



WEB PER A INTOLERANTS A LA LACTOSA, BASADA EN UN SISTEMA DE GESTIÓ DE CONTINGUTS EN WORDPRESS

Projecte Final de Grau Multimèdia

Perfil d'optativitat: Gestió i publicació de continguts

Autor: Ester Cros Àlvarez

Gener 2015

1. Introducció

Estat de situació

Actualitat

Necessitats

2. Desenvolupament

Descripció del projecte

Objectius

Metodología

Plataforma

Estructura d'URL

Rols i permisos

3. Producte

Pantalla principal

Entrada

Entrada
responsive

4. Reflexions finals

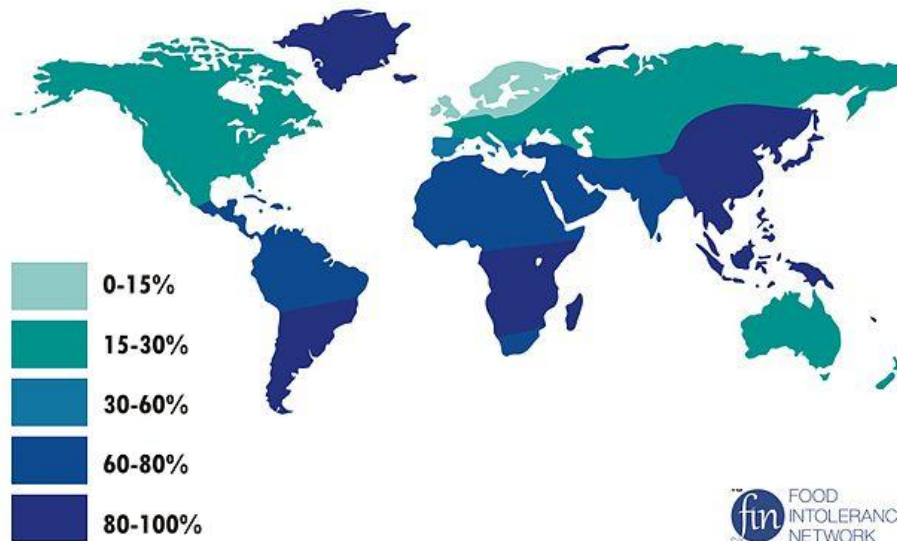
Conclusions

Futur

La intolerància a la lactosa afecta la major part de la població mundial



Worldwide prevalence of lactose intolerance in recent populations (schematic)

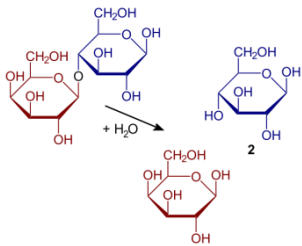


Països del nord prop del **10%**

Europa central **10-20%**

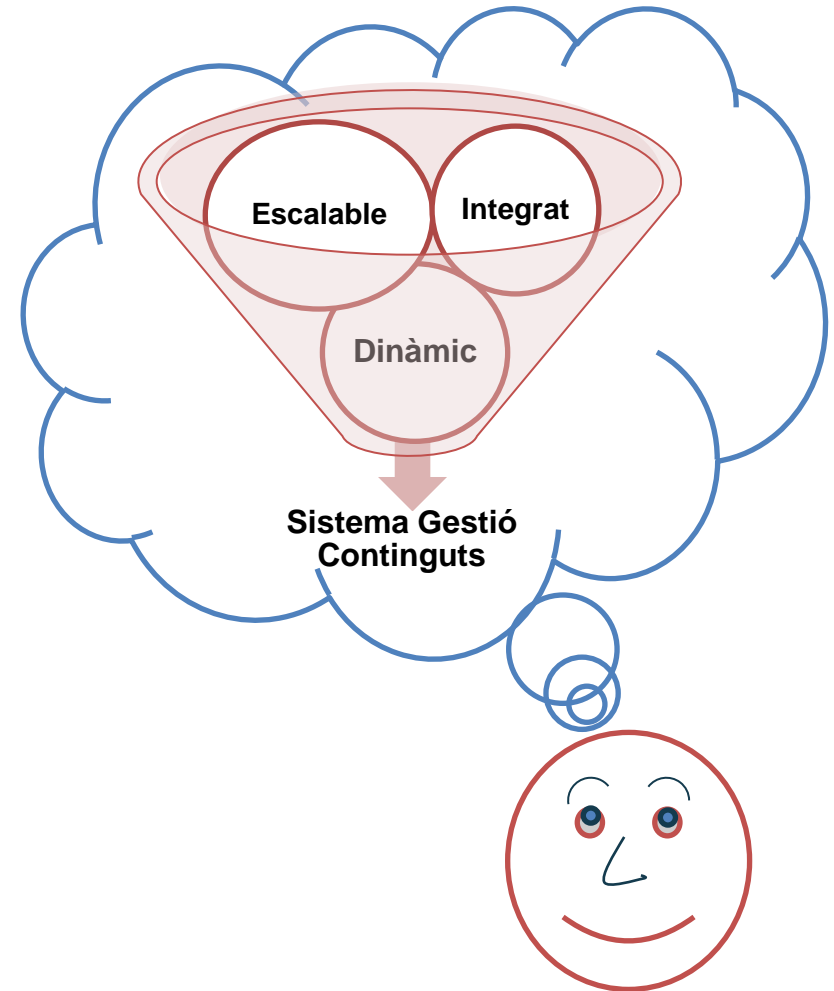
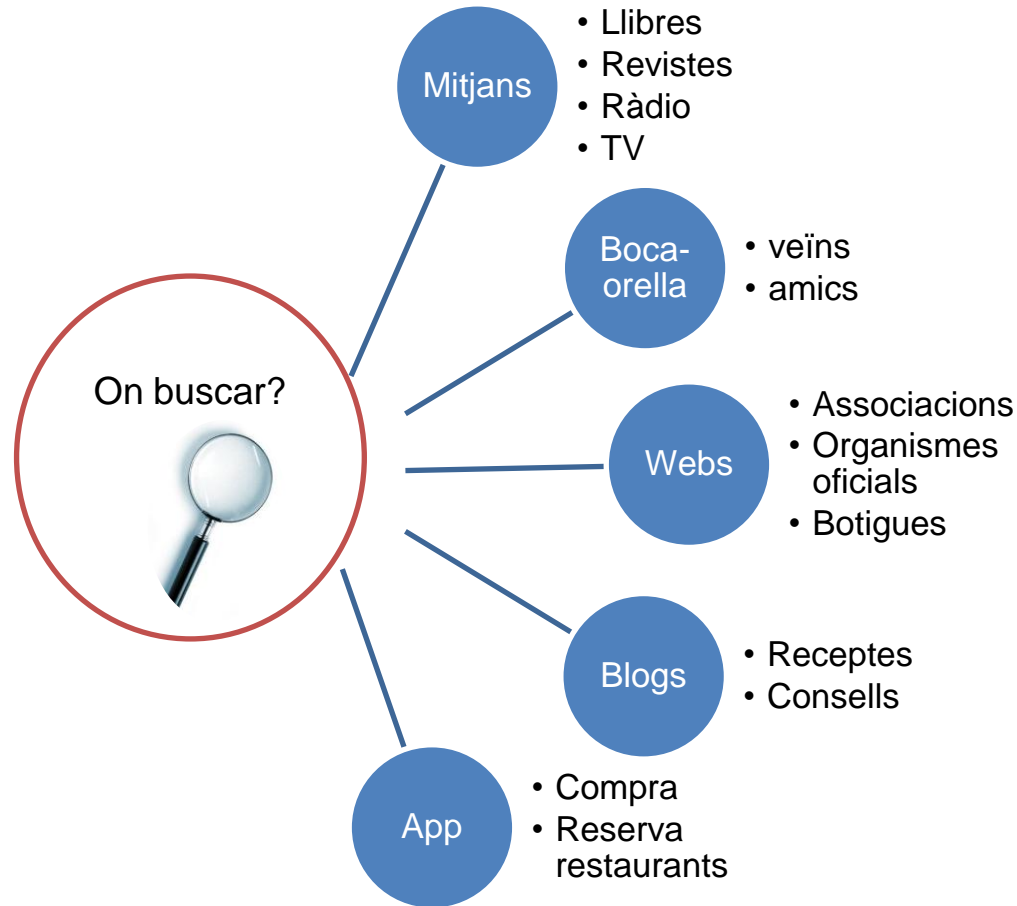
Sud d'Europa **70%**

A prop de la línia de l'equador i a Àsia **98%**



És notícia i tema de converses





IDEA INICIAL

- **Web** solució per a les necessitats d'una persona **intolerant a la lactosa**.
- **Plataforma** dinàmica, escalable i *responsive*

DESENVOLUPAMENT

- **Detectar** necessitats del *target*
- **Definir** l'estructura de la web
- **Cercar** la millor solució tècnica

Principals

1

- **Crear una pàgina web** de disseny **responsive, escalable i dinàmica**, utilitzant els coneixements adquirits durant els estudis del Grau de Multimèdia a la UOC.

2

- **Integrar en un sol lloc web** els diferents tipus d'informació que ara està dispersa en diferents blogs i webs per a **intolerància a la lactosa**.

3

- Permetre **interacció**: els usuaris registrats introdueixin **continguts propis**; i poden afegir **comentaris**, enriquant la web amb les seves aportacions i fidelitzant-los

Secundaris

1

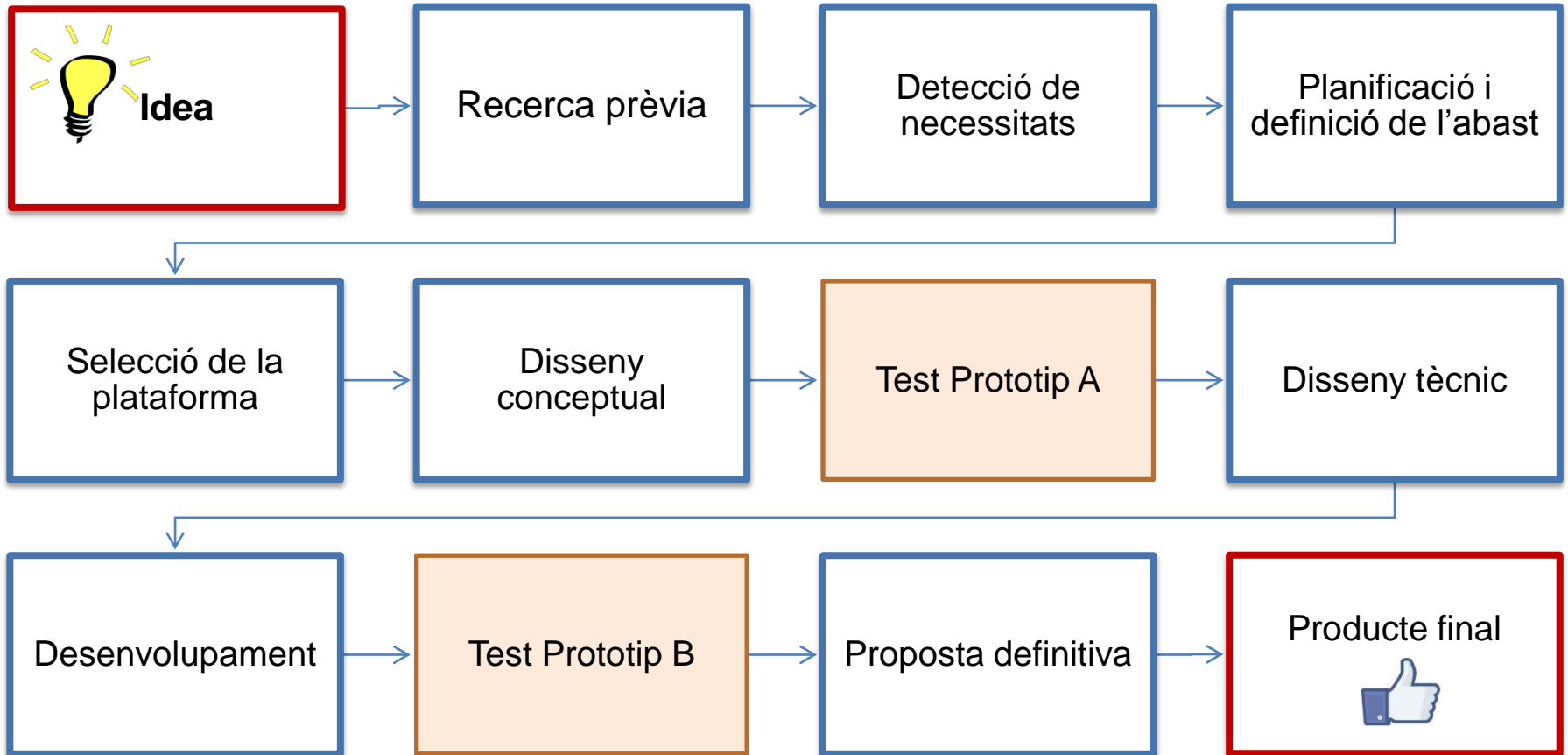
- **Aprendre a utilitzar gestors de continguts** en un projecte similar a un encàrrec real i conèixer les possibilitats i limitacions del tipus de plataforma.

2

- **Plantejar ampliacions futures** que permetin desenvolupar la web, i potser fins i tot crear una App a Google Play.

3

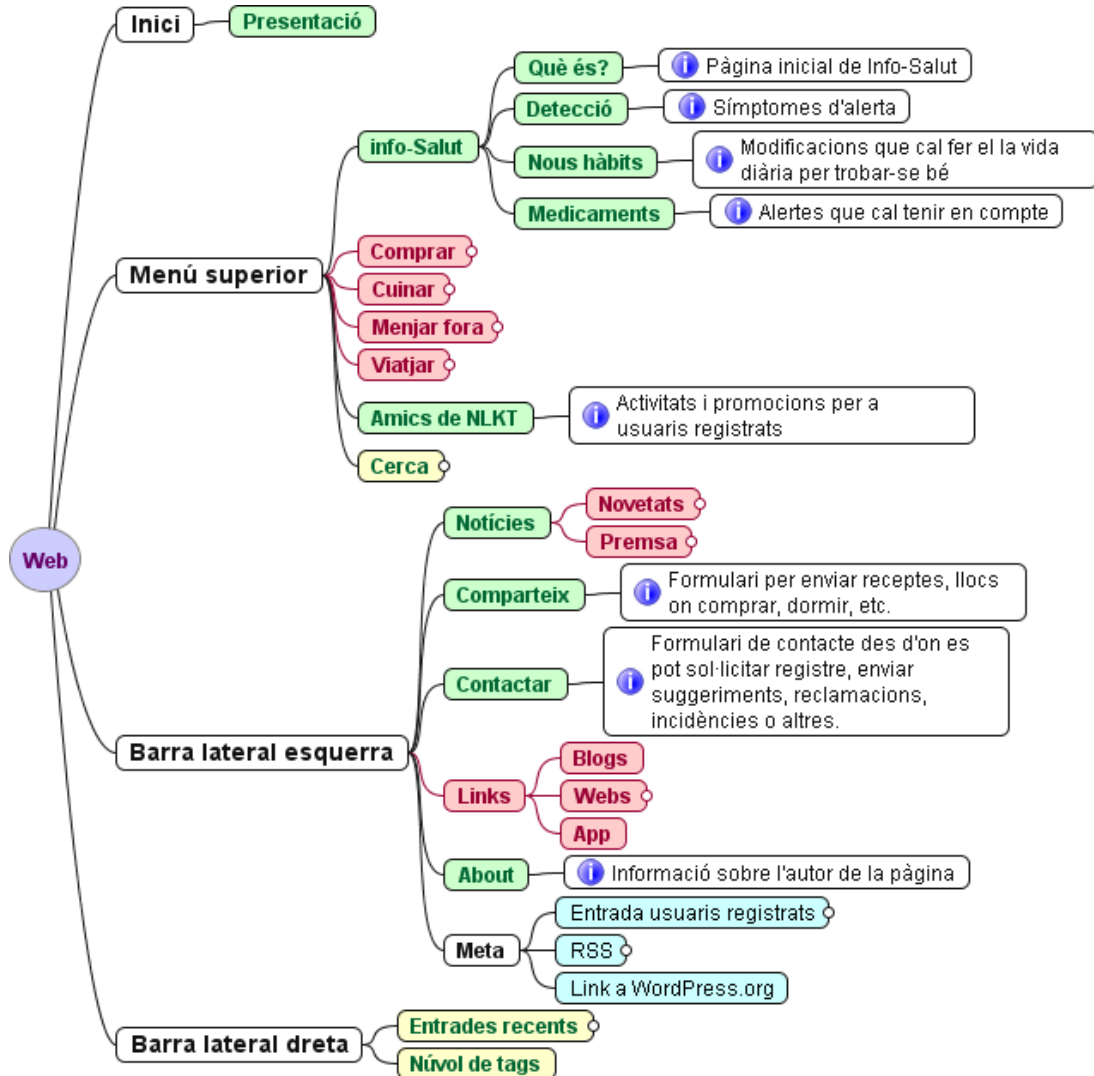
- **Obtenir personalment més informació** sobre la intolerància a la lactosa.





El CMS + adequat per a nostra web:
Wordpress

- **Baixa** complexitat, corba d'aprenentatge i dificultat per al programador i per a l'administrador.
- **Alta** usabilitat i flexibilitat.
- **Qualitat** en la documentació.
- **Excel·lent** SEO.
- **Amplia** comunitat de suport.



- Pàgines estàtiques
- Entrades classificades per categories
- Eines de cerca i selecció
- Metadades

Subscriber

- **Llegir**
- **Afegir** comentaris

Redactor

(mix d'autor i col·laborador)

- Perfil per als generadors de continguts del CMS.

- **Crear pàgines** públiques i privades
- **Afegir entrades** públiques i privades i gestionar les entrades de les que és autor
- **Editar** comentaris propis
- **Penjar** fitxers.
- **No pot publicar**, cal revisió de l'editor

Editor

- Perfil per al gestor dels continguts del CMS

- **Moderar** els comentaris del CMS
- **Gestionar** categories i vincles
- **Editar** entrades d'altres usuaris i **publicar-les**

Administrador

- Pot realitzar totes les accions

- **Gestionar** opcions i configuració general del CMS,
- **Canviar el tema** el blog,
- **Afegir, editar, gestionar plugins**,
- **Afegir, editar o eliminar** usuaris,

Nul Laktozo

INICI | INFO-SALUT | COMPRAR | CUINAR | MENJAR FORA | VIATJAR | AMICS DE NULKTZ

NOTÍCIES | COMPARTeix | CONTACTAR | LINKS | ABOUT

SOCIAL MEDIA

REGISTRE I RSS

Administració
Surt
RSS de les entrades
RSS dels comentaris
WordPress.org

VIURE I CONVIURE AMB INTOLERÀNCIA A LA LACTOSA

Nul Laktozo

El nom de la web, **Nul Laktozo**, vol dir **sense lactosa** o **zero lactosa** en esperanto, llengua creada amb la idea d'establir ponts de comunicació entre cultures, en llibertat i igualtat.

Dins d'aquesta filosofia, aquest lloc web vol ser un espai de trobada i d'intercanvi de coneixements. Un recull de tots aquells aspectes que poden fer la vida més fàcil als que tenim aquest problema i també el descobriment d'un tipus de vida més saludable.

El diagnòstic d'**intolerància a la lactosa** no és la fi del món.

S'obren un munt de possibilitats i un nou univers en el que, si se li dona la volta, s'aprèn a conèixer millor el propi cos, a prendre consciència del que es menja i a cuidar millor la salut.

Es transforma el contingut de la nevera, es descobreixen nous ingredients i formes de cuinar oblidades, i es potencia la creativitat en tot i cada un dels àpats.

Segur que pots aportar una nova recepta, un bar on es pot prendre un cafè amb llet de civada o un restaurant vegà on saps del cert que res ens sentirà malament.

*Got de llet d'arroç.
Foto: CCO Spinoziano*

ENTRADES RECENTS

- CreatiVegan.net | cuina vegana creativa *29/12/2014*
- Nutella d'avellanes i garrofa *29/12/2014*
- Paté de tomaquet *29/12/2014*

ETIQUETES

- App
- Apte
- Associació
- Bar
- Blog
- Botiga
- Casa rural
- Cereals
- Consells
- Consum
- Dakos
- e-commerce
- Ecològic
- Embotits
- Gelateria
- Làctics
- alternatius
- Normativa
- Organisme
- Pacients
- Pans i pastes
- Pastisseria
- Plats preparats
- Premsa
- Professionals
- Receptes
- Restaurant
- Sense arroç
- Sense gluten
- Sense lactosa
- Sense ou
- Supermercat
- TV
- Vegà
- Viatjar
- Web



INICI
INFO-SALUT
COMPRAR
CUINAR
MENJAR FORA
VIATJAR
AMICS DE NULKTZ
🔍

NOTÍCIES

COMPARTeix

CONTACTAR

LINKS

ABOUT

SOCIAL MEDIA

📧

📷

REGISTRE I RSS

Administració

Surt

RSS de les entrades

RSS dels comentaris

WordPress.org



ALTRES

OTTIMO GELATS

📅 24/11/2014 👤 ESTER_CRAL 💬 DEIXA UN COMENTARI ✎ EDITA

Gelateria artesanal al barri de Gràcia

Situada al bell cor del barri de Gràcia, a Barcelona, la gelateria Ottimo gelats neix l'any 2009 amb la intenció de proporcionar als amants del bon gelat la possibilitat de gaudir de l'autèntic sabor del gelato italià tradicional.

A causa del seu compromís amb la qualitat, els gelats són elaborats a partir d'una depurada tècnica i una acurada selecció de les millors matèries primeres, obtenint així un gelat natural, lliure de greixos hidrogenats, colorants i aromes artificials.

ENTRADES RECENTS

[CreatiVegan.net | cuina vegana creativa](#)
29/12/2014

[Nutella d'avellanes i garrofa](#)
29/12/2014

[Paté de tomaquet](#)
29/12/2014

ETIQUETES

Apte Apte Associació Bar Blog Botiga
Casa rural Cereals Consells
Consum Dolços e-commerce
Ecològic Embotits Gelateria Làctics
alternatius Normativa Organisme
Pa Pacients Pans i pastes Pastisseria
Plats preparats Premsa Professionals Recettes
Restaurant Sense arroz
Sense gluten Sense
lactosa Sense ou
Supermercat tv Vegà Viatjar Web

Tablet

Nul Laktozo

ENTRADES RECENTS

CreatiVegan.net | cuina vegana creativa
29/12/2014

Nutella d'avellanes i garrofa
29/12/2014

Paté de tomaquet
29/12/2014

ETIQUETES

App Apte Associació Bar Blog Botiga Casa rural Cereals Consells Consum Dolços e-commerce Ecològic Embotits Gelateria Làctics alternatius Normativa Organisme Pa Pacients Pans i pastes Pastisseria Plats prepa-

ESMORZAR
NUTELLA D'AVELLANES I GARROFA
29/12/2014 ESTER_CRAL DEIXA UN COMENTARI

Ingredients

- 150 gr de llet d'avellanes
- 75 gr de sucre moreno
- 4 cullerades de farina de garrofa
- 50gr d'avellanes torrades i moltes
- sucre avainillat
- canyella en pols

Smartphone

Nul Laktozo

ESMORZAR
NUTELLA D'AVELLANES I GARROFA
29/12/2014 ESTER_CRAL DEIXA UN COMENTARI

Ingredients

- 150 gr de llet d'avellanes
- 75 gr de sucre moreno
- 4 cullerades de farina de garrofa
- 50gr d'avellanes torrades i moltes
- sucre avainillat

Aprendre de l'elaboració d'un projecte complet i real.

- De la idea al projecte final
- Resolució dels problemes viscuts durant el desenvolupament

Aplicació del disseny centrat en l'usuari.

- Detecció de necessitats
- Tests d'usuaris

Síntesi dels coneixements adquirits durant els estudis de Grau Multimèdia

- Consciència de les pròpies capacitats.
- Ganes d'emprendre nous reptes

Sistemes de Gestió de continguts

- El futur del disseny web passa per la web dinàmica, interactiva, multiusuari i amb disseny *responsive*
- Open Source. I Software lliure.

Aprendre sobre la intolerància a la lactosa

- Nous coneixements
- Recettes, webs, establiments, Webs
- Històries personals darrera cada petit negoci

