

[Página Principal](#) / [Mis cursos](#) / [A-DC-ANYD](#) / [Módulo V: Educación nutricional y salud comunitaria](#)
/ [Módulo V: Educación nutricional y salud comunitaria](#).

Comenzado el jueves, 24 de mayo de 2018, 19:56

Estado Finalizado

Finalizado en jueves, 24 de mayo de 2018, 19:59

Tiempo empleado 3 minutos 31 segundos

Puntos 25,00/25,00

Calificación 10,00 de 10,00 (100%)

Comentario - Buen trabajo - Continúe con el curso

Pregunta **1**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Cuál de los siguientes no es un parámetro obligatorio de etiquetado general:

Seleccione una:

- a. Fecha de duración mínima
- b. Condiciones especiales de conservación
- c. Cantidad bruta ✓
- d. Grado alcohólico volumétrico adquirido

Pregunta **2**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Cuál no es una dieta disociativa:

Seleccione una:

- a. Dieta de Montignac
- b. Regimen de Shelton
- c. Dieta Hollywood
- d. Dieta Gourmet ✓

Pregunta **3**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Cuando la gestión de la cocina por parte del centro hospitalario es total en todas sus facetas se denomina:

Seleccione una:

- a. Ninguna es cierta
- b. Autogestión ✓
- c. Externalización
- d. Producción propia con provisión externa

Pregunta 4

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Cuando una corriente eléctrica pasa a través de un alimento, provocando la elevación de la temperatura en su interior como resultado de la resistencia que ofrece el paso de la corriente eléctrica hablamos de...

Seleccione una:

- a. Calentamiento por microondas
- b. Calentamiento por inducción
- c. Calentamiento por radiofrecuencia
- d. Calentamiento óhmico ✓

Pregunta 5

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Destaque el agente que no constituye un riesgo biológico:

Seleccione una:

- a. Virus
- b. Parásitos
- c. Bacterias
- d. Aditivos ✓

Pregunta **6**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El etiquetado general, es decir, las normas genéricas para los productos alimenticios, se encuentra dentro de...

Seleccione una:

- a. Ninguna de las anteriores
- b. Legislación transversal
- c. Legislación horizontal ✓
- d. La legislación vertical

Pregunta **7**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El modelo de explotación de las cocinas hospitalarias en el cual la elaboración de las comidas es realizada en el propio centro hospitalario por personal del propio centro y personal de una empresa externa contratada, encargada también del suministro de víveres, se denomina..

Seleccione una:

- a. Unidad de producción mixta. ✓
- b. Unidad de producción externa
- c. Autogestión
- d. Unidad de producción propia y provisión externa

Pregunta **8**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El modelo de gestión de cocina hospitalaria que incluye los siguientes pasos: producción, abatimiento o enfriamiento rápido del producto, y conservación mediante refrigeración o congelación hasta el momento de la regeneración del producto, se denomina...

Seleccione una:

- a. Línea de regeneración
- b. Línea caliente
- c. Línea fría ✓
- d. Línea de restauración

Pregunta **9**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El procedimiento que elimina los microorganismos patógenos de los alimentos y una gran parte de los microorganismos vegetativos de carácter saprofito se denomina...

Seleccione una:

- a. Escaldado
- b. Termización
- c. Esterilización
- d. Pasteurización ✓

Pregunta **10**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El proceso de conservación de los alimentos mediante refrigeración o congelación destinados a limitar el crecimiento de microorganismos se denomina...

Seleccione una:

- a. Tratamientos a baja temperatura ✓
- b. Pasteurización
- c. Escaldado
- d. Eliminación de agua por concentración y deshidratación

Pregunta **11**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El tratamiento no térmico en el cual se produce la formación, crecimiento e implosión de diminutas burbujas de gas en el líquido cuando las ondas de ultrasonidos pasan a través de él se denomina...

Seleccione una:

- a. Sinolisis
- b. Colapso de burbujas
- c. Cavitación ✓
- d. Altas presiones hidrostáticas

Pregunta **12**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

En el etiquetado debe incluirse el Grado Alcohólico Volumétrico Adquirido cuando...

Seleccione una:

- a. Supera el 2%
- b. Supera el 5%
- c. Alcanza 1,2% ✓
- d. Alcanza el 10%

Pregunta **13**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

En una etiqueta no debe faltar:

Seleccione una:

- a. Los posibles alérgenos
- b. La fecha de duración mínima
- c. La lista de ingredientes
- d. Todos son datos a incluir en la etiqueta ✓

Pregunta **14**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

La bioética utiliza todos estos principios excepto:

Seleccione una:

- a. No maleficiencia
- b. Autonomía
- c. Injusticia ✓
- d. Beneficencia

Pregunta **15**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

La capacidad de las personas de deliberar sobre sus finalidades personales y de actuar bajo la dirección de las decisiones que pueda tomar se denomina...

Seleccione una:

- a. Justicia
- b. No-maleficencia
- c. Autonomía ✓
- d. Beneficencia

Pregunta **16**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

La dieta de Lutz es:

Seleccione una:

- a. A. Una dieta rica en hidratos de carbono y sin lípidos y proteínas
- b. A y B son correctas.
- c. B. Una dieta rica en grasa ✓
- d. C. Una dieta no cetogénica

Pregunta **17**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Las dietas milagro pueden clasificarse en:

Seleccione una:

- a. Dietas hipocalóricas, asociativas y excluyentes
- b. Dietas hipocalóricas, disociativas y excluyentes ✓
- c. Dietas hipercalóricas, asociativas y contributivas
- d. Dietas hipercalóricas, disociativas y excluyentes

Pregunta **18**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Las dietas muy restrictivas, muy bajas en calorías, aunque consiguen que el peso disminuya a corto plazo, constituyen un riesgo inaceptable para la salud ya que pueden:

Seleccione una:

- a. Todas son correctas ✓
- b. Favorecer el efecto "rebote" o "yo-yo".
- c. Desencadenan, incluso, trastornos del comportamiento alimentario (anorexia y bulimia), a veces de mayor gravedad que el exceso de peso que se pretendía corregir.
- d. Abandonar estas dietas, las personas que siguen estas dietas no han aprendido a comer saludablemente y vuelven a las costumbres que les hicieron engordar.

Pregunta **19**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Los veganos se caracterizan por:

Seleccione una:

- a. Incluyen en su dieta vegetales, huevos y cereales.
- b. Rechazo a alimentos animales excepto los procedentes de ellos como leche o miel.
- c. El rechazo a los alimentos animales por el alto precio.
- d. Destacan su respeto a los animales. ✓

Pregunta **20**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

No producir daño y prevenirlo pertenece al principio bioético de :

Seleccione una:

- a. No maleficencia ✓
- b. Justicia
- c. Autonomía
- d. Beneficiencia

Pregunta **21**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

No será obligatorio indicar la fecha de duración en el caso de:

Seleccione una:

- a. Todas son correctas. ✓
- b. Los vinos y las bebidas con una graduación de un 10% o más en volumen de alcohol
- c. Los zumos de frutas y las bebidas alcohólicas en recipientes individuales de más de 5 litros destinados a distribuirse a las colectividades;
- d. La goma de mascar

Pregunta **22**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Qué vegetal no precisa ser escaldado con agua o vapor antes de ser congelado

Seleccione una:

- a. Tomate
- b. Ajo
- c. Cebolla ✓
- d. Coliflor

Pregunta **23**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Respecto al riesgo biológico (señala la opción incorrecta)

Seleccione una:

- a. La transmisión alimentaria se produce por la ingesta de un alimento contaminado
- b. Estos agentes prevalecen en los alimentos de origen animal
- c. Los agentes zoonóticos no producen enfermedades comunes en humanos y animales. ✓
- d. Los agentes causales pueden ser parásitos, bacterias, sus toxinas, virus, priones o toxinas naturales de organismos vivos (biotoxinas).

Pregunta **24**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Señala la opción incorrecta sobre el veganismo:

Seleccione una:

- a. Si consumen miel ✓
- b. Su motivación principal es el respeto a los demás animales
- c. No consumen huevos ni leche
- d. Promueve la liberación de los animales a los que consideran explotados para la obtención de alimentos

Pregunta **25**

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Una etiqueta debe reflejar si el producto contiene:

Seleccione una:

- a. La presencia de todos estos productos debe ser destacada. ✓
- b. Productos a base de huevo
- c. Gluten y derivados
- d. Cacahuete