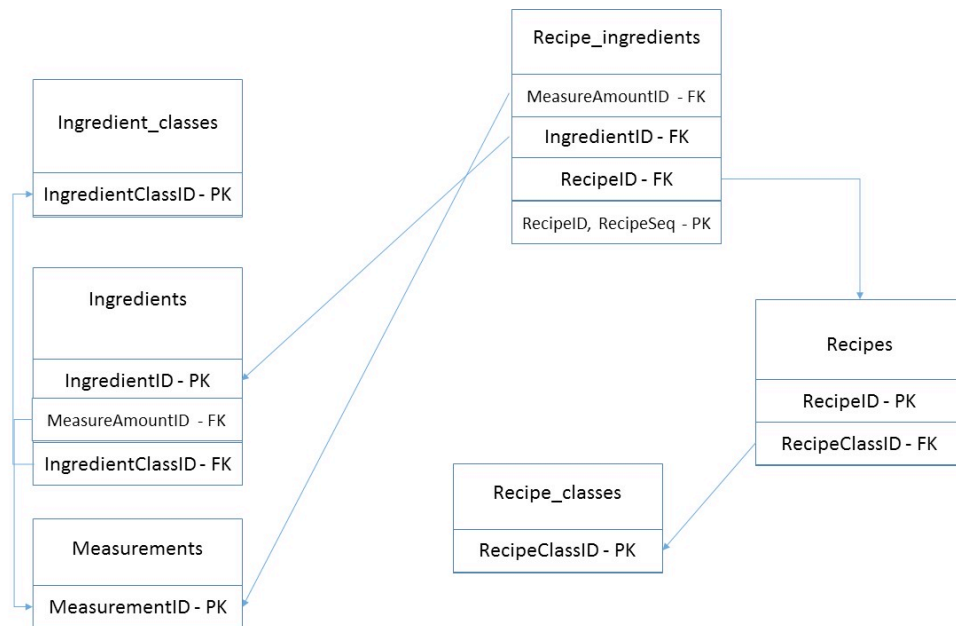


INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES

El enunciado tiene 5 páginas.

- 1) **Lee la información** que te proporcionamos de la bases de datos de RECETAS.
- 2) **Descárgate los ficheros SQL** del campus para crear y generar la base de datos de RECETAS. Recuerda para ejecutar los ficheros, la instrucción a ejecutar es `\i 'path\fichero.sql'`;
- 3) **Contesta a las preguntas** (sección B de este documento) en un SCRIPT SQL, que será lo que entregarás a través del campus utilizando la tarea correspondiente.
- 4) **Puedes consultar documentación SQL** (apuntes de la asignatura incluidos) durante el examen.

A. BASES DE DATOS DE RECETAS:



La base de datos de RECETAS tiene las siguientes tablas:

- **Ingredients**. Guarda información de los nombres de los ingredientes de las recetas. También guarda información de su clase (por ejemplo, pasta o carne) y del tipo de medida que se utiliza en la receta (una cucharada, un puñado...)
- **Ingredient_classes**. Guarda información de las clases de ingredientes.
- **Measurements**. Guarda información de los diferentes tipos de medidas en los que los ingredientes se pueden medir.
- **Recipe_classes**. Guarda información de las clases o tipos de recetas (plato principal, postre...).
- **Recipes**. Guarda información del nombre de la receta, su clase y preparación. También tiene unas notes adicionales para aclarar su preparación.
- **Recipe_ingredients**. Guarda información de la relación entre los ingredientes, las recetas, los ingredientes y las medidas. Es una tabla “de relación”.

Ejecuta los scripts del campus virtual:

- **recipes.sql**. Este script crea la base de datos y las tablas, con sus claves primarias y foráneas.
- **recipesdata.sql** (o **recipesdata-clean.sql**). Este script es un conjunto de INSERTS.

Después de ejecutar los scripts, realiza las siguientes consultas. **Escríbelas en un SCRIPT SQL, que será el fichero que entregarás en el campus.**

B. CONSULTAS SQL

(0.25p) P1) Muestra las clases de recetas (RecipeClassID) y los nombres (RecipeTitle) de las recetas que tenemos en la base de datos ordenadas por clase de receta y nombre. El resultado es:

```
recipeclassid | recipetitle
-----+-----
1 | Fettuccini Alfredo
1 | Huachinango Veracruzana (Red Snapper, Veracruz style)
1 | Irish Stew
1 | Pollo Picoso
1 | Roast Beef
1 | Salmon Filets in Parchment Paper
1 | Tourtiere (French-Canadian Pork Pie)
2 | Asparagus
2 | Garlic Green Beans
3 | Yorkshire Pudding
4 | Mike's Summer Salad
5 | Machos Nachos
5 | Salsa Buena
6 | Coupe Colonel
6 | Trifle
<15 rows>
```

(0.25p) P2) Muestra el nombre de los ingredientes (IngredientName) de la categoría MEAT que no tienen la palabra CHICKEN en el nombre de ingrediente. Observación: no hace falta que escribas una subconsulta para obtener el ID de la clase correspondiente a MEAT. El resultado es:

```
ingredientname
-----
Beef
Bacon
T-bone Steak
New York Steak
Ground Pork
<5 rows>
```

(0.25p) P3) Muestra todos los detalles (es decir, todos los atributos) de las recetas con identificadores (RecipeID) comprendidos entre 1 y 5. El resultado son 5 filas.

(no incluimos la imagen del resultado porque es muy grande)

(0.25p) P4) Muestra el nombre de las recetas (RecipeTitle) que no tienen apuntes (Notes). El resultado es:

```
recipeclassid | recipetitle
-----+-----
1 | Irish Stew
5 | Salsa Buena
1 | Fettuccini Alfredo
4 | Mike's Summer Salad
1 | Roast Beef
3 | Yorkshire Pudding
<6 rows>
```

(1p) P5) Muestra el nombre de las recetas (RecipeTitle) con descripción (RecipeClassDescription) igual a SALAD. El resultado es 1 fila: Mike's Summer Salad

(1p) P6) Muestra la cantidad de recetas que hay de cada clase. El resultado tiene que mostrar el ID de la clase de receta (RecipeClassID), la descripción, y la cantidad. El resultado es:

recipeclassid	recipeclassdescription	recipecount
1	Main course	7
2	Vegetable	2
3	Starch	1
4	Salad	1
5	Hors d'oeuvres	2
6	Dessert	2
7	Soup	0

<7 rows>

(1p) P7) Muestra RecipeClassDescription de las clases de recetas que no tienen ninguna receta en la base de datos. El resultado es 1 fila: Soup

(1p) P8) Muestra el nombre de los ingredientes que no se han usado en ninguna receta. El resultado es:

ingredientname
Vinegar
New York Steak
Butterhead Lettuce
Chicken, Pre-cut
T-bone Steak
Halibut
Scallop
Blue Cheese
Spaghetti
Chicken, Fryer
Chicken Wing
Red Wine
Green Onion
Mustard, Dijon
Mustard, Regular
Iceberg Lettuce
Salsa
Ketchup
Bacon
Chicken Breast

<20 rows>

(1p) P9) ¿Cuántas recetas tienen ingredientes cuyos nombres comiencen con la palabra Beef? El resultado son 3 recetas.

(2p) P10) ¿Cuántas recetas diferentes hay por cada clase de ingrediente? El resultado es:

ingredientclassdescription	countofrecipeid
Bottle	1
Butter	3
Cheese	2
Chips	1
Condiment	2
Dairy	2
Fruit	1
Grain	2
Herb	1
Liquid	4
Liquor	1
Meat	4
Oil	4
Packaged food	2
Pasta	1
Seafood	2
Sorbet	1
Spice	11
Vegetable	9

<19 rows>

Contesta a una de las dos preguntas siguientes:

(2p) P11) Muestra el nombre de la receta (RecipeTitle), el nombre de sus ingredientes, la descripción de la medida de los ingredientes (MeasurementDescription) y la cantidad (Amount) de las recetas que son plató principal (Main course). Puedes utilizar vistas. El resultado son 53 filas.

(2p) P11) Muestra el nombre de las recetas (RecipeTitle) de las recetas que tienen Beef Y Garlic en sus ingredientes (es decir, IngredientName='Beef' AND IngredientName='Garlic'). Puedes utilizar vistas. El resultado es Roast Beef.