DIPUTACIÓN DE ZAMORA

Plaza de Viriato, s/n
Tlf-.- 980 55 93 00

Genoveva Benítez de la Mano (1 de 1)
Jefe de Servicio de Contratación
Fecha Firma: 29/12/2025
HASH: 1751aad9c508d615bb6b9f5588c1802c

N/EXP.: 6046/2023 y 6067/2023

ASUNTO: listado definitivo respuestas correctas y puntuación primer ejercicio fase oposición Cocinero, Oferta de Empleo Público 2021.

Anuncio

El Tribunal, en sesión de fecha 17 de diciembre de 2025, adoptó el siguiente acuerdo:

Examinada la documentación obrante en el expediente, se han apreciado los siguientes

ANTECEDENTES DE HECHO

1º.- *El 23 de octubre de 2025 se celebró el primer ejercicio de la fase de oposición referido a la convocatoria para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero incluida en la Oferta de Empleo Público de 2021.*

2º.- *Con fecha de 24 de octubre de 2025 el tribunal acordó establecer provisionalmente las respuestas correctas del ejercicio antedicho.*

3º.- *En fecha 27 de octubre de 2025 fue publicado en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la Diputación Provincial de Zamora el anuncio del citado acuerdo, otorgándose un plazo de cinco días hábiles para que los interesados pudieran alegar y presentar los documentos y justificaciones que estimasen pertinentes.*

4º.- *Con fecha de 30 de octubre de 2025 la aspirante Manuela Peña Martín presenta alegaciones a las preguntas 44 y 49.*
Con fecha de 31 de octubre de 2025 la aspirante María del Carmen Vaquero Hernández presenta alegaciones a las preguntas 16, 22, 32, 35, 48, 49 y 51.

Sobre estos antecedentes cabe formular los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

1. *Se estima que las referidas aspirantes Manuela Peña Martín y María del Carmen Vaquero Hernández, en cuanto participantes en el ejercicio del proceso selectivo, tienen la condición de interesadas de acuerdo con lo que establece el artículo 4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas y, en consecuencia, poseen legitimación activa para formular alegaciones en el presente supuesto.*

2. *Conforme al acuerdo del tribunal de 24 de octubre de 2025, el plazo para presentar alegaciones es de cinco días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación del susodicho anuncio en el tablón de la Diputación. Como quiera que el anuncio se publicó el 27 de octubre de 2025, el plazo finalizó el 3 de noviembre de 2025. Por consiguiente, se considera que las alegaciones están presentadas en tiempo.*

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 8

3. *Respecto de la alegación a la pregunta nº 16, el tribunal pone de manifiesto que si bien la aspirante afirma que la respuesta dada como correcta por dicho tribunal es la respuesta c), realmente es la d); no obstante el tribunal dará contestación al fondo de la cuestión al considerar que se trata de un error de transcripción de la aspirante.*

Por lo que respecta al fondo del asunto, considera el tribunal que la zona de recepción de alimentos, según la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en la Industria Alimentaria (AESAN, 2019) y el Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, actualizado 2020), tiene los siguientes objetivos:

- ***a)*** *Control de la mercancía: Verificar cantidades, etiquetas, fechas de caducidad y estado físico (AESAN, 2019; Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969).*
- ***b)*** *Exigencia a los proveedores: Comprobar que los productos cumplen la legislación y acuerdos de calidad e inocuidad (AESAN, 2019).*
- ***c)*** *Higiene de los alimentos: Inspección de temperatura, envases, contaminación y estado general para prevenir riesgos microbiológicos (AESAN, 2019).*

En cambio, d) el Almacenamiento de los productos no refrigerados no forma parte de la zona de recepción, sino de la zona de almacenamiento o almacén de materias primas, conforme a la Guía de Buenas Prácticas de Higiene de AESAN (2019). La zona de recepción solo es transitoria, es decir, los alimentos se inspeccionan y se clasifican para su posterior almacenamiento o procesamiento. Almacenar en la recepción viola los principios de flujo higiénico y seguridad alimentaria, ya que puede generar contaminación cruzada o alteración de los productos.

Conforme a la fundamentación anteriormente expuesta, la respuesta buscada como incorrecta es la opción d) Almacenamiento de los productos no refrigerados; consecuentemente, se desestima la alegación a la pregunta 16.

4. *Respecto a la pregunta nº 22 el tribunal pone nuevamente de manifiesto que si bien la aspirante afirma que la respuesta dada como correcta por dicho tribunal es la respuesta c), realmente es la d); no obstante el tribunal entrará al fondo del asunto al considerar que se trata de un error de transcripción de la aspirante.*

La respuesta dada como correcta por el tribunal se basa en la siguiente legislación y principios técnicos de conservación:

Según el Reglamento (CE) nº 853/2004, Anexo III, Sección IX, Capítulo II, la leche cruda debe mantenerse a una temperatura no superior a 6 °C hasta su transformación. No obstante, esta limitación se refiere solo al transporte y recepción, no al almacenamiento de productos lácteos ya elaborados, donde las buenas prácticas de higiene recomiendan temperaturas más bajas y estables.

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 8

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en sus Guías de Buenas Prácticas de Higiene para el Sector Lácteo (AESAN, 2019), indica que los productos lácteos y derivados deben conservarse en refrigeración entre 0 °C y 4 °C para garantizar su inocuidad y mantener la calidad. Este rango se alinea con el Código Alimentario Español (Art. 2.07.03), que define la refrigeración como el mantenimiento del alimento "a temperatura superior a la de congelación y suficientemente baja para evitar su alteración", lo que para alimentos muy perecederos equivale a 0 – 4 °C.

Asimismo, muchos manuales técnicos, entre otros, "FAO, 2012" o "INIA, 2018", confirman que los productos lácteos deben conservarse a 0 y 4°C para prevenir la proliferación de Listeria monocytogenes y otros patógenos.

Por lo que, después de la anterior fundamentación se deben seguir los siguientes descartes de las opciones como incorrectas, llegando por tanto a la citada como respuesta correcta:

- ***a)*** *Entre 3 y 5 grados centígrados: Este rango es demasiado estrecho y su límite inferior (3 °C) no cubre el intervalo completo recomendado por AESAN (0–4 °C). Además, a partir de 4 °C puede proliferar Listeria monocytogenes, por lo que no garantiza plenamente la seguridad microbiológica.*
- ***b)*** *Entre 0 y 8 grados centígrados: El límite de 8 °C excede los márgenes seguros y solo podría admitirse en transporte puntual, no en cámaras de conservación.*
- ***c)*** *Entre - 2 y 3 grados centígrados: Valores negativos implican riesgo de congelación parcial y alteran textura y composición de los lácteos, no corresponde a refrigeración.*

Conforme a la fundamentación anteriormente expuesta, la respuesta considerada como correcta es la opción d) entre 0 y 4 grados centígrados por lo que, consecuentemente, se desestima la alegación a la pregunta 22.

5. *Respecto a la alegación a la pregunta nº 32, debe considerarse como opción correcta la c) Sal marina, por los siguientes motivos:*

La sal marina, al no estar refinada, conserva oligoelementos como calcio, magnesio y potasio, que se pierden en el procesamiento de la sal de mesa y la sal refinada.

La sal marina se obtiene por evaporación del agua de mar, contiene un 86% de cloruro de sodio (NaCl 86%) y conserva de forma natural trazas de minerales que le dan su sabor y color característicos.

La sal de mesa común y sal refinada son productos procesados que eliminan la mayoría de los minerales naturales. En el procesamiento de la sal refinada se eliminan minerales como el magnesio, potasio y calcio para obtener un producto casi puro de cloruro de sodio (NaCl 99,9%). Durante este proceso, que a menudo implica calor y lavado, se retiran estos y otros oligoelementos presentes en la sal marina o de roca. Posteriormente, se le añaden aditivos como el yodo o antiaglomerantes.

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 8

La sal, para que sus trazas minerales y oligoelementos sean asimilables (aporten al organismo), debe ser sal sin refinar, como la sal marina o de roca, que de forma natural contienen alrededor de 80 minerales y oligoelementos. La clave para aportar las citadas trazas al organismo es la presencia de más de 80 minerales en proporciones equilibradas, no estando estas presentes en la sal refinada.

Por todo ello debe desestimarse la alegación formulada.

***6**. Respecto a la alegación a la pregunta nº 35 estima el tribunal que la respuesta correcta debe ser la d). El enunciado de la pregunta es: ¿Cuál de las siguientes funciones nutricionales no se corresponden con las aportadas por las grasas y aceites?*

En este sentido y como bien dice la alegante en su argumentación, "las grasas y aceites contribuyen a la sensación de saciedad…". Esta afirmación se correspondería con una función nutricional de grasas y aceites. La opción d) por el contrario afirma que no contribuyen a la sensación de saciedad después de comer, y por lo tanto no se corresponde con las funciones nutricionales aportadas por las grasas y aceites, siendo por lo tanto la opción correcta.

Por todo ello se desestima la alegación formulada.

***7.** Respecto a la alegación a la pregunta 44, el tribunal considera que los fitatos (respuesta a), también conocidos como ácido fítico, son compuestos que se unen a minerales como el hierro y el zinc en las legumbres secas, impidiendo su correcta absorción en el intestino. Son el principal factor que reduce la absorción de minerales como el hierro, el zinc, el calcio y el magnesio. Se encuentran en alta concentración en las legumbres, cereales integrales y frutos secos.*

La opción c) Lectinas, aunque estas tienen como principal efecto dañar la pared intestinal en personas sensibles, pueden reducir la absorción de determinados minerales (hierro y zinc…) al adherirse estas a las células que conforman el tapizado del tracto digestivo, viéndose mermados la absorción de nutrientes.

Por consiguiente, y a pesar de que los fitatos son el principal factor que reduce la absorción de minerales como el hierro, el zinc, el calcio y el magnesio, las lectinas también pueden interferir con la absorción de nutrientes.

Por todo ello, la pregunta nº 44 efectivamente puede contar con más de una respuesta correcta, no cumpliendo de este modo con establecido en las bases que rigen el presente proceso selectivo, al indicar estas de forma expresa que las preguntas contarán con cuatro respuestas alternativas de las que solo una de ellas será correcta.

Consecuentemente se estima la alegación y se anula la pregunta, sustituyéndose por la correspondiente pregunta de reserva.

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 4 de 8

8. *Respecto a la alegación a la pregunta nº 48, considera el tribunal que el huevo no se debe lavar* en ninguna circunstancia por estos motivos:

La salmonella se encuentra en los intestinos de las aves, que al poner los huevos y salir por la cloaca puede entrar en contacto con esta bacteria.

Cuando el huevo entra en contacto con la bacteria permanece en la cascara que protege el interior del huevo de esta. Como la cascara es porosa al lavar el huevo introduces la bacteria hacia el interior, rompiendo la cutícula, (membrana que protege el interior del huevo formada por glicoproteínas) y contaminándolo con Salmonella.

Se adjunta url de la agencia española de seguridad alimentaria y nutrición:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/salmonela.htm

Por todo ello, se desestima la alegación formulada.

9. *Respecto a las alegaciones a la pregunta 49, el libro Elaboración culinaria básica: Operaciones básicas de cocina de Formación profesional para el empleo, HOT091_1, cuyo autor es José Antonio Molina Molina, dice textualmente:*

Fritos:

Podemos hacerlos de tres maneras:

A la española. Freír al aceite bien caliente rociándolos de aceite con ayuda de una espátula mientras se van cocinando.

A la parisienne. Al aceite bien caliente, de a uno a la vez y se les da forma del huevo entero con la ayuda de una cuchara o espátula. Esta operación debe ser muy rápida.

A la manteca de un lado o de los dos

Por ello se desestiman las alegaciones a la pregunta referida.

10. Respecto a la alegación a la pregunta 51, la respuesta correcta es la c).

Se entiende por guarnición simple aquella que consta de un solo tipo de género que puede ser aplicado a distintas clases de alimentos: pescados, carnes, huevos, etc. Las más importantes podemos dividirlas en de patata, de arroz, de pasta y elementos harinosos y de hortalizas.

De pasta:

Son guarniciones hechas de pastas italianas frescas o secas. También se incluyen los ñoquis.

Las patatas más empleadas son: espaguetis y nouilles que acompañan especialmente a algunos platos de carnes, siempre de origen italiano: escalope a la milanesa, osobuco, escalopines.

Los ñoquis romana son para acompañar carnes en salsa, estofados, braseados, aves asadas, carnes a la sartén, etc. Los ñoquis parisién son los de pasta choux o puré duquesa para carnes en salsa.

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 5 de 8

También podemos encontrarlos como fideos y otras pastas que hervidas sirven como guarnición de sopas, cremas y consomés, bien cociéndolas separadamente del caldo o bien hirviéndolas dentro de un mismo caldo.

Cita textual sacada del libro, Elaboración culinaria básica: Operaciones básicas de cocina de Formación profesional para el empleo, HOT091_1, cuyo autor es José Antonio Molina Molina

Por todo ello se desestima la alegación formulada a esta pregunta.

Por todo lo expuesto, este tribunal, en ejercicio de las competencias que le atribuye la vigente legislación, adopta el siguiente

ACUERDO

***Primero.-** Admitir a trámite las alegaciones formuladas por Manuela Peña Martín y María del Carmen Vaquero Hernández.*

***Segundo.-** Se desestima la alegación a la pregunta 16 formulada por María del Carmen Vaquero Hernández.*

Se desestima la alegación a la pregunta 22 formulada por María del Carmen Vaquero Hernández.

Se desestima la alegación a la pregunta 32 formulada por María del Carmen Vaquero Hernández.

Se desestima la alegación a la pregunta 35 formulada por María del Carmen Vaquero Hernández.

Se estima la alegación a la pregunta 44 formulada por Manuela Peña Martín y se procede a su anulación y a su sustitución por la correspondiente pregunta de reserva.

Se desestima la alegación a la pregunta 48 formulada por María del Carmen Vaquero Hernández.

Se desestiman las alegaciones a la pregunta 49 formuladas por Manuela Peña Martín y María del Carmen Vaquero Hernández.

Se desestima la alegación a la pregunta 51 formulada por María del Carmen Vaquero Hernández.

***Tercero.-** Establecer definitivamente las siguientes respuestas como correctas en relación con el primer ejercicio de la fase de oposición para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero incluida en la Oferta de Empleo Público de 2021:*

1B	2B	3C	4A	5B	6C	7B	8B	9C	10B
11B	12B	13B	14B	15B	16D	17B	18C	19C	20B
21B	22D	23A	24C	25B	26B	27B	28B	29D	30C
31C	32C	33B	34D	35C	36B	37B	38C	39A	40B
41C	42D	43C	44Anulada	45D	46B	47B	48C	49A	50B

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 6 de 8

51C	52D	53D	54D	55C	56D	57A	58C	59A	60B

Preguntas adicionales de reserva:

61B	62B	63C	64D	65B	66C

Cuarto.- *Establecer en 5 puntos la puntuación mínima para la superación del referido ejercicio*

Quinto.- *Establecer las siguientes puntuaciones en relación con el primer ejercicio de la fase de oposición para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero incluida en la Oferta de Empleo Público de 2021:*

DNI	APELLIDOS Y NOMBRE	Puntuación	Bien	Mal	No contestadas
**2210*	CISNEROS OROZCO, JAVIER	5,250	37	22	1
**3498*	DÍEZ VICENTE, MANUEL	2,792	21	17	22
**7205*	GARCÍA MARTÍN, PABLO	5,375	35	11	14
**8591*	GUTIÉRREZ FERRERO, JUÁN ANTONIO	6,875	45	15	0
**1645*	PEÑA MARTÍN, MANUELA	4,667	32	16	12
**6040*	RAMÍREZ POLO, SANDRA	5,792	38	13	9
**8116*	SAGRADO MARTÍN, VERÓNICA	6,625	42	9	9
**6803*	SANTAMARÍA MARTÍNEZ, LORENA	7,917	50	10	0
**8128*	TABOADA MORÁN, AURORA	6,042	40	15	5
**1086*	TAMARIT PECHERO, MARÍA BLANCA	5,750	39	18	3
**3382*	VAQUERO HERNÁNDEZ, MARÍA DEL CARMEN	5,458	36	13	11
**2389*	VEGA HIDALGO, DAVID LUÍS	7,292	46	9	5

Sexto.- *Consecuentemente, aprobar la siguiente lista de aspirantes que han superado el primer ejercicio de la fase de oposición de las pruebas selectivas para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero incluida en la Oferta de Empleo Público de 2021:*

DNI	APELLIDOS Y NOMBRE	Puntuación
**6803*	SANTAMARÍA MARTÍNEZ, LORENA	7,917
**2389*	VEGA HIDALGO, DAVID LUÍS	7,292
**8591*	GUTIÉRREZ FERRERO, JUÁN ANTONIO	6,875
**8116*	SAGRADO MARTÍN, VERÓNICA	6,625
**8128*	TABOADA MORÁN, AURORA	6,042
**6040*	RAMÍREZ POLO, SANDRA	5,792
**1086*	TAMARIT PECHERO, MARÍA BLANCA	5,750
**3382*	VAQUERO HERNÁNDEZ, MARÍA DEL CARMEN	5,458
**7205*	GARCÍA MARTÍN, PABLO	5,375
**2210*	CISNEROS OROZCO, JAVIER	5,250

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 7 de 8

Séptimo.- *La fecha, hora y lugar de celebración del segundo ejercicio será oportunamente anunciada en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la Diputación Provincial de Zamora.*

Asimismo se anunciarán, con anterioridad a la realización del referido segundo ejercicio, los criterios generales y aspectos a considerar en la valoración del mismo.

Octavo.- *Publicar este anuncio en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la Corporación.*

Contra el presente acto que no pone fin a la vía administrativa podrán interponerse los siguientes recursos:

- Preceptivamente, recurso de alzada ante el mismo órgano provincial que dictó el acto impugnado o ante la Presidencia de la Diputación Provincial de Zamora en el plazo de un mes, a contar desde el siguiente día hábil a la notificación o publicación del acto, en la forma y con los requisitos previstos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Previa interposición del recurso de alzada, recurso contencioso-administrativo ante los Juzgados de lo Contencioso-administrativo de Zamora, en la forma y con los requisitos exigidos por la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de la notificación o publicación del recurso de alzada, si la resolución de este fuera expresa, y si no lo fuera, en el plazo de seis meses, contados a partir del día siguiente a aquel en que, de acuerdo con su normativa específica, se produzca el acto presunto (si no se hubiera dictado y notificado resolución expresa del recurso de alzada en el plazo de tres meses, a computar desde el día siguiente al de su interposición, este se tendrá por desestimado, salvo en el supuesto previsto en al artículo 24.1, tercer párrafo, de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas).
- Cualquier otro que se estime procedente.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Cód. Validación: DQSXAMAXF2YN7TWHZLY2SGT23
Verificación: https://diputacionderezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 8 de 8