

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1755 Sistemas de Información y Bases de Datos en Consumo

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1755 Sistemas de Información y Bases de Datos en Consumo, incluida en el Módulo Formativo MF0246_3 Organización de un Sistema de Información de Consumo, regulada en el Real Decreto 1522/2011, de 31 de octubre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para obtener, organizar y gestionar la información y documentación en materia de consumo.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y BASES DE DATOS EN CONSUMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INFORMACIÓN Y FUENTES EN CONSUMO

1. Tipos de fuentes e información en consumo
2. Fuentes de información institucional en consumo:
3. - Europea
4. - Nacional: el CIDOC (Centro de Información y Documentación en Consumo)

5. - Autonómica
6. - Local
7. Fuentes de información primaria en consumo:
8. - Monografías
9. - Informes técnicos
10. - Revistas (publicaciones periódicas o seriadas)
11. - Catálogos de productos
12. - Normas
13. - Materiales no convencionales y otros
14. - Encuestas a consumidores
15. Fuentes de información secundaria en consumo:
16. - Índices bibliográficos
17. - Índices KWIC/KWOC
18. - Índices de contenidos
19. - Bases de datos (Bibliográficas-factuales-documentales)
20. - Directorios
21. Soportes de la información
22. - Impresos o escritos
23. - Edición electrónica
24. - Multimedia: información audiovisual
25. Normativa reguladora del tratamiento de la información
26. - Propiedad intelectual
27. - Derechos de autor
28. - Protección de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN EN CONSUMO

1. Tipos y herramientas de búsqueda de información: sitios Web, institucionales, páginas personales, foros y grupos de noticias
2. Criterios de calidad, vigencia y fiabilidad de la información y sus fuentes
3. - Autoría
4. - Filiación
5. - Actualidad

6. - Propósito
7. - Audiencia
8. - Legibilidad
9. Análisis comparativo de las fuentes/documentos de información en consumo:
10. - Variables de comparativa: precio, soporte, calidad, accesibilidad
11. - Estimación coste-rendimiento
12. Buscadores de información online:
13. - Bases de datos
14. - Directorios y bibliotecas virtuales
15. - Motores de búsqueda
16. - Metabuscadore

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CATALOGACIÓN Y ARCHIVO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN APLICADAS A LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN EN CONSUMO

1. Determinación de contenidos y tipo de documentos a archivar: casuística de la información en consumo
2. Sistemas de registro de la información y documentación en consumo
3. - Conceptos y características
4. - Tipología. Reclamaciones u otra documentación
5. - Flujo documental
6. - Fases: captación, registro, actualización, modificación y consulta
7. - Funciones y servicios que desarrollan
8. - Los archivos físicos e informáticos de la información
9. Ventajas e inconvenientes del soporte informático, frente a los soportes convencionales
10. Grabación de archivos en distintos formatos:
11. - Textos
12. - Enriquecidos
13. - Web
14. - Imágenes
15. - Sonidos
16. - Videos
17. Codificación de documentos:

18. - Clasificación de documentos y
19. - Niveles de acceso
20. Conservación de documentación obsoleta o histórica:
21. - Vigencia de la documentación
22. - Destrucción de documentación obsoleta o histórica
23. - Archivo definitivo u otros
24. - Realización de copias de seguridad
25. Instrumentos de organización de información y documentación en consumo:
26. - Manual de Archivo y clasificación de documentos
27. - Catalogación y indización de documentos e información
28. Aspectos legales de la archivística y actualización normativa:
29. - Normas en materia de seguridad, integridad y confidencialidad de la información
30. - Protección de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BASES DE DATOS Y CENTROS DOCUMENTALES EN CONSUMO

1. Centros documentales y/o bancos y bases de datos en consumo: el CIDOC
2. Planificación y diseño de un sistema gestor de base de datos según productos y sectores
3. - Información a incorporar
4. - Estructura de la base de datos: relacionales y documentales
5. - Estructura y nomenclatura de las tablas en función del contenido
6. - Control de redundancia de la información
7. - Determinación de administrador/res responsable/s del sistema
8. - Claves y niveles acceso a usuarios
9. - Restricción de datos: niveles de consulta, actualizaciones, generación de informes
10. - Sistemas y controles de seguridad: pérdida, modificación o destrucción fortuita de datos
11. Operaciones básicas de bases de datos en hojas de cálculo
12. - Apertura, cierre, compactación y reparación de una base de datos
13. - Cifrado y descifrado de una base
14. - Conversión de una base de datos
15. - Ordenación

16. - Filtrado
17. - Validaciones
18. - Formularios
19. - Informes
20. - Subtotales
21. - Consolidaciones e informes de tablas y gráficos dinámicos
22. - Vinculación de hojas de cálculo u otro tipo de tablas con bases de datos
23. Comandos de las bases de datos
24. - Conceptos generales
25. - Comandos de manipulación y formato
26. - Análisis de datos: auditoría, referencia circular, formato condicional, escenarios, tablas, buscar objetivos, tablas dinámicas u otros
27. - Comandos de utilidad: buscar, reemplazar, proteger, hipervínculo, validación u otros
28. Métodos de acceso, protección y control de la información por el usuario a través de las bases de datos
29. Aplicación de distintos comandos de las bases de datos
30. - Búsquedas y consultas de información en materia de consumo
31. - Análisis de los resultados de las consultas a bases de datos
32. - Elaboración de informes de la base de datos en consumo
33. Análisis de información y reclamaciones por sectores específicos
34. - Información estadística por tipo de sector y motivo de la reclamación



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es