



Ayuntamiento de San Martín de la Vega

ACTA Nº 3 DE 21 DE OCTUBRE DE 2025 DEL TRIBUNAL CALIFICADOR DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA COBERTURA CON CARÁCTER DE PERSONAL LABORAL FIJO MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN, CORRESPONDIENTE AL PROCESO SELECTIVO UNA PLAZA DE COCINERO/A DEL AYUNTAMIENTO DE SAN MARTÍN DE LA VEGA Y CONSTITUCIÓN DE BOLSA DE EMPLEO

En San Martín de la Vega, a 21 de octubre de 2025, siendo las 11:30 horas se reúnen en sesión no pública, en la Sala de Comisiones de la Casa Consistorial sita en la Plaza Constitución nº 1, de San Martín de la Vega, los miembros del Tribunal Calificador designados por Decreto de la Alcaldía n.º 2025-0751 de fecha 25 de septiembre de 2025, para la resolución de alegaciones presentadas en tiempo y forma al examen del primer ejercicio tipo test de la fase de oposición del proceso selectivo de la cobertura con carácter personal laboral fijo de una plaza de COCINERO/A, código de puesto ED.06.01, GRUPO C1, nivel 16, y constitución de bolsa de empleo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega.

Por la Junta de Gobierno Local, de fecha 2 de julio de 2025, se aprobaron las bases específicas para la cobertura definitiva mediante concurso-oposición libre, de una plaza de COCINERO/A, en régimen de laboral fijo, publicadas en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, con fecha 15 de julio de 2022.

Por Decreto de la Alcaldía nº 2025-0751, con fecha 25 de septiembre de 2025, en su disposición segunda, establece la designación de los miembros de Tribunal Seleccionador.

El Acta del Tribunal Calificador nº 2 de 7 y 8 de octubre de 2025, en su disposición "TERCERA" acordó convocar a los miembros del Tribunal una transcurrido el plazo de alegaciones al examen del primer ejercicio para resolver posibles alegaciones presentadas den tiempo y forma y fijar fecha, hora y lugar del segundo ejercicio de la fase de oposición.

A la reunión asisten los siguientes miembros del Tribunal:

Presidente: D. **Adrián Valdericeda Ávila**, Vicesecretario accidental del Ayuntamiento de San Martín de la Vega.

Vocales: Dña. **Pilar García-Villaraco Benito**, Coordinadora de Cultura en el Ayuntamiento de San Martín de la Vega.
Dña. **Patricia Ballesteros Ballesteros**, Directora de la Escuela Infantil "Fantasía".
Dña. **Raquel Muñoz Camuñas**, Administrativa del Ayuntamiento de San Martín de la Vega.

Secretario: D. **Carlos Ocaña Lominchar**, auxiliar administrativo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega.

El Sr. Presidente declara válidamente constituido el Tribunal, al contar con la totalidad de sus miembros, de conformidad con el artículo 17 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

El Acta del Tribunal Calificador nº 2 de fecha 7 y 8 de octubre de 2025, en su disposición "SEGUNDA" los miembros del Tribunal Calificador acordaron la exposición del acta junto con la plantilla de respuestas en el Tablón de anuncios del Ayuntamiento para su publicación y conocimiento, estableciendo un plazo de 5 días hábiles a contar desde el día siguiente a la publicación del acta para la presentación de alegaciones a examen, debiendo realizarse por escrito por medio de registro de entrada en el Ayuntamiento de San Martín de la Vega, que los opositores consideren oportunas.





Ayuntamiento de San Martín de la Vega

El Acta del Tribunal Calificador expuesto en el párrafo anterior fue publicado en el Tablón de Anuncios y en la página web del Ayuntamiento, con fecha 8 de octubre de 2025, por lo tanto, el plazo para presentar alegaciones al primer ejercicio de la fase de oposición de la plaza de COCINERO/A es del 9 al 15 de octubre de 2025 (ambos inclusive).

Se da cuenta en la reunión que consta en el expediente dos alegaciones presentadas en tiempo y forma (del 9 al 15 de octubre de 2025), al primer ejercicio de la fase de oposición a la plaza de COCINERO/A siendo las siguientes:

REG. ENT	FECHA	DNI/NIF	APELLIDOS	NOMBRE
2025-E-RC-9357	10/10/2025	*****829W	FELIPE PÉREZ	JOSÉ MANUEL
2025-E-RC-9360	10/10/2025	*****167B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO

El Sr. José Manuel Felipe Pérez, presenta alegaciones respecto a las preguntas nº 13 y 33.

Con respecto a la pregunta nº 13, considera correcta la respuesta “**opción D**”, en vez de la respuesta “**opción A**”, opción esta última correcta según la plantilla de respuestas del Tribunal Calificador, conforme al documento publicado por la Comunidad de Madrid, titulado “Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y una prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas” “Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria”.

También alega, que conforme a dicha normativa y las prácticas correctas de manipulación y mantenimiento de alimentos calientes, “*una mesa caliente tiene como función principal calentar los platos y mantenerlos calientes antes del emplatado, así como conservar la comida caliente una vez preparada, pero no sirve para calentar o recalentar los alimentos*”.

El Tribunal pone de manifiesto que la opción a) de la pregunta nº 13 es correcta, puesto que, tras comprobar y verificar las características técnicas de varias mesas calientes disponibles en el mercado, debe indicarse que una mesa caliente cuenta con calefacción interior por resistencias blindadas ventiladas con circulación de aire optimizada que proporciona un flujo de aire homogéneo, que también pueden denominarse como bloque calórico lateral y resistencias ventiladas. Por lo que, como alega el aspirante, la principal función de una mesa caliente es calentar y mantener los platos para que estos no pierdan su temperatura, y teniendo en cuenta las posibles respuestas contenidas en la pregunta, sólo puede considerarse correcta la respuesta a), pues debe considerarse que en ejercicio de la función de calentar los platos, también se calientan los alimentos. Por todo ello, los miembros del Tribunal calificador, tras deliberar concluyen que una de las principales funciones de una mesa caliente es un mueble donde se calientan comidas “**opción a)**”.

Con respecto a la pregunta nº 33, el Sr. José Manuel Felipe Pérez considera correcta la respuesta “**opción B**”, en vez de la “**opción C**”, opción esta última correcta según la plantilla de respuestas del Tribunal Calificador, y según el Sr. José Manuel Felipe Pérez, alega que la normativa y las recomendaciones del sistema APPCC, establecen que el registro de las temperaturas de los equipos de frío deben realizarse dos veces al día

También manifiesta, que su alegación es respaldada por lo dispuesto en el Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se desarrolla la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre





Ayuntamiento de San Martín de la Vega

condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos, donde indica que el registro de temperaturas se realizará dos veces al día.

El Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, que manifiesta el Sr. José Manuel Felipe Pérez, es una disposición que se encuentra derogada por el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios, encontrándose en vigor el Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, disponiendo su artículo 4, de manera literal lo siguiente:

En las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de productos perecederos se deberá controlar la temperatura ambiente de la siguiente manera, con excepción de los productos alimenticios que se registrarán por su normativa específica:

a) *Las cámaras de refrigerados, congelados y ultracongelados con volumen interno inferior a 10 m³, deberán disponer de un termómetro sujeto a control metrológico cuya lectura se llevará a cabo **dos veces al día**, debiendo la misma registrarse documentalmente.*

b) *En las cámaras de refrigerados, congelados y ultracongelados con volumen igual o superior a los 10 m³, se instalarán registradores de temperatura que cumplirán en cuanto a documentación, mantenimiento y control con la normativa vigente.*

c) *Si en la cámara de conservación de productos refrigerados estos están sin envasar herméticamente, también contarán con un higrómetro de fácil lectura y calibrado.*

Por lo anterior, los miembros del Tribunal Calificador, tras deliberar, acuerdan conforme al Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, anular la pregunta nº 33 y que pase a formar parte del examen para su calificación la pregunta nº 1 de preguntas de reserva.

El Sr. **Alberto Jiménez Palmero**, presenta alegaciones respecto a las preguntas nº 39 y 40.

Con respecto a la pregunta nº 39, el Sr. Jiménez Palmero considera correcta la respuesta "**opción D**", en vez de la "**opción C**", opción esta última correcta según la platilla de respuestas del Tribunal Calificador, basándose en el Real Decreto 1113/2006, siendo esta disposición consultada por los miembros de Tribunal Calificador y comprobando que la respuesta "**opción C**" es la correcta disponiendo este Real Decreto lo siguiente:

"ANEXO I Norma de calidad para los quesos.

(...)

2.2.3 Queso madurado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de fábrica que figuran en el siguiente cuadro:"

Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso ≤ 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tierno	7	
Semicurado	35	20





Ayuntamiento de San Martín de la Vega

Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	

(...)

Con respecto a la pregunta 40, el Sr. Jiménez Palmero, considera correcta la respuesta “**opción B**” en vez de la “**opción A**” opción esta última correcta según la plantilla de respuestas del Tribunal Calificador, basándose en la guía de manipulación de alimentos del Ministerio de Sanidad.

Lo miembros del Tribunal Calificador, tras deliberar, llegan al convencimiento que la pregunta se debería haber formulado de una forma más específica y no tan genérica, pues consideran que es tan válida la “**opción A**”, opción correcta según la plantilla de respuestas del Tribunal Calificador, como la “**opción B**” alegada por el Sr. Jiménez Palmero, por ello, acuerdan anula la pregunta nº 40 y que pase a formar parte del examen para su calificación la pregunta nº 2 de preguntas de reserva.

Una vez resueltas las alegaciones presentadas en tiempo y forma al primer ejercicio de la fase de oposición para una plaza de COCINERO/A en el Ayuntamiento de San Martín de la Vega, donde se han anulado las preguntas nº 33 y 4º y entrar a valorar las preguntas 1 y 2 de las preguntas de reserva, los miembros de Tribunal Calificador corrigen nuevamente todos los ejercicios de los/as opositores/as, siendo el resultado de mayor a menor puntuación el siguiente:

CÓDIGO	DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	NOTA
1003	*****715B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	27,00
1004	*****057D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	25,80
1009	*****829W	FELIPE PÉREZ	JOSÉ MANUEL	25,80
1006	*****167B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO	22,20
1007	*****322G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	21,00
1005	*****867G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEI	19,80
1008	*****448V	FONT BARRERO	RAÚL	19,20

Por todo lo anterior, lo miembros del Tribunal Calificador, **ACUERDAN:**

1º.- ESTIMAR parcialmente la alegaciones presentadas por Dº. JOSÉ MANUEL FELIPE PÉREZ., con nº de DNI *****829W, con nº de Registro de Entrada 2025-E-RC-9357 de fecha 10 de octubre de 2025, conforme a lo expuesto más arriba, desestimándose las alegaciones presentadas a la pregunta nº 13 y estimándose las alegaciones presentadas a la pregunta nº 33, anulando esta última y pasando a formar parte de calificación la pregunta nº 1 de las preguntas de reserva.

2º ESTIMAR parcialmente las alegaciones presentadas por Dº. ALBERTO JIMÉNEZ PALMERO, con nº de DNI *****167B, con nº de Registro de Entrada 2025-E-RC-9360 de fecha 10 de octubre de 2025, conforme a lo expuesto más arriba, desestimándose las alegaciones presentadas a la pregunta nº 39 y estimándose las alegaciones presentadas a la pregunta nº 40, anulando esta última y pasando a formar parte de calificación la pregunta nº 2 de las preguntas de reserva.





Ayuntamiento de San Martín de la Vega

3º APROBAR definitivamente el resultado de la puntuación obtenida por los aspirantes tras resolver las alegaciones presentadas en tiempo y forma para cobertura con carácter personal laboral fijo de una plaza de COCINERO/A, código de puesto ED.06.01, GRUPO C1, nivel 16, y constitución de bolsa de empleo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega. Siendo la nota obtenida de mayor a menor puntuación la siguiente:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	NOTA
*****715B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	27,00
*****057D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	25,80
*****829W	FELIPE PÉREZ	JOSÉ MANUEL	25,80
*****167B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO	22,20
*****322G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	21,00
*****867G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEI	19,80
*****448V	FONT BARRERO	RAÚL	19,20

4º.- DARSE por convocados los miembros del Tribunal Calificador para el próximo 29 de octubre de 2025 en la Sala de Comisiones del Ayuntamiento para la preparación, así como fijación de fecha para la realización del segundo ejercicio de la fase de oposición para cobertura con carácter personal laboral fijo de una plaza de COCINERO/A, código de puesto ED.06.01, GRUPO C1, nivel 16, y constitución de bolsa de empleo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega-

5º.- EXPONER el presente acta en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento y en la página Web Municipal para su publicación y conocimiento,

Siendo las 13:30 horas del día 21 de octubre de 2025, y no habiendo más asuntos que tratar, se da por terminada la reunión.

Leída el acta por el Tribunal, se aprueba la misma por unanimidad y la suscribe el Secretario con el visto bueno del Presidente.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

