

1. **En relación con las técnicas quirúrgicas utilizadas en cirugía bariátrica, señale la respuesta verdadera:**
- A) La gastroplastia tubular es una técnica malabsortiva.
 - B) El by-pass gástrico es una técnica restrictiva pura.
 - C) Las técnicas malabsortivas producen mayor pérdida de peso.
 - D) Las técnicas restrictivas producen mayores déficits nutricionales que las técnicas malabsortivas.
2. **Según la clasificación -NRC, 1985- en relación a la gravedad de los riesgos derivados de los alimentos, la contaminación por "Brucella" sería:**
- A) De riesgo grave.
 - B) De riesgo moderado con probabilidad de amplia difusión.
 - C) De riesgo moderado con difusión limitada.
 - D) De riesgo leve.
3. **Respecto a la actividad de las glándulas suprarrenales señale el enunciado incorrecto:**
- A) El principal glucocorticoide producido es el cortisol.
 - B) La 17-hidroxiprogesterona no está implicada en la síntesis de cortisol.
 - C) La capa fascicular y la reticular se encuentran bajo control exclusivo del eje hipotálamo-hipofisario.
 - D) La ACTH presenta un patrón de secreción pulsátil y diurno.
4. **Entre las medidas higiénico-dietéticas para prevenir la enfermedad por reflujo gastroesofágico no se recomienda:**
- A) Evitar el sobrepeso y el estreñimiento.
 - B) Suprimir el tabaco.
 - C) Comidas copiosas y separadas.
 - D) Acostarse al menos 3 horas tras la cena.
5. **A un paciente con enfermedad de Wilson, al cual le debemos limitar la ingesta de cobre, ¿qué alimento de los siguientes no desaconsejaría?:**
- A) Yogurt natural.
 - B) Hígado.
 - C) Nueces.
 - D) Chocolate.
6. **Indique la respuesta correcta respecto a la niacina:**
- A) No se encuentra en los vegetales.
 - B) En dietas hiperproteicas (100 g/día) se puede conseguir un aporte adecuado por la conversión del triptófano a nivel hepático.
 - C) 1 mg de niacina equivale a 30 mg de triptófano dietético.
 - D) El estreñimiento puede ser una manifestación del déficit de niacina.
7. **De los criterios diagnósticos de anorexia nerviosa, señale la respuesta falsa:**
- A) Restricción temporal de la ingesta energética.
 - B) Miedo intenso a ganar peso o engordar.
 - C) Comportamiento persistente que interfiere con el mantenimiento de un peso adecuado.
 - D) Trastorno en la autopercepción del peso.

8. Las atenciones sanitarias que se presten en los centros sanitarios, tales como exploraciones, actividades de higiene o de cuidado personal, deben procurar el respeto de la persona y de su intimidad corporal. En dichas actuaciones, la presencia de otros profesionales, estudiantes o investigadores, que no sean los responsables o encargados directos en la realización de tales atenciones, deberá ser, según establece la Ley 3/2009, de 11 de mayo, de los derechos y deberes de los usuarios del Servicio Murciano de Salud:
- A) No superior a 2 personas.
 - B) No superior a 5 personas.
 - C) Razonable y proporcional.
 - D) Equitativa y proporcional.
9. Según el Código Alimentario Español (CAE): "A todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo y que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo", tendrá la consideración de:
- A) Alimento contaminado.
 - B) Alimento alterado.
 - C) Alimento perecedero.
 - D) Alimento adulterado.
10. ¿Cuál de los siguientes procesos fisiológicos no forma parte de la secreción o transporte de las hormonas tiroideas?:
- A) El yodo se desplaza desde la sangre al interior de la célula tiroidea por transporte activo contra gradiente electroquímico.
 - B) La peroxidasa tiroidea oxida el yodo en el interior de la célula folicular tiroidea.
 - C) La mayor parte de las hormonas tiroideas circulan como tiroxina unida a tiroglobulina.
 - D) De las hormonas tiroideas liberadas a la sangre el 90% es T3.
11. En cuanto a la relación entre diabetes mellitus y gestación, señale la respuesta falsa:
- A) Antes de la concepción es muy importante conseguir un objetivo de hemoglobina glicosilada (HbA1C) mayor de 6.5%.
 - B) Los recién nacidos de madre diabética tienen más riesgo de hipoglucemia precoz.
 - C) El mal control metabólico se asocia a macrosomía fetal.
 - D) Las necesidades de insulina de la madre diabética bajan en el primer trimestre del embarazo y se elevan en el segundo y tercero.
12. Señale la frase correcta respecto a la lactancia materna:
- A) La lactancia materna exclusiva está definida por la OMS como la lactancia en combinación con agua o bebidas de agua, como las soluciones de hidratación.
 - B) La lactancia materna es mejor tolerada que las fórmulas adaptadas por tener un vaciamiento en dos fases, la grasa al comienzo.
 - C) La proporción de energía suministrada de forma artificial a un lactante debe ser similar a la aportada por la leche materna, 50-54% en forma de lípidos, 36-40% en forma de hidratos de carbono y el 7% de la energía en forma de proteínas.
 - D) Durante los 6 primeros meses de lactancia materna hay que añadir suplementos de vitamina D como complemento, por ser ésta insuficiente.
13. En relación con el síndrome de intestino corto, señale la respuesta falsa:
- A) La presencia o no de válvula ileocecal no condiciona la clínica.
 - B) La clínica dependerá del tamaño de intestino remanente.
 - C) La clínica dependerá de la zona reseçada.
 - D) En resecciones del íleon terminal se precisa suplementación de vitamina B12.

14. **En relación con la dieta de los pacientes con intolerancia a la lactosa, señale la afirmación falsa:**
A) Con el proceso de envejecimiento del queso disminuye el contenido en lactosa.
B) Es rara la presencia de lactosa oculta en alimentos procesados.
C) La eliminación de lactosa de la leche implica una disminución del contenido de hidratos de carbono de la misma.
D) Las bacterias vivas del yogur sintetizan betagalactosidas que fermenta la lactosa y explica su mejor tolerancia en estos pacientes. 326
15. **La "lactulosa" es un carbohidrato que pertenece al grupo de los:**
A) Oligosacáridos.
B) Disacáridos.
C) Monosacáridos.
D) Polisacáridos. 445
16. **En los pacientes hiperuricosúricos con litiasis renal de oxalato cálcico y ácido úrico, señale la afirmación no correcta:**
A) La cerveza es el alcohol que menos riesgo de hiperuricemia confiere.
B) El consumo de verduras y legumbres ricas en purinas no aumenta el riesgo de gota.
C) Un consumo elevado de carne y pescado se asocia con niveles más elevados de ácido úrico y mayor riesgo de gota.
D) Se recomienda restringir la ingesta de alimentos ricos en purinas por debajo de 500 mg/d, aunque no es un elemento fundamental del tratamiento. 234
17. **Dentro de las células paratiroides no se encuentran:**
A) Las células Oxífilas.
B) Las células Acuósas.
C) Las células Principales.
D) Las células Foliculares. 102
18. **Los alimentos afectan a la absorción de los fármacos por efectos físico-químicos y por efectos fisiológicos. Respecto a los efectos fisiológicos, ¿cuál no es un efecto que afecte a la absorción del fármaco?:**
A) Alteración del vaciado gástrico.
B) Alteración de la motilidad intestinal.
C) Por incremento de la secreción ácida que puede acelerar la degradación de medicamentos ácido lábiles.
D) Aumento del aclaramiento presistémico que dará lugar a un aumento de la biodisponibilidad del fármaco. 265
19. **De los siguientes desinfectantes denominados compuestos clorados, suelen ser los más utilizados y están considerados como los más activos:**
A) Dióxido de cloro.
B) Hipocloritos.
C) Cloraminas orgánicas.
D) Cloramina inorgánica. 435
20. **Señale la respuesta falsa en relación con el déficit de vitaminas hidrosolubles:**
A) El déficit de vitamina B12 aumenta con el uso de fármacos que inhiben la secreción ácida gástrica.
B) La profilaxis con ácido fólico es eficaz para prevenir los defectos del tubo neural en el recién nacido.
C) El déficit de vitamina C provoca sangrado de encías y mala cicatrización de las heridas.
D) La vitamina B12 no provoca ningún tipo de anemia. 358

21. **El eje fundamental del modelo EFQM de Excelencia y Calidad es:**
 A) La autoevaluación orientada al establecimiento de planes de mejora continua.
 B) El análisis de los sistemas y procedimientos de gestión.
 C) La evaluación continua del desempeño.
 D) La determinación de un plan de mejora para que sea puesto en práctica y analizado anualmente.
22. **En relación con el síndrome metabólico, señale la respuesta falsa:**
 A) Hablamos de obesidad central si el perímetro de la cintura es mayor de 102 cm en el varón.
 B) Suele cursar con cifras bajas de triglicéridos plasmáticos.
 C) Suele cursar con HDL colesterol menor de 50 mg/dl en mujeres.
 D) Suele cursar con glucemia basal elevada.
23. **¿Cuál de los siguientes procesos que afectan a la regulación genética sucede cuando un precursor ARNm madura en ARNm durante la síntesis de proteínas?:**
 A) Descondensación de la cromatina.
 B) Metilación del ADN.
 C) Modificación postranscripcional.
 D) Reorganización del genoma.
24. **Entre las señales periféricas que median la regulación central de la ingesta de alimentos, ¿cuál es la respuesta correcta?:**
 A) La acción final de la leptina produce un aumento de la grasa corporal.
 B) La leptina es sintetizada por el adipocito en proporción al contenido de grasa corporal.
 C) La grelina tiene un efecto orexígeno estimulando la ingesta alimentaria.
 D) B y C son correctas.
25. **¿Qué se entiende por "higiene"?:**
 A) Es la ciencia encaminada a conservar o promover la salud.
 B) Es la que se refiere a la limpieza del cuerpo de una persona.
 C) Es la que se debe aplicar a los alimentos para evitar la transmisión de enfermedades.
 D) Todas las respuestas anteriores son falsas.
26. **Respecto a los ácidos grasos esenciales señale la respuesta correcta:**
 A) El ácido oleico tiene su primer doble enlace entre los carbonos 8 y 9.
 B) El ácido linoleico tiene su primer doble enlace entre los carbonos 5 y 6.
 C) El ácido linolénico sólo está presente en algunos vegetales terrestres.
 D) El ácido oleico está presente sólo en el mundo vegetal.
27. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA?:**
 A) Una dieta es hiperproteica para un individuo, cuando aporta más de 1.2 g/kg/día de proteínas.
 B) Una dieta es hipercalórica cuando el aporte de calorías es superior a los requerimientos fisiológicos.
 C) En situaciones de estrés metabólico el catabolismo tisular está disminuido.
 D) Con la edad se produce un descenso de la tasa metabólica basal.
28. **El conocimiento más completo y definitivo de un alimento, que alcanzamos mediante un conjunto de percepciones una vez que el alimento ha sido introducido en la cavidad bucal y masticado, se conoce con el nombre de:**
 A) Textura.
 B) Sabor.
 C) Flavor.
 D) Olor.

29. **En relación al vaciamiento gástrico señale la opción correcta:**
- A) Los dos factores principales que disminuyen e inhiben el vaciado gástrico son la grasa y el pH bajo en el duodeno.
 - B) La colecistocinina (CCK) acelera la tasa de vaciado gástrico hacia el duodeno.
 - C) Las hormonas liberadas en la parte alta del intestino ejercen estimulación sobre el vaciamiento gástrico.
 - D) Como respuesta a la presencia de grasa del quimo el péptido gástrico inhibidor (GIP) se libera en la parte alta del intestino grueso.
30. **¿Cuál de los siguientes alimentos genera menor cantidad de ácido úrico por 100 g de alimento?:**
- A) Anchoas.
 - B) Riñones.
 - C) Mollejas.
 - D) Pato.
31. **Con respecto al tratamiento de la hipoglucemia en pacientes con diabetes mellitus, señale la respuesta falsa:**
- A) Se recomienda tratar con ingesta de hidratos de carbono a los pacientes diabéticos con glucemias menores a 70 mg/dl que permanezcan conscientes.
 - B) Se recomienda revalorar al paciente con hipoglucemia a los 10-15 minutos con una nueva determinación de glucemia y si persiste la glucosa menor de 70 mg/dl administración de nuevo de hidratos de carbono.
 - C) El ejercicio físico siempre provoca respuesta hipoglucemiante.
 - D) Se recomienda la administración de glucagón en caso de pérdida de conciencia.
32. **A un paciente con estreñimiento, ¿qué recomendación no debemos dar?:**
- A) Ingerir de 20-40 g/día de fibra.
 - B) Ingerir preferentemente fibra fermentable.
 - C) Las semillas de plantago pueden ayudar a aumentar el bolo fecal.
 - D) El aumento del consumo de agua y fibra ayuda a recuperar un ritmo intestinal normal.
33. **De los siguientes factores que facilitan la proliferación microbiana en los alimentos, indique cuál no se considera debido a “causas intrínsecas” del propio alimento:**
- A) Actividad hídrica.
 - B) pH del alimento.
 - C) Concentración en “nutrientes”: concentración relativa de proteínas, lípidos o hidratos de carbono.
 - D) Temperatura.
34. **Respecto a las alteraciones del metabolismo de los triacilgliceroles en la obesidad señale la respuesta incorrecta:**
- A) La leptina y las catecolaminas activan la liberación de corticoliberina.
 - B) Los glucocorticoides inhiben la liberación de corticoliberina.
 - C) Los glucocorticoides inhiben la liberación del neuropéptido Y.
 - D) La leptina y la insulina inhiben la liberación del neuropéptido Y.
35. **Señale la asociación incorrecta respecto a las vitaminas:**
- A) Vitamina B1 – Tiamina.
 - B) Vitamina B2 – Riboflavina.
 - C) Vitamina B3 – Ácido pantoténico.
 - D) Vitamina B6 – Piridoxina.

36. Según la función nutritiva principal que desempeñan en el organismo, indique cuál de los siguientes alimentos no se clasifica como plástico o constructor:
- A) Lácteos.
 - B) Aceites.
 - C) Carne.
 - D) Huevos.
37. Indique en cuál de las siguientes enfermedades influye “la dieta” de forma muy importante sobre su expresión fenotípica:
- A) Enfermedad celíaca.
 - B) Galactosemia.
 - C) Fenilcetonuria.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
38. Respecto al pardeamiento enzimático, indique la respuesta incorrecta entre las siguientes:
- A) Es una alteración química, aunque enzimática en sus primeras etapas, que tiene como sustratos a los compuestos fenólicos.
 - B) Es habitual que ocurra en alimentos de origen animal.
 - C) No siempre se considera un fenómeno químico indeseable; en ocasiones se busca esta transformación de los compuestos fenólicos.
 - D) Afecta fundamentalmente a frutas y verduras.
39. Entre las ventajas que presentan las listas de alimentos expresadas como listas de equivalencias para el tratamiento dietético de los pacientes afectados de diabetes mellitus no es cierto que:
- A) Permitan que la comida familiar pueda ser tomada también por el paciente diabético con una adaptación de las cantidades.
 - B) Favorezcan la variedad de alimentos que se pueden tomar por el paciente.
 - C) No se adapten a las costumbres o forma de vida del paciente.
 - D) Faciliten que el paciente pueda realizar comidas fuera del hogar.
40. ¿El déficit de qué vitamina puede dar lugar a la enfermedad Beri-Beri?:
- A) Niacina.
 - B) Tiamina.
 - C) Vitamina B12.
 - D) Piridoxina o vitamina B6.
41. En relación con las hormonas que intervienen en el control del metabolismo de hidratos de carbono (HC), señale la respuesta falsa:
- A) El glucagón estimula la glucogenólisis y la neoglucogénesis.
 - B) Las catecolaminas estimulan la glucogenólisis.
 - C) El cortisol disminuye los niveles de glucosa plasmática.
 - D) La insulina aumenta la captación periférica de glucosa.
42. Según el Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud, en su artículo 9, ¿qué tipo de nombramiento se expedirá en el caso de incorporar efectivos cuando sea necesario garantizar el funcionamiento permanente y continuado de los centros sanitarios?:
- A) Nombramiento de carácter interino.
 - B) Nombramiento de carácter eventual.
 - C) Nombramiento de sustitución.
 - D) Nombramiento de personal estatutario fijo.

403

464

449

157

221

333

012

43. **Entre las recomendaciones de nutrientes en la dieta oral del paciente diabético, es falso:**
- A) El requerimiento proteico mínimo es de 0.8 g/kg/día.
 - B) Se acepta el 5% de grasa trans en la dieta diaria.
 - C) El colesterol de la dieta debe ser menor de 200 mg/dl al día.
 - D) La suma de hidratos de carbono y ácidos grasos monoinsaturados debe suponer 60-70% del valor calórico total diario.
44. **¿Cuál es la mejor herramienta para el cribado nutricional en pacientes ancianos frágiles?:**
- A) VGS (Valoración Global Subjetiva).
 - B) MUST (Malnutrition Universal Screening Tool).
 - C) MNA (Mini Nutritional Assessment).
 - D) NRS 2002 (Nutritional Risk Screening 2002).
45. **Señale la respuesta incorrecta respecto al ácido fólico:**
- A) El déficit de folato es raro en la cirugía bariátrica.
 - B) En la naturaleza se encuentra como folato.
 - C) La homocisteína está elevada en el déficit de folato y vitamina B12.
 - D) El alcoholismo crónico es causa de déficit de folato.
46. **Indique cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta en relación con el efecto del calor sobre los alimentos:**
- A) Favorece la digestibilidad del almidón.
 - B) Pueden alterarse las proteínas; las pérdidas de aminoácidos se deben a la reacción de Maillard.
 - C) Disminuye la concentración de vitaminas.
 - D) Las grasas son proclives a la oxidación, fundamentalmente las saturadas.
47. **Respecto al sistema enzimático de la carnitina, señale la respuesta verdadera:**
- A) Interviene en el transporte de los triglicéridos de cadena media a través de la membrana mitocondrial.
 - B) Se sintetiza a nivel del pulmón.
 - C) El déficit de carnitina provoca anemia.
 - D) Es necesario para la oxidación de triglicéridos de cadena larga a nivel mitocondrial.
48. **En relación a los menores como destinatarios del derecho a la información asistencial, según establece el artículo 31 de la Ley 3/2009, de 11 de mayo, de derechos y deberes de los usuarios del Servicio Murciano de Salud. Los menores recibirán esta información adaptada a su grado de madurez y, en todo caso, se informará a los mayores de:**
- A) 8 años.
 - B) 10 años.
 - C) 12 años.
 - D) 14 años.
49. **¿Cuál de los siguientes alimentos debe evitar un paciente con disfagia orofaríngea?:**
- A) Espárragos.
 - B) Yogurt natural.
 - C) Puré de puerros.
 - D) Natillas.
50. **En relación al efecto de la saliva en el proceso de digestión, señale la respuesta falsa:**
- A) Actúa a través de la alfa-amilasa y la lipasa lingual.
 - B) Su sustrato preferente es el glucógeno.
 - C) Produce como productos resultantes dextrinas y maltosas.
 - D) En población anciana es frecuente la xerostomía.

51. **A un paciente con epilepsia intratable que su médico decide iniciar una dieta cetogénica (DC), ¿cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta?:**
- A) La forma clásica de DC consiste en un aporte aproximado del 85-90% de las calorías en forma de grasas, un 5-10% en forma de proteínas y un 3-5% en forma de hidratos de carbono. 230
 - B) Se recomienda suplementar con complejo multivitamínico y con preparados de calcio y vitamina D.
 - C) Una variante de la dieta cetogénica clásica es la dieta cetogénica a base de triglicéridos de cadena media.
 - D) Son complicaciones posibles de la DC la deshidratación, la hipoglucemia, la hiperuricemia y la hipernatremia.
52. **La lesión del centro de la saciedad produce voracidad y obesidad. ¿En que núcleo hipotalámico reside esta propiedad?:**
- A) Núcleo hipotalámico dorsomedial del tálamo. 127
 - B) Núcleo hipotalámico paraventricular del tálamo.
 - C) Núcleo hipotalámico ventromedial del tálamo.
 - D) Área hipotalámica lateral del tálamo.
53. **La vía fecal-oral:**
- A) Supone la transferencia de bacterias desde las heces hasta la boca.
 - B) Constituye una vía para las enfermedades transmitidas por alimentos y también para la reinfección de portadores y pacientes. 429
 - C) Las bacterias se transfieren a las manos cuando se va al "servicio". Si la higiene de manos es mala, las bacterias no se eliminan y pueden ser transferidas a los alimentos durante su preparación.
 - D) Todas las respuestas anteriores son ciertas.
54. **A un paciente ingresado que presenta neutropenia severa, ¿qué recomendación de dieta NO es adecuada?:**
- A) Carnes y pescados bien cocinados.
 - B) Evitar la ingesta de verdura fresca. 253
 - C) Evitar la ingesta de hortalizas crudas.
 - D) Tomar en el desayuno 1 vaso de leche no pasteurizada.
55. **Con respecto a los efectos de la insulina sobre el metabolismo de los hidratos de carbono, señale la respuesta falsa:**
- A) Reduce la liberación de glucosa a partir del glucógeno hepático.
 - B) Reduce la conversión de glucosa en glucógeno para su almacenamiento. 347
 - C) Activa el sistema de transporte de glucosa al músculo y tejido adiposo.
 - D) Reduce la degradación del glucógeno hepático.
56. **¿Cuál de los siguientes procesos de alteración de los alimentos se consideran como alteración física de los mismos?:**
- A) Desecación.
 - B) Lipólisis. 419
 - C) Pardeamiento enzimático.
 - D) Reacción de Maillard.
57. **De los siguientes medicamentos, ¿cuál NO presenta interacción con el zumo de pomelo?:**
- A) Atorvastatina.
 - B) Amlodipino.
 - C) Nifedipino.
 - D) Amoxicilina. 268

58. **¿Qué tratamiento de tipo dietético es adecuado para conseguir la mejoría clínica en la Enfermedad Inflamatoria Intestinal?:**
- A) Ácidos grasos de cadena corta.
 - B) Ácidos grasos poli insaturados omega-6.
 - C) Espasmolíticos.
 - D) Dieta baja en fibra para la prevención de las recidivas.
59. **Señale la repuesta falsa en relación con la determinación de prealbúmina plasmática para evaluar el estado nutricional:**
- A) Es una proteína de vida media muy larga.
 - B) Las concentraciones son normales en la malnutrición por ayuno prolongado.
 - C) Las concentraciones bajan en individuos bien nutridos tras un estrés o traumatismo.
 - D) Las concentraciones están elevadas durante el embarazo y en el síndrome nefrótico.
60. **Dentro del proceso de refrigeración como sistema de conservación de los alimentos, se entiende como "temperatura crítica" de un alimento:**
- A) Aquella por debajo de la cual comienzan los trastornos fisiológicos del producto y dependerá de la naturaleza del mismo.
 - B) Aquella por encima de la cual comienzan los trastornos fisiológicos del producto y dependerá de la naturaleza del mismo.
 - C) Aquella que debe estar comprendida entre la temperatura de refrigeración y la de congelación del producto en cuestión.
 - D) Aquella que hace que el producto se encuentre ligeramente por debajo del punto de congelación del agua.
61. **Respecto a la digestión de los lípidos señale la respuesta correcta:**
- A) Los quilomicrones están formados por lípidos esterificados que se unen con apoproteínas.
 - B) La fosfolipasa A2 se secreta como una enzima activa, no precisando activarse mediante tripsina.
 - C) La digestión de los lípidos tiene lugar en el estómago.
 - D) Ninguna de las anteriores.
62. **En relación con el efecto de la fibra soluble sobre el perfil lipídico, señale la respuesta verdadera:**
- A) Produce descensos de LDL colesterol.
 - B) Aumenta los niveles de triglicéridos.
 - C) No afecta a los niveles de HDL colesterol.
 - D) Todas las anteriores son falsas.
63. **Con respecto a las recomendaciones nutricionales del paciente con diabetes mellitus, señale la respuesta falsa:**
- A) No hay evidencia científica para recomendar una mayor ingesta de fibra en los diabéticos que en la población en su conjunto.
 - B) La sacarina y el aspartamo son edulcorantes que se pueden usar en población diabética.
 - C) No hay evidencias para recomendar el uso sistemático de suplementos vitamínicos o minerales en población diabética.
 - D) Se recomienda el uso de antioxidantes de manera sistemática en diabéticos para disminuir las complicaciones cardiovasculares.
64. **¿Cuál es la función más importante del "magnesio" como mineral esencial en el organismo humano?:**
- A) Comparte con el fósforo el papel esencial para la formación y estabilidad de los huesos y dientes.
 - B) Es necesario un cierto nivel del mismo para el mantenimiento del potencial eléctrico de nervios y membranas y la normal contractibilidad neuromuscular.
 - C) Interviene en la estructura de la hemoglobina de la sangre con la función de enlazar el oxígeno.
 - D) Es el constituyente esencial de la glándula tiroides al tomar parte en la síntesis de sus hormonas.

65. **¿Qué alteración bioquímica no se presenta en el pseudohipoparatiroidismo?:**
 A) Hipocalcemia.
 B) Hormona PTH baja.
 C) Hiperfosforemia.
 D) Ninguna de las anteriores.
66. **Indique la afirmación correcta:**
 A) Los simbióticos son mezclas de prebióticos y probióticos.
 B) Los probióticos son generalmente hidratos de carbono de cadena corta que pueden ser fermentados a lo largo del tracto gastrointestinal y estimular el crecimiento de bifidobacterias potencialmente beneficiosas.
 C) Los prebióticos son microorganismos vivos que causan un efecto beneficioso en la salud al ser ingeridos.
 D) Los polifenoles son un tipo de prebióticos.
67. **Según la ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en su artículo 4, se considerarán como daños derivados del trabajo:**
 A) Las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
 B) Los ocasionados por accidentes laborales o exposición a agentes contaminantes derivados de la actividad laboral.
 C) Las patologías o lesiones que, adquiridas o producidas en el ámbito laboral, impidan la prestación de servicios requerida por el puesto de trabajo.
 D) Las enfermedades, patología o lesiones sufridas que sean susceptibles de producirse en el ámbito laboral.
68. **Con el fin de evitar la osteoporosis en ancianos se debe administrar diariamente:**
 A) 1000 UI/día de vitamina D y 1600 mg/de calcio elemento.
 B) 800 UI/día de vitamina D y 2000 mg/de calcio elemento.
 C) 1000 UI/día de vitamina D y 1200 mg/de calcio elemento.
 D) 800 UI/día de vitamina D y 1200 mg/de calcio elemento.
69. **¿Cuál de los siguientes alimentos NO es un alérgeno frecuente?:**
 A) Marisco.
 B) Pescado.
 C) Frutos secos.
 D) Avena.
70. **Cuando se emplean técnicas espectrofotométricas y cromatográficas como elemento auxiliar del control de calidad de los alimentos, se está procediendo a un:**
 A) Análisis fisicoquímico.
 B) Análisis enzimático.
 C) Análisis sensorial.
 D) Análisis microbiológico.
71. **Señale la respuesta correcta sobre las proteínas de los productos cárnicos:**
 A) La digestibilidad es excelente, casi todos los aminoácidos son absorbidos por el organismo humano.
 B) No aportan todos los aminoácidos esenciales.
 C) De todas las proteínas presentes, solo las sarcoplásmicas ofrecen interés desde el punto de vista nutricional.
 D) El colágeno y la elastina tienen un alto valor nutritivo.

- 72. Con respecto al manejo nutricional de la diabetes gestacional, señale la respuesta falsa:**
- A) En pacientes con diabetes gestacional y obesidad está indicado la reducción drástica de peso durante el primer trimestre de gestación.
 - B) El ejercicio físico regular disminuye la resistencia a la insulina y ayuda a controlar la glucemia.
 - C) La lactancia materna en pacientes con diabetes gestacional, disminuye la incidencia posterior de diabetes mellitus tipo 2.
 - D) La pérdida de peso después del parto en pacientes con diabetes gestacional y obesidad, disminuye la incidencia de diabetes mellitus tipo 2.
- 73. Respecto a la regulación hormonal. Señale la opción verdadera:**
- A) La secreción hormonal no se modifica en la regulación de la homeostasis del medio interno.
 - B) La sensibilidad de un tejido a una hormona se define como la concentración de hormona que produce el 50% de la respuesta máxima posible.
 - C) La respuesta de un tejido a una hormona no se expresa en la relación dosis-respuesta.
 - D) Las respuestas B y C son ciertas.
- 74. En relación con las dietas y la tercera edad, ¿qué afirmación es incorrecta?:**
- A) Disminuye la tasa metabólica basal con la edad.
 - B) Se produce una menor síntesis de vitamina D en la piel con la edad.
 - C) Es más frecuente el déficit de vitamina B12.
 - D) Todas las respuestas son falsas.
- 75. Entre otras, es función de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica:**
- A) La difusión de la información a los niveles operativos competentes.
 - B) La identificación de problemas de salud en una Comunidad Autónoma concreta.
 - C) Controlar los problemas de salud.
 - D) Elevar un informe epidemiológico al Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social con periodicidad anual.
- 76. En relación con los efectos de la insulina sobre el metabolismo, señale la respuesta falsa:**
- A) Es anticatabólica.
 - B) Es antianabólica.
 - C) Favorece el transporte celular de glucosa en músculo y adipocito.
 - D) Estimula la síntesis proteica.
- 77. ¿Cuál es el tipo de agente causal de una serie de enfermedades que se engloban bajo la denominación de "encefalopatías espongiformes" cuyo origen se considera de tipo alimentario?:**
- A) Vírico.
 - B) Bacteriológico.
 - C) Micótico.
 - D) Priones.
- 78. Con respecto a la diarrea secretora, señale la respuesta falsa:**
- A) Aparece en pacientes con intolerancia a la lactosa.
 - B) No cede después del ayuno.
 - C) Se da en el paciente celiaco.
 - D) Se asocia a lesión histológica de la mucosa.
- 79. ¿Cuál de los siguientes alimentos se considera como "alimento no elaborado", de acuerdo con la definición legal que establece la Reglamentación del Ministerio de Sanidad en 1997?:**
- A) La miel.
 - B) El agua mineral.
 - C) El azúcar.
 - D) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

80. **Señale la respuesta correcta acerca del glutamato:**
 A) Su descarboxilación origina el ácido gammaaminobutírico.
 B) No juega papel alguno en el metabolismo nitrogenado.
 C) La carboxilación de los restos de glutamato en las proteínas no regula la actividad.
 D) Está relacionado con el ciclo de Krebs.
81. **¿Cuál de los siguientes conservadores químicos usados como aditivo es un compuesto orgánico con carácter antibiótico?:**
 A) Pimaricina.
 B) Sulfitos.
 C) Benzoato sódico.
 D) Ácido propiónico.
82. **En relación con el hígado es incierto que:**
 A) Es el encargado de eliminar sustancias nocivas de la sangre.
 B) Interviene en la síntesis de proteínas plasmáticas.
 C) La bilis se fabrica en los espacios porta de los lobulillos hepáticos.
 D) La unidad mínima funcional hepática es el lobulillo con forma triangular.
83. **Con respecto a las alteraciones analíticas típicas de pacientes con anorexia nerviosa, señale la falsa:**
 A) Es más frecuente encontrar niveles normales de albúmina plasmática.
 B) Es más frecuente encontrar niveles bajos de transferrina.
 C) Cursa con niveles bajos de colesterol total, colesterol LDL y colesterol HDL.
 D) La hipoglucemia severa se asocia a un mayor riesgo de síndrome de realimentación.
84. **En relación con las acciones hormonales no es cierto que:**
 A) Las hormonas del lóbulo posterior de la hipófisis son ADH y oxitocina.
 B) Las hormonas GH, TSH y ACTH se secretan en el lóbulo anterior de la hipófisis.
 C) La hormona del crecimiento aumenta la captación de glucosa por hígado y el músculo.
 D) La hormona del crecimiento incrementa la síntesis proteica y el crecimiento lineal.
85. **En relación con los objetivos del tratamiento de la diabetes mellitus, señale la respuesta falsa:**
 A) Conseguir el normopeso.
 B) Conseguir niveles de hemoglobina glicosilada (HbA1c) menores del 7%.
 C) Conseguir cifras de tensión arterial menores de 130/80 mmHg.
 D) Conseguir cifras de LDL colesterol menores de 200 mg/dl.
86. **Los centros, servicios o establecimientos sanitarios deberán asignar a cada paciente un médico responsable, que será su interlocutor principal con el equipo asistencial y, en su caso, un enfermero responsable del seguimiento de su plan de cuidados. Esta designación debe darse a conocer al titular y a los destinatarios de la información asistencial. En los supuestos de internamiento hospitalario, la asignación de profesionales responsables se producirá, según el artículo 33 de la Ley 3/2009, de 11 de mayo, de derechos y deberes de los usuarios del Servicio Murciano de Salud:**
 A) Con la mayor celeridad posible y, en cualquier caso, el día del ingreso del paciente.
 B) Con la mayor celeridad posible y, en cualquier caso, al día siguiente del ingreso del paciente.
 C) Con la mayor celeridad posible y, en cualquier caso, en los dos días siguientes al ingreso del paciente.
 D) Ninguna de las respuestas es correcta.

87. **Respecto a la composición en grasas de los alimentos, señale la opción incorrecta:**
 A) El ácido palmitoleico procede de los aceites vegetales.
 B) El ácido linoleico procede de semillas y grasas animales.
 C) El ácido araquidónico procede de los aceites vegetales.
 D) El ácido eicosapentaenoico procede del aceite de pescado.
88. **El estudio de los cambios que activan o inactivan los genes sin cambiar la secuencia del ADN, a causa de la edad y la exposición a factores ambientales (alimentación, ejercicio, sustancias químicas ...) se conoce con el nombre de:**
 A) Nutrigenética.
 B) Nutrigenómica.
 C) Epigenética.
 D) Ninguna de las anteriores es correcta.
89. **Una fórmula de nutrición enteral cuya composición contiene un 17% de proteínas, 1,2 kcal/ml, fructooligosacáridos y está exenta de gluten y lactosa, es una fórmula de nutrición (señale la respuesta correcta):**
 A) Normoproteica, normocalórica, con fibra soluble, apta para celíacos.
 B) Hiperproteica, normocalórica, con fibra soluble, apta para celíacos.
 C) Hiperproteica, hipercalórica, con fibra insoluble, apta para celíacos.
 D) Normoproteica, normocalórica, con fibra insoluble, apta para celíacos.
90. **¿Cuál de los siguientes tipos de surfactantes de los detergentes contienen un grupo hidrofílico cargado positivamente? Suelen utilizarse como desinfectantes de la piel:**
 A) Surfactantes aniónicos.
 B) Surfactantes catiónicos.
 C) Surfactantes no iónicos.
 D) Surfactantes anfóteros.
91. **Señale la respuesta correcta referente a la enfermedad celíaca:**
 A) Tras el diagnóstico se debe seguir una dieta sin gluten hasta que desaparezcan los síntomas.
 B) Son alimentos sin gluten, entre otros, el arroz, la patata, la quinoa y el trigo espelta.
 C) Los frutos secos tostados pueden contener gluten.
 D) La dieta sin gluten con frecuencia comporta una alteración del ritmo intestinal con tendencia a la diarrea, por lo que se recomienda limitar la ingesta de fibra.
92. **¿Cuál de las siguientes sustancias se considera "aditivo alimentario" según el R. D. 145/1997 de 31 de enero, de acuerdo con las directrices de la Unión Europea?:**
 A) Ácido cítrico.
 B) Ácido ascórbico.
 C) Carbonato sódico.
 D) Todas las anteriores son correctas.
93. **Entre las recomendaciones nutricionales de los pacientes afectados de síndrome de intestino corto sin colon no se encuentra:**
 A) Energía 30-35 kcal/kg de peso/día.
 B) Proteínas 1-1.5 gramos/kg de peso/día.
 C) Hidratos de carbono 40-50 % del Valor Calórico Total principalmente complejos.
 D) Grasas 20% del Valor Calórico Total principalmente triglicéridos de cadena media.

94. De las siguientes recomendaciones nutricionales para el tratamiento de la prediabetes indique la falsa:
- A) El consumo de fibra dietética incrementa el riesgo de desarrollo de diabetes mellitus tipo 2.
 - B) La pérdida moderada de peso disminuye el riesgo de desarrollo de diabetes mellitus tipo 2.
 - C) La dieta mediterránea se asocia a una disminución de riesgo de desarrollo de diabetes mellitus tipo 2.
 - D) El consumo elevado de bebidas azucaradas se asocia con un incremento de riesgo de desarrollo de diabetes mellitus tipo 2.
95. ¿Cuál es la principal medida dietética en el tratamiento inicial de la diarrea?:
- A) Controlar la fiebre si existiera.
 - B) Atender los problemas nutricionales derivados de la diarrea.
 - C) Restitución de líquidos y electrolitos.
 - D) Todas son igual de principales.
96. Respecto a la composición del aceite de oliva señale la respuesta correcta:
- A) Su contenido en ácido oleico es del 100%.
 - B) Su contenido en ácido oleico depende de la variedad de la aceituna.
 - C) Contiene una alta concentración (>50%) de ácidos grasos saturados.
 - D) No contiene ácidos grasos esenciales.
97. Según el artículo 11 de la Ley General de Sanidad, será obligación de los ciudadanos con las instituciones y organismos del sistema sanitario:
- A) Cumplir las prescripciones médicas.
 - B) Cuidar las instalaciones y colaborar en el mantenimiento de la habitabilidad de las Instituciones Sanitarias.
 - C) Hacer un uso adecuado de los recursos materiales que el Sistema Nacional de Salud pone a su disposición.
 - D) Colaborar con las autoridades sanitarias en materia de prevención de enfermedades.
98. Pueden ser causa de alteración del gusto todas las siguientes, excepto:
- A) Déficit de vitamina C.
 - B) Tratamiento oncológico con radioterapia, quimioterapia y/o inmunoterapia.
 - C) El envejecimiento.
 - D) Déficit de cinc.
99. Con el fin de retrasar o impedir la oxidación de los lípidos en los alimentos, se utilizan con frecuencia antioxidantes. Indique cuál de los siguientes no se corresponde con un antioxidante natural:
- A) Tocoferoles.
 - B) Palmitato de ascorbilo.
 - C) Ácido ascórbico.
 - D) Extracto de romero.
100. ¿Cuál de los siguientes alimentos es más rico en vitamina E (mg de vitamina E por 100 g de porción comestible)?:
- A) Aceite de girasol.
 - B) Aceite de oliva virgen.
 - C) Nueces.
 - D) Atún.

346

137

202

005

260

468

220

101. En relación con los estilos de vida que intervienen en el aumento de HDL colesterol, señale la respuesta falsa:
- A) La pérdida de peso provoca descensos en los niveles de HDL colesterol.
 - B) Disminuir la ingesta de grasa trans aumenta los niveles de HDL colesterol.
 - C) El consumo moderado de alcohol incrementa los niveles de HDL colesterol.
 - D) Aumentar la actividad física aumenta los niveles de HDL colesterol.
102. Señale la afirmación correcta respecto a los alimentos funcionales:
- A) Los alimentos enriquecidos, como la sal yodada, son considerados alimentos funcionales.
 - B) Los alimentos funcionales son alimentos susceptibles de producir un efecto beneficioso sobre uno o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales.
 - C) La mayoría de los suplementos alimentarios o dietéticos se incluyen dentro de los alimentos funcionales.
 - D) Un alimento funcional es generalmente un producto nuevo.
103. En relación a las dietas ricas en hidratos de carbono, señale la respuesta correcta:
- A) Aumentan los niveles de triglicéridos.
 - B) Aumentan los niveles de HDL colesterol.
 - C) Disminuyen los niveles de hemoglobina glicosilada en pacientes con diabetes mellitus.
 - D) Disminuyen los niveles de la glucosa plasmática en ayunas.
104. De las siguiente enzimas, ¿cuál no tiene su origen en las secreciones exocrinas pancreáticas?:
- A) Sacarasa.
 - B) Tripsina.
 - C) Alfa amilasa.
 - D) Quimiotripsina.
105. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta en relación con la información nutricional de un alimento?:
- A) Se refiere a su valor energético y cantidad de determinados nutrientes.
 - B) Es obligatoria desde el 13 de diciembre de 2016.
 - C) Debe incluir: valor energético y cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
 - D) Debe incluir: valor energético y cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, vitaminas y minerales y sal.
106. ¿Cuál de estos tipos de análisis pueden realizarse como elemento auxiliar del control de calidad de un alimento?:
- A) Análisis fisicoquímico.
 - B) Análisis enzimático.
 - C) Análisis sensorial.
 - D) Todos son correctos.
107. El concepto de estreñimiento más consensuado es el de la Academia Norteamericana de Gastroenterología. De los siguientes enunciados, ¿cuál de ellos no está incluido?:
- A) Evacuación completa de heces duras o caprinas.
 - B) Necesidad de un tiempo excesivo para evacuar.
 - C) Precisar maniobras, incluso manuales, para conseguir la defecación.
 - D) Necesidad de un excesivo esfuerzo defecatorio.

108. Uno de los siguientes medios no suele producir la destrucción microbiana, solo atenúa su crecimiento:
- A) El calor.
 - B) Productos químicos.
 - C) La irradiación.
 - D) La deshidratación.
109. En relación con el metabolismo energético y nutricional durante el embarazo, señale la respuesta correcta:
- A) La primera mitad del embarazo se asocia a mayor riesgo de diabetes gestacional.
 - B) La primera mitad del embarazo se asocia a lipólisis aumentada.
 - C) A partir de la 24 semana de gestación aumenta la insulinoresistencia.
 - D) Durante el embarazo disminuyen los niveles plasmáticos de colesterol.
110. Epidemiología. Situaciones epidémicas y brotes. Se considera brote o situación epidémica:
- A) La aparición de cualquier incidencia de tipo catastrófico que afecte, o pueda afectar, a la salud de una comunidad.
 - B) La presencia de cualquier proceso de intoxicación aguda por causas de manipulación y/o consumo.
 - C) El incremento elevado de casos de una patología determinada según los estándares establecidos.
 - D) La aparición de una enfermedad que suponga un problema serio para la salud en una zona considerada de riesgo.
111. Con respecto a las adaptaciones metabólicas fisiológicas que se producen durante el ayuno, señale la respuesta falsa:
- A) Disminuye la oxidación de ácidos grasos libres y cuerpos cetónicos.
 - B) Se reducen las necesidades energéticas del organismo.
 - C) Se reduce la oxidación de glucosa.
 - D) Se limita la producción de glucosa por la gluconeogénesis.
112. ¿A quién le compete la aprobación y revisión del mapa sanitario de la Región de Murcia?:
- A) A la Consejería de Salud.
 - B) Al Consejo de Administración del Servicio Murciano de Salud.
 - C) Al Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.
 - D) Al Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma.
113. En los pacientes con enfermedad renal crónica en diálisis, con niveles en sangre de fósforo elevado, ¿qué recomendación dietética no daría?:
- A) Se recomienda tomar los cereales integrales que ayudan a una menor absorción del fósforo.
 - B) Se deben evitar las carnes procesadas por la elevada probabilidad de uso de sales de fosfato.
 - C) Aunque la leche de almendra tiene un ratio de fósforo menor que la leche de vaca, no se recomienda por su elevado aporte de potasio.
 - D) Puede tomar 3-4 huevos enteros a la semana.
114. Indique cuál de los siguientes productos alimenticios comercializados se obtiene mediante fermentación:
- A) Queso Gouda.
 - B) Choucrout.
 - C) Cerveza.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

115. De los siguientes oligoelementos, ¿cuál juega un papel beneficioso sobre el perfil lipídico?:
 A) Cromo.
 B) Manganeso.
 C) Selenio.
 D) Yodo. 225
116. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones expresa mejor el concepto de "límite crítico" de cada punto crítico de control de un Programa de Análisis de los Puntos Críticos?:
 A) Es la tolerancia prescrita que debe cumplirse para asegurar que se controla eficazmente la amenaza sanitaria microbiana hasta un nivel aceptable.
 B) Pueden exigir la determinación de números máximos de microorganismos en el producto y referencias tales como estándares reguladores y normas.
 C) Cada medida preventiva va asociada a dichos límites que sirven como frontera de seguridad para cada punto crítico de control.
 D) Todas las afirmaciones anteriores son ciertas. 454
117. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones respecto a la secreción digestiva es más correcta?:
 A) La secreción salival, gástrica y pancreática tiene función enzimática.
 B) La secreción biliar no tiene función enzimática.
 C) La secreción de pepsinógeno forma parte de la secreción gástrica.
 D) Todas son correctas. 109
118. El síndrome hipoglucémico no se caracteriza por:
 A) Glucemias menores de 60 mg/dl.
 B) Sudoración, palpitaciones y taquicardia.
 C) Hipotensión arterial.
 D) Confusión mental. 148
119. Con respecto a los distintos factores que influyen sobre el gasto energético en reposo, señale la respuesta falsa:
 A) En el anciano disminuye el gasto energético en reposo.
 B) El hipertiroidismo disminuye el gasto energético en reposo.
 C) La fiebre aumenta el gasto metabólico en reposo.
 D) A mayor porcentaje de masa corporal magra, mayor gasto metabólico en reposo. 340
120. ¿Cuál de los siguientes alimentos es el más rico en Vitamina E en mg/100 g de porción comestible?:
 A) Almendra tostada.
 B) Aceite de germen de trigo.
 C) Mayonesa con aceite de girasol.
 D) Aceite de girasol. 167
121. Respecto a las dificultades más comunes con la alimentación en los niños de 1-3 años, señale la opción correcta:
 A) La inapetencia infantil después del año de vida es fisiológica.
 B) La inapetencia habitual es la secundaria a una enfermedad aguda.
 C) Para el tratamiento de la inapetencia hay que dar los líquidos en las comidas principales.
 D) La inapetencia reciente es cuando el niño come muchas golosinas o come a deshoras. 252
122. Señale la respuesta correcta respecto a la composición proteica del huevo:
 A) Quanto más prominente es la chalaza más fresco es el huevo.
 B) El huevo entero contiene aproximadamente un 74% de proteínas y un 13% de agua.
 C) La conalbúmina u ovotransferrina es la proteína más abundante de la clara del huevo.
 D) La ovoglucoproteína es la proteína más abundante de la clara del huevo. 211

123. La relación entre el incremento de peso conseguido en los animales durante un mes con una dieta patrón de caseína y el total de proteína ingerida, se conoce como:

- A) Coeficiente de digestibilidad (CD).
- B) Índice de aminoácidos esenciales (IAE).
- C) Valor biológico (BV).
- D) Coeficiente de eficacia proteica (CEP).

414

124. Respecto a la diarrea, señale la afirmación no correcta:

- A) En un paciente con diarrea aguda se puede permitir la ingesta de plátano verde.
- B) En la diarrea aguda es común el desarrollo de intolerancia a la lactosa secundario a la enteritis infecciosa que puede durar meses.
- C) En pacientes con diarrea crónica se debe evitar el café, alimentos crudos ricos en fibra y alimentos flatulentos.
- D) En los pacientes con diarrea aguda acuosa se recomienda el consumo de almidón cocido y cereales, con sal.

244

125. En relación con los sustratos energéticos y el deporte señale la respuesta falsa:

- A) El agotamiento de las reservas de glucógeno muscular se relaciona con la aparición de fatiga muscular.
- B) Los ácidos grasos no se pueden usar como sustrato energético por el músculo.
- C) Hacer ejercicio en ayunas favorece la utilización de ácidos grasos por parte del músculo como sustrato energético.
- D) Las reservas musculares de adenosín trifosfato (ATP) son muy limitadas.

314