# Técnico en Desarrollo de Software

## Nombre: Jafet Abimael Escobar Salazar

## Carnet: 25002891

### Actividad #2:

#### Algoritmo para limpiar un acuario con peces

**1. Reunir materiales**

- Verificar que tienes a la mano: cubeta, acondicionador de agua, red para peces, esponja suave, sifón o manguera y paño limpio.

- Validar que todos los productos de limpieza sean especiales para acuarios (no tóxicos).

**2. Preparar el área**

- Apaga o desconecta equipos eléctricos como luz, filtro y calentador para evitar descargas o daños.

- Asegúrate de que la tapa o cubierta del acuario esté lista para manipular, sin riesgo de que los peces salten.

**3. Retirar parte del agua**

- Usar el sifón o manguera para extraer aproximadamente un 20-30% del agua.

- Evitar extraer toda el agua para no estresar demasiado a los peces ni alterar drásticamente la temperatura.

***- Manejo de error:*** Si extraes más del 50% por accidente, añade agua acondicionada poco a poco para no dañar a los peces.

**4. Limpiar paredes y decoración**

- Utiliza una esponja suave para retirar algas y suciedad de las paredes internas del acuario.

- Si vas a limpiar rocas o adornos, hazlo con agua del acuario en un recipiente aparte, para no usar agua del grifo con cloro.

***- Validación:*** No uses jabón, detergentes ni químicos que puedan dejar residuos tóxicos.

**5. Reemplazar el agua**

- Añade lentamente agua nueva tratada con acondicionador que elimine cloro y metales pesados.

- Asegúrate de que la temperatura del agua nueva sea similar a la del acuario para no estresar a los peces.

- \*\*Manejo de error\*\*: Si la temperatura del agua fresca está muy fría o caliente, puede causar enfermedades en los peces.

**6. Verificar equipos y encender**

- Verifica que el filtro esté libre de obstrucciones y coloca nuevamente todo en su sitio.

- Conecta y enciende la luz, el calentador y el filtro.

- Revisa que no haya fugas de agua en el acuario ni fallos en el suministro eléctrico.

**7. Revisar el comportamiento de los peces**

- Observa a los peces durante unos minutos para asegurarte de que estén nadando con normalidad.

- \*\*Manejo de error\*\*: Si notas que están agitados, trata de verificar la temperatura, oxigenación y calidad del agua (pH, cloro).

**8. Limpiar y guardar el equipo**

- Limpia la cubeta, la esponja y los utensilios con agua limpia (sin detergentes).

- Guarda todo en un lugar seguro para la próxima limpieza.

#### Algoritmo para preparar un licuado con frutas tropicales

**1. Reunir ingredientes y utensilios**

- Asegurarse de tener frutas frescas (ej. mango, piña, papaya), leche o agua, azúcar o endulzante al gusto y licuadora.

- Verificar que la licuadora funcione correctamente y cuentes con un vaso medidor o taza.

**2. Preparar el área y los ingredientes**

- Lavar las manos con agua y jabón.

- Limpiar y desinfectar la superficie de trabajo.

- Lavar y pelar las frutas; retirar semillas o partes duras.

***- Validación:*** Si la fruta está muy madura o en mal estado, descartar las partes dañadas.

**3. Cortar las frutas**

- Picar las frutas en trozos medianos para facilitar su licuado.

***- Manejo de error:*** Si los trozos son muy grandes, la licuadora podría atascarse o dañarse.

**4. Agregar los ingredientes en la licuadora**

- Colocar primero el líquido (leche o agua) para facilitar el movimiento de las cuchillas.

- Luego, incorporar los trozos de fruta.

- Añadir azúcar o endulzante de forma moderada.

***- Validación:*** Asegurarse de no exceder el nivel máximo recomendado de la licuadora.

**5. Licuado**

- Tapar la licuadora firmemente para evitar salpicaduras.

- Encender a velocidad baja e ir aumentando paulatinamente hasta que la fruta se deshaga por completo.

- Verificar la consistencia y, si es necesario, agregar más líquido o endulzante.

***- Manejo de error:*** Detener inmediatamente la licuadora si detectas ruidos extraños o si la tapa se afloja.

**6. Servir y finalizar**

- Apagar la licuadora antes de retirar la tapa.

- Servir el licuado en vasos limpios.

- Limpiar la licuadora y utensilios para evitar residuos que se sequen o se echen a perder.

***- Validación:*** Asegúrate de guardar sobrantes en el refrigerador en un recipiente cerrado para evitar su oxidación o contaminación.