

LLenguatge de Marques

Cicle:	1SDAW	Tasca:	5.1
Professor:	Agustín Gil	Correcció	Tasca
Dificultat	Baixa	Temps	2 hores

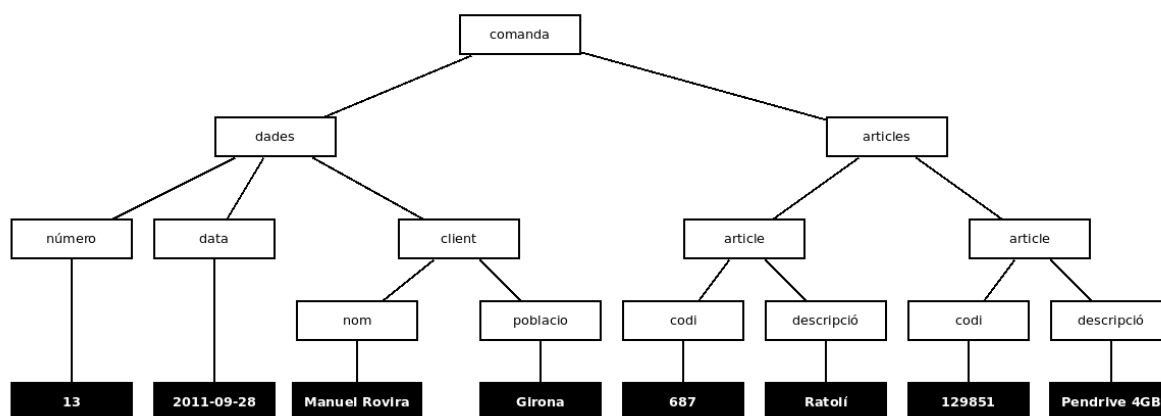
Exercici 1:

L'objectiu d'aquesta activitat és comprovar que tots els documents XML poden ser representats en forma d'arbre.

Representeu en forma d'arbre el document XML següent:

A) Commanda

```
<comanda>
  <dades>
    <número>13</número>
    <data>2011-09-28</data>
    <client>
      <nom>Manel Rovira</nom>
      <poblacio>Girona</poblacio>
    </client>
  </dades>
  <articles>
    <article>
      <codi>687</codi>
      <descripció>Ratolí</descripció>
    </article>
    <article>
      <codi>129851</codi>
      <descripció>Pendrive 4GB</descripció>
    </article>
  </articles>
</comanda>
```

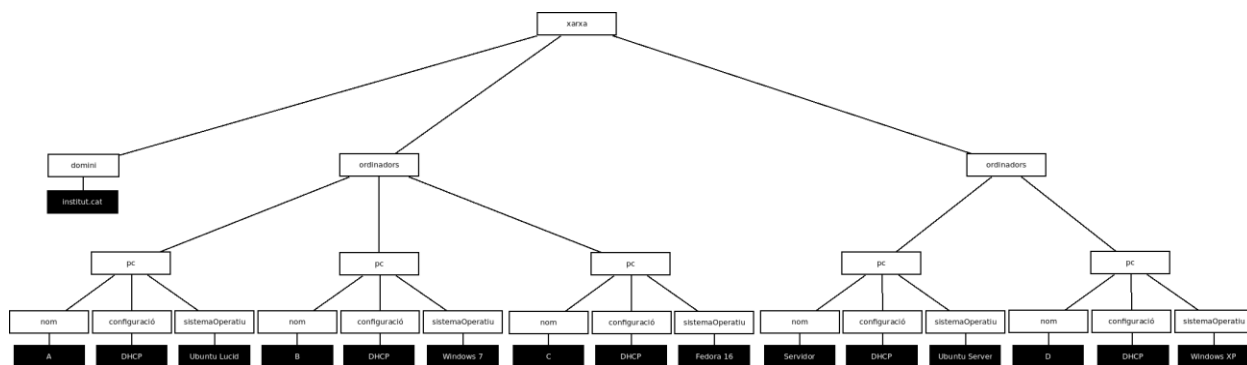


B) XARXA INFORMÀTICA

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
<xarxa>
  <domini>institut.cat</domini>
  <ordinadors>
```

```
<pc>
  <nom>A</nom>
  <configuracio>dhcp</configuracio>
  <sistemaOperatiu>Ubuntu Lucid</sistemaOperatiu>
</pc>
<pc>
  <nom>B</nom>
  <configuracio>dhcp</configuracio>
  <sistemaOperatiu>Windows 7</sistemaOperatiu>
</pc>
<pc>
  <nom>C</nom>
  <configuracio>dhcp</configuracio>
  <sistemaOperatiu>Fedora 16</sistemaOperatiu>
</pc>
</ordinadors>

<ordinadors>
  <pc>
    <nom>Servidor</nom>
    <configuracio>IP Fixa</configuracio>
    <sistemaOperatiu>Ubuntu Server</sistemaOperatiu>
  </pc>
  <pc>
    <nom>D</nom>
    <configuracio>dhcp</configuracio>
    <sistemaOperatiu>Windows XP</sistemaOperatiu>
  </pc>
</ordinadors>
</xarxa>
```



Exercici 2:

L'objectiu d'aquesta activitat és reflexionar sobre la manera d'emmagatzemar les dades d'entitats concretes del món real.

a) Habitatges

Construïu una representació XML per emmagatzemar les dades dels habitatges d'una immobiliària. Definiu un document d'exemple amb 5 pisos.

Les dades a tenir en compte poden ser:

- Referència o codi
- Adreça (carrer, codi postal, població)

- Tipus d'habitatge
- Venda o lloguer
- Preu

```
<immobiliaria>
  <pis referencia="P-0450">
    <tipus>Casa</tipus>
    <venda/>
    <adreca>
      <carrer>Descampat, s/n</carrer>
      <cp>17999</cp>
      <poblacio>VilaCard</poblacio>
    </adreca>
    <preu>256000</preu>
  </pis>
  <pis referencia="AJ-C-45">
    <tipus>Pis</tipus>
    <lloguer/>
    <adreca>
      <carrer>Carrer del Boix, 23</carrer>
      <cp>17001</cp>
      <poblacio>Girona</poblacio>
    </adreca>
    <preu>1000</preu>
  </pis>
</immobiliaria>
```

b) Receptes de cuina

Un cuiner necessita emmagatzemar les seves receptes d'una manera amb la qual sigui senzill processar la informació per mitjà d'Internet. Per aquest motiu us demana que li penseu de quina manera pot emmagatzemar les seves receptes amb XML.

Les receptes estan formades pel següent:

- El nom del plat.
- Una fotografia (que no hi és sempre).
- Una llista d'ingredients.
- La llista de passos que calen per fer la recepta.

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

```
<receptes>
  <recepta>
    <nom>Patates Fregides</nom>
    <fotografia>patates.png</fotografia>
    <ingredients>
      <ingredient>Oli</ingredient>
      <ingredient>Patates</ingredient>
      <ingredient>Sal</ingredient>
    </ingredients>
```

<preparació>
<pas numero="1">Es posa l'oli a escalfar</pas>
<pas numero="2">Mentrestant pelen i tallen les patates</pas>
<pas numero="3">Quan l'oli estigui ben calent es posen les patates dins de l'oli</pas>
<pas numero="4">Quan les patates agafin el color desitjat es retiren de l'oli</pas>
<pas numero="5">Opcionalment es poden posar les patates sobre un paper absorbent</pas>
<pas numero="6">Abans de servir s'espolvoreigen amb sal</pas>

</preparació>
</recepta>
<recepta>
<nom>Arròs negre</nom>
<ingredients>
<ingredient>Sipions</ingredient>
<ingredient>Arròs</ingredient>
<ingredient>Ceba</ingredient>
<ingredient>Tomàquet</ingredient>
<ingredient>Alls</ingredient>
<ingredient>Pebrot tendre</ingredient>
<ingredient>Aigua</ingredient>
<ingredient>Oli</ingredient>
<ingredient>Sal</ingredient>
</ingredients>
<preparació>
<pas numero="1">Es pica bé la ceba i es posa a sofregir, en una cassola amb oli i un pessic de sal, a poc foc, remenant-la bastant sovint per a què no es cremi</pas>
<pas numero="2">Quan la ceba quedi ben fosca s'hi afegeixen unes dents d'all, una mica de pebrot tendre, també picat ben fi i una bona quantitat de sipions.</pas>
<pas numero="3">S'hi dona una remenada i es pica una mica de tomàquet, que també es tira a la cassola. Es va remenant per a què els sipions vagin deixant anar la mascara.</pas>
<pas numero="4">Quan el sofregit està ben lligat, s'hi tira l'arròs i la sal, i se li fa donar un volt o dos</pas>
<pas numero="5">Després s'hi tira l'aigua bullint.</pas>
<pas numero="6">Es deixa coure divuit minuts.</pas>
<pas numero="7">Quan faltin un parell de minuts, s'hi tiren uns alls picats al morter i deixatats en una cullerada d'oli.</pas>
</preparació>
</recepta>
</receptes>



CIPFP Mislata
Centre Integrat Públic
Formació Professional Superior