

## Base de Datos de Cocina y Gastronomía

Esta base de datos tiene como objetivo gestionar información sobre diversos aspectos relacionados con la cocina y la gastronomía. Está diseñada para ser utilizada en un entorno donde se requiere mantener un registro de restaurantes, cocineros, recetas, proveedores de ingredientes y los propios ingredientes utilizados en la preparación de recetas. A continuación, se describen las principales tablas y sus relaciones:

### Tablas:

- **Tabla Restaurante:** Almacena información sobre los restaurantes, incluyendo su nombre, dirección física y clasificación basada en estrellas. Cada restaurante tiene un identificador único (id\_restaurante) que lo distingue.
- **Tabla Cocinero:** Contiene datos sobre los cocineros, como su DNI, nombre, apellido, fecha de nacimiento y especialidad culinaria. Cada cocinero está asociado a un restaurante mediante el identificador del restaurante (id\_restaurante).
- **Tabla Receta:** Registra recetas de cocina, con información como nombre, descripción de los pasos para preparar la receta, dificultad en una escala del 1 al 5 y tiempo de preparación en minutos. Cada receta está vinculada a un cocinero a través del DNI del cocinero (Cocinero\_dni).
- **Tabla Proveedor:** Contiene datos sobre los proveedores de ingredientes. Esto incluye información como el correo electrónico, nombre, apellido, dirección, número de teléfono y el rubro al que pertenecen. Cada proveedor se identifica de manera única por su correo electrónico.
- **Tabla Ingrediente:** Registra información sobre los ingredientes utilizados en las recetas. Esto incluye la cantidad en stock, nombre del ingrediente y el correo electrónico del proveedor que suministra ese ingrediente. Además, cada ingrediente se asocia a una receta mediante su identificador (id\_receta).