



**INFORMÁTICA PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO
GUÍA DOCENTE CURSO 2017-18**

| | | |
|---|---|---|
| Titulación: | Máster Universitario en Tecnologías Informáticas | 853M |
| Asignatura: | Informática para el sector agroalimentario | 5097 |
| Materia: | Informática para el sector agroalimentario. Protocolos y trazabilidad | |
| Módulo: | Tecnologías para la innovación en la empresa | |
| Modalidad de enseñanza de la titulación: | Presencial | Carácter: Optativa |
| Curso: | 1 | Créditos ECTS: 3,00 |
| | | Duración: Anual |
| Horas presenciales: | 30,00 | Horas estimadas de trabajo autónomo: 45,00 |
| Idiomas en que se imparte la asignatura: | Español | |
| Idiomas del material de lectura o audiovisual: | Inglés, Español | |

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

| | | |
|----------------------------|----------------------|---|
| AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN | | R101 |
| Dirección: | C/ Madre de Dios, 53 | Código postal: 26006 |
| Localidad: | Logroño | Provincia: La Rioja |
| Teléfono: | 941299720 | Fax: 941299721 |
| | | Correo electrónico: dpto.agricultura@unirioja.es |
| MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN | | R111 |
| Dirección: | C/ Madre de Dios, 53 | Código postal: 26006 |
| Localidad: | Logroño | Provincia: La Rioja |
| Teléfono: | 941299452 | Fax: 941299460 |
| | | Correo electrónico: dpto.dmc@unirioja.es |

PROFESORADO PREVISTO

| | | |
|------------------|------------------------------------|---|
| Profesor: | Sáenz De Cabezón Irigaray, Eduardo | Responsable de la asignatura |
| Teléfono: | 941299691 | Correo electrónico: eduardo.saenz-de-cabezon@unirioja.es |
| Despacho: | 3207 | Edificio: CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO |
| | | Tutorías: Consultar |
| Profesor: | Marco Mancebón, Vicente Santiago | |
| Teléfono: | 941299746 | Correo electrónico: vicente.marco@unirioja.es |
| Despacho: | 2210 | Edificio: CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO |
| | | Tutorías: Consultar |

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Aplicaciones informáticas específicas orientadas a procesos estratégicos de las empresas del sector agroalimentario.
- Sistemas de gestión en control de calidad.
- Modelización de procesos, producción y explotación.
- Control integrado de plagas y protección de cultivos.
- Agricultura de precisión.
- Sistemas de información geográfica en el sector agroalimentario.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- CG02 - Capacidad de llevar a cabo proyectos relacionados con las tecnologías informáticas.
- CG03 - Habilidad para dar un uso avanzado a las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito de las tecnologías informáticas y, en particular, a las disponibles en la web.
- CG04 - Habilidad para comunicarse oralmente a nivel avanzado sobre temas del ámbito de las tecnologías informáticas, usando la terminología y técnicas aceptadas por los profesionales del sector.
- CG05 - Habilidad para formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito de las tecnologías informáticas usando

correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio.

CG06 - Capacidad de iniciativa y autonomía para las distintas tareas propias de la actividad investigadora en el ámbito de las tecnologías informáticas.

Competencias específicas

CE08 - Capacidad para modelizar y gestionar flujos de trabajo complejos, con aplicaciones en los ámbitos particulares de la aplicación de protocolos y herramientas de trazabilidad o del sector agroalimentario.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conoce los principales usos y aplicaciones específicas de las TIC en las empresas del sector agroalimentario
- Conoce la importancia de los modelos matemáticos y las herramientas informáticas en el modelado de procesos del sector agroalimentario
- Maneja la terminología y herramientas informáticas convenientes para el control integrado de plagas
- Está familiarizado con los Sistemas de Información geográfica e identifica sus posibles usos en el ámbito agroalimentario

TEMARIO

- 1- Aplicaciones informáticas específicas orientadas a procesos estratégicos de las empresas del sector agroalimentario
- 2- Sistemas de gestión en control de calidad
- 3- Modelización de procesos, producción y explotación
- 4- Sistemas de información geográfica en el sector agroalimentario
- 5- Agricultura de precisión
- 6- Control integrado de plagas y protección de cultivos

BIBLIOGRAFÍA

| Tipo: | Título |
|-----------------------------|---|
| Recursos en Internet | |
| | Libro blanco de las TIC en el sector agroalimentario |
| | http://www.fafecyl.jcyl.es/web/jcyl/binarios/766/247/LBAGroalimentario.pdf?blobheader=application%2Fpdf%3Bcharset%3DUTF |
| | El material didáctico (ejercicios prácticos, cuestiones, actividades ...etc) se encontrará disponible en el aula virtual para todos los alumnos matriculados en esta asignatura. |
| | https://unirioja.blackboard.com |

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
Tutorías
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas
Aprendizaje orientado a proyectos

ORGANIZACIÓN

| Actividades presenciales | Tamaño de grupo | Horas |
|---|-----------------|--------------|
| Clases teóricas | Grande | 10,00 |
| Seminarios | Grande | 4,00 |
| Clases prácticas | Informática | 10,00 |
| Talleres | Informática | 4,00 |
| Tutorización de resolución de problemas | Grande | 1,00 |
| Tutorización de proyectos | Informática | 1,00 |
| Total de horas presenciales | | 30,00 |



| Trabajo autónomo del estudiante | Horas |
|---|-------|
| Estudio y trabajo autónomo individual o individual | - |
| Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas | - |
| Preparación en grupo de trabajos, presentaciones (orales, debates,...), actividades en biblioteca | - |
| Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar | - |
| Total de horas de trabajo autónomo | 45,00 |
| Total de horas | 75,00 |

EVALUACIÓN

| Sistemas de evaluación | Recuperable | No Recup. |
|----------------------------------|-------------|-----------|
| Informes y memorias de prácticas | | 40% |
| Trabajos y proyectos | 30% | |
| Pruebas escritas | 30% | |
| Total | 100% | |

Comentarios

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), los apartados de evaluación no recuperable podrán ser sustituidos por otros, a especificar en cada caso.

La evaluación final se corresponde con las actividades de evaluación recuperables (60%)

Criterios críticos para superar la asignatura