



LISTA DE ÚTILES 4° Medio ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA

ASIGNATURA	MATERIALES
LENGUAJE	1 cuaderno 100 hojas universitario cuadrulado Cuadernillo de Comprensión Lectora (central de apuntes) Destacador Corchetera pequeña
MATEMATICAS	1 cuaderno universitario cuadrulado 100 hojas 1 cuadernillo cuadrulado tamaño oficio 1 calculadora (obligatorio)
INGLÉS	1 cuaderno universitario cuadrulado 100 Hojas 1 estuche de cartulinas de colores
EDUCACIÓN CIUDADANA	1 cuaderno 100 hojas universitario cuadrulado
CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA	1 cuaderno 100 hojas universitario cuadrulado
FILOSOFÍA	1 cuaderno 100 hojas universitario cuadrulado
RELIGIÓN Y ORIENTACIÓN	1 cuaderno 100 hojas universitario cuadrulado
COCINA CHILENA	1 cuaderno 100 hojas universitario cuadrulado 1 carpeta o archivador rotulado
INNOVACIÓN Y COCINA INTERNACIONAL	1 cuaderno universitario de 100 hojas cuadrulado
ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS	1 cuaderno universitario de 100 hojas cuadrulado
ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTA	1 cuaderno universitario de 100 hojas cuadrulado
EMPRENDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD	1 cuaderno universitario de 100 hojas cuadrulado
Electivo Ed. Física y Salud 1* (Ciencias del ejercicio Físico y Deportivo)	Buzo institucional, zapatillas, útiles de aseo y botella para agua.
Electivo Historia, Geografía y Ciencias Sociales* (Economía y Sociedad)	1 cuaderno universitario de 100 hojas cuadrulado
Electivo de Artes* (Arte digital, multimedia y audiovisual)	1 cuaderno universitario de 100 hojas cuadrulado Pendrive y correo electrónico personal para envío y respaldo de trabajos. Block de notas para apuntes. Block médium 1/8, 20 hojas Sobre de cartulinas de colores. Juego de lápices de colores, marcadores, destacadores de colores o crayones a elección. Lápiz grafito HB-4B Goma de borrar plástica Pegamento en barra Tijera escolar



<p>ESPECIALIDAD DE ALIMENTACIÓN (SE REFIERE A LOS DOS UNIFORMES QUE LOS ESTUDIANTES USARÁN EN LOS DISTINTOS TALLERES PRÁCTICOS DE LA ESPECIALIDAD)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Uniforme de la especialidad de gastronomía (chaqueta chef color blanco, zapato o zueco antideslizante, mandil blanco, gorro blanco, pantalón “pie de pollo”).• Servicio de Comedores: Moño negro (humita), Camisa Blanca y 2 paños repasadores de cubiertos, pantalón negro de tela (terno), mandil negro (garzón).• Vestimenta formal: Varones: traje color negro, pantalón y chaqueta, camisa blanca y corbata azul. Damas: traje color negro, pantalón y blazer, Blusa blanca, zapatos formales taco medio.• Uso a partir del mes de mayo • 6 pliegos de papel mantequilla, jabón de manos, escobilla de uñas, marcador permanente
--	---

***Nota: asignaturas marcadas con asterisco (*), quiere decir que los materiales que el estudiante debe tener dependen del electivo obligatorio que escoja.