

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 9 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A, GRUPO D, EN TURNO DE ACCESO LIBRE ORDINARIO Y DE PROMOCIÓN INTERNA ORDINARIO Y RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 27 DE FEBRERO DE 2017 (BOPA N°55 DE 8 DE MARZO DE 2017).

#### PRIMERA PRUEBA. ADVERTENCIAS:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "hoja de examen".
3. Este cuestionario puede utilizarlo en su totalidad como borrador, pudiendo realizar las anotaciones, operaciones, etc que considere necesarias en el mismo y llevarlo al finalizar el ejercicio.
4. Este cuestionario consta de 50 preguntas más 10 preguntas adicionales de reserva. Las preguntas deben ser contestadas en la "hoja de examen" entre los números 1 y 60.
5. El tiempo del que dispone para la realización de esta prueba es de **60 minutos**, contados a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste todas las personas dejarán inmediatamente de escribir.
6. Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta la finalización de la prueba. Si lo hace se le anulará el examen y se le recogerá tanto la "hoja de examen", como el cuestionario de preguntas.
7. De acuerdo con la base séptima de la convocatoria, cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo, la pregunta no contestada o en su caso anulada, no tendrá valoración alguna y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la tercera parte del valor asignado a la contestación correcta.
8. Esta prueba, de carácter obligatorio y eliminatorio se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario para superar el ejercicio obtener un mínimo de 10 puntos.
9. Por Acuerdo del Tribunal, de conformidad con la base séptima de la convocatoria, el número de aciertos netos (aciertos descontando errores) necesarios para superar la prueba será de 35. No obstante, el Tribunal se reserva la facultad de disminuir el número de aciertos netos necesarios para superar la prueba hasta alcanzar, al menos, 8 personas aprobadas por plaza convocada.
10. Este cuestionario consta de 11 páginas (incluida esta carátula). A continuación proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando únicamente la esquina inferior derecha de su cuadernillo.
11. Si una vez iniciado el ejercicio, observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
12. La plantilla de respuestas correctas se hará pública a partir del día 23 de octubre. Dicha plantilla tendrá carácter provisional, elevándose a definitiva tras el estudio de las alegaciones que pudieran haberse formulado. La plantilla definitiva, junto con la calificación del ejercicio, se harán públicas a partir del día 21 de noviembre.

Lugares de publicación de los anuncios del Tribunal calificador: tabloneros de anuncios del IAAP, Avda. Julián Clavería, N° 11, Oviedo y del Servicio de Atención Ciudadana, Edificio EASMU, C/ Trece Rosas, Planta Plaza y, con carácter informativo, en la página web del IAAP ([www.asturias.es/iaap](http://www.asturias.es/iaap)).

Teléfono del Servicio de Atención Ciudadana: 012 y 985 27 91 00 para llamadas realizadas desde fuera del Principado de Asturias.

## CUESTIONARIO

1. **La extradición solo se atenderá en cumplimiento de un tratado o de la ley.**
  - a) En cualquier momento
  - b) Sólo atendiendo a un principio de reciprocidad y solo con países iberoamericanos
  - c) Atendiendo a un principio de reciprocidad, quedando excluidos de la extradición los delitos políticos, no considerándose como tales los de terrorismo
  - d) La extradición se produce por cualquier motivo, incluido el político
  
2. **Según la Constitución Española de 1978, los Estatutos:**
  - a) No podrán prever convenios entre comunidades autónomas para la gestión y prestación de servicios propios de las mismas
  - b) Podrán prever convenios entre comunidades autónomas para la gestión y prestación de servicios propios de las mismas
  - c) Dependerá de la sentencia del Tribunal Superior de cada Comunidad Autónoma
  - d) En los Estatutos no se prevén dichos convenios
  
3. **El artículo treinta y dos del Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias nos habla de:**
  - a) El Presidente del Principado será elegido por la Junta General de entre todos su miembros y nombrado por el Rey
  - b) El Presidente del Principado de Asturias responde políticamente ante la Junta General
  - c) Una ley del Principado, aprobada por el voto favorable de la mayoría absoluta, determinará el estatuto personal, el procedimiento de elección y cese y las atribuciones del Presidente
  - d) Todas son correctas
  
4. **El personal eventual será retribuido con cargo a:**
  - a) Presupuestos generales del Estado
  - b) Presupuestos generales del Principado de Asturias
  - c) Presupuestos generales de cada Ayuntamiento
  - d) Créditos presupuestados consignados para ese fin
  
5. **Según el artículo 48 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los empleados públicos que por nacimiento de hijos prematuros o que por cualquier otra causa deban permanecer hospitalizados a continuación del parto, la funcionaria o el funcionario tendrá derecho a ausentarse del trabajo durante un máximo de horas diarias percibiendo las retribuciones íntegras. ¿Cuál es el número de horas?:**
  - a) 1
  - b) 2
  - c) 3
  - d) 4
  
6. **Medidas saludables para el manejo de cargas:**

- a) Agacharse con las piernas rectas, sin doblar las rodillas
- b) Mantener la espalda recta
- c) Levantar el peso de una sola vez
- d) Mantener las piernas rectas, flexionando el cuerpo y levantando el peso de una sola vez

**7. ¿Cuál es el objetivo de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales?**

- a) Promover la seguridad de los trabajadores
- b) Promover la seguridad y salud de los trabajadores
- c) Promover la salud de los trabajadores
- d) Dotar a los trabajadores de una formación permanente para evitar accidentes

**8. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Objeto, ámbito de aplicación y definiciones (Capítulo I), se entenderá por prevención:**

- a) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo. Para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valorarán conjuntamente la probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo
- b) Aquel riesgo que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores
- c) Aquellos que, en ausencia de medidas preventivas específicas, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan
- d) El conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo

**9. La Pacojet es un congelador de alimentos de sobremesa con un sistema potente de corte y agitación. Puede trabajar a temperaturas de hasta**

- a) 5º C
- b) -30º C
- c) -18º C
- d) 3º C

**10. Con el termino culinario “Zeste” nos referimos a:**

- a) Caramelo con un brillo característico
- b) Piel externa de un cítrico (naranja o limón )
- c) Medida de un horno de convección
- d) Ninguna de las anteriores

**11. En los códigos de colores para la utilización de tablas de corte, la de color marrón se utilizará para:**

- a) Picar o cortar verduras y vegetales crudos para ensaladas
- b) Picar o cortar verduras y vegetales crudos para cocinar
- c) Cortar o filetear carne cocinada
- d) Cortar varios, ejemplo queso, pan, postres

**12. Los vegetales deben someterse a un tratamiento de desinfección en solución clorada por medio de sumergido y posteriormente aclarado en agua potable. El tiempo de sumergido en dicha solución será de:**

- a) 10-15 minutos
- b) 2-3 minutos
- c) 3-5 minutos
- d) No precisa tiempo; sólo lavarse bien

**13. ¿Qué factores ayudan al desarrollo de las bacterias?**

- a) Temperatura, alimento, humedad, tiempo y disponibilidad de oxígeno
- b) El alimento y la disponibilidad de oxígeno
- c) La humedad y el alimento
- d) Temperatura, alimento y el tiempo que transcurra desde su elaboración

**14. Antes de implantar el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en un sector concreto se deberá de estar funcionando conforme a:**

- a) Los principios de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius y sus códigos de prácticas pertinentes
- b) La legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos
- c) La legislación vigente a nivel municipal
- d) Las respuestas a y b son correctas

**15. Cuando se tengan que colocar productos crudos y cocinados en una cámara frigorífica lo haremos:**

- a) Los crudos por encima de los cocinados
- b) Los cocinados siempre por encima de los crudos
- c) Los productos frescos hacia delante, detrás los cocinados y los crudos en la parte superior
- d) No importa la colocación

**16. Con un buen sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) se pretende:**

- a) Buscar puntos débiles en nuestro puesto de trabajo desde el punto de vista sanitario y establecer unos registros para que no escapen de nuestro control
- b) Buscar puntos débiles en nuestro puesto de trabajo desde el punto de vista económico y establecer unos registros para que no escapen de nuestro control
- c) Tener una documentación donde nos indique que producto utilizar en cada momento y situación
- d) Disponer de documentación de los diferentes productos utilizados en la limpieza ante una posible inspección de sanidad

**17. Las proteínas simples son:**

- a) Albúmina, globulina y gelatina
- b) Albúmina, globulina, gelatina y Hemoglobina

- c) Albúmina, globulina, gelatina y colágeno
- d) Albúmina, globulina, colágeno y caseína

**18. Dieta equilibrada**

- a) Se compone de purés, sopas, prohíbe los fritos, caza, legumbres, fruta y hortalizas crudas
- b) Ha de ser variada, la ingesta ha de contener 70% de agua, 15% hidratos de carbono, 5% de proteína, 5% de grasas y 0.1% de minerales al igual que vitaminas
- c) Se consumen productos ricos en fibra como puede ser el cordero
- d) Alimentos con textura suave y blanda

**19. Los huevos revueltos Forestiére:**

- a) Mezclados con coulis y colas de cangrejo
- b) Mezclados con láminas de champiñón y dados de bacón
- c) Mezclados con guisantes salteados
- d) Mezclados con espinacas y guisantes salteados

**20. ¿Cuáles de las siguientes son sopas especiales?**

- a) Sopa Celestina
- b) Sopa de Nido de golondrina
- c) Sopa Reina
- d) Todas las anteriores son sopas especiales

**21. Para la elaboración de un arroz caldoso es preferible utilizar la variedad:**

- a) Basmati
- b) Venere
- c) Puntal
- d) Senia

**22. ¿Qué es una tortilla natural enrollada guarnecida?**

- a) La que lleva una guarnición incorporada antes de cuajar
- b) La que una vez elaborada y cuajada se hace una incisión en el centro y se añade la guarnición
- c) A todas las tortillas se les incorpora la guarnición antes de cuajar
- d) Ninguna respuesta es correcta

**23. La purrusalda es un potaje compuesto por**

- a) Puerros, patatas, bonito, aceite, agua y sal
- b) Puerros, patatas, bacalao, aceite, agua y sal
- c) Puerros, patatas, congrio, aceite, agua y sal
- d) Cebollas, ajos, patatas, pimiento verde, pimiento choricero, bacalao, aceite, agua y sal

**24. ¿Cuáles son los ingredientes de las lentejas a la Lionesa?**

- a) Lentejas, cebolla, clavos, laurel, zanahoria, mantequilla, almejas, pimienta negra y sal
- b) Lentejas, cebolla, clavos, laurel, zanahoria, mantequilla, pimienta negra y sal

- c) Lentejas, cebolla, clavos, laurel, zanahoria, aceite, magret de pato, pimienta negra y sal
- d) Lentejas, cebolla, clavos, laurel, zanahoria, mantequilla, confit de pato, pimienta negra y sal

**25. ¿Cuáles son los ingredientes de las judías en ajo colorado?**

- a) Judías pintas, patatas, tomates, pimientos verdes, ajos, pimentón, miga de pan, vinagre, aceite, cominos, pimienta en grano y sal
- b) Frijoles, patatas, tomates, pimientos verdes, ajos, pimentón, miga de pan, vinagre, aceite, cominos, pimienta en grano y sal
- c) Judías blancas, patatas, tomates, pimientos verdes, ajos, pimentón, miga de pan, vinagre, aceite, cominos, pimienta en grano y sal
- d) Alubias rojas de Tolosa, patatas, tomates, pimientos verdes, ajos, pimentón, miga de pan, vinagre, aceite, cominos, pimienta en grano y sal

**26. La olla podrida es un cocido que se elabora con:**

- a) Garbanzo pedrosillano
- b) Alubia de Ibeas
- c) Frijol canario o cena del cura
- d) Lenteja de la almunia

**27. Señala la respuesta correcta:**

- a) La mayoría de las hortalizas se cuecen en agua hirviendo y se refrescan, la patata incluida
- b) Las alcachofas deben de ponerse en agua con perejil y hervirlas con sal para que no se oxiden
- c) Las legumbres han de desinfectarse con lejía
- d) Todas son correctas

**28. Pimiento a la Vaudoise:**

- a) Se cuece al horno y se rellena de farsa de carne
- b) Se vacía sin blanquear se rellena con lonchas de queso Gruyere y se bresean en fondo de tomate concassé
- c) Se vacían, se cortan en tiras y se saltean con dados de tomate
- d) Ninguna de las anteriores

**29. La esqueixada es una elaboración fría compuesta de:**

- a) Pimiento rojo, berenjena, cebolla, tomate, y ajos asados pelados, cortados en juliana, y aliñados
- b) Pimiento rojo, berenjena, tomate, cebolla, todo cortado fino y colocado sobre una masa de pan enriquecida con manteca de cerdo o aceite y cocido en horno seco
- c) Pimiento rojo, cebolleta, tomate cortado en brunoise fina, bacalao desmigado, aceitunas negras, y aliño de aceite, sal y vinagre
- d) Pimiento rojo, cebolleta, tomate cortado en brunoise fina, y bacalao desalado, todo blanqueado, refrescado y aliñado con aceitunas negras, aceite, sal y vinagre

**30. Las empanadillas a la Dauphine, son empanadillas elaboradas con una masa:**

- a) Hojaldrada
- b) Quebrada
- c) De pan
- d) De brioche

**31. Los "eminces" de la ternera son:**

- a) Pequeños escalopes que se obtienen de la parte de arriba del lomo alto
- b) Pequeños escalopes que se obtienen de la contra
- c) Pequeños escalopes que se obtienen del rosario o de las puntas del solomillo
- d) Pequeños escalopes que se obtienen de la tapa

**32. La pieza de ternera denominada "rabillo de cadera" se emplea preferentemente para:**

- a) Picar y rellenos
- b) Fondos y cocidos
- c) Escalopines y rellena para asar
- d) Cortada en dados para guisar

**33. Los capones son:**

- a) Aves machos o hembras criados en libertad destinados al engorde con un peso superior a los 3 kg
- b) Aves machos castrados destinados al engorde con un peso superior a los 3 kg
- c) Aves machos sin castrar destinados al engorde con un peso superior a los 3 kg
- d) Aves machos sin castrar utilizados para procrear y posteriormente destinados al engorde con un peso superior a los 3 kg

**34. En la composición nutritiva de la carne, según la especie, la edad, el estado de gordura y la parte del animal, varían los porcentajes de los siguientes componentes:**

- a) Agua, proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas, sales minerales
- b) Agua, proteínas, colágeno, grasas, hidratos de carbono, vitaminas, ácido fólico
- c) Agua, proteínas, colágeno, grasas, hidratos de carbono, vitaminas, hierro
- d) Agua, proteínas, colágeno, grasas, vitaminas, ácido fólico

**35.- En el cordero, son piezas de primera categoría:**

- a) Paletilla y pierna
- b) Pierna y carré
- c) Chuletillas y paletilla
- d) Pierna y chuletillas

**36. Se denominan lamelibranquios a:**

- a) Ostras, vieiras, mejillones, almejas, chirlas, berberechos, navajas
- b) Bígamos, caracoles terrestres, llámparas
- c) Calamar, volador, sepia, pulpo, pota
- d) Gambas, langostinos, cigalas, carabineros, langosta, bogavante, santiaguíños

**37. Se denominan crustáceos braquiuros a los:**

- a) Percebes
- b) Bígáros, caracoles terrestres, llámparas
- c) Cangrejos, nécoras, centollo y buey de mar
- d) Gambas, langostinos, cigalas, carabineros, langosta, bogavante, santiaguíños

**38. El verdel está considerado como pescado:**

- a) Blanco
- b) Semigraso
- c) Azul
- d) De río

**39. El tiempo de cocción de un centollo de 1/2 kg será de:**

- a) 10 minutos desde que el agua empiece a hervir con el animal dentro
- b) 20 minutos desde que el agua empiece a hervir con el animal dentro
- c) 22 minutos desde que el agua empiece a hervir con el animal dentro
- d) 25 minutos desde que el agua empiece a hervir con el animal dentro

**40. Los filetes escalfados y napados con salsa Nantua, adicionada de brunoise de legumbres y glaseados en salamandra, reciben el nombre de:**

- a) Lenguado Lacam
- b) Lenguado Mâconnaise
- c) Lenguado Fécampoise
- d) Lenguado Louis XIV

**41. La Ensalada Mimosa está compuesta de**

- a) Lechuga, gajos de naranja, uvas, huevo cocido y aliño con vinagreta de Módena
- b) Lechuga, gajos de naranja, uvas, huevo cocido y aliñada con vinagreta de limón
- c) Lechuga, gajos de naranja, uvas, huevo cocido, nueces y aliñada con vinagreta de limón
- d) Apio, gajos de naranja, uvas, nueces, huevo cocido y aliñada con vinagreta

**42. La elaboración que se realiza: asando pimientos rojos y tomates, cortando en tiras los primeros, picando fino los segundos y rehogándolos ligeramente, añadiéndoles un majado de ajo, aderezándolos con aceite de oliva y cominos, y acompañándolos de huevo duro en trozos, recibe el nombre de:**

- a) Pisto manchego
- b) Asadillo manchego
- c) Carcamusas
- d) Tiznao

**43. Ingredientes que utilizarías para una salsa Poulette:**

- a) Bechamel espesa ,picadillo de jamón y de trufa
- b) Salsa Alemana ,caldo de champiñones, jugo de limón y perejil picado
- c) Roux blanco,yema de huevo ,agua ,mantequilla y zumo de limón

d) Veloutte con alcaparras y mantequilla

**44. La salsa Mousseline es:**

- a) Veloutte a la que le añadiremos cebolla picada
- b) Holandesa que se le adiciona en el momento de salir nata montada
- c) Mahonesa, puré de tomate ,estragón y cebolleta
- d) Mahonesa ,tomate concassé ,zumo de naranja y huevo duro

**45. La salsa vinagreta a la que se le añade finas hierbas y anchoa picada se conoce como:**

- a) Pescador
- b) Finlandesa
- c) Dñesa
- d) Noruega

**46. La cantidad de almidón de maíz necesaria para elaborar 7 litros de leche frita es de:**

- a) 280 gr
- b) 420 gr
- c) 560 gr
- d) 875 gr

**47. Un postre asturiano que se elabora con una base de pan, es:**

- a) La crema astur
- b) La venera
- c) La leche presa de Manzaneda
- d) Los borrachinos

**48. La pasta Sableux emplea:**

- a) 300 gr de mantequilla, 125 gr de azúcar, 75 gr de huevo entero y 5 gr de ralladura de limón
- b) 250 gr de mantequilla, 150 gr de azúcar, 150 gr de yemas, ralladura de limón y 400 gr de harina floja
- c) 300 gr de mantequilla, 150 gr de azúcar, 100 gr de yemas, ralladura de limón y 500 gr de harina floja
- d) 350 gr de mantequilla, 200 gr de azúcar, 125 gr de yemas, ralladura de limón y 500 gr de harina floja

**49. ¿Quién supervisa y realiza los últimos toques en los platos para su pase a sala?**

- a) El jefe o jefa de cocina.
- b) El jefe o jefa de presentación
- c) El o la maître
- d) El supervisor o supervisora general

**50. En la V Gama de la cocina 45 los alimentos tienen una vida útil de:**

- a) De 5 -8 días

- b) De 6-42 días
- c) Un mes
- d) De 8-10 días

#### PREGUNTAS DE RESERVA

##### **51. El "habeas corpus"**

- a) Es un proceso para producir la inmediata liberación de un detenido ilegalmente
- b) Es un proceso para producir la inmediata puesta a disposición judicial de toda persona detenida ilegalmente
- c) Ese proceso no existe
- d) Es un proceso para producir la inmediata puesta a disposición judicial de toda persona detenida legalmente

##### **52. El personal tendrá derecho a una reducción de jornada en las celebraciones de la semana grande de fiestas o fiestas patronales de la localidad en que radique el centro donde presta los servicios. Esta reducción será de:**

- a) 1 hora diaria durante dichas fiestas acomodada a las necesidades de servicio
- b) 2 horas diarias durante dichas fiestas acomodada a las necesidades de servicio
- c) ½ hora diaria durante dichas fiestas acomodada a las necesidades de servicio
- d) No existe reducción de jornada por este motivo

##### **53. La leche homogeneizada es aquella:**

- a) Deshidratada parcialmente, presentada en forma líquida para su reconstitución con agua
- b) Sometida a una temperatura de 120º C durante 20 minutos
- c) La que sufre un proceso de destrucción en partículas más pequeñas que no puedan formar nata
- d) Sometida a una temperatura de 140º C durante 5 segundos

##### **54. Los spaghetti cocidos, ligados con mantequilla y demiglace atomatada perfumada con Madeira, adicionada con juliana de lengua escarlata, champiñones, jamón y trufa, se conocen como:**

- a) A la Napolitana
- b) A la Veronesa
- c) A la Milanese
- d) A la Veneciana

##### **55. La normativa española recoge en el etiquetado de productos los alérgenos de obligada declaración, que son:**

- a) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, pistacho, leche, cítricos, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos
- b) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, frutos de cáscara, leche, cítricos, sésamo, apio, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos, aceituna y diversas variedades de pimienta

c) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos

d) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, aceitunas, dióxido de azufre y sulfitos, diversas variedades de pimienta, altramuces y moluscos

**56. La col lombarda para su consumo en crudo si se la macera en sal se tornará de un color:**

- a) Verde
- b) Azul
- c) Morada intensa
- d) No cambia de color

**57. La yema fina está compuesta por:**

- a) Azúcar, agua y yemas de huevo
- b) Azúcar, agua, huevos y almidón
- c) Azúcar y huevos
- d) Azúcar, yemas y nata

**58. Ingredientes básicos de la chanfaina:**

- a) Aceite, cebolla, puerro, calabacín y tomate
- b) Aceite, cebolla, judías verdes, calabacín y tomate
- c) Aceite, cebolla, pimiento verde, tomates y calabacín
- d) Aceite, cebolla, ajos, pimiento, berenjena y tomates

**59. La rodaja de pescado obtenida de la parte central de especies de cuerpo más o menos cilíndrico y con un peso entre 200 y 450 gr se denomina:**

- a) Rodaja
- b) Suprema
- c) Darné
- d) Trancha

**60. La pieza de cordero formada por la parte trasera de los dos carrés unidos, asada y servida en buffet frío o caliente se denomina:**

- a) Barón
- b) Corona
- c) Rable
- d) Silla

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y SECTOR PÚBLICO  
VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

Instituto Asturiano  
de Administración Pública  
"Adolfo Posada"

PLANTILLA DEFINITIVA

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 9 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A, GRUPO D, EN TURNO DE ACCESO LIBRE ORDINARIO Y DE PROMOCIÓN INTERNA ORDINARIO Y RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 27 DE FEBRERO DE 2017 (BOPA N°55 DE 8 DE MARZO DE 2017).

				<u>TURNO LIBRE</u>										
A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D			
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	36	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	71	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	37	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	72	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	38	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	73	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	39	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	74	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	75	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	41	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	76	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	42	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	77	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	43	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	78	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	44	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	79	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	46	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	81	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	47	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	82	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	48	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	83	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	49	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	84	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	85	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	51	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	86	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	52	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	87	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	53	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	88	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	89	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	55	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	56	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	91	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	57	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	92	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	58	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	93	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	59	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	94	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	95	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	61	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	96	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	62	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	97	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	63	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	98	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	64	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	99	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	65	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	66	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	67	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	68	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y SECTOR PÚBLICO  
VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

Instituto Asturiano  
de Administración Pública  
"Adolfo Posada"

En Oviedo, a 23 de noviembre de 2017

La Secretaria del Tribunal

*Nogueiro*

Fdo. M<sup>a</sup> Angeles Nogueiro Díaz



DILIGENCIA: Se extiende para hacer constar que este documento ha sido objeto de la debida exposición en el tablón de anuncios del IAAP y del SAC a partir del día 24 de Noviembre de 2017.