



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES
DEPARTAMENTO DE PROGRAMACIÓN DE COMPUTADORAS
GUÍA DE LABORATORIO N° 2

FC-FISC-1-8-2020



Facilitador: Ing. José Javier Chirú F.

Asignatura: Desarrollo WEB

Estudiante: _____ Fecha: _____ Grupo: _____

A. TÍTULO DE LA EXPERIENCIA: *HTML*

B. TEMAS: *Etiquetas sobre listas ordenas, no ordenadas, imágenes y enlaces*

C. OBJETIVO(S):

- Identificar la estructura básica de una página HTML
- Emplear las etiquetas a la hora de crear paginas HTML

D. METODOLOGÍA:

1. Trabaje de manera grupal
2. Debe desarrollar su página HTML
3. Discutir los resultados en el salón de clase

E. ENUNCIADOS:

Debe construir una página HTML que contenga la siguiente información:

Solomillos con Salsa de Roquefort





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES
DEPARTAMENTO DE PROGRAMACIÓN DE COMPUTADORAS
GUÍA DE LABORATORIO N° 2

FC-FISC-1-8-2020



Una deliciosa forma de preparar el solomillo de cerdo. Si te gusta el queso azul, ¡te chuparás los dedos!

Ingredientes:

- 1kg solomillo de cerdo
- 100g roquefort u otro queso azul
- 400g de nata para cocinar
- Aceite de Oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

1. Filetear el solomillo en medallones de 1 dedo de gordo
2. Calentar en la sartén un poco de aceite de oliva y hacer los filetes a la plancha
3. Cuando los filetes estén listos, los reservamos en un plato o una fuente
4. Con el fuego bajo, en la misma sartén de los filetes echamos la nata y el queso
5. Salpimentamos la salsa al gusto
6. Dejamos la salsa al fuego durante 5 minutos. Cuando espese, retirar la sartén del fuego.
7. Presentar en un plato los medallones y servir salsa por encima. Es recomendable acompañarla con patatas fritas o con pasta.
8. ¡Disfrutar del plato preparado!

Para ver un video en YouTube del proceso, hacer click <https://www.youtube.com/watch?v=SxnpFTjMlo4> aquí (abre en una nueva pestaña)

Solución

Solomillos con Salsa de Roquefort



Una deliciosa forma de preparar el solomillo de cerdo. Si te gusta el queso azul, ¡te chuparás los dedos!

Ingredientes:

- 1kg solomillo de cerdo
- 100g roquefort u otro queso azul
- 400g de nata para cocinar
- Aceite de Oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

1. Filetear el solomillo en medallones de 1 dedo de gordo
2. Calentar en la sartén un poco de aceite de oliva y hacer los filetes a la plancha
3. Cuando los filetes estén listos, los reservamos en un plato o una fuente
4. Con el fuego bajo, en la misma sartén de los filetes echamos la nata y el queso
5. Salpimentamos la salsa al gusto
6. Dejamos la salsa al fuego durante 5 minutos. Cuando espese, retirar la sartén del fuego.
7. Presentar en un plato los medallones y servir salsa por encima. Es recomendable acompañarla con patatas fritas o con pasta.
8. ¡Disfrutar del plato preparado!

Para ver un video en YouTube del proceso, hacer click [aquí](#) (abre en una nueva pestaña)



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES
DEPARTAMENTO DE PROGRAMACIÓN DE COMPUTADORAS
GUÍA DE LABORATORIO N° 2

FC-FISC-1-8-2020



F. PROCEDIMIENTO:

Desarrollar el artículo utilizando las etiquetas de párrafos y títulos

G. RECURSOS:

Visual Studio Code, Notepad++ o el de su elección

H. RESULTADOS (OPCIONAL, DE ACUERDO CON LA ACTIVIDAD):

Los resultados deben subir en formato Zip

I. BIBLIOGRAFIA:

Lemay, L., & Colburn, R. (2010). *Sams Teach Yourself Web Publishing With HTML and CSS in One Hour a Day* (6.^a ed.). Sams.

Lozano, G. F. J. C. G. (2017). *Desarrollo web con PHP y MySQL. Edición 2018* (1.^a ed.). ANAYA MULTIMEDIA.

Pollock, J. (2019). *Javascript: A Beginner's Guide, Fifth Edition* (5th ed.). McGraw-Hill Companies.

Puertas, J. P. (2006). *Creación de un portal con PHP y MySQL*. Alfaomega.

Thomson, L. W. (2017). *Desarrollo Web con PHP y MySQL. Quinta Edición* (1.^a ed.). ANAYA MULTIMEDIA.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES
DEPARTAMENTO DE PROGRAMACIÓN DE COMPUTADORAS
GUÍA DE LABORATORIO N° 2

FC-FISC-1-8-2020



J. RÚBRICAS:

<u>Aspectos a Evaluar</u>	<u>Puntaje Máximo</u> <u>100 pts.</u>
Seguir Indicaciones	15
Desarrollo de forma clara	10
Resolución del problema	75
Total	100