**Nome:** Mateus Almeida Torres Evangelista

**Período:**  4°

**Curso:** Técnico em Informática

**Disciplina:** Banco de dados - **Docente:** Professor Taveira

A metodologia de Entidade-Relacionamento (ER) é uma técnica conceitual vital para representar os dados de um sistema de informação de maneira simplificada e intuitiva. Abaixo, apresentamos as definições essenciais dessa abordagem:

a) Entidade: Representa um objeto ou conceito do mundo real, distinguível e identificável, caracterizado por atributos.

b) Relacionamento: Refere-se à conexão significativa entre duas ou mais entidades, descrevendo suas interações, que podem ser unárias, binárias ou ternárias.

c) Atributo: É uma característica específica ou propriedade de uma entidade que fornece detalhes sobre ela.

d) Domínio de um Atributo: Conjunto de valores válidos que um atributo pode assumir.

e) Generalização/Especialização: Processo de organização de entidades mais genéricas em hierarquias de classes, subdividindo-as em entidades mais específicas.

f) Entidade Associativa: Utilizada para representar relacionamentos muitos para muitos entre outras entidades quando esse relacionamento não pode ser expresso diretamente.

g) Cardinalidade de um Atributo: Refere-se à quantidade de valores que um atributo pode ter para uma única instância de uma entidade, podendo ser "única" ou "múltipla".

Mousse de Morango

Ingredientes:

1 caixa de morangos frescos (cerca de 250g)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

Suco de meio limão

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

3 colheres de sopa de água

Morangos frescos (para decorar)

Instruções:

Preparação dos morangos: Lave bem os morangos, retire os talos e corte-os em pedaços pequenos. Reserve alguns morangos inteiros para a decoração final.

Preparação da gelatina: Dissolva o envelope de gelatina em pó sem sabor em 3 colheres de sopa de água, mexendo bem. Deixe descansar por alguns minutos.

Preparação do creme de morango: Em um liquidificador, coloque os morangos cortados, o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão. Bata bem até obter uma mistura homogênea.

Incorporação da gelatina: Leve a gelatina dissolvida ao microondas por alguns segundos, apenas o suficiente para que ela se torne líquida. Em seguida, adicione-a à mistura de creme de morango no liquidificador e bata novamente até que esteja bem incorporada.

Montagem: Despeje o creme de morango em taças individuais ou em um recipiente grande de sobremesa.

Refrigeração: Cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que o mousse esteja firme.

Decoração: Antes de servir, decore com morangos frescos inteiros ou em fatias.

Servir: Sirva gelado e delicie-se com este delicioso Mousse de Morango!