



**Nombre del módulo**

Lenguajes y estándares en la web

**Diplomado**

Arquitectura de Aplicaciones Web

**Nombre del alumno**

Serralde Bárcenas Nancy

**Matrícula**

020085815

**Nombre de la Tarea**

Ejercicio Practico

**Unidad**

Tema 1 - Hyper Text Markup Language (HTML)

**Nombre del Tutor**

Eduardo Hernández González

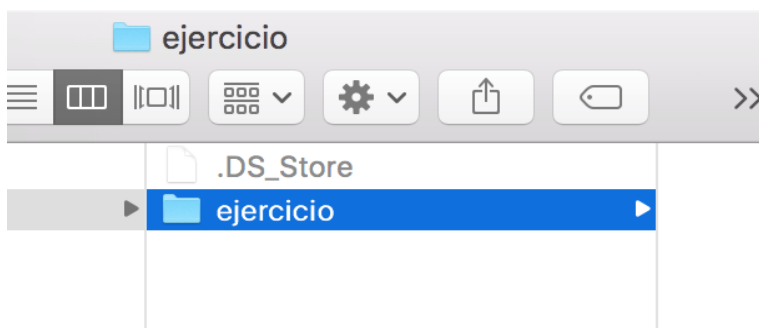
**Fecha**

13 - Mayo – 2018

## Ejercicio Práctico

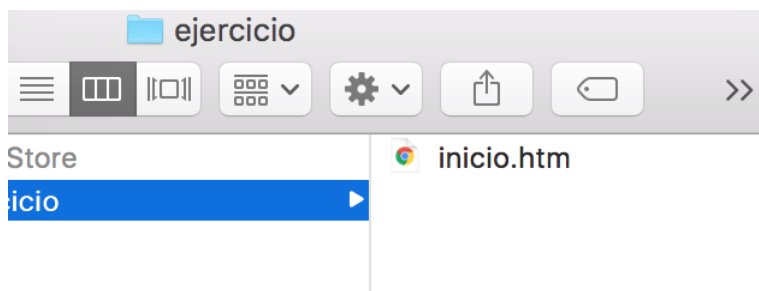
### Paso 1 Creación de carpeta principal

Creación de carpeta: documentos/diplomado/modulo1/ejercicio



### Paso 2 Creación de archivo inicio.htm

Creación de archivo inicio.htm



```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <title>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</title>
5      <meta charset="UTF-8">
6  </head>
7  <body>
8  <header>
9      <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
10 </header>
11
12
13 <footer>
14     <h4>Avisos legales</h4>
15 </footer>
16 </body>
17 </html>

```

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <title>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</title>
5      <meta charset="UTF-8">
6  </head>
7  <body>
8  <header>
9  <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
10 </header>
11
12
13
14
15 

```

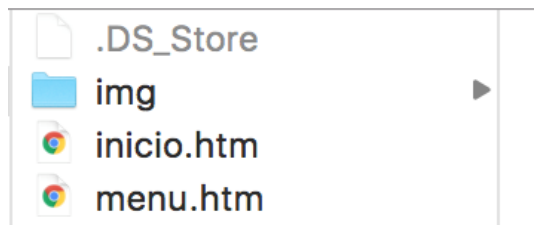
```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <title>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</title>
5      <meta charset="UTF-8">
6  </head>
7  <body>
8  <header>
9  <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
10 </header>
11
12
13
14
15 
16
17
18
19
20 <nav><a href="menu.htm">Menu</a></nav>

```

### Paso 3 Creación de archivo menu.htm

Creación de archivo menu.htm



```

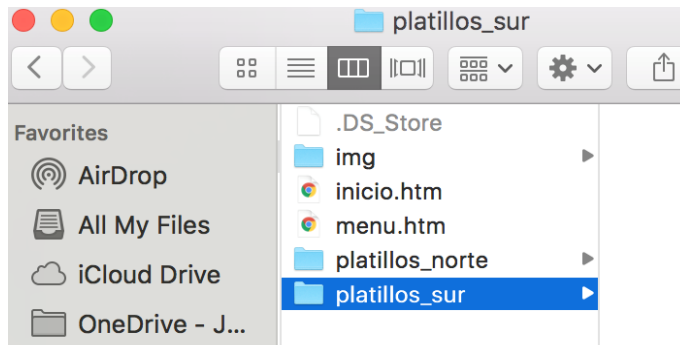
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4   <title>Menu Rincón de los Sabores</title>
5   <meta charset="UTF-8">
6 </head>
7 <body>
8 <header>
9 <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
10 </header>
11 <h2>Restaurant de norte a sur</h2>
12
13 <footer>
14   <h4>Avisos legales</h4>
15 </footer>
16 </body>
17 </html>
  
```

```

1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4   <title>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</title>
5 </head>
6 <body>
7 <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
8 <h2>Restaurant de norte a sur</h2>
9
10
11
12 <a href="platillos_norte/menu_norte.html">Platillos del Norte</a>
13 <a href="platillos_sur/menu_sur.html">Platillos del Sur</a>
14
15 </body>
16 </html>
  
```

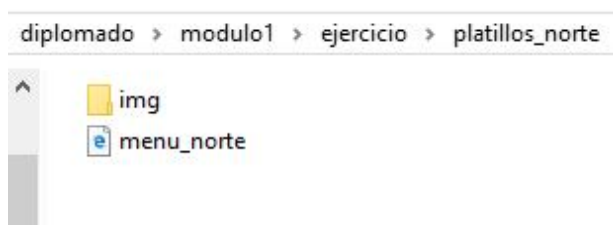
## Paso 4 Creación de sub carpetas

.Creación de sub carpetas platillos\_norte y platillos\_sur



## Paso 5 Creación de subsecciones norte

a) Creación de archivo menu\_norte.html



b) Creación de platillos

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <title>Bienvenidos al Rincón de los Sabores
5      </title>
6      <meta charset="UTF-8">
7  </head>
8  <body>
9  <header>
10     <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
11     <h2>Restaurant de norte a sur</h2>
12

```

```
menu_norte.html
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4     <title>Bienvenidos al Rincón de los Sabores
5     </title>
6     <meta charset="UTF-8">
7 </head>
8 <body>
9 <header>
10 <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores</h1>
11 </header>
12 <h2>Restaurant de norte a sur</h2>
13
14
15
16 <nav>
17     <a href="#receta1">Migas Norteñas</a>
18     <a href="#receta2">Pechugas nortenas</a>
19     <a href="#receta3">Caldillo Norteño</a>
20     <a href="#receta4">Cortadillo norteño</a>
21     <a href="#receta5">Discada nortena</a>
22     <a href="#receta6">Estofado norteño</a>
23     <a href="../menu.htm">Regresar</a>
24 </nav>
25
26
27 <footer>
28     <h4>Avisos legales</h4>
29 </footer>
30 </body>
31 </html>
```



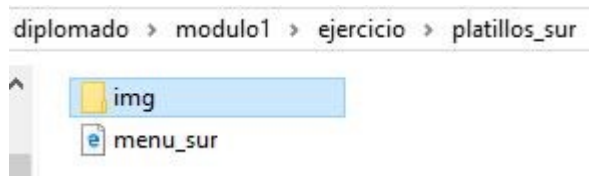
```

16 <nav>
17   <a href="#receta1">Migas Norteñas</a>
18   <a href="#receta2">Cabrito a la nortea</a>
19   <a href="#receta3">Caldillo Norteño</a>
20   <a href="#receta4">Cortadillo nortea</a>
21   <a href="#receta5">Discada nortea</a>
22   <a href="#receta6">Estofado nortea</a>
23   <a href="../menu.htm">Regresar</a>
24 </nav>
25
26
27
28 <article>
29   <section id="receta1">
30     <h3>Migas Norteñas</h3>
31     <p>Platillo típico del norte del país irresistible y nutritivo. Prueba nuestra
deliciosa receta a base de tortillas y huevo o alguna de sus variantes con frijoles y
carne seca, acompañada con aguacate y la salsa de tu preferencia. Ten una comida
completa acompañándolo con fruta o jugo natural.
32   </p>
33 </section>
34   <section id="receta2">
35     <h3>Cabrito a la nortea</h3>
36     <p>Con todo el sabor del cabrito, disfruta del ya clásico cabrito al pastor, asado
lentamente con brasas de leña de mezquite, sazonado con sal y especias ligeras,
acompañado con frijoles, tortillas de maíz o de harina y salsa picante.
37   </p>
38 </section>
39   <section id="receta3">
40     <h3>Caldillo Norteño</h3>
41     <p>Irresistible después de una noche de fiesta....para recuperar el espíritu! Caldo a
base de pulpa magra de Res, con cebolla, tomates, ajo, chile chilaca o california
tostado y sin piel, sazonado con pimienta y sal.
42   </p>

```

## Paso 6 Creación de subsecciones sur

a) Creación de archivo menu\_sur.html



b) Creación de platillos

```
menu_sur.html
1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <title>Bienvenidos al Rincón de los
        Sabores</title>
5      <meta charset="UTF-8">
6  </head>
7  <body>
8  <header>
9  <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores
    </h1>
10 </header>
11 <h2>Restaurant de norte a sur</h2>
12 |
13 <footer>
14     <h4>Avisos legales</h4>
15 </footer>
16 </body>
17 </html>
```



```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4   <title>Bienvenidos al Rincón de los
    Sabores</title>
5   <meta charset="UTF-8">
6 </head>
7 <body>
8 <header>
9 <h1>Bienvenidos al Rincón de los Sabores
  </h1>
10 </header>
11 <h2>Restaurant de norte a sur</h2>
12
13
14
15
16 <nav>
17   <a href="">Huevos motuleños</a>
18   <a href="">Carnitas estilo Sureste</a>
19   <a href="">Cochinita pibil</a>
20   <a href="">Panuchos</a>
21   <a href="">Salbutes</a>
22   <a href="">Papadzules</a>
23   <a href="../menu.htm">Regresar</a>
24 </nav>
25
26 <footer>
27   <h4>Avisos legales</h4>
28 </footer>
29 </body>
30 </html>
```

Line 25, Column 1

```

16 <nav>
17   <a href="#receta1">Huevos motuleños</a>
18   <a href="#receta2">Carnitas estilo Sureste</a>
19   <a href="#receta3">Cochinita pibil</a>
20   <a href="#receta4">Panuchos</a>
21   <a href="#receta5">Salbutes</a>
22   <a href="#receta6">Papadzules</a>
23   <a href="../menu.htm">Regresar</a>
24 </nav>
25
26
27
28 <article>
29   <section id="receta1">
30     <h3>Huevos motuleños</h3>
31     <p>Un desayuno típico de la ciudad de Motul en Yucatán con una preparación
32       sencillísima pero con una combinación muy particular de ingredientes y sabores:
33       huevos, tortilla frita tipo tostada, frijoles negros, una salsa preparada con
34       tomates, jamón y chícharos y dos participantes invitados de honor, el plátano macho y
35       el queso blanco.</p>
36   </section>
37   <section id="receta2">
38     <h3>Carnitas estilo Sureste</h3>
39     <p>Delicioso platillo tradicional a base de carne de cerdo con los clásicos sabores
40       del sureste mexicano. Obtiene un magnifico y caracteristico sabor al dejar marinar la
       carne un día entero. Servidas en tacos y acompañadas con cilantro picado, cebolla
       picada, guacamole y jugo de limón.
       </p>
       </section>
       <section id="receta3">
         <h3>Cochinita pibil</h3>
         <p>Un plato típico de la región de Yucatán basado en carne de cerdo adobada en
           achiote, envuelta en hoja de plátano y tipicamente cocinada en un horno subterráneo,
           acompañada de cebolla morada encurtida con chile habanero y tortilla de maíz azul.</p>

```