



# **Master Chef**

**Isabel Riomoros** 

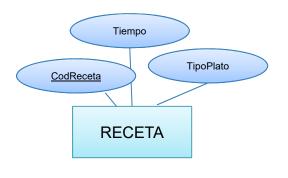


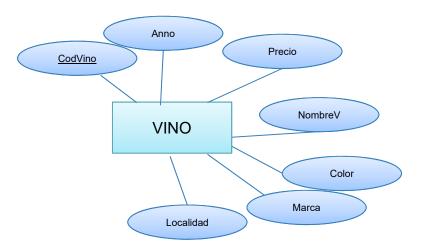
# **1** Master Chef

Los creadores de Master Chef nos han pedido una base de datos para guardar las recetas de cocina que se realizan en su programa. La información que tiene que incluir es:

Recetas: nombre, tiempo de preparación, tipo de plato, ingredientes, cantidades, etc Vinos recomendados en los platos: año, precio y marca (incluidas las denominaciones de origen y vinos de la tierra)

## Entidades y atributos





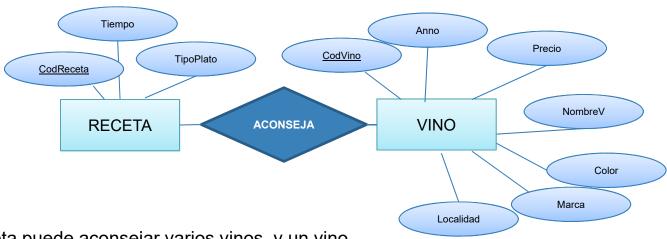
## Entidades y atributos







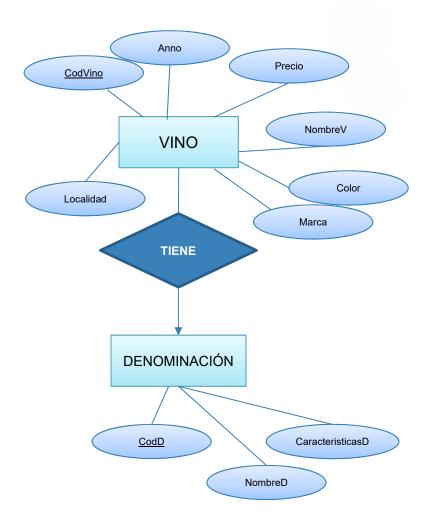
### Relaciones



Una receta puede aconsejar varios vinos, y un vino puede ser aconsejado por varias recetas.

### Relaciones

El vino tiene una denominación única, pero en la denominación hay muchos vinos. Un vino puede ser Ribera del Duero, pero en la denominación de origen Ribera del Duero hay muchos vinos. (1:N)
O puede ser Vino de la Tierra, y de estos también puede haber muchos vinos.



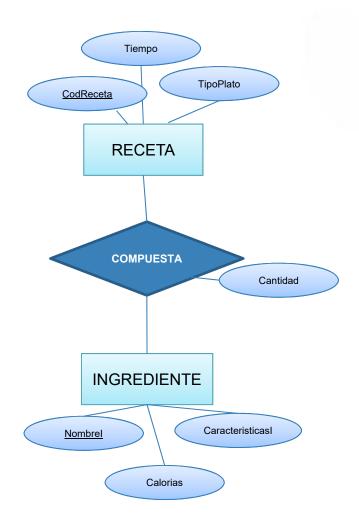
#### Relaciones

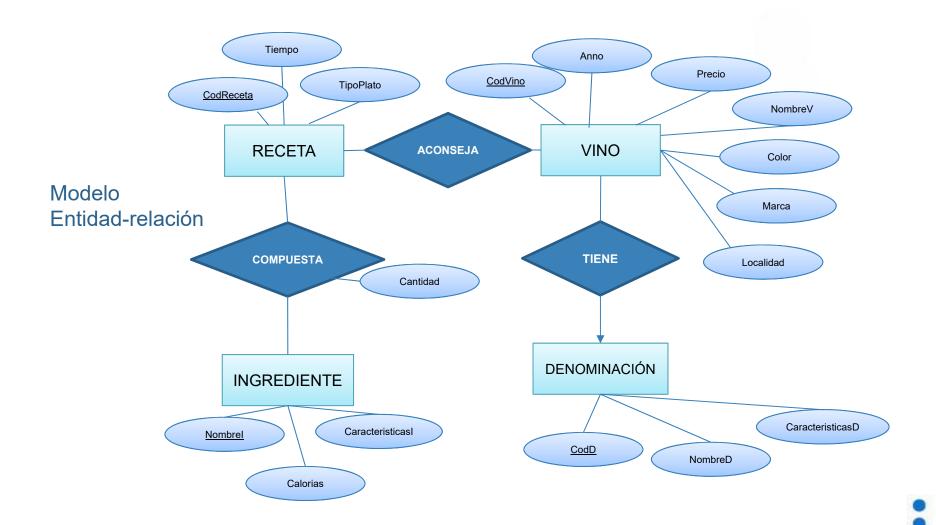
En la relación compuesta hay un atributo que es cantidad, porque cada vez que un ingrediente forma parte de una receta tenemos que saber la cantidad de dicho ingrediente.

#### Por ejemplo,

No es lo mismo echar 1 litro de leche para hacer arroz con leche, que echar 50cl para hacer un pastel de pescado.

No siempre que la leche forma parte de la receta lo hace con la misma cantidad, por eso está el atributo en la relación.





RECETA(CodReceta, tiempo,tipoPlato)

VINO(CodVino, anno, precio, nombreV, color, marca, localidad, CodD)
DENOMINACIÓN(CodD, nombreD, característicasD)
INGREDIENTE(nombrel, calorías, característicasI)

RELACIONES

COMPUESTA(CodReceta, nombrel, cantidad) ACONSEJA(CodReceta, CodVino)



Relación N:1, se pone la clave primaria de la entidad del lado 1 en la entidad del lado varios







