

**Convocatoria para la provisión,
mediante concurso-oposición, de
un máximo de 2 vacantes del
puesto de trabajo de Técnico
Especialista en Dietética (T.E.D.)
para el Servicio Navarro de Salud
– Osasunbidea.**

(Aprobada por Resolución 1963/2025, de 13 de octubre, del Director Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, y publicada en el Boletín Oficial de Navarra, número 218, de 31 de octubre de 2025)

EJERCICIO DE LA FASE DE LA OPOSICIÓN

Valoración: 60 puntos

21 de marzo de 2026

NO PASE A LA HOJA SIGUIENTE

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

- 1) Según el artículo 9 de la Constitución Española, los ciudadanos y los poderes públicos están sujetos a:**
- a) A las leyes orgánicas.
 - b) A la Constitución y al resto del ordenamiento jurídico.
 - c) A las decisiones del Gobierno.
 - d) A los tratados internacionales.
- 2) Conforme al Capítulo II del Reglamento (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, ¿cuál de los siguientes NO es un principio relativo al tratamiento?:**
- a) Licitud, lealtad y transparencia.
 - b) Minimización de datos.
 - c) Exactitud.
 - d) Rentabilidad económica.
- 3) NO es retribución complementaria, conforme a la Ley Foral 11/1992, de 20 de octubre, reguladora del Régimen Específico del Personal Adscrito al Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea:**
- a) El complemento específico.
 - b) El complemento compensatorio.
 - c) El complemento de destino.
 - d) El complemento por trabajo en días especiales.
- 4) Conforme al artículo 28 de la Ley Foral 10/1990, de 23 de noviembre, de Salud de Navarra, señale la respuesta CORRECTA:**
- a) Las infracciones muy graves prescriben a los cinco años, las graves a los dos años y las leves al año.
 - b) Las infracciones muy graves prescriben a los cuatro años, las graves a los tres años y las leves a los dos meses.
 - c) Las infracciones muy graves prescriben a los cinco años, las graves a los dos años y las leves al mes.
 - d) Todas son incorrectas.
- 5) La Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de reintegración y mejoramiento del Régimen Foral de Navarra, en su artículo 4, establece que el territorio de la Comunidad Foral de Navarra está integrado por el de los municipios comprendidos en sus Merindades históricas de:**
- a) Pamplona, Estella, Tudela, Sangüesa y Tafalla.
 - b) Pamplona, Estella, Tudela, Tafalla y Olite.
 - c) Pamplona, Estella, Tudela, Sangüesa y Olite.
 - d) Pamplona, Estella, Tafalla, Olite y Sangüesa.

- 6) Señale la respuesta INCORRECTA. Según el artículo 32 de la Ley Foral 11/1992, de 20 de octubre, reguladora del Régimen Específico del Personal Adscrito al Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea, los puestos de trabajo vacantes del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea se proveerán por alguno de los siguientes procedimientos:**
- a) Designación externa.
 - b) Concurso de méritos.
 - c) Libre designación.
 - d) Adjudicación provisional.
- 7) El Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el Texto Refundido del Estatuto del Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra es de aplicación:**
- a) Los miembros de la Policía Foral.
 - b) El personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.
 - c) Los funcionarios sanitarios municipales de Navarra.
 - d) Las Entidades Locales de Navarra.
- 8) Conforme al artículo 4 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres es:**
- a) Un principio informador del ordenamiento jurídico.
 - b) Un derecho constitucional.
 - c) Un deber constitucional.
 - d) Todas son incorrectas.
- 9) Indique el alimento que tiene un índice glucémico más elevado:**
- a) Zanahoria hervida.
 - b) Patata cocida.
 - c) Berenjena.
 - d) Garbanzo cocido.
- 10) ¿Cuál de las siguientes opciones describe correctamente el orden de las capas de la pared del aparato digestivo desde la luz intestinal hacia el exterior?:**
- a) Mucosa → Muscular externa → Submucosa → Serosa.
 - b) Mucosa → Submucosa → Muscular externa → Serosa.
 - c) Submucosa → Mucosa → Muscular externa → Adventicia.
 - d) Serosa → Mucosa → Submucosa.

11) La ingesta de fibra recomendada durante la época de la menopausia en las mujeres, ¿entre qué valores se sitúa?:

- a) 10-20 g/día.
- b) 15-25 g/día.
- c) 25-35 g/día.
- d) 35-50 g/día.

12) En función del grado de acidez, el aceite de oliva virgen extra se caracteriza por:

- a) No superar 1° de acidez.
- b) No superar 2° de acidez.
- c) No superar 3,3° de acidez.
- d) El aceite de oliva virgen extra puede presentar cualquier acidez.

13) En relación a las recomendaciones nutricionales para la dieta oral en Diabetes mellitus, señale la opción INCORRECTA:

- a) El aporte proteico de la dieta en la Diabetes mellitus debe oscilar entre un 10 y un 20 % de las kilocalorías totales, con un mínimo de 0,8 g/kg peso/día, excepto en niños, embarazadas y ancianos en los que los requerimientos son mayores.
- b) El 70-80 % del valor calórico total, debe ser aportado en forma de Ácidos Grasos Poliinsaturados e Hidratos de Carbono.
- c) Los pacientes con Diabetes mellitus deben consumir una dieta con menos del 7 % de kilocalorías totales como grasa saturada y menos del 2 % en forma de grasa trans.
- d) Las recomendaciones tanto de cantidad como de calidad de fibra en la dieta para Diabetes mellitus, son las mismas que las de la población general.

14) ¿Cuál de las siguientes asociaciones entre hormona y función es CORRECTA?:

- a) Gastrina – digestión de grasas.
- b) Secretina – aumento de la acidez del estómago.
- c) Colecistocinina – estímulo de la secreción de enzimas pancreáticas, bicarbonato y agua.
- d) Somatostatina – estímulo del apetito.

15) Los minerales que es necesario vigilar con mayor atención durante la infancia y adolescencia, con objeto de prevenir el riesgo de carencia, incluyen:

- a) Calcio, hierro y zinc.
- b) Calcio, magnesio y potasio.
- c) Hierro, iodo y zinc.
- d) Potasio, hierro y magnesio.

16) El principal Hidrato de Carbono de reserva, presente únicamente en el endospermo de los cereales, es:

- a) Hemicelulosas.
- b) Almidón.
- c) Pentosanos.
- d) Glucanos.

17) Sobre la dieta preparatoria en adultos para la cuantificación de grasa en heces, es CIERTO que:

- a) Se debe administrar previamente una dieta que contenga un aporte en grasas conocido (generalmente 100 g/día).
- b) No es necesario conocer el contenido graso de la dieta previa.
- c) El uso del aceite de oliva está contraindicado en esta prueba.
- d) Se realiza solo durante las 24 horas previas a la realización de la prueba.

18) Si pensamos en el duodeno, podemos afirmar que:

- a) Es el principal lugar de absorción de vitamina B₁₂.
- b) Recibe secreciones pancreáticas y biliares a través de la ampolla hepatopancreática o de Vater.
- c) Es la porción del intestino delgado con mayor longitud y superficie absorbente.
- d) Ninguna de las anteriores es cierta.

19) Según las recomendaciones dietéticas durante el embarazo, es CORRECTO que:

- a) Deben evitarse pescados grandes por su contenido en metilmercurio.
- b) Se pueden consumir huevos crudos si son frescos.
- c) El pescado crudo es seguro si procede de aguas frías.
- d) La carne poco hecha es preferible por su mayor biodisponibilidad de hierro.

20) El contenido aproximado (gramos) de macronutrientes en 100 g de pan común es:

- a) Proteína: 1,4; Lípidos: 8,9; Hidratos de Carbono: 51,2.
- b) Proteína: 51,2; Lípidos: 1,4; Hidratos de Carbono: 8,9.
- c) Proteína: 8,9; Lípidos: 1,4; Hidratos de Carbono: 51,2.
- d) Proteína: 8,9; Lípidos: 51,2; Hidratos de Carbono: 1,4.

21) En referencia a la pancreatitis aguda. Señale la respuesta FALSA:

- a) Se debe realizar cribado nutricional a todos los pacientes con pancreatitis aguda leve-moderada para valorar el riesgo de desnutrición. Sin embargo, en los pacientes con pancreatitis aguda grave siempre debe considerarse que presentan riesgo nutricional.
- b) La alimentación oral debe ofrecerse tan pronto como sea clínicamente tolerada.
- c) Se utilizará una dieta de consistencia blanda y baja en grasas al reiniciar la alimentación oral en pacientes con pancreatitis aguda leve.
- d) En pacientes con pancreatitis aguda e incapacidad para alimentarse por vía oral, se priorizará el uso de nutrición parenteral sobre la vía enteral.

22) En relación con las dietas progresivas hospitalarias, señale la opción INCORRECTA:

- a) La progresión de la dieta debe basarse en la tolerancia digestiva individual del paciente y no únicamente en el tiempo transcurrido desde la intervención.
- b) La dieta líquida completa permite incrementar el aporte energético y proteico respecto a la dieta líquida clara, aunque no es adecuada como dieta única mantenida en el tiempo.
- c) La dieta semiblanda forma parte de la progresión dietética tras la reintroducción de la alimentación oral, incorporando alimentos de mayor complejidad digestiva que las dietas líquidas o semilíquidas, siempre que exista adecuada tolerancia gastrointestinal.
- d) Las dietas progresivas están diseñadas para cubrir de forma completa los requerimientos nutricionales del paciente desde las primeras fases de la reintroducción de la alimentación oral.

23) ¿Qué factor de los indicados a continuación, puede ayudar a alcanzar las necesidades proteicas en personas veganas?:

- a) La ingesta de un contenido graso insaturado elevado.
- b) Un consumo energético adecuado.
- c) La inclusión de cantidades grandes de verduras en la dieta.
- d) El contenido adecuado de vitaminas liposolubles.

24) Para evitar al máximo la alteración de los aceites durante la fritura y, por tanto, la repercusión negativa sobre los aspectos nutritivos y toxicológicos de los alimentos fritos, conviene tener en cuenta una de las siguientes medidas:

- a) El alimento debe tener su superficie lo más seca posible.
- b) La superficie de contacto aceite/aire debe ser la máxima posible.
- c) No conviene filtrar el aceite para eliminar los restos de alimentos.
- d) Se debe emplear la máxima cantidad de aceite posible, para que sea la mayor cantidad de aceite la que soporte la alta temperatura.

25) Sobre la nutrición en el paciente crítico, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) La vía de elección en el paciente crítico, si no hay expectativa de ingesta oral en 3-5 días y si el tubo digestivo es funcionante, es la nutrición enteral.
- b) La nutrición enteral debe administrarse siempre de forma precoz, a las 24-48 horas de ingreso en UCI, a pesar de que el paciente no tenga estabilizada su situación hemodinámica.
- c) El aporte de nutrición enteral a dosis bajas (tróficas) tiene un papel beneficioso en el paciente crítico debido a la presencia de nutrientes en el lumen gastrointestinal.
- d) En los casos en los que el paciente crítico no tenga perspectiva de poder nutrirse en 3-5 días por vía enteral, será necesario el tratamiento nutricional por vía parenteral.

26) En un paciente con síndrome de malabsorción, tras resección intestinal extensa, que presenta esteatorrea persistente, ¿cuál de las siguientes pautas dietéticas es la más adecuada dentro de una estrategia terapéutica nutricional para el manejo de la esteatorrea?:

- a) Aumentar el consumo de Hidratos de Carbono Simples para mejorar la tolerancia intestinal.
- b) Implementar una dieta hipolipídica con adición de triglicéridos de cadena media (TCM) para mejorar la absorción de grasas.
- c) Elevar el aporte proteico a más de 3 g proteína/kg peso/día para compensar pérdidas fecales.
- d) Eliminar por completo la fibra soluble para disminuir el tránsito intestinal.

27) Indique cuál de los siguientes métodos de determinación de la ingesta de nutrientes NO posee carácter retrospectivo:

- a) Recuerdo de 24 horas.
- b) Frecuencia de consumo de alimentos.
- c) Dietas duplicadas.
- d) Historia dietética.

28) La primera enzima que actúa en la digestión de las proteínas en el aparato digestivo humano es:

- a) Ptilina o amilasa salival.
- b) Pepsina gástrica.
- c) Proteasas pancreáticas.
- d) Lipasa.

29) Las recomendaciones metabólicas y nutricionales propuestas por la vía clínica de recuperación intensificada de cirugía del adulto (vía RICA) en el paciente quirúrgico, indican que:

- a) No es necesario realizar un cribado nutricional a un paciente que vaya a ser sometido a cirugía mayor.
- b) En la mayoría de pacientes que vayan a ser sometidos a un procedimiento quirúrgico programado, se deberá permitir la ingesta de sólidos hasta 2 horas antes de la inducción anestésica y de líquidos claros hasta 6 horas antes de la anestesia.
- c) La ingesta oral de bebidas ricas en Hidratos de Carbono hasta 2 horas antes de la cirugía es segura y no se asocia con mayor riesgo de aspiración.
- d) La alimentación precoz postoperatoria debe iniciarse a partir de las primeras 48 h tras la cirugía en casi todos los pacientes.

30) ¿Cuál de los siguientes mensajes NO se recoge entre las recomendaciones de las guías alimentarias españolas?:

- a) Disminuir el consumo de azúcar en alimentos y bebidas.
- b) Mantener una actividad física diaria cuidando el balance energético.
- c) Aumentar el consumo de cereales refinados para mejorar la digestibilidad.
- d) Promover una dieta variada con alimentos de distintos grupos en proporciones adecuadas.

31) ¿Qué puntuación se aplica a la pérdida involuntaria de un 7 % del peso corporal habitual en los 3-6 meses anteriores a su medición, según el cribado de estado nutricional Malnutrition Universal Screening Tool (MUST)?:

- a) 0.
- b) 1.
- c) 2.
- d) 4.

32) La absorción de los Hidratos de Carbono tras su digestión se produce en el enterocito, en forma de:

- a) Monosacáridos y disacáridos.
- b) Almidones.
- c) Celulosa y hemicelulosa.
- d) Monosacáridos.

33) En la dieta de preparación para estudio de PET-CARDIOLOGÍA para una persona vegana, en los tres días previos a la prueba, se puede tomar uno de estos alimentos. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) Hamburguesa vegetal.
- b) Seitán.
- c) Tofu.
- d) Miel.

34) Respecto a la vitamina A, durante el embarazo, señale la opción CORRECTA:

- a) Su forma retinol en suplementos puede tener efectos teratogénicos.
- b) Está recomendada en altas dosis para favorecer el desarrollo ocular fetal.
- c) No presenta riesgos, aunque se consuma en grandes cantidades.
- d) Su principal fuente dietética segura, en esta etapa, es el hígado.

35) De los siguientes parámetros antropométricos o relaciones entre ellos, ¿cuál es el que se relaciona con un mayor o menor riesgo de mortalidad según su resultado?:

- a) Perímetro abdominal.
- b) Cociente cintura/cadera.
- c) Índice cintura/altura.
- d) Pliegue abdominal.

36) ¿Cuál de las siguientes vitaminas NO es liposoluble?:

- a) Vitamina D.
- b) Retinol.
- c) Biotina.
- d) Vitamina K.

37) ¿Qué proteína contenida en el huevo actúa como antagonista vitamínico de la biotina?:

- a) Ovoalbúmina.
- b) Lisozima.
- c) Ovomucina.
- d) Avidina.

38) En relación con las recomendaciones de ingesta proteica en las personas mayores, según la European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN), señale la opción CORRECTA:

- a) Establece una ingesta recomendada de 1 g proteína/kg peso/día, ajustable según la situación clínica, pudiendo alcanzar hasta 2 g proteína/kg peso/día en caso de enfermedad.
- b) Recomienda una ingesta proteica inferior a la del adulto debido a la disminución del recambio proteico.
- c) Mantiene como recomendación general una ingesta de 0,66 g proteína/kg peso/día en el anciano sano.
- d) Desaconseja aumentar la ingesta proteica por el riesgo de osteoporosis y sobrecarga renal.

39) ¿Cuál de las siguientes técnicas quirúrgicas de cirugía bariátrica implica menor riesgo de complicación posterior debido a un síndrome Dumping?:

- a) Bypass gástrico.
- b) Gastrectomía vertical.
- c) Derivación biliopancreática.
- d) Balón gástrico.

40) Son alimentos ricos en vitamina A o sus precursores:

- a) Leche, mantequilla, queso.
- b) Aceite de hígado de pescado y yema de huevo.
- c) Espinaca, tomate, pimiento, zanahoria, albaricoque.
- d) Todos los anteriores.

41) Indique cuál de las siguientes recomendaciones dietéticas es apropiada para pacientes que presentan xerostomía relacionada con el tratamiento de quimioterapia o radioterapia:

- a) Incluya frutos secos tostados en las tomas intermedias o en las comidas principales para aumentar el valor calórico de la dieta.
- b) Evite tomar zumo de limón, de naranja, limonada, sorbetes y helados de limón.
- c) Evite tomar especias o alimentos picantes como la pimienta negra, el pimentón o el chile.
- d) Elabore siempre los platos de forma sencilla, sin salsas ni caldos: plancha u horno, preferiblemente.

42) ¿Cuál de las siguientes recomendaciones dietéticas NO es adecuada para un niño en edad escolar?:

- a) Es preferible consumir grasas en forma de aceite de oliva o de otras semillas en lugar de grasa animal.
- b) Hay que asegurar la ingesta de alimentos ricos en Hidratos de Carbono Complejos, siendo recomendables los productos integrales.
- c) Es preciso limitar el consumo de fiambres y embutidos.
- d) Se deben consumir a diario un máximo de 2 raciones de frutas frescas y 2 de verdura (cocinadas o crudas).

43) El denominado “Signo de Russell” aparece típicamente en personas que padecen un trastorno de la conducta alimentaria, ¿podría indicar en cuál?:

- a) Anorexia nerviosa.
- b) Bulimia nerviosa.
- c) Trastorno de evitación de la ingesta de alimentos.
- d) Trastorno de rumiación.

44) En el marco del sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), la acción que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los puntos críticos indican pérdida en el control del proceso por desviaciones en los límites establecidos, se denomina:

- a) Medida preventiva.
- b) Medida disuasoria.
- c) Medida fortalecedora.
- d) Medida correctora.

45) Sobre la primera fase de eliminación de la dieta “Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides and Polyols” (FODMAP), utilizada en el tratamiento del Síndrome de Intestino Irritable, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se debe realizar la primera fase de eliminación durante un mínimo de 16 semanas antes de pasar a la fase 2, de reintroducción.
- b) Lima, limón, naranja y mandarina son alimentos desaconsejados en la fase de eliminación.
- c) Se puede sustituir el azúcar blanco por miel cruda de abejas.
- d) Arroz, avena, espelta, maíz y mijo pertenecen al grupo de cereales que pueden consumirse en la fase de eliminación.

46) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe correctamente un evento centinela?:

- a) Todo daño sufrido por el paciente, asociado necesariamente a un error clínico.
- b) Un daño leve y previsible, derivado de la asistencia sanitaria.
- c) Un suceso imprevisto que causa la muerte o graves daños físicos o psicológicos al paciente y que requiere una revisión completa del proceso asistencial.
- d) Cualquier incidente sin daño ocurrido durante la atención sanitaria.

47) La herramienta o instrumento que mide la presión de un grupo muscular corporal e indica la fuerza de la musculatura esquelética se denomina:

- a) Dinamometría.
- b) Bioimpedancia.
- c) Tomografía Computarizada.
- d) Ecógrafo.

48) Los pescados grasos contienen entre el 8 y el 15 % de grasa. ¿Cuál de los siguientes pescados NO entra en ese grupo?:

- a) Sardina.
- b) Anguila.
- c) Salmonete.
- d) Salmón.

49) ¿Cuál de los siguientes alimentos NO está implicado en la esofagitis eosinofílica?:

- a) Leche de vaca.
- b) Trigo.
- c) Manzana.
- d) Soja.

50) En las recomendaciones previas a la realización de tratamiento con yodo radiactivo, debe evitar por completo el consumo de:

- a) Yogur.
- b) Lomo embuchado.
- c) Lechuga.
- d) Merluza.

51) Respecto al cribado del estado nutricional, el cuestionario Mini Nutritional Assessment (MNA) está validado para población geriátrica. Si una persona obtiene una puntuación de 16 puntos en este cuestionario, ¿qué indica este resultado?:

- a) Que la persona se encuentra normonutrida.
- b) Que la persona se encuentra en riesgo de desnutrición.
- c) Que la persona se encuentra desnutrida.
- d) No es posible interpretar este dato de forma aislada.

52) Las aflatoxinas son potentes micotoxinas que se encuentran preferentemente en uno de los siguientes alimentos:

- a) Setas.
- b) Fresas.
- c) Cacahuetes.
- d) Patatas.

53) Sobre las recomendaciones dietéticas en el Síndrome de Intestino Corto, NO es cierto que:

- a) Los requerimientos de energía se estiman en 30-35 kcal/kg peso/día.
- b) Los pacientes que conserven el colon pueden tomar grasa y oxalatos sin necesidad de restricción.
- c) Es aconsejable restringir la cantidad de líquidos que se ingieren junto a las comidas.
- d) La lactosa puede tomarse en la alimentación, excepto en casos de intolerancia evidente asociada.

54) La relación entre la Unidad de Nutrición y de Alimentación debe caracterizarse por:

- a) Una coordinación funcional para asegurar la correcta aplicación de las dietas.
- b) Una dependencia jerárquica directa del servicio de cocina.
- c) Una separación total de funciones sin comunicación entre servicios.
- d) La delegación completa de decisiones clínicas a Alimentación.

55) Según la clasificación de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO), la obesidad mórbida es aquella en la que el Índice de Masa Corporal (IMC) presenta un valor de:

- a) 32 kg/m².
- b) 36 kg/m².
- c) 41 kg/m².
- d) 54 kg/m².

56) La reacción de Maillard es responsable de la costra que se forma en panes, pasteles, carnes y pescados a la brasa. Dicha reacción se produce por el calentamiento en atmósfera seca de:

- a) Proteínas combinadas con grasas.
- b) Proteínas combinadas con azúcares.
- c) Grasas combinadas con azúcares.
- d) Proteínas combinadas con determinados minerales.

57) En relación a la enfermedad celíaca, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los productos que se declaran “muy bajos en gluten” contienen entre 50-100 mg/kg de gluten y son seguros para personas con enfermedad celíaca.
- b) El consumo de seitán no está recomendado en la dieta sin gluten.
- c) La declaración “sin gluten” se puede utilizar cuando los alimentos, tal y como se venden al consumidor final, no contienen más de 20 mg/kg de gluten y son seguros para personas con enfermedad celíaca.
- d) La enfermedad celíaca se asocia a menudo a otras enfermedades autoinmunes como: Diabetes tipo 1, tiroiditis autoinmune o dermatitis herpetiforme, entre otras.

58) Entre las funciones del Técnico Especialista en Dietética dentro de la estructura hospitalaria se encuentra:

- a) La indicación del tratamiento nutricional especializado.
- b) La prescripción de nutrición enteral y parenteral.
- c) La colaboración en la adecuación y elaboración del código de dietas.
- d) La participación en la evaluación del estado nutricional, en la prescripción de suplementación oral y en la educación del paciente y sus familiares.

59) Respecto al uso del recordatorio de 24 horas para la estimación de la ingesta, NO es correcto que:

- a) Es rápido, si el encuestador está bien entrenado.
- b) Tiene un coste medio-bajo.
- c) Resulta poco molesto, en general, para el encuestado.
- d) Mejora el patrón de ingesta habitual del encuestado.

60) ¿Cuáles de los siguientes alimentos pueden estar más frecuentemente asociados a la contaminación por Listeria monocytogenes?:

- a) Azúcar, miel y otros edulcorantes.
- b) Pan, galletas.
- c) Salchichas cocidas, fiambres o patés.
- d) Productos envasados tratados con altas presiones o productos tratados térmicamente en su envase final.

61) De los siguientes alimentos, indique cuáles NO contienen gluten:

- a) Pan y harinas de trigo.
- b) Conservas de pescados con distintas salsas.
- c) Bebidas malteadas.
- d) Los alimentos que lleven el logotipo de la espiga barrada.

62) En un paciente con patología neurológica que presenta disfagia, señale la opción INCORRECTA:

- a) Colocar al paciente sentado con tronco recto y mentón ligeramente hacia abajo, puede facilitar una deglución segura.
- b) Concentrarse en el proceso de la deglución puede ayudar a reducir el riesgo de aspiración.
- c) La deglución en este paciente se desarrolla de manera completamente involuntaria desde el inicio.
- d) El proceso de deglución se organiza en tres fases: oral, faríngea y esofágica.

63) El método de valoración dietética que permite conocer el consumo habitual de alimentos en una población durante un tiempo concreto en el pasado, se denomina:

- a) Registro alimentario por estimación del peso.
- b) Cuestionario de registro de alimentos.
- c) Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos.
- d) Entrevista dietética.

64) El Anisakis es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en los cefalópodos. Una forma de destruir el parásito es la congelación. Indique en cuál de estos casos NO es necesario congelar:

- a) En el pescado que se va a cocinar a 60 °C durante un minuto.
- b) En las ostras, mejillones, almejas, coquinas y demás moluscos bivalvos.
- c) En los pescados de aguas continentales (ríos, lagos, pantanos...) y piscifactorías de agua dulce como, por ejemplo, las truchas o las carpas.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

65) ¿Cuál de los siguientes alérgenos NO es de declaración obligatoria en nuestro país?:

- a) Apio y productos derivados.
- b) Dióxido de azufre y sulfitos.
- c) Melocotón.
- d) Altramuces.

66) ¿Cuál de los siguientes mensajes NO se incluye en las guías alimentarias españolas?:

- a) Estimular la lactancia materna.
- b) Aumentar el consumo de cereales enteros ricos en fibra.
- c) Recomendar el consumo habitual de suplementos nutricionales en la población general.
- d) Mantener una actividad física diaria cuidando el balance energético.

67) Ante un paciente con imposibilidad para la alimentación oral, se decide pautar nutrición enteral. ¿Qué sistema se recomienda elegir si la duración de esta nutrición está prevista para 3 meses, como mínimo, con un riesgo muy bajo de aspiración?:

- a) Sonda nasogástrica.
- b) Sonda nasoyeyunal.
- c) Gastrostomía percutánea.
- d) Yeyunostomía percutánea.

68) La bacteria anaerobia que crece y genera toxinas en conservas de alimentos inapropiadamente procesadas, se llama:

- a) Campylobacter jejuni.
- b) Listeria monocytogenes.
- c) Clostridium botulinum.
- d) Salmonella enteritidis.

69) En relación con la intolerancia a la lactosa, señale la respuesta CORRECTA:

- a) La intolerancia a la lactosa secundaria o adquirida puede ser causada, entre otros, por enfermedades gastrointestinales o por algunos fármacos como Antiinflamatorios No Esteroideos (AINEs).
- b) La intolerancia congénita a la lactosa es un tipo de intolerancia leve que no produce complicaciones mayores.
- c) La prueba de oxígeno inspirado es la técnica de elección para determinación de intolerancia a la lactosa.
- d) Al ser la lactosa una molécula liposoluble, la mantequilla será siempre excluida en la dieta de personas con esta intolerancia.

70) En relación con la intervención dietética en pacientes con enfermedad renal crónica (ERC), señale la opción CORRECTA:

- a) La restricción de potasio dietético debe realizarse de forma sistemática en todos los pacientes con ERC, independientemente del estadio y del tratamiento sustitutivo.
- b) El fósforo inorgánico, presente en aditivos alimentarios, tiene menor impacto clínico que el fósforo orgánico natural, por lo que no es prioritario limitar su consumo.
- c) Las verduras deben cocinarse, preferentemente, al vapor o en microondas para disminuir su contenido en potasio.
- d) Para reducir la carga de fósforo manteniendo una adecuada ingesta proteica, es útil seleccionar alimentos con un menor ratio fósforo/proteína.

71) ¿Qué parámetro de los indicados permite estimar el peso corporal, a través de ecuaciones, en personas encamadas?:

- a) Circunferencia braquial.
- b) Área muscular del brazo.
- c) Circunferencia de cintura.
- d) Pliegue tricípital.

72) ¿Qué temperatura debe alcanzar un alimento en su interior para evitar riesgo de toxiinfecciones alimentarias?:

- a) Como mínimo 65 °C una hora antes de su consumo.
- b) Como mínimo 65 °C hasta 3 horas antes de su consumo, si el plato no ha sido manipulado.
- c) Como mínimo 65 °C justo en el momento previo a su servicio y consumo.
- d) Ninguna de las anteriores.

73) En relación a la prevención de riesgos laborales sobre la vigilancia de la salud, ¿cuándo es obligatorio para un trabajador someterse a los reconocimientos médicos? Señale la respuesta CORRECTA:

- a) Cuando sea imprescindible para evaluar las condiciones de trabajo sobre la salud o para verificar si su estado de salud puede constituir un peligro.
- b) Solo cuando lo solicite el empresario por cualquier motivo, sin necesidad de justificación.
- c) Nunca es obligatorio, ya que el derecho a la intimidad del trabajador prevalece en todos los casos.
- d) Siempre es obligatoria para todos los trabajadores, sin excepción.

74) Resulta fundamental cubrir las recomendaciones de consumo de vitamina D en las personas mayores porque este factor está relacionado con:

- a) La prevención de las caídas.
- b) El mantenimiento de la fuerza muscular.
- c) El manejo de la Diabetes, patología con alta prevalencia en este grupo de edad.
- d) Todas las anteriores son correctas.

75) Aproximadamente, ¿cuántos gramos de proteína de origen animal aporta un menú que contiene, pesados en crudo y limpio: 150 g de pechuga de pollo, 150 g de merluza, 400 cc de leche y 2 yogures naturales?:

- a) 60 g.
- b) 80 g.
- c) 100 g.
- d) 120 g.

76) Por razones religiosas, ¿qué característica dietética tienen en común personas judías y cristianas adventistas del séptimo día?:

- a) Prohibición de consumo de carne.
- b) Prohibición de consumo de carne y lácteos en la misma comida.
- c) Prohibición de consumo de alcohol.
- d) Prohibición de consumo de marisco.

77) Según el artículo 4 de la ley 31/1995, de prevención de riesgos laborales, ¿qué se entiende por condición de trabajo? Señale la respuesta CORRECTA:

- a) La relación contractual entre el empresario y el trabajador, incluyendo salario y jornada.
- b) Exclusivamente las características de los locales e instalaciones del centro de trabajo.
- c) Cualquier característica del trabajo que puede tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador.
- d) Únicamente los procedimientos para la utilización de agentes físicos, químicos o biológicos.

78) Las recomendaciones alimentarias para el control de las dislipemias clasifican los alimentos en 3 categorías según sean aconsejados, de consumo moderado y de consumo excepcional. ¿Cuál de los siguientes alimentos se encuentra en el grupo de consumo moderado?:

- a) Queso fresco.
- b) Aceite de coco.
- c) Bollería en general.
- d) Maíz.

79) En el tratamiento de algunas hiperlipoproteinemias, se ha venido utilizando el uso de levadura de arroz rojo por su efecto demostrado de:

- a) Disminución del colesterol total.
- b) Disminución del LDL-colesterol.
- c) Aumento del HDL-colesterol.
- d) Todas las anteriores son correctas.

80) En las dietas para Diabetes se utilizan intercambios de raciones de Hidratos de Carbono. ¿Cuántas raciones de Hidratos de Carbono aporta una comida que incluya ensalada de lechuga, pechuga de pollo con 100 g de patata al vapor y 100 g de plátano?:

- a) 2 raciones.
- b) 3 raciones.
- c) 4 raciones.
- d) 5 raciones.

PREGUNTAS DE RESERVA

- 1) Según la Guía práctica European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN), publicada en el año 2022, de nutrición clínica en las enfermedades del hígado, en relación al consejo dietético y a los requerimientos nutricionales orales en la Cirrosis Hepática, es CIERTO que:**
 - a) Los pacientes con cirrosis compensada y normonutridos deben ingerir 0,8 g proteína/kg peso/día.
 - b) En pacientes cirróticos desnutridos y/o sarcopénicos se recomienda una ingesta de 1 g proteína/kg peso/día para lograr una reposición adecuada.
 - c) Los períodos de ayuno deben ser breves, consumiéndose de 3 a 5 comidas al día y se debería recomendar un refrigerio nocturno para mejorar el estado total de las proteínas corporales.
 - d) Todas las opciones son verdaderas.

- 2) Se considera infracción leve, según la Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de Igualdad entre mujeres y hombres:**
 - a) Ejercer cualquier trato desfavorable a las mujeres relacionado con su embarazo o maternidad.
 - b) Obstruir o impedir la actuación de los servicios de inspección de Gobierno de Navarra.
 - c) Realizar actos o imponer cláusulas en los negocios jurídicos que causen discriminación para las mujeres por razón de sexo.
 - d) No facilitar la labor o negarse a colaborar con la acción investigadora de inspección de Gobierno de Navarra.

- 3) Una de las principales diferencias entre el tejido adiposo blanco y el tejido adiposo marrón o pardo en cuanto a funcionamiento se refiere consiste en:**
 - a) El tejido adiposo blanco interviene más que el tejido adiposo pardo en la termorregulación.
 - b) El tejido adiposo blanco aumenta el gasto energético tras el consumo de grasa y el tejido adiposo pardo no lo hace.
 - c) El tejido adiposo blanco contribuye más al mantenimiento del balance energético que el tejido adiposo pardo.
 - d) El tejido adiposo blanco actúa como depósito energético del organismo mucho más que el tejido adiposo pardo.

4) Sobre la valoración nutricional en el paciente quirúrgico, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Si se ha realizado un cribado nutricional que ha identificado a un paciente con riesgo de desnutrición, ya no será necesaria la realización de la valoración nutricional.
- b) Actualmente, la metodología más recomendada para diagnosticar la desnutrición en entornos quirúrgicos está basada en el uso de criterios Global Leadership Initiative on Malnutrition (GLIM).
- c) La determinación sérica de proteínas viscerales, como albúmina o prealbúmina, tiene una alta especificidad como marcador nutricional en pacientes quirúrgicos.
- d) La vía clínica de recuperación intensificada de cirugía del adulto (vía RICA) recomienda establecer un tratamiento nutricional en estos pacientes cuando no se ha detectado riesgo de desnutrición.

5) ¿Cuál de estas vitaminas puede ser deficitaria en las siguientes patologías: síndrome de malabsorción con esteatorrea, falta de secreción biliar, cirrosis y/o resecciones intestinales amplias?:

- a) Vitamina D.
- b) Vitamina C.
- c) Tiamina.
- d) Biotina.

6) Sobre los requerimientos nutricionales en el paciente oncológico, NO es cierto que:

- a) Las guías de expertos y consensos más actuales apuestan por un aporte de 1,2-1,5 g proteína/kg peso/día y hasta 2 g proteína/kg peso/día, si hay un catabolismo proteico significativo.
- b) En la mayoría de los casos, se recomienda estimar el gasto energético total como 25-30 kcal/kg peso/día.
- c) En la mayoría de pacientes, la distribución de porcentajes de macronutrientes será la misma que en la población general.
- d) En los casos de desnutrición grave o si el aporte de nutrientes ha sido muy escaso durante un tiempo prolongado, deberemos aportar el 120% de los requerimientos energéticos desde el mismo momento en el que se detecta esta situación, con el objetivo de lograr una rápida renutrición.

7) El Proyecto SENECA, en el ámbito de la seguridad del paciente, tiene como finalidad principal:

- a) Evaluar el rendimiento económico de los servicios sanitarios.
- b) Proporcionar apoyo estructurado a los profesionales sanitarios implicados en eventos adversos, especialmente en relación con el fenómeno de la segunda víctima.
- c) Investigar exclusivamente eventos centinela con resultado de muerte.
- d) Centralizar los procedimientos disciplinarios derivados de errores clínicos.

8) En relación con las complicaciones metabólicas que pueden derivarse del uso de nutrición parenteral durante periodos medios o largos de tiempo, NO se incluye:

- a) Complicaciones electrolíticas.
- b) Alteraciones glucémicas.
- c) Complicaciones renales.
- d) Alteraciones óseas.

