

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISION, EN TURNO DE ACCESO LIBRE Y RÉGIMEN DE CONTRATACION LABORAL POR TIEMPO INDEFINIDO, DE SIETE PLAZAS DE COCINERO (2 DE RESERVA TURNO DE DISCAPACITADOS) DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS.

(Convocatoria BOPA de 12-11-2007).

Examen día 14 de septiembre de 2008 (domingo) a las 10,00 horas.

PRIMER EJERCICIO

ADVERTENCIAS:

- 1.- No abra este cuadernillo hasta que se le indique.
- 2.- Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen"
- 3.- La "Hoja de Examen" debe ser cubierta necesariamente con bolígrafo o rotulador azul o negro (nunca rojo o de otro color). Y no podrá ser escrita, firmada o señalada fuera de los espacios de contestación, a efectos de preservar el anonimato.
- 4.- En cada pregunta sólo puede aparecer marcada una de las cuatro respuestas posibles identificadas bajo las letras A, B, C, ó D. Deberá señalar la respuesta que considere correcta.
- 5.- No se puede borrar, corregir ni señalar más de una respuesta. En todos estos casos la respuesta será considerada en blanco.
- 6.- Sólo dispondrá de una "Hoja de exámen". Observe con atención, antes de señalar cada respuesta, que corresponda a la opción elegida.
- 7.- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de examen" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- 8.- Este cuestionario puede utilizarlo en su totalidad como borrador y llevarlo al finalizar el ejercicio.
- 9.- El Tiempo de que se dispone para la realización de esta prueba es de **60 MINUTOS**, a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste todas las personas dejarán automáticamente de escribir.
- 10.- Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta la finalización de la prueba.
- 11.- El cuestionario consta de **70** preguntas.
- 12.- Se establece como necesario para superar el ejercicio alcanzar un mínimo de **50 aciertos netos**. Cada respuesta incorrecta restará 1/3. Es decir, cada 3 preguntas falladas, restará una.
- 13.- No obstante el Tribunal se reserva el derecho a rebajar el mínimo de aciertos exigido en el supuesto que considere insuficiente el número de aspirantes que superasen la prueba.
- 14.- No se permite fumar ni el uso de teléfonos móviles, PDA, etc. En caso de llevar uno deberá desconectarlo,
- 15.- Verifique, en el momento que el personal colaborador le indique a tal efecto, que será antes del inicio de la hora de comienzo del examen, que los cuadernillos que lo contienen constan de 12 páginas incluida ésta.
- 16.- Teléfono del Servicio de Atención ciudadana: 012 ó bien el 985279100 para llamadas desde fuera del Principado de Asturias.
- 17.- Información en el portal www.asturias.es en el apartado "Hacer oposiciones" y en el tablón de anuncios del IAAP C/ Julián Clavería, 11 de Oviedo, en el del Servicio de Atención Ciudadana, Edificio EASMU, C/ Coronel Aranda s/n planta plaza de Oviedo.

- 1) Cuando hablamos de ossobucco, nos referimos a:**
 - a) El codillo o morcillo
 - b) El morcillo
 - c) Una rodaja de morcillo con hueso
 - d) El codillo con hueso

- 2) En la elaboración de un "Ragout" de ternera, emplearemos, preferentemente:**
 - a) Cualquier pieza rica en colágeno como el solomillo
 - b) Lomo bajo, al ser una elaboración con nombre propio que se refiere a esta pieza
 - c) Carnes de 2ª categoría
 - d) Carne picada

- 3) Una blanqueta de ternera se elabora:**
 - a) Cocinando la carne en leche
 - b) Estofando la carne hasta que tome color, añadiendo harina y agua, y cocinando en la salsa obtenida
 - c) Cocinando trozos de carne y preparando la salsa con el caldo resultante
 - d) Todas son correctas

- 4) El villagodio es un corte obtenido de:**
 - a) La cabeza del solomillo
 - b) Del lomo alto
 - c) Del lomo junto con el solomillo
 - d) De la tapa

- 5) La rodaja de pescado:**
 - a) Es un corte con piel, carne y espina, obtenida de los pescados planos
 - b) Es una porción en forma de rueda obtenida al cortar los pescados redondos en la parte más cerrada
 - c) Es una rueda que se obtienen de los pescados cilíndricos sin piel ni espinas
 - d) Es una rueda obtenida de la parte central de los pescados cilíndricos con peso entre 200 y 450 gr

- 6) La popieta es:**
 - a) Un filete de pescado relleno
 - b) Un filete de pescado enrollado
 - c) Una trancha de pescado sin piel ni espina y relleno
 - d) Ninguna es correcta

7) La forma correcta de conservar un pescado fresco refrigerado es:

- a) En cámara a 4° C
- b) En cámara, a 5° C, cubierto con un paño húmedo y sobre rejilla
- c) En cámara, a 5° C, cubierto con film y sobre rejilla
- d) Ninguna es correcta

8) Los ingredientes básicos de una vinagreta son:

- a) Aceite, vinagre y sal
- b) Aceite, vinagre, sal, cebolla y perejil
- c) Aceite, vinagre, huevo duro, cebolla, perejil, pimiento rojo y verde picados
- d) Aceite, vinagre y yema de huevo cruda

9) Las proporciones para utilizar una bechamel de napado son:

- a) 40 gr de harina y 40 gr de mantequilla por litro de leche
- b) 80 gr de harina y 40 gr de mantequilla por medio litro de leche
- c) 40 gr de harina y 40 gr de mantequilla por medio litro de leche
- d) 80 gr de harina y 20 de mantequilla por litro de leche

10) La salsa soubise es una derivada de:

- a) La holandesa
- b) La velouté
- c) La bechamel
- d) La holandesa

11) Los ingredientes básicos de un alioli son:

- a) Mayonesa, ajo picado y perejil
- b) Mayonesa, con aceite de ajo y perejil
- c) Ajo y aceite
- d) Ajo, aceite y yema

12) El chino sirve para

- a) Clarificar caldos
- b) Cocer arroz
- c) Tamizar salsas
- d) Triturar cremas

13) Vaciar un cuchillo cebollero es

- a) Limpiarle de cebolla
- b) Afilarlo
- c) Desinfectarlo
- d) Lavarlo

14) Un abatidor de temperatura sirve para

- a) Enfriar preparaciones calientes de forma rápida
- b) Enfriar preparaciones calientes de forma lenta
- c) Mantener congelados los alimentos
- d) Ninguna de las tres respuestas anteriores es verdadera

15) Algunos de los ingredientes de la ensalada Niçoise son:

- a) Patatas cocidas, tomate, atún y huevos duros.
- b) Patatas cocidas, tomate, atún y bacon.
- c) Patatas cocidas, tomate, atún y espárragos.
- d) Patatas cocidas, tomate, atún y manzana.

16) La escalivada lleva

- a) Berenjena
- b) Calabacín
- c) Pepino
- d) Espárragos verdes

17) Las planchas de cromo se limpian

- a) Frotando con estropajo
- b) No se limpian
- c) Agua caliente y jabón líquido
- d) Frotando con hielo

18) El microondas calienta la comida porque:

- a) Las ondas mueven las moléculas de agua del alimento
- b) Las ondas mueven las moléculas del recipiente donde está el alimento
- c) Las ondas mueven las moléculas de oxígeno del entorno del alimento
- d) Las ondas calientan todas las moléculas del alimento, excepto las de agua.

19) Una envasadora al vacío sirve para:

- a) Cocinar alimentos a bajas temperaturas
- b) Evitar que el oxígeno oxide los alimentos
- c) Deshidratar los alimentos
- d) Calentar los alimentos

20) Los guisantes son:

- a) Una hortaliza
- b) Una legumbre
- c) Una verdura
- d) Todas son válidas

21) Las verduras aportan principalmente

- a) Proteínas
- b) Minerales
- c) No aportan nada
- d) Triglicéridos

22) Para conservar mejor las vitaminas de la patata, durante su elaboración, lo mejor es

- a) Freírlas
- b) Asarlas
- c) Cocerlas con su piel
- d) Ninguna es válida

23) Las patatas fritas aportan cada 100 gramos de producto

- a) 95 calorías
- b) 253 calorías
- c) 450 calorías
- d) 147 calorías

24) La ración de legumbres por persona será

- a) Entre 25 y 50 gr.
- b) Entre 125 y 150 gr.
- c) Más de 150
- d) Entre 70 y 100 gr.

25) Las legumbres son pobres en

- a) Proteínas
- b) Fibra
- c) Fécula
- d) Ninguna es válida

26) Una dieta astringente será rica en

- a) Verduras
- b) Legumbres
- c) Pan
- d) Arroz

27) ¿Qué es la sémola?

- a) Son las semillas de los tubérculos o de los cereales.
- b) Se obtiene de los granos de los cereales sin pelar.
- c) Son granos descascarillados y cortados de avena, cebada, y trigo.
- d) Es una fécula en forma de bola que se obtiene de la palmera del mismo nombre.

28) ¿Cual es el tiempo de cocción de la pasta italiana?

- a) De 3 a 5 minutos la fresca y de 9 a 13 la seca
- b) De 9 a 13 minutos la fresca y de 3 a 5 la seca
- c) 12 minutos en ambos casos
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

29) ¿Que temperatura ha de tener el líquido que añadimos al arroz blanco para su cocción?

- a) Fría.
- b) Templada.
- c) Hirviendo.
- d) No importa la temperatura, ya que cuece igual

30) El arroz salvaje

- a) Es un tipo de arroz con forma oscura y su propia cascara
- b) Es el nombre que recibe un tipo de elaboración
- c) Esta denominación no existe
- d) No es un tipo de arroz, es una semilla de un tipo de hierba americana

31) Al espolvorear una mesa con harina para trabajar una masa de empanada ¿que tipo de harina favorece su deslizamiento?

- a) La fuerte
- b) La floja
- c) La integral
- d) Ninguna

32) ¿Que porcentaje de harina es el más adecuado en la elaboración de 1 litro de masa para croquetas.

- a) Entre 80 y 90 gr.
- b) Entre 90 y 100 gr.
- c) Entre 125 y 150 gr.
- d) Entre 200 y 220 gr.

33) En la cocción de las croquetas es conveniente que el aceite esté:

- a) Frío para que la croqueta vaya calentando lentamente en su interior
- b) Templado, ya que así no se quema
- c) No importa la temperatura de fritura. Solo es importante que **no** se frian muchas a la vez
- d) La temperatura del aceite ha de estar muy caliente.

34) Con que pasta se elaboran los Profiteroles

- a) Pasta orly
- b) Pasta sablé
- c) Pasta quebrada
- d) Pasta choux

35) Cuando hablamos de Romesco, a qué nos estamos refiriendo

- a) Un asado
- b) Un fiambre
- c) Una ensalada
- d) Una salsa

36) Que es una muselina

- a) Una gasa fina para colar caldos
- b) Una espátula para el pescado
- c) Una salsa
- d) Una resistencia para dorar viandas

37) Que es una Glasa Real

- a) Una salsa de carne hecha con huesos y verduras
- b) Una cobertura a base de claras de huevo, limón y azúcar
- c) La recuperación de los jugos de la carne después de asada
- d) Una composición de varias frutas en almíbar

38) Los ingredientes básicos del hojaldre son:

- a) Harina, sal, agua, grasa y azúcar
- b) Harina, sal, agua, grasa y nata
- c) Harina, sal, agua y grasa
- d) Harina, sal, agua, grasa y levadura

39) La crema inglesa es:

- a) Una crema con base de leche
- b) Una crema con base de almibar
- c) Una crema con base de nata
- d) Una crema con base de mantequilla

40) La conservación del huevo esterilizado y pasteurizado en brick tiene que ser:

- a) Una vez abierto el brick tiene que ser refrigerado
- b) Se conserva indistintamente (abierto, cerrado) a temperatura ambiente
- c) Siempre tiene que estar refrigerado
- d) Una vez descongelado se conserva refrigerado

41) ¿Qué otro nombre se le puede dar al merengue italiano?

- a) Merengue cocido
- b) Merengue al baño maría
- c) Merengue clásico
- d) Merengue al vapor

42) Que cantidad de huevos son necesarios para elaborar 1 Kg de pasta fresca italiana

- a) de 6 a 8 unidades
- b) de 10 a 12 unidades
- c) de 12 a 14 unidades
- d) de 14 a 16 unidades

43) La bacteria que se encuentra en la piel del manipulador (principalmente en las zonas húmedas) es:

- a) Salmonella
- b) Estafilococos
- c) Listeria
- d) Escherichia

44) El botulismo es una enfermedad que se transmite en:

- a) Productos lácteos
- b) Conservas de productos vegetales o animales
- c) Preparados que contengan huevo
- d) Productos de panadería

45) ¿Cómo debemos lavarnos las manos, además de con jabón?

- a) Primero con agua fría y aclarar con agua caliente
- b) Primero agua caliente y aclarar con agua fría
- c) Todo con agua caliente
- d) Es indiferente la temperatura del agua

46) El utilizar el mismo cuchillo para alimentos crudos y cocinados:

- a) Es un factor de riesgo y puede provocar una contaminación
- b) No hay ningún riesgo para el alimento cocinado
- c) Puede resultar práctico y nos ahorra tiempo
- d) No hay ningún riesgo para el alimento crudo

47) En caso de higienizar por tratamientos térmicos, en qué condiciones se realizara.

- a) Calentamiento hasta 60°C, durante 30 minutos.
- b) Calentamiento hasta 100°C, durante 2 horas.
- c) Calentamiento hasta 80°C, durante 2 minutos aproximados.
- d) Calentamiento hasta 50°C, durante 2 segundos.

48) Las soluciones desinfectantes.

- a) Deben prepararse en el momento de su utilización y siguiendo instrucciones del fabricante.
- b) Han de prepararse con antelación y guardarse bien tapadas.
- c) Son mucho más efectivas, cuanto más concentradas están.
- d) La concentración y tiempo de preparación no influyen en su actividad.

49) ¿Cuándo se realizará el control de plagas?.

- a) En todo momento para prevenir su aparición, vigilando su posible presencia.
- b) Cuando la presencia sea evidente y apreciable visualmente.
- c) No es necesario realizar control de plagas
- d) Por las noches, que es cuando más proliferan

50) De las siguientes medidas, indica cual no será adecuada para prevenir la proliferación de insectos.

- a) Instalación de mosquiteras en ventanas, puertas, huecos y aperturas de ventilación.
- b) Mantener cerrados contenedores de basura y retirarla diariamente
- c) Mantener las instalaciones en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- d) Realizar periódicamente ventilaciones de los locales, abriendo ventanas y puertas para permitir la entrada libre de aire.

51) ¿Cómo se tienen que conservar los pescados?

- a) Con escamas y sin eviscerar
- b) Es indiferente la forma de conservación
- c) Limpios y eviscerados
- d) Limpios, eviscerados y racionados

52) ¿Qué duración tienen las leches certificadas, pasteurizadas, esterilizadas, una vez abierto el envase?

- a) De 6 a 8 días en la nevera.
- b) 48 horas en la nevera
- c) Un día a temperatura ambiente
- d) Cuatro días en la nevera.

53) Un punto de control crítico es:

- a) Una etapa del proceso de implantación del APPCC, donde es posible ejercer un control y este es fundamental para minimizar un peligro.
- b) Un agente físico, químico o biológico que puede contaminar un alimento de forma que suponga un riesgo para la salud del consumidor.
- c) Un límite aceptable en la medición de un peligro
- d) Un documento que recoge los posibles peligros que pueden existir en una empresa.

54) Los caldos concentrados, transparentes y sin grasa visible que se sirven al comienzo de una comida para estimular el apetito sin dañar el estómago son:

- a) Caldos
- b) Extractos
- c) Sopas
- d) Consomés

55) Ingredientes que se pueden utilizar para clarificar un caldo:

- a) Harina, mantequilla, nata
- b) Yema de huevo, cebolla salteada, perejil
- c) Clara huevo, hortalizas crudas, carnes crudas
- d) Carnes clarificadoras previamente cocinadas

56) La sopa fría triturada y tamizada, compuesta por pepinos, pimientos verdes, cebolla, miga de pan, tomates muy maduros, vinagre, ajo, aceite de oliva, sal, cominos y agua se denomina:

- a) Vichyssoise
- b) Gazpacho extremeño
- c) Ajo blanco
- d) Gazpacho

57) ¿Qué nombre recibe la crema de espárragos blancos, patata, nata y apio?:

- a) Crema Castellana
- b) Crema Bretona
- c) Crema Argenteuil
- d) Crema Condé

58) La crema de patatas y puerro se denomina:

- a) Crema Esaú
- b) Crema Parmentier
- c) Crema Aurora
- d) Crema Americana

59) Definición correcta de Levantar:

- a) Añadir un líquido necesario a un preparado para su cocción.
- b) Cocer un género, por inmersión, en un líquido en ebullición.
- c) Hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación.
- d) Cocinar lentamente, con su propio jugo, y el que posean los elementos de condimentación que acompañan al género principal.

60) Para el uso en la cocina de huevo entero pasteurizado líquido, ¿que equivalencia de peso se estima en relación al peso de un huevo fresco?

- a) 1 huevo entero son 50 gramos de huevo líquido.
- b) 1 huevo entero son 20 gramos de huevo líquido.
- c) 1 huevo entero son 35 gramos de huevo líquido.
- d) 1 huevo entero son 70 gramos de huevo líquido.

61) Una forma de cocinado del huevo con cáscara es:

- a) Al plato
- b) Escalfados
- c) Cocotte
- d) Mollets

62) Definición correcta de huevos Escalfados:

- a) Son los cuajados en platillos acompañados con salsa y otros productos
- b) Se elaboran con muy poca grasa en sartén o plancha
- c) Cocinados en agua caliente sin hervir con vinagre
- d) Huevos cascados que se cocinan al baño María en un molde engrasado y se sirven desmoldados

63)Cuál es la causa de la aparición de tonos gris-verdoso en el huevo revuelto, cocido y las tortillas

- a) Condiciones de PH alto y calor excesivo
- b) Poca cocción del huevo
- c) Exceso de sal
- d) Se produce por el uso de utensilios de acero inoxidable

64) Según el artículo 154 de la Constitución Española ¿Quién dirigirá la admón. del estado en el territorio de la Comunidad Autónoma y la coordinará cuando proceda, con la admón. propia de la Comunidad?

- a) La admón. del estado
- b) La comunidad autónoma
- c) La Junta General
- d) El Delegado del Gobierno

65) ¿Como se organiza territorialmente el Estado?

- a) En Comunidades Autónomas y Cabildos
- b) En Municipios, Provincias y Comunidades Autónomas
- c) En Municipios y Comunidades Autónomas
- d) En Municipios, Provincias, Pueblos y Cabildos

66) Quien nombra al Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Asturias

- a) La Junta General
- b) El Consejo de Gobierno
- c) El Consejo General del Poder Judicial
- d) El Rey

67) Según Convenio Colectivo cada periodo de excedencia voluntaria por interes particular tendrá una duración no inferior a:

- a) 3 años continuados
- b) 5 años
- c) 2 años continuados
- d) 1 año

68) Cuantos días de vacaciones le corresponden al personal laboral por 25 años de servicio, según el artículo 16 del Convenio

- a) 23
- b) 24
- c) 25
- d) 26

69) El número de miembros de la Junta General se fija entre:

- a) 35 y 45
- b) 25 y 35
- c) 35 y 40
- d) 15 y 25

70) El estatuto de autonomia para Asturias fue aprobado por:

- a) Ley Orgánica
- b) Ley Ordinaria
- c) Decreto-Ley
- d) Decreto legislativo

COCINERO
HOJA DE EXAMEN

NO FIRME ESTE EJERCICIO NI CONSIGNE NINGÚN OTRO DATO



QUESTIONARIO

1 2 3 4

OPOSICIÓN

1 2 3 4

**MARQUE
 CORRECTAMENTE**

BIEN



**HAGA SOLO MARCAS
 IDÉNTICAS A ESTA**

ASÍ NO MARQUE



**IMPORTANTE:
 UNA MARCA
 DEFECTUOSA O
 SUFICIENTE INVALIDA
 LA RESPUESTA**

1 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	39 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	77 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	115 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	40 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	78 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	116 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	41 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	79 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	117 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	42 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	80 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	118 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	43 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	81 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	119 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	44 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	82 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	120 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	45 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	83 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	121 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	46 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	84 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	122 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	47 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	85 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	123 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10 ANULADA	48 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	86 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	124 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	49 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	87 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	125 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	50 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	88 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	126 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	51 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	89 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	127 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	52 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	90 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	128 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	53 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	91 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	129 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	54 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	92 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	130 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	55 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	93 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	131 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	56 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	94 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	132 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
19 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	57 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	95 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	133 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
20 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	58 <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"/>	134 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
21 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	59 <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"/>	135 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
22 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	60 <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"/>	136 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
23 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	61 <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"/>	137 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
24 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	62 <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"/>	138 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
25 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	63 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	101 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	139 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
26 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	64 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	102 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	140 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
27 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	65 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	103 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	141 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
28 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	66 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	104 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	142 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
29 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	67 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	105 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	143 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
30 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	68 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	106 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	144 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
31 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	69 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	107 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	145 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
32 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	70 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	108 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	146 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
33 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	71 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	109 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	147 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
34 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	72 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	110 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	148 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
35 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	73 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	111 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	149 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
36 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	74 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	112 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	150 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
37 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	75 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	113 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	151 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
38 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	76 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	114 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	152 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

