



## EXCEPCIONES, SEGURIDAD CONTRA NULOS Y DEPURACIÓN

1. Juan tiene un pequeño negocio en el que se dedica a vender donas bajo pedido, para no realizar los cálculos manualmente de cuanta cantidad necesita de cada ingrediente y de cuánto debe cobrar por el pedido, le encarga a un desarrollador que le cree un programa para realizar los cálculos y le muestre lo que necesita de cada ingrediente y el total a cobrar. Juan indica que hay que tener en cuenta lo siguiente para la creación del programa:

- Se debe ingresar el total de donas a elaborar, el mínimo de donas para un pedido es de 20.
- El costo de cada dona es de \$6.00, pero en pedidos de 100 o más donas el costo se reduce a \$5.55 por dona.
- El costo total y la cantidad de cada ingrediente se deben imprimir redondeados en números enteros.
- La cantidad de ingredientes para cada dona está en la siguiente tabla:

Ingrediente	Cantidad (para una dona)
Harina	20 gramos
Levadura	1 gramo
Azúcar	7.5 gramos
Leche	3.75 mililitros
Mantequilla	1.5 gramos
Huevo	0.15 huevos
Sal	0.05 gramos
Aceite	12 mililitros

El desarrollador le entregó el programa a Juan, sin embargo no funcionaba de manera adecuada, por lo que Juan intento arreglarlo, pero solo consiguió que se produjeran más errores, por lo que el desarrollador no se quiso hacer responsable.

En base al código fuente del archivo “**Base S5-E1.kt**”, corregir todo lo necesario para que el programa funcione correctamente como se muestra a continuación:

*Ejemplo de datos de entrada y salida:*

Datos de entrada	Salida
Total de donas a elaborar: 10	El pedido debe ser de mínimo 20 donas
Total de donas a elaborar: 5 donas	Se debe ingresar un número entero, intenta nuevamente
Total de donas a elaborar: ocho	Se debe ingresar un número entero, intenta nuevamente



Total de donas a elaborar: 20

```
*****
Ingredientes para 20 donas

Harina      | 400 gramos
Levadura    | 20 gramos
Azucar      | 150 gramos
Leche       | 75 mililitros
Mantequilla | 30 gramos
Huevo       | 3 huevos
Sal         | 1 gramos
Aceite      | 240 mililitros
*****
Total a cobrar: $120
*****
```

Total de donas a elaborar: 80

```
*****
Ingredientes para 80 donas

Harina      | 1600 gramos
Levadura    | 80 gramos
Azucar      | 600 gramos
Leche       | 300 mililitros
Mantequilla | 120 gramos
Huevo       | 12 huevos
Sal         | 4 gramos
Aceite      | 960 mililitros
*****
Total a cobrar: $480
*****
```

Total de donas a elaborar: 130

```
*****
Ingredientes para 130 donas

Harina      | 2600 gramos
Levadura    | 130 gramos
Azucar      | 975 gramos
Leche       | 488 mililitros
Mantequilla | 195 gramos
Huevo       | 20 huevos
Sal         | 7 gramos
Aceite      | 1560 mililitros
*****
Total a cobrar: $722
*****
```