

Tema 2. Boletín 3. XML

1. Crear un documento XML bien formado con información de DOS LIBROS encontrados en varias librerías electrónicas sobre la temática 'XML'. Sobre cada libro necesitamos saber:
 - Su código ISBN
 - Su título
 - El nivel de profundidad en el tratamiento de la materia (básico, intermedio o avanzado)
 - Los autores
 - La editorial
 - La fecha de publicación
 - La página web del libro en caso de que tenga.
 - El precio

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
```

```
<coches>
```

```
  <coche>
```

```
    <marca></marca>
```

```
    <modero></modero>
```

```
    <motor></motor>
```

```
    <matricula></matricula>
```

```
    <kilometro></kilometro>
```

```
    <presio_original></presio_original>
```

```
    <presio_oferta></presio_oferta>
```

```
    <extra></extra>
```

```
    <fotos></fotos>
```

```
  </coche>
```

```
  <coche>
```

```
    <marca></marca>
```

```
    <modero></modero>
```

```
    <motor></motor>
```

```
    <matricula></matricula>
```

```
    <kilometro></kilometro>
```

```
    <presio_original></presio_original>
```

```
    <presio_oferta></presio_oferta>
```

```
    <extra></extra>
```

```
    <fotos></fotos>
```

```
  </coche>
```

```
</coches>
```

2. Imaginemos un concesionario de coches que periódicamente debe enviar información sobre los vehículos que tiene en oferta a un portal publicitario de compra-venta de coches. Crea el XML correspondiente. La información que debe enviar es:

- La marca
- El modelo
- Motor
- Matrícula
- Kilómetros
- Precio original
- Precio oferta
- Extras
- Fotos

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
```

```
<coches>
```

```
  <coche>
```

```
    <marca></marca>
```

```
    <modero></modero>
```

```
    <motor></motor>
```

```
    <matricula></matricula>
```

```
    <kilometro></kilometro>
```

```
    <presio_original></presio_original>
```

```
    <presio_oferta></presio_oferta>
```

```
    <extra></extra>
```

```
    <fotos></fotos>
```

```
  </coche>
```

```
  <coche>
```

```
    <marca></marca>
```

```
    <modero></modero>
```

```
    <motor></motor>
```

```
    <matricula></matricula>
```

```
    <kilometro></kilometro>
```

```
    <presio_original></presio_original>
```

```
    <presio_oferta></presio_oferta>
```

```
    <extra></extra>
```

```
    <fotos></fotos>
```

```
  </coche>
```

```
</coches>
```

3. 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 gruyère rallado.
- Pan tostado en rebanadas.
- Tomillo.
- 1 hoja de laurel.
- Pimienta.

Proceso:

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

<?xml version ="1.0" encoding="UTF-8"?>

<recetas>

<receta nome="sopa de cebolla" cantidad="4">

<ingredientes>

<cebollas canidad="1kg" />

<caldo_de_carne canidad="2L" />

<mantequilla canidad="100g" />

<harina canidad="1 chucharada" />

<queso_emmental_suizo_o_gruyere_rallado canidad="100g" />

<pantostado canidad="" />

<tomillo canidad="" />

<laurel canidad="1 hoja" />

<pimienta canidad="1" />

</ingredientes>

<Proceso>

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

</Proceso>

</receta>

</recetas>