

Convocatoria para la provisión, mediante concurso-oposición, de un número máximo de 9 plazas del puesto de trabajo de Cocinero, al servicio de la Administración del Comunidad Foral de Navarra y sus organismos autónomos.

(Aprobada por Resolución 2936/2022 de 7 de noviembre de la directora general de la Función Pública y publicada en el Boletín Oficial de Navarra, número 230, de 21 de noviembre de 2022)

ACUERDOS DEL TRIBUNAL

Vistas las alegaciones presentadas a los resultados provisionales de la prueba celebrada el pasado día 21 de octubre de 2023, el Tribunal Calificador, en las sesiones celebradas 10 y 16 de noviembre de 2023, ha adoptado los siguientes acuerdos:

1.- Desestimar las alegaciones presentadas por David Blanco Segura referente a los enunciados y a las respuestas dadas como válidas a las preguntas números 20, 21, 25, 32 y 34 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 1º del Anexo.

2.-Desestimar la alegación presentada por Luis Javier Carlos Nicuesa referente a el enunciado y a la respuesta dada como válida a la pregunta número 33 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 2º del Anexo.

3.- Desestimar las alegaciones presentadas por Mikel Ezcurra Arangora referente a los enunciados ya a las respuestas dadas como válidas a las preguntas números 12, 13, 21, 26, 32, 33 y 53 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 3º del Anexo.

4.-Desestimar las alegaciones presentadas por Javier Garcíandia Irañeta referente a los enunciados y a la respuesta dada como válida a la pregunta 60 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 4º del Anexo.

5.- Desestimar las alegaciones presentadas por M. Mar Gonzalez García referente a los enunciados y a las respuestas dadas como válidas a las preguntas números 12, 41 y 48 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 5º del Anexo.

6.- Desestimar la alegación presentada por Carolina Marcos Ruiz referente al enunciado y a la respuesta dada como válida a la pregunta número 36 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto... del Anexo....

7.- Desestimar la alegación presentada por Ander Mugica Unanue referente al enunciado y a la respuesta dada como válida a la pregunta número 57 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 6º del Anexo.

8.- Desestimar las alegaciones presentadas por Sergio Prior Martin referente a los enunciados y a las respuestas dadas como válidas a las preguntas números 23, 24, 26 y 60 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 8º del Anexo.

9.- Desestimar las alegaciones presentadas por Amaia Urrea Egea referente a los enunciados y a las respuestas dadas como válidas a las preguntas números 57 y 60 del cuestionario de la prueba de la fase oposición, por los motivos que se indican en el punto 9º del Anexo.

10.- Aprobar los resultados definitivos de la prueba y publicar la relación de personas aspirantes con las calificaciones definitivas obtenidas en la prueba, clasificadas por orden alfabético y por orden de puntuación.

11.- Informar a las personas interesadas que, frente a los resultados DEFINITIVOS, podrán interponer recurso de alzada ante el director general de Función Pública en el plazo de UN MES contado a partir del día siguiente a su publicación de conformidad con los artículos 126 de la Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral y 121 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

12.- Aprobar la relación de personas aspirantes que han aprobado la oposición, por orden de puntuación y publicarla.

En atención a las bases de la convocatoria, se abrirá un plazo de 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente a la Resolución que emita la Dirección General de Función Pública, para que los aspirantes que hayan superado la fase de oposición presenten la documentación acreditativa de los méritos a valorar en la fase de concurso.

Para su publicación en la página web del Portal de Navarra (www.navarra.es)

Pamplona, a 20 de noviembre de 2023

La Secretaria del Tribunal

Yolanda Adrián Ruiz

ANEXO

1º- Alegaciones presentada al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a las preguntas números 20, 21,25,32 y 34 por DAVID BLANCO SEGURA

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 20:

“La pregunta 20 debe ser anulada Según el ministerio de agricultura pesca y alimentación el peso de un pollo tomatero pesa entre 500 y 900 gramos Adjunto la foto para demostrarlo ,sacada de la propia página del ministerio(https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/pollo_tcm30-103080.pdf) Según wikipedia el peso de este pollo está entre 500-1000 gramos La respuesta c (se cría al aire libre y pesan como máximo medio kilo) es errónea y no existe otra alternativa de respuesta válida.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. – Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

La pregunta del examen fue:

20. Los picantones o pollos tomateros

- a. Son machos castrados y destinados a engorde
- b. Son machos adultos reproductores
- c. Se crían al aire libre y pesan como máximo medio kilo
- d. Se crían al aire libre y se sacrifican a partir de los 2 kilos

Siendo la respuesta correcta la C.

En el libro, Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

En la página 322 cita textualmente:

“Picantones o pollos tomateros: se crían al aire libre, y pesan como máximo medio kilo.”

En el libro, Cocineros, instituciones sanitarias. Editorial CEP. Se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 333 cita textualmente:

“Pollo picantón o tomatero, es un ave con un peso medio entre 300 y 500 gramos y una edad entre 1 y 2 meses y es alimentado con grano.”

En el libro, procesos de cocina. José Luis Armendáriz

En la página 142 cita textualmente:

“Picantones: también llamados pollos tomateros porque se dan cuando empiezan a recogerse los primeros tomates, pesan cerca de ½ kg. Se crían al aire libre alimentados con maíz. Son de aspecto redondeado.”

En el diccionario práctico de gastronomía y salud. Miguel J. Jorda.

En la página 861 cita textualmente:

“Picantones: Son pollos Jóvenes que no superan las 4 o 5 semanas, también llamados pollos tomateros, son de pequeño tamaño, no suelen sobrepasar los 400 gramos, algo mayores que una buena codorniz.”

Esta pregunta se centra en el pollo picantón, que en los 4 libros consultados los llaman también pollos tomateros, atribuyéndoles a estos últimos las mismas características, en cuanto a peso y edad, que los pollos picantones. Si bien en los documentos que se aportan, a los pollos tomateros, se les atribuye otras características físicas diferentes en cuanto a peso se refiere. En las posibles respuestas a la pregunta no se

encuentra posibilidad alguna de confusión en cuanto a los diferentes pesos que se les atribuye en los documentos adjuntos, ya que la respuesta A se refiere a capones, la respuesta B se refiere a gallos y la respuesta D se refiere a pollo de corral adulto.

Conforme a esta información la respuesta correcta es la C

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación.

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 21:

“La pregunta 21 debe ser anulada La normativa del concurso-oposición entra el tema 19 (tratamiento culinario de pescados y mariscos: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias adecuadas para la obtención de elaboraciones culinarias de pescados y mariscos), Dicho tema no habla sobre la clasificación del pescado según su materia grasa ya que dicha información está en otro tema que no está en la normativa de esta oposición. La información sobre la clasificación según materia grasa está en el tema «identificación y características de los pescados frescos y mariscos. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales. Aun sin estar dicha pregunta en el temario exigido de esta convocatoria. El besugo se puede considerar pescado blanco o semigraso como demuestro en las fotos”.

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. – Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas

La pregunta del examen fue:

21. Según sus propiedades nutritivas, el besugo se clasifica como

- a. Pescado azul
- b. Pescado blanco
- c. Pescado semiblanco
- d. Pescado semiazul

Siendo la respuesta correcta la C.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 323 cita textualmente:

“-Pescado

-Clasificación

-Según sus propiedades nutritivas:

-Semiblanco: son pescados con una cantidad de grasa intermedia, entre los que se encuentran la lubina, la dorada o el besugo.”

En el libro Cocineros, instituciones sanitarias. Editorial CEP. Se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 334 cita textualmente:

“Por su composición nutritiva:

-Pescados semi-blancos: los pescados semi-blancos disponen en su composición de grasa y gelatinas y contienen una cantidad de grasa superior al 2,5 % y sin sobrepasar el 6% de esta, en esta clasificación entran especies que en determinadas épocas de su vida, contienen un porcentaje de grasa muy similar a la de los

pescados blancos y en otras épocas es aumentado este porcentaje, en este grupo podríamos nombrar los siguientes pescados: el besugo, el salmonete, la lubina, el rape, el mero, la dorada, etc.”

Conforme a esta información la pregunta quedaría encuadrada dentro del temario exigido para esta convocatoria. Siendo la respuesta correcta la C.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación.

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 25:

“La pregunta 25 debe ser anulada El enunciado de la pregunta dicta que es necesario cubrir con fondo blanco. Se puede escalfar las aves en fondo blanco, pero esto no es requisito imprescindible para el escalfado de ave, ya que también se puede escalfar aves en agua, salsas, leche, caldo.... La formulación de la pregunta es errónea y debería ser anulada”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 18. –*Tratamiento culinario del vacuno, del porcino y de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las diferentes piezas de vacuno, porcino y aves.*

La pregunta del examen fue:

25. Para el escalfado de aves es necesario cubrir estas por completo con fondo blanco y se han de cocer

- a. A fuego fuerte con tapa
- b. Con un hervido constante
- c. Las aves no se deben escalfar nunca
- d. Suavemente sin que el líquido de cocción hierva

Siendo la respuesta correcta la D.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 36: Tratamiento culinario de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las aves.

En la página 352 cita textualmente:

“Técnicas culinarias idóneas

Escalfado: Es necesario cubrir las aves por completo con fondo blanco y se han de cocer suavemente sin que el líquido de cocción hierva.”

En el enunciado de la pregunta no se indica que sea requisito indispensable utilizar un fondo blanco, lo que se indica es que es necesario cubrir las aves por completo con fondo blanco. La palabra “necesario” se refiere al hecho de cubrir el ave por completo. Además, la pregunta y las respuestas se centran solo en cómo ha de ser la cocción, sin importar el líquido en el que se haga, como así queda reflejado en la respuesta correcta.

Conforme a esta información la respuesta correcta es la D.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación.

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 32:

“La pregunta 32 debe ser anulada La normativa de esta oposición especifica el tema 20» tratamiento culinario de las hortalizas, preelaboración, cortes, técnicas culinarias idóneas...) En dicho tema no está la clasificación por la parte comestible de la planta Esta información es de otro tema que no entra en la normativa de esta oposición La información se encuentra en el tema «identificación y características de las hortalizas...»”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. –Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

La pregunta del examen fue:

32. La achicoria, el rábano, y la remolacha son algunos ejemplos de

- a. Tallos jóvenes
- b. Bulbos
- c. Frutos
- d. Raíces

Siendo la respuesta correcta la D.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 325 cita textualmente:

“Verduras y hortalizas:

Clasificación:

-Raíces: achicoria, apio, colinabo, colirrábano, chirivía, nabo, rábano, remolacha, zanahoria.”

En esta clasificación la achicoria viene encuadrada en dos apartados (según la parte que se utilice): como raíces y como hojas y tallos tiernos.

Como en la pregunta se incluyen también el rábano y la remolacha, claros ejemplos de raíces, no hay lugar a posibles mal entendidos.

Conforme a esta información la pregunta quedaría encuadrada dentro del temario exigido para esta convocatoria. Siendo la respuesta correcta la D.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación.

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 34:

“La respuesta correcta de la pregunta 34 es errónea Se ha dado como correcta la respuesta d (las 3 son formas de transferir calor a los alimentos) cuando la respuesta correcta es la c(radiaciones) Adjunto la foto para demostrar que las radiaciones son uno de los 3 modos de transferencia de calor o medio de transferencia de calor.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 22. –Clasificación de las cocciones según el medio de transferencia de calor, generalidades, tipos y descripción, propiedades, efecto sobre los alimentos y consideraciones específicas.

La pregunta del examen fue:

34. Cómo podemos transferir calor a los alimentos

- a. Por líquido en ebullición
- b. Por sustancias grasas
- c. Por radiaciones
- d. Las tres son formas de transferir calor a los alimentos

Siendo la respuesta correcta la D.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 43: Clasificación de las cocciones según el medio de transferencia de calor, generalidades, tipos y descripción, propiedades, efecto sobre los alimentos y consideraciones específicas.

En el tema 43 del citado libro se explica cuáles son los medios y los modos de transferencia de calor.

Dentro de los **medios** de transferencia de calor en el libro se citan:

Como fuente de calor química: la cocción en agua (por líquido en ebullición), cocción a vapor, cocción en aceite (por sustancias grasas), por aire.

A través de una fuente de calor eléctrica y también como radiación electromagnética mediante microondas, infrarrojos e inducción.

Dentro de los **modos** de transferencia de calor están la conducción, la convección y la radiación.

En el enunciado de la pregunta no se citan ni medios ni modos de transferir calor, simplemente se pregunta cómo se puede transferir calor a los alimentos, con lo que tanto medios como modos serían válidos como respuesta.

Conforme a esta información la respuesta correcta es la D.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación.

2ª- Alegación presentada al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a la pregunta número 33 por LUIS JAVIER CARLOS NICUESA

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 33:

“Presenta alegaciones y solicita que se anule la pregunta 33, porque dicha pregunta corresponde al tema 19: Elaboración de postres a base de frutas dentro de la convocatoria concurso-oposición de ayudantes de cocina con fecha publicación BON 28 noviembre 2022 y no en la convocatoria de este examen, resultando fuera del temario de la parte específica.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. – Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

Y la pregunta del examen fue:

33. La elaboración que se prepara con fruta partida en trozos irregulares y con solución azucarada se denomina

- a. Macedonia
- b. Pulpa
- c. Mermelada
- d. Confitura

Siendo la respuesta correcta la D.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 326 cita textualmente:

“Derivados de las frutas:

-Confitura: se elabora con fruta partida en trozos irregulares y con solución azucarada.”

Conforme a esta información la pregunta quedaría encuadrada dentro del temario exigido para esta convocatoria.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación.

3º- Alegaciones presentada al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a las preguntas números 12, 13, 21, 26, 32, 33 y 53 por MIKEL EZCURRA ARANGO

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 12:

“Mi alegación es la siguiente: “El Staphylococcus aureus crece igualmente en productos dulces, salados, verduras, etc. No especialmente en productos ricos en proteínas. (Tal y como se da por válida la respuesta D todas son correctas)”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 16.-Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.**INTOXICACIONES ALIMENTARIAS. Clases, causas y prevención asociada.**

La pregunta del examen fue:

12.En cuanto al staphylococcus aureus..

- a. Se localiza en las fosas nasales del ser humano*
- b. Crecen sus bacterias en alimentos ricos en proteínas*
- c. Crecen sus bacterias a gran velocidad a temperatura ambiente*
- d. Todas son correctas*

La respuesta correcta es la d.

Un alimento que sea favorable para que crezcan en él las bacterias o el toxigénico: debe ser rico en proteínas, con un pH próximo a la neutralidad, sin flora inhibidora o con un contenido reducido de agua. CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Ildefonso J. Larrañaga.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 13:

Mi alegación es la siguiente: La mandioca es un sinónimo de tapioca según la zona donde se dirija a ella, con lo que considero que esa respuesta no puede ser válida. Además, la tapioca se extrae de la yuca. Por no encontrarse la respuesta correcta debería ser anulada esta pregunta”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. – Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas
La pregunta del examen fue:

13. ¿De qué tubérculo se extrae la tapioca?

- a. Patata
- b. Boniato
- c. Mandioca
- d. Batata

La respuesta correcta es la c.

Mandioca no es sinónimo de tapioca.

La tapioca es la fécula extraída de la raíz de la mandioca tras tratamiento térmico, lavado y desecado. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN MANUAL TEORICO-PRÁCTICO. C. Vázquez.

Mandioca: Latín: Manihot esculenta. Es una hierba muy robusta, que puede alcanzar los 3 m, que crece en América tropical, también llamada yuca (...). De estas raíces tuberculosas se obtiene la tapioca o sagú (...). DICCIONARIO PRÁCTICO DE GASTRONOMÍA Y SALUD. Miguel J. Jordan.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 21:

“El besugo es un pescado blanco en su clasificación y su color de piel, así como la forma de su cola lo indican. Si bien en invierno-primavera pueden acumular mucha grasa siendo casi pescado azul (por nivel de grasa). La lubina es otro pescado blanco al que en invierno la pasa lo mismo. Así pues, debería cambiarse la respuesta correcta B) Pescado blanco”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. – Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas
La pregunta del examen fue:

21. Según sus propiedades nutritivas, el besugo se clasifica como

- a. Pescado azul
- b. Pescado blanco
- c. Pescado semiblanco
- d. Pescado semiazul

Siendo la respuesta correcta la C.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 323 cita textualmente:

*“-Pescado
-Clasificación*

-Según sus propiedades nutritivas:

-Semiblanco: son pescados con una cantidad de grasa intermedia, entre los que se encuentran la lubina, la dorada o el besugo.”

En el libro Cocineros, instituciones sanitarias. Editorial CEP. Se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. En la página 334 cita textualmente:

“Por su composición nutritiva:

-Pescados semi-blancos: los pescados semi-blancos disponen en su composición de grasa y gelatinas y contienen una cantidad de grasa superior la 2,5 % y sin sobrepasar el 6% de esta, en esta clasificación entran especies que en determinadas épocas de su vida, contienen un porcentaje de grasa muy similar a la de los pescados blancos y en otras épocas es aumentado este porcentaje, en este grupo podríamos nombrar los siguientes pescados: el besugo, el salmonete, la lubina, el rape, el mero, la dorada, etc.”

Conforme a esta información la respuesta correcta es la C.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 26:

“Podrías demostrarme con algo que es castellana? no he conseguido ver ningún plato con estas características y esta denominación. También he preguntado a mucha gente del gremio de cocina y nadie lo conoce.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 18. –Tratamiento culinario del vacuno, del porcino y de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las diferentes piezas de vacuno, porcino y aves.

La pregunta del examen fue:

26. Un ave asada en sartén o cazuela y guarnecida con cuartos de alcachofa, tomates asados y patatas en cuadraditos se denomina

- a. Forestal
- b. Castellana
- c. Endiablada
- d. Souvarof

Siendo la respuesta correcta la B.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 36: Tratamiento culinario de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las aves.

En la página 358 cita textualmente:

“Otras elaboraciones de aves asadas al horno, emparrilladas, en cazuela o asador Castellana: asadas en sartén o cazuela y guarnecidas con cuartos de alcachofas, tomates asados y patatas en cuadraditos.”

Conforme a esta información la respuesta correcta es la B.

Quedando de esta manera acreditado de donde se ha obtenido la información.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 32:

“La achicoria no es clasificada como raíz, sino como hoja y tallos tiernos. Debería de anularse esta pregunta por no ser ninguna respuesta correcta.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. –Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

La pregunta del examen fue:

32. La achicoria, el rábano, y la remolacha son algunos ejemplos de

- a. Tallos jóvenes
- b. Bulbos
- c. Frutos
- d. Raíces

Siendo la respuesta correcta la D.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

En la página 325 cita textualmente:

“Verduras y hortalizas:

Clasificación:

-Raíces: achicoria, apio, colinabo, colirrábano, chirivía, nabo, rábano, remolacha, zanahoria.”

En esta clasificación la achicoria viene encuadrada en dos apartados (según la parte que se utilice): como raíces y como hojas y tallos tiernos.

Como en la pregunta se incluyen también el rábano y la remolacha, claros ejemplos de raíces, no hay lugar a posibles mal entendidos.

Conforme a esta información la respuesta correcta es la D.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 33:

“Porque es confitura? -definición confitura: conserva dulce que se elabora cociendo fruta en azúcar o almíbar y según el procedimiento resulta fruta glaseada o mermelada. -definición mermelada: conserva dulce que se elabora cociendo fruta entera o troceada en un poco de agua y con una proporción de azúcar. Las 2 respuestas deberían de ser buenas porque el enunciado de la pregunta no da suficiente información para decantarse por una u otra.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. –Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

La pregunta del examen fue:

33. La elaboración que se prepara con fruta partida en trozos irregulares y con solución azucarada se denomina

- a. Macedonia
- b. Pulpa
- c. Mermelada
- d. Confitura

Siendo la respuesta correcta la D.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 16: Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

En la página 326 cita textualmente:

“Derivados de las frutas:

-Confitura: se elabora con fruta partida en trozos irregulares y con solución azucarada.

- Mermelada: la fruta está mezclada con azúcar y triturada.”

Conforme a esta información la respuesta correcta es la D.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 53:

“Creo que la densidad para utilizar con cuchara no especifica mucho el grosor y la de 25-25 también daría el grosor. aparte normalmente la bechamel se hace con la misma cantidad de grasa y harina y la respuesta 25-25 es la única que la cumple. por todo esto pido que la opción b también sea correcta.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 21. –Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas básicas y derivadas. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una.

La pregunta del examen fue:

53. Para la elaboración de una bechamel fluida, con densidad para utilizar con cuchara, la proporción para un litro de leche será

- a. 50 gramos de mantequilla y 60 gramos de harina
- b. 25 gramos de mantequilla y 25 gramos de harina
- c. 100 gramos de mantequilla y 110 gramos de harina
- d. 200 gramos de mantequilla y 225 gramos de harina

Siendo la respuesta correcta la A.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 41: –Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas básicas y derivadas. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una.

En la página 424 cita textualmente:

“Salsa Bechamel

Bechamel fluida, con densidad para utilizar con cuchara:

-50 gramos de mantequilla

-60 gramos de harina

-1 litro de leche.”

Conforme a esta información la respuesta correcta es la A.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

4º- Alegación presentada al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a la pregunta número 60 por JAVIER GARCIANDIA IRAÑETA

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 60:

“Presenta alegaciones a la pregunta 60, indicando que se debe anular puesto que ninguna opción de respuesta corresponde al artículo 6 de la LO 3/2007, de protección de datos personas y garantía de los derechos digitales y que ninguna de las opciones de respuesta se corresponde con ningún artículo de la LO3/2007.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, respecto a este tema dice textualmente:

Tema 8. –La Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno: disposiciones generales. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Disposiciones generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de hombres y mujeres: el principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres.

Y la pregunta del examen fue:

El tratamiento de los datos de carácter personal requerirá:

- a. El consentimiento inequívoco del afectado, salvo que una ley disponga otra cosa
- b. El consentimiento inequívoco del afectado en todo caso, sin excepción
- c. Solamente en algún caso concreto el consentimiento de afectado
- d. Por regla general, no hace falta el consentimiento del afectado

La respuesta correcta es la A.

Se desestiman las alegaciones puesto que ni en la convocatoria ni el temario se indica que la respuesta correcta tiene que coincidir con ningún artículo concreto de la Ley Orgánica, ni ser una reproducción literal de artículos de la misma.

La respuesta correcta, el consentimiento del interesado salvo que una norma con rango de ley disponga otra cosa, es uno de los principios de la protección de datos y se encuentra claramente plasmada en toda la aplicación de la ley orgánica y en Reglamento (UE) 2016/679.

En el Título II, «Principios de protección de datos», (el entrecomillado es dicción textual de una parte del tema) dice la exposición de motivos, se regulan asimismo las posibles habilitaciones legales para el tratamiento fundadas en el cumplimiento de una obligación legal exigible al responsable, en los términos previstos en el Reglamento (UE) 2016/679, cuando así lo prevea una norma de Derecho de la Unión Europea o una ley, que

podrá determinar las condiciones generales del tratamiento y los tipos de datos objeto del mismo así como las cesiones que procedan como consecuencia del cumplimiento de la obligación legal.

En dicha exposición de motivos, en el título II de la Ley Orgánica, y en el Reglamento (UE) 2016/679, (art 6, art 8, etc.) son continuas las referencias a las habilitaciones legales que excepcionan la necesidad de consentimiento del interesado.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

5º- Alegaciones presentadas al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a las preguntas números 12, 41 y 48 por M. MAR GONZALEZ GARCIA

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 12:

“Nº 12 pertenece al tema “intoxicaciones alimentarias” que no está incluido en la convocatoria”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 16.-Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas. **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS. Clases, causas y prevención asociada.**

La pregunta del examen fue:

12.En cuanto al staphylococcus aureus..

- a. Se localiza en las fosas nasales del ser humano*
- b. Crecen sus bacterias en alimentos ricos en proteínas*
- c. Crecen sus bacterias a gran velocidad a temperatura ambiente*
- d. Todas son correctas*

Siendo la respuesta correcta la d.

La pregunta 12, aparece en el tema 16 de la convocatoria.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 41:

“Nº 41 no se encuentra dentro del tema 20 “tratamiento culinario de los potajes, creas y sopas” donde solo se mencionan definición, propiedades, aplicaciones y clasificación.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

La pregunta 41 aparece en el tema 21 de la convocatoria:

-Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y comentarios. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas básicas y derivadas. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones alternativas de cada una.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 48:

“Nº 48 pertenece a un tema no incluido en la convocatoria. La única mención del despiece del vacuno es por su clasificación según categoría (extra, primera...,) que si está incluido en el tema 10 “materias primas” de la convocatoria.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 10. –Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

Tema 18. –Tratamiento culinario del vacuno, del porcino y de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las diferentes piezas de vacuno, porcino y aves.

La pregunta del examen fue:

48. ¿Dónde podemos localizar en el despiece del vacuno la “aguja”?

- a. En el cuarto trasero, en la pierna
- b. En el cuarto trasero, en el lomo
- c. En el cuarto delantero, en el pandero
- d. En el cuarto delantero, en la espaldilla

Siendo la respuesta correcta la c.

La pregunta 48, aparece en el tema 10 y en el tema 18 de la convocatoria:

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

6º- Alegación presentada al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a la pregunta números 36 por CAROLINA MARCOS RUIZ

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 36:

“Presenta alegaciones y solicita que se anule la pregunta 36, por no haber una respuesta válida que abarque los 3 alimentos a los que se refiere el enunciado de la pregunta. Si bien es cierto que el aceite de oliva es rico en ácidos grasos monoinsaturados, el pescado es rico en ácidos grasos poliinsaturados como el omega 3. Se adjuntan documentos.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 9. –Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.

La pregunta del examen fue:

36. El aceite de oliva, las carnes de ave y los pescados son ricos en

- a. Ácidos grasos monoinsaturados
- b. Ácidos grasos poliinsaturados
- c. Ácidos grasos saturados
- d. No son ricos en ácidos grasos

Siendo la respuesta correcta la A.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 1, editorial MAD, se encuentra el tema 11: Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.

En la página 227 cita textualmente:

“El aceite de oliva, las carnes de ave y pescados son ricos en ácidos grasos monoinsaturados.”

Si bien es cierto que los pescados (en especial los pescados azules) son ricos en ácidos grasos poliinsaturados, como el omega 3, también es cierto que son ricos en ácidos grasos monoinsaturados, como el omega 7, (en especial el salmón y la anchoa).

Por ejemplo, el salmón, en su composición nutricional, tiene casi 5 veces más ácidos grasos monoinsaturados que poliinsaturados. La lubina y el salmonete entre otros tienen más cantidad de ácidos grasos monoinsaturados que poliinsaturados, por nombrar algunos ejemplos.

La respuesta que responde a la pregunta es la opción A ya que engloba los tres alimentos.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

7º- Alegación presentada al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a la pregunta número 57 por ANDER MUGICA UNANUE

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 57:

“Presenta alegaciones y solicita que se anule la pregunta 57, porque no se pide en las bases de la convocatoria.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, respecto a este tema dice textualmente:

Tema 3. –El Parlamento o Cortes de Navarra: composición, organización y funciones. El Defensor del Pueblo de la Comunidad Foral de Navarra: funciones, procedimiento y resoluciones.

Y la pregunta del examen fue:

57. El Defensor del Pueblo

- a. Es nombrado por el Parlamento por un periodo de 5 años y está sujeto a mandato imperativo del mismo
- b. No recibe instrucciones de ninguna autoridad ni estará sometido a mandato imperativo. Desempeña sus funciones con autonomía y según su criterio**
- c. Desempeña sus funciones con autonomía teniendo en cuenta los criterios que le indique el Gobierno de Navarra
- d. Es un órgano que actúa por delegación del Gobierno de Navarra.

Como se puede apreciar la pregunta correcta es la **b**, que indica como “desempeña sus funciones” el Defensor del Pueblo, y en el temario hay un apartado concreto relativo a las funciones del Defensor del Pueblo.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

8º- Alegaciones presentadas al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a las preguntas números 23, 24, 26 y 60 por SERGIO PRIOR MARTIN

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 23:

“Presenta alegaciones: La receta de “Entrecot al minuto” no sale en ningún libro de recetas con cierto prestigio culinario. El entrecot, se trata de una pieza de res del lomo bajo de la misma desprovisto de hueso y con un grosor mínimo de 1.5 cm. No es una pieza “aplastada” ni “simple. Aunque la pregunta está mal formulada por el término “muy aplastado” (que quizás se podría asemejar al lomo bajo respecto al lomo alto, que tiene una forma algo más aplastada que este) la respuesta que más se le podría asemejar es Entrecot poco hecho, que no está puesta entre las 4 respuestas posibles.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 18. –Tratamiento culinario del vacuno, del porcino y de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las diferentes piezas de vacuno, porcino y aves.

La pregunta del examen fue:

23. Un entrecot simple muy aplastado y salteado rápidamente en la sartén a fuego vivo y en aceite bien caliente se denomina

- a. Entrecot al minuto
- b. Entrecot al momento
- c. Entrecot doble
- d. Entrecot château

Siendo la respuesta correcta la A.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 34: Tratamiento culinario del vacuno: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de las diferentes partes del vacuno.

En la página 321 cita textualmente:

“Lomo

Del lomo sacamos los entrecôttes, villagodio, chuletas y porterhouse-steak.

Entrecotes:

-Entrecot al minuto: es un entrecot sencillo muy aplastado y salteado rápidamente en la sartén a fuego vivo y en aceite bien caliente.”

Conforme a esta información la respuesta correcta es la A.

Quedando de esta manera acreditado de donde se ha obtenido la información.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 24:

“Presenta alegaciones: El enunciado de esta pregunta es totalmente incongruente. No hay por dónde cogerlo. Para empezar: te dice que son “pequeños filetes o tiras de vacuno” a ver, o una cosa o la otra, que no es lo mismo. Luego: “que generalmente salteados” con lo que lo puedes hacer: hervido, cocido, breseado, asado...ya que según el enunciado es “generalmente”. Seguimos: y “casi siempre cubiertos de salsa tipo curry, a la crema

etc...” Para empezar, no hay una salsa tipo curry. El CURRY: se trata de una mezcla de varias especias, en donde casi siempre encontramos cúrcuma, pimienta, comino, clavo, jengibre y coriandro, entre otras. Lo que si podemos encontrar es una salsa al curry. A parte que según el enunciado puedes poner una salsa a la crema (hay miles en el recetario) o la que quieras. Con ese enunciado, describiendo la receta con los términos: generalmente, casi siempre, tipo. la respuesta correcta podría ser cualquiera de las cuatro propuestas menos el Goulash.

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 18. –Tratamiento culinario del vacuno, del porcino y de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las diferentes piezas de vacuno, porcino y aves.

La pregunta del examen fue:

24. La preparación consistente en pequeños filetes o tiras de vacuno, generalmente salteados y casi siempre cubiertos de salsa tipo curry, a la crema, etc. Se denomina

- a. Fricassé
- b. Emincés
- c. Goulash
- d. Carbonada

Siendo la respuesta correcta la B.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 34: Tratamiento culinario del vacuno: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de las diferentes partes del vacuno.

En la página 327 cita textualmente:

“Emincés:

Pequeños filetes o tiras que se preparan generalmente salteados y casi siempre cubiertos de salsa tales como curry, a la crema, etc.”

Esta elaboración recibe el nombre por el tipo corte característico de la carne, en tiras, en algunos libros lo definen como pequeños trozos cuadrados, lonchas etc

Diccionario práctico de gastronomía y salud. Miguel J.Jorda. página 420:

“Emince: se llama así al tipo de corte de carnes o pescados, en pequeños trozos cuadrados”

En el diccionario Larousse gastronomique en español página 432

“Émincé: loncha fina de carne, asada, breseada o hervida, napada con una salsa y calentada de nuevo en el horno (sin ebullición para que no pierda su textura suave y ierna)”.

La denominación Emincé admite variables en cuanto a salsa de acompañamiento y método de cocción, pero siempre tendrá que ser una cocción rápida y con el corte característico de la carne (tiras, pequeños filetes, rebanadas...).

Las otras tres opciones de respuesta son guisos de carne con unas cocciones largas, de unas 2 horas, y con ingredientes muy característicos, como por ejemplo el pimentón en el goulash, la cerveza en la carbonada y la harina y mantequilla en el fricassé.

Conforme a esta información la respuesta correcta es la B.

Quedando de esta manera acreditado de donde se ha obtenido la información y no observándose posibles mal entendidos en el enunciado ni en las posibles respuestas.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 26:

“Presenta alegaciones: En ningún recetario o libro de prestigio culinario sale la receta de “Ave a la Castellana” La pregunta debe de ser anulada. No se pueden sacar/inventar recetas de libros, como los que venden algunas editoriales para los aspirantes a oposiciones, sin ningún criterio, falsos e inventados y lo más grave sin ninguna calidad culinaria.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el anexo I correspondiente a la parte específica, de la resolución 2936/2022 publicada en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, dice textualmente:

Tema 18. –Tratamiento culinario del vacuno, del porcino y de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las diferentes piezas de vacuno, porcino y aves.

La pregunta del examen fue:

26. Un ave asada en sartén o cazuela y guarnecida con cuartos de alcachofa, tomates asados y patatas en cuadraditos se denomina

- a. Forestal
- b. Castellana
- c. Endiablada
- d. Souvarof

Siendo la respuesta correcta la B.

En el libro Cocineros (parte específica) Comunidad Foral de Navarra, volumen 2, editorial MAD, se encuentra el tema 36: Tratamiento culinario de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones de las aves.

En la página 358 cita textualmente:

“Otras elaboraciones de aves asadas al horno, emparrilladas, en cazuela o asador

Castellana: asadas en sartén o cazuela y guarnecidas con cuartos de alcachofas, tomates asados y patatas en cuadraditos.”

Conforme a esta información la respuesta correcta es la B.

Quedando de esta manera acreditado de donde se ha obtenido la información.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 60:

“Presenta alegaciones a la pregunta 60, indicando que “la redacción de la pregunta 60 no es muy literal al texto de la normativa, lo que da lugar a error respecto a las respuestas”.

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, respecto a este tema dice textualmente:

Tema 8. –La Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno: disposiciones generales. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Disposiciones generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de hombres y mujeres: el principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres.

Y la pregunta del examen fue:

El tratamiento de los datos de carácter personal requerirá:

- a. **El consentimiento inequívoco del afectado, salvo que una ley disponga otra cosa**
- b. El consentimiento inequívoco del afectado en todo caso, sin excepción
- c. Solamente en algún caso concreto el consentimiento de afectado
- d. Por regla general, no hace falta el consentimiento del afectado

La respuesta correcta es la A.

Se desestiman las alegaciones puesto que ni en la convocatoria ni el temario en concreto se indica que la respuesta correcta tiene que coincidir con ningún artículo concreto de la Ley Orgánica, ni ser una reproducción literal de artículos de la misma.

La respuesta correcta, el consentimiento del interesado salvo que una norma con rango de ley disponga otra cosa, es uno de los principios de la protección de datos y se encuentra claramente plasmada en toda la aplicación de la ley orgánica y en Reglamento (UE) 2016/679 (Exposición de motivos respecto al Título II de la LO, el propio Título II, Reglamento (UE) 2016/679, (art 6, art 8, etc.)

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

Respecto a la observación en la que informa que en el turno de discapacidad: GARBALENA ALEGRIA, MARIA ANTONIA. No puede presentarse a la oposición ya que no poseía el título exigido en el momento de la inscripción a la oposición tal y como lo dicta la normativa de la misma.

La Resolución por la que se aprueba la convocatoria en su base 9.4 indica el momento de acreditación de requisitos.

RESOLUCIÓN 2936/2022, de 7 de noviembre, de la directora general de Función Pública, por la que, en el marco de los procesos de estabilización para la reducción de la temporalidad en el empleo público, se aprueba la convocatoria del procedimiento de ingreso, mediante concurso-oposición, de un número máximo de nueve plazas del puesto de trabajo de cocinero, al servicio de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y sus organismos autónomos.

9.–Elección de vacantes y acreditación de requisitos.

9.4. De forma simultánea al plazo de diez días hábiles para la elección de vacantes, las personas aspirantes deberán presentar la siguiente documentación:

a) Copia de uno de los títulos exigidos en los apartados 2.1.c), 2.1.5. y 2.1.6. De la convocatoria o del resguardo de haber satisfecho los derechos para su obtención, o en su caso, certificación de estar en condiciones de obtenerlo con anterioridad a la finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Es lo que procede informar.

9º- Alegaciones presentadas al resultado provisional de la prueba de la fase de oposición relativa a las preguntas números 57 y 60 por AMAIA URRRA EGEA

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 57:

“Presenta alegaciones a la pregunta nº 57, relativa al Defensor del Pueblo, indicando que: “las opciones que nos dan en esta pregunta no corresponden conforme el temario” ... y que las opciones que se dan a esa pregunta están comprendidas entre los artículos 1 a 10, y pide que se anule la pregunta.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, respecto a este tema dice textualmente:

Tema 3. –El Parlamento o Cortes de Navarra: composición, organización y funciones. El Defensor del Pueblo de la Comunidad Foral de Navarra: **funciones**, procedimiento y resoluciones.

Y la pregunta del examen fue:

57. El Defensor del Pueblo

- a. Es nombrado por el Parlamento por un periodo de 5 años y está sujeto a mandato imperativo del mismo
- b. No recibe instrucciones de ninguna autoridad ni estará sometido a mandato imperativo. **Desempeña sus funciones con autonomía y según su criterio****
- c. Desempeña sus funciones con autonomía teniendo en cuenta los criterios que le indique el Gobierno de Navarra
- d. Es un órgano que actúa por delegación del Gobierno de Navarra.

La respuesta correcta es la b.

Como se puede apreciar la pregunta correcta es la b, que indica como “desempeña sus funciones” el Defensor del Pueblo, y en el temario hay un apartado concreto relativo a las funciones del Defensor del Pueblo, que abarca todo lo relativo a dichas funciones.

En ningún caso indica el temario ni la convocatoria que las preguntas se tienen que ceñir a artículos concretos sino a materias o apartados de materias.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación

ALEGACIÓN PRESENTADA PREGUNTA NÚM 60:

“Presenta alegaciones a la pregunta 60, indicando que “las opciones que nos da de respuesta a esta pregunta no tienen nada que ver con lo que dice la Ley Orgánica de protección de datos, no están a tenor literal de la ley”. Añade, que la respuesta correcta que es la b) no aparece escrita de esta manera en ningún lado y pide que se anule la pregunta.”

MOTIVACIÓN POR LA QUE SE DESESTIMA:

El temario publicado en el BON, BOLETÍN Nº 230- 21 de noviembre de 2022, respecto a este tema dice textualmente:

Tema 8. – La Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno: disposiciones generales. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Disposiciones generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de hombres y mujeres: el principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres.

Y la pregunta del examen fue:

El tratamiento de los datos de carácter personal requerirá:

- a. El consentimiento inequívoco del afectado, salvo que una ley disponga otra cosa
- b. El consentimiento inequívoco del afectado en todo caso, sin excepción
- c. Solamente en algún caso concreto el consentimiento de afectado
- d. Por regla general, no hace falta el consentimiento del afectado

La respuesta correcta es la A (no la b, como indica la alegante)

Dicha respuesta, que es uno de los principios de la protección de datos, se encuentra claramente plasmada en toda la aplicación de la ley orgánica y en el Reglamento (UE) 2016/679. En ningún caso ni tampoco la convocatoria indica que las respuestas a las cuestiones que se plantean en la prueba deban ser literales de la ley.

En el Título II, «Principios de protección de datos», (el entrecomillado es dicción textual de una parte del tema) dice la exposición de motivos, se regulan asimismo las posibles habilitaciones legales para el tratamiento fundadas en el cumplimiento de una obligación legal exigible al responsable, en los términos previstos en el Reglamento (UE) 2016/679, cuando así lo prevea una norma de Derecho de la Unión Europea o una ley, que podrá determinar las condiciones generales del tratamiento y los tipos de datos objeto del mismo así como las cesiones que procedan como consecuencia del cumplimiento de la obligación legal.

En dicha exposición de motivos, en el título II de la Ley Orgánica, y en el Reglamento (UE) 2016/679, (art 6, art 8, etc.) son continuas las referencias a las habilitaciones legales que excepcionan la necesidad de consentimiento del interesado.

Por todo lo expuesto, SE DESESTIMA la alegación