



CEU

| *Centro de Estudios  
Profesionales*

LENGUAJE DE MARCAS

---

# REPASO 5

## (TEMAS 1-12)



El contenido completo a elaborar se muestra en las siguientes imágenes:

## Receta de Masa de Pizza

**Ingredientes****Preparación****Historia de la Pizza**

### Ingredientes

- 200 g agua
- 50 g aceite de oliva virgen extra
- 20 g levadura prensada fresca o 1 sobre levadura de panadería deshidratada
- 400 g harina (preferiblemente de fuerza)
- 1 cucharadita sal

### Preparación

1. Vierta en el vaso el agua y el aceite. Programe 30 segundos a 37° velocidad 1.
2. Añada la levadura y mezcle durante 5 segundos a velocidad 4.
3. Incorpore la harina y la sal. Programe 1 minuto vaso cerrado velocidad Espiga.
4. Retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y déjela reposar hasta que doble su volumen (un mínimo de 30 minutos).
5. Precaliente el horno a 250°.
6. Coloque la masa en una bandeja de horno engrasada con aceite y extiéndala con las manos aceitadas o con un rodillo hasta obtener el tamaño deseado. Ponga los ingredientes elegidos (salsa de tomate, mozzarella, etc.) e introdúzcala en el horno bajando la temperatura a 225°. Hornee durante 20 minutos aproximadamente.

### Consejos para una Pizza Perfecta



Consejo: Si utiliza levadura de panadería deshidratada, debe incorporarla junto con la harina.

"La paciencia es el ingrediente secreto de toda buena pizza."

## Historia de la Pizza

La pizza tiene sus orígenes en la antigua Grecia, pero fue en Nápoles donde adquirió su forma actual.

*Curiosidad:* La pizza Margarita fue creada en honor a la Reina Margarita de Saboya.



Desarrollado por [Estudiante Ejemplo](#)  
Visita nuestro [sitio web](#) para más recetas.

Receta creada para fines educativos.

Utilizando los conocimientos de los temas 1 a 12, se solicita la creación de una página HTML con la receta para la preparación de la masa de la pizza.



Para el desarrollo de esta actividad debéis tener en cuenta:

1. Crear un fichero llamado “repaso5.html” y las carpetas imágenes y estilos para los correspondientes recursos.
2. De aquí en adelante, ponded atención a los estilos usados en los textos, ya que se deberán usar tal cual en la actividad.
3. El documento tendrá por título “Receta de Masa de Pizza”.
4. El estilo por defecto que tendrá el documento (“body”) será:
  - a. Fuente arial,
  - b. Margen a cero,
  - c. Color de fondo #f8f8f8 y
  - d. Color a #333.
5. Todos los “h1” y “h2” serán de color “darkred”;
6. En el “header” se colocará un “h1” con el título “Receta de Masa de Pizza”.

Además se deberá aplicar el siguiente estilo al “header”:

- a. Color de fondo #4caf50,
  - b. Color blanco,
  - c. Texto alineado al centro,
  - d. Padding superior e inferior de 20px y
  - e. Padding a la derecha e izquierda de 0.
7. Para el menú se utilizarán los siguientes estilos:
  - a. Para la etiqueta “nav”:
    - i. Padding superior e inferior de 15px,
    - ii. Padding a ambos lados de 0,
    - iii. Color de #333 y
    - iv. Texto alineado al centro.
  - b. Para los enlaces:
    - i. Color blanco,
    - ii. Texto en negrita y no subrayado,
    - iii. Padding inferior y superior de 5px y
    - iv. Padding a derecha e izquierda de 20px.



Al pasar el ratón por encima de los enlaces se cambiara el color de fondo a #555. Por último, los enlaces deben estar enlazados internamente a cada sección correspondiente.

8. Posteriormente se incluirán 4 “section”. Uno para cada sección del contenido. El estilo para la etiqueta “section” será:
  - a. Color de fondo #fff,
  - b. Radio del borde de 8px,
  - c. Padding de 20px,
  - d. Margen de 20px y
  - e. Sombra (“box-shadow”) de: “0 2px 5px rgba(0,0,0,0.2);”
9. Sección Historia: se incluirá un “h2” con el título: “Ingredientes”. Se continuará con una lista no ordenada con el estilo, color igual a #555 y con los siguiente elementos (cada elemento deberá tener un padding de 5px):
  - a. “200 g. de agua.”
  - b. “50 g. de aceite de oliva virgén extra.”
  - c. “20 g. de levadura prensada fresca o 1 sobre de levadura de panadería deshidratada.”
  - d. “400 g. de harina (preferiblemente de fuerza).”
  - e. “1 cucharadita de sal.”
10. Sección Preparación: se incluirá un “h2” con el título: “Preparación”. Se continuará con una lista ordenada con el estilo, color igual a #555 y con los siguientes elementos (cada elemento deberá tener un padding de 5px):
  - a. “Vierta en un vaso el agua y el aceite. Programe 30 segundos a 37° en velocidad 1.”
  - b. “Añada la levadura y mezcle durante 5 segundos a velocidad 4.”
  - c. “Incorpore la harina y la sal. Programe 1 minuto con el vaso cerrado y a velocidad espiga.”
  - d. “Retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y déjela reposar hasta que doble su volumen (un mínimo de 30 minutos).”



- e. "Precalienta el horno a 250°."
- f. "Coloque la masa en una bandeja de horno engrasada con aceite y extiéndala con las manos aceitadas o con un rodillo hasta obtener el tamaño deseado. Ponga los ingredientes<sup>[1]</sup> elegidos e introdúzcala en el horno bajando la temperatura a 225°. Hornee durante 20 minutos aproximadamente."

Por último se incluirá un párrafo con el siguiente texto (en etiquetado "small"): "[1] los ingredientes podrían ser salsa de tomate, mozzarella, etc."

11. Sección Consejos: se incluirá un "h2" con el título: "Consejos para una Pizza Perfecta". Se continuará con la párrafo:

"Consejo: Si utiliza levadura de panadería deshidratada, debe incorporarla junto con la harina."

Y por último la **cita** (se usará su etiqueta correcta):

"La paciencia es el ingrediente secreto de toda buena pizza."

12. Sección Historia: se incluirá un "h2" con el título: "Historia de la Pizza". Se continuará con un párrafo con el texto:

"La pizza tiene sus orígenes en la antigua Grecia, pero fue en Nápoles donde adquirió su forma actual."

Se continua con otro párrafo con el texto:

"*Curiosidad:* La pizza Margarita fue creada en honor a la Reina Margarita de Saboya."

Por último, se completará con la imagen "pizza.webp", con texto alternativo "Imagen ilustrativa de la historia de la pizza", y los siguientes estilos:

- a. Ancho máximo de 100%,
- b. Alto automático,
- c. Display block,
- d. Margen superior e inferior a cero, y
- e. Margen a izquierda y derecha automático.

13. Por último, se terminará con una sección "footer", que incluirá etiquetas "address" para establecer el siguiente texto:



“Desarrollado por Nombre del alumno” (en Nombre del alumno se sustituirá por el nombre real del alumno y estará enlazado convenientemente a su dirección de correo).

“Visita nuestro sitio web para más recetas” (sitio web estará enlazado a <https://www.ejemplo.com> y al clicar deberá abrirse en una pestaña nueva).

Finalmente se concluirá con un párrafo que contiene el texto: “Receta creada para fines educativos.”.