

1. **¿Cuál de las siguientes medidas higiénico-dietéticas es más recomendable observar en el tratamiento de la úlcera gastroduodenal?:**
- A) Restringir alimentos ricos en grasa.
 - B) Eliminar absolutamente el café.
 - C) Eliminar los refrescos azucarados con gas.
 - D) Restringir el consumo de tabaco.
2. **De los alimentos aconsejados en una dieta astringente, señale la afirmación verdadera:**
- A) La manzana es la fruta más recomendada por ser rica en lignina.
 - B) La digestibilidad de la patata aumenta cuando está cocida y en puré y se ingiere caliente.
 - C) El arroz poco hervido contribuye a mejorar la consistencia de las deposiciones.
 - D) La zanahoria es rica en sodio que ayuda a reponer las pérdidas debidas a la diarrea.
3. **Indique qué institución de la Unión Europea tiene como funciones: velar por los intereses generales de la UE proponiendo y comprobando que se cumpla la legislación y aplicando las políticas y el presupuesto de la UE:**
- A) El Parlamento Europeo.
 - B) El Consejo Europeo.
 - C) El Consejo de la Unión Europea.
 - D) La Comisión Europea.
4. **En cuanto a la regulación de la ingesta, no es cierto:**
- A) El neuropéptido Y tiene una potente acción central del apetito.
 - B) Las orexinas A y B estimulan el hambre y la secreción de glucagón.
 - C) La noradrenalina estimula la ingesta a través de receptores alfa 2 del hipotálamo.
 - D) La dopamina a nivel central produce un efecto orexígeno.
5. **¿Cuál de los siguientes mecanismos forma parte de la alteración de los alimentos que se conoce como “pardeamiento no enzimático”?:**
- A) Reacción de Maillard.
 - B) Caramelización de los azúcares.
 - C) Oxidación del ácido ascórbico.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
6. **Respecto a las alergias alimentarias, señale la respuesta incorrecta:**
- A) Los alérgenos alimentarios son mayoritariamente proteínas, pero hay un oligosacárido, la galactosa alfa -1-3 galactosa (Alfa gal) que puede causar anafilaxia a alimentos.
 - B) La IgE anti alfa-gal positiva puede aparecer tras picadura de garrapata, si el paciente es alérgico a Fel d 5 o tras exposición a cetuximab.
 - C) Los pacientes con IgE anti alfa-gal pueden presentar clínica de alergia al pescado y a las gelanas derivadas de tejidos bovinos.
 - D) Los pacientes con IgE anti alfa-gal pueden presentar clínica de anafilaxia por cetuximab.
7. **Con respecto al test de hidrógeno en el aire espirado usado en el diagnóstico de intolerancia alimenticia, señale la respuesta correcta:**
- A) Es una prueba invasiva.
 - B) No tiene falsos positivos ni negativos.
 - C) Sus resultados se ven afectados por el uso reciente de antibióticos.
 - D) No se debe utilizar esta prueba en el diagnóstico de malabsorción.

133

245

004

128

451

248

315

8. **Respecto a la vitamina A señale la respuesta correcta:**
- A) Los carotenoides se encuentran fundamentalmente en fuentes animales.
 - B) La vitamina A preformada se encuentra fundamentalmente en las plantas.
 - C) Algunos grupos de población con riesgo de déficit de vitamina A son los pacientes con fibrosis quística, enfermedad hepática crónica y cirugía bariátrica.
 - D) El diagnóstico generalmente es por la determinación en el laboratorio.
9. **Indique cuál de los siguientes no se considera un aminoácido esencial:**
- A) Triptófano.
 - B) Metionina.
 - C) Tirosina.
 - D) Lisina.
10. **Sólo una de las siguientes acciones del cortisol es verdadera. Señálela:**
- A) El cortisol suprime la reacción inmunológica.
 - B) El cortisol promueve la gluconeólisis.
 - C) El cortisol estimula la formación de hueso.
 - D) El cortisol induce sueño.
11. **A las proteínas del huevo total se les califica con un "valor biológico" de:**
- A) 70.
 - B) 80.
 - C) 90.
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta.
12. **¿Cuál de los siguientes mecanismos de alteración de los lípidos de los alimentos afecta a los ácidos grasos saturados de bajo peso molecular?:**
- A) Lipólisis.
 - B) Reversión.
 - C) Enranciamiento oxidativo.
 - D) Oxidación cetónica.
13. **En relación con la hormona péptido 1 similar al glucagón (GLP-1), señale la respuesta falsa:**
- A) Tiene un efecto orexígeno.
 - B) Prolonga el vaciado gástrico.
 - C) Inhibe la liberación de glucagón.
 - D) Estimula la liberación de insulina.
14. **En cuanto a la regulación a corto plazo del hambre y de la saciedad, señale el enunciado verdadero:**
- A) El sentido del gusto no tiene ninguna influencia sobre la conducta alimentaria.
 - B) Los lípidos son los nutrientes que tienen un mayor efecto sobre la saciedad.
 - C) Se produce un descenso de 10-15 mg/dl de glucemia previamente a generarse la sensación de hambre.
 - D) Las hormonas tiroideas no tiene efecto sobre el metabolismo basal.
15. **Respecto a los diferentes tipos de aceite de oliva, señale la respuesta correcta:**
- A) El aceite de oliva se obtiene sin hacer mezclas.
 - B) El aceite de oliva refinado se obtiene de la mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen.
 - C) El aceite de oliva se obtiene mezclando aceite de oliva refinado y aceite de oliva lampante.
 - D) El aceite de oliva se obtiene mezclando aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen distinto del lampante.

16. Según la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, en su artículo 11 establece que los centros sanitarios acreditados para desarrollar programas de formación continuada deberán contar con:
- A) Una comisión de docencia y los jefes de estudios, coordinadores docentes y tutores de la formación que resulten adecuados en función de su capacidad docente.
 - B) Los jefes de estudios, coordinadores docentes y tutores de la formación que resulten adecuados en función de las actividades a desarrollar.
 - C) Una comisión de docencia únicamente.
 - D) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.
17. Con respecto a las directrices para el tratamiento nutricional médico de la anorexia nerviosa, señale la respuesta falsa:
- A) Se recomienda una ingesta de proteínas del 15-20% de las kilocalorías totales.
 - B) Se recomienda una ingesta de hidratos de carbono del 50-55% de las kilocalorías, con aumento de las mismas si hay síntomas asociados con el síndrome de realimentación.
 - C) Se recomienda una ingesta de grasas de hasta el 30% de las kilocalorías totales.
 - D) Se recomienda un polivitamínico con minerales que aporte un 100% de las CDR.
18. Se promulga en 1967 y puede ser considerado como el pilar básico sobre el que se apoya toda la legislación alimentaria española vigente. No estamos refiriendo a:
- A) Codex Alimentarius.
 - B) Código Alimentario español.
 - C) Libro blanco sobre seguridad alimentaria.
 - D) Código deontológico de la profesión dietista-nutricionista.
19. Señale la respuesta correcta respecto a las vitaminas:
- A) Las vitaminas liposolubles son la A, B, E y K.
 - B) La tiamina se encuentra en alimentos como levaduras, legumbres, cerdo, arroz y cereales integrales.
 - C) La tiamina es escasa en arroz blanco y cereales refinados.
 - D) Las respuestas B y C son correctas.
20. En relación con la intolerancia a la sacarosa, señale la afirmación falsa:
- A) La sacarosa es un disacárido compuesto por glucosa y fructosa.
 - B) El déficit primario es una patología muy frecuente.
 - C) Puede usarse la glucosa o fructosa como edulcorantes en vez de sacarosa.
 - D) Puede aparecer de manera secundaria a enfermedades del intestino delgado.
21. ¿Cuál de las siguientes bacterias se encuentra con frecuencia en la mucosa nasal de los manipuladores de alimentos?:
- A) Escherichia coli.
 - B) Salmonellas.
 - C) Staphylococcus aureus.
 - D) Clostridium.
22. El contrato de gestión se constituye como una herramienta que integra los objetivos anuales de los diferentes servicios de salud, afectando a una de las siguientes variables:
- A) Gestión de la prestación ortoprotésica.
 - B) Gestión de las variables de salud de la población adscrita al servicio de salud.
 - C) Gestión de la prestación farmacéutica.
 - D) Gestión de las variables epidemiológicas.

23. **Con respecto a la gastrina, indique la respuesta falsa:**
- A) Se produce en las células G de la mucosa gástrica y del duodeno.
 - B) La distensión del antro gástrico es un estímulo para su secreción.
 - C) Estimula la secreción de bicarbonato en la cavidad gástrica.
 - D) Aumenta el tono del esfínter esofágico inferior y la motilidad antral gástrica.
24. **Las ingesta diaria recomendada (IDR) (en miligramos) de hierro en los diferentes grupos de población según edad es (señale la respuesta falsa):**
- A) 4-8 años: 10 mg.
 - B) 9-13 años: 8 mg.
 - C) Embarazo: 27 mg.
 - D) Mayores de 50 años: 11 mg.
25. **El estreñimiento primario o idiopático no se relaciona con:**
- A) El ejercicio físico.
 - B) Fármacos como los antidiabéticos orales.
 - C) Ingesta rica en fibra dietética.
 - D) Consumo de aceites vegetales.
26. **Señale la respuesta falsa en relación con la determinación de albúmina plasmática para evaluar el estado nutricional:**
- A) Está reducida en pacientes con enfermedad hepática.
 - B) Refleja la gravedad de la enfermedad y el estrés inflamatorio.
 - C) Sus niveles no se relacionan con una mayor mortalidad.
 - D) Aumenta en situaciones de deshidratación.
27. **¿Qué nombre recibe el proceso tecnológico por el cual se consigue que el "tiempo de parada térmica" sea muy corto, alcanzándose en menos de 30 minutos?:**
- A) Pasteurización.
 - B) Refrigeración.
 - C) Congelación.
 - D) Ultracongelación.
28. **Respecto a la alimentación complementaria, señale la respuesta incorrecta:**
- A) No debe iniciarse antes de los 6 meses ni después de los 10 meses.
 - B) Las frutas pueden comenzarse como zumo y a cucharadas en vez de en biberón para evitar caries.
 - C) A los 6 meses se puede comenzar con las verduras y hortalizas excepto espinacas, col y remolacha para evitar la metahemoglobinemia.
 - D) La secuencia de introducción de la carne se recomienda que sea: pollo, después cordero y después ternera.
29. **Indique la opción incorrecta en relación al Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud según establece la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud:**
- A) Tiene como finalidad promover la cohesión del Sistema Nacional de Salud a través de la garantía efectiva y equitativa de los derechos de los ciudadanos en todo el territorio del Estado.
 - B) Elevará anualmente una memoria de las actividades desarrolladas al Senado.
 - C) Elevará anualmente una memoria de las actividades desarrolladas al Congreso de los Diputados.
 - D) Será presidida por el ministro/a con competencias en materia de Sanidad.

30. **Respecto a la Enfermedad de Crohn, no es cierto que:**
- A) Deben controlarse los niveles de hierro y vitamina B12.
 - B) Las úlceras intestinales sólo afectan a la mucosa.
 - C) Puede tener una disminución de la densidad mineral ósea.
 - D) La diarrea suele ser pastosa y raramente con sangre.
31. **Con el objetivo de impedir el pardeamiento enzimático en los alimentos susceptibles, existen diversos recursos con aplicación práctica. Indique cuál de los siguientes es incorrecto:**
- A) Aplicación de calor.
 - B) Adición de compuestos reductores, como el ácido ascórbico.
 - C) Variación del pH mediante el uso de acidulantes.
 - D) Oxigenación.
32. **¿Cuál de las siguientes recomendaciones nutricionales según el consenso ATP-III-2001 no es cierta?:**
- A) La ingesta recomendada de grasa poliinsaturada es de hasta un 10% del total de calorías diarias.
 - B) La ingesta recomendada de grasa total es del 25-35% del total de calorías diarias.
 - C) La ingesta recomendada de grasa monoinsaturada debe ser de hasta un 20% del total de calorías diarias.
 - D) La ingesta recomendada de colesterol debe ser menor de 300 mg/día.
33. **En relación a la Enfermedad Celiaca, no es cierto que:**
- A) Pueda asociarse a un déficit en la mucosa intestinal de la actividad enzimática lactasa.
 - B) Lesión anatómica severa de las vellosidades del intestino grueso en forma de atrofia.
 - C) La mayoría de los síntomas derivan de la malabsorción intestinal.
 - D) Intolerancia al gluten de la dieta.
34. **¿Quién descubrió a principios del siglo XIX y de una manera empírica, el método actual del enlatado, basado en un tratamiento térmico de los alimentos en recipiente cerrado?:**
- A) Gay-Lussac.
 - B) Pasteur.
 - C) Appert.
 - D) Nestlé.
35. **Indique la afirmación correcta en relación con el Clostridium botulinum:**
- A) Se comporta como aerobio o anaerobio facultativo.
 - B) Solo crece en medios aerobios estrictos.
 - C) Solo crece en medios anaerobios estrictos.
 - D) Ninguna de las anteriores respuestas es cierta.
36. **En relación con la diarrea que aparece en casos de intolerancia a fructosa y sorbitol, señale la respuesta correcta:**
- A) La aparición de diarrea depende del equilibrio entre producción y eliminación de los productos de fermentación.
 - B) Su fermentación por las bacterias colónicas produce ácidos grasos de cadena corta.
 - C) El uso de antibióticos de amplio espectro puede provocar diarrea en estos pacientes.
 - D) Todas las afirmaciones son correctas.
37. **¿Cuál de los siguientes mecanismos de reacción provocados por los microorganismos no es utilizado para provocar cambios en las proteínas que alteran los alimentos?:**
- A) Degradación hidrolítica.
 - B) Formación de ácidos orgánicos y amoniaco.
 - C) Formación de sulfuro de hidrógeno.
 - D) Reacción de Stickland.

38. **¿Cómo denomina el Código Alimentario Español (CAE) a "todo producto que sin fines engañosos ni fraudulentos, y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo, o en parte, a un alimento"?:**
- A) Alimento fundamental.
 - B) Producto dietético.
 - C) Producto sucedáneo.
 - D) Producto alimentario.
39. **Señale la relación que NO es correcta entre componente alimentario-funcionalidad:**
- A) Ácidos grasos Omega 3 – Enfermedad cardiovascular.
 - B) Fibra dietética – Cáncer colorrectal.
 - C) Probióticos – Estreñimiento/diarrea.
 - D) Vitamina E – regulación del sueño.
40. **La lactasa, enzima localizada en el borde en cepillo del enterocito, produce como productos resultantes de su actuación sobre la lactosa:**
- A) Dos moléculas de glucosa.
 - B) Una molécula de glucosa y otra de fructosa.
 - C) Una molécula de glucosa y otra de manitol.
 - D) Una molécula de glucosa y otra de galactosa.
41. **Son estímulos para la secreción de glucagón:**
- A) La disminución de la glucemia.
 - B) La ingesta de grasas.
 - C) El reposo.
 - D) Todas las anteriores.
42. **Indique, de las siguientes, cuál no es una atribución de las Cortes Generales según la Constitución Española:**
- A) Ejercer la potestad legislativa del Estado.
 - B) Ejercer la potestad reglamentaria.
 - C) Aprobar los presupuestos y controlar la acción del gobierno.
 - D) Ejercer las demás competencias que les atribuya la Constitución.
43. **¿Cuál de las siguientes no se considera contraindicación para Cirugía Bariátrica?:**
- A) Cáncer de pronóstico indeterminado.
 - B) Enfermedad inflamatoria intestinal.
 - C) Bulimia nerviosa.
 - D) Índice de masa corporal (BMI) menor de 40.
44. **Señale la afirmación correcta respecto a la Vitamina C:**
- A) La vitamina C es un antioxidante liposoluble con un alto poder reductor.
 - B) Se encuentra principalmente en los alimentos de origen animal.
 - C) El escorbuto es la enfermedad ocasionada por una deficiencia de vitamina C.
 - D) En humanos no se considera una vitamina esencial, ya que puede ser sintetizada a partir de la glucosa mediante la vía del ácido glucurónico.
45. **En el metabolismo de la bilis, no es correcto que:**
- A) La bilirrubina sea un subproducto de la hemoglobina y el principal pigmento biliar.
 - B) Los constituyentes orgánicos de la bilis sean principalmente ácidos biliares y fosfolípidos.
 - C) El ácido desoxicólico sea el constituyente único de los ácidos biliares.
 - D) El hígado conjugue los ácidos biliares para formar sales biliares.

46. Señale cuál de los siguientes no es un prebiótico:
- A) Lignina.
 - B) Fructooligosacáridos.
 - C) Inulina.
 - D) Lactulosa.
47. ¿Cuál de las siguientes partes del cuerpo pueden contribuir a la contaminación de los alimentos?:
- A) Piel.
 - B) Aparato respiratorio.
 - C) Órganos excretores.
 - D) Todas las anteriores respuestas son ciertas.
48. En el proceso de tratamiento térmico de los alimentos se conoce como valor D:
- A) El tiempo (en minutos) necesario a una temperatura dada para destruir el 60% de la población microbiana.
 - B) El tiempo (en minutos) necesario a una temperatura dada para destruir el 70% de la población microbiana.
 - C) El tiempo (en minutos) necesario a una temperatura dada para destruir el 80% de la población microbiana.
 - D) El tiempo (en minutos) necesario a una temperatura dada para destruir el 90% de la población microbiana.
49. Sobre los pacientes con enfermedad renal crónica pre-diálisis (señale la afirmación que no es correcta):
- A) Se debe suplementar calcio (1500-2000 mg/d) y vitamina D.
 - B) Se debe restringir el consumo de fósforo a 20 mg/kg/d.
 - C) Se debe suplementar hierro en los pacientes que reciben eritropoyetina.
 - D) Se debe suplementar 30-50 mg de Vitamina C.
50. ¿Cuál de los siguientes aminoácidos no está implicado en la enfermedad congénita del metabolismo conocida como de la orina con olor a jarabe de arce?:
- A) Leucina.
 - B) Treonina.
 - C) Isoleucina.
 - D) Valina.
51. Indique cuál de los siguientes no se corresponde con un alérgeno de declaración obligatoria en caso de estar presente en un alimento:
- A) Cacahuets y frutos secos.
 - B) Todos los cereales.
 - C) Huevo.
 - D) Crustáceos.
52. En relación con los beneficios de la actividad física, señale la respuesta correcta:
- A) Aumenta los niveles de LDL colesterol y triglicéridos.
 - B) Aumenta los niveles de HDL colesterol.
 - C) Incrementa la glucemia disminuyendo la sensibilidad a la insulina.
 - D) Tiene efecto hipertensor.

272

432

452

231

149

401

331

53. **En relación con el concepto de "vida útil" aplicado a los alimentos, una de las siguientes afirmaciones no es correcta:**
- A) El tiempo de duración de la "vida útil" de un producto alimenticio comercializado puede ser muy variable dependiendo de la mayor o menor incidencia de un conjunto de factores vinculados a las distintas fases implicadas en el proceso alimentario (almacenado, transporte, etc.).
 - B) El final natural de la "vida útil" es el momento en que se realiza la compra del alimento con la condición de haber siempre permanecido en estado deseado hasta esa fecha.
 - C) Para los productos transformados se suele tomar como inicio de la "vida útil" el momento en el que se da por concluida su fabricación.
 - D) Para determinar la "vida útil" de un producto alimentario deben ser conocidos todos los factores que la limitan; tanto de tipo físico, químico como biológico.
54. **Señale la afirmación falsa respecto al glutamato monosódico:**
- A) Es un neurotransmisor cuya acción produce un incremento de acetilcolina en la sinapsis.
 - B) Se sospecha que su inclusión en alimentos de tipo aperitivo induce hiperfagia.
 - C) Puede causar el síndrome del restaurante chino, que afecta al 10-20% de la población adulta.
 - D) Se puede encontrar en sopas, mostaza, aceitunas, patatas chips.
55. **En relación al metabolismo lipídico, ¿cuál de los siguientes enunciados es falso?:**
- A) La mayor parte del colesterol del cuerpo proviene de la dieta.
 - B) Los quilomicrones están constituidos por ésteres de colesterol fundamentalmente.
 - C) Las lipoproteínas son partículas de alto peso molecular.
 - D) La síntesis de triglicéridos en el hígado se aumenta con la dieta rica en carbohidratos.
56. **Indique en cuántas partes está estructurado el Código Alimentario Español (CAE):**
- A) 3 partes.
 - B) 4 partes.
 - C) 5 partes.
 - D) 6 partes.
57. **En relación con las funciones de la microbiota intestinal, señale la respuesta falsa:**
- A) Acelera el tránsito intestinal.
 - B) Participa en la digestión y en la obtención de energía.
 - C) Disminuye la absorción de minerales.
 - D) Tiene efecto inmunomodulador.
58. **Respecto a las pruebas analíticas que requieren modificaciones dietéticas, señale la respuesta verdadera:**
- A) Se debe suprimir de la dieta 1 semana antes, si se utiliza el método de oxidación de cuerpos fenólicos, las carnes rojas, embutidos, pescados, fruta fresca y alimentos que lleven aditivos antioxidantes.
 - B) La dieta para determinadas pruebas diagnósticas y tratamiento de patologías tiroideas debe ser baja en yodo por lo que se debe limitar al menos las 2 semanas previas la ingesta de sal yodada, leche, yema de huevo, pescado, embutidos, café con cafeína.
 - C) Para el estudio de grasa en heces se debe realizar durante 5 días una dieta pobre en grasa (menos de 50 g/d) y recoger las heces durante las últimas 72 horas.
 - D) Para realizar una biopsia hepática o pulmonar no se requiere ayuno la noche previa.

59. **Señale la respuesta FALSA respecto a la disfagia orofaríngea:**
- A) Se deben evitar alimentos que puedan fundirse o derretirse y alimentos que se desmenuzan en la boca.
 - B) Los líquidos deben espesarse hasta conseguir la viscosidad adecuada dependiendo del grado de gravedad de la disfagia orofaríngea.
 - C) La viscosidad tipo pudín es aquella que se puede beber desde una taza o tomar con cuchara aunque no mantiene su forma.
 - D) Según la IDDSI (The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) alimentos del nivel son alimentos que puede beberse en vaso o comerse con cuchara, pero no con tenedor, ya que gotea lentamente en porciones a través de las ranuras del cubierto.
60. **¿Cuál de estos enunciados refleja correctamente las recomendaciones nutricionales para la dieta oral en la diabetes mellitus?:**
- A) Mínimo 1.1 g/kg/día de proteínas en la dieta
 - B) Reducir el consumo de hidratos de carbono al 45 % de las calorías totales de la dieta.
 - C) Imprescindible el consumo de suplementos de vitaminas.
 - D) El 7% de las calorías totales como grasa saturada y menos del 1% como grasa trans.
61. **¿Cómo se conocen también a los "factores de textura" de los aspectos sensoriales en el ámbito de la calidad de los alimentos?:**
- A) Factores de apariencia.
 - B) Factores de flavor.
 - C) Factores cinestésicos.
 - D) Factores higiénico-sanitarios.
62. **En relación con el estrés metabólico, señale la respuesta verdadera:**
- A) Produce disminución de la tasa metabólica basal.
 - B) El aumento de la tasa metabólica basal no depende del tipo de estrés.
 - C) Cursa con necesidades proteicas bajas.
 - D) Cursa con necesidades proteicas proporcionalmente más elevadas que las de energía.
63. **El órgano colegiado de carácter consultivo de la Administración de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia configurado como cauce de colaboración, cooperación y coordinación de los distintos organismos, instituciones y entidades que actúan contra la violencia ejercida hacia las mujeres es:**
- A) El Consejo Asesor Regional de la Mujer.
 - B) El Consejo Asesor Regional contra la violencia sobre la Mujer.
 - C) El Instituto de la Mujer.
 - D) El Consejo Asesor de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
64. **¿Qué secreción glandular de estas parejas hormonales no es correcta?:**
- A) La hipófisis posterior secreta oxitocina y hormona antidiurética (ADH).
 - B) La glándula tiroidea secreta T3 y calcitonina.
 - C) La corteza adrenal secreta adrenalina y noradrenalina.
 - D) El páncreas endocrino secreta glucagón y polipéptido pancreático.

65. **Referente a una dieta que busque reducir el riesgo cardiovascular, señale cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta:**
- A) El principal elemento de la dieta que se correlaciona con mayores concentraciones plasmáticas de colesterol ligado a las lipoproteínas de baja densidad (cLDL) y por tanto con mayor mortalidad por enfermedad cardiovascular es la grasa saturada que se encuentra en los alimentos de origen animal y en los aceites de coco, palma, palmiste y nuez de karité.
 - B) Se recomienda sustituir los ácidos grasos saturados de la dieta por ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados.
 - C) De los ácidos grasos saturados, los de cadena corta y los de cadena media (como el aceite de coco y las grasas lácteas) tienen un efecto aterogénico mayor en relación a los ácidos grasos de cadena larga.
 - D) Los derivados cárnicos procesados, ahumados o en salazón incrementan claramente el riesgo de enfermedad cardiovascular. Se pueden consumir 1-2 raciones de carne roja magra a la semana, con un posible efecto neutro sobre el riesgo cardiovascular y un beneficio por su aporte de hierro y cinc.
66. **Con respecto al déficit secundario de lactasa señale la respuesta falsa:**
- A) Aparece en numerosas enfermedades del intestino delgado.
 - B) Aparece después del uso de antibióticos de amplio espectro.
 - C) Aparece tras resecciones intestinales amplias.
 - D) No existe el déficit secundario de lactasa.
67. **Señale la afirmación falsa referente a la diarrea aguda:**
- A) Un paciente con diarrea aguda osmótica no debe realizar ayuno, ya que es mejor adaptar el contenido de fibra de la dieta para evitar desnutrición y deshidratación.
 - B) Se debe evitar tomar alimentos fritos y condimentos fuertes.
 - C) Se recomienda en fase inicial realizar cocción en agua y posteriormente se podrá tomar cocción al vapor, alimentos a la plancha o al horno.
 - D) Se recomienda fraccionar las comidas en 6-8 tomas al día para evitar la estimulación del reflejo gastrocólico y el peristaltismo.
68. **Algunos microorganismos pueden ser usados como "indicadores" de contaminación fecal de los alimentos. Indique la respuesta incorrecta:**
- A) Enterococos.
 - B) Clostridium perfringens.
 - C) Escherichia coli.
 - D) Clostridium botulinum.
69. **Una solución patrón de cafeína al 0,015% establece el "umbral de reconocimiento" del sabor:**
- A) Dulce.
 - B) Salado.
 - C) Ácido.
 - D) Amargo.
70. **La preproinsulina pancreática contiene cuatro péptidos que son:**
- A) Cadena A, Cadena alfa, Péptido C y Péptido señal.
 - B) Cadena A, Cadena B, Péptido C y Pro-Péptido carboxiterminal.
 - C) Cadena A, Cadena B, Péptido C y Péptido señal.
 - D) Cadena A, Cadena B, Péptido inhibidor gástrico y Péptido señal.

227

320

247

462

439

124

71. **Señale la respuesta incorrecta respecto a la alimentación durante la gestación:**
- A) Se deben excluir alimentos que son fuente de teratógenos como son los alimentos que contienen altas concentraciones de vitamina A, tales como el hígado y derivados.
 - B) Las mujeres embarazadas tienen más riesgo de desarrollar enfermedades de origen alimentario por una hiperactividad de la función inmune.
 - C) El consumo de pescado y marisco es especialmente importante durante el crecimiento y desarrollo fetal, pero se debe evitar el consumo de pescados con alto contenido en mercurio porque se ha relacionado con aumento del déficit de atención e hiperactividad.
 - D) La ganancia de peso recomendada durante la gestación para mujeres con normopeso se sitúa entre 11,5 y 16 kg.
72. **¿Cómo denomina el Código Alimentario español (CAE) a “todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo puedan ser utilizadas en la alimentación”?:**
- A) Producto dietético.
 - B) Producto alimentario.
 - C) Alimento fundamental.
 - D) Producto sucedáneo.
73. **¿Cuál de las siguientes grasas tiene mayor contenido en ácidos grasos saturados (en mg/100g de producto)?:**
- A) Aceite de palma.
 - B) Aceite de coco.
 - C) Aceite de hígado de bacalao.
 - D) Tocino.
74. **La disciplina preventiva que tiene por objeto abordar los aspectos relacionados con el contenido y la organización del trabajo capaces de originar la pérdida de salud de los trabajadores, especialmente en sus dimensiones psíquica y social, se conoce como:**
- A) Higiene Industrial.
 - B) Ergonomía.
 - C) Psicopsicología.
 - D) Higiene del Trabajo.
75. **En relación con el uso del índice de masa corporal (BMI), señale la respuesta falsa:**
- A) Refleja las diferencias en la composición corporal al definir el grado de adiposidad.
 - B) Un valor inferior a 18,5 en el adulto equivale a bajo peso.
 - C) Un individuo sano debe tener un BMI entre 18,5 y 24,9.
 - D) El índice de masa corporal tiende a disminuir con la edad.
76. **Señale la respuesta incorrecta respecto a las grasas de origen animal:**
- A) El tocino de cerdo procede de mezcla de tejido subcutáneo del cerdo y tejido adiposo.
 - B) La manteca de cerdo procede del tejido adiposo de la cavidad abdominal.
 - C) La mantequilla se obtiene mediante batido y amasado de la nata de la leche.
 - D) Los aceites de animales marinos se caracterizan por su elevado contenido en ácidos grasos poliinsaturados, predominantemente n-3 (omega 3).
77. **Respecto a la glutamina, señale la respuesta incorrecta:**
- A) Participa en la regulación del recambio proteico a través de la vía de señalización mTOR.
 - B) Participa en la regulación de la expresión génica y la inmunidad.
 - C) Participa en la síntesis de aminoazúcares y glucoproteínas.
 - D) Participa en la activación de la apoptosis celular.

78. Según la Ley Básica reguladora de la Autonomía del paciente, el derecho que tienen los ciudadanos a conocer los problemas sanitarios de la colectividad cuando impliquen un riesgo para la salud tanto pública como individual y su difusión en términos verdaderos, comprensibles y adecuados para la protección de la salud, se conoce como:
- A) Derecho a la información epidemiológica.
 - B) Derecho a la intimidad.
 - C) Derecho a la información asistencial.
 - D) Instrucciones previas.
79. ¿Cuál de las siguientes no es una proteína fijadora de vitamina A?:
- A) Proteína fijadora de retinol (RBP).
 - B) Proteína celular fijadora de retinoide delta.
 - C) Proteína celular fijadora de retinal (CRALBP).
 - D) Proteína celular fijadora de retinol interfotorreceptor (IRBP).
80. En relación con los contaminantes alimentarios, indique la respuesta incorrecta:
- A) Pueden pertenecer a dos grandes grupos: bióticos y abióticos.
 - B) La contaminación biótica es cuantitativamente más importante que la abiótica.
 - C) Los contaminantes bióticos son relativamente fáciles de detectar en los alimentos.
 - D) Los contaminantes bióticos suelen provocar trastornos de tipo crónico, pudiendo transcurrir meses o años entre la exposición al contaminante y la aparición de sus efectos.
81. No forma parte de la inervación del intestino grueso:
- A) El plexo submucoso de Meissner.
 - B) El plexo subseroso.
 - C) El plexo muscular de Lindenhoff.
 - D) El plexo mientérico de Auerbach.
82. Respecto a la reacción de Maillard, indique cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta:
- A) Se trata de un conjunto muy complejo de reacciones químicas que dan lugar a la producción de melanoidinas.
 - B) Puede ocurrir durante el calentamiento o durante el almacenamiento prolongado de los alimentos.
 - C) El hecho fundamental durante la misma es la oxidación del ácido ascórbico.
 - D) Para que se produzca se necesita un azúcar reductor y un grupo amino libre.
83. A un paciente con quilotórax, su médico le prescribe una dieta modificada en ácidos grasos de cadena larga y media; señale la afirmación que no es correcta:
- A) Debido a sus características físico-químicas los triglicéridos de cadena media (TCM) son transportados directamente al sistema venoso portal como ácidos grasos libres unidos a albúmina, sin pasar al sistema linfático.
 - B) Los lípidos totales representarán un máximo del 20% de la energía consumida y la dieta se suplementará con triglicéridos de cadena media (TCM) que se pueden incorporar directamente a dosis altas a la dieta por su adecuada tolerancia gastrointestinal.
 - C) La adherencia a dicho tratamiento es la adherencia, ya que el sabor de los triglicéridos de cadena media es muy distinto al habitual de los aceites vegetales.
 - D) Si esta dieta se mantiene a largo plazo se deben suplementar ácidos grasos esenciales y vitaminas liposolubles.
84. El ácido benzoico (E210) es uno de los aditivos alimentarios de uso más frecuente que forma parte del grupo de:
- A) Colorantes.
 - B) Acidulantes.
 - C) Conservantes.
 - D) Potenciadores de sabor.

427

168

406

103

460

229

411

85. **En relación con el riesgo asociado a la obesidad, señale qué afirmación es correcta:**
- A) La circunferencia de la cintura se correlaciona con la grasa periférica.
 - B) Hablamos de obesidad androide o central, si el perímetro de la cintura es mayor de 80 cm en el varón.
 - C) El aumento de grasa perivisceral se asocia a un menor riesgo cardiovascular.
 - D) El riesgo de diabetes mellitus se incrementa conforme aumenta el índice de masa muscular y disminuye con la pérdida de peso.
86. **En el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, ¿cuál es el organismo gestor de las políticas en materia de mujer, entendidas como el ejercicio de todas aquellas acciones dirigidas a la consecución de la igualdad de sexos, remoción de obstáculos que impidan su plenitud de hecho y de derecho y la eliminación de todas las formas de discriminación de la mujer?:**
- A) El Instituto de la Mujer.
 - B) El Consejo Asesor Regional contra la violencia sobre la Mujer.
 - C) El Consejo Asesor Regional de la Mujer.
 - D) El Observatorio de Igualdad.
87. **¿Cuál de los siguientes no se considera un factor de riesgo para el desarrollo de diabetes gestacional (DMG)?:**
- A) Antecedentes personales de diabetes gestacional.
 - B) Edad de la madre menor de 20 años.
 - C) Obesidad materna.
 - D) Antecedentes de partos macrosómicos.
88. **La obligatoriedad de la declaración de brote epidémico afecta, en primera instancia, a:**
- A) La Consejería de la Comunidad Autónoma responsable en materia de Sanidad y Salud, de acuerdo con los datos recibidos del centro o los centros asistenciales que lo detecten.
 - B) Todos los médicos en ejercicio y a los centros sanitarios, públicos y privados, que detecten la aparición del mismo.
 - C) El responsable del centro asistencial en el que se detecte la aparición del mismo.
 - D) Todo el personal sanitario que, en el ejercicio de sus funciones, detecte la aparición del mismo, mediante comunicación al responsable directo del centro asistencial en el que presten servicio.
89. **En relación con el uso de dietas cetogénicas para el tratamiento de la epilepsia refractaria, señale la respuesta falsa:**
- A) El uso de triglicéridos de cadena media (MCT) es frecuente en estas dietas.
 - B) Aporta entre 3-4 gramos de grasas por cada gramo de proteínas e hidratos de carbono.
 - C) Es necesario monitorizar los niveles de cuerpos cetónicos en orina y en plasma.
 - D) Conseguido el efecto se puede suspender en 2-3 días.
90. **Señale la serie de aminoácidos que contenga solo aquellos no esenciales:**
- A) Alanina, ácido aspártico, asparragina, ácido glutámico y serina.
 - B) Alanina, ácido aspártico, serina, leucina y lisina.
 - C) Alanina, ácido aspártico, fenilalanina y triptófano.
 - D) Ácido glutámico, serina, leucina e isoleucina.
91. **De los siguientes alimentos, indique cuál tiene mayor contenido proteico medio:**
- A) Arroz.
 - B) Carne de pollo.
 - C) Huevos.
 - D) Pastas.

322

016

334

011

354

207

466

92. **Respecto a la planificación de la dieta hospitalaria, señale la afirmación correcta:**
- A) Para una correcta planificación de la dieta hay que valorar solamente las características del hospital.
 - B) El personal de enfermería será el encargado de planificar y calibrar los menús de las dietas.
 - C) La cocina línea fría ha dejado de usarse en los hospitales por no garantizar la seguridad en términos de higiene de los alimentos.
 - D) Para una correcta planificación de la dietética hospitalaria es fundamental que en el hospital exista un código de dietas.
93. **¿Cuál de las siguientes vitaminas no pertenece al grupo de las vitaminas liposolubles?:**
- A) Tocoferol (E).
 - B) Calciferol (D).
 - C) Tiamina (B1).
 - D) Filoquinona (K).
94. **Las personas con déficit de hierro deben:**
- A) Aumentar la ingesta de carne roja combinándola con sustancias ricas en calcio, para una mayor absorción del hierro hemo.
 - B) Para aumentar la biodisponibilidad del hierro no hemo de origen vegetal deben combinarlo con una dieta pobre en ácido ascórbico.
 - C) Tomar preferentemente la carne y el pescado frescos, ya que la congelación y los tratamientos térmicos agresivos disminuyen la absorción del hierro.
 - D) Tomar café después de la comida rica en hierro no hemo para una mayor absorción.
95. **Señale el enunciado erróneo:**
- A) El conducto pancreático se une al conducto colédoco acabando en la ampolla de Vater.
 - B) El conducto de Santorini no forma parte del sistema de conductos pancreáticos.
 - C) El conducto pancreático es también conocido como conducto de Wirsung.
 - D) La cola pancreática es la única parte del páncreas intraperitoneal.
96. **En relación con la dieta sin gluten, señale la respuesta correcta:**
- A) La dieta sin gluten se mantiene mientras persiste la clínica.
 - B) Eliminar todo producto que contenga trigo, espelta, cebada, centeno o avena.
 - C) Se considera alimento sin gluten todo aquel que contiene menos de 1000 partes por millón de gluten.
 - D) Es rara la coexistencia de intolerancia a la lactosa en pacientes diagnosticados de celiaquía.
97. **En relación con el metabolismo ácido-base, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta?:**
- A) La reabsorción del 85% del bicarbonato se realiza en el túbulo contorneado distal renal.
 - B) El riñón es el principal órgano implicado en el metabolismo ácido-base.
 - C) El principal producto ácido del metabolismo celular es el ácido carbónico que proviene del dióxido de carbono (CO₂).
 - D) En el filtrado glomerular intacto la concentración de bicarbonato es similar a la del plasma.
98. **En relación con el tejido adiposo, señale la respuesta verdadera:**
- A) El tejido adiposo blanco almacena energía en forma de colesterol.
 - B) La grasa parda actúa como aislante térmico.
 - C) La grasa parda es abundante en lactantes.
 - D) La grasa parda regula el metabolismo del cortisol.
99. **Respecto del tratamiento dietético del síndrome metabólico, es cierto que:**
- A) Debe mejorar la sensibilidad insulínica.
 - B) No es tan importante tratar las alteraciones cardiovasculares asociadas.
 - C) La dieta debe ser normocalórica baja en grasas saturadas.
 - D) La pérdida del 10% de peso corporal no sería un objetivo en estos pacientes.

100. **Tenemos un paciente con enfermedad renal crónica y nos piden que le diseñemos una dieta baja en potasio. ¿Cuál de los siguientes alimentos limitaría más su consumo por su alto contenido en potasio?:**
- A) Calamar.
 - B) Langosta.
 - C) Huevo.
 - D) Arroz blanco.
101. **¿Cuál de las siguientes estructuras casi nunca son sustratos del pardeamiento enzimático al no existir sistemas enzimáticos que actúen sobre ellos?:**
- A) Los metadifenoles.
 - B) Los monofenoles.
 - C) Los ortodifenoles.
 - D) Los polifenoles.
102. **Señale la respuesta incorrecta respecto a la yema de huevo:**
- A) La yema es más rica en lípidos que en proteínas.
 - B) La yema está constituida por una fase continua denominada plasma formada por proteínas globulares.
 - C) En la fase continua de la yema hay partículas formadas por proteínas globulares.
 - D) El plasma de la yema está formado exclusivamente por lipovitelininas.
103. **En Estadística, al realizar la estimación de un parámetro, ¿cuándo se utilizan los intervalos de confianza?:**
- A) Cuando se desea conocer un valor promedio de una variable.
 - B) Cuando la estimación del parámetro no debe ser precisa.
 - C) Cuando se trata de estimar un parámetro secuencial.
 - D) Cuando se necesita obtener una medida de la fiabilidad de la estimación.
104. **Sobre la nutrición en un paciente con enfermedad renal crónica en pre-diálisis, respecto a un paciente con enfermedad renal crónica en diálisis (señale la afirmación correcta):**
- A) El aporte calórico debe ser mayor en los pacientes en pre-diálisis.
 - B) Se debe limitar más el aporte de sodio en los pacientes en diálisis peritoneal.
 - C) Los requerimientos nutricionales de vitamina B12 son iguales tanto en los pacientes pre-diálisis como en los pacientes en hemodiálisis y diálisis peritoneal.
 - D) Los requerimientos nutricionales de tiamina (vitamina B1) son mayores en los pacientes en pre-diálisis.
105. **Señale la respuesta correcta:**
- A) La ingesta diaria recomendada de fluoruro es de 1.5 mg/día para los adultos.
 - B) La principal fuente exógena de fluoruro es el agua de bebida, principalmente las aguas potables fluoradas.
 - C) El exceso de fluoruro origina la fluorosis.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
106. **Con respecto a la adicción de TCM a la dieta pobre en grasas, señale cuándo no están indicadas:**
- A) Procesos que cursan con maldigestión y malabsorción de grasas.
 - B) Insuficiencia renal crónica en estadio avanzado (situación de prediálisis).
 - C) Déficit enzimático del sistema de la carnitina.
 - D) En dietas cetogénicas.

107. Señale la afirmación correcta en cuanto a la síntesis y secreción de las diferentes capas de las glándulas suprarrenales:
- A) La capa fasciculada sintetiza y secreta mineralocorticoides.
 - B) La capa glomerular sintetiza y secreta andrógenos suprarrenales.
 - C) La capa reticular sintetiza y secreta glucocorticoides.
 - D) Ninguna de las anteriores.
108. ¿Cuál es la vía habitual de transferencia de la Hepatitis A?:
- A) A través de la leche y de las carnes crudas, especialmente la de cerdo.
 - B) Al utilizar una técnica incorrecta en la descongelación de alimentos.
 - C) Por manipuladores de alimentos infectados por la vía fecal-oral y a través del marisco criado en aguas marinas contaminadas.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es cierta.
109. ¿Cuál de los siguientes signos clínicos no es frecuente en el hipotiroidismo?:
- A) Intolerancia al calor.
 - B) Macroglosia.
 - C) Estreñimiento.
 - D) Piel seca.
110. La información nutricional de un alimento puede incluir de forma opcional alguno de los siguientes datos. Indique el correcto:
- A) Cantidad de proteínas.
 - B) Cantidad de grasa monoinsaturada y poliinsaturada.
 - C) Cantidad de sal.
 - D) Cantidad de hidratos de carbono y azúcares.
111. Existen diversos componentes naturales en los alimentos vegetales con algún efecto tóxico. Indique cuál de los siguientes no es correcto:
- A) Lectinas.
 - B) Tetraodontoxina.
 - C) Isoflavonas.
 - D) Oxalatos.
112. Señale la respuesta falsa en relación con la determinación de niveles de vitamina D:
- A) Se basa en la determinación de los niveles de 25(OH) vitamina D3.
 - B) El déficit de vitamina D puede deberse a una ingesta insuficiente o una inadecuada exposición solar.
 - C) En pacientes con insuficiencia renal crónica es necesario administrar el metabolito activo o la 1,25(OH)D3.
 - D) El déficit es muy raro en el mundo occidental.
113. Uno de los principios básicos de un Programa de Análisis de Control de los Puntos Críticos es el establecimiento de procedimientos eficaces de registro que lo documenten. En relación a este principio básico, ¿cuál de las siguientes respuestas es incorrecta?:
- A) Debe incluir documento con la lista de los componentes del equipo del plan y sus respectivas responsabilidades.
 - B) Incluirá documento con el diagrama de flujo del proceso de fabricación completo con identificación de los "puntos de control críticos".
 - C) Deberá incluir documento con la descripción de las amenazas y medidas preventivas para cada una de ellas.
 - D) El registro documental del Programa no es un principio básico de un APPCC.

114. **Con respecto a los objetivos de tratamiento de la diabetes mellitus en adultos, señale la respuesta falsa:**
- A) Hemoglobina glicosilada menor del 7% (HbA1c).
 - B) Glucemia preprandial 80-130 mg/dl.
 - C) Glucemia postprandial menor de 250 mg/dl.
 - D) Control de los distintos factores de riesgo cardiovascular.
115. **En relación con el estrés metabólico, señale la respuesta correcta:**
- A) Se produce un descenso en la tasa metabólica basal.
 - B) Se estimula el anabolismo proteico.
 - C) La excreción de nitrógeno ureico refleja el grado de catabolismo y el grado de estrés.
 - D) Se produce un incremento mayor en las necesidades calóricas en comparación con los requerimientos proteicos.
116. **En un paciente con enfermedad renal crónica, ¿cuál de las siguientes recomendaciones no es correcta?:**
- A) Con función renal superior al 50%, se aconseja un aporte proteico de 0.8-1 g/kg/d.
 - B) Con un filtrado glomerular menor de 10 ml/minuto en un paciente no candidato a diálisis, se recomienda un aporte menor a 0.28 g/kg/d y suplementos de aminoácidos esenciales.
 - C) Los requerimientos proteicos en los pacientes en diálisis peritoneal son ligeramente superiores a los de los pacientes de hemodiálisis.
 - D) Con un filtrado glomerular entre 25-70 ml/min la ingesta de proteínas se reducirá a 0.6 g/kg/d con no más del 40% de proteínas de alto valor biológico.
117. **Las bebidas alcohólicas NO reducen la absorción de:**
- A) Calcio.
 - B) Ácido fólico.
 - C) Vitamina B12.
 - D) Magnesio.
118. **¿Qué grupo de alimentos tiene su principal aporte vitamínico en el ácido ascórbico y en la vitamina A?:**
- A) Leches y productos lácteos.
 - B) Legumbres, cereales y derivados.
 - C) Carnes, pescados y huevos.
 - D) Verduras y hortalizas.
119. **De las complicaciones médicas de la anorexia nerviosa, señale la respuesta falsa:**
- A) Taquicardia.
 - B) Osteopenia-osteoporosis.
 - C) Arritmias cardíacas.
 - D) Retraso en el vaciado gástrico.
120. **En relación con el síndrome de realimentación, señale la respuesta falsa:**
- A) La presencia de dicho síndrome es incompatible con el diagnóstico de anorexia nerviosa.
 - B) Importante vigilar los niveles de potasio y de fósforo.
 - C) Al inicio de la alimentación es necesario hacer aportes calóricos por debajo de las necesidades calculadas.
 - D) Puede desencadenar la muerte.

121. **¿Cuál de las grasas o aceites siguientes tiene el mayor contenido de ácidos grasos n-6 normalizados al porcentaje del 100%?:**

- A) Girasol.
- B) Maíz.
- C) Soja.
- D) Salmón.

163

122. **¿Cuál de los siguientes no es/son neuropéptidos anorexígenos?:**

- A) Hormona estimulante de alfa-melanocitos (alfa-MSH).
- B) Péptido análogo de la galanina (GALP).
- C) Hormona liberadora de corticotropina (CRH).
- D) Péptidos opioides.

166

123. **¿Cuál es la "micotoxina" que sintetizan algunas especies de Aspergillus cuya ingesta resulta muy nefrotóxica, considerada responsable de las nefropatías endémicas registradas en algunas regiones de la Europa oriental?:**

- A) Aflatoxinas.
- B) Ácido ciclopiazónico.
- C) Ocratoxinas, en concreto la ocratoxina A.
- D) Citreoviridina.

453

124. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta?:**

- A) Las legumbres presentan una gran variedad de compuestos fenólicos, principalmente taninos condensados.
- B) El contenido de compuestos fenólicos de algunas legumbres puede modificarse tras el cocinado de las mismas.
- C) No se considera compuesto fenólico los fitoestrógenos.
- D) Los compuestos fenólicos identificados en las lentejas y garbanzos son, entre otros, ácidos hidroxibenzoicos, aldehídos, ácidos hidroxicinámicos.

223

125. **¿Cómo se denomina el tipo de enfermedad causado por la "giardia lamblia"?:**

- A) Infección.
- B) Intoxicación.
- C) Infestación.
- D) En humanos no causa ningún tipo de enfermedad.

425