

### Activitat3. Recursos per crear documents JSON

Nom: Joan

Cognoms: Bertomeu Colomé

## Índex de la pràctica

Entrega	1
Exercici 1	2
Exercici 2	2
Exercici 3	3
Exercici 4	5

## Entrega

- Cal entregar els següents documents JSON:
  - Exercici 1: [cdoferta.json](#)
  - Exercici 2: [futbol.json](#)
  - Exercici 3: [receptes.json](#)
  - Exercici 4: [pressupostos.json](#)
- Cal deixar aquests documents al web hosting del github, dins d'una carpeta anomenada "[taller-json](#)". Aquesta carpeta serà molt important, ja que tot allò relacionat amb JSON ho pujarem en aquesta carpeta per a fer proves.
- **Poseu aquí el link per accedir a la carpeta:**

<https://github.com/Jobecoo/JoanLLM/tree/main/taller-json>

- Es valorarà positivament que l'activitat sigui ordenada, estructurada i ben documentada, amb captures de pantalla quan sigui el cas.
- Es valorarà negativament aquelles activitats que es presenten incompletes.
- És requisit indispensable per poder aprovar la pràctica presentar tots i cadascun dels exercicis.

## Exercici 1

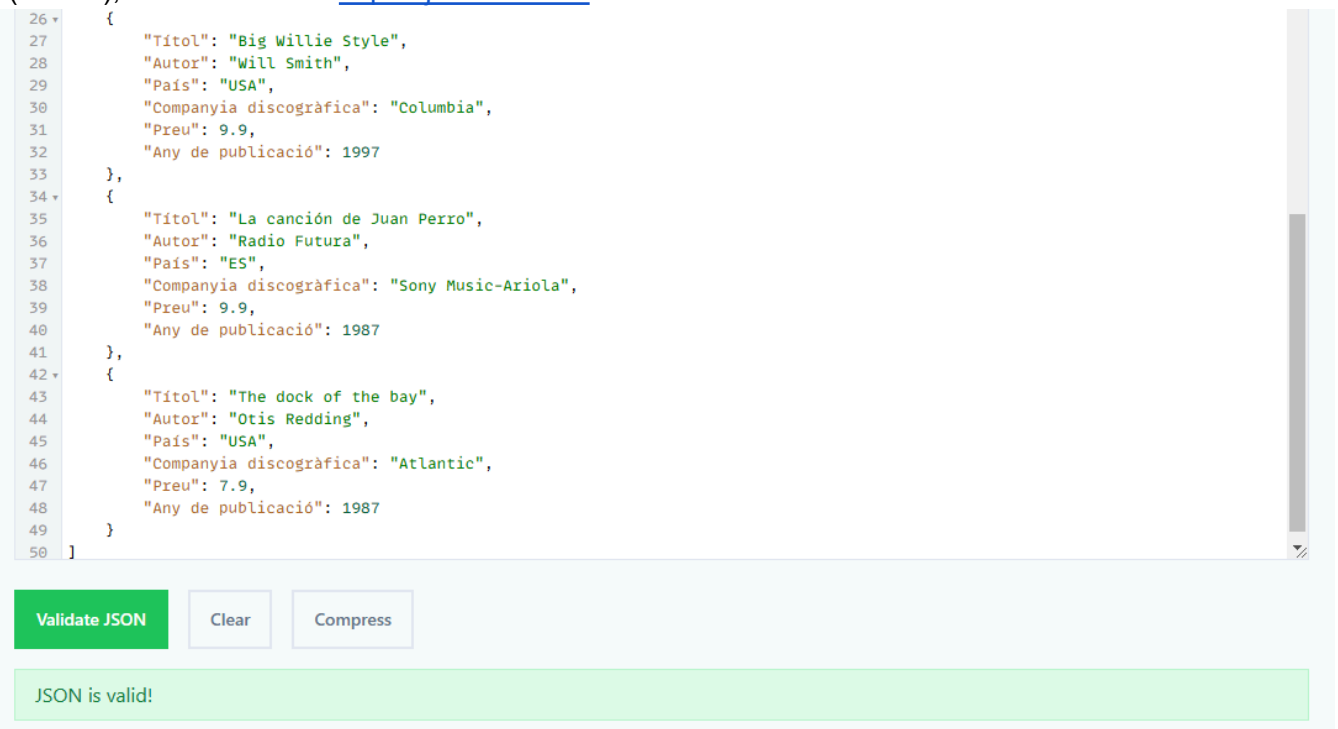
### *Disseny JSON bàsic a partir d'una taula de dades*

Per crear documents JSON, es pot utilitzar qualsevol editor. Podeu usar també entorns de programació com el Visual Studio Code que donaran informació de si el document està correctament formatat a mesura que l'escriuiu. I també es poden validar online amb algunes webs com <https://jsonlint.com/>

a) Escriure un document JSON ([cdoferta.json](#)) que contingui la següent informació:

CDs EN OFERTA					
Títol	Artista	País	Compañia discogràfica	Precio	Año de publicación
Still got the blues	Gary Moore	UK	Virgin records	10.20	1990
One night only	Bee Gees	UK	Polydor	10.90	1998
When a man loves a woman	Percy Sledge	USA	Atlantic	8.70	1987
Big Willie style	Will Smith	USA	Columbia	9.90	1997
La canción de Juan Perro	Radio Futura	España	Sony Music-Ariola	9.90	1987
The dock of the bay	Otis Redding	USA	Atlantic	7.90	1987

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format (validat), utilitzant la web <https://jsonlint.com/>



```

26 {
27   "Títol": "Big Willie Style",
28   "Autor": "Will Smith",
29   "País": "USA",
30   "Companyia discogràfica": "Columbia",
31   "Preu": 9.9,
32   "Any de publicació": 1997
33 },
34 {
35   "Títol": "La canción de Juan Perro",
36   "Autor": "Radio Futura",
37   "País": "ES",
38   "Companyia discogràfica": "Sony Music-Ariola",
39   "Preu": 9.9,
40   "Any de publicació": 1987
41 },
42 {
43   "Títol": "The dock of the bay",
44   "Autor": "Otis Redding",
45   "País": "USA",
46   "Companyia discogràfica": "Atlantic",
47   "Preu": 7.9,
48   "Any de publicació": 1987
49 }
50 ]
  
```

Validate JSON Clear Compress

JSON is valid!

c) Entregar el document [cdoferta.json](#) adjunt al moodle.

## Exercici 2

### JSON sobre futbol

a) Creeu un document JSON ([futbol.json](#)) que serveixi per mostrar els resultats de futbol de primera divisió a partir de les següents dades de 4 jornades. Heu de poder transmetre, d'alguna manera, tota la informació que ja vau fer amb el fitxer [futbol.xml](#)

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor
Liga BBVA	Liga Adelante		
R. Sociedad	2 - 0	Getafe	finalizado
Valladolid	1 - 2	Athletic	finalizado
Valencia	1 - 0	Málaga	finalizado
FC Barcelona	7 - 0	Levante	finalizado
Osasuna	1 - 2	Granada	finalizado
R. Madrid	2 - 1	Betis	finalizado
Sevilla	1 - 3	Atlético	finalizado
Rayo	3 - 0	Elche	finalizado
Celta	2 - 2	Espanyol	finalizado
Almería	2 - 3	Villarreal	finalizado

Jornada-1

Clasificación

Calendario

Resultados

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor
Liga BBVA	Liga Adelante		
Getafe	2 - 2	Almería	finalizado
Athletic	2 - 0	Osasuna	finalizado
Elche	1 - 1	R. Sociedad	finalizado
Espanyol	3 - 1	Valencia	finalizado
Villarreal	2 - 1	Valladolid	finalizado
Atlético	5 - 0	Rayo	finalizado
Málaga	0 - 1	FC Barcelona	finalizado
Levante	0 - 0	Sevilla	finalizado
Betis	1 - 2	Celta	finalizado
Granada	0 - 1	R. Madrid	finalizado

Jornada-2

Clasificación

Calendario

Resultados

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor
Liga BBVA	Liga Adelante		
Rayo	1 - 2	Levante	finalizado
Almería	2 - 2	Elche	finalizado
Celta	1 - 1	Granada	finalizado
Valladolid	1 - 0	Getafe	finalizado
Osasuna	0 - 3	Villarreal	finalizado
R. Madrid	3 - 1	Athletic	finalizado
R. Sociedad	1 - 2	Atlético	finalizado
Espanyol	0 - 0	Betis	finalizado
Sevilla	2 - 2	Málaga	finalizado
Valencia	2 - 3	FC Barcelona	finalizado

Jornada-3

Clasificación

Calendario

Resultados

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor
Liga BBVA	Liga Adelante		
Atlético	4 - 2	Almería	finalizado
Levante	0 - 0	R. Sociedad	finalizado
FC Barcelona	3 - 2	Sevilla	finalizado
Villarreal	2 - 2	R. Madrid	finalizado
Granada	0 - 1	Espanyol	finalizado
Getafe	2 - 1	Osasuna	finalizado
Málaga	5 - 0	Rayo	finalizado
Betis	3 - 1	Valencia	finalizado
Elche	0 - 0	Valladolid	finalizado
Athletic	3 - 2	Celta	finalizado

Jornada-4

Clasificación

Calendario

Resultados

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```
1 {
2   "Jornades": [
3     {
4       "Jornada": {
5         "numero": "1",
6         "Partits": [
7           {
8             "EquipLocal": "R. Sociedad",
9             "GolsLocal": 2,
10            "EquipVisitant": "Getafe",
11            "GolsVisitant": 0,
12            "Estat": "finalitzat"
13          },
14          {
15            "EquipLocal": "Valencia",
16            "GolsLocal": 1,
17            "EquipVisitant": "Málaga",
18            "GolsVisitant": 0,
19            "Estat": "finalitzat"
20          },
21          {
22            "EquipLocal": "Osasuna",
23            "GolsLocal": 1,
24            "EquipVisitant": "Granada",
25            "GolsVisitant": 2,
26            "Estat": "finalitzat"
27          }
28        ]
29      }
30    ]
31  }
```

Validate JSON

Clear

Compress

JSON is valid!

c) Entregar el document **futbol.json** adjunt al moodle.

## Exercici 3

### JSON sobre receptes de cuina

a) Creeu el fitxer JSON ([receptes.json](#)) que serveixi per representar les receptes de cuina següents, de manera que no es perdin dades de qualsevol tipus. S'ha de poder recuperar tota la informació tal com va fer amb el fitxer [receptes.xml](#):

Pastís de xocolata	
<b>Ingredients:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 rovells d'ou</li> <li>- 6 clares</li> <li>- 150 g de sucre</li> <li>- 200 g de xocolata negra de cobertura</li> <li>- 50 g de mantega</li> <li>- farina</li> </ul> <b>Per guarnir:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nata muntada</li> <li>- cacau en pols</li> </ul>	<b>Preparació:</b> <p>Per començar, barregeu els rovells d'ou amb el sucre en un bol.</p> <p>Mentrestant, foneu la cobertura de xocolata al bany maria. Quan la xocolata s'hagi desfet, afegiu-hi la mantega i remeneu-ho. Tot seguit, munteu les clares que haureu tingut a la nevera perquè es muntin bé.</p> <p>A continuació, barregeu la xocolata, els rovells i el sucre i les clares muntades. Remeneu-ho i poseu-ho en un motllo per al forn.</p> <p>Deixeu-ho coure al forn a 180 graus durant 30 minuts. Després, deixeu refredar el pastís, desemmotlleu-lo i emplateu-lo. I ja per acabar, decoreu-lo amb nata muntada i cacau en pols.</p>
<b>Notes complementàries:</b> <p>Recepta del programa de TV3 Cuines, del restaurant Les Petxines.</p>	
<b>Autor de la recepta:</b> Bàrbara Casanovas i Adrià Ruscalleda	
Postre Dolços Forn Aniversari Fàcil Econòmic	



Volcà de xocolata	
<b>Ingredients:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-4 ous</li> <li>-4 rovells</li> <li>-80 g de sucre</li> <li>-220g de mantega</li> <li>-220 g de xocolata</li> <li>-60 g de farina</li> </ul>	<b>Preparació:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Foneu al bany maria la xocolata i la mantega. Un cop fora del foc.</li> <li>2.- Munteu les clares , afegint-hi el sucre , quan comencin a agafar cos.</li> <li>3.- Barregeu la meitat de les clares muntades amb la xocolata. Incorporeu-hi la farina i la resta de les clares.</li> <li>4.- Pinteu motlles individuals amb mantega i farina, farciu-los amb la pasta fins a la meitat i disposeu al centre un dau de xocolata. Acabeu de farcir una mica més els motlles per a amagar el dau de xocolata.</li> <li>5.- Coeu a 220° (forn només amb escalfor de baix) durant uns 10 minuts aproximadament.</li> <li>6.- Servir calent, empolvorat de sucre llustre i acompanyat d'una salseta o de gelat</li> </ol>
<b>Autor de la recepta:</b> anna	
Postre Dolços Festa Fàcil Econòmic Catalana	
Preparació: 30 minuts Cost: 15 € 220 calories	

Pastis de formatge	
<b>Ingredients:</b>	<b>Preparació:</b>
2 terrines de formatge Philadelphia (200-300gr.) -3 ous -3 iogurts naturals -3 cullerades (grans) de farina -10 o 12 culleretes(petites) de sucre - Un parell de galetes Maria o Chiquilín	<b>PREPARACIÓ</b> El primer que hem de fer és escalfar el forn a 200 graus. Buidem les terrines de Philadelphia en un bol i remenem bé el formatge. Agafem els 3 ous, els afegim i els remenem amb el formatge. Ara afegim els 3 iogurts naturals a la barreja i tornem a remenar.  Quan tinguem una pasta homogènia, hi posem la farina i el sucre i ho remenem tot fins que no queden grumolls.  Preparem el motlle untant-lo bé amb mantega. Triturem les galetes i les repartim per tota la base del motlle.  Seguidament, hi evoquem la barreja que tenim ja preparada. Baixem el forn a 170° i hi col·loquem el pastís. Esperem uns 20 o 30 minuts. Com que la cocció depèn de la potència del forn, la millor manera per saber si el pastís està fet és punxar-lo pel mig amb algun instrument en forma de punxa, o un escuradents: quan ens surti net vol dir que ja tenim el pastís enllestit. El deixem refredar i el retirem del motlle  Ens el podem menjar sol o bé afegir-li una capa molt fina de melmelada de maduixa o gerds. Ja veureu quina delícia!!!
<b>Notes complementàries:</b>	
Una delícia pels més formatgers!!!	
<b>Autor de la recepta:</b> eulalia	
Postre	

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```

71      2 terrines de formatge ,
72      "3 ous",
73      "3 iogurts naturals",
74      "3 cullerades (grans) de farina",
75      "10 o 12 cullerades (petites) de sucre",
76      "Un parell de galetes Maria o Chiquilín"
77  ],
78  "Preparacio": [
79      "El primer que hem de fer és escalfar el forn a 200 graus",
80      "Buidem les terrines de Philadelphia en un bol i remenem bé el formatge",
81      "Agafem els 3 ous, els afegim i els remenem amb el formatge.",
82      "Ara afegim els 3 iogurts naturals a la barreja i tornem a remenar.",
83      "Quan tinguem una pasta homogènia, hi posem la farina i el sucre i ho remenem tot fins que no queden grumolls.",
84      "Preparem el motlle untant-lo bé amb mantega. Triturem les galetes i les repartim per tota la base del motlle.",
85      "Seguidament, hi evoquem la barreja que tenim ja preparada.",
86      "Baixem el forn a 170° i hi col·loquem el pastís",
87      "Esperem uns 20 o 30 minuts. Com que la cocció depèn de la potència del forn, la millor manera per saber si el pa
88  ],
89  "Autor": "Eulalia",
90  "Notes": [
91      "Una delícia pels mes formatgers!"
92  ],
93  "Etiquetes": [
94      "Postre"
95  ]
96  }
97  ]
98  ]

```

Validate JSON

Clear

Compress

JSON is valid!

c) Entregar el document **receptes.json** adjunt al moodle.

## Exercici 4

### Document JSON de pressupostos

Crear un document JSON (**pressupost.json**) per a la següent comanda que ha rebut per correu electrònic una empresa que es dedica a la venda d'ordinadors:

“Hola, necessito que hem configureu **dos pressupostos** d'un ordinador d'acord als següents components: una **placa base**, un **processador**, dos **sticks de memòria RAM**, un **disc dur**, una **targeta gràfica** i una **targeta de so**. Els altres components els puc reutilitzar de l'ordinador que tinc actualment. Gràcies”.

Heu d'utilitzar els mateixos components i preus que ja va fer servir en el fitxer **pressupost.xml**. Entrega:

- Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```
53      "marca": "Intel Core i5-12400",
54      "Preu": 199.99
55    },
56    {
57      "Nom": "Memòria RAM",
58      "Marca": "Kingston Fury Beast 16GB (2x8GB) DDR4",
59      "Preu": 79.99
60    },
61    {
62      "Nom": "Disc Dur",
63      "Marca": "WD Blue SN570 1TB NVMe",
64      "Preu": 89.99
65    },
66    {
67      "Nom": "Targeta Gràfica",
68      "Marca": "ASUS Dual Radeon RX 6700 XT",
69      "Preu": 449.99
70    },
71    {
72      "Nom": "Targeta de So",
73      "Marca": "ASUS Xonar AE",
74      "Preu": 74.99
75    }
76  ]
77 }
78 }
79 }
80 }
```

[Validate JSON](#) [Clear](#) [Compress](#)

JSON is valid!

- Entregar el document **pressupost.json** adjunt al moodle.