



La Chocolaterie

Una onza de felicidad

INTRODUCCIÓN

El proyecto *La Chokolaterie* es la página web de mi chocolatería. El principal objetivo de este proyecto es darles a los usuarios la visualización de nuestra empresa, ya que estamos ubicados en un pequeño pueblo del norte de León y necesitamos más visualización y captación de clientes. Para ello decidimos crear esta página, para mostrar a los usuarios los productos que utilizamos para realizar las mejores tabletas de cacao, que puedan visualizar los productos que tenemos en catálogo e incluso crear su propia tableta de cacao, la cual nos encargaremos de elaborar personalmente y de enviar al cliente totalmente gratis.




DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto La chocolaterie se ha desarrollado utilizando las herramientas vistas durante el curso de diseño web, tales como HTML, CSS y JavaScript y es una página web encargada de darle visualización a nuestra pequeña empresa de cacao.

La página contiene las siguientes secciones:

- Sección de los productos utilizados: En este apartado le damos importancia a explicar y describir de donde proceden los productos que utilizamos para crear nuestras mejores tabletas de cacao. El cacao, la leche y el azúcar.



Desde Madagascar


→ Conoce más

Nuestro cacao tiene un puesto reservado entre los grandes orígenes del mundo. Lo exportamos directamente desde *Madagascar*, particularmente de la zona noroeste.

Donde una de las principales características de este cacao es su intenso sabor a fruta roja. Un pequeño gran placer para tu paladar.


El clima, la protección de las altas montañas, el régimen de lluvias, la humedad, las frescas temperaturas de media y la protección oficial convierten a *Asturias* en el mejor lugar para que pasten nuestras vacas y que nos puedan proporcionar nuestra mejor leche

Elaboramos productos sin aditivos artificiales, con ingredientes 100% naturales y etiquetas claras que mejoran la calidad de vida de las personas.



Desde Asturias

→ Conoce más



Desde Veracruz

→ Conoce más

La caña de azúcar, como su nombre lo dice, es utilizada para la comercialización de azúcar. Exportamos nuestro azúcar desde *Veracruz* ya que tiene un rol importante en este mercado azucarero, ya que es uno de los mejores países que proporciona este producto.

Para crear nuestras tabletas solo podemos rodearnos de los mejores productos.

- Sección de nuestros productos: Permite a los usuarios visualizar los productos que tenemos actualmente en nuestro catálogo. Los visualizamos mediante un slider, donde a medida que vamos haciendo click sobre los botones, visualizamos la imagen de la tableta de cacao, el título e incluso una tabla con los ingredientes. Una manera interactiva para que los usuarios vean nuestros productos.

Chocolate con leche y frambuesas



Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Leche	30 g
Frambuesas	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	



Chocolate con leche y naranja



Ingredientes	Gramos
Ázúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Leche	10 g
Naranja	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g

Un pequeño placer



Chocolate negro con frambuesas



Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Frambuesas	20 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	



Chocolate negro con naranja y nueces



Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Naranja	10 g
Nueces	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	





Chocolate negro con arandanos

Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Arandanos	10 g
Avellanas	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	



Chocolate con leche y limón



Ingredientes	Gramos
Ázucar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Leche	10 g
Limón	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g

Un pequeño placer



Chocolate blanco con limón



Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Leche	10 g
Limon	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	






Chocolate blanco con frambuesas

Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Mantequilla de cacao	30 g
Frambuesas	10 g
Leche	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	

Chocolate blanco y almendras



Ingredientes	Gramos
Azúcar moreno	23 g
Manteca de cacao	30 g
Arandanos	30 g
Almendras	10 g
Cacao	49 g
Total	119 g
Un pequeño placer	

- Sección crea tu tableta: En este apartado le damos a los usuarios la posibilidad de crear su propia tableta de cacao con los ingredientes que nosotros tenemos disponibles. Una vez creada la tableta que más les guste se añadirá al formulario para que se la podamos enviar al cliente de manera totalmente gratuita.



En esta sección como podemos ver en la imagen tenemos tres selectores con diferentes valores cuando vayamos seleccionando la tableta de la derecha irá cambiando. Cuando tengamos la decisión tomada le daremos al botón listo y se creará el regalo.



- Sección contacto: Aquí el usuario podrá enviarnos mediante un formulario las inquietudes, dudas que pueda tener así como la tableta que ha elegido para que nosotros se la enviemos totalmente gratis. Es una manera de dar a conocer nuestros productos de manera más interactiva.

Conocemos +

Escribemos un correo con tus inquietudes y te enviaremos tu tableta personalizada

Cacao negro, con naranja y avellanas

Nombre*

Apellidos*

Mail*

Asunto*

Texto

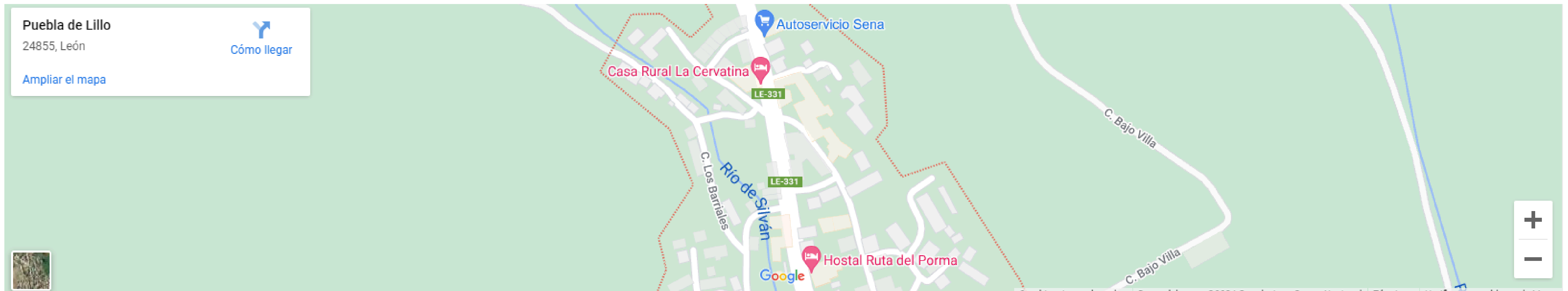
Los elementos marcados con * son obligatorios

☐ He leído la [política de privacidad](#)

ENVIAR

Como podemos observar en la imagen, el primer input del formulario ya está relleno con los ingredientes de la tableta que el usuario ha ido seleccionando en la sección anterior.

- Sección Ubicación: Por último pero no menos importante, la ubicación física de nuestra empresa. Se encuentra en Puebla de Lillo, un pueblecito al norte de León. ¡Te esperamos, ven a visitarnos!



TECNOLOGÍAS Y METODOLOGÍAS

Para el desarrollo de la página web de La Chocolaterie, he utilizado Visual Studio Code, principalmente porque es el editor de código que hemos utilizado en el curso pero también porque es mi editor de código de trabajo habitual. Para el desarrollo de un código más claro y limpio instalé varios plugins que me fueron de gran utilidad, como BEM Helper, px to rem & rpx & vw (cssrem), Live Server, jsdoc, Google Fonts y Better Comments.

BEM Helper me ayudó a utilizar la metodología BEM de manera correcta. px to rem & rpx & vw (cssrem), me dio mayor agilidad para pasar los valores de px a rem y poder luego utilizarlo en el código. Live Server, para iniciar el servidor local de desarrollo para la página. Google Fonts, me permitió insertar fuentes directamente desde código. Y por último, jsdoc y Better Comments, para mejorar los comentarios en el código.

Tipografías

En el proyecto he utilizado las siguientes tipografías:

Tipografía primaria / Títulos: Poetsen One

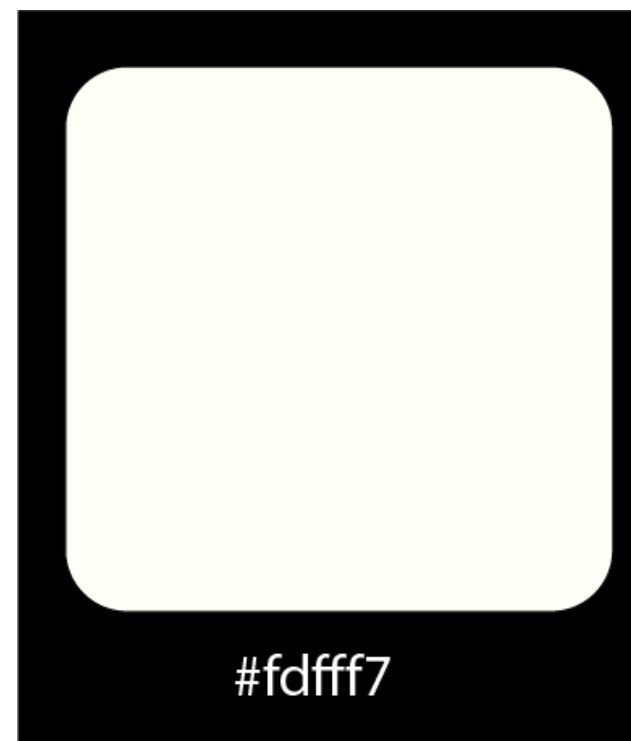
Tipografía secundaria / Párrafos, Tablas : Nunito Sans

Colores

Los colores que he usado son:

- Colores primarios: Tengo varios colores primarios:

Cuerpo



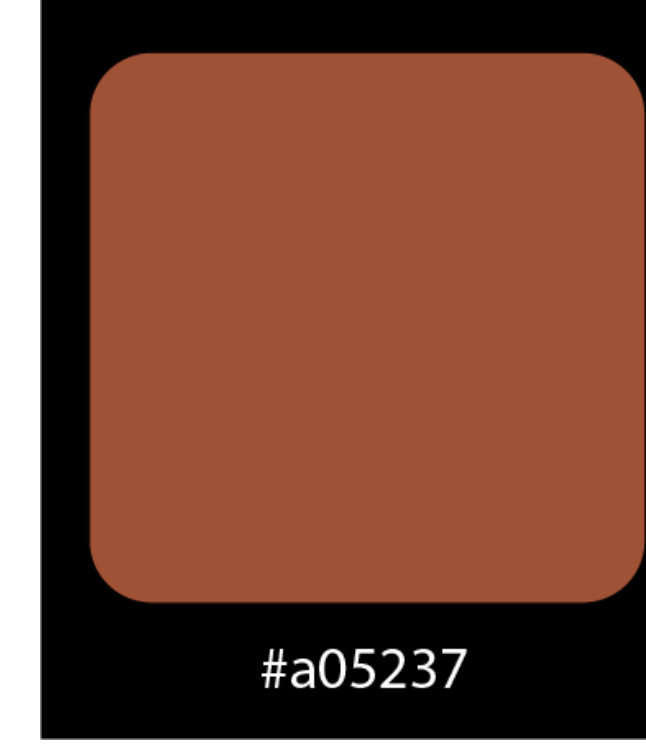
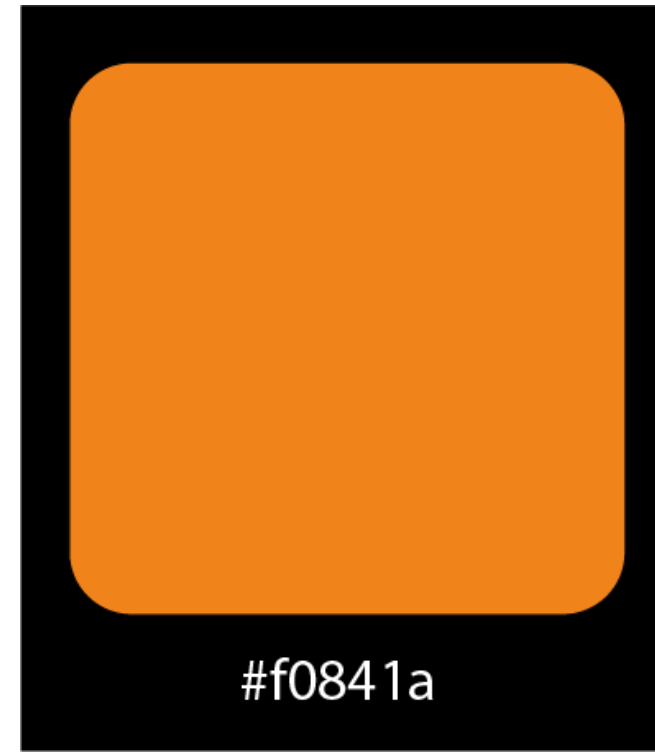
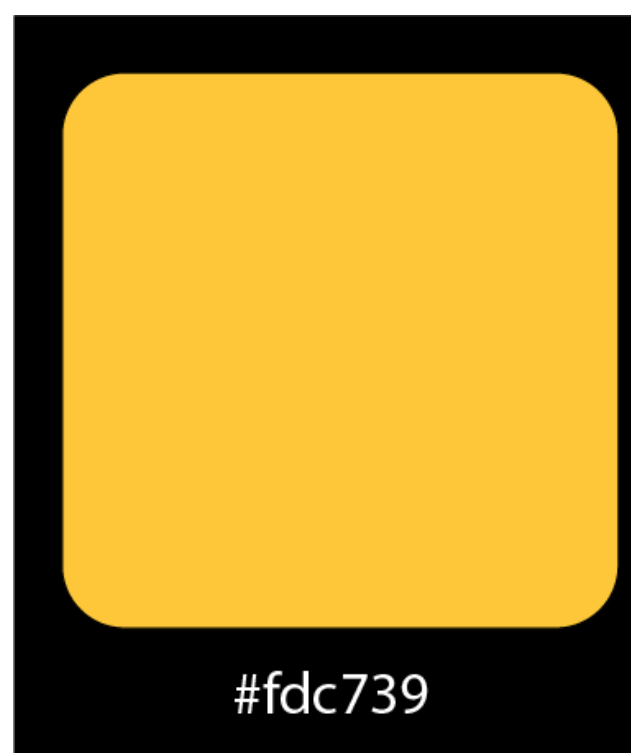
Títulos



Textos



- Color Secundario: Estos colores los he usado en fondos de secciones, en las tablas e incluso en varios fondos para botones.



CONCLUSIONES Y QUÉ HE APRENDIDO

El proyecto me ha servido para aprender a crear una página web a través de las herramientas HTML, CSS y JavaScript.

También como aplicar de una manera correcta las diferentes metodologías, en mi caso elegí BEM y el correcto funcionamiento de las propiedades de Flex y Grid, que aprendimos en el curso, utilizando en este proyecto FlexBox. En mi caso lo más costoso ha sido el correcto funcionamiento de las sliders, así como el posicionamiento de los textos para que las transiciones funcionen de manera correcta.

Para el desarrollo de un buen proyecto opino que es importante planificar el paso a paso que tienes que llevar a cabo para el desarrollo de la esta y como organizarla desde el primer minuto. A mi me ha ayudado el bocetar y escribir como querría que se fuera desarrollando la página de la empresa, así como estudiar cuál sería la mejor manera de interactuar para que el usuario. Para esto he realizado varias pruebas unitarias y de funcionalidad hasta llegar al resultado deseado.

REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA

- Documentación oficial de Git: <https://git-scm.com/docs>

Código

URL Github https://github.com/NataliaGdP/la_chocolaterie ZIP (*adjunto*)

URLs en producción

URL Netlify <https://la-chocolaterie.netlify.app/>