* **Calcular el monto a pagar en una tienda si se aplica un 10% de descuento sobre el total de la compra.**

Algoritmo Lenguaje natural

Inicio

1.- Escanear todos los artículos a comprar.

2.- Sumar el precio de los artículos para obtener el precio total.

3.- Multiplicar el precio total por .9

4.- Dar a conocer el precio final.

Fin

Pseudocódigo

Inicio

escribir “Ingrese precio de producto 1:”

leer precioArticulo1

escribir “Ingrese precio de producto 2:”

leer precioArticulo2

escribir “Ingrese precio de producto 3:”

leer precioArticulo3

totalCompra<- precioArticulo1 + precioArticulo2 + precioArticulo3

precioConDesc <- totalCompra \* 0.9

Escribir `El total de la compra con un 10% de descuento es: ${precioConDesc}`

* **Cual es el proceso para subir un video a tik tok**

Algoritmo

Inicio

1.- Abrir la aplicación

2.- Ir a la página de creación de contenido.

3.- Grabar o seleccionar un video existente.

4.- Añadir descripción.

5.- Publicar video.

Fin

Pseudocódigo

1.function abrirAplicacionTikTok() {

}

2.function irAPaginaCreacionContenido() {

sí videoExistente{

seleccionar videoExistente }  
si !videoExistente{  
videoGrabado=grabarVideo}  
}

3.ingresarDescripcion(){

videoFinal=videoGrabado + descripción  
};

4.publicarVideo(){

videoFinal}

* **Algoritmo, como hacer palomitas en la estufa**

***Constantes:*** Granos de maíz para palomitas, Aceite vegetal, Sal al gusto.

***Variables:***Olla con tapa

***Pasos:***

1. Coloca la olla en la estufa y enciéndela a fuego medio.

2. Añade suficiente aceite para cubrir el fondo de la olla de manera uniforme.

3. Coloca tres granos de maíz en el aceite caliente y espera a que todos estallen. Esto indica que el aceite está lo suficientemente caliente.

4. Agrega los granos de maíz restantes en una capa uniforme en el fondo de la olla.

5. Cubre la olla con la tapa y espera a que los granos de maíz comiencen a reventar.

6. Mientras las palomitas estén en proceso, agita ocasionalmente la olla para evitar que se quemen.

7. Una vez que los estallidos se vuelvan menos frecuentes, retira la olla del fuego.

8. Deja reposar las palomitas durante unos segundos para asegurarte de que todas hayan terminado de reventar.

9. Abre la tapa con cuidado, agrega sal al gusto y mezcla las palomitas para distribuir uniformemente la sal.

10.Palomitas listas.

***Pseudo codigo***

const GRANOS\_DE\_MAIZ = "Granos de maíz para palomitas"

const ACEITE\_VEGETAL = "Aceite vegetal"

const SAL\_AL\_GUSTO = "Sal al gusto"

var ollaConTapa

ColocarOllaEnEstufa()

EncenderEstufaFuegoMedio()

AgregarAceiteEnOlla()

AgregarTresGranosDeMaizEnAceiteCaliente()

EsperarEstallidoDeGranos()

AgregarRestantesGranosDeMaizUniformemente()

CubrirOllaConTapa()

EsperarReventarGranosDeMaiz()

AgitarOllaOcasionalmente()

RetirarOllaDelFuego()

DejarReposarPalomitas()

AbrirTapaconCuidado()

AgregarSalAlGusto()

MezclarPalomitas()

ComerPalomitas()