



## 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) 07	Denominación completa del módulo profesional: (1) DIETOTERAPIA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p>Leer atentamente las preguntas. No contestar ninguna pregunta en la hoja del examen. Solo en las hojas en blanco.</p> <p>Las preguntas se contestarán por orden.</p> <p>No usar lapicero, solo bolígrafo azul o negro</p> <p>La prueba constará de: Siete preguntas con diferentes apartados</p> <p>El tiempo para la realización de la prueba es de 90 minutos</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>La valoración de cada pregunta y apartados está indicada en el propio examen. Puntuación total 10 puntos</p> <p>Las preguntas se contestarán de forma concisa ajustándose a lo preguntado.</p> <p>Los cuadros se completan en la hoja en blanco, siempre con la misma estructura indicada en el examen.</p> <p>Las preguntas que señalan la realización del esquema solo se valorarán si se contestan de esa forma.</p> <p>Se necesita al menos obtener una puntuación de 5 para considerar este examen aprobado</p>

CALIFICACIÓN



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

**CONTENIDO DE LA PRUEBA :**

1. Un paciente diabético con 260 mg/dl de colesterol en sangre, pesa 105 kg y mide 170 cm, cintura 190 cm, cadera 130 cm:
- Calcula el índice de masa corporal
  - Clasifica el tipo de obesidad según la distribución de la grasa corporal. Con esa distribución que tipo de síntomas presentará con mas frecuencia.
  - Con estos datos que tipo de diabetes puede tener la paciente.
  - Que dieta le administrarías:

RECOMENDACIONES	CANTIDAD/ PORCENTAJE	JUSTIFICACIÓN
KILOCALORÍAS		
GLUCIDOS		
LÍPIDOS TOTALES		
Ac grasos SATURADOS		
Ac grasos POLIINSATURADOS		
Ac grasos MONOINSATURADOS		
PROTEÍNAS		
COLESTEROL		
FIBRA		

- F. Enumera las principales técnicas de modificación de conducta en el tratamiento de la obesidad.  
 G. Además de este aspecto que otros puntos son esenciales para el tratamiento de este paciente, ENUMERALOS con un ejemplo de cada uno. (2 PUNTOS).

2.. Completa las siguientes frases (1,8 PUNTOS (0,18 por cada respuesta acertada)):

- La leptina es..... y tienen como función
- Las proteínas desacopladoras o UCPs se localizan..... y tienen como función .....
- Las principales diferencias entre la nutrición parenteral central y la periférica son....
- Los Triglicéridos de Cadena Media tiene como ventajas....., ....., ..... y se utilizan para el tratamiento de ....., .....
- Las LDL oxidadas tienen como características .....
- Se produce edemas en un malnutrido por .....
- En la dieta de un paciente con ileostomía hay que evitar:.....
- Las dietas para pacientes con EPOC debe ser ..... en lípidos , debido a .....
- Los ácidos grasos de cadena corta se forman .....y tienen como función.....
- La relación entre el oxalato y la esteatorrea es.....

3.A. Pon **en forma de esquema** las pautas para la administración de la nutrición enteral  
 B. Que sugerencias recomendarais a un paciente **con cáncer y xerostomía** y a uno **con sida y neutropenia**. (1 PUNTOS)

4. A. Explica y justifica como debe ser la dieta de un paciente recién trasplantado de riñón. Efecto de los inmunosupresores.

B..Cuál es la utilidad de los aminoácidos ramificados en el tratamiento de la encefalopatía hepática. (1,2 PUNTOS).

5. Clasifica las siguientes patologías, según requiera dieta **alta en fibra o baja en fibra** (1.2 PUNTOS)

ENFERMEDAD	CANTIDAD DE FIBRA	SEÑALA PORQUE
Síndrome de Dumping		
Estreñimiento		
Malnutrición		
Enfermedad de Crohn, sin estenosis		
Meteorismo		
Hipertensión arterial		

6 .A. Como debe ser la alimentación del niño con alto riesgo atópico, para evitar la fase de sensibilización de la alergia.

B. Explica con un dibujo el mecanismo de la alergia alimentaria.

C. A que llamamos reacción cruzada.

D. Que es la prueba del reto.

E. Que es el síndrome del restaurante chino. (1. 4 PUNTOS).

7. Define con tres o cuatro palabras la dieta de una persona con:

A. Retraso en el vaciamiento gástrico

B. Diarrea aguda

C. Enfermedad celiaca

D. Diálisis peritoneal

Explica de forma breve la justificación de esas recomendaciones (1, 4 PUNTOS)



