



Navegación por el
cuestionario



[Finalizar revisión](#)

Comenzado el martes, 21 de marzo de 2017, 15:53
Estado Finalizado
Finalizado en martes, 21 de marzo de 2017, 16:30
Tiempo empleado 36 minutos 59 segundos
Puntos 29,00/30,00
Calificación 9,67 de un máximo de 10,00 (97%)
Comentario - Apto

Pregunta 1

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

Marcar
pregunta

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

Seleccione una:

- ☐ a. Menadiona.
- ☐ b. 6-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.
La respuesta correcta es: Retinol.

Pregunta 2

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 nutrientes que sucede en nuestro organismo tras la ingesta, de tal manera que no lo podemos controlar.
La respuesta correcta es: Involuntario.

Pregunta 3

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.
La respuesta correcta es: No tiene aminoácidos limitantes.

Pregunta 4

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

Marcar
pregunta

Los productos finales obtenidos tras el proceso de glucólisis son:

Seleccione una:

- ☐ a. 32 moléculas de ATP y agua.
- ☒ b. 32 moléculas de ATP, agua y CO2 ✓
- ☐ c. 36 moléculas de ATP, agua y CO2
- ☐ d. 2 moléculas de ATP, agua y CO2

En el final de la glucólisis, los productos obtenidos serán energía en forma de 32 moléculas de ATP junto a CO2 y ag puesto que es una reacción catabólica exergónica.
La respuesta correcta es: 32 moléculas de ATP, agua y CO2

Pregunta 5

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 distribución y transporte además de la biotecnología de los mismos.
La respuesta correcta es: Se encarga de la elaboración, conservación, envasado y demás procesos industriales.

Pregunta 6

La lactosa es:

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
Marcar
pregunta

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.
La respuesta correcta es: Disacárido de la leche.

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.
La respuesta correcta es: Es considerada fibra dietética.

Pregunta 8

Sin contestar
Puntúa como
1,00
Marcar
pregunta

Son ácidos grasos monoinsaturados:

Seleccione una:

- ☐ a. Oleico, palmitoleico.
- ☐ b. Láurico, mirístico.
- ☐ c. Linoleico, linolénico.
- ☐ d. Esteárico, araquídico.

Los ácidos grasos monoinsaturados son aquellos que tienen solo un doble enlace en su estructura. Son: oléico, palm (alimentos de origen vegetal).
La respuesta correcta es: Oleico, palmitoleico.

Pregunta 9

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
Marcar
pregunta

El Enteroglucagón se produce en células de:

Seleccione una:

- ☐ a. Páncreas.
- ☐ b. Estómago.
- ☐ c. Duodeno y yeyuno.
- ☒ d. Íleon y colon. ✓

Se produce en íleon y colon por acción de estímulos como ácidos grasos de cadena larga y carbohidratos.
La respuesta correcta es: Íleon y colon.

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.
La respuesta correcta es: Los que necesita el organismo en grandes cantidades y le proporcionan energía.

Pregunta 11

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
Marcar
pregunta

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.
La respuesta correcta es: Se llama así porque el organismo no puede sintetizarlo o al menos no en la cantidad adecuada y debemos obtenerlo desde el exterior.

Pregunta 12

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.
La respuesta correcta es: Soluble.

Pregunta 13

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 pase intestino los nutrientes, mientras que la GIP, CCK y la secretina la inhiben para reducir la tasa de vaciamiento gástri
La respuesta correcta es: La secretina, CCK y el GIP inhiben la motilidad mientras que gastrina y motilina la aumentan.

Pregunta 14

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.
La respuesta correcta es: Luteína.

Pregunta 15

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
Marcar
pregunta

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 d
Produce debilidad, náuseas y vómitos, síntomas neurológicos como confusión e irritabilidad, síncope y caídas.
La respuesta correcta es: Produce síntomas neurológicos, vómitos y náuseas.

Pregunta 16

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
Marcar
pregunta

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.
La respuesta correcta es: Lisina.

Pregunta 17

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.
La respuesta correcta es: Insoluble.

Pregunta 18

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00
Marcar
pregunta

Son micronutrientes:

Seleccione una:

- ☐ a. Proteínas, carbohidratos, lípidos.
- ☐ b. Proteínas, carnes, legumbres.
- ☒ 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.
La respuesta correcta es: Vitaminas y minerales.

Pregunta 19

Correcta
Puntúa 1,00
sobre 1,00

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

Seleccione una:

Marcar pregunta

- ☐ 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.

La respuesta correcta es: β -carotenos.

Pregunta 20

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Marcar pregunta

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).

La respuesta correcta es: Láurico y mirístico.

Pregunta 21

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Marcar pregunta

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, Higiene de los alimentos.

La respuesta correcta es: Detecta compuestos que puedan producir intoxicaciones.

Pregunta 22

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Marcar pregunta

El agua es:

Seleccione una:

- ☐ a. Un líquido como otros.
- ☒ b. Un nutriente. ✓
- ☐ c. Fuente de sales.
- ☐ d. Necesaria para poder comer.

El agua es considerado un nutriente más con unas características especiales.

La respuesta correcta es: Un nutriente.

Pregunta 23

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.

La respuesta correcta es: Vitaminas y minerales.

Pregunta 24

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Marcar pregunta

Los hidratos de carbono más frecuentes se clasifican en:

Seleccione una:

- ☐ a. Péptidos, monosacáridos y polisacáridos.
- ☐ b. Monosacáridos y polisacáridos.
- ☒ c. Monosacáridos, oligosacáridos, polisacáridos y disacáridos. ✓
- ☐ d. Solo los monosacáridos.

Los cuatro tipos de hidratos de carbono son frecuentes en la gran diversidad de alimentos.

La respuesta correcta es: Monosacáridos, oligosacáridos, polisacáridos y disacáridos.

Pregunta 25

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Marcar pregunta

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, tromboxano y leucotrienos.

La respuesta correcta es: Se sintetizan a partir de omega-3 y omega-6.

Pregunta 26

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.

La respuesta correcta es: Proteínas, carbohidratos, lípidos.

Pregunta 27

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.

La respuesta correcta es: Metionina.

Pregunta 28

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00
Marcar pregunta

La lipasa dependiente de hormonas juega un papel fundamental en procesos de lipólisis y lipogénesis. Es modulada por

Seleccione una:

- ☐ a. Insulina.
- ☐ b. Catecolaminas.
- ☒ c. Insulina, glucagón y catecolaminas. ✓
- ☐ d. Noradrenalina.

El control hormonal de la lipasa dependiente de hormonas se lleva a cabo gracias a la insulina y glucagón en el hígado y a la insulina y catecolaminas como noradrenalina en el tejido adiposo.

La respuesta correcta es: Insulina, glucagón y catecolaminas.

Pregunta 29

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).

La respuesta correcta es: Son ricos en proteínas y minerales.

Pregunta 30

Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00
Marcar pregunta

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, linolénico, araquidónico, EPA, DHA, nervónico (alimentos de origen vegetal y animal).

La respuesta correcta es: El linoleico, linolénico.

[Finalizar revisión](#)