

Comenzado el lunes, 27 de noviembre de 2017, 13:55

Estado Finalizado

Finalizado en lunes, 27 de noviembre de 2017, 14:26

Tiempo empleado 31 minutos 9 segundos

Puntos 21,00/25,00

Calificación 8,40 de 10,00 (84%)

Comentario - Buen trabajo - Continúe con el curso

Pregunta 1

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

¿Cual de los siguientes no es un oligosacárido?

Seleccione una:

- a. Acido algínico ✓
- b. Rafinosa
- c. Verbascosa
- d. Inulina

Pregunta 2

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Cúal de los siguientes no es un efecto beneficioso de los ácidos grasos monoinsaturados:

Seleccione una:

- a. Disminuye la Tensión Arterial.
- b. Mejora la función gástrica, hepática y biliar.
- c. Disminuye el colesterol total
- d. Disminuye el HDL ✓

Pregunta 3

Cuál de estos carbohidratos no puede ser metabolizado por nuestro

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

organismo

Seleccione una:

- a. Sacarosa
- b. Almidón
- c. Celulosa ✓
- d. Lactosa

Pregunta 4

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Desde el punto de vista nutricional, las proteínas incompletas se caracterizan por...(señala la opción incorrecta):

Seleccione una:

- a. Carecen de algunos de los aminoácidos esenciales
- b. Permiten la vida pero no el crecimiento.
- c. Su complementación con otras proteínas incompletas permiten lograr proteínas de mayor calidad
- d. Son principalmente de origen animal ✓

Pregunta 5

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Durante que fase de la absorción de los lípidos se forman los quilomicrones

Seleccione una:

- a. Fase luminal
- b. Fase de reabsorción
- c. Fase mucosa ✓
- d. Fase de transporte

Pregunta 6

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

El ácido linoléico se encuentra casi exclusivamente en:

Seleccione una:

- a. Soja ✗
- b. Pescado
- c. Maiz
- d. Girasol

Pregunta 7

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El agar-agar pertenece al grupo de:

Seleccione una:

- a. Almidón
- b. Celulosas
- c. Mucílagos ✓
- d. Pectinas

Pregunta 8

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El conjunto de transformaciones químicas que sufren los nutrientes en los tejidos con la finalidad de obtener la energía, construir, repara los tejidos y regular los procesos metabólicos se define como:

Seleccione una:

- a. Anabolismo
- b. Alimentación
- c. Metabolismo ✓
- d. Catabolismo

Pregunta 9

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Es importante tomar frutas, verduras y cereales integrales por:

Seleccione una:

- a. Aumenta sustancialmente su poder nutritivo
- b. Mejora la digestión
- c. Tiene mejor sabor
- d. Contienen la fibra dietética en su cubierta vegetal ✓

Pregunta 10

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

La absorción de los monosacáridos en el intestino va asociada a un transporte activo de...

Seleccione una:

- a. Cloro
- b. Sodio ✓
- c. Fósforo

d. Potasio

Pregunta 11

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

La degradación de glucógeno para obtener energía se denomina:

Seleccione una:

- a. Glucogénesis
- b. Lipolisis
- c. Glucogenolisis ✓
- d. Glucolisis

Pregunta 12

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

La fibra dietética tiene una serie de efectos sobre el tránsito gastrointestinal. Señala la respuesta correcta:

Seleccione una:

- a. La fibra insoluble retrasa el vaciamiento gástrico.
- b. La fibra insoluble y poco fermentable tiene mayores efectos laxantes ✓
- c. La fibra fermentable produce ácidos grasos de cadena media (AGCC).
- d. La fibra soluble aumenta la absorción de nutrientes y vitaminas en el intestino delgado.

Pregunta 13

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

La ingesta media de Nitrógeno (N) para mantener el equilibrio nitrogenado es:

Seleccione una:

- a. 85 mg/kg/día
- b. 55 mg/kg/día
- c. 75 mg/kg/día ✓
- d. 65 mg/kg/día

Pregunta 14

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

La Leucina es un aminoácido:

Seleccione una:

sobre 1,00

- a. A. Esencial ✗
- b. B. Ramificado
- c. A y B son correctas
- d. C. Aromático

Pregunta 15

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Las principales funciones de la vitamina A (señala la opción incorrecta) son:

Seleccione una:

- a. Crecimiento óseo
- b. Coagulación sanguínea ✓
- c. Protección de epitelios
- d. Detección de luz en la retina

Pregunta 16

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

Los carbohidratos pueden ser almacenados en el organismo en forma de glucógeno hepático y muscular.Cuál es su finalidad:

Seleccione una:

- a. Mantener la glucemia dentro de valores normales
- b. Impedir el uso de las proteínas para obtener energía en situaciones de ayuno ✗
- c. Todas son correctas
- d. Servir de sustrato energético al músculo

Pregunta 17

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

Los fosfolípidos se sintetizan en:

Seleccione una:

- a. B. No se sintetizan en el organismo
- b. A y C son correctas
- c. C. Principalmente (90%) en el hígado ✗
- d. A. Probablemente en todos los tejidos del organismo

Pregunta **18**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Señala la opción incorrecta sobre las propiedades de la fibra soluble:

Seleccione una:

- a. Acelera el vaciamiento gástrico ✓
- b. Disminuye la glucemia postprandial
- c. Disminuye los niveles de colesterol
- d. Regula el tránsito intestinal

Pregunta **19**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre la lactosa. Señala la opción falsa:

Seleccione una:

- a. No se hidroliza en el intestino ✓
- b. Es el hidrato de carbono de los mamíferos
- c. Es menos soluble en agua que otros oligosacáridos
- d. Formada por una molécula de glucosa y otra de galactosa

Pregunta **20**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre la vitamina E (señala la respuesta correcta):

Seleccione una:

- a. Se halla principalmente en las grasas de origen animal
- b. Su déficit produce osteomalacia.
- c. Su principal función es la de actuar como antioxidante. ✓
- d. No se elimina vía renal

Pregunta **21**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre la vitamina K (señala la opción incorrecta):

Seleccione una:

- a. El déficit severo produce síndrome hemorrágico
- b. La filoquinona es hidrosoluble. ✓
- c. Se almacena en el hígado y se elimina en heces y orina
- d. Para sintetizarla se requiere la presencia de flora intestinal

Pregunta **22**

Sobre las ceras, señale la opción correcta:

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre las gomas, señala la opción correcta.

Seleccione una:

- a. Son polisacáridos
- b. No suele ingerirse habitualmente con los alimentos naturales
- c. Se utilizan como estabilizantes y gelificantes
- d. Todas son correctas ✓

Pregunta **23**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre los fructooligosacáridos (FOS) señala la opción falsa:

Seleccione una:

- a. Se hallan en la leche de vaca ✓
- b. Se compone de dos moléculas: fructosa+sacarosa.
- c. Favorecen el crecimiento de bifidobacterias
- d. Son oligosacáridos

Pregunta **24**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre los Triglicéridos (TG). Señala la opción falsa:

Seleccione una:

- a. Empeorar la palatabilidad de los alimentos ✓
- b. Mantienen los órganos en su sitio y protege de los traumatismos.
- c. Sirven de vehículo para las vitaminas liposolubles
- d. Aíslan del frío.

Pregunta **25**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Todos estos alimentos son ricos en fibras. Más de 2gr/100 gr alimento, excepto:

Seleccione una:

- a. Todas son correctas ✓
- b. Espinaca
- c. Lentejas
- d. Judía verde

