

MVD/jjrrh

EDICTO RELATIVO A LA RESOLUCIÓN DE LAS ALEGACIONES FORMULADAS AL EXAMEN Y PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS, PLANTILLA DEFINITIVA Y PUNTUACIONES DEL PRIMER EJERCICIO DEL PROCESO CONVOCADO PARA LA SELECCIÓN, EN RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO, DE 2 PLAZAS DE AYUDANTE/A DE COCINA, INCLUIDAS EN LA OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ PARA EL AÑO 2019, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE.

Transcurrido el plazo establecido para formular alegaciones a las preguntas del examen y a la plantilla provisional de respuestas del primer ejercicio correspondiente al proceso selectivo indicado y, resueltas las mismas por el Órgano de Selección en sesión celebrada el día 15 de enero de 2025, este ha acordado, por unanimidad, lo siguiente:

PRIMERO: Resolver las alegaciones formuladas por los/as aspirantes al examen y a la plantilla provisional de respuestas del primer ejercicio en los términos que se indican:

PRIMERO.- **ESTIMAR** las alegaciones interesando la anulación de las preguntas de examen del primer ejercicio que se relacionan a continuación, con base en los siguientes fundamentos de derecho:

- **A la pregunta 15.-** Las personas alegantes aluden en sus escrito que según el Instituto Nacional de Nutrición todas las frutas que se indican en la pregunta reclamada contienen ácido málico en mayor o menor proporción, circunstancia esta que no se indicaba en el planteamiento de la misma.


Comprobada esta circunstancia se constata que todas las frutas relacionadas en la pregunta objeto de alegación contienen ácido málico aunque sea en una parte ínfima o en proporción desigual.

En virtud de lo anterior el Tribunal acuerda, por unanimidad, estimar las alegaciones efectuadas y ANULAR la pregunta 15, procediéndose a su sustitución por la pregunta Primera de reserva.

- **A la pregunta 19.-** Las personas alegantes manifiestan que ha de admitirse como correcta la opción b) "recipiente al que se le acopla una rejilla y sirve para escurrir fritos", por ser esta opción la recogida en numerosos manuales de cocina actualizados, glosarios técnicos de cocina, páginas web y en diferentes exámenes de cocina propuestos por otras Comunidades Autónomas.

En esta pregunta de examen se solicitaba a los/as aspirantes que eligiesen, de entre las respuestas posibles, aquella que considerasen la más correcta, esto es, la que constituyese una de las definiciones del término "escarchadera". Sin embargo, en ningún caso se pedía que identificaran alguna de las respuestas con la totalidad de significaciones que puede tener el término escarchadera.

Se ha de indicar que la definición indicada en la opción b) es la única respuesta posible

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23	
Observaciones		Página	1/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==			

de entre las propuestas al corresponderse con una de las definiciones del término "escarchadera" y encontrarse esta recogida en los manuales de cocina actualizados y glosarios técnicos de cocina.

En virtud de lo anterior el Tribunal acuerda, por unanimidad, estimar las alegaciones efectuadas y ANULAR la pregunta 19, procediéndose a su sustitución por la pregunta Segunda de reserva.

SEGUNDO.- **DESESTIMAR** las alegaciones formuladas a las preguntas de examen del primer ejercicio que se relacionan a continuación, con base en los siguientes fundamentos de derecho:

- A la pregunta 11.- La alegación se fundamenta en que tanto las opciones b) y d) son correctas ya que *"mezclar la mantequilla con aceite (como de oliva) ayuda a elevar el punto de humo de la mezcla, lo que permite freir a temperaturas más altas sin que la mantequilla se queme tan rápido"*.

En ningún caso se deben mezclar mantequillas y aceites a la hora de freir un producto, ya que si la temperatura ideal para freir un alimento es de 180°C, la mantequilla tiene su punto de humeo en 110°C, mientras que el aceite de oliva lo tiene en 210 grados centígrados.

El punto de humeo es la temperatura en la que se produce la descomposición química de las grasas.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción d) *Clarificarla previamente*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

- A la pregunta 12.- En términos de potencia general y eficacia para desinfectar contra la mayoría de los patógenos en la industria alimentaria, tal y como se hace alusión en la pregunta que se plantea, se establece una comparativa de los tres desinfectantes más comunes: Cloro, Amonio cuaternario y Peróxido de hidrógeno:

1. Cloro (hipoclorito de sodio)

- **Potencia:** Muy alta. El cloro es uno de los desinfectantes más poderosos disponibles. Tiene una acción rápida y fuerte contra una amplia gama de patógenos, incluidos bacterias, virus, hongos y protozoos.
- **Eficacia:** Es extremadamente eficaz en la destrucción de patógenos, especialmente en la industria alimentaria, donde su eficacia contra microorganismos comunes como *E. coli*, *Salmonella*, *Listeria*, y *Norovirus* es bien documentada.
- **Tiempo de acción:** Rápido. Actúa en minutos, lo que lo hace ideal para situaciones que requieren una desinfección inmediata.
- **Desventajas:**
 - **Corrosión:** Puede ser corrosivo para superficies metálicas, por lo que su uso debe ser cuidadosamente controlado.
 - **Efectividad reducida en presencia de materia orgánica:** El cloro pierde eficacia cuando hay restos de alimentos, grasa u otros contaminantes en las superficies.
 - **Requiere enjuague:** Es importante enjuagar adecuadamente las

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	2/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==		



superficies después de usar cloro para evitar residuos tóxicos.

2. Amonio cuaternario.

- **Potencia:** Alta, aunque no tan potente como el cloro. Los amonios cuaternarios son muy eficaces contra una amplia gama de bacterias, virus y hongos, pero su acción no es tan rápida ni tan fuerte frente a algunos patógenos más resistentes.
- **Eficacia:** Son eficaces para desinfectar superficies de contacto con alimentos, y son ampliamente utilizados en la industria alimentaria para eliminar patógenos comunes. Son menos sensibles a la materia orgánica que el cloro, lo que significa que mantienen su eficacia incluso cuando las superficies no están completamente limpias.
- **Tiempo de acción:** Requieren más tiempo de contacto que el cloro (generalmente entre 5 y 10 minutos) para ser igualmente eficaces.
- **Desventajas:**
 - No tiene acción residual frente a todos los patógenos como algunos productos de amonio cuaternario más específicos.
 - Aunque menos corrosivos que el cloro, aún pueden causar daños en superficies si no se usan correctamente.

3. Peróxido de hidrógeno.

- **Potencia:** Moderada. El peróxido de hidrógeno es un desinfectante más suave comparado con el cloro y el amonio cuaternario. Aunque tiene propiedades oxidantes que lo hacen efectivo contra bacterias y virus, no es tan potente como los otros dos desinfectantes.
- **Eficacia:** El peróxido de hidrógeno es eficaz contra una amplia gama de patógenos, pero su eficacia varía dependiendo de la concentración y el tiempo de contacto. Es útil en aplicaciones más suaves y donde se prefieren soluciones menos agresivas, como en superficies que entran en contacto con alimentos frescos.
- **Tiempo de acción:** Más lento en comparación con el cloro, aunque sigue siendo relativamente rápido. Puede necesitar más tiempo de exposición para lograr la desinfección completa.
- **Desventajas:**
 - Menos potente contra algunos patógenos resistentes como ciertos tipos de virus.
 - No tiene acción residual como los amonios cuaternarios.
 - Puede ser costoso en grandes cantidades y menos accesible en algunas instalaciones.

Es fundamental seguir las instrucciones del fabricante al utilizar cualquier desinfectante, ya que:

- **Concentración adecuada:** Un desinfectante demasiado diluido puede no ser efectivo, mientras que uno demasiado concentrado puede dañar las superficies o dejar residuos tóxicos.
- **Tiempo de contacto:** Algunos desinfectantes requieren un tiempo específico para ser efectivos, y no dejarlos el tiempo suficiente puede reducir su eficacia.
- **Condiciones de uso:** Temperatura, pH y otros factores ambientales pueden influir en la efectividad del desinfectante.

El cumplimiento de estas recomendaciones es esencial para garantizar un ambiente seguro y libre de patógenos en la industria alimentaria.

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	3/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==		



En conclusión, y atendiendo al planteamiento general de la pregunta sobre la "Eficacia" contra la mayoría de los patógenos, el Cloro es el desinfectante más potente y eficaz en términos de acción rápida y amplitud de espectro, por tanto, la opción b) es la correcta.

- Reglamento (CE) Nº 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 178/2002 de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) Nº 528/2012 de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los productos biocidas.
- Directrices de seguridad alimentaria y buenas prácticas de higiene.
- Normas del Codex Alimentarius.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción b) *Desinfectante a base de cloro*, desestimando las alegaciones formuladas por los aspirantes.

- A la pregunta 16.- El alegante indica que la formulación de la pregunta es "ambigua ante la falta de claridad a la hora de hablar de la cocción, ya que no especifica el tipo y además tampoco cita si el agua se desecha o no".

"La fibra es un nutriente que se encuentra en los alimentos de origen vegetal. A diferencia de otros nutrientes, es resistente a la digestión y absorción en el intestino delgado, Puede ejercer un papel importante ayudando a que los alimentos pasen a través de tu sistema digestivo y a deshacernos de lo que no necesitamos."
Autor: All-Bran | 18.05.2015

Contiene polisacáridos y lignina que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas. La fibra tiene un papel fundamental en la defecación y en el mantenimiento de la microfibras en el colon. Desempeña funciones fisiológicas sumamente importantes como estimular la peristalsis intestinal.

La cocción no altera la cantidad de fibra de los alimentos. La fibra es una molécula muy resistente tanto a la cocción, como al posterior triturado.

Al contrario de la proteína que puede desnaturalizarse por acción química, calor o agitación, lo que hace que una proteína se despliegue o que sus cadenas de polipéptidos se desordenen, lo que suele dejar a las moléculas no funcionales.

Cualquier alimento que contenga proteínas y azúcares, cuando es calentado (aunque sea a baja temperatura y por cortos periodos de tiempo) sufre una pérdida de aminoácidos (lisina, arginina, histidina, etc.)

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción c) *Fibra*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

Código Seguro De Verificación	Qc j7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	4/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qc j7V8VILAYt3mj1kcP1/g==		



- **A la pregunta 22.-** Mantener un registro detallado de las "temperaturas y los tiempos" durante el proceso de descongelación de alimentos no solo es crucial para garantizar la seguridad alimentaria, sino también para cumplir con las normativas sanitarias, preservar la calidad de los alimentos y asegurar la trazabilidad del proceso. Esto contribuye a la eficiencia operativa y a la protección de la salud de los consumidores, lo que es esencial en cualquier cocina profesional.

Seguridad Alimentaria:

- *Prevención de Crecimiento Bacteriano:* Durante el proceso de descongelación, los alimentos pueden pasar por una zona de temperaturas peligrosas (entre 5°C y 60°C), donde las bacterias y otros patógenos se multiplican rápidamente. Si no se controla adecuadamente la temperatura y el tiempo, los alimentos pueden contaminarse y causar enfermedades alimentarias. Mantener un registro de estos parámetros asegura que los alimentos permanezcan fuera de esta "zona de peligro" y se descongelen de manera segura.

- *Descongelación Controlada:* Existen métodos de descongelación más seguros que otros. Descongelar en el refrigerador (a temperaturas inferiores a 4°C) es uno de los métodos más seguros, mientras que descongelar a temperatura ambiente o en agua caliente puede resultar en la proliferación de bacterias. Registrar las temperaturas asegura que se sigan los métodos correctos.

Cumplimiento de Normativas Sanitarias:

- Las autoridades sanitarias tienen regulaciones estrictas sobre el manejo de alimentos y la temperatura. Mantener registros de temperaturas y tiempos asegura que la cocina profesional cumpla con estas normativas, lo que previene sanciones y posibles cierres.

- Además, en caso de inspecciones o auditorías, tener estos registros disponibles demuestra el compromiso con la seguridad y calidad alimentaria.

Trazabilidad y Documentación:

- *Trazabilidad:* En caso de un brote de enfermedad relacionado con un alimento, la trazabilidad de las condiciones de almacenamiento y descongelación puede ser crucial para identificar la causa del problema. Si se mantiene un registro detallado, se puede verificar si la descongelación se realizó correctamente y si se cumplieron las pautas de seguridad.

- *Responsabilidad:* Los registros permiten identificar quién realizó la descongelación, cuándo y cómo, lo que ayuda a establecer responsabilidades claras en caso de que ocurra algún incidente.

**Reglamento (CE) 852/2004, sobre la higiene de los productos alimenticios.*

**Ley 17/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria y nutrición.*

**Directrices de la OMS sobre la descongelación de alimentos.*

**Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).*

**Normativas locales y directrices del Servicio Andaluz de Salud (SAS).*

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción *d) Todas son correctas*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

- **A la pregunta 31.-** El aspirante indica en su enunciado "*cortada con mucha antelación*" por cuanto se refiere a que no será servida de forma inmediata.

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	5/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==		



La normativa española indica que las frutas cortadas o peladas, los vegetales cortados o pelados y los zumos no pasteurizados listos para su consumo o elaborados, se deben conservar a una temperatura igual o inferior a 4°C.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción c) *No se puede preparar con antelación, hay que servirla nada mas cortarla*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

- A la pregunta 39.- La equivalencia entre "enjuague adicional" y "enjuague final" queda justificada por los principios comunes que rigen la higiene alimentaria en diversas normativas internacionales y nacionales. Ambos términos hacen referencia a la última etapa del proceso de limpieza, en la cual se utiliza agua limpia y potable para eliminar residuos de productos de limpieza o desinfección, lo cual es una práctica esencial para evitar la contaminación cruzada y garantizar la seguridad alimentaria.

- *Reglamento (CE) 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.* Este reglamento establece los requisitos de higiene para los operadores de empresas alimentarias y describe el proceso general de lavado, desinfección y enjuague.

- *Codex Alimentarius (FAO/OMS).* Las directrices del Codex sobre buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria también apoyan el concepto de un enjuague adecuado para eliminar residuos de productos de limpieza.


- *Directrices Generales de Higiene Alimentaria.* Se establece la necesidad de un proceso completo de limpieza que debe ser seguido por un enjuague con agua potable limpia. Este último enjuague elimina cualquier posible residuo de detergente o desinfectante, lo que hace que los términos "adicional" y "final" se puedan considerar equivalentes.

- *Interpretación en el contexto de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH).* En la práctica, tanto "enjuague adicional" como "enjuague final" se refieren a la misma etapa del proceso de limpieza. Ambos términos implican un enjuague que se realiza al final del ciclo de limpieza para garantizar que los utensilios estén completamente libres de residuos de detergentes, desinfectantes o restos de alimentos. Este es un paso crucial para evitar la contaminación de los alimentos y proteger la salud del consumidor.

Por otra parte, se refiere que el método correcto para limpiar vajilla que ha estado en contacto con alimentos potencialmente alérgenos se detalla principalmente en las normativas relacionadas con la Seguridad Alimentaria y las buenas prácticas de higiene que se aplican en el ámbito de la Legislación Europea y las regulaciones de seguridad alimentaria de cada país.

En general, se refiere a directrices y principios generales sobre la higiene de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada.

- *Reglamento (CE) 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.*
- *Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*
- *Guía de buenas prácticas de higiene para establecimientos de hostelería.*
- *Codex Alimentarius (FAO/OMS).*

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23	
Observaciones		Página	6/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==			

- *Directrices de la OMS sobre la seguridad alimentaria y control de alérgenos.*

De las opciones planteadas en la pregunta, la opción c) es la correcta, porque cubre todas las etapas del proceso de limpieza, lo que garantiza que los utensilios estén completamente limpios y seguros para el uso posterior, especialmente si han estado en contacto con alérgenos o patógenos.

* Lavado y desinfección a fondo, seguido de un enjuague adicional (Opción c):

- Lavado a fondo: El lavado con detergente en agua caliente (preferiblemente a temperaturas entre 60 y 85° C) es fundamental para descomponer los restos de alimentos y eliminar alérgenos o contaminantes.

- Desinfección: Después del lavado, la desinfección es clave para eliminar cualquier microorganismo remanente. La desinfección garantiza que la vajilla esté libre de bacterias y virus.

- Enjuague adicional: El enjuague final con agua potable limpia asegura que no queden residuos de detergentes o desinfectantes.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción c) *Lavado y desinfección a fondo, seguido de un enjuague adicional*, desestimando las alegaciones formuladas por los aspirantes.

- A la pregunta 44.- Si atendemos a la clasificación de los alimentos prevista en numerosos manuales actualizados, observamos cómo las frutas, verduras y hortalizas pertenecen al mismo grupo funcional, pues, como bien señala el alegante, todas son reguladoras. De modo que, desde el punto de vista funcional, sí pertenecen todas a un mismo grupo.

En la pregunta del examen no se hace referencia alguna a la rueda de alimentos ni a la clasificación de los alimentos contenida en la misma, por lo que, no debe entenderse que la pregunta se refería a la clasificación de los alimentos contemplada en aquella rueda, sino que puede entenderse referida a otro tipo de clasificación como es la clasificación según el tipo de función que cumplen, así pues, en este caso, todos los alimentos propuestos en la pregunta cumplían una misma función, la reguladora y, por ello, pertenecen a un mismo grupo funcional.

Además, hay que poner en contexto la pregunta con las posibles respuestas, siendo manifiestamente falsas las opciones a) y b).

Por otra parte, en las alegaciones se alude a que se induce a error en la pregunta formulada, no obstante, como bien indica la alegante, en la pregunta reclamada se pide que se seleccione, de entre las respuestas posibles, la que considere falsa.

En este caso, hay dos respuestas falsas [que se corresponden con las opciones a) y b)], una respuesta que engloba a las dos opciones falsas [que se corresponde con la opción d)] y una respuesta que contiene una opción verdadera [la opción c)], por tanto, la respuesta más correcta es aquella que incorpora las dos respuestas falsas, esto es, la opción d) del examen, en la que se indica que "*Las respuestas a) y b) son falsas*".

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	7/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==		



establecida como correcta, opción *d) Las respuestas a) y b) son falsas*, desestimando las alegaciones formuladas por los/as aspirantes.

- A la pregunta 47.- Se fundamenta la alegación en la contradicción de la respuesta considerada correcta *d)* con la opciones indicadas en las opciones *a)* y *c)*.

A tal efecto se define "derivados cárnicos" como productos elaborados a partir de carnes, grasas y algunos restos cárnicos. Son finalmente condimentados y sometidos a tratamientos térmicos. Son productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales de diferentes especies y sometidos a operaciones específicas de su puesta en consumo. www.givasl.com

A modo de ejemplo cabe citar el jamón york es un fiambre cocido derivado cárnico del cerdo y formado por una única pieza o bloque de carne de magro al que se le inyecta sal en gran cantidad a través de un proceso conocido como inyección y cocido posteriormente. Otros ejemplos son el chorizo que es un derivado cárnico compuesto por carne y despojos (grasas), la morcilla que es un derivado cárnico compuesto sólo de despojos (sangre, grasas) o los callos que son un derivado cárnico que están compuestos por despojos (tripas y vísceras procedentes del cerdo o la ternera).

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción *d) Todas las respuestas son correctas*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

- A la pregunta 6 de reserva.- El reclamante fundamente su alegación en la "creencia que esa pregunta es impugnable porque, en primer lugar, en la industria cárnica, la clasificación de las piezas de carne puede variar según el país o el manual que se utilice, entre otras cuestiones".


Categorías de la carne de vacuno: PRIMERA B: Aguja, culata de contra, espaldilla, pez, rabillo de cadera.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción *c) Primera B*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

- A la pregunta 7 de reserva.- El alegante considera como correcta la opción *d)*, de 0 a 2 grados centígrados, lo que garantiza su frescura y evita el crecimiento de bacterias. Esta recomendación proviene de normas de seguridad alimentaria y prácticas recomendadas para evitar la proliferación de bacterias patógenas en productos cárnicos frescos.

La carne picada o cualquier producto a base de carne debe conservarse por debajo de 2º C (carne picada) y 4º C (preparados de carne) respectivamente, o congelador por debajo de -18º C. www.carneysalud.com


En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción *c) Carne picada igual o inferior a 2ºC y preparados de carne igual o inferior a 4ºC*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23	
Observaciones		Página	8/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==			

SEGUNDO: Elevar a DEFINITIVA la plantilla de respuestas correctas del primer ejercicio realizado el pasado día 5 de noviembre de 2024, en los términos que se indican en el documento ANEXO.

TERCERO: Corregir los exámenes realizados por los/as aspirantes, resultando las siguientes puntuaciones:

APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
AGUILAR	GARCIA	MANUEL JESUS	6.00
AGUILAR	RIVERA	CAROLINA	7.25
ALCEDO	TORRES	MARIA DEL PILAR	5.55
ALFARO	GARCÍA	IVÁN	No apto
AMIGO	GONZÁLEZ	MÓNICA	5.25
ARAGON	CAMACHO	FRANCISCO IGNACIO	No apto
ARIAS	HONOR	MARIA LORENA	7.10
BAREA	JIMENEZ	MANUEL	7.80
BARO	CAMACHO	JUANA	6.05
BEARDO	GALVEZ	CRISTINA	7.15
BEJAR	GUTIÉRREZ	MARÍA DEL CARMEN	5.60
BENJUMEA	CASTRO	FRANCISCO MANUEL	8.15
BERNAL	BENITEZ	JOSE MARIA	7.95
BLANCO	FUERTES	HECTOR HUGO	8.55
BOADA	VERA	SERGIO	7.35
BRENES	PEREZ	PETRONILA	5,60
CABALLERO	GUTIERREZ	MARIA MERCEDES	6.60
CABALLERO	GUTIERREZ	MARIA TERESA	6.45
CAMACHO	VALDES	JOSE MANUEL	6.00
CAMACHO	VALDES	LAURA	5.55
CARDENAS	SANTANDER	PAULA MARÍA	6.40
CARLES	GOMEZ	MARIA DOLORES	7.20
CARRASCO	PEREZ DE LA LASTRA	MARIA DE LOS ANGELES	5.55
CARRIL	RUEDA	ADELINA	6.45
CASAS	ROMERO	MARINA	5.80
CHACARTEGUI	SANCHEZ	JAIME FRANCISCO	7.55
CONDE	ILLESCAS	JESÚS	6.30
CORONIL	DELGADO	RAQUEL	6.35
CORTÉS	BENÍTEZ	MANUEL	5.25
CUEVAS	REPETTO	ANGEL MANUEL	8.75
DE ALBA	GARRIDO	JUANA	No apta

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23	
Observaciones		Página	9/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==			



APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
DE LA TORRE	DOMINGUEZ	FRANCISCO DE ASIS	6.25
DELGADO	OTERO	CRISTINA	5.65
DIAZ	ALVAREZ	ALICIA	5.80
DIAZ	TORRENTE	MARIA DEL CARMEN	6.70
DOMINGUEZ	JIMENEZ	RAQUEL	6.25
ESQUIVEL	NUÑEZ	FRANCISCO	7.50
ESTRADA	BRAVO	REGINA	7.10
FERNANDEZ	BASALLOTE	ANTONIA	5.90
GARCIA	CARO	ESTEFANIA	6.35
GARCIA	COLLADO	MIGUEL	9.00
GARCIA	GARCIA	MIRIAM DE LOS ANGELES	7.35
GARCIA	HERRERA	JOSE MANUEL	6.10
GARCÍA	LEAL	HERMINIA	5.95
GARCIA	MARQUEZ	JOSEFA	5.00
GARCIA	MARQUEZ	MARIA DE LAS NIEVES	6.05
GARCÍA	MORA	Mª DOLORES	5.05
GARCIA	POLANCO	ANTONIO MANUEL	7.45
GARCÍA	RUBIO	FRANCISCA	5.00
GONZALEZ	GIRELA	ELISABET	7.55
GONZALEZ	PUCHI	VICENTE	7.00
GONZALEZ	RODRIGUEZ	JUAN JOSE	5.75
HERMOSO	ODERO	SILVIA	6.60
HERRERA	LOBATO	MARIA	7.60
HESLE	GAMEZ	JUAN JOSE	6.45
HINIESTA	ATIENZA	JUAN MANUEL	7.05
HINOJO	OLMEDO	FRANCISCO JAVIER	7.50
HINOJO	OLMEDO	JOSEFA	7.00
JIMENEZ	ANDRADE	ANA	No apta
JURADO	CASTRO	FRANCISCO A.	8.35
LOPEZ	FERNANDEZ	FRANCISCO JAVIER	7.60
LOPEZ	GOMEZ	ARANZAZU	7.05
LÓPEZ	SANJUÁN	AMANDA	No apta
LORENTE	MORALES	SILVIA	7.10
LOZANO	CAMACHO	ANA MARÍA	7.75
MACIAS	DELGADO	MANUEL ANTONIO	6.45
MACIAS	GALLO	VANESA	7.40
MACIAS	GALLO	YOLANDA	6.25

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	10/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==		





APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
MERA	MARENTE	MARIA DEL CARMEN	6.35
MILÁN	SÁNCHEZ	ISABEL	8.00
MORENO	ALFEREZ	JUAN MANUEL	6.25
MUÑOZ	PETISME	SEBASTIAN	8.35
OVIEDO	BERNAL	ANGEL MARIA	9.25
OVIEDO	BERNAL	ROSARIO	8.35
PAREDES	ROJAS	INMACULADA C.	7.10
PECES	CORRAL	CARLOS JOSE	6.70
PEÑA	CARMONA	ALEJANDRO	6.50
PÉREZ	GUERRERO	MARÍA DEL PILAR	7.75
PEREZ	PADILLA	ENCARNACION	6.60
PÉREZ	PEÑALVER	ALVARO	6.85
PEREZ	SANCHEZ	ANTONIO	8.15
PEREZ	SANCHEZ	RICARDO PEDRO	6.30
POLANCO	RUIZ	MARIA LUISA	6.10
PRIAN	CRUZ	FRANCISCO JAVIER	7.50
RAMIREZ	PAVON	MARIA DEL CARMEN	6.00
REINA	GUTIÉRREZ	JESÚS	5.70
ROBLEDO	GUARDIZ	PABLO	6.05
RODRÍGUEZ	DAMIÁN	ANA ISABEL	7.00
RODRIGUEZ	DOMINGUEZ	SARA	No apta
RODRIGUEZ	GIL	JOSE	7.55
RODRÍGUEZ	GÓMEZ	Mª ESPERANZA	No apta
RODRÍGUEZ	MACIAS	MARÍA ALMUDENA	8.25
RODRÍGUEZ	MARTÍNEZ	ROSARIO	6.70
RUBIALES	MARTINEZ VIERGOL	VERONICA	6.25
RUIZ	ARAGON	FRANCISCO	7.15
RUIZ	CAMPOS	MONTSERRAT	6.25
RUIZ	RANDADO	ISABEL	6.80
SABORIDO	VALLE	FATIMA	6.90
SALADO	REYES	ALICIA	8.35
SALCEDO	PEREZ	JESUS MARIA	8.20
SANCHEZ	BERNAL	PEDRO	7.20
SANCHEZ	GALVAN	ROSARIO	5.75
SANCHEZ	PEÑA	DANIEL	7.80
SANJUAN	PÉREZ	Mª ROSARIO	5.10
SANJUAN	SANCHEZ	MARIA ROSARIO	7.45

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	11/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcPl/g==		




APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
TORRECILLA	TORO	VIRGINIA	7.50
TORRES	PRIETO	MARGARITA	6.90
VALENCIA	SUAREZ	MARTÍN	8.30
VALENZUELA	GALVAN	MARIA LORENA	8.45
VALLE	TORNAY	FRANCISCA	6.75
VARO	ESQUIVEL	LOURDES	7.30
ZAMBRANO	BOYA	LUIS FERNANDO	6.00

Se comunica a las personas aspirantes que conforme a lo establecido en la base Décimo Segunda de las específicas contra estas calificaciones podrán presentar escrito de alegaciones en el plazo de cinco días hábiles, contados desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Tablón Electrónico de Anuncios y Edictos de la Diputación Provincial de Cádiz.

Asimismo, las personas consideradas NO APTAS podrán interponer recurso de alzada en el plazo de un mes desde la fecha de la presente publicación ante la Presidencia de la Diputación Provincial de Cádiz. Resuelto el recurso o desestimado presuntamente por transcurso de tres meses se podrá interponer recurso ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Cádiz, en el plazo de dos meses.

Lo que se comunica a los efectos oportunos y en cumplimiento de lo establecido en las bases generales y específicas que rigen el referido procedimiento selectivo.

El Secretario del Órgano de Selección

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23	
Observaciones		Página	12/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==			

ANEXO

PLANTILLA DEFINITIVA DE RESPUESTAS CORRECTAS DEL EXAMEN CORRESPONDIENTE AL PRIMER EJERCICIO DEL PROCESO CONVOCADO PARA LA SELECCIÓN, EN RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO, DE 2 PLAZAS DE AYUDANTE/A DE COCINA, INCLUIDAS EN LA OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ PARA EL AÑO 2019, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE.

1.- c)	21.- d)	41.- c)
2.- c)	22.- d)	42.- d)
3.- d)	23.- d)	43.- b)
4.- a)	24.- d)	44.- d)
5.- a)	25.- a)	45.- c)
6.- d)	26.- b)	46.- b)
7.- c)	27.- d)	47.- d)
8.- b)	28.- d)	48.- b)
9.- b)	29.- c)	49.- a)
10.- c)	30.- b)	50.- c)
11.- d)	31.- c)	
12.- b)	32.- c)	
13.- b)	33.- c)	
14.- d)	34.- d)	
15.- ANULADA	35.- b)	
16.- c)	36.- c)	
17.- a)	37.- b)	
18.- c)	38.- c)	
19.- ANULADA	39.- c)	
20.- c)	40.- b)	

PREGUNTAS DE RESERVA

- 1.- c)
2.- b)

Código Seguro De Verificación	Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	17/01/2025 12:12:23
Observaciones		Página	13/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/Qcj7V8VILAYt3mj1kcP1/g==		

