

CÓDIGO CONVOCATORIA: DFX15C22-5

ANUNCIO DEL TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA ACCESO AL CUERPO DE TÉCNICOS AUXILIARES, OPCIÓN COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL CONVOCADAS POR ORDEN DE 26 DE OCTUBRE DE 2022, DE LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN DIGITAL (BORM Nº 254 DE 3 DE NOVIEMBRE DE 2022), EN RELACIÓN A LAS RECLAMACIONES PRESENTADAS POR LOS ASPIRANTES QUE HAN REALIZADO EL EJERCICIO ÚNICO, ACUERDA, UNA VEZ ANALIZADAS LAS MISMAS:

PRIMERO.- Anular la pregunta número 14 al estimarse varias de las reclamaciones presentadas.

SEGUNDO.- Proceder a la revisión de todas las notas del ejercicio único.

TERCERA.- Incorporar a este anuncio la respuesta a las reclamaciones presentadas, dándose por notificadas a las personas interesadas.



RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
***0791**	<i>“Revisar mi examen con el tribunal y que me detallen la puntuación publicada.”</i>	Le enviamos copia de su hoja de examen	La puntuaciones son correctas
***2656**	<i>“Revisar y ver mi examen por creer que ha habido un error al juntar mi examen con cabecera de examen, y considero que mi puntuación es incorrecta.”</i>	Le enviamos copia de su hoja de examen	La puntuaciones son correctas
***2656**	<p><i>“Anulación de las preguntas nº 51 Y 53.</i></p> <p><i>-La 51 es posible que las respuestas a y b pueden ser ambas correctas.</i></p> <p><i>-La 53 es posible que la respuesta c también sea correcta. Según el manual de Cocina profesional en la pregunta53 no contempla la Vichyssoise caliente.”</i></p>	Desestimar la alegación presentada	<p>Respecto a la pregunta nº 51: Teniendo en cuenta que estamos ante un caso práctico, y desde un punto de visto culinario, el proceso más adecuado de cocción es coincidente con la opción a).</p> <p>Respecto a la pregunta nº 53: En relación con la temperatura de servicio de la crema vichyssoise , la amplia bibliografía publicada en la materia acepta que la temperatura de servicio sea fría o caliente. Por tanto es correcta la opción a). Como ejemplo, la publicaciones con ISBN: 978-84-1366-156-8 y ISBN 13: 9788486832957</p>



RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
***9867**	<p><i>“En la pregunta número 53, la crema vichyssoise conocida como tal, sólo puede servirse fría, ya que es uno de los atributos principales de dicha crema. Cuando se sirve caliente, ya no puede ser llamada por ese nombre, sino por el nombre de crema de puerro”.</i></p> <p><i>“Impugnar dicha pregunta en el examen.”</i></p>	Desestimar la alegación presentada	<p>Respecto a la pregunta nº 53:</p> <p>En relación con la temperatura de servicio de la crema vichyssoise , la amplia bibliografía publicada en la materia acepta que la temperatura de servicio sea fría o caliente. Por tanto es correcta la opción a).</p> <p>Como ejemplo, las publicaciones con ISBN: 978-84-1366-156-8 y ISBN 13: 9788486832957</p>
***7964**	<p><i>“.....la respuesta a la pregunta 71, ya que se ha dado como correcta la opción D, cuando debería ser la B.”</i></p> <p><i>“al Tribunal que se tenga en cuenta y se corrija a mi favor la opción dada como correcta para que se valore así la opción B.”</i></p>	Desestimar la alegación presentada	<p>Respecto a la pregunta nº 71:</p> <p>Numerosa bibliografía publicada en la materia, acepta que el “ossobucco” se puede extraer tanto del jarrete como el morcillo.</p> <p>Como ejemplo las publicaciones con ISBN: 978-84-1367-942-6</p>

RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
***7964**	<p><i>"... la respuesta a la <u>pregunta 71</u>, ya que se ha dado como correcta la opción D, cuando debería ser la B -y manifiesto, también, mi disconformidad con la <u>pregunta 14</u>, que se ha dado como correcta la opción C, cuando debería ser la A.</i></p> <p><i>"al Tribunal que se tenga en cuenta y se corrija a mi favor las opciones dadas como correctas."</i></p>	<p>Estimar parcialmente la alegación presentada:</p> <p>-Manteniendo en lo que respecta a la pregunta nº 71, la opción correcta como la d.</p> <p>-Anulando la pregunta nº 14.</p>	<p>Respecto a la pregunta nº 71: Numerosa bibliografía publicada en la materia, acepta que el "ossobucco" se puede extraer tanto del jarrete como el morcillo. Como ejemplo la publicaciones con ISBN: 978-84-1367-942-6</p> <p>Respecto a la pregunta nº 14: Ninguna de las opciones propuestas es correcta.</p>
***9867**	<p><i>-Pregunta 29: En esta pregunta, en ningún momento se menciona el Real Decreto 1021/2022. A día de hoy, y según la plataforma oficial para la realización de cursos "Formacarm" computables en el baremo de concurso y bolsa de empleo, mediante su curso "Manipulador de alimentos y celiacía" la opción correcta sería la opción d) Ninguna respuesta es correcta, porque especifica que habría que congelar a -20°C durante 5 días.</i></p> <p><i>-Pregunta 31: En este caso (y al igual que en la pregunta 29) en ningún momento se menciona el Real Decreto 1021/2022. A día de hoy, y según la plataforma oficial para la realización de cursos "Formacarm" computables en el baremo de concurso y bolsa de empleo, a través de su curso "Manipulador de alimentos y celiacía" la respuesta correcta sería la opción a) 70°C.</i></p> <p><i>-Pregunta 60: Por primera vez en el examen se menciona el Real Decreto 1021/2022, pero la legislación vigente en la</i></p>	<p>Desestimar en su totalidad la alegación presentada</p>	<p>Respecto a la pregunta nº 29: La opción correcta es la c), tal como se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.</p> <p>Respecto a la pregunta nº 31: La opción correcta es la c), tal como se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.</p> <p>Respecto a la pregunta nº 60:</p>



RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
	<p>plataforma oficial "Formacarm" en su curso de "Manipulador de alimentos y celiacía" sería el Real Decreto 3484/2000 el vigente, por lo que actualmente, según Formacarm, la respuesta correcta sería la d) 65ºC.</p> <p><i>-Pregunta 72: Creo que dada la subjetividad en el modo de preparación del plato, puede haber más de una respuesta correcta (las opciones a y c). Está claro que la Villaroy se trata de unas pechugas que se han pasado por bechamel y posteriormente, tras enfriarse la bechamel, se han empanado. Bajo mi punto de vista, dependiendo del tamaño de las pechugas o de sus filetes, sería o no conveniente cocinarlas previamente."</i></p> <p><i>"Quitar del examen las preguntas 29, 31, 60 y 72 del examen".</i></p>		<p>La opción correcta es la b), tal como se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.</p> <p>Respecto a la pregunta nº 72: La pregunta se refiere a la pechuga completa (no filetes), por tanto debe cocinarse previamente a su elaboración porque en caso contrario no quedaría cocinada al no alcanzar la temperatura adecuada. La opción c) es la correcta,</p>
***3400**	<p><i>"-La pregunta número 14 se refiere a la temperatura adecuada de conservación de frutas, verduras y hortalizas, proponiendo varias opciones de respuesta. Al mencionar de forma genérica frutas, verduras y hortalizas se engloba a todos los tipos de esos vegetales, desde los propios al invierno de climas templados hasta las frutas tropicales. Es tan grande la variedad de productos a los que se hace referencia, que las condiciones de temperatura adecuada de conservación es necesariamente también muy variada. Si se realiza un análisis de textos al respecto, en páginas web de empresas de logística de frutas, verduras y hortalizas se puede observar que en lo que respecta a la temperatura no existe un rango único para su conservación,</i></p>	<p>Estimar parcialmente la alegación presentada:</p> <p>-Anulando la pregunta nº 14.</p> <p>-Manteniendo en lo que respecta a la pregunta nº 63, la opción correcta como la b).</p>	<p>Respecto a la pregunta nº 14: Ninguna de las opciones propuestas es correcta.</p> <p>Respecto a la pregunta nº 63: La opción correcta es la propuesta por el tribunal, la b), según lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29</p>



RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
	<p><i>dependiendo de los tipos, tienen requerimientos diferentes: desde las que requieren temperaturas muy bajas (cercanas a los 0º C), pasando por las que requieren frío moderado (alrededor de 5 a 7 ºC), hasta las que son más sensibles al frío (12 a 13ºC), para evitar los DPF (daño producido por frío). De lo anterior se puede concluir que no es posible establecer un único rango de temperatura adecuada de conservación de frutas, verduras y hortalizas, por lo que se entiende que la pregunta número 14 debe ser anulada, ya que la respuesta correcta serían a la vez varias de las opciones que aparecen en dicha pregunta.</i></p> <p><i>-La <u>pregunta número 63</u> se refiere a prácticas que los manipuladores de alimentos deberán llevar a cabo. En las opciones de respuesta se proponen prácticas que se recogían en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, pero transformadas en una mala práctica en las opciones a) y c), y en una práctica incompleta en la opción b) (se mencionaba el lavado de manos con agua caliente). En cualquier caso, el citado real decreto fue derogado por Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, no habiéndose desde entonces sustituido por ninguna normativa que establezca prácticas concretas para los manipuladores de alimentos. Debe deducirse por tanto, que en la actualidad no existe ninguna norma que obligue a los manipuladores de alimentos a prácticas concretas y por lo tanto no existen acciones que los manipuladores deberán hacer, en tanto que derivadas de una normativa. En la actualidad, las obligaciones de los manipuladores de alimentos se establecen por las condiciones propias del</i></p>		<p>de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Anexo II, Capítulo I, punto 4.</p>



RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
	<p><i>centro de trabajo de los mismos, y por lo tanto no se recogen de forma general. Se concluye pues que en la pregunta número 63 la respuesta correcta es la opción d), es decir, ninguna de las otras opciones es correcta.”</i></p> <p><i>“Que la pregunta número 14 sea anulada, por ser válidas varias de las opciones de respuesta. Que en la pregunta número 63 la respuesta correcta sea la opción d), es decir, ninguna de las otras opciones es correcta.”</i></p>		
<p>***4944**</p>	<p><i>“..... No estar conforme con la calificación de la <u>pregunta 53.</u>”</i></p> <p><i>“La revisión de esta pregunta por los siguientes motivos: La pregunta 53, ¿Cuál es la temperatura de servicio de la crema vichyssoise? tiene por respuesta cuatro opciones dando el tribunal por correcta la opción a) Fría o caliente. Según el libro Pastelería, cocina. Guía práctica Ediciones Norma. 4º Edición. Luis de la Traba y Víctor R. García, en su página 279 dice explícitamente, “que una vez frío, pasarlo por el chino añadiéndole la nata, rectificar de sazonomiento y servirlo frío decorando con un poco de nata y perejil picado en cada taza”. Solo añadido que en su defecto, esta crema se podría servir fría o templada ya que en caliente la nata se cortaría. Por tanto, queda de manifiesto que mi respuesta es correcta (OPCIÓN C).</i></p>	<p>Desestimar la alegación presentada</p>	<p>Respecto a la pregunta nº 53:</p> <p>En relación con la temperatura de servicio de la crema vichyssoise , la amplia bibliografía publicada en la materia acepta que la temperatura de servicio sea fría o caliente. Por tanto es correcta la opción a).</p> <p>Como ejemplo la publicaciones con ISBN: 978-84-1366-156-8 y ISBN 13: 9788486832957</p>

RECLAMANTE DNI	ALEGACIÓN	ACUERDO DEL TRIBUNAL	MOTIVACIÓN DEL TRIBUNAL
***7975**	<p><i>".... solicito:</i></p> <p><i>Que la <u>pregunta 14</u> se anule, ya que no se especifica, ni se hace referencia de libro o temario de donde sacar la información y porque dependiendo del tipo de hortaliza, verdura o fruta, podrían ser correctas las opciones de respuesta a, c y d.</i></p> <p><i>Que la <u>pregunta 31</u> se anule, ya que no se especifica, ni se hace referencia de libro, temario o decreto de donde sacar la información, lo que hace correctas las opciones de respuesta b y c.</i></p> <p><i>Que la <u>pregunta 51</u> se anule, ya que no se especifica, ni se hace referencia de libro o temario de donde sacar la información y porque queda demostrado que dependiendo del calibre de la gamba podrían ser correctas cualquiera de las opciones de respuesta.</i></p> <p><i>Que en la <u>pregunta 53</u>, se modifique la respuesta correcta, pasando a ser la correcta la opción c. Considero que, si se especificase un temario concreto de una editorial oficial, se facilitaría el estudio del examen y se evitarían confusiones y múltiples posibles respuestas correctas"</i></p>	<p>Estimar parcialmente la alegación presentada:</p> <p>-Anulando la pregunta nº 14.</p> <p>-Manteniendo en lo que respecta a la pregunta nº 31, la opción correcta como la c).</p> <p>-Manteniendo en lo que respecta a la pregunta nº 51, la opción correcta como la a).</p> <p>-Manteniendo en lo que respecta a la pregunta nº 53, la opción correcta como la a).</p>	<p>Respecto a la pregunta nº 14: Ninguna de las opciones propuestas es correcta.</p> <p>Respecto a la pregunta nº 31: La opción correcta es la c), tal como se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.</p> <p>Respecto a la pregunta nº 51: Teniendo en cuenta que estamos ante un caso práctico, y desde un punto de visto culinario, el proceso más adecuado de cocción es coincidente con la opción a).</p> <p>Respecto a la pregunta nº 53: En relación con la temperatura de servicio de la crema vichyssoise , la amplia bibliografía publicada en la materia acepta que la temperatura de servicio sea fría o caliente. Por tanto es correcta la opción a). Como ejemplo la publicaciones con ISBN: 978-84-1366-156-8 y ISBN 13: 9788486832957</p>

(Documento firmado electrónicamente)
LA PRESIDENCIA DEL TRIBUNAL,