#### SE PIDE:

Debes realiza una planificación de lo que desea nuestro cliente para ello debes:

1. Realizar una clasificación de todos los elementos mencionados en el enunciado según sean: elementos de identificación, navegación, contenido o interacción.

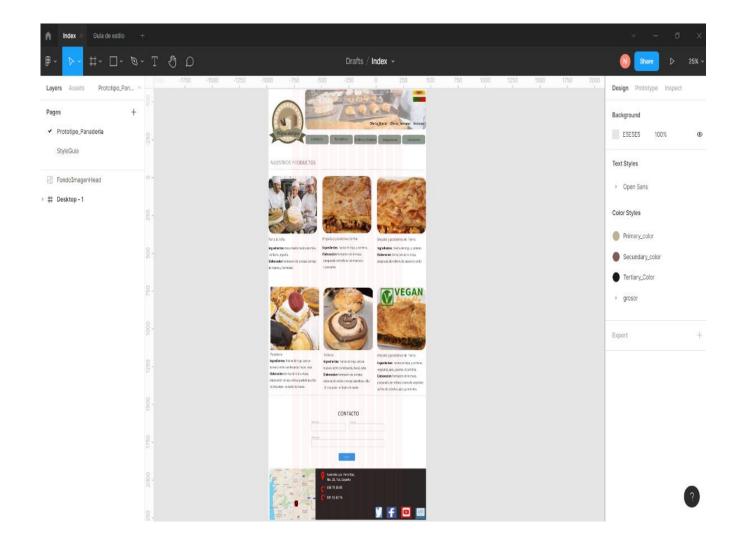
Elementos de diseño	Tipo de elemento
Logotipo y nombre de la panadería ubicados en la cabecera (que también es el título de la página)	Identificación
Secciones (recogidas en un menú principal)	Navegación
Productos con sus características	Contenido
Cafetería con sus características	Contenido
Toda la información de contacto	Identificación
Formulario de contacto	Interacción
Ofertas y noticias	Contenido

2. Indica cuál es el tipo de estructura de navegación más adecuado y explica el motivo.

A mi modo de ver la estructura de navegación más apropiada es la <u>Jerárquica, ya</u> que las secciones están bien diferenciadas y el cliente puede ir a la sección que desee sin tener que pasar obligatoriamente por todas las que le preceden para llegar a la de su interés, por ejemplo, si un cliente quiere ver la variedad de pasteles o bollería que ofertan, hay una sección definida para ello que pulsando en el enlace correspondiente va directamente a dicha sección y así con todas las demás secciones, que se recogerán en el menú principal de la página, acompañando a este menú en todas las páginas aparecerá también el menú breadcrumbs, miga de pan o hilo de Ariadna para que el visitante se sienta mejor orientado durante la navegación por el sitio web, incidiendo así, en la usabilidad del web site.

3. Diseña un prototipo de la página web con Figma (mira los vídeos de la plataforma).

## Captura de pantalla del área de trabajo del programa FIGMA donde diseñe el prototipo:



### Captura ampliada del prototipo:



#### **NUESTROS PRODUCTOS**



Pan a la Jeña

Ingredientes masa madre, harina de millo, centeno, espelta.

Elaboración: formación de la masa, tiempo de reposo y horneado.



Empada y pastelones de Mar

Ingredientes harina de trigo, y centeno. Elaboración formación de la masa, preaparado del relieno con mariscos o poscados.



Empada y pastelones de Tierra

Ingredientes: harina de trigo, y centeno . Elaboración: formación de la masa, preparado del relieno de vacuno o cerdo



Pasteleria

Ingredientes: harina de trigo "azúcar huevos, leche condesanda, frutas, nata. Elaboración: formación de la masa, elaboración de las cremas pasteleras, dilur el chocolate en baño de maria-



Bolleria

Ingredientes: harina de trigo, azúcar huevos, leche condesanda, frutas, nata, Elaboración formación de la masa, elaboración de las cremas pasteleras, dilur el chocolate en baño de maria-



Empada y pastelones de Tierra

Ingredientes: harina de trigo, y centeno, vegetales, ajos, puerros, alcachofas. Elaboración: formación de la masa, preparado del relleno a base de vegetales socialo de cenedas ajos y nimientos.



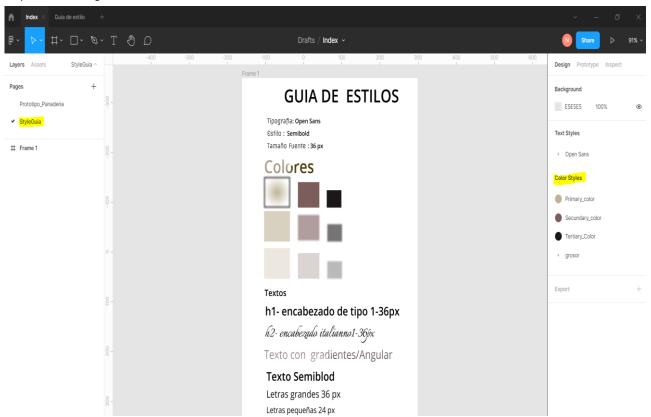
- 4. Crea el logo de la página empleando cualquiera de las siguientes páginas web:
  - Wix.com
  - freelogodesign.org
  - Looka.com
  - logomaster.ai/es/
  - tailorbrands.com/es/logo-maker

.freelogodesign.org . pagina utilizada para el diseño del logo de la página:



5. Elabora una guía de estilos indicando toda la información que debería figurar en función de los elementos que se han mencionado en el enunciado. Consulta srmomo.com y aulacm.com para poder elegir la gama de colores.

Captura de la guía de estilos realizada en FIGMA:



# **GUIA DE ESTILOS**

Tipografia: Open Sans

Estilo: Semibold

Tamaño Fuente: 36 px



**Textos** 

h1- encabezado de tipo 1-36px

h2- encabezado italianno1-36px

Texto con gradientes/Angular

# **Texto Semiblod**

Letras grandes 36 px

Letras pequeñas 24 px