



Procedimiento selectivo para ingreso y acceso a los Cuerpos de Profesores de Artes Plásticas y Diseño (0595). Especialidad de DISEÑO GRÁFICO (512).		
PRIMERA PRUEBA - PARTE A	Sesión A-1.	Tiempo: 5 horas.

Encargo:

Diseño de un sistema de identidad visual de la empresa “La Sancha”

Empresa:

“La Sancha” es una empresa familiar cuyo origen es una tienda de encurtidos y salazones desde el año 1955.

En la actualidad ha evolucionado a un espacio gastronómico cuya especialización son los encurtidos.

Apuestan por los productos locales, de calidad y con carácter.

Características:

Disponen de:

-**Tienda** física donde venden productos para llevar: *las clásicas aceitunas, las alcaparras, coliflores, ajos, berenjenas, cebollas y pepinillos, etc. Y diferentes tipos de banderillas, gildas, aceitunas rellenas, etc.* Y todo tipo de productos y objetos complementarios relacionados con el consumo de encurtidos.

-**La Tasca** donde degustar el aperitivo acompañado de un buen vermut de grifo, vinos locales o cerveza de producción artesana.

- **Espacio Vinagre:** Espacio de experiencias gastro donde conocer los tipos de encurtidos, sus usos culinarios o conocer encurtidos de Asia, Europa, India...Reserva para grupos de no más de 10 personas.

Planteamiento

- Creación de un Sistema de identidad visual de la marca principal “La Sancha” y de submarcas: “La Tienda”, “La Tasca” y “Espacio Vinagre”.
- Aplicaciones. Usos y soportes.
- Pequeño manual de uso de la marca principal y submarcas.
- Concepto gráfico. Desarrollo y fundamentos.

Entrega

- Cuaderno de trabajo con el proceso de trabajo sellado por el tribunal.
- PDF>>>
- Carpeta en el pendrive entregado, nombrada de la siguiente manera: código de opositor + guión bajo + Sesión1

Temporalización

Sesión de 09:00 a 14:00 h

Transcurrida la primera hora se podrá trabajar con el ordenador.

ENCURTIDOS

De salmueras y vinagres: el gran cóctel de los encurtidos españoles.

Con los encurtidos son todo ventajas: son fresquitos, crujientes, siempre están listos para comer y duran un montón. No te quedes en las aceitunas de siempre y descubre dónde encontrar los mejores.

Por ROSA MOLINERO

Fotos GORKA LAMBURU

Fuente.- Revista "el Jardín de Epicuro": Molinero, R., Lamburu, G. (2023). De salmueras y vinagres. El Jardín de Epicuro, volumen 36, págs. 24-29. <https://gastroataraxia.es>

El verano está en las últimas, pero todavía nos gustaría que la nevera fuera una habitación más de la casa. ¿Quién no se acostaría un rato encima de una lechuga en el cajón de las verduras? Yo misma quisiera vivir dentro de una sandía y alimentarme de gazpacho hasta octubre, pero no puede ser. ¿Y de encurtidos fresquitos? Ojalá, pero tampoco llegaría viva al otoño. Sin embargo, en cuanto aprieta el calor, me vuelvo adicta a ellos. Ese crujido, seguido de la jugosidad avinagrada de los encurtidos me parece la mar de refrescante. Y no hablo sólo de pepinillos y cebolletas: en España tenemos tal variedad de encurtidos y tan buenos que no me extrañaría que Rosalía les dedicara una canción.

Además, están de moda: lo dice Ricard Perelló, de Perelló 1898, una familia que ha consagrado la conserva en Barcelona. "Actualmente, los encurtidos están más fuertes que nunca, tanto para elaborar platos en la alta cocina como para servir en aperitivos. Esta última gama es la que más está creciendo". Afirmo que lo que más ha vendido son los ajos blancos, las alcaparras y los alcaparrones. "Hoy funcionan muy bien las combinaciones de encurtidos, como las gildas, distintas olivas con ventresca y cebollita, etc. Como novedad, tenemos un tomate verde encurtido que está funcionando muy bien".

Pero, por supuesto, encurtir o no encurtir, y cómo hacerlo, depende del país y/o la cultura. "En España", cuenta Robert Ruiz, del laboratorio de fermentados y encurtidos Kami de Deus, "tenemos el escabeche, que no sólo es el que se hace con carne o pescado: es una conserva de vinagre, aceite, agua o vino, y distintas especias. El aceite hace que no se oxide, el vinagre cocina el alimento y previene el desarrollo de organismos patógenos, la sal, pimienta, especias enmascaran los sabores menos agradables que hayan generado los patógenos que se han podido colar y algunos son antibacterianos, como el romero o el tomillo".

Sea en sal, con fermentación o sin ella, o en vinagre, los españoles encurtimos de todo.

ACEITUNAS

Antes se comían de postre, ahora casi siempre al inicio, como tapa, y en ensaladas y guisos. No necesitan mucha más presentación porque todos las conocemos.

Sobra decir dónde podemos comprarlas pero, por si acaso, recordemos que en España tenemos un templo de las aceitunas en casi todas las ciudades: en cada mercado, concretamente, en la parada de salazones y conservas. Y, si no, en tiendas más o menos especializadas y supermercados.

ALCAPARRAS Y ALCAPARRONES

Avinagradas y aromáticas, las alcaparras formaban parte de un sinfín de recetas y hoy parece que nos dan un poco igual. Pero siempre estamos a tiempo de rectificar, porque unas buenas alcaparras, como las menorquinas de Mel i Untis, tanto sirven para picar

como para potenciar una vinagreta, añadir a un guiso de carne o para darle otro matiz a una salsa la pasta.

Por otro lado, de la misma planta de la alcaparra (*Capparis spinosa*), que es el capullo prieto de una flor, también se obtiene otro encurtido: los alcaparrones. Son los frutos inmaduros de la planta y parecen diminutas sandías que dan ganas de ponértelas como pendientes. Encontramos una referencia a estos alcaparrones en la obra de teatro de Juan de la Cueva, *El Infamador* (1581), donde describe un tapeo genial “con mucho alcaparrón”:

*“Trújome unos arenques de Galicia,
con una media que mercó en el pósito,
y un pedazo de queso de Mallorca,
un plato de aceitunas, con pimienta,
con mucho alcaparrón y berenjenas,
curtidas en vinagre con especias,
y un gran jarro de mosto de Cazalla.*

Por si fuera poco, según me cuenta Ibán Yarza, en Murcia también comen los tallos de la alcaparra después de encurtirlos.

AJOS

Te gusta el ajo más que a mí el queso. Que si *all i oli*, que si tostadas untadas con ajo, que si cabezas de ajo al horno. Ya sólo te falta tener varios botes de ajos encurtidos para ir picando como quien come uvas. O, por ejemplo, filetearlos y aderezarlos con vinagre y pimentón para darle otro rollo a una lata de mejillones. La ventaja de estos ajos es que al encurtirlos en vinagre, aceite, sal y especias como la pimienta, el clavo o el laurel, pierden su fuerte sabor antivampiros.

ALTRAMUCES

Los altramuces son una legumbre que se consume tras hidratarla, lavarla y salarla hasta quitarle el amargor. Se consume especialmente en el sur de España y es posible encontrarla en algunos mercados a granel y envasados en supermercados (además de ser muy popular en las ferias, donde la encontraréis justo al lado de las chufas).

Pero si quieres prepararlos en casa, no es nada difícil: deberás comprar altramuces secos tenerlos en remojo durante 24 horas, pasadas las cuales los llevarás a ebullición en agua salada durante 20-30 minutos. Ahora solamente queda escurrirlos y ponerlos en frascos de agua con sal que deberás cambiar cada día durante una semana. Y, recuerda: los altramuces tienen un amargor natural a causa de la lupinina, un alcaloide tóxico. Descarta aquellos altramuces que sean amargos para evitarte una visita a urgencias.

BERENJENAS DE ALMAGRO

Parecen un pequeño monstruito, pero os aseguro que está deliciosa. “¿Cómo nos vamos a comer una berenjena cruda?”. Que sí, que ya veréis. Como dice Néstor Luján en *El ritual del aperitivo* (1995): “se comen tiernas, recién nacidas”, y vienen en un aliño de vinagre, aceite, sal, ajo, cominos, pimentón y agua, tal y como manda la Indicación de Origen Protegido que consiguieron en 1994 estas conservas del Campo de Calatrava. Puedes encontrarlas enteras, embuchadas con pimiento o pasta de pimiento o troceadas. ¡Una delicia para acompañar la cerveza y el vermú!

Las berenjenas de Almagro hace tiempo que salieron del Campo de Calatrava para instalarse en muchos mercados del país. Sin embargo, si no las encuentras en tu tienda de salazones habitual, es posible que en tu supermercado más cercano tengan las de la marca Antonio, elaboradas con pimentón de la Vera y ajos de las Pedroñeras.

CEBOLLETAS Y CEBOLLITAS

Las cebollitas el acompañamiento clásico del cóctel Gibson, elaborado con ginebra y vermú blanco, y te las encuentras en casi todos los mix de encurtidos. Una pequeña bomba avinagrada genial para abrir el apetito y también para limpiar el paladar cuando andas tapeando frituras y guisos contundentes. En su formato más grande, las cebolletas también son una delicia. Las añades a una ensaladilla rusa o a una ensalada de patata. Son ideales en salteados que lleven carne de cerdo o de ternera, para aportar un matiz agridulce. De hecho, incluso puedes usar el jugo de la conserva de cebolla en marinados, con tal de ablandar la carne y darle algo de sabor. Las de la marca Rioverde se encuentran en muchas tiendas, son baratas y con el punto justo de acidez como para no poder parar de comerlas.

COLIFLOR

Siempre acusada de sosa y apestosa, la coliflor encuentra en el encurtido de vinagre y sal una rica metamorfosis: más crujiente y sabrosa, puedes comerla sola, picarla para tu ensaladilla rusa o laminarla y ponerla entre panes y quesos grasos. Tú suéltala por ahí, como quien no quiere la cosa. No digas nada. No mires atrás. Y ya verás como todo el mundo alucina de que algo que se tiene por aburrido llegue a ser tan resultón.

Varios fabricantes españoles la elaboran: en Málaga, la marca Bravo; en Valencia, Seky; en Alicante, La Huerta. También es frecuente encontrarla a granel en los mercados y tiendas especializadas y formando una tríada estupenda junto a la zanahoria y los pepinillos.

HINOJO MARINO

Un encurtido muy común en las Islas Baleares, donde se come encima de pan con aceite y/o tomate, con *trempó*, en sopas o tal cual. Recuerda al hinojo y al apio por sus notas anisadas que contrastan con un fuerte sabor a mar. Además, se sabe que el hinojo marino viajó con piratas y colonizadores por sus propiedades antiescorbútcas, ya que tiene una alta cantidad de vitamina C.

Desde 2005, el hinojo marino está protegido por el gobierno balear: hace falta un permiso para recolectarlo con fines comerciales, aunque se puede recoger hasta un kilo para consumo propio.

HUEVOS

Ahora se ha puesto de moda marinar los huevos a la japonesa, con salsa de soja, mirin y azúcar, -y bien ricos que están-, pero no nos olvidemos de lo fácil y apañao que es encurtir huevos de gallina o de codorniz. Con vinagre del que más te guste, las especias que se te antojen, desde pimienta o eneldo hasta tu mezcla de curry preferida, y algún ingrediente extra, como la cebolla, te armas un frasco de huevos que te hará olvidar el de bar de Moe.

MAZORQUITAS

Igual que las Berenjenas de Almagro y los alcaparrones, las mazorquitas pertenecen al género de encurtidos bebés que devoramos con mucho gusto. Lo bueno de las mazorquitas es que, a diferencia de las mazorcas, te las puedes comer enteras, incluido el raquis o centro ('olote' en México). No son muy dulces, pero sí extracrujientes y perfectas para picar algo fresco, sano y sabroso en mitad del calor del verano que nos quita las ganas de todo.

PEPINILLOS

Cada país los hace a su manera y en Estados Unidos hasta hacen polos helados con ellos. Sea como sea, en España nos gustan de tamaño pequeño y textura crujiente. En España nos gustan de tamaño pequeño y, si son medianos, aprovechamos para

rellenarlos: de pimiento, de anchoa, de bonito, de boquerón. Así son, por ejemplo, los Lagartos de Vallekas. Aunque también tenemos banderillas, esos “espetoncillos de varias tapas insertas en un palillo”, como define Néstor Luján en *El ritual del aperitivo*.

Tenemos mil marcas y muchos tipos de sazón para los pepinillos: de los que saben anchoa, suaves en vinagre, con aroma de eneldo o de mostaza. ¿Cuál es tu preferida?

PIMIENTO VERDE

Hay quien usa los pimientos morrones y otros que usan la variedad italiana, más alargada. La proporción de sal y vinagre es variable, así como las especias y hierbas que lo aromatizan: ajedrea, tomillo, laurel. Sea como sea, esta conserva de pimiento no he tenido manera de encontrarla en ninguna tienda, aunque recuerdo haberla comido en Andalucía. ¿Estará en peligro de extinción el encurtido de pimiento verde?

PIPARRAS O GUINDILLAS

Qué cosa más fina son las piparras encurtidas. Convierten a las potxas en algo superior y forman una tríada magnífica junto a las anchoas y las aceitunas en las gildas. Dicen que las de Ibarra son las mejores del mundo mundial y si quieres probarlas, asegúrate que tienen el sello Eusko Label, que vela por su calidad.

Igual que el resto de los encurtidos que comentamos, puedes encontrar las piparras tanto en el puesto de salazones. Aunque, para mí, las mejores piparras vienen en frasco: las piparras Zubelzu, premiadas con el sello iTQi por su finísimo sabor, son cosa de otro planeta. Querrás ponerlas en bocadillos, para acompañar platos de carne y guisos de legumbre contundentes, con cada cerveza que te abras. O todas las veces que abras la nevera. Estás avisado.

TOMATES

Verdes o maduros, en forma de salsa o enteros, son una de las conservas más habituales en los países del Este. Y alguna vez también lo fueron en España, aunque ahora sea mucho menos frecuente verlos paralizados en el tiempo dentro de un frasco. Sin embargo, el encurtido es un proceso estupendo al que someter los tomates verdes, que no suelen gustar a casi nadie. La mayoría de recetas siguen la regla de $\frac{1}{3}$ de vinagre por $\frac{2}{3}$ de agua y sal y aromatizantes como el ajo, el pimentón, el comino, al gusto. Para los tomates maduros, el eneldo y los granos de mostaza potencian su dulzor.

Puedes comprar los exitosos tomates verdes encurtidos que comentaba Ricard Perelló en Perelló 1898 y en pequeño y gran formato (nunca se sabe si pueden ser tu nueva adicción) en Aceitunas Bernal.

ZANAHORIA

Tal vez sea la zanahoria encurtida la más vilipendiada de las conservas. En los cócteles, nadie de la come. ¿Por qué? Después de comer pepinillos y aceitunas y cebollitas, salados y avinagrados, la zanahoria aporta su toque de dulzor, que todavía es mejor si el encurtido es picante: totalmente a favor de las zanahorias encurtidas.

Stop con el bullying a las zanahorias encurtidas, que tienen mucho qué. Por ejemplo, en el restaurante Monocrom sirven una ensalada de cintas de zanahoria encurtida, con vinagre de arroz, agua, azúcar y sal. Las aliñan con el picante sriracha, aceite, cebolla tierna, pimiento de Espelette, cilantro y yema de huevo para acompañar una costilla de cerdo de Cal Rovira.

¿De qué hablamos cuando hablamos de encurtidos?

Le preguntamos de nuevo a Robert Ruiz, del laboratorio de fermentados y encurtidos Kami de Deus, y nos confirma que es un concepto un poco ambiguo. “Nosotros los entendemos como conservar algo en un ácido o en un pH diferente que haga que los microorganismos no se puedan desarrollar. En sí, un encurtido no es una fermentación.

Pero muchos de estos encurtidos derivan de una fermentación, ya que para encurtir necesitas un vinagre que se ha obtenido a partir de la fermentación”. Sin embargo, cuando pensamos en encurtidos nos vienen a la cabeza tanto las conservas fermentadas como las que no fermentan: berenjenas de Almagro, cebollitas en vinagre, pepinillos, altramuces y más.

Ambos procesos se han usado para conservar los alimentos en un líquido. “Cualquier cosa se puede encurtir: carnes, pescados, verduras, frutas. Otra cosa es que sea típico o no”. Dependía del lugar y de la época del año, se conservaban unas cosas u otras según su disponibilidad. Si era época de cosechar tomates, se enfrascaban una buena cantidad para poder consumirlos muchos meses después de su cosecha ya fuera en tu propia casa, en alta mar o en la guerra. Y así con otras frutas y verduras. Las carnes y pescados no han sido objeto del encurtido, ya que el método de secado y/o salazón es más práctico en este caso, aunque hay algunos ejemplos como los arenques o los huevos encurtidos.

De lo que se sabe menos es de su origen, un poco incierto. El consenso general es que los humanos que vivían en Mesopotamia en el 2400 a C ya encurtían y sabemos con certeza que en el 2000 a C ya se consumían, puesto que aparecen mencionados en los textos Vedas de la religión hindú. Se sabe también que Colón y su tripulación hicieron varios viajes abastecidos por el mismísimo Americo Vespucci (sí, el que le dio nombre al continente americano): el florentino trabajaba en Sevilla como *dealer* de encurtidos.

INFOGRAFÍA

España es líder mundial en producción de aceituna de mesa.

La producción española representa de media el 62% de la producción de la UE y el 17% de la producción mundial.

A nivel de variedad destacan:

hojiblanca con el 46% de la producción total nacional, manzanilla con el 36%, gordal sevillana con el 7%, manzanilla cacereña con el 4% y carrasqueña con el 3%.

A nivel regional:

La producción se localiza en Andalucía con el 80% del total y Extremadura con el 13%. Sevilla, como principal provincia productora, concentra aproximadamente el 58% de la producción total nacional.

Encurtidos en diferentes gastronomías

México	Corea	India	Filipinas	Alemania	Italia			
Nopales, papas, zanahoria, brócoli y/o coliflor, cebolla, ajo y chiles jalapeños	Kimchi (Col china)	Mango, chili verde, limones	Atsara o atchara (papaya y zanahoria)	Chucrut (col fermentada)	Giardineria (cebollas, zanahoria, apio y coliflor)			



(imágenes en el pen drive entregado...)

Procedimiento selectivo para ingreso y acceso a los Cuerpos de Profesores de Artes Plásticas y Diseño (0595). Especialidad de DISEÑO GRÁFICO (512).		
PRIMERA PRUEBA - PARTE A	Sesión A-2.	Tiempo: 5 horas.

Encargo:

Diseño y maquetación de la cubierta y de un reportaje para una publicación propia de la marca que tendrá un carácter promocional corporativo y divulgador. Realización de una infografía a partir de los datos entregados en el texto.

Empresa:

La publicación pretende ser viable con una gran economía de recursos, pero alcanzando la capacidad de servir de vehículo de promoción de la marca y de sus actividades en las tres dimensiones de actividad (*Tienda, La Tasca y Espacio vinagre*) desde los productos y novedades, hasta las actividades y experiencias gastronómicas. Las secciones de la publicación en cada caso se adaptarán y servirán a las necesidades promocionales de la marca en cada número publicado.

Características técnicas básicas de la publicación:

- Formato A5.
- Nº de páginas: 24
- Impresión en Bitono

Planteamiento:

- Cubierta de la publicación.
- Maquetación de cuatro a cinco dobles páginas (texto adjunto) de un reportaje. Considerar:
 - Estructura de la página.
 - Jerarquía de los diferentes niveles de información.
 - Manual de normas gráficas que contenga mínimamente:
 - Carácter corporativo de la publicación.
 - Usos tipográficos. Criterios.
 - Usos de imágenes. Criterios.
- Infografía. Considerar:
 - Crear un diseño de información claro y atractivo.
 - Incluir los títulos de cada información.
 - Añadir diagramas u otras representaciones gráficas para presentar la información entregada en el texto "*Salmueras y*

Vinagres''.

- Usar ilustraciones, iconos, flechas u otros elementos gráficos.

Entrega:

- Cuaderno de trabajo sellado por el tribunal.
- PDF preparado para impresión.
- PDF con las marcas de impresión y retícula.
- PDF con el resultado final.
- Carpeta en el pendrive entregado, nombrada de la siguiente manera: código de opositor + guión bajo + Sesión2.

Temporalización:

Sesión de 09:00 a 14:00

Transcurrida la primera hora se podrá trabajar con el ordenador. No se dispondrá de conexión wifi durante las pruebas.

Procedimiento selectivo para ingreso y acceso a los Cuerpos de Profesores de Artes Plásticas y Diseño (0595). Especialidad de DISEÑO GRÁFICO (512).		
--	--	--

PRIMERA PRUEBA - PARTE A	Sesión A-3.	Tiempo: 5 horas.
---------------------------------	--------------------	-------------------------

Encargo:

Diseño de la propuesta de un microsite para la empresa “La Sancha”, para el lanzamiento y promoción de su nueva identidad y los productos y servicios que ofrece.

Considerar que este microsite debe ser responsive multidispositivo y que la propuesta resuelva al menos dos formatos Desktop y Mobile, aunque se pueden plantear otros formatos relevantes para mostrar la propuesta visual, como por ejemplo Tablet.

Empresa:

“La Sancha” es una empresa familiar cuyo origen es una tienda de encurtidos y salazones desde el año 1955, que en la actualidad ha evolucionado hacia una tienda especializada en este tipo de productos ofreciendo una extensa variedad, y que apuestan por productos locales, de calidad y con carácter. También es un espacio gastronómico especializado en los encurtidos, de divulgación, y que ofrece desde catas de productos, cursos de cocina centrados en las posibilidades de los encurtidos, hasta charlas especializadas, y además cuenta con un espacio de degustación en el que se sirven junto a los encurtidos de la casa una gran variedad de vermouths, vinos y cervezas industriales y artesanas.

Características:

-Nueva identidad visual.

-Tienda física donde venden una amplia gama de productos para llevar, y todo tipo de productos y objetos complementarios relacionados con el consumo de encurtidos.

-La Tasca donde degustar el aperitivo acompañado de un buen vermouth de grifo, vinos fundamentalmente locales y una amplia carta de cervezas de producción artesana o bien industrial.

- Espacio Vinagre: Espacio de experiencias gastronómicas donde conocer los tipos de encurtidos, sus usos culinarios o descubrir encurtidos de Asia, Europa, India...Reserva para grupos de no más de 10 personas.

Planteamiento:

- Creación de la propuesta de un Microsite que promocióne su nueva

marca y submarcas: “La Tienda”, “La Tasca” y “Espacio Vinagre”, así como la oferta de productos y servicios.

- Aplicaciones. Usos y soportes.
- Concepto gráfico. Desarrollo y fundamentos.
- Retícula responsive y Layouts.
- Prototipo básico.

Entrega:

- Cuaderno de trabajo sellado por el tribunal.
- PDF al menos con la propuesta del encargo (resultado visual final y proceso desarrollo técnico como mínimo).
- Carpeta en el pendrive entregado, nombrada de la siguiente manera: código de opositor + guión bajo + Sesión3

Temporalización:

Sesión de 09:00 a 14:00

Transcurrida la primera hora se podrá trabajar con el ordenador. No se dispondrá de conexión wifi durante las pruebas.

Procedimiento selectivo para ingreso y acceso a los Cuerpos de Profesores de Artes Plásticas y Diseño (0595). Especialidad de DISEÑO GRÁFICO (512).		
--	--	--

PRIMERA PRUEBA - PARTE A	Sesión A-4.	Tiempo: 5 horas.
---------------------------------	--------------------	-------------------------

Encargo:

- Memoria de la propuesta y proceso metodológico.
- Presentación (tipo Pecha Kucha) de comunicación pública del proyecto.

Empresa:

Caso de la marca “La Sancha” y sus submarcas, con la que se ha trabajado en los anteriores supuestos 1, 2 y 3, desarrollando diferentes propuestas.

Características:

- La memoria de la propuesta debe recoger los argumentos y valoraciones que se consideren determinantes en el desarrollo de la propuesta realizada para la mejor comprensión del diseño de la propuesta completa. No obstante se puede complementar, si se considera pertinente, con la propuesta de un proceso metodológico ideal para el desarrollo de un proyecto real como este de la marca “La Sancha”, independientemente de la metodología seguida en este desarrollo en la prueba de la oposición dividido secuencialmente en los diferentes supuestos planteados). Argumentar las metodologías que se consideran pertinentes para su aplicación al proyecto; argumentar secuencia, fases, recursos y estrategia (qué métodos, cuándo, cómo, en qué orden y por qué...?).
- Presentación para explicar en diez minutos (tipo *Pecha Kucha*) una comunicación pública de la propuesta. Desarrollar una presentación (entregar en pdf) en la que se comuniquen las ideas y valores principales que aporta la propuesta de todo lo anteriormente desarrollado.
- Todas las piezas se entregarán en .pdf

Entrega:

- Cuaderno de trabajo sellado por el tribunal.
- PDF de la memoria de la propuesta.
- PDF con presentación de comunicación de la propuesta (*Pecha Kucha*).
- Carpeta en el pendrive entregado, nombrada de la siguiente manera: código de opositor + guión bajo + Sesión4

Temporalización:

Sesión de 09:00 a 14:00

Transcurrida la primera hora se podrá trabajar con el ordenador. No se dispondrá de conexión wifi durante las pruebas.