



# GASTRONOMIA DO

CHILE E PERU ;)

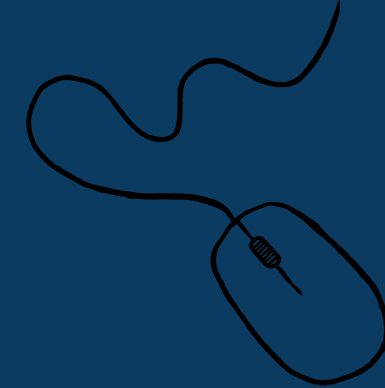


# OBJETIVO DO SITE

Compreender como a cultura e a história de cada país influência na sua gastronomia. Ver as diferenças gastronômicas e entender o porquê dessas diferenças.  
Além de aprender sobre diferentes comidas típicas de cada país.



# Um pouco mais sobre...



Aplicar nossos conhecimentos e criar um site com acessibilidade, de fácil compreensão e com muitas opções de interação.



Se aprofundar mais no conteúdo e desenvolver soluções lógicas ao decorrer da criação do site.

# PASSO 1:

Início da pesquisa: separar o conteúdo do site.



# PASSO 2:

Criar uma estrutura base do site:  
utilizamos o site **mockflow** para essa  
etapa.

Title

Title

Bandeira

Introdução

Bandeira

Introdução

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

link fonte1

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

link fonte2

primeira comida típica

Receita

Ingredientes:

• Ingrediente 1

• Ingrediente 2

• Ingrediente 3

• Ingrediente 4

• Ingrediente 5

Passos:

• Passo 1

• Passo 2

• Passo 3

Modo de preparo:

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

Um pouco sobre esse prato...

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

Um pouco da cultura...

...

Receita

Ingredientes:

• Ingrediente 1

• Ingrediente 2

• Ingrediente 3

• Ingrediente 4

• Ingrediente 5

Passos:

• Passo 1

• Passo 2

• Passo 3

Modo de preparo:

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

Um pouco sobre esse prato...

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

Um pouco da cultura...

...

Curiosidades

Direcionamentos

Link Introdução

Link Curiosidades

Link Sobre

Link Receitas

Link Início

Rodapé

Fontes:

Link 1

Link 2

Link 3

Link 4

Música

Radio Button

# PASSO 3:

Dar início a criação do site: começar a produzir o código, apenas o corpo, usando o HTML (títulos, subtítulos, parágrafos, div, imagens, links etc).

```
1 <h1 id="inicio">Culinária Latina</h1>
2
3 <p id="introducao">Esse Site Terá o Foco na Culinária Chilena e Peruana explorando a história de seus pratos típicos de suas culturas</p>
4
5 <!--Introdução Primeiro País(Chile)-->
6 
7 <h2>Breve História da <strong>Gastronomia Chilena</strong></h2>
8
9 <p>A história da culinária chilena origina-se de várias culturas e povos, o que a torna rica e diversa, combinando sabores, gostos, aromas e pratos tradicionais únicos e característicos.</p>
10
11 <p>Desde os povos originários, como os indígenas Atacamenhos do norte, ou os indígenas Mapuches do sul, até os colonizadores europeus, como os espanhóis, as raízes da gastronomia chilena são muitas.</p>
12
13 <p>Os sabores da culinária do Chile incluem elementos como peixes e frutos do mar, como caranguejos gigantes e enguias do mar, carnes bovina, de frango e de porco, milho (choclo), batatas, abóbora, trigo, entre outros.</p>
14
15 <p>A partir disso, foi-se criando receitas variadas que exploram todas essas raízes, criando pratos típicos únicos.</p>
```

# COMENTÁRIOS:

Com esse trabalho, estamos conseguindo aprender mais sobre os pratos típicos do Chile e do Peru, e também entender a história dos mesmos

# LINK DO GITHUB:

[https://github.com/ArthurOliveiradeSouza/  
Culinaria-Latina](https://github.com/ArthurOliveiradeSouza/Culinaria-Latina)



# INTEGRANTES DO GRUPO:

- Arthur Oliveira de Souza
- Brayan Ryan Silva do Nascimento
- Daniel Lucas Vasconcelos Hermenegildo
- Ikaro Lima Souza
- Samuel Teixeira Doldan
- Vinicius Mendes Lima