

Logicomilona

¿Nos sumamos a la ola de influencers de comida? 😊 Pero no sólo es comer gratis y hacer reseñas, sino investigar sobre los platos 🍽️, chefs 👨🍳 y restaurantes 🏠. Por eso, con todo lo que sabés de Prolog y del paradigma lógico, te pedimos que nos ayudes a terminar **logicomilona**, una aplicación que nos va a permitir llegar al estrellato influencer. 😊

En nuestra base de conocimientos contamos las recetas de los platos, qué chef los elabora y en qué restaurante cocina. Te mostramos una reducción de la misma:

```
% receta(Plato, Duración, Ingredientes)
receta(empanadaDeCarneFrita, 20, [harina, carne, cebolla, picante,
aceite]).
receta(empanadaDeCarneAlHorno, 20, [harina, carne, cebolla, picante]).
receta(lomoALaWellington, 125, [lomo, hojaldre, huevo, mostaza]).
receta(pastaTrufada, 40, [spaghetti, crema, trufa]).
receta(souffleDeQueso, 35, [harina, manteca, leche, queso]).
receta(tiramisu, 30, [vainillas, cafe, mascarpone]).
receta(rabas, 20, [calamar, harina, sal]).
receta(parrilladaDelMar, 40, [salmon, langostinos, mejillones]).
receta(sushi, 30, [arroz, salmon, sesamo, algaNori]).
receta(hamburguesa, 15, [carne, pan, cheddar, huevo, panceta, trufa]).
receta(padThai, 40, [fideos, langostinos, vegetales]).
```

```
% elabora(Chef, Plato)
elabora(guille, empanadaDeCarneFrita).
elabora(guille, empanadaDeCarneAlHorno).
elabora(vale, rabas).
elabora(vale, tiramisu).
elabora(vale, parrilladaDelMar).
elabora(ale, hamburguesa).
elabora(lu, sushi).
elabora(mar, padThai).
```

```
% cocinaEn(Restaurante, Chef)
cocinaEn(pinpun, guille).
cocinaEn(laPececita, vale).
cocinaEn(laParolacha, vale).
cocinaEn(sushiRock, lu).
cocinaEn(olakease, lu).
cocinaEn(guendis, ale).
cocinaEn(cantin, mar).
```

También sabemos el estilo de cocina de cada restaurante:

```
% tieneEstilo(Restaurante, Estilo)
tieneEstilo(pinpun, bodegon(parqueChas, 6000)).
```

```

tieneEstilo(laPececita, bodegon(palermo, 20000)).
tieneEstilo(laParolacha, italiano(15)).
tieneEstilo(sushiRock, oriental(japon)).
tieneEstilo(olakease, oriental(japon)).
tieneEstilo(cantin, oriental(tailandia)).
tieneEstilo(cajaTaco, mexicano([habanero, rocoto])).
tieneEstilo(guendis, comidaRapida(5)).

```








Los posibles estilos tienen la siguiente forma:

```

% italiano(CantidadDePastas)
% oriental(País)
% bodegon(Barrio, PrecioPromedio)
% mexicano(VariedadDeAjies)
% comidaRapida(cantidadDeCombos)

```

A partir de estos hechos, definí los siguientes predicados teniendo en cuenta que deben ser **totalmente inversibles**.

1.  **esCrack/1**: un o una **chef** es crack si trabaja en por lo menos dos restaurantes o cocina pad thai.
2.  **esOtaku/1**: un o una **chef** es otaku cuando solo trabaja en restaurantes de comida japonesa. (Y le tiene que gustar Naruto, pero eso no lo vamos a modelar).
3.  **esTop/1**: un **plato** es top si sólo lo elaboran chefs cracks.
4.  **esDifícil/1**: un plato es difícil cuando tiene una duración de más de dos horas o tiene trufa como ingrediente o es un soufflé de queso.
5.  **seMereceLaMichelin/1**: un **restaurante** se merece la estrella Michelin cuando tiene un o una chef crack y su estilo de cocina es michelinero. Esto sucede cuando es un restaurante:
 - a. de comida oriental de Tailandia,
 - b. un bodegón de Palermo,
 - c. italiano de más de 5 pastas,
 - d. mexicano que cocine, por lo menos, con ají habanero y rocoto,
 - e. los de comida rápida nunca serán michelineros.
6.  **tieneMayorRepertorio/2**: según **dos restaurantes**, se cumple cuando el primero tiene un o una chef que elabora más platos que el o la chef del segundo.
7.  **calificacionGastronomica/2**: la **calificación** de un **restaurante** es 5 veces la cantidad de platos que elabora el o la chef de este restaurante.