

```

1  /* Fisico_Plater_BD: */
2
3  CREATE TABLE USUARIO (
4      username varchar(30) PRIMARY KEY,
5      email varchar(255) NOT NULL,
6      nome varchar(255),
7      senha char(60),
8      recovery_code char(4),
9      UNIQUE (username, email)
10 );
11
12 CREATE TABLE RECEITA (
13     id_receita serial PRIMARY KEY UNIQUE,
14     titulo_receita varchar(255) NOT NULL,
15     descricao_receita text,
16     tempo_preparo int,
17     rendimento int,
18     multimidia text,
19     tipo_multimidia boolean,
20     FK_CATEGORIA_id_categoria int NOT NULL,
21     FK_TIPO_RENDIMENTO_id_tipo_rendimento int NOT NULL
22 );
23
24 CREATE TABLE PASSO_PREPARO (
25     id_passo serial PRIMARY KEY UNIQUE,
26     numero_sequencia int NOT NULL,
27     instrucao text NOT NULL,
28     FK_RECEITA_id_receita int NOT NULL
29 );
30
31 CREATE TABLE INGREDIENTE (
32     id_ingredientes serial PRIMARY KEY UNIQUE,
33     quantidade float NOT NULL,
34     FK_RECEITA_id_receita int NOT NULL,
35     FK_INSUMO_id_insumo int NOT NULL,
36     FK_UNIDADE_MEDIDA_id_unidade_medida int NOT NULL
37 );
38
39 CREATE TABLE INSUMO (
40     id_insumo serial PRIMARY KEY,
41     nome_insumo varchar(50) NOT NULL,
42     UNIQUE (id_insumo, nome_insumo)
43 );
44
45 CREATE TABLE CATEGORIA (
46     id_categoria serial PRIMARY KEY,
47     descricao varchar(30) NOT NULL,
48     img_categoria text,
49     UNIQUE (id_categoria, descricao)
50 );
51
52 CREATE TABLE UNIDADE_MEDIDA (
53     id_unidade_medida serial PRIMARY KEY,
54     unidade_medida varchar(20) NOT NULL,
55     UNIQUE (id_unidade_medida, unidade_medida)
56 );
57
58 CREATE TABLE TIPO_RENDIMENTO (
59     id_tipo_rendimento serial PRIMARY KEY,

```

```

60     tipo_rendimento varchar(10) NOT NULL,
61     UNIQUE (id_tipo_rendimento, tipo_rendimento)
62 );
63
64 CREATE TABLE USUARIO_FAVORITA_RECEITA (
65     fk_USUARIO_username varchar(30),
66     fk_RECEITA_id_receita int
67 );
68
69 ALTER TABLE RECEITA ADD CONSTRAINT FK_RECEITA_2
70     FOREIGN KEY (FK_CATEGORIA_id_categoria)
71     REFERENCES CATEGORIA (id_categoria)
72     ON DELETE CASCADE;
73
74 ALTER TABLE RECEITA ADD CONSTRAINT FK_RECEITA_3
75     FOREIGN KEY (FK_TIPO_RENDIMENTO_id_tipo_rendimento)
76     REFERENCES TIPO_RENDIMENTO (id_tipo_rendimento)
77     ON DELETE CASCADE;
78
79 ALTER TABLE PASSO_PREPARO ADD CONSTRAINT FK_PASSO_PREPARO_2
80     FOREIGN KEY (FK_RECEITA_id_receita)
81     REFERENCES RECEITA (id_receita)
82     ON DELETE RESTRICT;
83
84 ALTER TABLE INGREDIENTE ADD CONSTRAINT FK_INGREDIENTE_2
85     FOREIGN KEY (FK_RECEITA_id_receita)
86     REFERENCES RECEITA (id_receita)
87     ON DELETE RESTRICT;
88
89 ALTER TABLE INGREDIENTE ADD CONSTRAINT FK_INGREDIENTE_3
90     FOREIGN KEY (FK_INSUMO_id_insumo)
91     REFERENCES INSUMO (id_insumo)
92     ON DELETE CASCADE;
93
94 ALTER TABLE INGREDIENTE ADD CONSTRAINT FK_INGREDIENTE_4
95     FOREIGN KEY (FK_UNIDADE_MEDIDA_id_unidade_medida)
96     REFERENCES UNIDADE_MEDIDA (id_unidade_medida)
97     ON DELETE CASCADE;
98
99 ALTER TABLE USUARIO_FAVORITA_RECEITA ADD CONSTRAINT FK_USUARIO_FAVORITA_RECEITA_1
100     FOREIGN KEY (fk_USUARIO_username)
101     REFERENCES USUARIO (username)
102     ON DELETE SET NULL;
103
104 ALTER TABLE USUARIO_FAVORITA_RECEITA ADD CONSTRAINT FK_USUARIO_FAVORITA_RECEITA_2
105     FOREIGN KEY (fk_RECEITA_id_receita)
106     REFERENCES RECEITA (id_receita)
107     ON DELETE SET NULL;
108
109 /* INSERINDO DADOS */
110
111     /* usuario */
112
113     INSERT INTO usuario VALUES
114     ('plater_chef', 'plater@plater.com', 'Plater',
115     '36d49c9b8283b3590023391f3801a1ab');
116
117     /* insumo */
118
119     INSERT INTO insumo (nome_insumo)

```

```

119     VALUES ('açúcar'),
120             ('manteiga'),
121             ('raspas de limão'),
122             ('gemas de ovos'),
123             ('farinha de trigo');
124
125     /* unidade_medida */
126
127     INSERT INTO unidade_medida (unidade_medida)
128     VALUES ('xícara de chá de'),
129             ('xícaras de chá de'),
130             ('a gosto'),
131             ('unidade de'),
132             ('unidades de');
133
134     /* categoria */
135
136     INSERT INTO categoria (descricao) VALUES ('Biscoitos'), ('Doces');
137
138     /* tipo_rendimento */
139
140     INSERT INTO tipo_rendimento (tipo_rendimento) VALUES ('porções'), ('porção'),
141     ('unidades'), ('unidade'), ('pessoas'), ('pessoa');
142
143     /* receita */
144
145     INSERT INTO receita (titulo_receita, descricao_receita, tempo_preparo,
146     rendimento, multimidia, tipo_multimidia, FK_CATEGORIA_id_categoria,
147     FK_TIPO_RENDIMENTO_id_tipo_rendimento)
148     VALUES ('Biscoito Amanteigado', 'Minha receita pessoal e favorita. É um prazer
149     adicioná-la nessa plataforma. Você também pode usar margarina no lugar de manteiga.',
150     65, 200,
151     'https://res.cloudinary.com/plater/image/upload/v1638446839/biscoitos_amanteigados_mi
152     2rt7.jpg', true, 1, 3);
153
154     /* ingrediente */
155
156     INSERT INTO ingrediente (quantidade, FK_RECEITA_id_receita, FK_INSUMO_id_insumo,
157     FK_UNIDADE_MEDIDA_id_unidade_medida)
158     VALUES (0.5, 1, 1, 1),
159             (0.5, 1, 2, 1),
160             (1, 1, 3, 3),
161             (2, 1, 4, 5),
162             (2, 1, 5, 2);
163
164     /* passo_preparo */
165
166     INSERT INTO passo_preparo (numero_sequencia, instrucao, fk_RECEITA_id_receita)
167     VALUES (1, 'Em uma vasilha ou na batedeira misture o açúcar, a manteiga, as
168     raspas de limão e bata até obter um creme bem claro.', 1),
169             (2, 'Acrescente as gemas, uma por vez, e misture bem até o creme voltar a
170     ficar claro.', 1),
171             (3, 'Junte a farinha de trigo e misture com a mão. Não trabalhe demais a
172     massa. Ela deverá ficar uniforme e completamente misturada, sendo capaz de formar uma
173     bola.', 1),
174             (4, 'Abra a massa em uma superfície plana com ajuda de um rolo e farinha
175     de trigo, tendo cuidado para não deixar a massa muito grossa ou fina. Modele os
176     biscoitos da forma que preferir.', 1),
177             (5, 'Leve os biscoitos para descansar na parte menos refrigerada da
178     geladeira por cerca de 20 minutos.', 1),

```

```
163 |         (6, 'Leve os biscoitos para assar em forno pré-aquecido em 200° por 15  
    | minutos, ou até dourarem.', 1);
```