

Universidad Rafael Landívar.

Facultad de Ingeniería.

Licenciatura en Ingeniería en Informática y Sistemas

Pensamiento Computacional, Sección 08

Docente: Ing. Luis Enrique Aguilar Rojas

ACTIVIDAD 2– SEMANA 3

Algoritmo Pseudocódigo

Estudiantes: Melgar Pineda, Clara Mia

Carné: 1125825

Guatemala, 3 de febrero de 2025

INSTRUCCIONES:

Crear un algoritmo en pseudocódigo (según estructura de diapositiva semana 3) de los pasos para preparar su comida favorita.

Plato favorito: Pokes de Quinoa

INICIO

1. Medir una taza de quinoa de su preferencia
2. Verter la taza en un recipiente hondo
3. MIENTRAS el agua escurrida no sea transparente:
 1. Lavar la quinoa con 1 taza de agua
 2. Enjuagarla con las manos
 3. Escurrir el agua con un colador
4. FIN MIENTRAS
5. Transferir la quinoa a un recipiente seco
6. Encender la estufa
7. Colocar la olla sobre una hornilla
8. Añadir una cucharada de aceite de oliva
9. Verter la quinoa previamente lavada
10. Mover con una paleta de madera por dos minutos
11. Agregar a la olla una taza de agua
12. Tapar la olla
13. Esperar hasta que hierva
14. Lavar un pepino, una zanahoria, un limón y un aguacate
15. Secar cada una de las verduras lavadas
16. Partir el pepino y la zanahoria a la mitad con un cuchillo
17. Picar el pepino en pequeños cuadrados
18. Conservarlos en un recipiente limpio
19. Pelar la zanahoria con la ayuda de un pelador
20. Echar la zanahoria en el mismo recipiente que el del pepino
21. Partir el aguacate a la mitad con un cuchillo
22. Sacar la semilla del aguacate con la ayuda de una cuchara
23. Hacer cortes verticales y horizontales a las dos caras del aguacate con un cuchillo
24. Extraer el aguacate con una cuchara
25. Colocar el aguacate en un recipiente aparte del pepino y la zanahoria
26. Si la quinoa ya está hirviendo, entonces:

1. Apagar el fuego de la estufa.
27. SI NO, entonces
 1. Esperar más hasta que hierva
28. Transferir la quinoa a un bowl limpio con una cuchara
29. Agregar la zanahoria y el pepino rayado encima de la quinoa
30. Añadir los cuadritos del aguacate encima de la zanahoria y el pepino
31. Partir en dos el limón con un cuchillo
32. Exprimir el limón en el bowl de quinoa con la ayuda de un exprimidor
33. Agregar tres cucharaditas de aceite de oliva
34. Añadir una pizca de sal y pimienta
35. Servir el bowl con cubiertos en la mesa
36. Recoger los utensilios empleados y los restos vegetales
37. Desechar los restos vegetales en el basurero
38. Lavar con abundante agua y jabón los utensilios de cocina
39. Secar los utensilios
40. Dejar limpia la cocina

FIN