

1. **Señale la afirmación VERDADERA:**
- A) Los proteoglicanos son macromoléculas donde la fracción proteica es mayor que la glucídica, mientras que en las glucoproteínas es mayoritaria la fracción glucídica.
 - B) El organismo humano puede realizar la síntesis de todos los derivados glucídicos a partir de la glucosa excepto la ribosa de los nucleótidos.
 - C) La fructosa es el más dulce de todos los azúcares naturales.
 - D) El dulcitol es un tipo de polialcohol que se obtiene de la reducción de la sacarosa.
2. **De los siguientes conceptos de antropometría, ¿cuál de ellos se trata de un método antropométrico basado en un índice ponderal?:**
- A) IMC.
 - B) Pliegues cutáneos.
 - C) Perímetros corporales.
 - D) Peso y talla corporal.
3. **La utilidad que aporta la técnica de impedancia bioeléctrica en el estudio de la composición corporal se basa en (señale la respuesta CORRECTA):**
- A) La medición de la capacidad para conducir la corriente eléctrica de los diferentes tejidos a partir de la que se deducen, mediante relaciones matemáticas, la masa libre de grasa y la masa grasa.
 - B) La medición directa de la masa libre de grasa a partir de la cual se deduce, mediante relaciones matemáticas, la masa grasa.
 - C) La medición directa de la masa grasa a partir de la cual se deduce, mediante relaciones matemáticas, la masa libre de grasa.
 - D) La estimación, mediante relaciones matemáticas, de los compartimentos grasos y libre de grasa a partir de la medición del compartimento óseo.
4. **La agencia española de seguridad alimentaria establece que el aceite de palma:**
- A) Contiene casi un 50% de grasas saturadas lo que motiva que no sea recomendable en el contexto de una dieta saludable.
 - B) Contiene el 3-monocloropropano-1,2-diol que se forma durante el procesado de los alimentos cuando se utiliza y se ha clasificado en el grupo 2B por la agencia internacional de investigación del cáncer.
 - C) Las premisas A y B son ciertas.
 - D) Las premisas A y B son falsas.
5. **El contenido de proteína en un alimento se estima multiplicando el contenido de nitrógeno por un factor de conversión de nitrógeno a proteína:**
- A) Siempre es el mismo independientemente del alimento.
 - B) Si no se indica lo contrario, se toma como valor general el factor 6,25.
 - C) No existe factor de conversión ya que el porcentaje de nitrógeno es igual al porcentaje de proteína.
 - D) Si no se indica lo contrario, se toma como valor general el factor 12,5.
6. **En relación con la hidratación y el ejercicio físico, uno de estos enunciados es falso:**
- A) Ingerir líquidos es fundamental para evitar lesiones.
 - B) Durante el ejercicio el deportista debe de beber pronto y a intervalos regulares.
 - C) Ingerir 350 ml de agua previo el ejercicio empeora el rendimiento deportivo.
 - D) Al ejercitarnos, nuestro cuerpo pierde sales minerales.
7. **La alimentación prematura de bebés con leche de vaca, en comparación con la leche materna, puede provocar problemas renales importantes debido a su composición. Señale respuesta INCORRECTA:**
- A) Su alto contenido proteico, especialmente lactoalbúmina.
 - B) Su alto contenido en sales minerales, sobre todo sodio.
 - C) Su menor contenido de grasas, con predominio de grasas monoinsaturadas.
 - D) Todas son falsas.

8. **Entre las patologías de origen biológico y de origen químico se encuentran:**
- A) Infecciones causadas por tóxicos como agente causal.
 - B) Toxiinfecciones causadas por parásitos.
 - C) Infestaciones causadas por microorganismos patógenos.
 - D) Ninguna de las anteriores es cierta.
9. **Respecto a las dietas controladas en lactosa, señale la afirmación CORRECTA:**
- A) Un paciente diagnosticado de intolerancia secundaria a lactosa deberá llevar una dieta exenta de lactosa de forma permanente.
 - B) Las recomendaciones dietéticas generales en el manejo de la intolerancia a la lactosa incluyen la eliminación completa de lácteos de la dieta.
 - C) Las recomendaciones dietéticas generales en el manejo de la intolerancia a la lactosa incluyen mantener el consumo de una cantidad de lácteos que no provoque síntomas.
 - D) Los alimentos etiquetados con las menciones "sin lactosa" o "bajo contenido en lactosa" son aptos para personas con alergia a las proteínas de la leche.
10. **Leches conservadas, manipuladas industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de 30 días son:**
- A) Leche esterilizada y leche condensada.
 - B) Leche certificada y leche higienizada.
 - C) Leche concentrada y leche higienizada.
 - D) Leche acidificada y leche higienizada.
11. **Envase de alimento es:**
- A) La cubierta que íntimamente está unida al alimento, le protege y le conserva.
 - B) Todo recipiente destinado a contener un alimento con la misión de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración.
 - C) Es un embalaje que protege el alimento de daños físicos.
 - D) Es una cobertura adaptada al alimento.
12. **Las células parietales gástricas responden a una serie de sustancias que incrementan la secreción de ácido hacia el lumen gástrico. ¿Cuál de las siguientes no es una de ellas?:**
- A) Acetilcolina.
 - B) Gastrina.
 - C) Histamina.
 - D) Secretina.
13. **En los aspectos a tener en cuenta respecto a la elección de una fórmula de nutrición enteral, señale la afirmación INCORRECTA:**
- A) Según la complejidad de las proteínas las fórmulas se clasifican en normoproteicas y peptídicas.
 - B) Según la densidad calórica, encontramos fórmulas hipocalóricas, isocalóricas e hipercalóricas o concentradas.
 - C) La presencia de fibra en una fórmula puede ser un criterio de selección de la misma para una determinada situación clínica.
 - D) En un paciente con esteatorrea puede ser un criterio de selección el porcentaje de triglicéridos de cadena media de la composición de la fórmula.
14. **Sobre el agua como nutriente es FALSO:**
- A) La ingesta de agua procede del agua contenida en los alimentos (700-1000 ml), agua de las bebidas (1.300-1.500 ml) y agua de oxidación o metabólica (250-300 ml).
 - B) La temperatura más favorable para el consumo de agua de bebida es 18-20°C.
 - C) En los adultos el consumo de agua recomendado en adultos es de 1 ml/kcal o 35 ml/kg de peso corporal.
 - D) Siendo los ancianos más susceptibles a la deshidratación, las recomendaciones para el anciano van de 35-45 ml/kg de peso corporal.

129

425

114

105

226

442

308

15. Según el artículo 2 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, las disposiciones de carácter laboral contenidas en la Ley de prevención de Riesgos Laborales y en sus normas reglamentarias tendrán en todo caso el carácter de:
- A) Derecho necesario mínimo indispensable, pudiendo ser mejoradas y desarrolladas en los convenios colectivos.
 - B) Derecho necesario mínimo indisponible, pudiendo ser mejoradas y desarrolladas en los convenios colectivos.
 - C) Derecho necesario mínimo indispensable, no pudiendo ser mejoradas y desarrolladas en los convenios colectivos.
 - D) Derecho necesario mínimo indisponible, no pudiendo ser mejoradas y desarrolladas en los convenios colectivos.
16. ¿Cuál de estas enfermedades no cursa con disfagia?:
- A) Distrofia orofaríngea.
 - B) Neuropatía diabética.
 - C) Esclerosis lateral amiotrófica.
 - D) Botulismo.
17. En relación a las enfermedades víricas transmitidas por los alimentos, señale la respuesta FALSA:
- A) La hepatitis A y E se transmiten entéricamente.
 - B) Todos los virus de la hepatitis afectan al hígado.
 - C) El periodo de incubación es muy corto.
 - D) Puede existir el contagio de persona a persona.
18. Los factores de Atwater para determinar el valor calórico de los alimentos en la práctica diaria son 9 kcal/g para la grasa, 4 kcal/g para los hidratos de carbono y proteínas y 7 kcal/g para el alcohol. Para una mayor precisión hay que tener en cuenta determinados aspectos como los que se señalan, siendo FALSO que:
- A) El valor para los polisacáridos es de 4.1 kcal/g frente a los 3.75 kcal/g de monosacáridos.
 - B) Para los ácidos grasos de cadena larga el factor es de 9.3 kcal/g, siendo para los de cadena media 9.0 kcal/g.
 - C) Las proteínas de los cereales tienen un valor de 5.7 kcal/g frente a las 6.4 kcal/g en el caso de la proteínas de la leche.
 - D) Para el alcohol, el valor es 7.1 kcal/g en bebidas alcohólicas destiladas siendo de 6.9 kcal/g para bebidas alcohólicas fermentadas.
19. ¿Cuál de los siguientes enunciados es erróneo?:
- A) La neurohipófisis está formada por terminales axónicos de neuronas hipotalámicas.
 - B) La neurohipófisis está localizada en el lóbulo anterior de la hipófisis.
 - C) Se secreta vasopresina y hormona antidiurética.
 - D) La oxitocina se sintetiza en las neuronas hipotalámicas.
20. De los siguientes cereales, ¿cuál de ellos puede generar mayor sospecha de riesgo para la salud en una persona celíaca?:
- A) Trigo sarraceno.
 - B) Avena.
 - C) Quinoa.
 - D) Maíz.
21. Una cantidad de calcio de aproximadamente entre 110 y 130 mg/100g de porción comestible, podemos encontrarla en:
- A) Leche de vaca entera y leche de vaca desnatada.
 - B) Morcilla y chorizo.
 - C) Pan y galletas.
 - D) Ninguna de las anteriores es cierta.

22. **Señale la repuesta incorrecta en el transporte de las hormonas tiroideas:**
- A) En el plasma más del 95% de las hormonas T4 y T3 se encuentran unidas a proteínas transportadoras.
 - B) La proteína a la que más se une la T4 es la albúmina.
 - C) La T3 se une en un 80% a la proteína transportadora de tiroxina.
 - D) La hormona libre es la que entra en la célula diana para su posterior unión con el receptor.
23. **¿Qué macronutriente presenta el mayor efecto termogénico de la dieta?:**
- A) Proteínas.
 - B) Carbohidratos.
 - C) Grasas.
 - D) Fibras.
24. **Entre las siguientes siglas, ¿cuáles se corresponden con un método de cribado nutricional que incluye valores bioquímicos entre sus ítems?:**
- A) CONUT.
 - B) MUST.
 - C) NRS-2002.
 - D) MNA.
25. **¿Cuál de las siguientes vitaminas liposolubles se sintetiza a partir de un derivado del colesterol?:**
- A) Vitamina A.
 - B) Vitamina D.
 - C) Vitamina E.
 - D) Vitamina K.
26. **El botulismo infantil:**
- A) Es una infección verdadera.
 - B) Se produce por ingestión de alimentos contaminados con la toxina preformada.
 - C) Produce hiperexcitabilidad del niño.
 - D) Todas las proposiciones son falsas.
27. **Señale la respuesta incorrecta acerca de la disfagia orofaríngea:**
- A) Las personas mayores suelen deglutir con más lentitud lo que no se considera disfagia.
 - B) La disfagia se define como dificultad para la deglución.
 - C) Todos los pacientes que tiene problemas para tragar tienen disfagia.
 - D) La odinofagia puede confundirse o asociarse con la disfagia.
28. **En relación con la temperatura de almacenamiento, señale la respuesta FALSA:**
- A) La diferencia entre la temperatura mayor y menor de crecimiento de un microorganismo no suele superar los 35°C.
 - B) Por debajo de 0°C no es posible el crecimiento bacteriano.
 - C) Las altas temperaturas afectan de manera más brusca al crecimiento bacteriano que las bajas.
 - D) La mayoría de los microorganismos patógenos son mesófilos.
29. **Si quisiera un método colorimétrico que permita determinar la concentración de proteínas de una muestra mediante espectroscopía ultravioleta-visible, podría utilizar:**
- A) El método de Folin Ciocalteu.
 - B) El método de Molisch.
 - C) El método de Biuret.
 - D) El método de Soxhlet.

246

302

439

332

145

204

141

330

30. **El artículo 94 del Estatuto Básico del Empleado Público señala que, cuando de la instrucción de un procedimiento disciplinario resulte la existencia de indicios fundados de criminalidad, se suspenderá la tramitación poniéndolo en conocimiento de:**
- A) El Tribunal Superior de Justicia.
 - B) El Ministerio Fiscal.
 - C) El Defensor del Pueblo.
 - D) La Audiencia Nacional.
31. **En algunas verduras como el pepino y el calabacín se encuentra el ácido ascórbico oxidasa que pueden hacer ineficaz la vitamina C, sin embargo:**
- A) La cocción elimina esta oxidasa.
 - B) La cocción elimina en parte la propia vitamina.
 - C) La oxidasa se comporta como antinutriente.
 - D) Todas las anteriores son ciertas.
32. **De acuerdo a la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, se entiende por consentimiento informado, una vez recibida la información adecuada:**
- A) La conformidad libre, voluntaria y consciente de los familiares de primer grado del paciente.
 - B) La conformidad libre, voluntaria y consciente del paciente y sus familiares de primer grado.
 - C) La conformidad del paciente en cualquier circunstancia y situación.
 - D) La conformidad libre, voluntaria y consciente del paciente.
33. **Sobre la inulina, señale la opción FALSA:**
- A) La inulina es una fibra soluble viscosa fermentable.
 - B) Entre los alimentos más ricos en inulina se encuentra los espárragos, el ajo y la cebolla.
 - C) Presente en muchas plantas, vegetales, frutas y cereales, a nivel industrial se obtiene de la raíz de la achicoria.
 - D) Por su efecto sobre la microbiota intestinal, junto con los fructooligosacáridos (FOS), la inulina se considera un prebiótico.
34. **En relación con los polisacáridos no almidonáceos, señale la opción FALSA:**
- A) La celulosa es el componente más abundante de las paredes celulares de las plantas superiores.
 - B) La celulosa, las hemicelulosas y pectinas son los componentes mayoritarios de la fibra alimentaria total.
 - C) Junto con la lignina, la celulosa y algunas hemicelulosas son fibras insolubles.
 - D) Entre las fibras no fermentables se encuentran las pectinas, el almidón resistente, algunas gomas y hemicelulosas.
35. **En un paciente con cirrosis hepática avanzada y encefalopatía recurrente, se debe tener en cuenta (señale la CORRECTA):**
- A) Se recomienda disminuir el consumo de proteína a 0,8 g/kg de peso/día.
 - B) Se recomienda un aporte de proteína entre 1,2-1,5 g/kg peso/día.
 - C) Están indicados suplementos de aminoácidos aromáticos (tirosina, triptófano y fenilalanina) al estar disminuidos los valores plasmáticos.
 - D) Se recomienda la reducción de la proteína de origen vegetal y láctea, fuente de aminoácidos ramificados, por ser peor tolerada en estos pacientes.
36. **Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar en la formación:**
- A) Instruir a los manipuladores de productos alimenticios de acuerdo a su actividad laboral.
 - B) Mantenimiento de los procedimientos necesarios para aplicar el APPC.
 - C) Todas las respuestas son ciertas.
 - D) El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

016

120

030

318

317

419

108

37. **Al respecto de la musculatura orofaríngea, ¿cuál de las respuestas es incorrecta?:**
- A) La miosina es la principal proteína contráctil del músculo esquelético.
 - B) La mandíbula se abre principalmente por los músculos vientre anterior y vientre posterior del digástrico.
 - C) Las cadenas pesadas de la miosina determinan las características de fuerza y velocidad de las fibras esqueléticas.
 - D) El tipo de fibras que se encuentran en el digástrico son diferentes a los músculos de extremidades.
38. **Indique de acuerdo con la Ley 5/2001, de 5 de diciembre, el personal estatutario del SMS, ¿cuál es el máximo órgano de administración del Servicio Murciano de Salud?:**
- A) El Consejo de Dirección.
 - B) El Consejo de Administración.
 - C) La Comisión de Dirección.
 - D) El Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.
39. **Respecto a la dieta restringida en hidratos de carbono de cadena corta fermentables, oligosacáridos, disacáridos, monosacáridos y polioles, señale la afirmación CORRECTA:**
- A) La evidencia actual demuestra que puede ser útil como estrategia dietética para el control de síntomas asociados al síndrome de vaciado gástrico rápido.
 - B) Si se observa mejoría clínica de los síntomas digestivos al iniciar esta dieta, se debe mantener de forma permanente para conseguir el control de los mismos.
 - C) Es la estrategia dietética inicial de elección en pacientes con sintomatología digestiva como flatulencia, distensión abdominal, dolor tipo cólico, estreñimiento, etc.
 - D) Si se observa mejoría durante el seguimiento de la dieta no se puede descartar que la sintomatología del paciente se hubiera debido a celiaquía o sensibilidad al gluten.
40. **Hostelería es una actividad productiva que incluye:**
- A) Pensiones.
 - B) Tabernas.
 - C) Catering.
 - D) Todas son ciertas.
41. **¿Cuál es una característica distintiva entre las pectinas metoxiladas y desmetoxiladas en su estructura y función?:**
- A) Las pectinas metoxiladas se encuentran principalmente en frutas cítricas, mientras que las pectinas desmetoxiladas se hallan en frutas con bajo contenido de ácido cítrico.
 - B) Las pectinas desmetoxiladas tienen mayor solubilidad en agua que las pectinas metoxiladas.
 - C) Las pectinas metoxiladas tienen mayor capacidad de formar geles que las pectinas desmetoxiladas.
 - D) Las pectinas desmetoxiladas contienen más enlaces cruzados que las pectinas metoxiladas.
42. **Entre las estrategias dietéticas para reducir la cantidad de potasio de la dieta, indique la afirmación INCORRECTA:**
- A) Remojar las verduras y legumbres varias horas antes de su cocinado.
 - B) Los vegetales congelados contienen menor cantidad de potasio que los naturales.
 - C) Consumir el caldo de cocción de verduras y frutas por hacer disminuir el contenido de potasio de los alimentos.
 - D) Pelar y trocear los vegetales para su cocinado.
43. **De los siguientes alimentos, ¿cuál es el menos indicado para administrar a un paciente que tiene un proceso diarreico?:**
- A) Comidas picantes.
 - B) Arroz hervido.
 - C) Huevo cocido.
 - D) Carne magra.

44. **Un instrumento específico para la identificación de TCA es:**
- A) EAT-40 para bulimia.
 - B) EAT-40 para anorexia nerviosa.
 - C) BULIT para anorexia nerviosa.
 - D) BITE para anorexia nerviosa.
45. **Para una buena lactancia materna en países desarrollados se recomienda (señale la INCORRECTA):**
- A) Lactancia materna exclusiva hasta dos años o más.
 - B) El inicio inmediato de la lactancia materna después del parto.
 - C) La introducción de alimentos complementarios seguros y nutricionalmente adecuados a partir de los seis meses.
 - D) Lactancia exclusivamente materna durante los primeros seis meses de vida.
46. **¿Cuál de las siguientes anemias NO se asocia a causa nutricional?:**
- A) Aplásica.
 - B) Megaloblástica.
 - C) Ferropénica.
 - D) Perniciosa.
47. **En el Decreto 2484/1967, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, se define como “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” al:**
- A) Alimento falsificado.
 - B) Alimento adulterado.
 - C) Alimento nocivo.
 - D) Alimento manipulado.
48. **Alimento alterado es aquel:**
- A) Que durante su obtención y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones organolépticas tales que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada.
 - B) Que durante su preparación y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones organolépticas tales que su aptitud para la alimentación haya quedado disminuida.
 - C) Que durante su manipulación y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones en su composición química tales que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada, aunque se mantenga inocuo.
 - D) Todas las anteriores son ciertas.
49. **Indique cuál de estos oligosacáridos con propiedades prebióticas deriva de la inulina:**
- A) Fructooligosacáridos (FOS).
 - B) Galactooligosacáridos (GOS).
 - C) Xigooligosacáridos (XOS).
 - D) Isomalto-oligosacáridos (IMOS).
50. **Señale la secuencia CORRECTA del algoritmo de acciones y decisiones en el abordaje de la desnutrición relacionada con la enfermedad:**
- A) Cribado, diagnóstico, valoración nutricional, intervención nutricional y seguimiento.
 - B) Cribado, valoración nutricional, diagnóstico, intervención nutricional y seguimiento.
 - C) Cribado, diagnóstico, intervención nutricional, valoración nutricional y seguimiento.
 - D) Cribado, valoración nutricional, intervención nutricional, diagnóstico y seguimiento.

51. **¿Cuál de las premisas sobre los locales de las industrias alimentarias no es CONFORME?:**
A) Los pavimentos deberán ser permeables.
B) Las paredes permitirán la limpieza con uniones a los suelos sin ángulos.
C) Dispondrán de agua corriente potable.
D) Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número. 122
52. **Es un derecho del personal estatutario de los servicios de salud:**
A) La movilidad voluntaria.
B) La libre sindicación.
C) La formación continuada adecuada a la función desempeñada.
D) Todas las respuestas son correctas. 037
53. **De las siguientes afecciones, una no suele derivar en pancreatitis:**
A) Hipercalcemia.
B) Hipertrigliceridemia.
C) Hiperglucemia.
D) Alcoholismo. 234
54. **La Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) publicó en 2015 la actualización de “La Pirámide de la Alimentación Saludable”. En la base de la pirámide se incluyen algunas consideraciones que sustentan, favorecen, y/o complementan una alimentación saludable, entre las que NO se encuentra:**
A) Equilibrio emocional.
B) Técnicas culinarias saludables.
C) Consumo opcional, moderado y responsable de vino en adultos.
D) Balance energético. 411
55. **Dos de los criterios de diagnóstico, según el «Manual de diagnóstico y Estadística de los Trastornos Mentales IV» de la Asociación Estadounidense de Psiquiatría (DSM-IV), son siguientes:**
A) Miedo intenso a aumentar de peso y alteración en la percepción de la silueta.
B) Episodios recurrentes de atracones y comportamientos compensatorios recurrentes.
C) En mujeres postpuberales, amenorrea y comer mucho más rápido de lo habitual.
D) Episodios recurrentes de atracones y rechazo a mantener el peso corporal por encima del valor mínimo. 134
56. **En cuanto a las causas del estreñimiento, ¿cuál de las siguientes no es una causa habitual?:**
A) Alimentación baja en fibras.
B) Beber mucho líquido.
C) Hacer poco o ningún ejercicio.
D) Tomar ciertos medicamentos como sedantes o algunos antidepresivos. 239
57. **¿Cuál de estos músculos no forma parte del esfínter esofágico superior?:**
A) Infrahioideo.
B) Cricofaríngeo.
C) Constrictor faríngeo inferior.
D) Esofágico cervical. 203
58. **En el subgrupo de pacientes con anorexia nerviosa restrictiva, puede estar indicado el tratamiento con:**
A) Topiramato.
B) Zonisamida.
C) Fluoxetina.
D) Ninguno de los anteriores. 357

59. **La Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO) indica los criterios que debe cumplir un paciente para ser candidato a cirugía bariátrica como parte del tratamiento de la obesidad. Marque la respuesta INCORRECTA al respecto:**
- A) Pacientes con IMC por encima de 40 kg/m².
 - B) Pacientes con IMC comprendido entre 35 y 40 kg/m² con comorbilidades graves asociadas.
 - C) Tiempo de evolución de la obesidad superior a 2 años y haber fracasado de forma continua a tratamientos conservadores debidamente supervisados.
 - D) Debe existir un compromiso por parte del paciente de adhesión a las normas de seguimiento tras la cirugía.
60. **¿Cuál de las siguientes bacterias puede provocar síndromes emético y diarreico?:**
- A) Bacillus cereus.
 - B) E coli 0157:H7.
 - C) E coli enterotoxigénico.
 - D) Clostridium perfringens.
61. **Elija la opción correcta: los ácidos grasos poliinsaturados, con más de un doble enlace:**
- A) No son útiles en el tratamiento de la enfermedad intestinal inflamatoria.
 - B) Son los ácidos grasos saturados.
 - C) No son útiles en el tratamiento de la hipertrigliceridemia.
 - D) Se clasifican en función de la posición del último doble enlace respecto al metilo terminal de la molécula.
62. **¿Qué componente natural de los alimentos, comúnmente encontrado en el azafrán, aporta tanto color como aroma a los platos y tiene un impacto significativo en las características organolépticas de las preparaciones culinarias?:**
- A) Capsaicina.
 - B) Curcumina.
 - C) Antocianinas.
 - D) Crocina.
63. **La Ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995 define los daños derivados del trabajo como:**
- A) Cualquier patología que aparezca en el lugar de trabajo.
 - B) Las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
 - C) Las lesiones agravadas por el trabajo.
 - D) Los daños crónicos en la salud de las personas que trabajan.
64. **En los baremos de frescura para establecer si el pescado es Extra, A, B o no apto para el consumo, se utilizan ítems como:**
- A) Pigmentación de la piel.
 - B) Curvatura convexa o cóncava del ojo.
 - C) Coloración viva, sin mucosidad.
 - D) Todas las anteriores son ciertas.
65. **La degradación de los lípidos de membrana tiene lugar en los lisosomas. Especial mención merece la degradación de gangliósidos, cuyo depósito produce enfermedades como consecuencia de la deficiencia de enzimas lisosomales. Señale la opción CORRECTA:**
- A) La enfermedad de Tay Sachs se produce por acumulo del gangliósido GM-2 con predominio de las manifestaciones neurológicas.
 - B) En la enfermedad de Gaucher se debe al acúmulo de galactosilceramida.
 - C) La enfermedad de Krabbe al acúmulo de depósitos de glucosilceramida.
 - D) La enfermedad de Fabry se debe al acúmulo de glucosilceramida con predominio de las manifestaciones neurológicas.

414

147

215

341

023

112

325

66. **Aplicando los actuales criterios GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition), de los siguientes datos, ¿cuáles pueden afirmar el diagnóstico de desnutrición de un paciente? (señale la opción CORRECTA):**
- A) Pérdida involuntaria de peso de 8% en 6 meses, IMC de 20 kg/m² e ingesta que cubre sus requerimientos.
 - B) Pérdida de peso de 2% el último mes, IMC de 28 kg/m², con un proceso activo de pancreatitis con nutrición parenteral y reposo digestivo de 2 semanas de evolución.
 - C) Pérdida de peso del 7% en último mes, IMC de 30 kg/m², con un proceso activo de dolor abdominal agudo y diarrea, por el que ha reducido la ingesta durante las dos semanas y media de evolución.
 - D) Pérdida de peso voluntaria de 20% en el últimos 6 meses, IMC de 32 kg/m², reduciendo significativamente su ingesta habitual durante el último año.
67. **Señale la respuesta incorrecta sobre la digestión de los lípidos:**
- A) La lipólisis gástrica puede ser de importancia en la digestión de los lípidos en el neonato, pero es poco relevante en el adulto.
 - B) El páncreas secreta a la luz duodenal lipasa, colipasa, fosfolipasa A, y colesterol esterasa.
 - C) A concentraciones fisiológicas, las sales biliares estimulan la actuación de la lipasa.
 - D) La fosfolipasa A separa de los fosfolípidos el ácido graso localizado en la posición 2, dando lugar a ácidos grasos y lipofosfolípidos.
68. **En relación a las mareas rojas:**
- A) Son estacionales y suelen aparecer en verano.
 - B) Es un fenómeno natural causado por la acumulación en un área marina de un elevado número de algas.
 - C) Suelen ser dinoflagelados.
 - D) Todas son ciertas.
69. **Acerca de la adenohipofísis, uno de los siguientes enunciados es erróneo:**
- A) La hormona de crecimiento y la hormona luteinizante se producen en la adenohipofísis.
 - B) Secreta siete hormonas principales que controlan la actividad de las glándulas endocrinas periféricas.
 - C) Los adenomas adenohipofisarios son expansiones clonales de alguno de sus cinco tipos de células.
 - D) Los adenomas hipofisarios constituyen el 80% de las neoplasias intracraneales.
70. **Respecto a la dieta baja en histamina señale la afirmación CORRECTA:**
- A) Está contraindicada en pacientes que suelen padecer migraña, ya que se asocia con un empeoramiento de la misma.
 - B) No está recomendada para personas con déficit de actividad en la enzima diamino oxidasa (DAO), ya que puede disminuir aún más su actividad.
 - C) Alimentos como frutas cítricas, quesos curados o los pescados azules no estarán restringidos en las primeras fases de la dieta.
 - D) Junto a esta dieta se suele valorar la suplementación con omega 3 y con enzima DAO, este último puede mejorar la sintomatología asociada a la histaminosis.
71. **¿Quién expide los títulos de especialista en Ciencias de la Salud?:**
- A) El Ministerio de Sanidad.
 - B) El Ministerio de Educación.
 - C) El Ministerio de Interior.
 - D) El Ministerio de Defensa.
72. **¿Cuál de los siguientes síntomas no es habitual en la hepatitis?:**
- A) Ictericia.
 - B) Fiebre.
 - C) Cansancio.
 - D) Orina clara.

73. En un paciente con enfermedad renal, en el que se requiere control dietético del fósforo de la dieta, las estrategias dietéticas deben asegurar cubrir sus requerimientos proteicos. En este sentido, ¿cuál de los siguientes alimentos tiene una menor ratio fósforo/proteína (mg/g)?
- A) Cereales de desayuno.
 - B) Almendras.
 - C) Leche de vaca.
 - D) Lomo de cerdo.
74. ¿En cuál de los siguientes complementos alimenticios su fuente alimentaria no es vegetal?:
- A) Lignina.
 - B) Colina.
 - C) Alicina.
 - D) Pectina.
75. Según recomienda la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO), en el tratamiento dietético de la obesidad se tendrá en cuenta (marque la respuesta CORRECTA):
- A) Las dietas con muy bajo contenido calórico son la estrategia de elección para la mayoría de los pacientes.
 - B) La reducción de entre 500-1.000 kcal/día de la ingesta energética habitual resulta insuficiente para conseguir una pérdida ponderal de peso de 0,5-1 kg/semana.
 - C) Una dieta que aporte menos de 1.000 kcal/día es la estrategia que evidencia el mantenimiento de la reducción ponderal de peso a largo plazo.
 - D) Los objetivos de adelgazamiento no deben centrarse en alcanzar el peso ideal.
76. Acerca de la herramienta MUST (Malnutrition Universal Screening Tool) para el cribado nutricional es incorrecto que:
- A) Fue desarrollado por la ESPEN (Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo).
 - B) Está validado para identificar a pacientes adultos desnutridos o en riesgo nutricional.
 - C) Se puede utilizar en pacientes de la comunidad, hospitalizados e institucionalizados.
 - D) Los criterios que emplea el MUST (Malnutrition Universal Screening Tool) para detectar el riesgo de desnutrición son: el índice de masa corporal, la pérdida de peso no planificada en los últimos 3-6 meses y el efecto que produce la enfermedad aguda o el ayuno.
77. Entre los metales más comunes que se encuentran en los alimentos, según la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), y cuya exposición se debe reducir en niños, se encuentran los siguientes, excepto:
- A) Cromo.
 - B) Plomo.
 - C) Cadmio.
 - D) Mercurio.
78. Según el artículo 19 de la Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de la Región de Murcia, el marco territorial de la atención primaria del Servicio Murciano de Salud, dentro del cual desarrolla su actividad el equipo de atención primaria, lo constituye:
- A) El área de salud.
 - B) La zona básica de salud.
 - C) El Consejo de Salud.
 - D) La Delegación de Salud.
79. Entre las manifestaciones clínicas y analíticas de la bulimia nerviosa se incluyen las siguientes, excepto:
- A) Hiperamilasemia de predominio pancreático.
 - B) Disfonía por reflujo laringofaríngeo.
 - C) Dilatación gástrica.
 - D) Hipertransaminasemia.

432

213

418

208

352

027

355

80. **Respecto a los métodos de valoración de ingesta alimentaria individual, indique la afirmación CORRECTA:**
- A) Los registros alimentarios por observación y/o pesada disminuyen su aproximación a la ingesta habitual cuanto mayor es el número de días incluidos.
 - B) El recuerdo 24 horas es sencillo y rápido de realizar, pero tiene el inconveniente de que subestima la ingesta actual en general.
 - C) El cuestionario de frecuencia de consumo es sencillo de realizar, pero tiene el inconveniente de que puede modificar el patrón de consumo del encuestado al ser de tipo prospectivo.
 - D) El registro de alimentos cuenta con la ventaja de minimizar posibles desviaciones por fallos de memoria y es una buena opción en personas con dificultad para leer o escribir.
81. **En cuanto a los mecanismos de absorción, el transporte de las sustancias lumenales hasta el medio interno puede realizarse por diversos mecanismos. Señale el que no es correcto:**
- A) Pinocitosis.
 - B) Transporte retrógrado.
 - C) Transporte activo.
 - D) Difusión simple.
82. **En un paciente con xerostomía NO será una estrategia dietética recomendable:**
- A) Uso de vinagre y líquidos con jugos ácidos.
 - B) Preparaciones culinarias con consistencia blanda y jugosa.
 - C) Alimentos que se disgregan en la boca como galletas.
 - D) Masticar chicles y chupar caramelos sin azúcar.
83. **Acerca de la glutamina, no es verdad que:**
- A) Carece de efecto antiproteolítico.
 - B) Es un aminoácido que se utiliza para mejorar la función inmune.
 - C) Es un aminoácido que mantiene los niveles de la proteína muscular.
 - D) El entrenamiento de resistencia puede aumentar los niveles plasmáticos de glutamina.
84. **En la interacción entre fármacos y nutrientes indique la afirmación CORRECTA:**
- A) Las dietas ricas en vitamina K pueden potenciar el efecto de los anticoagulantes orales.
 - B) Una dieta rica en alimentos fermentados puede provocar crisis hipertensivas en pacientes en tratamiento con inhibidores de la monoamino oxidasa (IMAO).
 - C) Para facilitar la absorción del hierro, una buena estrategia dietética es recomendar el consumo del fármaco en ayunas acompañado de un vaso de café con leche.
 - D) En los pacientes en tratamiento con litio, una dieta baja en sal potencia la excreción del fármaco y disminuye su acción.
85. **Podrán facilitar la entrada de animales de compañía que no constituyan un riesgo para las personas, otros animales y las cosas los establecimientos públicos y privados, bares, y restaurantes:**
- A) No se permite nunca.
 - B) A zonas destinadas a la elaboración de alimentos.
 - C) A zonas no destinadas al almacenamiento de alimentos.
 - D) En caso de no admitir la entrada del animal, no se debe de mostrar distintivo que lo indique.

449

231

433

253

423

106

86. **Respecto a las estrategias higiénico-dietéticas en pacientes con diagnóstico de disfagia orofaríngea a líquidos, señale la respuesta INCORRECTA:**
- A) Las consistencias a las que deberemos adaptar los líquidos, según el Método de Exploración Clínica Volumen-Viscosidad pueden ser: líquida, néctar, miel o puding.
 - B) Mantener una higiene bucal exhaustiva tanto antes como después de las comidas y prestar atención a cambios en la voz durante la ingesta.
 - C) La nomenclatura IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) utiliza terminología estandarizada que clasifica la textura de las bebidas desde el nivel 0 (fina) hasta el nivel 4 (extremadamente espesa).
 - D) Se puede administrar agua en pequeños volúmenes, sin necesidad de modificar la textura, siempre que sea potable para minimizar el riesgo de infección respiratoria en caso de broncoaspiración.
87. **El concepto de nutrigenética se refiere a:**
- A) Estudios que explican bases moleculares de la dieta.
 - B) Estudios epidemiológicos que analizan efecto de la dieta según genotipo.
 - C) Estudios que analizan efecto de la dieta según el fenotipo.
 - D) Estudios que explican bases fisiológicas de la nutrición.
88. **¿Cuál de los siguientes aminoácidos es un aminoácido esencial?:**
- A) Metionina.
 - B) Serina.
 - C) Glutamato.
 - D) Prolina.
89. **El valor de proteínas de una carne magra oscila aproximadamente entre:**
- A) 15-22%.
 - B) 1-7%.
 - C) 50-60%.
 - D) 70-80%.
90. **¿Cuál es la afirmación correcta al respecto de la secreción biliar?:**
- A) La secreción hepática de bilis depende de la secreción de ácidos biliares.
 - B) En los periodos interdigestivos la mayor parte de la bilis no se encuentra en la vesícula.
 - C) La circulación enterohepática de ácidos biliares no regula la secreción de bilis hepática.
 - D) Tras la ingestión de alimento se contraen simultáneamente la vesícula y es esfínter de Oddi.
91. **¿En qué fecha fue sometida a referéndum la Constitución Española?:**
- A) 29 de diciembre de 1978.
 - B) 6 de diciembre de 1978.
 - C) 7 de diciembre de 1978.
 - D) 27 de diciembre de 1978.
92. **¿Cuál de estos síntomas no es frecuente en la hipertensión portal?:**
- A) Dolor torácico.
 - B) Ascitis.
 - C) Confusión.
 - D) Sangrado en el tracto digestivo.

437

131

327

110

229

002

232

93. Según la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) en su documento de consenso sobre el “Abordaje integral de las personas con diabetes mellitus tipo 2”, respecto a los patrones dietéticos que han demostrado beneficios en estas personas, con un alto grado de evidencia, marque la respuesta INCORRECTA:
- A) Dieta disociada.
 - B) Dieta DASH.
 - C) Dieta vegetariana.
 - D) Dieta baja en hidratos de carbono.
94. La metabolómica se considera:
- A) Una tecnología que estudia los metabolitos presentes en sangre/tejidos que reflejan la actividad y el estado metabólico del organismo.
 - B) Una ciencia que estudia la disciplina nutrigenómica.
 - C) Una tecnología que analiza solo aquellos metabolitos que ejercen función reguladora.
 - D) Una ciencia que estudia el conjunto de la alimentación-nutrición con genómica y otras ciencias ósmicas y su influencia en fenotipos de salud-enfermedad.
95. Indique la respuesta INCORRECTA acerca de los criterios incluidos generalmente en las encuestas de satisfacción alimentaria, respecto a la calidad percibida del servicio de alimentación del hospital:
- A) Limpieza de vajilla, cubiertos y bandejas.
 - B) Amabilidad del personal que entrega las comidas.
 - C) Horario de las ingestas.
 - D) Sabor de los fármacos orales.
96. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria recomienda que los países de la Unión Europea consideremos nuestros propios patrones de consumo de pescado y evaluemos para los diferentes grupos de población, con objeto de que los riesgos por la ingesta de metilmercurio no superen a los beneficios para la salud por su consumo en relación principalmente a:
- A) Merluza, pescadilla, bacaladilla y besugo.
 - B) Pez espada/emperador, atún rojo, tiburón y lucio.
 - C) Salmón, trucha, dorada y lubina.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
97. En relación con las pérdidas vitamínicas debidas a la tecnología industrial y doméstica, es FALSO:
- A) La vitamina B1 o tiamina no se afecta prácticamente por la congelación.
 - B) La riboflavina o vitamina B2 es la más resistente al calor pero es especialmente sensible a la luz ultravioleta que la destruye formando lumiflavina.
 - C) La niacina o vitamina B3 es la más resistente de todas las vitaminas hidrosolubles, siendo el ácido nicotínico y la nicotinamida muy estables al calor, la oxidación y el pH (ácido y alcalino).
 - D) El piridoxal, una de las formas químicas de la vitamina B6, es estable al calor excepto si se encuentra en soluciones ácidas, pero inestable frente a la luz cuando se encuentra en soluciones alcalinas.
98. El código alimentario español, se aplica en todo el territorio nacional:
- A) En cuanto a lo que en éste se consuma, cualquiera que sea el país o territorio de su origen.
 - B) En cuanto a lo que en éste se obtenga, cualquiera que sea el país donde haya de consumirse.
 - C) En cuanto a lo que en éste se elabore, cualquiera que sea el territorio donde haya de consumirse.
 - D) Todas las anteriores son ciertas.
99. ¿Cuál de las siguientes técnicas analíticas es la más utilizada para la cuantificación de glúcidos en alimentos y bebidas?:
- A) Cromatografía de gases.
 - B) Electroforesis capilar.
 - C) Espectroscopia de resonancia magnética nuclear (RMN).
 - D) Cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC).

444

133

447

117

336

101

315

100. **En la diabetes mellitus tipo 2, señale el enunciado incorrecto acerca de la estrategia nutricional:**
- A) La modificación del estilo de vida constituye un pilar básico de su tratamiento.
 - B) La mayoría de pacientes con diabetes tipo 2 tiene sobrepeso u obesidad.
 - C) En individuos insulinoresistentes una pérdida 5-10% de peso mejora la sensibilidad insulínica.
 - D) La dieta en la diabetes debe ser fundamentalmente hiperproteica.
101. **En un paciente con quilotórax, en el que está indicado una dieta con restricción lipídica, señale la recomendación dietética INCORRECTA:**
- A) Se ha de disminuir el contenido de lípidos de la dieta, en especial los triglicéridos de cadena larga.
 - B) La suplementación con triglicéridos de cadena media asegura el aporte de ácidos grasos esenciales de la dieta.
 - C) Si la pauta dietética se ha de mantener más de 1-3 semanas, una práctica aceptada es la inclusión de 25 gramos de aceite de girasol con el objetivo de cubrir los requerimientos de ácidos grasos esenciales.
 - D) La complementación con fórmulas orales hiperproteicas con bajo o nulo contenido en triglicéridos de cadena larga y enriquecidas en triglicéridos de cadena media es una buena estrategia dietética de inicio.
102. **Señale la respuesta incorrecta al respecto de la motilidad del intestino delgado:**
- A) Los movimientos de segmentación del intestino delgado son más frecuentes que los movimientos peristálticos.
 - B) El reflejo gastroileal favorece el vaciado del íleon ante un incremento de la actividad motora y secretora del estómago.
 - C) Los movimientos peristálticos del intestino delgado se limitan a pequeños segmentos intestinales.
 - D) En el reflejo intestinointestinal la sobredistensión de un segmento intestinal produce una contracción del resto del intestino delgado.
103. **En las recomendaciones dietéticas para pacientes con galactosemia clásica se debe tener en cuenta (señale la respuesta CORRECTA):**
- A) Los lácteos han de ser de bajo contenido en lactosa.
 - B) En los lactantes con galactosemia está completamente contraindicada la lactancia materna.
 - C) Para asegurar un aporte suficiente de hierro y vitamina D en estos pacientes se puede recomendar el consumo de vísceras, no más de 1-2 raciones/mes.
 - D) Con una dieta variada, que incluya alimentos del grupo de los lácteos fermentados, no será necesario hacer una monitorización de los niveles de calcio en estos pacientes.
104. **Señale la respuesta incorrecta:**
- A) La irrigación de la pared del tubo digestivo proviene de la circulación esplácnica.
 - B) El epitelio del tubo digestivo varía en función de la región o segmento considerado.
 - C) En la estructura histológica de la pared del tubo digestivo la capa serosa está más cerca de la luz que la muscular externa.
 - D) La pared del tubo digestivo tiene una gran densidad de neuronas.
105. **¿Qué respuesta es CIERTA en el análisis de los compuestos fenólicos en las bebidas alcohólicas?:**
- A) Estos compuestos se engloban en dos grupos: antocianos y taninos.
 - B) En el caso de la cerveza, en el método oficial de la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) se utiliza el citrato de plata.
 - C) El método más utilizado es el Folin Ciocalteu.
 - D) En los vinos blancos hay que diluir más la muestra que en los tintos.
106. **Seleccione la premisa que no corresponda a “la calidad sensorial supone”:**
- A) Aspectos y sensaciones ligadas a los sentidos, olor, color.
 - B) Sensaciones que subjetivamente podemos apreciar, gusto, tacto.
 - C) Sensaciones digestivas, gástricas, pesadez, estimulantes.
 - D) Biodisponibilidad nutritiva.

107. **Respecto al análisis de los lípidos en los alimentos, señale la opción correcta:**
- A) Existen metodologías donde se determina con análisis sin disolventes (Gerber).
 - B) Comúnmente se determina por métodos de extracción con disolventes inorgánicos (Soxhlet).
 - C) No se pueden utilizar métodos como el infrarrojo.
 - D) La metodología utilizada es indiferente.
108. **El Hospital de referencia del Área de salud I "Murcia Oeste" de la Región de Murcia es:**
- A) Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca.
 - B) Hospital Universitario Reina Sofía.
 - C) Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor.
 - D) Hospital Universitario Morales Meseguer.
109. **¿Cuál de las siguientes hormonas que intervienen en el balance hídrico aumenta la excreción de agua?:**
- A) Angiotensina.
 - B) Aldosterona.
 - C) Péptido natriurético auricular.
 - D) Renina.
110. **De las siguientes estrategias dietéticas generales encaminadas al enriquecimiento de la dieta, ¿cuál será INCORRECTA en un paciente con falta de apetito?:**
- A) Aumentar el número de comidas diarias.
 - B) Basar su alimentación en caldos o sopas.
 - C) Empezar la ingesta por la parte proteica del menú.
 - D) Beber abundantes líquidos fuera de las comidas.
111. **Señale la respuesta correcta acerca de la regulación nerviosa del aparato gastrointestinal:**
- A) La regulación nerviosa de la actividad del aparato gastrointestinal corre a cargo del Sistema Nervioso Entérico y de las divisiones parasimpática y simpática del Sistema Nervioso Autónomo.
 - B) La regulación nerviosa de la actividad del aparato gastrointestinal corre a cargo del Sistema Nervioso Entérico pero no de las divisiones parasimpática y simpática del Sistema Nervioso Autónomo.
 - C) La regulación nerviosa de la actividad del aparato gastrointestinal corre a cargo del Sistema Nervioso Entérico y solo de la división parasimpática del Sistema Nervioso Autónomo.
 - D) La regulación nerviosa de la actividad del aparato gastrointestinal corre a cargo del Sistema Nervioso Entérico y solo de la división simpática del Sistema Nervioso Autónomo.
112. **Atendiendo a las últimas recomendaciones dietéticas para la población española de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) en el año 2022, indique la afirmación CORRECTA:**
- A) Se recomienda no sobrepasar la ingesta de 2 huevos por semana.
 - B) Se recomienda que la fuente proteica sea principalmente de origen animal por ser de mayor valor biológico.
 - C) Recoge recomendaciones de actividad física por grupos de edad incluyendo la infancia, únicamente a partir de los 8 años de edad.
 - D) Se recomienda la ingesta máxima de 3 lácteos al día, estos alimentos suponen un gran impacto ambiental.
113. **En una dieta por intercambios, marque la respuesta INCORRECTA respecto a la equivalencia de 1 intercambio/ración de hidratos de carbono:**
- A) 20 gramos de pan.
 - B) 50 gramos de patata cocida.
 - C) 200 ml de leche desnatada.
 - D) 15 gramos de pasta cocida.

114. **El Reglamento relativo a la higiene de los productos alimenticios establece como principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:**
- A) Detectar cualquier peligro que deba evitarse o reducirse a niveles aceptables.
 - B) Detectar los puntos de control crítico en las fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar el peligro o reducirlo a niveles aceptables.
 - C) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
 - D) Todos los anteriores son ciertos.
115. **¿Cómo puede la estructura química de los glúcidos influir en sus propiedades funcionales en los alimentos?:**
- A) La presencia de enlaces glucosídicos afecta la cantidad de energía que los glúcidos pueden proporcionar.
 - B) La presencia de grupos funcionales determina la solubilidad de los glúcidos en líquidos.
 - C) La configuración espacial de los monosacáridos influye en la capacidad de los glúcidos para formar geles o actuar como agentes gelificantes.
 - D) La cantidad de oxígeno presente en la molécula de glucosa determina su capacidad para actuar como agente reductor.
116. **Alimento falsificado es aquel que:**
- A) Haya sido preparado para simular otro conocido.
 - B) Haya sido rotulado para simular otro conocido.
 - C) Su composición real no corresponde a la declarada.
 - D) A, B y C son ciertas.
117. **De acuerdo con el artículo 67 del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, para obtener la excedencia voluntaria por interés particular, deberán haberse prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones Públicas durante un:**
- A) Periodo mínimo de 2 años inmediatamente anteriores.
 - B) Periodo mínimo de 4 años inmediatamente anteriores.
 - C) Periodo mínimo de 5 años inmediatamente anteriores.
 - D) Periodo mínimo de 3 años inmediatamente anteriores.
118. **En 100 gramos de porción comestible, ¿qué fruta de las siguientes tiene más kilocalorías?:**
- A) Plátano.
 - B) Cerezas.
 - C) Aguacate.
 - D) Uvas negras.
119. **Las actuales guías internacionales KDIGO (Kidney Disease Improving Global Outcomes) para el manejo de pacientes diabéticos con enfermedad renal crónica incluyen, en el aspecto nutricional (señale la CORRECTA):**
- A) En un paciente adulto diabético con ERC, no tratado con hemodiálisis, se sugiere reducir la ingesta de proteína a 0,8 g/kg/día.
 - B) Se sugiere que la ingesta de sodio sea inferior 2 g/día, o inferior a 5 g/día de cloruro de sodio.
 - C) Propone como punto de partida razonable, en un paciente diabético con ERC, el consumo de una dieta individualizada rica en vegetales, cereales integrales, proteína vegetal y grasas insaturadas a favor de la reducción de carnes procesadas, alimentos refinados y bebidas azucaradas.
 - D) Todas las anteriores son recomendaciones incluidas.

120. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta?:

- A) La presencia de productos de la digestión de las proteínas y de lípidos libera CCK de las células I de la mucosa intestinal.
- B) La regulación de la secreción pancreática en respuesta a la comida tiene tres fases: cefálica, gástrica e intestinal.
- C) La neutralización del quimo ácido no es precisa para la actuación de las enzimas pancreáticas.
- D) La cantidad de secretina liberada en la fase intestinal de la secreción de jugo pancreático depende de la superficie duodenoyeyunal estimulada por el ácido.

227

121. Los siguientes procedimientos de conservación están autorizados:

- A) Todos los expuestos son correctos.
- B) Conservación por radiaciones.
- C) Salazón en salmuera.
- D) Liofilización.

103

122. Según el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos, pueden añadirse como complementos alimenticios las siguientes sustancias excepto:

- A) Niacina.
- B) Ácido pantoténico.
- C) Biotina.
- D) Ácido oleico.

346

123. ¿Cuál es la característica principal de los alimentos funcionales?:

- A) Proporcionan una amplia gama de nutrientes esenciales.
- B) Ayudan a mantener un peso saludable y a controlar el apetito.
- C) Contienen ingredientes específicos que brindan beneficios adicionales para la salud.
- D) Están libres de aditivos artificiales y conservantes.

344

124. Señale la respuesta FALSA:

- A) Los microorganismos anaerobios estrictos se multiplican en alimentos con bajo Eh.
- B) Las inmunoglobulinas de la leche son un factor antimicrobiano natural.
- C) La clara del huevo presenta unas condiciones óptimas para el crecimiento bacteriano.
- D) La lisozima afecta en mayor medida a las bacterias que carecen de membrana externa.

140

125. ¿Cuál de estas proteínas viscerales sintetizadas en el hígado no es un parámetro bioquímico de valoración nutricional?:

- A) Albúmina.
- B) Transferrina.
- C) Prealbúmina.
- D) Ferritina.

210