
Actividad 1 - 26000186

EJERCICIO 2

Planteando algoritmos

- Preparar un desayuno chapín
 - Determinar el desayuno
 - Seleccionar el tipo de desayuno (en este caso, huevos, plátano, frijol, crema y tortillas)
 - Seleccionar para cuantas personas es el desayuno (En este caso, es para una persona)
 - Confirmar que ingredientes están disponibles
 - Una vez que se confirma, se viste, se pone sus zapatos, camina hacia la puerta y sale a su mercado o supermercado más cercano
 - Comience por obtener:
 - 1 plátano (asegúrese que estén maduros y no verdes)
 - 3 huevos
 - Aceite
 - Crema
 - Azúcar
 - Frijol enlatado
 - Si hay fila, haga su fila
 - Si no hay fila, diríjase con el cajero o encargado
 - Saque su billetera
 - Pague por cada uno de los artículos
 - Salga del supermercado
 - Diríjase a su tortillería más cercana
 - Indique a la persona la cantidad de tortillas que desea
 - Espere mientras su pedido es preparado
 - Una vez se le, saque su billetera y pague
 - Regrese a su hogar
 - Deje los artículos en la alacena
 - Tome su plátano

- Proceda a sacar el aceite
- Tome también una tabla y un cuchillo
- Pele su plátano haciendo un corte a lo largo del mismo para remover la cascara. Saquelo de su cascara, deseche la cascara en un bote de basura cercano y cortelo en rodajas
- Vierta de 5 a 7 cucharadas de aceite y déjelo calentar hasta que saque pequeñas burbujas
- Deje caer los plátanos suavemente para evitar que el aceite caliente salpique
- Observe el color de los plátanos con el pasar del tiempo
- Si empieza a notar que en la parte de abajo empieza a resaltar una línea negra, indicando cierto grado de quemadura, es momento de voltear las rodas
- Permita de 1 a 2 minutos mas para que se doren
- Sáquelos del aceite
- Consiga un recipiente o plato y coloque un paño o una servilleta absorbente
- Deje que las rodajas reposen por 5 minutos y que estas liberen el exceso de aceite en ellas
- Repita este proceso hasta que no haya más rodajas en su tabla
- Con el mismo sartén, remueva la mitad del aceite puesto
- Saque una taza
- Rompa uno a uno cada de los huevos y póngalos en la tasa
- Tire la cascara en el bote de basura
- Agarre un tenedor o un batidor y remueva los huevos hasta que la clara y la yema se mezclen y tenga un color uniforme
- Con el aceite caliente, vierta la mezcla
- Salpimiente al gusto
- Remueva hasta que tengan una textura cremosa
- Agarre otro plato, y vierta la mezcla de los huevos
- Consiga un segundo sartén
- Agregue dos cucharadas de aceite
- Tome la lata de frijoles y ábrala
- Tome una cuchara y remueva el contenido de la lata para verterlo en el aceite
- Deseche la lata en el bote para basura
- Remueva el frijol hasta que tenga una consistencia mas aguada
- Vierta el frijol en el plato donde está el huevo

- Tome los plátanos ya reposados y póngelos sobre el mismo plato uniformemente
 - Tome otra cuchara
 - Abra el bote de crema
 - Tome una cucharada y viértala a la par de los plátanos
 - Finalmente tome el azúcar, ábrala, tome un recipiente y viértala
 - Proceda a espolvorear azúcar sobre los plátanos.
 - Tome su plato, siéntese en su mesa y coma.
- Cocer el hoyo de un pantalón
 - Diríjase hacia su armario desde el lugar donde se encuentre
 - Busque dentro de sus prendas
 - Ubique la sección de pantalones
 - Ubique el pantalón el cual tiene el hoyo
 - Saquelo y diríjase a la alacena en donde tiene guardados aguja e hilo
 - Tome una aguja pequeña, ubicado en uno de los cajones. Ubique el hilo y el color que desea. Tómelo.
 - Diríjase a un lugar con bastante iluminación
 - Siéntese y observe el tamaño del hoyo.
 - Determine el patrón para cocer
 - Proceda a sacar hilo dependiendo del tamaño del hoyo
 - Enhebre su aguja con el hilo
 - Tome el pantalón e inserte la aguja por cerca del hoyo
 - Siga el patrón para cubrir por completo el hoyo con el hilo
 - Haya un pequeño nudo en la parte final del hilo para que en la punzada final este no permita que la costura se deshaga
 - Corte el sobrante del hilo
 - Verifique que no hayan quedado hoyos
 - Pruebe su pantalón