EXAMEN DE RECUPERACION DE NUTRICION HUMANA

PROFESOR: DR. LUWIG ALVAREZ C.

NOMBRE: FECHA:

1. Que es un tejido metabolicamente activo, explique y de ejemplos?
2. Que es la Grelina?
3. Que es un estado de hipercatabolia e hipocatabolia, expliquelos y porque se producen?
4. Porque se produce el edema en los pacientes desnutridos?
5. Los valores diarios de las etiquetas nutricionales son basadas en:
6. Dieta de 1500 kcal
7. Dieta de 2000 kcal
8. Dieta de 2500 kcal
9. Dieta de 3000 kcal
10. De los metodos para medir la cantidad de energia requerida por un cuerpo, cual medicion no registra calor?
11. Calorimetria directa
12. Calorimetria indirecta
13. Los dos
14. Ninguno
15. Concepto de nutriente, que significa que sean esenciales y no esenciales?
16. Que es la biodisponibilidad de un nutriente? Expliquelo.
17. El gasto energetico en reposo (GER) es lo mismo que el metabolismo basal (MB)?
18. Verdadero
19. Falso
20. Cuales son los 3 principios basicos de la nutricion?
21. Cual aminoacido es esencial para la nutricion del enterocito?
22. alanina
23. metionina
24. cisteina
25. glutamina
26. Cual es la medida que deberia utilizarse para medir energia en el cuerpo humano?
27. Caloria
28. Joules
29. temperatura
30. ninguna
31. El metabolismo basal es : “Es la cantidad de energía mínima necesaria para mantener las funciones vitales del organismo en reposo”. Incluyende el funcionamiento (respiratorio, cardiaco, renal, hepático, nervioso), y digestivo (efecto termico de los alimentos). Verdadero ( ) o Falso ( ).
32. Proteinas que facilitan una reaccion quimica son?
33. buffers
34. Enzimas
35. Hormonas
36. Antigenos
37. Que es la termogenesis de los alimentos o termogenesis postpandrial
38. Que parte quimica estructural diferencia una aminoacido de otro?
39. Grupo acido
40. Grupo lateral
41. Grupo amino
42. Dobles enlaces
43. Que hormona son las reguladoras del metabolismo?
44. Cual es el porcentaje de un nutriente contenido en un alimento para que tenga valor nutricional en dicho producto?
45. > 20%
46. >40%
47. >5%
48. ninguno
49. Cuales son las maneras para desnaturalizar las proteinas?
50. Concepto de Caloria? Para que nos sirve?