


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

		PRÁCTICA DE LABORATORIO	
CARRERA: INGENIERIA DE SISTEMA/COMPUTACION		ASIGNATURA: HIPERMEDIAL	
NRO. PRÁCTICA:	2	TÍTULO PRÁCTICA: Resolución de problemas sobre CSS3	
OBJETIVO <ul style="list-style-type: none">Entender y organizar de una mejor manera los sitios de web en Internet • Diseñar adecuadamente elementos gráficos en sitios web en Internet.Crear sitios web aplicando estándares actuales.			
INSTRUCCIONES		Con base a la <i>Práctica 01 - Resolución de problemas sobre HTML5</i> , se pide utilizar estilos CSS con la finalidad de obtener un diseño como el que se muestra a continuación.	
			
Figura 1. Diseño base del sitio web			
Para lo cuál, se recomienda utilizar, en al menos una página HTML, un diseño a dos columnas con cabecera y pie de página, como el que se muestra en la Figura 2. Así, como también se recomienda utilizar, en al menos una página HTML, un diseño a tres columnas con cabecera y pie de página como se muestra en la Figura 3.			

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

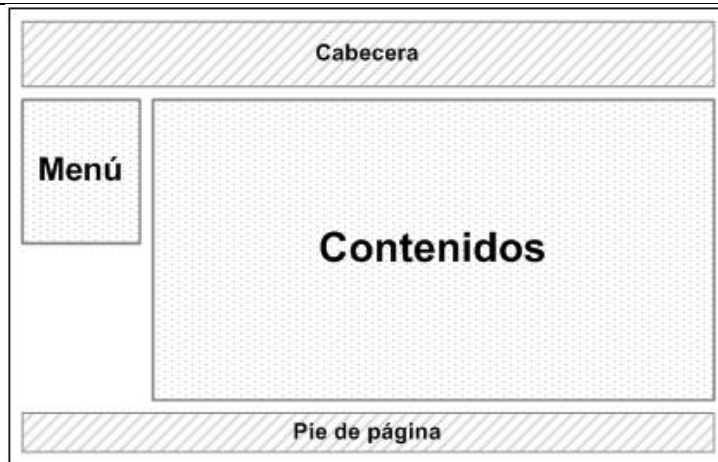


Figura 2. Diseño de un sitio web con base a dos columnas

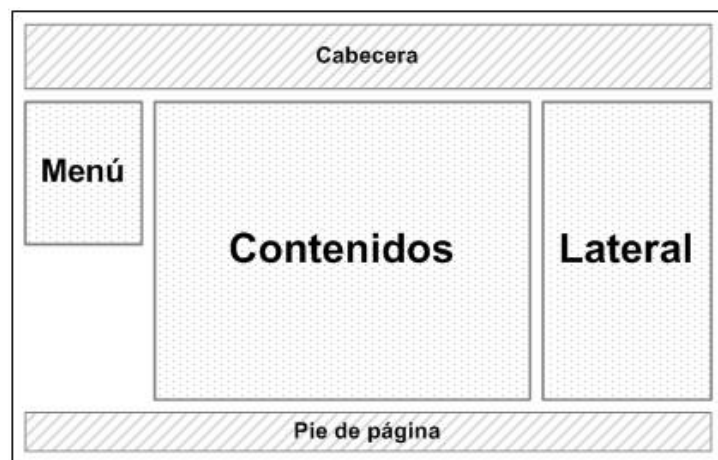


Figura 3. Diseño de un sitio web con base a tres columnas


De igual manera, se pide que se creé al menos tres archivos CSS, estos archivos estarán almacenados en una carpeta llamada *css*. Un archivo será para el diseño a dos columnas, otro archivo para el diseño a tres columnas, y los demás archivos será para la reglas CSS relacionas a textos, colores, tablas, secciones, artículos, etc.

También, se pide que se utilice selectores por etiquetas, selectores descendentes, selectores por clase y selectores por id.

Luego, se pide que se personalicen al menos tres etiquetas para títulos (*h1 – h6*), tanto en color, tamaño, fuente, decoraciones, etc.

Asimismo, se pide que se personalice todos los hipervínculos usando pseudo-clases.

También, se pide que se cree un menú vertical (navegación) para todas las páginas. El menú debe tener bordes ovalados, con color de fondo y una separación entre cada menú de al menos 5px.

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

De igual manera, se pide crear una nueva página HTML, en donde, se muestre un formulario de contacto que tenga los siguientes campos (nombre, correo electrónico, mensaje y botón para enviar).

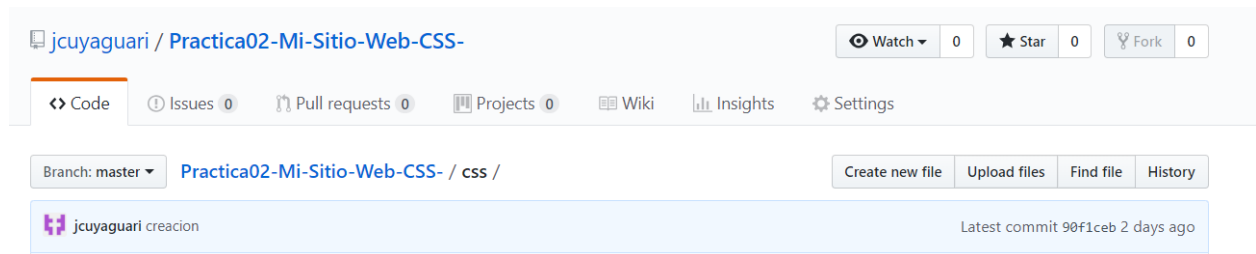
Asimismo, se pide que se utilice una gama de máximo cinco colores (ver más, <https://htmlcolorcodes.com/es/recursos/mejor-paleta-de-colores-generadores/>).

Finalmente, se pide que en toda la práctica existan al menos 50 reglas CSS.

No es permitido el uso de plantillas (CSS o HTML).

ACTIVIDADES POR DESARROLLAR

1. Crear un repositorio en GitHub con el nombre “Practica02 – Mi Sitio Web (CSS)”



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

C:\Users\JuancUyaguari>cd Desktop

C:\Users\JuancUyaguari\Desktop>cd Hipermedial

C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial>cd Deber2

C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber2> git init

C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber2> git add .

C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber2> git commit -m “creacion”

C:\Users\JuancUyaguari\Desktop\Hipermedial\Deber2> git push -u origin master

3. Al finalizar la práctica se debe validar todas las páginas HTML y hojas de estilos CSS creadas usando el W3C Validator.

Validación de HTML en w3vaidator

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.

Validación de CSS en w3validator

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

Resultados del Validador CSS del W3C para 2columnas.css (CSS versión 3 + SVG)

¡Enhorabuena! No error encontrado.

¡Este documento es [CSS versión 3 + SVG](#) válido!

Puede mostrar este icono en cualquier página que valide para que los usuarios vean que se ha preocupado por crear una página Web interoperar usar para añadir el icono a su página Web:

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




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

- El desarrollo de cada uno de los puntos antes descritos así como las reglas CSS utilizadas para resolver cada punto.
1. Una página HTML, un diseño a dos columnas con cabecera y pie de página.

```
#columna2{
  width: 78%;
  float: left;
  text-align: justify;
  padding-bottom: 10px;
  margin-left: 10px;
  margin-right: 0px;
  padding-left: 10px;
  padding-right: 10px;
  margin-bottom: 10px;
}
```

En la etiqueta **div**, llamamos al selector por id **"columna2"**.

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

<div id=columna2>

En la etiqueta <head> enlazamos los “css” donde se encuentra dicha configuración.

<head>

<meta charset="utf-8" />

<meta name="keywords" content="Pacari" />

<title>Pacari Chocolate</title>

<link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>

<link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>

</head>

2. Una página HTML, un diseño a tres columnas con cabecera y pie de página.

```
.seccion1{
  width: 59%;
  float: left;
  text-align: justify;
  background: wheat;
  padding-bottom: 10px;
  margin-left: 10px;
  margin-right: 0px;
  padding-left: 10px;
  padding-right: 10px;
  margin-bottom: 10px;
}
.seccion2{
  width:17%;
  float: right;
  margin-bottom: 0%;
  text-align: justify;
  background: thistle;
  padding-bottom: 10px;
  margin-left: 10px;
  margin-right: 0px;
  padding-left: 10px;
  padding-right: 10px;
  margin-bottom: 10px;
}
```

- En la etiqueta <section> llamamos al identificador por id.


<section class="seccion1"> <section class="seccion2">

- En la etiqueta <head> enlazamos los “css” donde se encuentra dicha configuración.

<link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>

<link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>

<link href="css/3columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>

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

- La evidencia del correcto diseño de las páginas HTML usando CSS. Para lo cuál, se puede generar fotografías instantáneas (pantallazos).

Index.html

Consta de las etiquetas:

```
<head> </head>
<body></body>
<header> </header>
<nav> </nav>
<div> </div>
<section> </section>
<article> </article>
<aside> </aside>
```


- Evidencia de las etiquetas con sus propiedades.

```
h1{
  color:rgb(136, 122, 41);
  font-family: Impact, Haettenschweiler, 'Arial Narrow Bold', sans-serif;
  text-decoration: underline;
  font-size: 24px;
}
h2{
  color: goldenrod;
  font-family: 'Gill Sans', 'Gill Sans MT', Calibri, 'Trebuchet MS', sans-serif;
  text-decoration: darkred;
  font-size: 20px;
}
h4{
  color: brown;
  font-family: cursive;
  text-decoration: olive;
  font-size: 18px;
}
```

- Evidencia de hipervínculos usando pseudo-clases.

```
a{
  color:mediumslateblue;
  font-weight: bold;
}

a:visited{
  color: rgb(94, 94, 138);
}
a:hover,a:active,a:focus {
  color: rgb(199, 55, 55);
  text-decoration: none;
}
```

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


```

<!DOCTYPE html>
<html>

<head>
  <meta charset="utf-8" />
  <meta name="keywords" content="Pacari" />
  <title>Pacari Chocolate</title>
  <link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
</head>

<body>
  <header>
    
  </header>
  <nav id="menuPrincipal">
    <ul class="colorMenu">
      <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>
  <div id="columna2">
    <section>
      <article>
        <h1>Descubre Pacari.</h1>
        <p id="colorTxt"> Pacari Chocolate es una empresa familiar creada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó con el
        objetivo de cambiar la historia del chocolate en Ecuador.
        Lo que empezó como una empresa familiar muy pronto se convertiría en un negocio que revolucionó la
        industria, no sólo en el país, sino en toda la región de América Latina.
        Pacari significa "naturaleza" en Quechua, nombre elegido para evocar todo lo que representa su
        chocolate: los mejores productos de la tierra, 100% naturales.
        Esta firma garantiza así la salud de la tierra y de quienes consumen sus productos, pues están libres de
        soya, lácteos, gluten, químicos y transgénicos.</p>
        
      </article>
    </section>
  </div>

```


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

```

<aside>
  <h2>ÚNETE A NOSOTROS</h2>
  <p>Te invitamos a explorar la experiencia real del chocolate con Pacari! Con el mejor chocolate del mundo! Desde el árbol a la barra, conoce todo el proceso para crear el chocolate de primera calidad en el mundo. Ven y visita Ecuador. Pacari junto a la comunidad kichwa Santa Rita ofrece un day tour para conocer el maravilloso entorno cultural y ambiental en el que se cultiva el cacao para tu chocolate Pacari. En esta experiencia podrás conocer y entender de qué manera el cacao es fundamental para sostener los sistemas agroforestales y de agricultura familiar en las comunidades con las que trabajamos.</p>
</aside>
<aside>
  <h4>¿POR QUE PACARI? </h4>
  <p>Nuestro principal objetivo es elaborar chocolate fino de la más alta calidad. Cuando pruebas Chocolate Pacari estás experimentando un poco de lo que hace especial al Ecuador. Buscamos ingredientes orgánicos superiores, y producimos nuestro chocolate en pequeños lotes para resaltar el perfil de sabor excepcional del grano de cacao.</p>
</aside>
</section>
<section>
  <aside>
    <h4>Tour</h4>
    <p>Pacari junto a la comunidad kichwa Santa Rita ofrece un day tour para conocer el maravilloso entorno cultural y ambiental en el que se cultiva el cacao para tu chocolate Pacari. En esta experiencia podrás conocer y entender de qué manera el cacao es fundamental para sostener los sistemas agroforestales y de agricultura familiar en las comunidades con las que trabajamos. Visitarás chakras kichwas con sistemas de permacultura de especies nativas</p>
  </aside>
</section>
</div>
<footer>
  Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
  e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a>
  Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a>
  &#169; "Todos los derechos reservados".
</footer>
</body>


```

Conocenos.html

```

<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <meta charset="utf-8" />
  <meta name="keywords" content="Pacari" />
  <title>Pacari Chocolate</title>
  <link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
</head>
<body>
  <header>
    
  </header>
  <nav id="menuPrincipal">
    <ul class="colorMenu">
      <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>
  <div id="columna2">
    <section>
      <article id="colorConocenos">
        <h1>Conocenos. Enterate un poco mas de Pacari</h1>
        <p>Pacari Chocolate es una empresa familiar creada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó con el objetivo de cambiar la historia del chocolate en Ecuador. Lo que empezó como una empresa familiar muy pronto se convertiría en un negocio que revolucionó la industria, no sólo en el país, sino en toda la región de América Latina. <em>Pacari significa "naturaleza" en Quechua, </em> nombre elegido para evocar todo lo que representa su chocolate: los mejores productos de la tierra, 100% naturales. Esta firma garantiza así la salud de la tierra y de quienes consumen sus productos, pues están libres de soya, lácteos, gluten, químicos y transgénicos. <b>El modelo que Carla y Santiago utilizan tiene como uno de sus principios fundamentales poner al productor primero.</b>

```


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

```

<h4>AGRICULTURA BIODINAMICA</h4>
<p>Para que el sabor de nuestro chocolate sea único y conserve sus cualidades orgánicas, hemos desarrollado un proceso de producción que mantiene el equilibrio entre los productores y la naturaleza, del árbol a la barra.El Chocolate Pacari está elaborado con cacao fino de aroma ecuatoriano conocido como "Arriba Nacional". Este fruto proviene de la revitalización de una cepa ancestral de cacao ecuatoriano que ha sido recuperada gracias al trabajo y sabiduría de los agricultores. Ellos utilizan mecanismos de siembra y cosecha biodinámicos* (Sistema de producción de materia prima que mantiene un ecosistema auto-regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; conservando un balance ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos) en los cuales no intervienen sustancias artificiales.</p>
</aside>
</section>
<section>
  <aside>
    <h1>INGREDIENTES TRADICIONALES</h1>
    <ul>
      <li type="disc">Uvilla</li>
      <li type="disc">Mortiño</li>
      <li type="disc">Sal de Maras</li>
      <li type="disc">Guayusa</li>
      <li type="disc">Menta de los Andes</li>
      <li type="disc">Ají-Merken</li>
      <li type="disc">Café</li>
      <li type="disc">Maracuyá.</li>
    </ul>
  </aside>
</section>
</div>
<footer>
  Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
  e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a>
  Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a>
  &#169; "Todos los derechos reservados".
</footer>
</body>
</html>


```

nuestros-productos.html

```

<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <meta charset="utf-8" />
  <meta name="keywords" content="Pacari" />
  <title>Pacari Chocolate</title>
  <link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/3columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <style>
    table,
    th,
    td {
      border: 1px solid black;
      border-collapse: collapse;
    }
  </style>
</head>
<body>
  <header>
    
  </header>
  <nav id="menuPrincipal">


```

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

```

<ul class="colorMenu">
  <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>
<div id="columna2">
<section>
  <article>
    <h1>Nuestros Productos</h1>
    <p>Barras de Chocolate</p>
    <table style="width:100%">
      <tr>
        <th rowspan="2">Barras</th>
        <th colspan="2">Clasificacion:</th>
      </tr>
      <tr>
        <th>Cacao de Esmeraldas</th>
        <th>Cacao de los Rios</th>
      </tr>
      <tr>
        <th>60% cacao</th>
        <td>Organico Esmeraldas</td>
        <td>Organico con uvilla</td>
      </tr>
      <tr>
        <th>70% cacao</th>
        <td>Organico piura quemazon</td>
        <td>Organico Manabi</td>
      </tr>
      <tr>
        <td colspan="3">Los Precios varian por Kg.</td>
      </tr>
    </table>
  </article>
</div>

```

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

```

</table>
<h2>El mejor Chocolate del mundo</h2>
<iframe width="560" height="315" src="https://www.youtube.com/embed/KmfYRTax4aY"
  allow="accelerometer; autoplay; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture"
  allowfullscreen></iframe>
</article>
<aside>
<h4>Frutos Cubiertos con Chocolate</h4>
<ul>
<li type="disc">TROZOS DE CACAO CUBIERTOS CON CHOCOLATE</li>
<li type="disc">BANANA CUBIERTA DE CHOCOLATE</li>
<li type="disc">UVILLA CUBIERTA DE CHOCOLATE</li>
<li type="disc">CAFÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE</li>
<li type="disc">MARACUYA CUBIERTO DE CHOCOLATE.</li>
</ul>
</aside>
<aside>
<h4>Mini Barras</h4>
<p>MINI BARRA DE MENTA 0,60 $, MINI BARRA DE MARACUYÁ 0,60 $, MINI BARRA DE PIURA 0,60 $, MINI BARRA DE RAW
  70% 0,60 $, MINI BARRA DE CAFÉ
  0,60 $ </p>
</aside>
</section>
<section>
<aside>
<h4>Cajas de Regalo</h4>
<p>CAJA DE CUERO PEQUEÑA 23,80 $, CAJA BARRAS REGIONALES (4 BARRAS)
  9,20 $, CAJA DE CUERO GRANDE 46,20 $ </p>
</aside>
</section>
</div>
<footer>
  Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
  e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a>
  Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a>
  &#169; "Todos los derechos reservados".
</footer>
</body>

```

Blog.html


```

<!DOCTYPE html>
<html>

<head>
  <meta charset="utf-8" />
  <meta name="keywords" content="Pacari" />
  <title>Pacari Chocolate</title>
  <link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/3columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
</head>

<body>
  <header>
    
  </header>
  <nav id=menuPrincipal>
    <ul class="colorMenu">
      <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>


```

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

```

<section class="seccion1">
  <article>
    <h1>Ecuador domina el mundo del chocolate orgánico</h1>
    <p>El <mark>cacao ecuatoriano es conocido en todo el mundo, pues nuestra historia como
      exportadores tiene más de 100 años.</mark> Sin embargo, aún somos bastante nuevos en
      la comercialización y exportación del producto terminado. Sin embargo, desde hace algunos años,
      nuestro chocolate ha ganado reconocimiento mundial.</p>
    
  </article>
  <aside>
    <h2>Conoce más acerca del Cacao, nuestra materia prima</h2>
    <p>El árbol de cacao es <dfn>de los valles fluviales de Sudamérica, aunque posteriormente fue llevado a
      México por los Mayas antes del siglo VII.
      La forma del cacao es de vainas de entre 20 y 30 granos que tienen forma de almendra con dos
      centímetros de largo. </dfn>
      La chocolatera, maquina que permitía batir el chocolate mientras se fundía con el calor,
      formando un líquido espumoso, se introdujo en Europa a través de la corte francesa. De hecho fue María
      Teresa de Austria,
      esposa de Luis XIV, fue quien comenzó a usarla a comienzos del siglo XVII para que luego las clases
      acomodadas de toda Europa comenzaran a utilizarla.</p>
    <h2>Cacao fino</h2>
    <p>
      A la hora de clasificar el cacao, Peralta cree que es mejor hablar de familias en vez de variedades.
      "Hoy se cataloga como cacao fino, el más apreciado por sus sabores florales y frutales,
      o cacao de bulto. Sólo el 2,6% de la producción mundial es fino, del cual Ecuador
      concentra el 70%, y es el que usamos nosotros". El nacional, cuyo hábitat natural
      suele ubicarse en el país que vio nacer a Peralta, acumula elogios. Se habla de un cacao muy
      aromático para referirse al ecuatoriano, prestigiosísimo. En 2008, Ecuador declaró al cacao fino
      de aroma, cacao Arriba, como la primera denominación de origen (DO) del país, con Vinces, a 100 km
      de Guayaquil, como uno de los cantones productores más solventes del país. El de Esmeraldas, frontera
      norte con Colombia,
      goza de una reputación bárbara, y se integra en la llamada Ruta del Cacao.
    </p>
  </aside>
</section>
<section class="seccion2">
  <aside>
    <h1>PacariLo Mas Visto</h1>
    <p class="txtEfecto">Los Pasajeros de Emirates Airlines Vuelan con el sabor de Pacari.
      Emirates Airlines solicitó un millón de cajas de chocolate de
      la marca ecuatoriana Pacari. Desde enero del 2017 la aerolínea
      perteneciente a los Emiratos Árabes Unidos, con sede en Dubái,
      oferta a sus pasajeros chocolates 100% orgánicos. En un comunicado
      oficial, Pacari consideró que este acontecimiento es un logro no solo
      para la empresa, "sino para el Ecuador (...) somos más que un país productor
      de cacao apreciado por los grandes chocolateros, sino que somos un país capaz
      de producir y exportar chocolates de tan alta calidad que son cotizados por los
      paladares más exigentes en el mundo". Los sabores que se podrán degustar en la aerolínea
      son sabores que resaltan los tonos andinos y el cacao fino de aroma. Entre ellos están la combinación
      de chocolate con Rosa Andina, la combinación frutal con maracuyá o con sal de Maras, así como el chocolate
      puro al 70%.
    </p>
  </aside>
  <aside>
    <h4>Datos Curiosos del Chocolate</h4>
    <p class="txtEfecto">Lo que conocemos como chocolate blanco, es la mezcla de leche condensada,
      manteca de cacao y azúcar. Y ya que la manteca no guarda ninguna de las propiedades del cacao no se le
      puede considerar chocolate.</p>
  </aside>
</section>
<footer>
  Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
  e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec">jcanaru@est.ups.edu.ec</a>
  Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a>
  &#169; "Todos los derechos reservados".
</footer>
</body>
</html>

```

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

Prensa.html

```
<!DOCTYPE html>
<html>

<head>
  <meta charset="utf-8" />
  <meta name="keywords" content="Pacari" />
  <title>Pacari Chocolate</title>
  <link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/3columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
</head>


<body>
  <header>
    
  </header>
  <nav id=menuPrincipal>
    <ul class="colorMenu">
      <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 class="seccion1">
    <header>
      <a href="Prensa.html#revista" target="_blank">Amor y Exito Compartido - Revista Hogar 2017 </a>
      <a href="Prensa.html#boletin" target="_blank"> Boletín Revista Criterios</a>
      <a href="Prensa.html#pasajeros" target="_blank"> Los Pasajeros de Emirates Airlines Vuelan con el sabor de Pacari</a>
    </header>
    <article>
      <h1 id=revista>Amor y Exito Compartido - Revista Hogar 2017</h1>
      <p>Tres parejas. Unas con más tiempo que otras, pero todas con un sentimiento real; y, además, una afición que los une aparte del cariño de su relación. Santiago Peralta y Carla Barbotó El chocolate es algo rico, placentero, hedonista, que produce placer, es positivo. Cuando alguien te regala chocolate es porque te quiere bien, quiere que tengas un buen momento.
      
    </article>

    <article>
      <h2 id=boletin>Boletín Revista Criterios</h2>
      <p>Esta es una empresa familiar que revolucionó el mercado global del chocolate. Pacari significa "naturaleza" en kichwa, nombre elegido para evocar todo lo que representa su chocolate: los mejores productos de la tierra. Los chocolates Pacari están presentes en más de 40 países alrededor del mundo entre ello. Suiza, Bélgica, Francia, Rusia, Colombia, Holanda, entre otros.</p>
    </article>

    <article>
      <h4 id=pasajeros>Los Pasajeros de Emirates Airlines Vuelan con el sabor de Pacari</h4>
      <p>Pacari, empresa ecuatoriana productora de chocolate 100 % orgánico, a partir de este enero distribuye en todas las rutas de vuelo de una de las aerolíneas más cotizadas del mundo y auspiciante de los mejores equipos de fútbol europeo: Pacari, empresa ecuatoriana productora de chocolate orgánico, a partir enero, distribuye su marca en todas las rutas de vuelo de una de las aerolíneas más cotizadas del mundo: Emirates Airlines. La aerolínea árabe pidió un millón de cajas para este 2017, cada empaque contiene 2 o 4 mini barras; es decir, 1 millón de pasajeros de Emirates recibirán chocolate Pacari este año. Para la empresa, "este logro comprueba que somos más que un país productor de cacao, Ecuador es capaz de producir y exportar chocolates de alta calidad". Emirates Airlines</p>
    </article>
  </section>

  <section class="seccion2">
    <header>
      <a href="Prensa.html#cena" target="_blank">Pacari presente en cena solidaria en Madrid </a>
      <a href="Prensa.html#agricultura" target="_blank"> Agricultura</a>
      <a href="Prensa.html#proyectos" target="_blank">Proyectos</a>
    </header>
    <article>
      <h1 id=cena>PACARI PRESENTE EN CENA SOLIDARIA EN MADRID</h1>
      <p>En días pasados en la ciudad de Madrid, Pacari, empresa ecuatoriana consiente de la responsabilidad social, formó parte de las empresas participantes en la Cena Solidaria.</p>
    </article>
  </section>
</body>
</html>
```

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

```

<article>
  <h2 id=agricultura>AGRICULTURA</h2>
  <p>Para que el sabor de nuestro chocolate sea único y conserve sus cualidades orgánicas, hemos desarrollado un proceso de producción que mantiene el equilibrio entre los productores y la naturaleza, del árbol a la barra.
  Ellos utilizan mecanismos de siembra y cosecha biodinámicos* (Sistema de producción de materia prima que mantiene un ecosistema auto-regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; conservando un balance ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos) en los cuales no intervienen sustancias artificiales. </p>
</article>
<article>
  <h4 id=proyectos>PROYECTOS</h4>
  <p>Pacari trabaja en conjunto con los agricultores para enseñarles a conocer a fondo el cacao, su peso y cualidades.
  Ellos han aprendido a reconocer características como la humedad del fruto, factor que en muchos casos influye en el precio de los sacos. La relación entre Pacari y los agricultores es de comercio Directo, es decir, son ellos quienes fijan el precio de su producto.</p>
</article>
</section>
<footer>
  Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
  e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a>
  Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a>
  &#169; "Todos los derechos reservados".
</footer>
</body>
</html>


```

Contactos.html

```

<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
  <meta charset="utf-8" />
  <meta name="keywords" content="Pacari" />
  <title>Pacari Chocolate</title>
  <link href="css/reglas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
  <link href="css/2columnas.css" rel="stylesheet" type="text/css"/>
</head>
<body>
  <header>
    
  </header>
  <nav id=menuPrincipal>
    <ul class="colorMenu">
      <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>
  <div id=columna2>
    <section>
      <article>
        <h1>Gracias por tu interes en Chocolates Pacari</h1>
        <p>Con los mejores granos de cacao, obtenemos el mejor Chocolate El cacao es nuestra materia prima y protagonista de nuestros chocolates </p>
        
      </article>
    </section>
  </div>
</body>
</html>

```

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

```


<aside>
  <h2>Informacion de Ventas</h2>
  <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>
  <header>
    <h4 class="tctCentro">Contactanos</h4>
  </header>
  <form action="/my-handling-form-page" method="post">
    <div>
      <label for="name">Nombre:</label>
      <input type="text" id="name" />
    </div>
    <div>
      <label for="mail">correo:</label>
      <input type="email" id="mail" />
    </div>
    <div>
      <label for="msg">Mensaje:</label>
      <textarea id="msg"></textarea>
    </div>

    <div class="button">
      <button type="submit">Enviar</button>
    </div>
  </form>
</section>
</div>

<footer >
  Juan Carlos Cañar Uyaguari. &#8226; Universidad Politecnica Salesiana &#8226;
  e-mail: <a href="mailto:jcanaru@est.ups.edu.ec"> jcanaru@est.ups.edu.ec</a>
  Telf: <a href="tel:+0981901332">(+593) 2-255 2817</a>
  &#169; “Todos los derechos reservados”.
</footer>
</body>
</html>

```

- La evidencia de la validación de cada página HTML.

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

Validación Index.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.

1. **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](#).

Validación Conocenos.html

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.

1. **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](#).

Validación nuestros-productos.html

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.

1. **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](#).

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

Validación Blog.html

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](#).

Validación Prensa.html

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](#).

Validación Contactanos.html

Showing results for Contactanos.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](#).

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

- La evidencia de la validación de las hojas de estilos CSS.

1. Validación para el css de dos columnas.

Resultados del Validador CSS del W3C para 2columnas.css (CSS versión 3 + SVG)

¡Enhorabuena! No error encontrado.

¡Este documento es [CSS versión 3 + SVG](#) válido!

Puede mostrar este icono en cualquier página que valide para que los usuarios vean que se ha preocupado por crear una página Web interoperar usar para añadir el icono a su página Web:



```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```



```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```

2. Validación para el css de 3 columnas.

Resultados del Validador CSS del W3C para 3columnas.css (CSS versión 3 + SVG)

¡Enhorabuena! No error encontrado.

¡Este documento es [CSS versión 3 + SVG](#) válido!

Puede mostrar este icono en cualquier página que valide para que los usuarios vean que se ha preocupado por crear una página Web usar para añadir el icono a su página Web:




```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```



```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```

3. Validación para el css con las reglas.

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

Resultados del Validador CSS del W3C para reglas.css (CSS versión 3 + SVG)

¡Enhorabuena! No error encontrado.

¡Este documento es [CSS versión 3 + SVG](#) válido!

Puede mostrar este icono en cualquier página que valide para que los usuarios vean que se ha preocupado por crear un usar para añadir el icono a su página Web:



```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```



```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```

- En el informe se debe incluir la información de GitHub (usuario y URL del repositorio de la práctica) g. En el informe se debe incluir la firma digital del estudiante.

GitHub

Usuario: **jcuyaguari**

url: <https://github.com/jcuyaguari/Practica02-Mi-Sitio-Web-CSS->

- En el archivo README del repositorio debe constar la misma información del informe de resultados de la práctica que se indica en el punto anterior.

RESULTADO(S) OBTENIDO(S):



Amor y Exito Compartido - Revista Hogar 2017

Tres personas. Una con cada tiempo que otros, pero todos con un sentimiento real y, además, una acción que los une apara del calor de su retículo. Santiago Penabaz y Carla Barrios El chocolate es algo más, placeres, historias, que produce placer, es positivo. Cuando alguien te regala chocolate es porque te quiere bien, quiere que tengas tu buen momento. Por eso todo el efecto del chocolate despierta alegría, entusiasmo, te divierte, igual que el amor, es un viaje interno, algo que se siente y se disfruta".






PACARI PRESENTE EN CENA SOLIDARIA EN MADRID

En esta ocasión en la ciudad de Madrid, Pacari, empresa ecuatoriana amante de la responsabilidad social, formó parte de las empresas participantes en la Cena Solidaria.

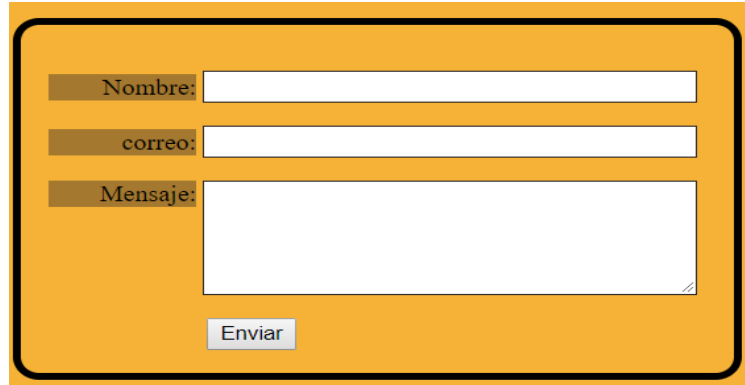
AGRICULTURA

Para que el sabor de nuestro chocolate sea único y conserve sus cualidades orgánicas, hacemos descubriendo un proceso de producción que mantiene el equilibrio entre los productores y la naturaleza del árbol a la tierra. Ellos utilizan técnicas de siembra y cosecha biológicas (Sistema de...



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

- Ventana de contacto.



CONCLUSIONES:

- Gracias a esta práctica he podido aprender a como dar estilos a las etiquetas, así también entender un poco mas sobre las propiedades que posee html5.
- A través de esta práctica aprendí mas a cerca de como asignar las configuraciones de **css** en html5 a sus respectivas etiquetas.

RECOMENDACIONES:

- Realizar la practica en un IDE que nos permita editar el código de forma más rápida, y probar constantemente, por los menos en dos navegadores lo que se va realizando para ver los cambios que se han hecho.

Docente: Ing. Gabriel León Paredes, PhD.



Firma:

Juan Carlos Cañar Uyaguari.



Firma: