



Programação para Web

T01- 2024-1

1. Descrição Exercício da aula

Nesta atividade, você aprenderá a criar uma página web simples utilizando apenas HTML e a inserir navegação entre várias páginas, cada uma em seu próprio arquivo HTML.

Os arquivos a serem criados devem conter todos os elementos da web semântica visto em sala, como: Doctype, HTML, head, meta, title, link, body, header, entre outros elementos

A. Arquivo **index.html** (Home)

- a. Deve conter um **título** chamado: Tudo sobre o Café
- b. Deve possuir uma **navbar** para a navegação entre os arquivos HTML. Na qual deve conter uma lista:
 - i. Home
 - ii. Torrefação
 - iii. Moagem
 - iv. Preparo
 - v. Bebida
 - vi. Pesquisa Sobre Café
- c. Deve conter um **aside** seguido de um **blockquote**, contendo a seguinte informação:
 - i. Queremos fazer muitas coisas; não estamos em grande forma. Não tivemos uma boa noite de sono. Estamos um pouco deprimidos. O café resolve todos estes problemas numa pequena chávena deliciosa.
- Jerry Seinfeld
- d. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Uma imagem de um copo de café (coffe-cup.png).
 - ii. Um parágrafo contendo o seguinte texto:
 1. A preparação do café é o processo de transformar os grãos de café numa bebida. Embora as etapas específicas variem consoante o tipo de café e as matérias-primas, o processo inclui quatro etapas básicas: os grãos de café em bruto têm de ser torrados, os grãos de café torrados têm de ser moídos, o café moído tem de ser misturado com água quente durante um determinado período (preparado) e, por fim, o café líquido deve ser separado do pó utilizado.
 - iii. Um parágrafo contendo o seguinte texto:



1. O café é geralmente preparado imediatamente antes de ser bebido. Na maioria das áreas, o café pode ser adquirido não processado, ou já torrado, ou já torrado e moído. O café costuma ser embalado a vácuo para evitar a oxidação e prolongar sua vida útil.
- iv. Um parágrafo com um link para acesso ao Wikipédia para obter mais informações, contendo o seguinte texto:
 1. Para saber mais sobre café, basta navegar em nosso site informativo ou visitar (Clique aqui para acessar o [link](#)) Wikipédia para obter ainda mais informações.
- v. Finalizar a página com o **footer** e o menu de navegação **navbar** como acesso as outras páginas.

B. Arquivo **roasting.html** (Torrefação)

- a. Deve conter um **título** chamado: Torrefação do Café
- b. Deve possuir uma **navbar** para a navegação entre os arquivos HTML. Na qual deve conter uma lista:
 - i. Home
 - ii. Torrefação
 - iii. Moagem
 - iv. Preparo
 - v. Bebida
 - vi. Pesquisa Sobre Café
- c. Deve conter um **aside** contendo a seguintes imagens:
 - i. Figura Grãos de café (coffee-berries.jpg)
 - ii. Figura Grãos de café Frescos (fresh-beans.jpg)
 - iii. Figura Grãos de café Torrados (roasted-beans.jpg)
- d. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Figura Torrador de café comercial (commercial-roaster.jpg).
 - ii. Com a seguinte descrição:
 1. A torra do café transforma as propriedades químicas e físicas dos grãos de café verde. Quando torrado, o grão de café verde se expande até quase dobrar seu tamanho original, mudando de cor e densidade. À medida que o feijão absorve o calor, sua cor muda para amarelo, depois para um marrom claro "canela" e depois para um rico marrom escuro. Durante a torra, parecem óleos na superfície do grão. O assado continuará a escurecer até ser removido da fonte de calor. O café pode ser torrado em equipamentos comuns de cozinha (frigideira, grelha, forno, pipoqueira) ou em aparelhos especializados. Um torrador de café é uma panela ou aparelho especial adequado para aquecer e torrar grãos de café verdes. A grande maioria do café é torrado comercialmente em grande escala, mas a torrefação comercial em pequena escala cresceu significativamente com a tendência para cafés de "origem única" servidos em lojas especializadas. Alguns bebedores de café até torram o café em casa como hobby, a

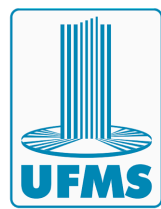


fim de experimentar o perfil de sabor dos grãos e garantir a torra mais fresca possível.

- e. Finalizar a página com o **footer** e o menu de navegação **navbar** como acesso as outras páginas.

C. Arquivo **grinding.html** (Moagem)

- a. Deve conter um **título** chamado: Moagem do Café
- b. Deve possuir uma **navbar** para a navegação entre os arquivos HTML. Na qual deve conter uma lista:
 - i. Home
 - ii. Torrefação
 - iii. Moagem
 - iv. Preparo
 - v. Bebida
 - vi. Pesquisa Sobre Café
- c. Deve conter um **aside** contendo a seguintes imagens:
 - i. Figura Um moedor de café à moda antiga.(coffee-grinder.jpg)
- d. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 - 1. Os grãos inteiros de café são moídos, também conhecidos como moagem, para facilitar o processo de preparo.
 - ii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 - 1. A finura da moagem afeta fortemente a preparação do café. Os métodos de preparo que expõem a borra de café à água aquecida por mais tempo exigem uma moagem mais grossa do que os métodos de preparo mais rápidos. Os grãos que são moídos muito finamente para o método de preparo em que são usados expõem muita área de superfície à água aquecida e produzem um sabor amargo, áspero e "excessivamente extraído". No outro extremo, uma moagem muito grossa produzirá um café fraco, a menos que seja usada uma quantidade maior. Devido à importância da finura de uma moagem, uma moagem uniforme é altamente desejável.
 - iii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 - 1. Se for usado um método de preparo no qual o tempo de exposição do café moído à água aquecida é ajustável, pode-se usar um tempo de preparo curto para o café finamente moído. Isso produz café com o mesmo sabor, mas usa menos café moído. Um moedor de lâminas não causa acúmulo de calor por atrito no café moído, a menos que seja usado para moer quantidades muito grandes, como em uma operação comercial. Uma moagem fina permite a extração mais eficiente, mas o café moído muito fino retardará a filtragem ou a peneiração.
 - iv. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:



1. O café moído se deteriora mais rapidamente do que os grãos torrados devido à maior área de superfície exposta ao oxigênio. Muitos consumidores de café moem os próprios grãos imediatamente antes de prepará-los.
- v. Uma lista não ordenada dos métodos de moagem de café, contendo os seguintes textos:
 1. Há métodos de moagem de café para preparo:
 - a. Moagem Muito Fina
 - b. Moagem Fina
 - c. Moagem Média
 - d. Moagem Grossa
 - e. Moagem Muito Grossa
- e. Finalizar a página com o **footer** e o menu de navegação **navbar** como acesso as outras páginas.

D. Arquivo **brewing.html** (Preparo)

- a. Deve conter um **título** chamado: Preparo do Café
- b. Deve possuir uma **navbar** para a navegação entre os arquivos HTML. Na qual deve conter uma lista:
 - i. Home
 - ii. Torrefação
 - iii. Moagem
 - iv. Preparo
 - v. Bebida
 - vi. Pesquisa Sobre Café
- c. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Preparo
 - ii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. Na percolação, a água passa pela borra de café, ganhando compostos solúveis para formar o café. Os compostos insolúveis permanecem no filtro de café. O café pode ser preparado de várias maneiras diferentes, mas esses métodos se dividem em quatro grupos principais, dependendo de como a água é introduzida no grão de café: decocção (por fervura), infusão (por maceração), alimentação gravitacional (usada com coadores e gotejamento), ou percolação pressurizada (como no café expresso).
 - iii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. O café preparado, se mantido quente, deteriora-se rapidamente em termos de sabor, e o reaquecimento desse café tende a dar-lhe um sabor "lamacento", pois alguns compostos que conferem sabor ao café são destruídos se isso for feito. Mesmo à temperatura ambiente, o café deteriora-se; no entanto, se for mantido num ambiente isento de oxigênio, pode durar quase indefinidamente à temperatura ambiente, e os recipientes selados de café torrado estão disponíveis comercialmente em lojas de produtos alimentícios na América



ou na Europa, sendo comum encontrar bebidas de café engarrafadas refrigeradas em lojas de conveniência e mercearias nos Estados Unidos. O café em lata é particularmente popular no Japão e na Coreia do Sul.

- iv. Uma lista não ordenada das maneiras populares de preparar café, contendo os seguintes textos:
 1. Existem muitas maneiras populares de preparar café:
 - a. Ebulição
 - b. Infusão
 - c. Métodos de Filtragem
 - d. Pressurizado
- v. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. A fervura, ou decocção, foi o principal método utilizado para preparar o café até aos anos 30 e ainda é utilizado em alguns países nórdicos e do Médio Oriente. Os óleos aromáticos do café são libertados a 96 °C (205 °F), que é pouco abaixo da ebulição, enquanto os ácidos amargos são libertados quando a água atinge o ponto de ebulição.
- vi. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. O método mais simples é colocar o café moído em uma xícara, despejar água quente sobre ela e deixar esfriar enquanto o pó afunda. Este é um método tradicional de fazer uma xícara de café que ainda é usado em algumas partes da Indonésia. Este método, conhecido como "café lama" no Oriente Médio devido à moagem extremamente fina que resulta em uma lama semelhante a lama no fundo da xícara, permite um preparo extremamente simples, mas os consumidores têm de ter cuidado se quiserem evitar beber as borras desta camada ou as que flutuam à superfície do café, o que pode ser evitado pingando água fria sobre as "borras" com as costas de uma colher. Se os grãos de café não forem moídos suficientemente finos, os grãos não afundam.
- vii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. O "café cowboy" é feito aquecendo o pó grosso com água em uma panela, deixando o pó assentar e despejando o líquido para beber, às vezes filtrando-o para remover o pó fino. Embora o nome sugira que esse método era usado por cowboys, provavelmente na trilha ao redor de uma fogueira, ele é usado por outros; algumas pessoas preferem esse método.
- viii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. Os métodos acima às vezes são usados com leite quente em vez de água.
- ix. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 1. O café turco (também conhecido como café árabe, etc.), um método muito antigo de fazer café, é usado no Oriente Médio,



Norte da África, África Oriental, Turquia, Grécia e Rússia. Café moído muito fino, opcionalmente açúcar e água são colocados em uma panela de tampa estreita, chamada cezve (turco), kanaka (egípcio), briki (grego), ou turka (russo) e levado para ferver em seguida, imediatamente removido do fogo. Pode ser levado à fervura muito brevemente, duas ou três vezes. O café turco às vezes é aromatizado com cardamomo, principalmente nos países árabes. O café forte resultante, com espuma na parte superior e uma espessa camada de pó na parte inferior, é bebido em xícaras pequenas.

- x. Título: **Infusão**
- xi. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 - 1. Uma cafetière, ou prensa francesa, é um cilindro alto e estreito com um êmbolo que inclui um filtro de malha fina de metal ou náilon. O pó é colocado no cilindro e água fora da fervura é então despejada nele. O café e a água quente são deixados no cilindro por alguns minutos (normalmente 4–7 minutos) e então o êmbolo é suavemente pressionado para baixo, deixando o filtro imediatamente acima do pó, permitindo que o café seja derramado enquanto o filtro retém o pó. Dependendo do tipo de filtro, é importante prestar atenção à moagem dos grãos de café, embora quase sempre seja necessária uma moagem bastante grossa.
- xii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 - 1. Os estilos de café da Malásia e de alguns estilos caribenhos e sul-americanos costumam ser preparados com uma "meia", que na verdade é um simples saco de musselina, em forma de filtro, no qual o café é colocado e depois mergulhado em água quente. Este método é especialmente adequado para uso com cafés produzidos localmente na Malásia, principalmente das variedades Robusta e Liberica, que geralmente têm sabor forte, permitindo a reutilização do café moído na meia.
- xiii. Título: **Métodos de Filtragem**
- xiv. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:
 - 1. O café coado, também conhecido como café filtrado ou café americano, é feito deixando a água quente pingar sobre as borras de café colocadas num filtro de café rodeado por um suporte de filtro ou cesto de café. As máquinas de café gota a gota podem ser simples porta-filtros, preenchidas manualmente com água quente, ou podem usar sistemas automatizados, como os encontrados na popular cafeteira elétrica. A intensidade varia de acordo com a proporção entre água e café e a finura da moagem, mas é normalmente mais fraca que o expresso, embora o produto final contenha mais cafeína. Por convenção, o café normal preparado por este método é servido por alguns restaurantes em uma panela



marrom ou preta (ou uma panela com alça marrom ou preta), enquanto o café descafeinado é servido em uma panela laranja (ou uma panela com alça laranja).

xv. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:

1. O coador elétrico comum, que era de uso quase universal nos Estados Unidos antes da década de 1970, e ainda hoje é popular em alguns domicílios, difere do coador de pressão descrito acima. Ele usa a pressão da água fervente para forçá-la a uma câmara acima do solo, mas depende da gravidade para passar a água pelo solo, onde repete o processo até ser desligada por um temporizador interno. Alguns aficionados por café têm baixa estima pelo café produzido por causa desse processo de múltiplas passagens. Outros preferem a percolação por gravidade e afirmam que ela proporciona uma xícara de café mais rica em comparação com a extração por gotejamento.

xvi. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:

1. Outra variação é o café frio, às vezes conhecido como "prensagem a frio". Água fria é derramada sobre o pó de café e deixada em infusão por oito a vinte e quatro horas. O café é então filtrado, geralmente através de um filtro bem grosso, retirando todas as partículas. Este processo produz um concentrado muito forte que pode ser armazenado em recipiente refrigerado e hermético por até oito semanas. O café pode então ser preparado para beber adicionando água quente ao concentrado numa proporção de água para concentrado de aproximadamente 3:1, mas pode ser ajustado de acordo com a preferência do bebedor. O café preparado por este método tem baixíssima acidez e sabor suave, sendo frequentemente preferido por quem tem estômagos sensíveis. Outros, porém, sinta que esse método retira do café seu sabor e caráter ousados. Assim, esse método não é comum e existem poucos aparelhos projetados para isso.

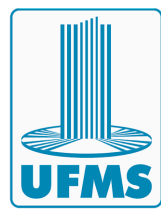
xvii. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:

1. A quantidade de café usada afeta tanto a intensidade quanto o sabor da bebida em uma típica cafeteira à base de filtração. Os sabores mais suaves saem primeiro do café e os sabores mais amargos somente depois de algum tempo, de modo que uma bebida grande tenderá a ser mais forte e mais amarga. Isso pode ser modificado interrompendo a filtração após um tempo planejado e adicionando água quente à bebida, em vez de esperar que toda a água passe pelo solo.

xviii. Título: **Pressurizado**

xix. Um parágrafo, contendo o seguinte texto:

1. O expresso é feito forçando água quente a 91–95 °C (195–204 °F) sob uma pressão entre oito e dezoito bares (800–1800



kPa, 116–261 psi), através de uma matriz levemente compactada, chamada de "puck", de café finamente moído. A bebida de 30–60 cc (1–2 onças) é servida em xícaras de café; açúcar é frequentemente adicionado. É consumido durante o dia nos cafés e nos vendedores ambulantes, ou após o jantar. É a base de muitas bebidas de café. É uma das formas de café mais concentradas consumidas regularmente, com sabor característico proporcionado pelo crema, uma camada de saborosos óleos emulsionados em forma de espuma coloidal flutuando na superfície, produzida pela alta pressão. O expresso é mais viscoso do que outras formas de café preparado.

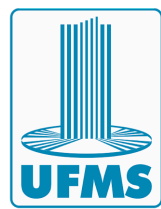
- d. Finalizar a página com o **footer** e o menu de navegação **navbar** como acesso as outras páginas.

E. Arquivo **drinks.html** (Bebida)

- a. Deve conter um **título** chamado: Bebidas de Café
- b. Deve possuir uma **navbar** para a navegação entre os arquivos HTML. Na qual deve conter uma lista:
- Home
 - Torrefação
 - Moagem
 - Preparo
 - Bebida
 - Pesquisa Sobre Café
- c. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
- Inserir um vídeo:
 -

```
<video width="640" height="360" controls  
poster="https://www.cnnbrasil.com.br/wp-content/uploads/sites/1  
2/2023/12/vapores-de-cafe-fresco-na-mesa-de-madeira-fecham-  
a-ia-generativa-1.jpg?w=1220&h=674&crop=1">  
<source  
src="https://static.vecteezy.com/system/resources/previews/007/  
423/091/mp4/4k-pouring-black-coffee-in-mug-top-view-of-hot-esp  
resso-pour-into-white-cup-from-geyser-steam-coffee-maker-with-  
coffee-beans-background-coffee-with-froth-video.mp4"  
type="video/mp4" />  
Seu navegador não possui suporte para o elemento video.  
</video>
```

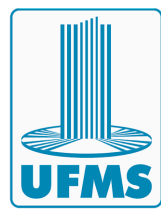
- d. Uma lista não ordenada das bebidas populares de café e seus ingredientes e preparação, contendo os seguintes textos:
- Bebidas Populares de Café e Seus Ingredientes e Preparação.
 - Bebida
 - Preparação
 - Temperatura



4. Ingredientes
5. Detalhes
- e. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Cappuccino
 1. Café Expresso
 2. Quente
 3. Quantidade igual de café expresso e leite vaporizado.
 4. Despeje o expresso no leite e sirva.
- f. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Latte (Café com Leite)
 1. Café Expresso
 2. Quente
 3. 2/3 ou mais de leite vaporizado e café expresso.
 4. Despeje o expresso no leite e sirva.
- g. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Macchiato
 1. Café Expresso
 2. Quente
 3. Expresso com apenas uma “marca” de leite vaporizado.
 4. Adicione o leite ao expresso depois de prensado.
- h. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Café Gelado
 1. Gotejamento ou Prensa Francesa
 2. Frio
 3. Café derramado sobre gelo.
 4. Pode ser adoçado com açúcar ou creme.
- i. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Frapê
 1. Café instantâneo forte
 2. Frio
 3. Café instantâneo, água e leite.
 4. Agite para criar espuma, regue com gelo e sirva. Uma especialidade na Grécia.
- j. Deve conter uma **section** contendo os seguintes elementos:
 - i. Título: Branco Liso
 1. Café Expresso
 2. Quente
 3. 1/3 de café expresso e 2/3 de leite vaporizado.
 4. Uma especialidade na Austrália e na Nova Zelândia. A espuma costuma ser decorada com um motivo.
- k. Finalizar a página com o **footer** e o menu de navegação **navbar** como acesso as outras páginas.

F. Arquivo **survey.html** (Pesquisa Sobre Café)

- a. Deve conter um **título** chamado: Pesquisa sobre Café



- b. Deve possuir uma **navbar** para a navegação entre os arquivos HTML. Na qual deve conter uma lista:
 - i. Home
 - ii. Torrefação
 - iii. Moagem
 - iv. Preparo
 - v. Bebida
 - vi. Pesquisa Sobre Café
- c. Deve conter um **aside** contendo a seguintes imagens:
 - i. Figura Uma xícara de café expresso.(expresso.jpg)
- d. Deve conter uma **section** contendo um formulário qual o usuário irá preencher, nele deve conter os seguintes elementos:
 - i. Campo para inserir no **Nome**
 - ii. Campo para inserir **e-mail**
 - iii. Campo de texto para inserir
 - 1. Suas preferências de café:
 - 2. Conte-nos seus métodos de preparação de café.
 - iv. Campo de select, contendo a seguinte pergunta;
 - 1. Você moe seus próprios grãos?
 - a. Sim
 - b. No
 - v. Campo com select, contendo a seguinte pergunta:
 - 1. Como você bebe seu café?
 - a. Com açúcar
 - b. Com creme
 - vi. Campo com select, contendo a seguinte pergunta:
 - 1. Qual o seu café preferido?
 - a. Selecione uma bebida
 - b. Café pingado
 - c. Prensa francesa
 - d. Espresso
 - e. Café com leite
 - f. Aromatizado
 - vii. Botão para Enviar
- e. Finalizar a página com o **footer** e o menu de navegação **navbar** como acesso as outras páginas.