

Año Académico "Alba Alonzo de Quesada"



Planta: (504)2232-2110 Ext. 317 Edificio B-2, 2do. Piso Correo: ingenieria.sistemas@unah.edu.hn

PRÁCTICA

Base de Datos I

OBJETIVOS

• Adquirir competencias en el modelado de base de datos.

INSTRUCCIONES

• Lea cada punto de enuncia de la práctica y desarrolle el modelo indicado.

RECURSOS:

• Guía de la práctica.

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

Elabore el modelo relacional – modelo entidad/relación considerando los siguientes términos:

El restaurante "Bit food byte" requiere llevar el control de platos que se producen y consumen en el restaurante, para ello es necesario conocer y relacionar los siguientes conceptos:

- Productos: que son la materia prima para elaborar los acompañantes.
- Acompañantes: varios acompañantes forman lo que es un plato.
- Menú: formado por la producción diaria y existencia actual de platos.
 - ➤ De los productos se requiere conocer número de inventario, nombre del producto, ubicación en bodega, existencia, precio costo, precio venta y proveedor.
 - De los acompañantes se requiere conocer el nombre y precio.
 - De los platos se requiere conocer el nombre y el precio.
 - Del menú diario se desea conocer la fecha de elaboración y la descripción.

"La Educación es la Primera Necesidad de la República"

Universidad Nacional Autónoma de Honduras / CIUDAD UNIVERSITARIA / Tegucigalpa M.D.C. / www.unah.edu.hn

Año Académico "Alba Alonzo de Quesada"





DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA EN SISTEMAS Planta: (504)2232-2110 Ext. 317 Edificio B-2, 2do. Piso Correo: ingenieria.sistemas@unah.edu.hn

Notas:

- Un acompañante puede estar formado por varios productos con una cantidad específica y con un producto se puede elaborar varios acompañantes
- Un plato puede estar formado por varios acompañantes y con un acompañante se puede elaborar varios platos.
- En el menú se detalla la cantidad a producir y la existencia actual en una fecha determinada.