

RESOLVER EN FORMA INDIVIDUAL

TIEMPO: 1:30 MINUTOS

UTILIZANDO PROGRAMACIÓN LÓGICA RESUELVA EL SIGUIENTE EJERCICIO

EL RESTAURANTE

Utilizando Prolog escriba un programa que le permita a cocineros saber si pueden servir algún platillo a sus clientes.

El **vegetariano** es alguien que NO come carne. Por lo tanto usted debe especificar cuáles ingredientes son carnes.

El **vegano** no consume NINGÚN PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL. Por lo tanto usted debe indicar cuáles ingredientes son de origen animal: incluida la miel de abeja, leche o sus derivados, ni huevos.

Un **alérgico** no puede comer algún ingrediente específico. Se puede ser alérgico a cualquier cosa.

Los ingredientes del restaurante incluyen:

lomito, pollo, pescado, leche, mantequilla, arroz, frijoles, pasta (sin huevo), tomate, lechuga, huevo, miel, chile, maíz, zucchini, hongos, cebolla, sal, queso, repollo, orégano, apio, remolacha, atún, papa, aceite, tofu, leche_de_almendra, café, chocolate, agua, vinagre, fresas.

Menú con sus ingredientes:

- 1) La **pasta** básica lleva: pasta, orégano, tomate, aceite, sal
- 2) Los **hongos al horno**: hongos, queso, mantequilla, sal
- 3) La **ensalada César**: lechuga, tomate, sal, vinagre.
- 4) Los **platos especiales** llevan: pollo, lomito, pescado, atún, hongos. Todos incluyen cebolla, sal y vinagre. Acompañados con uno de estos: con papa, con hongos, zucchini, o con arroz.
- 5) Los **helados** llevan miel, leche y fresas.

Se tienen los siguientes clientes:

Graciela es alérgica a la **cebolla**.

Erik es **vegetariano**.

César es **vegano**.

Daniel come de todo.

HAGA UN PROGRAMA EN PROLOG DONDE UN SALONERO PUEDA PREGUNTAR SI UNA PERSONA PUEDE CONSUMIR UN PLATILLO ESPECÍFICO.

Los **especiales son parametrizables**: una carne y un acompañamiento. Por lo tanto, en algunos casos alguien si los puede consumir y en otros no.