

Activitat3. Recursos per crear documents JSON

Nom:

Cognoms:

Índex de la pràctica

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

Entrega

- Cal entregar els següents documents JSON:
 - Exercici 1: [cdoferta.json](#)
 - Exercici 2: [futbol.json](#)
 - Exercici 3: [receptes.json](#)
 - Exercici 4: [pressupostos.json](#)
- Cal deixar aquests documents al web hosting del github, dins d'una carpeta anomenada "[taller-json](#)". Aquesta carpeta serà molt important, ja que tot allò relacionat amb JSON 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

Disseny JSON bàsic a partir d'una taula de dades

Per crear documents JSON, es pot utilitzar qualsevol editor. Podeu usar també entorns de programació com el Visual Studio Code que donaran informació de si el document està correctament formatat a mesura que l'escriuiu. I també es poden validar online amb algunes webs com <https://jsonlint.com/>

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

CDs EN OFERTA					
Título	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 (validat), utilitzant la web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```

1 {
2   "CDsEnOferta": [
3     {
4       "Titol": "Still got the blues",
5       "Artista": "Gary Moore",
6       "País": "UK",
7       "CompanyaDiscografica": "Virgin records",
8       "Preu": 10.20,
9       "AnyDePublicacio": 1990
10    },
11    {
12      "Titol": "One night only",
13      "Artista": "Bee Gees",
14      "País": "UK",
15      "CompanyaDiscografica": "Polydor",
16      "Preu": 10.90,
17      "AnyDePublicacio": 1998
18    },
19    {
20      "Titol": "When a man loves a woman",
21      "Artista": "Percy Sledge",
22      "País": "USA",
23      "CompanyaDiscografica": "Atlantic",
24      "Preu": 8.70,
25      "AnyDePublicacio": 1987
26    },
27    {
28      "Titol": "Big Willie style"

```

Validate JSON Clear Compress

JSON is valid!

c) Entregar el document **cdoferfa.json** adjunt al moodle.

b) Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```
1 {
2   "ResultatsFutbol": {
3     "Lliga": {
4       "nom": "liga BBVA",
5       "Jornades": [
6         {
7           "num": 1,
8           "Partits": [
9             {
10              "Local": "R. Sociedad",
11              "Visitant": "Getafe",
12              "Resultat": "2-0",
13              "Estat": "Finalizado"
14            },
15            {
16              "Local": "Valencia",
17              "Visitant": "Málaga",
18              "Resultat": "1-1",
19              "Estat": "Finalizado"
20            },
21            {
22              "Local": "Osasuna",
23              "Visitant": "Granada",
24              "Resultat": "2-2",
25              "Estat": "Finalizado"
26            },
27            {
28              "Local": "Real Sociedad"
```

Validate JSON

Clear

Compress

JSON is valid!

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

Exercici 3

JSON sobre receptes de cuina

a) Creeu el fitxer JSON (**receptes.json**) que serveixi per representar les receptes de cuina següents, de manera que no es perdin dades de qualsevol tipus. S'ha de poder recuperar tota la informació tal com vau fer amb el fitxer **receptes.xml**:

Pastís de xocolata

Ingredients:

- 6 rovells d'ou
- 6 clares
- 150 g de sucre
- 200 g de xocolata negra de cobertura
- 50 g de mantega
- farina
- Per guarnir:
- nata muntada
- cacau en pols

Preparació:

Per començar, barregeu els rovells d'ou amb el sucre en un bol.

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.

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.

Deixeu-ho coure al forn a 180 graus durant 30 minuts. Després, deixeu refredar el pastís, desemmoteu-lo i emplateu-lo. I ja per acabar, decoreu-lo amb nata muntada i cacau en pols.

Notes complementàries:

Recepta del programa de TV3 Cuines, del restaurant Les Pebxines.

Autor de la recepta: Bàrbara Casanovas i Adrià Rusalleda

Postre Dolços Forn Aniversari Fàcil Econòmic



LLENGUATGES DE MARQUES

Volcà de xocolata

Ingredients:

- 4 ous
- 4 rovells
- 80 g de sucre
- 220g de mantega
- 220 g de xocolata
- 60 g de farina

Preparació:

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, farciu-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 220° (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(pebtes) 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. Triburem 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 mermelada de maduixa o gerdó. 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 web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```

1 {
2   "recettes": [
3     {
4       "titol": "Pastís de xocolata",
5       "ingredients": [
6         "6 rovells d'ou",
7         "6 clares",
8         "100 g de sucre",
9         "200 g de xocolata negra de cobertura",
10        "50 g de mantega",
11        "farina"
12      ],
13      "perGuarnir": [
14        "bany marit",
15        "coca en pols"
16      ],
17      "preparacio": [
18        "Per començar, barregeu els rovells d'ou amb el sucre en un bol.",
19        "Després, fondeu la cobertura de xocolata al bany maria. Quan la xocolata s'hagi desfet,
20        "afegiu-hi les clares que heu tingut a la nevera perquè es mantin bé.",
21        "A continuació, barregeu la xocolata, els rovells i el sucre a les clares montades. Remeneu
22        "beu-ho a coure al forn a 180 graus durant 30 minuts. Després, deixeu refredar el pastís.
23      ],
24      "notes": "Recepta del programa de TV3 Cuines, del restaurant Les Revolines.",
25      "autors": [
26        "Barbara Casanova",
27        "Marta Gualtiera"
28      ]
29    }
30  ]
31 }

```

Validate JSON Clear Compress

JSON is valid!

c) Entregar el document **recettes.json** adjunt al moodle.



Exercici 4

Document JSON de pressupostos

Crear un document JSON (**pressupost.json**) 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”.

Heu d'utilitzar els mateixos components i preus que ja va fer servir en el fitxer

pressupost.xml. Entrega:

- Mostra una captura de pantalla demostrant que el document està ben format, amb la web <https://jsonlint.com/>

To format and validate your JSON, just copy + paste it below:

```
1 {
2   "pressupost": {
3     "client": {
4       "nom": "Aurélien",
5       "comentari": "Necessito dos pressupostos per a un ordinador amb els components especificats."
6     },
7     "opcions": [
8       {
9         "id": 1,
10        "components": [
11          {
12            "tipus": "placa_base",
13            "nom": "Asus Prime B460M-A",
14            "preu": 85
15          },
16          {
17            "tipus": "processador",
18            "nom": "AMD Ryzen 3 3100",
19            "preu": 230
20          },
21          {
22            "tipus": "memoria_ram",
23            "nom": "Corsair Vengeance LPX 16GB (2x8GB) DDR4 3200MHz",
24            "preu": 80
25          },
26          {
27            "tipus": "disc_dur",
28            "nom": "Samsung 970 EVO Plus 1TB SSD"
```

Validate JSON Clear Compress

JSON is valid!

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

