

UD2– Práctica CSS, lenguajes de marca para entornos web

Enunciado

CSS (Cascading Style Sheets) es un lenguaje que nos permite controlar el aspecto de las páginas web escritas en HTML o en cualquier lenguaje de marcado basado en XML.

El objetivo de esta práctica es demostrar los conocimientos necesarios para poder crear una hoja de estilo y aplicarla correctamente a un lenguaje de entorno web como es HTML5, tomando como referencia unos diseños o prototipos dados y el código HTML5.

Requisitos

1. Todos los estilos deben estar en **un único archivo llamado estilos.css que estará en la carpeta CSS**, preferiblemente con comentarios separando cada sección, página, tipo de contenidos o como se desee organizar.
2. El objetivo es que el **producto final sea un diseño responsivo**, es decir, adaptado a móviles o a los cambios de tamaño de pantalla de dispositivo, para ello nuestra hoja de estilo debe contemplar al menos un punto de ruptura (**media queries**) a **partir de 468px** para **cambiar la disposición del menú de horizontal a vertical**, así como adaptar el resto de los elementos.
3. Nuestra hoja de estilo **incorporará 4 fuentes de Google fonts** a gusto del usuario, aplicando dichas fuentes de la siguiente manera:
 - a. Una fuente para los encabezados
 - b. Una fuente para el menú
 - c. Una fuente para el cuerpo y resto de elementos
 - d. Un estilo para el mensaje de la captura de elaboracion.html (Anexo I).
4. La galería del apartado local debe ser flexible o responsiva también recolocando las imágenes si cambia el tamaño de la pantalla y **aplicar algún efecto (ejemplo zoom o rotación) al pasar sobre las imágenes de la misma**.
5. El formulario debe parecerse lo más posible a la propuesta de diseño, **incorporando algún cambio de estilo cuando un campo de este tenga el foco ayudando así al usuario**.
6. **Los botones de la carta** también deben cambiar de aspecto al pasar por encima el ratón.

Entrega

Todo el sitio web con las imágenes debe empaquetarse en un archivo ZIP para su entrega.

Derechos de Autor y Propiedad intelectual

Aunque estamos en un ámbito educativo y parece que buscar en Google todo vale, es importante respetar las leyes de propiedad intelectual, y emplear contenidos de terceros que sean de libre uso o respetar el derecho de uso de estos (atribución, variación...). Dónde más debemos tener en cuenta estas cuestiones es en las imágenes.

Anexo I

Captura – index.html



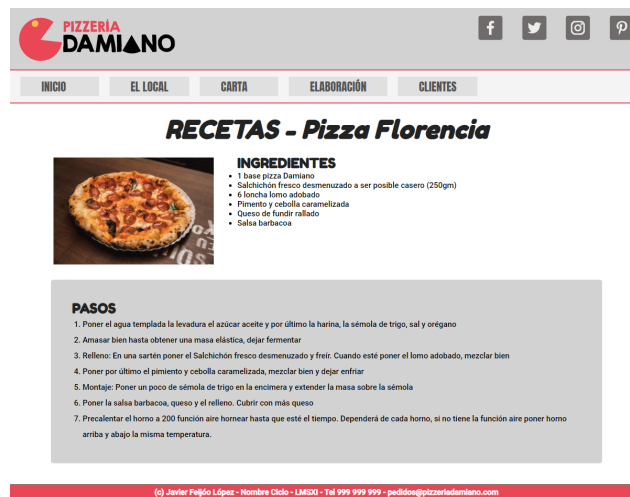
Captura – local.html



Captura – carta.html y versión responsive



Captura – receta.html



PIZZERIA DAMIANO

INICIO EL LOCAL CARTA ELABORACIÓN CLIENTES

RECETAS - Pizza Florencia

INGREDIENTES

- 1 base pizza Damiano
- Salchichón fresco desmenuzado a ser posible casero (250gm)
- 6 loncha lomo adobado
- Pimiento y cebolla caramelizada
- Queso de fundir rallado
- Salsa barbacoa

PASOS

1. Poner el agua templada la levadura el azúcar aceite y por último la harina, la sémola de trigo, sal y orégano
2. Amasar bien hasta obtener una masa elástica, dejar fermentar
3. Relleno: En una sartén poner el Salchichón fresco desmenuzado y freír. Cuando esté poner el lomo adobado, mezclar bien
4. Poner por último el pimiento y cebolla caramelizada, mezclar bien y dejar enfriar
5. Montaje: Poner un poco de sémola de trigo en la encimera y extender la masa sobre la sémola
6. Poner la salsa barbacoa, queso y el relleno. Cubrir con más queso
7. Precalentar el horno a 200 función aire hornear hasta que esté el tiempo. Dependerá de cada horno, si no tiene la función aire poner horno arriba y abajo la misma temperatura.

(c) Javier Feijó López - Nombre Cíelo - LMSXI - Tel 999 999 999 - pedidos@pizzeriadamiano.com

Captura – elaboracion.html



PIZZERIA DAMIANO

INICIO EL LOCAL CARTA ELABORACIÓN CLIENTES

Así hacemos nuestras pizzas

Decían algunos que el secreto está en la masa. Y tenían razón. La materia prima de una rica pizza es siempre la masa. Cocinar una masa fina, crujiente y artesanal no es tarea fácil. *Pero lo cierto es que, en Damiano no tenemos ningún secreto.*

(c) Javier Feijó López - Nombre Cíelo - LMSXI - Tel 999 999 999 - pedidos@pizzeriadamiano.com

Captura – clientes.html



PIZZERIA DAMIANO

INICIO EL LOCAL CARTA ELABORACIÓN CLIENTES

Área de Clientes

IDENTIFICARSE

Correo electrónico

Password

ENTRAR

REGISTRARSE COMO NUEVO CLIENTE
Completa y envía el siguiente formulario para registrarte en nuestra web

Nombre

Apellidos

Correo electrónico

Teléfono

Dirección Completa

Código Postal

Provincia

A Coruña

Cómo nos has conocido

☐ por recomendación amistad

☐ redes sociales

☐ prensa

☐ Acepto y conozco las condiciones de privacidad para registrarme en esta web

ENVIAR

El campo debe cambiar aspecto al tener el foco.

(c) Javier Feijó López - Nombre Cíelo - LMSXI - Tel 999 999 999 - pedidos@pizzeriadamiano.com