

## TALLER PSEUDOCÓDIGOS

MONICA ALEJANDRA VANEGAS GOMEZ

CESAR STEVEN TIBAQUIRA SARMIENTO

I.E SAN JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER

TECNOLOGIA E INFORMATICA

CHIA - CNDINAMARCA

2014

TALLER PSEUDOCÓDIGOS

MONICA ALEJANDRA VANEGAS GOMEZ

CESAR STEVEN TIBAQUIRA SARMIENTO

FRANCISCO PINZON

I.E SAN JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER

TECNOLOGIA E INFORMATICA

CHIA - CNDINAMARCA

2014

## Proceso para realizar Omelet

Introducción: La tortilla francesa u omelet es un plato elaborado con huevo batido y cocinado con mantequilla o aceite, en una sartén. La forma que adquiere durante el cocinado es similar al de una hoja redonda, extendida o plegada sobre sí misma.

Pseudocódigo:

1. Alistar huevos
2. Alistar relleno
3. Alistar utensilios
4. Batir huevos
5. Añadirles sal y pimienta
6. Agregar mantequilla o aceite en un sartén
7. Calentar el sartén con la mantequilla o aceite
8. Agregar el relleno
9. Revolver hasta freírlo
10. En otro sartén colocar mantequilla o aceite
11. en este agregar los huevos
12. dejar espesar
13. agregar el relleno
14. adicional agregar queso
15. doblar la tortilla
16. sellar las puntas
17. servir al gusto

1. diagrama





