

Tarea L - Bootstrap

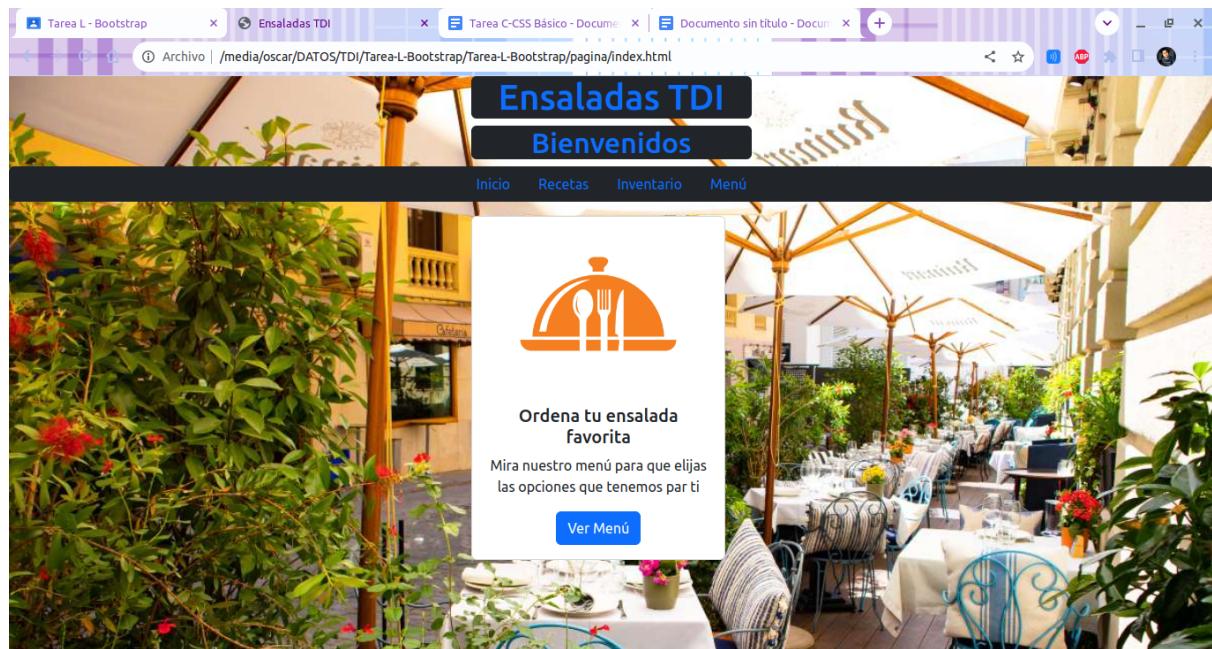
Tecnologías para desarrollo de Internet

Profesor: Oscar Hernández Constantino

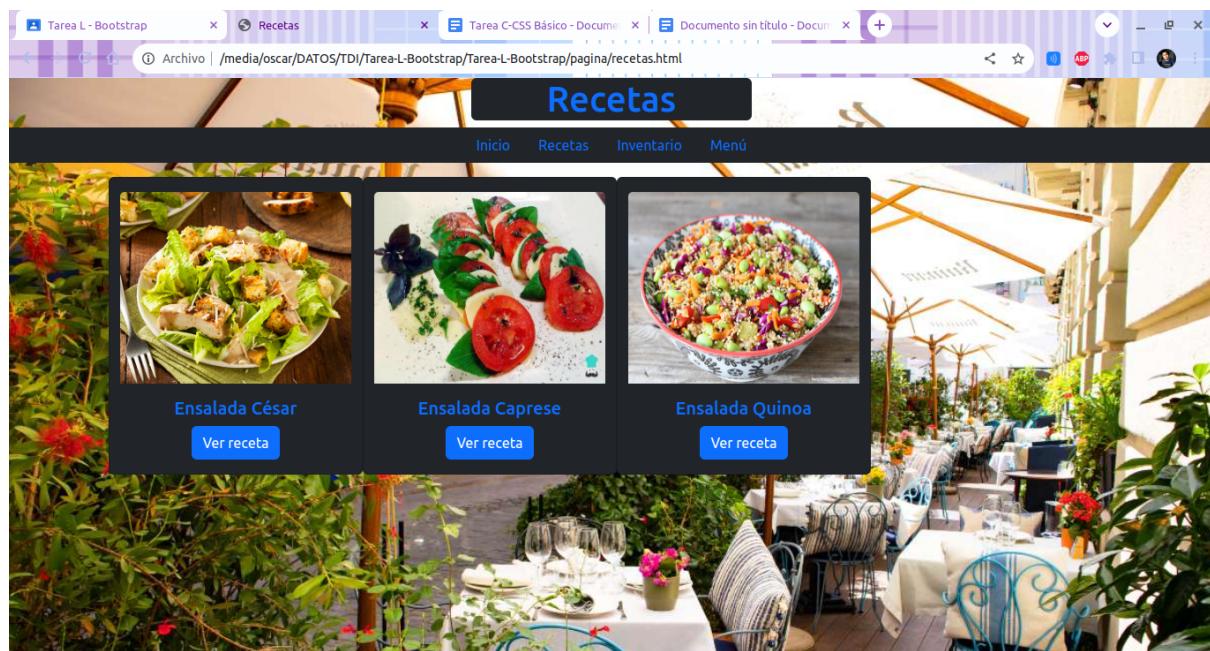
Alumno: Oscar José Hernández Sánchez.

El sitio que diseñé se encuentra en el repositorio de Github: [Tarea-L-Bootstrap](#)

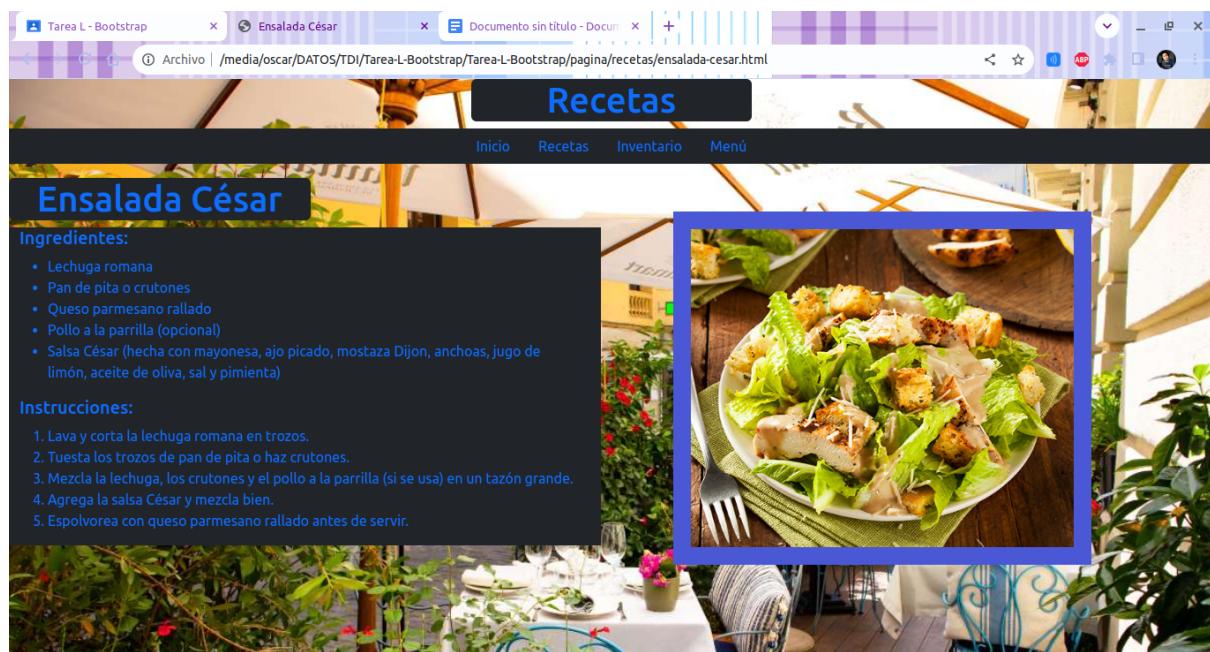
Breve descripción del sitio: El sitio que realicé para esta tarea contiene un *index.html* el cual contiene la página de inicio de un Restaurante de Ensaladas y una barra de navegación por la que podemos navegar en nuestro sitio por las diferentes secciones de la página como Recetas, Inventario, Menú y otras. El sitio cuenta con un diseño similar en cada una de las secciones, diseño, que fue estilizado con Bootstrap y un poco de CSS. A continuación mostraré algunas capturas de pantalla del sitio terminado.



Página del inicio del sitio.



Página Recetas



Página para ver la Receta 1.

Tarea L - Bootstrap Ensalada Caprese Documento sin título - Docum

Archivo | /media/oscar/DATOS/TDI/Tarea-L-Bootstrap/Tarea-L-Bootstrap/pagina/recetas/ensalada-caprese.html

Recetas

Inicio Recetas Inventario Menú

Ensalada Caprese

Ingredientes:

- Tomates maduros
- Mozzarella fresca
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva extra virgen
- Vinagre balsámico
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Corta los tomates y la mozzarella en rodajas gruesas.
2. Alterna las rodajas de tomate, mozzarella y hojas de albahaca en un plato.
3. Riega con aceite de oliva y vinagre balsámico.
4. Espolvorea con sal y pimienta al gusto antes de servir.



Página para ver la Receta 2

Tarea L - Bootstrap Ensalada Quinoa Documento sin título - Docum

Archivo | /media/oscar/DATOS/TDI/Tarea-L-Bootstrap/Tarea-L-Bootstrap/pagina/recetas/ensalada-quinoa.html

Recetas

Inicio Recetas Inventario Menú

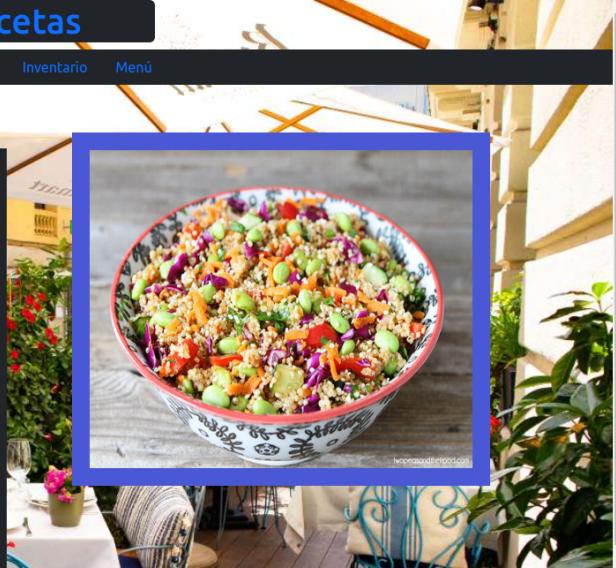
Ensalada Quinoa

Ingredientes:

- Quinoa cocida
- Tomates cherry, cortados por la mitad
- Pepino, cortado en cubos
- Pimientos (rojo, amarillo o verde), cortados en tiras
- Aceitunas negras, cortadas por la mitad
- Perejil fresco, picado
- Zumo de limón
- Zumo de limón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Cocina la quinoa según las instrucciones del paquete y deja enfriar.
2. En un tazón grande, mezcla la quinoa, los tomates cherry, el pepino, los pimientos, las aceitunas y el perejil.
3. Riega con zumo de limón y aceite de oliva.
4. Sazona con sal y pimienta al gusto y mezcla bien.
5. Deja reposar durante al menos 30 minutos antes de servir para que los sabores se mezclen.



Página para ver la Receta 3

Inventario

Inicio Recetas Inventario Menú

Inventario de Ingredientes

Ingrediente	Cantidad (unidad)	Costo (por unidad)	Fecha de Adquisición
Lechuga	100	\$1.50	01/10/2023
Tomate	150	\$0.80	02/10/2023
Queso	15	\$32.00	01/08/2023

[Editar inventario](#)

The page shows a table of ingredients with columns for name, quantity, cost per unit, and purchase date. A blue button at the bottom allows editing the inventory.

Página de inventario

Menú

Inicio Recetas Inventario Menú

Ensalada César

Clásica con lechuga, croutones, queso parmesano y aderezo César.
Costo: \$50.00

Ensalada Quinoa

Quinoa, espinacas, tomate, pepino y aderezo de limón.
Costo: \$57.00

The menu page displays two salad options: Caesar Salad and Quinoa Salad, each with a photo, description, and price.

Página del Menú

Editar Formulario

Inicio Recetas Inventario Menú

Formulario de Inventario

Nombre del Ingrediente
Ejemplo: Lechuga

Cantidad en Existencia
Ejemplo: 100

Precio por unidad
Ejemplo: 49.90

Fecha de compra
dd/mm/aaaa

Agregar al inventario

Página para editar inventario