



GUÍA DOCENTE 2024 - 2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Dirección de Sistemas de Información			
PLAN DE ESTUDIOS:	DE	Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias		
FACULTAD :	Escuela Politécnica Superior			
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	DE	LA	Optativa	
ECTS:	6			
CURSO:	Tercero			
SEMESTRE:	Segundo			
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	EN	QUE	SE	Español
PROFESORADO:	Manuel Masías Vergara			
DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:	DE	CORREO	manuel.masias@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none">• Tema 1: Modelos de negocio e innovación<ul style="list-style-type: none">1.1 Economía Digital.1.2 Los modelos de Negocio CANVAS.1.3 Análisis DAFO.1.4 Herramientas de diseño.

- 1.5 Innovación.
- 1.6 Tipos de Innovación.
- 1.7 El Modelo de Innovación como proceso.
- 1.8 Estrategia de Océano Azul.
- Tema 2: Funciones de la DSI
 - 2.1 Definición de Sistemas de la información en las organizaciones.
 - 2.2 Evolución histórica.
 - 2.3 Recursos Materiales y datos: Elementos básicos (Hardware y Software).
 - 2.4 Personas: Como nos organizamos.
 - 2.5 Actividades de la DSI.
- Tema 3: Estrategia y planificación de los sistemas de información
 - 3.1 Transformación digital.
 - 3.2 La organización: usuarios - clientes.
 - 3.3 Evolución histórica.
 - 3.4 Planificación de las TI.
 - 3.5 Selección de la arquitectura empresarial.
Caso: Mercado Libre.
 - 3.6 Evaluación, gestión y control de proyectos.
 - 3.7 El capital humano de TI.
 - 3.8 El rol del CIO.
- Tema 4: Gestión de proyectos de integración de sistemas
 - 4.1 Objetivos, Introducción e Historia.
 - 4.2 Lenguajes de Programación.
 - 4.3 Metodología de Desarrollo, Ágil, CMMi.
 - 4.4 Tipología de Aplicaciones. ERP
 - 4.5 Caso Práctico: Implantación del ERP en CISCO
- Tema 5: Gestión de operaciones
 - 5.1 Objetivos.
 - 5.2 Infraestructura Tecnológica.
 - 5.3 Cloud Computing
 - 5.4 Green IT.
 - 5.5 Virtualización: Virtualización de Servidores.
 - 5.6 Arquitectura Empresarial.
- Tema 6: Gestión de proveedores y seguridad
 - 6.1 Objetivos e introducción a la gestión de servicios.

- 6.2 Rightsourcing, outsourcing, insourcing, multisourcing.
- 6.3 Offshoring. Cómo se implanta y dónde es mejor implantarlo.
- 6.4 Definición de SLA en procesos de externalización.
- 6.5 Caso práctico de contrato SLA.
- 6.6 Seguridad de Información en los negocios.
- 6.7 Seguridad y privacidad.
- Tema 7: Comercio electrónico
 - 7.1 Definición Comercio electrónico.
 - 7.2 Características Comercio electrónico.
 - 7.3 Evolución y situación actual. Éxitos y fracasos.
 - 7.4 Componentes de Negocio electrónico.
 - 7.5 Claves del Comercio electrónico.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio de la ingeniería en industrias agrarias y alimentarias.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ingeniería en industrias agrarias y alimentarias.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ingeniería alimentaria y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector agroalimentario valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.

- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.
- CG9 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales ¿parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc.¿, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
- CG12 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
- CG13 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
- CG14 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
- CG16 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
- CG17 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
- CG18 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
- CG19 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

COMPETENCIAS ESPECIFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE01. Comprender el entorno de un departamento de Sistemas de información desde el punto de vista de la dirección

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se esperan los siguientes resultados de aprendizaje por parte de los alumnos:

- Mejorar la competitividad de una organización mediante la utilización de los sistemas de información.
- Describir las mejoras que se generan al implantar un sistema de información.
- Conocer los conceptos básicos sobre el entorno tecnológico de los sistemas de información
- Realizar un análisis de las ventajas e inconvenientes de los diferentes negocios electrónicos relacionados con la Industria alimentaria.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en proyectos
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo / Trabajo en grupo
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	7.5
	Clases prácticas	15
	Seminarios y talleres	15
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	7,5
	Tutorías (individual / en grupo)	7,5
Actividades autónomas	Preparación de clases	15
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo en campus virtual	15
Actividades de Evaluación	Actividades de evaluación	7.5

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Resultados de las pruebas escritas teóricas y prácticas individuales	25 %
	Resolución de problemas propuestos, resolución de casos prácticos, entrega y exposición de trabajos en grupo, etc.	25 %
Evaluación final	1 prueba final teórico-práctico final	50 %

La asistencia y la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórico-práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura, donde la nota mínima para hacer media con el resto de notas será de 4.0. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

El libro en PDF de la asignatura.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Sistemas de Información Gerencial. | Kenneth C. Laudon New York University.
Jane P. Laudon Azimuth Information Systems. Ed |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Generación de Modelos de Negocio. | Alexander Osterwalder; Yves Pigneur.
Deusto S.A. Ediciones. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Tu modelo de negocio. | Alexander Osterwalder; Yves Pigneur.
Deusto S.A. Ediciones. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Seis sombreros para pensar. | Edward de Bono. Editorial Paidos Iberica |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ La estrategia del Océano Azul. | W. Chan Kim. Editorial Verticales de bolsillo. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Desarrollar la gestión de la creatividad y de la innovación. | Harvard business essentials. Editorial: Deusto. |

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Dirección y Gestión de los Sistemas de Información en la Empresa: Una visión integradora. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Varios Autores. ESIC Editorial. |
|--|---|

WEBS DE REFERENCIA:

■ The 2012 CIO Agenda: Re-imagining IT	The 2012 CIO Agenda: Re-imagining IT/
■ IDC Predictions: European Services in 2013	IDC Predictions: European Services in 2013
■ Enel : The Global ICT transformation	Enel : The Global ICT transformation
■ http://www.cio.com/	http://www.cio.com/
OTRAS FUENTES DE CONSULTA:	
- Google.	
- Informes Gartner.	