

Caso de Estudio: Sistema de hamburguesas de un restaurante

Contexto:

Un restaurante de comidas rápidas acaba de ser abierto al público y el jefe planea crear un sistema que permita al cliente escoger la hamburguesa de su preferencia, donde pueda escoger una hamburguesa pre modelada con sus ingredientes, o que el mismo cliente pueda modificar a su gusto lo que quiere que lleve la hamburguesa.

Requisitos:

- 1. Hamburguesas:** Todas las hamburguesas tendrán cosas en común, las cuales serán, el pan, la carne, la salsa de tomate y la mayonesa. Dependerá de la cantidad de ingredientes que pida el cliente en la hamburguesa el tiempo que tarde en hacerse.
- 2. Tipos de hamburguesas:**
 - **Campesina:** Esta hamburguesa lleva los siguientes ingredientes; cebolla caramelizada, champiñón, tocineta, huevo, maíz, lechuga, tomate y queso mozzarella.
 - **Americana:** Esta hamburguesa lleva los siguientes ingredientes; cebolla caramelizada, tocineta, piña, queso mozzarella, lechuga y tomate.
 - **Clásica:** Esta hamburguesa lleva los siguientes ingredientes; cebolla caramelizada, queso mozzarella, lechuga y tomate.
- 3. Hamburguesas especiales, a gusto del cliente.**
 - **Opción 1.** Sin cebolla
 - **Opción 2.** Sin queso
 - **Opción 3.** Sin tocineta
 - **Opción 4.** Sin champiñón
 - **Opción 5.** Sin huevo
 - **Opción 6.** Sin lechuga
 - **Opción 7.** Sin maíz
 - **Opción 8.** Sin tomate
 - **Opción 9.** Sin queso

- **Opción 9.** Sin piña

Todas estas excepciones sí la hamburguesa que el cliente escogió del menú preestablecido tiene un ingrediente que no es de su agrado. Por otra parte, el cliente también podrá añadir ingredientes que no estén en la hamburguesa que escogió.

Ejemplo: una hamburguesa clásica sin tomate, pero con huevo.
Por cada ingrediente la hamburguesa tardara 1 min mas de lo establecido que son 5 max, en este caso se puede observar que la hamburguesa que mas tarda en hacerse es la campesina, por su cantidad de ingredientes.