



## Ayuntamiento de San Martín de la Vega

### ACTA Nº 5 DE 13 DE NOVIEMBRE 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 13 de noviembre de 2025, siendo las 16:00 horas se reúnen en sesión no pública, en el Colegio de Educación Infantil y Primaria “San Marcos” sito en Avenida de Los Abogados de Atocha nº 16, 28330 San Martín de la Vega (Madrid), los miembros del Tribunal Calificador designados por Decreto de la Alcaldía n.º 2025-0751 de fecha 25 de septiembre de 2025, para la realización del segundo ejercicio 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 4 de 29 de octubre de 2025, en su disposición “SEGUNDA” acordó darse por convocados los miembros del Tribunal para el día 13 de noviembre de 2025, a las 16:00 horas, en el CEIP “San Marcos” para la realización del segundo ejercicio de la fase de oposición de la plaza de COCINERO/A en el Ayuntamiento de San Martín de la Vega y la constitución de bolsa de empleo.

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.

De acuerdo con el punto nº 18 de las Bases Específicas en el párrafo anteriormente mencionado asiste a la reunión como asesor especialista para prestar colaboración en sus especialidades técnicas:





## Ayuntamiento de San Martín de la Vega

Dº. **Juan Julián Fernández García**, Jefe de Estudios de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

*“18. El tribunal podrá disponer la incorporación a sus trabajos de Asesores Especialistas para las pruebas con los cometidos que estimen pertinente, limitándose dichos asesores a prestar su colaboración en sus especialidades técnicas, y tendrán voz pero no voto. Asimismo, los Tribunales podrán valerse de la actividad de personal auxiliar durante el desarrollo del proceso selectivo.”*

Los miembros del Tribunal Calificador repasan el contenido del ejercicio que deberán desarrollar por escrito y el desarrollo de las elaboraciones culinarias a elaborar y preparando la cocina de las instalaciones para su buen desarrollo.

También se recuerda las indicaciones que se dieron a los/as opositores/as para la realización de este segundo ejercicio en el Acta nº 4 del Tribunal Calificador de fecha 29 de octubre de 2025, en el que se transcribe de manera literal lo siguiente:

*“Atendiendo a lo establecido en las bases, los miembros del Tribunal Calificador, tras deliberar, acuerdan la tipología de las pruebas, así como los criterios a seguir para la valoración de las mismas, conforme a lo siguiente:*

*El segundo ejercicio, con una puntuación máxima de 30 puntos, cuya duración se indicará a los aspirantes con carácter previo al comienzo de las pruebas, no pudiendo superar la misma 120 minutos, consistirá en:*

**A.- PARTE TEÓRICA** en la que el opositor/a deberá desarrollar por escrito diferentes aspectos de las elaboraciones culinarias a realizar.

**B.- PARTE PRÁCTICA** en la que el opositor/a elaborará dos elaboraciones culinarias, donde se valorarán las siguientes indicaciones:

- Realización de las habilidades y destrezas técnicas correctamente durante el desarrollo del ejercicio práctico.
- Desarrolla las operaciones de preelaboración necesarias e idóneas para el desarrollo de la prueba de forma correcta y profesional.
- Ejecuta correctamente el aprovechamiento de las materias primas, así como la idoneidad en su manipulación y tratamiento.
- Aplica la normativa de seguridad e higiene y riesgos laborales durante todo el proceso de desarrollo de la prueba.
- Desarrolla correctamente las destrezas y habilidades específicas para la obtención de los resultados exigidos en la prueba. Aplica y desarrolla correctamente las técnicas culinarias necesarias e idóneas en cada una de las realizaciones requeridas.
- Realiza correctamente la prueba práctica en el tiempo estipulado.

En relación al uniforme de cocina u a la herramienta de mano **el/la opositor/a deberá llevar al examen el siguiente material:**

**A) Uniforme completo de cocina:**

- Calzado cerrado reglamentario o zueco.





## Ayuntamiento de San Martín de la Vega

- Pantalón de cocina.
- Chaquetilla de cocina manga larga de color blanco.
- Gorro de cocina.
- Delantal.
- Paño/paños.
- Bolígrafo azul o negro.

### B) Herramienta de mano:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Deshuesador.
- Espátula lisa Exoglass o silicona
- Báscula de sobremesa.

**NOTA:** Además de esta herramienta y utillaje básicos obligatorios, el opositor podrá aportar el utillaje /herramienta que estime oportuno.”

Siendo las 16:30 horas, se procede al llamamiento de los/as opositores/as siendo los asistentes los siguientes:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE
***298**W	FELIPE PÉREZ	JOSÉ MANUEL
***454**V	FONT BARRERO	RAÚL
***751**B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO
***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS
***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO
***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO
***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEI

Una vez dadas las instrucciones correspondientes a los/as opositores/as referente a la realización de la primera parte del examen del segundo ejercicio (caso práctico) consistente en desarrollar por escrito durante 30 minutos dos recetas culinarias “pollo en pepitoria y tortilla natural envuelta en perejil”, siendo las 16:35 comienza el examen finalizando el mismo a las 17:05 horas.

Una vez terminado la primera parte del segundo ejercicio (caso práctico) entran a las instalaciones de la cocina del CEIP “San Marcos”, para la realización de la segunda parte





## Ayuntamiento de San Martín de la Vega

del segundo ejercicio (caso práctico) consistente en desarrollar, esta vez de forma práctica, cocinando las recetas del ejercicio de la primera parte “pollo en pepitoria y tortilla natural envuelta en perejil” en el que disponen de un tiempo de una hora para su realización, comenzando a las 17:15 horas y terminando a las 18:15 horas, los siguientes opositores:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE
***298**W	FELIPE PÉREZ	JOSÉ MANUEL
***454**V	FONT BARRERO	RAÚL
***751**B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO
***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS

Una vez que han terminado los opositores anteriores de realizar el caso práctico y llevar a cabo la limpieza de los utensilios utilizados y colocar los productos que van a utilizar los siguientes opositores, entran en la instalaciones de la cocina del CEIP “San Marcos” el resto de opositores que quedan por realizar la prueba, siendo los siguientes:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE
***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO
***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO
***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEI

El SR. Simón del Saz, se retira de la prueba antes de terminar por encontrarse indispuesto.

Lo miembros del Tribunal calificador en sesión no pública, una vez terminados los ejercicios anteriormente expuesto, deciden por unanimidad corregir y valorar tanto la primera parte (desarrollo escrito de dos recetas culinarias) como la segunda parte del segundo ejercicio de la plaza de COCINERO/A, siendo el resultado de mayor a menor puntuación del siguiente:

Prueba escrita:

CÓDIGO	DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	P. ESCRITA
1700	***298**W	FELIPE PEREZ	JOSÉ MANUEL	10,00
2000	***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	8,00
2100	***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEY	8,00
1600	***454**V	FONT BARRERO	RAÚL	6,00
2200	***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	5,00
1800	***751**B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO	4,00
1900	***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	4,00

**Prueba práctica:**

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	P. PRÁCTICA
***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	11,53
***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	11,20
***298**W	FELIPE PEREZ	JOSÉ MANUEL	10,43
***454**V	FONT BARRERO	RAÚL	10,50
***751**B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO	10,50





## Ayuntamiento de San Martín de la Vega

***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEY	8,60
***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	1,50

### Total prueba escrita y práctica:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	P. ESCRITA	P. PRÁCTICA	TOTAL E+P
***298**W	FELIPE PEREZ	JOSE MANUEL	10,00	10,43	20,43
***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	8,00	11,53	19,53
***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEY	8,00	8,60	16,60
***454**V	FONBARRERO	RAÚL	6,00	10,50	16,50
***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	5,00	11,20	16,20
***751**B	JIMÉNEZ PALMERO, ALBERTO	ALBERTO	4,00	10,50	14,50
***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	4,00	1,50	5,50

Una vez corregido el ejercicio de desarrollo escrito de la primera parte y valorado el ejercicio práctico de la segunda parte del segundo ejercicio de la fase de oposición para una plaza de laboral fijo de COCINERO/A en el Ayuntamiento de San Martín de la Vega, los miembros del Tribunal Calificador, por unanimidad **ACUERDAN:**

**1º APROBAR** provisionalmente el resultado de la puntuación obtenida por los/as opositores/as para la cobertura con carácter personal laboral fijo de una plaza de COCINERO/A y la constitución de bolsa de empleo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega de la primera parte del segundo ejercicio de la fase de oposición, consistente en la realización de una prueba práctica escrita siendo el resultado de mayor a menor puntuación el siguiente:

CÓDIGO	DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	NOTA
1700	***298**W	FELIPE PEREZ	JOSÉ MANUEL	10,00
2000	***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	8,00
2100	***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEY	8,00
1600	***454**V	FONT BARRERO	RAÚL	6,00
2200	***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	5,00
1800	***751**B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO	4,00
1900	***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	4,00

**2º APROBAR** provisionalmente el resultado de la puntuación obtenida por los/as opositores/as para la cobertura con carácter personal laboral fijo de una plaza de COCINERO/AS y la constitución de bolsa de empleo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega de la primera parte del segundo ejercicio de la fase de oposición, consistente en la realización de una prueba práctica escrita siendo el resultado de mayor a menor puntuación el siguiente:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	P. PRÁCTICA
***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	11,53
***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	11,20
***298**W	FELIPE PEREZ	JOSÉ MANUEL	10,43
***454**V	FONT BARRERO	RAÚL	10,50





## Ayuntamiento de San Martín de la Vega

***751**B	JIMÉNEZ PALMERO	ALBERTO	10,50
***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEY	8,60
***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	1,50

**3º APROBAR** provisionalmente el resultado de la puntuación obtenida por los/as opositores/as para la cobertura con carácter personal laboral fijo de una plaza de COCINERO/AS y la constitución de bolsa de empleo del Ayuntamiento de San Martín de la Vega de la primera y segunda parte del segundo ejercicio de la fase de oposición, consistente en la realización de una prueba escrita y otra práctica siendo el resultado de mayor a menor puntuación el siguiente:

DNI / NIE	APELLIDOS	NOMBRE	P. ESCRITA	P. PRÁCTICA	TOTAL E+P
***298**W	FELIPE PEREZ	JOSE MANUEL	10,00	10,43	20,43
***087**B	SÁIZ MERINO	ALEJANDRO	8,00	11,53	19,53
***518**G	TAPIAS PEREIRA	DIRLEY	8,00	8,60	16,60
***454**V	FONT BARRERO	RAÚL	6,00	10,50	16,50
***843**G	PÉREZ GARRIDO	CARLOS	5,00	11,20	16,20
***751**B	JIMÉNEZ PALMERO, ALBERTO	ALBERTO	4,00	10,50	14,50
***550**D	SIMÓN DEL SAZ	SERGIO	4,00	1,50	5,50

**4º.- DARSE** por convocados los miembros del Tribunal Calificado una vez transcurran los 5 días hábiles para la presentación de alegaciones para resolver posibles alegaciones presentadas al examen práctico relativo a la fase de oposición para la cobertura de un plaza de COCINERO/A en el Ayuntamiento de San Martín de la Vega y constitución de bolsa de empleo y valorar los méritos presentados por los opositores/as correspondientes a la fase de concurso.

**5º.- EXPONER** el presente acta en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento y en la página Web Municipal para su publicación y conocimiento, estableciendo un plazo de **5 días hábiles** a contar desde el día siguiente a la publicación del presente acta para la presentación de alegaciones al examen, que deberá realizarse por escrito por medio de registro de entrada en este Ayuntamiento, que los/as opositores/as consideren oportunas.

Siendo las 20:35 horas del día 13 de noviembre 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

