

Prueba Parcial 27 de setiembre de 2021

Ejercicio

A continuación, se transcriben las notas tomadas por un analista de datos sobre un problema dado, modele el problema que se plantea para obtener un modelo conceptual.

Indique que metodología utilizará y construya el modelo paso a paso, mostrando los pasos efectuados y comentándolos. Se verificará tanto el modelo construido en sí mismo, como si la metodología fue correctamente usada. Verifique que el modelo cumpla con las propiedades requeridas por todo modelo.

Como el cliente que solicita este trabajo no está presente y no le podrá preguntar nada, todo concepto o interpretación asumida por usted, indíquela explícitamente en el trabajo en hoja aparte del modelo. Se recomienda llevar una bitácora con las decisiones tomadas para construir el modelo.

El trabajo será corregido acorde con las interpretaciones establecidas por usted y asumiendo la metodología propuesta.

“Ana y Juan se van a casar y necesitan organizar la fiesta. Como ambos son informáticos no tienen mejor idea que crear una app para dicha organización. Al estar en pandemia no pueden tener más de 100 invitados incluidos ellos y todos los que asistan a la fiesta deben contar con las dos vacunas o bien un PCR negativo, además de confirmar asistencia.

Es más, Juan sugiere que, si quien confirma no va, se le cobre lo que corresponda a catering, pero nada más, mientras que Ana quiere cobrar la cuota parte de la fiesta, por lo que quieren tener bien calculado todos los costos para poder enviar las facturas correspondientes.

Lo que más le preocupa a Ana es cómo van a sentar a los invitados, ya que el salón cuenta con 9 mesas para 10 personas (Ana y Juan se sentarán en una mesa principal con los padrinos y los más allegados en la 10ª mesa), mientras que Juan está preocupado por la bebida y comida que debe encargar.

El menú contará con entrada (ensalada o sopa) y plato principal (pasta, pollo o pescado), además se contará con una mesa de postres (helado, flan, isla flotante, etc.) y la torta de bodas. Cada asistente deberá indicar qué plato comerá y si tiene alguna indicación por enfermedad (celíaco, diabético) o por elección (ovo-lácteo-vegetariano, vegetariano, vegano, etc.), u otra condición que afecte en la elección de los platos.

Para tomar habrá bebidas cola (común y light), vino (cabernet sauvignon, tannat y chardonnay), whisky de muy buena calidad, todo es a consignación, por lo cual es importante llevar un control. Para el brindis se servirá champagne o vino espumoso (depende de la marca). También se cuenta con una barra de tragos y el listado de tragos que se puede elegir también es importante decidirlo antes para que el local sepa con qué frutas y stock de bebidas tanto alcohólicas como analcohólicas contar.

Además, existen otros servicios que les gustaría contratar como por ejemplo la bola de luces, la banda en vivo (de la cuál existen 3 clases de bandas con diferentes costos cada una: Música tropical, Rock Uruguayo y La Beriso, en orden respectivo).

La decoración del local es hermosa, pero también se ofrece un upgrade, realizada por un famoso decorador, que incluye centros de mesa mejorados, decoraciones para las sillas, una pista de baile con una delimitación luminosa o la pista de baile LED, entre otras. En cualquier caso, deberán elegir cuál de los servicios toman y cuáles no.

El fotógrafo también lo ofrece el local, tanto para fotografía como video. O cada uno puede llevar el suyo, lo que sí es importante es definir si se usará el propio o el del local con el fin de que se reserve la fecha. Los fotógrafos del local se dividen en 3 grupos: uno barato que tiene una calidad de fotos de "10 fotos salen corridas cada 100", uno intermedio de "2 corridas en 100 fotos" y otro bastante más caro que garantiza que los fotógrafos de este grupo no sacan fotos corridas (o las borran!!!!)."

Justifique sus respuestas.

Duración 1:00h.

27/9/2021