

Universidad Rafael Landívar.
Facultad de Ingeniería.
Ingeniería en Informática y Sistemas
Pensamiento Computacional Sección 08
Ing. Luis Enrique Aguilar Rojas

ACTIVIDAD 2 SEMANA 3
Algoritmo pseudocódigo

Fátima Joanna López Quiñonez
1088825

Guatemala, 04 de febrero de 2025

Algoritmo en pseudocódigo para preparar tortitas de carne

INICIO

- 1) Descongelar carne de res molida
- 2) Agarrar dos ramas de apio y un tomate
- 3) Sacar una tabla para picar de tamaño mediano
- 4) Picar en pedazos pequeños ambas ramas de apio
- 5) Pelar cáscara de tomate
- 6) Picar en pedazos pequeños el tomate
- 7) Agarrar unas ramitas de hierbabuena
- 8) Colocar ramitas de hierbabuena en un bowl pequeño
- 9) Llenar con agua el bowl con hierbabuena hasta que cubra todo
- 10) Agregar una cucharada de desinfectante de alimentos
- 11) Mezclar bien el desinfectante con la hierbabuena
- 12) Esperar 5 minutos
- 13) Vaciar agua con desinfectante del bowl de hierbabuena sin derramar
- 14) Agregar agua destilada al bowl de hierbabuena
- 15) Mezclar bien agua con la hierbabuena
- 16) Sacar una tabla de cortar pequeña
- 17) Cortar las hojas de hierbabuena de su tronco de todas las ramas desinfectadas
- 18) Colocar hojas en la tabla de cortar
- 19) Picar hojas de hierbabuena hasta hacer pedazos pequeños
- 20) Sacar un bowl donde se pueda colocar toda la carne molida
- 21) Colocar carne molida en el bowl sin derramar
- 22) Agregar los vegetales picados a la carne (apio, tomate y hierbabuena)
- 23) Agarrar un huevo
- 24) Romper un huevo para agregarlo a la mezcla de carne y vegetales
- 25) Agregar sal y paprika al gusto
- 26) Mezclar todo con las manos hasta que todo quede distribuido lo mejor posible
- 27) Humedecer las manos con agua
- 28) Sacar un sartén grande
- 29) Colocar sartén en sobre una hornilla de la estufa
- 30) Encender estufa
- 31) Agregar suficiente aceite para cubrir toda la base del sartén
- 32) Empezar ciclo
 - ◆ Si el aceite está caliente
 - ◇ Break
 - ◆ Si no
 - ◇ Espera un minuto más
- 33) Fin del ciclo

34) Empezar ciclo

- ◆ Mientras haya carne molida en el bowl
 - ◇ Agarrar una parte de carne molida
 - ◇ Moldear con las manos una pelota de carne
 - ◇ Aplastar bola con la palma de la mano
 - ◇ Colocar con cuidado tortita de carne en el sartén con aceite
- ◆ Si la carne se pega a las manos
 - ◇ Humedecer con agua las manos
- ◆ Si no
 - ◇ Continuar

35) Fin del ciclo

36) Separar tortitas una de otras para que no se peguen

37) Empezar ciclo

- ◆ Si la tortita no está lista de ambos lados
 - ◇ Si la tortita está lista de un lado
 - Voltear la tortita con una espátula
- ◆ Si no
 - ◇ Sacar tortita del sartén y colocar sobre un plato

38) Fin ciclo

39) Apagar la estufa

40) Servirse y comer

41) Colocar sartén y otros utensilios usados en el lavatrastos

42) Llenar sartén de agua y jabón

43) Lavar con jabón y agua todos los utensilios usados menos el sartén

44) Colocar utensilios recién lavados en el escurridor

45) Lavar sartén con agua tibia

46) Colocar sartén en el escurridor

FIN