## ACCESO INTELIGENTE A LA INFORMACIÓN PRÁCTICA BEAUTIFULSOUP II – EVALUABLE – OPCIÓN B

Vamos a realizar webscraping, haciendo uso de BeautifulSoup, sobre la web de ventas de vinos, concretamente, nos interesa la información de los vinos tintos:

https://www.vinissimus.com/es/vinos/tinto/

## SÓLO ALMACENAR LOS VINOS DE LAS DOS PRIMERAS PÁGINAS.

Buscamos construir un programa en Tkinter con un MENÚ con dos opciones:

- a) "Datos", con dos opciones:
  - a. "Cargar", que sea capaz de extraer y almacenar en una base de datos sqlite los distintos vinos. Para cada vino hay que almacenar: nombre del vino, precio, denominación de origen (Rioja, Ribera del Duero, etc...), tipos de uvas (Tempranillo, Garnacha, etc...) y puntuación de los usuarios (número de estrellas, en caso que la tenga). Mostrar una ventana de información indicando el número de vinos que se han almacenado en la base de datos.
  - b. "Salir", que cierre la ventana principal.
- b) "Buscar", con tres opciones:
  - a. "Denominación", que muestre una ventana con un entry que permita al usuario introducir una denominación de origen, y muestre en otra ventana (con una listbox con scrollbar) todos los vinos (nombre, precio y denominación de origen) de dicha denominación de origen.
  - b. "Puntuación", que muestre en otra ventana (en una listbox con scrollbar) los vinos (nombre, precio y puntuación) que tengan puntuación.
  - c. "Uvas", que muestre una spinbox que permita al usuario seleccionar un tipo de uva, y muestre en otra ventana (en una listbox con scrollbar) todos los vinos (nombre y tipos de uvas) que contengan dicho tipo de uva en su composición.

## **IMPORTANTE:**

Enviar un correo, ANTES DE LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA CLASE, a la dirección carrillo@us.es con:

subject : Práctica Beutifulsoup OPCIÓN B contenido:

nombres y apellidos de los miembros del grupo y <u>apartados completados correctamente</u>.

Otras consideraciones que estimen oportunas.

Adjuntar un fichero practicaBSB.py con TODO EL CÓDIGO. ESTE MÓDULO DEBE SER EJECUTABLE DIRECTAMENTE.

Las prácticas que no cumplan estas premisas NO SE EVALUARÁN.