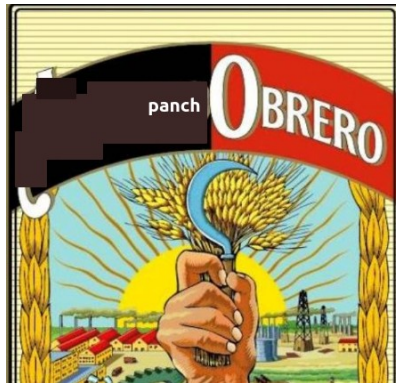


PanchObrero



En las estaciones Once, Retiro y Constitución no vamos a encontrar locales de comidas saludables, Green Eat, Vegan o como quieran llamarle. El obrero que viene del conurbano en tren o en “bondi”, no puede darse ese “lujo” de comer bien y sano, el sistema planeó para él la comida chatarra, y el mismo sistema le vende esa comida y lucra con su explotado. Por eso mismo, los dueños de este bendito sistema pusieron el local: **panchObrero**.

PanchObrero no es más que un carrito de venta de panchos con diferentes agregados, desde una simple mayonesa hasta salsa de cebolla con huevo. Todo para matar el hambre luego de una extensa jornada laboral.

El funcionamiento es básico, el panchero prepara el pancho con lo requerido por el cliente, puede ser el pancho sin ningún agregado, con uno solo, o múltiples de ellos; y luego el panchero le dice el costo final del pancho.

El costo del pancho es de \$ 500, el costo de los agregados son:

mayonesa \$ 50

mostaza \$ 50

ketchup \$ 50

papas pay: \$ 80

salsa criolla: \$ 100

salsa de quesos: \$ 150

salsa puta parió: \$ 150

cebolla y huevo: \$ 180

obrero desclasado (salsa golf, mix de hojas verdes y champignones): \$ 300

Ejemplo: 1 pancho con mostaza, mayonesa, ketchup y papas pay tiene un costo final de \$ 730.

Se requiere:

1. Saber el costo final del pancho.
2. Saber el poder diarreico del pancho, el mismo es la cantidad de agregados vencidos que tiene el mismo.