

CURSO : ARQUITECTURA DE ENTORNOS WEB
CICLO : Primero
SECCIONES : Todas
PROFESORES : Todos

PRÁCTICA DIRIGIDA DE LABORATORIO – SEMANA 06

Abra la guía práctica [Estilos y selectores con Adobe Dreamweaver CC 2018.pdf](#) para construir la siguiente página web.



Ejercicio_1

- Seleccione: **Archivo / Abrir...**
- Ubique la ruta **AEW_Semana_06 / Ejercicio_1 / paginas**
- Seleccione la página: **Al-Khorezmi**
- Pulse el botón **[Abrir]**

Inserte las etiquetas **** y **** para que la página adquiriera la siguiente apariencia.

The screenshot shows a web browser window with two tabs, both titled 'Al-Khorezmi'. The address bar shows the file path 'file:///C:/Users/lenovo/Desktop'. The page content is as follows:

Al-Khorezmi: *Un Matemático Olvidado*

Introducción

Muchos se preguntarán quién es **Al-Khorezmi**. Posiblemente adivinen su origen árabe, pero Al-Khorezmi debiera ser tan conocido como Pitágoras o Euclides. Gracias a él, la matemática moderna usa el sistema numérico actual, proveniente de la India. Mas aún, las palabras guarismo (cifra, número) y algoritmo provienen de su nombre, que en árabe significa, *el de Khorezm* por su lugar de origen. Según el diccionario de la Real Academia, un **algoritmo** es una secuencia o conjunto ordenado de operaciones o pasos que permite hallar la solución de un problema (otra acepción es un método y notación en las distintas formas del cálculo). Aunque los algoritmos datan de tiempos babilónicos y los griegos diseñaron algoritmos aún famosos (por ejemplo, el de Euclides para calcular el máximo común divisor de dos números), fue Al-Khorezmi el primero que diseñó algoritmos pensando en su eficiencia, en particular, para el cálculo de raíces de ecuaciones.

Su vida

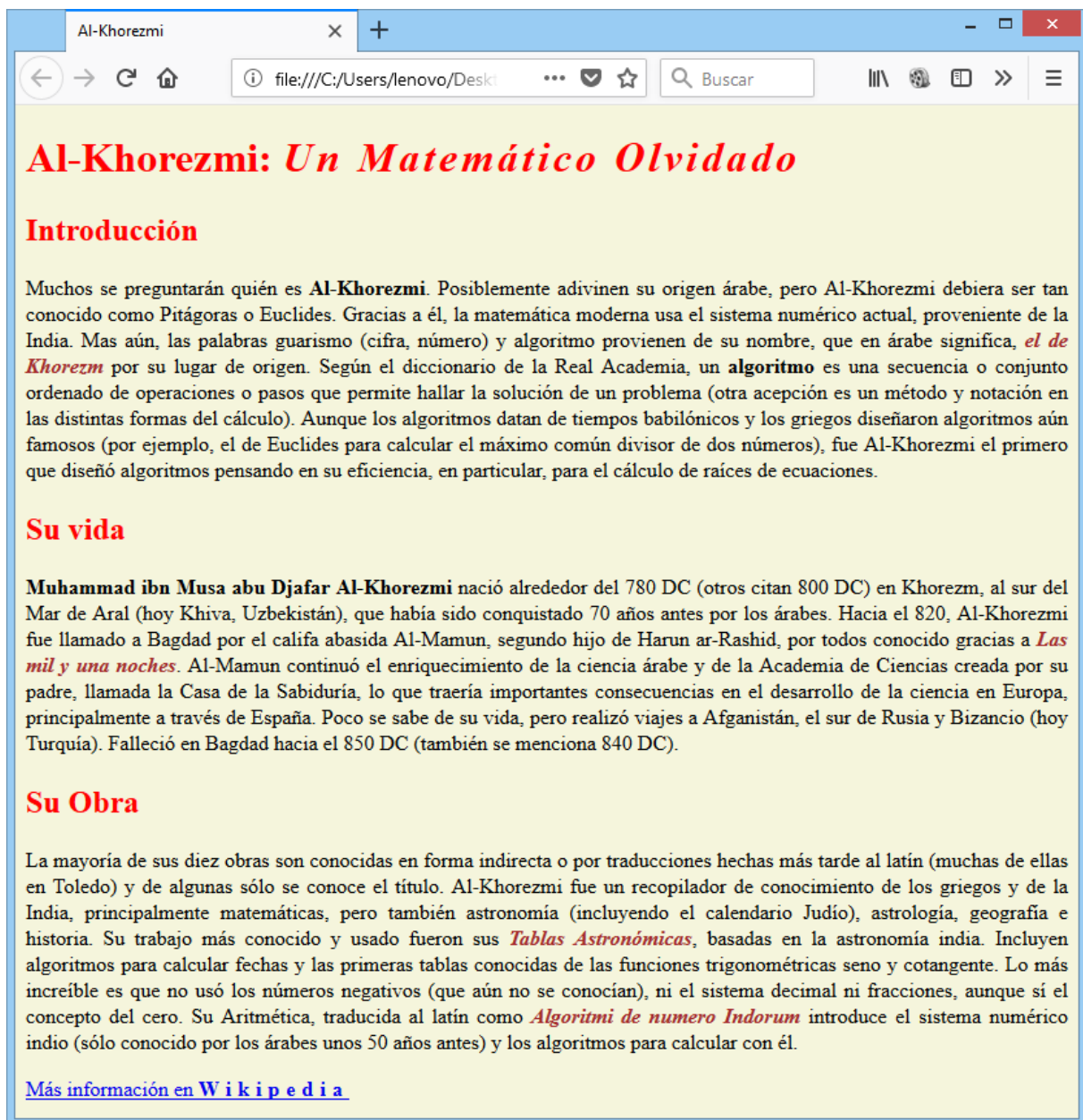
Muhammad ibn Musa abu Djafar Al-Khorezmi nació alrededor del 780 DC (otros citan 800 DC) en Khorezm, al sur del Mar de Aral (hoy Khiva, Uzbekistán), que había sido conquistado 70 años antes por los árabes. Hacia el 820, Al-Khorezmi fue llamado a Bagdad por el califa abasida Al-Mamun, segundo hijo de Harun ar-Rashid, por todos conocido gracias a *Las mil y una noches*. Al-Mamun continuó el enriquecimiento de la ciencia árabe y de la Academia de Ciencias creada por su padre, llamada la Casa de la Sabiduría, lo que traería importantes consecuencias en el desarrollo de la ciencia en Europa, principalmente a través de España. Poco se sabe de su vida, pero realizó viajes a Afganistán, el sur de Rusia y Bizancio (hoy Turquía). Falleció en Bagdad hacia el 850 DC (también se menciona 840 DC).

Su Obra

La mayoría de sus diez obras son conocidas en forma indirecta o por traducciones hechas más tarde al latín (muchas de ellas en Toledo) y de algunas sólo se conoce el título. Al-Khorezmi fue un recopilador de conocimiento de los griegos y de la India, principalmente matemáticas, pero también astronomía (incluyendo el calendario Judío), astrología, geografía e historia. Su trabajo más conocido y usado fueron sus *Tablas Astronómicas*, basadas en la astronomía india. Incluyen algoritmos para calcular fechas y las primeras tablas conocidas de las funciones trigonométricas seno y cotangente. Lo más increíble es que no usó los números negativos (que aún no se conocían), ni el sistema decimal ni fracciones, aunque sí el concepto del cero. Su Aritmética, traducida al latín como *Algoritmi de numero Indorum* introduce el sistema numérico indio (sólo conocido por los árabes unos 50 años antes) y los algoritmos para calcular con él.

[Más información en Wikipedia](#)

Añada selectores de estilo internos, de etiqueta y descendentes, para que la página se vea así:



Consideraciones:

color de fondo del body	beige
color del texto de etiquetas h1 y h2	red
espaciado entre letras de <i>Un Matemático Olvidado</i>	3 píxeles
alineación de los párrafos	justificado
color de textos enfatizados dentro de los párrafos	brown
espaciado entre letras de Wikipedia	5 píxeles

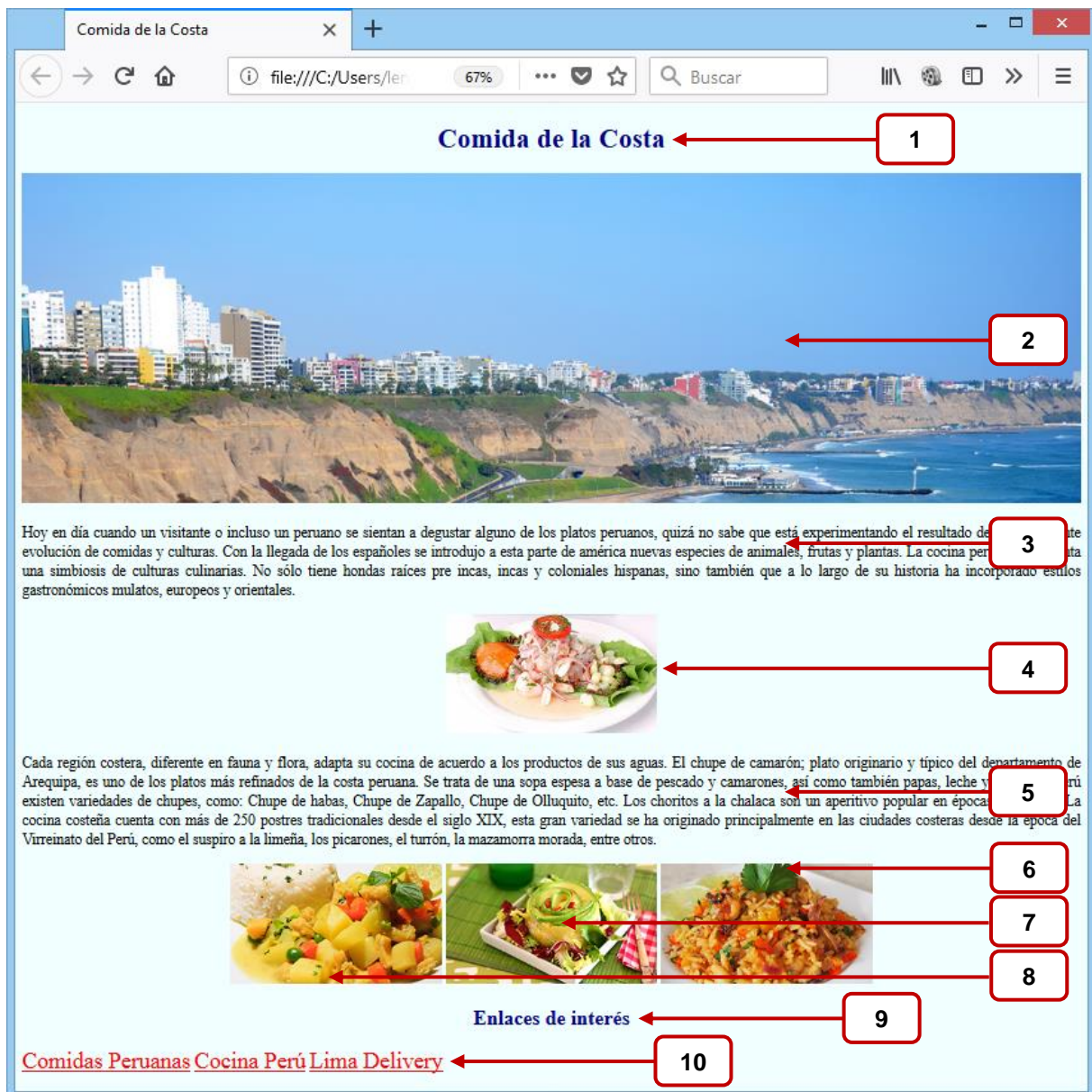
Ejercicio_2

- Seleccione: **Archivo / Abrir...**
- Ubique la ruta **AEW_Semana_06 / Ejercicio_2 / paginas**
- Seleccione la página: **ComidaCosta**
- Pulse el botón **[Abrir]**

Diseñe la siguiente página web usando las etiquetas que se indican. Se adjuntan carpetas **docs** e **imagenes**.



Añada selectores de estilo internos, de etiqueta y descendentes, para que la página se vea así:



Consideraciones:

Elemento	Atributos
body	<ul style="list-style-type: none"> Color de fondo: azure
1 y 9	<ul style="list-style-type: none"> Alineación: centrado Color del texto: darkblue
2	<ul style="list-style-type: none"> Ancho de imagen ajustada al 100% de la página
3 y 5	<ul style="list-style-type: none"> Alineación del texto: justificado Tamaño de la fuente: 13pt
4, 6, 7 y 8	<ul style="list-style-type: none"> Ancho de cada imagen ajustada al 20% de la página
4	<ul style="list-style-type: none"> Centrada horizontalmente
6, 7 y 8	<ul style="list-style-type: none"> Grupo de imágenes centradas horizontalmente
10	<ul style="list-style-type: none"> Tamaño de la fuente: 20pt Color del grupo de enlaces: red

Ejercicio_3

- Seleccione: **Archivo / Abrir...**
- Ubique la ruta **AEW_Semana_06 / Ejercicio_3 / paginas**
- Seleccione la página: **ComidaSelva**
- Pulse el botón **[Abrir]**

Comida de la Selva

file:///G:/Creando EL2 - A... 50%

Comida de la Selva



center, img


La zona de la selva del Perú tiene una gran biodiversidad en fauna, por lo cual es tradicional el consumo de variados tipo de carne como la huangana, especie de chanchito silvestre, el suri, roedores como el majaz, ahuje y sachacuy, armadillo, tortuga terrestre, monos, entre otros. Entre la diversa variedad de animales destaca el paiche, que es el segundo pez más grande de agua dulce, llegando a pesar hasta 3000 kilos y puede llegar a medir 2.5 metros de largo. Los platos más conocidos de la selva peruana son el juane y el tacaco con cecina; también existen otros platos de bastante consumo como el inchicapi, la patarashca y la ensalada de chonta.



div, img-img

p

La comida de la selva peruana tiene como elementos populares, entre otros, un aderezo básico que es conocido como misto o mishkina, el aguri, especie de plátano verde sancochado, el consumo de frutas y la cocción de las carnes, especialmente peces y también juane, el cual se envuelve en hojas de ~~B~~ajo que es una palmera que cuenta con un aroma particular. Las carnes son usualmente aportadas por la cacería, la pesca y la ganadería. Entre las especies de frutas que brinda la selva del Perú destaca el camu camu, fruta que contiene cuarenta veces más vitamina C que el kiwi, destaca también el aguaje, del cual se prepara un refresco llamado aguajina, con alto contenido de vitamina A.



div, img

Enlaces de interés

[Comida Peruana](#)

[Cocina Perú](#)

[Lima Delivery](#)

p, a-a-a

Lima, Perú. 2018

h3

Añada selectores de estilo internos, de etiqueta y descendentes, para que la página se vea así:

Comida de la Selva

file:///G:/Creando EL2 - AEW/AEW_Se50%50%

Comida de la Selva



La zona de la selva del Perú tiene una gran biodiversidad en fauna, por lo cual es tradicional el consumo de variados tipo de carne como la huangana; especie de chanco silvestre, el suri, roedores como el majaz, añuje y sachacuy, armadillo, tortuga terrestre, monos, entre otros. Entre la diversidad de animales destaca el paiche, que es el segundo pez más grande de agua dulce, llegando a pesar hasta 3000 kilos y puede llegar a medir 2.5 metros de largo. Los platos más conocidos de la selva peruana son el juane y el tacaco con cecina; también existen otros platos de bastante consumo como el inchicapi, la patarashca y la ensalada de chonta.



La comida de la selva peruana tiene como elementos populares, entre otros, un aderezo básico que es conocido como misto o mishkina, el ingiri; especie de plátano verde sancochado, el consumo de frutas y la cocción de las carnes, especialmente peces y también juane; el cual se envuelve en Bilbao que es una palmera que cuenta con un aroma particular. Las carnes son usualmente aportadas por la cacería, la pesca y la ganadería. Las especies de frutas que brinda la selva del Perú destaca el camu camu; fruta que contiene cuarenta veces más vitamina C que el kiwi, destaca también el aguaje; del cual se prepara un refresco llamado aguajina, con alto contenido de vitamina A.



Enlaces de interés

[Comida Peruana](#)

[Cocina Perú](#)

[Lima Delivery](#)

Lima, Perú. 2018

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Consideraciones:

Elemento	Atributos
body	<ul style="list-style-type: none">• Color de fondo: lemonchiffon
1, 8 y 10	<ul style="list-style-type: none">• Alineación: centrado• Color del texto: darkgreen
2	<ul style="list-style-type: none">• Ancho de imagen ajustada al 90% de la página
3 y 6	<ul style="list-style-type: none">• Alineación del texto: justificado• Tamaño de la fuente: 15pt• Color del texto: gray
4, 5 y 7	<ul style="list-style-type: none">• Ancho de cada imagen ajustada al 40% de la página
4 y 5	<ul style="list-style-type: none">• Grupo de imágenes centradas horizontalmente
7	<ul style="list-style-type: none">• Imágen centrada horizontalmente
9	<ul style="list-style-type: none">• Tamaño de la fuente: 18pt• Color del grupo de enlaces: orange

"Debemos ser perseverantes si queremos escuchar del éxito una respuesta."