

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, EN TURNO DE ACCESO LIBRE Y RÉGIMEN DE CONTRATACION LABORAL POR TIEMPO INDEFINIDO, DE VEINTIDOS PLAZAS DE COCINERO AYUDANTE DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS.

(Convocatoria BOPA 12 de noviembre de 2007).

Examen día 13 de septiembre de 2008 (sábado) 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, o 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 examen". 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 **75 minutos 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 **100 preguntas**
- 12.- Cada respuesta correcta puntuará **0,1 puntos** y cada respuesta incorrecta restará **0,1 puntos**. Las respuestas en blanco no puntúan.
- 13.- No obstante el Tribunal se reserva el derecho de modificar la puntuación de las respuestas negativas en el supuesto que considere insuficiente el número de aspirantes que superasen la prueba.
- 14.- Teléfono del Servicio de Atención ciudadana: 012 ó bien el 985.2791-00 para llamadas desde fuera del Principado de Asturias.
- 15.- 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.
- 16.- No se permite fumar ni el uso de teléfonos móviles, PDA, etc. En caso de llevar uno deberá desconectarlo, siendo causa de anulación del examen si alguno suena aunque sea la alarma.
- 17.- 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 **15 páginas** incluida la carátula.

1) El ESLABÓN o CHAIRA se emplea para:

- a) Pelar hortalizas y frutas crudas.
- b) Deshuesar carnes.
- c) Reafilarse o "suavizar" el cuchillo.
- d) Abrir ostras.

2) ¿Qué es una MANDOLINA?

- a) Es un utensilio empleado para practicar diferentes cortes a las hortalizas.
- b) Es una especie de naranja, muy similar a una mandarina.
- c) Es un utensilio empleado para introducir tiras de tocino en una carne cruda.
- d) Ninguna de las anteriores.

3) Un molde de SAVARIN es...

- a) Un molde especial para hacer Savarines y elaboraciones con esa forma determinada.
- b) Un molde de formas y tamaños irregulares que nos sirve para hacer Savarines, flanes...
- c) Un molde alargado (forma rectangular) y paredes altas para la elaboración del Plum-cake.
- d) Savarin es un filósofo no un molde.

4) ¿Qué es una TURBOTERA?

- a) Un recipiente para hervir o brasear rodaballo enteros.
- b) Una máquina para triturar masas duras.
- c) Una placa de asar con una forma específica.
- d) Un molde de pastelería.

5) La PLONGE es...

- a) Lugar donde se guarda la batería de cocina.
- b) Lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina.
- c) Lugar donde se cambia el personal de cocina.
- d) Placares y plonge son la misma cosa.

6) El cuchillo de TRANCHELAR se utiliza para

- a) Separar las piezas de una res
- b) Cortar huesos pequeños
- c) Cortar carnes y pescados
- d) Cortar grandes piezas de carnes asadas y fiambres.

7) ¿Con qué material relacionarías la inducción?

- a) Con PVC
- b) Aluminio
- c) Hierro
- d) Cobre

8- ¿Para que se emplea el rodillo de cocina?

- a) Para asir recipientes muy calientes, que queman
- b) Para secar la batería de cocina y superficies de trabajo
- c) Para secarse las manos
- d) Para estirar masas

9) ¿Cuál es la madera adecuada para las tablas de cocina?

- a) La de roble
- b) La de nogal
- c) La de pino
- d) Ninguna es correcta

10) ¿Para qué se emplean los tapetes de silicona?

- a) Para hornear
- b) Para la conservación de productos frescos en cámara
- c) Como complemento de envasado al vacío
- d) Para picar sobre ellas ciertas hortalizas

11) ¿A quién le comprarías un centollo para utilizar en restauración? .

- a) A mi amigo que lo acaba de pescar y está muy fresco.
- b) Sólo a proveedores legales y con la etiqueta correspondiente.
- c) Está prohibido vender centollos.
- d) Solo se puede comprar en pescaderías.

12) ¿En qué se sumergen los vegetales de preparación en crudo?

- a) En agua hirviendo.
- b) Al menos cinco minutos en agua con un 20% de sal.
- c) Al menos cinco minutos en una solución de agua y lejía alimentaria.
- d) Ninguna de las anteriores

13) ¿Se deben mezclar alimentos crudos con cocinados?.

- a) Siempre que estén en la nevera no corremos ningún riesgo.
- b) Nunca, ni en nevera ni durante la manipulación.
- c) No importa, siempre que utilicemos guantes esterilizados.
- d) En la manipulación si pero en nevera no

14) Son alteraciones beneficiosas

- a) Las que controla el hombre para su propio consumo.
- b) Las que el hombre no controla.
- c) Las alteraciones son siempre perjudiciales para el hombre.
- d) Las alteraciones nunca son beneficiosas.

15) Un ejemplo de una alteración beneficiosa.

- a) Cuando un champiñón se pone negro.
- b) Cuando solidifica la miel.

- c) Cuando la leche se hace yogurt.
- d) Las alteraciones nunca son beneficiosas.

16) ¿Qué provoca las toxi-infecciones alimentarias?.

- a) Microorganismos patógenos.
- b) Toxinas segregadas por microorganismos.
- c) Ingerir productos químicos.
- d) Infecciones en la piel

17) -¿Cuál es el origen del ESTAFILOCOCO?.

- a) Las charcas y barros.
- b) Las freidoras de las cocinas.
- c) Las mucosas nasales, piel y cabellos, brazos y garganta y lesiones infectadas.
- d) Los botes y conservas

18) ¿Cuándo se deberán utilizar ovoproductos pasteurizados en restauración?

- a) Para hacer tortillas, revueltos y todo tipo de bizcochos
- b) Cuando posteriormente sufran un tratamiento térmico, con temperaturas inferiores a 75° C.
- c) Solo se utilizan en pastelería, por el gran número de ellos a emplear y la comodidad que ellos reportan.
- d) Cuando se vaya a elaborar mahonesas o derivadas

19) ¿Cuál es el más peligroso?

- a) Salmonela.
- b) Botulismo.
- c) Estafilococo.
- d) Son igual de peligrosos

20) ¿Cómo harías la salsa mayonesa para un restaurante de 100 personas?

- a) Con huevos y aceite.
- b) Con yemas y aceite.
- c) Con leche y aceite.
- d) No la haría porque está prohibido.

21) ¿Cómo pasan los gérmenes al alimento?

- a) Directamente al hablar, toser o estornudar
- b) A través del aire
- c) A través de las manos
- d) Todas son correctas

22) ¿De qué es la crema Vichy?

- a) De puerro.
- b) De patata.
- c) De coliflor.

d) De zanahoria.

23) ¿De qué es la crema Dubarry?

- a) De coliflor.
- b) De zanahoria
- c) De puerro.
- d) De patata.

24) ¿Principal ingrediente de la Vichissoise?

- a) Puerro.
- b) Zanahoria.
- c) Espinacas.
- d) Coliflor.

25) ¿Qué es el ajo blanco malagueño?

- a) Una sopa fría que lleva almendras
- b) Una sopa de ajo y cebolla
- c) Un aliño a base de ajo para acompañar "pescaíto frito"
- d) Una salsa de ajo muy similar al ali oli

26) ¿Cómo se termina la sopa de cebolla?

- a) Gratinada con queso y pan tostado.
- b) Añadiéndole a la cazuela la cebolla y el fondo.
- c) Añadiéndole láminas de pan.
- d) Añadiéndole queso rallado.

27) BOULLABAISE es..

- a) Una crema de puerros.
- b) Una sopa de pescados de roca y mariscos.
- c) Un plato típico francés a base de alubias, embutidos y hortalizas.
- d) Una crema de origen francés

28) ¿ A qué hace referencia el término "Geleé?"

- a) A cualquier elaboración fría
- b) A un tipo de helado
- c) A una terrina abrillantada con gelatina
- d) A un consomé frío y gelatinoso

29) Los huevos EN COCOTTE deben su nombre a:

- a) El proceso de elaboración.
- b) La forma resultante.
- c) El recipiente de cocinado.
- d) Su inventor.

30) Los huevos a la española han de quedar...

- a) Borde dorado, clara blanca sólida, yema líquida.

- b) Sin borde, clara blanca y yema líquida.
- c) Borde dorado, clara y yema líquidas.
- d) Ninguna de las anteriores.

31) ¿Qué otro nombre reciben los huevos al buñuelo?

- a) A la Poêle.
- b) A la española.
- c) A la andaluza.
- d) Los huevos al buñuelo no existen.

32) Para hacer huevos CHIMAY estos han de estar...

- a) Escalfados.
- b) Fritos.
- c) Mollets.
- d) Duros.

33) Los huevos MIMOSA estarán...

- a) Duros.
- b) Fritos.
- c) Mollets.
- d) Ninguna de las anteriores.

34) Los huevos BÉNÉDICTINE son..

- a) Duros.
- b) Pasados por agua.
- c) Escalfados.
- d) Revueltos.

35) ¿Qué guarnición lleva la “Tortilla Florentina” ?

- a) Finas hierbas.
- b) Champiñones y riñones.
- c) Trocitos de tocino.
- d) Espinacas.

36) ¿Como es la tortilla LORRAINE?

- a) Ovalada, con champiñones ligados con puré de ave y lengua escarlata
- b) Ovalada con salpicón de quisquilla, trufas y champiñones
- c) Ovalada, con trocitos de bacón, queso gruyere, cebolleta picada y crema de leche
- d) Redonda con colas de cangrejo y salsa Nantúa

37) ¿Qué salsa acompaña a los huevos al plato flamenca?

- a) Bechamel
- b) Mornay
- c) Española
- d) Tomate

38) ¿Cómo se han de servir los huevos moldeados?

- a) Igual que los "Cocotte", pues son similares, calientes y sin desmoldar
- b) Fríos o calientes y siempre desmoldados
- c) Siempre calientes y desmoldados
- d) No existe tal forma de elaborar los huevos

39) El arroz blanco es...

- a) Arroz rehogado con cebolla y ajo, mojado al 2 x 1 con agua.
- b) Arroz removido regularmente para facilitar la salida del almidón.
- c) Arroz mojado al 2 x 1 y terminado al horno.
- d) Es lo mismo que arroz hervido.

40) ¿Qué "Ñoquis" se componen de pasta choux y queso?

- a) Romana
- b) Parisien
- c) Piamontesa
- d) Alsaciana

41) Ingredientes de la masa de la PASTA ITALIANA FRESCA.

- a) Harina, agua, sal y levadura.
- b) Harina de trigo, agua y sal.
- c) Harina, agua, huevos y sal.
- d) Harina, agua, sal y zanahoria.

42) ¿Cuánto tiempo como máximo se conservará la pasta fresca sin cocer en cámara?

- a) Dos o tres semanas
- b) Una semana
- c) Uno o dos días
- d) Nada, pues ha de cocerse de inmediato

43) La PASTA ITALIANA FRESCA ¿Cuánto se cuece?.

- a) Hasta que flote, apenas 2 o 3 minutos.
- b) Nunca menos de 8 minutos.
- c) Entre 5 y 7 minutos.
- d) Siempre 10 minutos

44) ¿Qué aderezo lleva la ensalada NIÇOISE?

- a) Salsa vinagreta.
- b) Salsa mahonesa.
- c) Salsa tártara.
- d) La que se quiera.

45) ¿Cuál de estos ingredientes son específicos de la ensalada WALDORF'?

- a) Manzanas, nueces y apio.

- b) Cogollos, endivias y patata.
- c) Manzana, zanahorias y piñones.
- d) Tomate cherry y cuartos de champiñón.

46) ¿Cuál de estos ingredientes son específicos de la ensalada MIMOSA?.

- a) Manzanas, nueces y apio.
- b) Naranjas y uvas.
- c) Tomate cherry y piñones.
- d) Zanahoria rallada y plátano.

47) ¿De qué se compone un aliño francés para ensaladas?

- a) Vinagreta clásica con brunoise de cebolleta y alcaparras
- b) Vinagreta con mostaza, chalota y pimiento rojo y verde
- c) Nata ácida, con un poco de pimienta blanca y mostaza
- d) Vinagreta, con lardones de tocino salteado

48) Ingredientes de la ensalada andaluza

- a) Tomate, pimiento, arroz, cebolla y perejil
- b) Patata, tomate, lechuga y alcachofa
- c) Lechuga, tomate, apio y pepino
- d) Judías, pimientos, cebollas y patatas

49) ¿Cual es el principal ingrediente de la ensalada COLE SLAW?

- a) La lechuga
- b) Las endivias
- c) El repollo
- d) La coliflor

50) ¿Cuál es la principal legumbre del Potaje de Vigilia?.

- a) La espinaca.
- b) El garbanzo.
- c) La alubia.
- d) El repollo

51) El cocido Maragato se caracteriza por...

- a) El relleno o la pelota.
- b) Sus ingredientes.
- c) La forma de degustarlo.
- d) No se caracteriza por nada en especial.

52) ¿Cuál de estas hortalizas cocerías en caldo blanco?.

- a) Alcachofas y champiñones.
- b) Berenjenas y espinacas.
- c) Champiñones y zanahorias.
- d) No se cuecen en caldo blanco, es en caldo corto.

53) ¿Qué hortaliza, además del guisante fresco, lleva los “guisantes a la francesa”?

- a) Acelga
- b) Espinaca
- c) Lechuga
- d) Pimiento

54) ¿Qué es desangrar una hortaliza?.

- a) Darle un hervor.
- b) Remojarla.
- c) Extraer la acidez mediante la pérdida de jugos.
- d) Solo se desangran ciertas piezas de las carnes rojas.

55) ¿Cuáles son los ingredientes de la Purrusalda?

- a) Patatas, cebollas y bacalao.
- b) Patatas, bonito y pimientos rojos.
- c) Patatas, bacalao y puerros.
- d) Patatas, bacalao y espinacas.

56) ¿Cuál es la hortaliza que menos rendimiento tiene?

- a) Puerro
- b) Guisantes frescos
- c) Champiñón
- d) Alcachofa

57) ¿Con qué identificas la crema bretona?

- a) Con alubias
- b) Con garbanzos
- c) Con guisantes
- d) Con lentejas

58) ¿Cuál de estas legumbres se encalla al cortarle el hervor?

- a) Garbanzo
- b) Lenteja
- c) Alubia
- d) Soja

59) ¿Con qué se acompaña el "Potaje de Vigilia"?

- a) Costrones de pan
- b) Huevo duro
- c) No se acompaña con nada
- d) Son correctas a y b

60) Ingredientes básicos de "Patatas a la Riojana"

- a) Patatas y chorizos
- b) Patatas y morcillas

- c) Patatas y tomate
- d) No lleva embutido

61) ¿Qué hortaliza predomina en la Moussaka?

- a) Calabacín
- b) Berenjena
- c) No predomina ninguna en particular
- d) Pimiento

62) ¿Cómo se inicia y finaliza una blanqueta de ternera?

- a) Blanqueando la carne y al final lustrándola con gelatina
- b) Desangrando y blanqueando la carne y al final afinar con yema, nata y mantequilla
- c) Dorando la carne y al final ligar con nata
- d) Dorando los escalopines y al final agregar juliana pochada de cebolla y mojar con cerveza

63) ¿Con qué se liga un Civet de liebre?

- a) Con su propia sangre
- b) Con un sabayón
- c) Con mantequilla manié
- d) Con nata y yemas

64) ¿Cómo se hace la pechuga a la Villaroy?

- a) Salteada y gratinada con bechamel
- b) Envuelta en bechamel, empanada y frita
- c) Rebozada en harina y huevo
- d) Frita por harina de Tempura

65) ¿Con qué se acompaña el Conejo Cazadora?

- a) Con frutas del bosque
- b) Champiñones
- c) Zanahorias
- d) Cebollitas francesas

66) ¿Cuál de los siguientes ingredientes usaría para la farsa de un solomillo Wellington?

- a) Algún tipo de hongo
- b) Huevos
- c) Carne picada
- d) Todas las anteriores

67) ¿De cuál de estas piezas obtendría el mejor escalope más tierno y jugoso?

- a) Tapa
- b) Redondo
- c) Morcillo

d) Pescuezo

68) En el vacuno menor ¿qué pieza es la más apreciada para asar al horno?

- a) Cadera
- b) Babilla
- c) Tapa
- d) Contra

69) ¿Cómo se corta un pollo tomatero para emparrillar?

- a) Limpio y entero, tal cual
- b) En cuartos, pues es más cómodo
- c) Partido en dos mitades
- d) Simplemente entero, pero abierto

70) ¿Qué es mechar?

- a) Introducir un relleno en un ave
- b) Envolver en tocino las pechugas de un ave
- c) Introducir tiras de tocino, bacon o jamón en una carne o pescado
- d) Colocar riñón en el lomo de cordero

71) Las vacaciones anuales retribuidas, del personal laboral del Principado de Asturias, por año completo trabajado, tendrán una duración de:

- a) 1 mes natural ó 22 días laborables
- b) 1 mes natural ó 25 días laborables
- c) 1 mes natural ó 23 días laborables
- d) 1 mes natural

72) Los trabajadores que hayan prestado en la Administración Pública 25 años de servicios, tendrán derecho a los siguientes días de vacaciones:

- a) 22 días laborables
- b) 23 días laborables
- c) 24 días laborables
- d) 25 días laborables

73) Por la muerte de un familiar a partir del segundo grado de consanguinidad o afinidad que conviva habitualmente con la persona trabajadora, tendrá derecho a:

- a) 2 días laborables cuando el suceso se produzca en lugar situado hasta 100 kilómetros de distancia del centro de trabajo y 3 días laborables cuando la distancia sea superior a 100 kilómetros.
- b) 1 día laborable cuando el suceso se produzca en lugar situado hasta 100 kilómetros de distancia del centro de trabajo y 2 días laborables cuando la distancia sea superior a 100 kilómetros.
- c) 3 días laborables cuando el suceso se produzca en lugar situado hasta 100 kilómetros de distancia del centro de trabajo y 3 días laborables cuando la distancia sea superior a 100 kilómetros.

- d) 3 días laborables cuando el suceso se produzca en lugar situado hasta 100 kilómetros de distancia del centro de trabajo y 5 días laborables cuando la distancia sea superior a 100 kilómetros.

74) Las retribuciones del personal laboral de la Administración del Principado de Asturias son:

- a) Retribuciones básicas y complementarias
- b) Retribuciones suplementarias y complementarias
- c) Retribuciones ordinarias y extraordinarias
- d) Retribuciones básicas y específicas

75) ¿Con qué intensidad de fuego se hará el bacalao al Pil-Pil?

- a) Fuego alto y recipiente tapado
- b) Fuego muy alto y recipiente tapado
- c) El bacalao no hace Pil-Pil
- d) Fuego bajo, incluso sin fuego con recipiente destapado

76) ¿Qué son los Bitokes?.

- a) Carne de vaca picada y empanada.
- b) Es lo mismo que una hamburguesa.
- c) El Bitoke es una pieza de la res.
- d) Pequeños filetes enrollados sobre sí mismos y empanados.

77) ¿Cuál de las piezas del pollo es la mejor para la plancha?.

- a) Los jamoncitos.
- b) Las pechugas
- c) El muslo.
- d) Ninguna de las anteriores.

78) ¿Cuál de estas técnicas aplicarías a un Osso-Bucco?

- a) Breseado o estofado
- b) Plancha
- c) Frito
- d) Escaldado

79) ¿Qué grasa es más adecuada para freír un pescado por inmersión?

- a) Aceite de girasol
- b) Aceite de soja
- c) Aceite de oliva
- d) Mantequilla

80) ¿Qué frutas lleva el lenguado "Mare Nostrum"?

- a) No lleva frutas
- b) Manzana y piñones
- c) Nueces y zumo de limón
- d) Almendra, naranja y zumo de limón

81) La merluza a la Romana se hace...

- a) Pasada por leche y harina y frita.
- b) Pasada por harina y huevo y frita.
- c) Pasada por pan rallado, huevo y frita.
- d) Remojada en leche, enharinada y frita.

82) ¿Cuál de estas partes de la merluza es la mejor para hacer hervida?.

- a) El cogote.
- b) El medallón.
- c) El lomo.
- d) La cola entera.

83) ¿Cómo se hace el pescado a la Molinera?.

- a) Remojado en leche, enharinado y frito en mantequilla.
- b) Remojado en leche, rebozado y frito en mantequilla.
- c) Rebozado y al horno con mantequilla y limón.
- d) Pasado por pasta de freír y a la gran fritura.

84) El Navarín de cordero es un plato de elaboración

- a) Frita
- b) Estofada
- c) Asada
- d) Breseada

85) ¿Con qué se rellena el Cordón Bleu?

- a) Jamón y queso
- b) Champiñones y cebolla
- c) Chorizo y queso
- d) Espárragos

86) ¿Qué guarnición lleva la merluza a la gallega?

- a) Patatas fritas
- b) Ensalada
- c) Patata cocida
- d) Depende del cocinero

87) ¿A través de que medios se puede prolongar la duración de la leche?

- a) Por medio del calor
- b) Por medio del frío
- c) Por deshidratación
- d) Todas son correctas

88) ¿Qué queso lleva el Tiramisú?

- a) Requesón
- b) Queso fresco de Burgos
- c) Mascarpone

d) Ahumado de Pría

89) ¿De que se rellenan los Crepes Suzette?

- a) No llevan relleno
- b) Crema pastelera
- c) Compota de manzana
- d) Chantilly

90) ¿Qué lleva una Tortilla Alaska?

- a) Bizcocho
- b) Helado
- c) Merengue
- d) Todas son correctas

91) ¿Cuál es el sistema U.H.T.?

- a) Uperización
- b) Homogeneización
- c) Radiación
- d) Vaporización

92) ¿Cuál de estas elaboraciones son de sartén?

- a) Pestiños
- b) Buñuelos
- c) Churros
- d) Todas son correctas

93) ¿Cuál de estos postres son semifríos?

- a) Espumas
- b) Carlotas
- c) Bavaroises
- d) Todas son correctas

94) ¿Cuál de estos bizcochos es ligero?

- a) Plun Cake
- b) Soletilla
- c) Joconda
- d) Genovés

95) ¿Cuántas yemas lleva un Bizcocho para pasteles Rusos?

- a) Tantas como claras, pues van los huevos enteros
- b) Una por cada dos claras
- c) No lleva yemas
- d) Ninguna es correcta

96) ¿Qué frutas lleva el arroz con leche a la Emperatriz?

- a) Frutas frescas

- b) Frutas escarchadas o confitadas
- c) Frutas en almíbar
- d) No lleva frutas

97) ¿Cómo se conservará un Parfait?

- a) Cámara de refrigeración
- b) Temperatura ambiente
- c) Entre 10° C y 15° C
- d) Congelación

98) El Personal laboral del Principado de Asturias, por año completo trabajado tendrá.

- a) 3 días de licencia por asuntos particulares
- b) 2 días de licencia por asuntos particulares
- c) 10 días de licencia por asuntos particulares
- d) 6 días de licencia por asuntos particulares

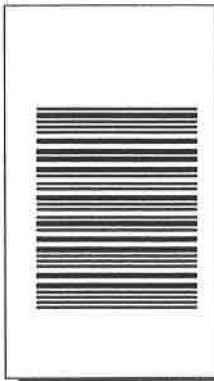
99) Una forma de cocinado del huevo sin cáscara y sin batir es:

- a) En Cocotte
- b) Pasado por agua
- c) Mollets
- d) Ninguna respuesta es correcta

100) El Personal laboral del Principado de Asturias, podrá solicitar la excedencia voluntaria por interés particular, cuando tenga al menos

- a) 1 año de servicio en cualquier Administración Pública
- b) 2 años de servicio en cualquier Administración Pública
- c) 3 años de ser vicio en cualquier Administración Pública
- d) 5 años de servicio en cualquier Administración Pública

NO FIRME ESTE EJERCICIO NI CONSIGNE NINGÚN OTRO DATO



CUESTIONARIO

1 2 3 4
□ □ □ □

OPOSICIÓN

1 2 3 4
□ □ □ □

**MARQUE
CORRECTAMENTE**
BIEN

Haga sólo marcas
idénticas a ésta

ASÍ NO MARQUE


IMPORTANTE:
Una marca
defectuosa o
insuficiente invalida
la respuesta

1	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	39	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	77	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	115	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	44	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	82	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	120	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	49	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	87	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	125	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	54	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	92	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	130	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	59	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	97	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	135	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	64	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	102	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	140	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	69	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	107	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	145	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	74	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	112	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	150	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D
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"/>