

Comenzado el	domingo, 9 de septiembre de 2018, 12:11
Estado	Finalizado
Finalizado en	domingo, 9 de septiembre de 2018, 13:24
Tiempo empleado	1 hora 13 minutos
Puntos	22,00/25,00
Calificación	8,80 de 10,00 (88%)
Comentario -	Buen trabajo - Continúe con el curso

Pregunta 1

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

Pregunta 2

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

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

Seleccione una:

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

Pregunta 3

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El "Beriberi" es causado por el déficit de vitamina...

Seleccione una:

- ☐ a. B12
- ☐ b. B2
- ☒ c. B1 ✓
- ☐ d. B6

Pregunta 4

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El ácido linoléico (Omega 3) se encuentra casi exclusivamente en...

Seleccione una:

- ☒ a. Pescado ✓
- ☐ b. Soja
- ☐ c. Maíz
- ☐ d. Girasol

Pregunta **5**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El aceite de semilla de soja (señala la opción incorrecta)

Seleccione una:

- ☐ a. Se utiliza principalmente en la elaboración de margarinas y mantecas vegetales.
- ☐ b. Es el de mayor producción mundial.
- ☒ c. Se enrancia con dificultad ✓
- ☐ d. Tiene un elevado contenido en ácidos grasos poliinsaturados.

Pregunta **6**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El Cloro (señala la respuesta incorrecta):

Seleccione una:

- ☒ a. Es el principal anión en el líquido intracelular (LIC) ✓
- ☐ b. Contribuya a mantener el equilibrio ácido-base.
- ☐ c. En la ingesta dietética proviene principalmente de la sal de mesa.
- ☐ d. Se elimina a través de los riñones, heces y piel.

Pregunta **7**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El contenido mínimo de fruta en las mermeladas es:

Seleccione una:

- ☒ a. 30% ✓
- ☐ b. 55%
- ☐ c. 45%
- ☐ d. 10%

Pregunta **8**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El déficit de que mineral produce un cuadro de pseudodiabetes al afectar al nivel de tolerancia de la glucosa.

Seleccione una:

- ☒ a. Cromo ✓
- ☐ b. Yodo
- ☐ c. Selenio
- ☐ d. Manganeseo

Pregunta **9**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El deficit de ceruloplasmina que existe en la Enfermedad de Wilson produce en el tejido...

Seleccione una:

- ☐ a. Déficit de Hierro
- ☐ b. Acúmulo de Zinc
- ☐ c. Disminución de Magnesio
- ☒ d. Acúmulo de Cobre ✓

Pregunta **10**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El deficit de Niacina (B3) produce:

Seleccione una:

- ☐ a. Beri-beri
- ☒ b. Pelagra ✓
- ☐ c. Escorbuto
- ☐ d. Osteomalacia

Pregunta **11**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El producto obtenido a partir de frutas frescas a las que se ha reducido la proporción de humedad por la acción natural del aire y del sol se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Frutas en conserva.
- ☐ b. Frutas desnaturalizadas.
- ☒ c. Frutas desecadas. ✓
- ☐ d. Frutas deshidratadas.

Pregunta **12**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El producto que se obtiene a partir de zumo de frutas de uno o varias especies, por eliminación física de una parte determinada de agua se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Néctar de fruta
- ☒ b. Zumo de frutas concentrado ✓
- ☐ c. Zumo de frutas deshidratado
- ☐ d. Zumo de frutas a base de concentrado

Pregunta **13**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El queso que contiene entre un 25-45% de grasa es:

Seleccione una:

- ☐ a. Semidesnatado
- ☐ b. Extragrasso
- ☐ c. Grasso
- ☒ d. Semigrasso ✓

Pregunta **14**

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. 65 mg/kg/día
- ☒ d. 75 mg/kg/día ✓

Pregunta **15**

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

La Leucina es un aminoácido...

Seleccione una:

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

Pregunta **16**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

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

Seleccione una:

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

Pregunta **17**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Leche cruda es aquella que...

Seleccione una:

- ☐ a. No ha sido tratada.
- ☐ b. Ninguna de las anteriores.
- ☒ c. No ha sido calentada a más de 40 ✓
- ☐ d. Leche sometida a un proceso adecuado que asegura la destrucción de gérmenes patógenos y la casi totalidad de la microbiota.

Pregunta **18**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Los derivados cárnicos cocidos elaborados a partir de piezas de carne identificables que le aportan su nombre se engloban en:

Seleccione una:

- ☐ a. Grupo cuarto
- ☒ b. Grupo primero ✓
- ☐ c. Grupo tercero
- ☐ d. Grupo segundo

Pregunta **19**

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

Los fosfolípidos se sintetizan en:

Seleccione una:

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

Pregunta **20**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Los huevos son clasificados "L" cuando..

Seleccione una:

- ☒ a. Su peso está entre 63-73 gramos. ✓
- ☐ b. Su peso es superior a 73 gramos.
- ☐ c. Su peso está entre 53-63 gramos.
- ☐ d. No se clasifican por su peso.

Pregunta **21**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Respecto al valor nutritivo del marisco (señala la opción correcta):

Seleccione una:

- ☐ a. Los crustáceos tienen escaso contenido proteico y alto contenido en grasa
- ☐ b. Contiene sobretodo grasas saturadas
- ☐ c. Las ostras son pobres en yodo.
- ☒ d. Los mejillones y almejas son ricos en hierro ✓

Pregunta **22**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Respecto al valor nutritivo del pescado (señala la opción incorrecta):

Seleccione una:

- ☒ a. Los pescados considerados grasos contienen de 2,5 a 6% de grasa ✓
- ☐ b. Su contenido lipídico está inversamente relacionado con el acuoso
- ☐ c. La cantidad de vitamina y minerales depende de la especie y la estación del año.
- ☐ d. Son una valiosa fuente de calcio

Pregunta **23**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Sobre la Piridoxina (B6). Señala la opción incorrecta.

Seleccione una:

- ☐ a. Se encuentra en vísceras, carne, pollo, pescado y huevos.
- ☐ b. Activa como cofactor en múltiples reacciones enzimáticas.
- ☒ c. Se absorbe por transporte activo en el intestino delgado superior. ✓
- ☐ d. Su toxicidad a largo plazo produce ataxia y neuropatía sensorial grave.

Pregunta **24**

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

Sobre la vitamina E (señala la respuesta correcta):

Seleccione una:

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

Pregunta **25**

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. Se almacena en el hígado y se elimina en heces y orina
- ☐ c. Para sintetizarla se requiere la presencia de flora intestinal
- ☒ d. La filoquinona es hidrosoluble. ✓

[◀ Módulo I: Principios generales de la nutrición](#)

Ir a...

[Módulo II: Dieta saludable ▶](#)