|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **PUNTAJE** | **NOTA** |

****

**PRUEBA PARCIAL PRACTICA**

**UNIDAD I**

**MÓDULO: TALLER DE BASES DE DATOS (A + S).**

**NOMBRE ESTUDIANTE: Diego Obando RUT: 19.337.877-3**

**INSTRUCCIONES GENERALES:**

1. Tiempo para el desarrollo **(2 horas y 10 minutos)**
2. Lea cuidadosamente el ejercicio.
3. Si tiene dudas puede consultar al docente.

**PUNTAJE TOTAL: 69 PTS. NIVEL DE EXIGENCIA: 60%. PUNTAJE NOTA 4.0: 41 PTS.**

**INTRUCIONES ADICIONALES**

1. **Al finalizar la evaluación de modelado de datos, debe guardar sus esquemas, enviar junto con su prueba al correo (jorge.guzmany@correoaiep.cl) el archivo debe llevar por título su nombre y sus 2 apellidos.**

**ITEM I.** Realizar el siguiente modelado de datos (Modelo Conceptual, Lógico y Físico), a partir de los requerimientos que se presentan a continuación:

Le contratan para hacer el análisis y modelamiento de datos (esquemas), que permita apoyar la gestión de un sistema de ventas. La empresa necesita llevar un control de proveedores, clientes, productos, ventas, compras, etc.

* Un proveedor tiene un RUT, nombre, dirección, teléfono y página web. Un cliente también tiene RUT, nombre, dirección, pero puede tener varios teléfonos de contacto y correos. La dirección se entiende por calle, número, comuna y ciudad (la dirección es única para cada cliente y proveedor).
* Un producto tiene un id único, nombre, precio actual, stock y nombre del proveedor. Además, se organizan en categorías, y cada producto va sólo en una categoría. Una categoría tiene id, nombre y descripción.
* Para los trabajadores se desea conocer sus datos personales, además de su cargo al interior de la empresa.
* Por razones de contabilidad, se debe registrar la información de cada venta y compra que realice la empresa, con un id, fecha, cliente o proveedor según corresponda, descuento y monto final. Además, se debe guardar el precio al momento de la venta, la cantidad vendida y el monto total por el producto
* También se necesita información de la ubicación de los productos en bodega, para su posterior reposición en sala.