

Convocatoria para la provisión, mediante concurso-oposición, de 1 plaza del puesto de trabajo de Técnico Especialista en Dietética (T.E.D.) para el Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.

(Aprobada por Resolución 2647E/2022, de 9 de noviembre, del Director Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, publicada en el Boletín Oficial de Navarra número 230, de 21 de noviembre de 2022)

EJERCICIO DE LA FASE DE LA OPOSICIÓN

Valoración: 60 puntos

25 de noviembre de 2023

NO PASE A LA HOJA SIGUIENTE

**MIENTRAS NO SE LE INDIQUE QUE PUEDE
COMENZAR**

1. Según el artículo 2 de la Constitución Española, la Constitución se fundamenta en la indisoluble unidad de la Nación española, patria común e indivisible de todos los españoles, y reconoce y garantiza:

- a) La riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España.
- b) La soberanía del pueblo español del que emanan los poderes del Estado.
- c) El derecho a la autonomía de las nacionalidades y regiones que la integran y la solidaridad entre todas ellas.
- d) La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.

2. Los principios de la acción preventiva por parte del empresario NO incluyen:

- a) Adoptar medidas que antepongan la protección individual a la colectiva.
- b) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- c) Adaptar el trabajo a la persona.
- d) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.

3. Indique cuál de los siguientes lípidos NO contiene ácidos grasos:

- a) Glucolípidos.
- b) Ceras.
- c) Terpenos.
- d) Esfingolípidos.

4. ¿Cuáles de las siguientes vitaminas son las más sensibles a los procesos de cocción?

- a) Retinol, piridoxina y tiamina.
- b) Riboflavina, ácido fólico y niacina.
- c) Calciferol, cobalamina y vitamina K.
- d) Ácido ascórbico, cobalamina y tocoferol.

5. Teniendo en cuenta la Nueva Pirámide de la Alimentación Saludable para población española publicada en 2016 por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, ¿cuál de los siguientes conceptos NO se encuentra en su base o primer nivel?:

- a) Técnicas culinarias.
- b) Actividad física diaria 60 min.
- c) Equilibrio emocional.
- d) Cereales de grano entero.

6. Si una persona con una neoplasia se encuentra en neutropenia debido a los tratamientos aplicados, deberá seguir unas pautas a nivel domiciliario. Estas pautas NO incluyen:

- a) Lavarse las manos con frecuencia, antes de manipular alimentos y tras acudir al servicio.
- b) Evitar el consumo de ensaladas.
- c) Cocinar bien los alimentos.
- d) Revisar fechas de caducidad en el etiquetado de alimentos.

7. Según el artículo 3 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, por el que se aprueba el Texto Refundido del Estatuto del Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, el personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra estará integrado por:

- a) Los funcionarios públicos, el personal laboral y el personal contratado.
- b) Los funcionarios públicos, el personal estatutario y el personal contratado.
- c) Los funcionarios públicos, el personal eventual y el personal contratado.
- d) Los funcionarios, el personal estatutario y el personal laboral.

8. Existen algunas diferencias entre la congelación lenta y rápida ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA?:

- a) En la congelación rápida se forman cristales de hielo más grandes, y por tanto, la destrucción mecánica es menor.
- b) El tiempo de solidificación es menor en la congelación rápida.
- c) La congelación rápida retrasa muy pronto las reacciones químicas y enzimáticas.
- d) El crecimiento bacteriano se detiene antes en la congelación rápida.

9. Elige la respuesta correcta en cuanto a las cantidades recomendadas de agua estimadas para el lactante y el niño:

- a) Mayores que las del adolescente.
- b) Iguales que las del adulto.
- c) Ninguna de las respuestas es correcta.
- d) A demanda.

10. Entre los trastornos que requieren el apoyo de una nutrición enteral NO se encuentra:

- a) Hemorragia digestiva grave.
- b) Anorexia nerviosa.
- c) Traumatismo esofágico.
- d) Neoplasia.

11. En el momento de tener que elaborar una dieta para un paciente con anorexia nerviosa la prescripción inicial en cuanto al aporte de kilocalorías es:

- a) Un rango de 30-40 kcal/kg (peso)/día (alrededor de 1000-1600 kcal/día).
- b) De 70 a 100 kcal/kg (peso)/día, para promover una rápida recuperación ponderal.
- c) Aumentar 100-200 kcal/día sobre la ingesta calórica actual.
- d) Mantener la misma ingesta calórica por el riesgo del síndrome de realimentación.

12. La habilidad que permite a las personas expresar de manera adecuada, sin hostilidad ni agresividad sus emociones frente a otra persona, se define como:

- a) Asertividad.
- b) Habilidad social.
- c) Actitud positiva.
- d) Proxémica.

13. Según el punto 1 del Artículo 1 de la Ley Foral 17/2019 de 4 de abril, de Igualdad entre Mujeres y Hombres, esta ley foral tiene por objeto:

- a) Regular la organización del sistema para la igualdad en la Comunidad Foral de Navarra.
- b) Promover las condiciones para que el derecho constitucional a la igualdad entre mujeres y hombres en la Comunidad Foral de Navarra sea real y efectivo en todos los ámbitos y etapas de la vida.
- c) Establecer los mecanismos para garantizar la aplicación del principio de igualdad, mediante la aplicación transversal del principio de igualdad en la actuación de las administraciones públicas.
- d) Garantizar la equidad en el acceso de todas las mujeres a los recursos (especialmente las mujeres rurales, migrantes, mujeres con discapacidad o de minorías étnicas) y su participación plena, igualitaria y efectiva en la economía y en la sociedad.

14. Según las Guías de Nutrición clínica e hidratación en geriatría publicadas por la European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN) 2022, ¿cuál sería la recomendación a tener en cuenta en cuanto al contenido proteico, a la hora de elaborar una dieta para un paciente varón de 70 años con buen estado de salud?:

- a) 0,8 g/kg/día.
- b) Al menos 1 g/kg/día.
- c) 1,2-1,5 g/kg/día.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

15. En la conservación de la documentación clínica, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los centros sanitarios tienen la obligación de conservar la documentación clínica en condiciones que garanticen su correcto mantenimiento y seguridad, aunque no necesariamente en el soporte original, para la debida asistencia al paciente durante el tiempo adecuado a cada caso y, como mínimo, cinco años contados desde la fecha de alta de cada proceso asistencial.
- b) Los profesionales sanitarios tienen el deber de cooperar en la creación y el mantenimiento de una documentación clínica ordenada y secuencial del proceso asistencial de los pacientes.
- c) Los profesionales sanitarios que desarrollen su actividad de manera individual no son responsables de la gestión y de la custodia de la documentación asistencial que generen.
- d) La gestión de la historia clínica por los centros con pacientes hospitalizados, o por los que atiendan a un número suficiente de pacientes bajo cualquier otra modalidad asistencial, según el criterio de los servicios de salud, se realizará a través de la unidad de admisión y documentación clínica, encargada de integrar en un solo archivo las historias clínicas. La custodia de dichas historias clínicas estará bajo la responsabilidad de la dirección del centro sanitario.

16. Una persona acude a consulta y, según su peso y talla, presenta un índice de masa corporal (IMC) igual a 40,3 kg/m². Su exceso de peso se clasifica, según los criterios de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO) como:

- a) Obesidad grado 1.
- b) Obesidad grado 2.
- c) Obesidad grado 3.
- d) Obesidad grado 4.

17. Indique cuál de las siguientes sustancias NO se absorbe en el intestino por transporte activo:

- a) Nucleósidos.
- b) Ribosa.
- c) Galactosa.
- d) Aminoácidos.

18. Las células principales del antro pilórico secretan:

- a) Ácido clorhídrico.
- b) Factor intrínseco.
- c) Pepsina y mucina.
- d) Gastrina.

19. Siempre antes de planificar cualquier tipo de dieta para un integrante de un grupo religioso es importante conocer sus prácticas dietéticas, ya que difieren mucho unas de otras.

Señale a qué grupo religioso pertenece la persona que estará tratando cuando esta persona elimina de su alimentación los siguientes alimentos: La carne y la leche en una misma comida, el marisco y el cerdo.

- a) Judíos ortodoxos.
- b) Musulmanes.
- c) Hindúes.
- d) Cristianos.

20. Si quiere dar una proteína que contenga todos los aminoácidos esenciales ¿Cuál de las siguientes combinaciones de alimentos NO cumpliría esta condición?

- a) Garbanzos con pan integral.
- b) Alubias rojas con berza.
- c) Arroz con almendras.
- d) Pollo con quinoa.

21. Según el Real Decreto 536/1995 de 7 de abril, NO sería función del Técnico Superior en Dietética:

- a) Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.
- b) Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas tanto a individuos como a colectivos.
- c) Participar en la indicación del soporte nutricional artificial.
- d) Educar y motivar a las personas en pautas de alimentación saludables.

22. Un paciente con una dieta de 2200 kcal, donde el 50% del valor calórico total de la dieta lo deben de aportar los hidratos de carbono ¿A cuántas raciones de hidratos de carbono equivale dicho porcentaje de hidratos de carbono?:

- a) 25,5 raciones.
- b) 22 raciones.
- c) 27,5 raciones.
- d) 20 raciones.

23. NO es un principio básico del Sistema de Notificación y Aprendizaje para la Seguridad de Paciente (SiNASP):

- a) No punibilidad.
- b) Confidencialidad.
- c) Notificación anónima o nominativa con anonimización (o de-identificación).
- d) Obligatoriedad.

24. El artículo 6 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra, en su Título Preliminar dice:

- a) Los navarros tendrán los mismos derechos, libertades y deberes fundamentales que los demás españoles.
- b) Los navarros tendrán los mismos derechos, libertades y deberes fundamentales que los demás europeos.
- c) Los navarros tendrán los mismos derechos, libertades y deberes fundamentales que los demás españoles, además de los que les otorgue la presente Ley.
- d) Los navarros tendrán los derechos originarios e históricos de la Comunidad Foral de Navarra.

25. Señale la opción FALSA en relación a la alimentación en patología de la vesícula biliar:

- a) Los alimentos ricos en calcio pueden aumentar el riesgo de formación de cálculos biliares.
- b) La pérdida de peso gradual y controlada puede ser beneficiosa en las personas con problemas de vesícula biliar.
- c) Evitar el consumo de alimentos fritos, procesados o con alto aporte de grasas es beneficioso cuando existen problemas de vesícula biliar.
- d) Comidas pequeñas y frecuentes pueden ser beneficiosas para ayudar a disminuir los síntomas.

26. El método establecido como preferente para diagnosticar una disfagia orofaríngea en un paciente con enfermedad de Alzheimer es:

- a) Test MECV-V.
- b) Test del agua.
- c) Videofluoroscopia.
- d) Test EAT-10.

27. Corresponde a la Inspección de Trabajo y Seguridad Social:

- a) El asesoramiento técnico en la elaboración de la normativa legal.
- b) La colaboración con organismos internacionales.
- c) La elaboración y divulgación de estudios, investigaciones y estadísticas relacionados con la salud de los trabajadores.
- d) La función de la vigilancia y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

28. Las personas vegetarianas y veganas tienen que prestar especial atención al aporte de ciertos nutrientes como calcio, vitamina B12, hierro, zinc y proteínas. De las siguientes opciones señale la incorrecta:

- a) El alto nivel de folatos de las dietas veganas oculta en ocasiones el daño neurológico inducido por la carencia de vitamina B12.
- b) La mayoría de los vegetarianos cumplen o superan los requerimientos de proteínas, aunque sus dietas tienden a contener menos proteínas que las dietas de los omnívoros.
- c) El calcio de algunas verduras no está libre para su absorción por la presencia de fitatos.
- d) Las dietas vegetarianas y veganas tienden a tener menor contenido en hierro que las omnívoras. Aunque el hierro no hemo contenido en frutas, verduras y cereales no refinados suele ir acompañado, en dichos alimentos, de ácido ascórbico, que contribuye a la mejor asimilación del hierro.

29. Durante la etapa de almacenamiento y conservación de las materias primas. ¿Cuál de las siguientes acciones es correcta para impedir una posible contaminación y una proliferación bacteriana de los microorganismos ya existentes en el alimento?:

- a) Identificar la mercancía y asegurar una adecuada rotación de stocks para evitar la retención de productos.
- b) Asegurar una correcta higiene en el interior de los almacenes, en las cámaras frigoríficas y en los congeladores.
- c) Almacenar las materias primas de manera que no se produzcan contaminaciones cruzadas, prestando especial atención a no mezclar alimentos crudos y cocidos.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

30. Las glándulas salivares situadas debajo y delante del conducto auditivo externo son:

- a) Submaxilares.
- b) Parótidas.
- c) Sublinguales.
- d) Fungiformes.

31. Ante un paciente con una insuficiencia respiratoria aguda, ¿qué modificación dietética sería más adecuada con el fin de mejorar su patología concreta?

- a) Reducción del contenido de hidratos de carbono.
- b) Reducción del contenido de ácidos grasos saturados.
- c) Reducción del contenido de sal.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

32. En la dieta preparatoria previa a la realización de una colonoscopia ¿Cuál de estos alimentos sí está permitido?

- a) Almendras.
- b) Uvas.
- c) Leche desnatada.
- d) Atún.

33. La producción excesiva de saliva se denomina:

- a) Odinofagia.
- b) Pirosis.
- c) Halitosis.
- d) Sialorrea.

34. Los espesantes constituyen una herramienta para modificar la viscosidad de los alimentos líquidos y sólidos en caso de que exista disfagia. Los espesantes elaborados a partir de gomas se usan de modo preferente en muchos centros sanitarios, ya que aportan muchas ventajas. ¿Qué característica NO cumplen?:

- a) Se añade primero el espesante y después el líquido o sólido que haya que modificar.
- b) Forman una mezcla homogénea.
- c) Es sencillo rectificar una viscosidad inicialmente conseguida añadiendo más cantidad de espesante o de líquido.
- d) El producto espesado se puede calentar sin llegar a ebullición.

35. A los efectos del reglamento de la UE 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, se entenderá por fichero a:

- a) Los datos personales relativos a las características genéticas heredadas o adquiridas de una persona física.
- b) Toda forma de tratamiento automatizado de datos personales consistente en utilizar datos personales para evaluar determinados aspectos personales de una persona física.
- c) Todo conjunto estructurado de datos personales, accesibles con arreglo a criterios determinados, ya sea centralizado, descentralizado o repartido de forma funcional o geográfica.
- d) Cualquier operación o conjunto de operaciones realizadas sobre datos personales o conjuntos de datos personales, ya sea por procedimientos automatizados o no.

36. ¿Cuál de los siguientes alimentos NO se elabora a partir de la soja?:

- a) Tempeh.
- b) Tofu.
- c) Seitán.
- d) Miso.

37. Las fuerzas osmóticas son determinantes en la regulación de la distribución de agua entre los compartimentos, para lo cual, cada compartimento dispone de un soluto principal con la capacidad de atraer agua hacia su interior. ¿Hacia qué compartimento atrae agua el potasio?:

- a) Intracelular.
- b) Extracelular.
- c) Intravascular.
- d) Intersticial.

38. Si leemos la siguiente descripción en un Manual de dietas: “Las preparaciones desaconsejadas son: cualquier alimento que se torne líquido a temperatura ambiente, alimentos que pueden adherirse al paladar, alimentos que se disgregan y no forman bolo”, ¿De las siguientes dietas cuál se ajusta mejor a esas características?:

- a) Dieta líquida.
- b) Dieta blanda.
- c) Dieta de disfagia.
- d) Dieta semilíquida.

39. Según la Ley Foral 11/1992, reguladora del régimen específico del personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, es una retribución personal básica del personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea:

- a) El complemento de destino.
- b) El complemento compensatorio.
- c) El premio de antigüedad.
- d) La ayuda familiar.

40. La dentición definitiva en el adulto consta de:

- a) 8 incisivos, 4 caninos, 8 premolares y 12 molares.
- b) 8 incisivos, 4 caninos, 6 premolares y 14 molares.
- c) 6 incisivos, 4 caninos, 8 premolares y 14 molares.
- d) 6 incisivos, 4 caninos, 10 premolares y 12 molares.

41. Los aditivos alimentarios del E-600 al E-699 son sustancias añadidas a los alimentos para:

- a) Impedir el cambio de forma o naturaleza química de los alimentos.
- b) Evitar crecimiento de hongos y bacterias.
- c) Intensificar el sabor.
- d) Evitar apelmazamientos de harinas.

42. En un paciente varón, diabético con inicio de nefropatía diabética, la pauta dietética en cuanto al aporte de proteínas será:

- a) 0,6 g/kg/día.
- b) 0,8 g/kg/día.
- c) 1 g/kg/día.
- d) 1,2 g/kg/día.

43. Las lentejas constituyen un alimento conflictivo para las personas con celiaquía porque:

- a) Tienen gluten en su composición.
- b) Tienen una proteína similar estructuralmente al gluten.
- c) Se contaminan con facilidad con gluten.
- d) No son un alimento conflictivo.

44. La absorción de los lípidos tiene lugar por un proceso de:

- a) Difusión pasiva.
- b) Transporte activo.
- c) Pinocitosis.
- d) Difusión facilitada.

45. Dentro de la historia clínica, NO son datos clínico-asistenciales:

- a) Antecedentes familiares y personales fisiológicos y patológicos.
- b) Hojas de tratamiento médico.
- c) Hoja de consentimiento informado si procede.
- d) Médico responsable del enfermo.

46. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, la etiqueta del envase debe declarar:

- a) Los alérgenos.
- b) La lista de ingredientes.
- c) La cantidad neta del producto.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

47. La caquexia cancerosa, síndrome asociado a la desnutrición energética y proteica de los pacientes oncológicos, NO se caracterizada por:

- a) Pérdida de peso.
- b) Inmunosupresión.
- c) Disminución en el gasto energético basal.
- d) Alteración en los líquidos.

48. En el tratamiento con yodo radioactivo existen una serie de alimentos y productos alimentarios que es necesario restringir por completo en la dieta. Señale la opción correcta:

- a) Sal yodada, soja, aceitunas, embutidos.
- b) Sal yodada, algas, pescado azul, marisco.
- c) Sal yodada, soja, algas, legumbres.
- d) Sal yodada, algas, embutidos, pescado azul.

49. ¿Qué alimento tiene menor contenido en proteínas por cada 100 g de porción comestible?:

- a) Almendra.
- b) Huevo entero.
- c) Hígado de ternera.
- d) Yema de huevo.

50. Es objeto del Servicio Navarro de Salud, según el Artículo 46 de la Ley Foral 10/1990 de Salud, de 23 de noviembre:

- a) Emitir informe sobre el Plan de Salud de Navarra.
- b) La organización y gestión en régimen descentralizado de los servicios y prestaciones de atención primaria de salud y de asistencia especializada.
- c) La alta dirección, control y tutela que le atribuye esta Ley Foral.
- d) Definir los criterios de actuación, de acuerdo con las directrices emanadas del Departamento de Salud.

51. ¿Cuál de las siguientes proteínas tiene función catalítica?:

- a) Inmunoglobulinas.
- b) Fibrinógeno.
- c) Albúmina.
- d) Enzimas.

52. Uno de los principios básicos del sistema APPCC es establecer procedimientos que comprueben que el sistema APPCC funciona perfectamente. ¿Cuál de las siguientes acciones NO sería un procedimiento para comprobar este principio básico?:

- a) Revisar los registros del PCC y comprobar que todos los alimentos y procesos están controlados.
- b) Tomar muestras de manera aleatoria para análisis en laboratorio.
- c) Establecer la temperatura idónea y el tiempo de almacenamiento adecuado.
- d) Asegurar que el sistema de vigilancia se lleva a cabo con regularidad.

53. Dentro de las enfermedades hepáticas nos encontramos la Enfermedad de Wilson, en cuya dieta deberemos evitar alimentos ricos en:

- a) Proteínas.
- b) Zinc.
- c) Colesterol.
- d) Cobre.

54. ¿Cuál de los siguientes alimentos está frecuentemente implicado en la alergia a las proteínas de transferencia de los lípidos (LTP)?:

- a) Zumo de manzana.
- b) Sardinas.
- c) Yogur natural griego.
- d) Pimiento.

55. Respecto al cuestionario de frecuencia de consumo realizado a una persona con obesidad, NO es cierto que:

- a) Es la visión retrospectiva de alimentos consumidos en cierto periodo de tiempo.
- b) Trata de reflejar el consumo de alimentos en un periodo previo.
- c) La fiabilidad y validez del método son objeto de controversia.
- d) Se centra en la frecuencia del consumo de nutrientes.

56. En las enfermedades inflamatorias intestinales (EII), ¿cuál de las siguientes opciones es INCORRECTA respecto al tratamiento dietético?:

- a) No existe ningún fundamento científico para prohibir el consumo de productos lácteos a los pacientes con colitis ulcerosa y enfermedad de Crohn por el mero hecho de padecer estas enfermedades.
- b) La fermentación de la fibra soluble produce diversas sustancias, como los ácidos grasos de cadena corta, que son beneficiosos para el epitelio del colon y el intestino delgado.
- c) La leche y sus derivados son la más importante fuente de calcio, necesaria para prevenir la osteopenia en pacientes con EII.
- d) Durante los brotes de EII, es aconsejable no hacer una dieta pobre en residuos, particularmente en aquellos pacientes con formas estenosantes de enfermedad de Crohn, o en brotes de colitis ulcerosa grave o extensa.

57. ¿Cuál de los siguientes alimentos tiene mayor contenido de potasio en 100 g de alimento para el control dietético de un paciente con insuficiencia renal crónica?:

- a) Fresas.
- b) Kiwi.
- c) Pimiento rojo.
- d) Aguacate.

58. ¿Entre cuál de las propiedades organolépticas de los alimentos incluiría el umami?:

- a) Color.
- b) Sabor.
- c) Olor.
- d) Textura.

59. ¿Cómo se denomina al proceso de conservación que consiste en la reducción del contenido de agua de los alimentos sin pasar al estado sólido?:

- a) Desecación.
- b) Deshidratación.
- c) Concentración.
- d) Liofilización.

60. Si el peso estándar de un yogur es de 125 g, ¿cuántas raciones de hidratos de carbono hay en un envase estándar teniendo en cuenta que en 100 g de yogur natural hay 4 g de hidratos de carbono?:

- a) 5.
- b) 0,4.
- c) 4.
- d) 0,5.

61. ¿Qué periodo de tiempo no es beneficioso sobrepasar durante la fase de reintroducción de alimentos en una dieta Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides And Polyols (FODMAPs) para el control de los síntomas de intestino irritable?:

- a) 3 semanas.
- b) 8 semanas.
- c) 15 semanas.
- d) No hay periodo de tiempo establecido.

62. Señale la opción correcta. Según el Protocolo de Educación Nutricional (EN) en el tratamiento de los trastornos de la conducta alimentaria, en el ámbito clínico y asistencial de la Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo (SENPE):

- a) La educación nutricional solamente se puede llevar a cabo a nivel ambulatorio.
- b) Los registros dietéticos no se encuentran como herramientas de educación nutricional.
- c) Estar motivado y preparado para el cambio, así como tener un estado nutricional mínimo que garantice su aprovechamiento, son algunos de los requisitos que debe cumplir el o la paciente.
- d) El cuestionario EAT-10 es un cuestionario validado que recoge información en 3 esferas: restricción, conductas bulímicas y autocontrol.

63. ¿Cuál de los siguientes NO es un aminoácido ramificado?:

- a) Leucina.
- b) Citrulina.
- c) Valina.
- d) Isoleucina.

64. Las barreras en la comunicación que se producen cuando no se comprenden los símbolos, el idioma o el vocabulario utilizado se denominan:

- a) Interferenciales.
- b) Psicológicas.
- c) Lingüísticas.
- d) Paráfrasis.

65. ¿En las tablas de composición de alimentos indique cuál de los siguientes minerales viene indicado en microgramos por cada 100 gramos de porción comestible?:

- a) Calcio.
- b) Hierro.
- c) Iodo.
- d) Magnesio.

66. ¿Cuál de las siguientes opciones incluye un alérgeno que NO es de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo?:

- a) Moluscos, cereales con gluten, crustáceos y huevos.
- b) Pescados, cacahuetes, soja y leche.
- c) Altramuces, maíz, frutos con cáscara y apio.
- d) Mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos.

67. El síndrome dumping, como efecto secundario en pacientes con obesidad que han sido tratados con alguna técnica quirúrgica o endoscópica, tiene más probabilidades de aparecer y con síntomas más severos cuando se ha realizado qué técnica:

- a) Balón intragástrico.
- b) Gastrectomía vertical.
- c) By pass gástrico.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

68. Entre las manifestaciones analíticas más significativas del síndrome de realimentación en un paciente crítico NO se encuentra:

- a) Hipopotasemia.
- b) Hipofostatemia.
- c) Hipomagnesemia.
- d) Hipocalcemia.

69. ¿Cuál de los siguientes compuestos NO es puramente una vitamina?:

- a) Folato.
- b) Colina.
- c) Biotina.
- d) Ácido pantoténico.

70. Indica en qué parte del intestino desemboca el conducto colédoco:

- a) En el colon.
- b) En el duodeno.
- c) En el yeyuno.
- d) En el íleon.

71. ¿Cuál de los siguientes microorganismos esporula y produce una toxiinfección alimentaria ocasionada habitualmente por la ingestión del microorganismo?:

- a) *Staphylococcus aureus*.
- b) *Salmonella*.
- c) *Clostridium perfringens*.
- d) *Clostridium botulinum*.

72. En la visita a un paciente con cirugía gástrica, al valorar aspectos relacionados con su alimentación, ¿cuál de los siguientes síntomas NO son característicos del síndrome dumping precoz?:

- a) Sensación de plenitud, retortijones, eructos.
- b) Mareo, taquicardia, sudoración.
- c) Astenia, palpitaciones y sensación de hambre.
- d) Náuseas y vómitos.

73. ¿Qué puntuación aporta una pérdida de peso involuntaria de entre 5-10% del peso basal según los criterios del método de cribado Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)?:

- a) 0.
- b) 1.
- c) 2.
- d) 3.

74. ¿Qué alimento tiene mayor contenido de magnesio por cada 100 g de porción comestible?:

- a) Aguacate.
- b) Lenteja.
- c) Arroz integral.
- d) Almendra.

75. ¿En qué parte de la célula se produce fundamentalmente la síntesis del Adenosin Trifosfato (ATP)?:

- a) El aparato de Golgi.
- b) La mitocondria.
- c) El citoplasma.
- d) La membrana plasmática.

76. Indique cuál de las siguientes opciones contiene exclusivamente aminoácidos no esenciales:

- a) Alanina, asparragina, leucina, tirosina.
- b) Arginina, cisteína, prolina, lisina.
- c) Ácido aspártico, asparragina, glutamina, tirosina.
- d) Leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina.

77. Si se indica elegir dentro del código de dietas una dieta para el tratamiento de una linforragia, elegirá aquella dieta que:

- a) Disminuya al mínimo posible el aporte de grasas proveniente de los triglicéridos de cadena larga para evitar el paso de estos a la circulación linfática.
- b) Disminuya el aporte de grasas saturadas para evitar la estimulación de secreciones pancreáticas o biliares.
- c) Reúna las características de una dieta basal con adición de triglicéridos de cadena media.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

78. ¿Cuál de las siguientes NO es una categoría de aditivos alimentarios?:

- a) Disolventes.
- b) Anticoagulantes.
- c) Antioxidantes.
- d) Decolorantes.

79. La Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) establece unas recomendaciones sobre obesidad en edad adulta basadas en la evidencia y publicadas en 2020. Respecto la prescripción de ejercicio físico, a medio y largo plazo, para las personas con sobrepeso y obesidad NO es cierto que:

- a) Se recomienda realizar 200-300 minutos por semana de actividad de intensidad moderada.
- b) Se recomienda realizar 75-150 minutos por semana de actividad aeróbica vigorosa.
- c) Se recomienda realizar 100-150 minutos por semana repartidos en 2-3 días de actividad de intensidad moderada.
- d) Se recomienda realizar al menos 2-3 sesiones a la semana de ejercicios de fuerza que engloben grandes grupos musculares.

80. ¿A cuál de las siguientes proteínas conjugadas pertenece la mioglobina del músculo?:

- a) Glicoproteínas.
- b) Lipoproteínas.
- c) Hemoproteínas.
- d) Nucleoproteínas.

PREGUNTAS DE RESERVA

1. NO es un principio informador al que se deberán ajustar las actividades y servicios sanitarios, según el Artículo 4 de la Ley Foral 10/1990 de Salud:

- a) La calidad y humanización de la asistencia sanitaria.
- b) La descentralización y participación en la gestión.
- c) La libertad en el acceso y en el ejercicio de actividades sanitarias.
- d) El respeto a la personalidad, dignidad humana e intimidad, sin discriminación alguna.

2. El órgano colegiado asesor de las Administraciones públicas en la formulación de las políticas de prevención y órgano de participación institucional en materia de seguridad y salud en el trabajo es:

- a) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- b) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- c) La Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- d) El Comité de Seguridad y Salud.

3. Son proteínas simples:

- a) Quilomicrones.
- b) Glutelinas.
- c) Inmunoglobulinas.
- d) Caseínas.

4. Para evaluar la calidad de un alimento, se aplican criterios de diferente naturaleza. Indique cuál de los siguientes considera los aspectos que pueden influir en el deterioro del alimento, sobre todo, durante su transporte y almacenamiento:

- a) Propiedades de salubridad.
- b) Propiedades organolépticas.
- c) Propiedades funcionales y de estabilidad.
- d) Propiedades nutricionales.

5. En cuanto a valoración antropométrica, señale cuál de las siguientes frases es FALSA:

- a) Al realizar la medición con bioimpedancia (BIA) el sujeto debe vaciar la vejiga antes de realizar la medida.
- b) La absorciometría de rayos X de energía dual (DXA) tiene un grado de irradiación bajo, pero no distingue entre grasa subcutánea y grasa visceral.
- c) La bioimpedancia (BIA) no mide la composición corporal, sino que mide una propiedad eléctrica del organismo y, a partir de ésta, infiere la composición corporal aplicando unas ecuaciones que proceden de una población de referencia determina.
- d) Las técnicas de imagen (tomografía computarizada y resonancia magnética) no son un método válido para cuantificar el tejido adiposo visceral.

6. Si al realizar la escala de cribado nutricional Malnutrition Universal Screening Tool (MUST) no se puede tallar al paciente porque no puede estar en bipedestación se deberá:

- a) Poner cualquier dato similar para que la herramienta informática no dé error como resultado.
- b) Tallar al paciente en decúbito bajando el cabecero de la cama.
- c) Medir la circunferencia braquial y realizar la estimación.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

7. Con respecto a la forma de administración de la nutrición enteral a goteo continuo, señale la opción correcta:

- a) Es una técnica idónea para pacientes con problemas digestivos.
- b) Disminuye el riesgo de broncoaspiración de los pacientes.
- c) Es mal tolerada con nutriciones de osmolaridad elevada.
- d) Es exclusiva para alimentación recibida en estómago.

8. El conjunto de gestos, posturas y movimientos corporales que forman parte del lenguaje no verbal se denomina:

- a) Proxémica.
- b) Quinesia.
- c) Paralingüística.
- d) Proyectiva.

