



I. E. S. MARE NOSTRUM

Beato Fco. Castelló Aleu, s/n

965936520 • № 965936521

03008 ALICANTE
iesmarenostrum.edu.gva.es

03012736@edu.qva.es



Ejercicio 1. Inventar un lenguaje XML para facturas

Queremos estructurar la información que genera un proceso de facturación de una empresa en un fichero XML. Para ello debemos tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Cada factura tiene un código
- Cada factura tiene una forma de pago, puede ser en efectivo o cargo en cuenta. Si es con cargo en cuenta, nos hace falta tener 16 asteriscos y los últimos 4 dígitos de la cuenta.
- La factura también necesita la fecha y hora de emisión.
- En la factura aparecen los datos del cliente (dni, nombre, dirección, código postal, población, teléfono).
- De cada producto que se ha comprado debe aparecer la cantidad de productos comprados, la denominación y el precio unitario.
- Se debe guardar el IVA de cada producto.
- Si es necesario se indicará un descuento al importe total de la factura.

Rellena 3 ejemplos de facturas inventados con esta estructura.

Ejercicio 2. Inventar un lenguaje XML para estructurar información de recetas

Diseñar un documento válido en XML que permita estructurar la información de las recetas de cocina de un restaurante y aplicarlo a la siguiente receta de cocina. Hay que hacerlo de modo que un sistema informático pueda realizar búsquedas por ingredientes, cantidad de comensales o nombre de la receta.

Sopa de cebolla (4 personas)

Ingredientes:

- 1 Kg. de cebollas.
- 2 l. de caldo de carne.
- 100 gr. mantequilla.
- 1 cucharada de harina.
- 100 gr. de queso emmental suizo o gruyére rallado.
- Pan tostado en rebanadas.
- Tomillo.
- 1 hoja de laurel.
- Pimienta.

Proceso:

- 1. Pelar y partir las cebollas en rodajas finas.
- 2. Rehogarlas con la mantequilla, sal y pimienta a fuego lento hasta que estén transparentes sin dorarse.
- 3. Añadir la harina sin dejar de remover.
- 4. Ponerlo en una cazuela con el caldo, el tomillo y el laurel.
- 5. Dejar cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.
- 6. Poner las rebanadas de pan encima, espolvorear el queso y gratinar al horno.