



Navegación por el
cuestionario



[Finalizar revisión](#)

Comenzado el lunes, 25 de septiembre de 2017, 17:57
Estado Finalizado
Finalizado en lunes, 25 de septiembre de 2017, 18:43
Tiempo empleado 45 minutos 42 segundos
Puntos 29,00/30,00
Calificación 9,67 de un máximo de 10,00 (97%)
Comentario - Apto

[Accede al caso práctico del Módulo 1 pinchando aquí](#)

Pregunta 1

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00



Un nutriente esencial:

Seleccione una:

- ☐ a. Se refiere exclusivamente a los nutrientes que no podemos sintetizar ni en cantidades deficitarias.
- ☐ b. Se refiere a nutrientes imprescindibles para el organismo.
- ☐ c. Se denominan así los nutrientes importantes para salud
- ☒ d. Se llama así porque el organismo no puede sintetizarlo o al menos no en la cantidad adecuada y debemos obtenerlo desde el exterior. ✓

Es el que no puede sintetizarse, o no en cantidad suficiente, y que necesitamos en el organismo de manera imprescindible.

Pregunta 2

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00



Los eicosanoides:

Seleccione una:

- ☐ a. Se sintetizan exclusivamente a partir de omega 3.
- ☐ b. Son las prostaglandinas, los tromboxanos y los omega-3.
- ☐ c. Proceden de ácidos grasos saturados.
- ☒ d. Se sintetizan a partir de omega-3 y omega-6. ✓

Se sintetizan a partir de omega-3 y omega-6, ambos poliinsaturados, y son tres tipos: prostaglandinas, tromboxanos y leucotrienos.

Pregunta 3

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00



Son ácidos grasos saturados:

Seleccione una:

- ☐ a. Oleico y palmitoleico.
- ☒ b. Láurico y mirístico. ✓
- ☐ c. Linoleico y linolénico.
- ☐ d. DHA, EPA.

Los ácidos grasos saturados no tienen dobles enlaces en su estructura. Serían el láurico, mirístico, palmítico, esteárico, araquídico y lignocérico (alimentos de origen animal, sobre todo).

Pregunta 4

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00



En los cereales, el aminoácido limitante es :

Seleccione una:

- ☒ a. Lisina. ✓
- ☐ b. Arginina.
- ☐ c. Metionina.
- ☐ d. Taurina.

Es la lisina ya que es el aminoácido del que carecen.

Pregunta 5

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00



La toxicología alimentaria:

Seleccione una:

- ☐ a. Es lo mismo que la Microbiología.
- ☒ b. Detecta compuestos que puedan producir intoxicaciones. ✓
- ☐ c. Se encarga expresamente de la legislación y reglamentación alimentaria.
- ☐ d. Estudia la higiene de los alimentos y buenas prácticas de higiene por parte del manipulador.

La toxicología alimentaria se encarga de estudiar las intoxicaciones alimentarias con la detección y prevención de los agentes causantes. Los demás puntos son llevados por otros ámbitos tales como Microbiología, Legislación alimentaria e Higiene de los alimentos.

Pregunta 6

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00



Un déficit de sodio:

Seleccione una:

- ☒ a. Produce síntomas neurológicos, vómitos y náuseas. ✓
- ☐ b. Produce gastroenteritis e insuficiencia renal.
- ☐ c. Se relaciona con hiperaldosteronismo.
- ☐ d. Se produce por déficit de líquido corporal.

Hiponatremia: se produce por un aumento del líquido corporal, por déficit de la aldosterona o por ingesta excesiva de agua. Produce debilidad, náuseas y vómitos, síntomas neurológicos como confusión e irritabilidad, síncope y caídas.

Pregunta 7

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta

La celulosa:

Seleccione una:

- ☐ a. Está en alimentos de origen animal.
- ☒ b. Es considerada fibra dietética. ✓
- ☐ c. No se considera fibra dietética
- ☐ d. Es un monosacárido de origen vegetal.

Además de ser considerada fibra, es un polisacárido de origen vegetal.

Pregunta 8

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta

En las legumbres, el aminoácido limitante es :

Seleccione una:

- ☐ a. Lisina.
- ☐ b. Arginina.
- ☒ c. Metionina. ✓
- ☐ d. Taurina.

Es la metionina ya que no se encuentra presente.

Pregunta 9

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta

El aumento de triglicéridos sanguíneos puede ser por:

Seleccione una:

- ☐ a. Un exceso en el consumo de lípidos.
- ☒ b. Por un exceso en el consumo de lípidos y también de azúcares simples. ✓
- ☐ c. Un exceso de lípidos y de hidratos de carbono complejos.
- ☐ d. Un exceso en el consumo de grasas de tipo saturadas.

El consumo excesivo de grasas y azúcares lleva a un aumento de triglicéridos (TG) en sangre debido a que ambos pueden acumularse en los adipocitos en forma de triacilglicéridos (TAG) que al descomponerse liberan TG a la circulación.

Pregunta 10

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta

Macronutrientes son:

Seleccione una:

- ☐ a. Todos los que se ven a simple vista.
- ☒ b. Los que necesita el organismo en grandes cantidades y le proporcionan energía. ✓
- ☐ c. Los que necesitamos en pequeñas cantidades pero son imprescindibles debido a sus funciones fisiológicas.
- ☐ d. Los que se ven al microscopio.

Los lípidos, carbohidratos y proteínas necesarios en cantidades altas y que son calóricos.

Pregunta 11

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta

La vitamina A, presente en los alimentos de origen vegetal, se encuentra como:

Seleccione una:

- ☐ a. Menadiona.
- ☒ b. β-carotenos. ✓
- ☐ c. Retinol.
- ☐ d. Esteroles.

El retinol está presente como tal en los alimentos de origen animal, mientras que en los vegetales se encuentra como provitamina A, en forma de betacarotenos, que son los pigmentos de color amarillo-rojo de las frutas, hortalizas y vegetales.

Pregunta 12

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta

Respecto a la motilidad gástrica:

Seleccione una:

- ☐ a. Motilina, gastrina y GIP aumentan la motilidad.
- ☐ b. Gastrina y motilina inhiben la motilidad y secretina, GIP y CCK la aumentan.
- ☐ c. Motilina, gastrina y CCK aumentan la motilidad y GIP y secretina la inhiben.
- ☒ d. La secretina, CCK y el GIP inhiben la motilidad mientras que gastrina y motilina la aumentan. ✓

Las hormonas gastrina y motilina ayudan a la motilidad gástrica en el proceso de digestión para que continúe y pasen al intestino los nutrientes, mientras que la GIP, CCK y la secretina la inhiben para reducir la tasa de vaciamiento gástrico.

Pregunta 13

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

🚩 Marcar pregunta


La inulina es una fibra de tipo:

Seleccione una:

- ☐ a. Insoluble.
- ☒ b. Soluble. ✓
- ☐ c. Soluble en alcohol.
- ☐ d. Soluble pero en grasas.

La inulina es una fibra soluble o fermentable como por ejemplo las gomas y mucílagos.

Pregunta 14

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta


Son macronutrientes:

Seleccione una:

- ☒ a. Proteínas, carbohidratos, lípidos. ✓
- ☐ b. Proteínas, carnes, legumbres.
- ☐ c. Vitaminas y minerales.
- ☐ d. Grasas, azúcar y vitaminas.

Son macronutrientes: carbohidratos, lípidos o grasas y proteínas, necesarios en grandes cantidades diariamente.

Pregunta 15

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta


Los alimentos plásticos:

Seleccione una:

- ☐ a. Se caracterizan por ser los más ricos en vitaminas.
- ☒ b. Son ricos en proteínas y minerales. ✓
- ☐ c. Este grupo lo forman las verduras y hortalizas entre otros.
- ☐ d. Su función es de regular las funciones metabólicas del organismo.

Son los alimentos proteicos de origen animal y vegetal, ricos en minerales, y se consideran de función estructural, no reguladora. Las vitaminas prevalecen en el grupo de los reguladores (frutas, verduras y hortalizas).

Pregunta 16

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta


El huevo se relaciona con una buena salud ocular debido a:

Seleccione una:

- ☐ a. Las proteínas de alto valor biológico.
- ☐ b. El fósforo.
- ☒ c. Luteína. ✓
- ☐ d. Las vitaminas D y E.

La yema de huevo es rica en luteína, asociada a la salud ocular.

Pregunta 17

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta


La absorción del hierro no hemo:

Seleccione una:

- ☐ a. Disminuye en presencia de ácido ascórbico.
- ☐ b. Aumenta por los oxalatos de las verduras.
- ☐ c. Aumenta en presencia de Zinc y Cobre.
- ☒ d. Aumenta en presencia de proteína. ✓

El hierro se absorbe mejor con proteína. También se absorbe más en presencia de ácido ascórbico y menos con metales divalentes como el zinc, cobre o magnesio.

Pregunta 18

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta


La lactosa es:

Seleccione una:

- ☐ a. Monosacárido de la leche.
- ☒ b. Disacárido de la leche. ✓
- ☐ c. Oligosacárido.
- ☐ d. El nombre de la sacarosa presente en la leche.

La lactosa es un disacárido formado por dos unidades de galactosa y es el hidrato de carbono de la leche.

Pregunta 19

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta


Los hidratos de carbono que son polisacáridos es porque:

Seleccione una:

- ☐ a. Están formados por cadenas de 2 a 10 monosacáridos.
- ☐ b. Tienen más de 20 monosacáridos unidos.
- ☐ c. Tienen más de 20 disacáridos unidos.
- ☒ d. Tienen más de diez monosacáridos unidos. ✓

Están formados por más de 10 monosacáridos. Entre 2 y 10 se consideran oligosacáridos.

Pregunta 20

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
 Marcar
pregunta

La lignina es una fibra de tipo:

Seleccione una:

- ☒ a. Insoluble. ✓
- ☐ b. Soluble.
- ☐ c. Soluble en alcohol.
- ☐ d. Soluble pero en grasas.

La lignina es parcialmente insoluble por lo que se considera dentro de la fibra insoluble.

Pregunta 21

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

Son micronutrientes:

Seleccione una:

- ☐ a. Proteínas, carbohidratos, lípidos.
- ☐ b. Proteínas, carnes, legumbres.



Marcar pregunta

- ☒ c. Vitaminas y minerales. ✓
- ☐ d. Grasas, azúcar y vitaminas.

Solo las vitaminas y minerales son micronutrientes, debido a la necesidad de ambos en pequeñas cantidades.

Pregunta 22

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

Son nutrientes acalóricos:

Seleccione una:

- ☐ a. Los edulcorantes artificiales.
- ☐ b. Las enzimas.
- ☐ c. El alcohol.
- ☒ d. Vitaminas y minerales. ✓

Los micronutrientes que son las vitaminas y minerales son los que no aportan calorías. Los edulcorantes, las enzimas y el alcohol no son nutrientes.

Pregunta 23

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

La bromatología es la ciencia que:

Seleccione una:

- ☒ a. Estudia el análisis de los alimentos y sus propiedades. ✓
- ☐ b. Estudia la combinación óptima de los alimentos.
- ☐ c. Estudia el proceso de nutrición en nuestro organismo.
- ☐ d. Estudia el metabolismo de los alimentos.

La bromatología es la ciencia que se encarga de estudiar la composición nutricional de los alimentos y las propiedades que poseen para una mejor conservación, prevención de enfermedades y adaptación a la reglamentación entre otros.

Pregunta 24

Incorrecta

Puntúa 0,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

La vitamina A, presente en los alimentos de origen animal, se encuentra como:

Seleccione una:

- ☐ a. Menadiona.
- ☒ b. β -carotenos. ✗
- ☐ c. Retinol.
- ☐ d. Esteroles.

La vitamina A o retinol que es la forma activa como tal, se encuentra solamente en los alimentos de origen animal.

Pregunta 25

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

La nutrición es un acto:

Seleccione una:

- ☐ a. Voluntario.
- ☒ b. Involuntario. ✓
- ☐ c. Accidental.
- ☐ d. Natural.

La nutrición es un acto involuntario porque es el proceso de transformación de los alimentos y absorción y actuación de los nutrientes que sucede en nuestro organismo tras la ingesta, de tal manera que no lo podemos controlar.

Pregunta 26

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

Micronutrientes son:

Seleccione una:

- ☐ a. Todos los que se ven a simple vista.
- ☐ b. Los que necesita el organismo en grandes cantidades y le proporcionan energía.
- ☒ c. Los que necesitamos en pequeñas cantidades pero son imprescindibles debido a sus funciones fisiológicas. ✓
- ☐ d. Los que se ven al microscopio.

Las vitaminas y los minerales son los micronutrientes, necesarios en cantidades muy bajas en relación a los macronutrientes pero cuyas funciones son indispensables para el buen funcionamiento del organismo.

Pregunta 27

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

La soja se considera que:

Seleccione una:

- ☒ a. No tiene aminoácidos limitantes. ✓
- ☐ b. Es una proteína de bajo valor biológico.
- ☐ c. La lisina es su aminoácido limitante.
- ☐ d. La metionina es su aminoácido limitante.

La soja no tiene aminoácidos limitantes y por ello se considera una proteína de alto valor biológico.

Pregunta 28

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00



Marcar pregunta

La tecnología de los alimentos:

Seleccione una:

- ☐ a. No incluye nada referente a la biotecnología de los componentes de los alimentos.
- ☐ b. Se encarga de analizar el valor nutritivo de los alimentos.
- ☒ c. Se encarga de la elaboración, conservación, envasado y demás procesos industriales. ✓
- ☐ d. Se ocupa de las normas de higiene personal en manipuladores de alimentos.

Se encarga de los diversos procesos que lleva a cabo la industria alimentaria desde la formación del alimento hasta su distribución y transporte además de la biotecnología de los mismos.

Pregunta 29

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00



Alimentario es:

Seleccione una:

- ☐ a. Todo lo que se come.
- ☐ b. Alimento de origen vegetal.
- ☐ c. Todo aquello que tiene capacidad de nutrir.
- ☒ d. Todo aquello relacionado con el alimento. ✓

Alimentario es lo relacionado con el alimento como su producción, transporte y distribución. Difiere de alimenticio en que este último se refiere a la capacidad de nutrir.

Pregunta 30

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00



Son ácidos grasos poliinsaturados:

Seleccione una:

- ☐ a. El oleico, palmitoleico.
- ☐ b. El láurico, mirístico.
- ☒ c. El linoleico, linolénico. ✓
- ☐ d. El esteárico, araquídico.

Los ácidos grasos poliinsaturados son aquellos que tienen más de un doble enlace en su estructura. Son el linoleico, α -linolénico, araquidónico, EPA, DHA, nervónico (alimentos de origen vegetal y animal).

[Finalizar revisión](#)