

MVD/jjrrh

EDICTO RELATIVO A LA RESOLUCIÓN DE LAS ALEGACIONES FORMULADAS AL EXAMEN Y PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS, PLANTILLA DEFINITIVA Y PUNTUACIONES DEL SEGUNDO 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 26 de mayo 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 segundo ejercicio en los términos que se indican:

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

- **A la pregunta 5.-** La aspirante fundamenta su alegación en que *"...en ningún momento se especifica que esa superficie haya sido utilizada antes de darse cuenta de que ha usado un paño contaminado..."* y solicita como correcta la opción d) o anular la pregunta por una mala redacción de la misma que infunde a error.

Tras analizar el supuesto planteado en la pregunta de examen, se concluye que la redacción no genera ambigüedad en la determinación de la respuesta correcta y no procede la anulación de la pregunta porque está correctamente planteada.

El enunciado establece que, en una cocina profesional, el Ayudante de Cocina está preparando verduras frescas para la elaboración de ensaladas. Antes de comenzar, utiliza un paño húmedo que había empleado previamente para secar una superficie donde se prepararon filetes de pollo crudo.

Dado que el paño ha estado en contacto con una superficie contaminada por alimentos crudos de origen animal, se considera un vector de contaminación cruzada. Al utilizarlo en la superficie destinada a la preparación de verduras frescas, se transfiere el riesgo microbiológico a dicha superficie, lo que compromete la seguridad alimentaria.

Por lo tanto, el elemento clave de la pregunta es el uso del paño contaminado, lo que implica la necesidad de aplicar medidas correctivas.

La acción adecuada en este contexto es:

1. Desechar las verduras que han estado en contacto con la superficie contaminada, ya que no se puede garantizar su inocuidad.
2. Proceder a la limpieza y desinfección de la superficie antes de continuar con la

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones		Página	1/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==		



preparación de alimentos, eliminando cualquier posible riesgo de contaminación cruzada.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción b) *Desechar las verduras contaminadas, limpiar y desinfectar la superficie antes de continuar*, desestimando las alegaciones formuladas por el aspirante.

- A la pregunta 24.- El alegante solicita la anulación de la pregunta ya que considera que no está formulada de manera adecuada, induce a error y no recoge ninguna respuesta que claramente sea la correcta.

Analizada la pregunta en cuestión, se observa que la redacción no genera ambigüedad en la determinación de la respuesta correcta y no procede la anulación de la pregunta porque está correctamente planteada.

Como señala el propio alegante en la definición aportada, el término "*convectivo*" hace referencia a un tipo de horno que utiliza un sistema de circulación de aire caliente para cocinar los alimentos de manera más uniforme y rápida que los hornos tradicionales.

Por tanto, el término "*convectivo*" se refiere a un instrumento de cocina, concretamente al horno, pero no hace referencia a un tipo de cocina desde el punto de vista de su diseño e instalación que es lo que se pedía en la pregunta impugnada.

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

- A la pregunta 25.- La alegante solicita la anulación de la pregunta ya que considera que la contaminación sería cruzada directa, que no se contempla en ninguna de las respuestas posibles.

Analizada la pregunta indicada, se observa que la redacción no genera ambigüedad en la determinación de la respuesta correcta y no procede la anulación de la pregunta porque está correctamente planteada.

En el supuesto planteado estamos ante una transmisión de gérmenes indirecta, puesto que la misma no se produce directamente entre alimentos, sino que interviene un intermediario, en este caso un manipulador, que transmite los microorganismos al alimento en cuestión.

La propia alegante aporta una definición de "contaminación cruzada indirecta" que hace referencia a la transmisión de microorganismos de un alimento a otro por medio de un intermediario, ya sea un manipulador, como en el supuesto de la pregunta, un utensilio de trabajo o la propia superficie.

Por otro lado, como señala la propia alegante, estamos ante una contaminación cruzada porque los microorganismos pasan de una fuente contaminada a una no contaminada.

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

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones		Página	2/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==		



establecida como correcta, opción *d) Son correctas las opciones b) y c)*, desestimando las alegaciones formuladas por la aspirante.

- A la pregunta 35.- El alegante solicita la anulación de la pregunta ya que considera que ninguna de las preguntas relacionadas cumplen el criterio de claridad y precisión que debe tener cualquier examen tipo test ya que deben ser clara y sin ambigüedades, evitando interpretaciones múltiples.

Analizada la pregunta indicada, se observa que la redacción no genera ambigüedad en la determinación de la respuesta correcta y no procede la anulación de la pregunta porque está correctamente planteada.

Sufratar y salsear son dos términos culinarios diferentes.

El término “*sufratar*” es definido en numerosos manuales de cocina como: cubrir la superficie de un alimento generalmente frío, con una capa delgada y uniforme de gelatina, crema, salsa espesa o glaseado de forma que permanezca sobre el género al enfriarse. El objetivo es proteger el alimento, dar brillo y elegancia, así como mejorar la presentación y conservación del plato.

Por su parte, el término “*salsear*” es definido como: verter una salsa (independientemente de que sea caliente o fría) sobre un alimento *o como acompañante del mismo*, ya sea durante el cocinado o justo antes de servir. Su función es aportar sabor, acompañar y complementar el plato, pudiendo cubrir total o parcialmente el alimento *o, incluso, servirse en un recipiente aparte llamado salsera*.

Por todo lo expuesto, este Tribunal entiende que los términos sufratar y salsear son distintos tanto por su aplicación como por su finalidad.

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

- A la pregunta 36.- La alegante considera que la respuesta correcta es la opción *c) Toxiinfecciones alimentarias* ya que según la interesada “*el término intoxicación es como más genérico y en relación a los alimentos también incluiría algún componente tóxico no vivo y además el término toxiinfección parece ser que solo se usa en el ámbito de la alimentación*”.

Según la Organización Mundial de la Salud las toxiinfecciones alimentarias son enfermedades o situaciones clínicas que afectan al sistema gastrointestinal, que se producen como consecuencia del consumo de comidas o bebidas contaminadas, y cuando la causa es una toxina o veneno que está de manera natural en el alimento, se habla de intoxicaciones alimentarias.

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

- A la pregunta 42.- La alegante solicita la anulación de la pregunta ya que “*todos los*

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==			Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor			Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones				Página	3/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==				



que trabajan en cocina saben que no todas las verduras tienen la misma duración en refrigeración y depende de muchas variables, lo que hace que los rangos propuestos en las respuestas posibles no sean acertadas”.

Conforme al supuesto planteado cabe decir que las frutas y verduras refrigeradas más de siete días hacen que pierdan frescura, su cáscara tiende a oscurecerse y a perder su color original. Este proceso se debe principalmente a la oxidación y al continuo proceso de maduración, incluso si se encuentran a baja temperatura. En la residencia de mayores el pedido de frutas y verduras se hace según el menú semanal. Las frutas y verduras deben estar en su punto óptimo de maduración para ser consumidas entre los 5 y 7 días siguientes.

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción *d) Se podrán conservar refrigeradas durante 5 y 7 días*, desestimando las alegaciones formuladas por la aspirante.

- A la pregunta 45.- Por uno de los alegantes se solicita la anulación de la pregunta ya que el RD 348/2001 no autoriza la irradiación de frutas frescas para retrasar su maduración, su uso con este propósito no sería legal en España. Otra de las alegantes solicita la modificación de la respuesta correcta opción *c) Acidificación*, o en su caso la anulación ya que no todas las frutas pueden sufrir este método.

Someter la fruta a determinadas radiaciones es lo mismo que irradiar. Dicha radiaciones ionizantes retrasan la maduración de frutas y hortalizas. Impide la germinación de bulbos y tubérculos. Desinfecta, elimina insectos, prolonga la vida útil de los alimentos.

En España el Real Decreto 348/2001 de 4 de abril solo se permite el tratamiento con radiación ionizante para hierbas aromáticas, especias y condimentos vegetales (secos). Sin embargo por el principio de reconocimiento mutuo, es posible encontrar en el mercado español productos procedentes de otros países comunitarios en donde estén autorizados otras categorías de alimentos, siempre y cuando vayan convenientemente etiquetados. Así es que se pueden encontrar frutas de la C.E., irradiadas. En: <https://aesan.gob.es> se encuentra el listado de alimentos e ingredientes alimentarios que los estados miembros tienen autorización para tratar con radiaciones ionizantes. Entre estos productos se encuentra la fruta fresca y la podemos adquirir en nuestros supermercados.

La congelación no es un método para retrasar la maduración de la fruta fresca. Cuando se congelan las frutas, la estructura del alimento se cristaliza y modifica, cuando vuelven a temperatura ambiente su consistencia es distinta, solo podrían utilizarse para alguna elaboraciones como mermelada, compota, licuados, etc... No se podrían consumir como fruta fresca.

Tampoco es viable la acidificación. Esta cambiaría su sabor y textura, habría que elaborarlos. No se conservarían con las mismas cualidades organolépticas que una fruta fresca. Este método más bien es de conservación, como marinadas, encurtidas, etc. (<https://diegoschatten.com/acidificacion>)

En virtud de lo anterior, el Tribunal acuerda ratificarse en la respuesta inicialmente establecida como correcta, opción *b) Radiación*, desestimando las alegaciones

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==			Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor			Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones				Página	4/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==				



formuladas por las personas aspirantes.

- A la pregunta 46.- La alegante solicita la anulación de la pregunta ya que el enunciado de la misma induce a error.

Analizada la pregunta indicada, se observa que la redacción no genera ambigüedad en la determinación de la respuesta correcta y no procede la anulación de la pregunta porque está correctamente planteada.

A modo de aclaración sobre la alegación formulada cabe indicar que una vez limpias las aves se procede a cortar las patas, por el lugar exacto donde se encuentra la rótula de unión con el inicio del muslo. No es aconsejable realizar esta operación con un golpe de cuchillo, lo mejor es buscar la rótula y dar un corte alrededor, tronchar la pata del animal y esta se separará limpiamente, sin astillar hueso alguno.

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

SEGUNDO: Elevar a DEFINITIVA la plantilla de respuestas correctas del segundo ejercicio realizado el pasado día 20 de marzo de 2025, 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	RIVERA	CAROLINA	7.40
ALCEDO	TORRES	MARIA DEL PILAR	5.10
ARIAS	HONOR	MARIA LORENA	5.00
BAREA	JIMENEZ	MANUEL	7.60
BARO	CAMACHO	JUANA	No apta
BEARDO	GALVEZ	CRISTINA	5.80
BEJAR	GUTIERREZ	MARIA DEL CARMEN	No apta
BENJUMEA	CASTRO	FRANCISCO MANUEL	5.55
BERNAL	BENITEZ	JOSE MARIA	8.75
BLANCO	FUERTES	HECTOR HUGO	9.50
BOADA	VERA	SERGIO	No apto
BRENES	PEREZ	PETRONILA	5.30
CABALLERO	GUTIERREZ	MARIA MERCEDES	6.35
CABALLERO	GUTIERREZ	MARIA TERESA	5.30
CAMACHO	VALDES	JOSE MANUEL	5.55
CAMACHO	VALDES	LAURA	No apta
CARDENAS	SANTANDER	PAULA MARIA	No apta

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMamE/ULuXLDYVUA==			Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor			Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones				Página	5/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMamE/ULuXLDYVUA==				



APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
CARLES	GOMEZ	MARIA DOLORES	8.25
CARRASCO	PEREZ DE LA LASTRA	MARIA DE LOS ANGELES	No apta
CARRIL	RUEDA	ADELINA	No apta
CASAS	ROMERO	MARINA	No apta
CHACARTEGUI	SANCHEZ	JAIME FRANCISCO	6.55
CONDE	ILLESCAS	JESUS	6.85
CORONIL	DELGADO	RAQUEL	No apta
CORTES	BENÍTEZ	MANUEL	No apto
CUEVAS	REPETTO	ANGEL MANUEL	6.80
DE LA TORRE	DOMINGUEZ	FRANCISCO DE ASIS	6.65
DELGADO	OTERO	CRISTINA	No apta
DIAZ	ALVAREZ	ALICIA	6.70
DIAZ	TORRENTE	MARIA DEL CARMEN	No apta
DOMINGUEZ	JIMENEZ	RAQUEL	5.00
ESQUIVEL	NUÑEZ	FRANCISCO	7.00
ESTRADA	BRAVO	REGINA	5.05
FERNANDEZ	BASALLOTE	ANTONIA	No apta
GARCIA	CARO	ESTEFANIA	No apta
GARCIA	COLLADO	MIGUEL	9.25
GARCIA	GARCIA	MIRIAM DE LOS ANGELES	No apta
GARCIA	HERRERA	JOSE MANUEL	No apto
GARCIA	LEAL	HERMINIA	No apta
GARCIA	MARQUEZ	MARIA DE LAS NIEVES	5.10
GARCIA	MARQUEZ	MARIA JOSE	No apta
GARCIA	POLANCO	ANTONIO MANUEL	6.75
GARCIA	RUBIO	FRANCISCA	No apta
GONZALEZ	GIRELA	ELISABET	6.25
GONZALEZ	PUCHI	VICENTE	9.15
GONZALEZ	RODRIGUEZ	JUAN JOSE	8.25
HERMOSO	ODERO	SILVIA	6.50
HERRERA	LOBATO	MARIA	6.65
HESLE	GAMEZ	JUAN JOSE	5.65
HINIESTA	ATIENZA	JUAN MANUEL	5.85
HINOJO	OLMEDO	FRANCISCO JAVIER	No apto
HINOJO	OLMEDO	JOSEFA	No apta
JURADO	CASTRO	FRANCISCO A.	7.85
LOPEZ	GOMEZ	ARANZAZU	No apta

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones		Página	6/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==		



APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
LORENTE	MORALES	SILVIA	5.25
LOZANO	CAMACHO	ANA MARIA	6.05
MACIAS	DELGADO	MANUEL ANTONIO	5.00
MACIAS	GALLO	VANESA	5.00
MACIAS	GALLO	YOLANDA	No apta
MERA	MARENTE	MARIA DEL CARMEN	7.05
MILÁN	SÁNCHEZ	ISABEL	8.05
MORENO	ALFEREZ	JUAN MANUEL	No apto
MUÑOZ	PETISME	SEBASTIAN	6.40
OVIEDO	BERNAL	ANGEL MARIA	10
OVIEDO	BERNAL	ROSARIO	6.05
PAREDES	ROJAS	INMACULADA C.	No apta
PECES	CORRAL	CARLOS JOSE	No apto
PEÑA	CARMONA	ALEJANDRO	No apto
PEREZ	GUERRERO	MARIA DEL PILAR	5.00
PEREZ	PADILLA	ENCARNACION	No apta
PEREZ	SANCHEZ	ANTONIO	No apto
POLANCO	RUIZ	MARIA LUISA	5.90
RAMIREZ	PAVON	MARIA DEL CARMEN	No apta
REINA	GUTIERREZ	JESUS	No apto
RODRIGUEZ	DAMIAN	ANA ISABEL	5.90
RODRIGUEZ	GIL	JOSE	8.05
RODRIGUEZ	MACIAS	MARIA ALMUDENA	7.70
RODRIGUEZ	MARTINEZ	ROSARIO	5.80
RUIZ	ARAGON	FRANCISCO	6.30
RUIZ	CAMPOS	MONTSERRAT	No apta
RUIZ	RANDADO	ISABEL	5.50
SABORIDO	VALLE	FATIMA	5.85
SALADO	REYES	ALICIA	7.65
SALCEDO	PEREZ	JESUS MARIA	6.40
SANJUAN	PEREZ	Mª ROSARIO	No apta
SANJUAN	SANCHEZ	MARIA ROSARIO	5.30
TORRECILLA	TORO	VIRGINIA	8.00
TORRES	PRIETO	MARGARITA	5.95
VALENZUELA	GALVAN	MARIA LORENA	6.40
VALLE	TORNAY	FRANCISCA	7.25
VARO	ESQUIVEL	LOURDES	No apta

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones		Página	7/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==		



APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE	PUNTUACIONES
ZAMBRANO	BOYA	LUIS FERNANDO	No apto

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	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==			Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor			Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones				Página	8/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==				



ANEXO

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

Código Seguro De Verificación	TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	30/05/2025 10:26:42
Observaciones		Página	9/9
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TQyUrvuMAmE/ULuXLDYVUA==		

