



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Este documento está protegido por la Ley de Propiedad Intelectual ([Real Decreto Ley 1/1996 de 12 de abril](#)).

Queda expresamente prohibido su uso o distribución sin autorización del autor.

Tecnologías Web

3º Grado en Ingeniería Informática

Guión de prácticas Lenguaje CSS

Dando forma a un sitio web

1. Objetivo.....	2
2. Receta de cocina.....	2
3. Control del aspecto de algunos elementos de la página.....	3
4. Posicionamiento de los elementos.....	4
5. Diseño de una página de noticias.....	5
6. Flexbox.....	7
7. Entrega de la práctica.....	7

© Prof. Javier Martínez Baena
Dpto. Ciencias de la Computación e I. A.
Universidad de Granada



Departamento de
Ciencias de la Computación
e Inteligencia Artificial

1. Objetivo

El objetivo de la práctica es practicar con CSS. Deberá dar formato a algunos elementos y páginas web.

2. Receta de cocina

Retome el ejercicio de la receta de cocina de la práctica de HTML y cree una hoja de estilo para que tenga el aspecto que se ve en la siguiente figura:

Croquetas caseras de jamón

Información práctica

Ingredientes

Descripción

Elaboración

Información práctica


Dificultad
Media

Tiempo de preparación
60 minutos

Comensales
10 personas

Preco
0.5 €/persona

Calorías
203 kcal por 100g.



Ingredientes

- 1/2 l de leche entera
- 200 ml de caldo de cocido o carne
- 1 cebolla mediana
- 250 gr de jamón serrano picado finamente
- 1 cucharada de manteca
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 5 cucharadas de harina
- 1 cucharada de salmuera de maíz
- Sal y nuez moscada (al gusto)
- Pan rallado y 2 huevos para rebozar las croquetas
- Aceite de oliva virgen extra (fritura)

Descripción de la receta

Cómo preparar unas croquetas de jamón. El mejor consejo para hacer unas croquetas de campeonato es "tener paciencia y una muñeca potente para remover". Esta receta de aperitivo que os propongo es la que hemos comido en casa siempre. Mi abuela, una de las mejores cocineras que haya conocido, tenía varias especialidades, entre las que destacaban las croquetas y la

leche frita. Hoy cocinamos "croquetas de jamón", receta de mi abuela.


Aunque se trata de un plato de aprovechamiento, es decir, para dar uso a las sobras, su origen es mucho más exquisito. De hecho, en la actualidad los grandes cocineros lo utilizan para dar forma a muchas de sus genialidades culinarias. Allá por el año 1690, en tierras francesas, el cocinero de Luis XIV dejó constancia de esta receta, que combinaba trufa, meliños y crema de queso, "la croquette".

Quizás hablar de las mejores croquetas es como hacerlo de la mejor tortilla de patata. No voy a presentaros una receta de la mejor croqueta de jamón que hayáis probado nunca. Una línea y universal, está claro que está en mi receta, la de casa que me enseñó mi madre. Yo solo aporté una más y espero que os gusten.

Esta es después de varios años una croqueta equilibrada, una bechamel suave para una masa suave y sabrosa y terminar con un rebozado crujiente. Si queréis apertar vuestra panto de vista, no dejéis de enviarme un mail, iremos mejorando la receta entre todos, unas croquetas de reclapete.

Preparación de la base de las croquetas de jamón

1. Picamos la cebolla muy pequeña (o pasamos por la picadora). El objetivo es que casi no se note al morder, aunque si os gusta con tropezones de jamón, no piquéis el jamón, cortadlo a mano muy fino. Reservamos.
2. Picamos el jamón o si lo preferís podéis comprar jamón serrano en virutas. Reservamos.
3. En una sartén grande, ponemos una cucharada colmada de manteca y dos cucharadas colmadas de aceite de oliva virgen extra. Añadimos la cebolla y la ponemos a pochar a fuego muy bajo.
4. A continuación añadimos el jamón picado y rehogamos 1 minuto o dos, hasta que se integren bien los ingredientes.
5. Continuamos con el fuego bajo (3 o 4 de mi indicación) y añadimos la harina para tostarla, removiendo sin parar para que no se queme.
6. Inmediatamente después vertemos, poco a poco, la leche sin dejar de remover. Disolvemos la Maizena con el caldo y lo agregamos a la bechamel. Si no quieres añadir caldo de cocido, incrementa la cantidad de leche en la misma proporción.
7. Seguimos removiendo y añadimos una pizca de nuez moscada. Yo le añado pizca y media, porque me gusta mucho esta especia y un poco de sal al gusto (cuidado que el jamón ya es muy salado).
8. Cuando la masa se desprende de los laterales de la sartén, la pasamos a una fuente grande y dejamos que se enfríe.
9. Para que la masa quede bien, hay que tener paciencia y remover mucho tiempo. Hasta que se desprende de los bordes al pasar el cucharón.



Rebozado y fritura de las croquetas de jamón

1. Una vez fría tapamos la fuente con film y la dejamos en la nevera hasta el día siguiente (24 horas aproximadamente). Es importante que no pongáis el film inmediatamente. Para evitar que salgan gotas por el calor y el vapor.
2. Pasados los 24 horas, comenzamos a dar forma a las croquetas, esto es quizás mi secreto, el reposo,

así la masa quedará más consistente al rebozar.

3. Si tenéis mucha prisa o son para el mismo día. Podéis emplear el congelador para que enfrien rápido y sean más sencillas a la hora de manipular.
4. Batimos dos huevos en un plato hondo y ponemos abundante pan rallado en un plato liso. Preparamos en helos los ingredientes para el rebozado, los huevos batidos y el pan rallado.
5. Formamos la forma deseada para las croquetas, en casa nos ayudamos de una cuchara. Para bolar las croquetas con la mano, lo mejor es untarlas con un poquito de aceite para que no se nos pegue la masa.
6. Cogemos una porción de masa y le damos la forma deseada. Alargadas o en forma de bolitas y las pasamos, inicialmente por pan rallado.
7. Sumergimos cada bolita de croqueta en el huevo batido y luego, bien secadas. Las rebozamos con el pan rallado.
8. Para conseguir una corteza exterior bien crujiente o sconejo que repitáis la operación batiendo cada croqueta de nuevo en huevo y pasándola por segunda vez por el pan rallado.
9. Calentamos en una sartén honda una buena cantidad de aceite suave para freír y, una vez caliente vamos frendo las croquetas.
10. Ventamos que tener la precaución de ir batiendo las croquetas con el aceite por su cara superior mientras se van frendo. Así evitaremos que se nos abran y les salga el relleno.
11. Reservamos sobre un papel absorbente, y así quitaremos el sobrante de aceite.

Una manera deliciosa de compartir la comida con los amigos y la gente a la que queréis. Podéis ver todas las fotos del paso a paso en este álbum de receta de croqueta casera de jamón.



Consejos y recomendaciones para unas croquetas de jamón perfectas

- Con las cantidades que os he puesto al principio. Os saldrán unas 20 croquetas, en función del tamaño que les deis. Si duplicáis lo medido, podéis conseguir unas cuantas (siempre sin freír) y así las tendréis disponibles para cualquier día.
- Si no vais a hacer todas, preparad tupper y al congelador. Para congelar las croquetas, cólcalas en una fuente (sin amontonar). Mételas en el congelador y al cabo de 12 horas cuando estén como piedras, sepáralas y conservalas en una bolsa de plástico limpia y cerrada.
- Para freirlas no es necesario descongelarlas. Se fríen en aceite muy caliente durante 2 minutos moviendo la sartén en suave para no tener que tocarlas.
- Si no disponemos de freidoras, lo mejor es hacerlas en tandas de cuatro o cinco cada vez. Si tenemos freidora las croquetas quedarán sumergidas en su totalidad dentro del aceite.
- Estas croquetas de jamón son un bocadillo de cielo, un auténtico capricho, ideales tanto para un entrante de fiesta, como para un picnic informal en casa. Un bocadillo de reclapete.
- Os animo a que visitéis más recetas de tapas, aperitivos y pinchos perfectos para una velada inolvidable con los vuestros.
- Perfectas para una cena ligera, una fiesta o porque sí.

Para resolver el ejercicio se tocan, sobre todo, propiedades sencillas que afectan a:

- Colores
- Márgenes
- Padding

- En el menú de navegación se utilizan pseudoclases para controlar el aspecto dependiendo de si se ha visitado el enlace o si se pasa el cursor por encima

Si no estuviese ya así, procure que el código HTML incluya:

- Un favicon en la página
- Incrustar algún video (etiqueta video o iframe)
- El menú de navegación será una lista de elementos (etiqueta li)
- Los ingredientes serán una lista de definiciones (etiquetas dl, dt, dd)

Establezca la jerarquía adecuada de elementos HTML y considere en qué situaciones es más adecuado implementar reglas CSS con class o con id.

En este ejercicio no debe usar ninguna propiedad para posicionar elementos con CSS (float, flexbox, position, grid, etc).

3. Control del aspecto de algunos elementos de la página

Debe darle forma a la página del grupo musical realizada en la práctica anterior de HTML para conseguir un resultado similar al que se ve en la figura. Para realizar este ejercicio no se permite el uso de ningún elemento de posicionamiento de CSS (float, grid, flexbox, etc). Tampoco debe usar la propiedad display. Únicamente debe usar propiedades para cambiar el aspecto de los elementos (color, fondo, borde, margen, hover, listas, etc).



Dire Straits

[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Discografía](#)
[Tienda](#)

La banda ...

Dire Straits (en español, "Situación desesperada", "estar en apuros", "pasarlas canutas", explicado por el mismo Mark Knopfler) fue una banda de rock, originaria del Reino Unido y fundada en 1977 por los escoceses Mark Knopfler (guitarra y voz), David Knopfler (guitarra), John Illsley (bajo) y Pick Withers (batería), con Ed Bicknell como director. Se disolvió en 1995.

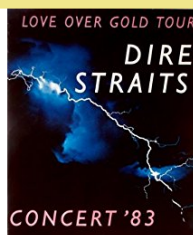
Componentes

- Mark Knopfler (Voz y Guitarra)
- Alan Clark (Teclados)
- Terry Williams (Batería)
- John Illsley (Bajo)
- Hal Lindes (Guitarra rítmica)

Algunos éxitos ...

- 1978. Dire Straits
- 1979. Communicué
- 1980. Making Movies
- 1982. Love Over Gold

Próxima gira



92 conciertos, 61 ciudades

Fecha	Ciudad	Lugar
30/11/1982	Guilford (UK)	Civic Hall
17/12/1982	London (UK)	Wembley Arena
4/3/1983	Sydney (AU)	Hordern Pavilion
28/6/1983	Madrid (ES)	Estadio Roman Valero

Artículos disponibles



Camiseta (15 euros)



Taza (10 euros)



Abridor (5 euros)

[Inicio](#) [Mapa del sitio](#) [Copyright](#)

[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Discografía](#)
[Tienda](#)

Fecha	Ciudad	Lugar
30/11/1982	Guilford (UK)	Civic Hall
17/12/1982	London (UK)	Wembley Arena
4/3/1983	Sydney (AU)	Hordern Pavilion
28/6/1983	Madrid (ES)	Estadio Roman Valero

Fecha	Ciudad	Lugar
30/11/1982	Guilford (UK)	Civic Hall
17/12/1982	London (UK)	Wembley Arena
4/3/1983	Sydney (AU)	Hordern Pavilion
28/6/1983	Madrid (ES)	Estadio Roman Valero

Fecha	Ciudad	Lugar
30/11/1982	Guilford (UK)	Civic Hall
17/12/1982	London (UK)	Wembley Arena
4/3/1983	Sydney (AU)	Hordern Pavilion
28/6/1983	Madrid (ES)	Estadio Roman Valero

[Inicio](#) [Mapa del sitio](#) [Copyright](#)

Concretamente debe considerar los siguientes factores:

- Menú de navegación. Se ha modificado el aspecto de los enlaces (visitados y no visitados) y se usa el efecto :hover
- Contenido. Preste especial atención a la decoración del texto (tipos de letra, colores, márgenes, etc). En la tabla se usa el efecto :hover para mejorar la visualización.
- Debe usar reglas genéricas cuando sea posible para evitar repetir código. Por ejemplo, la imagen de la cabecera, el título e incluso la imagen que anuncia la gira están centradas. Podría usar una misma regla para controlar este aspecto en estos u otros elementos.

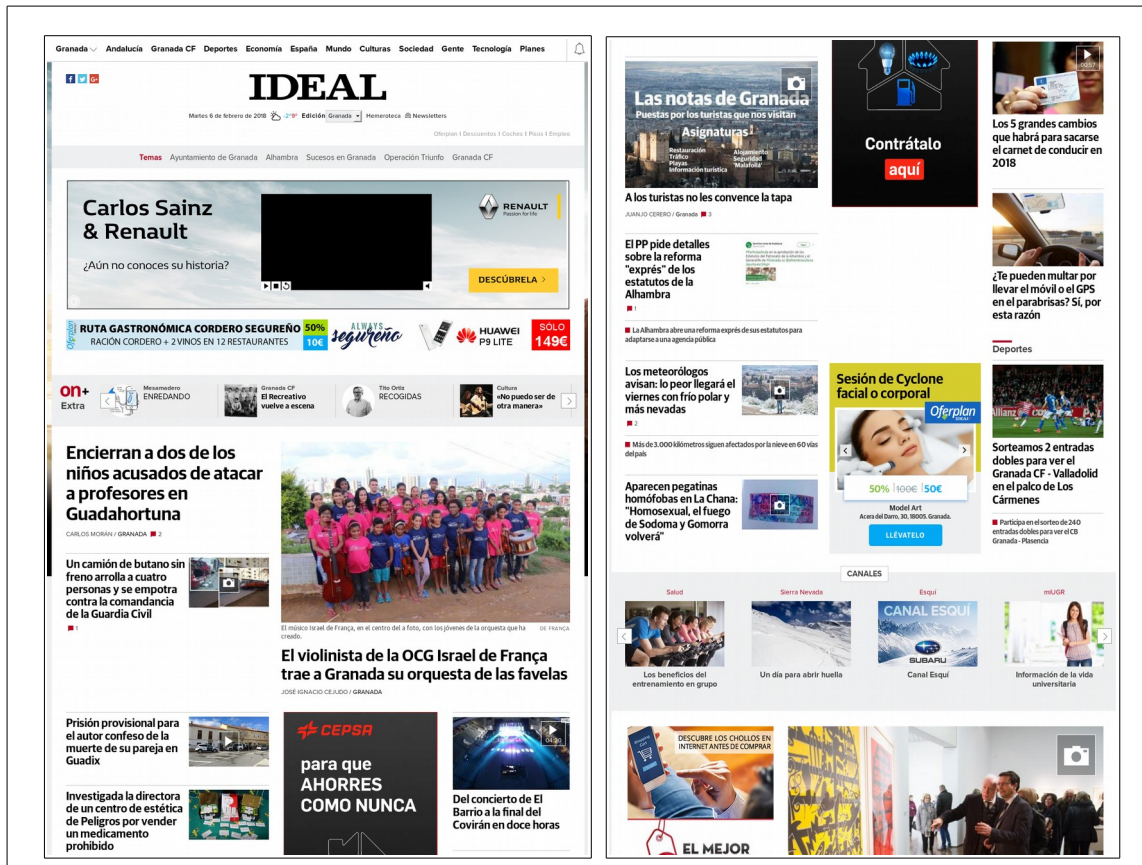
4. Posicionamiento de los elementos

Sin usar herramientas avanzadas como flexbox, grid, table, etc diseñe la página con una distribución similar a la de la siguiente figura. Haga este ejercicio usando únicamente las propiedades display y float para posicionar los elementos.



5. Diseño de una página de noticias

Diseñe una página web con una distribución de elementos similar a la del periódico IDEAL. En la siguiente figura puede ver una captura de pantalla:



Como dato relevante observe que el número de noticias de la página no se conoce a priori y puede variar de un día para otro. Esto implica que debe pensar en clases y reglas genéricas que faciliten añadir nuevos bloques de noticias sin necesidad de modificar o añadir nuevas reglas de estilo CSS. Al igual que con el ejercicio anterior, diseñe la página sin usar herramientas de posicionamiento como flexbox, grid, table, etc. Utilice únicamente el posicionamiento de elementos con la propiedad float.

El objetivo del ejercicio no es diseñar la página con todo lujo de detalles. Únicamente debe proveer un pequeño marco de trabajo que facilite la construcción de los elementos más relevantes de la página, concretamente estos:

- Menú de navegación fijo en la parte superior
- Header al 100% del ancho de página (con el nombre del periódico)
- Zonas de noticias a dos columnas
- Zonas de noticias a tres columnas
- Zonas de anuncios a 4 o 5 columnas
- Cada noticia consta de un titular y una fotografía opcional
- Los anuncios constan únicamente de una imagen
- A lo largo de la página puede haber varias zonas (sin especificar el número) de noticias o anuncios

En la siguiente figura se muestra una esquematización de estos items en la que se aprecian mejor los elementos HTML que se pueden necesitar.

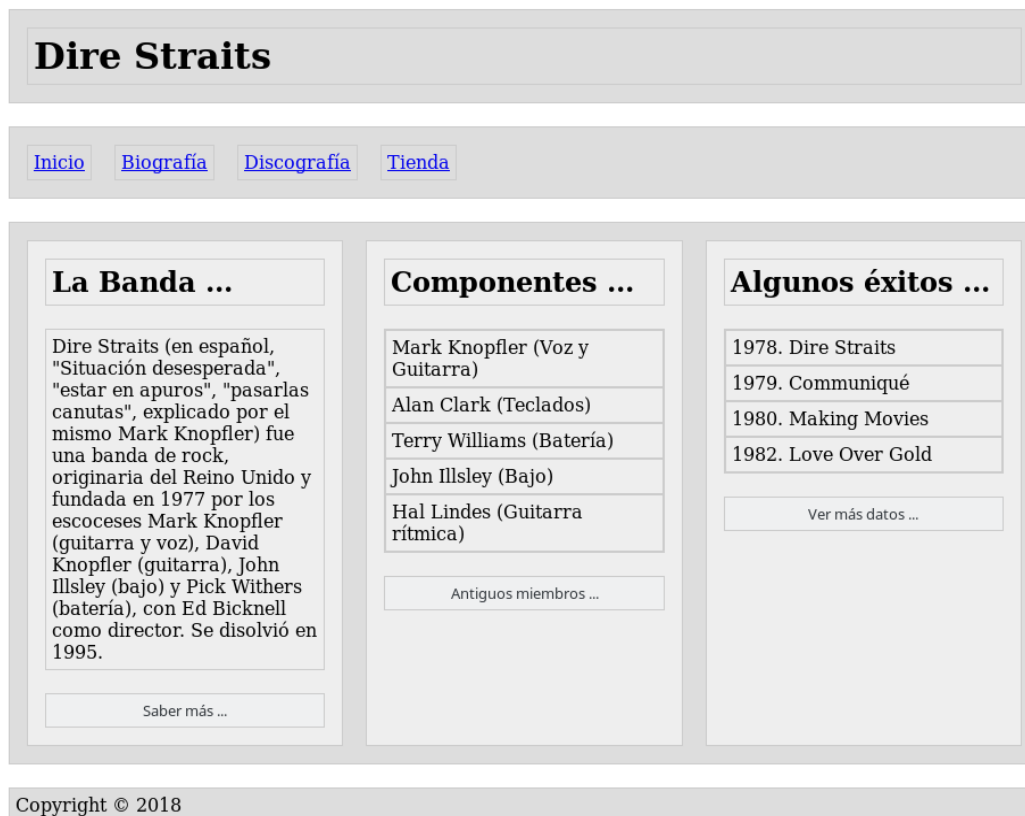


El ejercicio debe incluir también código HTML con noticias de ejemplo (ficticias o reales) que permitan comprobar toda la funcionalidad.

Para realizar el ejercicio deberá leer el capítulo 7 del libro *Andy Budd, Emil Björklund. CSS Mastery. Advanced web standards solutions (3rd ed). Apress. 2016*. Ahí podrá encontrar un ejemplo en el que se plantea la construcción de reglas genéricas CSS para resolver tareas similares a esta. El libro está disponible en la biblioteca de la ETSIIT en papel y en Safari Books online.

6. Flexbox

Use el módulo `flexbox` de CSS para conseguir un diseño similar al que se ve en la siguiente figura. Para ello observe qué elementos se disponen alineados en horizontal o vertical.



Revise los ejercicios 3 y 4. Ahora que ha creado distintos estilos para la página, revise el código y de cara a la entrega de la práctica, considere modificarlos para que el código HTML sea el mismo en los tres ejercicios (3,4,6) de forma que cambie únicamente el fichero de estilo aplicado.

7. Entrega de la práctica

La práctica deberá ser subida al servidor web de la asignatura (void.ugr.es) en los plazos establecidos por el profesor durante el curso. Se evaluará el material subido al servidor.

Para esta práctica en concreto:

- Dentro de `public_html` debe incluir una carpeta llamada `p3`
- Dentro de la carpeta `p3` debe incluir todos los ficheros de la práctica
- Debe existir un fichero llamado `index.html` con la página de inicio del sitio web y en dicho fichero implementará enlaces a todos los ejercicios realizados
- Debe existir un fichero `documentacion.pdf` con la documentación complementaria que necesite (también enlazado desde `index.html`)

De esta forma, para acceder al sitio web de la práctica que ha creado se usará la URL:

`https://void.ugr.es/~USUARIO/p3`

Observaciones:

- No cumplir con alguno de los requisitos de entrega invalidará la entrega completa.
- No se admitirá ni evaluará ninguna entrega una vez finalizado el plazo.
- No se admitirán entregas por ningún otro medio.