

## LABORATORIO N° 6



Al finalizar el laboratorio el participante estará en capacidad de:

- Darle formato a tus bloques de texto para que tengan una mejor apariencia en la web así como vincular los diferentes elementos como texto, imágenes, objetos dentro y fuera de la web.

### ENUNCIADO 1 :

Eduardo Miranda experto en ceviche peruano desea crear un blog dedicado exclusivamente a este plato tradicional de identidad peruana, para lo cual nos solicita le ayudemos a crear su blog que cumpla con los estándares de calidad.

## El Blog del Ceviche

[Home](#)
[Foros](#)
[Archivos](#)
[Contacto](#)
[Login](#)

### Su majestad "El Ceviche"

El boom de la **gastronomía** peruana jamás habría estallado sin un buen plato de ceviche. Su sabor exquisito lo han convertido en el buque insignia y el soberano de nuestra cocina. ¿Qué clase de magia sabrosa tiene el **cebiche** para convertirnos en sus fieles devotos?



No podemos negarlo: el cebiche ha dejado de ser un sencillo plato de comida para convertirse en un sentimiento, en una manera de vivir, en una forma de entender la vida. Con el cebiche lloramos nuestras penas, pagamos nuestras apuestas, celebramos nuestros triunfos, nos reencontramos con amigos y regresamos del extranjero para sentirnos en casa otra vez. El cebiche es el **Perú** convertido en pequeños trozos de pescado con sal, limón, cebolla y ají. Cinco ingredientes que juntos han construido nuestra identidad nacional y el símbolo de lo que es **Lima**: la Capital Gastronómica de América.

### Tips para preparar un buen ceviche

- \* El pescado, en cualquiera de sus especies, debe estar fresco, muy fresco.
- \* Es bueno echar cubitos de hielo y revolver con los ingredientes antes de servir. Esto ayuda a mantener frío al pescado y a disminuirle la acidez.
- \* El limón debe exprimirse sólo hasta la mitad para evitar el sabor amargo y arruinar el plato.

### Preparación:

Cortar el filete de mero en cubos. Luego colocar los cubos de mero en un bol frío y sazonar con sal. Añadir el ají limo, mezclar bien e incorporar el jugo de limón. Dejar reposar durante 30 segundos. Verter el caldo de pescado y agregar la cebolla. Revolver. Servir el ceviche y acompañarlo con el choclo, el camote y las rodajas de ají limo.

#### ARCHIVOS

Mayo 2010

Marzo 2010

#### LOS MAS DESTACADOS

Su majestad el ceviche

En la mesa el soberano es el pato

[La Causa de nuestra fama](#)

El loma saltado devorara al mundo

El tacutacu conquistara al mundo

Los platos que te dan poder

¿Comer ... para descansar?

#### WEBLINKS

A tu manera

El ceviche del rey

La Doceava

La Mesa de la Herradura

#### SPONSORS



#### EXTRA

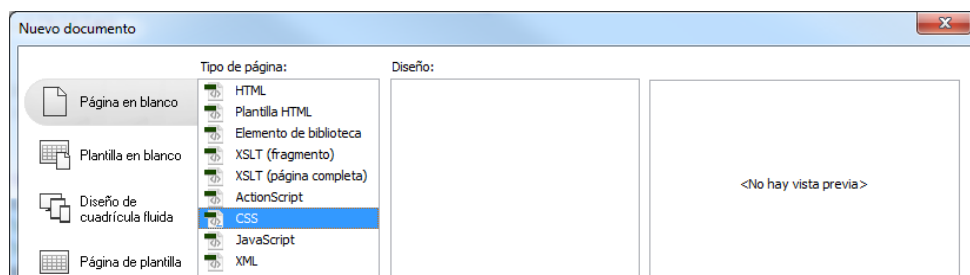
Validar XHTML

Validar CSS

[CC](#)
[Copy](#)
[Home](#)
[Contacto](#)
[About](#)
[Validar XHTML](#)
[Validar CSS](#)

## Paso 1: Creacion de sitio web, el archivo index.html y el archivo estilosCSS3.css

1. Creamos un nuevo sitio web y copiamos los archivos necesarios para realizarlo. Luego crear un archivo de tipo HTML5 y lo guardamos con el nombre **index.html**.
2. Luego crearemos una nueva hoja de estilos CSS para empezar a definir las propiedades, guardar el archivo con el nombre **estilosCSS3.css**:

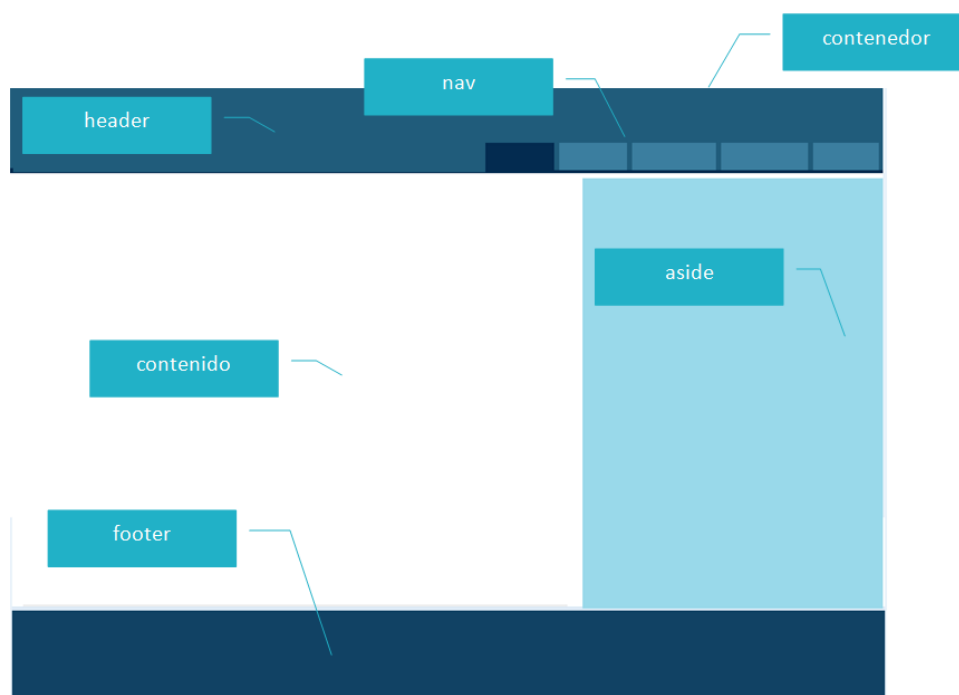


3. Insertar el código necesario para enlazar la hoja de estilos:

```
<!DOCTYPE html>
<head>
  <meta charset="utf-8">
  <link rel="stylesheet" href="estilosCSS3.css" />
  <title>.:El blog del ceviche:.</title>
</head>
```

## Paso 2: Creacion de la estructura de etiquetas

4. Procederemos creando primeramente la estructura del blog a diseñar con etiquetas DIV y HTML5, a continuación mostramos los nombres de las etiquetas del diseño:



- Insertamos las etiquetas necesarias que representen la estructura arriba señalada.

```
<body>
<!-- INICIA SITIO -->
  <div id="contenedor">
    <header><!-- INICIA HEADER -->
      <nav> </nav><!-- INICIA MENU -->
    </header>
  <!-- INICIA CONTENIDO -->
  <div id="contenido">
    <article>
      <header></header>
      <section> </section>

      <header></header>
      <blockquote></blockquote>

      <header></header>
      <section> </section>

      <header></header>
      <section> </section>
    </article>
  </div>

  <aside><!-- INICIA SIDEBAR -->
</aside>
</div>
<!-- INICIA FOOTER -->
<footer>
</footer>
</div>
</body>
</HTML>
```

- Una vez definido la estructura con etiquetas HTML5 procederemos a llenar el contenido de la página con los datos que se solicitan, para mayor facilidad abriremos el archivo **laboratorio6.html** el cual ya está listo con los datos necesarios para el diseño del blog.

#### Paso 4: Creación de las reglas en la hoja de estilos

- Para empezar definimos las reglas para body ó cuerpo de nuestro sitio:

```
body {
  padding-bottom: 0px;
  background-color: #dce9f6;
  margin: 0px; padding-left: 0px;
  padding-right: 0px;
  font-family: arial, Helvetica, sans-serif;
  color: #333;
  font-size: 12px;
  padding-top: 0px }
```

- Después vamos a continuar con los párrafos, esto es muy sencillo podemos decidir cuánto espacio queremos que exista entre una y otra línea.

```
P {
  line-height: 18px }
```

9. Continuamos con las partes genéricas del sitio, como los headers, desde aquí podemos definir tanto tamaño, color, espacio entre caracteres, márgenes y demás, así todo lo que pongan en h1 ó h2 tomará estos valores.

```
h1 {
    margin: 0px;
    letter-spacing: -1px }

H2 {
    margin: 0px;
    letter-spacing: -1px }
```

10. La página empieza a tomar forma:

- [Home](#)
- [Foros](#)
- [Archivos](#)
- [Contacto](#)
- [Login](#)

## El Blog del Ceviche

### Su majestad "El Ceviche"

El boom de la [gastronomía](#) peruana jamás habría estallado sin un buen plato de ceviche. Su sabor exquisito lo han convertido en el buque insignia y el soberano de nuestra cocina. ¿Qué clase de magia sabrosa tiene el [cebiche](#) para convertirnos en sus fieles devotos?



No podemos negarlo: el ceviche ha dejado de ser un sencillo plato de comida para convertirse en un sentimiento, en una manera de vivir, en una forma de entender la vida. Con el ceviche lloramos nuestras penas, pagamos nuestras apuestas, celebramos nuestros triunfos, nos reencontramos con amigos y regresamos del extranjero para sentirnos en casa otra vez. El ceviche es el [Perú](#) convertido en pequeños trozos de pescado con sal, limón, cebolla y ají. Cinco ingredientes que juntos han construido nuestra identidad nacional y el símbolo de lo que es [Lima](#): la Capital Gastronómica de América.

La historia dice que nuestro plato insignia se disfrutó desde tiempos inmemoriales, pero que recién se llamó «cebiche» cuando los sabores se fusionaron con el alma. De la palabra se ocuparon historiadores, [antropólogos](#), lingüistas y sociólogos, y la única conclusión a la que llegaron fue la misma: el ceviche proviene del mar. Y punto. Así de simple y fresco. Aunque, claro, no siempre se preparó igual. En los años cincuenta, por ejemplo, nuestras abuelas preparaban el ceviche dejando el pescado sumergido en [zumo de limón](#) durante cinco horas hasta casi «cocinarse». Hoy, en cambio –gracias a la influencia nikkei– basta una suave caricia del limón para servirlo fresco en cuestión de minutos. Ahí radica su esencia.

### Tips para preparar un buen ceviche

11. El formato de nuestros links es una parte muy importante, ya que de aquí podrá depender a todo lo que le pongamos un enlace (si es que no definimos más adelante otros) el orden también es muy importante.
12. La primera línea se refiere a que todo lo que tenga un enlace no le pondrá ningún subrayado al texto, la segunda es para definir el color del enlace normal y visitado, de hecho aquí pueden variar, si quieren que cuando un enlace sea visitada cambie de color solo lo ponen de esta forma:

```
a {
  text-decoration: none }

a:link {
  background: #ffffff;
  color: #ff6ebf }

a:visited {
  background: #ffffff;
  color: #ff6ebf }

a:hover {
  background: #ffffff;
  color: #bf1778 }
```

13. Seguimos ahora con el cuerpo de nuestro sitio, definimos las reglas para la caja “contenedor”, este es el que envuelve todo prácticamente, por lo tanto se vuelve nuestro contenedor principal.

```
#contenedor {
  border-left: #e9f2fa 4px solid;
  background-color: #fff;
  margin: auto;
  width: 760px;
  color: #666;
  border-right: #e9f2fa 4px solid }
```

14. En este caso definimos el ancho de nuestro contenedor, el margen automático para que quede centrado, un color de fondo así como un borde a la izquierda y derecha del mismo y por último el color de texto que adoptará todo lo que esté dentro de nuestro contenedor.

- [Home](#)
- [Foros](#)
- [Archivos](#)
- [Contacto](#)
- [Login](#)

## El Blog del Ceviche

### Su majestad "El Ceviche"

El boom de la **gastronomía** peruana jamás habría estallado sin un buen plato de ceviche. Su sabor exquisito lo han convertido en el buque insignia y el soberano de nuestra cocina. ¿Qué clase de magia sabrosa tiene el **ceviche** para convertirnos en sus fieles devotos?



No podemos negarlo: el ceviche ha dejado de ser un sencillo plato de comida para convertirse en un sentimiento, en una manera de vivir, en una forma de entender la vida. Con el ceviche lloramos nuestras penas, pagamos nuestras apuestas, celebramos nuestros triunfos, nos reencontramos con amigos y regresamos del extranjero para sentirnos en casa otra vez. El ceviche es el **Perú** convertido en pequeños trozos de pescado con sal, limón, cebolla y ají. Cinco ingredientes que juntos han construido nuestra identidad nacional y el símbolo de lo que es **Lima**: la Capital Gastronómica de América.

La historia dice que nuestro plato insignia se disfrutó desde tiempos inmemoriales, pero que recién se llamó «ceviche» cuando los sabores se fusionaron con el alma. De la palabra se ocuparon historiadores, **antropólogos**, lingüistas y sociólogos, y la única conclusión a la que llegaron fue la misma: el ceviche proviene del mar. Y punto. Así de simple y fresco. Aunque, claro, no siempre se preparó igual. En los años cincuenta, por ejemplo, nuestras abuelas preparaban el ceviche dejando el pescado sumergido en **zummo de limón** durante cinco horas hasta casi «cocinarse». Hoy, en cambio –gracias a la influencia **nikkel**– basta una suave caricia del limón para servirlo fresco en cuestión de minutos. Ahí radica su esencia.

### Tips para preparar un buen ceviche

15. Vamos ahora con el header de nuestro sitio.

```
header {
  border-bottom: #032b50 5px solid;
  padding-bottom: 0px;
  background-color: #205c7b;
  padding-left: 25px;
  padding-right: 0px;
  height: 50px;
  color: #fff;
  border-top: #111 4px solid;
  padding-top: 20px
}
header h1 a {
  font-size: 33px; text-decoration: none
}
header h1 a:link {
  background: #205c7b; color: #e0ff4f
}
header h1 a:visited {
  background: #205c7b; color: #e0ff4f
}
header h1 a:hover {
  background: #205c7b; color: #fff
}
```

16. Aquí el header solamente lo vamos a definir la altura que será de 50px, el color de letra, así como los bordes y el color de fondo, el padding es para crear una separación "hacia adentro" de la división definida:

**padding: top right bottom left;**

17. En esta caso entonces el padding ó espacio será 20px arriba, 0px a la derecha y abajo y 25px a la izquierda.

18. También se definen las propiedades de header dentro del articulo

```
article header {
  border:none;
  background-color:transparent;
  padding-left: 25px;
  padding-right: 0px;
  height:auto;
  color: #fff;
  padding-top: 20px
}
```

19. Seguimos con la parte del menú:

```
nav {
    margin: 25px 10px 0px 0px; float: right
}
UL#menuList {
    padding-bottom: 24px; list-style-type: none; margin: 0px
}
UL#menuList LI {
    margin: 0px 2px; float: left; height: 24px
}
#menuList a {
    padding-bottom: 5px; padding-left: 15px; padding-right: 15px;
    display: block; float: left; text-decoration: none; padding-top: 5px
}
#menuList a:link {
    background-color: #3b7e9f; color: #fff
}
#menuList a:visited {
    background-color: #3b7e9f; color: #fff
}
#menuList a:hover {
    background: #004a6f; color: #e9f2fa
}
#menuList LI#active a:link {
    background-color: #032b50; color: #fff
}
#menuList LI#active a:visited {
    background-color: #032b50; color: #fff
}
#menuList LI#active a:hover {
    background-color: #032b50; color: #e0ff4f
}
```

## El Blog del Ceviche

- Home
- Foros
- Archivos
- Contacto
- Login

### Su majestad "El Ceviche"

El boom de la **gastronomía** peruana jamás habría estallado sin un buen plato de ceviche. Su sabor exquisito lo han convertido en el buque insignia y el soberano de nuestra cocina. ¿Qué clase de magia sabrosa tiene el **cebiche** para convertirnos en sus fieles devotos?



No podemos negarlo: el ceviche ha dejado de ser un sencillo plato de comida para convertirse en un sentimiento, en una manera de vivir, en una forma de entender la vida. Con el ceviche lloramos nuestras penas, pagamos nuestras apuestas, celebramos nuestros triunfos, nos reencontramos con amigos y regresamos del extranjero para sentirnos en casa otra vez. El ceviche es el **Perú** convertido en pequeños trozos de pescado con sal, limón, cebolla y ají. Cinco ingredientes que juntos han construido nuestra identidad nacional y el símbolo de lo que es **Lima**: la Capital Gastronómica de América.

La historia dice que nuestro plato insignia se disfrutó desde tiempos inmemoriales, pero que recién se llamó «cebiche» cuando los sabores se fusionaron con el alma. De la palabra se ocuparon historiadores, **antropólogos**, lingüistas y sociólogos, y la única conclusión a la que llegaron fue la misma: el ceviche proviene del mar. Y punto. Así de simple y fresco. Aunque, claro, no siempre se preparó igual. En los años cincuenta, por ejemplo, nuestras abuelas preparaban el ceviche dejando el pescado sumergido en **zum de limón** durante cinco horas hasta casi «cocinarse». Hoy, en cambio —gracias a la influencia nikkei— basta una suave caricia del limón para servirlo fresco en cuestión de minutos. Ahí radica su esencia.

20. Continuamos con la caja “contenido”, definimos por cada entrada una clase llamada **article**:

```
#contenido {
padding-bottom: 0px;
padding-left: 10px;
width:65%;
padding-right: 10px;
float: left;
padding-top: 20px }

#contenido H2 {
background-color: #ffffff;
color: #ff6ebf;
font-size: 24px }

#contenido article {
border-bottom: #eee 2px solid }
```

21. Este contendor será donde pongamos todo el contenido, post, imágenes y demás cosas, lo ponemos de una anchura del **65%** pueden poner medidas relativas ó absolutas, en este caso estamos usando relativas por que el layout lo podrán usar tanto a un tamaño definido como dejarlo al tipo de resolución de pantalla que utilice el usuario que la visite. Lo ponemos flotando a la izquierda dándole un padding para que no quede totalmente pegado el texto y todo lo que pongamos dentro.
22. El h2 serán los títulos de nuestros post, así es que le ponemos un color al texto, tamaño y color de fondo.
23. Por último para hacer una separación entre "artículo" y "artículo" le ponemos un borde a la parte de abajo.

# El Blog del Ceviche

- Home
- Foros
- Archivos
- Contacto
- Login

## Su majestad "El Ceviche"

El boom de la **gastronomía** peruana jamás habría estallado sin un buen plato de cebiche. Su sabor exquisito lo han convertido en el buque insignia y el soberano de nuestra cocina. ¿Qué clase de magia sabrosa tiene el **cebiche** para convertirnos en sus fieles devotos?



No podemos negarlo: el cebiche ha dejado de ser un sencillo plato de comida para convertirse en un sentimiento, en una manera de vivir, en una forma de entender la vida. Con el cebiche lloramos nuestras penas, pagamos nuestras apuestas, celebramos nuestros triunfos, nos

## archivos

- Mayo 2010
- Marzo 2010

## Los mas destacados

- Su majestad el ceviche
- En la mesa el soberano es el pato
- La Causa de nuestra fama
- El loma saltado devorara al mundo
- El tacutacu conquistara al mundo
- Los platos que te dan poder
- ¿Comer ... para descansar?

## Weblinks

- A tu manera
- El ceviche del rey
- La Doceava
- La Mesa de la Herradura

24. El blockquote ó bloque de citas es algo que ya vemos mucho, así es que para darle un pequeño formato definimos como aparecerá cada que pongamos este tag.



```
blockquote {
  border-bottom: #dce9f6 1px solid;
  border-left: #dce9f6 1px solid;
  padding-bottom: 10px;
  background-color: #f6fafd;
  margin: 0px;
  padding-left: 10px;
  padding-right: 10px;
  color: #59819f;
  border-top: #dce9f6 1px solid;
  border-right: #dce9f6 1px solid;
  padding-top: 10px;
}
```

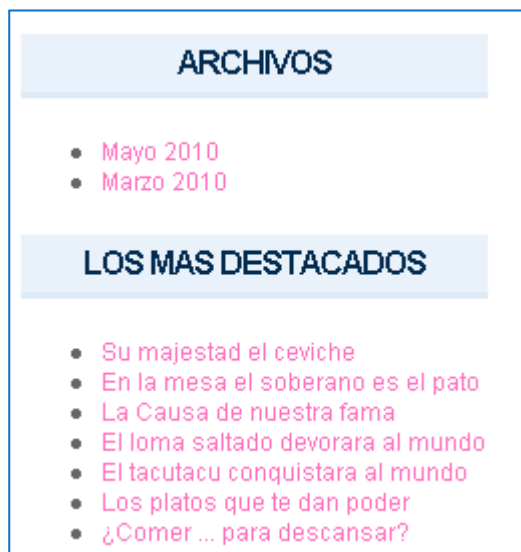
25. Vamos con nuestra barra lateral:

```
aside {
  padding-bottom: 0px;
  padding-left: 0px;
  width: 31%;
  padding-right: 0px;
  float: left;
  margin-left: 5px;
  margin-right: 5px;
  padding-top: 20px;
}
```

26. De la misma forma le definimos una anchura relativa, la flotamos a la izquierda y le damos un pequeño margen para que no quede pegado todo a la derecha, el padding solo lo manejamos en la parte de arriba para que tampoco quede pegado a nuestro header.
27. No es recomendable que los headers en nuestra sidebar queden de la misma forma que los de nuestros post, así que vamos a cambiarles un poco la apariencia.

```
aside H2 {
  border-bottom: #dce9f6 3px solid;
  text-align: center;
  padding-bottom: 5px;
  text-transform: uppercase;
  background-color: #e9f2fa;
  padding-left: 5px;
  padding-right: 5px;
  color: #032b50;
  font-size: 16px;
  font-weight: bold; padding-top: 5px;
}
```

28. Con estas líneas cambiamos totalmente la apariencia de los **h2** en nuestra **lateral**, ya que les cambiamos el tamaño y color de texto, así como ahora estarán todos en mayúsculas, esto se debe al **uppercase** le damos un padding de 5px cuando se lo dejamos con un solo valor este los aplica a los 4 puntos, top, right, bottom y left.



29. Las listas de nuestra ladolateral se ven muy comunes así. Vamos a darles un formato distinto.

```

aside UL {
  padding-bottom: 0px;
  list-style-type: none;
  margin: 0px;
  padding-left: 0px;
  padding-right: 0px;
  padding-top: 0px;
}
aside UL LI {
  border-bottom: #eee 1px solid;
  LINE-height: 24px;
}
aside UL LI a {
  padding-bottom: 0px;
  padding-left: 15px;
  WIDTH: 90%;
  padding-right: 0px;
  display: block;
  FONT-WEIGHT: normal;
  padding-top: 0px;
}
aside UL LI a:link {
  background-color: #fff;
  color: #032b50;
}
aside UL LI a:visited {
  background-color: #fff;
  color: #032b50;
}
aside UL LI a:hover {
  background-color: #f6fafd;
  color: #0099cc;
}

```



30. Ahora es el turno del footer ó pie de nuestro sitio, para este paso creo que ya sabemos más o menos como se manejan las listas, el padding, márgenes y bordes.

```

footer {
  padding-bottom: 10px;
  background-color: #114264;
  margin: auto; padding-left: 10px;
  padding-right: 10px;
  color: #fff;
  border-top: #dce9f6 4px solid;
  padding-top: 10px }

footer UL {
  padding-left: 0px;
  white-space: nowrap;
  margin-left: 0px }

footer LI {
  list-style-type: none;
  display: inline }

footer a {
  padding-bottom: 3px;
  padding-left: 10px;
  padding-right: 10px;
  padding-top: 3px }

footer a:link {
  background-color: #036;
  color: #fff;
  text-decoration: none }

footer a:visited {
  background-color: #036;
  color: #fff;
  text-decoration: none }

footer a:hover {
  background-color: #369;
  color: #ff6ebf;
  text-decoration: none }

```

31. Para terminar vamos a diseñar, el formulario de búsqueda:

```

#searchForm {
  width: 250px;
  float: right }

#searchForm FIELDSET {
  border-bottom: medium none;
  border-left: medium none;
  border-top: medium none;
  border-right: medium none }

#searchForm FORM {
  margin: 0px }

#searchForm INPUT {
  border-bottom: #003366 1px solid;
  border-left: #003366 1px solid;
  padding-bottom: 3px;
  background-color: #fff;
  padding-left: 3px;
  padding-right: 3px;
  color: #666;
  border-top: #003366 1px solid;
  border-right: #003366 1px solid;
  padding-top: 3px }

```

32. El formulario de búsqueda tiene dentro un fieldset, un form, el campo de búsqueda y el botón, lo que hacemos es flotarlo a la derecha y darle un ancho fijo. Al **fieldset** solamente le quitamos el borde y al **formulario** le quitamos el margen ya que trae un margen por default, ahora los valores del campo de texto y del botón son **inputs** a este solo le damos un pequeño formato, como color de fondo, borde y un padding.

33. Al ver la vista preliminar nos damos cuenta que la pagina no se ve bien y nos preguntamos porque sucede esto, no se preocupen, está bien por lo mismo de que ambos el contenido y el ladolateral están flotando, el footer asume que su lugar le corresponde abajo del header, cosa que no es cierto para eso, es muy sencillo, terminando el ladolateral encontrarán una división con la clase **clear** en nuestra hoja de estilos vamos a poner lo siguiente, esto sería el siguiente y último paso

```
.clear {
    clear: both
}
```

34. Con esto hemos corregido el error y ya tenemos listo nuestro sitio, lo que hace es limpiar la parte de abajo tomando en cuenta la altura de nuestro ladolateral y por lo tanto crea ese espacio que nos hacía falta.
35. Con estos pasos hemos finalizado nuestro laboratorio.

## El Blog del Ceviche

- Home
- Foros
- Archivos
- Contacto
- Login

### Su majestad "El Ceviche"

El boom de la **gastronomía** peruana jamás habría estallado sin un buen plato de ceviche. Su sabor exquisito lo han convertido en el buque insignia y el soberano de nuestra cocina. ¿Qué clase de magia sabrosa tiene el **cebiche** para convertirnos en sus fieles devotos?



No podemos negarlo: el cebiche ha dejado de ser un sencillo plato de comida para convertirse en un sentimiento, en una manera de vivir, en una forma de entender la vida. Con el cebiche lloramos nuestras penas, pagamos nuestras apuestas, celebramos nuestros triunfos, nos reencontramos con amigos y regresamos del extranjero para sentirnos en casa otra vez. El cebiche es el **Perú** convertido en pequeños trozos de pescado con sal, limón, cebolla y ají. Cinco ingredientes que juntos han construido nuestra identidad nacional y el símbolo de lo que es **Lima**: la Capital Gastronómica de América.

### Tips para preparar un buen ceviche

- \* El pescado, en cualquiera de sus especies, debe estar fresco, muy fresco.
- \* Es bueno echar cubitos de hielo y revolver con los ingredientes antes de servir. Esto ayuda a mantener frío al pescado y a disminuirle la acidez.
- \* El limón debe exprimirse sólo hasta la mitad para evitar el sabor amargo y arruinar el plato.

### Preparación:

Cortar el filete de mero en cubos. Luego colocar los cubos de mero en un bol frío y sazonar con sal. Añadir el ají limo, mezclar bien e incorporar el jugo de limón. Dejar reposar durante 30 segundos. Verter el caldo de pescado y agregar la cebolla. Revolver. Servir el ceviche y acompañarlo con el choclo, el carnote y las rodajas de ají limo.

#### ARCHIVOS

- Mayo 2010
- Marzo 2010

#### LOS MAS DESTACADOS

- Su majestad el ceviche
- En la mesa el soberano es el pato
- La Causa de nuestra fama
- El loma saltado devorara al mundo
- El tacutacu conquistara al mundo
- Los platos que te dan poder
- ¿Comer ... para descansar?

#### WEBLINKS

- A tu manera
- El ceviche del rey
- La Doceava
- La Mesa de la Herradura

#### SPONSORS



#### EXTRA

- Validar XHTML
- Validar CSS

- CC
- Copy
- Home
- Contacto
- About
- Validar XHTML
- Validar CSS

## ENUNCIADO 2 : Ejercicio propuesto

Diseñar la página web de Marca País haciendo uso de etiquetas y reglas estudiadas en clase.

<http://www.peru.info/#what>

