



6 de Marzo de 2017, Mendoza - Argentina

Decano de la Facultad Regional Mendoza
Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional Mendoza
Ing. José Balacco
S _____ / _____ D

Ref.: Comedor Universitario UTN FRM
CC: Centro de Estudiantes Tecnológicos Enrique Mosconi (C.E.T.E.M.)

Nos dirigimos a usted y por su intermedio al Consejo Directivo de la Facultad para solicitarle que nuestra Institución comience a tratar el Proyecto de Comedor Universitario UTN FRM 2017.

Motiva nuestro pedido la necesidad expresada por el estudiantado de nuestra Regional en distintas asambleas y reuniones, siendo prioridad de nuestra Agrupación y como conducción del Centro de Estudiantes bregar por los intereses de nuestro claustro.

Es por esto, como manifestamos desde el Centro de Estudiantes en la nota enviada el día 26 de Julio del 2016, Referencia "Gestión del Buffet" Folio N° 2538, que solicitamos al Consejo evaluar la gestión del mismo por parte de nuestra Facultad una vez terminada la actual licitación.

Por la presente adjuntamos el proyecto realizado por la Agrupación Manuel Savio. Cabe considerar que el mismo será tratado en Comisión del C.E.T.E.M. para que cualquier estudiante pueda informarse de este proyecto, como además presentar mejoras y aportar modificaciones que luego serán trasladadas al Consejo Directivo.

Sin más que agregar, nos despedimos confiando en la buena voluntad de los consejeros y consejeras de todos los claustros.

Malena Casas
Agrupación Manuel Savio

Marcio García
Agrupación Manuel Savio

Dpto	Rubro	Número	Año	Sección
138	12	576	2017	

Sistema de Control de Expedientes
Facultad Regional Mendoza
Universidad Tecnológica Nacional

**Proyecto Comedor
Universitario
UTN FRM
2017**

ÍNDICE

1.	CONSIDERANDO.....	2
2.	PROYECTO.....	3
3.	NORMAS PARA COCINAR SIN GLUTEN.....	4
4.	MENÚS.....	5
4.1.	MENÚ QUINCENAL.....	5
4.2.	MENÚ QUINCENAL CELÍACO.....	6
4.3.	MENÚ QUINCENAL VEGETARIANO.....	7
4.4.	DESAYUNO Y MEDIA TARDE.....	7
5.	EVALUACIÓN DE COSTOS.....	8
5.1.	EQUIPAMIENTO DE COCINA.....	8
5.2.	UTENSILIOS DE COCINA.....	9
5.3.	MAQUINARIA.....	10
6.	OBSERVACIONES.....	11
6.1.	CANTIDAD MENÚ QUINCENAL.....	11
6.2.	CANTIDAD MENÚ QUINCENAL VEGETARIANO.....	15
6.3.	CANTIDAD MENÚ QUINCENAL CELÍACO.....	17
6.4.	OBSERVACIONES VARIAS.....	



1. CONSIDERANDO

El deber que tiene el Estado argentino de garantizar la Educación Pública a sus ciudadanos y ciudadanas, entendiendo que el acceso a este derecho se ve condicionado por un conjunto de factores, entre ellos, el de una alimentación saludable.

La numerosa cantidad de conflictos y quejas que hubo respecto al Buffet tanto por su concesionario actual como por su estructura de funcionamiento.

La necesidad por parte de los y las estudiantes, del personal docente y no docente de esta Facultad de un servicio de comedor a precio accesible, debiendo ser tema prioritario en un Comedor Universitario el brindar un menú de bajo costo para que la economía de cualquier persona que deba consumir en el mismo se vea afectada lo menos posible.

La contemplación de que los tiempos respondan a la idiosincrasia de nuestra Regional, teniendo en cuenta los horarios de cursado y la atención al público por parte de las bedelías y secretarías para lograr un buen uso y un buen servicio.

La carencia de un menú variado y nutritivo a nuestra comunidad universitaria, siendo necesario para la estimulación del estudio y el trabajo, como además el pleno desarrollo de nuestra salud.

La necesidad de un menú inclusivo que contemple situaciones tales como la celiaquía y el vegetarianismo.

La cantidad de estudiantes que solicitan becas estudiantiles demostrando que existe la necesidad de un acompañamiento constante y una fuerte presencia de la Facultad durante la carrera.

La posibilidad futura de ampliar el servicio a las Instituciones Públicas aledañas a nuestra Facultad y solicitar financiamiento municipal, provincial y/o nacional, fortaleciendo de manera integral el vínculo entre la Universidad y la sociedad.



2. PROYECTO

El servicio que a continuación se presenta fue creado exclusivamente para satisfacer las necesidades de la Universidad que cuenta con alumnos y alumnas, docentes y no docentes que a diario necesitan de elementos suficientes para que puedan llevar adelante las actividades programadas con la mayor comodidad posible.

Entendemos que los alimentos como fuente de energía son uno de los principales componentes que permite a las personas realizar tareas en condiciones adecuadas, siendo necesario asumir esta responsabilidad como Institución Pública.

Es importante contar con el personal adecuado para brindar un buen servicio. Debe haber un cocinero/a con un curso de manipulación de alimentos que asuma la responsabilidad sobre la calidad del menú que se esté sirviendo, acompañado de un/a ayudante de cocina y una persona encargada de la limpieza.

Se pueden otorgar becas de trabajo a alumnos/as para que cumplan con las tareas de atención al público y actividades administrativas, ya que integrando al claustro estudiantil a las tareas de nuestra Facultad es cómo generamos sentido de pertenencia y compromiso para con nuestra Institución y la Educación Pública, traduciéndose a futuro como mayor participación en los claustros estudiantiles, docentes y no docentes.

Debe brindar por día un menú estudiantil, un menú estudiantil celíaco y un menú estudiantil vegetariano a precio costo de bienes, debiendo generar ingresos para financiar servicios, sueldos y becas a partir de los demás alimentos como es el servicio de cafetería y kiosco, como así también presupuesto de Rectorado y financiamiento municipal, provincial y/o nacional.

Nuestro servicio tuvo en cuenta, al momento de realizar la propuesta, datos relevantes como hábitos y gustos de los comensales, tipo de actividad que realizan, edades promedios, la capacidad de la infraestructura del área de cocina y el estado de salud de cada persona dependiendo de sus características personales y sexo.

A continuación se desarrollará el servicio planeado para el Comedor Universitario de la Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Mendoza.



3. NORMAS PARA COCINAR SIN GLUTEN

Utilizar cubiertos distintos para manipular comida que está en el fuego de las personas celíacas de la del resto del grupo.

No cortar alimentos que contengan gluten cuando se trabaja con personas también celíacas, ni utilizar la misma tabla.

Cuidado con la manteca, mermelada, o cremas que se utilicen para untar ya que pueden quedar resto de gluten si se comparte con otras personas que estén comiendo pan o derivados. Consejo: utilizar envases pequeños individuales de manteca, mermelada o crema que sea para el consumo del celíaco.

Atención con la reutilización del aceite donde previamente se han hecho cualquier frito que lleve harina de trigo o pan con gluten. Consejo: poner siempre una etiqueta en el aceite que se piensa reutilizar para saber qué ha cocinado antes con él o utilizar harina sin gluten o maicena y el pan rallado sin gluten.

La limpieza del horno, donde se cocina de todo y para todos, con o sin gluten, es siempre muy importante. Conviene limpiar y no mezclar nunca alimentos con y sin gluten.

Etiquetar aquellos productos sin gluten que se hayan vaciado en latas (por ejemplo, salsa de tomate) para saber exactamente qué marca de producto contiene.

Separar en el congelador en recipientes distintos aquellas recetas caseras sin gluten que hayamos cocinado y etiquetarlas convenientemente.

Es recomendable que el celíaco tenga sus propios utensilios para la elaboración de alimentos para evitar cualquier tipo de contaminación que lo perjudique.



4. MENÚ

4.1. MENÚ QUINCENAL

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana 1	PATA MUSLO AL HORNO CON PAPAS	ARROZ CON SALTEADO DE VERDURAS	HAMBURGUESAS DE CARNE CON PURÉ DE CALABAZA	FIDEOS TRICOLOR CON SALSA FILETO + QUESO	EMPANADAS DE CARNE
	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Semana 2	MILANESA DE CARNE CON SOUFFLE BICOLOR	TALLARINES CON SALSA + QUESO	SUPREMA DE POLLO A LA SUIZA	RISOTTO DE ESPINACA	PIZZA
	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA



4.2. MENÚ QUINCENAL CELÍACO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana 1	PATA MUSLO AL HORNO CON PAPAS	ARROZ CON SALTEADO DE VERDURAS	HAMBURGUESAS DE CARNE CON PURÉ DE CALABAZA	ÑOQUIS DE SÉMOLA CON SALSA FILETO + QUESO	PASTEL DE PAPA
	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Semana 2	BIFE DE LOMO CON SOUFFLE BICOLOR	ÑOQUIS DE PAPA CON SALSA + QUESO	SUPREMA DE POLLO GRILLADA CON CALABAZA AL HORNO	RISOTTO DE ESPINACA	PIZZA DE PAPA
	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO	GALLETA PARA CELÍACO
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA



4.3. MENÚ QUINCENAL VEGETARIANO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana 1	MILANESA DE SOJA A LA NAPOLITANA CON PAPAS	ARROZ CON SALTEADO DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS CON PURÉ DE CALABAZA	FIDEOS TRICOLOR CON SALSA FILETO + QUESO	EMPANADAS CAPRESE
	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Semana 2	MEDALLÓN DE QUESO CON SOUFFLE BICOLOR	TALLARINES CON SALSA + QUESO	MILANESA DE SOJA A LA SUIZA	RISOTTO DE ESPINACA	PIZZA
	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	PAN	PAN	PAN	PAN	
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

4.4. DESAYUNO Y MEDIA TARDE

Bebidas Frías	Jugo. Agua – Agua con gas. Leche. Leche chocolatada. Yogurt.
Bebidas Calientes	Café. Té. Leche.
Acompañamiento	Panificación general: facturas, medialunas, tortitas. Galletas. Alfajores y dulces.

5. EVALUACIÓN DE COSTOS

5.1. EQUIPAMIENTO DE COCINA

NOMBRE	ESPECIFICACIÓN	CANTIDAD NECESARIA	PRECIO TOTAL
TABLAS	De mople de 30 x 40 cm de largo y 6 a 8 cm de alto.		
	Roja: carne	1	\$155
	Azul: pescado	1	\$155
	Verde: frutas y verduras	2	\$310
	Amarilla: aves	1	\$155
CUCHILLOS	De acero inoxidable		
	Para pan: hoja aserrada	1	\$200
	Para deshuesar: 12 cm de longitud	1	\$440
	Para fruta y verduras: 15 cm	1	\$350
	De chef: hoja de 20 cm	4	\$2000
SARTÉN	Aluminio anodizados cubierto de material no adherente:		
	X 20 cm de diámetro	2	\$400
	X 30 cm de diámetro	2	\$560
WOK	De acero carbónico con material antiadherente. Con mango de madera	2	\$1060
PISA PURÉ	Acero inoxidable. Tramontina. Dimensiones 28 cm de base, 32cm de largo	1	\$190
ESPUMADERA DE ACERO	Acero Inoxidable. 12 cm	2	\$152
RALLADOR	De 4 lados, de acero inoxidable, con mango de plástico	2	\$210
OLLAS	De acero. Con asa y tapa: 20 cm de diámetro. 2,9 lt	2	\$2010
	Con asa y tapa: 24 cm de diámetro. 9,4 lt	1	\$1300
BATIDOR DE ALAMBRE	Con forma de globo		
	Mediano	1	\$160
	Grande	1	\$180
MOLDE DE BUDÍN INGLÉS	Aluminio cubierto de acero. 20 cm de largo x 10 cm de ancho. 7,5 cm de alto	5	\$850
	30 cm de largo x 13 cm de ancho. 10 cm de alto	5	\$1150
COLADOR	Acero inoxidable. 16 cm de diámetro. 1,7 lt	2	\$740
COLADOR PARA	Acero inoxidable. 20 cm de	1	\$400



PASTA	diámetro. 4,7 lt		
ESPÁTULA	De goma. De 15 cm.	3	\$75
CUCHARAS	De acero inoxidable, con mango de 40 cm de largo	3	\$300
	De madera	3	\$210
CUCHARÓN	De acero inoxidable, con mango de 20 cm de largo	3	\$1200
JARRA MEDIDORA	De plástico.	3	\$150
BOLS	Metálico. De acero inoxidable. X 15 cm de diámetro	4	\$400
	X 24 cm de diámetro	1	\$380
	X 30 cm de diámetro	1	\$500
PLACA PARA HORNO	De aluminio antiadherente. De 60 x 40 cm	4	\$1600
	De aluminio enlozada redonda	10	\$3000
ABRELATAS	De acero inoxidable	2	\$200
PINZAS	De acero inoxidable, con mango de plástico.		
	De 18 cm de largo.	4	\$280
	De 21 cm de largo.	2	\$200
	De 29 cm de largo	2	\$260

TOTAL: \$21.882

5.2. UTENSILIOS DE COCINA

NOMBRE	ESPECIFICACIÓN	CANTIDAD NECESARIA	PRECI TOTAL
TENEDOR	De acero inoxidable	120	\$2300
	Plato Principal	100	\$1500
CUCHILLO	De acero inoxidable	120	\$2700
CUCHARA	De acero inoxidable:		
	Para sopa	120	\$1550
	Para café	120	\$1150
VASOS	Tipo trago largo, de vidrio	120	\$2000
PLATO PANDA	De loza, redondo		
	Entrada – Postre	120	\$3600
	Plato Principal	120	\$4000
	De café, 11 cm de ancho	120	\$3000
PAPEL FILM	Auto adherente. De 1000 metros x 50 cm de ancho	2	\$400
PAPEL ALUMINIO	Flexible, brillante por fuera, opaco por dentro. De 10 metros x 40 cm de ancho	2	\$220

BANDEJAS	Plásticas, para microondas. Capacidad 800 cm3. Dimensiones: 172 x 127	150	\$270
REPASADOR		5	\$100

TOTAL: \$22.790

5.3. MAQUINARIA

NOMBRE	ESPECIFICACIÓN	CANTIDAD NECESARIA	PRECIO TOTAL
PROCESADORA	Capacidad: 2,5 lt. Potencia: 600 w Accesorios: licuadora, amasadora, batidora, rallador, disco rebanador.	1	\$8.000
BATIDORA ELÉCTRICA	Capacidad: 2 Kg. Potencia: 250 w	1	\$2.600
BALANZA ELECTRÓNICA	Capacidad: hasta 5 Kg. Calibración automática. Apagado automático	1	\$1.800
CORTADORA DE FIAMBRES	ARIETE. Diámetro de la hoja: 19 cm. De acero inoxidable, con potencia de 150 wt	1	\$8.900
HORNO MICROONDAS	Reloj, programador. Potencia: 230 voltios. Potencia: microondas 750	2	\$3.000
HORNO TIPO PIZZERO	De 12 o 16 bandejas	1	\$4.000
FREIDORA	Capacidad de 18 litros de aceite	1	\$3.600
MÁQUINA DE CAFÉ		1	\$40.000

TOTAL: \$71.900

6. OBSERVACIONES

6.1. CANTIDAD MENÚ QUINCENAL

Semana 1

Lunes

PATA MUSLO AL HORNO CON PAPAS	CANTIDAD
Pata muslo de pollo	250 gr
Jugo de limón	c/n
Papa blanca con piel	250 gr
Aceite	c/n
Sal – Pimienta	c/n
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Martes

ARROZ CON VERDURAS SALTEADAS	CANTIDAD
Arroz blanco	200 gr
Berenjena	50 gr
Zapallito verde redondo	50 gr
Zanahoria	50 gr
Pimiento verde – rojo	50 gr
Cebolla blanca	50 gr
Aceite	10 cc
Sal – Pimienta	c/n
ENSALADA	200 gr
PAN	30gr
POSTRE: FRUTA	

Miércoles

HAMBURGUESA DE CARNE CON PURÉ DE CALABAZA	CANTIDAD
Carne molida	200 gr
Huevo	12 gr
Condimentos	c/n
Pan rallado	20 gr
Zapallo calabaza	300 gr
Manteca	10 gr
Leche	10 cc
Condimentos	c/n
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Jueves

FIDEOS TRICOLOR CON SALSA FILETO	CANTIDAD
Fideos	150 gr
Cebolla	70 gr
Zanahoria	50 gr
Pimiento verde	30 gr
Tomate en lata	50 gr
Condimentos	c/n
Queso rallado	50 gr
Aceite	10 cc
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Viernes

EMPANADAS DE CARNE	CANTIDAD
Carne molida	90 gr
Cebolla blanca	180 gr
Huevo	15 gr
Condimentos	c/n
Aceite	10 cc
Masa para empanadas (4 unidades)	120 gr
ENSALADA	200 gr
POSTRE: FRUTA	

Semana 2

Lunes

MILANESA DE CARNE CON SOUFFLE BICOLOR	CANTIDAD
Nalga	130 gr
Huevo	12 gr
Condimentos	c/n
Pan rallado	30 gr
Espinaca	150 gr
Zapallo calabaza	150 gr
Huevo	120 gr
Condimentos	c/n
Queso tipo barra	50 gr
Cebolla	50 gr
Pimiento verde	30 gr
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Martes

TALLARINES CON SALSA	CANTIDAD
Tallarines al huevo	100 gr
Cebolla	50 gr
Zanahoria	30 gr
Pimiento verde	30 gr
Tomate triturado	90 cc
Carne molida	50 gr
Condimentos	c/n
Aceite	10 cc
Queso rallado	50 gr
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Miércoles

SUPREMA DE POLLO A LA SUIZA	CANTIDAD
Pechuga de pollo s/piel	200 gr
Huevo	12 gr
Condimentos	c/n
Pan rallado	30 gr
Harina	10 gr
Manteca	10 gr
Leche	50 cc
Condimentos	c/n
Queso mozzarella	50 gr
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Jueves

RISOTTO DE ESPINACA	CANTIDAD
Arroz blanco	150 gr
Espinaca	30 gr
Cebolla	50 gr
Pimiento verde	30 gr
Crema de leche	30 cc
Queso rallado	50 gr
Condimentos	c/n
Aceite	10 cc
Caldo de verduras	100 cc
ENSALADA	200 gr
PAN	30 gr
POSTRE: FRUTA	

Viernes

PIZZA (4 porciones)	CANTIDAD
Harina 000	150 gr
Levadura fresca	15 gr
Sal	5 gr
Salsa de tomate	60 cc
Condimentos	c/n
Cebolla	30 gr
Queso mozzarella	100 gr
ENSALADA	200 gr
POSTRE: FRUTA	

6.2. CANTIDAD MENÚ QUINCENAL VEGETARIANO

Semana 1

Lunes

MILANESA DE SOJA NAPOLITANA CON PAPAS	CANTIDAD
Milanesa de soja	2 unidades
Tomate redondo	½
Queso mozzarella	4º gr
Papa blanca con piel	250 gr
Condimentos	c/n
Aceite	10 cc

Miércoles

TORTILLA DE VERDURAS CON PURÉ CALABAZA	CANTIDAD
Cebolla	50 gr
Pimiento verde	30 gr
Zanahoria	50 gr
Zapallito verde redondo	100 gr
Arvejas en lata	50 gr
Huevo	120 gr
Queso rallado	50 gr
Zapallo calabaza	300 gr
Manteca	10 gr
Leche	50 cc
Condimentos	c/n

Viernes

EMPANADA CAPRESSE (4 unidades)	CANTIDAD
Queso mozzarella	200 gr
Tomate redondo	2 unidades
Albahaca fresca	c/n
Masa para empanadas	120 gr

Semana 2

Lunes

MEDALLÓN DE QUESO CON SOUFFLE BICOLOR	CANTIDAD
Queso mozzarella	300 gr
Harina	30 gr
Huevo	60 gr
Pan rallado	50 gr
Condimentos	c/n
Espinaca	150 gr
Zapallo calabaza	150 gr
Huevo	120 gr
Cebolla	50 gr
Pimiento verde	30 gr
Queso rallado	50 gr
Condimentos	c/n

Miércoles

MILANESA DE SOJA A LA SUIZA	CANTIDAD
Milanesa de soja	2 unidades
Harina	10 gr
Manteca	10 gr
Leche	50 cc
Queso mozzarella	100 gr
Condimentos	c/n

6.3. CANTIDAD MENÚ QUINCENAL CELÍACO

Semana 1

Jueves

ÑOQUIS DE SÉMOLA CON SALSA FILETO	CANTIDAD
Sémola	100 gr
Cebolla	50 gr
Pimiento verde	30 gr
Zanahoria	30 gr
Tomate triturado	90 gr
Condimentos	c/n
Queso rallado	40 gr

Viernes

PASTEL DE PAPA	CANTIDAD
Carne molida	70 gr
Cebolla	120 gr
Condimento	c/n
Papa blanca pelada	200 gr
Leche	50 cc
Manteca	10 gr
Condimentos	c/n

Semana 2

Lunes

BIFE DE LOMO CON SOUFFLE BICOLOR	CANTIDAD
Bife de lomo	150 gr
Condimentos	c/n
Aceite	10 cc
Espinaca	150 gr
Zapallo calabaza	150 gr
Huevo	120 gr
Cebolla	50 gr
Pimiento verde	30 gr
Queso rallado	50 gr
Condimentos	c/n

Martes

ÑOQUIS DE SÉMOLA CON SALSA	CONDIMENTOS
Sémola	100 gr
Cebolla	50 gr
Zanahoria	30 gr
Pimiento verde	30 gr
Tomate triturado	90 cc
Carne molida	50 gr
Condimentos	c/n
Aceite	10 cc
Queso rallado	50 gr

Miércoles

SUPREMA DE POLLO GRILLADA CON CALABAZA AL HORNO	CANTIDAD
Pechuga de pollo	200 gr
Jugo de limón	c/n
Condimentos	c/n
Zapallo calabaza	300 gr
Aceite	c/n

Viernes

PIZZA DE PAPA	CANTIDAD
Papa blanca pelada	100 gr
Almidón de maíz	30 gr
Huevo	12 gr
Condimentos	c/n
Salsa de tomate	50 cc
Queso mozzarella	100 gr

6.4. OBSERVACIONES VARIAS

TODAS LAS COMIDAS DEL MENÚ PARA CELÍACO VAN ACOMPAÑADAS DE DOS GALLETAS DE ARROZ.

La variedad de frutas y ensaladas estarán ajustadas a la época del año y a la disponibilidad en el mercado.

Cabe destacar que no habrá repetición consecutiva de ensaladas o postre.

CÁLCULO APROXIMADO DE COSTO POR ALMUERZO:

- Menú estudiantil: \$ 30
- Menú estudiantil vegetariano: \$ 25
- Menú estudiantil celíaco: \$ 35