

**PRUEBA ÚNICA:**

CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

**PREGUNTAS  
ACCESO LIBRE**

**CONCURSO-OPOSICIÓN 2025 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:  
TÉCNICO/A ESPECIALISTA EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

**ADVERTENCIAS PREVIAS:**

- Está prohibida la entrada al aula y puesto de examen con teléfono móvil o, en general, con algún dispositivo electrónico conectado a datos.
- En la contraportada de este Cuadernillo encontrará instrucciones que debe seguir en caso de haber olvidado dejar el teléfono móvil antes de acceder al aula de examen.
- Está prohibido hablar desde el inicio de la prueba.
- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- El incumplimiento de las instrucciones supondrá la expulsión del proceso.

**CONSIDERACIONES IMPORTANTES SOBRE EL EXAMEN:**

- Este Cuadernillo de examen incluye las preguntas correspondientes a la PRUEBA ÚNICA, CONSISTENTE EN UN «CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO». Podrá utilizarlo en su totalidad como borrador, pero **deberá entregarlo completo al finalizar el ejercicio. Usted podrá obtener un ejemplar del Cuadernillo y de la Plantilla con las respuestas correctas en la página web del Organismo, tras la finalización de todas las pruebas de la jornada.**
- También le habrán facilitado una «**Hoja de Respuestas**». Compruebe que en ella están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**. Recuerde que **solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas»**. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del Cuadernillo de examen.
- **El tiempo de duración del examen, esto es, de la prueba única, es de dos horas (120 minutos).**
- **Para abrir este Cuadernillo, rompa el precinto cuando se indique.**
- **Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.** Para ello levante la mano y espere en silencio a ser atendido por las personas que están vigilando el examen.
- Todas las preguntas del examen tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.

**PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO**

- Esta prueba consta de 75 preguntas, numeradas de la 1 a la 75, y otras 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
  - Las preguntas de esta prueba teórico-práctica deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 1 a la 75.
  - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

**SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

**ESTE CUADERNILLO DE EXAMEN DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.**

**CONTINÚA EN LA  
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL AULA

**PREGUNTAS ACCESO LIBRE**

---

- 1 La vigente Constitución Española fue ratificada el 6 de diciembre de 1978, y por eso celebramos ese día festivo "de la Constitución". Pero, ¿qué día entró en vigor esta norma suprema del ordenamiento jurídico español?**
  - A) El 7 de diciembre de 1978.
  - B) El 29 de diciembre de 1978.
  - C) El 1 de enero de 1979.
  - D) El mismo día 6 de diciembre de 1978.
  
- 2 El artículo 22.2 del vigente Estatuto de Autonomía de Andalucía (Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo) señala, específicamente, que los pacientes y usuarios del sistema andaluz de salud tendrán derecho a.... (Señale la respuesta INCORRECTA)**
  - A) La libre elección de médico y centro sanitario.
  - B) Disponer de una segunda opinión facultativa sobre sus procesos.
  - C) El acceso a cuidados paliativos.
  - D) Acceder a técnicas de Reproducción Humana Asistida.
  
- 3 Son objeto de la Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/1998), recogidos en su artículo 1, todos los que se enumeran a continuación, EXCEPTO:**
  - A) La regulación general de las actuaciones, que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud, previsto en la Constitución Española.
  - B) La ordenación general de las actividades sanitarias de las entidades públicas y privadas en Andalucía.
  - C) La reducción de la desigualdad en salud, que facilite que las personas andaluzas vivan más años y con más calidad y autonomía.
  - D) La definición, el respeto y el cumplimiento de los derechos y obligaciones de los ciudadanos respecto de los servicios sanitarios en Andalucía.
  
- 4 ¿Qué norma ordena en Andalucía la asistencia sanitaria especializada y establece los órganos de dirección de los hospitales públicos?**
  - A) El Decreto 15/1988, de 11 de junio.
  - B) El Decreto 197/2007, de 3 de julio.
  - C) El Decreto 77/2008, de 4 de marzo.
  - D) Ninguna de las anteriores.

**5 Según dispone el artículo 3 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, como excepción, las personas vinculadas al fallecido por razones familiares o de hecho así como sus herederos:**

A) No podrán acceder a los datos del causante, ni solicitar su rectificación o supresión, cuando la persona fallecida lo hubiese prohibido expresamente o así lo establezca una ley. Dicha prohibición no afectará al derecho de los herederos a acceder a los datos de carácter patrimonial del causante.

B) No podrán acceder a los datos del causante, ni solicitar su rectificación o supresión, cuando la persona fallecida lo hubiese prohibido expresamente o así lo establezca un reglamento. Dicha prohibición no afectará al derecho de los herederos a acceder a los datos de carácter patrimonial del causante.

C) Podrán acceder a los datos del causante, a solicitar su rectificación o supresión, cuando la persona fallecida lo hubiese prohibido expresamente o así lo establezca una ley. No afectará al derecho de los herederos a acceder a los datos de carácter patrimonial del causante.

D) Podrán acceder a los datos del causante, a solicitar su rectificación o supresión, cuando la persona fallecida lo hubiese prohibido expresamente o así lo establezca un reglamento. No afectará al derecho de los herederos a acceder a los datos de carácter patrimonial del causante.

**6 NO es una de las funciones de la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD):**

A) Velar por el cumplimiento de la legislación sobre protección de datos y controlar su aplicación, en especial en lo relativo a los derechos de información, acceso, rectificación, oposición y cancelación de datos.

B) Realizar formación a los responsables de Protección de Datos de los hospitales.

C) Redactar una memoria anual, que será presentada por el/la Director/a de la AEPD ante las Cortes.

D) Sancionar a toda persona responsable o encargado del tratamiento con apercibimiento cuando las operaciones de tratamiento hayan infringido lo dispuesto en la normativa de protección de datos.

**7 Con respecto a las Unidades de Prevención en los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, todas las afirmaciones siguientes son correctas, EXCEPTO:**

A) Se distinguen cuatro niveles, que se denominan como I, II, III y IV.

B) Dependen de la dirección gerencia del hospital o de la dirección del distrito de atención primaria en la que se ubican.

C) Entre sus funciones está la evaluación de riesgos.

D) Fueron creadas por la Orden de 11 de marzo de 2004, conjunta de las Consejerías de Empleo y Desarrollo Tecnológico y de Salud.

- 8 Según el artículo 26 de la Ley 13/2007, de 26 de noviembre, de medidas de prevención y protección integral contra la violencia de género, las Administraciones Públicas de Andalucía, en el ámbito de sus competencias, deberán garantizar a las mujeres víctimas de violencia de género el derecho a:**
- A) Recibir información, asesoramiento y atención adecuada a su situación personal.
  - B) Recibir información sobre los centros, recursos y servicios de atención existentes en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  - C) Tener acceso a la información en materia de violencia de género a través de las nuevas tecnologías, particularmente en relación a recursos existentes y servicios de atención.
  - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 9 ¿En qué año se promulgó el actual Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, derogando y sustituyendo a los tres estatutos de personal que eran normas preconstitucionales?**
- A) En 2006.
  - B) En 1986.
  - C) En 2002.
  - D) En ninguno de los años señalados en las respuestas anteriores.
- 10 ¿Qué artículo de la Ley 41/2002, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, regula el derecho a la intimidad?**
- A) Artículo 5.
  - B) Artículo 6.
  - C) Artículo 7.
  - D) Artículo 9.
- 11 Indique cuál es el Real Decreto sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo con equipos que incluyen pantallas de visualización de datos (PVD):**
- A) RD 488/1997, de 14 de Abril.
  - B) RD 388/1987, de 14 de Abril.
  - C) RD 188/1977, de 14 de Abril.
  - D) RD 488/2017, de 14 de Abril.
- 12 Según se define en el Real Decreto en vigor sobre protección de la salud laboral con equipos que incluyan pantallas de visualización de datos (PVD), ¿cuáles son los 3 riesgos relacionados con las PVD?**
- A) Problemas éticos, de los ojos y carga excesiva.
  - B) Problemas para la vista, físicos y de carga mental.
  - C) Problemas psíquicos, del cuello o carga de peso sobre éste.
  - D) Problemas químicos, biológicos y de rápida propagación.

**13 En referencia a la Estrategia para la Seguridad del Paciente de Sistema Sanitario Público de Andalucía, señale la respuesta FALSA:**

- A) Se diferencian 6 áreas clave, 14 objetivos generales y 37 objetivos específicos.
- B) La comunicación se considera un elemento esencial para la implantación de la Estrategia.
- C) Se centra exclusivamente en minimizar riesgos en los servicios asistenciales.
- D) La Estrategia responde a un proceso planificado, participativo y multidisciplinar.

**14 ¿Cuál de las siguientes NO es una de las "áreas clave" que propone la Estrategia para la Seguridad del Paciente (ESSPA) del SSPA?**

- A) Seguridad en la organización.
- B) Atención supervisada en cada uno de los procesos y en cada nivel asistencial.
- C) Seguridad del paciente y tecnologías de la información sanitaria.
- D) Implicación activa de pacientes y ciudadanía.

**15 ¿En qué año se crearon las Unidades de Dietética del Servicio Andaluz de Salud?**

- A) 2003.
- B) 1978.
- C) 1988.
- D) 1998.

**16 ¿Cómo se comporta la incidencia de la desnutrición relacionada con la enfermedad durante la estancia hospitalaria?**

- A) Disminuye.
- B) Aumenta.
- C) Se mantiene.
- D) Ninguna de las anteriores.

**17 Señale cuál NO es un apartado básico de la historia clínica:**

- A) Datos subjetivos proporcionados por el paciente.
- B) Calendario de citas propuestas para su tratamiento.
- C) Diagnóstico.
- D) Tratamiento.

**18 En la práctica clínica, para conocer el GET (Gasto Energético Total) del paciente, es necesario corregir el GER (Gasto Energético en Reposo) con el factor por actividad física y el factor por estrés. Sobre éste último, es correcto introducir una:**

- A) Corrección de 4,2 para cirugía programada.
- B) Corrección de 6,1 por sepsis.
- C) Corrección de 2,1 para grandes quemados.
- D) Corrección de 6,5 por politraumatismo.

**19 Según el Proceso de Soporte “Nutrición clínica y dietética” (Consejería de Salud, 2006), el código de dietas se divide entre los siguientes grupos:**

- A) Codificadas, no codificadas y estándar.
- B) Basales, terapéuticas y personalizadas.
- C) Libres, pre-diagnósticas y post-diagnósticas.
- D) Naturales, artificiales y adaptadas.

**20 Para el cálculo de la Tasa Metabólica Basal (TMB) NO necesitamos conocer:**

- A) La relación entre masa de tejido magro y graso.
- B) La edad.
- C) La actividad física.
- D) La estatura.

**21 ¿Cuál de las siguientes NO afecta a la Tasa Metabólica Basal?**

- A) Gran quemado.
- B) Naturaleza de la dieta.
- C) Temperatura.
- D) Estrés post-quirúrgico.

**22 La formación o síntesis de niacina en nuestro organismo se realiza a partir de:**

- A) Selenio.
- B) Metionina.
- C) Triptófano.
- D) Yodo.

**23 ¿Qué diferencia hay entre la ingesta recomendada (IR) y la ingesta adecuada (IA)?**

- A) El grupo de población al que se refiere.
- B) El tipo de nutriente al que se refiere.
- C) El tamaño de la muestra.
- D) La cantidad de datos y su variabilidad dentro del grupo.

**24 Referido a los prebióticos, es correcto que:**

- A) Son ingredientes no digeribles cuya finalidad es aportar al huésped un beneficio para la salud.
- B) Los más conocidos son fructooligosacáridos e insulina.
- C) Inhiben el crecimiento bacteriano en el colon.
- D) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

**25 Referido a los ácidos grasos omega-3 y omega-6, es correcto que:**

- A) Son 18:3 n-3 y 18:6 n-6 respectivamente.
- B) Se les atribuyen acciones antiinflamatorias y anticoagulantes.
- C) Se recomienda un consumo equilibrado entre omega 3 y omega 6.
- D) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

**26 Sobre la Vitamina E es FALSO que:**

- A) Sus requerimientos son proporcionales al aporte de ácidos grasos.
- B) Destaca por su papel como antioxidante.
- C) No se altera a altas temperaturas (fritura).
- D) No se recomiendan suplementos con altas dosis.

**27 Una de las funciones del agua es la capacidad de aceptar o ceder cantidades importantes de calor sin que se varíe mucho la temperatura corporal. Nos referimos al:**

- A) Alto calor específico.
- B) Elevado calor de vaporización.
- C) Solvente universal.
- D) Equilibrio ácido-base.

**28 Sobre las carnes, indique la afirmación INCORRECTA:**

- A) La calidad de su grasa depende de la alimentación que tuvo el animal.
- B) El color depende de la forma química de la mioglobina.
- C) Son una buena fuente de vitamina B12.
- D) La textura de la carne (blanda/dura) depende del proceso de maduración de la misma.

**29 Sobre el contenido graso de la leche, es cierto que:**

- A) La composición de ácidos grasos en la leche es muy compleja.
- B) Dentro de los ácidos grasos insaturados, es el Oleico el más abundante.
- C) Contiene vitaminas A, D y E, colesterol y lecitinas.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**30 ¿Cuál de estos grupos de hortalizas tienen una elevada capacidad de acumular nitratos?**

- A) Tomates, coliflores, cebollas.
- B) Coles de Bruselas, pepino, pimiento.
- C) Acelgas, espinacas, remolacha y lechuga.
- D) Espárragos, puerros y judías verdes.

**31 ¿Cuál es el fruto seco graso con mayor contenido en omega-3 y omega-6?**

- A) Nueces.
- B) Pistachos.
- C) Almendras.
- D) Piñones.

**32 La sustancia viscosa elaborada por las abejas a partir de sus secreciones con resinas y savia de distintos árboles, especialmente coníferas es:**

- A) Miel.
- B) Propóleo.
- C) Jalea Real.
- D) Miel de mielada.

**33 Indique cuál de los siguientes, tiene menor contenido en potasio, tanto por cada 100 gramos de alimento como por ración:**

- A) Café natural.
- B) Cacao en polvo.
- C) Té negro.
- D) Café tostado.

**34 ¿Cuál es la definición de "Aditivo" según el Código Alimentario Español?**

- A) Sustancias que se añaden a los alimentos con un fin tecnológico, como la conservación de dichos alimentos.
- B) Sustancias que se añaden a los alimentos para cambiar el valor nutricional de éstos.
- C) Sustancias que se añaden a los alimentos y que no los modifican en nada.
- D) Sustancias cuyo uso está totalmente prohibido en alimentos para humanos.

**35 ¿Qué sustancia NO es un aditivo alimentario?**

- A) Colorantes.
- B) Antipiréticos.
- C) Gelificantes.
- D) Antioxidantes.

**36 Con el Cuestionario de Frecuencia de Consumo de alimentos (CFC) se obtienen los siguientes datos:**

- A) Cuándo y cuánto se come un determinado alimento en un espacio de tiempo.
- B) Indica qué alimentos no le gustan a los pacientes.
- C) Abarca un número muy bajo de alimentos, por lo que no aporta información.
- D) Aporta datos sobre carnes y pescados, pero no sobre lácteos ingeridos.

**37 ¿Cuál de los siguientes es un método de valoración de ingesta individual?**

- A) Hojas de balance alimentario.
- B) Encuestas familiares.
- C) Recordatorio de 24 horas.
- D) Encuestas de satisfacción.

**38 ¿Qué suplementación nutricional preventiva puede ser recomendada durante el embarazo?**

- A) Ácido fólico hasta la semana 12<sup>a</sup> de gestación.
- B) Hierro en la segunda mitad del embarazo.
- C) Yodo en mujeres que no alcanzan la ingesta recomendada del mismo en su dieta.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**39 En el MNA (Mini Nutritional Assessment), cuando valoramos ingesta, pérdida de peso o enfermedad aguda, utilizamos como referencia un periodo de tiempo. ¿Cuál es?**

- A) El último año.
- B) Los últimos 6 meses.
- C) El último mes.
- D) Los últimos 3 meses.

**40 De los siguientes alimentos, ¿cuáles NO se recomienda su uso habitual en una mujer gestante?**

- A) Lácteos.
- B) Embutidos crudos.
- C) Verduras.
- D) Legumbres.

**41 Señale los requerimientos diarios de proteínas en adulto sano:**

- A) 2 gr / Kg / día.
- B) 1,5 gr / Kg / día.
- C) 0,8 gr / kg / día.
- D) 0,02 gr / Kg / día.

**42 Las características de una dieta adecuada en la infancia son: (Señale la respuesta FALSA)**

- A) La alimentación debe ser diversificada.
- B) La distribución y horarios deben ser regulares.
- C) Se deben evitar los alimentos grasos con escaso aporte nutricional, como bollería.
- D) El consumo de bebidas refrescantes azucaradas es libre sin limitaciones.

**43 La tolerancia a la glucosa disminuye progresivamente con la edad. ¿Cuál es un factor involucrado en este cambio?**

- A) El aumento de la actividad física.
- B) La disminución de secreción de insulina.
- C) El aumento de las células Beta.
- D) El aumento de la ingesta de agua.

**44 Cuando se elabora una prescripción dietética, ¿cuál es el principal objetivo del/de la Técnico/a Especialista en Dietética y Nutrición?**

- A) Elaborar un documento claro y ordenado que contenga toda la información.
- B) Nutrir adecuadamente al paciente promoviendo el estado de salud y evitando complicaciones.
- C) Determinar las raciones que debe contener de cada uno de los alimentos.
- D) Garantizar una nutrición adecuada, sin tener en cuenta la posibilidad de aumentar las complicaciones.

**45 Para la elaboración de una prescripción dietética individualizada, se debe seguir la siguiente secuencia:**

- A) Valoración nutricional y cálculo de requerimientos energéticos, determinación de objetivos nutricionales, pauta dietética, educación nutricional, seguimiento y evaluación.
- B) Valoración nutricional, pauta dietética, objetivos nutricionales y seguimiento.
- C) Determinación de objetivos nutricionales, valoración nutricional, pauta dietética, evaluación y seguimiento.
- D) Pauta dietética, cálculo de requerimientos energéticos, educación nutricional y evaluación.

**46 Referido a la dieta pobre en residuos, como dieta terapéutica, son correctas las siguientes afirmaciones, EXCEPTO:**

- A) Tiene como objetivo reducir al máximo el volumen fecal.
- B) Está indicada en resecciones intestinales, estreñimiento, y preparaciones exploratorias.
- C) Restringe alimentos ricos en fibra.
- D) Entre los alimentos que se incluyen están: pescado al horno, puré de patata y zanahoria, tortilla francesa, biscotes...

**47 ¿Qué NO se incluye en el código de dietas hospitalarias?**

- A) Denominación genérica.
- B) Características.
- C) Indicaciones.
- D) Composición cualitativa y cuantitativa de los alimentos empleados en su elaboración.

**48 ¿Cuál de las siguientes dietas progresivas o de transición, y su composición entre otros alimentos, es correcta?**

- A) Líquida: agua, infusiones, leche, caldo desgrasado.
- B) Semiblanda: purés de verduras y hortalizas, carnes magras y pescado blanco cocinados con técnicas culinarias sencillas, pan tostado.
- C) Fácil digestión: verduras salteadas, carnes y pescados cocinados con técnicas culinarias sencillas, ensaladas, compotas.
- D) Semilíquida: caldo, leche, purés de verduras con carne y pescado.

**49 Referido a las características de las dietas progresivas o de transición, elija la respuesta correcta:**

- A) La duración de estas dietas es fija e independiente de la evolución del paciente.
- B) Necesariamente los pacientes deben pasar por todas las fases.
- C) Son dietas pobres en grasas y ricas en proteínas.
- D) Son dietas de fácil digestión, con preparaciones culinarias sencillas (hervidos, vapor, plancha, horno...).

**50 ¿Cuál NO es una dieta con modificación de textura?**

- A) Dieta triturada.
- B) Dieta semiblanda.
- C) Dieta de fácil masticación.
- D) Dieta odontológica.

**51 ¿Cuál es una de las características de la Alimentación Básica Adaptada (ABA)?**

- A) Textura suave y heterogénea que facilita la deglución.
- B) Reducida variedad de sabores.
- C) Aporte nutricional exacto y constante.
- D) Preparación compleja y lenta, comprometiendo la seguridad microbiológica.

**52 En el tratamiento dietético del quilotórax, se reduce el aporte de triglicéridos de cadena larga (TCL) y se debe suplementar la dieta con:**

- A) Triglicéridos de cadena media (TCM).
- B) Ácido eicosapentaenoico (EPA).
- C) Ácido docosahexaenoico (DHA).
- D) Ácido oleico.

**53 La dieta cetogénica en su forma clásica, presenta la distribución de macronutrientes en relación al valor energético total diario de la siguiente forma: (Seleccione la opción correcta)**

- A) 25-30% grasas, 12-15% proteínas y 50-60% hidratos de carbono.
- B) 85-90% grasas, 5-10% proteínas y 3-5% hidratos de carbono.
- C) 12-15% grasas, 25-30% proteínas y 50-60% hidratos de carbono.
- D) 60% grasas, 30% proteínas y 10% hidratos de carbono.

**54 ¿Qué déficit calórico promedio diario producen las dietas moderadamente hipocalóricas en el tratamiento de la obesidad?**

- A) De 1000-1200 Kcal.
- B) De 500-1000 Kcal.
- C) De 400-500 Kcal.
- D) De 100-500 Kcal.

**55 Respecto a las dietas moderadamente hipocalóricas, señale la respuesta correcta:**

- A) Producen un déficit calórico de 1000-1200 Kcal/día.
- B) Aunque se calibren de forma correcta son dietas incompletas.
- C) Debe asociarse un complejo multivitamínico si el aporte energético es menor de 1400 Kcal.
- D) Su aporte energético es de 12-20 Kcal/kg de peso ideal/día.

**56 ¿En cuál de las siguientes situaciones NO se recomienda una restricción de fibra insoluble?**

- A) Diverticulitis aguda.
- B) Enfermedad inflamatoria intestinal (brotes agudos).
- C) Estenosis del tubo digestivo.
- D) Prevención del cáncer de colon.

**57 Entre las recomendaciones nutricionales en la encefalopatía hepática, seleccione la correcta:**

- A) Debe restringirse el aporte de proteínas.
- B) La suplementación con aminoácidos de cadena ramificada (AACR) puede contribuir a la mejoría de la encefalopatía.
- C) Evitar ingesta de alimentos ricos en fibra.
- D) No es beneficioso la suplementación de zinc cuando hay déficit.

**58 ¿La ingesta de cuál de estos minerales reduce la absorción del oxalato de la dieta e inhibe la formación de cristales de oxalato cálcico?**

- A) Magnesio.
- B) Hierro.
- C) Yodo.
- D) Zinc.

**59 En relación a las recomendaciones nutricionales del paciente en tratamiento con diálisis peritoneal, elija la respuesta correcta:**

- A) Precisa un aporte de proteínas aproximadamente de 0,8 g/kg/día.
- B) Las restricciones dietéticas en general son mayores.
- C) La ingesta de potasio se puede aumentar a 500-1000 mg/día.
- D) Cuando calculamos los requerimientos calóricos, debemos de tener en cuenta que absorben entre 500-800 Kcal del líquido de diálisis.

**60 En relación a las características generales y recomendaciones nutricionales en la fibrosis quística, señale la respuesta correcta:**

- A) A consecuencia de balances energéticos positivos, los pacientes con fibrosis quística presentan riesgo de desarrollar desnutrición.
- B) Se recomienda que su ingesta habitual aporte entre el 120 y el 200% de las calorías recomendadas para personas sanas de su misma edad.
- C) La distribución de macronutrientes respecto al valor calórico total es aproximadamente el 25% proteínas, 40 - 45% hidratos de carbono y 25 - 30% lípidos.
- D) En muchos pacientes es necesario suplementar con hierro.

**61 ¿Qué nutrientes de la dieta, debido a su semejanza estructural con el colesterol, desplazan a éste disminuyendo su absorción intestinal?**

- A) Ácidos grasos omega-3 ( $\omega$ -3).
- B) Ácidos grasos omega-6 ( $\omega$ -6).
- C) Ácidos grasos trans.
- D) Fitoesteroles.

**62 En pacientes con cetoacidosis diabética, ¿con qué alimentos podrían iniciar tolerancia?**

- A) Bebidas isotónicas, zumos, caldos.
- B) Pasta integral.
- C) Purés de legumbres.
- D) Yogur con semillas de chía.

**63 Las dietas de muy bajo contenido calórico (VLCD) deben cumplir diferentes características. Señale la correcta:**

- A) Las dietas VLCD, aunque son hipocalóricas, deben tener un aporte proteico de 0,8-1,2 g/kg de peso ideal/día, con el fin de evitar la pérdida de masa magra.
- B) Deben aportar > 30% del contenido calórico total en forma de grasa.
- C) Deben aportar el 50% de todas las vitaminas, minerales, electrolitos y ácidos grasos esenciales recomendados en la ingesta dietética diaria.
- D) Para evitar estreñimiento e inducir saciedad debe aportar cierta cantidad de fibra (40-50 g/día).

**64 En relación al tratamiento dietético de los pacientes con trastornos de la conducta alimentaria (TCA), ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A) La educación nutricional es uno de los objetivos del tratamiento dietético.
- B) Se debe planificar un menú de una forma cuantitativa.
- C) Los alimentos ricos en proteínas, presentan mayor dificultad en la introducción de la dieta de los pacientes con Anorexia Nerviosa.
- D) La planificación del menú y horarios de comidas no es útil en el tratamiento dietético.

**65 En las patologías neurológicas crónicas, uno de los síntomas más prevalentes es la disfagia. Entre las recomendaciones dietéticas que daríamos a pacientes con disfagia, ¿cuál es la correcta?**

- A) Evitar alimentos de dobles texturas.
- B) Diluir la consistencia de la comida mediante técnicas culinarias.
- C) Ofrecer alimentos a temperaturas extremas.
- D) Mantener la cabeza flexionada un poco hacia detrás durante la deglución.

**66 El objetivo principal de la terapia nutricional en el paciente crítico, consta de las siguientes finalidades, EXCEPTO:**

- A) Ayudar a disminuir la respuesta metabólica al estrés.
- B) Prevenir el daño celular oxidativo.
- C) Ajustar favorablemente la respuesta inmune.
- D) Preservar la masa magra y masa grasa.

**67 En los pacientes críticos, ¿cuál es el macronutriente más importante para favorecer la respuesta inmune y mantener la masa magra?**

- A) Lípidos.
- B) Hidratos de carbono.
- C) Proteínas.
- D) Hidratos de carbono y proteínas.

**68 ¿Cuál NO es una de las partes de la que consta la recomendación dietética en la fenilcetonuria?**

- A) Restricción de proteínas naturales.
- B) Suplementos de L-aminoácidos libres de fenilalanina (Phe).
- C) Alimentos bajos en proteína.
- D) Restricción de tirosina.

**69 El déficit de la enzima aldolasa B, genera una enfermedad autosómica recesiva denominada:**

- A) Fructosemia.
- B) Galactosemia.
- C) Fenilcetonuria.
- D) Homocistinuria.

**70 Cuando se realiza una tomografía por emisión de positrones (PET), se recomienda, en las 24 horas previas, una dieta muy baja en:**

- A) Proteínas.
- B) Hidratos de carbono.
- C) Vitaminas.
- D) Lípidos.

**71 En la determinación urinaria de ácido vanilmandélico (VAMA), ¿qué alimento entre otros se debe evitar días previos a la prueba?**

- A) Pescado.
- B) Manzana.
- C) Arroz y pasta.
- D) Natilla de vainilla.

**72 ¿Cuándo se aconseja el uso de SNG (sonda nasogástrica)?**

- A) Si se prevé que la alimentación artificial dure menos de 4 semanas.
- B) Si se prevé que la alimentación artificial dure más de 4 semanas.
- C) Cuando el aparato digestivo no sea funcionante.
- D) En pacientes con demencia.

**73 ¿Cuál es una indicación de la Nutrición Parenteral Periférica (NPP)?**

- A) Pacientes con posibilidad de canalizar una vía central.
- B) En estrés metabólico severo.
- C) Si existen requerimientos electrolíticos muy elevados.
- D) En desnutrición importante.

**74 ¿Cómo puede afectar la obesidad infantil posteriormente en la edad adulta?**

- A) No repercute de forma alguna.
- B) Es un factor predictor del desarrollo de comorbilidades.
- C) Afecta en la calidad de pelo y uñas, a consecuencia de la disminución de creatina.
- D) Repercute positivamente al bienestar a largo plazo.

**75 Las dietas macrobióticas prohíben:**

- A) Arroz.
- B) Carnes y derivados.
- C) Vegetales.
- D) Frutas frescas.

**PREGUNTAS ACCESO LIBRE**

---

**151 La línea fría es un proceso productivo que permite separar la elaboración del consumo de los alimentos. Indique la respuesta FALSA:**

- A) Hay que reducir la T<sup>a</sup> de los alimentos cocinados (centro del alimento) de 60°C a 10°C en un periodo de 3 o 4 horas.
- B) Permite trabajar con volúmenes elevados.
- C) Los alimentos cocinados se deben conservar en refrigeración (4°C) o congelación hasta el momento del servicio.
- D) De forma previa a su consumo, hay que regenerar los platos, alcanzando un T<sup>a</sup> de al menos 75°C en el centro del alimento en 1 h desde que se retira de la refrigeración.

**152 En pacientes con esofagitis eosinofílica, la dieta de exclusión de cuatro alimentos elimina:**

- A) Leche y derivados, huevo, legumbres, gluten.
- B) Leche y derivados, frutos secos, legumbres, huevo.
- C) Pescado y marisco, frutos secos, huevo, gluten.
- D) Huevo, legumbres, frutos secos, pescado y marisco.

**153 Según la Estrategia para la Seguridad del Paciente del Sistema Sanitario Público de Andalucía (SSPA), la seguridad del paciente constituye:**

- A) Una intención de mejora en la economía financiera de Andalucía.
- B) Un conjunto de medidas para proteger el sistema sanitario frente a futuras pandemias víricas.
- C) Un sencillo proceso de mejoras sobre prevención de riesgos laborales.
- D) Una dimensión clave, esencial y transversal de la calidad asistencial.

## INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

**EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

### **SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS**

#### **ELECTRÓNICOS:**

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN CON TELÉFONO MÓVIL (o con cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
  - En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
  - Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los Cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
  - Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

### **SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:**

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el Cuadernillo de examen y la Hoja de Respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

### **SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:**

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del Cuadernillo de examen, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

**NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.**

**ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.**



**PRUEBA ÚNICA:**

CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

**PREGUNTAS ACCESO  
PROMOCIÓN INTERNA**

**CONCURSO-OPOSICIÓN 2025 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:  
TÉCNICO/A ESPECIALISTA EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

**ADVERTENCIAS PREVIAS:**

- Está prohibida la entrada al aula y puesto de examen con teléfono móvil o, en general, con algún dispositivo electrónico conectado a datos.
- En la contraportada de este Cuadernillo encontrará instrucciones que debe seguir en caso de haber olvidado dejar el teléfono móvil antes de acceder al aula de examen.
- Está prohibido hablar desde el inicio de la prueba.
- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- El incumplimiento de las instrucciones supondrá la expulsión del proceso.

**CONSIDERACIONES IMPORTANTES SOBRE EL EXAMEN:**

- Este Cuadernillo de examen incluye las preguntas correspondientes a la PRUEBA ÚNICA, CONSISTENTE EN UN «CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO». Podrá utilizarlo en su totalidad como borrador, pero **deberá entregarlo completo al finalizar el ejercicio. Usted podrá obtener un ejemplar del Cuadernillo y de la Plantilla con las respuestas correctas en la página web del Organismo, tras la finalización de todas las pruebas de la jornada.**
- También le habrán facilitado una «**Hoja de Respuestas**». Compruebe que en ella están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**. Recuerde que **solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas»**. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del Cuadernillo de examen.
- **El tiempo de duración del examen, esto es, de la prueba única, es de dos horas (120 minutos).**
- **Para abrir este Cuadernillo, rompa el precinto cuando se indique.**
- **Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.** Para ello levante la mano y espere en silencio a ser atendido por las personas que están vigilando el examen.
- Todas las preguntas del examen tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.

**PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO**

- Esta prueba consta de 75 preguntas, numeradas de la 1 a la 75, y otras 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
  - Las preguntas de esta prueba teórico-práctica deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 1 a la 75.
  - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

**SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

**ESTE CUADERNILLO DE EXAMEN DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.**

**CONTINÚA EN LA  
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL AULA



---

**PREGUNTAS ACCESO PROMOCIÓN INTERNA**

---

- 1 Para elaborar un patrón dietético individual podemos hacer uso de:**
  - A) Peso, tallímetro y medidor de pliegues.
  - B) Ecógrafos y calibradores de grasa corporal por bioimpedancia.
  - C) Recordatorio 24 horas, diario dietético, cuestionario de frecuencia.
  - D) Tomografía computerizada y resonancia magnética.
  
- 2 Las fases sucesivas del ciclo de Deming son:**
  - A) Analizar, estructurar, actuar y resolver.
  - B) Planificar, hacer, verificar y actuar.
  - C) Analizar, delegar, realizar y reflexionar.
  - D) Estructurar, desarrollar, estandarizar y codificar.
  
- 3 ¿Qué debemos tener en cuenta en una fórmula de NE (Nutrición Enteral) para pacientes con EII (Enfermedad Inflamatoria Intestinal) en un brote agudo de su proceso?**
  - A) No tiene características especiales.
  - B) Disminuir el aporte proteico.
  - C) Eliminar fibra no fermentable.
  - D) Eliminar fibra fermentable.
  
- 4 ¿En qué está basada la dieta "FRUGÍVORA"?**
  - A) En frutas.
  - B) En carnes.
  - C) En pescados.
  - D) En huevos.
  
- 5 Una dieta de muy bajo contenido calórico (VLCD) estaría formalmente contraindicada en todas las siguientes situaciones o enfermedades, EXCEPTO:**
  - A) Embarazo y lactancia.
  - B) Cirrosis hepática o hepatopatías graves.
  - C) Diabetes Mellitus tipo 1.
  - D) Sobrepeso grado II (IMC >27) con comorbilidades mayores.

- 6 En pacientes con obesidad, el cálculo del gasto energético es dificultoso. ¿Cuál es el método más exacto de calcularlo?**
- A) Fórmula Harris-Benedict.
  - B) Fórmula Ireton-Jones.
  - C) Calorimetría indirecta.
  - D) Bioimpedancia.
- 7 ¿Qué recomendación dietética general previene la nefrolitiasis?**
- A) Reducir consumo de frutas y verduras.
  - B) Ingesta hídrica de 2,5-3 litros/día.
  - C) Ingesta adecuada de calcio de 1-1,2 g/día.
  - D) Las respuestas B) y C) son correctas.
- 8 Entre los aditivos alimentarios encontramos los "estabilizantes". ¿Para qué se utilizan?**
- A) Proporcionan olor y sabor a los productos a los que se incorporan.
  - B) Aumentan la viscosidad de los alimentos.
  - C) Mantienen el estado físico-químico de un producto alimenticio.
  - D) Evitan o controlan la formación de espuma.
- 9 ¿Cuáles son las recomendaciones diarias de Calcio para adolescentes?**
- A) 500 mg.
  - B) 1300 mg.
  - C) 200 mg.
  - D) 5000 mg.
- 10 Según el Reglamento (UE) 1169/ 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿cuál de las siguientes tiene la consideración de "información alimentaria voluntaria" en el etiquetado de los alimentos?**
- A) Lista de ingredientes.
  - B) Fecha de duración mínima o caducidad.
  - C) Información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos.
  - D) Cantidad neta del alimento.
- 11 Indique cuál es el Real Decreto sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo con equipos que incluyen pantallas de visualización de datos (PVD):**
- A) RD 488/1997, de 14 de Abril.
  - B) RD 388/1987, de 14 de Abril.
  - C) RD 188/1977, de 14 de Abril.
  - D) RD 488/2017, de 14 de Abril.

**12 Según se define en el Real Decreto en vigor sobre protección de la salud laboral con equipos que incluyan pantallas de visualización de datos (PVD), ¿cuáles son los 3 riesgos relacionados con las PVD?**

- A) Problemas éticos, de los ojos y carga excesiva.
- B) Problemas para la vista, físicos y de carga mental.
- C) Problemas psíquicos, del cuello o carga de peso sobre éste.
- D) Problemas químicos, biológicos y de rápida propagación.

**13 En referencia a la Estrategia para la Seguridad del Paciente de Sistema Sanitario Público de Andalucía, señale la respuesta FALSA:**

- A) Se diferencian 6 áreas clave, 14 objetivos generales y 37 objetivos específicos.
- B) La comunicación se considera un elemento esencial para la implantación de la Estrategia.
- C) Se centra exclusivamente en minimizar riesgos en los servicios asistenciales.
- D) La Estrategia responde a un proceso planificado, participativo y multidisciplinar.

**14 ¿Cuál de las siguientes NO es una de las "áreas clave" que propone la Estrategia para la Seguridad del Paciente (ESSPA) del SSPA?**

- A) Seguridad en la organización.
- B) Atención supervisada en cada uno de los procesos y en cada nivel asistencial.
- C) Seguridad del paciente y tecnologías de la información sanitaria.
- D) Implicación activa de pacientes y ciudadanía.

**15 ¿En qué año se crearon las Unidades de Dietética del Servicio Andaluz de Salud?**

- A) 2003.
- B) 1978.
- C) 1988.
- D) 1998.

**16 ¿Cómo se comporta la incidencia de la desnutrición relacionada con la enfermedad durante la estancia hospitalaria?**

- A) Disminuye.
- B) Aumenta.
- C) Se mantiene.
- D) Ninguna de las anteriores.

**17 Señale cuál NO es un apartado básico de la historia clínica:**

- A) Datos subjetivos proporcionados por el paciente.
- B) Calendario de citas propuestas para su tratamiento.
- C) Diagnóstico.
- D) Tratamiento.

**18 En la práctica clínica, para conocer el GET (Gasto Energético Total) del paciente, es necesario corregir el GER (Gasto Energético en Reposo) con el factor por actividad física y el factor por estrés. Sobre éste último, es correcto introducir una:**

- A) Corrección de 4,2 para cirugía programada.
- B) Corrección de 6,1 por sepsis.
- C) Corrección de 2,1 para grandes quemados.
- D) Corrección de 6,5 por politraumatismo.

**19 Según el Proceso de Soporte “Nutrición clínica y dietética” (Consejería de Salud, 2006), el código de dietas se divide entre los siguientes grupos:**

- A) Codificadas, no codificadas y estándar.
- B) Basales, terapéuticas y personalizadas.
- C) Libres, pre-diagnósticas y post-diagnósticas.
- D) Naturales, artificiales y adaptadas.

**20 Para el cálculo de la Tasa Metabólica Basal (TMB) NO necesitamos conocer:**

- A) La relación entre masa de tejido magro y graso.
- B) La edad.
- C) La actividad física.
- D) La estatura.

**21 ¿Cuál de las siguientes NO afecta a la Tasa Metabólica Basal?**

- A) Gran quemado.
- B) Naturaleza de la dieta.
- C) Temperatura.
- D) Estrés post-quirúrgico.

**22 La formación o síntesis de niacina en nuestro organismo se realiza a partir de:**

- A) Selenio.
- B) Metionina.
- C) Triptófano.
- D) Yodo.

**23 ¿Qué diferencia hay entre la ingesta recomendada (IR) y la ingesta adecuada (IA)?**

- A) El grupo de población al que se refiere.
- B) El tipo de nutriente al que se refiere.
- C) El tamaño de la muestra.
- D) La cantidad de datos y su variabilidad dentro del grupo.

**24 Referido a los prebióticos, es correcto que:**

- A) Son ingredientes no digeribles cuya finalidad es aportar al huésped un beneficio para la salud.
- B) Los más conocidos son fructooligosacáridos e insulina.
- C) Inhiben el crecimiento bacteriano en el colon.
- D) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

**25 Referido a los ácidos grasos omega-3 y omega-6, es correcto que:**

- A) Son 18:3 n-3 y 18:6 n-6 respectivamente.
- B) Se les atribuyen acciones antiinflamatorias y anticoagulantes.
- C) Se recomienda un consumo equilibrado entre omega 3 y omega 6.
- D) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

**26 Sobre la Vitamina E es FALSO que:**

- A) Sus requerimientos son proporcionales al aporte de ácidos grasos.
- B) Destaca por su papel como antioxidante.
- C) No se altera a altas temperaturas (fritura).
- D) No se recomiendan suplementos con altas dosis.

**27 Una de las funciones del agua es la capacidad de aceptar o ceder cantidades importantes de calor sin que se varíe mucho la temperatura corporal. Nos referimos al:**

- A) Alto calor específico.
- B) Elevado calor de vaporización.
- C) Solvente universal.
- D) Equilibrio ácido-base.

**28 Sobre las carnes, indique la afirmación INCORRECTA:**

- A) La calidad de su grasa depende de la alimentación que tuvo el animal.
- B) El color depende de la forma química de la mioglobina.
- C) Son una buena fuente de vitamina B12.
- D) La textura de la carne (blanda/dura) depende del proceso de maduración de la misma.

**29 Sobre el contenido graso de la leche, es cierto que:**

- A) La composición de ácidos grasos en la leche es muy compleja.
- B) Dentro de los ácidos grasos insaturados, es el Oleico el más abundante.
- C) Contiene vitaminas A, D y E, colesterol y lecitinas.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**30 ¿Cuál de estos grupos de hortalizas tienen una elevada capacidad de acumular nitratos?**

- A) Tomates, coliflores, cebollas.
- B) Coles de Bruselas, pepino, pimiento.
- C) Acelgas, espinacas, remolacha y lechuga.
- D) Espárragos, puerros y judías verdes.

**31 ¿Cuál es el fruto seco graso con mayor contenido en omega-3 y omega-6?**

- A) Nueces.
- B) Pistachos.
- C) Almendras.
- D) Piñones.

**32 La sustancia viscosa elaborada por las abejas a partir de sus secreciones con resinas y savia de distintos árboles, especialmente coníferas es:**

- A) Miel.
- B) Propóleo.
- C) Jalea Real.
- D) Miel de mielada.

**33 Indique cuál de los siguientes, tiene menor contenido en potasio, tanto por cada 100 gramos de alimento como por ración:**

- A) Café natural.
- B) Cacao en polvo.
- C) Té negro.
- D) Café tostado.

**34 ¿Cuál es la definición de "Aditivo" según el Código Alimentario Español?**

- A) Sustancias que se añaden a los alimentos con un fin tecnológico, como la conservación de dichos alimentos.
- B) Sustancias que se añaden a los alimentos para cambiar el valor nutricional de éstos.
- C) Sustancias que se añaden a los alimentos y que no los modifican en nada.
- D) Sustancias cuyo uso está totalmente prohibido en alimentos para humanos.

**35 ¿Qué sustancia NO es un aditivo alimentario?**

- A) Colorantes.
- B) Antipiréticos.
- C) Gelificantes.
- D) Antioxidantes.

**36 Con el Cuestionario de Frecuencia de Consumo de alimentos (CFC) se obtienen los siguientes datos:**

- A) Cuándo y cuánto se come un determinado alimento en un espacio de tiempo.
- B) Indica qué alimentos no le gustan a los pacientes.
- C) Abarca un número muy bajo de alimentos, por lo que no aporta información.
- D) Aporta datos sobre carnes y pescados, pero no sobre lácteos ingeridos.

**37 ¿Cuál de los siguientes es un método de valoración de ingesta individual?**

- A) Hojas de balance alimentario.
- B) Encuestas familiares.
- C) Recordatorio de 24 horas.
- D) Encuestas de satisfacción.

**38 ¿Qué suplementación nutricional preventiva puede ser recomendada durante el embarazo?**

- A) Ácido fólico hasta la semana 12<sup>a</sup> de gestación.
- B) Hierro en la segunda mitad del embarazo.
- C) Yodo en mujeres que no alcanzan la ingesta recomendada del mismo en su dieta.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

- 39 En el MNA (Mini Nutritional Assessment), cuando valoramos ingesta, pérdida de peso o enfermedad aguda, utilizamos como referencia un periodo de tiempo. ¿Cuál es?**
- A) El último año.
  - B) Los últimos 6 meses.
  - C) El último mes.
  - D) Los últimos 3 meses.
- 40 De los siguientes alimentos, ¿cuáles NO se recomienda su uso habitual en una mujer gestante?**
- A) Lácteos.
  - B) Embutidos crudos.
  - C) Verduras.
  - D) Legumbres.
- 41 Señale los requerimientos diarios de proteínas en adulto sano:**
- A) 2 gr / Kg / día.
  - B) 1,5 gr / Kg / día.
  - C) 0,8 gr / kg / día.
  - D) 0,02 gr / Kg / día.
- 42 Las características de una dieta adecuada en la infancia son: (Señale la respuesta FALSA)**
- A) La alimentación debe ser diversificada.
  - B) La distribución y horarios deben ser regulares.
  - C) Se deben evitar los alimentos grasos con escaso aporte nutricional, como bollería.
  - D) El consumo de bebidas refrescantes azucaradas es libre sin limitaciones.
- 43 La tolerancia a la glucosa disminuye progresivamente con la edad. ¿Cuál es un factor involucrado en este cambio?**
- A) El aumento de la actividad física.
  - B) La disminución de secreción de insulina.
  - C) El aumento de las células Beta.
  - D) El aumento de la ingesta de agua.
- 44 Cuando se elabora una prescripción dietética, ¿cuál es el principal objetivo del/de la Técnico/a Especialista en Dietética y Nutrición?**
- A) Elaborar un documento claro y ordenado que contenga toda la información.
  - B) Nutrir adecuadamente al paciente promoviendo el estado de salud y evitando complicaciones.
  - C) Determinar las raciones que debe contener de cada uno de los alimentos.
  - D) Garantizar una nutrición adecuada, sin tener en cuenta la posibilidad de aumentar las complicaciones.

**45 Para la elaboración de una prescripción dietética individualizada, se debe seguir la siguiente secuencia:**

- A) Valoración nutricional y cálculo de requerimientos energéticos, determinación de objetivos nutricionales, pauta dietética, educación nutricional, seguimiento y evaluación.
- B) Valoración nutricional, pauta dietética, objetivos nutricionales y seguimiento.
- C) Determinación de objetivos nutricionales, valoración nutricional, pauta dietética, evaluación y seguimiento.
- D) Pauta dietética, cálculo de requerimientos energéticos, educación nutricional y evaluación.

**46 Referido a la dieta pobre en residuos, como dieta terapéutica, son correctas las siguientes afirmaciones, EXCEPTO:**

- A) Tiene como objetivo reducir al máximo el volumen fecal.
- B) Está indicada en resecciones intestinales, estreñimiento, y preparaciones exploratorias.
- C) Restringe alimentos ricos en fibra.
- D) Entre los alimentos que se incluyen están: pescado al horno, puré de patata y zanahoria, tortilla francesa, biscotes...

**47 ¿Qué NO se incluye en el código de dietas hospitalarias?**

- A) Denominación genérica.
- B) Características.
- C) Indicaciones.
- D) Composición cualitativa y cuantitativa de los alimentos empleados en su elaboración.

**48 ¿Cuál de las siguientes dietas progresivas o de transición, y su composición entre otros alimentos, es correcta?**

- A) Líquida: agua, infusiones, leche, caldo desgrasado.
- B) Semiblanda: purés de verduras y hortalizas, carnes magras y pescado blanco cocinados con técnicas culinarias sencillas, pan tostado.
- C) Fácil digestión: verduras salteadas, carnes y pescados cocinados con técnicas culinarias sencillas, ensaladas, compotas.
- D) Semilíquida: caldo, leche, purés de verduras con carne y pescado.

**49 Referido a las características de las dietas progresivas o de transición, elija la respuesta correcta:**

- A) La duración de estas dietas es fija e independiente de la evolución del paciente.
- B) Necesariamente los pacientes deben pasar por todas las fases.
- C) Son dietas pobres en grasas y ricas en proteínas.
- D) Son dietas de fácil digestión, con preparaciones culinarias sencillas (hervidos, vapor, plancha, horno...).

**50 ¿Cuál NO es una dieta con modificación de textura?**

- A) Dieta triturada.
- B) Dieta semiblanda.
- C) Dieta de fácil masticación.
- D) Dieta odontológica.

**51 ¿Cuál es una de las características de la Alimentación Básica Adaptada (ABA)?**

- A) Textura suave y heterogénea que facilita la deglución.
- B) Reducida variedad de sabores.
- C) Aporte nutricional exacto y constante.
- D) Preparación compleja y lenta, comprometiendo la seguridad microbiológica.

**52 En el tratamiento dietético del quilotórax, se reduce el aporte de triglicéridos de cadena larga (TCL) y se debe suplementar la dieta con:**

- A) Triglicéridos de cadena media (TCM).
- B) Ácido eicosapentaenoico (EPA).
- C) Ácido docosahexaenoico (DHA).
- D) Ácido oleico.

**53 La dieta cetogénica en su forma clásica, presenta la distribución de macronutrientes en relación al valor energético total diario de la siguiente forma: (Seleccione la opción correcta)**

- A) 25-30% grasas, 12-15% proteínas y 50-60% hidratos de carbono.
- B) 85-90% grasas, 5-10% proteínas y 3-5% hidratos de carbono.
- C) 12-15% grasas, 25-30% proteínas y 50-60% hidratos de carbono.
- D) 60% grasas, 30% proteínas y 10% hidratos de carbono.

**54 ¿Qué déficit calórico promedio diario producen las dietas moderadamente hipocalóricas en el tratamiento de la obesidad?**

- A) De 1000-1200 Kcal.
- B) De 500-1000 Kcal.
- C) De 400-500 Kcal.
- D) De 100-500 Kcal.

**55 Respecto a las dietas moderadamente hipocalóricas, señale la respuesta correcta:**

- A) Producen un déficit calórico de 1000-1200 Kcal/día.
- B) Aunque se calibren de forma correcta son dietas incompletas.
- C) Debe asociarse un complejo multivitamínico si el aporte energético es menor de 1400 Kcal.
- D) Su aporte energético es de 12-20 Kcal/kg de peso ideal/día.

**56 ¿En cuál de las siguientes situaciones NO se recomienda una restricción de fibra insoluble?**

- A) Diverticulitis aguda.
- B) Enfermedad inflamatoria intestinal (brotes agudos).
- C) Estenosis del tubo digestivo.
- D) Prevención del cáncer de colon.

**57 Entre las recomendaciones nutricionales en la encefalopatía hepática, seleccione la correcta:**

- A) Debe restringirse el aporte de proteínas.
- B) La suplementación con aminoácidos de cadena ramificada (AACR) puede contribuir a la mejoría de la encefalopatía.
- C) Evitar ingesta de alimentos ricos en fibra.
- D) No es beneficioso la suplementación de zinc cuando hay déficit.

**58 ¿La ingesta de cuál de estos minerales reduce la absorción del oxalato de la dieta e inhibe la formación de cristales de oxalato cálcico?**

- A) Magnesio.
- B) Hierro.
- C) Yodo.
- D) Zinc.

**59 En relación a las recomendaciones nutricionales del paciente en tratamiento con diálisis peritoneal, elija la respuesta correcta:**

- A) Precisa un aporte de proteínas aproximadamente de 0,8 g/kg/día.
- B) Las restricciones dietéticas en general son mayores.
- C) La ingesta de potasio se puede aumentar a 500-1000 mg/día.
- D) Cuando calculamos los requerimientos calóricos, debemos de tener en cuenta que absorben entre 500-800 Kcal del líquido de diálisis.

**60 En relación a las características generales y recomendaciones nutricionales en la fibrosis quística, señale la respuesta correcta:**

- A) A consecuencia de balances energéticos positivos, los pacientes con fibrosis quística presentan riesgo de desarrollar desnutrición.
- B) Se recomienda que su ingesta habitual aporte entre el 120 y el 200% de las calorías recomendadas para personas sanas de su misma edad.
- C) La distribución de macronutrientes respecto al valor calórico total es aproximadamente el 25% proteínas, 40 - 45% hidratos de carbono y 25 - 30% lípidos.
- D) En muchos pacientes es necesario suplementar con hierro.

**61 ¿Qué nutrientes de la dieta, debido a su semejanza estructural con el colesterol, desplazan a éste disminuyendo su absorción intestinal?**

- A) Ácidos grasos omega-3 (ω-3).
- B) Ácidos grasos omega-6 (ω-6).
- C) Ácidos grasos trans.
- D) Fitoesteroles.

**62 En pacientes con cetoacidosis diabética, ¿con qué alimentos podrían iniciar tolerancia?**

- A) Bebidas isotónicas, zumos, caldos.
- B) Pasta integral.
- C) Purés de legumbres.
- D) Yogur con semillas de chía.

**63 Las dietas de muy bajo contenido calórico (VLCD) deben cumplir diferentes características. Señale la correcta:**

- A) Las dietas VLCD, aunque son hipocalóricas, deben tener un aporte proteico de 0,8-1,2 g/kg de peso ideal/día, con el fin de evitar la pérdida de masa magra.
- B) Deben aportar > 30% del contenido calórico total en forma de grasa.
- C) Deben aportar el 50% de todas las vitaminas, minerales, electrolitos y ácidos grasos esenciales recomendados en la ingesta dietética diaria.
- D) Para evitar estreñimiento e inducir saciedad debe aportar cierta cantidad de fibra (40-50 g/día).

**64 En relación al tratamiento dietético de los pacientes con trastornos de la conducta alimentaria (TCA), ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A) La educación nutricional es uno de los objetivos del tratamiento dietético.
- B) Se debe planificar un menú de una forma cuantitativa.
- C) Los alimentos ricos en proteínas, presentan mayor dificultad en la introducción de la dieta de los pacientes con Anorexia Nerviosa.
- D) La planificación del menú y horarios de comidas no es útil en el tratamiento dietético.

**65 En las patologías neurológicas crónicas, uno de los síntomas más prevalentes es la disfagia. Entre las recomendaciones dietéticas que daríamos a pacientes con disfagia, ¿cuál es la correcta?**

- A) Evitar alimentos de dobles texturas.
- B) Diluir la consistencia de la comida mediante técnicas culinarias.
- C) Ofrecer alimentos a temperaturas extremas.
- D) Mantener la cabeza flexionada un poco hacia detrás durante la deglución.

**66 El objetivo principal de la terapia nutricional en el paciente crítico, consta de las siguientes finalidades, EXCEPTO:**

- A) Ayudar a disminuir la respuesta metabólica al estrés.
- B) Prevenir el daño celular oxidativo.
- C) Ajustar favorablemente la respuesta inmune.
- D) Preservar la masa magra y masa grasa.

**67 En los pacientes críticos, ¿cuál es el macronutriente más importante para favorecer la respuesta inmune y mantener la masa magra?**

- A) Lípidos.
- B) Hidratos de carbono.
- C) Proteínas.
- D) Hidratos de carbono y proteínas.

**68 ¿Cuál NO es una de las partes de la que consta la recomendación dietética en la fenilcetonuria?**

- A) Restricción de proteínas naturales.
- B) Suplementos de L-aminoácidos libres de fenilalanina (Phe).
- C) Alimentos bajos en proteína.
- D) Restricción de tirosina.

**69 El déficit de la enzima aldolasa B, genera una enfermedad autosómica recesiva denominada:**

- A) Fructosemia.
- B) Galactosemia.
- C) Fenilcetonuria.
- D) Homocistinuria.

**70 Cuando se realiza una tomografía por emisión de positrones (PET), se recomienda, en las 24 horas previas, una dieta muy baja en:**

- A) Proteínas.
- B) Hidratos de carbono.
- C) Vitaminas.
- D) Lípidos.

**71 En la determinación urinaria de ácido vanilmandélico (VAMA), ¿qué alimento entre otros se debe evitar días previos a la prueba?**

- A) Pescado.
- B) Manzana.
- C) Arroz y pasta.
- D) Natilla de vainilla.

**72 ¿Cuándo se aconseja el uso de SNG (sonda nasogástrica)?**

- A) Si se prevé que la alimentación artificial dure menos de 4 semanas.
- B) Si se prevé que la alimentación artificial dure más de 4 semanas.
- C) Cuando el aparato digestivo no sea funcionante.
- D) En pacientes con demencia.

**73 ¿Cuál es una indicación de la Nutrición Parenteral Periférica (NPP)?**

- A) Pacientes con posibilidad de canalizar una vía central.
- B) En estrés metabólico severo.
- C) Si existen requerimientos electrolíticos muy elevados.
- D) En desnutrición importante.

**74 ¿Cómo puede afectar la obesidad infantil posteriormente en la edad adulta?**

- A) No repercute de forma alguna.
- B) Es un factor predictor del desarrollo de comorbilidades.
- C) Afecta en la calidad de pelo y uñas, a consecuencia de la disminución de creatina.
- D) Repercute positivamente al bienestar a largo plazo.

**75 Las dietas macrobióticas prohíben:**

- A) Arroz.
- B) Carnes y derivados.
- C) Vegetales.
- D) Frutas frescas.

**PREGUNTAS ACCESO PROMOCIÓN INTERNA**

---

**151 La línea fría es un proceso productivo que permite separar la elaboración del consumo de los alimentos. Indique la respuesta FALSA:**

- A) Hay que reducir la T<sup>a</sup> de los alimentos cocinados (centro del alimento) de 60°C a 10°C en un periodo de 3 o 4 horas.
- B) Permite trabajar con volúmenes elevados.
- C) Los alimentos cocinados se deben conservar en refrigeración (4°C) o congelación hasta el momento del servicio.
- D) De forma previa a su consumo, hay que regenerar los platos, alcanzando un T<sup>a</sup> de al menos 75°C en el centro del alimento en 1 h desde que se retira de la refrigeración.

**152 En pacientes con esofagitis eosinofílica, la dieta de exclusión de cuatro alimentos elimina:**

- A) Leche y derivados, huevo, legumbres, gluten.
- B) Leche y derivados, frutos secos, legumbres, huevo.
- C) Pescado y marisco, frutos secos, huevo, gluten.
- D) Huevo, legumbres, frutos secos, pescado y marisco.

**153 Según la Estrategia para la Seguridad del Paciente del Sistema Sanitario Público de Andalucía (SSPA), la seguridad del paciente constituye:**

- A) Una intención de mejora en la economía financiera de Andalucía.
- B) Un conjunto de medidas para proteger el sistema sanitario frente a futuras pandemias víricas.
- C) Un sencillo proceso de mejoras sobre prevención de riesgos laborales.
- D) Una dimensión clave, esencial y transversal de la calidad asistencial.

## INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS OPOSITORAS

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

**EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

### **SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS**

#### **ELECTRÓNICOS:**

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN CON TELÉFONO MÓVIL (o con cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
  - En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
  - Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los Cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
  - Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

### **SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:**

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el Cuadernillo de examen y la Hoja de Respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS OPOSITORAS Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

### **SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:**

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del Cuadernillo de examen, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

**NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUMPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.**

**ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.**

