27/05/2019

COD: **A216**

DIETISTA

PRIMER EJERCICIO
SEGUNDA PRUEBA

Tiempo máximo: 100 minutos
Preguntas: 100.

MODELO / EREDUA:	**A**

- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- Marque en la hoja de respuestas el modelo que le haya correspondido.
- A la finalización de la prueba recoja este cuadernillo, la copia amarilla de su hoja de respuestas y la hoja de instrucciones.
- Recuerde:
  - Aciertos: 1,00
  - Errores, nulos, dobles o blancos: no descuentan.
- La ausencia de marca o la marca incorrecta en el modelo invalida la prueba.
- No se entregaran nuevas hojas de respuesta en los últimos 5 minutos del ejercicio.
- Cuando finalice levante la mano y el personal de la organización recogerá la hoja de color blanco
- No se recogen exámenes individualmente en los últimos 3 minutos del ejercicio. Si ha finalizado permanezca en su sitio en silencio hasta la recogida final.

Gracias por su colaboración

1) Según la Conferencia de Consenso del Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética "Un dietista-nutricionista es un profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido como experto en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos de actuación:
   a) … la nutrición en la salud y en la enfermedad, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva".
   b) … la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social".
   c) … la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social".
   d) ... la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva".

2) De las siguientes funciones del Dietista Clínico, tres son específicas y una es general. Señalar qué función es general.
   a) Diseñar documentos para la evaluación del estado nutricional.
   b) Intervenir en la gestión de compras de material e infraestructura.
   c) Participar con el servicio de alimentación en la coordinación, en todos los niveles, de las competencias que le son propias, para asegurar la calidad nutricional y gastronómica de la oferta alimentaria.
   d) Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional.

3) De las siguientes funciones del Dietista en el ámbito de la Restauración Colectiva, tres son específicas y una es general. Señalar qué función es general.
   a) Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
   b) Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación.
   c) Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación.
   d) Gestionar el servicio de alimentación.

4) Según la Conferencia de Consenso del Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, el dietista, en el ámbito de la investigación, realiza tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos:
   a) Gestión y Marketing.
   b) Sociedad, cultura y antropología.
   c) Salud pública y nutrición comunitaria.
   d) Todas son correctas.

5) Uno de los principios de la ética en el ejercicio profesional del nutricionista-dietista, es el Principio del respeto. Señalar de entre las siguientes opciones, la que no viene recogida en este principio.
   a) La privacidad.
   b) La justicia.
   c) La confiabilidad.
   d) La individualidad.

6) Según el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, se entenderá por "Autoridad":
   a) Al Ministerio de Sanidad.
   b) A la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
   c) A la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Gobierno Vasco.
   d) A quien en el ámbito de su competencia se le reconozca legalmente como "Autoridad".

7) Según el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, se entenderá por "declaración de propiedades saludables":
   a) Cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.
   b) Cualquier declaración de propiedades saludables que afirme, sugiera o de a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.
   c) Cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas.
   d) Cualquier declaración que afirme, sugiera o de a entender que un alimento posee sustancias diferentes a los nutrientes, y que poseen efecto nutricional o fisiológico.

8) Según el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, no podrán figurar declaraciones de propiedades saludables ni declaraciones nutricionales diferentes de las que se refieran a una reducción del contenido de alcohol o de energía, en las bebidas con una graduación superior…
   a) Al 1 % en volumen de alcohol.
   b) Al 1,2 % en volumen de alcohol.
   c) Al 12 % en volumen de alcohol.
   d) Al 12,2 % en volumen de alcohol.

9) Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de azúcar, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor...
   a) ... si el producto no contiene más de 5 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
   b) … si el producto no contiene más de 6 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 3,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
   c) ... si el producto no contiene más de 3 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.
   d) … si el producto no contiene más de 5 g de azúcar por 100 g en el caso de los sólidos o 2 g de azúcar por 100 ml en el caso de los líquidos.

10) Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor...
   a) … si el producto contiene como mínimo 5 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.
   b) ... si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 2,5 g de fibra por 100 kcal.
   c) … si el producto contiene como mínimo 10 g de fibra por 100 g o 5 g de fibra por 100 kcal.
   d) … si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.

11) La información alimentaria no inducirá a error...
   a) Sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención.
   b) Al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes.
   c) Al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o ingrediente distinto.
   d) Todas son correctas.

12) No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes. (Señale el enunciado FALSO)
   a) Las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
   b) Las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica.
   c) Los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente.
   d) El queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos frescos, la sal necesaria para su fabricación.

13) Los siguientes alimentos están exentos del requisito de información nutricional obligatoria: (Señale el enunciado FALSO)
   a) Gomas de mascar.
   b) Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.
   c) Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 35 cm^2.
   d) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.

14) El vaciamiento gástrico es más lento en las personas mayores. La secreción de ácido clorhídrico y pepsina es más escasa, y esto puede influir negativamente en la absorción y disponibilidad de:
   a) Folato.
   b) Vitamina B12
   c) Calcio, Hierro y Cinc.
   d) Todas son correctas.

15) En las personas mayores, tras un periodo de días adecuado para que los efectos de la ingesta se hagan patentes, con un aporte diario de entre 15 g y 20 g de salvado de trigo, se mejora la motilidad:
   a) En un 60% de los casos.
   b) En un 50% de los casos.
   c) En un 45% de los casos.
   d) En un 40% de los casos.

16) Se calcula que a partir de los 65 años:
   a) La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 40%, el volumen hepático del 20% y las estructuras renal y pulmonar del 10%.
   b) La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 30%, el volumen hepático del 20% y las estructuras renal y pulmonar del 15%.
   c) La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 45%, el volumen hepático del 15% y las estructuras renal y pulmonar del 10%.
   d) La masa muscular puede alcanzar pérdidas del 40%, el volumen hepático del 25% y las estructuras renal y pulmonar del 15%.

17) ¿Qué vitamina es imprescindible para la conversión de la osteocalcina en su forma activa?
   a) Vitamina B12
   b) Vitamina K
   c) Vitamina D
   d) Vitamina B2

18) El potasio está implicado en múltiples funciones: transmisión de estímulos neuro-musculares y contracción miocárdica, por ejemplo. En las personas mayores, se estima que las necesidades diarias oscilan entre:
   a) 1.000 – 1.200 mg
   b) 1.200 – 1.400 mg
   c) 1.400 – 1.600 mg
   d) 1.600 – 2.000 mg

19) Señalar el enunciado VERDADERO:
   a) Las poblaciones más longevas de la Tierra tienen en común la frugalidad, (no superan las 2.000 calorías diarias y el aporte de grasas saturadas es bajo), y mantienen un buen nivel de actividad física.
   b) El proceso de envejecimiento afecta a la disminución de la masa muscular activa y al tamaño de las vísceras, lo que reduce el gasto energético basal y el consumo de calorías por actividad.
   c) Más del 40% de los mayores están afectados de sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, diabetes mellitus, hiperlipidemia e hiperuricemia.
   d) Todas son correctas.

20) En las personas mayores… (Señale el enunciado FALSO)
   a) Los requerimientos diarios de vitamina A son inferiores a los que están establecidos en la población adulta.
   b) Los requerimientos diarios de vitamina D son superiores a los que están establecidos en la edad adulta.
   c) Los requerimientos diarios de Tiamina son inferiores a los que están establecidos en la edad adulta.
   d) Los requerimientos diarios de Niacina son inferiores a los que están establecidos en la edad adulta.

21) Los factores de riesgo más importantes en las personas mayores para padecer una desnutrición son:
   a) Soledad, nivel cultural bajo, institucionalización.
   b) Mal estado de la boca o problemas de la deglución, enfermedades (EPOC, hipertiroidismo, malabsorción, cáncer, artritis reumatoide…), alcohol, fármacos.
   c) Depresión, viudedad, deterioro cognitivo.
   d) Todas son correctas.

22) El diagnóstico de la causa de la disfagia se realiza mediante una buena historia clínica y exploración física, y con la ayuda ocasional de algunas técnicas diagnósticas específicas. Señalar cuál de las siguientes técnicas NO es diagnóstica para disfagia.
   a) Endoscopia.
   b) Radiografía con tránsito de Bario.
   c) Laparoscopia.
   d) Videofluoroscopia de deglución.

23) De las siguientes recomendaciones relacionadas con la nutrición en el ictus… (Señale el enunciado FALSO)
   a) Se recomienda la evaluación de la deglución, pero no hay datos suficientes para recomendar un enfoque terapéutico específico (Clase III, GPC).
   b) Se recomiendan los suplementos nutricionales orales solo en pacientes con ictus sin disfagia que estén malnutridos (Clase II, Nivel B).
   c) Se recomienda la colocación precoz (en 12 horas) de una SNG en pacientes con ictus y trastornos de la deglución (Clase II, Nivel B)
   d) Se recomienda no considerar la colocación de una gastrostomía en pacientes con ictus en las dos primeras semanas (Clase II, Nivel B)

24) Según la escala de Blandford para la evaluación de los trastornos de la conducta alimentaria en la demencia, cuando un paciente mezcla y juega con la comida sin comerla, habla o vocaliza continuamente en lugar de comer, o emplea los dedos en lugar de los cubiertos, estaríamos hablando de:
   a) Comportamientos de oposición.
   b) Dispraxia general.
   c) Comportamientos selectivos.
   d) Disfagia orofaringea.

25) Respecto a los efectos de la medicación en el estado nutricional de las personas mayores… (Señale el enunciado FALSO):
   a) La metformina puede causar malabsorción de la vitamina B1.
   b) Algunas tetraciclinas y fluoroquinolonas interaccionan con el aluminio de algunos antiácidos y también con otros cationes de estos fármacos, o con alimentos ricos en calcio, magnesio o hierro.
   c) Los secuestrantes biliares como la colestiramina y el colestipol, causan malabsorción de vitaminas liposolubles.
   d) La fenitoína interacciona con facilidad con el ácido fólico.

26) En este tipo de estudio los individuos son identificados en función de la presencia o ausencia de exposición a un determinado factor. En este momento todos están libres de la enfermedad de interés y son seguidos durante un período de tiempo para observar la frecuencia de aparición del fenómeno que nos interesa. Si al finalizar el período de observación la incidencia de la enfermedad es mayor en el grupo de expuestos, podremos concluir que existe una asociación estadística entre la exposición a la variable y la incidencia de la enfermedad. Señalar a qué tipo de estudio nos estamos refiriendo:
   a) Estudio de casos/controles.
   b) Estudio de cohortes.
   c) Estudio transversal.
   d) Ensayo clínico.

27) En relación al análisis crítico de una publicación científica, y dentro de la evaluación de los posibles sesgos, cuando decimos que “se origina por una randomización inadecuada, haciendo que los grupos tengan diferencias”, nos estamos refiriendo a un:
   a) Sesgo de selección.
   b) Sesgo de intervención.
   c) Sesgo de exclusión.
   d) Sesgo de detección.

28) De los siguientes principios de la genómica nutricional uno es FALSO. Señalarlo.
   a) Hay acciones de los componentes de la dieta sobre el genoma humano, que directa o indirectamente, pueden alterar la expresión o estructura de los genes.
   b) En algunos individuos y bajo ciertas circunstancias, la dieta puede ser un factor de riesgo de una enfermedad.
   c) Algunos genes regulados por la dieta (y sus variantes comunes) pueden jugar un papel en el inicio, incidencia, progresión, y/o severidad de las enfermedades crónicas.
   d) El grado en el cual la dieta influye en el binomio salud-enfermedad no depende de la constitución genética individual.

29) En las recomendaciones dietéticas en pacientes oncológicos que padecen Disgeusia, señalar la recomendación FALSA o INCORRECTA:
   a) Coma pescado y carnes blancas, como el pollo o el pavo.
   b) Emplee como condimento el perejil y el limón.
   c) Use cubiertos de plástico.
   d) Evite los alimentos de olor fuerte, como el café, coliflor, espárragos o cebolla.

30) Las siguientes recomendaciones dietéticas: “Mantener una buena higiene bucal, con enjuagues con agua abundante y elixir bucal; tomar líquidos frecuentemente; derretir en la boca cubitos de hielo elaborados con zumo; evitar los alimentos secos y fibrosos, y tomar alimentos blandos preparados con un poco de salsa o caldo”, se recomiendan en pacientes oncológicos que presentan:
   a) Disfagia.
   b) Estreñimiento.
   c) Xerostomia.
   d) Disgeusia.

31) La recuperación del estado nutricional óptimo es una meta prioritaria en el manejo de pacientes con anorexia. Los objetivos nutricionales inmediatos son: (Señale el enunciado FALSO)
   a) Restablecer pautas de alimentación normales.
   b) Recuperar el peso perdido.
   c) Adecuar el peso a la talla.
   d) Mantener una hipopotasemia inferior a 2,5 mEq/l.

32) De los siguientes consejos para enfermos que padecen mucositis, señale el enunciado FALSO:
   a) Realice enjuagues de miel diluida en agua, infusiones de tomillo, manzanilla y salvia, por sus propiedades antisépticas y calmantes.
   b) En el caso de mucositis causada por inhibidores mTOR realice enjuagues con una solución de corticoides, o puede realizar también enjuagues con infusión de tomillo.
   c) Tome alimentos suaves, blandos, no ácidos, y a una temperatura ambiente o fría, nunca calientes.
   d) Realice comidas en pequeñas cantidades y frecuentes.

33) Cuando tengamos que tratar dietéticamente a un paciente con cáncer, que está en tratamiento con quimioterapia, y que padece una Mucositis en Grado 3, sabremos que presenta:
   a) Eritema, mucosa enrojecida y no tiene dolor.
   b) Úlceras extensas, encías edematosas, mantiene deglución de líquidos, saliva espesa, dificultad de habla y tiene dolor.
   c) Úlceras poco extensas, mantiene la deglución de sólidos, y tiene dolor leve.
   d) Úlceras muy extensas, encías sangrantes, no deglución, no saliva, dolor intenso, soporte enteral o parenteral.

34) Señalar el ennciado FALSO respecto a los FODMAPs.
   a) La dieta baja en FODMAPs es una dieta equilibrada, ya que incluye la ingesta de cereales, frutas y verduras, que tienen bajo contenido en hidratos de carbono de cadena larga, permitiendo de este modo, aportar la cantidad de vitaminas y minerales necesarias para cubrir los requerimientos diarios.
   b) En la dieta baja en FODMAPs, está permitida la toma sin restricción de carne, pescado, huevos, así como leche y derivados lácteos sin lactosa.
   c) El acrónimo FODMAP hace referencia a monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polioles fermentables entre los que se incluyen: fructanos e inulina, galacto-oligosacáridos, fructosa, polioles (manitol, sorbitol, xilitol, maltitol, entre otros).
   d) En la dieta baja en FODMAPs se recomienda realizar una fase de eliminación completa de los mismos.

35) De los siguientes alimentos, identificar el que tiene alto contenido en FODMAPs.
   a) Espinaca
   b) Calabacín
   c) Puerro
   d) Judía verde

36) De los siguientes alimentos, identificar el que tiene bajo contenido en FODMAPs.
   a) Avellana
   b) Almendra
   c) Pistacho
   d) Anacardo

37) Cuando en una fórmula de nutrición enteral, “las proteínas están hidrolizadas en forma de péptidos o en forma de aminoácidos libres”, estamos haciendo referencia a:
   a) Una dieta oligomérica
   b) Una dieta polimérica
   c) Una fórmula especial
   d) Un suplemento nutricional

38) Señale el enunciado FALSO:
   a) Vitamina B2 (Riboflavina)
   b) Vitamina B9 (Niacina)
   c) Vitamina B6 (Fosfato de Piridoxal)
   d) Vitamina B5 (Acido pantoténico)

39) La denominada dieta mediterránea está tradicionalmente basada en la "trilogía mediterránea". ¿Qué 3 productos básicos de la agricultura mediterránea la formaban?
   a) El trigo, el olivo y las frutas
   b) El olivo, la vid y el pescado
   c) El trigo, el olivo y la vid
   d) El olivo, las frutas y el pescado

40) Es el anticuerpo clásico de las alergias como la fiebre del heno, el asma, el eczema y la anafilaxia provocada por alimentos, el síndrome de alergia oral y las reacciones de hipersensibilidad gastrointestinal inmediata. Está implicada en las reacciones alérgicas inmediatas.
   a) IgG
   b) IgE
   c) IgD
   d) IgM

41) Se define como "alimento alterado":
   a) Todo alimento que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido o que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada o cualquier otra circunstancia capaz de inducir a error al consumidor.
   b) Todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
   c) Alimento con gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos.
   d) Todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener ésta alterada.

42) El valor biológico de una proteína viene dado por:
   a) Aporte de nitrógeno.
   b) Digestibilidad de la proteína.
   c) Contenido en aminoácidos esenciales y su facilidad de asimilación por nuestro organismo.
   d) Cantidad de hidrógeno y carbono.

43) La aparición de Bocio es debido a la deficiencia de:
   a) Calcio.
   b) Fósforo.
   c) Yodo.
   d) Hierro.

44) En relación a la valoración del estado nutricional de un paciente, y en concreto, a las clasificaciones cualitativas de la desnutrición, señalar cuál de las siguientes "se da por una disminución del aporte proteico o aumento de los requerimientos en infecciones graves, politraumatismos y cirugía mayor. El panículo adiposo está preservado, siendo la pérdida fundamental proteica, principalmente visceral":
   a) Marasmo
   b) Desnutrición oculta
   c) Kwashiorkor
   d) Estado carencial

45) Señalar cuál de los siguientes es un Indicador que evalúa la Masa Corporal Total:
   a) Indice de Peso para la Talla (IPT)
   b) Pliegue subescapular (PSe)
   c) Indice de masa corporal (IMC)
   d) Circunferencia de cintura (CC)

46) La vitamina B12 se encuentra en:
   a) Legumbres y hortalizas.
   b) Frutas y patatas.
   c) Huevos, vísceras, carnes rojas y productos lácteos.
   d) Cereales y pan.

47) La ecuación de Harris-Benedict es una ecuación que permite estimar:
   a) La tasa metabólica basal.
   b) La cantidad de masa libre de grasa.
   c) Índice de masa corporal.
   d) Cantidad de nitrógeno en alimentos.

48) Cuál de los siguientes aminoácidos se considera esencial:
   a) Cisteína.
   b) Glutamina.
   c) Lisina.
   d) Serina.

49) Cuál de los siguientes tipo de fibra dietética es insoluble:
   a) Pectina.
   b) Goma.
   c) Celulosa.
   d) Mucílago.

50) Para el cálculo del valor energético de un alimento se utiliza unos factores de conversión. Indique la incorrecta:
   a) Glúcidos (salvo los polialcoholes): 4 kcal/g.
   b) Proteínas: 4 kcal/g.
   c) Lípidos: 4 kcal/g.
   d) Alcohol (etanol): 7 kcal/g.

51) El grupo alimentario compuesto por frutas y verduras tienen unas características comunes por su composición nutritiva. Señale la correcta:
   a) Contienen fibra vegetal.
   b) Son relativamente pobres en vitaminas hidrosolubles y sales minerales.
   c) Contienen glúcidos simples.
   d) A y C son correctas.

52) Las tablas de composición de los alimentos reflejan:
   a) La textura de los alimentos.

b) La calidad higiénica de los alimentos.
c) La calidad nutritiva de los alimentos.
d) A y C son correctas.

53) La glucogenolisis es y tiene lugar:
a) Es el anabolismo del glucógeno con formación de glucosa y tiene lugar en la circulación general.
b) Es la degradación o catabolismo del glucógeno con formación de glucosa.
c) Tiene lugar en el hígado y en los músculos.
d) B y C son ciertas.

54) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde con los criterios sanitarios sobre el uso de aditivos en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias?
a) Inocuidad a través del IDA.
b) Eficaz.
c) Necesaria para conservar o aumentar la calidad de un alimento.
d) Todas son correctas.

55) El botulismo es una intoxicación de origen alimentario que afecta principalmente al:
a) Aparato digestivo exclusivamente.
b) Sistema nervioso.
c) Aparato respiratorio.
d) Sistema cardiocirculatorio.

56) ¿Cuál de las siguientes son sustancias que actúan sobre las proteínas?
a) Antienzimas.
b) Taninos.
c) Ácido oxálico.
d) A y B son correctas.

57) Señale las fases de las dietas progresivas:
a) Dieta basal, de fácil digestión, semilíquida, líquida y blanda.
b) Dieta absoluta, liquida, semilíquida, blanda, de fácil digestión y basal.
c) Dieta líquida, blanda y basal.
d) Dieta absoluta, liquida, semilíquida y de fácil digestión.

58) Un interrogatorio alimentario nos permite conocer:
a) La energía que el paciente ingiere diariamente y el consumo de alcohol.
b) Los desequilibrios cuantitativos y/o cualitativos y el modo alimentario.
c) El aporte de vitaminas, sales minerales y agua.
d) Todas son correctas.

59) Cuál de las siguientes serían consecuencias biológicas de las dietas hipocalóricas en la insuficiencia renal avanzadas:
a) Tendencia a la inanición.
b) Disminución de la urea y creatinina.
c) Hiperpotasemia endógena.
d) A y C son correctas.

60) El “requerimiento energético” es la cantidad de energía que necesitamos para cubrir las exigencias de:
a) Tasa metabólica basal.
b) Actividad física.
c) Actividad dinámica específica.
d) Todas son correctas.

61) Las funciones fisiológicas del colesterol son:
   a) Precursor de las hormonas esteroideas.
   b) Precursor de la vitamina D.
   c) Formar parte de la membrana celular.
   d) Todas son correctas.

62) En la insuficiencia renal:
   a) Debemos restringir la ingesta de proteínas.
   b) Si aparece una proteinuria suplementar las proteínas que pierde la orina.
   c) Ante la aparición de edemas debemos restringir el sodio.
   d) Todas son correctas.

63) En la anorexia nerviosa:
   a) La dieta debe proporcionar una cantidad elevada de ácidos grasos saturados con el fin de que el paciente llegue a reestablecer su peso ideal en el menor tiempo posible.
   b) Los alimentos deben poseer un gran volumen con el fin de reeducar al estómago en la distensión.
   c) Los alimentos deben poseer las kilocalorías necesarias en el mínimo volumen.
   d) A y B son correctas.

64) De cuántos principios consta Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):
   a) 7.
   b) 5.
   c) 15.
   d) 9.

65) El *Codex Alimentarius* estructura el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en varios principios. Indique cual es el primer principio:
   a) Establecer un sistema de vigilancia del control de los puntos críticos.
   b) Realizar un análisis de peligros.
   c) Determinar los puntos de control críticos.
   d) Establecer un límite o límites críticos.

66) La *Hidatidosis* está causada por:
   a) Un hongo.
   b) Una bacteria.
   c) Un parásito.
   d) Un virus.

67) La *Toxoplasmosis* está causada por:
   a) Un hongo.
   b) Una bacteria.
   c) Un parásito.
   d) Un prion.

68) La enfermedad de *Creutzfeldt-Jakob* está causada por:
   a) Un hongo.
   b) Una bacteria.
   c) Un parásito.
   d) Un prión.

69) *Staphylococcus aureus* es una bacteria:
   a) Aerobia Gram-negativa.
   b) Anaerobia Gram-negativa.
   c) Aerobia Gram-positiva.
   d) Anaerobia Gram-positiva.

70) *Clostridium* es un género de bacterias:
   a) Aerobia Gram-negativa.
   b) Anaerobia Gram-negativa.
   c) Aerobia Gram-positiva.
   d) Anaerobia Gram-positiva.

71) *Bacillus cereus* es una bacteria:
   a) Aerobia Gram-negativa.
   b) Anaerobia Gram-negativa.
   c) Aerobia Gram-positiva.
   d) Anaerobia Gram-positiva.

72) Las bacterias gram-positivas en la tinción de Gram se tiñen de:
   a) Color violeta.
   b) Color rojo.
   c) No se tiñen.
   d) Color amarillo.

73) Los aditivos se nombran mediante un código compuesto por una letra seguida de tres cifras. Si la primera cifra es un 2, se está refiriendo al grupo de los:
   a) Estabilizantes.
   b) Colorantes.
   c) Antioxidantes.
   d) Conservantes.

74) Los huevos de categoría A deberán ir marcados con un código. El primer dígito hace referencia al sistema de cría de las gallinas ponedoras. Si dicho dígito indica un 2 se está refiriendo a la forma de cría:
   a) Para la realizada en suelo.
   b) Para la de jaulas.
   c) Para la producción ecológica.
   d) Para la campera.

75) La “Distribución normal” se caracteriza por:
   a) Tener forma de campana.
   b) Ser simétrica.
   c) Coinciden la media, moda y mediana.
   d) Todas son características de la distribución normal.

76) La variable “número de pacientes” es del tipo:
   a) Ordinal.
   b) Continua.
   c) Discreta.
   d) Nominal.

77) Señale la respuesta correcta. Si consideramos una variable discreta:
   a) El valor de la media puede no pertenecer al conjunto de valores posibles de la variable.
   b) El valor de la media no pertenece al conjunto de valores posibles de la variable.
   c) El valor de la media debe pertenecer al conjunto de valores posibles de la variable.
   d) Ninguna respuesta es correcta.

78) Cuando decimos que es el valor que más veces se repite dentro de un conjunto de datos nos estamos refiriendo a:
   a) La moda.
   b) La mediana.
   c) El percentil 50.
   d) El percentil 75.

79) Odss ratio es una medida de:
   a) Dispersión.
   b) Asociación.
   c) Centralización.
   d) Posición.

80) En el campo de la Bioestadística, se entiende como "sensibilidad":
   a) La probabilidad de que la prueba dé positivo condicionada a que el individuo esté enfermo.
   b) La probabilidad de que la prueba dé negativo condicionada a que el individuo no esté enfermo.
   c) La probabilidad de que la prueba dé negativo condicionada a que el individuo esté enfermo.
   d) La probabilidad de que la prueba dé positivo condicionada a que el individuo no esté enfermo.

81) Señalar cuál de los siguientes protocolos no se encuentra dentro de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica:
   a) Protocolo de vigilancia de Rabia
   b) Protocolo de vigilancia de Cáncer de Páncreas
   c) Protocolo de vigilancia de la Enfermedad meningocócica
   d) Protocolo de vigilancia de Infección por el Virus de la Inmunodeficiencia Humana

82) Señalar cuál de las siguientes es la herramienta de cribado recomendada por la ESPEN (Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo) para pacientes hospitalizados. Entre sus componentes, incluye una puntuación por la gravedad de las enfermedades para reflejar el incremento en los requerimientos nutricionales.
   a) MNA (Mini Nutritional Assessment)
   b) MUST (Malnutrition Universal Screening Tool)
   c) NRS 2002 (Nutritional Risc Screening 2002)
   d) SNAQ (Short Nutritional Assessment Questionnaire)

83) En relación a la Antropometría en los diferentes ciclos de vida, señalar la medición antropométrica que no se utiliza en niños y adolescentes:
   a) Peso
   b) Pliegues cutáneos
   c) Circunferencia media del brazo derecho
   d) Área grasa y Área muscular

84) En relación a la atención gerontológica centrada en la persona, señalar cuál es una de sus características:
   a) Busca nuevas formas de atención, donde las personas usuarias puedan opinar, elegir y tengan el control real sobre los asuntos que le afectan en su vida cotidiana.
   b) Identifica y visibiliza las capacidades de las personas para intervenir desde éstas.
   c) Conoce las biografías, preferencias y deseos de las personas, para convertirlas en los principales referentes de los planes de atención.
   d) Todas son correctas.

85) De entre los siguientes, señalar el que es un modelo de atención gerontológica centrado en la persona:
   a) El modelo que considera que las nuevas iniciativas solo valen si pueden implantarse a gran escala.
   b) El modelo en el que las decisiones dependen de los profesionales.
   c) El modelo que planea la vida compuesta de programas con un número limitado de opciones.
   d) El modelo que sitúa su foco en capacidades y habilidades.

86) En relación a las Fases para avanzar en la atención centrada en la persona, en qué consiste la Fase II?
   a) En conocer nuestra situación.
   b) En sensibilizar.
   c) En lograr un liderazgo del cambio interno y compartido.
   d) En crear nuestra propia ruta de mejora.

87) Cuando decimos que "es un conjunto de factores fisiológicos, bioquímicos, clínicos y metabólicos que conllevan un riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular o diabetes mellitus tipo 2, que estos factores se pueden resumir en resistencia a la insulina, exceso de grasa abdominal, dislipidemia aterogénica, hipertensión arterial, susceptibilidad genética, disfunción endotelial, estado de hipercoagulabilidad y estrés crónico", nos estamos refiriendo:
a) Al síndrome de Reaven.
b) Al síndrome de Angelman.
c) Al síndrome de Cushing.
d) Al síndrome de Edwards.

88) En la dieta para la prueba del ácido 5 – hidroxiindolacético, durante los 5 días previos a la recogida de orina, el paciente puede comer:
a) Melón
b) Chocolate
c) Berenjenas
d) Arándanos

89) En la dieta para la prueba de catecolaminas en orina, durante los 5 días previos a la recogida de dicha orina, el paciente puede comer:
a) Melón
b) Plátanos
c) Queso
d) Nueces

90) Dentro de los programas y recursos para la atención individual, grupal y comunitaria en los servicios sociales municipales de Vitoria-Gasteiz, existen tres Programas Comunitarios según los objetivos que se pretenden. Señalar el que no es un Programa Comunitario.
a) Participación ciudadana y civismo.
b) Información y Sensibilización social.
c) Competencia social y Crecimiento personal.
d) Participación Comunitaria y Apoyo solidario.

91) Dentro de los programas y recursos para la atención individual, grupal y comunitaria en los servicios sociales municipales de Vitoria-Gasteiz, se encuentran los denominados Programas Comunitarios. ¿Qué objetivos se pretenden conseguir con dichos Programas?
a) Desarrollo de habilidades y recursos personales que permitan afrontar y superar con éxito las eventualidades personales y sociales que se produzcan en la persona, en la familia o en la comunidad.
b) Información sobre derechos, deberes y recursos sociales.
c) Apoyo al desarrollo de iniciativas, propuestas y proyectos de carácter individual y grupal que potencien la participación activa y promocionen la vida asociativa.
d) Todas son correctas.

92) La deficiencia de Vitamina D origina:
a) Escorbuto
b) Defectos en el tubo neuronal
c) Osteomalacia
d) Beri-Beri

93) La principal vía de eliminación del nitrógeno proteico es por:
a) La urea en las heces
b) El nitrógeno en las heces
c) La urea en la orina
d) La urea por el sudor

94) Señalar el enunciado FALSO:
   a) Hay factores genéticos que predisponen a padecer Diabetes mellitus tipo II.
   b) Existen factores fisiológicos que pueden ser la causa de Diabetes mellitus.
   c) La hipertensión, el colesterol y los triglicéridos son factores de riesgo en la Diabetes mellitus.
   d) Las plantas medicinales no tienen utilidad en el tratamiento o mantenimiento de la glucemia.

95) Una dieta ligeramente hipercalórica, hiperproteica (150g/día), con aporte de fibra importante, estaría indicada en pacientes:
   a) Con insuficiencia renal moderada/severa.
   b) Politraumatizados o quemados.
   c) Con encefalopatía hepática en fase aguda.
   d) Con dislipemia y obesidad.

96) ¿A qué dieta nos referimos cuando decimos que se trata de una dieta incompleta, que solo cubre los requerimientos de líquidos, Na y K, y que en 1º Fase los alimentos son líquidos, y en 2ª Fase son líquidos y semisólidos?
   a) Dieta basal.
   b) Dieta de transición.
   c) Dieta líquida o de tolerancia.
   d) Dieta túrmix.

97) De los siguientes alimentos, ¿cuáles están excluidos en la dieta para cirugía bariátrica?
   a) Leche y yogur desnatados.
   b) Pollo, merluza y lenguado.
   c) Verduras y pan.
   d) Patatas y aceite de oliva.

98) Cuando hablamos de dieta Turmix Basal, Dieta sin residuos y Dieta blanda mecánica, estamos hablando de:
   a) Dietas progresivas.
   b) Dietas modificadas en textura.
   c) Dietas disociadas.
   d) Dietas cetogénicas.

99) "Es el manual básico de la nutrición de un hospital y en restauración colectiva; debe recoger, por un lado, los criterios de una alimentación variada, saludable y los criterios médicos (en los que se establece la patología y el papel de la dieta asociada a la enfermedad del paciente, la dietoterapia), y por otro lado, los criterios culinarios".
   a) Tabla de composición de alimentos.
   b) Manual de alimentación.
   c) Código de dietas.
   d) Carta de menús.

100) De los siguientes tratamientos dietéticos, señalar el que es correcto respecto a una dieta en el Síndrome de vaciamiento rápido postgastrectomía (Dumping).
   a) Se deben realizar de 3 a 5 comidas diarias.
   b) Es recomendable la ingestión de líquidos con las comidas.
   c) Los pacientes deben recibir comidas ricas en proteínas y grasas, ambos nutrientes estimulan la secreción de gastrina, que retarda a su vez el vaciamiento gástrico.
   d) Es recomendable la ingesta de hidratos de carbono simples, por su rápida absorción.

Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko Udala

OPE2017-18
A216 27/05/2019
1. Ariketa- 2. Proba / 1. Ejercicio 2ª. Prueba
A/D–B Ereduko Behin-behineko Txantiloia – Plantilla provisional. Modelo A/D Y B

Nº	A-D
1	C
2	D
3	D
4	D
5	B
6	B
7	A
8	B
9	A
10	D
11	D
12	D
13	C
14	D
15	A
16	A
17	B
18	D
19	D
20	C
21	D
22	C
23	C
24	B
25	A
26	B

Nº	A-D
27	A
28	D
29	D
30	C
31	D
32	B
33	B
34	A
35	C
36	A
37	A
38	B
39	C
40	B
41	B
42	C
43	C
44	C
45	A
46	C
47	A
48	C
49	C
50	C
51	D
52	C

Nº	A-D
53	D
54	D
55	B
56	D
57	B
58	D
59	D
60	D
61	D
62	D
63	C
64	A
65	B
66	C
67	C
68	D
69	D
70	D
71	C
72	A
73	D
74	A
75	D
76	C
77	A
78	A

Nº	A-D
79	B
80	A
81	B
82	C
83	C
84	D
85	D
86	C
87	A
88	D
89	A
90	A
91	D
92	C
93	C
94	D
95	B
96	C
97	C
98	B
99	C
100	C

851

27/09/2019

A216. DIETISTA

SEGUNDO EJERCICIO

Tiempo máximo: 120 minutos
Puntuación directa máxima: 10 puntos
Puntuación prueba: 30 puntos

No abra el cuadernillo hasta que se le indique y lea atentamente las instrucciones de esta portada.

- **Móviles apagados** y, al igual que los relojes, pulseras de actividad y similares, retirados de la mesa. Botellas de agua, estuches y similares pueden tenerse accesibles pero no sobre la mesa.
- Si no hay reloj en la sala, se informará por voz del tiempo que falta para la realizar la prueba: 60-30-15-10-5 y último minuto.
- Sobre la mesa exclusivamente cuadernillo de preguntas, hoja de identificación personal, DNI y bolígrafo (azul o negro). No se permite la utilización de rotuladores de color, si de TIPEX® o similares.
- Utilice en su ejercicio un tipo **de letra que permita su lectura** por el Tribunal.
- Si se le ha facilitado una **hoja de identificación** con una CLAVE rellénela con su DNI, nombre, apellidos y código/denominación de la prueba.
- **Escriba la CLAVE en las hojas de respuesta** que vaya a utilizar. NO escriba su nombre, DNI o firme la prueba ya que es causa de NO CORRECCIÓN. Utilice ambas caras del folio. Numere folios, no las páginas.
- La Hoja de Identificación se recogerá transcurridos los primeros minutos de la prueba.
- Si desea un **certificado de asistencia** solicítelo en el momento en el que se le realice el control de presencia.
- Las respuestas deberán ser concretas y precisas. La corrección se realizará conforme a criterios predeterminados. La valoración máxima de cada pregunta, en el caso de ser diferentes, viene señalada en el enunciado de la misma.
- Si ha finalizado antes de tiempo levante la mano para que se le recoja la hoja de respuestas. No se recogen exámenes individualmente en los últimos 3 minutos del ejercicio y si ha finalizado en este plazo permanezca en su sitio, en silencio, hasta la recogida final,
- No olvide indicar en todas sus hojas de respuestas:

  - **Código OPE (A216)**
  - **Clave** identificación
  - **Supuesto/s a los que se contesta en el folio**
  - **Número de hoja/total** de hojas utilizadas.

- Responda ajustándose al **límite máximo de líneas** que se establece para cada pregunta. Respuestas con extensión superior a la marcada NO SE CORRIGEN.

Gracias por su colaboración

SUPUESTO Nº 1 **Puntuación: 3**

El Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz quiere llevar a cabo un estudio epidemiológico con el objetivo de valorar el estado nutricional de personas adultas residentes en este municipio, y evaluar su grado de adecuación al patrón de Dieta Mediterránea. La muestra participante en el estudio se ha seleccionado de forma aleatoria y estratificada por edad, sexo y nivel socioeconómico.

Los criterios de inclusión establecidos son los siguientes: adultos caucásicos residentes en Vitoria-Gasteiz, al menos durante los últimos 5 años; mayores de 18 años y menores de 65 años. Los criterios de exclusión son los siguientes: enfermedades, salvo sobrepeso/obesidad, o situaciones que puedan afectar al peso, la talla o a la composición corporal, como, por ejemplo, ser atleta; y convivencia entre participantes en el mismo domicilio.

2 dietistas-nutricionistas realizarán medidas antropométricas (peso, talla, perímetros corporales y pliegues adiposo-cutáneos) y entrevistarán a los participantes utilizando el Test del estudio Predimed que determina la adecuación al patrón de Dieta Mediterránea. Las medidas y entrevistas se llevarán a cabo, previo consentimiento por parte de los participantes, en su domicilio. La investigación cuenta con el informe favorable del Comité de Ética para la Investigación con Seres Humanos pertinente.

Responda **ajustándose al límite máximo de líneas** que se establece para cada pregunta a las siguientes cuestiones relacionadas con este estudio:

1.1. Describa brevemente los principios éticos básicos que debe cumplir cualquier investigación con seres humanos. (Extensión máxima: 10 líneas. Puntuación máxima: 0,75)

1.2. Teniendo en cuenta que en este estudio no se obtendrán muestras biológicas, ¿deberían los voluntarios/as ser informados y firmar un consentimiento para participar en esta investigación? Razone su respuesta. ((Extensión máxima: 3 líneas. Puntuación máxima: 0,12)

1.3. Los investigadores del estudio han decidido seleccionar la muestra de forma aleatoria y estratificada, ¿no hubiese sido mejor una selección aleatoria simple? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 6 líneas. Puntuación máxima: 0,20)

1.4. ¿Con qué finalidad cree que se han establecido los criterios de inclusión y exclusión antes mencionados? (Extensión máxima: 2 líneas. Puntuación máxima: 0,12)

1.5. ¿De qué tipo de estudio epidemiológico se trata? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 6 líneas. Puntuación máxima: 0,20)

1.6. Para llevar a cabo las medidas antropométricas, ¿qué consideraciones básicas se deberán tener en cuenta (en lo que respecta al lugar donde se realicen, el material utilizado, la localización de los puntos anatómicos, el estado y la vestimenta del sujeto) para que los datos obtenidos sean fiables? (Extensión máxima: 30 líneas. Puntuación máxima: 1,00)

1.7. A partir de las medidas de antropometría, ¿qué índices derivados podrían calcularse? Y ¿qué fuentes de información se utilizarían para seleccionar los valores de referencia a emplear para la interpretación de estos resultados? (Extensión máxima: 15 líneas. Puntuación máxima: 0,50)

1.8. En relación al análisis de los datos registrados, ¿qué tipo de análisis descriptivos de deberían realizar para las variables cuantitativas? Y ¿para las cualitativas? (Extensión máxima: 2 líneas. Puntuación máxima: 0,11)

SUPUESTO Nº 2	**Puntuación: 2 puntos**

Un Centro Educación Infantil de Vitoria-Gasteiz, que cuenta con comedor escolar de elaboración in situ, solicita su colaboración debido a un caso de un alumno con alergia múltiple a la proteína de la leche de vaca y al pescado. A continuación encontrará el menú basal de 3 días que se oferta en dicho Centro.

Menú basal 1	Menú basal 2	Menú basal 3
Arroz tres delicias (gambas, huevo y jamón cocido)	Ensalada templada con gulas	Crema de calabaza
Merluza a la romana con guarnición de lechuga	Canelones de carne	Alubias estofadas
Yogur	Plátano	Natillas
Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco

2.1. Partiendo de ese menú, en un cuadro similar, realice los mínimos cambios para que sea apto para el menor con la alergia múltiple antes mencionada. (Extensión máxima: Cuadro. Puntuación máxima: 0,50)

2.2. Una vez que llegan los alimentos al comedor, ¿qué precauciones deberían adoptarse para su almacenamiento? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 10 líneas. Puntuación máxima: 0,50)

2.3. ¿Qué consideraciones se deberían tener en cuenta a la hora de la preparación de los platos del menú especial? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 8 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

2.4. ¿En qué condiciones debería almacenarse el menú una vez terminado y antes de servirlo? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 22 líneas. Puntuación máxima: 0,75)

SUPUESTO Nº 3 **Puntuación: 1 punto**

Desde la Asociación Española contra el Cáncer solicitan colaboración para desarrollar conjuntamente una campaña de apoyo a las personas con cáncer. Su tarea como dietista-nutricionista consistirá en elaborar recomendaciones nutricionales para paliar efectos secundarios de la quimio- y radioterapia. Dichas recomendaciones deberán basarse en evidencias científicas y ser explicadas de forma que los pacientes lo comprendan.

Redacte de forma sencilla 5 recomendaciones dietético-nutricionales para cada uno de los siguientes síntomas (Puntuación máxima: 0,20 puntos cada una):

3.1. Disgeusia

3.2. Náuseas y vómitos

3.3. Estreñimiento

3.4. Diarrea

3.5. Xerostomía

SUPUESTO Nº 4 **Puntuación: 3**

Niño de 11 años. Peso: 53 kg (por encima del percentil 97 según las Curvas de crecimiento de la Fundación Orbegozo); talla: 145 cm (por encima del percentil 50). Siempre ha estado por encima del percentil 90 para el peso y por encima del percentil 50 para la talla. Tiene una hermana de 8 años, que pesa 26 kg (percentil 50) y mide 126 cm (percentil 50).

Antecedentes personales del niño: estreñimiento, hipertensión arterial (presión arterial: 132/90 mmHg; percentil 99), colesterol total (205 mg/dl), colesterol LDL (132 mg/dl) (valores de referencia: colesterol total <200 mg/dl y colesterol LDL <130 mg/dl).

Antecedentes familiares: padre, sano y con normopeso; y madre con síndrome metabólico.

Valoración de estilos de vida del niño: más de 3 horas diarias delante de pantallas y 2 horas de gimnasia en el colegio por semana.

Recordatorio de 24 horas de un día de entre semana:

Ingesta	Hora	Lugar	Compañía	Alimentos
Desayuno	7:30h	Casa, frente al televisor	Solo	Vaso de leche entera de vaca Cucharada sopera de cacao en polvo azucarado
Media mañana	10:30h	Colegio	En compañía	3 días/semana: 4-5 galletas tipo María 2 días/semana: fruta (es obligatorio en el colegio)
Comida	13:00h	Colegio	En compañía	Ejemplo de un día cualquiera: Lentejas con puerro y calabaza Merluza al horno con salsa de tomate Yogur Pan blanco
Merienda	17:00h	Casa, frente al televisor	Solo	Generalmente un bocadillo con embutido Yogur líquido A veces, un plátano
Cena	21:30h	Casa	En compañía	3 filetes de lomo de cerdo con patatas fritas y pimientos verdes Yogur de fresa

				Pan blanco
Recena	22:30h	Casa	Solo	Si se queda con hambre: Vaso de leche entera de vaca Cucharada sopera de cacao en polvo azucarado

Variaciones que se producen los fines de semana: toma 1 refresco azucarado todos los viernes, sábados y domingos; en el aperitivo de la familia, el fin de semana, toma aceitunas y patatas fritas; el fin de semana por las tardes toma algún paquete de *snack*s salados.

Preferencias del niño: verduras en puré, champiñones y pimientos; plátanos, melón y sandía; carnes, huevos y legumbres; pescado blanco; leche y yogures de sabores; galletas, cereales azucarados, refrescos y *snack*s.

Aversiones del niño: verduras crudas, pescado azul, queso. En general, no le gusta probar nuevos alimentos, ni nuevas formas de preparación.

A continuación, resuelva las siguientes cuestiones:

4.1. Diseñe un decálogo de recomendaciones nutricionales para este niño al objeto de tratar o prevenir problemas relacionados con su salud. (Extensión máxima: 15 líneas. Puntuación máxima: 0,75)

4.2. Las recomendaciones del decálogo, ¿son únicamente para el niño o para toda la familia? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 4 líneas. Puntuación máxima: 0,12)

4.3. Partiendo del recordatorio de 24 horas antes descrito, realizando el mínimo número de cambios posibles, y teniendo en cuenta las preferencias y aversiones, diseñe un menú tipo para un día. (Extensión máxima: Cuadro. Puntuación máxima: 0,75).

4.4. ¿Qué alternativas propondría para disfrutar en familia de los aperitivos del fin de semana? (Extensión máxima: 6 líneas. Puntuación máxima: 0,19)

4.5. ¿Debería seguir una dieta especial en el comedor escolar? Razone su respuesta. (Extensión máxima: 8 líneas. Puntuación máxima: 0,19)

4.6. ¿Existe algún programa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz en el que pudiese participar con el fin de mejorar sus hábitos dietéticos y estilos de vida? En caso afirmativo, descríbalo brevemente. (Extensión máxima: 20 líneas. Puntuación máxima: 1,00)

SUPUESTO Nº 5 **Puntuación: 1**

Desde una residencia de ancianos solicitan colaboración para el tratamiento nutricional de varios pacientes con distintas patologías que presentan síntomas de disfagia a líquidos y/o sólidos.

Responda brevemente a las cuestiones en los siguientes apartados:

5.1. Indique qué tres viscosidades y tres volúmenes se utilizan en el método de Método de Exploración Clínica Volumen - Viscosidad (MECV-V). (Extensión máxima: 5 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

5.2. Como recomendación general, ¿qué tipo de alimentos se desaconsejarían en la disfagia por tener una textura difícil o de riesgo? (Extensión máxima: 10 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

5.3. Para adaptar la viscosidad de los líquidos se suelen utilizar espesantes comerciales pero es importante que el personal de cocina conozca las características de cada viscosidad. Describa de forma muy breve los tres tipos de viscosidad. (Extensión máxima: 4 líneas. Puntuación máxima: 0,25)

5.4. A la hora de planificar la dieta de los pacientes con disfagia además de sus necesidades energéticas y otras patologías que puedan padecer, ¿qué se debe tener en cuenta? (Extensión máxima: 2 líneas. Puntuación máxima: 0,25)