

Preguntas finales

1. ¿Qué es y para qué sirve un indicador?
2. ¿Cuáles son los requerimientos no funcionales que se ven afectados por la arquitectura?
3. ¿Qué es un riesgo? ¿Cuáles son los ítems de más alto riesgo según Bohem?
4. ¿Cuáles son las consideraciones que se deben tener en cuenta a la hora de diseñar una interfaz?
5. ¿Qué es la gestión de configuración? Defina línea base y ejemplifique
6. Rejuvenecimiento.

7. Calcule el camino crítico

Tarea	Duración	Dependencia
A	30 min	-
B	10 min	A
C	120 min	B
D	15 min	A
E	80 min	A
F	20 min	A
G	45 min	C, I
H	25 min	G
I	60 min	D
J	25 min	B, I
K	50 min	D
L	30 min	D
M	5 min	J, K, L
N	100 min	E
O	10 min	F
P	10 min	C, H, M, N, O

8. Tipos de planificación organizacional vistos.
9. Característica de todos los riesgos.
10. Definición de recuperabilidad (principios de diseño).
11. Diferencia entre modelo repositorio y modelo cliente-servidor.
12. Describa el problema de las 4 P.
13. ¿Cuáles son los elementos claves de la gestión de proyectos?
14. Describa el modelo MOI.
15. ¿Qué define el diseño arquitectónico? Describa los tipos de organización del sistema.
16. Enumere y describa los principios de diseño.
17. ¿Qué es un proyecto?
18. En planificación temporal, ¿Qué tareas se deben realizar para hacer el seguimiento y control de proyecto?
19. ¿Cuáles son los tipos (áreas) de diseño de software? Describa.

20. ¿Qué es verificación? ¿Qué es validación? De todos los tipos de pruebas vistos, ¿Cuál dirías que se está verificando y cuál que se está validando?
21. ¿Qué es el rejuvenecimiento del software? Describa los tipos.
22. **La empresa de pastas HOGAREÑAS S.A desea hacer un estudio del tiempo de demora en hacer una lasaña, para esto ha identificado las siguientes actividades en minutos. Encontrar el camino crítico, calculando tiempos tempranos y tiempos tardíos. Calcular el tiempo final.**

ACTIVIDADES		PREDECESOR	DURACIÓN
A	Comprar queso		30
B	Rayar queso	A	5
C	Batir huevos		2
D	Mezclar huevos y queso	C, B	3
E	Picar cebollas y hongos		7
F	Cocinar la salsa de tomate	E	25
G	Hervir agua		15
H	Hervir la pasta de lasaña	G, F	10
I	Enjuagar la pasta de lasaña	H	2
J	Unir los ingredientes	I, F, D, B	10
K	Precalentar horno		15
L	Hornear la lasaña	J, K	30

23. ¿Cómo se clasifican los riesgos?
24. ¿Cómo puede ser la organización del sistema? (Diseño arquitectónico).
25. Explique el P-CMM (modelo de capacitación y motivación del personal).
26. Enumere y describa las técnicas de estimación que conozca.
27. Defina y diferencia pruebas de caja blanca y de caja negra. De un ejemplo de cada una.
28. ¿Qué consideraciones se deberían tener en cuenta a la hora de desarrollar una interfaz de usuario?
29. Defina métricas del proceso y del producto/objetivas y subjetivas. ¿Qué son las métricas post mortem y cuáles las tempranas?

30. Desarrolle un PERT de las siguientes actividades

Descripción	Tarea	Precedencia	Duración esperada en días
Realizar entrevistas	A	Ninguna	4
Aplicar cuestionarios	B	A	4
Leer informes de la organización	C	Ninguna	8

Analizar el flujo de datos	D	B, C	3
Introducir prototipos	E	B, C	8
Observar las reacciones hacia el prototipo	F	E	5
Realizar el análisis de costo/beneficio	G	D	8
preparar la propuesta	H	F, G	2
Presentar la propuesta	I	H	2

31. Enumere las actividades del análisis de riesgo.
32. Describa los fundamentos del diseño. ¿Qué es la cohesión funcional? Describa los grados de cohesión.
33. Enumere las técnicas de validación que conozca.
34. ¿Qué tipos de mantenimiento conoce? Defina ingeniería inversa y reingeniería.
35. describa el concepto de cohesión y sus grados.
36. Defina las estrategias de integración.
37. ¿Qué es la barrera del mantenimiento?