

Proyecto Final bases de datos avanzadas

El restaurante miComidita S.A. cuenta con 2 almacenes:

- Materias primas
- Productos Elaborados

El restaurante te pide que realices un sistema que le permita lo siguiente:

CRUD de Materias Primas

- Productos Frescos
- Carne
- Lácteos
- Alimentos congelados
- Pan, cereal, arroz y pastas
- Básicos y misceláneos: hierbas, especias, azúcar, harina, polvos para hornear, etc.
- Otros: todo lo que no puedas catalogar en lo anterior

CRUD de recetas

- Productos y cantidades necesarias para la receta. Ejemplo
 - Salsa barbacoa (400 ml)
 - 1 cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 400 ml de tomate triturado
 - 90 ml de vinagre
 - 2 cucharadas de miel
 - 2 cucharadas de salsa de mostaza
 - Pizca Sal
 - Pizca de pimienta blanca molida
 - Aceite de oliva
 - Costo de la receta (calculado a partir de los productos y cantidades que contiene)

CRUD de productos elaborados

- Sólo se produce a partir de recetas disponibles
- Sólo se produce si hay materia prima disponible
- El inventario de materia prima disponible se reduce según la receta

Consultas:

- Materia prima disponible (por producto).
- Materia prima y productos elaborados próximos a caducar
- Costo de pérdidas por productos que han caducado
- Productos elaborados disponibles (por producto elaborado)
- Costo total (e individual) de ambos almacenes

Restricciones

- Utilizar una base de datos orientada a grafos
- Elegir entre las siguientes plataformas para el front end: web, escritorio, móvil, etc.

- Al menos 20 recetas
- Es necesario considerar la caducidad de los productos (los productos que han caducado se eliminan automáticamente del almacén (cualquiera de los dos)