

Texto nº0

Los sistemas de costes basados en actividades no emergieron hasta mediados de los años 80. Durante muchas décadas antes de los 80, los errores cometidos por los sistemas tradicionales eran pequeños. Las empresas tenían unas líneas de productos relativamente limitadas, por lo que no se presentaban las distorsiones resultantes de producir productos de gran y pequeño volumen y productos estándar y personalizados en las mismas instalaciones. Además, muchos procesos utilizaban intensivamente la mano de obra, y los costes de la mano de obra directa eran bien medidos y asignados con sistemas tradicionales de cálculo de costes. A medida que las organizaciones automatizaron sus procesos, reduciendo muchísimo o incluso eliminando la mano de obra directa, e introduciendo una mayor variedad en sus líneas de productos, exigían unos niveles mucho más altos de actividades de apoyo al producto y de lote. Así pues, a medida que se incrementaba el coste de las actividades de apoyo al producto y de lote, en cuanto al coste de las actividades a nivel de unidad, aumentaron los errores de los sistemas tradicionales de cálculo de costes. Además, a medida que la competencia fue aumentada y se fue haciendo más global, los costes de las malas decisiones (basadas en información distorsionada) se volvieron mucho más altos. Todos estos factores combinados hicieron que subiera el coste de los errores. De forma simultánea, la evolución rápida y continua de la tecnología de la información redujo, en gran manera, el coste de medición. La llegada de los nuevos y automáticos sistemas informáticos, de entrada remota de datos para la programación de producción, procesamiento de pedidos de clientes, gestión de existencias, diseño de ingeniería y muchas otras actividades de la organización incrementó en gran medida el suministro de datos sobre operaciones actuales.

Texto nº1

En caso de presentarse 10 minutos después de la hora asignada, no podrá acceder a la misma, dando por anulada la prueba para ese usuario. En caso de que un usuario no acuda a una prueba, el día y la hora previstos, se dará por anulada la misma para ese usuario de forma automática, consumiendo convocatoria. El usuario deberá llevar consigo a la prueba documento identificativo. Una vez se presente el usuario en el centro acreditado, el responsable del mismo tendrá la obligación de pedirle documento identificativo (DNI, pasaporte, carnet de conducir nacional). Si el usuario no muestra esta información no podrá realizar la prueba. El usuario no comenzará la prueba hasta que el responsable del centro dé como empezada la misma, esto es, cuando todos los usuarios estén identificados y sentados delante del ordenador donde se hará la misma.

Texto nº2

IT Txartela es un Sistema de Certificación de Competencias básicas en Tecnologías de la Información, que acredita los conocimientos que una persona tiene en la utilización de herramientas informáticas e Internet. Sus destinatarios son todos los ciudadanos, que deseen acreditar sus competencias para desenvolverse en la llamada Sociedad de la Información, con un doble objetivo, motivar a los ciudadanos al aprendizaje en materia de Sociedad de la Información a cambio de la obtención de un certificado que acredita sus conocimientos. Es una herramienta que permite a las empresas y administraciones evaluar objetivamente las competencias en TIC de las personas de su organización, así como de las que prevén incorporarse a la misma.

Texto nº3

Hoy día es imprescindible contar con un programa antivirus. El antivirus analiza los ficheros para descubrir si contienen las alteraciones que suelen producirse a causa de los virus (cambios en sus atributos, su tamaño, etcétera). También ejecuta cada programa paso a paso, tratando de detectar anomalías. En general, los antivirus permanecen activos, salvo que se les indique lo contrario, durante el tiempo en que el ordenador permanece en marcha y analizan cada programa que se utiliza. Es lo que se denomina protección permanente o residente. Algo esencial es que el programa de antivirus debe proporcionar una forma de actualizar la versión del antivirus, o las firmas de los virus, para contar con una protección de virus adecuada (se detectan nuevos virus constantemente), normalmente la mayoría traen consigo programas para la actualización de sus base de datos. Es recomendable utilizar el antivirus adquirido para explorar los nuevos programas antes de ejecutarlos o instalarlos, así como las unidades externas del ordenador (USB, CD-ROM...).

Texto nº4

European Software Institute (ESI) fue creado en 1993 por la Comunidad Europea con un importante apoyo institucional y financiero del Gobierno Vasco; nació con la misión de apoyar a las empresas europeas en la adopción de buenas prácticas de ingeniería de software por medio de acciones de promoción y difusión. ESI es por tanto una institución europea especializada en el software y en los procesos de software y representa por ello un importante referente en este ámbito en cuanto a experiencia y especialización. Por otro lado, como Fundación presenta una total independencia frente al conjunto de agentes presentes en el sector de las tecnologías de la Sociedad de la Información (IST): fabricantes hard-soft, compañías consultoras o de servicios informáticos, etc. Esta absoluta independencia nos hace garantes en cuanto a la imparcialidad de nuestros procesos de certificación de conocimientos de las personas en el ámbito de las IST.

Texto nº5

La facturación electrónica es una de las aplicaciones más extendidas de la firma electrónica. Consiste en enviar facturas por medios telemáticos. A estas facturas se les dota de un nivel de seguridad adicional, ya que se exige garantizar la integridad del documento y la autenticidad del origen. Facturación electrónica no es sinónimo de automatización. Sin embargo, en función del volumen de firmas emitido, en algunas Organizaciones se suele automatizar el proceso de firma y envío electrónico de las facturas. A la hora de poner en marcha dicho proceso, es fundamental tener en cuenta al Cliente que recibirá las facturas. Por ello, siempre se debe contar con formatos estándar (ficheros PDF o XML) y se debe facilitar la recepción, visualización del contenido y verificación de la firma. Edatalia data solutions es la empresa vasca que lidera este ámbito de trabajo. Provee de soluciones de software específicos para la implantación de factura electrónica www.edatalia.com.

Texto nº6

Descorchar el Txakoli es cumplir con un rito que en Bizkaia se cultiva desde hace siglos. Es despertar el recuerdo de sabores afrutados y acariciar el paladar con un vino ligero y alegre. Abrir un Txakoli es celebrar un homenaje a todos aquellos que antes que nosotros hicieron lo mismo. Descubre el vino más de moda, perfecto para acompañar los más famosos platos de la gastronomía vasca. La Denominación de Origen "Txakoli de Bizkaia - Bizkaiko Txakolina" abarca todos los términos municipales del Territorio Histórico de Bizkaia, en terrenos situados por debajo de los 400 m. de altitud. La vid se cultiva en suelos de media ladera, resguardados de los vientos del norte y buscando siempre zonas de máxima insolación para conseguir la maduración de las uvas, a una altitud media de 50 - 200 m. Txakoli blanco: Representa entre un 85% y un 90% de la producción total. Elaborado principalmente con las dos variedades blancas recomendadas, Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Zuri Zerratia. De tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, pudiendo tener tonalidades verdosas. Brillante y cristalino. Destacan sus aromas primarios, de intensidad media, con una amplia gama de matices en los que predominan las notas de fruta, junto con otras florales y herbáceas. En boca tienen un gusto típico, ligeramente ácido, fresco y equilibrado. El final de la sensación en boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un postgusto ligeramente amargoso. Txakoli blanco fermentado en barrica: Las producciones de determinados viñedos, ubicados en parcelas con buenas exposiciones, permiten su fermentación en barricas de madera de roble. Presentan colores que van del amarillo pajizo al amarillo pálido, limpios y brillantes. Presentan aromas de intensidad media - alta, con presencia de notas frutales y florales, ensambladas con otras balsámicas. En boca son vinos frescos, equilibrados y complejos. Persistentes, con un postgusto en el que vuelven a parecer las notas frutales, florales y balsámicas. Txakoli rosado: Llamado tradicionalmente "Ojo de Gallo", en su elaboración se aporta un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada Ondarrabi Beltza. De color rosa, con matices entre el fresa pálido y el frambuesa. Limpio y brillante. Aromas de pequeños frutos silvestres, con recuerdos a huerta y pimiento verde, propios de la variedad. En boca son vinos de estructura ligera - media, fáciles de beber, frescos y vivos. Post gusto largo y afrutado que recuerda también a la variedad. Txakoli tinta: Elaborado con la variedad Ondarrabi Beltza, es un vino de carácter joven, con una personalidad muy marcada y diferenciada. De color rojo intenso, con tonalidades que van del rojo cereza al violáceo. Destacan por sus aromas primarios de gran intensidad, con notas de pequeños frutos, pimiento verde y huerta... En boca, son vinos de estructura media, frescos, adecuadamente tánicos, con postgusto afrutado con recuerdos de huerta y pimiento verde, propios de la variedad. Son vinos que por su estructura y complejidad, algunas elaboraciones permiten la crianza, por lo que a estas características hay que añadirle la posible presencia en nariz de notas tostadas, pudiendo complementarse en boca con notas de madera de mayor complejidad.

Texto nº7

El clima en Bizkaia es de tipo oceánico húmedo en la costa y continental en el interior. Las temperaturas son suaves a lo largo de todo el año, con lluvias más frecuentes en la primavera y el otoño, inviernos benignos y veranos no excesivamente calurosos. La temperatura media en verano es de 18°C y en invierno de 8°C. La mejor época para visitar Bizkaia va de mayo a octubre, siendo los meses de junio y septiembre los mejores en cuanto a tiempo y disponibilidad de alojamiento, tanto en la costa como en el interior.

Bizkaia tiene fama en todo el mundo por la calidad de la cocina tradicional y por la imaginación de su nueva cocina. El pescado fresco, y las carnes son los platos más comunes. Preparados a la brasa, o en salsas de diversos tipos, suelen estar acompañados de legumbres, verduras y ensaladas. Postres caseros, pasteles y productos lácteos y quesos son frecuentes como postres. El vino, la sidra y el txakoli son bebidas tradicionales. Hay gran variedad y diversidad de productos para comprar. Existe una moda vasca, sobre todo para la mujer con diseños muy originales. Hay excelentes tiendas de antigüedades. Muy interesante la artesanía tradicional vasca, desde la cerámica, el cristal, el cuero, artículos de pelota vasca, esmaltes, trabajos en hierro y madera, damasquinados, forja, muebles de tipo tradicional como arcones, kutxas etc. Son muy abundantes los productos gastronómicos de alta calidad. sobre todo los señalados con la K de Kalitatea. Quesos artesanos como los de Idiazabal, embutidos, dulces típicos como los canutillos de Bilbao. Vinos, sidra y txakoli. Bizkaia tiene dos idiomas oficiales: el euskera y el castellano. El castellano es hablado por la totalidad de los habitantes. El euskera, de uso más restringido, es el idioma propio y original de Euskadi. Es una lengua cuyos orígenes no han sido desvelados y no tiene parentesco aparente con ninguna de las lenguas vecinas. Señalizaciones en carreteras, aeropuertos, puertos, centros oficiales, etc. son a menudo bilingües. El culto predominante es el católico. No obstante, en las capitales también existen templos de otras religiones. En todos los precios y facturas está incluida la propina, por lo que no se considera obligatoria. A pesar de ello y si se considera adecuado puede dejarse propina para manifestar satisfacción por un buen servicio. La corriente eléctrica habitual es de 220 V y 50 ciclos. Tomas de corriente tipo europeo, de dos conectores redondos. Las principales casas de alquiler de coches tienen numerosas oficinas en Bizkaia, en las capitales y villas más importantes, así como en estaciones de FF.CC y aeropuertos. La moneda oficial de Bizkaia es el Euro. Hay monedas de 0.01, 0.02, 0.05, 0.10, 0.20, 0.50, 1 y 2 euros, Los billetes son de 5, 10, 20, 50, 100, 200 y 500 euros.

[17/02/2011]

Textos de la certificación de Mecanografía de la IT Txartela.

Puede que los textos no se correspondan al 100% con el del examen ya que han sido recopilados a través de Internet por compañeros que han hecho el examen.