

1. **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.
2. **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.
3. **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.
4. **¿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.
5. **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.
6. **¿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.
7. **Señale la respuesta incorrecta respecto a la alimentación durante la gestación:**
- A) Los requerimientos de hierro pueden ser hasta 10 veces superiores en el tercer trimestre.
 - B) Las recomendaciones de calcio elemento son de 1200 mg/día.
 - C) No se recomienda la suplementación con cinc.
 - D) Se recomiendan lácteos desnatados por la elevación del colesterol que se produce en la gestación.

129

321

352

459

108

424

278

8. **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.
9. **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.
10. **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.
11. **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.
12. **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.
13. **¿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.
14. **La propiedad de algunos compuestos limpiadores que consiste en fracturar las grasas y aceites en partículas más pequeñas que se dispersan por el medio, se conoce como:**
- A) Agente quelante.
 - B) Emulsificación.
 - C) Peptización.
 - D) Surfactante.
15. **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.

16. **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.
17. **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.
18. **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.
19. **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.
20. **Señale la respuesta correcta referente a la enfermedad celiaca:**
- 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.
21. **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.
22. **Con respecto a los efectos de la insulina sobre el metabolismo de las proteínas, señale la respuesta falsa:**
- A) Disminuye la gluconeogénesis.
 - B) Inhibe la degradación de las proteínas.
 - C) Disminuye los aminoácidos en sangre paralelamente a los valores de glucemia.
 - D) Inhibe la síntesis proteica.

312

148

344

335

250

252

348

23. **¿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.
24. **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.
25. **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).
26. **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.
27. **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.
28. **¿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.
29. **¿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.

30. **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.
31. **¿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.
32. **Entre las recomendaciones nutricionales de los pacientes afectos 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.
33. **Señale la respuesta correcta respecto a la composición proteica del huevo:**
- A) Cuanto 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.
34. **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.
35. **¿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.
36. **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.
37. **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.

38. 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.
39. 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.
40. Referente a las siguientes hormonas digestivas es falso que:
- A) La gastrina no estimula la distensión gástrica.
 - B) La CCK (colecistocinina) estimula la producción de enzimas digestivas.
 - C) El GIP (péptido intestinal inhibidor) estimula la producción de insulina.
 - D) La gastrina estimula la secreción ácida gástrica.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. La "lactulosa" es un carbohidrato que pertenece al grupo de los:
- A) Oligosacáridos.
 - B) Disacáridos.
 - C) Monosacáridos.
 - D) Polisacáridos.

45. **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
46. **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
47. **La secreción biliar se caracteriza por (señale la respuesta falsa):**
A) Es una secreción hepática formada por ácidos biliares, pigmentos biliares y otros componentes.
B) Su órgano de almacenamiento es la vesícula biliar.
C) La presencia de alimento en duodeno y estómago estimula su liberación desde el órgano de almacenamiento.
D) Imprescindible para completar el proceso de digestión de los hidratos de carbono. 339
48. **Señale la asociación incorrecta respecto a las vitaminas:**
A) Vitamina B1 – Tiamina.
B) Vitamina B2 – Rivo flavina.
C) Vitamina B3 – Ácido pantoténico.
D) Vitamina B6 – Piridoxina. 214
49. **De las siguiente enzimas, ¿cuál no tiene su origen en las secreciones exocrinas pancreáticas?:**
A) Sacarasa.
B) Tripsina.
C) Alfa amilasa.
D) Quimiotripsina. 337
50. **¿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. 433
51. **¿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. 431
52. **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. 317

53. **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.
54. **¿Cuál de los siguientes alimentos genera menor cantidad de ácido úrico por 100 g de alimento?:**
- A) Anchoas.
 - B) Riñones.
 - C) Mollejas.
 - D) Pato.
55. **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.
56. **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.
57. **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.
58. **De los siguientes oligoelementos, ¿cuál juega un papel beneficioso sobre el perfil lipídico?:**
- A) Cromo.
 - B) Manganeseo.
 - C) Selenio.
 - D) Yodo.
59. **Entre las ventajas que presentan las listas de alimentos expresadas como listas de equivalencias para el tratamiento dietético de los pacientes afectos 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.
60. **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.

61. **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.
62. **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.
63. **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.
64. **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.
65. **¿Cuál de los siguientes alimentos debe evitar un paciente con disfagia orofaríngea?:**
- A) Espárragos.
 - B) Yogurt natural.
 - C) Puré de puerros.
 - D) Natillas.
66. **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.
67. **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.

440

158

216

353

255

470

403

68. **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.
 - C) Activa el sistema de transporte de glucosa al músculo y tejido adiposo.
 - D) Reduce la degradación del glucógeno hepático.
69. **¿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.
70. **¿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.
71. **De los siguientes medicamentos, ¿cuál NO presenta interacción con el zumo de pomelo?:**
- A) Atorvastatina.
 - B) Amlodipino.
 - C) Nifedipino.
 - D) Amoxicilina.
72. **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.
73. **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.
74. **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.
75. **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.

76. **¿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 tiroidea al tomar parte en la síntesis de sus hormonas.
77. **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.
78. **Respecto a la vitamina E señale la opción correcta:**
- A) El déficit se ha relacionado con eventos cardiovasculares.
 - B) La vitamina E es rara en muchos alimentos.
 - C) El déficit de vitamina E es muy frecuente.
 - D) El exceso de vitamina E agudo produce un cuadro de extrema gravedad, especialmente en adultos, denominado sepsis.
79. **¿Cuál de los siguientes procesos de alteración de los alimentos se consideran como alteración física de los mismos?:**
- A) Desecación.
 - B) Lipólisis.
 - C) Pardeamiento enzimático.
 - D) Reacción de Maillard.
80. **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.
81. **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.
82. **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.

83. **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.
84. **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.
85. **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.
86. **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 bífidobacterias 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.
87. **¿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.
88. **En los pacientes con síndrome de intestino corto, con resección de íleon, menos de 200 cm de yeyuno y anastomosis yeyuno-cólica, señale la opción falsa:**
- A) Deben seguir una dieta rica en chocolate, té, espinacas, apio y zanahorias.
 - B) Deben recibir suplementación de vitamina B12.
 - C) Pueden presentar esteatorrea por malabsorción de grasas.
 - D) Existe riesgo elevado de litiasis renal.
89. **¿Cuál es el tipo de agente causal de una serie de enfermedades que se engloban bajo la denominación de "encefalopatías espongiiformes" cuyo origen se considera de tipo alimentario?:**
- A) Vírico.
 - B) Bacteriológico.
 - C) Micótico.
 - D) Priones.

90. **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.
91. **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.
92. **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.
93. **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.
94. **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.
95. **¿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.
96. **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.
97. **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.

98. **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.
99. **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. 449
 - 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.
100. **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. 263
 - 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.
101. **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. 333
 - B) Las catecolaminas estimulan la glucogenólisis.
 - C) El cortisol disminuye los niveles de glucosa plasmática.
 - D) La insulina aumenta la captación periférica de glucosa.
102. **¿Cuál es la mejor herramienta para el cribado nutricional en pacientes ancianos frágiles?:**
- A) VGS (Valoración Global Subjetiva). 151
 - B) MUST (Malnutrition Universal Screening Tool).
 - C) MNA (Mini Nutritional Assessment).
 - D) NRS 2002 (Nutritional Risk Screening 2002).
103. **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. 318
 - 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.
104. **¿Qué hormona de las siguientes no está involucrada en el mantenimiento de los niveles de calcio en la sangre?:**
- A) Paratohormona. 142
 - B) Vitamina D.
 - C) Calcitonina.
 - D) Somatotropina.

105. **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.
 - 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.
106. **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.
 - C) Evitar la ingesta de hortalizas crudas.
 - D) Tomar en el desayuno 1 vaso de leche no pasteurizada.
107. **Indique cuál de los siguientes no se corresponde con un proceso de conservación de alimentos basado en fundamentos físicos:**
- A) Aplicación de calor.
 - B) Producción de frío.
 - C) Fermentación.
 - D) Tratamiento con radiaciones ionizantes.
108. **¿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.
109. **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.
110. **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.
111. **¿Qué alteración bioquímica no se presenta en el pseudohipoparatiroidismo?:**
- A) Hipocalcemia.
 - B) Hormona PTH baja.
 - C) Hiperfosforemia.
 - D) Ninguna de las anteriores.
112. **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.

113. **¿Qué método de conservación de alimentos basado en el tratamiento térmico implica una aplicación de calor poco drástica a temperaturas que se sitúan siempre por debajo del punto de ebullición del agua?:**
- A) Escaldado.
 - B) Pasteurización.
 - C) U. H. T.
 - D) Conserva alimenticia.
114. **¿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.
115. **¿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.
116. **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.
117. **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.
118. **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.
119. **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.

120. **¿Cuál de los siguientes alimentos NO es un alérgeno frecuente?:**
- A) Marisco.
 - B) Pescado.
 - C) Frutos secos.
 - D) Avena.
121. **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.
122. **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.
123. **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.
124. **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.
125. **La lesión del centro de la saciedad produce voracidad y obesidad. ¿En que núcleo hipotalámico reside esta propiedad?:**
- A) Núcleo hipotalámico dorsomedial del tálamo.
 - B) Núcleo hipotalámico paraventricular del tálamo.
 - C) Núcleo hipotalámico ventromedial del tálamo.
 - D) Área hipotalámica lateral del tálamo.