

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

**CATEGORÍA: ENCARGADO DE SERVICIOS
SISTEMA: PROMOCION**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 18 de junio de 2008
(D.O.C.M. nº 131, de 24 de junio)**

Toledo a 23, de Noviembre de 2008.



Castilla-La Mancha

1.- El principal componente de un ordenador personal (PC), es:

- a) La memoria RAM.
- b) La memoria ROM.
- c) La memoria Caché.
- d) El procesador.

2.- El programa que le permitirá manipular datos numéricos y alfanuméricos dispuestos en forma de tabla, se llama:

- a) Procesador de texto.
- b) Hoja de cálculo.
- c) Base de datos.
- d) Power Point.

3.- Usted, ordena las empresas con las que se relaciona siguiendo el orden alfabético en función del nombre de las mismas. Su archivo alfabético será:

- a) Ideológico o por materia.
- b) Geográfico.
- c) Profesional.
- d) Nominativo.

4.- Un albarán es un documento que debe ir adjunto a la...

- a) Orden de pedido para el proveedor.
- b) Factura mensual.
- c) Recepción de las mercancías solicitadas.
- d) Confirmación bancaria de los pagos realizados.

5.- Las facturas...

- a) Llevarán impresos, como datos obligatorios, únicamente: el número de factura, el nombre del proveedor, el importe total y la fecha de envío.
- b) Deberán llevar especificados la base imponible, el impuesto (I.V.A) y el total a pagar.
- c) Actualmente, algunas, carecen de I.V.A. desglosado. Ha dejado de ser un dato obligatorio y exigible.
- d) Son enviadas desde el Centro a la cajera pagadora correspondiente para que las conforme.

6.- La comunicación interpersonal mejorará notablemente si:

- a) Se realiza entre personas y no entre roles.
- b) Se realiza entre roles y no entre personas.
- c) Se omite información necesaria.
- d) Se utiliza un lenguaje impreciso.

7.- Todo aquello que sin palabras comunica mensajes, se llama:

- a) Comunicación Verbal.
- b) Comunicación no verbal.
- c) Comunicación Informal.
- d) Comunicación Formal.

8.- Conseguir los resultados esperados de acuerdo con los objetivos es...

- a) Eficacia.
- b) Eficiencia.
- c) Diligencia.
- d) Premura.

9.- ¿Cómo se llama la técnica que transfiere la ejecución de las tareas a los subordinados?

- a) Directiva.
- b) Delegar.
- c) Competencia.
- d) Por objetivos.

10.- El inventario físico, es obligatorio realizarlo al menos:

- a) Cada quince días.
- b) Cada dos meses.
- c) Cada semestre.
- d) Una vez al año.

11.- Sirve para hacer frente a las demandas anormales de los usuarios de nuestro centro o las demoras en el plazo de entrega, es un stock:

- a) Cero.
- b) De seguridad.
- c) Óptimo.
- d) Activo.

12.- Se aplica a todo el almacén. Quizás es el mejor método para el inventario de existencias puesto que tiene en cuenta las cantidades y los precios de entrada para calcular el valor de salida. Se trata de una valoración por el método:

- a) LIFO. (Last In First Out, última entrada, primera salida)
- b) Estándar.
- c) Promedio simple.
- d) Promedio ponderado.

13.- En la recepción de alimentos deberá vigilarse que la temperatura máxima de la carne de ave congelada sea de:

- a) - 8 °C.
- b) -10 °C.
- c) -12 °C.
- d) -14 °C.

14.- La limpieza debe realizarse mediante la combinación de los procesos:

- a) Físicos, minerales y químicos.
- b) Químicos, minerales y fungicidas.
- c) Físico, mecánico y biológico.
- d) Físico, químico y biológico.

15.- Los utensilios que se empleen para la preparación de los alimentos, después de lavarlos con detergente autorizado, se deberán:

- a) Sumergir en agua durante treinta segundos como mínimo a una temperatura no inferior a 80 °C.
- b) Sumergir en agua con amoníaco al menos durante treinta minutos y a no menos de 70 °C.
- c) Aclarar con abundante agua corriente potable al chorro.
- d) Aclarar con agua al chorro, a 80 °C como mínimo.

16.- La técnica de cosido a mano que sirve para remendar un siete, fruncir la tela, o para patchwok, además de ser mucho más resistente que otras, es el punto de:

- a) Lado.
- b) Festón.
- c) Encima.
- d) Atrás-espunte.

17.- Si decimos que es un método que consiste en la rotación lógica de las mercancías almacenadas, de manera que no llegue a caducar ningún producto, estamos hablando de sistema:

- a) FIFO (first-in, first-out).
- b) ALFA (Abstraction Last To Ask).
- c) BETA (Back Enter To Ask).
- d) NULL (None Use Learn Low).

18.- Para el almacenaje de productos no refrigerados, una norma básica es que los productos:

- a) Podrán colocarse en el suelo siempre y cuando esté seco y aireado.
- b) Recién recibidos nunca se situarán antes que los que llevan más tiempo.
- c) Deberán ubicarse juntos para evitar las corrientes de aire.
- d) Se deben agrupar por proveedores.

19.- En cuanto a las etiquetas de los productos, tiene siempre que aparecer:

- a) Un etiquetado nutricional junto al nombre del fabricante.
- b) El nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor y fecha de caducidad.
- c) El nombre del producto y el nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor.
- d) Nombre del producto, condiciones de conservación, modo de empleo, fecha de caducidad y lote de fabricación.

20.- Las salsas mahonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán en el producto terminado una acidez cuyo ph no será superior a:

- a) 4,2.
- b) 4,5.
- c) 5,2.
- d) 5,5.

21.- Si la descongelación de los alimentos ha sido incompleta, pueden sobrevivir los microorganismos a la cocción posterior e impide que se alcancen temperaturas en todos sus puntos iguales o superiores a:

- a) 30 °C.
- b) 40 °C.
- c) 50 °C.
- d) 65 °C.

22.- Está permitido descongelar alimentos:

- a) A temperatura ambiente, siempre que se usen recipientes provistos de rejilla que eviten el contacto del alimento con el líquido resultante de la descongelación.
- b) En hornos microondas, siempre que se haga con la antelación suficiente para que se termine la descongelación a temperatura ambiente antes de su cocinado.
- c) Utilizando agua corriente potable, siempre y cuando el alimento esté en un envase impermeable al agua, la temperatura de ésta sea inferior a 21 °C y el proceso no dure más de 4 horas.
- d) Y guardarlos posteriormente en el congelador si no se van a utilizar antes de 24 horas.

23.- La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente, hasta el momento del consumo, será de:

- a) 5 °C.
- b) 6 °C.
- c) 7 °C.
- d) 8 °C.

24.- Las carnes frescas de ovinos, porcinos, bovinos y equinos, si se conservan en refrigeración, deberán mantenerse a una temperatura:

- a) De 9 °C
- b) De ambiente.
- c) Igual o inferior a 7 °C.
- d) Igual o inferior a -3 °C.

25.- Suponiendo que la temperatura se mantenga a -18 °C, el tiempo de conservación de las carnes de buey y pollo congeladas será de:

- a) 3 meses.
- b) 6 meses.
- c) 9 meses.
- d) 12 meses.

26.- La dieta basal constará de un aporte calórico:

- a) Entre 2.500 y 3.000 Kcal/día.
- b) Entre 1.500 y 2.000 Kcal/día.
- c) Entre 1.000 y 1.500 Kcal/día.
- d) Menor de 1.000 Kcal/día.

27.- La energía que necesita nuestro organismo la obtenemos básicamente de los "principios inmediatos". La proporción recomendada de estos elementos, en términos porcentuales, es:

- a) 50% de Hidratos de Carbono, 35% de Grasas y 15% de Proteínas.
- b) 35% de Hidratos de Carbono, 50% de grasas y 15% de Proteínas.
- c) 30% de Hidratos de Carbono, 50% de grasas y 20% de Proteínas.
- d) 30% de Hidratos de Carbono, 30% de Grasas y 40% de Proteínas.

28.- Generalmente, los niños/as necesitan un aporte de calorías en proporción...

- a) Mayor que las de un adulto.
- b) Menor que las de un adulto.
- c) Igual que las de un adulto.
- d) Carece de rigor la comparación.

29.- Únicamente debemos usar la secadora...

- a) En caso de lluvia y mal tiempo.
- b) Cuando las prendas han pasado previamente por la centrifugadora.
- c) En caso de que las prendas no estén perfectamente escurridas y necesiten secarse.
- d) Con prendas delicadas que estén muy mojadas.

30.- De las siguientes, señale la sustancia que es neutralizante en manchas de las prendas:

- a) Nitrato potásico.
- b) Bencina.
- c) Ácido acético.
- d) Esencia de trementina.

31.- Para limpiar una mancha de fruta en un tejido blanco...

- a) Frotar con jabón seco y enjuagar con agua oxigenada.
- b) Mojar la prenda en agua con solución de amoníaco, luego lavar.
- c) Primero agua caliente con detergente, después aclarar con agua de lejía fría.
- d) Dejar en remojo con leche toda la noche.

32.- En la revisión periódica efectuada en el aparato elevador de un Centro Público, se ha detectado como deficiencia la inexistencia de protección de poleas. El plazo máximo para subsanarla desde la revisión periódica realizada es de:

- a) Tres meses.
- b) Seis meses.
- c) Diez meses.
- d) Un año.

33.- El agente que realice la puesta en marcha de un aparato de gas deberá:

- a) Emitir y entregar al cliente un certificado de puesta en marcha.
- b) Emitir un certificado de puesta en marcha que guardará en su poder durante un periodo mínimo de dos años.
- c) Entregar al cliente la autorización administrativa correspondiente debidamente sellada por la autoridad competente.
- d) Emitirá certificado de puesta en marcha y enviará la comunicación al órgano competente de la Comunidad Autónoma.

34.- Al aparato electromecánico o asociación de aparatos destinados a provocar la apertura de los contactos cuando la corriente diferencial alcanza un valor dado, se le denomina:

- a) Interruptor de potencia.
- b) Interruptor diferencial.
- c) Interruptor de distribución.
- d) Interruptor de circuito.

35.- El Reglamento electrotécnico para baja tensión se aplicará, en los casos de corriente alterna, a las instalaciones que distribuyan energía eléctrica en los siguientes límites de tensiones nominales:

- a) Igual o inferior a 2.500 voltios.
- b) Igual o inferior a 2.000 voltios.
- c) Igual o inferior a 1.500 voltios.
- d) Igual o inferior a 1.000 voltios.

36.- Las tensiones nominales usualmente utilizadas en las distribuciones de corriente alterna para las redes trifásicas de tres conductores, será de:

- a) 250 V entre fases.
- b) 230 V entre fases.
- c) 300 V entre fases.
- d) 500 V entre fases.

37.- A la corriente que pasa a través del cuerpo humano o de un animal cuando está sometido a una tensión eléctrica, se denomina:

- a) Contacto directo.
- b) Corriente admisible.
- c) Corriente de contacto.
- d) Corriente de defecto a tierra.

38.- El interruptor general automático de corte omnipolar, tendrá poder de corte suficiente para la intensidad de cortocircuito que pueda producirse en el punto de su instalación, como mínimo de:

- a) 6.500 A.
- b) 4.500 A.
- c) 3.500 A.
- d) 2.500 A.

39.- La condición que deberán tener los agentes que lleven a cabo las inspecciones de las instalaciones eléctricas de Baja Tensión, será de:

- a) Titulares de la instalación.
- b) Instaladores de la instalación.
- c) Organismos de control.
- d) Mantenedores autorizados.

40.- La comprobación de la instalación de toma de tierra, se efectuará con una periodicidad de:

- a) Al menos anualmente.
- b) Cada cinco años.
- c) En locales de pública concurrencia cada dos años.
- d) No es necesario hacer comprobaciones periódicas, pero si llevarla a cabo cuando se produzca algún contacto indirecto en un usuario.

41.- Con carácter general, la distancia mínima que debe guardarse entre los cables de energía eléctrica y canalizaciones de gas, será de:

- a) 0,20 m.
- b) 0,50 m.
- c) 0,80 m.
- d) 1 m.

42.- La responsabilidad del mantenimiento, conservación y explotación de las instalaciones en depósitos fijos de almacenamiento de gas, corresponde:

- a) A la empresa instaladora.
- b) Al titular de la instalación o en su defecto a los usuarios.
- c) A las empresas suministradoras de gases licuados del petróleo.
- d) A los organismos de control autorizado.

43.- Las instalaciones de gas, alimentadas desde redes de distribución, serán inspeccionadas:

- a) A los dos años de su puesta en servicio.
- b) De acuerdo con el procedimiento descrito en la norma UNE 60610-6.
- c) Anualmente.
- d) Cada cinco años y dentro del año natural del vencimiento de este periodo.

44.- Según la presión máxima de servicio, las instalaciones receptoras de gas de hasta 0,05 bar, se denominan:

- a) Baja presión.
- b) Media presión.
- c) Alta presión.
- d) Presión controlada.

45.- En una botella de propano se almacenan:

- a) 70 Kg.
- b) 35 Kg.
- c) 12,5 Kg.
- d) 11 Kg.

46.- Si en una revisión se confirma una fuga de gas y no es posible subsanarla, en el mismo momento de su detección, se debe:

- a) Avisar a la compañía suministradora de gas.
- b) Llamar a los bomberos.
- c) Proceder a la evacuación de la zona.
- d) Cortar el suministro.

47.- En las revisiones periódicas, la manguera de las bocas de incendio equipadas (BIE), debe ser sometida a una presión de prueba de:

- a) 10 Kg/cm².
- b) 15 Kg/cm².
- c) 20 Kg/cm².
- d) 25 Kg/cm².

48.- En general, un edificio dispondrá de una dotación de extintores de:

- a) Uno de eficacia 21 A- 113 B, cada 15 metros de recorrido en cada planta, como máximo desde todo origen de evacuación.
- b) Uno cada 25 metros de recorrido en cada planta, como máximo desde todo origen de evacuación.
- c) En función de la peligrosidad del lugar, y a la distancia de 20 a 25 metros.
- d) Uno por habitación y otro por cada planta.

49.- La verificación integral de la instalación de los sistemas automáticos de detección y alarma de incendios, se realizará:

- a) Mensualmente.
- b) Trimestralmente.
- c) Semestralmente.
- d) Anualmente.

50.- En los extintores de incendio, el retimbrado se realiza cada:

- a) Año.
- b) Dos años.
- c) Tres años.
- d) Cinco años.

51.- A partir de la fecha de timbrado de un extintor, se puede volver a retimbrar:

- a) Cuatro veces.
- b) Únicamente, por tres veces.
- c) Dos veces.
- d) No existe un número concreto de veces para su retimbrado.

52.- Las instalaciones térmicas de los edificios están formadas por las instalaciones de:

- a) Calefacción, climatización y agua caliente sanitaria.
- b) Calefacción y climatización, exclusivamente.
- c) Calefacción, climatización y agua caliente derivada de termos eléctricos.
- d) Calefacción y agua caliente, únicamente.

53.- Dentro de las operaciones de mantenimiento de la instalación de la calefacción, la limpieza de conductos de humos y chimenea, se hará con una periodicidad de:

- a) Una vez al año.
- b) Dos veces por temporada (año), una al inicio de la misma.
- c) Una vez al mes.
- d) Dos veces al mes.

54.- El drenaje y limpieza del circuito de las torres de refrigeración, se debe realizar...

- a) Una vez al año.
- b) Dos veces por temporada (año), una al inicio de la misma.
- c) Una vez al mes.
- d) Dos veces al mes.

55.- El responsable de la implantación de un plan de emergencia, es:

- a) La Administración.
- b) El equipo de bomberos.
- c) El empresario.
- d) El Ayuntamiento.

56.- El accidente que puede ser controlado y dominado de forma sencilla y rápida por el personal y medios de protección del área donde se produce, se llama:

- a) Emergencia parcial.
- b) Emergencia general.
- c) Conato de emergencia.
- d) Emergencia mixta.

57.- Una evacuación debe desarrollarse de acuerdo con los principios de:

- a) Rapidez, orden y control.
- b) Rapidez, orden y seriedad.
- c) Rapidez, agilidad y orden.
- d) Velocidad, orden y discreción.

58.- La actuación más adecuada ante una emergencia general, sería:

- a) Salir del habitáculo en la dirección de las flechas.
- b) Desplazarse a favor del viento.
- c) Salir corriendo.
- d) Utilizar ascensores o montacargas.

59.- El Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, en su catálogo de actividades, incluye una de las siguientes entre las actividades sin reglamentación sectorial específica. Se trata de:

- a) Actividades residenciales públicas.
- b) Actividades industriales, de almacenamiento y de investigación.
- c) Actividades de infraestructuras de transporte.
- d) Actividades e infraestructuras energéticas.

60.- Ante un accidente laboral, la exploración de los “signos vitales” del accidentado/a debe realizarse por el orden siguiente:

- a) Llamar al director, médico y urgencias.
- b) Mover al accidentado bruscamente para reanimarle, darle agua y abrir ventanas.
- c) Conciencia, respiración y pulso.
- d) Quitar las prendas, humedecer la nuca y airear la habitación.

61.- Un protector de vías respiratorias, corresponde al tipo de protección:

- a) Colectiva.
- b) Individual.
- c) Integral.
- d) Mixta.

62.- De acuerdo con el artículo 12 del V Convenio Colectivo del Personal Laboral de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por necesidades motivadas del servicio, un/a trabajador/a, como consecuencia de una orden de cambio de turno, debe acudir a su puesto en un día laboral previsto como descanso semanal, acumulación o libranza en su cuadrante de turnos, tendrá derecho a:

- a) Una compensación con 1 hora y 45 minutos de descanso en días laborales por cada hora trabajada.
- b) Una compensación económica o de disfrute en tiempo de 1 hora y 45 minutos si es en día laboral y 2 horas y 15 minutos por cada hora trabajada si es festivo.
- c) Una compensación económica del 125 por 100 sobre su valor.
- d) Disfrutar otro día de descanso compensatorio, retribuyéndosele; además, las horas trabajadas al 75 por ciento de su valor.

63.- En el proceso de limpieza de los contenedores de basura, una vez vaciado, aclarado con agua, añadido el detergente y frotado, hasta volver a frotar se debe esperar un mínimo de:

- a) 5 minutos.
- b) 10 minutos.
- c) 15 minutos.
- d) 30 minutos.

64.- Los arcones congeladores se deben limpiar con una frecuencia:

- a) Mensual.
- b) Bimensual.
- c) Trimestral.
- d) Semanal.

65.- En cuanto a la colocación de la cubertería en la mesa, con la paella y con el cocido, se debe situar:

- a) El cuchillo trincherero a la derecha y el tenedor a la izquierda. La cuchara en el cocido a la derecha del cuchillo.
- b) El tenedor y la cuchara siempre a la derecha y en el cocido el cuchillo a la izquierda.
- c) El tenedor y el cuchillo a la derecha y en el cocido la cuchara a la izquierda.
- d) El tenedor y el cuchillo, indistintamente pero, en el cocido, la cuchara a la derecha.

66.- Para personas que sufren enfermedades relacionadas con el páncreas o la vesícula biliar, sería conveniente una dieta:

- a) Cetógena.
- b) Sin gluten.
- c) Pobre en grasa.
- d) Pobre en purinas.

67.- Una empresa debe implantar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control crítico (en adelante, APPCC), el primero de los principios o etapa en ejecutar sería:

- a) Determinar los puntos de control críticos (PCC).
- b) Establecer un límite o límites críticos.
- c) Realizar un análisis de peligros.
- d) Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse.

68.- La Legionella se destruye a una temperatura de:

- a) 50 °C.
- b) 60 °C.
- c) 65 °C.
- d) 70 °C.

69.- En relación con la legionella, en cuanto a la limpieza y desinfección del agua caliente sanitaria, en el caso de la desinfección térmica, tendremos que llenar el depósito acumulador y elevar y mantener durante al menos 2 horas la temperatura del agua hasta:

- a) 50 °C.
- b) 60 °C.
- c) 65 °C.
- d) 70 °C.

70.- La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece como criterios generales de actuación de los Poderes Públicos:

- a) El compromiso con la incompetencia del derecho constitucional de igualdad entre mujeres y hombres.
- b) La integración del principio de igualdad de trato y el valor del trabajo de las mujeres, excepto el doméstico.
- c) La protección de la maternidad, con especial atención a la asunción por la sociedad de los efectos derivados del embarazo, parto y lactancia.
- d) El fomento de la responsabilidad de la mujer en las labores domésticas y en la atención a la familia.

71.- Cuando el agua fría de consumo humano proceda de un depósito, se comprobará que los niveles mínimos de cloro residual libre o combinado en un número representativo de los puntos terminales alcancen:

- a) 0,2 mg/l
- b) 0,4 mg/l
- c) 0,5 mg/l
- d) 1 g/l

72.- Suponiendo que la temperatura se mantenga a -18°C, ¿Cuánto tiempo se conservará congelado un caldo de ave?

- a) 1 mes.
- b) 3 meses.
- c) 6 meses.
- d) 9 meses.

73.- Las muestras de comidas-testigo se guardarán aisladas en recipientes estancos, debidamente identificadas y fechadas, durante al menos:

- a) 2 días.
- b) 4 días.
- c) 3 días.
- d) 5 días.

74.- Para evitar la adherencia de la suciedad a la superficie y mejorar su eficacia, los detergentes se utilizarán con agua a una temperatura:

- a) Templada, inferior a 60 °C.
- b) Caliente, alrededor de 65 °C.
- c) Caliente, entre 65 y 70 °C.
- d) Muy caliente, por encima de 70 °C.

75.- Dentro de las operaciones de limpieza que requiere la vajilla, la fase de aclarado se realizará:

- a) Con agua fría y lejía.
- b) Con agua templada, alrededor de 45 °C.
- c) Con agua caliente a una temperatura de 65 °C como máximo.
- d) Con agua caliente a una temperatura de 82 °C como mínimo.

**TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR
RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS DE 18 DE JUNIO DE
2008 (DOCM nº 131, DE 24 DE JUNIO)**

CATEGORÍA:	ENCARGADO DE SERVICIOS
SISTEMA:	PROMOCION

**PLANTILLA CORRECTORA DEFINITIVA DEL EJERCICIO
DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS**

Una vez estudiadas las reclamaciones y alegaciones realizadas al cuestionario de la prueba y a la plantilla provisional ya publicada por este Tribunal, por el presente escrito se hace pública la plantilla correctora definitiva aprobada por el Tribunal Calificador en sesión celebrada el día 22 de Diciembre de 2008 dando así respuestas a las mismas. Se informa a los aspirantes que la pregunta nº 59 ha sido anulada, siendo sustituida por la nº 71.

Conforme a lo dispuesto en la base 6.5 de la convocatoria, mediante la presente plantilla se entienden resueltas todas las alegaciones presentadas sin que contra la misma quepa interponer recurso alguno de forma independiente, a salvo de los recursos que puedan interponer los interesados contra los actos definitivos y de trámite cualificado del proceso selectivo.

PLANTILLA CORRECTORA DEL CUESTIONARIO					
1- D	16- D	31- D	46- D	61- B	
2- B	17- A	32- D	47- B	62- D	
3- D	18- B	33- A	48- A	63- A	
4- C	19- C	34- B	49- D	64- A	
5- B	20- A	35- D	50- D	65- A	
6- A	21- D	36- B	51- B	66- C	
7- B	22- C	37- C	52- A	67- C	
8- A	23- D	38- B	53- A	68- D	
9- B	24- C	39- C	54- B	69- D	
10- D	25- D	40- A	55- C	70- C	
11- B	26- A	41- A	56- C	71- A	
12- D	27- A	42- B	57- A		
13- C	28- A	43- D	58- A		
14- D	29- B	44- A	59- Anulada		
15- A	30- C	45- B	60- C		

En Toledo, a 22 de Diciembre de 2008
LA PRESIDENTA DEL TRIBUNAL

Fdo: Luisa Ramírez Cano



Castilla-La Mancha