

Tercera prueba del procedimiento selectivo para la provisión de ochenta y una plazas de Operario/a de Servicios en turno de acceso libre y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido y la provisión de diez plazas de Operario/a de Servicios, en turno de acceso libre para personas con discapacidad y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido.

Instrucciones para la realización del cuestionario.

- ▶ No abra el cuestionario hasta que se le indique.
- ▶ El presente cuestionario consta de 60 preguntas iniciales y 5 preguntas reserva, que solamente serán tenidas en cuenta en el caso de que se anule alguna de las 60 preguntas iniciales.
- ▶ Las preguntas deben ser contestadas en la HOJA DE EXAMEN entre los números 1 y 60, y entre los números 61 y 65 las reservas.
- ▶ La duración de esta tercera prueba será de 90 minutos.
- ▶ Valoración de las respuestas del cuestionario:
 - Cada respuesta correcta se valorará con un punto.
 - Cada respuesta incorrecta se valorará con un tercio negativo de una respuesta correcta.
 - Las preguntas no contestadas no tendrán valoración alguna.
- ▶ Para superar esta tercera prueba el personal aspirante deberá obtener cuarenta aciertos netos, no obstante lo anterior, el tribunal se reserva la facultad de disminuir esta puntuación hasta garantizar que el número de aspirantes aprobados permita la cobertura de las plazas convocadas.
- ▶ En cada pregunta existe una y solo una respuesta correcta.
- ▶ Sólo se tendrán en cuenta las respuestas marcadas en su HOJA DE EXAMEN que se les entrega junto con el cuadernillo.
- ▶ Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- ▶ No se permite el uso de calculadora, libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro dispositivo electrónico.
- ▶ Trabaje de la forma más rápida y cómoda posible. Cuando encuentre una pregunta que le resulte difícil puede pasar a la siguiente.
- ▶ No se admiten preguntas sobre el contenido del cuestionario.
- ▶ Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
- ▶ Este cuestionario pueden llevarse al finalizar el ejercicio.
- ▶ Teléfonos y direcciones de información:
 - Página Web del IAAP (www.asturias.es/iaap)
 - Tablones de anuncios del IAAP, C/ Julián Clavería, Nº 11, Oviedo y del Servicio de Atención Ciudadana. Edificio EASMU, C/Coronel Aranda, S/N Planta Plaza.
 - Teléfono del Servicio de Atención Ciudadana: 012 y 985 27 91 00 para llamadas realizadas desde fuera del Principado de Asturias.

SUPUESTO NÚMERO 1

En un Centro para Mayores del Principado de Asturias se celebra el aniversario de los 25 años de su inauguración. Con este motivo se llevará a cabo un banquete al que acudirán los residentes del Centro, la dirección del mismo y algunos representantes de la Administración. Acudirán 210 personas.

Las características del banquete son:

- Montaje a la americana.
- En el montaje se colocarán todos los cubiertos y cristalería necesarios para la degustación de los alimentos y bebidas que se van a tomar.
- Cada camarera atenderá a 10 personas.
- Habrá una camarera para el servicio de bebidas cada 20 personas.
- Unos alimentos se servirán emplatados y otros a la inglesa.
- Hay dos menús, A y B, previamente seleccionados por las personas que asistirán al evento.

Menú A	Menú B
Plato de mariscos (centollo y cigalas)	Alcachofas naturales
Merluza rellena	Solomillo de ternera a la plancha con su guarnición de patatas panadera
Flan con nata	Tarta de milhojas con salsa de frambuesa
Agua	Agua
Vino blanco	Vino tinto
Cava	Cava
Café	Café
Licores	Licores

Además deberán tenerse en cuenta las siguientes observaciones e incidencias:

- Para el plato de mariscos (centollo y cigalas) y las alcachofas naturales se empleará el servicio emplatado.
- Para la merluza rellena y el solomillo de ternera con su guarnición de patatas panadera se empleará el servicio a la inglesa.
- El flan con nata y la tarta de milhojas con salsa de frambuesa irán directamente sobre plato de postre y su servicio será emplatado.
- No se dispone de mantel con la medida adecuada para cubrir la mesa alargada de la presidencia siendo necesario utilizar varios manteles más pequeños.
- Durante el servicio a un comensal se le cae un cubierto al suelo.
- En una de las mesas se derrama una copa de vino tinto, vertiendo todo su contenido sobre el mantel.

Responda a las siguientes preguntas relacionadas con todo lo referente al servicio (puesta a punto, montaje, servicio, recogida...)

1. En este banquete:

- A) La primera prenda a colocar en el montaje de las mesas es el mantel.
- B) La servilleta es la prenda de uso exclusivo del comensal.
- C) Los manteles tendrán una caída por cada lado de 20 centímetros.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

2. En la mesa presidencial el primer mantel que se coloca es:

- A) El de la derecha.
- B) El que quede más cerca de la puerta de entrada al comedor.
- C) Es indiferente. Primero uno y luego el otro.
- D) El que cubra la parte de la mesa más alejada de la puerta de entrada al comedor.

3. Respecto al montaje y colocación de cubiertos en las mesas:

- A) Primero situamos los cubiertos del plato que se tomará en primer lugar.
- B) Los cubiertos de postre se colocan en la parte inferior frontal del plato base.
- C) Los cuchillos siempre irán con el filo mirando hacia el exterior del plato.
- D) Los cubiertos de postre que se utilizan con la mano derecha se colocarán con el mango orientado hacia esta mano.

4. Que colocaría para el servicio del primer plato del menú A:

- A) Pinzas de marisco a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha.
- B) Pinzas de marisco a la derecha, tenedor trincherero a la derecha y lavadedos.
- C) Pinzas o tenacillas de marisco a la derecha, tenedor de marisco a la izquierda y lavadedos.
- D) Pinzas o tenacillas de marisco a la izquierda, tenedor de marisco a la izquierda y aguamanil.

5. Cuando repase los cubiertos:

- A) Las manos estarán cubiertas por un lito o paño de hilo.
- B) Empezará por el mango hasta un extremo.
- C) Una vez repasada cada pieza se deposita directamente sobre una mesa.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

6. El postre del menú A se marcará con:

- A) Cuchara de postre con el mango hacia la derecha.
- B) Cuchara de postre con el mango hacia la derecha y tenedor de postre con el mango hacia la izquierda.
- C) Cuchara de postre con el mango hacia la izquierda.
- D) Cuchara de postre con el mango hacia la izquierda y tenedor de postre con el mango hacia la derecha.

7. A la vista del incidente con la copa de vino tinto:

- A) La camarera decidirá si es necesario colocar un nuevo mantel.
- B) Se retira la copa y se cubre la mancha con una servilleta limpia.
- C) Se acude inmediatamente con paños para empapar el líquido.
- D) Las respuestas A, B) y C) son correctas.

8. ¿Qué pasos seguiremos durante el servicio del banquete?:

- A) Servir el agua, recoger las migas, servir el cava, servir la tarta, servir el café, servir los licores, desbarasar la copa de cava.
- B) Servir el vino, desbarasar el solomillo, servir el cava, retirar el pan, servir la tarta, recoger las migas.
- C) Servir el agua, recoger las migas, servir el cava, servir la tarta, desbarasar la copa de cava, desbarasar la copa de agua, servir el café.
- D) Colocar el pan, servir el vino, servir el postre, servir el cava, servir el café y los licores, recoger las migas.

9. ¿Cómo se marca el primer plato del menú B?

- A) Tenedor trincherero a la derecha y finger-bowl.
- B) Cuchara de consomé a la derecha.
- C) Cuchara sopera a la derecha y aguamanil.
- D) Cuchillo trincherero a la derecha, tenedor trincherero a la izquierda y lavadedos.

10. En el repaso de la cristalería:

- A) Con la mano izquierda protegida por el paño se toma la copa por la base y con la derecha, cubierta con el otro extremo del paño, se limpia.
- B) Las copas se toman por la base y se introducen dentro del recipiente del agua caliente.
- C) Se emplearán paños húmedos.
- D) Antes de su montaje, las copas repasadas se colocan boca arriba ordenadamente.

11. El montaje de este banquete:

- A) Se realiza montando una presidencia y otras mesas, generalmente redondas.
- B) Se compone de una presidencia frente a la cual se montan tableros en sentido oblicuo.
- C) El número de brazos de la estructura será tan elevado como se quiera.
- D) Se utiliza para banquetes pequeños.

12. En el servicio del postre del menú B:

- A) El personal de sala debe retirar el plato de cocina y servirlo al comensal por su izquierda.
- B) Se llama servicio al velador.
- C) El plato con los alimentos se sirve al comensal por su derecha.
- D) Se requiere mucho personal y muy cualificado.

13. Orden de montaje de este banquete:

- A) Mantel, cubertería, plato base, cristalería, plato de pan.
- B) Plato base, cristalería, cubertería, plato de pan, servilleta.
- C) Plato base, servilleta, cubertería, plato de pan, cristalería.
- D) Muletón, cubertería, plato de pan, cristalería, complementos.

14. Al colocar los cubiertos del menú A, el primero que se pone en la mesa es:

- A) El tenedor de pescado.
- B) La cuchara de postre.
- C) El cuchillo trincherero.
- D) La pala de pescado.

15. Cuando se produce el incidente con el cubierto:

- A) Primero, utilizando la muletilla, se pondrá otro igual en la mesa y posteriormente se retira el cubierto caído.
- B) Primero se recoge el del suelo y a continuación ayudándonos de la muletilla se colocará el limpio.
- C) La muletilla se llevará en la mano derecha.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

16. Cuando la camarera sirve el segundo plato del menú B:

- A) El plato se habrá colocado previamente por la izquierda del comensal.
- B) Lo hace desde la fuente al plato por la derecha del comensal.
- C) Lo hace por la izquierda del comensal.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

17. Respecto a la colocación y montaje de la cristalería del menú A:

- A) La copa de agua se coloca en la parte superior izquierda, centrada con relación al plato de pan.
- B) El orden de izquierda a derecha es: Copa de vino blanco, copa de agua, copa de cava, copa de licor.
- C) El orden de derecha a izquierda es: Copa de agua, copa de vino blanco, copa de cava, copa de licor.
- D) El orden de izquierda a derecha es: Copa de licor, copa de cava, copa de agua, copa de vino blanco.

18. En el montaje, los cubiertos que se colocan para el postre del menú B son:

- A) Cuchara de postre con el mango hacia la derecha.
- B) Tenedor de postre a la izquierda y cuchillo de postre a la derecha.
- C) Tenedor de postre con el mango hacia la izquierda y cuchillo de postre con el mango hacia la derecha..
- D) Tenedor de postre con el mango hacia la izquierda, cuchara de postre con el mango hacia la derecha y cuchillo de postre con el mango hacia la derecha.

19. Cuando servimos el segundo plato del menú B:

- A) El solomillo se coloca en el centro del plato y las patatas a la izquierda.
- B) El solomillo se coloca a la izquierda del plato y las patatas a la derecha.
- C) El solomillo se coloca en la parte inferior del plato y las patatas en la parte superior de éste.
- D) Se sirven primero las patatas y el solomillo encima de éstas.

20. Respecto al montaje del banquete:

- A) La presidencia se colocará frente a la puerta de entrada.
- B) Se colocará al menos un punto de apoyo por rango para las camareras.
- C) Se comienza montando el esqueleto.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

SUPUESTO NÚMERO 2

En la actualidad usted se encuentra trabajando en un centro de enseñanza, en el que se han realizado obras para cambiar las ventanas y se han pintado paredes y techos.

Las dependencias son:

1. Un aula con ventanas de aluminio en las que quedan restos de pegatinas, silicona y cemento, así como salpicaduras de pintura. El suelo es de terrazo y presenta un aspecto lamentable, con manchas de pintura y cemento. El mobiliario, consistente en mesas y sillas típicas de aula con rejilla metálica para libros y tableros de melamina, se encuentra en el centro del aula tapado y precintado con plásticos protectores. Encima de las mesas se han colocado los percheros de madera que estaban en la pared.
2. El despacho del director tiene ventanas de aluminio en el mismo estado que las anteriores del aula. El suelo es de madera barnizada y tiene manchas de pintura y cemento. El mobiliario se encuentra en el centro de la estancia tapado con plástico protector y consiste en una mesa de madera natural encerada, sobre la que se han colocado el ordenador, fax, teléfono e impresora; sillones tapizados en cuero y estanterías en madera natural. También hay enrollada una alfombra de lana de pelo corto.
3. El suelo del pasillo es de mármol. En todas las estancias hay radiadores de tubos metálicos. Las puertas de las dependencias son de madera pintada lavable.

Como operario de servicios deberá dejar las dependencias en perfecto estado de limpieza para su uso.

Responda a las siguientes preguntas relacionadas con todo lo referente al supuesto práctico

21. ¿Qué tipo de limpieza estaríamos realizando?

- A) Limpieza de mantenimiento.
- B) Limpieza periódica.
- C) Limpieza diaria.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

22. ¿Cuál sería la primera operación a realizar?

- A) Quitar los plásticos protectores.
- B) Determinar y preparar el material y los productos necesarios en función de lo que vayamos a limpiar.
- C) La limpieza de los suelos para que la suciedad no vaya de un lado a otro.
- D) En primer lugar se limpiarán las ventanas y los cristales.

23. ¿En qué momento se retiran los plásticos protectores?

- A) Sería la primera operación a realizar.
- B) Una vez hayamos limpiado los altos y el suelo.
- C) Después de haber limpiado el suelo y las ventanas.
- D) Antes de limpiar el suelo.

24. ¿Cómo se hace la limpieza de mantenimiento del suelo del pasillo?

- A) Con agua y detergente neutro.
- B) Con agua y detergente ácido.
- C) Con agua y ceras en base disolvente.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

25. En el suelo del pasillo hay una mancha de yeso. ¿Con qué debe quitarse?

- A) Con una pasta especial de vinagre y piedra pómez.
- B) Con agua y un poco de lejía.
- C) Con alcohol de quemar.
- D) Frotando con agua.

26. ¿Con qué quitamos las manchas de cemento del suelo del aula?

- A) Con una espátula.
- B) Con esencia de trementina.
- C) Con detergente ácido.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

27. ¿Qué tratamiento de base debemos realizar en el suelo del aula?

- A) Vitrificado.
- B) Termalizado.
- C) Cristalizado.
- D) Barnizado.

28. ¿Qué mantenimiento requiere el suelo del despacho del director?

- A) Barrido húmedo.
- B) Método spray.
- C) Reparar con cera líquida las zonas muy transitadas.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

29. ¿Qué máquina debemos emplear para hacer el tratamiento de base en el suelo del aula?

- A) Barnizadora.
- B) Máquina inyectora.
- C) Máquina de presión.
- D) Fregadora-abrillantadora.

30. ¿Qué tipo de accesorio se puede emplear para realizar el tratamiento aplicado en la pregunta anterior?

- A) Discos abrasivos.
- B) Lana de acero gruesa.
- C) Cepillos.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

31. En cuanto al mobiliario del aula:

- A) Se limpian los tableros y patas con agua y detergente ácido.
- B) Las rejillas de las mesas se limpian con un plumero.
- C) Se limpia todo el mobiliario con agua y detergente ligeramente alcalino.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

32. ¿Cómo se limpia la estantería del despacho del director?

- A) Se friega con agua y jabón.
- B) Periódicamente conviene realizar un segundo aclarado con agua y lejía.
- C) Las respuestas A) y B) son incorrectas.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

33. ¿Cómo se limpia la alfombra del despacho del director?

- A) Cuando la alfombra ya tiene un tiempo de uso podemos aspirarla.
- B) Si la alfombra es nueva la sacudiremos evitando hacerlo excesivamente.
- C) Si la alfombra es nueva la aspiraremos en profundidad para que suelte toda la pelusa.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

34. Al colocar la alfombra ha caído en la misma un poco de café. ¿Cómo debemos quitar la mancha?

- A) Aplicando inmediatamente el producto de limpieza adecuado.
- B) Cepillándola con agua jabonosa.
- C) Tamponando mediante ligeros golpecitos con un trapo limpio o papel absorbente.
- D) Diluyendo la mancha con agua desde el interior hacia afuera.

35. ¿Cómo se realiza la limpieza de los sillones del despacho del director?

- A) Se debe limpiar con una crema a base de silicona, dejar secar y sacar brillo con una bayeta de lana.
- B) Con un paño con una sustancia compuesta por clara de huevo.
- C) Con un paño con esencia de trementina.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

36. En la mesa del director nos ha quedado una mancha de agua. ¿Cómo se quita?

- A) Con gasolina de mechero y un paño.
- B) Frotando la zona con un tapón de corcho.
- C) Con un algodón impregnado en agua oxigenada.
- D) Con agua templada y lejía.

37. ¿Cómo se realiza la limpieza de las puertas?

- A) Con una solución compuesta por clara de huevo montada a punto de nieve con unas gotas de limón.
- B) Con un paño impregnado en aceite de linaza.
- C) Se aclara en sentido vertical de arriba hacia abajo.
- D) Con agua caliente jabonosa.

38. ¿Cómo se limpian los radiadores?

- A) Se friegan con agua tibia y detergente.
- B) Con una brocha de codo.
- C) Con un aspirador con el accesorio de boca estrecha.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

39. De las siguientes secuencias de operaciones. ¿Cuál es la más adecuada?:

- A) Limpieza de lámparas, limpieza de cristales y ventanas, tratamiento de los suelos.
- B) Preparar el equipo de maquinaria necesario, realizar tratamientos especiales de los suelos, limpieza del mobiliario.
- C) Retirar los plásticos protectores, limpieza de cristales y ventanas, tratamiento de los suelos.
- D) Limpieza de lámparas, limpieza de cristales y ventanas, limpieza de mobiliario.

40. ¿Cómo limpiamos la impresora?

- A) Con una bayeta humedecida con algún detergente amoniacal.
- B) Con una bayeta humedecida con algún detergente ácido.
- C) Con una bayeta humedecida con algún detergente neutro.
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

SUPUESTO NÚMERO 3

A una lavandería llegan prendas sucias de distintos centros dependientes del Principado de Asturias. A continuación se muestra una tabla con distintos tipos de manchas en distintos tejidos.

Número de prenda	Mancha	Tejido
1	Aceite	Sintético
2	Esmalte de uñas	Lana
3	Fruta	Tejidos Blancos
4	Fruta	Tejidos de Color
5	Grasa	Cuero
6	Grasa	Algodón
7	Grasa	Sintético
8	Huevo	Tejidos Blancos
9	Huevo	Tejidos de Color
10	Humedad	Delicado
11	Pintura	Algodón
12	Sudor	Algodón
13	Té	Tejidos de Color
14	Tinta	Lana
15	Yodo	Sintético
16	Mercromina	Algodón
17	Nicotina	Algodón
18	Rotulador	Lana

Conteste a las siguientes preguntas relacionadas con los procesos seguidos en lavandería.

41. Para limpiar la prenda número 1, ¿qué procedimiento es el más adecuado?

- A) Agua fría más lejía.
- B) Diluir con éter y luego lavar con detergente.
- C) Remojar en agua caliente y posteriormente zumo de limón.
- D) Disolver en alcohol y aclarar con agua y perborato.

42. ¿Qué procedimiento es el más adecuado para quitar la mancha de la prenda número 9?

- A) Lavar con agua fría con una cuchara de amoníaco por litro.
- B) Dejar en remojo con agua oxigenada antes de lavar.
- C) Dejar en remojo en agua con vinagre.
- D) Disolver la mancha en esencia de trementina.

43. ¿Qué añadiremos para reducir la tensión superficial del agua y así facilitar su penetración en el lavado de los tejidos?

- A) Lejía
- B) Humectantes
- C) Productos de enjuague
- D) Perborato sódico

44. Señale el procedimiento más adecuado para quitar la mancha de la prenda número 12.

- A) Remojar en leche y frotar
- B) Remojar en agua con amoníaco
- C) Talco y agua jabonosa
- D) Dejar en remojo en agua fría y vinagre

45. La prenda número 10 tiene en la etiqueta el símbolo:  , ¿qué significa?:

- A) Limpieza en seco sin vapor
- B) No limpiar en seco
- C) Limpieza en seco con baja temperatura
- D) Planchar en plancha de rodillo

46. El jersey de un trabajador de la secretaría de un centro (prenda 18) necesita limpiarse. Señale el mejor procedimiento de entre los siguientes.

- A) Usar alcohol o acetona
- B) Usar lejía y agua
- C) Usar leche caliente con un poco de agua oxigenada
- D) Usar agua tibia

47. La prenda número 3 tiene el siguiente símbolo en la etiqueta  . ¿qué significa?.

- A) Tratamiento con cloro
- B) Sintético
- C) Blanqueado cuando se necesite
- D) Delicado

48. ¿Cómo quitamos la mancha de la prenda número 3?

- A) En agua fría y un poco de éter
- B) Con leche muy caliente
- C) Remojando en agua con amoníaco y aclarando en agua con lejía
- D) Disolviendo la mancha en alcohol

49. Señale cómo quitamos la mancha descrita en la prenda número 15 del supuesto.

- A) Agua fría con perborato
- B) Disolviendo la mancha con lejía
- C) Remojando la prenda en lejía
- D) Disolviendo la mancha en alcohol y aclarando en agua con amoníaco

50. En el proceso de lavado ¿qué va antes del prelavado?

- A) El etiquetado
- B) El neutralizado
- C) El desparasitado
- D) La humectación

51. ¿Cómo quitamos la mancha descrita en la prenda número 5 del supuesto?

- A) Con agua y limón
- B) Con un paño con esencia de trementina
- C) Con agua y vinagre
- D) Con agua y lejía al 25%

52. ¿Cómo quitamos la mancha descrita en la prenda número 6 del supuesto?

- A) Lavando en agua fría con una cuchara de agua oxigenada
- B) Con agua y limón
- C) Disolviendo la mancha con gasolina de mechero antes de lavar
- D) Remojando en leche y frotando

53. En las etiquetas de algunas sábanas y cortinas vemos el símbolo . ¿qué significa?.

- A) Blanqueador sin cloro
- B) Blanqueador con cloro
- C) Colgar a la sombra
- D) Colgar estirado

54. Señale el mejor procedimiento para eliminar la mancha de la prenda número 13.

- A) Remojar en leche fría
- B) Remojar en agua oxigenada antes de lavar
- C) Con agua fría y vinagre
- D) Con agua tibia y vinagre

55. ¿Dónde debe ir la etiqueta identificativa en los pantalones que llegan a esta lavandería?

- A) En el centro anterior de la cintura
- B) En el lado derecho interior de la cintura
- C) En el lado izquierdo interior de la cintura
- D) En el centro posterior de la cintura

56. Si aplicamos leche muy caliente a una mancha y luego la lavamos, ¿a qué prenda estamos dando el tratamiento más adecuado?

- A) A la número 11
- B) A la número 4
- C) A la número 7
- D) A la número 14

57. Las bolsas de la ropa sucia...

- A) Irán llenas
- B) No irán llenas en más de 2/3 partes
- C) Irán abiertas
- D) Las respuestas B) y C) son correctas

58. ¿Cómo se quita la mancha de la prenda número 17?

- A) Diluir la mancha con alcohol y aclarar
- B) Con lejía y agua
- C) Frotar la mancha con sal y aclarar
- D) Frotando con agua fría y vinagre

59. Identifique qué prenda ha sido tratada con agua fría a la que hemos añadido una cucharada de agua oxigenada por litro.

- A) La prenda número 9
- B) La prenda número 2
- C) La prenda número 8
- D) Las respuestas A), B) y C) son correctas.

60. El control visual de las prendas, ¿a qué área organizativa pertenece?

- A) Área de Costura
- B) Área de Empaquetamiento y Distribución
- C) Área de Secado y Planchado
- D) Área de Clasificación y Lavado

PREGUNTAS RESERVAS DEL SUPUESTO NÚMERO 1

61. Respecto a la pinza de la camarera:

- A) La cuchara permanece fija y es el tenedor el que se mueve.
- B) Se usa de forma horizontal para alimentos con bastante volumen.
- C) Se usa de forma vertical para alimentos con escaso volumen.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

62. Para ambos menús es necesario contar con:

- A) El escantillón.
- B) El sumiller.
- C) El cordonné.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

63. Elija la opción correcta:

- A) La copa de agua se retira de la mesa después de desbarasar los postres.
- B) Antes de servir el segundo plato del menú A, se procederá a cambiar las servilletas.
- C) Una vez finalizado el servicio, la cristalería que queda en la mesa se recoge aparte y se lleva por separado en una bandeja.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

PREGUNTAS RESERVAS DEL SUPUESTO NÚMERO 2

64. ¿Qué operación debemos realizar previamente a una cristalización?

- A) Encerar el suelo con una capa abundante de cera.
- B) Quitar cualquier mancha de tinta, cemento etc... que pueda presentar el suelo.
- C) Realizar un fregado a fondo del suelo.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

65. ¿Que máquina debemos utilizar para realizar un buen mantenimiento del suelo del despacho del director?

- A) Máquina lijadora.
- B) Máquina inyectora.
- C) Máquina de champú.
- D) Máquina abrillantadora.

MODELO 5.1.

Plantilla definitiva de respuestas correctas de la tercera prueba del procedimiento selectivo para la provisión de ochenta y una plazas de operario/a de servicios en turno de acceso libre y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido y la provisión de diez plazas de operario/a de servicios, en turno de acceso libre para personas con discapacidad y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido, convocadas mediante sendas Resoluciones de 14 de marzo de 2008 de la Viceconsejería de Modernización y Recursos Humanos (BOPA de 3/04/2008)

En virtud de los acuerdos de 1 de septiembre 2015, el tribunal calificador acuerda:

1. Publicar la plantilla definitiva de respuestas correctas de la tercera prueba del mencionado procedimiento selectivo.

01: B	21: D	41: B	Reservas
02: D	22: B	42: A	61: A
03: D	23: B	43: B	62: B
04: C	24: A	44: D	63: D
05: A	25: D	45: C	64: D
06: B	26: D	46: A	65: D
07: D	27: C	47: C	
08: A	28: D	48: C	
09: D	29: D	49: D	
10: A	30: D	50: D	
11: A	31: C	51: B	
12: C	32: D	52: C	
13: D	33: D	53: A	
14: D	34: C	54: B	
15: A	35: A	55: D	
16: C	36: B	56: D	
17: D	37: ANULADA	57: B	
18: D	38: D	58: A	
19: A	39: B	59: C	
20: D	40: C	60: C	

2. Transcurrido el plazo previsto para formular alegaciones sobre las preguntas o las respuestas de la tercera prueba otorgadas por el Tribunal, y tras el estudio de las alegaciones recibidas, se eleva a definitiva la plantilla provisional de respuestas publicada en fecha 30 de julio de 2015 para cada uno de los turnos, y se acuerda:

2.1. Anular la preguntas número 37 sustituyéndola por la primera pregunta reserva.

3. El tribunal de conformidad con el acuerdo de 21 de julio de 2015 y a la vista de la "tabla de frecuencias" ejerce la facultad de disminuir la nota de corte hasta garantizar que el número de aspirantes aprobados permita la cobertura de las plazas convocadas y por lo tanto acuerda que para superar la tercera prueba en el turno de acceso libre y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido se deberán obtener 32,33 puntos netos.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE HACIENDA Y SECTOR PÚBLICO

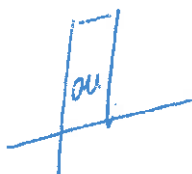
Instituto Asturiano de
Administración Pública
Adolfo Posada

4. El tribunal de conformidad con el acuerdo de 21 de julio de 2015 y a la vista de la "tabla de frecuencias" ejerce la facultad de disminuir la nota de corte hasta garantizar que el número de aspirantes aprobados permita la cobertura de las plazas convocadas y por lo tanto acuerda que para superar la tercera prueba en el turno de acceso libre para personas con discapacidad y régimen de contratación laboral por tiempo indefinido se deberán obtener 28,33 puntos netos.

Dicha información se hace pública mediante exposición del correspondiente anuncio en los tabloneros del Instituto Asturiano de Administración Pública "Adolfo Posada", en el Servicio de Atención al Ciudadano del Principado de Asturias y en la página Web del IAAP (www.asturias.es/iaap).

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 11 de septiembre de 2015.

En Oviedo, a 11 de septiembre de 2015
EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL



José Luis Hernández Martínez