**Qué es la lógica de programación**

La lógica de programación consiste en la organización y planificación coherente de las instrucciones necesarias para ejecutar con éxito un programa. Dentro de ello hay una serie de patrones que se repiten en todos los lenguajes, como el uso de variables, métodos o funciones, condicionales y bucles. Una vez que comprendas cómo funcionan estas cositas, lo demás es pan comido (si no te dejas un punto y coma por ahí perdido, claro está).

Hay que pensar en ella como una receta de cocina. Aunque cada plato es diferente, en todos tienes que seguir unas reglas para que el plato sea un éxito y sea, por lo menos, comestible. Aunque los ingredientes cambien y en lugar de usar el horno, tengas que usar una sartén, sigues teniendo que seguir los pasos de una receta. Pues con la programación es igual.

**Cómo aprender lógica de programación**

Ya sabes lo que dicen, la práctica hace al maestro. Dar cera, pulir cera, así es como se aprende. Trabajar mucho, hacer muchos ejercicios, leer, investigar. Darse golpes contra el teclado no es muy buena idea, pero tampoco se descarta en momentos de crisis. Venga, ya en serio. No hagas eso. Es verdad que habrá momentos que te desesperes, porque cambiar todo tu sistema de organización de ideas no es fácil, pero es totalmente posible.

Si eres como yo, una persona un pelín desorganizada, supongo que esa manera tan estricta de pensar en programación quizás te pueda costar un poquito, pero para eso estamos.

¿Te acuerdas del ejemplo de la receta de cocina que te comentaba antes? Pues bien, vamos a hacer un pequeño ejercicio con ella. Cada vez que no sepas muy bien cómo empezar o que tienes que hacer a continuación, quizás te saque este ejemplo del atolladero.

Vamos a aprender a hacer una **tortilla de patatas**, la cuál va a ser nuestro programa.

Lo primero es pensar bien qué es lo que vamos a hacer. Ya hemos decidido que queremos hacer una tortilla de patatas. Tienes que enterarte bien de qué es, no vaya a ser que te confundas de tortilla y acabes haciendo una francesa.

Ahora toca reunir todos los ingredientes (variables) en su cantidad aproximada. No vaya a ser que te juntes con 2 huevos y 5 kilos de patatas, ya que por un lado estás malgastando patatas y por el otro los huevos serán insuficientes.

¡Empecemos! Separemos las tareas (en métodos y funciones); pelar las patatas y freírlas, trocear y saltear la cebolla (qué tema más polémico) y batir los huevos. Todas ellas son tareas separadas y diferenciadas. Batir los huevos es una tarea repetitiva (bucles) e incluso hay que decidir algunas cosas como ingredientes adicionales que le cambiarán todo el sabor (condicionales).

Una vez que todas esas tareas, llega el momento de la ejecución: Hacer la mezcla y ponerla en la sartén. A la hora de hacerlo debes de tener cuidado, medir bien el aceite y que no esté muy caliente, elegir una sartén adecuada…

Una vez que le has dado sus correspondientes vueltas, has comprobado el tono y has tenido paciencia, ya estará lista para hincarle el diente.