



CICLO: D.A.W.
MÓDULO DE DISEÑO DE INTERFACES
WEB

Tarea N° 03

Alumno:
Armando Herrero Silva
76442135W

Los documentos, elementos gráficos, vídeos, transparencias y otros recursos didácticos incluidos en este contenido pueden contener imprecisiones técnicas o errores tipográficos. Periódicamente se realizan cambios en el contenido. Fomento Ocupacional FOC SL puede realizar en cualquier momento, sin previo aviso, mejoras y/o cambios en el contenido.

Es responsabilidad del usuario el cumplimiento de todas las leyes de derechos de autor aplicables. Ningún elemento de este contenido (documentos, elementos gráficos, vídeos, transparencias y otros recursos didácticos asociados), ni parte de este contenido puede ser reproducida, almacenada o introducida en un sistema de recuperación, ni transmitida de ninguna forma ni por ningún medio (ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, grabación o de otra manera), ni con ningún propósito, sin la previa autorización por escrito de Fomento Ocupacional FOC SL.

Este contenido está protegido por la ley de propiedad intelectual e industrial. Pertenecen a Fomento Ocupacional FOC SL los derechos de autor y los demás derechos de propiedad intelectual e industrial sobre este contenido.

Sin perjuicio de los casos en que la ley aplicable prohíbe la exclusión de la responsabilidad por daños, Fomento Ocupacional FOC SL no se responsabiliza en ningún caso de daños indirectos, sean cuales fueren su naturaleza u origen, que se deriven o de otro modo estén relacionados con el uso de este contenido.

© 2022 Fomento Ocupacional FOC SL todos los derechos reservados.

Contenido

| | | |
|----|---------|---|
| 1. | RA03_a. | 2 |
| 2. | RA03_b. | 3 |
| 3. | RA03_c. | 3 |
| 4. | RA03_d. | 4 |
| 5. | RA03_e. | 5 |
| 6. | RA03_f. | 5 |
| 7. | RA03_g. | 6 |
| 8. | RA03_h. | 7 |

1. RA03_a.

Investiga sobre las licencias de uso de imágenes, videos y audios en internet (por ejemplo, Creative Commons, Copyright, Public Domain). Luego, explica qué licencias utilizarías para los materiales multimedia en esta página web del restaurante y justifica tu elección.

Existen varios tipos de licencias de uso de material audiovisual en internet:

- **Licencia copyleft:** El autor permite la libre distribución de copias y versiones modificadas de una obra u otro trabajo, exigiendo que los mismos derechos sean preservados en las versiones modificadas.
- **Dominio público:** cualquiera puede manipular, distribuir y utilizar una obra de dominio público sin consecuencias legales.
- **Creative Commons:** ofrecen determinados derechos a terceras personas bajo ciertas condiciones.
- **Contenido libre:** cualquier material que no posee restricciones significativas en relación a derecho de uso, distribución y creación de versiones modificadas o derivadas por parte de terceros.
- **Copyright:** Es la protección legal que se otorga automáticamente a los creadores de contenido original como imágenes, videos, audios y otros materiales al momento de su creación. El Copyright establece que solo el creador tiene derechos exclusivos sobre la reproducción, distribución, exhibición pública, ejecución y creación de obras derivadas de su material, salvo que otorgue permiso explícito o esté bajo alguna excepción legal.

Para la página web usaría material multimedia que fuese pública (aunque nos arriesgamos a que ciertos contenidos públicos actualmente en un futuro obtengan algún tipo de restricción) o usaría contenido Creative Commons, aplicando las condiciones de uso que su autor original haya establecido previamente.

2. RA03_b.

Investiga y elige los formatos más adecuados para cada elemento multimedia:

- ***Logo e imagen de la receta: elige entre formatos como PNG, JPEG o SVG y justifica la elección de uno en particular.***
- ***Video de elaboración: elige un formato como MP4 o WEBM y justifica tu elección.***
- ***Audio de la receta: selecciona entre MP3, OGG y WAV, explicando por qué crees que es el formato adecuado.***

Para el logo hemos escogido un formato PNG porque, aunque pesa más que los otros dos formatos propuestos, es adecuado por tener una gran compatibilidad con muchos navegadores, no pierde calidad y permite usar transparencia en caso de necesitarla. Por otro lado, para nuestra imagen hemos optado por un JPG, ya que conserva bien la calidad y no necesitaremos transparencia para este elemento.

Para el video hemos optado por el uso de un MP4, ya que tiene una enorme compatibilidad y tiene una buena capacidad de compresión con buena calidad de audio y video.

Para el audio hemos optado por el uso de MP3, pues tiene una gran compatibilidad con todos los navegadores, goza de buena calidad y de tamaño reducido.

3. RA03_c.

Realiza un documento donde expliques brevemente las opciones de las siguientes herramientas que puedes utilizar para crear o editar cada tipo de contenido multimedia necesario para la página.

- ***Imagen del logo: considera herramientas como GIMP, Inkscape o Canva.***
- ***Video de elaboración: considera opciones como Adobe Premiere, iMovie o herramientas online gratuitas.***
- ***Audio de la receta: revisa opciones como Audacity, GarageBand, o editores en línea.***

Para la creación del logo, una buena opción sería usar Canva, pues es en su mayoría gratuito, fácil de usar y con muchas plantillas y herramientas útiles.

Para la elaboración del video una buena opción es Adobe Premiere, pues al ser una herramienta usada ampliamente por profesionales, cuenta con amplias funciones para la edición de videos.

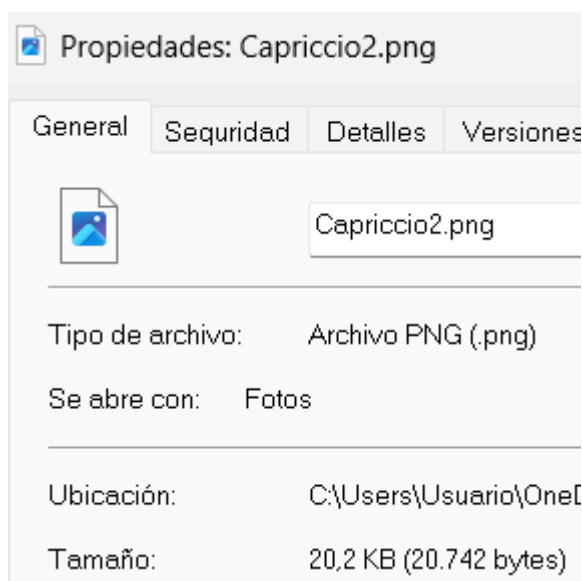
En cuanto al audio se podría usar Audacity, pues además de ser gratuito, es ideal para cortar, mezclar y mejorar la calidad del sonido.

4. RA03_d.

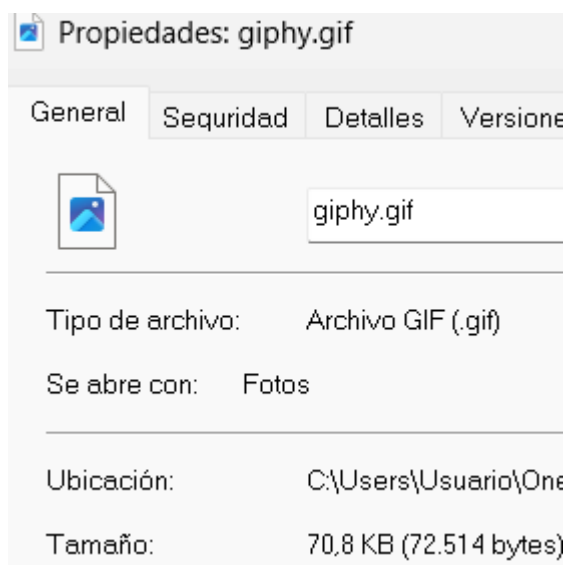
Las imágenes deberán estar optimizadas para la web no pudiendo ser su peso superior a 100 KB. Para ello, deberás utilizar alguna herramienta de edición de imágenes que te permita redimensionar las mismas. En el documento de elaboración de la tarea se deberá incluir una captura clara que muestre su tamaño.

Tras descargar nuestra imagen, al pesar esta demasiado hemos usado la siguiente web para reescalar la imagen y que esta pesase menos: [Redimensiona imágenes](#). Pero como esta imagen era un JPG, hemos usado esta otra web para convertir su formato a PNG: [online-convert](#).

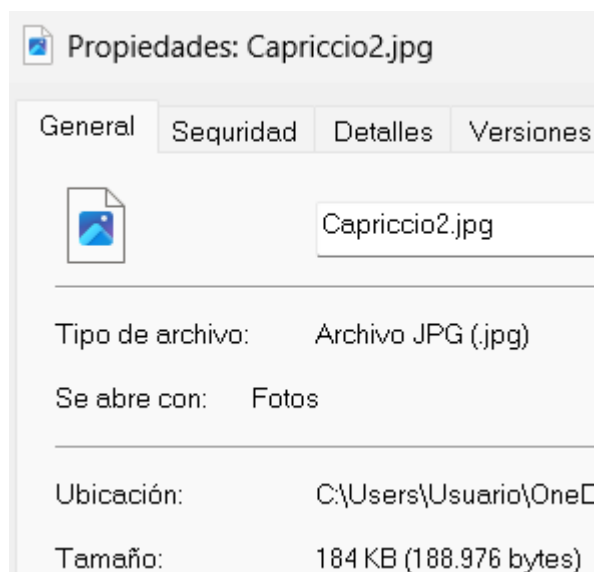
A continuación, se muestra el peso de nuestro archivo PNG:



La otra imagen usada en nuestra web es un archivo gif. Para este archivo solamente tuvimos que descargarlo de la web. La siguiente captura muestra el peso del mismo:



El archivo JPG no hemos podido ser capaces de comprimirlo más, pero lo hemos hacercado lo máximo posible a lo que nos pedía el enunciado:



5. RA03_e.

- **Logo:** Diseña un logo con forma de muslo de pollo que represente al restaurante.
- **Imagen de la receta:** Crea una imagen atractiva de un plato de pollo al chilindrón.
- **Video de elaboración:** Graba o edita un video corto que muestre el proceso de cocinar el pollo al chilindrón.
- **Audio de la receta:** Graba el proceso de la receta en formato audio, detallando los ingredientes y los pasos de preparación.

En vez de diseñar los diferentes elementos audiovisuales de nuestra web, ya que entre otras cosas no disponemos de tiempo ni la suficiente habilidad como para realizar esta tarea de manera óptima, hemos optado por descargar los elementos de diferentes webs de internet, tales como YouTube (mediante herramientas online que nos permiten descargar audio y video+audio) y Google Imágenes.

6. RA03_f.

Añade una pequeña animación gif a la web anterior. Puedes ubicarla donde consideres conveniente, y deberá ser con imágenes o dibujos de tipo culinario. Ideas: podría ser un muslo de pollo humeante, un chef cocinando, etc.

Por el mismo motivo que en el apartado anterior, se ha optado por buscar un gif mediante el uso de Google Imágenes.

7. RA03_g.

Imágenes (logo de la parte superior e imagen sección principal)

- ***Sustituir el logo y la imagen por imágenes reales a vuestra elección. La imagen deberá ser una imagen del pollo al chilindrón ya cocinado. El logo deberá ser un muslo de pollo.***
- ***Deberán ser libres de derechos de autor.***
- ***En tu documento de elaboración de la tarea deberás indicar claramente el formato de archivo que has utilizado para las imágenes.***

Audio

- ***Sustituir el audio del final por un audio real que narre la receta que aparece en la sección principal. Esto podéis hacerlo vosotros mismos con cualquier programa que os permita grabar audio. En cualquier caso, la narración del audio debe coincidir con lo escrito en la sección principal (Ingredientes y Elaboración).***
- ***Deberá estar optimizado para la web, con un peso inferior a 5 MB. Deberéis adjuntar una captura clara de esto en el documento de elaboración de la tarea.***
- ***En tu documento de elaboración de la tarea deberás indicar claramente el formato de archivo que has utilizado para el audio***

Vídeo

- ***El vídeo deberá sustituirse por un vídeo real que muestre la elaboración de la receta.***
- ***Deberá estar optimizado para la web, y su peso no podrá ser superior a 10 MB. Deberéis adjuntar una captura clara de esto en el documento de elaboración de la tarea.***
- ***En tu documento de elaboración de la tarea deberás indicar claramente el formato de archivo que has utilizado para el vídeo***

Audio y Vídeo

- ***Deberán reproducirse en el mayor número posible de navegadores.***

Tal y como hemos mencionado en apartados anteriores, hemos usado para todos nuestros elementos audiovisuales piezas sin Copyright. Todos nuestros archivos, excepto el JPG, respetan los límites establecidos por los diferentes apartados de la tarea. Además, al elegir los diferentes formatos de vídeo y audio nos hemos asegurado de que estos sean compatibles con la mayoría de navegadores que existen a fecha de realización de este documento.

8. RA03_h.

Aplica algo de estilo a la web para que no quede muy sosa

A continuación, se muestra un fragmento de nuestro código CSS para dar estilo a nuestra web y una captura del resultado final de la misma:

```

}
th, td {
  border: 1px solid black;
  padding: 8px;
  text-align: center;
}
body {
  background-color: rgb(250, 250, 169);
  font-family: 'Roboto', sans-serif;
}
hr {
  border: 2px solid;
  color: #ff0000;
  margin-bottom: 20px;
  margin-top: 30px;
}
#opcional {
  color: red;
  font-style: italic;
}
#receta_escrita {
  text-align: left;
  margin: 0 auto;
  max-width: 800px;
}
#pasos{
  text-align: center;
}
.contenedor {
  display: flex;
  justify-content: space-between;
  align-items: flex-start;
  margin-top: 10px;

```



Capriccio di Faenza

| DIFICULTAD | INGREDIENTES | TIEMPO | TIEMPO ACTIVO | CANTIDAD |
|------------|----------------------|---------|----------------------|------------|
| INTERMEDIA | FÁCIL DISPONIBILIDAD | 3 HORAS | 2 HORAS Y 45 MINUTOS | 5 RACIONES |

Vídeo de la receta



Audio de la receta



INGREDIENTES

A continuación vamos a separar los ingredientes para cada una de las partes de nuestra receta. En total tenemos 5 partes o secciones en nuestra receta del capriccio de Faenza. Ten en cuenta que los ingredientes que aparezcan en cursiva y color diferente son opcionales.

PASTA FRESCA

- 150 g de harina de trigo de fuerza (triple 0)
- 150 g de semolina de trigo
- Pizca de sal
- 4 huevos tamaño L

RELLENO DE ESPINACAS

- 250 g de ricotta
- 300 g de brotes de espinacas
- 7 hojas de albahaca fresca
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- Chorrillo de vino blanco
- 50 g de parmesano
- 1 huevo (L)
- Sal
- Pimienta negra

SALSA DE TOMATE

- 2 dientes de ajo
- Media cucharadita de peperoncino
- 2 tallos de albahaca
- Una cucharada de concentrado de tomate
- Lata de 800 gramos de tomates pelados
- *Una corteza de parmesano (opcional)*
- Sal
- *Miel (opcional)*

BECHAMEL

- 50 g de mantequilla sin sal
- 50 g de harina
- 700 ml de leche entera
- Nuez moscada al gusto
- Sal
- 15g de parmesano
- 1 yema (L)

CAPRICCIO

- 200g de jamon cocido
- 200g de queso de havarti
- Queso parmesano
- Hojas de albahaca para servir

Pasos para cocinar la receta

- Preparar la masa:
 - Mezcla 150 g de harina de fuerza, 150 g de semolina y una pizca de sal.
 - Forma un volcán y añade 4 huevos en el centro.
 - Bate los huevos con un tenedor e incorpora la harina poco a poco.
 - Amasa durante 3-4 minutos, envuelve en papel film y deja reposar 30 minutos.
- Salsa de tomate:
 - Sofríe 2 dientes de ajo laminados con aceite, peperoncino y tallos de albahaca a fuego medio.
 - Añade una cucharada de concentrado de tomate y sofríe 10 segundos. Agrega 800 g de tomates pelados *y una corteza de parmesano*.
 - Cocina a fuego medio-alto 10-15 minutos hasta espesar. *Corrige sal y acidez con miel*.
- Preparar el relleno:
 - Saltea 300 g de espinacas con albahaca, perejil y vino blanco. Deja escurrir.
 - Mezcla las espinacas con 250 g de ricotta, 50 g de parmesano, 1 huevo, sal y pimienta.
- Bechamel:
 - Derrite mantequilla, añade harina y cocina un minuto.
 - Incorpora leche caliente poco a poco, removiendo. Sazona con sal, nuez moscada, parmesano y una yema.
- Montaje:
 - Estira la masa hasta un círculo grande. Cocina 2 minutos en agua hirviendo con sal y enfría sobre un paño.
 - Extiende el relleno de ricotta y espinacas, cubre con jamón cocido y queso. Enrolla y corta en rodajas.
- Hornea:
 - Coloca las rodajas en una fuente con bechamel en el fondo. Cubre con más bechamel, parmesano rallado y salsa de tomate.
 - Hornea a 180 °C por 20 minutos. Decora con albahaca y parmesano en polvo.