

HTML+CSS - Parte I

1. ¿Cómo es la estructura de un documento HTML? Investigar para qué sirve cada sección del documento.
2. ¿Para qué sirven los estilos web? ¿Cómo se aplican los estilos al contenido de una página web?
3. ¿Qué tipos de selectores existen en CSS? ¿Cuándo conviene usar cada uno de ellos?

Sitio Web de un periódico

BÁSICO

4. Confeccionar la página principal del periódico con las marcas mínimas que debe tener e incluyendo los elementos:
 - `<doctype>`
 - `<html>`
 - `<head>`
 - `<body>`
5. Colocar **un título de nivel 1** al sitio web que funcione como nombre del periódico.
6. Agregar una hoja de estilos para asignar color y tamaño de la fuente del título.
7. Acceder al código escrito en <https://codepen.io/webUnicen/pen/qvJBbj> . Detectar errores y malas prácticas.

INTERMEDIO

8. Confeccionar **dos títulos de segundo nivel** con los textos *Noticias Políticas* y *Noticias Deportivas*, en cada una de estas secciones definir **dos titulares de tercer nivel** con un párrafo cada una que funcionen como resumen de cada noticia.
9. Agregar un **titular de cuarto nivel** con el pie de página del sitio que incluya el nombre del periódico y el año actual.

AVANZADO

10. Terminar de implementar las noticias del sitio web que viene realizando. Cada noticia completa debe cumplir las siguientes consignas.
 - Hacer una página diferente para cada una de las noticias.
 - Cada noticia debe tener el nombre del periódico y el pie de página al igual que la página principal.
 - Las noticias deben tener imágenes y al menos una debe tener una lista.

- En alguna de las noticias que tengan varios párrafos, aplicar un estilo particular y diferente a solo uno de ellos.
11. Aplicar estilos al sitio para darle una imagen corporativa. Cada una de las páginas debe tener una imagen visual unificada. Asigne dentro del sitio colores a las fuentes, diversos tipos de fuentes, tamaños y estilos de texto. Utilice tamaños relativos de fuentes en las diferentes secciones del sitio.

Ejercicios Adicionales

INTERMEDIO

12. Agregar a la pagina del periodico el formato de codificación de caracteres UTF-8 (8-bit Unicode Transformation Format).
13. Aplicar un estilo especial al texto que se encuentra en las listas.
14. El periódico decide cambiar su imagen corporativa con una renovación del estilo visual del diario. ¿Que sugiere al periódico que haga con su sitio web?. Si las noticias viejas también deben estar con el nuevo estilo que les recomendaría hacer?

AVANZADO

15. Reconocer errores y malas prácticas en el código escrito en <https://codepen.io/webUnicen/pen/moGWQr>
16. Transcribir el código del ejercicio anterior para que funcione en su navegador local, con las correcciones realizadas y modificaciones que crea necesarias.
17. En el proyecto de <https://codepen.io/webUnicen/pen/bZQZgx>, se ha escrito una parte del estilo css, pero ha quedado inconcluso. Escriba el archivo html y complete el estilo css para que la web se vea como lo muestra la siguiente captura del navegador:

Recetas de la Abuela Maruca

Doña Maruca es una inmigrante italiana que quiere transmitir a otras generaciones sus recetas familiares

Lemon Pie Tradicional

INGREDIENTES

- 250 grs de harina (masa)
- 4 cdas de azúcar (masa)
- 120 grs de manteca (masa)
- ralladura de 1 limón (masa)
- 1 huevo (masa)
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar
- 4 cdas de fécula de maíz
- 500 cc de agua
- jugo de 2 limones
- ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN

1. Hacer la masa uniendo los ingredientes y dejar reposar media hora envuelta en papel film.
2. Estirarla, forrar una tartera redonda desmontable de 26 cm, pincharla con un tenedor y cocinar a blanco en horno precalentado moderado por 20 minutos; retirar y reservar.
3. Por otra parte, colocar en una olla los ingredientes del relleno, revolver con batidor y cocinar a fuego bajo revolviendo siempre hasta que rompa el hervor y espese.
4. Retirar, dejar que entibie y rellenar la tarta.
5. Reservar en heladera.
6. Hacer el merengue poniendo los ingredientes en un bol a baño María y cuando el azúcar se haya disuelto, retirar y poner a batir hasta conseguir un batido brillante y firme.
7. Volcar el merengue sobre la crema, decorar como se desee y dorar apenas en la parrilla del horno o con soplete.