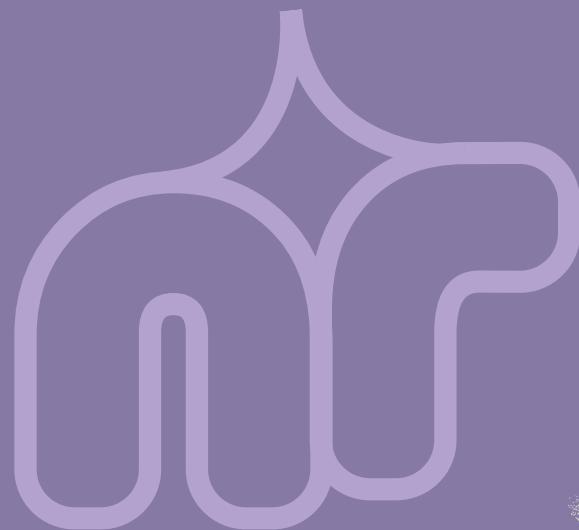


PORTFOLIO



TFO

TFO

TFOLIO

BE: /nuriva

IG: nurivasigns

LI:/nuria-rivas-botello

¡HOLA!

Soy Nuria Rivas, diseñadora gráfica y UX/UI,
desarrolladora web front-end y fotógrafa.

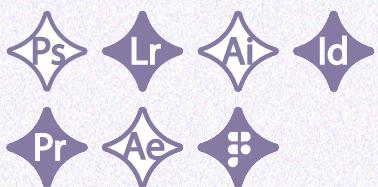
A pesar de que aún me queda mucho por aprender
por todo lo que va evolucionando el diseño y la pro-
gramación (Y la vida en general), siempre estoy dis-
puesta a adquirir todo el conocimiento que pueda.
Hago lo que me gusta y lo que siento en ese momento
y siempre intento aportar mi granito de arena.

Recuerda beber “agüita” y tomarte tu tiempo para
respirar profundo.

Bienvenid@ a mi portfolio, ¡Espero que lo disfrutes!



Software Tools



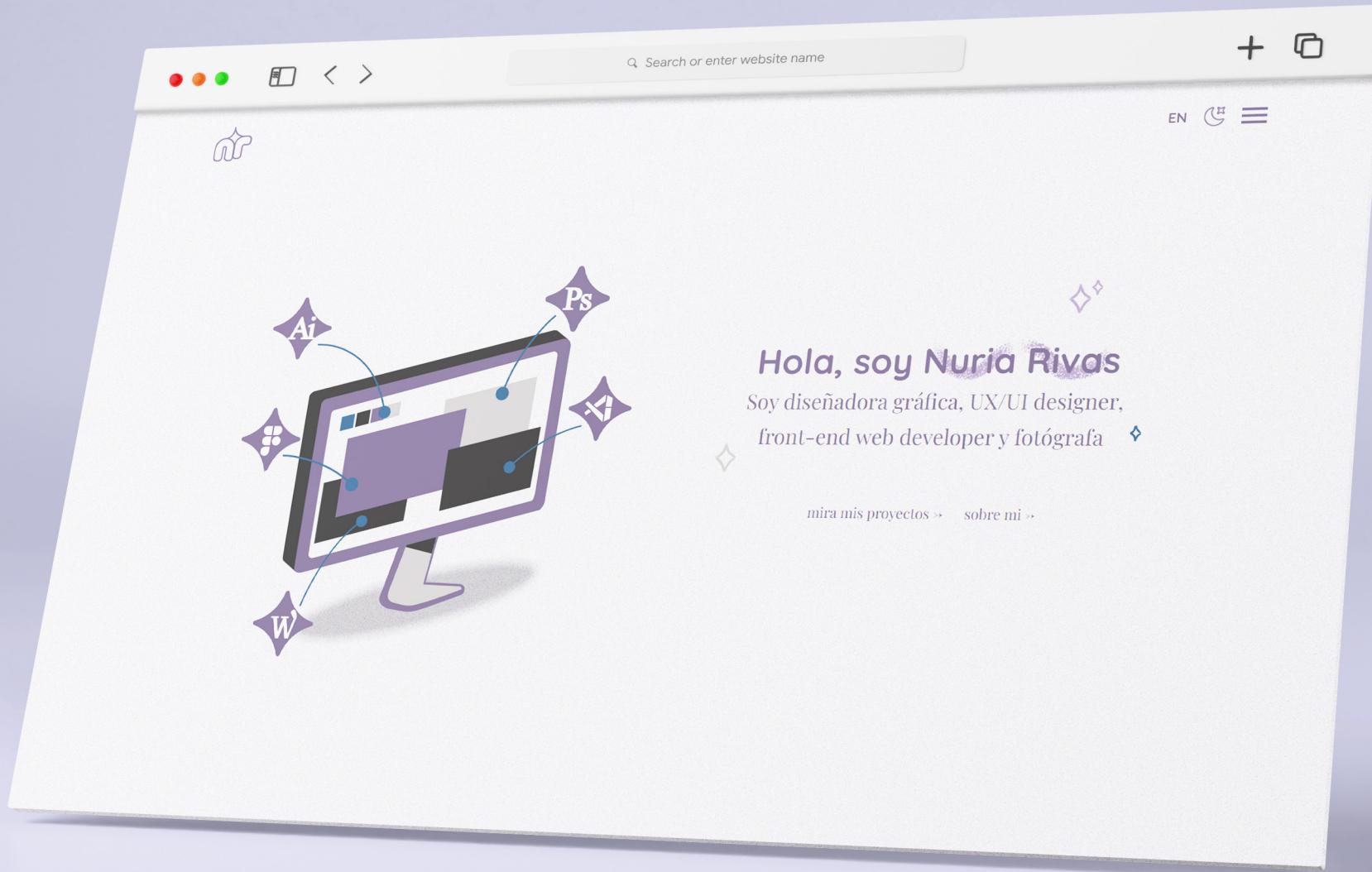
Office intermedio

Web Development

HTML
CSS - SASS - BEM
JavaScript
CMS (WordPress)

Conocimientos básicos:
JQuery
GitHub

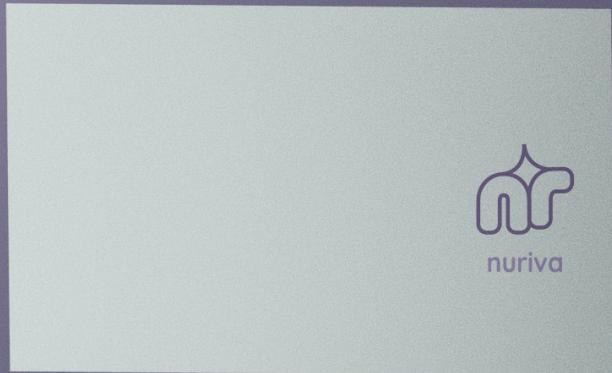
01 / nuriva

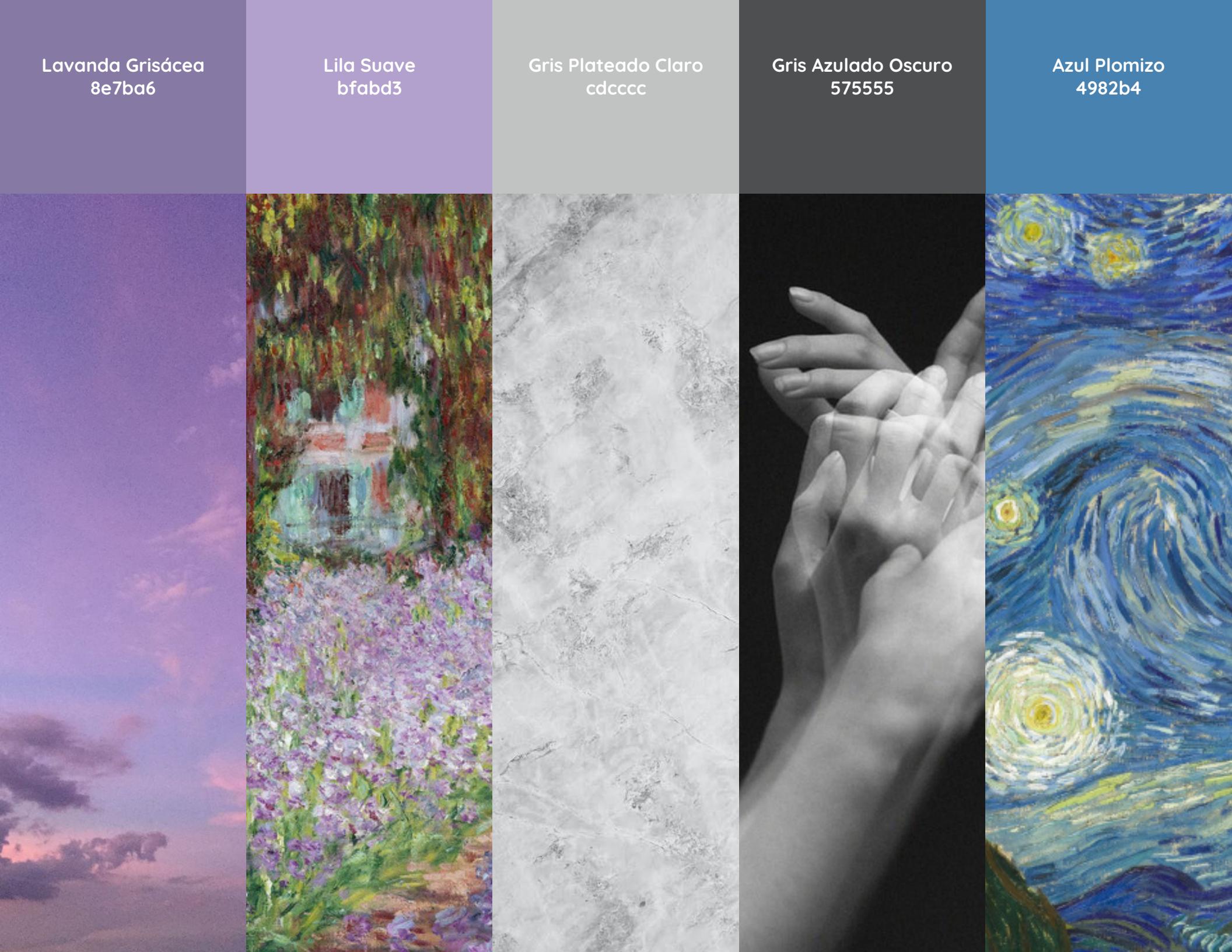


SOBRE EL PROYECTO

El propósito principal de nuriva es representar y comunicar mis habilidades multifacéticas como diseñadora gráfica, UX/UI, front-end developer y fotógrafa. La visión de nuriva es ser reconocida como marca personal que inspira a través de la innovación visual y la excelencia técnica. Busca establecer la conexión de diversas audiencias creando un impacto visual entre web y diseño. Con ello, quiero promover mi creatividad, originalidad y la atención al detalle en cada aspecto.

01 / nuriva - Logo





Lavanda Grisácea
8e7ba6

Lila Suave
bfabd3

Gris Plateado Claro
cdcccc

Gris Azulado Oscuro
575555

Azul Plomizo
4982b4

Aa

QUICKSAND - BOLD

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr
Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

00 01 02 03 04 05 06 07 08 09

Aa

PLAYFAIR DISPLAY - REGULAR

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

00 01 02 03 04 05 06 07 08 09



02 / Sushi Lovers



SOBRE EL PROYECTO

La Revista Sushi Lovers es una publicación minimalista que combina mi pasión por el diseño gráfico con mi interés en la gastronomía japonesa. Destaca el arte del sushi y presenta las últimas novedades de restaurantes locales. Incluye un diseño de logo para el restaurante Kohaku y utiliza mockups e imágenes editadas para mantener una estética coherente. Este proyecto marca el inicio de una serie de entregas en constante evolución, con el objetivo de ampliar su alcance y atraer a una audiencia más amplia.



ORIGEN DEL SUSHI



En el siglo XVII, la adición de vinagre de arroz aceleró el proceso de fermentación y mejoró la conservación de los alimentos, lo que contribuyó a su popularización.

El sushi comenzó a servirse sin fermentar en el siglo XIX, convirtiéndose en una opción popular de comida callejera durante los períodos Edo y Meiji en Japón. Sin embargo, después de la Segunda Guerra Mundial, el sushi adquirió un estatus más lujoso y comenzó a servirse en restaurantes. La transición se debió en parte a preocupaciones sobre la higiene en los puestos callejeros, que llevó a su desaparición gradual.

Así, el sushi pasó de ser una forma de conservación de pescado a una delicia culinaria que se disfruta en todo el mundo, siendo apreciado tanto por su sabor único como por su rica historia cultural.

El sushi, ampliamente reconocido gracias a la cocina japonesa, tiene sus raíces en el sudeste asiático, aunque versiones similares se encuentran en la cocina china y coreana. Inicialmente, el arroz se empleaba como método de conservación del pescado, una práctica que se remonta a siglos atrás en China, donde se consumía el pescado solo, descartando el arroz. Esta técnica se trasladó a Japón alrededor del siglo VIII, posiblemente a través de Corea.

A lo largo de los siglos, el sushi experimentó una serie de transformaciones en Japón, evolucionando desde una técnica de conservación hasta convertirse en un plato culinario distintivo.



La Revista Sushi Lovers ofrece una experiencia completa para los amantes del sushi. En sus páginas, los lectores pueden explorar no solo los diversos tipos de sushi y sus ingredientes, sino también su fascinante historia y origen. Desde los humildes comienzos en Japón hasta su popularidad global, la revista ofrece una visión profunda de este plato icónico.

The image shows an open magazine spread. The left page is titled "NUESTROS MÁS AMADOS" (Our最爱) and features four types of sushi with accompanying text and photos:

- NIGIRI**: Described as the most popular type of sushi, it consists of a piece of raw fish or seafood placed on top of a ball of rice. It is often topped with wasabi and soy sauce.
- MAKI**: Consists of rice and fish wrapped in nori (seaweed). It can be filled with various ingredients like vegetables, cheese, or seafood.
- URAMAKI**: The rice is on the outside, wrapped in nori, and filled with ingredients like salmon, cream cheese, or vegetables.

The right page has a large, bold title "SUSHI LOVERS NOVEDADES" overlaid on a background photo of several pieces of sushi on a dark plate.

AÑADIR ALGO POR AQUI

Además de ser una fuente de información sobre el sushi, la revista también presenta un enfoque innovador hacia la gastronomía japonesa. En las páginas finales, los lectores son recibidos con un logo creado específicamente para un restaurante japonés de comida sostenible y de alta calidad. Inspirado en un briefing que enfatiza la elegancia y la accesibilidad familiar, el logo captura la esencia de un establecimiento que se distingue por su compromiso con la calidad y la sostenibilidad.

Esta combinación de contenido informativo y diseño creativo hace que la Revista Sushi Lovers sea una lectura cautivadora para los entusiastas del sushi y aquellos interesados en la cultura culinaria japonesa.

Con cada entrega, el objetivo es continuar ofreciendo una experiencia enriquecedora y atractiva que deleite a los lectores y los inspire a explorar más el mundo del sushi y la gastronomía japonesa.

KOHAKU

SUSHI BAR

El Sushi Bar Kohaku es un nuevo y emocionante destino culinario que ha cautivado a los amantes del sushi y la cocina japonesa en general. Ubicado en un espacio elegante pero accesible para todo tipo de público, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única.

Lo que distingue a Kohaku es su amplia variedad de sushi y platillos japoneses, cuidadosamente preparados por chefs expertos que se esfuerzan por ofrecer sabores auténticos y frescos. Además de los clásicos rollos de sushi, el menú incluye opciones innovadoras y creativas que sorprenden a los paladares más exigentes.

Lo más notable es su compromiso con la salud y el bienestar de sus clientes. Kohaku se destaca por ofrecer alternativas saludables a los platos tradicionales de sushi, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Esto no solo proporciona opciones deliciosas, sino que también garantiza una experiencia culinaria satisfactoria y nutritiva.

El ambiente en Kohaku es moderno y acogedor, diseñado para brindar comodidad a los comensales mientras disfrutan de su comida. Ya sea que estés buscando una cena romántica, una salida con amigos o simplemente un lugar para relajarte y disfrutar de buena comida, el Sushi Bar Kohaku seguramente satisfará tus expectativas con su excelente cocina y ambiente agradable.



El restaurante Sushi Bar Kohaku se preocupa por la comodidad de sus clientes, ofreciendo amplio estacionamiento y accesibilidad para personas con movilidad reducida. Además, su equipo de trabajadores está altamente capacitado y comprometido con brindar un servicio excepcional, asegurando una experiencia culinaria memorable para todos los visitantes.

Su próxima apertura el 20 de Abril promete entradas gratuitas para los primeros clientes, ofreciendo a una variedad de comensales, atrayendo a las últimas novedades desde Japón con música en directo.

Imágenes: pexels, freepik, pxhere

Nuria Rivas

KOHAKU

SUSHI BAR

El Sushi Bar Kohaku es un nuevo y emocionante destino culinario que ha cautivado a los amantes del sushi y la cocina japonesa en general. Ubicado en un espacio elegante pero accesible para todo tipo de público, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única.

Lo que distingue a Kohaku es su amplia variedad de sushi y platillos japoneses, cuidadosamente preparados por chefs expertos que se esfuerzan por ofrecer sabores auténticos y frescos. Además de los clásicos rollos de sushi, el menú incluye opciones innovadoras y creativas que sorprenden a los paladares más exigentes.

Lo más notable es su compromiso con la salud y el bienestar de sus clientes. Kohaku se destaca por ofrecer alternativas saludables a los platos tradicionales de sushi, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Esto no solo proporciona opciones deliciosas, sino que también garantiza una experiencia culinaria satisfactoria y nutritiva.



El restaurante Sushi Bar Kohaku se preocupa por la comodidad de sus clientes, ofreciendo amplio estacionamiento y accesibilidad para personas con movilidad reducida.

KOHAKU

SUSHI BAR

El Sushi Bar Kohaku es un nuevo y emocionante destino culinario que ha cautivado a los amantes del sushi y la cocina japonesa en general. Ubicado en un espacio elegante pero accesible para todo tipo de público, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única.

Lo que distingue a Kohaku es su amplia variedad de sushi y platillos japoneses, cuidadosamente preparados por chefs expertos que se esfuerzan por ofrecer sabores auténticos y frescos. Además de los clásicos rollos de sushi, el menú incluye opciones innovadoras y creativas que sorprenden a los paladares más exigentes.

Lo más notable es su compromiso con la salud y el bienestar de sus clientes. Kohaku se destaca por ofrecer alternativas saludables a los platos tradicionales de sushi, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Esto no solo proporciona opciones deliciosas, sino que también garantiza una experiencia culinaria satisfactoria y nutritiva.

El restaurante Sushi Bar Kohaku se preocupa por la comodidad de sus clientes, ofreciendo amplio estacionamiento y accesibilidad para personas con movilidad reducida. Además, su equipo de trabajadores está altamente capacitado y comprometido con brindar un servicio excepcional, asegurando una experiencia culinaria memorable para todos los visitantes.

Su próxima apertura el 20 de Abril promete entradas gratuitas para los primeros clientes, ofreciendo a una variedad de comensales, atrayendo a las últimas novedades desde Japón con música en directo.

Imágenes: pexels, freepik, pxhere

Nuria Rivas

KOHAKU

SUSHI BAR

KOHAKU

SUSHI BAR

El Sushi Bar Kohaku es un nuevo y emocionante destino culinario que ha cautivado a los amantes del sushi y la cocina japonesa en general. Ubicado en un espacio elegante pero accesible para todo tipo de público, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única.

Lo que distingue a Kohaku es su amplia variedad de sushi y platillos japoneses, cuidadosamente preparados por chefs expertos que se esfuerzan por ofrecer sabores auténticos y frescos. Además de los clásicos rollos de sushi, el menú incluye opciones innovadoras y creativas que sorprenden a los paladares más exigentes.

Lo más notable es su compromiso con la salud y el bienestar de sus clientes. Kohaku se destaca por ofrecer alternativas saludables a los platos tradicionales de sushi, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Esto no solo proporciona opciones deliciosas, sino que también garantiza una experiencia culinaria satisfactoria y nutritiva.

El ambiente en Kohaku es moderno y acogedor, diseñado para brindar comodidad a los comensales mientras disfrutan de su comida. Ya sea que estés buscando una cena romántica, una salida con amigos o simplemente un lugar para relajarte y disfrutar de buena comida, el Sushi Bar Kohaku seguramente satisfará tus expectativas con su excelente cocina y ambiente agradable.



03 / Nuria Rivas



SOBRE EL PROYECTO

La web Nuria Rivas es un reflejo vibrante de mi pasión por el desarrollo front-end y mi dedicación a la excelencia en diseño web. Con una paleta de colores morados, grises y toques azules que resaltan mi energía y creatividad, este portafolio en línea es mucho más que una simple recopilación de trabajos; es una experiencia inmersiva que muestra mi habilidad para fusionar la estética con la funcionalidad.



EN ☺ ☰



Hola, soy Nuria Rivas

Soy diseñadora gráfica, UX/UI designer,
front-end web developer y fotógrafo

[mira mis proyectos >>](#) [sobre mi >>](#)



Este portfolio en línea no solo sirve como una presentación visual de mi trabajo, sino también como una plataforma para destacar mis habilidades y logros como desarrolladora front-end.

Mi objetivo es impresionar a clientes potenciales y empleadores con mi talento y dedicación al arte del desarrollo web.

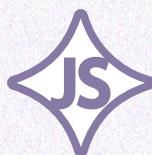
PROGRAMAS E IDIOMAS USADOS



HTML



CSS



JS



VISUALCODE



SASS



BEM



FIGMA

MENÚ RESPONSIVE



04 / Fotografías



SOBRE EL PROYECTO

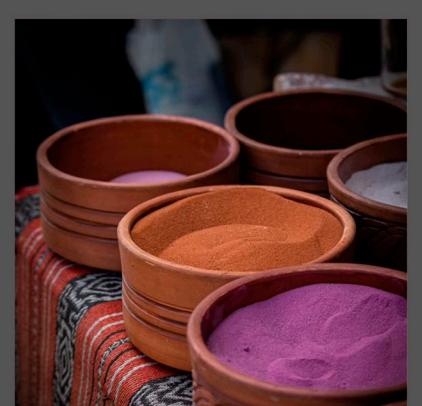
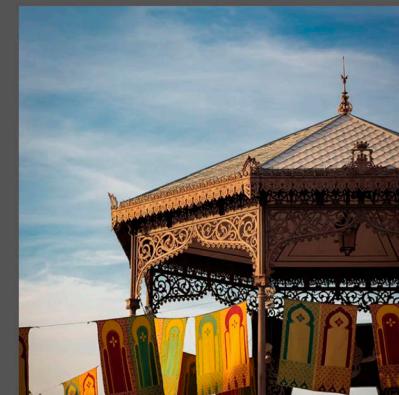
Mi portfolio de fotografía es una expresión visual de mi pasión por capturar la belleza y la autenticidad en cada momento. Con un enfoque principal en fotografías de mis viajes, busco transmitir la esencia única de cada lugar, siempre añadiendo un toque distintivo mediante la edición creativa del color. Además, mi creatividad se manifiesta a través de fotomontajes elaborados en Photoshop, donde fusiono realidad y fantasía para crear composiciones únicas y sorprendentes. También incluyo fotografías de la Semana Santa en Málaga, donde capturo la emotividad y la tradición de esta celebración a través de momentos íntimos y retratos que reflejan la devoción y la cultura de la región.

04 / Fotografías - Viaje

Una crónica visual de mis viajes, donde capturo las diversas culturas, costumbres y paisajes que encuentro en cada destino.

A través de mis imágenes, busco transmitir la autenticidad y la belleza de cada lugar, desde retratos hasta impresionantes paisajes, todo ello realizado por el juego con colores y luces en la edición. Cada imagen es una invitación a descubrir la belleza y la diversidad del planeta, reflejando mi pasión por la fotografía como medio de expresión artística y narrativa.

 NURIARIVAS.RAW



04 / Fotografías - Fotomontajes



UPSIDE DOWN

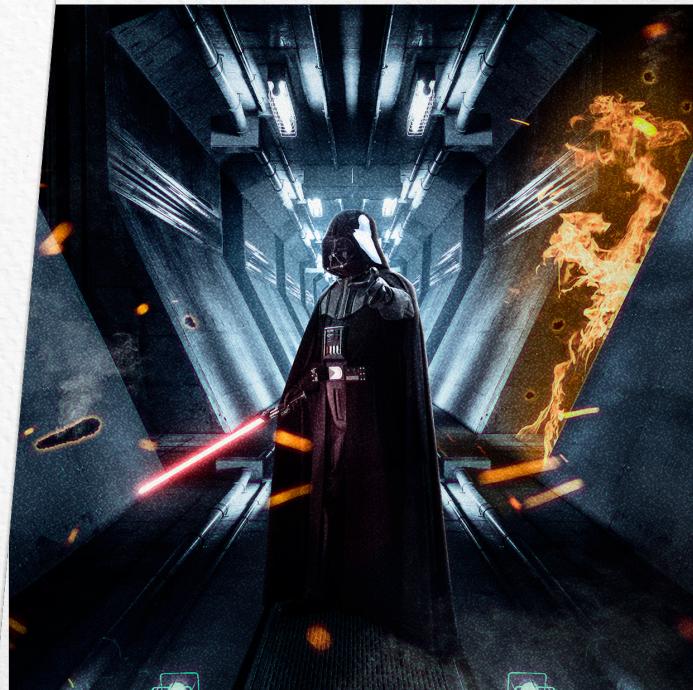


GRAFITTI IN JAPAN

04 / Fotografías - Fotomontajes



ELPHIC LOBBY



I'M YOUR FATHER

04 / Fotografías - Semana Santa



nuriarivascofrade.com

Este proyecto consiste en una página web creada en WordPress donde comparto una colección de fotografías que capturan la esencia y la belleza de la Semana Santa en Málaga. Esta página complementa mi presencia activa en Instagram, donde también comparto estas imágenes, pero aquí puedo mostrarlo de manera más detallada y estructurada.

El objetivo es compartir la belleza y la profundidad de la Semana Santa a través de la fotografía, ofreciendo una mirada auténtica y conmovedora de esta celebración cultural.

¡GRACIAS!