



Universidad Autónoma de Nuevo León

Facultad de Ingeniería Mecánica y Eléctrica

Estructura de Datos

Actividad 2

Los Algoritmos

Equipo 7

Castillo López Alfredo Ventura 2000505 IAS

Sánchez Alvarado Fabritzio Javier 2059273 IAS

Loredo Galindo Esteban Alessandro 2052205 ITS

Rodríguez Rodríguez Dante 1899372 IAS

Docente: Noel Alejandro Hortiales Corona

Hora: N4-N6

RECETA PARA UNA SALSA CASERA

Primeramente se prepara en una olla en la estufa de la cocina una olla de agua aproximadamente unos 350 ml de agua.

Y después escogemos un tomate y chile para lavarlos o desinfectarlos.

Posteriormente se introduce el tomate y el chile, después se procede a quitar el rabo a los chiles.

Posterior a todo esto se tapa la olla y se pone a fuego alto para después esperar a que el chile cambie de un color verde bandera a un color verde claro y que el tomate se empiece a despellejar.

Después de los pasos anteriores se apaga el fuego de la estufa y se deja que se repose y se enfríe, después se procede a vaciar lo de la olla en una licuadora y con media cucharada de sal y medio diente de ajo y cilantro al gusto y licuamos, después de esto tendremos nuestra salsa lista y podremos ponerla en cualquier recipiente.

Materiales: Tomates, chile, ajo, cilantro, sal y agua.

RECETA PARA UNA SALSA CASERA (Modificada)

Ingredientes

- Tomates (previamente desinfectados)
- Chile (previamente desinfectados y sin rabo)
- Ajo
- Cilantro (previamente desinfectado)
- Sal
- Agua

Herramientas

- Cacerola / olla
- Licuadora

Preparar una olla con aproximadamente 350 ml de agua.

Llevar el tomate y los tres chiles a la olla.

Tapar la olla y poner a fuego alto para después esperar a que el chile cambie de un color verde bandera a un color verde claro y que el tomate se empiece a despellejar.

Pasado aproximadamente de 5 a 9 minutos de cocción, se apaga el fuego de la estufa y se deja que se repose y se enfríe.

Después, procedemos a vaciar lo de la olla en una licuadora y con media cucharada de sal y medio diente de ajo y cilantro al gusto y licuamos, después de esto tendremos nuestra salsa casera lista para servir.

Algoritmo para multiplicar números de dos dígitos

Herramientas

- Lápiz

Procedimiento

Escoger 2 números de dos cifras.

Escribir los dos números en forma de fila (uno arriba del otro).

Identificar el multiplicador y el multiplicando.

Colocar el signo de multiplicación a la izquierda del multiplicador.

Situarnos a la derecha de la multiplicación, empezar a multiplicar el primer número de abajo por el primer número de arriba.

Anotar el producto intermedio debajo de la operación, en caso de que el número sea de dos cifras colocar la primera unidad irá abajo y la décima irá arriba del multiplicando en la segunda cifra del siguiente número a multiplicar.

Multiplicar de nuevo la primera cifra del multiplicador por la segunda cifra del multiplicando.

Si, es el caso sumar el número que fue colocado arriba de la cifra que acabamos de multiplicar (de no contar con un número arriba omitir este paso).

Anotar el producto intermedio debajo de la operación.

Colocar un 0 debajo de la primera unidad del resultado que obtuvimos.

Repetir los pasos del 7-10 con la segunda cifra del multiplicador.

Anotar el resultado obtenido con la segunda cifra a la izquierda del cero.

Sumar los dos productos intermedios de derecha a izquierda.

Anotar el producto obtenido debajo de la operación.