



Anexo 2



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR

Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha:	

Código del ciclo: (1) SAN302	Denominación completa del ciclo formativo: (1) DIETÉTICA
Clave del módulo: (1) 02	Denominación completa del módulo profesional: (1) ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p>La prueba consiste en un examen teórico tipo test de 50 preguntas con cuatro posibles respuestas de las cuales sólo una de ellas será válida. El alumno/a cumplimentará el examen con bolígrafo azul o negro, el empleo de lápiz u otro tipo de bolígrafo supondrá la anulación de la pregunta del examen, así como el empleo de “tipex”.</p> <p>Dispone de una hoja para la realización del examen al final de los enunciados. Únicamente se corregirá la hoja de respuestas, así que asegúrate de poner tu nombre en ella. No se permite quitar la grapa.</p> <p>Marque con una cruz la casilla de la respuesta correcta. En caso de equivocarte en una de las contestaciones, anúlala por completo, rellenando TODA la casilla correspondiente y marcando con una cruz la nueva respuesta.</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Esta prueba se calificará atendiendo a los siguientes criterios:</p> <p>Cada respuesta acertada del test adjunto PARTE TEÓRICA cuenta un punto. Cada respuesta incorrecta resta 0,25 puntos. Las respuestas no contestadas no resta puntos. La calificación resultante se referirá de 0 a 10, necesitando al menos un 5 para considerar esta parte teórica aprobada. ES ELIMINATORIA. Aprobada esta parte se procederá a la corrección de la parte práctica.</p> <p>La calificación total de la prueba una vez superadas la parte teórica y la práctica será la resultante del 50% de la parte teórica y el 50% de la parte práctica.</p>

CALIFICACIÓN



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- Sobre los nutrientes esenciales es correcto que:
 - El ácido alfa-linoléico es precursor del ácido araquidónico.
 - Son precursores de compuestos vitales para las reacciones energéticas del organismo.
 - La glucosa es el nutriente esencial ya que los eritrocitos y células del SNC solo pueden utilizar glucosa como combustible para su correcto funcionamiento.
 - La glutamina es un aminoácido esencial en situaciones de alto estrés metabólico.
- En los lípidos, es correcto que:
 - Los fosfolípidos están formados por 3 moléculas de ácidos grasos y una de glicerol.
 - Los triglicéridos tienen función estructural en las membranas biológicas.
 - Los triglicéridos de cadena media son los más abundantes en la dieta mediterránea.
 - Los fosfolípidos no son muy abundantes en la dieta habitual aunque están presentes en la vísceras y el huevo.
- De las características fisiológicas de los componentes de la fibra, es correcto que:
 - La celulosa no tiene acción preventiva del estreñimiento.
 - La lignina presenta la mayor capacidad de hidratación.
 - Mucílagos, gomas y pectinas tienen influencia en la disminución de los niveles sanguíneos de colesterol.
 - Las gomas pueden unirse al zinc y otros metales produciendo déficits de los mismos.
- La lactosa es un glúcido que:
 - Disminuye la osmolaridad del contenido intestinal, por lo que evita los cuadros diarreicos.
 - Favorece la síntesis de ácido butírico beneficioso para el intestino.
 - Aumenta la absorción intestinal del calcio.
 - Todas son correctas.
- Indique la respuesta correcta en relación con la calidad proteica:
 - El aminoácido limitante de una proteína es aquel aminoácido esencial en que es más deficiente la proteína problema respecto a la albúmina del huevo.
 - Es una buena complementación proteica comer a la vez maíz con soja.
 - Variará con la cantidad de aas esenciales y la digestibilidad.
 - Todas son correctas.
- Son compuestos con actividad de provitamina:
 - La tiaminas para la tiamina.
 - La cumarina para la filoquinona.
 - El triptófano para la tiamina.
 - Ninguna es correcta.
- Intervienen en la transmisión nerviosa de la contracción del músculo:
 - Fósforo y zinc.
 - Magnesio y calcio.
 - Cromo y manganeso.
 - Ninguna de las respuestas es correcta.
- El ácido decosaheptaenoico:
 - Abunda en el aceite de palma, soja, lino y otros vegetales.
 - Su carencia puede producir pérdida de agudeza visual.
 - Es esencial y poliinsaturado de la familia ω -6.
 - Es precursor de las hormonas esteroideas.
- Pueden producir toxicidad el exceso de ingesta de:
 - Vitamina D y A.
 - Vitamina E y B12.
 - Tiamina, niacina y pantoténico.
 - Todas las anteriores.

10. Señale la respuesta correcta respecto a la calidad nutritiva de las proteínas:
- El *valor biológico* de una proteína se obtiene multiplicando la utilización neta de la proteína por su coeficiente de digestibilidad.
 - La *utilización neta* de la proteína es el porcentaje de N retenido respecto al ingerido.
 - Las vegetales complementadas convenientemente pueden dar lugar al consumo de proteína de un valor biológico similar a la proteína patrón.
 - Las respuestas “b” y “c” son correctas.
11. De los siguientes componentes de la fibra alimentaria, es verdadero que:
- La inulina es un fructo-oligosacárido que se degrada mínimamente por las enzimas digestivas humanas.
 - El almidón resistente se corresponde con las cadenas de amilopectina de cereales y patata exclusivamente.
 - Los mucílagos abundan en las semillas de cereales y legumbres.
 - La rafinosa se fermenta en el colon produciendo metano en grandes cantidades.
12. Indique la respuesta correcta:
- El cobre forma parte de la superóxido dismutasa interviniendo en la protección contra oxidantes.
 - El cromo forma parte del factor de tolerancia a la glucosa.
 - El flúor conserva la dureza del esmalte de los dientes y contribuye a mantener estable la matriz ósea.
 - Todas son correctas.
13. La ingesta mínima de glúcidos recomendada, en una dieta no terapéutica, es de:
- 500 g/día.
 - 250 g/día.
 - 100 g/día.
 - Ninguna es correcta.
14. El colesterol:
- Aunque no es un nutriente esencial es necesario ingerirlo por ser el precursor del 7-dehidrocolesterol.
 - Tiene una función estructural en las membranas celulares.
 - Es un precursor de hormonas hipofisarias.
 - Todas son correctas.
15. Respecto a los sacudidos siguientes, es correcto que:
- El *azúcar invertido* es una mezcla de glucosa y xilosa.
 - El glucógeno es un heteropolisacárido de glucosa y fructosa.
 - La amilopectina es la cadena lineal de α 1,4-D-glucosa del almidón.
 - La glucosa se emplea con patrón para la determinación del índice glucémico de los alimentos.
16. Señala la respuesta correcta:
- Son aminoácidos esenciales la lisina, leucina, fenilalanina, triptófano y metionina.
 - El *gluten* es una mezcla de las proteínas gelatina y glutelina.
 - La albúmina tienen función estructural en el organismo humano.
 - Todas son correctas.
17. En relación con los siguientes macrominerales es correcto que:
- El azufre interviene en la transmisión del impulso nervioso en la placa motora.
 - El magnesio es necesario para el mantenimiento y funcionamiento del músculo cardíaco.
 - El cloro forma parte de muchas vitaminas.
 - El fósforo interviene en la regulación de la coagulación sanguínea.
18. En las fracciones de la fibra, es correcto que:
- Las pectinas abundan fundamentalmente en las castañas, pistachos y almendras.
 - Las gomas pueden contribuir a reducir la arteriosclerosis.
 - La carragenina forma parte de los tejidos blandos de las frutas y las verduras.
 - Ninguna es correcta.
19. La ingesta excesiva de vitamina C puede:
- Provocar toxicidad por acumulación hepática.
 - Favorecer la formación de cálculos renales.
 - Producir hemorragias subcutáneas.
 - Producir una incorrecta excitación del músculo cardíaco.
20. El depósito de hierro en el organismos está en forma de:
- Ceruloplasmina.
 - Ferritina.
 - Transferrina.
 - Todas las anteriores.
21. Los síntomas de la pelagra son:
- Ceguera nocturna, piel escamosa, anemia y aumento de infecciones.
 - Fotofobia, disminución de la agudeza visual, cataratas y alteración de las mucosas bucales.
 - Dermatitis, diarreas, vómitos, irritabilidad, insomnio, neuritis y confusión mental.
 - Hemorragias subcutáneas, mala cicatrización, piel seca y con prurito y sangrado gingival.
22. El exceso en la ingesta protéica:
- Se almacenan principalmente en el hígado.
 - Aumenta la presencia de nitrógeno en orina.
 - Se almacena principalmente en el riñón.
 - Todas son falsas.

23. El almidón:
- Es un heteropolisacárido.
 - Se acumula en hígado y músculos para asegurar el aporte energético celular continuo.
 - Está formado por cadenas de amilosa y oligopéptidos.
 - Por hidrólisis enzimática da lugar a maltosas.
24. La celulosa:
- Pertenece al grupo de los fructanos y se emplea como espesante.
 - Enlentece el tránsito intestinal.
 - Capta 50 veces su peso en agua.
 - Es mínimamente fermentable por la flora intestinal humana.
25. Los ácidos grasos ω -3:
- Por sus instauraciones poseen acción antioxidante.
 - Su déficit produce dermatitis en niños.
 - Tienen carácter antiagregante planetario.
 - Todas las anteriores.
26. La hemicelulosa:
- Es fermentada parcialmente en el colon.
 - Está formada por polímeros de D-xilanos y hexosas con ácidos urónicos.
 - Puede fijar cationes.
 - Todas son correctas.
27. La amilosa:
- Es la cadena lineal del almidón.
 - Forma parte de la fibra dietética soluble.
 - Es poco abundante en estado libre, salvo en la cebada.
 - Es la principal enzima digestiva humana que hidroliza los hidratos de carbono.
28. El aminoácido limitante es:
- Metionina en los cereales.
 - Lisina en el arroz.
 - Triptófano en el maíz.
 - Todas son correctas.
29. En las vitaminas del grupo B:
- La biotina es una coenzima necesaria para la síntesis de grasas y el metabolismo de los aminoácidos.
 - La riboflavina interviene en la regulación del metabolismo energético y en la transmisión del impulso nervioso.
 - La tiamina interviene en la regulación del metabolismo energético y en la contractibilidad muscular.
 - Todas son correctas.
30. El cinc:
- Forma parte del factor de tolerancia a la glucosa.
 - Su déficit provoca cretinismo.
 - Interviene en los procesos relacionados con el desarrollo y la madurez sexual.
 - Dosis altas alivian los trastornos asociados a la menopausia.
31. Señale la respuesta correcta:
- El sodio participa en la excitabilidad normal del músculo.
 - El principal anión del líquido extracelular es el cloro.
 - La hormona que participa en la eliminación de potasio por la orina es la aldosterona.
 - Todas son correctas.
32. En relación con los ácidos grasos es correcto que:
- El C18:3 ω 3 tiene mayor punto de fusión que el estático.
 - El esteárico pertenece a la serie ω 6.
 - El palmitoléico es precursor del palmítico.
 - Los ácidos grasos "trans" son exclusivos de productos procesados industriales.
33. Las maltodextrinas:
- Son disacáridos.
 - Se utilizan para preparados que requieren un esfuerzo menor que el almidón.
 - Se usan como conservantes en la industria alimentaria.
 - Todas son correctas.
34. Respecto a la cianocobalamina, es cierto que:
- Interviene en la formación de la mielina y funcionamiento de las células nerviosas.
 - Se almacena principalmente en músculo.
 - Su carencia produce anemia.
 - Todas son correctas.
35. Los valores de calcemia se regulan por los niveles de:
- Calcio dietético y óseo.
 - Vitamina D y fósforo.
 - Calcitonina y hormona paratiroides.
 - Todas son correctas.
36. El selenio:
- No presenta toxicidad a dosis altas.
 - Junto a la vitamina E se le atribuye acción antineoplásica natural.
 - Su déficit produce anemia microcítica en niños.
 - Interviene en la síntesis de hormonas tiroideas.
37. El bocio:
- Es una alteración que puede producir cretinismo en niños.
 - Se debe a una carencia de cromo.
 - Es endémico en zonas costeras.
 - Todas son correctas.

38. Las reacciones de oxidación de los ácidos grasos:
- Son aquellas por las que se transforman los isómeros *cis* en *trans*.
 - Se realizará antes en los ácidos grasos saturados que en los insaturados.
 - Conducen a la formación de radicales libres potencialmente tóxicos.
 - Todas son correctas.
39. La deficiencia de:
- Tocoferol produce en el ser humano alteraciones de la visión, alteraciones de la piel y aumento de infecciones.
 - Filoquinona produce hemorragias.
 - Vitamina A produce trastornos de la coagulación y alteración en la estabilidad de la membrana eritrocitaria.
 - Todas son correctas.
40. Señale la respuesta *falsa* relacionada con el agua:
- Es más abundante en el compartimento extracelular que en el intracelular.
 - Con la edad, el porcentaje de agua aumenta en ambos sexos.
 - Los atletas varones y los individuos muy delgados tienen un mayor porcentaje de agua.
 - Contribuye a la regulación del pulso cardíaco.
41. En la composición nutricional de la leche entera, es cierto que:
- La proteína más abundante es la lactoalbúmina.
 - Es buena fuente de calcio, fósforo y hierro para la dieta.
 - La vitamina más abundante es el colecalfiferol.
 - Las vitaminas más abundantes son riboflavina y retinol.
42. El pan:
- Candeal aporta menos calorías que el de flama.
 - De Viena está enriquecido con grasas vegetales y es más calórico que el pan blanco.
 - No puede elaborarse de harina de centeno ya que no contiene gluten y no es panificable.
 - De harina refinada pierde gran parte de las proteínas del cereal en el proceso de molienda.
43. Los mariscos son ricos en:
- Purinas.
 - Hierro.
 - Colesterol.
 - Todas son correctas.
44. En la composición nutricional del huevo, es cierto que:
- La yema contiene un alto contenido vitamínico del grupo B.
 - La clara contiene *ovovitulina*, proteína que impide que se absorba la biotina.
 - La yema es muy rica en colesterol y triglicéridos.
 - La yema contiene proteínas, pero a diferencia de las de la clara son de bajo valor biológico.
45. El aceite de oliva contiene como sustancias antioxidantes:
- Beta-carotenos y vitamina E.
 - Alfa-tocoferol y polifenoles.
 - Polifenoles y fitosteroles.
 - Todas las anteriores.
46. En las bebidas alcohólicas es verdadero que:
- Un vino tiene 12° tiene 12 g de alcohol por cada 100 ml de vino.
 - El sabor amargo característico de la cerveza se debe al ácido tartárico.
 - El caba es una bebida alcohólica destilada.
 - Se obtienen por fermentación alcohólica de cereales el whisky, vodka y cerveza.
47. El contenido porcentual de proteínas y grasas del jamón:
- Serrano es semejante al de la carne fresca de la que procede.
 - Cocido es inferior al de la carne fresca de la que procede.
 - Cocido puede ser igual o superior al de la carne fresca de la que procede, debido a la adición de harinas y otros aditivos añadidos.
 - Todas son falsas.
48. La patata:
- Es especialmente rica en piridoxina.
 - Contiene igual cantidad de proteína que los cereales.
 - Contiene menor cantidad de almidón que los cereales.
 - “a” y “c” son correctas.
49. El hígado es más rico que la carne en:
- Hierro y vitamina C.
 - Vitaminas A y D.
 - Calcio y potasio.
 - “a” y “b” son correctas.
50. Señale la respuesta correcta:
- Los alimentos funcionales son capaces de mejorar el estado de salud y/o de reducir el riesgo de padecer una enfermedad.
 - Los probióticos son microorganismos que producen beneficios para la salud.
 - Los probióticos son nutrientes esenciales adicionados a los alimentos que normalmente no los contienen.
 - Todas son correctas.