

# Simulación de Restaurante con Programación Concurrente en Python

## Introducción

En este proyecto, se ha desarrollado una simulación de un restaurante utilizando programación concurrente en Python. Para ello, se ha implementado el uso de hilos (threading) y una cola de prioridad (PriorityQueue) con el fin de gestionar de manera eficiente los pedidos de los clientes y la preparación de los platos por parte de los cocineros. Además, se han empleado mecanismos de sincronización como locks para evitar condiciones de carrera y asegurar un correcto funcionamiento del sistema.

## Descripción del Problema

El restaurante cuenta con un número determinado de clientes y cocineros. Cada cliente puede realizar varios pedidos, y cada pedido puede contener distintos platos con diferentes niveles de prioridad y tiempos de cocción. Los cocineros deben atender los pedidos en orden de prioridad, asegurando que los platos de mayor importancia sean preparados primero. La simulación finaliza cuando todos los clientes han realizado sus pedidos y todos los platos han sido preparados.

## Solución Implementada

Se ha desarrollado una clase **Restaurante** que gestiona la simulación, con los siguientes componentes principales:

- **Clientes:** Cada cliente genera un número aleatorio de pedidos y los introduce en una cola de prioridad.
- **Platos:** Cada plato tiene un nivel de prioridad, un tiempo de preparación y un identificador del cliente y del pedido.
- **Cocineros:** Los cocineros toman platos de la cola de pedidos, los preparan y registran su tiempo de inicio y finalización.
- **Sincronización:** Se han utilizado **threading.Lock()** para evitar problemas de concurrencia al acceder a la cola de pedidos y mostrar mensajes en consola de forma ordenada.

## Mecanismo de Sincronización

Se ha implementado un lock para evitar condiciones de carrera en la modificación de la cola de pedidos y la escritura en la consola. Además, se emplea un `threading.Event()` para notificar a los hilos cuando la simulación debe finalizar.

### **Prevención de Interbloqueos y Condiciones de Carrera**

Para evitar interbloqueos, los cocineros trabajan de forma concurrente sin esperar respuestas de otros hilos. La estructura de cola de prioridad permite que los platos se atiendan según su importancia, asegurando un flujo de trabajo eficiente y equitativo.

### **Análisis de Rendimiento**

El programa ha sido diseñado para manejar eficientemente la carga de pedidos, equilibrando la asignación de tareas entre los cocineros. Se ha probado con distintos números de clientes y cocineros, observando que la sincronización evita bloqueos innecesarios y mejora la gestión del tiempo de procesamiento.

### **Análisis de Eficiencia (Notación Omega)**

Para analizar la eficiencia del sistema, consideremos el tiempo necesario para procesar los pedidos. En el peor de los casos, si todos los clientes hacen el máximo número de pedidos y cada pedido tiene el máximo número de platos, la complejidad del sistema en términos de tiempo de ejecución está acotada por  $\Omega(N)$ , donde  $N$  es el número total de platos en el sistema. Dado que los cocineros trabajan en paralelo, la eficiencia mejora dependiendo del número de hilos disponibles. En el mejor de los casos, con suficientes cocineros, la ejecución podría aproximarse a  $\Omega(N/C)$ , donde  $C$  es el número de cocineros, lo que indica que el sistema escala de manera efectiva con el aumento de recursos.

### **Decisiones de Diseño**

- Se eligió `threading` en lugar de `multiprocessing` debido a que la carga de trabajo principal es la gestión de la cola y no el cálculo intensivo.
- Se optó por `queue.PriorityQueue` para optimizar la selección de pedidos, evitando un esquema FIFO simple.
- Se usaron `locks` para evitar la interferencia entre hilos al imprimir y modificar estructuras compartidas.

## **Conclusión**

La simulación desarrollada demuestra la aplicación práctica de la programación concurrente en un escenario realista. La implementación de hilos, sincronización y estructura de datos adecuada ha permitido gestionar eficientemente la preparación de pedidos en el restaurante. Este ejercicio refuerza la importancia de los mecanismos de concurrencia en la optimización de procesos y la correcta coordinación de tareas.