



Carrera: Técnico Superior en Programación

Materia: Laboratorio de Computación III

Tema: Trabajo práctico sugerido nº7

Trabajo práctico sugerido nº 7

[El restaurant](#) ha mejorado su tarea gracias a la base de datos desarrollada y al funcionamiento de la aplicación. Sin embargo, quedaron una serie de ítems a tener en cuenta. Como usted no ha podido asistir a la reunión con el dueño del restaurant fue uno de sus programadores. Usted recibe una copia de la minuta de la entrevista, este es un fragmento de lo que anotó su colega:

Se desea incorporar un registro de chefs. El mismo debe poder almacenar su código de identificación, apellido y nombre. También se desea poder registrar los días trabajados por cada chef. Sólo trabaja un chef por vez. Para ello deberá poder indicar la hora de ingreso al restaurant y la de salida.

Otro aspecto importante que debe incorporar el sistema es el almacenamiento de Proveedores. Cada materia prima puede ser provista por varios proveedores y varios proveedores pueden proveer distintas materias primas. Se desea poder relacionar entonces los ingredientes con sus respectivos proveedores de los cuales debemos conocer su código, denominación, dirección de correo electrónico y número de teléfono. También se comentó que cada ingrediente provisto por cada proveedor tiene un tiempo aproximado de espera. Por ejemplo, el proveedor 'Carnicería y Verdulería Kloster' que pertenece al rubro 'Carnicería' y a 'Verdulería' entrega el producto 'asado' en 2 días y el producto 'conejo' en 10 días. Mientras que el proveedor 'GranJavier' que pertenece a la categoría 'Productos de granja' no realiza entrega de 'asado' pero realiza la entrega del producto 'conejo' en 1 día.

Por último, una cuestión importante a desarrollar es poder registrar qué chef realizó cada plato de cada pedido. Es posible que en el apuro, quien utiliza el sistema y carga el pedido no sepa qué chef esté en la cocina. De todas formas el dueño del restaurant aclaró y con fundamento, que el sistema debería detectar automáticamente qué chef está en el restaurant en el momento del pedido.

Consultas

- A) - Realizar un procedimiento almacenado que permita conocer el listado de ingredientes y sus respectivas cantidades y unidades de medida. Se deberá enviar el código de receta.
- B) - Realizar un procedimiento almacenado que permita conocer a partir de un código de producto los datos de los proveedores que lo venden. Ordenado de menor a mayor por tiempo de envío.
- C) - Realizar un procedimiento almacenado que permita ingresar un plato.
- D) - Realizar un procedimiento almacenado que permita conocer el total facturado de un día que se envía como parámetro.
- E) - Realizar un procedimiento almacenado que permita conocer el total de horas trabajadas por un Chef en un mes. Se deberá ingresar el código de chef, el mes y año.
- F) - Realizar un procedimiento almacenado que actualice el tiempo promedio de elaboración de todos los platos, al valor calculado por el promedio de demora de los pedidos de cada plato en la realidad.