

	VICERRECTORADO DOCENTE	Código: GUIA-PRL-001
	CONSEJO ACADÉMICO	Aprobación: 2016/04/06
Formato: Guía de Práctica de Laboratorio / Talleres / Centros de Simulación		

<div> UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA ECUADOR</div>			PRÁCTICA DE LABORATORIO		
CARRERA: INGENIERIA DE SISTEMAS/COMPUTACION			ASIGNATURA: HYPERMEDIAL		
NRO. PRÁCTICA:	1	TÍTULO PRÁCTICA: Resolución de problemas sobre HTML5			
OBJETIVO Entender y organizar de una mejor manera los sitios de web en Internet. Crear sitios web aplicando estándares actuales. Desarrollar aplicaciones web interactivas y amigables al usuario.					
INSTRUCCIONES		<p>Estructurar un sitio web estático usando HTML5. El sitio web será informativo sobre un tema que será autoría del estudiante. El sitio web deberá contar con una página principal denominada <i>index.html</i> y debe contener al menos cinco páginas *.html más. Todas las páginas contarán con un menú de navegación que permitirá al usuario moverse entre todas las páginas HTML.</p> <p>Todas las páginas *.html deben estar estructuradas según el siguiente formato:</p> <div><div><div><header></div><div><div><nav></div><div><div><section></div><div><div><article></div><div><aside></div><div><aside></div></div></div><div><div><section></div><div><aside></div></div></div></div><div><footer></div></div> <p>En donde, la etiqueta <header> deberá contener una imagen (logo) relacionada al tema elegido.</p> <p>Además, la etiqueta <footer> deberá tener la información del estudiante como nombres completos, organización, correo (usar hipervínculo, <i>mailto</i>), teléfono (usar hipervínculo, <i>tel</i>), además deberá tener el símbolo de copyright junto a la leyenda de “Todos los derechos reservados”. Por ejemplo, © Todos los derechos reservados</p>			

	VICERRECTORADO DOCENTE	Código: GUIA-PRL-001
	CONSEJO ACADÉMICO	Aprobación: 2016/04/06
Formato: Guía de Práctica de Laboratorio / Talleres / Centros de Simulación		

Las páginas *.html deberán tener al menos una etiqueta **<section>**, **<article>** y **<aside>**.

De igual manera, se pide que al menos una de las páginas dentro del contenido de la etiqueta **<article>**, tengan los siguientes requisitos:

- Una tabla con la siguiente estructura:

Título de tabla		
Tabla Avanzada	Cabecera Multiples Columnas	
	Primera Col. Cab.	Segunda Col. Cab.
Fila 1	Fila 1 Columna 1	Fila 1 Columna 2
Fila 2	Fila 2 Columna 1	Fila 2 Columna 2
Pie de tabla.		

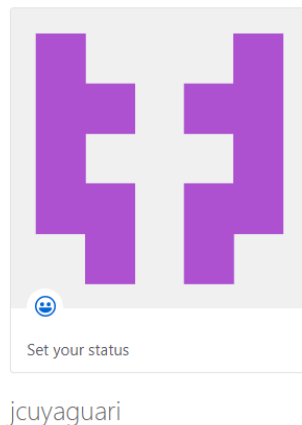
- Un video de YouTube (ver, etiqueta **<iframe>**).
- Manejar listas ordenadas o desordenadas con al menos cinco ítems.
- Tener al menos cinco etiquetas de texto que se encuentran en la figura 1-16 del texto guía de la asignatura.

Asimismo, se pide que todos los artículos tengan al menos una imagen cada uno. Se pide que todas las imágenes estén almacenadas en una carpeta llamada "images". Por lo tanto, se debe trabajar con rutas relativas.

Finalmente, se pide que una de las páginas tenga al menos dos secciones (**<section>**) con tres artículos (**<article>**) cada sección. Luego, cada sección debe tener un encabezado (**<header>**), en donde, se ubicaran enlaces que permitan navegar entre los artículos usando id's (ver, página 63 del texto guía).

ACTIVIDADES POR DESARROLLAR

1. Crear un repositorio en GitHub con el nombre "Practica01 – Mi Blog"



ProTip! Updating your profile with your name, location, and a profile picture helps other GitHub users get to know you.

[Edit profile](#) ✕

Overview **Repositories 3** Projects 0 Stars 0 Followers 0 Following 0

Find a repository...

Type: All ▾

Language: All ▾

[New](#)

Practica01-Mi-Blog

[★ Star](#)

● HTML Updated an hour ago

2. Realizar un commit y push por cada requerimiento de los puntos antes descritos.

```
C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber1>git add .  
  
C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber1>git commit -m "creacion"  
[master 6de98fb] creacion  
6 files changed, 27 insertions(+), 30 deletions(-)  
  
C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber1>git push -u origin master
```

3. Al finalizar la práctica se debe validar todas las páginas HTML creadas usando el W3C Validator.

4. Luego, se debe crear el archivo README del repositorio de GitHub.

README.md

Practica01-Mi-Blog

Resolución de problemas sobre HTML5

Objetivos

- Entender y organizar de una mejor manera los sitios de web en Internet
- Crear sitios web aplicando estándares actuales
- Desarrollar aplicaciones web interactivas y amigables al usuario

5. Generar informe de los resultados en el formato de prácticas. Debe incluir:

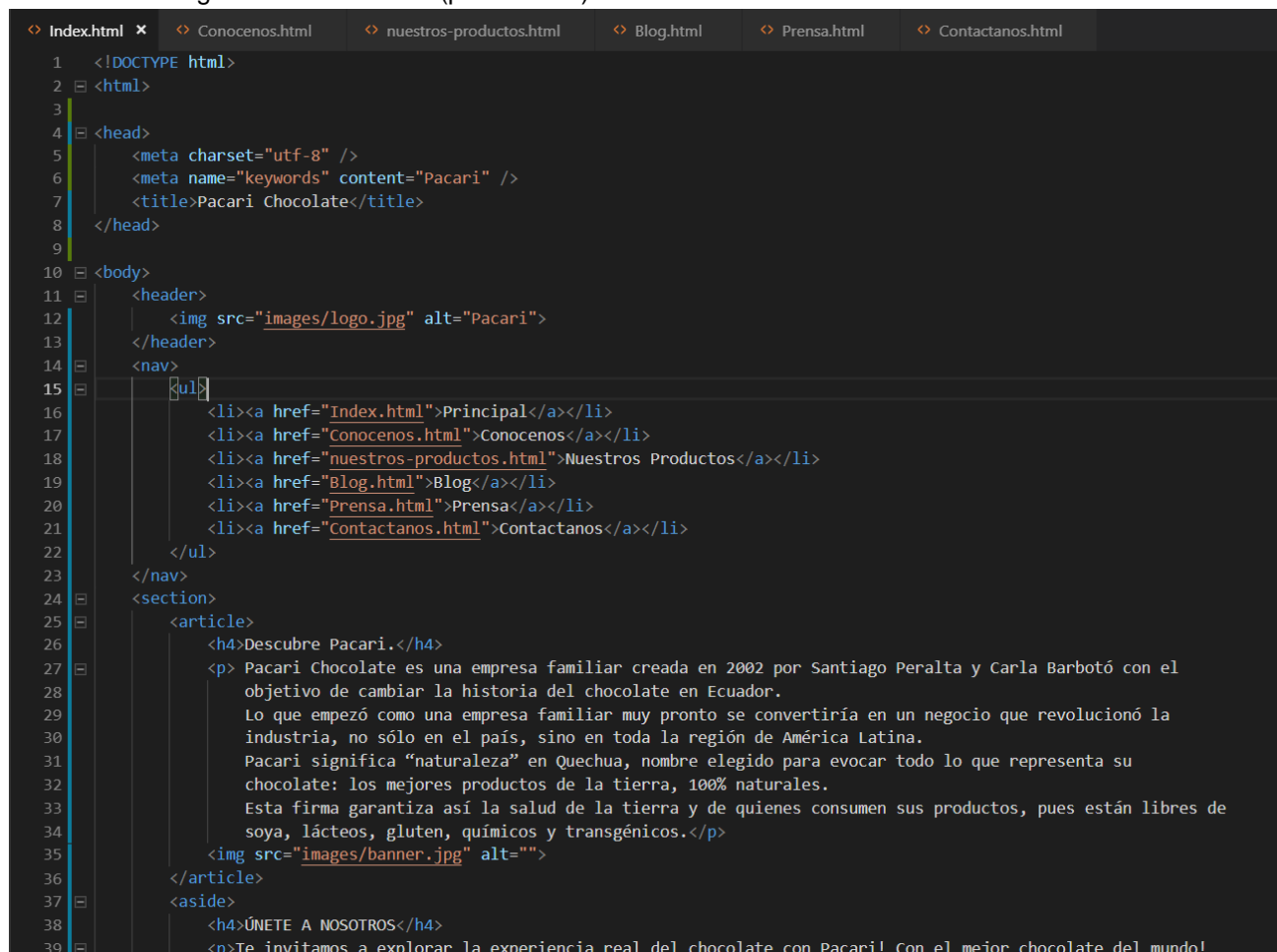
- a. El desarrollo de cada uno de los puntos antes descritos, así como las etiquetas HTML utilizadas para resolver cada punto.

```
<meta charset="utf-8" />

<article>
  <h4>Ecuador domina el mundo del chocolate orgánico</h4>

  <p>
    |
  </p>
```

- b. La evidencia de la correcta estructuración de las páginas HTML. Para lo cual, se puede generar fotografías instantáneas (pantallazos).



```
Index.html x Conocenos.html nuestros-productos.html Blog.html Prensa.html Contactanos.html
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3
4 <head>
5   <meta charset="utf-8" />
6   <meta name="keywords" content="Pacari" />
7   <title>Pacari Chocolate</title>
8 </head>
9
10 <body>
11   <header>
12     
13   </header>
14   <nav>
15     <ul>
16       <li><a href="Index.html">Principal</a></li>
17       <li><a href="Conocenos.html">Conocenos</a></li>
18       <li><a href="nuestros-productos.html">Nuestros Productos</a></li>
19       <li><a href="Blog.html">Blog</a></li>
20       <li><a href="Prensa.html">Prensa</a></li>
21       <li><a href="Contactanos.html">Contactanos</a></li>
22     </ul>
23   </nav>
24   <section>
25     <article>
26       <h4>Descubre Pacari.</h4>
27       <p> Pacari Chocolate es una empresa familiar creada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó con el
28         objetivo de cambiar la historia del chocolate en Ecuador.
29         Lo que empezó como una empresa familiar muy pronto se convertiría en un negocio que revolucionó la
30         industria, no sólo en el país, sino en toda la región de América Latina.
31         Pacari significa "naturaleza" en Quechua, nombre elegido para evocar todo lo que representa su
32         chocolate: los mejores productos de la tierra, 100% naturales.
33         Esta firma garantiza así la salud de la tierra y de quienes consumen sus productos, pues están libres de
34         soya, lácteos, gluten, químicos y transgénicos.</p>
35       
36     </article>
37     <aside>
38       <h4>ÚNETE A NOSOTROS</h4>
39       <p>Te invitamos a explorar la experiencia real del chocolate con Pacari! Con el mejor chocolate del mundo!
```

```

40  Desde el árbol a la barra, conoce todo el proceso para crear el chocolate de primera calidad en el
41  mundo. Ven y visita Ecuador.
42  Pacari junto a la comunidad kichwa Santa Rita ofrece un day tour para conocer el maravilloso entorno
43  cultural y ambiental en el que se cultiva el cacao para tu chocolate Pacari.
44  En esta experiencia podrás conocer y entender de qué manera el cacao es fundamental para sostener los
45  sistemas agroforestales y de agricultura familiar en las comunidades con las que trabajamos.</p>
46  </aside>
47  <aside>
48    <h4>¿POR QUE PACARI? </h4>
49    <p>Nuestro principal objetivo es elaborar chocolate fino de la más alta calidad. Cuando pruebas Chocolate
50    Pacari estás experimentando un poco de lo que hace especial al Ecuador.
51    Buscamos ingredientes orgánicos superiores, y producimos nuestro chocolate en pequeños lotes para
52    resaltar el perfil de sabor excepcional del grano de cacao.</p>
53  </aside>
54  </section>
55  <section>
56    <aside>
57      <h4>Tour</h4>
58      <p>Pacari junto a la comunidad kichwa Santa Rita ofrece un day tour para conocer el maravilloso entorno
59      cultural y ambiental
60      en el que se cultiva el cacao para tu chocolate Pacari. En esta experiencia podrás conocer y entender de
61      qué manera el cacao
62      es fundamental para sostener los sistemas agroforestales y de agricultura familiar en las comunidades
63      con las que trabajamos.
64      Visitarás chakras kichwas con sistemas de permacultura de especies nativas</p>
65    </aside>
66  </section>
67  <footer>
68    Juan Carlos Cañar Uyaguari, &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
69    <p>e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a></p>
70    <p>Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a> </p>
71    &#169; "Todos los derechos reservados".
72  </footer>
73 </body>
74
75 </html>

```

- Conocenos.html

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3
4  <head>
5    <meta charset="utf-8" />
6    <meta name="keywords" content="Pacari" />
7    <title>Pacari Chocolate</title>
8  </head>
9
10 <body>
11   <header>
12     
13   </header>
14   <nav>
15     <p>
16
17     </p>
18     <ul>
19       <li><a href="Index.html">Principal</a></li>
20       <li><a href="Conocenos.html">Conocenos</a></li>
21       <li><a href="nuestros-productos.html">Nuestros Productos</a></li>
22       <li><a href="Blog.html">Blog</a></li>
23       <li><a href="Prensa.html">Prensa</a></li>
24       <li><a href="Contactanos.html">Contactanos</a></li>
25     </ul>
26   </nav>
27
28   <section>
29     <article>
30       <h4>Conocenos</h4>
31       <p>Pacari Chocolate es una empresa familiar creada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó con el
32       objetivo de cambiar la historia del chocolate en Ecuador.
33       Lo que empezó como una empresa familiar muy pronto se convertiría en un negocio que revolucionó la
34       industria, no sólo en el país, sino en toda la región de América Latina.
35       <em>Pacari significa "naturaleza" en Quechua, </em> nombre elegido para evocar todo lo que representa su
36       chocolate: los mejores productos de la tierra, 100% naturales.
37       Esta firma garantiza así la salud de la tierra y de quienes consumen sus productos, pues están libres de
38       soya, lácteos, gluten, químicos y transgénicos.
39       <kbd>El modelo que Carla y Santiago utilizan tiene como uno de sus principios fundamentales poner al

```

```

< Index.html > < Conocenos.html x > < nuestros-productos.html > < Blog.html > < Prensa.html > < Contactanos.html >
40 |         productor primero.</kbd>
41 |         La calidad de Pacari refleja el trabajo en conjunto con cada persona involucrada en la innovación
42 |         constante, la responsabilidad social, la sostenibilidad y
43 |         el comercio directo con los agricultores de pequeña escala.</p>
44 |         
45 |     </article>
46 |     <aside>
47 |         <h4>TOUR DEL CACAO Y CHOCOLATE</h4>
48 |         <p> <strong> Un día lleno de aventura en la Amazonía del Ecuador.
49 |             Lo mejor de la ruta del Chocolate Pacari a pocas horas de Quito.</strong>
50 |             Ésta increíble experiencia inicia en Archidona visitando la comunidad de Santa Rita y nuestro Proyecto
51 |             de Agroturismo de cacao. </p>
52 |     </aside>
53 |     <aside>
54 |         <h4>AGRICULTURA BIODINAMICA</h4>
55 |         <p>Para que el sabor de nuestro chocolate sea único y conserve sus cualidades orgánicas, hemos desarrollado
56 |             un proceso de producción
57 |             que mantiene el equilibrio entre los productores y la naturaleza, del árbol a la barra.El Chocolate
58 |             Pacari está elaborado con cacao
59 |             fino de aroma ecuatoriano conocido como "Arriba Nacional". Este fruto proviene de la revitalización de
60 |             una cepa ancestral de cacao
61 |             ecuatoriano que ha sido recuperada gracias al trabajo y sabiduría de los agricultores.
62 |             Ellos utilizan mecanismos de siembra y cosecha biodinámicos* (Sistema de producción de materia prima que
63 |             mantiene un ecosistema auto-regenerativo,
64 |             libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; conservando un balance ecológico entre animales, suelo,
65 |             plantas y humanos) en los cuales no intervienen sustancias artificiales.</p>
66 |     </aside>
67 | </section>
68 | <section>
69 |     <aside>
70 |         <h4>INGREDIENTES TRADICIONALES</h4>
71 |         <ul>
72 |             <li type="disc">Uvilla</li>
73 |             <li type="disc">Mortiño</li>
74 |             <li type="disc">Sal de Maras</li>
75 |             <li type="disc">Guayusa</li>
76 |             <li type="disc">Menta de los Andes</li>
77 |             <li type="disc">Aji-Merken</li>
78 |             <li type="disc">Café</li>
79 |             <li type="disc">Maracuyá.</li>
80 |         </ul>
81 |     </aside>
82 | </section>
83 | <footer>
84 |     Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
85 |     <p>e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a></p>
86 |     <p>Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a> </p>
87 |     &#169; "Todos los derechos reservados".
88 | </footer>
89 | </body>
90 |
91 | </html>

```

• Nuestros-productos.html

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3
4  <head>
5      <meta charset="utf-8" />
6      <meta name="keywords" content="Pacari" />
7      <title>Pacari Chocolate</title>
8      <style>
9          table,
10         th,
11         td {
12             border: 1px solid black;
13             border-collapse: collapse;
14         }
15     </style>
16 </head>
17
18 <body>
19     <header>
20         
21     </header>
22     <nav>
23         <ul>
24             <li><a href="Index.html">Principal</a></li>
25             <li><a href="Conocenos.html">Conocenos</a></li>
26             <li><a href="nuestros-productos.html">Nuestros Productos</a></li>
27             <li><a href="Blog.html">Blog</a></li>
28             <li><a href="Prensa.html">Prensa</a></li>
29             <li><a href="Contactanos.html">Contactanos</a></li>
30         </ul>
31     </nav>
32
33     <section>
34         <article>
35             <h4>Nuestros Productos</h4>
36             <p>Barras de Chocolate</p>
37             <table style="width:100%">
38                 <tr>
39                     <th rowspan="2">Barras</th>

```

```

40                     <th colspan="2">Clasificacion:</th>
41                 </tr>
42                 <tr>
43                     <th>Cacao de Esmeraldas</th>
44                     <th>Cacao de los Rios</th>
45                 </tr>
46                 <tr>
47                     <th>60% cacao</th>
48                     <td>Organico Esmeraldas</td>
49                     <td>Organico con uvilla</td>
50                 </tr>
51                 <tr>
52                     <th>70% cacao</th>
53                     <td>Organico piura quemazon</td>
54                     <td>Organico Manabi</td>
55                 </tr>
56                 <tr>
57                     <td colspan="3">Los Precios varian por Kg.</td>
58                 </tr>
59             </table>
60             <h4>El mejor Chocolate del mundo</h4>
61             <iframe width="560" height="315" src="https://www.youtube.com/embed/KmfYRTaX4aY"
62                 allow="accelerometer; autoplay; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture"
63                 allowfullscreen></iframe>
64         </article>
65         <aside>
66             <h4>Frutos Cubiertos con Chocolate</h4>
67             <ul>
68                 <li type="disc">TROZOS DE CACAO CUBIERTOS CON CHOCOLATE</li>
69                 <li type="disc">BANANA CUBIERTA DE CHOCOLATE</li>
70                 <li type="disc">UVILLA CUBIERTA DE CHOCOLATE</li>
71                 <li type="disc">CAFÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE</li>
72                 <li type="disc">MARACUYA CUBIERTO DE CHOCOLATE.</li>

```



```

79     </ul>
80
81     </aside>
82     <aside>
83         <h4>Mini Barras</h4>
84         <p>MINI BARRA DE MENTA 0,60 $, MINI BARRA DE MARACUYÁ 0,60 $, MINI BARRA DE PIURA 0,60 $, MINI BARRA DE RAW
85             70% 0,60 $, MINI BARRA DE CAFÉ
86             0,60 $ </p>
87     </aside>
88 </section>
89 <section>
90     <aside>
91         <h4>Cajas de Regalo</h4>
92         <p>CAJA DE CUERO PEQUEÑA 23,80 $, CAJA BARRAS REGIONALES (4 BARRAS)
93             9,20 $, CAJA DE CUERO GRANDE 46,20 $ </p>
94     </aside>
95 </section>
96 <footer>
97     Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
98     <p>e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a></p>
99     <p>Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a> </p>
100     &#169; "Todos los derechos reservados".
101 </footer>
102 </body>
103
104 </html>

```

- Blog.html

```

<> Index.html <> Conocenos.html <> nuestros-productos.html <> Blog.html x <> Prensa.html <> Contactanos.html
1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3
4  <head>
5      <meta charset="utf-8" />
6      <meta name="keywords" content="Pacari" />
7      <title>Pacari Chocolate</title>
8  </head>
9
10 <body>
11     <header>
12         
13     </header>
14     <nav>
15         <ul>
16             <li><a href="Index.html">Principal</a></li>
17             <li><a href="Conocenos.html">Conocenos</a></li>
18             <li><a href="nuestros-productos.html">Nuestros Productos</a></li>
19             <li><a href="Blog.html">Blog</a></li>
20             <li><a href="Prensa.html">Prensa</a></li>
21             <li><a href="Contactanos.html">Contactanos</a></li>
22         </ul>
23     </nav>
24
25     <section>
26         <article>
27             <h4>Ecuador domina el mundo del chocolate orgánico</h4>
28             <p>El <mark>cacao ecuatoriano es conocido en todo el mundo, pues nuestra historia como
29                 exportadores tiene más de 100 años.</mark> Sin embargo, aún somos bastante nuevos en
30                 la comercialización y exportación del producto terminado. Sin embargo, desde hace algunos años,
31                 nuestro chocolate ha ganado reconocimiento mundial.</p>
32             
33         </article>
34         <aside>
35             <h4>Conoce más acerca del Cacao, nuestra materia prima</h4>
36             <p>El árbol de cacao es <dfn>de los valles fluviales de Sudamérica, aunque posteriormente fue llevado a
37                 México por los Mayas antes del siglo VII.
38                 La forma del cacao es de vainas de entre 20 y 30 granos que tienen forma de almendra con dos
39                 centímetros de largo.</dfn>

```

```

< Index.html > < Conocenos.html > < nuestros-productos.html > < Blog.html x > < Prensa.html > < Contactanos.html >
40      La chocolatera, maquina que permitía batir el chocolate mientras se fundía con el calor,
41      formando un líquido espumoso, se introdujo en Europa a través de la corte francesa. De hecho fue María
42      Teresa de Austria,
43      esposa de Luis XIV, fue quien comenzó a usarla a comienzos del siglo XVII para que luego las clases
44      acomodadas de toda Europa comenzaran a utilizarla.</p>
45      </aside>
46      <aside>
47          <h4>Mas vistos..</h4>
48          <p>Los Pasajeros de Emirates Airlines Vuelan con el sabor de Pacari</p>
49      </aside>
50  </section>
51  <section>
52      <aside>
53          <h4>Datos Curiosos del Chocolate</h4>
54          <p>Lo que conocemos como chocolate blanco, es la mezcla de leche condensada,
55              manteca de cacao y azúcar. Y ya que la manteca no guarda ninguna de las propiedades del cacao no se le
56              puede considerar chocolate..</p>
57      </aside>
58  </section>
59  <footer>
60      Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
61      <p>e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a></p>
62      <p>Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a> </p>
63      &#169; "Todos los derechos reservados".
64  </footer>
65 </body>
66
67 </html>

```

- Prensa.html

```

< Index.html > < Conocenos.html > < nuestros-productos.html > < Blog.html > < Prensa.html x > < Contactanos.html >
1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3
4  <head>
5      <meta charset="utf-8" />
6      <meta name="keywords" content="Pacari" />
7      <title>Pacari Chocolate</title>
8  </head>
9
10 <body>
11     <header>
12         
13     </header>
14     <nav>
15         <ul>
16             <li><a href="Index.html">Principal</a></li>
17             <li><a href="Conocenos.html">Conocenos</a></li>
18             <li><a href="nuestros-productos.html">Nuestros Productos</a></li>
19             <li><a href="Blog.html">Blog</a></li>
20             <li><a href="Prensa.html">Prensa</a></li>
21             <li><a href="Contactanos.html">Contactanos</a></li>
22         </ul>
23     </nav>
24
25     <section>
26         <header>
27             <a href="Prensa.html#revista">Amor y Exito Compartido - Revista Hogar 2017 </a>
28             <a href="Prensa.html#boletin"> Boletín Revista Criterios</a>
29             <a href="Prensa.html#pasajeros"> Los Pasajeros de Emirates Airlines Vuelan con el sabor de Pacari</a>
30         </header>
31         <article>
32             <h4 id="revista">Amor y Exito Compartido - Revista Hogar 2017</h4>
33             <p>Tres parejas. Unas con más tiempo que otras, pero
34                 todas con un sentimiento real; y, además, una
35                 afición que los une aparte del cariño de su relación. Santiago Peralta y Carla Barbotó
36                 El chocolate es algo rico, placentero, hedonista, que produce placer, es positivo.
37                 Cuando alguien te regala chocolate es porque te quiere bien, quiere que tengas un buen momento.
38                 Por otro lado, el efecto del chocolate despierta alegría, endorfinas, te ilusiona, igual que el amor,
39                 es un viaje interno, algo que se siente y se disfruta"..</p>

```

```

40 
41 </article>
42
43 <article>
44 <h4 id=boletin>Boletín Revista Criterios</h4>
45 <p>Esta es una empresa familiar que revolucionó el mercado global del chocolate.
46 Pacari significa "naturaleza" en kichwa, nombre elegido para evocar todo lo
47 que representa su chocolate: los mejores productos de la tierra. Los chocolates
48 Pacari están presentes en más de 40 países alrededor del mundo entre ellos. Suiza,
49 Bélgica, Francia, Rusia, Colombia, Holanda, entre otros.</p>
50 </article>
51
52 <article>
53 <h4 id=pasajeros>Los Pasajeros de Emirates Airlines Vuelan con el sabor de Pacari</h4>
54 <p>Pacari, empresa ecuatoriana productora de chocolate 100 % orgánico, a partir de
55 este enero distribuye en todas las rutas de vuelo de una de las aerolíneas más
56 cotizadas del mundo y auspiciante de los mejores equipos de fútbol europeo: Emirates Airlines</p>
57
58 </article>
59
60 </section>
61 <section>
62 <header>
63 <a href="Prensa.html#cena">Pacari presente en cena solidaria en Madrid </a>
64 <a href="Prensa.html#agricultura"> Agricultura</a>
65 <a href="Prensa.html#proyectos">Proyectos</a>
66 </header>
67 <article>
68 <h4 id=cena>PACARI PRESENTE EN CENA SOLIDARIA EN MADRID</h4>
69 <p>En días pasados en la ciudad de Madrid, Pacari, empresa ecuatoriana
70 consiente de la responsabilidad social, formó parte de las empresas
71 participantes en la Cena Solidaria.</p>
72 </article>
73
74 <article>
75 <h4 id=agricultura>AGRICULTURA</h4>
76 <p>Para que el sabor de nuestro chocolate sea único y conserve sus cualidades orgánicas, hemos desarrollado
77 un proceso de producción que mantiene el equilibrio entre los productores y la naturaleza, del árbol a
78 la barra.

```

```

79 El Chocolate Pacari está elaborado con cacao fino de aroma ecuatoriano conocido como "Arriba Nacional".
80 Este fruto proviene de la revitalización de una cepa ancestral de cacao ecuatoriano que ha sido
81 recuperada gracias al trabajo
82 y sabiduría de los agricultores. Ellos utilizan mecanismos de siembra y cosecha biodinámicos* (Sistema
83 de producción de materia
84 prima que mantiene un ecosistema auto-regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes;
85 conservando un balance
86 ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos) en los cuales no intervienen sustancias
87 artificiales. </p>
88 </article>
89 <article>
90 <h4 id=proyectos>PROYECTOS</h4>
91 <p>Pacari trabaja en conjunto con los agricultores para enseñarles a conocer a fondo el cacao, su peso y
92 cualidades.
93 Ellos han aprendido a reconocer características como la humedad del fruto, factor que en muchos casos
94 influye en
95 el precio de los sacos. La relación entre Pacari y los agricultores es de comercio Directo, es decir,
96 son ellos quienes fijan el precio de su producto.</p>
97 </article>
98 </section>
99 <footer>
100 Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
101 <p>e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a></p>
102 <p>Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a> </p>
103 &#169; "Todos los derechos reservados".
104 </footer>
105 </body>
106
107 </html>

```

- Contactanos.html

```

<?xml version="1.0" encoding="utf-8" ?>
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<meta charset="utf-8" />
<meta name="keywords" content="Pacari" />
<title>Pacari Chocolate</title>
</head>
<body>
<header>

</header>
<nav>
<ul>
<li><a href="Index.html">Principal</a></li>
<li><a href="Conocenos.html">Conocenos</a></li>
<li><a href="nuestros-productos.html">Nuestros Productos</a></li>
<li><a href="Blog.html">Blog</a></li>
<li><a href="Prensa.html">Prensa</a></li>
<li><a href="Contactanos.html">Contactanos</a></li>
</ul>
</nav>
<section>
<article>
<h4>Gracias por tu interes en Chocolates Pacari</h4>
<p>Con los mejores granos de cacao, obtenemos el mejor Chocolate El cacao es nuestra materia prima y protagonista de nuestros chocolates </p>

</article>
<aside>
<h4>Informacion de Ventas</h4>
<p>Informacion sobre distribuidores por pais, si quieres ser un distribuidor envianos un correo electrónico a info@pacarichocolate.com</p>
</aside>
<aside>
<h4>Solicitudes de Prensa</h4>
<p>Si eres un miembro de la prensa, puedes encontrar material fotografico, en caso de necesitar otro

```

```

material por favor envianos un correo electrónico.</p>
</aside>
</section>
<section>
<aside>
<h4>Tienda Online</h4>
<p>Quieres comprar nuestros chocolates Pacari en una tienda, puedes hacerlo en Tiendas Galeria Gourmet</p>
</aside>
</section>
<footer>
Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
<p>e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a></p>
<p>Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a> </p>
&#169; "Todos los derechos reservados".
</footer>
</body>
</html>

```

c. La evidencia de la validación de cada página HTML.

Showing results for Index.html

Checker Input

Show ☐ source ☐ outline ☐ image report Check by No se eligió archivo

Uploaded files with .xhtml or .xht extensions are parsed using the XML parser.

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

- Warning** This document appears to be written in Spanish. Consider adding `lang="es"` (or variant) to the `html` start tag.
From line 1, column 16; to line 2, column 6
TYPE `html>``<html>` `<`
For further guidance, consult [Declaring the overall language of a page](#) and [Choosing language tags](#).
If the HTML checker has misidentified the language of this document, please [file an issue report](#) or [send e-mail to report the problem](#).
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 22, column 9; to line 22, column 17
`>``<section>`
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 43, column 13; to line 43, column 21
`<section>`

Showing results for Conocenos.html

Checker Input

Show ☐ source ☐ outline ☐ image report Check by No se eligió archivo

Uploaded files with .xhtml or .xht extensions are parsed using the XML parser.

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

- Warning** This document appears to be written in Spanish. Consider adding `lang="es"` (or variant) to the `html` start tag.
From line 1, column 16; to line 2, column 6
TYPE `html>``<html>` `<`
For further guidance, consult [Declaring the overall language of a page](#) and [Choosing language tags](#).
If the HTML checker has misidentified the language of this document, please [file an issue report](#) or [send e-mail to report the problem](#).
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 23, column 1; to line 23, column 9
`</nav>``<section>` `<`
- Error** The `type` attribute on the `li` element is obsolete. [Use CSS instead](#).
From line 55, column 17; to line 55, column 32
`<li type="disc">Uvilla`

Showing results for nuestros-productos.html

Checker Input

Show ☐ source ☐ outline ☐ image report

Check by No se eligió archivo

Uploaded files with .xhtml or .xht extensions are parsed using the XML parser.

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

- Warning** Consider adding a `lang` attribute to the `html` start tag to declare the language of this document.
From line 1, column 16; to line 2, column 6
TYPE `html><html>` <
For further guidance, consult [Declaring the overall language of a page](#) and [Choosing language tags](#).
If the HTML checker has misidentified the language of this document, please [file an issue report](#) or [send e-mail to report the problem](#).
- Error** The `type` attribute on the `li` element is obsolete. [Use CSS instead](#).
From line 69, column 21; to line 69, column 36
`<li type="disc">TROZOS`
- Error** The `type` attribute on the `li` element is obsolete. [Use CSS instead](#).
From line 70, column 21; to line 70, column 36
`<li type="disc">BAÑANA`

Showing results for Blog.html

Checker Input

Show ☐ source ☐ outline ☐ image report

Check by No se eligió archivo

Uploaded files with .xhtml or .xht extensions are parsed using the XML parser.

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

- Warning** This document appears to be written in Spanish. Consider adding `lang="es"` (or variant) to the `html` start tag.
From line 1, column 16; to line 2, column 6
TYPE `html><html>` <
For further guidance, consult [Declaring the overall language of a page](#) and [Choosing language tags](#).
If the HTML checker has misidentified the language of this document, please [file an issue report](#) or [send e-mail to report the problem](#).
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 23, column 1; to line 23, column 9
`</nav><section>` <
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 45, column 1; to line 45, column 9
`/section><section>` <

Showing results for Prensa.html

Checker Input


Show ☐ source ☐ outline ☐ image report

Check by No se eligió archivo

Uploaded files with .xhtml or .xht extensions are parsed using the XML parser.

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

- Warning** This document appears to be written in Spanish. Consider adding `lang="es"` (or variant) to the `html` start tag.
From line 1, column 16; to line 2, column 6
TYPE `html><html>` <
For further guidance, consult [Declaring the overall language of a page](#) and [Choosing language tags](#).
If the HTML checker has misidentified the language of this document, please [file an issue report](#) or [send e-mail to report the problem](#).
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 23, column 1; to line 23, column 9
`</nav><section>` <
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
From line 59, column 1; to line 59, column 9
`/section><section>` <

	VICERRECTORADO DOCENTE	Código: GUIA-PRL-001
	CONSEJO ACADÉMICO	Aprobación: 2016/04/06
Formato: Guía de Práctica de Laboratorio / Talleres / Centros de Simulación		

Showing results for Contactanos.html

Checker Input

Show ☐ source ☐ outline ☐ image report

Check by No se eligió archivo

Uploaded files with .html or .xht extensions are parsed using the XML parser.

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

- Warning** Consider adding a `lang` attribute to the `html` start tag to declare the language of this document.
 From line 1, column 16; to line 2, column 6
 TYPE `html>``<html>``<`
 For further guidance, consult [Declaring the overall language of a page](#) and [Choosing language tags](#).
 If the HTML checker has misidentified the language of this document, please [file an issue report](#) or [send e-mail to report the problem](#).
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
 From line 23, column 1; to line 23, column 9
`</nav>``<section>``<`
- Warning** Section lacks heading. Consider using `h2` - `h6` elements to [add identifying headings to all sections](#).
 From line 38, column 1; to line 38, column 9
`/section>``<section>``<`

• Conclusiones:

- Gracias a esta practica he podido comprender mejor la estructura que se maneja en html, y los diferentes elementos que le conforman.
- En w3validator es una herramienta muy útil para ayudarnos a verificar que podría estar mal y en que orden van las etiquetas, en resumen nos ayuda a mejorar la estructura de nuestro código.

• GitHub (usuario y URL del repositorio de la práctica)

usuario: [jcuyaguari/](#)

url: <https://github.com/jcuyaguari/Practica01-Mi-Blog>

• GitHub (usuario y URL del repositorio del Tutorial 01- Curbside Thai)

usuario: [jcuyaguari/](#)

url: <https://github.com/jcuyaguari/practica1>

- **Firma:**
Juan Carlos Cañar Uyaguari.

