

El taller laboral angelino que transforma vidas y sueños de jóvenes con discapacidad

Jeremy V. Quiroz
prensa@latribuna.cl

Cerca de 55 jóvenes de distintas comunas de la provincia asisten al taller laboral para jóvenes con discapacidad Unpade, un centro educacional que desde hace más de tres décadas funciona en Villa Santiago Bueras. Allí, se forman en gastronomía, sublimación y artesanía, oficios que les permiten insertarse en el mundo laboral y construir algo más profundo: autonomía, autoestima y un sentido de pertenencia.

El centro funciona como una escuela especial de nivel laboral. Atiende actualmente a 55 estudiantes con edades entre los 13 y 26 años de distintas comunas de la provincia, todos con historias diferentes, pero con algo en común: buscar su espacio en un mundo que muchas veces no los considera.

"Tenemos chicos con parálisis cerebral, con sordera, con trastorno del espectro autista (TEA) y otros. Hay una gran diversidad, y aquí tratamos de darles herramientas reales para que puedan desenvolverse en su vida diaria y, ojalá, en el trabajo", explica Dina Pujol, una de las educadoras que lleva más de una década en el lugar, aunque su carrera en educación diferencial suma toda una vida.

DE APRENDIZAJE A OFICIO

En Unpade no se imparten asignaturas tradicionales. La enseñanza se organiza en



ESTUDIANTES DEL TALLER DE GASTRONOMÍA en plena preparación de productos de repostería.

talleres laborales: gastronomía, sublimación y artesanía, que se subdividen en más tareas.

Todos los alumnos pasan por los tres durante su proceso formativo, y en los últimos años pueden profundizar en el que más les guste. Pero no se trata solo de aprender un oficio, sino de ponerlo en práctica. Mediante proyectos y con mucho empuje, el centro ha logrado implementar verdaderas microempresas dentro del mismo establecimiento.

En sublimación cuentan con una mini pyme denominada "Sonrisas de Unpade", donde los chicos elaboran chapitas, tazones, botellas, poleras y hasta pantuflas personalizadas a pedido.

En gastronomía, cuentan con un proyecto llamado "Sabores de Unpade", con servicios de coffee break y catering para empresas

angelinas, donde los jóvenes participan activamente en una experiencia cercana al ámbito laboral. Algunos cocinan, otros sirven, otros embalan. Y todos reciben un pequeño incentivo económico por su trabajo.

"Es una experiencia enriquecedora. Los chicos siempre tienen muy buena disposición", relata Ángela Ferreira, chef docente de la institución.

FINANCIAMIENTO PARA SOÑAR

El establecimiento es subvencionado por el Ministerio de Educación. Además, la entidad constantemente postula a proyectos para financiar la maquinaria, los talleres y sus actividades. Al recorrer las instalaciones, se puede observar cada pequeño logro que han podido obtener como institución.



Gracias a este tipo de apoyos, uno de sus alumnos, Máximo Vergara, llegó a representar a Chile en las Olimpiadas Especiales en Asunción, donde ganó en tenis.

Pero no todo es sencillo. Una de las mayores preocupaciones del equipo educativo es qué pasa cuando los chicos egresan. "Después de los 26 años ya no pueden seguir aquí. Si no consiguen trabajo, muchos se quedan en sus casas sin ninguna red de apoyo. Por eso hemos gestionado con la municipalidad un proyecto para seguir trabajando con ellos, con una profesora dedicada a los egresados", relata Pujol.

La búsqueda de oportunidades laborales también es parte de la rutina. Con la ayuda de la asistente social del centro, algunos alumnos han logrado insertarse en el mundo del tra-

bajo. "Ellos aprenden a ser independientes, aunque siempre los acompañamos en el proceso", comenta la educadora.

UNA COMUNIDAD QUE ABRAZA

Las familias también participan activamente. El centro de padres organiza rifas, completadas y otras actividades para financiar celebraciones como la fiesta de aniversario o la gala de fin de año.

"Hay un compromiso fuerte de las familias, y lo más bonito es que los chicos vienen contentos. Ellos sienten que están trabajando de verdad, que aportan, que son parte de algo", dice Pujol. Y esto se hace sentir. "Me gusta estar aquí todo el día", dice una de las alumnas al escuchar que terminó la jornada.



EL CENTRO ESTÁ EQUIPADO CON MÁQUINAS profesionales para cada taller que desarrollan gracias a programas del Mineduc.



ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS que desarrolla a pedido el taller de artesanía "Sonrisas de Unpade".