



Universidad de Oviedo  
*Universidá d'Uviéu*  
University of Oviedo

Universidad de Oviedo Registro General
Salida
Nº. 201800014847 06/11/2018 09:42:06

**ACUERDO DEL TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO EN LA ESCALA AUXILIAR ADMINISTRATIVA, GRUPO C SUBGRUPO C2, DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO, MEDIANTE EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE, CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DEL RECTORADO DE FECHA 8 DE NOVIEMBRE DE 2016, (BOE 22/11/2016), POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL SEGUNDO EJERCICIO.**

Reunido, con fecha de 29 de octubre de 2018, el Tribunal acuerda:

**Primero.-** Establecer los siguientes criterios de valoración del segundo ejercicio.

**Parte A: Puntuación máxima de 3 puntos:**

Cómputo de pulsaciones ( $Np$ )= número de pulsaciones brutas ( $Nb$ ) menos el número de faltas ( $Nf$ ) por 4

$$Np = Nb - (Nf * 4)$$

$Np$  = Número de Pulsaciones Netas

$Nb$  = Número de Pulsaciones Brutas

$Nf$  = Número Faltas

1. Cuando el número de faltas sea menor que 40 se aplicará la fórmula:

$$A = \frac{Np - 1805}{195} \times 3$$

2. Cuando el número de faltas sea mayor o igual que 40 se aplicará la fórmula:

$$A = \left( \frac{Np - 1805}{195} \times 3 \right) - 0,30$$

**Parte B: Puntuación máxima de 7 puntos:**

A cada tarea encomendada se le asignará una puntuación máxima de 1 punto, distribuida entre los distintos apartados.

**Puntuación segundo ejercicio completo = A + B**



Universidad de Oviedo  
*Universidá d'Uviéu*  
*University of Oviedo*

**Segundo.-** Publicar los exámenes y la plantilla con el resultado final de la parte B) del ejercicio, en la página Web <http://www.uniovi.es/pas/convocatorias/funcionario/libre> con posterioridad a la realización del ejercicio.

En Oviedo, a 29 de Octubre de 2018

LA PRESIDENTE.

Fdo.: Isabel García-Ovies Sarandeses

LA SECRETARIA.

Fdo: Laura Ansorena González



**Pruebas selectivas de acceso a la Escala Auxiliar Administrativa**  
**2º Ejercicio – Parte A – Modelo 3**

El queso es un elemento fundamental de la gastronomía asturiana. Se tienen testimonios de que en el ámbito rural la fabricación de quesos en otros tiempos era abundante y parte de la vida cotidiana. Esta era una producción familiar, resultado del exceso de producción lechera y destinada al consumo e incluso usada como medio de pago. Su comercialización se puede considerar más bien escasa.

Jovellanos, en el siglo XVIII, calificó los quesos asturianos como muy ricos y regalados, asegurando que eran difíciles de comercializar, entre otras cosas, por los inconvenientes materiales para su conservación.

Se piensa que este último dato es fundamental para entender el porqué de ese ámbito familiar en la producción quesera del Principado, al suponer que el tipo de queso que se hacía en Asturias, al contrario que en otros lugares de Europa, era de difícil transporte y conservación (ya que no estaban hechos a partir de una pasta cocida y prensada que favoreciera tales menesteres). Sin embargo la existencia de quesos de pasta blanda en otros países y zonas montañosas pone en cuestión este razonamiento; el queso de Cabrales es muy semejante al Roquefort, que desde la edad media se comercializó sin problemas en toda Europa. En realidad, la dificultad de la comercialización de los quesos tradicionales fue debida posiblemente a la situación de aislamiento geográfico y sobre todo cultural de la región, situación que en los años 20 llevó al fracaso de las iniciativas de renovación y mejora del queso de Cabrales para su comercialización nacional. Estas iniciativas, a través de la Estación de Industrias y Derivados de la Leche en Arenas de Cabrales, no consiguieron hacer salir al queso de Cabrales de una producción artesanal y familiar con una distribución local. A mediados de los años 20, la Estación fue abandonada, y no hubo más iniciativas de desarrollo de los quesos asturianos hasta el último cuarto del siglo XX.

**NOTA INFORMATIVA:** el Tribunal ha acordado dar por correcta tanto la pulsación de la tecla "INTRO" como la pulsación de la barra espaciadora al final de cada línea.



2º Ejercicio – Parte B – Modelo 3

1. Formatear el texto teniendo en cuenta los siguientes valores de configuración (0,125 puntos/apartado):
  - a. Margen izquierdo: 3 cm
  - b. Margen derecho: 3 cm
  - c. Margen superior: 3 cm
  - d. Margen inferior: 3 cm
  - e. Orientación: Vertical
  - f. Fuente y tamaño de fuente: Times New Roman de 12 puntos
  - g. Alineación: Justificada
  - h. Espaciado: Interlineado exacto en 15 puntos
  
2. La primera letra del texto será Capital, con los siguientes valores (0,2 puntos/apartado):
  - a. Posición: En texto
  - b. Fuente: Arial
  - c. Líneas que ocupa: 6
  - d. Distancia desde el texto: 0,5 cm
  - e. Color: Amarillo
  
3. Formatear todas las ocurrencias de la palabra **quesos** de la siguiente manera (0,25 puntos/apartado):
  - a. Entrecorillarlas con comillas dobles
  - b. Color de la fuente: Verde (aplicado a la palabra, sin incluir las comillas)
  - c. Tamaño de fuente: 14 puntos (aplicado a la palabra, sin incluir las comillas)
  - d. Efecto de la fuente: Versalitas (aplicado a la palabra, sin incluir las comillas)
  
4. Insertar un Encabezado y un Pie de página de acuerdo a las siguientes instrucciones:
  - 4.1. Encabezado (0,1 puntos/apartado):
    - a. Texto del encabezado: El Queso Asturiano – Extraído de Wikipedia
    - b. Justificación: Centrada
    - c. Fuente y tamaño de fuente: Courier New de 16 puntos
    - d. Estilo de fuente: Mayúsculas y negrita
    - e. Formato de párrafo: Espaciado posterior de 20 puntos.
  - 4.2. Pie de página (0,125 puntos/apartado):
    - a. Insertar el número de página en la parte izquierda
    - b. Insertar el texto *Página* antes del número de página, separándolo un espacio de éste
    - c. Fuente y tamaño de fuente: Arial de 12 puntos
    - d. Estilo de fuente: Negrita y cursiva
  
5. Formatear todas las ocurrencias de la palabra **Cabrales** de la siguiente manera (0,25 puntos/apartado):
  - a. Fuente: Arial
  - b. Color de la fuente: Azul
  - c. Tamaño de fuente: 18 puntos
  - d. Efecto de texto: Sombra (preestablecida, “Desplazamiento abajo”)
  
6. Establecer como marca de agua la imagen *Quesos.jpg*, que se encuentra en la carpeta Mis Imágenes, con escala a 200% y sin decolorar (1 punto).
  
7. Realizar las siguientes tareas **únicamente** sobre el párrafo 3º, *no se tendrá en cuenta el párrafo que se crea al insertar la letra capital* (0,25 puntos/apartado):
  - a. Establecer una sangría a izquierda y derecha de 2 cm
  - b. Establecer una sangría de primera línea de 1,5 cm
  - c. Establecer un estilo de “Subrayado punteado” en todas las ocurrencias de la palabra **Cabrales**
  - d. Establecer un estilo de fuente Negrita y un color de fuente “Anaranjado” (Paleta “Colores del tema”, fila superior. Estilos de colores: office) en todas las ocurrencias de la palabra **queso** (evitar las ocurrencias de la palabra en plural)

## EL QUESO ASTURIANO - EXTRAÍDO DE WIKIPEDIA

E

l queso es un elemento fundamental de la gastronomía asturiana. Se tienen testimonios de que en el ámbito rural la fabricación de "QUESOS" en otros tiempos era abundante y parte de la vida cotidiana. Esta era una producción familiar, resultado del exceso de producción lechera y destinada al consumo e incluso usada como medio de pago. Su comercialización se puede considerar más bien

escasa.

Jovellanos, en el siglo XVIII, calificó los "QUESOS" asturianos como muy ricos y regalados, asegurando que eran difíciles de comercializar, entre otras cosas, por los inconvenientes materiales para su conservación.

Se piensa que este último dato es fundamental para entender el porqué de ese ámbito familiar en la producción quesera del Principado, al suponer que el tipo de queso que se hacía en Asturias, al contrario que en otros lugares de Europa, era de difícil transporte y conservación (ya que no estaban hechos a partir de una pasta cocida y prensada que favoreciera tales menesteres). Sin embargo, la existencia de "QUESOS" de pasta blanda en otros países y zonas montañosas pone en cuestión este razonamiento; el queso de [Cabrales](#) es muy semejante al Roquefort, que desde la edad media se comercializó sin problemas en toda Europa. En realidad, la dificultad de la comercialización de los "QUESOS" tradicionales fue debida posiblemente a la situación de aislamiento geográfico y sobre todo cultural de la región, situación que en los años 20 llevó al fracaso de las iniciativas de renovación y mejora del queso de [Cabrales](#) para su comercialización nacional. Estas iniciativas, puestas en marcha por el Ministerio de Agricultura, a través de la Estación de Industrias y Derivados de la Leche en Arenas de [Cabrales](#), no consiguieron hacer salir al queso de [Cabrales](#) de una producción artesanal y familiar, con una distribución fundamentalmente local. A mediados de los años 20, la Estación fue abandonada, y no hubo más iniciativas de desarrollo de los "QUESOS" asturianos hasta el último cuarto del siglo XX.



**Pruebas selectivas de acceso a la Escala Auxiliar Administrativa**  
**2º Ejercicio – Parte A – Modelo 1**

El chorizo a la sidra es una preparación de la cocina asturiana en la que se cuecen chorizos asturianos (una variedad de chorizo) tras haber sido ligeramente asados. La cocción se realiza en sidra.

Originariamente de Asturias, es un plato que se sirve caliente como tapa y que, por popular se ha extendido en la cocina española (como puede ser la madrileña).

Es frecuente que sea servido en algunos bares como aperitivo en cazuela de barro, siendo acompañado por bebidas típicas como la sidra, vino o cerveza. El chorizo empleado en la elaboración se caracteriza por ser asturiano. Se suele asar y posteriormente se corta en rodajas de medio centímetro de grosor, cociéndose en sidra hasta que ablanda ligeramente. A veces el asado no se realiza y se cuece solamente. Tras esta operación se sirve caliente en un plato o, tradicionalmente, en cazuela de barro, con un ligero caldo aguado en el que se mezclan la grasa del chorizo y la sidra. Es ideal para ser consumido con sidra o vino, y a veces suele acompañarse de unas patatas cocidas.

La gastronomía de Asturias es el conjunto de tradiciones culinarias, ingredientes y recetas propio del Principado de Asturias (España). Si bien es cierto que la cocina asturiana ha sabido transmitirse generación tras generación, también lo es que carece de tradición escrita hasta época muy reciente, ya que no existen apenas escritos que muestren qué comían los asturianos, y los pocos relatos que se conservan se encuentran en textos de naturaleza muy distinta a la gastronómica. Hay que tener presente que Asturias tiene dos características que quedan reflejadas en sus costumbres culinarias: por un lado posee costas en el mar Cantábrico, lo que le proporciona abundantes elementos marinos (pescados y mariscos), y por otro cuenta con la cordillera Cantábrica, con profundos valles en los que cría el ganado en semilibertad, dando lugar a carne y leche de características autóctonas como la vaca cansina.

**NOTA INFORMATIVA:** el Tribunal ha acordado dar por correcta tanto la pulsación de la tecla "INTRO" como la pulsación de la barra espaciadora al final de cada línea.

## EXAMEN INCIDENCIAS



Universidad de Oviedo  
Universidá d'Uviéu  
University of Oviedo

### Pruebas selectivas de acceso a la Escala Auxiliar Administrativa 2º Ejercicio – Parte B – Modelo 1

1. Formatear el texto teniendo en cuenta los siguientes valores de configuración (0,125 puntos/apartado):
  - a. Margen izquierdo: 3 cm
  - b. Margen derecho: 2,5 cm
  - c. Margen superior: 4 cm
  - d. Margen inferior: 1,5 cm
  - e. Orientación: Vertical
  - f. Fuente y tamaño de fuente: Arial de 12 puntos
  - g. Alineación: Justificada
  - h. Espaciado: Interlineado múltiple en 1,3 líneas
2. La primera letra del texto será Capital con los siguientes valores (0,2 puntos/apartado):
  - a. Posición: En texto
  - b. Fuente: Times New Roman
  - c. Líneas que ocupa: 4
  - d. Distancia desde el texto: 0,3 cm
  - e. Color: Azul
3. Formatear todas las ocurrencias de la palabra **Asturias** de la siguiente manera (0,25 puntos/apartado):
  - a. Entrecomillarlas con comillas dobles
  - b. Color de la fuente: Verde (aplicado a la palabra, sin incluir las comillas)
  - c. Tamaño de fuente: 14 puntos (aplicado a la palabra, sin incluir las comillas)
  - d. Efecto de la fuente: Versalitas (aplicado a la palabra, sin incluir las comillas)
4. Inserte un Encabezado y un Pie de página de acuerdo a las siguientes instrucciones:
  - 4.1. Encabezado (0,1 puntos/apartado):
    - a. Texto del encabezado: El Chorizo a la Sidra – Extraído de Wikipedia
    - b. Justificación: Centrada
    - c. Fuente y tamaño de fuente: Courier New de 16 puntos
    - d. Estilo de fuente: Mayúsculas y negrita
    - e. Formato de párrafo: Espaciado posterior de 24 puntos.
  - 4.2. Pie de página (0,125 puntos/apartado):
    - a. Número de página en la parte derecha
    - b. Insertar el texto *Página* antes del número de página separándolo un espacio de éste
    - c. Fuente y tamaño de fuente: Times New Roman de 12 puntos
    - d. Estilo de fuente: Negrita y cursiva
5. Formatear todas las ocurrencias de la palabra **chorizo** de la siguiente manera (a excepción de las que estén en plural) (0,25 puntos/apartado):
  - a. Fuente: Arial
  - b. Color de la fuente: Rojo
  - c. Tamaño de fuente: 16 puntos
  - d. Efecto de texto: Reflejo (preestablecido, “Reflejo fuerte, conmovedor”).
6. Establecer como marca de agua la imagen *BotellaSidra.jpg*, que se encuentra en la carpeta Mis Imágenes, con escala automática y sin decolorar (1 punto).
7. Realizar las siguientes tareas **únicamente** sobre el párrafo 2º, *no se tendrá en cuenta el párrafo que se crea al insertar la letra capital* (0,25 puntos/apartado):
  - a. Establecer una sangría a izquierda y derecha de 1 cm
  - b. Establecer una sangría de primera línea de 1,25 cm
  - c. Establecer un estilo de Subrayado en todas las ocurrencias de la palabra **chorizo**
  - d. Establecer un estilo de fuente Negrita y un color de fuente “Aguamarina” (Paleta “Colores del tema”, fila superior. Estilos de colores: office) en todas las ocurrencias de la palabra **sidra**

El **chorizo** a la sidra es una preparación de la cocina asturiana en la que se cuecen chorizos asturianos (una variedad de **chorizo**) tras haber sido ligeramente asados. La cocción se realiza en sidra. Originariamente de "ASTURIAS", es un plato que se sirve caliente como tapa y que por popular se ha extendido en la cocina española (como puede ser la madrileña).

Es frecuente que sea servido en algunos bares como aperitivo en cazuela de barro, siendo acompañado por bebidas típicas como la sidra, vino o cerveza. El **chorizo** empleado en la elaboración se caracteriza por ser asturiano, que por su naturaleza es un **chorizo** curado al humo. Se suele asar y posteriormente se corta en rodajas de medio centímetro de grosor, cociéndose en sidra hasta que ablanda ligeramente. A veces, el asado no se realiza y se cuece solamente. Tras esta operación, se sirve caliente en un plato o, tradicionalmente, en cazuela de barro, con un ligero caldo aguado en el que se mezclan la grasa del **chorizo** y la sidra. Es ideal para ser consumido con sidra o vino, y a veces suele acompañarse de unas patatas cocidas.

La gastronomía de "ASTURIAS" es el conjunto de tradiciones culinarias, ingredientes y recetas propio del Principado de "ASTURIAS" (España). Si bien es cierto que la cocina asturiana ha sabido transmitirse generación tras generación, también lo es que carece de tradición escrita hasta época muy reciente, ya que no existen apenas escritos que muestren qué comían los asturianos, y los pocos relatos que se conservan se encuentran en textos de naturaleza muy distinta a la gastronómica. Hay que tener presente que "ASTURIAS" tiene dos características que quedan reflejadas en sus costumbres culinarias: por un lado posee costas en el mar Cantábrico, lo que le proporciona abundantes elementos marinos (pescados y mariscos), y por otro cuenta con la cordillera Cantábrica, con profundos valles en los que cría el ganado en semilibertad, dando lugar a carne y leche de características autóctonas, como la vaca casina.