DIAGRAMA DE FLUJO Y PSEUDOCODIGO DEL ARROZ CHAUFA

Sarah Valentina Sánchez Torres

Ilse Dayana Alfonso Bonilla

1002

IED SAN JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER

Tecnología e Informática

Chía, Cundinamarca

2014

PSEUDOCODIGO DE ARROZ CHAUFA

1. Adquirir ingredientes del arroz chaufa.
2. Calentar en una olla mantequilla.
3. Agregar 250 gramos de arroz parbolizado, marca Doña Pepa.
4. Dejar dorar el arroz hasta que tome un color transparente.
5. Agregar tres pocillos de agua a la olla.
6. Tapar el arroz y dejar que crezca.
7. Cubrir con papel mantequilla el arroz.
8. Batir tres huevos.
9. Calentar un sartén y dejar derretir 100 gramos de mantequilla.
10. Añadir los huevos al sartén previamente calentado.
11. Cortar los huevos en cuadros.
12. Pelar y picar dos raíces de jengibre finamente.
13. Picar en brunoise 50 gramos de rabos de cebolla.
14. Cortar en brunoise un pimentón rojo.
15. Retirar el cuero de la pechuga.
16. Cortar en cubos medianos 300 gramos de pechuga.
17. Condimentar la pechuga con 250 mililitros de sillao o salsa de soya.

18. Calentar otra olla.

19. Añadir los ingredientes previamente alistados.

20. Sofreír durante 10 minutos.

21. Mezclar todos los ingredientes.

22. Cubrir con papel mantequilla.

23. Retirar el papel mantequilla.

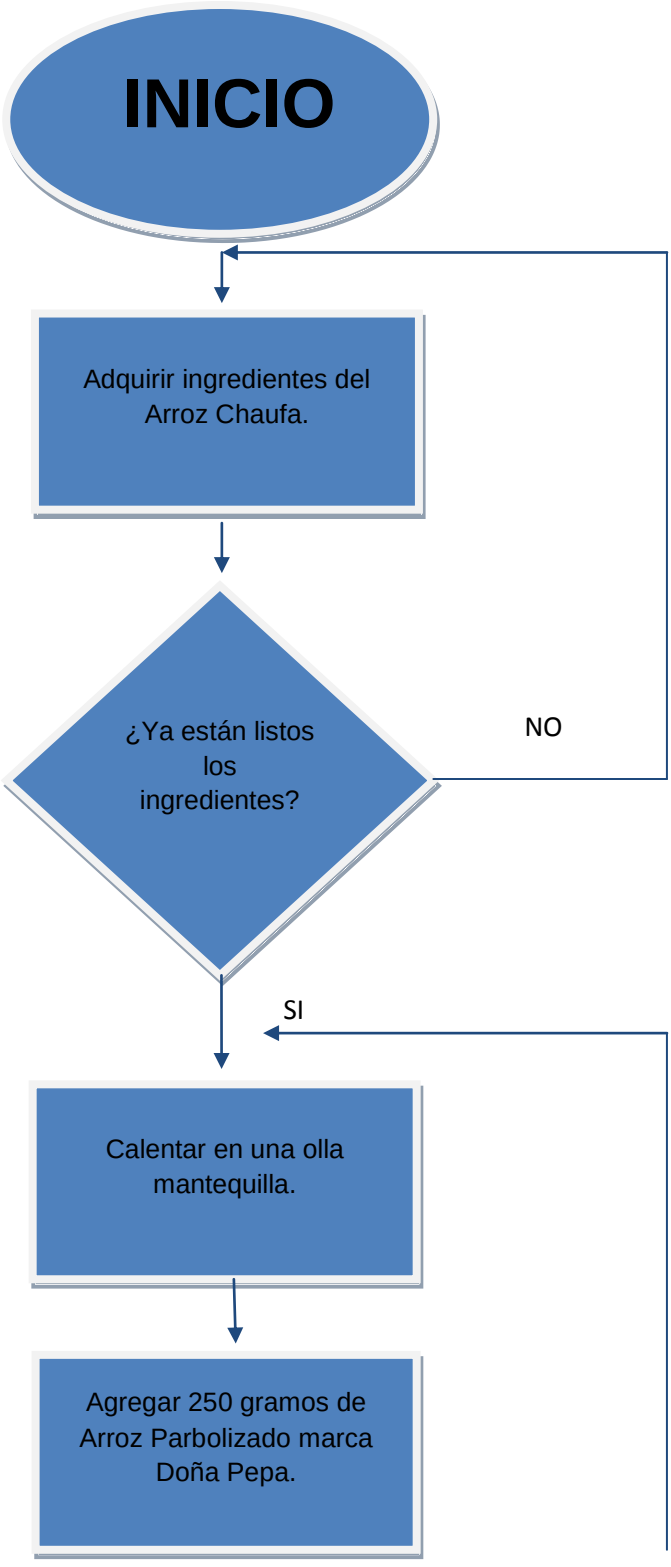
24. Servir en un plato.

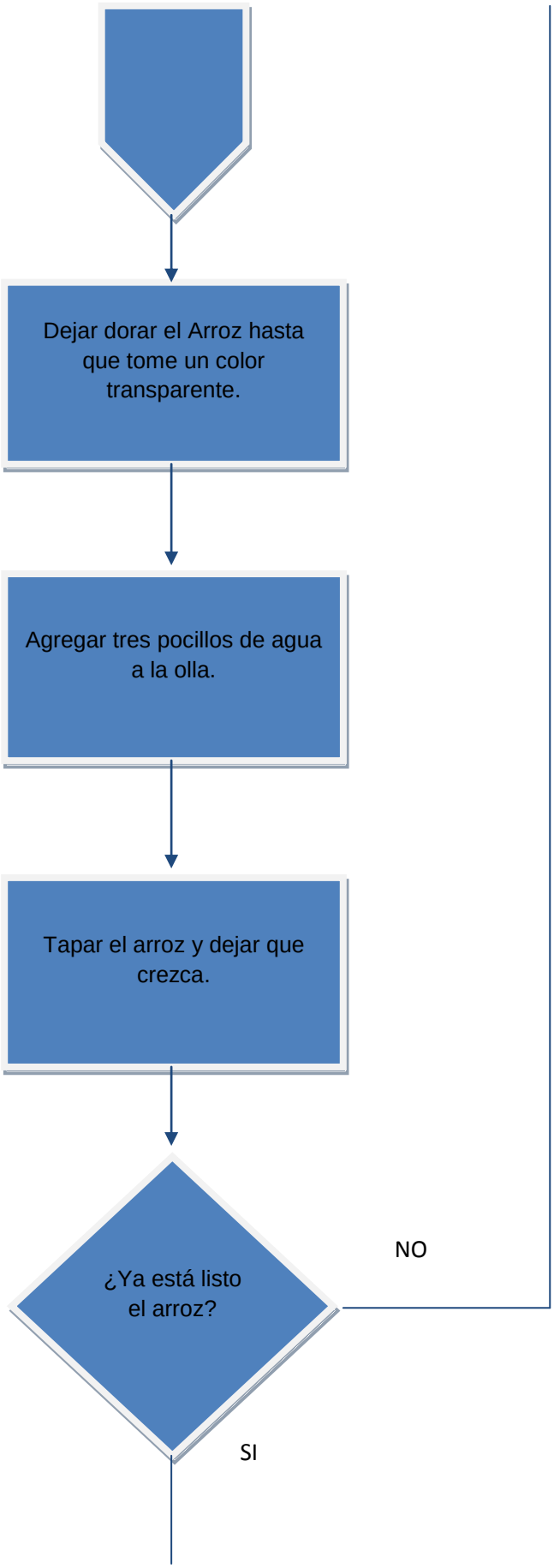
25. Acompañar con una bebida refrescante.

26. Servir plato al cliente.

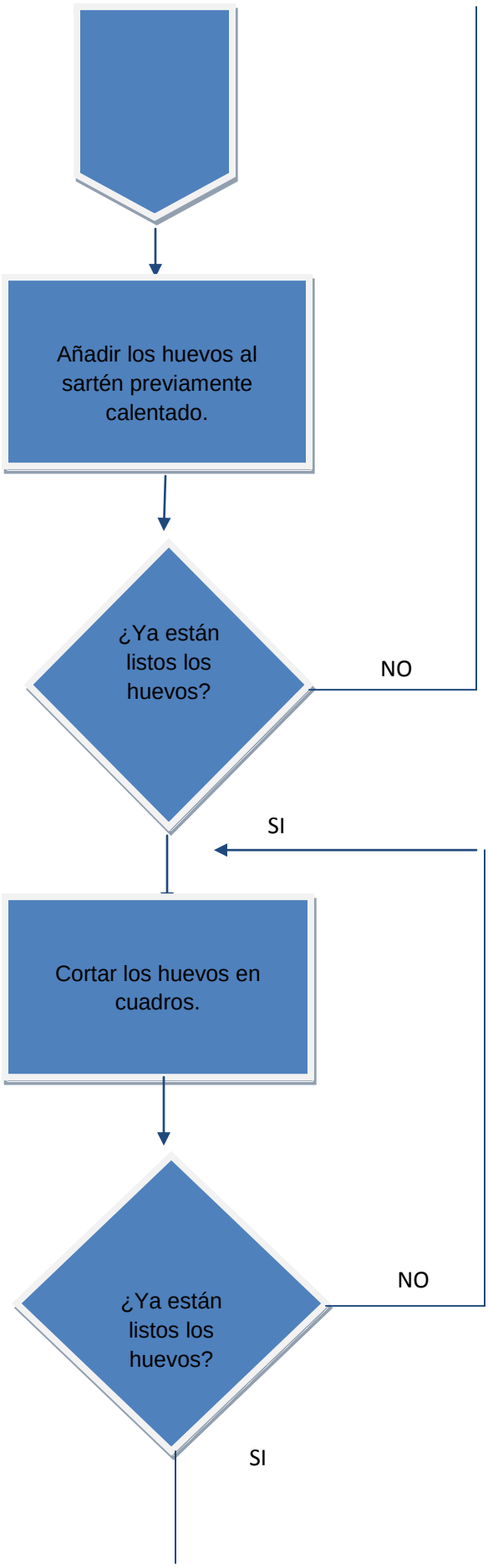
27. Finalización del arroz Chaufa.

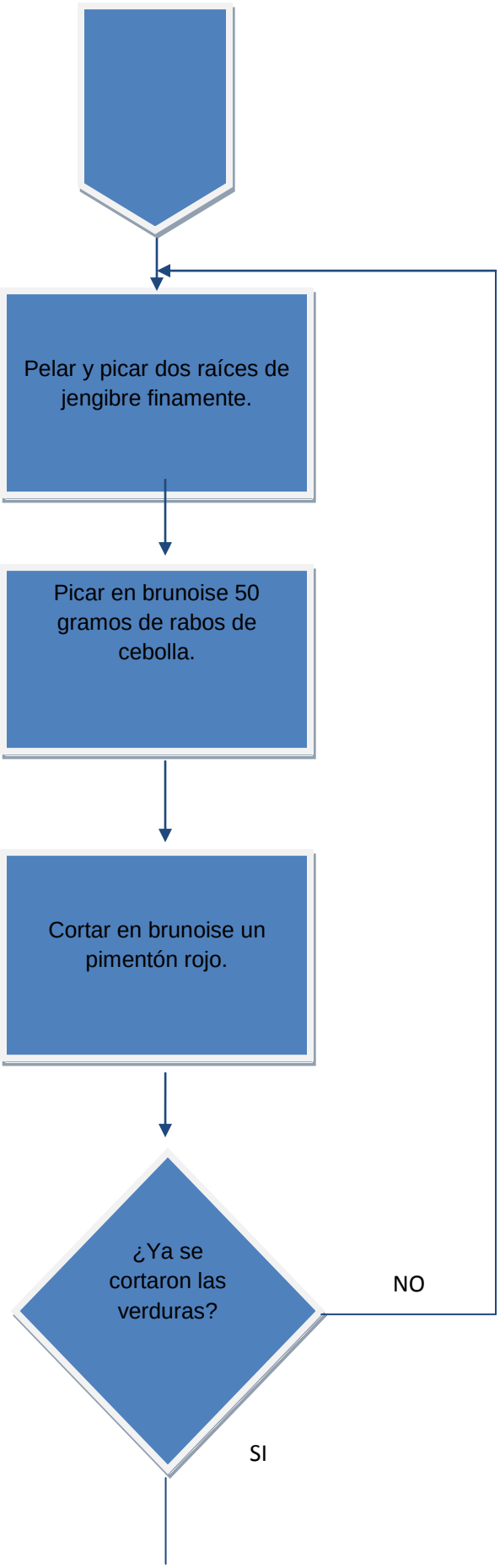
DIAGRAMA DE FLUJO DE ARROZ CHAUFA

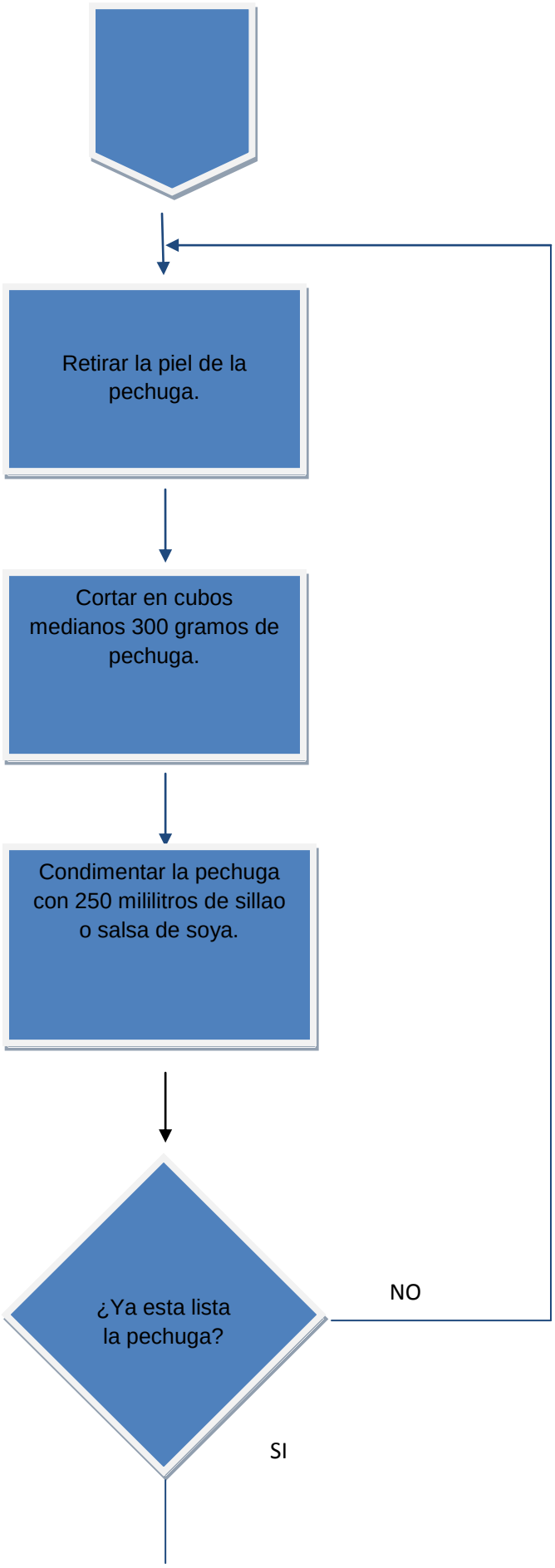



Dejar dorar el Arroz hasta que tome un color transparente.
Agregar tres pocillos de agua a la olla.
Tapar el arroz y dejar que crezca.
¿Ya está listo el arroz?
NO
SI

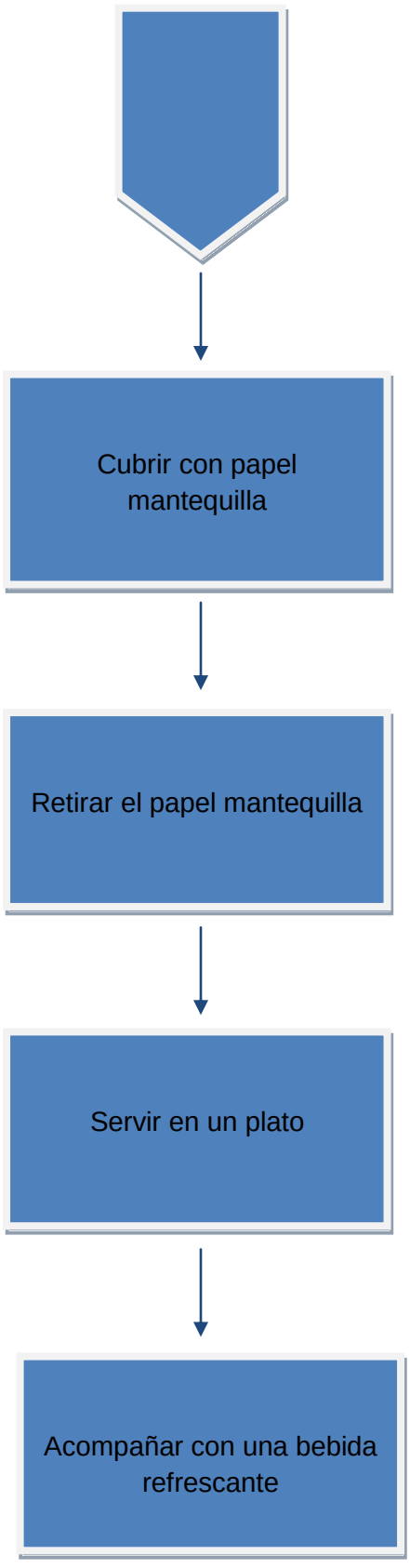
Cubrir con Papel Mantequilla el arroz.
¿Ya está cubierto el arroz con papel mantequilla?
NO
SI
Batir Tres Huevos.
Calentar un sartén y dejar derretir 100 gramos de Mantequilla.

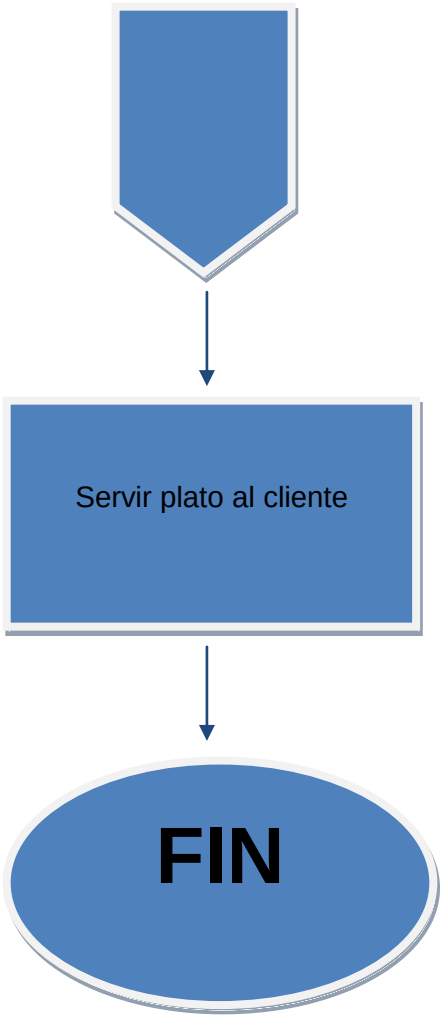

Añadir los huevos al sartén previamente calentado.
¿Ya están listos los huevos?
NO
SI
Cortar los huevos en cuadros.
¿Ya están listos los huevos?
NO
SI


Pelar y picar dos raíces de jengibre finamente.
Picar en brunoise 50 gramos de rabos de cebolla.
Cortar en brunoise un pimentón rojo.
¿Ya se cortaron las verduras?
NO
SI


Retirar la piel de la pechuga.
Cortar en cubos medianos 300 gramos de pechuga.
Condimentar la pechuga con 250 mililitros de sillao o salsa de soya.
¿Ya esta lista la pechuga?
NO
SI

Calentar otra olla.
Añadir los ingredientes previamente alistados
Sofreír durante 10 minutos
Mezclar todos los ingredientes


Cubrir con papel mantequilla
Retirar el papel mantequilla
Servir en un plato
Acompañar con una bebida refrescante


Servir plato al cliente
FIN

CONCLUSIONES

1. El pseudocódigo es una descripción que mantiene por escrito un programa informático o algoritmo, y sirve como fundamento o base para la realización del diagrama de flujo. El pseudocódigo utiliza las convenciones estructurales de un lenguaje de programación.
2. El diagrama de flujo es la representación grafica de un programa informático o un algoritmo, que se utiliza para demostrar un proceso paso por paso por medio de una grafica, que contiene la información concisa encerrada dentro de figuras geométricas, es decir la simbología que adquiere una definición a la hora de su utilización.
3. Es posible darle un orden correcto al algoritmo cuando se sigue el proceso adecuado, esto se puede ver claramente en la elaboración del Arroz Chufa, tenemos dos variaciones una escrita por medio del pseudocódigo y otra grafica por medio del diagrama de flujo, uniéndose las dos para establecer una organización que llevara a un fin en este caso la exitosa preparación del Arroz Chaufa.
4. Cuando se tienen claros los conceptos es más fácil desarrollar la actividad, pues gracias al Taller Nº1 y el Taller Nº 2 que se realizaron con anticipación en el área de Tecnología e Informática es que se pudo realizar esta actividad con mayor claridad.
5. Los lenguajes de programación cumplen una importante función durante la representación escrita y grafica de un algoritmo, ya que permite expresar procesos que pueden ser llevados a cabo por la computadora.