

**PRUEBA PARCIAL N°1  
MDY3131 FORMA A**

<b>NOMBRE:</b>	
<b>SECCIÓN:</b>	<b>FECHA:</b>

**1.- DETALLE EVALUACIÓN**

<b>EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE 1: Construyendo Bloques Anónimos PL/SQL Simples</b>
<b>COMPETENCIAS Y APRENDIZAJES EVALUADOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Competencia de Especialidad:</b> Programar consultas o rutinas para manipular información de una base de datos de acuerdo con los requerimientos de la organización.</li> <li><b>Competencia de Empleabilidad Resolución de Problemas N1:</b> Identificar y analizar un problema para generar alternativas de solución, aplicando los métodos aprendidos.</li> <li><b>Unidad de Competencia de Especialidad:</b> Desarrolla operaciones sobre la base de datos que permitan administrar los objetos de la misma de acuerdo con requerimientos de usuario y buenas prácticas de la industria. <b>Aprendizajes Procedimentales:</b> Construir bloques anónimos PL/SQL complejos que procesen datos para solucionar los requerimientos de información planteados</li> </ul>

**2.- PUNTAJES, PORCENTAJES Y NOTAS**

Dimensión	Puntaje Máximo Dimensión	Puntaje Obtenido Dimensión	Nota Final Dimensión
Disciplinar	42 (60% 4.0)		

**3.- INSTRUCCIONES GENERALES**

- Puede hacer uso de las presentaciones de la asignatura y/o apuntes personales como material de consulta, durante el desarrollo de la prueba.
- Desarrolle los casos planteados usando la herramienta Oracle SQLDeveloper.
- Los casos están planteados sobre el Modelo que se adjunta como **Anexo “A”**. Por esta razón, para construir las soluciones de los requerimientos de información planteados en cada caso, deberá ejecutar el script **base\_datos\_confiteria\_happy\_sweets.sql** (entregado por el docente) que creará y poblará las tablas del Modelo que se adjunta.
- Se debe trabajar con los valores REDONDEADOS a enteros sin decimales cuando sea necesario.
- El proceso debe ser capaz de obtener la información en forma paramétrica.** Esto significa que, si se usan fechas, se **deben usar las funciones adecuadas para obtener las fechas necesarias y NO INGRESAR FECHAS FIJAS.**

**NOTA**

Los resultados que se proporcionan corresponden al resultado completo que el proceso debe generar.

## CONTEXTO:



En el año 2010, un joven emprendedor tuvo una visión: crear una confitería que se destacara por la calidad artesanal de sus productos. Con su pasión por la buena comida y su compromiso con sus clientes, comenzó a trabajar en sus recetas, utilizando solo los mejores ingredientes y siguiendo los procedimientos tradicionales para garantizar que cada producto fuera fresco y delicioso.

Con el tiempo, la confitería de **happy sweets** se convirtió en un lugar de referencia para los

amantes de los dulces, y su reputación por la calidad y el servicio excepcionales se extendió por toda la ciudad. Pero el dueño de **happy sweets** no estaba contento con solo eso: sabía que podía hacer aún más, y decidió aventurarse en un nuevo territorio: la elaboración de chocolate artesanal.

Con la misma pasión y dedicación que había puesto en la confitería, comenzaron a experimentar con diferentes tipos de cacao, mezclas y técnicas de elaboración. Pronto, sus chocolates artesanales se convirtieron en la nueva sensación de la ciudad, y la gente acudía de todas partes para probarlos.

La confitería de **happy sweets** sigue siendo un referente en la ciudad, y sus chocolates artesanales son reconocidos en todo el país por su calidad y sabor excepcionales. Pero más allá de sus deliciosos productos, lo que hace que la confitería que sea especial es su compromiso con sus clientes y con los valores que han guiado su negocio desde el principio: buena atención, honestidad, transparencia y respeto por la historia y las tradiciones culinarias.

En el año 2019 se hicieron cambios en el local principal, se decidió satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes trayendo delicatessen nacionales e importadas siendo el puntapié inicial para la apertura del Mercado Gourmet.

Posteriormente, en el año 2020, la empresa empezó a incursionar en la elaboración de tortas y pasteles a base de bizcochuelo, merengue y mil hojas en todas sus variaciones y tamaños. Por ejemplo, se destaca la torta de piña, merengue lúcuma y de mil hojas. También ofrecen postres de mousse, cheesecake, tartaletas, pie de limón, kuchen, strudel y streusel.

A inicio de enero del 2021 producto de la pandemia y los cierres de locales, la Gerencia de la empresa decide que deben dar sus primeros pasos en el ámbito de la venta online, encargando la construcción de una base de datos para automatizar los principales procesos del negocio y gestionar este nuevo canal de venta. No obstante, nunca se pensó que iba a tener un crecimiento explosivo a causa de esa decisión, hecho que la llevó a expandirse prácticamente a todas las regiones del país.