



Examen NUTRICION (B) - MENDOZA

1) Pregunta:

La valoración antropométrica correcta se basa en:

Respuesta: la selección del indicador antropométrico apropiado, la validez del dato antropométrico obtenido, la selección de los estándares para el diagnóstico correcto de normalidad o de situaciones de exceso o déficit.

2) Pregunta:

Las formulas especiales son aquellas que tienen una o más modificaciones en su composición nutricional. Existen:

Respuesta: aquellas diseñadas para grupos de pacientes en situaciones especiales y aquellas en las que se modificaron algunos de sus componentes con fines terapéuticos.

3) Pregunta:

Las modificaciones de nutrientes de las Formulas pediátricas más frecuentes son:

Respuesta: modificación de las proteínas, de los lípidos, de los hidratos de carbono, de las calorías.

4) Pregunta:

En el paciente crítico, la sobrealimentación tiene consecuencias negativas:

Respuesta: esteatosis, alteración de la función hepática, riesgo de hiperglucemias, morbimortalidad.

5) Pregunta:

En la dietoterapia de las dislipidemias en la población infantil; las recomendaciones nutricionales son:

Respuesta: restricción de las grasas totales, disminución de las grasas saturadas, aumento de las grasas mono insaturadas, aumento de fibra soluble, restricción de los hidratos de carbono simples, restricción del sodio.

6) Pregunta:

En la esteatorrea es indispensable:

Respuesta: v.c.t. elevado (20-40%), t.c.m como aporte de grasas, formulas sin lactosa.

7) Pregunta:

En las enfermedades hepatobiliares crónicas, los requerimientos son:

Respuesta: requerimientos energéticos aumentados, requerimientos proteicos aumentados, hiposodico.

8) Pregunta:

Las normas generales para el inicio de la alimentación en los desnutridos son:

Respuesta: iniciar el tratamiento dietético tan pronto sea posible, uso de fórmulas nutricionales, progreso lento y gradual.

9) Pregunta:

Las situaciones problemáticas asociadas al tratamiento oncológico más frecuentes son:

Respuesta: aversiones alimentarias, náuseas y vómitos, diarrea, estreñimiento, baja ingesta energética, mucositis.

10) Pregunta:

El abordaje nutricional en las cardiopatías congénitas es:

Respuesta: proveer aporte calórico suficiente, restricción de líquidos y sodio, suplementación de vitaminas y minerales.

11) Pregunta:

Dentro de las formulas sin lactosa, encontramos:

Respuesta: las que han sufrido reemplazo de la lactosa por polímeros de glucosa y las que han sido reemplazadas por glucosa o fructosa.

12) Pregunta:

En la valoración de la ingesta que tiene un paciente debemos considerar:

Respuesta: cantidad de cada nutriente, distribución de la ingesta de los macronutrientes acorde con el % de distribución de esos macronutrientes.

13) Pregunta:

La atención nutricional de un paciente se ve optimizada cuando:

Respuesta: se realiza una adecuada evaluación de la ingesta y una planificación del menú acorde al paciente.

14) Pregunta:

La indicación dietoterápica para un niño 0 a 6 meses con alergia a la proteína de vaca (APLV) que es amamantado es:

Respuesta: dieta libre de PLV para la madre, y suplementación de calcio, hierro y B9

15) Pregunta:

Las fórmulas a base de soja en los niños con sospecha de alergia a la proteína de vaca (APLV) es recomendada:

Respuesta: a partir de los 24 meses

16) Pregunta:

Uno de los fundamentos para la incorporación de la alimentación complementaria oportuna a los 6 meses es:

Respuesta: La leche materna resulta insuficiente para cubrir las necesidades energéticas y de micronutrientes como hierro y zinc

17) Pregunta:

La densidad energética de la alimentación complementaria debe ser:

Respuesta: Entre 0,7 y 0,9 Kcal/gramo

18) Pregunta:

La ingesta dietética de referencia de acuerdo con el Instituto de Medicina de 2002 de hierro en una adolescente de 15 años es de:

Respuesta: 15 mg/día

19) Pregunta:

Para prevenir la deficiencia de hierro, a partir de los 6 meses, la OMS recomienda:

Respuesta: todas son correctas

20) Pregunta:

Según las últimas recomendaciones de la Academia de Nutrición y Dietética Americana (ADA 2008) se aconseja un consumo de cafeína inferior a 300 mg por día durante el embarazo, que se cubre con:

Respuesta: todas son correctas

21) Pregunta:

Según un estudio multicéntrico de la OMS, refiere que un crecimiento óptimo del niño se da cuando:

Respuesta: todas son correctas

22) Pregunta:

Los principales desequilibrios alimentarios que provocan problemas nutricionales en los adolescentes son los siguientes:

Respuesta: todas son correctas

23) Pregunta:

La placenta es un órgano de fundamental importancia durante el embarazo, ya que a través de ella se producen:

Respuesta: todas son correctas

24) Pregunta:

Durante la gestación:

Respuesta: las demandas de hierro deben ser suplementadas

25) Pregunta:

Los nutrientes críticos durante el embarazo y lactancia adolescente son:

Respuesta: ácido fólico, hierro, calcio, vitamina D y Zinc.

26) Pregunta:

La leche humana de madre de un recién nacido prematuro contiene:

Respuesta: Mayor cantidad de proteínas, sodio y zinc, más taurina, leucina, glicina, cisteína y menos fenilalanina, metionina y tirosina.

27) Pregunta:

La evolución inicial del crecimiento de los prematuros de peso adecuado para la edad gestacional, sanos o con curso neonatal benigno, respecta la siguiente secuencia:

Respuesta: Fase aguda, fase de transición y fase de catch-up.

28) Pregunta:

La leche de vaca sin modificar para menores de 1 año presenta un exceso de:

Respuesta: Sodio, proteínas, grasas saturadas, potasio y fósforo.

29) Pregunta:

El contenido de hierro de la leche humana es de 46 mcg/dl, este bajo contenido se compensa por su excelente absorción que es del 50%. Esto se debe a que contiene elementos facilitadores de la absorción cómo:

Respuesta: Lactoferrina, lactosa, ácido ascórbico y el bajo contenido de fósforo.

30) Pregunta:

La ingestión temprana de calostro tiene grandes ventajas para el niño:

Respuesta: Todas son correctas

31) Pregunta:

Una de las siguientes aseveraciones es correcta en toxicología alimentaria

Respuesta: Un mismo elemento químico puede ser vital para las funciones biológicas, o cancerígeno según el número de oxidación del mismo

32) Pregunta:

¿Cómo afecta el fósforo en la absorción del calcio?

Respuesta: Un exceso de fósforo forma complejos insolubles con el calcio interfiriendo en la absorción de este último.

33) Pregunta:

¿Cuál es la recomendación ingesta de sodio de la OMS en los adultos para reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares?

Respuesta: Menos de 2 gramos de sodio.

34) Pregunta:

¿Cómo actúan los fitatos en relación con la absorción del hierro?

Respuesta: Los fitatos forman complejos poco solubles con el hierro a un pH intestinal.

35) Pregunta:

La metionina sintetasa participa en la síntesis de metionina a partir de la homocisteína y necesita un micronutriente para la actividad enzimática, ¿cuál es este micronutriente?

Respuesta: Cobalamina

36) Pregunta:

El propósito principal del tratamiento térmico como método de conservación de los alimentos es:

Respuesta: Destruir microorganismos patógenos en el alimento.

37) Pregunta:

Para asegurar la inocuidad de un alimento vegetal conservado en salmuera, que posee un pH de 5, lo más apropiado es:

Respuesta: Esterilizar

38) Pregunta:

Según el Código Alimentario Argentino, el Agua Mineral:

Respuesta: No puede ser tratada con Cloro.

39) Pregunta:

La nomenclatura INS-2XX para aditivos corresponde a:

Respuesta: Aditivos conservantes

40) Pregunta:

¿Cuál de estas opciones no es una Normativa obligatoria en la Argentina?

Respuesta: ISO 22000

41) Pregunta:

Las siglas POES se refieren a:

Respuesta: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

42) Pregunta:

Para poder elaborar y comercializar un producto alimenticio dentro de la República Argentina es obligatorio:

Respuesta: Obtener el RNE y RNPA.

43) Pregunta:

El rotulado nutricional de un alimento debe incluir obligatoriamente:

Respuesta: Valor energético, Carbohidratos, Proteínas, Grasas Totales, Grasas saturadas, grasas trans, Fibra Alimentaria, y Sodio, el % VD de cada nutriente declarado, y la porción en unidades de peso y medidas caseras.

44) Pregunta:

En el análisis sensorial de los alimentos, la Escala Hedónica de 9 puntos se utiliza para:

Respuesta: Evaluar la opinión del consumidor respecto a alguna o varias características sensoriales de un alimento.

45) Pregunta:

Esta bacteria puede causar el Síndrome urémico hemolítico, y se puede encontrar en hamburguesas crudas o mal cocinadas:

Respuesta: EscherichiacoliO157:H7

46) Pregunta:

¿Cuál de estos productos alimenticios están exceptuados de tener Rotulado Nutricional en su etiqueta?

Respuesta: Azúcar

47) Pregunta:

La rancidez oxidativa de los aceites:

Respuesta: Se debe fundamentalmente a la acción de factores externos sobre los aceites, tales como los rayos UV, o el contacto con el aire entre otros.

48) Pregunta:

El gluten:

Respuesta: Es una red tridimensional producida por el amasado en la elaboración de productos de panificación, constituida por dos proteínas, la gliadina y la glutenina.

49) Pregunta:

La calidad de un alimento se refiere a:

Respuesta: Todas son correctas

50) Pregunta:

No son cereales:

Respuesta: Amaranto, Chía, Quinoa

51) Pregunta:

El tratamiento térmico de las leches UHT es:

Respuesta: Mayor a 140°C durante 3 a 4 segundos

52) Pregunta:

En el proceso de fermentación de la leche para la producción de yogur:

Respuesta: Las bacterias acidolácticas producen ácido láctico lo que disminuye el pH.

53) Pregunta:

¿Cuáles son los 4 componentes de la definición de Seguridad Alimentaria?

Respuesta: Alimentos adecuados, disponibilidad, accesibilidad, utilización

54) Pregunta:

Política Alimentaria es:

Respuesta: Conjunto de medidas adoptadas por un país, región o nivel local con el fin de identificar los problemas alimentarios y nutricionales y la forma de intentar prevenirlos

55) Pregunta:

Los determinantes de la inseguridad alimentaria son:

Respuesta: Ingresos insuficientes, inestabilidad de precios, recursos naturales insuficientes, aumentos en los precios de los combustibles, cambios climáticos y sistema de comercio internacional injusto

56) Pregunta:

Cuál de los siguientes procedimientos es por subdivisión con separación de partes:

Respuesta: Tamizado

57) Pregunta:

Cuál de las siguientes temperaturas es correcta según su método:

Respuesta: Aire confinado 160 a 250°

58) Pregunta:

En Cuál de los siguientes procedimientos no se modifica el valor nutritivo:

Respuesta: En un procedimiento mecánico de unión

59) Pregunta:

Conducción es:

Respuesta: Una forma de transmisión de calor a través de una sustancia

60) Pregunta:

Entre las siguientes vitaminas cual es la que más se pierde por disolución:

Respuesta: Ácido Fólico.

61) Pregunta:

Indique cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta respecto del virus de la Hepatitis A

Respuesta: La transmisión del virus de la Hepatitis A se debe principalmente al estrecho contacto de persona a persona y la exposición a fuentes no fecales como orina, aerosoles y saliva.

62) Pregunta:

Indique cuál de las siguientes afirmaciones no corresponde a características de la bacteria Gram negativa Escherichiacoli:

Respuesta: Las enterotoxinas producidas por Escherichiacoli son todas termolábiles.

63) Pregunta:

Bacillus cereus es una bacteria saprófita, gram +, ubicua y con una capacidad notable para sobrevivir ante condiciones de fuerte estrés ambiental. Por lo tanto, entre las medidas de profilaxis de la enfermedad que puede producir, a la hora de elaborar un alimento encontramos determinadas recomendaciones, indique la opción correcta:

Respuesta: Procurar un enfriamiento lo más rápido posible de los alimentos cocidos que se desean almacenar.

64) Pregunta:

Indique cuál de las siguientes afirmaciones es correcta respecto a las características de *Shigelladysenteriae*.

Respuesta: El hábitat natural de esta bacteria se limita al intestino del hombre y otros primates. Su presencia en el medio ambiente es una prueba irrevocable de contaminación fecal reciente.

65) Pregunta:

La lipasa pancreática actúa sobre:

Respuesta: Los triglicéridos.

66) Pregunta:

Bioquímicamente el CO₂ :

Respuesta: Todas son correctas.

67) Pregunta:

Polisacárido animal formado químicamente por unidades de glucosa unidas mediante enlaces glucosídicos alfa 1—4 y alfa 1—6:

Respuesta: Glucógeno

68) Pregunta:

La insulina es la hormona pancreática que actúa:

Respuesta: Estimulando la glucólisis e inhibiendo la gluconeogénesis.

69) Pregunta:

El ácido láctico:

Respuesta: Es capaz de ingresar en la gluconeogénesis hepática para generar glucosa a través del ciclo de Cori.

70) Pregunta:

La producción de ATP llevada a cabo en la glucólisis:

Respuesta: Se trata de una fosforilación a nivel de sustrato.

71) Pregunta:

La lipoproteína LDL:

Respuesta: Transporta colesterol endógeno.

72) Pregunta:

Cuando hablamos de pool de aminoácidos nos referimos a :

Respuesta: Los provenientes de la dieta, degradación de proteínas y síntesis de los mismos.

73) Pregunta:

La sacarosa estructuralmente es:

Respuesta: Un disacárido formado por la unión glucosídica de una glucosa y una galactosa.

74) Pregunta:

El ciclo de la urea:

Respuesta: Es llevado a cabo en el hígado con el objetivo de eliminar el grupo amino de los aminoácidos en forma de urea.

75) Pregunta:

La estructura primaria de una proteína es aquella que:

Respuesta: Todas son correctas.

76) Pregunta:

Las siguientes vitaminas son necesarias para la formación de coenzimas participantes en reacciones de oxidoreducción biológicas:

Respuesta: Riboflavina y Niacina

77) Pregunta:

En una reacción enzimática:

Respuesta: La velocidad de la reacción aumenta al disminuir la energía de activación del complejo enzima-sustrato.

78) Pregunta:

Una de las funciones principales de las vitaminas es de:

Respuesta: Actuar como coenzima de diferentes enzimas

79) Pregunta:

El ARNt es el encargado de:

Respuesta: Transportar un aminoácido en particular para la síntesis proteica.

80) Pregunta:

Según la bibliografía de Setton- Fernandez, el aporte de proteínas de la fórmula 1 o de inicio es:

Respuesta: Proteínas: 1.5 g/ 100 ml

81) Pregunta:

¿Cuál es la dietoterapia de la Enfermedad Diverticular?

Respuesta: Dieta rica en fibra entre 20 y 30 g/día.

82) Pregunta:

Indique cuál de las siguientes afirmaciones sobre desnutrición en Cirrosis hepática es correcta:

Respuesta: Todas son correctas

83) Pregunta:

¿Cuál es el parámetro elegido para evaluar la pérdida ponderal en una cirugía bariátrica?

Respuesta: % Porcentaje de exceso de peso perdido

84) Pregunta:

¿Qué hormona se considera anorexígena?

Respuesta: Leptina

85) Pregunta:

¿Cómo se caracteriza la dieta DASH?

Respuesta: Elevado contenido de frutas, verduras y lácteos descremados

86) Pregunta:

Si un paciente sexo masculino presenta dislipidemia mixta, ¿Qué afirmación es la correcta con respecto al consumo de alcohol?

Respuesta: Puede consumir hasta 2 copas de vino de 150 ml

87) Pregunta:

¿Qué alimentos tienen efectos sobre la prevención del cáncer de colon?

Respuesta: Fibra

88) Pregunta:

¿Qué aporte calórico recomienda la OMS para pacientes con HIV sintomáticos?

Respuesta: Aumento del 20 al 30% de sus requerimientos

89) Pregunta:

¿Cuál de estos alimentos no es un estímulo intestinal?

Respuesta: Colágeno

90) Pregunta:

¿Cuál es una característica nutricional de la fibra?

Respuesta: Fijación de sustancias orgánicas e inorgánicas

91) Pregunta:

En una esofagectomía ¿Cómo se realiza la progresión de la vía oral?

Respuesta: Dieta con líquidos claros, luego líquidos completos y alimentos blandos

92) Pregunta:

En el postoperatorio de una cirugía laparoscópica colorrectal, la progresión alimentaria de acuerdo a los

programas de rehabilitación multimodal es:

Respuesta: Dieta líquida el mismo día tras la intervención y dieta sólida el día 2.

93) Pregunta:

Paciente que presenta un peso actual de 70 kg, hace 6 meses su peso era de 78 kg. En la anamnesis se detecta que la pérdida ponderal no es intencional. ¿Cuál es la interpretación que realiza del porcentaje de pérdida de peso?

Respuesta: Pérdida de peso grave o severa

94) Pregunta:

La puntuación de riesgo nutricional (Nutrition risk score, NRS-2002) contiene las siguientes variables:

Respuesta: Pérdida de peso, índice de masa corporal, estrés fisiológico e ingesta de alimentos

95) Pregunta:

Una de las contraindicaciones relativas del soporte nutricional vía enteral es:

Respuesta: Fístulas de alto débito

96) Pregunta:

El aporte de proteínas en un paciente con diagnóstico de síndrome nefrótico debe ser:

Respuesta: 0,8 a 1 gramo de proteínas por kilogramo de peso seco por día

97) Pregunta:

De acuerdo a la clasificación de riesgo nutricional según la localización tumoral en pacientes oncológicos, se considera de riesgo medio a:

Respuesta: Tumores biliares

98) Pregunta:

En pacientes con síndrome de intestino corto con colon en continuidad se prefiere:

Respuesta: Dieta alta en hidratos de carbono y baja en grasas

99) Pregunta:

En un paciente con cirrosis descompensada el aporte de proteínas debe ser:

Respuesta: 1,5-2 gramos de proteínas por kilogramo de peso por día.

100) Pregunta:

La cantidad de hidratos de carbono en un paciente con Diabetes Mellitus no debe ser menos de:

Respuesta: 130 gramos de hidratos de carbono por día.