

Projeto: Desenvolvimento de Aplicação Web Front-End

Professora: Joyce Christina de Paiva Carvalho

Camila Fernanda Cerqueira França

Carolina Novaes Leite

Paulo Henrique da Silva Carvalho

Rosimeire de Fátima Carvalho

Ruan Santos Gonzaga

Contextualização e objetivos



Problema: ausência de sites especializados em fornecer opções de dietas com receitas variadas que atendam diferentes públicos em busca de diversos tipos e objetivos alimentares.



Foco do público: Busca por alimentos saudáveis, orgânicos ou naturais, sem ingredientes industrializados.



Objetivos: O objetivo geral deste trabalho é oferecer um espaço que contenha uma variedade de receitas que atendam às diversas especificidades e restrições alimentícias.

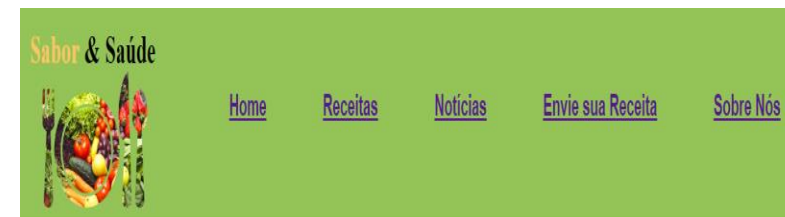
Home page

Esta página apresenta todo o site, clicando em qualquer um dos itens o usuário será direcionado para o local desejado.

Como pode ser visto a seguir, além dos itens do cabeçalho, o site apresenta atalhos, que também direcionam o usuário.

1. Atende aos diversos públicos.
2. Com responsividade.
3. Com linguagem simples.
4. Fácil de navegar.

Home page



Contato

Suas dúvidas, opinião, críticas, elogios e sugestões é de suma importância para a nossa equipe, então sinta-se a vontade para nos enviar uma mensagem, e assim aprimorar nossos serviços oferecidos a você, assim basta nos enviar um email, para contato@saboresaude.com.br

Receitas

Esta página que apresenta o menu de receitas foi criada a partir de um arquivo j.son.

Ao clicar em um título de uma receita o usuário é direcionado para uma nova aba contendo a receita completa e seus detalhes, com a opção compartilhamento desta receita.

1. Atende aos diversos públicos.
2. Compartilhamento.
3. Com responsividade.
4. Com linguagem simples.
5. Fácil de navegar.

Receitas

Sabor & Saúde



[Home](#)

[Receitas](#)

[Notícias](#)

[Envie sua Receita](#)

[Sobre Nós](#)

Torta Low Carb de Palmito e Alho-poró

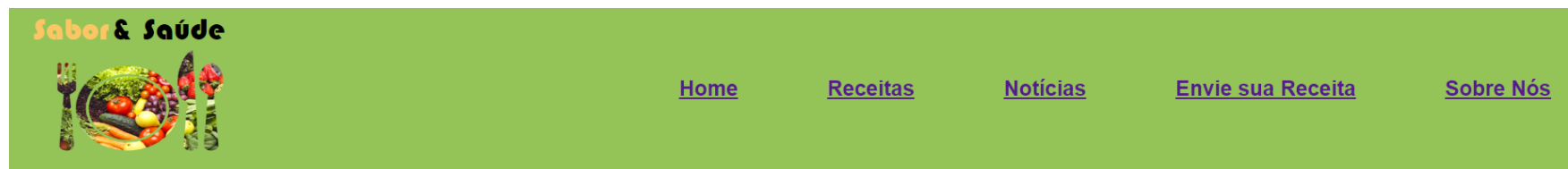


Pão fácil sem glúten e lactose




- ❖ Visualização da página principal de receitas.
- ❖ Links direcionando corretamente para as demais páginas.
- ❖ Receitas importadas do json.

Receitas



Avalie essa receita.

Compartilhe esse receita. 

Salada de Frutas com Suco de Laranja

Ingredientes

Ingredientes da massa:

2 ovos
40 gramas de quinoa em flocos
120 gramas de farinha de castanha de caju
40 gramas de farinha de coco
70 ml de azeite
Sal a gosto
50 ml de água
1 colher de café de fermento químico em pó (fermento para bolo)

Ingredientes do recheio:

1 colher de sopa de azeite
Alho-poró
300 gramas de palmito
300 gramas de tofu

- ❖ Visualização da página da receita aberta.
- ❖ Receita detalhada na página.
- ❖ Opção de compartilhamento.
- ❖ Página que se adapta as diversas plataformas.

Notícias

Esta página que apresenta o menu notícias, ao clicar na informação desejada o usuário é direcionado para uma nova aba, através link externo, onde poderá ler informação integralmente.

1. Atende aos diversos públicos
2. Com responsividade.
3. Com linguagem simples.

Notícias

Sabor & Saúde



[Home](#)

[Receitas](#)

[Notícias](#)

[Envie sua Receita](#)

[Sobre Nós](#)

NOTÍCIAS E DICAS



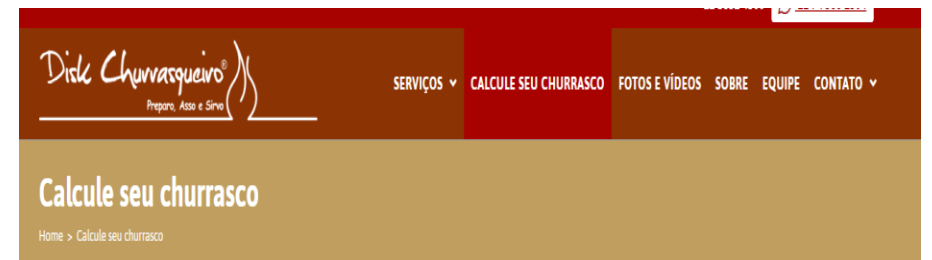
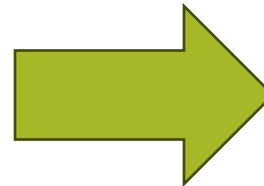
[Calculadora de churrasco: quantos quilos de carne po...](#)



[Dicas de ouro para guardar os eletrodomésticos.](#)



[Almoço na sexta-feira: 44 receitas com peixe.](#)



Vai fazer um churrasco e ficou na dúvida na quantidade de cada produto?

Na hora de programar seu churrasco, uma das principais dúvidas são as quantidades suficientes de carnes, bebidas e guarnições.

Com a calculadora do Disk Churrasqueiro você consegue programar seu churrasco de acordo com a quantidade de convidados entre adultos e crianças.

Lembrando que essa é a nossa sugestão de compra, você pode ficar livre para reajustar as quantidades.



[Home](#)[Receitas](#)[Notícias](#)[Envie sua Receita](#)[Sobre Nós](#)

Envie sua Receita

Dê um nome a sua Receita:

Tempo de Preparo:

Porções:

Ingredientes:

Modo de Preparo:

Envie uma foto da sua Receita:

Escolher arquivo

Enviar Receita

Envie sua receita

Esta página apresenta um formulário feito a partir de html, css e javascript. Onde o usuário consegue disponibilizar e contribuir com a sua receita para o site.

O usuário preenche todos os campos, podendo detalhar sua receita e também anexar uma foto da mesma.

Após o preenchimento do formulário, a receita é enviada e analisada, antes de ser postada na página "Receitas".

Sobre nós

A página sobre nós apresenta a ideia central envolvida na criação do site, assim como integrantes da equipe e seus papéis no desenvolvimento da ideia.

Foi realizada basicamente através de classes orientadas pelo CSS.

Considerações finais

A ideia de construção do site veio a partir da ausência de sites especializados em fornecer opções de dietas com receitas variadas que atendam diferentes públicos em busca de diversos objetivos.

O público é extremamente amplo. Pessoas que procuram receitas específicas a partir de um ingrediente, pessoas com restrições alimentares, curiosos.

Ao final do projeto foi notável que foi possível cumprir com a maioria dos objetivos e requisitos, ficando algumas atualizações para serem feitas posteriormente.