

Noelia Navas Garrido

Lara Serralvo de Jesús

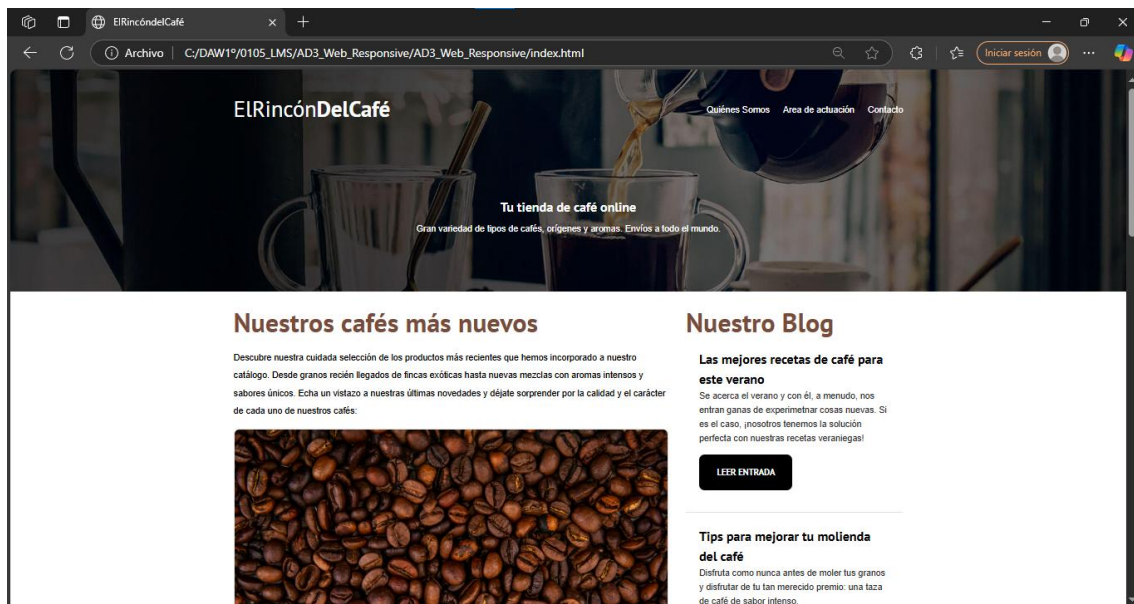
Ander Vilariño Lozano

## DOCUMENTACIÓN DE NUESTRA WEB RESPONSIVE

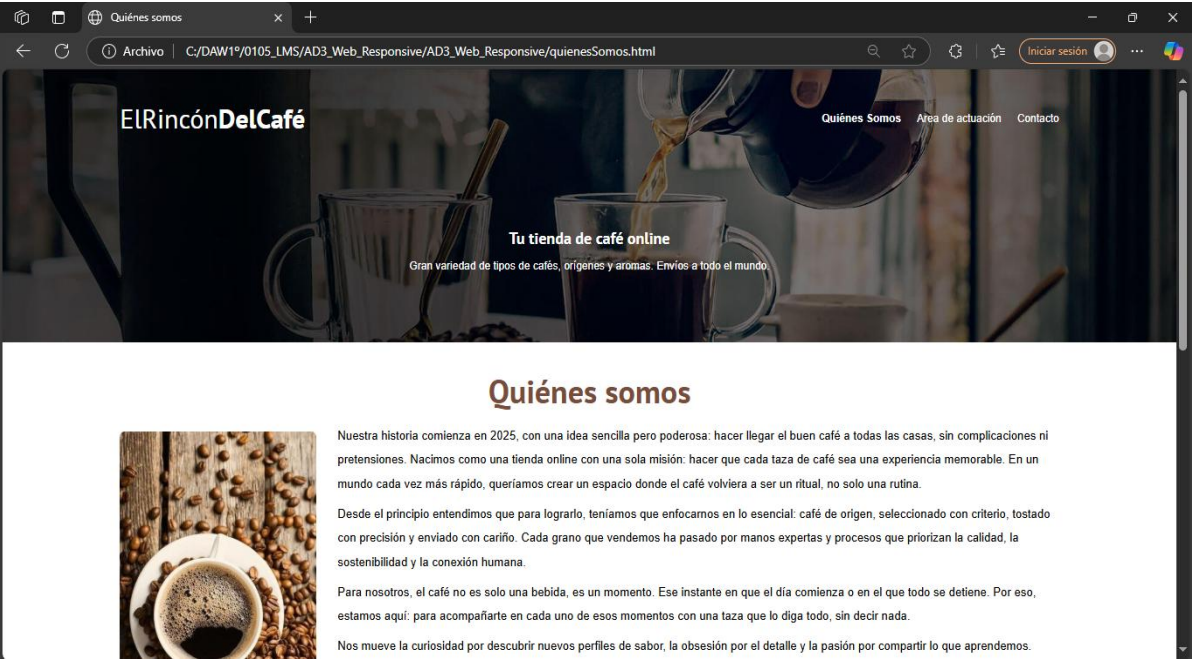
Link a GitHub.io: [https://noelianavas.github.io/AD3\\_Web\\_Responsive/index.html](https://noelianavas.github.io/AD3_Web_Responsive/index.html)

### Imágenes del resultado de la página web:

- Página principal o home:



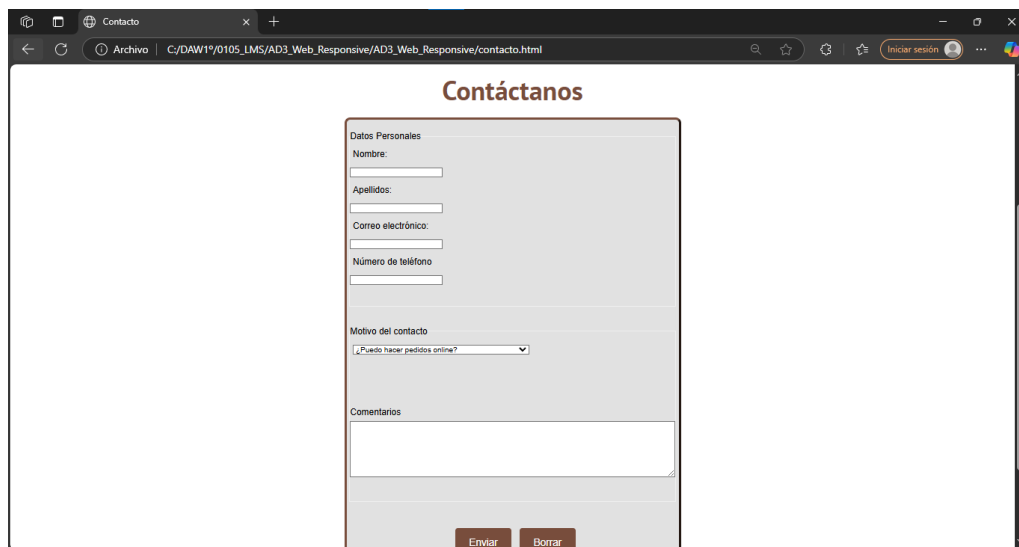
- **Página Quiénes somos:**



- **Página área de actuación:**



- Página de contacto:



The screenshot shows a web browser window with the title 'Contacto'. The address bar displays the file path 'C:/DAWI1/0105\_LMS/AD3\_Web\_Responsive/AD3\_Web\_Responsive/contacto.html'. The page content features a form titled 'Contáctanos' with the following sections:

- Datos Personales:** Includes input fields for 'Nombre:', 'Apellidos:', 'Correo electrónico:', and 'Número de teléfono'.
- Motivo del contacto:** A dropdown menu with the selected option '¿Puedo hacer pedidos online?'.
- Comentarios:** A large text area for additional comments.
- Buttons:** At the bottom of the form are two buttons labeled 'Enviar' and 'Borrar'.

- Versiones de tamaño móvil:



## Nuestros cafés más nuevos

Descubre nuestra cuidada selección de los productos más recientes que hemos incorporado a nuestro catálogo. Desde granos recién llegados de fincas exóticas hasta nuevas mezclas con aromas intensos y sabores únicos. Entra un vistazo a nuestras últimas novedades y déjate sorprender por la calidad y el carácter de cada uno de nuestros cafés.

### Café arábica premium

El café arábica es suave, aromático y con un toquecito frutal que le va a conquistar desde el primer sorbo. Cultivado en las alturas, tiene ese sabor especial que lo hace perfecto para disfrutar sin prisas, como se merece un buen café.

[LEER ENTRADA](#)



### Café robusta

Con más cuerpo y un toque de intensidad, el robusta es perfecto si le gustan los sabores fuertes y con carácter. Tiene más cafeína que el arábica, ideal para arrancar el día con energía y sin vueltas.

[LEER ENTRADA](#)



### Café Red Bourbon

El red bourbon es todo lo que buscas en un café suave pero con personalidad: dulzura natural, notas a caramelo y un toque ahumado que lo hace irresistible. Si le gustan los cafés elegantes y con sabor redondo, este le va a enamorar.

[LEER ENTRADA](#)

## Nuestro Blog

### Las mejores recetas de café para este verano

Se acerca el verano y con él, a menudo, nos entran ganas de experimentar cosas nuevas. Si es el caso, ¡nosotros tenemos la solución perfecta con nuestras recetas veraniegas!

[LEER ENTRADA](#)

### Tips para mejorar tu molienda del café

Distinta como nunca antes de moler tus granos y disfrutar de tu tan merecido premio: una taza de café de sabor intenso.

[LEER ENTRADA](#)

### ¿Sabías que el agua puede cambiar por completo el sabor de tu café?

No basta con buenos granos: si el agua no acompaña, la magia no ocurre. En este post te contamos cómo elegir el agua ideal para que cada taza sepa justo como te gusta.

[LEER ENTRADA](#)

ElRincónDelCafé

Quiénes Somos  
Área de actuación  
Contacto



## Quiénes somos

Nuestra historia comienza en 2025, con una idea sencilla pero poderosa: hacer llegar el buen café a todas las casas, sin complicaciones ni pretensiones. Nacimos como una tienda online con una sola misión: hacer que cada taza de café sea una experiencia memorable. En un mundo cada vez más rápido, queríamos crear un espacio donde el café volviera a ser un ritual, no solo una rutina.

Desde el principio entendimos que para lograrlo, teníamos que enfocarnos en lo esencial: café de origen, seleccionado con criterio, tostado con precisión y enviado con cariño. Cada grano que vendemos ha pasado por manos expertas y procesos que priorizan la calidad, la sostenibilidad y la conexión humana.

Para nosotros, el café no es solo una bebida, es un momento. Ese instante en que el día comienza o en el que todo se detiene. Por eso, estamos aquí: para acompañarte en cada uno de esos momentos con una taza que lo diga todo, sin decir nada.

Nos mueve la curiosidad por descubrir nuevos perfiles de sabor, la obsesión por el detalle y la pasión por compartir lo que aprendemos.

Trabajamos directamente con productores que entienden el valor de hacer las cosas bien, cuidamos cada etapa —desde la cosecha hasta el último clic en tu pedido— y buscamos constantemente formas de mejorar sin perder de vista lo que importa: el sabor, la transparencia y el respeto por quienes hacen posible este viaje.

## Nuestras pasiones



### Culturas que nos inspiran

Nos apasiona la diversidad cultural; creemos en el poder de las historias, los orígenes, las costumbres y la mezcla de tradiciones.



### Diseño y estética

Valoramos los detalles: desde el packaging hasta la presentación, con lo que queremos reflejar siempre nuestra dedicación.



### Café con propósito

Cada grano cuenta una historia de sostenibilidad y representa respeto por el origen, por el proceso y por las personas.



### Momentos cotidianos

Queremos ser parte de tu día a día, acompañándote en tu rutina con calma, calidad, significado, autenticidad y cercanía.

ElRincónDelCafé

Quiénes Somos  
Área de actuación  
Contacto



## Área de actuación

En ElRincónDelCafé nos mueve una sola pasión: el amor por el café bien hecho. Nuestra labor no se limita a vender granos; queremos compartir una experiencia auténtica, honesta y cuidadosamente elaborada desde el origen hasta tu taza.

## Origen del café

Trabajamos directamente con pequeños productores y cooperativas en regiones cafetaleras de América Latina, África y Asia. Nuestros granos provienen de países como Colombia, Etiopía, Guatemala y Brasil, cultivados bajo prácticas sostenibles y de comercio justo.

Cada variedad que ofrecemos ha sido seleccionada por su perfil único: desde notas ahumadas y florales hasta matices achocolatados o especiados. Nos aseguramos de que cada café tenga una historia y una identidad propia.



## Cómo trabajamos

Una vez recibidos los granos verdes, los almacenamos en condiciones óptimas hasta el momento del tueste. Nuestro proceso es artesanal: tostamos en pequeños lotes para garantizar frescura, control de calidad y un sabor equilibrado que resalte las particularidades de cada origen. Tras el tueste, dejamos reposar los granos el tiempo justo para estabilizar sus aromas. Luego pasamos al molido —si así lo solicita el cliente— adaptándolo al método de preparación preferido: espresso, prensa francesa, V60, moka...



## Empaquetado y

## envío

El empaquetado es parte fundamental de nuestra filosofía. Usamos materiales reciclables y resistentes para proteger el café sin perder de vista el diseño y la identidad de nuestra marca. Cada paquete es preparado y cerrado a mano, con una etiqueta que indica el origen, fecha de tueste y perfil de sabor.

Realizamos envíos a toda España, con entrega rápida y seguimiento incluido. Nos aseguramos de que tu pedido llegue en perfectas condiciones, para que puedas disfrutar del café recién tostado como si lo recogieras tu mismo en nuestra tienda.



ElRincónDelCafé

Quiénes Somos  
Área de actuación  
Contacto



## Contáctanos

### Datos Personales

Nombre:

Apellidos:

Correo electrónico:

Número de teléfono

### Motivo del contacto

¿Puedo hacer pedidos online?

Comentarios

Enviar

Borrar

ElRincónDelCafé

Quiénes Somos

Área de actuación

Contacto



- Versiones de tamaño tablet:



## Nuestros cafés más nuevos

Descubre nuestra cuidada selección de los productos más recientes que hemos incorporado a nuestro catálogo. Desde granos recién llegados de fincas exóticas hasta nuevas mezclas con aromas intensos y sabores únicos. Elige un vistazo a nuestras últimas novedades y déjate sorprender por la calidad y el carácter de cada uno de nuestros cafés.



### Café arábica premium

El café arábica es suave, aromático y con un toquecito frutal que le va a conquistar desde el primer sorbo. Cultivado en las alturas, tiene ese sabor especial que lo hace perfecto para disfrutar en pinzas, como si fueras un buen café.

[LEER ENTRADA](#)



### Café robusta

Con más cuerpo y un toque de intensidad, el robusta es perfecto si le gustan los sabores fuertes y con carácter. Tiene más cafeína que el arábica, ideal para empezar el día con energía y sin vertigos.

[LEER ENTRADA](#)



### Café Red Bourbon

El red bourbon es todo lo que buscas en un café suave pero con personalidad: dulzura natural, notas a caramelo y un toque ahumado que lo hace irresistible. Si le gustan los cafés elegantes y con sabor redondo, está lo va a enamorar.

[LEER ENTRADA](#)

## Nuestro Blog

### Las mejores recetas de café para este verano

Se acerca el verano y con él, a menudo, nos animan ganas de experimentar cosas nuevas. Si es el caso, ¡nuestros tenemos la solución perfecta con nuestras recetas veraniegas!

[LEER ENTRADA](#)

### Tips para mejorar tu molienda del café

Disfrutar como nunca antes de moler tus granos y disfrutar de tu tan merecido premio: una taza de café de sabor intenso.

[LEER ENTRADA](#)

### ¿Sabías que el agua puede cambiar por completo el sabor de tu café?

No basta con buenos granos: si el agua no acompaña, la magia no ocurre. En este post te contamos cómo elegir el agua ideal para que cada taza sea justo como te gusta.

[LEER ENTRADA](#)



## Área de actuación

En **El Rincón Del Café** nos mueve una sola pasión: el amor por el café bien hecho. Nuestra labor no se limita a vender granos; queremos compartir una experiencia auténtica, honesta y cuidadosamente elaborada desde el origen hasta tu taza.

## Origen

### del café

Trabajamos directamente con pequeños productores y cooperativas en regiones cafetaleras de América Latina, África y Asia. Nuestros granos provienen de países como Colombia, Etiopía, Guatemala y Brasil, cultivados bajo prácticas sostenibles y de comercio justo. Cada variedad que ofrecemos ha sido seleccionada por su perfil único: desde notas ahumadas y florales hasta matices achocolatados o especiados. Nos aseguramos de que cada café tenga una historia y una identidad propia.



## Cómo

### trabajamos



Una vez recibidos los granos verdes, los almacenamos en condiciones óptimas hasta el momento del tueste. Nuestro proceso es artesanal: tostamos en pequeños lotes para garantizar frescura, control de calidad y un sabor equilibrado que resalte las particularidades de cada origen.

Tras el tueste, dejamos reposar los granos el tiempo justo para estabilizar sus aromas. Luego pasamos al molido —si así lo solicita el cliente— adaptándolo al método de preparación preferido: espresso, prensa francesa, V60, moka...

## Empaquetado

### y envío

El empaquetado es parte fundamental de nuestra filosofía. Usamos materiales reciclables y resistentes para proteger el café sin perder de vista el diseño y la identidad de nuestra marca. Cada paquete es preparado y cerrado a mano, con una etiqueta que indica el origen, fecha de tueste y perfil de sabor.

Realizamos envíos a toda España, con entrega rápida y seguimiento incluido. Nos aseguramos de que tu pedido llegue en perfectas condiciones, para que puedas disfrutar del café recién tostado como si lo recogieras tú mismo en nuestra tienda.





## Quiénes somos

Nuestra historia comienza en 2025, con una idea sencilla pero poderosa: hacer llegar el buen café a todas las casas, sin complicaciones ni pretensiones. Nacimos como una tienda online con una sola misión: hacer que cada taza de café sea una experiencia memorable. En un mundo cada vez más rápido, queríamos crear un espacio donde el café volviera a ser un ritual, no solo una rutina.

Desde el principio entendimos que para lograrlo, teníamos que enfocarnos en lo esencial: café de origen, seleccionado con criterio, tostado con precisión y enviado con cariño. Cada grano que vendemos ha pasado por manos expertas y procesos que priorizan la calidad, la sostenibilidad y la conexión humana.

Para nosotros, el café no es solo una bebida, es un momento. Ese instante en que el día comienza o en el que todo se detiene. Por eso, estamos aquí: para acompañarte en cada uno de esos momentos con una taza que lo diga todo, sin decir nada.

Nos mueve la curiosidad por descubrir nuevos perfiles de sabor, la obsesión por el detalle y la pasión por compartir lo que aprendemos. Trabajamos directamente con productores que entienden el valor de hacer las cosas bien, cuidamos cada etapa —desde la cosecha hasta el último clic en tu pedido— y buscamos constantemente formas de mejorar sin perder de vista lo que importa: el sabor, la transparencia y el respeto por quienes hacen posible este viaje.



## Contáctanos

Datos Personales

Nombre:

Apellidos:

Correo electrónico:

Número de teléfono

Motivo del contacto

¿Puedo hacer pedidos online?

Comentarios

Enviar

Borrar



## Reparto de tareas:

Ander, encargado de la creación del home, dándole la base al proyecto.

Lara, desarrolló la página 'Quiénes somos'.

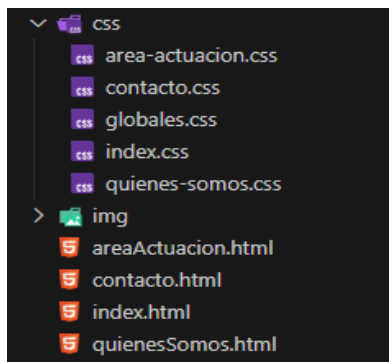
Noelia, trabajó en el formulario de contacto y en la página de área de actuación, aunque esta última página ha sido trabajada por los tres miembros, cada uno aportando sus pequeños cambios en su rama individual.

## Forma de trabajo:

Tras repartirnos las tareas, Noelia crea una estructura de directorios y ficheros .html y .css para subirlos a GitHub y crear el repositorio, este repositorio es clonado por todos los miembros del grupo. Una vez clonado, cada miembro crea su rama personal en la que ira trabajando su parte del proyecto y a medida que vaya haciendo avances estos serán subidos a GitHub para que el resto de los miembros puedan acceder a ellos.

Una vez terminada la página web hemos fusionado las ramas con la rama principal (main), y hemos subido nuestra página web a GitHubPages.

## Estructura del proyecto:



Dentro de la carpeta principal se encuentran las cuatro páginas .html, siendo el index.html la principal. Después se crearon dos subcarpetas, una para todos los archivos .css y otra para las imágenes utilizadas.

Inicialmente íbamos a usar un solo archivo .css para toda la página web, pero vimos que podía llevar a confusión verlo todo junto, por lo que finalmente creamos un archivo .css para cada página y uno extra (globales.css) para el Header y el Footer ya que ambas partes se iban a mantener fijas en todas las páginas y así evitamos iteración de código innecesario.