PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 4 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A AYUDANTE, GRUPO D, EN TURNO DE ACCESO LIBRE Y TURNO DE PROMOCIÓN INTERNA, EN RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 24 DE JULIO DE 2025 (BOPA DE 30 DE JULIO DE 2025).

PRIMERA PRUEBA TURNO LIBRE. ADVERTENCIAS:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Debe marcar las respuestas con una **X**. Sólo se calificarán las marcadas en la "hoja de examen".
3. Este cuestionario puede utilizarlo en su totalidad como borrador y llevarlo al finalizar el ejercicio.
4. Este cuestionario consta de 50 preguntas más 10 preguntas adicionales de reserva. Las preguntas deben ser contestadas en la "hoja de examen" entre los números 1 y 60.
5. El tiempo del que dispone para la realización de esta prueba es de **70 minutos**, contados a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste todas las personas dejarán inmediatamente de escribir.
6. Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta la finalización de la prueba. Si lo hace se le anulará el examen y se le recogerá tanto la "hoja de examen", como el cuestionario de preguntas.
7. De acuerdo con la base séptima de la convocatoria, cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo, la pregunta no contestada o en su caso anulada, no tendrá valoración alguna y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la tercera parte del valor asignado a la contestación correcta.
8. Esta prueba, de carácter obligatorio y eliminatorio se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario para superar el ejercicio obtener un mínimo de 10 puntos.
9. Por Acuerdo del Tribunal, de conformidad con la base séptima de la convocatoria, la nota de corte exigida para la superación de la prueba en el turno libre ordinario se determinará en función del número de aspirantes por plaza ofertada. De acuerdo con lo expuesto, el quincuagésimo mejor resultado determinará la nota de corte. Todos los aspirantes con idéntica puntuación neta a aquel aprobado con la nota de corte, se considerarán igualmente aprobados, aunque se superen entonces el número de aprobados indicado anteriormente.
10. Este cuestionario consta de 15 páginas (incluida esta carátula). A continuación, proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando **únicamente** la esquina inferior derecha de su cuadernillo. El cuadernillo está impreso a doble cara.
11. Si una vez iniciado el ejercicio, observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
12. La plantilla de respuestas correctas se hará pública a partir del día 13 de abril de 2026. Dicha plantilla tendrá carácter provisional, elevándose a definitivas tras el estudio de las alegaciones que pudieran haberse formulado. La plantilla definitiva, junto con la calificación del ejercicio, se harán públicas a partir del día 11 de mayo de 2026. No obstante, en caso de celebrarse un ejercicio en fecha alternativa por causas justificadas, este plazo podrá ser ampliado por acuerdo del Tribunal que se publicará en los medios previstos en las bases de la convocatoria.

Lugares de publicación de los anuncios del Tribunal calificador: **tablones de anuncios** del IAAP, Avda. Julián Clavería, Nº 11, Oviedo y del Servicio de Atención Ciudadana, Edifico EASMU, C/ Antonio Suárez Gutiérrez, 2 y, con carácter **informativo**, en la página web del IAAP (https://iaap.asturias.es/).

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

Enlaces e información en el apartado **noticias** de la web https://iaap.asturias.es/noticias y desde **Twitter** en @iaap.asturias.es

1. ¿Qué se considera una forma de discriminación indirecta según la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres?

   a) Cuando se promociona a las mujeres en igualdad con los hombres
   b) Cuando se trata a todos por igual sin distinciones
   c) Cuando se favorece a un sexo sobre otro sin motivo alguno
   d) Cuando una norma parece neutra pero afecta desproporcionadamente a un sexo, sin justificación válida

2. ¿Quiénes intervendrán en el control y gestión de todos los centros docentes sostenidos por la Administración con fondos públicos según la Constitución Española?

   a) Solo los profesores
   b) Los profesores, los padres y, en su caso, los alumnos
   c) Únicamente la Administración pública
   d) El Ministerio de Educación y sus delegados

3. ¿Qué es discriminación directa según el art. 6 de la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres?

   a) Trato menos favorable por razón de sexo que otra persona en situación comparable
   b) Publicidad sexista
   c) Separar hombres y mujeres en el trabajo
   d) Ofrecer contratos distintos por maternidad

4. ¿Cuál es un derecho básico de los trabajadores según el art. 15 la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales?

   a) Elegir libremente su horario
   b) Recibir información y formación en materia preventiva
   c) Trabajar sin equipo de protección
   d) Salir del trabajo si hay calor

5. En caso de fallecimiento del cónyuge, pareja de hecho registrada o familiar hasta el primer grado de consanguinidad o afinidad que resida en la misma localidad del empleado, el tiempo de permiso es de:

a) 2 días
b) 3 días hábiles
c) 5 días
d) 7 días

6. ¿Qué institución es definida como alto comisionado de las Cortes Generales para la defensa de los derechos del Título I de la Constitución Española?

a) El Tribunal Supremo
b) La fiscalía general del Estado
c) El Defensor del Pueblo
d) El Consejo de Estado

7. De acuerdo con el artículo 22 del Estatuto de Autonomía para Asturias, los órganos institucionales del Principado de Asturias son:

a) La Junta General, el Consejo de Gobierno, el Presidente, y la Sindicatura de Cuentas
b) La Junta General, el Consejo de Gobierno y el Presidente
c) La Junta General del Principado y el Consejo de Gobierno
d) La Junta General, los diputados y el Consejo de Gobierno

8. ¿Qué tipo de asociaciones están expresamente prohibidas en el Artículo 22 de la Constitución Española?

a) Las asociaciones con fines lucrativos
b) Las asociaciones que no se inscriban en el registro
c) Las asociaciones extranjeras
d) Las asociaciones secretas y las de carácter paramilitar

9. Según el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, Real Decreto Legislativo 5/2015, el personal laboral de la Administración del Principado de Asturias será en función de la duración del contrato:

   a) Funcionario de carrera o interino
   b) Personal fijo, por tiempo indefinido o temporal
   c) Exclusivamente personal por tiempo indefinido
   d) Personal eventual

10. Según el artículo 23 del Estatuto de Autonomía para Asturias, la Junta General del Principado:

   a) Representa al pueblo asturiano, ejerce la potestad judicial y aprueba los presupuestos
   b) Representa al pueblo asturiano, ejerce la potestad legislativa, aprueba los presupuestos, orienta y controla la acción del Consejo de Gobierno
   c) Representa al pueblo español, ejerce la potestad legislativa y controla la acción del Consejo de Gobierno
   d) Representa al pueblo asturiano, aprueba los presupuestos y controla la acción del Consejo de Ministros del Gobierno de España

11. ¿Qué maquinaria permite la cocción precisa mediante inmersión controlada en agua a baja temperatura?

   a) Roner
   b) Olla express
   c) Airfryer
   d) Microondas

12. Al corte obtenido del lomo de pescados grandes, limpio sin espinas, que puede llevar piel o no, se le denomina:

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

13. ¿Cómo se denomina al barreño de base cóncava que se utiliza para batir o montar diferentes géneros?

    a) Barreño
    b) Bol
    c) Perol de cuarto de punto
    d) Perol de medio punto

14. ¿A qué temperatura máxima de refrigeración se debe mantener el pescado fresco?

    a) 2 °C
    b) 3 °C
    c) 4 °C
    d) 5 °C

15. ¿Qué se debe hacer con los huevos en el momento de almacenarlos?

    a) Lavarlos y mantenerlos a temperatura ambiente
    b) No lavarlos y conservarlos en el frigorífico
    c) Lavarlos con agua caliente y dejarlos en la encimera
    d) Guardarlos en el congelador inmediatamente

16. ¿Cuál de los siguientes productos lácteos no proviene de la leche fermentada?

    a) Queso
    b) Yogur
    c) Mantequilla
    d) Kefir

17. Una tortilla elaborada en una cocina profesional no destinada a consumo inmediato debe:

    a) Mantener a temperatura ambiente hasta su consumo
    b) Refrigerarse lo antes posible y servirse fría
    c) Refrigerarse lo antes posible y regenerarse posteriormente alcanzando la temperatura suficiente en el núcleo
    d) La normativa higiénico-sanitaria dice que una tortilla siempre debe estar destinada a consumo inmediato

18. ¿Qué pieza del cerdo ibérico se caracteriza por ser un músculo de forma plana y triangular que recubre las costillas por su cara externa, siendo muy apreciada para asar a la parrilla?

    a) Abanico
    b) Secreto
    c) Presa
    d) Pluma

19. El propósito de añadir un ácido al agua a la hora de escalfar los huevos es:

    a) Dar sabor
    b) Facilitar una coagulación rápida de la clara y evitar que esta se expanda
    c) No es necesario
    d) Fijar color

20. ¿El aceite de oliva virgen y el virgen extra es lo mismo?

    a) No, porque para el virgen extra se utiliza solo aceituna picual
    b) Sí, porque ambos tienen todos los parámetros positivos en la cata
    c) El virgen ha sufrido tratamiento químico
    d) No, no es lo mismo

21. ¿La mantequilla absorbe olores?

    a) Sí
    b) Nunca
    c) Depende de la temperatura de la cámara
    d) Depende de la luz

22. ¿Cuál de estas no es una leguminosa?:

    a) Judía Verde
    b) Guisantes
    c) Chufa
    d) Garbanzo

23. Son características del huevo fresco

a) Cáscara brillante, carencia de cámara de aire
b) Cáscara no brillante, mínima cámara de aire
c) Cáscara brillante, clara esférica y recogida
d) Ninguna es correcta

24. La leche pasteurizada, sin abrir el envase, se debe conservar en:

a) Temperatura ambiente
b) Cámara refrigerada
c) Congelador
d) Es indiferente

25. La MINESTRONE es:

a) Un potaje italiano de garbanzos y espaguetis
b) Pizza con rúcula y Pecorino
c) Crema de hortalizas con trufa del Piamonte
d) Sopa de verduras guarnecida con pasta corta troceada

26. ¿Qué es sumergir alimentos brevemente en agua hirviendo (100ºC) para pelar, fijar color o precocinar?

a) Cocer
b) Escalfar
c) Escaldar
d) Estufar

27. El tiempo de conservación de las carnes envasadas al vacío y correctamente refrigeradas es de:

a) 7 días
b) 15 días
c) 30 días
d) 3 días

28. La presencia de pesticidas en frutas y verduras se puede evitar, ¿cuál es la principal medida preventiva recomendada a la hora de su consumo?

    a) Proceder a una cocción de 15 minutos
    b) Lavado abundante con agua corriente fría al menos 1 minuto
    c) Congelar antes de consumir
    d) No hace falta porque siempre vienen limpias

29. Para la elaboración de pasta fresca en su versión de receta básica, ¿cuál es la proporción de huevos por cantidad de harina?

    a) 1 huevo por cada 100g de harina
    b) 1 huevo por cada 200g de harina
    c) 3 huevos por cada 500g de harina
    d) 4 huevos por cada 1000g de harina

30. SATINAR es:

    a) La cocción lenta de ciertos géneros en un recipiente tapado
    b) Napar un alimento con una salsa
    c) La acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente para que quede blanquecino
    d) Bajar la temperatura de un producto

31. A las tiras de pescado completamente limpias, sin piel ni espinas, utilizadas habitualmente para frituras, se las denomina:

    a) Supremas
    b) Quenelles
    c) Goujons
    d) Emincés

32. ¿Los embutidos frescos y los fiambres se conservan en refrigeración a qué temperatura?

    a) Entre 7 y 10 °C
    b) Entre -2 °C y 0°C
    c) Más de 10 °C
    d) Entre 0 y 5° C

33. En una cocina profesional no se detecta suciedad visible, pero los análisis ambientales muestran presencia recurrente de Listeria en las juntas de la cámara frigorífica. ¿Cuál es la causa más probable?

a) Mala ventilación y humedad
b) Mal almacenamiento del género crudo y cocinado
c) Formación de biofilm resistente
d) Contaminación de origen del género

34. ¿A qué temperatura máxima de refrigeración se deben mantener las carnes de animales de abasto?

a) 2 °C
b) 4 °C
c) 5 °C
d) 7 °C

35. Las zonas donde se está en contacto con los alimentos:

a) No podrán contar con un acceso directo desde el exterior
b) Contarán con dos o más accesos directos desde el exterior
c) Podrán contar con un acceso directo desde el exterior
d) Tendrán acceso directo desde el exterior, las cocinas que cuenten con 5 o más trabajadores

36. Una nata montada elaborada en el propio establecimiento debe conservarse:

a) A temperatura ambiente y consumirse en el día
b) Obligatoriamente debe elaborarse justo en el momento de su consumo
c) En frío, como máximo a 4 °C y consumirse en un plazo de 24h
d) En frío, como máximo a 8 °C y consumirse en un plazo de 72h

37. Para controlar y prevenir el desarrollo microbiano en los alimentos, estos no deben permanecer durante mucho tiempo a temperaturas comprendidas:

a) Entre los 0 °C y 5 °C
b) Entre los 5 °C y 15 °C
c) Entre los 5 °C y 65 °C
d) Entre los 65 °C y 85 °C

38. La ensalada compuesta de hortalizas asadas como pimientos, cebolla, berenjena y a veces tomate, que se aliña con aceite de oliva y sal, recibe el nombre de:

a) Exqueisada
b) Escalivada
c) Xató
d) Trempó

39. Una PARROCHA es:

a) Un bocarte grande
b) Una anchoa grande
c) Una sardina pequeña
d) Un mirloto pequeño

40. La canal de cerdo ibérico se caracteriza por:

a) Abundante grasa con un punto bajo de fusión
b) Color parduzco
c) Escasa grasa y carne más sabrosa
d) Grasa con punto de fusión alto

41. La ENSALADILLA RUSA también se la conoce como:

a) Ensalada Caponata
b) Ensalada Ucraniana
c) Ensalada Olivier
d) Ensalada Marchena

42. A la sopa fría a base de ajo, tomate maduro, pan remojado, aceite de oliva y sal, que se sirve triturada y guarnecida de huevo cocido y jamón, se le denomina popularmente como:

a) Gazpacho
b) Salmorejo
c) Porra
d) Pipirrana

43. De qué pieza de vacuno se obtiene el corte "RUMP STEAK"?

a) Cadera
b) Tapa
c) Babilla
d) Tapilla

44. Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, ¿cuánto tiempo mínimo se deben conservar?

a) 7 días
b) 15 días
c) Un mes
d) 5 días

45. ¿Cuál es la principal diferencia entre un cocido y un potaje?

a) El tipo de legumbre utilizada
b) El tipo de elementos proteicos utilizados
c) Que uno incluye verduras de hoja y otro, no
d) La forma en que se sirve

46. Para evitar la transmisión del Anisakis, para el uso alimentario de pescado crudo o poco hecho, es obligatorio al menos:

a) Alcanzar los -20 °C en el producto al menos 24 horas
b) Alcanzar -15 °C durante 5 días
c) Alcanzar los -18 °C durante 72 horas
d) Alcanzar entre -2 °C y -4 °C durante 12 horas

47. ¿Qué nombre recibe la crema de marisco que tradicionalmente utiliza arroz como espesante?

a) Americana
b) Crema de cigalas
c) Portuguesa
d) Bisque

48. Cuando nos referimos al "CARRÉ" de cordero, hablamos de:

a) La pierna
b) La paletilla
c) El chuletero
d) El lomo

49. ¿Dónde se encuentra la COCOCHA en una merluza?

a) En la parte superior del lomo
b) La merluza no tiene cococha
c) Bajo la mandíbula, en la zona inferior de la cabeza
d) En la aleta pectoral

50. ¿Qué tipo de horno profesional permite cocinar con control de calor seco y vapor, siendo especialmente versátil para asados, panes y regeneración de alimentos?

a) Horno de solera
b) Horno mixto
c) Horno de bóveda
d) Horno convección

51. De los siguientes platos tradicionales españoles, ¿cuál no incluye garbanzos entre sus ingredientes?

a) Cocido Maragato
b) Cocido Montañés
c) Cocido Canario
d) Puchero Andaluz

52. En el proceso de limpieza de superficies en cocina después de aplicar el desinfectante ¿cuál es el siguiente paso correcto?

a) Aclarar y secar con un papel desechable
b) Secar con un trapo
c) Aclarar con lejía
d) Dejar secar 24 horas al aire

53. Según el Texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los empleados públicos del Principado tienen derecho a un permiso retribuido por matrimonio o inscripción de pareja de hecho registrada de:

a) 10 días
b) 15 días
c) 20 días
d) 1 mes

54. ¿El uso de guantes garantiza la higiene en el manipulador de alimentos?

a) Solo cuando el manipulador usa anillos.
b) Sí
c) Solo con alimentos especiales para celiacos
d) No

55. En el asado de un entrecot a la parrilla, la transmisión de calor con el alimento es por:

a) Conducción
b) Radiación y conducción
c) Radiación e inducción
d) Convección

56. El garbanzo de tamaño más pequeño se denomina:

a) Pedrosillano
b) Blanco lechoso
c) Chamad
d) Venoso andaluz

57. Con que otro nombre se conoce a la ENSALADA MIXTA:

a) Niçoise
b) Madame
c) Ilustrada
d) Waldorf

58. ¿Cuántos solomillos se sacan de media canal de *Xata Roxa*?

a) Uno
b) Dos
c) Tres
d) No se saca ninguno

59. ¿Cuál de las siguientes sopas o cremas **NO** es típica de Asturias?

a) Crema de andaricas
b) Sopa de hígado
c) Sopa montañesa
d) Crema de castañas

60. ¿Cuál es un requisito esencial para la estructura interna y el funcionamiento de los partidos políticos, según la Constitución Española?

a) Deben ser públicos
b) Deben ser democráticos
c) Deben tener carácter nacional
d) Deben ser aconfesionales

Instituto Asturiano de Administración Pública "Adolfo Posada"

PLANTILLA DEFINITIVA DE RESPUESTAS CORRECTAS DE LA PRIMERA PRUEBA DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 4 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA COCINERO/A AYUDANTE GRUPO D, EN TURNO DE ACCESO LIBRE Y TURNO DE PROMOCIÓN INTERNA, EN RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 24 DE JULIO DE 2025 (BOPA DE 30 DE JULIO DE 2025).

TURNO LIBRE

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

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 Mayo de 2026.

Oviedo, a 11 de Mayo de 2026
La Secretaria del Tribunal

Fdo.: Carmen García Ledo

siguiente a su publicación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 121 y siguientes de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común.

Oviedo, a 11 de mayo de 2026
La Secretaria del Tribunal



Fdo.: Carmen García Ledo

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 el día 11 de Mayo de 2026