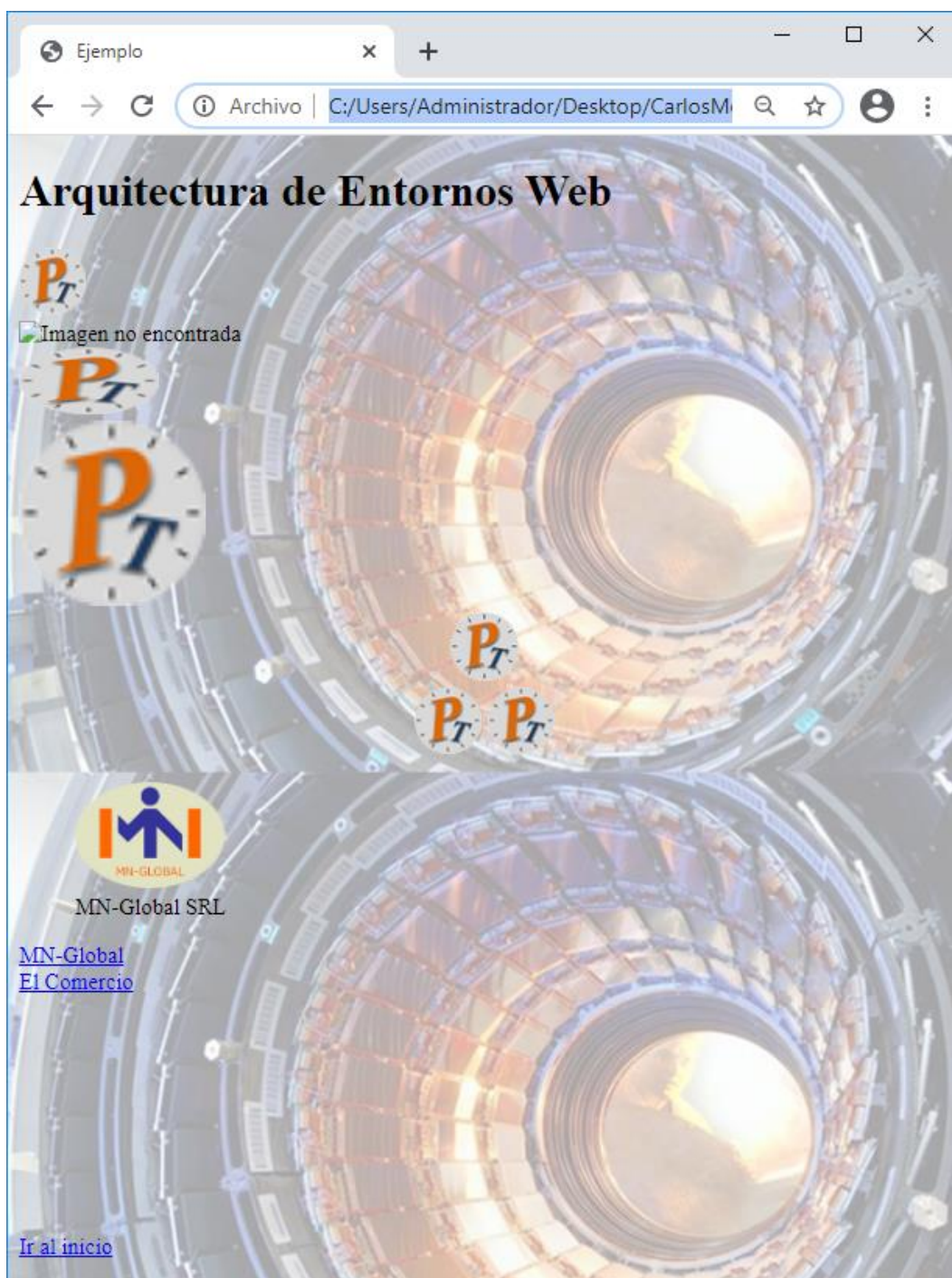


CURSO : ARQUITECTURA DE ENTORNOS WEB
CICLO : Primero
SECCIONES : Todas
PROFESORES : Todos

PRÁCTICA DIRIGIDA DE LABORATORIO – SEMANA 04

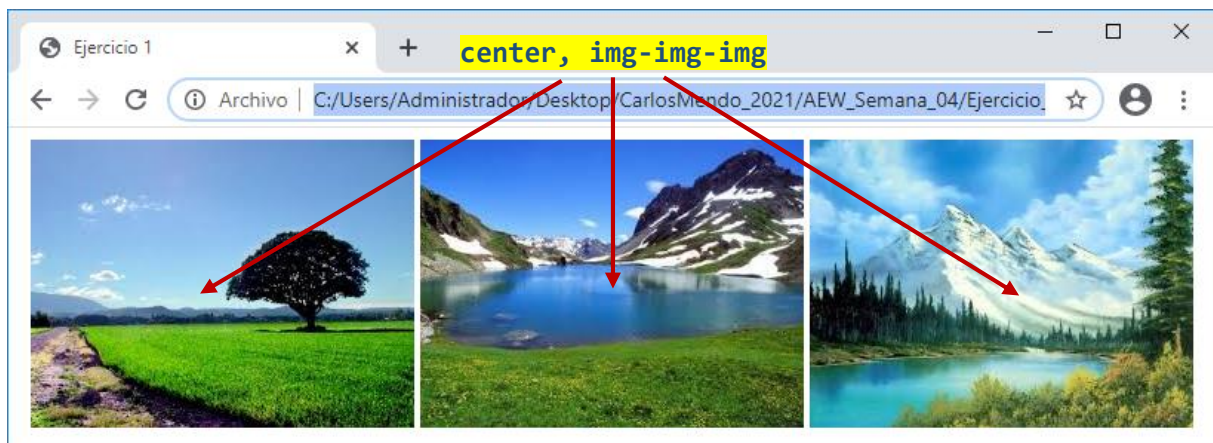
Abra la guía práctica [Imagen e hipervínculo con Visual Studio Code.pdf](#) para construir la siguiente página web.



Ejercicio_1

- En la ruta **Ejercicio_1 / paginas** haga clic derecho y seleccione **New File**
- Digite **Ejercicio_1.html** y luego **[Enter]**
- En la fila 1 digite **html:5** y luego **[Enter]**
- Cambie `<title>Document</title>` por `<title>Ejercicio 1</title>`

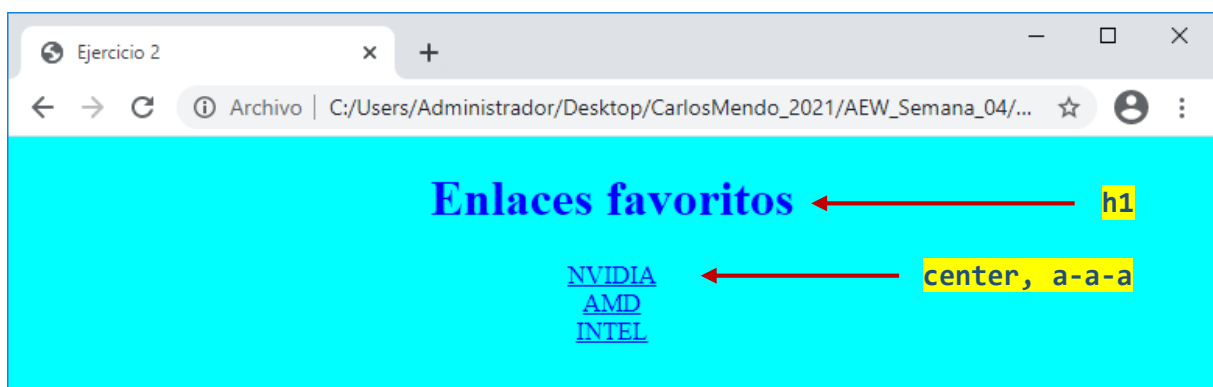
Diseñe la siguiente página web. En la carpeta **imagenes** respectiva se encuentran las fotos.



Ejercicio_2

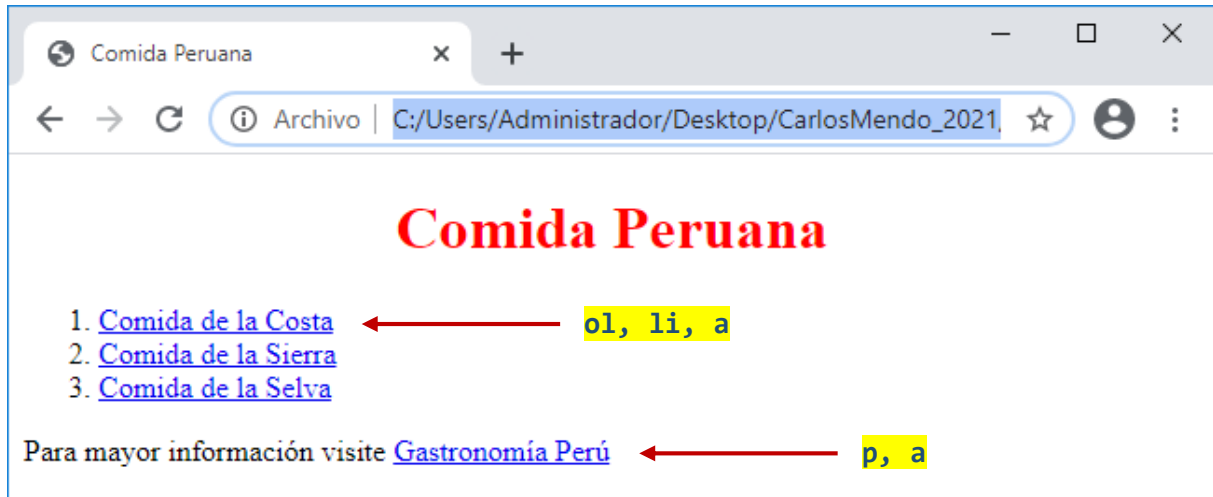
- En la ruta **Ejercicio_2 / paginas** haga clic derecho y seleccione **New File**
- Digite **Ejercicio_2.html** y luego **[Enter]**
- En la fila 1 digite **html:5** y luego **[Enter]**
- Cambie `<title>Document</title>` por `<title>Ejercicio 2</title>`

Diseñe la siguiente página web. En la carpeta **docs** respectiva se encuentran los enlaces. Inserte estilos en línea **style** para darle la siguiente apariencia al color de fondo y al título de la página web.



Ejercicio_3


Diseñe las siguientes páginas web. El nombre de cada página se encuentra en la ruta **AEW_Semana_04 / Ejercicio_3 / paginas**. En la carpeta **docs** están los textos y en la carpeta **imagenes** están las fotos (*mostrar ancho de imagen al 50% de la página*).



Comida de la Costa

← → ↺ ⓘ Archivo | C:/Users/Administrador/Desktop/CarlosMendo... 🔍 ☆ 👤 ⋮

Comida de la Costa



Hoy en día cuando un visitante o incluso un peruano se sientan a degustar alguno de los platos peruanos, quizá no sabe que está experimentando el resultado de una fascinante evolución de comidas y culturas. Con la llegada de los españoles se introdujo a esta parte de américa nuevas especies de animales, frutas y plantas. La cocina peruana representa una simbiosis de culturas culinarias. No sólo tiene hondas raíces pre incas, incas y coloniales hispanas, sino también que a lo largo de su historia ha incorporado estilos gastronómicos mulatos, europeos y orientales.

La cocina costeña está constituida por una variedad de platos y especies entre las cuales se encuentran la cocina marina y la cocina criolla.

Perú es uno de los principales productores y exportadores de harina de pescado para a alimentación animal en el mundo. Su riqueza en peces, fauna y flora marinas son enormes, se encuentran tipos de animales o plantas que solo se dan en sus aguas. También hay que destacar sus riquezas de agua dulce que se encuentran principalmente en el río Amazonas y sus afluentes lagos, tales como el Titicaca.

Cada región costera, diferente en fauna y flora, adapta su cocina de acuerdo a los productos de sus aguas. El chupe de camarón; plato originario y típico del departamento de Arequipa, es uno de los platos más refinados de la costa peruana. Se trata de una sopa espesa a base de pescado y camarones, así como también papas, leche y ají. En el Perú existen variedades de chupes, como: chupe de habas, chupe de zapallo, chupe de olluquito, etc. Los choritos a la chalaca son un aperitivo popular en épocas de verano.

La cocina costeña cuenta con más de 250 postres tradicionales desde el siglo XIX, esta gran variedad se ha originado principalmente en las ciudades costeras desde la época del Virreinato del Perú, como el suspiro a la limeña, los picarones, el turrón, la mazamorra morada, entre otros.

Entre los principales platos de la comida costeña tenemos: ají de gallina, carapulcra, escabeche de pollo, arroz con pollo, tacu tacu, arroz con pato, cau cau, lomo saltado; entre otros.

Por otra parte, existe un plato híbrido muy popular en la costa del país, especialmente en la zona centro, llamado simplemente "combinado". Consiste en una porción de Papa a la huancaína con tallarines guisados (aderezo de zanahoria, tomate y cebolla) y Ceviche. Cabe resaltar que el combinado se le puede decir a cualquier plato que resulte ser poco de otros platos, ya que en Perú contamos con muy buenos platos para combinar.

[Ir al índice](#)
[Ir al principio](#)

h1


p

center, a-a

Comida de la Sierra

← → ↻ ⓘ Archivo | C:/Users/Administrador/Desktop/CarlosMendo_2021 ☆ 👤 ⋮

Comida de la Sierra



Los andes peruanos conforman la parte central de la cordillera de los andes, atravesando todo el territorio del Perú de norte a sur. Dentro de la geografía del Perú se constituye una región natural que también se denomina región andina o región de la sierra.

La región andina es un concepto orográfico, biogeográfico y cultural. El clima de la sierra está relacionado con la altitud, latitud y la cercanía a la costa desértica o a la selva húmeda. Se considera que el clima serrano característico va de subtropical a frío, con aire muy seco y tiene dos fases estacionales, una lluviosa entre noviembre y marzo, y una seca de abril a octubre.

La sierra peruana se caracteriza por tener remembranzas de culturas prehispánicas en sus comidas típicas. La presencia de las papas, habas y maíz, son elementos que naturalmente fueron utilizados por colonia nativas de los valles del Perú. Productos introducidos como el arroz, el pan y las pastas son hoy también de consumo popular, la variedad de carnes consumida ha enriquecido con vacunos, porcinos y ovinos; en lugares muy elevados como Huancavelica aún se consume carne de llama, de alpaca y animales silvestres.

La variedad y riqueza de la comida andina es similar a la de la comida costeña. Desde el cuy chactado a la sopa de morón y de la papa a la huancaína a la sopa chario, y demás postres sumamente originales que se consumen frescos o cocidos de diversas maneras. El caldo de cabeza y las costillas de carnero doradas son una pequeña muestra de un amplio catálogo de comidas que se han difundido. Entre los platos más destacados de la cocina de la sierra peruana se encuentran: la pachamanca, la patasca, el caldo de cabeza, las humitas, la ocopa, etc.

[Ir al índice](#)
[Ir al principio](#)

Comida de la Selva

Comida de la Selva



La zona de la selva del Perú tiene una gran biodiversidad en fauna, por lo cual es tradicional el consumo de variados tipo de carne como la huangana; especie de chanco silvestre, el suri, roedores como el majaz, añuje y sachacuy, armadillo, tortuga terrestre, monos, entre otros.

Entre la diversa variedad de animales destaca el paiche, que es el segundo pez más grande de agua dulce, llegando a pesar hasta 3000 kilos y puede llegar a medir 2.5 metros de largo. Los platos más conocidos de la selva peruana son el juane y el tacaco con cecina; también existen otros platos de bastante consumo como el inchicapi, la patarashca y la ensalada de chonta.

El juane es un plato muy consumido durante la fiesta de San Juan que se celebra el 24 de junio de cada año, se prepara a base de arroz, carne de gallina, aceituna, huevo cocido, entre otras especies; la cual es envuelta en una hoja de bijao que posteriormente se pone a hervir durante aproximadamente una hora y media.

El tacacho con cecina es un plato que consiste en tener dos bolas de tacacho, una pieza de cecina y una de chorizo. Se elabora a base de un plátano verde asado, cecina de cerdo o chorizo, aceite, manteca de cerdo, sal y pimienta al gusto.

La comida de la selva peruana tiene como elementos populares, entre otros, un aderezo básico que es conocido como misto o mishkina, el ingiri; especie de plátano verde sancochado, el consumo de frutas y la cocción de las carnes, especialmente peces y también juane; el cual se envuelve en hojas de Bilbao que es una palmera que cuenta con un aroma particular. Las carnes son usualmente aportadas por la cacería, la pesca y la ganadería.

Entre las especies de frutas que brinda la selva del Perú destaca el camu camu; fruta que contiene cuarenta veces más vitamina C que el kiwi, destaca también el aguaje; del cual se prepara un refresco llamado aguajina, con alto contenido de vitamina A. Los frutos exóticos como el mango, la piña entre otras también abundan en la Selva y son de alto consumo; del plátano verde se preparan un refresco conocido como chapo.

Un elemento importante que destaca en la comida de la selva del Perú son los licores, mayormente producto de la fermentación del licor de caña combinado con otras especies. El uvachado, el siete raíces y el rompe calzón son los más conocidos, no dejando de lado al popular masato, que es una bebida de orígenes prehispánicos elaborada a base de yuca masticada y fermentada durante días en un recipiente de barro.

[Ir al índice](#) [Ir al principio](#)

Ejercicio_4

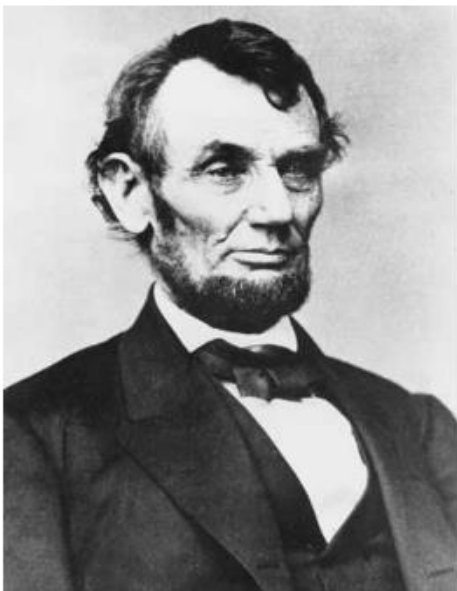
Diseña las siguientes páginas web. El nombre de cada página se encuentra en la ruta **AEW_Semana_04 / Ejercicio_4 / paginas**. En la carpeta **docs** están los textos y en la carpeta **imagenes** se encuentran las fotos.

Biografías

- [Abraham Lincoln](#)
- [CFrancisco Pizarro](#)
- [Hernán Cortés](#)

Para más biografías visite [La Web de las Biografías](#)

Abraham Lincoln



Abraham Lincoln Hanks nació el 12 de febrero de 1809 en Hodgenville, Kentucky (EE.UU.). Sus padres fueron Thomas Lincoln y Nancy Hanks. Nunca estudió en un colegio, pero tuvo una educación autodidacta. También ayudaba a su padre trabajando la tierra y cuidando el ganado. En su juventud trabajó cuidando un molino.

En 1832 ingresó a ejército y poco después a la política. En 1842 se casó con Mary Todd, quien le dio cuatro hijos. En 1847 llegó a ser diputado por Illinois. Desde 1849 trabajó como abogado. En 1856 fue nominado para ser candidato a Vicepresidente de Estados Unidos por el Partido Republicano. En 1860 ganó las elecciones generales y se convirtió en Presidente de EE.UU. Su victoria provocó la furia de los Estados esclavistas del sur, ya que Lincoln era partidario de la emancipación de los negros.

De 1861 once estados del sur formaron los Estados Confederados de América y provocaron la sangrienta Guerra de Secesión (1861-1865). Lincoln al mando de la Unión logró derrotarlos y pudo aplicar la Ley de Emancipación de los Esclavos.

El 15 de abril de 1865, Abraham Lincoln fue asesinado en el teatro Ford (Washington D.C.) con un balazo disparado por John Wilkes Booth, un actor partidario del Sur.

[Ir al índice](#)

C:\Users\lenovo\Desktop


Buscar...

Francisco Pizarro

Página

Seguridad

Francisco Pizarro



Francisco Pizarro González nació en 1476, en Trujillo de Extremadura, España. Sus padres fueron el hidalgo Gonzalo Pizarro, apodado "El Largo", y la campesina Francisca González.

Su infancia la transcurrió en condiciones de pobreza, trabajando desde muy pequeño, y sin seguir estudios. En su juventud se incorporó como soldado de las tropas españolas en Italia.

En 1502, llegó a América, como paje del gobernador Nicolás de Obando. En 1509, acompañó a don Alonso de Ojeda en la conquista de Nueva Andalucía, en la actual Colombia. Y como lugarteniente de Vasco Núñez de Balboa estuvo en el descubrimiento del Océano Pacífico, en 1513. Se afincó en Panamá en 1519, y en esa ciudad alcanzó prosperidad por las rentas de su encomienda y un lucrativo negocio ganadero. En 1524, se asoció a Diego de Almagro, Hernando de Luque, Gaspar de Espinoza y Pedro Arias Dávila para formar la "Empresa del Levante" y conquistar las ricas tierras del Perú.

Después de dos viajes exploradores, Pizarro regresó a España y en 1529 firmó con la Corona la Capitulación de Toledo, donde es nombrado Adelantado, Gobernador, Alguacil y Capitán General de Nueva Castilla. Sur.

Después de fundar la ciudad de Piura, marchó a Cajamarca donde dirigió la captura del Inca Atahualpa (16-11-1532). Después de estrangularlo marchó al Cusco, cuyo saqueo autorizó en 1534. Un año más tarde fundó Lima, ciudad donde vivió hasta el 26 de junio de 1541. En esta fecha fue asesinado por un grupo de partidarios de Diego de Almagro "el Mozo".


[Ir al índice](#)

← → C:\Users\lenovo\Desktop\AEI Buscar... Home Star Gear

Hernán Cortés x

★ Home RSS Email Print Página Seguridad Herramientas ?

Hernán Cortés



Hernán Cortés nació en 1485 en Medellín de Extremadura (España). Fue hijo de Martín Cortés y Catalina Pizarro. Estudió Leyes en la Universidad de Salamanca, pero lo abandonó en 1504 para embarcarse rumbo al Nuevo Mundo. Llegó a Santo Domingo y desde 1511 participó en la conquista de Cuba junto a Diego de Velásquez. En febrero de 1519 se embarcó rumbo a la conquista de México. Al llegar a Yucatán fundó Santa María de la Victoria. En tierras totonacas fundó Villa Rica de la Vera Cruz. Aquí se proclamó Capitán General y en agosto de 1519 marchó hacia el interior de México con 400 españoles y 13 000 indígenas. En el camino se le unieron los tlaxcaltecas, enemigos de los aztecas. Llegó a Tenochtitlan el 8 de noviembre de 1519. A los pocos días capturó a Moctezuma. Pero a mediados de 1520 los aztecas se sublevaron y expulsaron a los españoles a Tlaxcala. Aquí, Cortés organizó el retorno y conquistó Tenochtitlán en agosto de 1521. En 1529 viajó a España donde la Corona le otorgó el título de Marqués de Valle de Oaxaca. De regreso a México organizó nuevas expediciones a Tehuentepec, Baja California y Sinaloa. En 1540, volvió a España y se instaló en Castilleja de la Cuesta (Sevilla). Aquí falleció el 2 de diciembre de 1547.

[Ir al índice](#)

"Hagamos que los verbos crear e innovar sean ejercicios diarios de vida."

MP