MIGAS AMIGAS

Propuesta de imagen corporativa y diseño web

Curso FP DAW 2024-2025

Módulo de diseño de interfaces web

Brais Bea Mascato

Índice:

1. Tipo estructura de navegación: 2

2. Sitemap: 2

3. Guía de estilos: 3

1. Introducción 3

2. Identidad visual 3

3. Elementos gráficos y estilos 4

4. Diseño web 4

5. Contenido escrito y tono de voz 5

6. Accesibilidad 5

7. Ejemplos de uso 5

4. Prototipo Figma 7

1. Tipo estructura de navegación:

El tipo de estructura de navegación más adecuado es una **estructura jerárquica simple con un menú principal visible** en todas las páginas.

Motivos:

- **Simplicidad:** Facilita la navegación para usuarios con diferentes niveles de habilidad tecnológica.
- **Segmentación clara:** Distingue entre las secciones principales (panadería, pastelería-bollería y empanadas), reflejando la organización del negocio.
- **Fácil acceso:** Permite a los visitantes acceder rápidamente a la información principal (productos, contacto, idiomas).
- **Escalabilidad:** Permite añadir productos o nuevas secciones en el futuro sin complicar la estructura.

2. Sitemap:

3. Guía de estilos:

1. Introducción

- **Propósito:**

  Garantizar la coherencia visual y comunicativa del sitio web de "Migas Amigas", destacando la tradición y calidad de un negocio familiar dedicado a la panadería y pastelería artesanal.

- **Visión y valores:**

  Representar los valores de artesanía, cercanía y tradición a través de un diseño cálido, acogedor y funcional, en consonancia con la identidad fronteriza del negocio.

---

2. Identidad visual

- **Logotipo:**
  - **Versiones permitidas:**
    Logo en color (primario), monocromático (para fondos claros y oscuros), y versiones simplificadas para tamaños pequeños.
  - **Usos correctos e incorrectos:**
    No distorsionar, no usar sobre fondos que dificulten su legibilidad, no añadir sombras ni bordes.
  - **Margen de seguridad:**
    Un espacio equivalente al ancho de la letra "M" alrededor del logo.
  - **Tamaños mínimos:**
    100px de ancho para web.
- **Paleta de colores:**
  - **Colores primarios:**
    - Marrón cálido: #94623D (representa el pan y la tradición).
    - Crema: #F5F5DC (fondo neutro).
  - **Colores secundarios:**
    - Gris claro: #D9D9D9 (acento para botones y enlaces).
    - Gris oscuro: #333333 (texto).
- **Tipografía:**
  - **Primaria:** Playfair Display (títulos y encabezados).

    - **Secundaria:** Roboto (cuerpo de texto).
    - Tamaño recomendado:
        - Títulos: 24px.
        - Subtítulos: 18px.
        - Texto: 14px.
- **Iconografía:**
  Iconos de estilo minimalista, con bordes redondeados y colores de la paleta. Usar solo para complementar contenido, no como elemento principal.

---

3. Elementos gráficos y estilos

- **Fotografía e imágenes:**
    - Estilo:
      Iluminación cálida, composición centrada, fondos rústicos que transmitan tradición.
    - Resolución mínima: 1080x1080px.
- **Ilustraciones:**
  Dibujos estilo acuarela o trazos suaves para elementos decorativos y animaciones.
- **Patrones y texturas:**
  Motivos de granos de trigo o tejidos rústicos para fondos o bordes decorativos.
- **Espaciado y alineación:**
  Márgenes internos de 20px y alineación centrada para textos en cajas.

---

4. Diseño web

- **Componentes UI:**
    - **Botones:**
        - Normal: Fondo verde (#6A994E), texto crema (#F5F5DC).
        - Hover: Fondo marrón oscuro (#8B5E3C), transición de 0.3s.
    - **Formularios:**
      Bordes redondeados, campos con sombreado suave, mensajes de error en rojo (#D7263D).

- **Estilo de navegación:**
  Menú principal simplificado con el logo como enlace a la home.
  Opciones principales: **Productos**, **Historia**, **Blog**, **Contacto**.
  - Dentro de productos habrá 3 secciones con los diferentes productos de cada sección (panadería, pastelería, empanadas).
  - Cada producto tendrá su propia ficha de producto donde se dispondrá de la información del producto y se listarán productos relacionados.
- **Grids y maquetación:**
  Configuración de 4 columnas para desktop, con breakpoints para tablet (2 columnas) y móvil (1 columna).

---

5. Contenido escrito y tono de voz

- **Estilo comunicativo:**
  Cercano, profesional y accesible.
- **Ejemplo de redacción:**
  - Títulos: "Elaboramos tradición en cada pan".
  - Subtítulos: "Ingredientes frescos y naturales".
  - Llamadas a la acción: "Descubre más".

---

6. Accesibilidad

- **Contrastes de color:**
  Cumplir con WCAG AA (contraste mínimo de 4.5:1 para texto).
- **Tipografía:**
  Tamaño mínimo de 14px, interlineado de 1.5.
- **Navegación accesible:**
  Compatibilidad con lectores de pantalla, etiquetas ARIA en formularios y menús.

---

7. Ejemplos de uso

- **Página web:**
  Logo en la barra superior izquierda.

- **Redes sociales:**
  Uso de paleta y tipografía para imágenes promocionales.
- **Animaciones:**
  Representación gráfica del proceso artesanal del pan.

Prototipo Figma

https://www.figma.com/design/l0fJ0NDp6cyf64Ri7s7ny2/Migas-Amigas?node-id=0-1&t=8Pt34SDjyctybHRW-1

Los mejores panes, pasteles y empandas de Vigo. Hechos con amor y tradición

Decubre más

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Los mejores panes, pasteles y empandas de Vigo.

Descubre más

Nuestros productos

Elaboramos cada hogaza siguiendo recetas tradicionales y amasamos a mano para garantizar un sabor auténtico y único

Desde los clásicos pastelitos hasta creaciones más modernas, cada pieza está elaborada con ingredientes seleccionados y un toque de amor.

Rellenas de ingredientes frescos y envueltas en una masa crujiente, son ideales para disfrutar en cualquier momento

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Panadería

Panadería | Pastelería | Empanadas

€ 9.99/kg

Pan de leche

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 5.99/kg

Pan artenaso

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 7.25/kg

Pan Blanco

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 6.99/kg

Baguette

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 5.89/kg

Pan multicereal

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 8.05/kg

Pan de molde

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 9.55

Pan Kawai

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 2.99/kg

Pan ornamental

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 6.89/kg

Pan de semillas

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 8.05/kg

Pan rústico

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Comming soon

Comming soon

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Panadería

Panadería | Pastelería | Empanadas

€ 9.99/kg

Pan de leche

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 5.99/kg

Pan artenaso

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Empanadas

Panadería | Pastelería | Empanadas

€ 2.99

Empanadilla argentina

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 15.99

Empanada de carne

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 13.25

Empanade de atún

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 20.99

Emapanda de zamburiñas

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Empanadas

Panadería | Pastelería | Empanadas

€ 15.99

Empanada de carne

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

€ 13.25

Empanade de atún

Elaborado con huevos, harina y otros ingredientes.

Elaboración: horno de piedra

Pastelería

Panadería | Pastelería | Empanadas

€ 9.99

Chocolate Cake

Elaborado con huevos, harina, chocolate negro .

Elaboración: horno

€ 15.99

Selva negra cake

Elaborado con chocolate negro, caramelo y sirope de arce.

Elaboración: horno

€ 7.25

Muffin nueces

Elaborado con huevos, harina, nueces y otros ingredientes.

Elaboración: horno

€ 20.99

Butterscotch Cake

Elaborado con huevos, harina, mantequilla y otros ingredientes.

Elaboración: horno

€ 5.89

Muffin chocolate

Elaborado con huevos, harina, chocolate y otros ingredientes.

Elaboración: horno

€ 18.05

Cherry cake

Elaborado con huevos, harina, cerezas y otros ingredientes.

Elaboración: horno

€ 12.55

Dulce de leche cake

Elaborado con dulce de leche y otros ingredientes.

Elaboración: horno

€ 12.99

Classic Waffles

Elaborado con huevos, harina y frutos del bosque.

Elaboración: horno

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Pastelería

Panadería | Pastelería | Empanadas

€ 20.99

Butterscotch Cake

Elaborado con huevos, harina, mantequilla y otros ingredientes.

Elaboración: horno

€ 12.99

Classic Waffles

Elaborado con huevos, harina y frutos del bosque.

Elaboración: horno de piedra

Pastelería

BAVAROIS DE MARACUYÁ

Bizcocho de vainilla, crema de maracuyá, cushuro e inglesa de vainilla.

DETALLES DEL PRODUCTO

- Peso 70 gr
- Por porción
- Ingredientes: Bizcocho, azúcar, esencia de vainilla, cushuro, maracuyá
- No contiene gluten
- Precio: s/ 10.00

ver disponibilidad

Te recomendamos también:

CHEESECAKE DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS

Ver detalle

TORTA RED VELVET

Ver detalle

TARTA DE MILHOJAS

Ver detalle

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Pastelería

Panadería | Pastelería | Empanadas

BAVAROIS DE MARACUYÁ

Bizcocho de vainilla, crema de maracuyá, cushuro e inglesa de vainilla.

DETALLES DEL PRODUCTO

Peso 70 gr

Por porción

Ingredientes: Bizcocho, azúcar, esencia de vainilla, cushuro, maracuyá

No contiene gluten

Precio: s/ 10.00

ver disponibilidad

Te recomendamos también:

TARTA DE MILHOJAS

Ver detalle

NUESTROS ORÍGENES

Desde hace generaciones, Migas Amigas ha sido más que una simple panadería: es el corazón de un pequeño rincón en la frontera entre España y Portugal.

Nacida del amor por la tradición y la pasión por los sabores auténticos, este negocio familiar combina técnicas artesanales con los mejores ingredientes locales.

Cada amanecer, el aroma del pan recién horneado se mezcla con las risas y conversaciones que cruzan la puerta, reflejando el espíritu acogedor y cercano que define a la comunidad.

A lo largo de los años, hemos evolucionado para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, pero sin perder nunca nuestra esencia.

En Migas Amigas, cada hogaza, pastel o empanada cuenta una historia: la del esfuerzo compartido y la dedicación a ofrecer lo mejor.

Hoy, llevamos nuestra tradición al mundo digital, para que puedas descubrir desde cualquier lugar lo que hace único a este pequeño pedazo de nuestra frontera.

Porque para nosotros, cada cliente no es solo un visitante, sino parte de nuestra gran familia de amigos.

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Desde hace generaciones, Migas Amigas ha sido más que una simple panadería: es el corazón de un pequeño rincón en la frontera entre España y Portugal.

Nacida del amor por la tradición y la pasión por los sabores auténticos, este negocio familiar combina técnicas artesanales con los mejores ingredientes locales.

Cada amanecer, el aroma del pan recién horneado se mezcla con las risas y conversaciones que cruzan la puerta, reflejando el espíritu acogedor y cercano que define a la comunidad.

A lo largo de los años, hemos evolucionado para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, pero sin perder nunca nuestra esencia.

En Migas Amigas, cada hogaza, pastel o empanada cuenta una historia: la del esfuerzo compartido y la dedicación a ofrecer lo mejor.

Hoy, llevamos nuestra tradición al mundo digital, para que puedas descubrir desde cualquier lugar lo que hace único a este pequeño pedazo de nuestra frontera.

Porque para nosotros, cada cliente no es solo un visitante, sino parte de nuestra gran familia de amigos.

Nuestro Blog

Enero 3, 2023

Cómo preparar un delicioso sushi sin gluten

Enero 3, 2023

Lecciones de repostería del rey de la repostería

Enero 3, 2023

Cómo hacer patatas fritas en una freidora de aire

Enero 3, 2023

Cómo preparar deliciosos filetes de pollo

Enero 3, 2023

5 aparatos de cocina para ahorrar tiempo

Enero 3, 2023

Trucos para preparar una hamburguesa perfecta

Enero 3, 2023

7 recetas de cheescake deliciosas

Enero 3, 2023

5 pizzerías que deberías visitar en Vigo

Enero 3, 2023

5 aparatos de cocina que te ahorraran tiempo

Enero 3, 2023

Cómo preparar un delicioso sushi sin gluten

Enero 3, 2023

Los 20 postres más sencillos para niños

Enero 3, 2023

Los 20 postres más sencillos para niños

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

Blog

Enero 3, 2023

Lecciones de repostería del rey de la repostería

Enero 3, 2024

Trucos para preparar una hamburguesa perfecta

Enero 3, 2024

7 recetas de cheescake deliciosas

COMUNICARSE ES IMPORTANTE

CONTÁCTENOS:

Nombre:

Teléfono:

Email:

Mensaje:

Enviar

Teléfono de oficina: +34 986 123 456

Email: info@migasamigas.com

Dirección: Calle Rosalía de Castro 15
Santiago de Vigo, 36201 Vigo, Pontevedra

Copyright © 2023 Migas Amigas. All Rights Reserved

MIGAS AMIGAS

COMUNICARSE ES IMPORTANTE

CONTÁCTENOS:

Nombre:

Teléfono:

Email:

Mensaje:

Enviar

Teléfono de oficina:
+34 986 123 456

Email:
info@migasamigas.com

Dirección: Calle Rosalía de Castro 15
Santiago de Vigo, 36201
Vigo, Pontevedra