

# LISTA DE INSUMOS



## GASTRONOMÍA

ESPÁTULA LISA Y ESPÁTULA ANGULADA  
RASPA PASTELERA  
MANGA DE SILICONA  
REGLA METÁLICA DE USO EXCLUSIVO  
MANGAS DESECHABLES  
PEINETA PASTELERA  
BOQUILLA RISADA Y BOQUILLA LISA  
CUCHILLO SIERRA DE 25 CM.  
TIJERAS DE USO EXCLUSIVO  
PESA DIGITAL  
BROCHA  
CUCHILLO TORNEADOR  
PUNTILLA  
2 PAÑOS DE COCINA PARA CADA TALLER  
CUCHILLO MEDIO GOLPE  
MEZQUINO  
PELADOR  
BOLSO DE SEGURIDAD PARA PORTAR ESTOS ELEMENTOS

ESTOS ELEMENTOS LOS PUEDE ADQUIRIR EN TIENDAS COMO LA CUCHILLERÍA ALEMANA, STEWARD, MENAJE SAN LUIS, EL VOLCÁN Y EN CUALQUIER TIENDA ESPECIALIZADA

**CADA ESTUDIANTE DEBE TRAER: 20 PARES DE GUANTES DESECHABLES, 10 COFIAS. ENTREGAR A PJ EN MARZO**

### UNIFORME DE COCINA

PANTALÓN PIE DE POLLO SIN APITILLAR  
CHAQUETA BLANCA DE COCINA CON INSIGNIA Y NOMBRE  
MANDIL O PECHERA BLANCA  
GORRO DE CHEF BLANCO DE TELA  
SUECOS ANTIDELIZANTES NEGROS O ZAPATOS DE SEGURIDAD  
2 PAÑOS DE COCINA SIN FLECOS  
PAÑUELÍN DE CUELLO BLANCO

### UNIFORME DE SERVICIO

PANTALÓN NEGRO DE SERVICIO  
BLUSA BLANCA DE COLEGIO  
CORBATÍN NEGRO  
MANDIL NEGRO  
LITO BLANCO DE 40X60 CM. (PAÑO DE SERVICIO)



**EL USO DE UNIFORME DE COCINA COMPLETO ES FUNDAMENTAL PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL DE NUESTRAS ESTUDIANTES, Y SOBRE TODO EL USO DE SUECOS ANTIDESLIZANTES.**

**EL UNIFORME LO PUEDE COTIZAR CON LA SEÑORA ROSA MEDINA +56987161838**

**“ESPERAMOS CONTAR CON SU APOYO EN EL PROCESO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE NUESTRAS ESTUDIANTES”**

