



## Frontend

### TAREA 26

<b>Índice.....</b>	<b>1</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>2</b>
<b>Páginas HTML.....</b>	<b>3</b>
Ejercicio 01:.....	3
Ejercicio 02:.....	4
Ejercicio 03:.....	5
Ejercicio 04:.....	6
Ejercicio 05:.....	7
Ejercicio 06:.....	8
Ejercicio 07:.....	9
Ejercicio 08:.....	10
Ejercicio 09:.....	11
Ejercicio 10:.....	12
Ejercicio 10:.....	13
<b>Webgrafía.....</b>	<b>15</b>

En esta primera práctica de frontend comenzaremos y progresaremos en los lenguajes HTML y CSS. Con el lenguaje HTML podremos definir el tipo de contenido y su contenido para mostrarlo en una página básica, la cual modificaremos visualmente con el lenguaje CSS.

Lo importante de estas prácticas, dada la facilidad para comprender lo esencial de HTML, es la estructura que sigue y los elementos del `<head>`.

## Ejercicio 01:

La primera página que nos piden es:

Por lo que para recrearla hemos insertado el texto en HTML y en `<style>` hemos cambiado los colores del fondo de la página y cambiado la letra del body los títulos.

## Código:

```
<body>
<h1>Texto para el ejercicio</h1>
<h2>Secciones y líneas generales de un documento HTML<sub>5</sub></h2>
<p>
  La especificación HTML<sub>5</sub> trae muchos nuevos elementos a los
  desarrolladores web, permitiéndoles describir la estructura de un
  documento web con semántica estandarizada. Este documento describe estos
  elementos y cómo usarlos para definir el perfil de cualquier documento.
</p>
<h2>Problemas resueltos por HTML<sub>5</sub></h2>
<p>
  La definición de la estructura de un documento en HTML4 y su algoritmo de
  perfilado es muy tosco y genera numerosos problemas:
</p>
<ol>
<li></li>
  HTML<sub>5</sub> quita la necesidad de elementos <div> para definir
  secciones semánticas sin definir valores específicos para los atributos
  class, introduciendo un nuevo elemento, <section>, el elemento de
  sección HTML.
</li>
<li>
  Mezclar varios documentos es difícil: la inclusión de un sub-documento
  en un documento principal. Esto se resuelve en HTML<sub>5</sub>, con los
  elementos de seccionado (<article>, <section>, <nav> y <aside>)
  son siempre subsecciones de su sección ancestral más cercana.
</li>
<li>
  HTML<sub>5</sub> introduce el elemento <hgroup> que oculta todos los
  elementos de cabecera excepto el primero de más alto rango (por ejemplo,
  <hgroup><h1>Justine</h1><h2>Les Malheurs de la Vertu</h2></hgroup> crea el perfil 1. Justine).
</li>
</ol>
</body>
```

```
<head>
<title>Ejercicio01</title>
<style>
  body {
    font-family: "Arial", sans-serif;
    background-color: #f0f8ff;
  }
  h1 {
    font-family: "Georgia", serif;
    font-weight: bold;
    font-style: italic;
  }
  h2 {
    font-family: "Georgia", serif;
    font-style: italic;
  }
</style>
</head>
```

## Ejercicio 02:

En el segundo ejercicio nos dará está página:



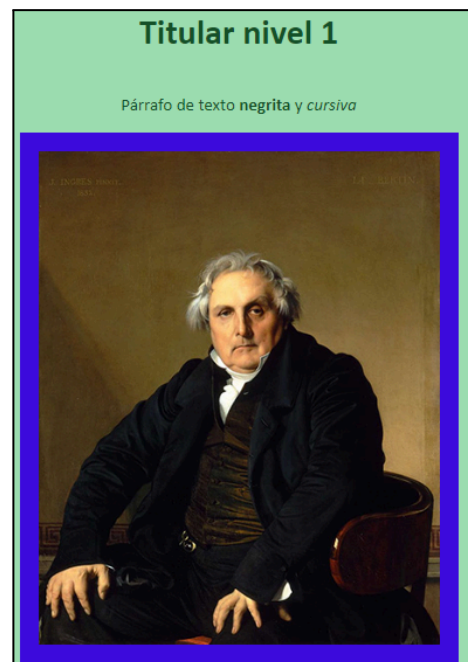
Y nos piden que hagamos modificaciones en el fondo y el texto. Para ello añadí un `<style>` al `<head>` del HTML.

La página final es:

## Código:

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<title>Cambios a una página</title>
<style>
  body {
    background-color: #9dde08;
    font-family: Calibri;
    color: #185428;
    font-size: large;
    display: flex;
    flex-direction: column;
    align-items: center;
  }
  img {
    border: 20px solid #400cdd;
    width: 50vw;
  }
</style>
</head>
<body>
<h1>Titular nivel 1</h1>
<p>Párrafo de texto <strong>negrita</strong> y <em>cursiva</em></p>

</body>
</html>
```



## Ejercicio 03:

En los tres siguientes ejercicios crearemos “ una carta “ donde pondremos el plato de la semana y el postre. Para ello, crearemos un html con el plato de la semana sin estilo.

---

### Código

```
<!DOCTYPE html>
<html>
  <head>
    <title>El plato de la semana</title>
  </head>
  <body>
    <h1>Plato de la semana</h1>
    <h2>Berenjenas fritas</h2>
    <p>Comensales: 4 personas</p>
    <p>Tiempo de preparación: 10 minutos</p>
    <p>Tiempo de cocción: 12 minutos</p>
    <p>Ingredientes:</p>
    4 berenjenas.<br>
    Sal.<br>Pimienta.<br>4 cucharadas de harina y aceite.</p>
    <p>Preparación:</p>
    <p>Lavar las berenjenas.<br>Cortarlas en rodajas.
    <br>Espolvorearlas con sal.<br>Dejar que suelten el agua durante
    30 minutos.<br>Enharizarlas, ponerlas a freir durante 5 minutos en
    aceite bien caliente.</p>
  </body>
</html>
```

---

### Página

#### Plato de la semana

##### Berenjenas fritas

Comensales: 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Ingredientes:

4 berenjenas.

Sal.

Pimienta.

4 cucharadas de harina y aceite.

Preparación:

Lavar las berenjenas.

Cortarlas en rodajas.

Espolvorearlas con sal.

Dejar que suelten el agua durante 30 minutos.

Enharizarlas, ponerlas a freir durante 5 minutos en aceite bien caliente

## Ejercicio 04:

Recogeremos el código de la página anterior para aplicarle un estilo a la página en el mismo html con las etiquetas “<style></style>”.

### Código

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<title>El plato de la semana</title>
<style>
body {
background-color: #fff9ef;
font-family: Arial, Helvetica, sans-serif;
}
h1 {
background-color: #ffdb8f;
}
h2 {
color: #6f9dbe;
font-style: italic;
}
.haciaDentro {
margin-left: 30px;
}
.aclaraciones {
color: #8280a0;
font-style: italic;
}
.titulos {
color: #678090;
font-weight: bold;
}
</style>
</head>
<body>
<h1>Plato de la semana</h1>
<h2>Berenjenas fritas</h2>
<p><span class="aclaraciones">Comensales:</span> 4 personas</p>
<p><span class="aclaraciones">Tiempo de preparación:</span> 10 minutos</p>
<p><span class="aclaraciones">Tiempo de cocción:</span> 12 minutos</p>
<p class="titulos">Ingredientes:</p>
<p class="haciaDentro">
4 berenjenas.&br />
Sal.&br />
Pimienta.&br />
4 cucharadas de harina y aceite.
</p>
<p class="titulos">Preparación:</p>
<p class="haciaDentro">
Lavar las berenjenas.&br />
Cortarlas en rodajas.&br />
Espolvorearlas con sal.&br />
Dejar que suelten el agua durante 30 minutos.&br />
Enharizarlas, ponerlas a freír durante 5 minutos en aceite bien caliente.
</p>
</body>
</html>
```

### Página

## Plato de la semana

### Berenjenas fritas

Comensales: 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

#### Ingredientes:

4 berenjenas.  
Sal.  
Pimienta.  
4 cucharadas de harina y aceite.

#### Preparación:

Lavar las berenjenas.  
Cortarlas en rodajas.  
Espolvorearlas con sal.  
Dejar que suelten el agua durante 30 minutos.  
Enharizarlas, ponerlas a freír durante 5 minutos en aceite bien caliente.

## Ejercicio 05:

Para terminar con la “carta” crearemos una página nueva la cual será el postre de la semana y los estilos del archivo anterior deberán ser exportados a uno nuevo. Una vez así, podremos rellenar el contenido de esta nueva página y utilizar las mismas etiquetas, ids y/o elementos que tienen un estilo aplicado para que sean iguales.

## Código

### HTML

```
<!DOCTYPE html>
<html>
  <head>
    <title>El postre de la semana</title>
    <link rel="stylesheet" href="../../CSS/ejercicio05.css" />
  </head>
  <body>
    <h1>Postre de la semana</h1>
    <h2>Boniatos a la mallorquina</h2>
    <p><span class="aclaraciones">Comensales:</span> 4 personas</p>
    <p><span class="aclaraciones">Tiempo de preparación:</span> 15 minutos</p>
    <p><span class="aclaraciones">Tiempo de cocción:</span> 25 minutos</p>

    <p class="titulos">Ingredientes:</p>
    <p class="haciaDentro">
      1kg de boniatos.<br />
      1/4 litro de miel.<br />Abundante aceite.
    </p>
    <p class="titulos">Preparación:</p>
    <p class="haciaDentro">
      Montar los boniatos.<br />Cortarlos en rodajas de medio centímetro.<br />Freirlos
      en aceite abundante, poco a poco, para que queden bien cocidos.<br />Retirarlos
      cuando estén dorados.<br />Servirlos untados por una cara con miel y
      colocarlos en bandeja con servilleta.
    </p>
  </body>
</html>
```

### CSS

```
body {
  background-color: #fff9ef;
  font-family: Arial, Helvetica, sans-serif;
}
h1 {
  background-color: #ffdb8f;
}
h2 {
  color: #6f9dbe;
  font-style: italic;
}
.haciaDentro {
  margin-left: 30px;
}
.aclaraciones {
  color: #8280a0;
  font-style: italic;
}
.titulos {
  color: #678090;
  font-weight: bold;
}
```

## Página

### Postre de la semana

#### Boniatos a la mallorquina

Comensales: 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ingredientes:

- 1kg de boniatos.
- 1/4 litro de miel.
- Abundante aceite.

Preparación:

Montar los boniatos.  
Cortarlos en rodajas de medio centímetro.  
Freirlos en aceite abundante, poco a poco, para que queden bien cocidos.  
Retirarlos cuando estén dorados.  
Servirlos untados por una cara con miel y colocarlos en bandeja con servilleta.



## Ejercicio 06:

A partir de este ejercicio, crearemos una página web en la que iremos haciendo actualizaciones. Para comenzar, haremos la jerarquía de carpetas que utilizaremos, teniendo tres carpetas: HTML, CSS e IMG.

## Código

```
<!DOCTYPE html>
<html>
  <head>
    <title>Parque Natural Sierra Bicuerc</title>
  </head>
  <body>
    <h1>Parque Natural Sierra Bicuerc</h1>
    <ul>
      <li><a href="index.html">Inicio</a></li>
      <li><a href="especies.html">Especies</a></li>
      <li><a href="">Reservas</a></li>
      <li><a href="">Galería</a></li>
    </ul>
    <h2>Bienvenidos al Parque Natural</h2>
    <p>
      El Parque Natural de Sierra Bicuerc, reserva de la biosfera, es
      referencia obligada del bosque y matorral mediterráneo interior, y hábitat
      de la fauna y flora autóctona.
    </p>
    <p>
      Fue declarado parque natural en 1983, con una superficie de 9.090 Has.
      siendo uno de los enclaves más extensos de la Comunidad Valenciana. Con un
      gran espesor de vegetación, y varios riachuelos ofrecen un clima ideal
      para las especies terrestres y acuáticas. Sus bosques, de carrasca y pino,
      albergan una amplia colonia de aves:
    </p>
    <p>
      Entre las especies del parque podemos destacar una de las últimas colonias
      de buitre leonado de la zona. También nos veremos constantemente
      sobrevolados por el halcón peregrino o el águila perdicera. Al acercarnos a
      los riachuelos, veremos numerosas pisadas de jabalís y ciervos, y si no
      hacemos mucho ruido, no es difícil encontrar alguno abrevando bajo la
      atenta mirada del martin pescador, esperando a la despistada trucha.
    </p>
  </body>
</html>
```

```
<!DOCTYPE html>
<html>
  <head>
    <title>Parque Natural Sierra Bicuerc</title>
  </head>
  <body>
    <h1>Parque Natural Sierra Bicuerc</h1>
    <ul>
      <li><a href="index.html">Inicio</a></li>
      <li><a href="especies.html">Especies</a></li>
      <li><a href="">Reservas</a></li>
      <li><a href="">Galería</a></li>
    </ul>
    <h2>Especies del parque</h2>
    <p>Estos son algunos de los habitantes de parque:</p>
    <h3>Nutria</h3>
    <p>
      La nutria europea o paleártica (Lutra lutra) es un mamífero carnívoro de
      hábitat acuático. Se alimenta de peces, ranas y pequeñas presas que caza
      en el río. Cerca de sus lugares de cobijo, podremos ver toboganes que
      crean para llegar rápidamente al agua.
    </p>
    <h3>Buitre leonado</h3>
    <p>
      El buitre leonado (Gyps fulvus) es un ave rapaz, una de las mayores que
      puede encontrarse en la Península Ibérica. Su alimentación principal es la
      carroña que localiza con su aguda vista.
    </p>
    <h3>Gineta</h3>
    <p>
      La gineta (Genetta genetta) es una especie de mamífero carnívoro. Son
      grandes trepadoras, muy ágiles y grandes cazadoras de pequeños animales.
      Aunque también se alimentan de los frutos del bosque que se pueden
      encontrar en el parque.
    </p>
  </body>
</html>
```

## Páginas *index.html* y *especies.html*:

### Parque Natural Sierra Bicuerc

- [Inicio](#)
- [Especies](#)
- [Reservas](#)
- [Galería](#)

#### Bienvenidos al Parque Natural

El Parque Natural de Sierra Bicuerc, reserva de la biosfera, es referencia obligada del bosque y matorral mediterráneo interior, y hábitat de la fauna y flora autóctona.

Fue declarado parque natural en 1983, con una superficie de 9.090 Has. siendo uno de los enclaves más extensos de la Comunidad Valenciana. Con un gran espesor de vegetación, y varios riachuelos ofrecen un clima ideal para las especies terrestres y acuáticas. Sus bosques, de carrasca y pino, albergan una amplia colonia de aves.

Entre las especies del parque podemos destacar una de las últimas colonias de buitre leonado de la zona. También nos veremos constantemente sobrevolados por el halcón peregrino o el águila perdicera. Al acercarnos a los riachuelos, veremos numerosas pisadas de jabalís y ciervos, y si no hacemos mucho ruido, no es difícil encontrar alguno abrevando bajo la atenta mirada del martin pescador, esperando a la despistada trucha.

### Parque Natural Sierra Bicuerc

- [Inicio](#)
- [Especies](#)
- [Reservas](#)
- [Galería](#)

#### Especies del parque

Estos son algunos de los habitantes de parque:

##### Nutria

La nutria europea o paleártica (Lutra lutra) es un mamífero carnívoro de hábitat acuático. Se alimenta de peces, ranas y pequeñas presas que caza en el río. Cerca de sus lugares de cobijo, podremos ver toboganes que crean para llegar rápidamente al agua.

##### Buitre leonado

El buitre leonado (Gyps fulvus) es un ave rapaz, una de las mayores que puede encontrarse en la Península Ibérica. Su alimentación principal es la carroña, que localiza con su aguda vista.

##### Gineta

La gineta (Genetta genetta) es una especie de mamífero carnívoro. Son grandes trepadoras, muy ágiles y grandes cazadoras de pequeños animales. Aunque también se alimentan de los frutos del bosque que se pueden encontrar en el parque.

## Ejercicio 07:

Ahora crearemos el archivo style.css para modificar la apariencia de nuestras páginas:

### Cambios HTML

### CSS

```
<body>
  <div class="fondoBlanco">
    <h1>Parque Natural <span id="nombre">Sierra Bicuerca</span></h1>
    <ul>
      <li><a href="index.html">Inicio</a></li>
      <li><a href="especies.html">Especies</a></li>
      <li><a href="">Reservas</a></li>
      <li><a href="">Galería</a></li>
    </ul>
    <div class="recuadro">
      <h2>Bienvenidos al Parque Natural</h2>
      <hr />
      <p>
        El Parque Natural de Sierra Bicuerca, reserva de la biosfera
```

```
body {
  background-color: lightgray;
  font-family: Arial, Helvetica, sans-serif;
}

.fondoBlanco {
  background-color: white;
}

h1 {
  color: #5f8f11;
  text-align: center;
}

h2 {
  color: #70af0a;
}

h3 {
  color: #ca823b;
}

#nombre {
  color: #bf823b;
}

.recuadro {
  margin: 20px;
  margin-bottom: 0px;
  border: 2px solid lightgray;
  padding: 15px;
}
```

## Páginas

### index.html

#### Parque Natural Sierra Bicuerca

- [Inicio](#)
- [Especies](#)
- [Reservas](#)
- [Galería](#)

#### Bienvenidos al Parque Natural

El Parque Natural de Sierra Bicuerca, reserva de la biosfera, es referencia obligada del bosque y matorral mediterráneo interior, y hábitat de la fauna y flora autóctona.

Fue declarado parque natural en 1983, con una superficie de 9.090 Has, siendo uno de los enclaves más extensos de la Comunidad Valenciana. Con un gran espesor de vegetación, y varios riachuelos ofrecen un clima ideal para las especies terrestres y acuáticas. Sus bosques, de carrasca y pino, albergan una amplia colonia de aves.

Entre las especies del parque podemos destacar una de las últimas colonias de buitre leonado de la zona. También nos veremos constantemente sobrevolados por el halcón peregrino o el águila perdicera. Al acercarnos a los riachuelos, veremos numerosas pisadas de jabalís y ciervos, y si no hacemos mucho ruido, no es difícil encontrar alguno abrevando bajo la atenta mirada del martin pescador, esperando a la despistada trucha.

### especies.html

#### Parque Natural Sierra Bicuerca

- [Inicio](#)
- [Especies](#)
- [Reservas](#)
- [Galería](#)

#### Especies del parque

Estos son algunos de los habitantes de parque:

##### Nútria

La nutria europea o paleártica (*Lutra lutra*) es un mamífero carnívoro de hábitat acuático. Se alimenta de peces, ranas y pequeñas presas que caza en el río. Cerca de sus lugares de cobijo, podremos ver toboganes que crean para llegar rápidamente al agua.

##### Buitre leonado

El buitre leonado (*Gyps fulvus*) es un ave rapaz, una de las mayores que puede encontrarse en la Península Ibérica. Su alimentación principal es la carroña que localiza con su aguda vista.

##### Gineta

La gineta (*Genetta genetta*) es una especie de mamífero carnívoro. Son grandes trepadoras, muy ágiles y grandes cazadoras de pequeños animales. Aunque también se alimentan de los frutos del bosque que se pueden encontrar en el parque.

## Ejercicio 08:

## Cambios CSS:

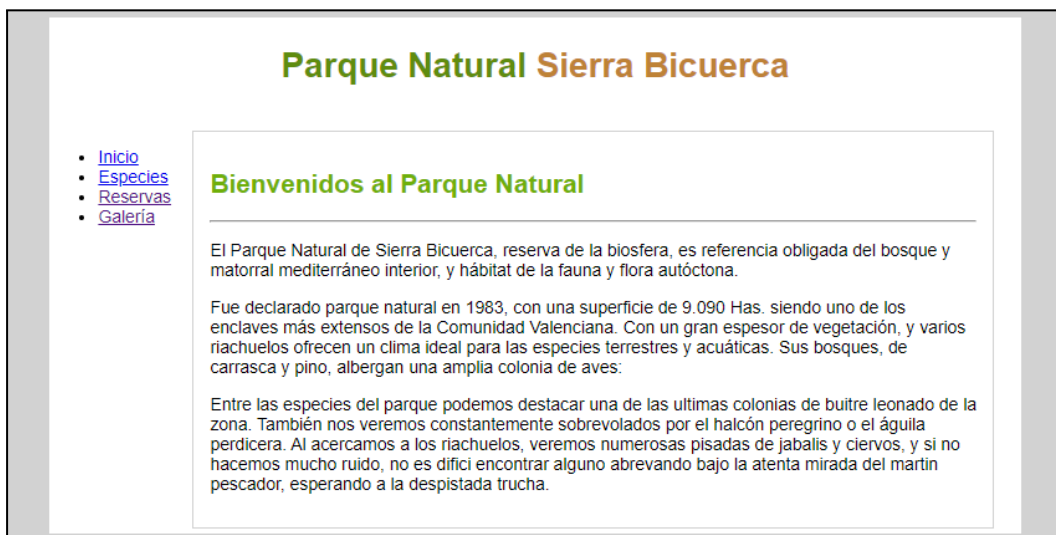
En el octavo ejercicio tendremos que asignarle una anchura fija a nuestra página y colocar el menú de los botones al lado izquierdo.

```
body {
  width: 900px; /* Establecemos un ancho fijo */
  background-color: lightgray;
  font-family: Arial, Helvetica, sans-serif;
  margin: 10px auto; /* Centramos el contenido en el centro */
}

ul {
  padding-top: 20px;
}

.contenido {
  display: flex;
  flex-direction: row;
}
```

## Página



## Cambios CSS:

### Ejercicio 09:

Para el noveno, cambiaremos la apariencia de los links para que sean más atractivos y cambiará cuando paremos el cursor por encima.

### Cambios HTML:

```
<ul>
  <li id="inicio"><a href="index.html">Inicio</a></li>
  <li><a href="especies.html">Especies</a></li>
  <li><a href="">Reservas</a></li>
  <li><a href="">Galería</a></li>
</ul>
```

```
ul {
  padding-top: 20px;
  margin-left: -20px;
  list-style-type: none;
}

li {
  border: 1px solid lightgray;
  margin: 3px;
  display: block;
  width: 100px;
  padding: 10px;
  text-align: center;
  background-color: #cbe783;
}

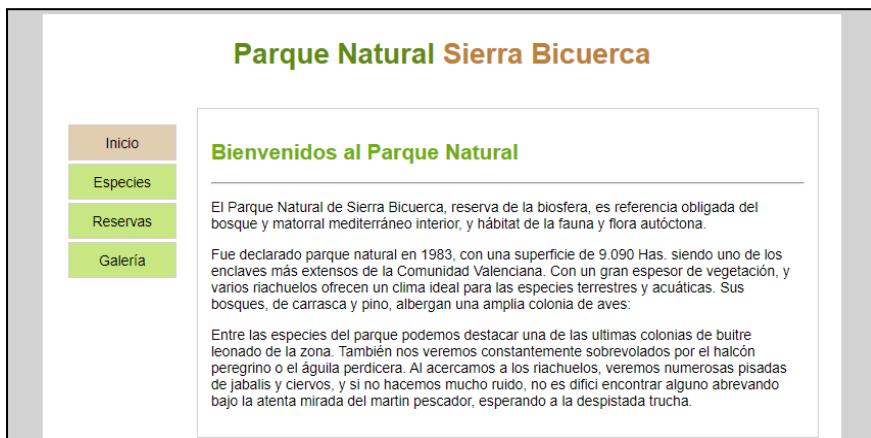
li:hover {
  background-color: #bdd77b;
  cursor: pointer;
}

a {
  color: #000;
  text-decoration: none;
}

#inicio {
  background-color: #e5cdb2;
}

#inicio:hover {
  background-color: #ceb9a2;
}
```

## Página



## Ejercicio 10:

En el último ejercicio, para terminar nuestra página del “Parque natural”, tendremos que añadir una imagen en la parte superior y dar créditos en la parte inferior. Aparte, tendremos que añadir unos cuantos degradados.

## CSS

```
.recuadro {
  margin: 20px;
  margin-bottom: 0px;
  border: 2px solid lightgray;
  padding: 15px;
  background: linear-gradient(
    lightgray,
    white 10% 90%,
    lightgray
  ); /* Gradiente */
}

li {
  border: 1px solid lightgray;
  margin: 3px;
  display: block;
  width: 100px;
  padding: 10px;
  text-align: center;
  background:
    linear-gradient(white, #cbe783);
    /* Gradiente */
}

li:hover {
  background:
    linear-gradient(#cbe783, #f3ffd3);
    /* Gradiente */
  cursor: pointer;
}

#inicio {
  background:
    linear-gradient(white, #e8c39d);
    /* Gradiente */
}

#inicio:hover {
  background:
    linear-gradient(#e8c39d, #ffebd5);
    /* Gradiente */
}

#infoImg {
  text-align: center;
  color: lightgray;
}

.linkFoot {
  color: lightgray;
  text-decoration: underline;
}
```

## HTML

```
<body>
  <div class="fondoBlanco">
    

    <p id="infoImg">
      <em>
        >La imagen del título pertenece
        <a
          href="https://www.flickr.com/photos/amagill/2740376079/"
          target="_blank"
          class="linkFoot"
        >AMagil</a>
        >
        y se distribuye bajo licencia
        <a
          href="https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.es"
          target="_blank"
          class="linkFoot"
        >Creative Commons</a>
      </em>
    </p>
  </div>
</body>
```



## Parque Natural Sierra Bicuera

Inicio

Especies

Reservas

Galería

### Bienvenidos al Parque Natural

El Parque Natural de Sierra Bicuera, reserva de la biosfera, es referencia obligada del bosque y matorral mediterráneo interior, y hábitat de la fauna y flora autóctona.

Fue declarado parque natural en 1983, con una superficie de 9.090 Has. siendo uno de los enclaves más extensos de la Comunidad Valenciana. Con un gran espesor de vegetación, y varios riachuelos ofrecen un clima ideal para las especies terrestres y acuáticas. Sus bosques, de carrasca y pino, albergan una amplia colonia de aves:

Entre las especies del parque podemos destacar una de las últimas colonias de buitre leonado de la zona. También nos veremos constantemente sobrevolados por el halcón peregrino o el águila perdicera. Al acercamos a los riachuelos, veremos numerosas pisadas de jabalis y ciervos, y si no hacemos mucho ruido, no es difícil encontrar alguno abrevando bajo la atenta mirada del martin pescador, esperando a la despistada trucha.

*La imagen del título pertenece [AMagil](#) y se distribuye bajo licencia [Creative Commons](#)*

- Blog de preguntas sobre programación:  
[StackOverflow](#)  
[StackOverflow Español](#)
- Documentación para programadores:  
[Mdn](#)
- Convertidor de archivos:  
[Convertio](#)
- El copiloto de confianza:  
[ChatGPT](#)