

## Ejercicio 1:

Crear un esquema (XSD) que permita definir el almacenamiento de coches de un concesionario de coches. Para ello, los campos y los tipos de datos a almacenar serán los siguientes:

- Código de coche (string)
- Marca (string)
- Modelo (string)
- Matrícula (string)
- Potencia (caballos)(decimal)
- Plazas (integer)
- Número de puertas (integer)
- Fecha de fabricación (date)
- Tipo (Km0, ocasión, gerencia o nuevo)

Crear un XML que cumpla con ese esquema.

## Ejercicio 2:

Crear un esquema (XSD) que permita definir una comunidad de propietarios. Los campos y los tipos de datos a almacenar son los siguientes:

- Código de vecino (string)
- Nombre (string)
- Apellidos (string)
- Portal (string)
- Piso y letra (piso integer y letra es un atributo de piso de tipo string)
- Código de cuenta corriente (integer)
- Cargo (Presidente, Vicepresidente, Secretario, Vocal o Ninguno)

Crear un XML que cumpla con ese esquema e incluya 10 vecinos con dos de ellos con cargo (presidente y secretario).

## Ejercicio 3:

Crear un XSD válido para el XML de recetas que siguen la estructura presentada a continuación.

Nota: el número máximo de ingredientes puede ser de 10 y por lo menos tiene que haber un ingrediente.

```
<recetas>
  <receta id="AngulasGuipuzcoanas">
    <titulo>Angulas Guipuzcoanas</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Pescados"/>
    <ingredientes>
      <ingrediente cantidad="1" medida="kilos" nombre="angulas"/>
      <ingrediente cantidad="3" medida="cucharadas" nombre="aceite"/>
      <ingrediente cantidad="2" medida="dientes" nombre="ajo"/>
    </ingredientes>
  </receta>
</recetas>
```

```
<ingrediente cantidad="1" medida="dientes" nombre="guindilla"/>
</ingredientes>
<procedimiento>
  Se pone una cazuelita de barro en la chapa del fuego. Se pone al fuego
  una sartén pequeña con 3 cucharadas de aceite y 2 dientes de ajo
  hasta que casi se doren.
  Entonces se le pasa un trapo o servilleta a la cazuela de barro para
  secarle el sudor que se le haya podido formar y daría mal sabor a la
  angulas.
  Se coloca la cazuela al fuego y se vierten en ella el aceite, ajos y algo de
  guindilla y seguidamente las angulas. Se mueven suavemente con un
  tenedor de madera y al minuto, se saca de la cazuela todo el aceite
  posible. Vuelve a ponerse la cazuela al fuego, se vierte media
  cucharada de aguay, después de          un minuto, se sirve en
  la misma cazuela, que se colocará sobre la cesta de las angulas o sobre
  un plato.
</procedimiento>
</receta>

<receta id="CaldoSencillo">
  <titulo>Caldo_Sencillo</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Sopas"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="1" medida="unidad" nombre="hueso"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento> Poner agua a hervir con un hueso de ternera
  </procedimiento>
</receta>

<receta id="PescadoHorno">
  <titulo>vbnvb</titulo>
  <general cocina="Española" dificultad="Alta" tipo="Pescados"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="1" medida="unidad" nombre="pescado"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    limpiar el pescado y meter al horno con un poco de aceite y sal
  </procedimiento>
</receta>

<receta id="BacalaoDorada">
  <titulo>Bacalao a la dorada</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Pescados"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="1000" medida="gramos" nombre="Bacalao"/>
    <ingrediente cantidad="50" medida="mililitros" nombre="Aceite"/>
    <ingrediente cantidad="500" medida="gramos" nombre="Patata"/>
  </ingredientes>
```

```
<procedimiento>
    Doramos la patata echamos el bacalao desmigado, y lo dejamos
    reposar....Fin receta
</procedimiento>

</receta>
<receta id="Pastel_de_natas">
    <titulo>Pastel de natas</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Postres"/>
    <ingredientes>
        <ingrediente cantidad="500" medida="gramos" nombre="Natas"/>
        <ingrediente cantidad="500" medida="gramos" nombre="Azucar"/>
        <ingrediente cantidad="750" medida="gramos" nombre="Harina"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento>
        Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir que se quede de color
        blanco, echar la harina espolvoreada y una cucharadita de levadura.
        Echar el azúcar y revolver meter al horno durante 45 minutos
    </procedimiento>
</receta>

<receta id="Pimientos_Rellenos_de_morcilla">
    <titulo>Pimientos Rellenos de morcilla</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Media" tipo="Carnes"/>
    <ingredientes>
        <ingrediente cantidad="250" medida="gramos"
nombre="pimientos"/>
        <ingrediente cantidad="200" medida="gramos" nombre="morcilla"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento>
        Se rellenan los pimientos con morcillas previo paso de eliminación del pellejo,
        una vez rellenos se albardan, y posteriormente se le echa una salsa
        española.....siguiendo la receta tradicional.Gero arte beste bat.
    </procedimiento>
</receta>

<receta id="Pimientos_Piquillo">
    <titulo>Pimientos Piquillo</titulo>
    <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Verduras"/>
    <ingredientes>
        <ingrediente cantidad="500" medida="gramos"
nombre="pimientos"/>
        <ingrediente cantidad="50" medida="mililitros" nombre="aceite"/>
    </ingredientes>
    <procedimiento>
        Se calienta el aceite, y se echan los pimientos, con un poco de sal y un
        poco de azúcar. Se remueven un poco los pimientos, para que engorde
        la salsa.
    </procedimiento>
</receta>

<receta id="Churros">
```

```
<titulo>Churros</titulo>
<general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Postres"/>
<ingredientes>
  <ingrediente cantidad="250" medida="gramos" nombre="harina"/>
  <ingrediente cantidad="250" medida="mililitros" nombre="agua"/>
  <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
</ingredientes>
<procedimiento>
  Se hace la masa, mezclando todos los ingredientes, y se deja reposar.
  Se pasa por el filtro para darle el tamaño y la forma de churro que se
  desee.
</procedimiento>
</receta>
```

```
<receta id="rosquillas">
  <titulo>rosquillas</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Baja" tipo="Postres"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="250" medida="gramos" nombre="harina"/>
    <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
    <ingrediente cantidad="250" medida="mililitros" nombre="aceite"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Se hace la masa, mezclando todos los ingredientes, y se deja reposar.
    Luego se hacen tiras de masa, y se les da forma de rosquillas.
  </procedimiento>
</receta>
```

```
<receta id="Rabo_de_vaca">
  <titulo>Rabo de vaca</titulo>
  <general cocina="Española" dificultad="Baja" tipo="Carnes"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="2000" medida="gramos" nombre="patatas"/>
    <ingrediente cantidad="1000" medida="gramos" nombre="carne"/>
    <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Dorar el rabo en una olla, meterlo en .....durante 40 minutos. Añadir
    las patatas, laurel y pimienta.
  </procedimiento>
```

```
</receta>
<receta id="Tortellini_en_salsa_de_albahaca">
  <titulo>Tortellini en salsa de albahaca</titulo>
  <general cocina="Italiana" dificultad="Baja" tipo="Carnes"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="50" medida="gramos" nombre="salsa de
albahaca"/>
```

```
<ingrediente cantidad="200" medida="gramos" nombre="pasta"/>
<ingrediente cantidad="3" medida="pizca" nombre="ajo"/>
</ingredientes>
<procedimiento>
  Cocer la pasta con aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez cocida la
  pasta, dejamos reposar mientras en una sartén con poco aceite
  echamos la salsa de albahaca y el ajo picado, y cuando salte la salsa se
  echa la pasta, la salsa se pega a la pasta y además le da un sabor
  especial. Rico Rico Rico
</procedimiento>

</receta>
<receta id="Sapo_a_la_parrilla">
  <titulo>Sapo a la parrilla</titulo>
  <general cocina="Vasca" dificultad="Alta" tipo="Pescados"/>
  <ingredientes>
    <ingrediente cantidad="2000" medida="gramos" nombre="sapo"/>
    <ingrediente cantidad="50" medida="mililitros" nombre="aceite"/>
    <ingrediente cantidad="1" medida="pizca" nombre="sal"/>
  </ingredientes>
  <procedimiento>
    Lo que quieras, poner al fuego carbón vegetal, 2 horas antes.&#13;
    10 minutos cada lado.
  </procedimiento>
</receta>
</recetas>
```