



Listado de preguntas y respuestas correctas Examen 21-04-2016 - NUTRICION

1. Cuál de los siguientes carbohidratos posee menor poder edulcorante:
 - a) Sacarosa
 - b) Fructosa
 - c) Glucosa
 - d) Lactosa (*)**

2. El “puntaje químico” es un método empleado para evaluar la calidad proteica en el que se compara a los aminoácidos de la proteína de un alimento en estudio con la proteína:
 - a) Del huevo
 - b) De la leche humana
 - c) Patrón o de referencia (*)**
 - d) De la carne

3. Cuál es el nombre común del ácido graso cuya abreviatura y serie es 20:5 n3:
 - a) Linoleico
 - b) Linolénico
 - c) Docosahexanoico
 - d) Ecosapentanoico (*)**

4. Identifique que afirmación con respecto a la vitamina A, es correcta:
 - a) El retinol puede llegar a configurarse a todas las formas de vitamina A excepto al β caroteno (*)**
 - b) 10 μ g de todos trans β carotenos de suplementos equivale a 1 μ g de Actividad de Retinol Equivalente
 - c) La cocción a vapor de zanahorias y espinacas disminuye la biodisponibilidad de los carotenos
 - d) La ingesta dietética recomendada durante el embarazo es de 600 μ g/día

5. Algunos alimentos poseen antitiaminas, enzimas que degradan la estructura de la vitamina. La tiaminasa termolábil (tipo I) ¿en cuál de los siguientes alimento se encuentra?
- a) Arándanos
 - b) Coles
 - c) Pescados (*)**
 - d) Algas
6. En el metabolismo del calcio hay factores que aumentan la calciuria ¿Cuál de los siguientes factores produce este efecto?
- a) Alcohol
 - b) Oxalatos
 - c) Lactosa
 - d) Proteínas (*)**
7. Según el Instituto de Medicina de Estados Unidos, la ganancia de peso durante el embarazo en una mujer con un IMC pregestacional normal, debe ser:
- a) 13,5 a 18 kg
 - b) 12,5 a 18 kg
 - c) 11,5 a 16 kg (*)**
 - d) 10,5 a 16 kg
8. Para determinar la ingesta dietética recomendada de hierro, la Academia Nacional de Ciencias de EEUU tuvo como criterio de adecuación la cantidad necesaria para:
- a) Asegurar la más alta biodisponibilidad
 - b) Reponer las perdidas
 - c) Reponer las perdidas y lograr mantener concentraciones de ferritina sérica de 15 ug/l (*)**
 - d) Mantener reservas mínimas equivalentes a concentraciones de ferritina sérica de 15 ug/l
9. Para determinar la ingesta dietética recomendada de zinc se tuvo en cuenta: (marcar la opción correcta)
- a) La cantidad mínima que necesita ser absorbida para reemplazar las pérdidas endógenas (*)**
 - b) La biodisponibilidad de la alimentación, indicador que refleja mejor las diferencias entre ingestas adecuadas o marginales
 - c) El nivel de ingesta que permite mantener en rangos adecuados los valores de zinc en plasma
 - d) La ingesta mínima necesaria para mantener la excreción urinaria en cifras superiores a los 50µg/día
10. Indique cuál de estas manifestaciones corresponde a la deficiencia de vitamina E:
- a) Neuropatía periférica (*)**
 - b) Hemorragias
 - c) Queratinización de los tejidos epiteliales
 - d) Alteraciones hepáticas

11. ¿Cuándo se inicia la capacidad de la glándula mamaria para segregar leche?:
- a) Durante la lactogénesis, estadio II
 - b) Durante la galactopoyesis
 - c) Durante la mamogénesis
 - d) **Durante la lactogénesis, estadio I (*)**
12. La pasteurización de la leche humana, representa una alternativa eficaz para aquellos recién nacidos internados en Unidades de Terapia Intensiva Neonatal; dicho tratamiento térmico debe ser de:
- a) **62,5°C durante 30 minutos (*)**
 - b) 72-75°C durante 15 minutos
 - c) 72°C durante 15 segundos
 - d) 62°C durante 30 segundos
13. Durante la lactancia materna la fenilcetonuria es una contraindicación:
- a) Transitoria y completa
 - b) Permanente y total
 - c) **Permanente y parcial (*)**
 - d) Transitoria y parcial
14. Juan Manuel se encuentra en el percentil 10 de la gráfica de peso para su edad, ello significa que:
- a) Pesa lo mismo o más que el 90% de la población de referencia de niños de la misma edad
 - b) Pesa lo mismo que el 10% de la población de referencia de niños de la misma edad y estatura
 - c) **Pesa lo mismo o más que el 10% de la población de referencia de niños de la misma edad (*)**
 - d) Pesa menos que el 10% de la población de referencia de niños de la misma edad
15. Los criterios de inclusión que se utilizaron para determinar la muestra del estudio multicéntrico de la OMS para elaborar el Nuevo Patrón de Crecimiento Infantil, incluyen:
- a) Lactancia materna exclusiva o predominante hasta los 6 meses
 - b) **Introducción de alimentos complementarios a los 6 meses (*)**
 - c) Madre no fumadora (durante el embarazo)
 - d) Lactancia materna parcial hasta los 24 meses

16. ¿Qué alimentos considera usted que deben evitarse durante el primer año de vida del lactante?
- Uvas enteras, arroz parboil, choclo y legumbres enteras (*)**
 - Legumbres procesadas, zanahoria rallada, pescado y fideos
 - Sémola, pera, huevo y vanillas
 - Remolacha, batata, puré de lentejas y arroz doble carolina
17. La energía proveniente de los alimentos complementarios debe determinarse:
- A partir de la energía provista por la ingesta de leche materna
 - A partir de la diferencia entre el requerimiento energético para la edad y la energía provista de la leche materna (*)**
 - No deben determinarse cuantitativamente según la Organización Mundial de la Salud
 - De acuerdo a las necesidades energético diarias del niño
18. Un recién nacido prematuro que nace con sus parámetros de longitud corporal y peso por debajo de los percentilos normales para su edad gestacional y sexo:
- Presenta Retardo del Crecimiento Intrauterino tipo I
 - Presenta Retardo Del Crecimiento Intrauterino Tipo II (*)**
 - Presenta Retardo Del Crecimiento Intrauterino Tipo III
 - No presenta Retardo Del Crecimiento Intrauterino
19. El Enterobacter Sakazakii es una bacteria que:
- Se encuentra en los preparados para lactantes en polvo debido a que no son estériles (*)**
 - Se encuentra en los preparados para lactantes fluidos debido a que no son estériles
 - Se reduce su nivel contaminación si, al reconstituir los preparados para lactantes en polvo se utiliza agua a una temperatura menor a 70°C
 - Se reduce al mínimo su crecimiento si, una vez preparados los biberones se mantienen a una temperatura entre 10-12 °C por un lapso de 6 a 8 horas
20. Seleccione la opción que mejor describa la técnica de Pliegue Tricipital
- Paciente de pie. El pliegue se toma en el punto medio entre el ángulo acromial y la punta del olécranon, en la superficie posterior del músculo tríceps. (*)**
 - Paciente sentado. El pliegue se toma en el punto medio entre el ángulo acromial y la punta del olécranon, en la superficie anterior del músculo tríceps.
 - Paciente sentado. El pliegue se toma en el punto medio entre el ángulo acromial y la punta del olécranon, en la superficie posterior del músculo tríceps.
 - Paciente de pie. El pliegue se toma en el punto medio entre el ángulo acromial y la punta del olécranon, en la superficie anterior del músculo tríceps.

21. Seleccione la opción que mejor describa la técnica de Circunferencia Mínima de Cintura
- A) La cinta métrica se colocará en un plano horizontal sobre el punto medio entre el borde inferior de la última costilla y el borde superior de la cresta ilíaca.
 - B) La cinta métrica se colocará en un plano horizontal a nivel de la cintura natural que es el punto más angosto del torso. (*)**
 - C) La cinta métrica se colocará en un plano horizontal paralelo al piso a nivel de la intersección del borde superolateral del hueso ilíaco con la línea medio axilar.
 - D) La cinta métrica se colocará en un plano horizontal a nivel del ombligo.
22. Marque la opción CORRECTA. El objetivo del cálculo de error de medición en antropometría es:
- A) Mejorar la técnica de medición de los antropometristas mediante un programa de entrenamiento.
 - B) Calibrar los instrumentos a ser utilizados por los antropometristas.
 - C) Evaluar la calidad de las mediciones efectuadas por los antropometristas. (*)**
 - D) Promediar las mediciones efectuadas por los antropometristas.
23. ¿Cuál de las afirmaciones con respecto a la interpretación de la estatura y la velocidad de crecimiento de un niño es verdadera?:
- A) Si un niño tiene estatura normal con velocidad lenta, puede asumirse que existió una perturbación pasada del crecimiento.
 - B) Si un niño tiene estatura baja con velocidad normal, puede asumirse que existe alguna injuria sobre el crecimiento del niño en el presente que explique su baja estatura.
 - C) Si un niño tiene estatura baja, con velocidad muy lenta implica una perturbación del crecimiento en el presente del niño.
 - D) Si un niño tiene estatura baja con velocidad normal o baja, puede asumirse que el crecimiento es afectado por un problema medioambiental grave. (*)**
24. En relación a los sistemas de unidades de medida de los índices (puntaje Z y percentilos) existen equivalencias cuando se comparan datos antropométricos con distribución normal o gaussiana. Señale la equivalencia CORRECTA:
- A) Puntaje Z -2 DE equivale a percentilo 15
 - B) Puntaje Z -1 DE equivale a percentilo 10
 - C) Percentilo 1 equivale a Puntaje Z -10
 - D) Percentilo 50 equivale a Puntaje Z 0(*)**
25. La llegada del quimo ácido al duodeno determina la secreción de:
- a) Secretina, que estimula la secreción ácida gástrica
 - b) Secretina, que es un inhibidor débil de la secreción ácida gástrica (*)**
 - c) Colecitocinina (CCK), la cual incrementa la secreción ácida gástrica
 - d) Péptido inhibidor gástrico (GIP) que es un agonista de la gastrina

26. Una de las funciones de los ácidos biliares es:
- a) Inhibir la motilidad del colon
 - b) Favorecer la absorción de las vitaminas hidrosolubles
 - c) Constituir la vía principal de eliminación de núcleos esteroides (*)**
 - d) Solubilizar de los quilomicrones
27. Los aniones orgánicos presentes en la materia fecal provienen de:
- a) La acción de las bacterias intestinales sobre hidratos de carbono no digeridos (*)**
 - b) La digestión final de las proteínas en los enterocitos
 - c) Los ácidos grasos de la dieta y los aminoácidos generados por la digestión proteica
 - d) La secreción de la mucosa intestinal ante el estímulo mecánico
28. Los órganos de depósito del hierro son:
- a) Hígado, Riñón y bazo
 - b) Sangre y médula ósea
 - c) Bazo, médula ósea e hígado (*)**
 - d) Hígado, sangre y médula ósea
29. La disminución del tono simpático produce:
- a) Vasodilatación periférica (*)**
 - b) Aumento de la frecuencia cardíaca
 - c) Aumento del batmotropismo
 - d) Disminución del lusitropismo
30. La presión efectiva de la filtración glomerular es:
- a) Presión hidrostática capilar – Presión capsular
 - b) Presión capsular – (Presión hidrostática capilar + Presión oncótica plasmática)
 - c) Presión hidrostática capilar (Presión oncótica plasmática + Presión capsular) (*)**
 - d) (Presión oncótica plasmática + Presión hidrostática) – Presión capsular
31. Señale lo correcto con respecto a las acciones de la somatotropina (GH)
- a) Estimula la degradación proteica favoreciendo la gluconeogénesis hepática
 - b) Estimula el crecimiento del cartílago de conjunción, mediado por la somatomedinas (*)**
 - c) Estimula la lipogénesis, la proteólisis y la glucogenolisis
 - d) Inhibe la síntesis y secreción hepática de somatomedinas

32. En la prueba de tolerancia oral a la glucosa, se consideran normales a las 2hs los valores de glucemia inferiores a:
- a) 100mg/dl
 - b) 120mg/dl
 - c) 126mg/dl
 - d) 140mg/dl (*)**
33. Uno de los estímulos que determinan la secreción de aldosterona es:
- a) Aumento del factor natriurético auricular
 - b) Aumento de la potasemia (*)**
 - c) Aumento del flujo sanguíneo renal
 - d) Aumento de la volemia
34. Las fibras nerviosas gustativas conducen la información hasta:
- a) La corteza de la circunvolución postcentral en el lóbulo parietal (*)**
 - b) La corteza frontal y temporal, junto con la información olfatoria
 - c) La corteza prefrontal
 - d) Las áreas de asociación límbica
35. En la fisiopatogenia de la diabetes insípida se produce:
- a) Un exceso de secreción de hormona antidiurética, con producción de orina diluida
 - b) Un exceso de secreción de hormona antidiurética, con oliguria
 - c) Una deficiente secreción de hormona antidiurética, con poliuria (*)**
 - d) Una deficiente secreción de hormona antidiurética, con producción de orina concentrada
36. Uno de los criterios mayores para el diagnóstico de insuficiencia cardíaca es:
- a) Ortopnea o disnea paroxística nocturna (*)**
 - b) Hipertensión arterial diastólica
 - c) Presencia de tos
 - d) Bradicardia
37. Señale lo correcto con respecto a la reacción alérgica:
- a) Se produce por la acción del alérgeno sobre la membrana de los macrófagos
 - b) Depende de la interacción de la inmunoglobulina E con el alérgeno (*)**
 - c) Es consecuencia de la liberación de histamina por las células endoteliales
 - d) Es un mecanismo de hipersensibilidad de tipo IV

38. La hipocalcemia se manifiesta por:
- a) Depresión del sistema nervioso central
 - b) Somnolencia y debilidad muscular
 - c) Aumento de la excitabilidad neuromuscular con tetania (*)**
 - d) Calcemia inferior a 10mg/dl
39. Una consecuencia de la microangiopatía diabética es:
- a) La retinopatía (*)**
 - b) Infarto agudo de miocardio
 - c) Trombosis cerebrovascular
 - d) Isquemia de miembros inferiores
40. Los signos cardinales del síndrome Parkinsoniano son:
- a) Hipotonía, hipercinesia con temblor de reposo, espasticidad de miembros inferiores
 - b) Bradicinesia, temblor de reposo, rigidez y alteración de los reflejos posturales (*)**
 - c) Disartria, postura en flexión, bradicinesia, hipotonía
 - d) Parálisis espástica, hiper-reflexia, parestesias y pérdida de sensibilidad cutánea
41. La insuficiencia renal aguda prerrenal se caracteriza por presentar:
- a) Excreción fraccional de Na⁺ < 1 (*)**
 - b) Orina hipotónica
 - c) Presencia de cilindros hialinos y células tubulares en la orina
 - d) Presencia de eritrocitos o cilindros hemáticos en la orina
42. La anemia perniciosa se asocia con el siguiente tipo de gastritis crónica:
- a) atrófica corporal difusa (*)**
 - b) hipertrófica multifocal
 - c) antropilórica
 - d) activa
43. La causa más frecuente de diarrea de tipo secretora es:
- a) la deficiencia de lactasa
 - b) la insuficiencia pancreática
 - c) la acción de enterotoxinas (*)**
 - d) el hipotiroidismo

44. El hiperparatiroidismo secundario de la insuficiencia renal crónica puede determinar a nivel óseo:
- a) Osteoporosis
 - b) Osteocondrosis
 - c) Osteítis fibrosa quística (*)**
 - d) Osteomielitis crónica
45. ¿Qué alimento estuvo implicado en el brote de listeriosis ocurrido en Illinois, EE.UU en 1994?
- a) Salsa Skordalia
 - b) Ensalada de col
 - c) Leche chocolatada pasteurizada (*)**
 - d) Muktuk
46. Referido a los atributos de ECEH, señale la opción incorrecta:
- a) El serotipo O157:H7 es ácido tolerante
 - b) Se multiplica muy lentamente a $-3,8^{\circ}\text{C}$
 - c) La dosis infectante es mayor a 10 microorganismos (*)**
 - d) Sobrevive a la desecación
47. ¿Qué pescado fue la causa de la epidemia de botulismo en Egipto en 1991?
- a) Mohola
 - b) Fesaikh (*)**
 - c) Kapchunka
 - d) Rakfsh
48. En el brote de hepatitis A descrito por Dentiger, ¿Qué alimento estuvo implicado?
- a) Tomate
 - b) Frutillas
 - c) Cebolla de verdeo (*)**
 - d) Mejillones
49. La epidemia de listeriosis ocurrido en noviembre de 2000 y enero de 2001, en Carolina del Norte, EE.UU, se asoció a uno de los siguientes alimentos
- a) Hot dogs
 - b) Queso casero estilo mexicano (*)**
 - c) Ensalada de rábanos blancos
 - d) Queso roquefort

50. De las especies de Brucellas que infectan al hombre, ¿Cuál es la más virulenta?
- a) B. suis
 - b) B. melitensis (*)**
 - c) B. abortus
 - d) B. canis
51. El brote de botulismo ocurrido en Argentina en enero de 1998, se debió al consumo de:
- a) Espárragos en conserva casera
 - b) Matambre (*)**
 - c) Pruno
 - d) Queso con cebolla
52. Según Torresani/Somoza, en la ulcera duodenal si el paciente presenta sintomatología de “dolor”, ¿cuál es el porcentaje de grasas a cubrir del VCT?
- a) 20% VCT
 - b) 25% VCT (*)**
 - c) 30% VCT
 - d) 35%VCT
53. Según Torresani/Somoza, ¿cuál es la ingesta recomendada por día de sodio para pacientes con enfermedad hepática crónica que presentan síndrome ascítico edematoso?
- a) 20 a 50 miliequivalentes
 - b) 50 a 90 miliequivalentes (*)**
 - c) 90 a 120 miliequivalentes
 - d) 120 a 150 miliequivalentes
54. Según Torresani/Somoza, ¿cuál de las siguientes opciones es una indicación de alimentación enteral?
- a) Hiperemesis gravídica
 - b) Obstrucciones intestinales por adherencias
 - c) Fístulas intestinales de bajo débito (*)**
 - d) Enteritis por radiación
55. La valoración del riesgo asociado a obesidad se realiza teniendo en cuenta:
- a) BMI, % de tejido adiposo corporal, comorbilidades y valores de lipidograma y glucemia
 - b) Localización del tejido adiposo, comorbilidades y situaciones que aumenten el riesgo de padecer obesidad (*)**
 - c) BMI, antropometría, sumatoria 4 pliegues y situaciones que aumenten el riesgo de padecer obesidad
 - d) Localización del tejido adiposo, insulinemia y valoración de la secreción de adipoquinas

56. Señale los requisitos que se deberán cumplir en las primeras etapas de la progresión del plan de alimentación para un paciente al que se le practicó una gastrectomía total:
- a) Reducción de la osmolaridad, fraccionamiento normal y aumento del aporte de hemicelulosa
 - b) Osmolaridad según tolerancia, reducción del aporte de fibra soluble y evitar hemicelulosa
 - c) Reducción de la osmolaridad, aumento del fraccionamiento con volúmenes variables por ingesta y aporte normal de lactosa
 - d) Reducción de la osmolaridad, aumento del fraccionamiento con control del volumen por ingesta y asegurar el aporte de pectinas (*)**
57. Señale en que caso puede ser necesaria nutrición parenteral total de por vida:
- a) Resección de yeyuno-íleon con menos de 50 cm de intestino remanente (*)**
 - b) Hemicolectomía izquierda con colostomía a nivel de colon transverso
 - c) Gastrectomía subtotal con anastomosis esofagoyeyunal en Y de roux
 - d) Resección de 30 cm de íleon distal con anastomosis termino- terminal
58. Indique las contraindicaciones del empleo de triglicéridos de cadena mediana como fuente principal de lípidos:
- a) Trastornos del drenaje linfático y lifangiectasia abdominal
 - b) Duodenopancreatectomía con anastomosis en Y de Roux
 - c) DBT tipo 1 con riesgo de cetoacidosis y cirrosis hepática (*)**
 - d) DBT tipo 2 con obesidad centripeta e hipertrigliceridemia
59. En la realización del plan de alimentación para un paciente con disfagia orofaríngea funcional neurógena, considera necesario emplear:
- a) Consistencias líquidas, semilíquidas y blandas con alta densidad calórica
 - b) Suplementos vía oral listos para beber y procesar los alimentos sólidos
 - c) Alimentos con texturas homogéneas y espesar líquidos para asegurar una correcta hidratación (*)**
 - d) Texturas semisólidas de alta densidad calórica y líquidos según balance
60. Según la American Diabetes Association, para el abordaje nutricional de la enfermedad:
- a) Están demostrados los beneficios de la suplementación de macroadaptación de oligoelementos
 - b) Se deben sustituir cantidades importantes de lípidos por hidratos de carbono predominio complejos
 - c) La ingesta de ác. grasos saturados para diabéticos debe ser menor que la recomendada para la población
 - d) Ingestas elevadas de ác. grasos monoinsaturados podrían beneficiar el control glucémico (*)**

61. En el tratamiento dietoterápico de las hipertrigliceridemias por aumento de VLDL plasmática, se deberá poner especial énfasis en reducir la ingesta de:
- a) **Hidratos de carbono simples y evitar el consumo de alcohol (*)**
 - b) Hidratos de carbono complejos y evitar el consumo de alcohol
 - c) Ácidos grasos poliinsaturados w3 y hasta 15 ml de etanol/día
 - d) Ácidos grasos monoinsaturados y evitar el consumo de alcohol
62. Para el cálculo del aporte proteico en un plan de alimentación para un paciente con insuficiencia renal crónica, deberá tener en cuenta:
- a. El volumen de diuresis residual
 - b. **El volumen de filtrado glomerular (*)**
 - c. Creatinina y urea plasmáticas
 - d. Creatinina y urea en diuresis de 24 hs
63. Los oligosacáridos no digeribles una vez llegados a colon se comportan como:
- a. Insolubles y forman almidones resistentes
 - b. Insolubles y son poco atacados por la flora intestinal
 - c. Solubles y producen productos nitrogenados tóxicos
 - d. **Solubles y son fermentados por bifidobacterias (*)**
64. Paciente diabético tipo 1 en tratamiento con insulina de larga duración o ultralenta (detemir - glargina), para el cálculo de la distribución de hidratos de carbono en el día, considera que:
- a. **No requiere colaciones por riesgo bajo de hipoglucemias (*)**
 - b. Requiere 6 comidas diarias para evitar hiper/hipoglucemias
 - c. No requiere colaciones por riesgo alto de hipoglucemias
 - d. Requiere colación por la mañana por riesgo de hipoglucemia
65. Como debe ser el color de una carne picada fresca envasada al vacío:
- A- Rojo brillante en toda la masa.
 - B- Rojo oscuro o púrpura en toda la masa (*)**
 - C- Rojo brillante por fuera y púrpura en el interior
 - D- Púrpura por fuera y rojo brillante por dentro
66. Qué sucede con el colágeno de la carne vacuna, cocida en horno, cuando llega a 80°C en el centro:
- A. Se gelatiniza (*)**
 - B. No se altera
 - C. Se solubiliza
 - D. Se emulsiona

67. Cuál de los siguientes productos se deben conservar a temperatura de 2-8 grados:
- A- Carne vacuna fresca
 - B- Huevos frescos
 - C- Prepizzas (*)**
 - D- Frutas
68. Qué función tiene la glutenina en la mezcla para bizcochuelo, otorga:
- A- Elasticidad
 - B- Viscosidad (*)**
 - C- Espuma
 - D- Extensibilidad
69. El índice de saponificación en los lípidos indica:
- A-El grado de instauración de los ácidos grasos que los componen.
 - B-El deterioro del cuerpo graso.
 - C-El peso molecular promedio de los ácidos grasos que lo componen (*)**
 - D-El grado de refinación.
70. El riesgo sanitario del arroz cocido que no cumple con las buenas prácticas de manufactura es el desarrollo de:
- A- Salmonella
 - B- Bacillus cereus (*)**
 - C- Clostridium botulinum
 - D- Escherichia coli
71. Qué tipo de sistema alimenticio genera la pectina:
- A-Solución molecular
 - B- Coloide liófilo
 - C-Coloide liófilo (*)**
 - D-Suspensión
72. El agregado hasta 1M de sal a una carne vacuna picada produce:
- A- Desplazamiento del pI de las proteínas aumentando la capacidad de retención de agua. (*)**
 - B- Desplazamiento del pI de las proteínas disminuyendo la capacidad de retención de agua.
 - C- Modifica el pH del medio aumentando la capacidad de retención de agua.
 - D- Modifica el pH del medio disminuyendo la capacidad de retención de agua.
73. Que estructura físico-química tienen en la leche la albúmina y la globulina:
- a- Solución
 - b- Emulsión
 - c- Dispersión coloidal (*)**
 - d- Dispersión no coloidal

74. Que fruto posee pico climatérico
- a- **Manzana (*)**
 - b- Naranja
 - c- Frutilla
 - d- Higos
75. Los factores que estabilizan las emulsiones son:
- a) Unión y fusión de las partículas de ambas fases
 - b) **Presencia de sustancias de alto peso molecular en la fase continua (*)**
 - c) La fase continua de baja viscosidad
 - d) La anulación de las repulsiones electrostáticas por modificación de ph
76. Entre los "Agentes de levantamiento Químicos" se encuentra el Bicarbonato de sodio, este aditivo se caracteriza por:
- a) Necesitar la presencia de sacarosa para su activación
 - b) Ser utilizado en combinación con lípidos para evitar la formación de sabor amargo en el producto
 - c) **Ser utilizado en combinación con ácido o una sal ácida para evitar la formación de sabor amargo en el producto (*)**
 - d) Producir carbonato de sodio que se "desprende" del producto durante el horneado
77. El artículo 155 tris del CAA estipula que el contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a:
- a) 5% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y 2% del total de grasas en el resto de los alimentos.
 - b) **2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos. (*)**
 - c) 5% del total de grasas en aceites vegetales, margarinas destinadas al consumo directo y del resto de los alimentos.
 - d) 2% del total de grasas en aceites vegetales, margarinas destinadas al consumo directo y del resto de los alimentos.
78. Al someter a la leche a la acción del calentamiento a 100°C se producen cambios físico-químicos tales como:
- a) Reacciones de pardeamiento entre los azúcares y los grupos nitrogenados.
 - b) **Se forma un complejo entre la caseína y la lactosa. (*)**
 - c) La lactosa sufre fermentación ácida
 - d) La lactosa se descompone en diversas sustancias especialmente hidroximetilfulfural.

79. El polimorfismo es:
- a) **La capacidad de las grasas de formar cristales de diferentes tamaños y formas manteniendo su composición química. (*)**
 - b) El tratamiento en donde se eliminan ácidos grasos libres, monoacilglicéridos y fosfolípidos residuales del desgomado.
 - c) La extracción acuosa de los compuestos hidrosolubles como proteínas, hidratos de carbono, agua y fosfátidos, que se separan al establecer una fase inmiscible con el aceite.
 - d) Es una forma de cristalización fraccionada cuya función es eliminar triacilglicéridos saturados de alto punto de fusión como los de algodón y soja.
80. Durante la cocción del pan se originan cambios físico-químicos, tales como:
- a) disminución de la digestibilidad
 - b) hay pérdida de vitamina B1 del orden del 65%.
 - c) **los gránulos de almidón pierden su estructura cristalina y embeben agua (*)**
 - d) el pan queda con un 80% de agua después de la cocción
81. Las vacuolas se encuentran en las células del parénquima del tejido vegetal que se caracterizan por:
- a) en su interior contienen gotas de grasa y pigmentos solubles
 - b) sirven de almacenamiento para el almidón
 - c) **contienen savia celular (*)**
 - d) son impermeables
82. Marque la opción correcta respecto a las proteínas contráctiles de la carne
- a) La miosina es la proteína que tiene poca capacidad para retener agua
 - b) La actina es la responsable de la emulsificación y la gelificación.
 - c) La tropomiosina contiene aminoácidos que no se encuentran en otra proteína
 - d) **La troponina interviene en la relajación- contracción muscular (*)**
83. Entre las propiedades funcionales de las proteínas asociados a la interacción proteína-proteína se encuentra la gelificación:
- a) agregación al azar de proteínas debido al aumento de cargas eléctricas entre las cadenas
 - b) **agregación ordenada de proteínas con cambios en su conformación (*)**
 - c) agregación no al azar con desnaturalización en las que predominan interacciones proteína-disolvente
 - d) reacciones de agregación sin pérdida de solubilidad
84. la inhibición de la absorción de parte del calcio en un yogur con salvado de trigo está dada por:
- a- la cantidad de lípidos del sistema que forman un complejo no absorbible.
 - b- **el fosfato del sistema que forma un complejo con el calcio. (*)**
 - c- los aminoácidos ácidos que forman un compuesto insoluble.
 - d- la presencia de hierro que compite con el calcio en la absorción.

85. Los mercados de competencia monopolística se caracterizan por:
- a) una marcada homogeneidad de productos
 - b) una significativa dispersión de oferentes
 - c) altos grados de diferenciación en las características de los productos (*)**
 - d) una marcada heterogeneidad de productos
86. La demanda de los alimentos más consumidos en los hogares de bajos ingresos es:
- a) marcadamente elástica
 - b) moderadamente elástica
 - c) inelástica (*)**
 - d) de elasticidad infinita
87. El costo de una canasta mínima de subsistencia es un umbral:
- a) de indigencia
 - b) de pobreza (*)**
 - c) de seguridad alimentaria
 - d) de calidad de dieta
88. Los mercados competitivos son:
- a) concentrados
 - b) precio-aceptantes (*)**
 - c) heterogéneos
 - d) de altas barreras de entrada
89. El IVA es un impuesto:
- a) progresivo
 - b) regresivo (*)**
 - c) distorsivo
 - d) neutro
90. Una política monetaria expansiva se caracteriza por:
- a) una contracción del consumo
 - b) una expansión del consumo (*)**
 - c) una expansión impositiva
 - d) una expansión del ahorro

91. Una estructura impositiva en la que prevalecen impuestos progresivos:
- a) mantiene sin alteraciones la distribución del ingreso en la sociedad
 - b) contribuye a mejorar la distribución del ingreso en la sociedad (*)**
 - c) contribuye a empeorar la distribución del ingreso en la sociedad
 - d) contribuye a concentrar la distribución del ingreso en la sociedad
92. El coeficiente de Gini se utiliza para obtener medidas cuantitativas de:
- a. Pobreza.
 - b. Desigualdad. (*)**
 - c. Indigencia.
 - d. Capacidad de compra de alimentos.
93. El producto bruto interno es (PBI):
- a. El valor de los bienes alimentarios producidos por un país en un tiempo determinado.
 - b. El valor total de los bienes y servicios finales en el mercado producidos en un país en una década.
 - c. El valor de los bienes y servicios producidos en un país que conforman la exportación del mismo.
 - d. El valor total de los bienes y servicios finales en el mercado producidos en un país durante un año dado. (*)**
94. El Índice de precios al consumidor (IPC) :
- a. Es una medida del cambio promedio de los precios que se pagan por una determinada canasta de bienes y servicios en un tiempo determinado. (*)**
 - b. Es una medida del cambio promedio de los precios que se pagan por una determinada canasta de alimentos en un tiempo determinado.
 - c. Es un indicador que mide la variación de un grupo de bienes que varía mes a mes en un tiempo determinado.
 - d. Es un indicador que no tiene en cuenta la ponderación, la importancia económica de los bienes con los cuales trabaja.
95. En cuanto a la relación del ingreso y el gasto en alimentos, según las leyes de Ernest Engel, se puede observar que:
- a. Cuando los ingresos aumentan las cantidades de alimentos que se consumen son de inferior calidad.
 - b. La proporción del gasto total dedicado a los alimentos baja, a medida que el ingreso aumenta (*)**
 - c. Cuando aumenta el ingreso, la proporción del gasto total dedicado a los alimentos aumenta.
 - d. La proporción del gasto total dedicado a los alimentos no se modifica ante el aumento del ingreso.

96. En una economía de mercado, los gobiernos tienen las siguientes funciones:
- Determinar que se produce, como se produce y donde se produce.
 - Distribuir los factores de producción equitativamente entre la población.
 - Aumentar la eficiencia, promover la equidad, la estabilidad y el crecimiento económico. (*)**
 - Aumentar la efectividad y determinar como se utilizan los factores productivos del país para maximizar ganancias.
97. Si la elasticidad de la demanda de un producto X es mayor a 1 entonces la demanda del producto será...
- Elástica. (*)**
 - Elasticidad unitaria.
 - Ineslástica.
 - Elasticidad cero.
98. Cuando el precio del bien A aumenta, su demanda tiende a disminuir. ¿Qué sucederá entonces con la demanda del bien B que es un bien sustitutivo de A?
- Disminuye la demanda de B.
 - Aumenta la demanda de B. (*)**
 - No tendrá variación sobre la demanda de B.
 - Será igual a la demanda de los bienes complementarios de A.
99. Marque la opción correcta. Según el Prof. Dr. J.D.Lemus, el punto de vista más “integral” sobre el concepto de salud pública hace referencia a que el adjetivo “pública” haga referencia a:
- Un conjunto de servicios en particular
 - Una forma de propiedad
 - Un nivel específico de análisis (*)**
 - Un tipo de problema en particular
100. El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos como forma de clasificar la pobreza utiliza un índice compuesto por varios indicadores relacionados al tipo de vivienda, de familias y de niveles de educación. Se considera que un hogar es pobre por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), cuando presenta:
- Vivienda inadecuada y falta de retrete. (*)**
 - Al menos 2 niños de 6 a 12 años que no asisten a la escuela.
 - Tres o más personas por miembro ocupado.
 - Conviven 2 o más personas por cuarto del hogar.