


LENGUAJE DE MARCAS - 01/04/2022		
1º DAM	3ª EVALUACIÓN - XML SCHEMA	
NOMBRE		

Ejercicio 1. (2 puntos)

Construye un XML que se pueda validar con el fichero “vehiculos.xsd”. Debe contener al menos 2 registros (mejor si son más) y se valorará que se verifiquen cuantas más características del xsd, mejor.

Ejercicio 2. (3 puntos)

Construye un XSD para validar el fichero geografía.xml teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Tanto el sistema de gobierno como el idioma deben pertenecer a un conjunto cerrado de opciones.
- Asegurate que no se repite el nombre de los continentes.
- Asegurate igualmente que no se repite el nombre de los países.

Este ejercicio se valorará de la siguiente manera:

- Construcción del fichero geografia.xsd: entre 0 y 1,5 puntos
- xml validado contra el esquema (y tanto el xml como el xsd contienen la información adecuada): 1,5 puntos.

Ejercicio 3. (5 puntos)

Una empresa quiere hacer un sitio web para subir recetas de cocina. Su idea de negocio es que particulares o restaurantes les envíen las recetas en ficheros XML.

Los usuarios del sitio web irán viendo las recetas según las búsquedas que hagan, mostrándole al usuario el autor de la receta si esta es de un particular o el restaurante (con su dirección web si la tuviera).

Diseñar un XML con el ejemplo que se indica y un schema que permita estructurar la información de las recetas recibidas y sirva de guía como deben enviar las recetas.

Tiramisú (Postre, dificultad media) - 450 calorías

Ingredientes

- 100 gramos de chocolate negro
- 24 bizcochos blandos
- Medio vaso de azúcar
- Un tazón de café sólo
- 3 huevos

- Un chorrito de licor
- 0,3 litros de nata líquida
- 250 gramos de queso mascarpone

Pasos

1. Echar la mitad del azúcar en la nata líquida y montarla hasta que quede muy compacta.
2. Separar las claras de las yemas y montarlas a punto de nieve.
3. Mezclar despacio el queso y las yemas de huevo, añadiendo el resto del azúcar.
4. Cuando el queso y las yemas estén mezclados, juntar con la nata montada y las claras a punto de nieve y mezclar todo bien, pero despacio.
5. En el café caliente disolver un tercio del chocolate y echar un chorrito de licor.
6. Mojar muy ligeramente los bizcochos en el café sin dejar que se empapen y disponer la mitad de ellos cubriendo el fondo de una fuente.
7. Echar la mitad de la mezcla sobre los bizcochos cubriéndolos uniformemente.
8. Poner una nueva capa de bizcochos mojados sobre la mezcla.
9. Echar el resto de la mezcla sobre la segunda capa de bizcochos.
10. Dejar reposar al menos 6 horas antes de servir.

El tiempo total será de 7 horas

Para la elaboración únicamente hará falta un microondas.

De forma general las recetas se quieren categorizar para que luego se puedan buscar:

- Por un lado, interesa diferenciar si es un entrante, primer plato, segundo plato o postre.
- Por otro lado también se quieren clasificar en: fácil, media o difícil.

Para facilitar las búsquedas debemos almacenar la información del tiempo que se tarda en hacer la receta siguiendo este formato: "xx horas, xx minutos"

Para evitar problemas con las personas alérgicas deberemos poder buscar recetas por ingredientes.

Es importante que los pasos se muestren en el orden indicado.

También es conveniente indicar qué electrodomésticos son necesarios para poder hacer la receta, aunque en este caso no será necesario que la información se guarde de ninguna manera especial ya que no se van a hacer búsquedas por este campo.

Este ejercicio se valorará de la siguiente manera:

- Construcción del fichero recetas.xsd: entre 0 y 2,5 puntos
- Construcción del fichero recetas.xml: entre 0 y 1 punto (1 punto es toda la información bien estructurada en un fichero xml bien formado aunque no esté validado)
- xml validado contra el esquema (y tanto el xml como el xsd contienen la información adecuada): 1,5 puntos.

