

 <b>UNIPÊ</b> Centro Universitário de João Pessoa		<b>Exercício Aplicações para Internet</b>	
<b>Curso:</b>	CCO / ADS	<b>Data:</b>	
<b>Disciplina:</b>	Aplicações para Internet	<b>Período Letivo:</b>	2021.1
<b>Aluno(a):</b>			

- Desenvolva uma página com as linguagens html e css com as características abaixo. **As imagens usadas no exercício, foram disponibilizadas no blackboard na pasta da nossa última aula 16/06.**



### Café Espresso



Um café espresso (do italiano caffè espresso), frequentemente referido simplesmente como espresso (ou ainda internacionalmente espresso) é um método de preparar café através da passagem de água quente (até ferver) sob alta pressão pelo café moído. O café espresso tradicional, em máquina industrial, é feito sob pressão de novecentos a mil quilibar (ou seja, a dez atmosferas ou bar) e que explica o termo espresso que aqui tem a sentido de exprimir ou exprimer, ao contrário da que muitos pensam não tem originalmente o significado de rápido (isto é apenas uma coincidência da automação), portanto em uma tradução mais contextual o seu nome poderia ser café espremido e por isto muitos preferem manter o original em Italiano usando o termo espresso ou café espresso.

### Café Mocha



O nome deriva a um tipo de grão de café com um sabor acentuadamente menor e mais redondo que a maioria dos outros tipos de grãos da espécie (Coffea arabica), nativa da Etiópia, mas originalmente cultivada no Jêmen e de lá exportado para a o porto de Mocha, de onde deve ter vindo a associação de café espresso ao nome Mocha. Na Europa, café mocha pode ser referido tanto ao café com chocolate ou simplesmente ao café feito com grãos de mocha. O café Mocha (Mocha) recebeu esse nome devido à cidade de Mocha, na costa do Mar Vermelho, no Iêmen, que no século quinze foi um importante exportador de café, especialmente para áreas ao redor do Portoselo Itálico.

Café	
Espécies e variedades	Coffea arabica - Coffea canephora - Coffea liberica
Métodos de Preparo	Café coado - Café de percolador - Espresso - Café solvel - Cafeteira italiana - Prensa francesa - Café turco
Bebidas com café	Affogato - Black Russian - Café americano - Café bombón - Café com leite - Café frappé - Café gelado - Caffè macchiato - Caffè mocha - Cappuccino - Cacha - Cacha - Irish coffee - Kopi Luwak - Latte - Latte macchiato - Long black - Mocha - Red eye - White Russian - Café delgosa
Substitutos	Orzo - Canola - Chiricá

© CopyRight 2021

### Observações:

- Para criar a imagem do cabeçalho da página, use as propriedades **background-image** e **background-position**.

- Para criar a logo “**Café é Sempre uma Boa Ideia**”, utilize uma tag “**div**” com uma determinada largura, altura e uma cor de background. Utilize também a ideia de posição relativa e absoluta.
- Para fazer as bordas arredondadas das imagens, utilize a propriedade “**border-radius**”.
- Para fazer a sombra do quadro, utilize a propriedade “**box-shadow**”.
- Divida a página em header, main e footer.
- A paleta de cores utilizadas na página foi:



**Cores:** #591902, #BF571B99, #F29D35, #732C02

- Tags Utilizadas
  - div, p, h1, h2, img, article, header, main, footer, table, tr, td, th
- As fontes utilizadas na página são: **Berkshire Swash** e **Dancing Script**. As fontes podem ser encontradas no google fonts. (<https://fonts.google.com/>)
- Os textos utilizados na página estão sendo enviados junto com o exercício.

### Entrega

- O Exercício deve ser entregue no dia **30/06**.
- A entrega deverá ser pelo blackboard, na pasta da aula 16/06 do 2º Estágio.
- O Exercício irá valer 2 pontos para a prova do segundo estágio.