

Universidad Rafael Landívar

Facultad de Ingeniería.

Licenciatura En Ingeniería En Informática Y Sistemas Ingeniería

Pensamiento Computacional Matutina.

Docente: ing. Aguilar Rojas Luis Enrique.

Actividad 2, Semana 3  
“Algoritmo Pseudocodigo”

Estudiante: Escobar Armas, Pablo Fernando.

Carne: 2000125.

Guatemala, 03 de febrero de 2025.

**Problema:** Cocinar una tortilla española personal.

1. Descomposición.

- 1.1. Tener huevos.
- 1.2. Tener papas.
- 1.3. Contar con agua.
- 1.4. Poseer sal, pimienta y aceite.
- 1.5. Poseer un sartén mediano y vaso recto de acero vitrificado de 1 litro.
- 1.6. Contar con una estufa.
- 1.7. Contar con gas.
- 1.8. Contar con espátulas.
- 1.9. Contar con cuchillos.
- 1.10. Poseer un plato.
- 1.11. Tener un recipiente para batir y un utensilio para batir.
- 1.12. Tener una tabla para picar.

2. Patrones.

- 2.1. Ingredientes.
  - 2.1.1. Dos huevos.
  - 2.1.2. Dos piscas de sal.
  - 2.1.3. Una papa mediana.
  - 2.1.4. 750 ml de agua.
  - 2.1.5. Aceite.
- 2.2. Utensilios.
  - 2.2.1. Sartén mediano.
  - 2.2.2. Vaso recto de acero vitrificado de 1 litro.
  - 2.2.3. Estufa con gas.
  - 2.2.4. Recipiente para batir.
  - 2.2.5. Espátula con gas o también puede ser eléctrica.
  - 2.2.6. Utensilio para batir, puede ser un tenedor.
  - 2.2.7. Un cuchillo.
  - 2.2.8. Un plato.
  - 2.2.9. Una tabla para pica.
- 2.3. Lugar en donde se cocina.
- 2.4. Tiempo disponible.

3. Abstracción.

- 3.1. Cantidad de los ingredientes.
- 3.2. Calidad de los alimentos.
- 3.3. Lugar.
- 3.4. Estado de los utensilios.
- 3.5. Lugar limpio.

#### 4. Algoritmo.

##### 4.1. Preparar utensilios.

- 4.1.1. Tener limpio el lugar en donde se cocinará y estufa.
- 4.1.2. Poseer el sartén y el vaso recto de acero vitrificado de 1 litro limpios y listos para cocinar.
- 4.1.3. Tener espátula, recipiente para batir, utensilio para batir, cuchillo, plato y tabla para picar limpios.

##### 4.2. Preparar ingredientes.

- 4.2.1. Tener los huevos listos para cocinar.
- 4.2.2. Limpiar la papa mediana.
- 4.2.3. Tener a mano sal y pimienta.
- 4.2.4. Tener la botella de aceite a mano.
- 4.2.5. Tener listo los 750 ml de agua.

##### 4.3. Empezar a cocinar.

- 4.3.1. Colocar 750 ml de agua en el vaso recto de acero vitrificado de 1 litro y una pizca de sal.
- 4.3.2. Prender uno de los pilotos de la estufa a fuego máximo.
- 4.3.3. Poner el vaso recto de acero vitrificado de 1 litro con agua en el piloto con fuego.
- 4.3.4. Esperar a que el agua empiece a hervir.
- 4.3.5. Colocar la papa en el agua hirviendo durante 30 minutos.
- 4.3.6. Sacar la papa del vaso recto de acero vitrificado de 1 litro y apagar el fuego.
- 4.3.7. Colocar la papa en la tabla de picar.
- 4.3.8. Cortar con el cuchillo la papa en rodajas no gruesas.
- 4.3.9. Abrir los huevos en el recipiente para batir.
- 4.3.10. Colocar una pizca de sal y pimienta en los huevos.
- 4.3.11. Batir los huevos con ayuda del batidor.
- 4.3.12. Dejar reposando los huevos.
- 4.3.13. Colocar las rodajas de papa en los huevos batidos.
- 4.3.14. Batir los huevos con las rodajas de papa.
- 4.3.15. Dejar reposando.
- 4.3.16. Prender otro piloto con fuego mínimo.
- 4.3.17. Colocar el sartén mediano en el fuego.
- 4.3.18. Colocar un chorro de aceite en el sartén mediano.
- 4.3.19. Colocar los huevos con las rodajas de papa en el sartén.
- 4.3.20. Dejar cocinándose la tortilla española en el sartén.
- 4.3.21. Darle vuelta a la tortilla española con la espátula.
- 4.3.22. Dejar cocinando la tortilla española en el sartén.
- 4.3.23. Colocar la tortilla española en el plato con ayuda de la espátula.
- 4.3.24. Apagar el fuego del piloto.

##### 4.4. Servir y comer.