

TEMA 2

TIPOS DE DIETAS. LA DIETA EQUILIBRADA.

1. A la modificación del tipo de alimentación habitual del paciente debido a sus procesos patológicos se le denomina:

- a) Dieta equilibrada.
- b) Régimen alimentario.
- c) Dieta terapéutica.
- d) Dieta patológica.

2. ¿Qué es una dieta absoluta?

- a) La supresión total de alimentos y líquidos que suele emplearse en la preparación preoperatoria del paciente quirúrgico.
- b) Una dieta compuesta por alimentos líquidos.
- c) Una dieta en la que los alimentos deberán tener una textura blanda.
- d) Una dieta de fácil digestión.

3. Una dieta hipocalórica es una dieta:

- a) Rica en grasas y cereales.
- b) Baja en calorías en la que se reducen las grasas y los hidratos de carbono.
- c) Baja en calorías en la que se reduce el aporte energético total.
- d) La indicada en pacientes de bajo peso o desnutridos.

4. Para una dieta baja en colesterol se han de eliminar:

- a) Huevos, carnes, grasas y leche entera.
- b) Aceites vegetales y verduras.
- c) Fruta e hidratos de carbono.
- d) Vegetales verdes, cereales y frutos secos.

5. Una dieta hipercalórica es una dieta:

- a) Pobre en grasas y cereales.
- b) Baja en calorías en la que se reducen las grasas y los hidratos de carbono.
- c) Baja en calorías en la que se reduce el aporte energético total.
- d) Indicada en pacientes en pacientes de bajo peso o desnutridos.

6. En la dieta hipoglucémica se eliminan alimentos como:

- a) Las grasas.
- b) El azúcar.
- c) Las proteínas.
- d) La sal.

7. En la dieta hiposódica se elimina total o parcialmente el contenido de:

- a) Alimentos dulces.
- b) El azúcar.
- c) Pescado y huevos.
- d) La sal.

8. En una dieta laxante no deben abundar:

- a) Los alimentos ricos en fibra.
- b) Verduras, frutas y líquidos.
- c) Pan integral.
- d) Los alimentos elaborados dulces como el chocolate.

9. En una dieta astringente se debe eliminar:

- a) El plátano.
- b) Los postres elaborados y natillas.
- c) Los alimentos ricos en fibra.
- d) La compota de manzana o el dulce de membrillo.

10. Para una dieta hiposódica utilizada en pacientes renales e hipertensos se debe disminuir o eliminar:

- a) Los alimentos ricos en fibra.
- b) La sal en las comidas así como los alimentos que puedan contenerla.
- c) El azúcar, los dulces y los cereales.
- d) Las grasas y los alimentos fritos.

II. Para los diabéticos es indicada una dieta:

- a) Hiposódica.
- b) Hipoglucémica.
- c) Astringente.
- d) Laxante.

12. La dieta elaborada con el objetivo de tratar alguna patología específica o con alguna finalidad exploratoria o diagnóstica se denomina:

- a) Dietas absoluta.
- b) Dieta especial.
- c) Dieta consistente.
- d) Dieta nutritiva.

13. La dieta astringente es una dieta en la que:

- a) Están permitidas las harinas integrales.
- b) Se debe ingerir la celulosa contenida en hortalizas, frutas y verduras.
- c) Se intenta conseguir la protección del intestino y su reposo funcional.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

14. ¿En qué consiste la codificación de las dietas?

- a) En aplicar a cada dieta un código con el fin de simplificar la clasificación y facilitar la localización de las mismas.
- b) En aplicar un código alfanumérico secreto.
- c) En ponerle el nombre del paciente que recibe la dieta.
- d) En racionar la dieta en porciones individuales.

15. ¿Qué dieta se debe seguir en caso de malnutrición?

- a) Hipoproteica e hipocalórica.
- b) Hiperproteica e hipercalórica.
- c) Hiposódica.
- d) Basal.

SOLUCIONES TESTS DEL TEMA 2

1.C 2.A 3.B 4.A 5.D 6.B 7.D 8.D 9.C 10.B
11.B 12.B 13.C 14.A 15.B

TEMA 3

PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CLASIFICACIÓN.

1. **El tratamiento de pasteurización utilizado para la conservación de los alimentos es un método:**
 - a) De aplicación de frío.
 - b) De aplicación de calor.
 - c) De deshidratación.
 - d) De liofilización.

2. **En el tratamiento de esterilización se aplican temperaturas:**
 - a) Mayores que en el tratamiento de pasteurización.
 - b) Menores que en el tratamiento de pasteurización.
 - c) Durante más tiempo que en el tratamiento de pasteurización.
 - d) Durante el mismo tiempo que en el tratamiento de pasteurización.

3. **La leche pasteurizada:**
 - a) Podrá conservarse en botellas cerradas herméticamente y a temperatura ambiente.
 - b) Deberá conservarse en frigorífico.
 - c) Se conserva más tiempo que la leche uperizada.
 - d) Permite la elaboración de bebidas aromatizadas y su conservación a temperatura ambiente.

4. **El procedimiento mediante el cual se somete a la leche a una corriente de vapor de agua recalentado, manteniéndola en una corriente turbulenta, a una temperatura de 150 °C menos de un segundo, consiguiéndose un período mayor de conservación se denomina:**
 - a) Pasteurización.
 - b) Esterilización.
 - c) Desinfección.
 - d) Uperización.