# Proyecto final grupo 3: Grafo de relaciones de alimentos

## Obtención de datos:

Si bien los datos de la relación entre cada par de alimentos pueden ser complicados de obtener debido a que la mayoría se mantienen ocultos al público, se puede acceder a datos un paso por debajo, la composición aromática de los alimentos, y calcularlo algorítmicamente para los nodos.

## Problema:

A la hora de clasificar el sabor de un alimento, el 80% de lo que consideramos sabor viene en realidad del olor. Por tanto, al analizar el “sabor” de un alimento, podemos utilizar el conocimiento acerca de los compuestos aromáticos presentes para realizar una predicción de que tan bien se van a relacionar dos alimentos, ya sea por alta similitud (vino tinto y queso) o por muy poca (sabores disonantes, p.e. la cocina típica en la India); esto podría llevar a recetas novedosas y pares poco esperados.

## Algoritmo:

Inicialmente, ya que buscamos recorrer un grafo haciendo uso de la similitud entre alimentos como un peso, podemos usar un algoritmo dijkstra para poder minimizar la similitud y obtener una receta novedosa y poco esperada; así como también se podria usar un algoritmo “anti-dijkstra” para buscar la mayor similitud posible y obtener recetas armoniosas.