



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Este documento está protegido por la Ley de Propiedad Intelectual ([Real Decreto Ley 1/1996 de 12 de abril](#)).
Queda expresamente prohibido su uso o distribución sin autorización del autor.

Tecnologías Web

3º Grado en Ingeniería Informática

Guión de prácticas

Lenguaje HTML

Creación de páginas web

1. Objetivo.....	2
2. Aula de prácticas.....	2
3. Receta de cocina.....	2
4. Web musical.....	5
5. Entrega de la práctica.....	9

© Prof. Javier Martínez Baena
Dpto. Ciencias de la Computación e I. A.
Universidad de Granada



Departamento de
Ciencias de la Computación
e Inteligencia Artificial

1. Objetivo

El objetivo de la práctica es desarrollar algunas páginas web sencillas con HTML. Se hará hincapié en el uso correcto de las etiquetas estructurales del lenguaje. Tenga en cuenta que en esta práctica no debe preocuparse demasiado del aspecto de la página, es decir, no debe ocuparse del código CSS: únicamente debe construir la web con HTML.

2. Aula de prácticas

Para el desarrollo de la práctica necesitará:

- Herramientas de desarrollo (editor, etc). Puede usar su ordenador personal o ejecutar una imagen virtual en un PC del aula de prácticas que está preparada para la asignatura.
- Servidor web. El servidor web de la asignatura (void.ugr.es) debería estar operativo 24/7 mientras dure el curso académico y puede alojar en él todas sus prácticas manteniendo, en cualquier caso, copias de seguridad en sus dispositivos personales por si este fallase. Puede usar este servidor, su propio ordenador personal si lo tiene preparado o bien el PC del aula de prácticas (la imagen virtual ya incluye un servidor web Apache+MySQL).

Use la configuración que use, debe tener en cuenta que la corrección de todas las prácticas de la asignatura se realizará sobre el servidor web de la asignatura (void.ugr.es) por lo que se recomienda que se familiarice con él.

En caso de usar un PC de la ETSIIT debe usar el siguiente código de arranque:

tweb

El usuario y clave para todos los servicios y aplicaciones son:

Usuario: tweb
Clave: tweb

En la imagen cargada dispone de las siguientes herramientas de desarrollo web:

- Servidor Apache+PHP+MySQL operativo
- Editores de texto (sublime, atom, geany)
- Navegadores (Firefox, Chrome, Opera)
- Administración MySQL (phpMyAdmin, MySQL Workbench)
- Cliente SFTP (Filezilla) para subir ficheros a void.ugr.es (u otro servidor)
- Prototipado (Pencil)

El servidor Apache está configurado para acceder a su directorio public_html por lo que su código será accesible en la URL <http://localhost/~tweb>

3. Receta de cocina

Construya una página web que muestre información de una receta de cocina usando HTML. Debe incluir, al menos, los siguientes elementos:

- Título
- Índice o menú para saltar a cada una de las secciones que se indican a continuación
- Información práctica (comensales, tiempo de preparación, precio, calorías, dificultad, etc)
- Ingredientes
- Fotografía
- Descripción
- Pasos para la preparación. Este bloque puede repetirse si hay varios procesos que hacer. El bloque incluirá un título, una lista de pasos y alguna foto o video.
- Lista de consejos

A modo de ejemplo, considere la receta de la URL <http://www.recetasderechupete.com/croquetas-caseras-de-jamon/>. A continuación tiene capturas de pantalla e información textual para que pueda copiarla en su documento. Recuerde que no debe preocuparse el aspecto definitivo sino, únicamente, de la estructura del documento HTML.

Croquetas caseras de jamón

4.6/5 23 votos

Media
60 minutos
Para 10 personas
0.5 €/persona
261kcal por 100g.
Recetas de pan, masas y rebozados
Recetas de tapas y aperitivos



Ingredientes para Croquetas caseras de jamón

½ l. de leche entera	5 cucharadas de harina
200 ml de caldo de cocido o carne	1 cuchara de almidón de maíz
1 cebolla mediana	Sal y nuez moscada (al gusto)
250 gr de jamón serrano picado finamente	Pan rallado y 2 huevos para rebozar las croquetas
1 cucharada de mantequilla	Aceite de oliva virgen extra (fritura)
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra	

Cómo preparar unas croquetas de jamón. El mejor consejo para hacer unas croquetas de campeonato es "tener paciencia y una muñeca potente para remover".

Esta receta de aperitivo que os propongo es la que hemos comido en casa siempre. Mi abuela, una de las mejores cocineras que haya conocido, tenía varias especialidades, entre las que destacaban las croquetas y la leche frita. Hoy cocinamos "croquetas de jamón", receta de mi abuela.

Aunque se trata de un plato de aprovechamiento, es decir, para dar uso a las sobras, su origen es mucho más exquisito. De hecho, en la actualidad los grandes cocineros lo utilizan para dar forma a muchas de sus genialidades culinarias. Allá por el año 1690, en tierras francesas, el cocinero de Luis XIV dejó constancia de esta receta, que combinaba trufa, mollejas y crema de queso, "la croquette".

Quizás hablar de las mejores croquetas es como hacerlo de la mejor tortilla de patata. No voy a presentaros una receta de la mejor croqueta de jamón que hayais probado nunca. Una única y universal, está claro que esta es mi receta, la de casa que me enseñó mi madre. Yo sólo aporto una más y espero que os gusten.

Esta es después de varios años una croqueta equilibrada, una bechamel suave para una masa suave y sabrosa y terminar con un rebozo crujiente. Si queréis aportar vuestro punto de vista, no dejéis de enviarme un mail, iremos mejorando la receta entre todos, **unas croquetas de rechupete**.

Preparación de la base de las croquetas de jamón

01. Picamos el jamón o si lo preferís podéis comprar jamón serrano en virutas. Reservamos.
02. En una sartén grande, ponemos una cuchara colmada de mantequilla y dos cucharadas colmadas de aceite de oliva virgen extra. Añadimos la cebolla y la ponemos a pochar a fuego muy bajo.
03. A continuación añadimos el jamón picado y rehogamos 1 minuto o dos, hasta que se integren bien los ingredientes.
04. Continuamos con el fuego bajo (3 o 4 de mi inducción) y añadimos la harina para tostarla, removiendo sin parar para que no se quemé.
05. Inmediatamente después vertemos poco a poco, la leche sin dejar de remover. Disolvemos la Maizena con el caldo y lo agregamos a la bechamel. Si no queréis añadir caldo de cocido, incrementad la cantidad de leche en la misma proporción.
06. Seguimos removiendo y añadimos una pizca de nuez moscada. Yo le añado pizca y media, porque me gusta mucho esta especia y un poco de sal al gusto (cuidado que el jamón ya es muy salado).
07. Cuando la masa se despegue de los laterales de la sartén, la pasamos a una fuente grande y dejamos que se enfríe.
08. Para que la masa quede bien, hay que tener paciencia y remover mucho tiempo. Hasta que se despegue de los bordes al pasar el cuchillo.

Como verás una croqueta de jamón




09. Una vez fría tapamos la fuente con film y la dejamos en la nevera hasta el día siguiente (24 horas aproximadamente). Es importante que no pongáis el film inmediatamente. Para evitar que salgan gotas por el calor y el vapor.

10. Pasadas las 24 horas, comenzamos a dar forma a las croquetas, este es quizás mi secreto, el reposo, así la masa quedará más consistente al rebozar.

11. Si tenéis mucha prisa o son para el mismo día. Podéis emplear el congelador para que enfríe rápido y sean más sencillas a la hora de manipular.

12. Batimos dos huevos en un plato hondo y ponemos abundante pan rallado en un plato lliso. Preparamos en boles los ingredientes para el rebozado, los huevos batidos y el pan rallado.

13. Formamos la forma deseada para las croquetas, en casa nos ayudamos de una cuchara. Para bolear las croquetas con la mano, lo mejor es untarlas con un poquito de aceite para que no se nos pegue la masa.

14. Cogemos una porción de masa y le damos la forma deseada. Alargadas o en forma de bolitas y

Rebozado y fritura de las croquetas de jamón

01. Una vez fría tapamos la fuente con film y la dejamos en la nevera hasta el día siguiente (24 horas aproximadamente). Es importante que no pongáis el film inmediatamente. Para evitar que salgan gotas por el calor y el vapor.
02. Pasadas las 24 horas, comenzamos a dar forma a las croquetas, este es quizás mi secreto, el reposo, así la masa quedará más consistente al rebozar.
03. Si tenéis mucha prisa o son para el mismo día. Podéis emplear el congelador para que enfríe rápido y sean más sencillas a la hora de manipular.
04. Batimos dos huevos en un plato hondo y ponemos abundante pan rallado en un plato lliso. Preparamos en boles los ingredientes para el rebozado, los huevos batidos y el pan rallado.
05. Formamos la forma deseada para las croquetas, en casa nos ayudamos de una cuchara. Para bolear las croquetas con la mano, lo mejor es untarlas con un poquito de aceite para que no se nos pegue la masa.
06. Cogemos una porción de masa y le damos la forma deseada. Alargadas o en forma de bolitas y

Consejos y recomendaciones para unas croquetas de jamón perfectas

- 01. Con las cantidades que os he puesto al principio. Os saldrán unas 20 croquetas, en función del tamaño que les des. Si duplicáis la medida, podéis congelar unas cuantas (siempre sin freír) y así las tendrás disponibles para cualquier día.
- 02. Si no vais a hacer todas, preparad tupper y al congelador. Para congelar las croquetas, colócalas en una fuente (sin amontonar).
- 03. Metélas en el congelador y al cabo de 12 horas cuando estén como piedras, separálas y conserváelas en una bolsa de plástico limpia y cerrada.
- 04. Para freírlas no es necesario descongelarlas. Se frien en aceite muy caliente durante 2 minutos moviendo la sartén en vaivén para no tener que tocarlas.
- 05. Si no disponemos de freidora, lo mejor es hacerlas en tandas de cuatro o cinco cada vez. Si tenemos freidor las croquetas quedarán sumergidas en su totalidad dentro del aceite.
- 06. Estas croquetas de jamón son un bocadito de cielo, un auténtico capricho, ideales tanto para un entrante de fiesta, como para un picoteo informal en casa. Un bocado de rechupete.
- 07. Os animo a que visitéis más **recetas de tapas, aperitivos y pinchos** perfectos para una velada inolvidable con los vuestros.
- 08. Perfectas para una cena ligera, una fiesta o porque sí.

TITULO:

Croquetas caseras de jamón

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- * Media
- * 60 minutos
- * Para 10 personas
- * 0.5 €/persona
- * 261kcal por 100g.

[[FOTOGRAFÍA]]

INGREDIENTES

- * ½ l. de leche entera
- * 200 ml de caldo de cocido o carne
- * 1 cebolla mediana
- * 250 gr de jamón serrano picado finamente
- * 1 cucharada de mantequilla
- * 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- * 5 cucharadas de harina
- * 1 cucharada de almidón de maíz
- * Sal y nuez moscada (al gusto)
- * Pan rallado y 2 huevos para rebozar las croquetas
- * Aceite de oliva virgen extra (fritura)

DESCRIPCIÓN:

Cómo preparar unas croquetas de jamón. El mejor consejo para hacer unas croquetas de campeonato es "tener paciencia y una muñeca potente para remover".

Esta receta de aperitivo que os propongo es la que hemos comido en casa siempre. Mi abuela, una de las mejores cocineras que haya conocido, tenía varias especialidades, entre las que destacaban las croquetas y la leche frita. Hoy cocinamos "croquetas de jamón", receta de mi abuela.

© Javier Martínez Baena. Departamento de Ciencias de la Computación e I. A. (Universidad de Granada)

3/9

Aunque se trata de un plato de aprovechamiento, es decir, para dar uso a las sobras, su origen es mucho más exquisito. De hecho, en la actualidad los grandes cocineros lo utilizan para dar forma a muchas de sus genialidades culinarias. Allá por el año 1690, en tierras francesas, el cocinero de Luis XIV dejó constancia de esta receta, que combinaba trufa, mollejas y crema de queso, "la croquette".

Quizás hablar de las mejores croquetas es como hacerlo de la mejor tortilla de patata. No voy a presentaros una receta de la mejor croqueta de jamón que hayáis probado nunca. Una única y universal, está claro que esta es mi receta, la de casa que me enseñó mi madre. Yo sólo aporto una más y espero que os gusten.

Esta es después de varios años una croqueta equilibrada, una bechamel suave para una masa suave y sabrosa y terminar con un rebozado crujiente. Si queréis aportar vuestro punto de vista, no dejéis de enviarme un mail, iremos mejorando la receta entre todos, unas croquetas de rechupete.

[[FOTOGRAFÍA]]

PASOS PARA LA PREPARACIÓN [Parte 1]

Preparación de la base de las croquetas de jamón

1. Picamos la cebolla muy pequeña (o pasamos por la picadora). El objetivo es que casi no se note al morder, aunque si os gusta con tropezones de jamón, no piquéis el jamón, cortadlo a mano muy fino. Reservamos.
2. Picamos el jamón o si lo preferís podéis comprar jamón serrano en virutas. Reservamos.
3. En una sartén grande, ponemos una cucharada colmada de mantequilla y dos cucharadas colmadas de aceite de oliva virgen extra. Añadimos la cebolla y la ponemos a pochar a fuego muy bajo.
4. A continuación añadimos el jamón picado y rehogamos 1 minuto o dos, hasta que se integren bien los ingredientes.
5. Continuamos con el fuego bajo (3 o 4 de mi inducción) y añadimos la harina para tostarla, removiendo sin parar para que no se queme.
6. Inmediatamente después vertemos, poco a poco, la leche sin dejar de remover. Disolvemos la Maizena con el caldo y lo agregamos a la bechamel. Si no quieres añadir caldo de cocido, incrementad la cantidad de leche en la misma proporción.
7. Seguimos removiendo y añadimos una pizca de nuez moscada. Yo le añado pizca y media, porque me gusta mucho esta especia y un poco de sal al gusto (cuidado que el jamón ya es muy salado).
8. Cuando la masa se despegue de los laterales de la sartén, la pasamos a una fuente grande y dejamos que se enfrie.
9. Para que la masa quede bien, hay que tener paciencia y remover mucho tiempo. Hasta que se despegue de los bordes al pasar el cucharón.

[[VIDEO]]

PASOS PARA LA PREPARACIÓN [Parte 1]

Rebozado y fritura de las croquetas de jamón

1. Una vez fría tapamos la fuente con film y la dejamos en la nevera hasta el día siguiente (24 horas aproximadamente). Es importante que no pongáis el film inmediatamente. Para evitar que salgan gotas por el calor y el vapor.
2. Pasadas las 24 horas, comenzamos a dar forma a las croquetas, este es quizás mi secreto, el reposo, así la masa quedará más consistente al rebozar.
3. Si tenéis mucha prisa o son para el mismo día. Podéis emplear el congelador para que enfríen rápido y sean más sencillas a la hora de manipular.
4. Batimos dos huevos en un plato hondo y ponemos abundante pan rallado en un plato liso. Preparamos en boles los ingredientes para el rebozado, los huevos batidos y el pan rallado.
5. Formamos la forma deseada para las croquetas, en casa nos ayudamos de una cuchara. Para bolear las croquetas con la mano, lo mejor es untarlas con un poquito de aceite para que no se nos pegue la masa.
6. Cogemos una porción de masa y le damos la forma deseada. Alargadas o en forma de bolitas y las pasamos, inicialmente por pan rallado.
7. Sumergimos cada bolita de croqueta en el huevo batido y luego, bien escurridas. Las rebozamos con el pan rallado.
8. Para conseguir una corteza exterior bien crujiente o aconsejo que repitáis la operación bañando cada croqueta de nuevo en huevo y pasándola por segunda vez por el pan rallado.
9. Calentamos en una sartén honda una buena cantidad de aceite suave para freír y, una vez caliente vamosriendo las croquetas.
10. Tenemos que tener la precaución de ir bañando las croquetas con el aceite por su cara superior mientras se vanriendo. Así evitaremos que se nos abran y les salga el relleno.
11. Reservamos sobre un papel absorbente, y así quitaremos el sobrante de aceite.

Una manera deliciosa de compartir la comida con los amigos y la gente a la que queréis. Podéis ver todas las fotos del paso a paso en este álbum de receta de croqueta casera de jamón

[[VIDEO]]

CONSEJOS y RECOMENDACIONES

Consejos y recomendaciones para unas croquetas de jamón perfectas

- * Con las cantidades que os he puesto al principio. Os saldrán unas 20 croquetas, en función del tamaño que les deis. Si duplicáis la medida, podéis congelar unas cuantas (siempre sin freír) y así las tendréis disponibles para cualquier día.
- * Si no vais a hacer todas, preparad tupper y al congelador. Para congelar las croquetas, colócalas en una fuente (sin amontonar). Mételas en el congelador y al cabo de 12 horas cuando estén como piedras, sepáralas y consérvalas en una bolsa de plástico limpia y cerrada.
- * Para freírlas no es necesario descongelarlas. Se fríen en aceite muy caliente durante 2 minutos moviendo la sartén en vaivén para no tener que tocarlas.
- * Si no disponemos de freidora, lo mejor es hacerlas en tandas de cuatro o cinco cada vez. Si tenemos freidora las croquetas quedarán sumergidas en su totalidad dentro del aceite.
- * Estas croquetas de jamón son un bocadito de cielo, un auténtico capricho, ideales tanto para un entrante de fiesta, como para un picoteo informal en casa. Un bocado de rechupete.
- * Os animo a que visitéis más recetas de tapas, aperitivos y pinchos perfectos para una velada inolvidable con los vuestros.
- * Perfectas para una cena ligera, una fiesta o porque sí.

4. Web musical

Diseñe un sitio web sencillo para un grupo musical (o solista). Dicho sitio debe incluir alguna información sobre la biografía y discografía del grupo. Como se ha indicado antes, no debe preocuparse por el aspecto final de las páginas. Únicamente debe centrarse en que el código HTML sea funcional. No se permite el uso de ningún elemento de estilo (CSS, atributos style, etc).

El sitio web debe incluir las siguientes páginas:

- Página de inicio o bienvenida
- Página con la biografía del grupo. Debe incluir:
 - Alguna(s) foto(s)
 - Párrafos descriptivos
 - Una serie de hitos temporales
- Página(s) con la discografía del grupo. Puede ser una única página o varias (una por cada álbum) y cada álbum debe contener, al menos, la siguiente información:
 - Título
 - Fotografía de la portada
 - Breve reseña sobre la motivación o circunstancias en las que fue grabado
 - Año de grabación
 - Lista de temas
 - Algunos botones o enlaces para comprarlo, oírlo, etc. Estos no tienen porqué ser funcionales, simplemente enlaces a alguna URL ficticia.
- Página con un formulario simple de compra

Puede visitar páginas web de grupos en internet y copiar el texto si lo necesita.

4.1. Diseño del sitio web

En este primer ejercicio debe hacer un boceto del sitio web (mockup, wireframe, etc) con las siguientes consideraciones:

- Todas las páginas deben tener la misma estructura general
- En dicha estructura debe incluirse:
 - Al comienzo: algún logotipo y el nombre del grupo.
 - Un menú para navegar por el sitio.
 - Un pie de página con enlaces a copyright, mapa del sitio u otros elementos.
- Puede incluir más páginas, además de las indicadas en la descripción del problema, si lo estima oportuno.
- Discografía: puede optar por diseñar una única página con el listado completo o una página diferente para cada álbum. En cualquier caso deberá disponer de un índice desde el que acceder directamente a cada álbum. Para esta práctica basta con que incluya dos o tres albums a modo de ejemplo.

Utilice alguna herramienta software para esta tarea (no lo haga manualmente). Además del diseño de las páginas deberá incluir un pequeño diagrama de estados en el que se visualice qué páginas llevan a qué otras páginas.

Lea este guión por completo antes de abordar el diseño del sitio de forma que tenga una idea más precisa de lo que debe contener el sitio web.

4.2. Página principal

Cree la página principal en la que mostrará la bienvenida o entrada al sitio. Debe basarse en el diseño previo que ha hecho y, con los elementos estructurales de HTML, darle forma.

No se preocupe ahora demasiado por el aspecto de la página: HTML no controla el aspecto de una página web. Lo que sí debe considerar es:

- Situar los elementos en un orden lógico. De esta forma, en caso de que no se aplique

ningún estilo CSS, la página seguirá siendo funcional. Tras acabar esta práctica el aspecto de la página será poco atractivo pero funcional.

- Deberá pensar en los agrupamientos lógicos de elementos que, más adelante, facilitarán el diseño visual del sitio. Piense en los distintos bloques de ítems que debe organizar en la página y use contenedores para cada uno de ellos.

Entre esta página de bienvenida y la página con la biografía del grupo debe incluir, al menos, los siguientes elementos HTML:

- Al menos dos niveles de encabezados h1, ..., h6
- Imágenes
- Alguna tabla con datos (elemento table de HTML)

El esquema que desarrolle en esta página le servirá para hacer las siguientes páginas por lo que habrá algunas partes comunes a todas y otras específicas de cada una. En esta práctica, dado que aún no se ha estudiado suficiente materia, crearemos el resto de páginas a partir de esta principal copiando y pegando. Obviamente no es la mejor forma pero no disponemos aún de herramientas que eviten esta mala técnica y, en cualquier caso, permite ilustrar correctamente el uso de HTML para la construcción de páginas web.

En la siguiente figura puede ver un ejemplo que muestra el aspecto aproximado que podría tener:

The screenshot shows the homepage of the Dire Straits website. The page includes a banner image, the band name "Dire Straits", a menu bar with links like "Inicio", "Biografía", "Discografía", and "Tienda", and sections for band members, tour information, and merchandise. Annotations on the right side describe the HTML structure:

- Título: Incluye imagen**: Points to the banner image.
- Menú de navegación**: Points to the top navigation bar.
- Contenidos:**
 - Imagen
 - Tabla
 - h1, h2, ...
 - Varias secciones
- Incluye un contenedor de "merchandising"**: Points to the merchandise section at the bottom.
- Pie de página**: Points to the footer area.

4.3. Página biográfica

Esta página debe mostrar la biografía del grupo incluyendo algunos hitos temporales. Puede ver dos ejemplos a continuación. Como se ha dicho antes, no debe fijarse demasiado en el aspecto de la página sino en el contenido de la misma:

Esta página no necesita elementos propios de navegación pero se integra dentro del esquema común desarrollado para la página de inicio.

4.4. Página discográfica

Esta página debe mostrar la discografía del grupo. En esta página debe incluir dos o tres álbumes para ilustrar correctamente el ejemplo y ver como funciona. Puede optar por una de entre estas dos alternativas:

- Crear una única página en donde se muestra el listado completo de álbums
- Crear una página para cada álbum

En ambos casos debe incluir un índice o una barra de navegación que permita saltar directamente a un álbum concreto.

Lo deseable es que la información de cada álbum se muestre en una página diferente para evitar que haya demasiada información en una misma página y evitar la descarga innecesaria de datos. A continuación puede ver dos ejemplos:

4.5. Formulario

Debe crear una página que incluya un formulario con la intención de enviar a un servidor una petición de compra incluyendo los siguientes datos:

- Álbum que desea comprar
- Datos personales del comprador: Nombre, Apellidos, Edad, Teléfono
- Datos de pago: Tipo de tarjeta (Visa, mastercard, etc), Número de tarjeta, Mes y año de caducidad
- Dirección de envío: Calle, Población, Provincia, Código Postal, etc.

El formulario debe incluir, al menos:

- Agrupamientosfieldset
- Campos de tipo:
 - texto
 - menú desplegable
 - checkbox
 - radio

Para comprobar que la información del formulario se envía correctamente, deberá disponer de un script PHP en el servidor web que, simplemente, mostrará los valores recibidos. A continuación tiene el código de este script que deberá almacenar en un fichero llamado procesar.php (observe que debe tener extensión .php) e incluir su referencia en el atributo action del formulario. Observe que, a diferencia de los ficheros de tipo .html que se pueden ver en cualquier navegador desde el sistema de ficheros local sin necesidad de tener instalado ningún servidor web, los programas PHP deben ser servidos obligatoriamente desde un servidor web que disponga del correspondiente módulo de ejecución de código PHP.

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
    <meta charset="UTF-8">
    <title id="titulo">Variables recibidas</title>
</head>
<body>
<?php
    echo "<p>Variables GET: </p>";
    echo "<ul>";
    foreach ($_GET as $c => $v)
        if (is_array($v)) {
            echo "<li>$c = ";
            print_r($v);
            echo "</li>";
        } else
            echo "<li>$c = $v</li>";
    echo "</ul>";

    echo "<p>Variables POST: </p>";
    echo "<ul>";
    foreach ($_POST as $c => $v) {
        if (is_array($v)) {
            echo "<li>$c = ";
            print_r($v);
            echo "</li>";
        } else
            echo "<li>$c = $v</li>";
    }
    echo "</ul>";
?>
</body>
</html>
```

5. Entrega de la práctica

La práctica deberá ser subida al servidor web de la asignatura (void.ugr.es) en los plazos establecidos por el profesor durante el curso. Se evaluará el material subido al servidor.

Para esta práctica en concreto:

- Dentro de `public_html` debe incluir una carpeta llamada `p2`
- Dentro de la carpeta `p2` debe incluir todos los ficheros de la práctica
- Debe existir un fichero llamado `index.html` con la página de inicio del sitio web e incluir en ella enlaces a los distintos ejercicios realizados, concretamente uno para la receta de cocina y otro para la web musical.
- Para la web musical incluya también un fichero `documentacion.pdf` con la documentación complementaria (diseño del sitio, etc)

De esta forma, para acceder al sitio web que ha creado se usará la URL:

<https://void.ugr.es/~USUARIO/p2>

Observaciones:

- No cumplir con alguno de los requisitos de entrega invalidará la entrega completa.
- No se admitirá ni evaluará ninguna entrega una vez finalizado el plazo.
- No se admitirán entregas por ningún otro medio.