BD2 - Avaliação Final (Neo4J)

aeagf@discente.ifpe.edu.br Alternar conta



Seu e-mail será registrado quando você enviar este formulário.

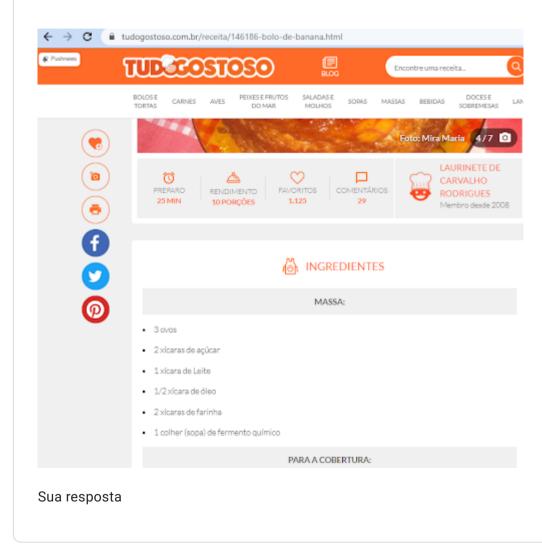
Prática (Neo4J)



```
Os comandos devem ser elaboradas considerando a base de dados criada pelo
script abaixo. Se preferir, copie e cole para um ambiente que acesse o Neo4J
(como o Neo4J Desktop (instalado no seu computador) ou Neo4J Sandbox
(online)), escreva suas consultas e as transcreva para o formulário posteriormente.
CREATE (r1:Receita{nome:'estrogonofe',tempo:30, tipo:'salgado'})
CREATE (u1:Utensilio{nome:'panela'})
CREATE(r1)-[:precisa]->(u1)
CREATE
(i1:Ingrediente{nome:'peito de frango'}),(r1)-[:utiliza{porção:'1 kg'}]->(i1),
(i2:Ingrediente{nome:'cebola'}),(r1)-[:utiliza{porção:'1 média'}]->(i2),
(i3:Ingrediente{nome:'azeite'}),(r1)-[:utiliza{porção:'3 colheres de sopa'}]->(i3),
(i4:Ingrediente{nome:'alho'}),(r1)-[:utiliza{porção:'3 dentes'}]->(i4),
(i5:Ingrediente{nome: Pimenta'}),(r1)-[:utiliza{porção: a gosto'}]->(i5),
(i6:Ingrediente{nome:'sal'}),(r1)-[:utiliza{porção:'a gosto'}]->(i6),
(i7:Ingrediente{nome:'colorau'}),(r1)-[:utiliza{porção:'a gosto'}]->(i7),
(i8:Ingrediente{nome:'mostarda'}),(r1)-[:utiliza{porção:'4 colheres'}]->(i8),
(i9:Ingrediente{nome:'ketchup'}),(r1)-[:utiliza{porção:'2 colheres'}]->(i9),
(i10:Ingrediente{nome:'creme de leite'}),(r1)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i10)
CREATE (r2:Receita{nome:'panqueca',tempo:30, tipo:'salgado'})
CREATE (u2:Utensilio{nome:'liquidificador'}),(u3:Utensilio{nome:'assadeira'})
CREATE (r2)-[:precisa]->(u2).(r2)-[:precisa]->(u3)
CREATE
(i11:Ingrediente(nome:'leite')),(r2)-[:utiliza(porção:'1 copo')]->(i11),
(i12:Ingrediente{nome:'farinha de trigo'}),(r2)-[:utiliza{porção:'1 copo'}]->(i12),
(i13:Ingrediente{nome:'ovo'}),(r2)-[:utiliza{porção:'1 inteiro'}]->(i13),
(i14:Ingrediente{nome:'queijo parmesão ralado'}),(r2)-[:utiliza{porção:'2 colheres'}]->(i14),
(r2)-[:utiliza{porção:'a gosto'}]->(i6)
CREATE (r3:Receita{nome:'bolo de milho',tempo:50, tipo:'doce'})
CREATE (u4:Utensilio{nome:'forno'})
```

```
CREATE (r3)-[:precisa]->(u2),(r3)-[:precisa]->(u4)
CREATE (i15:Ingrediente{nome:'milho'}),(r3)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i15),
(i16:Ingrediente{nome:'açúcar'}),(r3)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i16),
(i17:Ingrediente{nome:'flocão de milho'}),(r3)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i17),
(i18:Ingrediente{nome:'óleo'}),(r3)-[:utiliza{porção:'1/2 lata'}]->(i18),
(i19:Ingrediente{nome:'fermento'}),(r3)-[:utiliza{porção:'1 colher'}]->(i19),
(r3)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i11),
(r3)-[:utiliza{porção:'3 inteiros'}]->(i13)
CREATE (r4:Receita{nome:'pavê',tempo:60, tipo:'doce'})
CREATE (u5:Utensilio{nome:'pirex de vidro'})
CREATE (r4)-[:precisa]->(u5),(r3)-[:precisa]->(u1)
CREATE
(i20:Ingrediente{nome:'leite condensado'}),(r4)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i20),
(i21:Ingrediente{nome:'bolacha de champagne'}),(r4)-[:utiliza{porção:'1 pacote'}]->(i21),
(i22:Ingrediente{nome:'amido de milho'}),(r4)-[:utiliza{porção:'1 colher'}]->(i22),
(r4)-[:utiliza{porção:'1 lata'}]->(i10)
```

Adicionar à base de dados de Receitas, a informação da receita de Bolo de 15 pontos Banana, sabendo que os utensílios necessário são liquidificador, forma e forno. Lembre de seguir o padrão e reutilizar os nós já existentes.



Trazer os nomes das receitas de doce que utilizam ovo como ingrediente. 8 pontos Sua resposta Quais os pratos que não precisam de liquidificador? 6 pontos Sua resposta Quais os pratos que utilizam creme de leite como ingrediente e o forno na 7 pontos sua preparação? Trazer o nome da receita e o tempo de preparo. Sua resposta Qual a média de tempo gasto com as receitas? 7 pontos Sua resposta

Adicionar '1/2 litro de leite' aos ingredientes da receita de Panqueca. 7 pontos

Sua resposta

Voltar Enviar Página 2 de 2 Limpar formulário

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

Este formulário foi criado em IFPE - Campus Jaboatão dos Guararapes. <u>Denunciar abuso</u>

Google Formulários