

La Pizza Developer vende sus pizzas en 3 tamaños: Pequeña (10cm de diámetro), mediana (14cm de diámetro) y grande (16cm). Una pizza puede ser sencilla (solo salsa y queso) o con ingredientes extras, entre otros, champiñones, jamón, aceitunas, anchoas o salchichón. El costo total de preparación de una pizza se calcula sumando:

- costo fijo de preparación, equivalente al costo de la mano de obra.
- Costo variable de preparación, equivalente al costo de la cantidad de harina utilizada para la pizza. Por cada cm de pizza, se estima un costo de 0,03\$ en harina.
- Un costo adicional por los ingredientes extras. Asuma que todos los ingredientes extras tienen el mismo costo, pero el total a pagar por ellos varía según el tamaño de la pizza. Los extras de la pizza mediana cuestan el doble que los de la pizza pequeña, y los de la pizza grande cuestan el doble que los de la pizza pequeña, y los de la pizza grande cuestan el doble del costo que los extras de la mediana.

Escriba un algoritmo que calcule e informe el costo total de una pizza a partir del costo de la mano de obra, el costo de los ingredientes extras, los ingredientes indicados por el cliente, el tamaño seleccionado y considerando que el precio final es de 1,5 veces el costo de preparación.

Nota: considere en su solución que el área de un círculo se calcula mediante la fórmula $A = \pi \cdot r^2$ donde π es la constante matemática y r el radio

Importante: realice TODAS las validaciones necesarias sobre los datos de entrada de los ejercicios.