Elementos de un algoritmo

1. **Sumar 2 números.**

Entrada:

Numero 1: 1

Numero 2: 2

Proceso:

Resultado = Numero 1 + Numero 2

Salida

1+2=3

1. **Preparar una tarta de frutillas.**

Entrada

Dato1:180 gr. harina leudante

Dato 2: 100 gr. manteca

Dato 3: 4 cucharadas azúcar

Dato 4: 2 yemas

Dato 5: Relleno de la tarta de frutilla

Dato 6: 1 sobre gelatina (de cereza o de frutilla)

Dato 7: 500 cc. crema de leche

Dato 8: 1/2 kg. frutillas

Dato 9: 1 cda. Esencia de vainilla

Proceso:

Derretir suavemente la manteca y dejar reposar para que pierda calor.

Preparar la gelatina en un bowl siguiendo las indicaciones del paquete y llevar a la heladera ya que la necesitaremos con una consistencia media. Mi gusto personal es la de cereza que me parece que complementa a la perfección el sabor de las frutillas pero también se puede usar de sabor frutilla o frutos rojos.

Mezclar en un recipiente la harina leudante con la manteca, el azúcar y las dos yemas de huevo amasando levemente con las manos para unir todo. (Ojo, es una masa extremadamente quebradiza, no posea una consistencia firme sino que se deshace entre los dedos y no queda unida del todo, no asustarse, es así).

Dejar reposar 30 minutos fuera de la heladera.

Colocar en un molde de 24 cm alto previamente enmantecado y enharinado la masa e ir uniéndola con los dedos por toda la superficie del molde. La masa debe quedar sin vetas ni espacios al unirla, lleva paciencia pero tampoco da mucho trabajo.

Llevar al horno suave por aproximadamente 15 minutos. Tener en cuenta que la masa debe cocerse pero no dorarse ya que si esto pasa se pondrá muy dura.

Mientras tanto batir la crema de leche con azúcar y esencia de la vainilla en un bowl hasta que tome consistencia de chantilly y dejar reposando en la heladera.

Lavar y cortar en mitades las frutillas.

Para el armado final colocar sobre la masa la crema, luego las frutillas en mitades y por último cubrir todo con una capa de gelatina a medio fraguar (hacerlo con una cuchara de a poco).

Llevar a la heladera por aproximadamente 4 horas.

Salida:

Suma de pasos 1 a 10 = Tarta de Frutilla

1. **Tomar la presión sanguínea.**

Entrada

Dato 1: persona

Dato 2: brazalete con una bomba unida

Dato 3: estetoscopio

Dato 4: medidor

Proceso

1\_ coloca el brazalete en la parte superior del brazo sin ropa, una pulgada (2,5 cm) arriba de donde doblas el codo. Tira del extremo del brazalete para que quede ajustado en forma pareja alrededor del brazo.

2\_coloca el disco del estetoscopio boca abajo debajo del brazalete, justo en la parte interior de la parte superior del brazo.

3\_colócate los auriculares del estetoscopio en las orejas, orientados hacia adelante, apuntando hacia la punta de la nariz. Sostén el medidor en la palma abierta de la mano en la que tienes el brazalete para que puedas verlo bien.

4\_aprieta la bomba rápidamente con la otra mano hasta que el medidor indique 30 puntos por encima de tu presión sistólica habitual. (Asegúrate de inflar el brazalete rápidamente). Deja de apretarlo. Gira la perilla de la bomba hacia ti (sentido contrario a las agujas del reloj) para que el aire salga lentamente.

5\_Deja que la presión disminuya 2 milímetros, o líneas del dial, por segundo mientras escuchas el sonido de tu corazón. Observa la lectura cuando escuches un latido del corazón por primera vez. Y observa cuando ya no escuches latidos.

Salida

Presión 17/10 = Hipertensión

Presión 8/5= Hipotensión

1. **Llenar una cajita de huevos con 5 huevos que están dentro de una bolsa.**

Entrada

Dato 1: bolsa con huevos en su interior

Dato 2: cajita vacía

Proceso

Paso 1: abro la bolsa

Paso 2: saco el huevo de la bolsa y lo coloco en la caja

Salida

Paso 2 \*5= caja llena de huevos.