

Activitat2. Recursos per crear documents XML

Nom:

Cognoms:

Índex de la pràctica

Entrega 1 Exercici 1 2 Exercici 2 2 Exercici 3 3 Exercici 4 5 Exercici 5 5

Entrega

- Cal entregar els següents documents XML:
 - Exercici 1: [cdoferta.xml](#)
 - Exercici 2: [futbol.xml](#)
 - Exercici 3: [receptes.xml](#)
 - Exercici 4: [pressupostos.xml](#)
- Cal deixar aquests documents al web hosting del github, dins d'una carpeta anomenada "[tallerxml](#)". Aquesta carpeta serà molt important, ja que tot allò relacionat amb l'XML ho pujarem en aquesta carpeta per a fer proves.
- Poseu aquí el link per accedir a la carpeta:
- Es valorarà positivament que l'activitat sigui ordenada, estructurada i ben documentada, amb captures de pantalla quan sigui el cas.
- Es valorarà negativament aquelles activitats que es presenten incompletes.
- És requisit indispensable per poder aprovar la pràctica presentar tots i cadascun dels exercicis.

Exercici 1

Diseny XML bàsic a partir d'una taula de dades

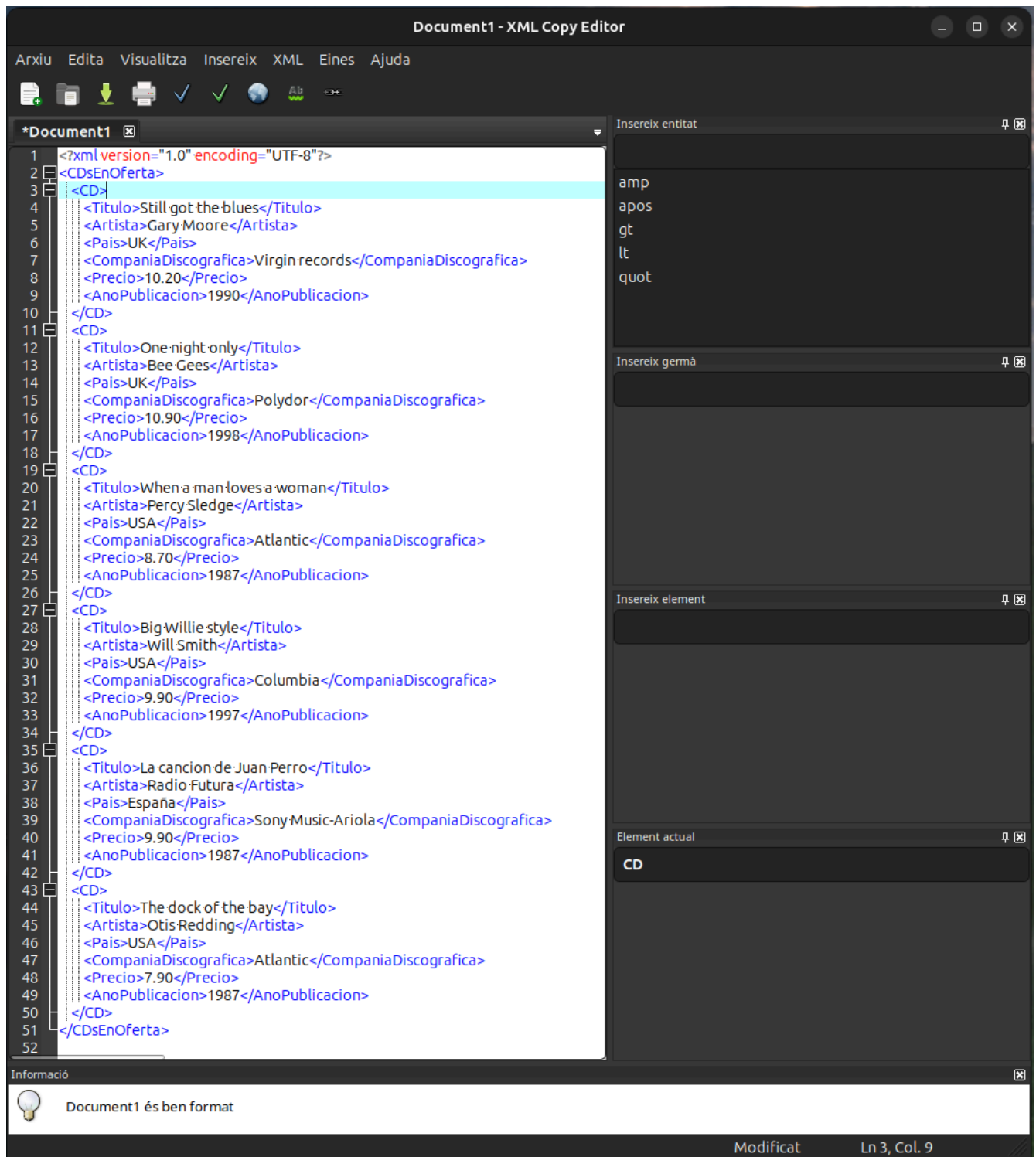
Per crear documents XML, es pot utilitzar qualsevol editor XML. En Linux, existeixen diferents solucions especialitzades. Prova a instal·lar XML Copy Editor:

```
$ sudo apt-get install xmlcopyeditor
```

a) Escriure un document XML ([cdoferta.xml](#)) que contingui la següent informació:

CDs EN OFERTA					
Titulo	Artista	País	Compañía discográfica	Precio	Año de publicación
Still got the blues	Gary Moore	UK	Virgin records	10.20	1990
One night only	Bee Gees	UK	Polydor	10.90	1998
When a man loves a woman	Percy Sledge	USA	Atlantic	8.70	1987
Big Willie style	Will Smith	USA	Columbia	9.90	1997
La canción de Juan Perro	Radio Futura	España	Sony Music-Ariola	9.90	1987
The dock of the bay	Otis Redding	USA	Atlantic	7.90	1987

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la utilitat xmllint.



c) Entregar el document **cdoferata.xml** adjunt al moodle.

Exercici 2

XML sobre futbol

a) Creeu un document XML (**futbol.xml**) que serveixi per mostrar els resultats de futbol de primera divisió a partir de les següents dades de 4 jornades. Cal que inclogueu algun element com atribut.

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor
Liga BBVA	Liga Adelante		
R. Sociedad	2 - 0 Getafe	finalizado	Valladolid 1 - 2 Athletic finalizado
Valencia	1 - 0 Málaga	finalizado	FC Barcelona 7 - 0 Levante finalizado
Osasuna	1 - 2 Granada	finalizado	R. Madrid 2 - 1 Betis finalizado
Sevilla	1 - 3 Almería	finalizado	Rayo 3 - 0 Eche finalizado
Celta	2 - 2 Espanyol	finalizado	Aleria 2 - 3 Villarreal finalizado
Jornada 1 v Clasificación Calendario Resultados			

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor				
Liga BBVA	Liga Adelante						
Getafe	2 - 2	Almería	Finalizado	Athletic	2 - 0	Osasuna	Finalizado
Elche	1 - 1	R. Sociedad	Finalizado	Espanyol	3 - 1	Valencia	Finalizado
Villareal	2 - 1	Valladolid	Finalizado	Atético	5 - 0	Rayo	Finalizado
Málaga	0 - 1	FC Barcelona	Finalizado	Levante	0 - 0	Sevilla	Finalizado
Betis	1 - 2	Celta	Finalizado	Granada	0 - 1	R. Madrid	Finalizado
Jornada 21 v							
				Clasificación	Calendario	Resultados	

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor			
Liga BBVA	Liga Adelante					
Rayo	1 - 2 Levante	finalizado	Almería 2 - 2 Eche	finalizado		
Celta	1 - 1 Granada	finalizado	Valladolid 1 - 0 Getafe	finalizado		
Osasuna	0 - 3 Villarreal	finalizado	R. Madrid 3 - 1 Athletic	finalizado		
Espanyol	0 - 0 Betis	finalizado	R. Sociedad 1 - 2 Adiçco	finalizado		
Valencia	2 - 3 FC Barcelona	finalizado	Sevilla 2 - 2 Málaga	finalizado		
			Jornada 3	Clasificación	Calendario	Resultados



LLENGUATGES DE MARQUES

Fútbol	F. Internacional	Baloncesto	Motor
Liga BBVA	Liga Adelante		
Atlético	4 - 2 Almería	Finalizado	Levante 0 - 0 R. Sociedad Finalizado
FC Barcelona	3 - 2 Sevilla	Finalizado	Villarreal 2 - 2 R. Madrid Finalizado
Granada	0 - 1 Espanyol	Finalizado	Getafe 2 - 1 Osasuna Finalizado
Málaga	5 - 0 Rayo	Finalizado	Betis 3 - 1 Valencia Finalizado
Eibar	0 - 0 Valladolid	Finalizado	Athletic 3 - 2 Celta Finalizado
Jornada 6 Clasificación Calendario Resultados			

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la utilitat xmllint.

futbol.xml - XML Copy Editor

Arxiu Edita Visualitza Insereix XML Eines Ajuda

cdoferla.xml futbol.xml

```
91 <Estat>finalizado</Estat>
92 </Partit>
93 </Jornada>
94 <Jornada num="4">
95 <Partit>
96 <Local>Atlético</Local>
97 <Visitant>Almería</Visitant>
98 <Resultat>4-2</Resultat>
99 <Estat>finalizado</Estat>
100 </Partit>
101 <Partit>
102 <Local>FC Barcelona</Local>
103 <Visitant>Sevilla</Visitant>
104 <Resultat>3-2</Resultat>
105 <Estat>finalizado</Estat>
106 </Partit>
107 <Partit>
108 <Local>Granada</Local>
109 <Visitant>Espanyol</Visitant>
110 <Resultat>0-1</Resultat>
111 <Estat>finalizado</Estat>
112 </Partit>
113 <Partit>
114 <Local>Málaga</Local>
115 <Visitant>Rayo</Visitant>
116 <Resultat>5-0</Resultat>
117 <Estat>finalizado</Estat>
118 </Partit>
119 <Partit>
120 <Local>Elche</Local>
121 <Visitant>Valladolid</Visitant>
122 <Resultat>0-0</Resultat>
123 <Estat>finalizado</Estat>
124 </Partit>
125 <Partit>
126 <Local>Levante</Local>
127 <Visitant>R. Sociedad</Visitant>
128 <Resultat>0-0</Resultat>
129 <Estat>finalizado</Estat>
130 </Partit>
131 <Partit>
132 <Local>Villarreal</Local>
133 <Visitant>R. Madrid</Visitant>
134 <Resultat>2-2</Resultat>
135 <Estat>finalizado</Estat>
```

Insereix entitat

- amp
- apos
- gt
- lt
- quot

Insereix germà

Insereix element

Element actual

Partit

Informació

futbol.xml és ben format

5 kB desat Ln 109, Col. 46

c) Entregar el document **futbol.xml** adjunt al moodle.

Exercici 3

XML sobre receptes de cuina

a) Creeu el XML ([receptes.xml](#)) que serveixi per representar les receptes de cuina següents de manera que no es perdin dades de qualsevol tipus:

Pastís de xocolata	
Ingredients: <ul style="list-style-type: none">- 6 rovells d'ou- 6 clares- 150 g de sucre- 200 g de xocolata negra de cobertura- 50 g de mantega- farina Per guarnir: <ul style="list-style-type: none">- nata muntada- cacau en pols	Preparació: <p>Per començar, barregeu els rovells d'ou amb el sucre en un bol.</p> <p>Mentrestant, foneu la cobertura de xocolata al bany maria. Quan la xocolata s'hagi desfet, afegiu-hi la mantega i remeneu-ho. Tot seguit, munteu les clares que haureu tingut a la nevera perquè es muntin bé.</p> <p>A continuació, barregeu la xocolata, els rovells i el sucre i les clares muntades. Remeneu-ho i poseu-ho en un motllo per al forn.</p> <p>Deixeu-ho coure al forn a 180 graus durant 30 minuts. Després, deixeu refredar el pastís, desemmotlleu-lo i emplateu-lo. I ja per acabar, decoreu-lo amb nata muntada i cacau en pols.</p>
Notes complementàries: <p>Recepta del programa de TV3 Cuines, del restaurant Les Petxines.</p>	
Autor de la recepta: Bàrbara Casanovas i Adrià Rusalleda	
Postre Dolços Forn Aniversari Fàcil Econòmic	
	

LLenguatges de Marques



Volcà de xocolata	
Ingredients: <ul style="list-style-type: none">-4 ous-4 rovells-80 g de sucre-220g de mantega-220 g de xocolata-60 g de farina	Preparació: <ol style="list-style-type: none">1.- Foneu al bany maria la xocolata i la mantega. Un cop fora del foc.2.- Munteu les clares , afegint-hi el sucre , quan comencin a agafar cos.3.- Barregeu la meitat de les clares muntades amb la xocolata. Incorporeu-hi la farina i la resta de les clares.4.- Pinteu motlles individuals amb mantega i farina, farcieu-los amb la pasta fins a la meitat i disposeu al centre un dau de xocolata. Acabeu de farcir una mica més els motlles per a amagar el dau de xocolata.5.- Coeu a 220º (forn només amb escalfor de baix) durant uns 10 minuts aproximadament.6.- Servir calent, empolvorat de sucre llustre i acompanyat d'una salsa o de gelat
Autor de la recepta: anna	
Postre Dolços Festa Fàcil Econòmic Catalana	
Preparació: 30 minuts Cost: 15 € 220 calories	

Pastís de formatge	
Ingredients:	Preparació:
2 ternes de formatge Philadelphia (200-300gr.) -3 ous -3 iogurts naturals -3 cullerades (grans) de farina -10 o 12 culleretes (petites) de sucre - Un panell de galetes Maria o Chiquilin	PREPARACIÓ El primer que hem de fer és escalfar el forn a 200 graus. Buidem les ternes de Philadelphia en un bol i remenem bé el formatge. Afegim els 3 ous, els afegim i els remenem amb el formatge. Ara afegim els 3 iogurts naturals a la barreja i tornem a remenar. Quan tinguem una pasta homogènia, hi posem la farina i el sucre i ho remenem tot fins que no queden grumolls. Preparem el motlle untant-lo bé amb mantega. Tribrem les galetes i les repartim per tota la base del motlle. Seguidament, hi evoquem la barreja que tenim ja preparada. Baixem el forn a 170º i hi col·loquem el pastís. Esperem uns 20 o 30 minuts. Com que la cocció depèn de la potència del forn, la millor manera per saber si el pastís està fet és punxar-lo pel mig amb algun instrument en forma de punxa, o un escuradents: quan ens surti net vol dir que ja tenim el pastís enllestit. El deixem refredar i el retirem del motlle. Ara el podem menjar sol o bé afegir-li una capa molt fina de melmelada de maduixa o gerdís. Ja veureu quina delícia!!!
Notes complementàries:	
Una delícia pels més formatgers!!!	
Autor de la recepta: eulala	
Postre	

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la utilitat xmllint.

```

39 </ingredients>
40 <preparacio>
41 <pas>Foneu al bany maria la xocolata i la mantega. Un cop fora del foc.</pas>
42 <pas>Muntem les clares, afegint-hi el sucre, i quan estiguin a punt de neu, ho afegim a poc a poc.</pas>
43 <pas>Barregeu la meitat de les clares muntades amb la xocolata. Incorporeu-hi la farina i la resta de les clares.</pas>
44 <pas>Pinteu motlles individuals amb mantega i farina, farciu-los amb la pasta fins a la meitat i disposeu al centre u
45 <pas>Coeu a 220 graus (només amb escalfor de baix) durant uns 10 minuts aproximadament.</pas>
46 <pas>Serviu calent, emplantant de sucre llustre i acompanyant d'una salseta o de gelat.</pas>
47 </preparacio>
48 <autor>anna</autor>
49 <tags>
50 <tag>Postre</tag>
51 <tag>Dolços</tag>
52 <tag>Festa</tag>
53 <tag>Fàcil</tag>
54 <tag>Econòmic</tag>
55 <tag>Catalana</tag>
56 </tags>
57 <preparacioInfo>
58 <temps>30 minuts</temps>
59 <cost>15 €</cost>
60 <calories>220</calories>
61 </preparacioInfo>
62 </recepta>
63 <recepta>
  
```

receptes.xml és ben format

5 kB desat

Ln 59, Col. 30

c) Entregar el document **receptes.xml** adjunt al moodle.



Exercici 4

Document XML de pressupostos

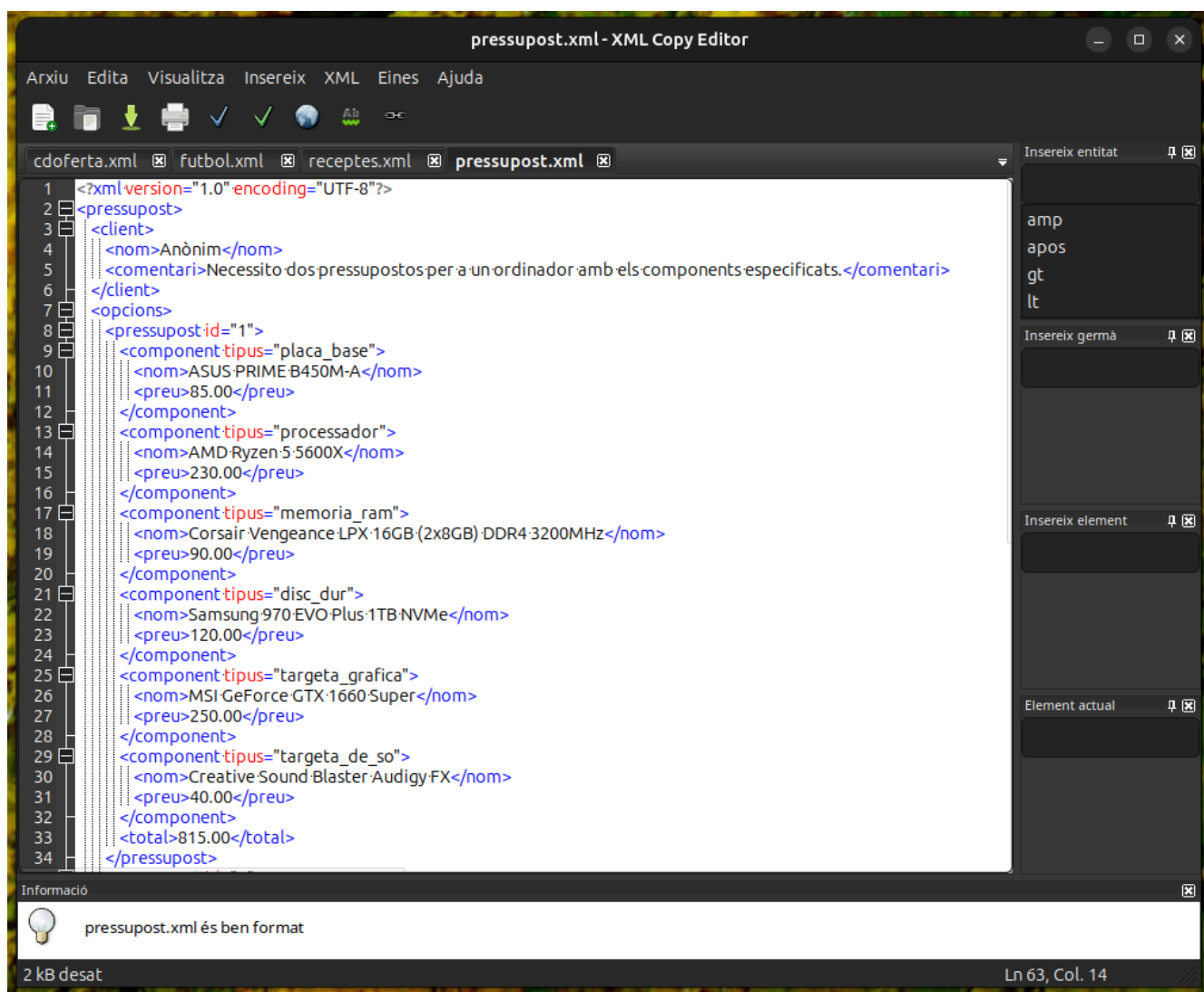
Crear un document XML (**pressupost.xml**) per a la següent comanda que ha rebut per correu electrònic una empresa que es dedica a la venda d'ordinadors:

“Hola, necessito que hem configureu **dos pressupostos** d'un ordinador d'acord als següents components: una **placa base**, un **processador**, dos **sticks de memòria RAM**, un **disc dur**, una **targeta gràfica** i una **targeta de so**. Els altres components els puc reutilitzar de l'ordinador que tinc actualment. Gràcies”.

Per realitzar el document XML ben format i estructurat hauràs de consultar les pàgines web d'algunes botigues d'informàtica i buscar alguns preus dels components que demana el client. Cal que inclogueu algun atribut en l'XML.

Entrega:

- Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la utilitat xmllint.



- Entregar el document **pressupost.xml** adjunt al moodle.

Exercici 5

Arbre XML associat

Dibuixeu l'arbre XML associat al document XML **pressupost.xml** de l'exercici 4 anterior: Podeu fer servir el programa que vulgueu però us recomano fer servir l'eina

«Dia»: `$ sudo apt-get install dia`

Més informació:

<http://dia-installer.de/index.html.es>

Entrega:

- Fitxer generat per l'eina dia: **pressupost.dia** adjunt al moodle.
 - Captura de pantalla del diagrama i enganxar-lo aquí:
-