido.
  - D) Junto con la harina de trigo forman un nutriente esencial para estos pacientes.
- 44.- Existen dos patrones de alimentación que el celíaco puede seguir:
- A) Exclusión.
  - B) Sustitución.
  - C) Sustitución y Exclusión.
  - D) Alimentos especiales.
- 45.-¿Cómo tiene el niño el vientre ¿
- A) Blando y frecuentemente distendido.
  - B) Duro y Rojo.
  - C) Tipo tableta chocolate
  - D) Blando.

- 46.-¿Cómo tiene el niño las deposiciones?
- A) Deposiciones Líquidas.
  - B) Deposiciones blandas voluminosas, pálidas pero no líquidas.
  - C) Blandas y líquidas.
  - D) Duras y con mal olor.
- 47.-Ha sido estudiada la relación entre enfermedad celiaca y el cáncer, estos pacientes tienen una incidencia más elevada en padecer:
- A) Linfoma no Hodgkin.
  - B) Linfoma primario del sistema nervioso central.
  - C) Linfoma de Hodgkin.
  - D) Ninguna respuesta es correcta.
- 48.-¿Si el diagnóstico no está terminado pero se sospecha que el niño tiene intolerancia al gluten, es aconsejable iniciar la dieta exenta de gluten?
- A) Sí.
  - B) No afecta al diagnóstico.
  - C) No se iniciara la dieta, sin el diagnóstico de confirmación.
  - D) Si se debe eliminar el gluten.
- 49.-¿Cuál es el diagnóstico correcto de los pacientes que no responden a una dieta estricta exenta del gluten?
- A) Sprue Vitamínico.
  - B) Sprue Colgenosis
  - C) Sprue Colagenico
  - D) Sprue Refractario.
- 50.-¿Cuál de estos alimentos se debe evitar?
- A) Tapioca.
  - B) Soja.
  - C) Leche.
  - D) Patatas.
- 51.-Los pacientes que presenta esteatorrea, hipocalcemia o enfermedad osteopénica deberán recibir:
- A) Suplementos de vitaminas hidrosolubles.
  - B) Suplementos de calcio oral y de vitamina D.
  - C) Suplementos de hidratos de carbono.
  - D) Suplementos de minerales.
- 52.-¿Cuál es la definición mas correcta de la Enfermedad Celiaca?
- A) La enfermedad celiaca se define como una afección del intestino delgado que se asocia a una intolerancia permanente al gluten.
  - B) La enfermedad celiaca se define como una infección pulmonar asociada a la Intolerancia al gluten.
  - C) La enfermedad celiaca se define como una reacción alérgica asociada a la Intolerancia al gluten.
  - D) La enfermedad celiaca se define como una absorción de las proteínas de todos los cereales.

53.- La enfermedad se interpreta en la actualidad como el resultado de la relación entre:

- A) Factores Sociales y Intrínsecos.
- B) Factores Intrínsecos y Extrínsecos
- C) Factores Económicos y Culturales.
- D) Factores Morales y Extrínsecos.

54.-¿La celiacía se considera una enfermedad?

- A) Inmunológica.
- B) Infecciosa.
- C) Contaminante.
- D) Determinante.

55.-¿Cuáles de estas bebidas están prohibidas?

- A) Agua.
- B) Cerveza.
- C) Zumo Naranja.
- D) Zumo de Manzana

## SUPUESTO PRÁCTICO C

Paciente varón de 61 años de edad, casado y con 3 hijos, sin antecedentes personales de interés normonutrido antes del ingreso y con alimentación normal en su domicilio.

Ingresa de forma reglada para ser intervenido de litiasis biliar. Se practicó colecistectomía simple.

El postoperatorio cursó de forma tórpida con fiebre, anorexia, dolor abdominal, náuseas y vómitos tras la introducción de la dieta oral a los 5 días de la intervención. Tras los estudios pertinentes se diagnosticó de absceso subhepático secundario a la intervención que precisó drenaje quirúrgico 12 días después de la primera intervención.

El paciente reinicia dieta oral a los 7 días, aunque su ingesta es muy escasa, por persistencia de anorexia y náuseas.

Se solicita valoración nutricional para este paciente y pauta de tratamiento.

Exploración física:

Aspecto general. Pelo quebradizo y con poca cantidad. Palidez de piel y mucosas. Edemas en ambos miembros inferiores. Permanece encamado buena parte del día, aunque es capaz de ir al baño con autonomía. Disminución de la masa muscular en deltoides y cuádriceps.

### VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA

Talla: 170 cms

Peso ideal: 68 Kg.

Peso actual: 72,5 Kg.

Circunferencia del brazo: 19cm

Pliegue tricipital: 12 mm

### PARÁMETROS ANALÍTICOS

Albúmina: 2,6 gr/l

Prealbúmina: 4mg/dl

Linfocitos: 750 linfocitos/ mm cúbicos

### CUESTIONARIO

1. De los siguientes aspectos de la historia médica y dietética, cual no tiene repercusión sobre el estado nutricional:

- A) intervención quirúrgicas recientes
- B) casado y con 3 hijos
- C) fiebre
- D) ayuno prolongado

2. Qué métodos utilizaría en este paciente para valorar la ingesta actual:

- A) Historia dietética
- B) Cuestionario de frecuencia de consumo
- C) Método de recuerdo de una lista de alimentos
- D) Diario dietético o método de registro de alimentos

3. Qué utilidades le damos a la historia dietética del caso clínico (conteste la falsa):

- A) Patrón de consumo habitual de alimentos
- B) Ingesta media habitual de nutrientes durante un periodo
- C) Tendencia a no sobrevalorar las ingestas

## D) Relación dieta enfermedad

4. Para valorar el balance energético de este paciente, tenemos que tener en cuenta (señale la incorrecta):
- A) La valoración de la ingesta calórica
  - B) Valorar la movilidad
  - C) Valorar la pérdida de peso
  - D) Grado de estrés de enfermedad
5. Qué necesitamos para averiguar las necesidades energéticas de este paciente:
- A) Conocer talla, peso, edad y actividad física
  - B) Disponibilidad de alimentos
  - C) Cuantificación proteica de la dieta
  - D) Cuantificación de la pérdida de urea en la orina
- 6.Cuál es la fórmula más utilizada en pacientes hospitalizados del gasto energético basal:
- A) Método que relaciona la altura con el peso (tamaño corporal)
  - B) Método que relaciona la edad con el tamaño corporal ( Wilmore)
  - C) Método que relaciona el sexo con la edad, altura y peso ( H. Bénédict)
  - D) Método que relaciona el peso con la edad y sexo ( OMS / FAO)
7. Según la situación de su enfermedad, cómo se encuentra el metabolismo basal:
- A) Bastante aumentado
  - B) Bastante reducido
  - C) Normal
  - D) Leve
8. Para calcular el peso ideal de este paciente (68 Kg.) hemos tenido que utilizar algunos de los siguientes métodos: (Señale la respuesta incorrecta)
- A) Fórmula de Broca
  - B) Fórmula de Lorentz
  - C) Tablas de referencia de valores estándar de la población
  - D) La fórmula altura (cm) / perímetro de la muñeca
9. Como calcularía el índice de masa corporal de este paciente:
- A)  $72,5 \text{ (Kg)} / 1,70^2 \text{ (m)}$
  - B)  $68,0 \text{ (kg)} / 1,79^2 \text{ (m)}$
  - C)  $72,5 \text{ (Kg)} / 1,70^2 \text{ (cm)}$
  - D)  $72,5^2 \text{ (kg)} / 1,70^2 \text{ (m)}$
10. Después de realizar los cálculos hemos obtenido con IMC de 25.8. Cree que sería necesario tener en cuenta otros parámetros antropométricos para hacer la valoración nutricional:
- A) No, con el índice de masa corporal es suficiente
  - B) No, ya con el IMC es normal. Solo se aplica otras medidas cuando el IMC está por debajo de 20
  - C) Sí, es muy importante valorar la pérdida de peso en función del tiempo
  - D) Sí, es muy importante calcular las medidas de la constitución corporal
11. Para valorar el porcentaje de cambio de peso en este paciente con respecto al peso ideal, que fórmula utilizaría:
- A) Porcentaje del peso ideal =  $(72,5 \text{ Kg.} / 68 \text{ Kg.}) \times 100$
  - B) Porcentaje del peso ideal =  $(85 \text{ Kg.} / 68) \times 100$
  - C) Porcentaje del peso ideal =  $(68 \text{ Kg.} / 72,5) \times 100$



D) Porcentaje del peso ideal =  $(68 \text{ Kg.} / 85 \text{ Kg.}) \times 100$

12. Para valorar el porcentaje de pérdida de peso con respecto a lo habitual, qué fórmula utilizaría:

- A)  $((85 \text{ kg} - 68 \text{ kg}) / 85 \text{ kg}) \times 100$
- B)  $((72,5 \text{ kg} - 85 \text{ kg}) / 85 \text{ kg}) \times 100$
- C)  $((85 \text{ kg} - 72,5 \text{ kg}) / 72,5 \text{ kg}) \times 100$
- D)  $((85 \text{ kg} - 72,5 \text{ kg}) / 85 \text{ kg}) \times 100$

13. Considera que la pérdida de peso de este paciente es :

- A) No significativa
- B) Leve
- C) Moderada
- D) Muy severa y es indicativa a desnutrición

14. De los datos referidos en la historia clínica cual de ellas es indicativa de la grasa subcutánea:

- A) Circunferencia del brazo
- B) Pliegue del tríceps.
- C) Peso actual
- D) Edema en ambos miembros inferiores

15.Cuál es la técnica de medición de la grasa subcutánea :

- A) El espesor del panículo adiposo subcutáneo indica la adiposidad.
- B) Circunferencia muscular del brazo
- C) Con el método que relaciona el peso con la edad.
- D) Con las medidas de la reserva proteica.

16. Para medirle el pliegue tricpitital cuál es la posición idónea:

- A) Posición acostado y con el brazo recto
- B) Posición sentado y con el brazo levantado
- C) Posición sentado y con el brazo derecho colgando por el lado
- D) Posición de pie con el brazo colgando por el lado

17. Cuando pellizcamos al paciente el tejido subcutáneo, se aplica un calibrador regulado a presión durante cuantos segundos:

- A) 5 Segundos
- B) 4 Segundos
- C) 7 Segundos
- D) 3 Segundos

18. De los datos referidos en la historia clínica cual de ellos es indicativo del estado de la masa proteica muscular:

- A) Circunferencia del brazo
- B) Pliegue del tríceps
- C) Disminución de la masa muscular
- D) Edemas en ambos miembros inferiores

19. Las reservas proteicas estructurales corresponden a la masa muscular que representa aproximadamente el tanto por ciento del peso corporal total en personas sanas (adultas), cual es su aproximación:

- A) El 20x100
- B) El 30x100
- C) El 25x100
- D) El 15x100

20. De los siguientes datos de la historia clínica del paciente cual es indicativo del estado de la proteína visceral
- A) Linfocitos
  - B) Albúmina
  - C) Circunferencia del brazo
  - D) Es imposible calcular la CMB con las medidas descritas en la historia
21. Para calcular la circunferencia muscular del brazo (CMB) que medidas de las referidas en la historia del paciente utilizaría:
- A) Circunferencia del brazo y pliegue tricipital
  - B) Con el pliegue tricipital
  - C) Circunferencia del brazo
  - D) Es imposible calcular la CMB con las medidas descritas en la historia
22. Cómo hallamos la circunferencia del brazo o perímetro braquial (PB)
- A) Se calcula con una cinta métrica en el punto medio del brazo entre el acromión y el olécranon con el brazo relajado
  - B) Se calcula con una cinta métrica con el olécranon
  - C) Se calcula con una cinta métrica todo el brazo
  - D) Se calcula sin medir la circunferencia del brazo
23. Aproximadamente un tanto por cien del fosfato de creatina se transforma en creatinina y ésta es eliminada en su totalidad por la orina. En cuanto más o menos lo podemos averiguar:
- A) En un 5 por ciento
  - B) En un 2 por ciento
  - C) En un 3 por ciento
  - D) En un 4 por ciento
24. La excreción urinaria óptima en cuántas horas la podemos medir:
- A) En 12 horas
  - B) En 8 horas
  - C) En 24 horas
  - D) En 6 horas
25. Según el valor de la albúmina (2.6 gr/l ) sérica de este paciente, cómo clasificaría su estado de nutrición:
- A) Desnutrición proteica leve
  - B) Desnutrición proteica moderada
  - C) Desnutrición proteica grave
  - D) Normonutrido
26. Según la medida del recuento total de linfocitos ( 750 lif/ mm<sup>3</sup>) su estado de nutrición sería:
- A) Desnutrición moderada
  - B) Desnutrición leve
  - C) Desnutrición grave
  - D) Normoproteica
27. En condiciones normales el organismo pierde agua por cuatro vías, cuáles son:
- A) Riñón, sudor, respiración y heces
  - B) Riñón, hígado, sudor y heces
  - C) Respiración, sudor, boca y heces
  - D) Sudor, riñón, ojos y heces

28. Cómo clasificamos la ingesta del paciente:
- A) Hipercalórica
  - B) Normocalórica
  - C) Deficiente
  - D) Normocalórica pero deficitaria en vitaminas
29. Las necesidades hídricas mínimas se estiman en:
- A) 2 ml por 1 Kcal. alimentaría
  - B) 1 ml por 1 Kcal. alimentaría
  - C) 1 ml por 2 Kcal. alimentaría
  - D) 1,5 ml por 2 Kcal. alimentaría
30. ¿Al alta del paciente consideramos que sería preciso dar consejo dietético?
- A) Si, sobre dieta diabética
  - B) Si, sobre dieta equilibrada adaptada a sus necesidades
  - C) No
  - D) Dependerá del peso corporal
31. Para elaborar una dieta personalizada a este paciente, qué opción no utilizarías:
- A) Alergias alimentarias
  - B) Hábitos y gustos del paciente
  - C) Peso, talla y edad
  - D) Estado civil
- 32.Cuál sería el pH en sangre de un paciente sano:
- A) PH 7,5 a 8
  - B) PH 7,3 a 7,45
  - C) PH 6,5 a 7
  - D) PH 5,5 a 6
33. Cómo podemos administrar la dieta líquida:
- A) Por vía oral o por sonda
  - B) Por vía oral o parenteral
  - C) Por sonda o parenteral
  - D) Solamente por vía oral
- 34.Cuál cree usted que es la causa de que el paciente presente edemas en ambos miembros inferiores:
- A) Por desnutrición proteica
  - B) Por presentar anemia
  - C) Es una consecuencia de la intervención
  - D) Por la anorexia
35. Como dietista qué datos hecha en falta en la historia dietética del paciente (indique la incorrecta):
- A) Alimentos que consume el paciente
  - B) Alergias alimentarias
  - C) Intolerancias y aversiones alimentarias
  - D) Grupo sanguíneo

36. Con qué tipo de dieta oral reiniciaría la alimentación de este paciente:
- A) Dieta normal o basal
  - B) Dieta rica en fibra
  - C) Dieta líquida progresiva
  - D) Dieta hipercalórica
37. Según la patología del paciente, tiene las indicaciones generales para una nutrición enteral por sonda:
- A) No, pues en su patología está contraindicado
  - B) Si, por presentar pérdida de peso
  - C) Si, según las medidas de recuento total de linfocitos
  - D) Si, en caso de no tolerar la dieta oral
38. Cree usted que este paciente se beneficiaría de un suplemento con una fórmula de nutrición enteral vía oral:
- A) Si, porque la ingesta es muy escasa
  - B) No, porque está con dieta líquida progresiva
  - C) No, la dieta líquida del hospital es una dieta líquida completa
  - D) No, porque necesitaría una sonda
39. Cree usted que la historia nutricional de este paciente está completa:
- A) No, falta la medida del diámetro de cintura
  - B) Si
  - C) No, faltan datos sobre niveles de vitaminas en sangra
  - D) No, faltan datos sobre la ingesta del paciente (alimentos, alergias alimentarias, etc)
40. En el seguimiento hospitalario de este paciente, qué parámetros dietéticos son importantes (señalar la incorrecta):
- A) Registro de la variedad de alimentos consumidos
  - B) Registro de la cantidad total de alimentos ingeridos
  - C) Intolerancias: nº de deposiciones, vómitos, etc
  - D) Medir la circunferencia del brazo diariamente
41. Cómo valoraría el estado nutricional en el seguimiento de este paciente para ver la eficacia de la dieta:
- A) Pesar al paciente semanalmente
  - B) Medir la albúmina sérica todos los días
  - C) Medir el perímetro de cintura semanalmente
  - D) Anotar la diuresis un día en semana
42. Qué alimentos de la siguiente lista no recomendaría a este paciente durante los primeros días de la realimentación:
- A) Caldos desgrasados, zumos no ácidos
  - B) Queso semicurado y puré de legumbres
  - C) Puré de patatas
  - D) Compotas de manzana y pera
43. Inicialmente en la realimentación de este paciente indicaría una dieta:
- A) Líquida progresiva baja en grasa
  - B) Líquida con azúcares solubles
  - C) Líquida utilizando como base leche entera
  - D) Líquida progresiva añadiendo yema de huevo para enriquecer

44. Cómo administraríamos la dieta líquida oral al paciente teniendo en cuenta su patología:
- A) Como único alimento o como suplemento de la alimentación
  - B) Como suplemento en una dieta hiperproteica
  - C) Como suplemento en una dieta rica en grasas
  - D) Como suplemento en una dieta rica en calcio
45. Cómo se denomina a la dieta líquida que es administrada por sonda:
- A) Nutrición parenteral
  - B) Nutrición enteral
  - C) Nutrición por otomía
  - D) No existe esta dieta
46. En la dieta líquida de este paciente, qué alimento se podría utilizar como base para elaborar dicha dieta:
- A) Leche entera
  - B) Zumos con azúcar añadido
  - C) Nata líquida
  - D) Caldo de pollo desgrasado
47. Cual cree usted que es la función que desempeñan los agregados que se utilizan en la elaboración de las dietas líquidas (señale la incorrecta):
- A) Complementar el valor nutritivo de la dieta
  - B) Crear una consistencia sólida
  - C) Mejorar la palatabilidad
  - D) Mejorar su aroma y color
48. De las siguientes afirmaciones (señale la falsa) :
- A) La pérdida de peso involuntaria referida al tiempo es uno de los parámetros más importantes a valorar.
  - B) La historia dietética de este paciente está incompleta
  - C) Para valorar la ingesta del paciente nos basta con preguntarle si ha comido o no
  - D) Es muy importante en la historia clínica y dietética preguntar sobre trastornos gastrointestinales
49. De las siguientes afirmaciones (señale la verdadera):
- A) El paciente presenta un sobrepeso (IMC de 25.8) y por tanto no es necesario un soporte nutricional especial
  - B) Al paciente se le debe prescribir una dieta normal rica en hierro y calcio
  - C) Los parámetros que nos indican el estado proteico de este paciente, el peso y los linfocitos
  - D) El nivel de albúmina que presenta (2.6 g/l) nos indica una malnutrición proteica
50. De las siguientes afirmaciones (señale la falsa):
- A) El paciente presenta una desnutrición calórica - proteica
  - B) Según el (IMC 25.8) el paciente presenta una obesidad tipo I
  - C) En la exploración el paciente presenta palidez de piel y mucosa, esto puede ser un signo de anorexia
  - D) Las alternativas más adecuadas para nutrir a este paciente son a través de la vía oral o enteral, si tolera

51. Son varias las proteínas séricas que se utilizan como marcadores de acuerdo a su vida media en el suero cuales son (conteste la falsa) :
- A) La albúmina
  - B) La transferrina
  - C) Los linfocitos
  - D) La Prealbúmina y la proteína ligada al retinol
52. Que agregado de la dieta líquida le vendría mal al paciente en los primeros días de la dieta
- A) Caldo desgrasado de pollo
  - B) Zumo de naranja con azúcar simple
  - C) Infusión con edulcorante
  - D) Puré claro de patatas
53. Como la ingesta líquida del paciente es muy escasa, le han puesto un suplemento nutricional. Cómo se lo tomaría:
- A) Lentamente, templado o frío
  - B) Como el paciente quiera
  - C) Lentamente, caliente
  - D) De prisa, frío
- 54.Cuál es la vida media de la albúmina:
- A) 10 días
  - B) 12 días
  - C) 22 días
  - D) 20 días
- 55.Cuál es la valoración mínima del estado nutricional en pacientes hospitalizados (conteste la falsa) :
- A) Porcentaje de peso perdido en el mes anterior
  - B) El porcentaje de peso perdido en una semana no es necesario
  - C) Albúmina sérica
  - D) Porcentaje de peso perdido en los seis meses anteriores