

 UNIPÊ Centro Universitário de João Pessoa		Exercício Aplicações para Internet	
Curso:	CCO / ADS	Data:	
Disciplina:	Aplicações para Internet	Período Letivo:	2022.1
Aluno(a):			

- Desenvolva uma página com as linguagens html e css com as características abaixo.



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 (básicamente fervente) sob alta pressão pelo café moído. O café espresso tradicional, em máquina industrial, é feito sob pressão de novecentos a mil quilopascals (nove a dez atmosferas ou bars), e que explica o termo espresso que aqui tem a sentido de exprimir ou espremer, ao contrário do que muitas pessoas não tem originalmente o significado de rápido (isto é apenas uma coincidência da automatização), portanto em uma tradução mais contextual o seu nome poderia ser café espremido e por isso muitos preferem manter o original em Italiano usando o termo espresso ou café espresso.

Café Mocha



O nome dado a um tipo de grão de café com um sabor acentuadamente menor e mais redondo que a maioria das outras tipos de grãos de café (Coffea arabica), nativo da Etiópia, mas originalmente cultivada no Iêmen e de lá exportada para o norte de Moçambique, de onde deu origem a associação do café espresso ao nome Mocha. No 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 da Mar Vermelha, no Iêmen, que no século quinze foi um importante exportador de café, especialmente para virar ao redor da Península Ibérica.

Café	
Espécies e variedades	Coffea arabica - Coffea canephora - Coffea liberica
Métodos de Preparo	Café coado - Café de percolador - Espresso - Café solado - 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 - Culinis - Cuveto - Irish coffee - Kopi Luwak - Latte - Latte macchiato - Long Black - Mocha - Mocha - Red eye - White Russian - Café dalgona
Substitutos	Orzo - Cevada - Chicória

© 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.