

Fecha: 29-01-2026
Medio: La Prensa Austral
Supl.: La Prensa Austral
Tipo: Noticia general
Título: La cocina se llena de risas y aprendizajes en el taller de Patagonia Inclusiva

Pág.: 11
Cm2: 614,4

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: ☐ No Definida



Estonia Trincado Araya.



Lucas Espinoza Tapia preparando pascuercitos de plátano y frutilla.



Parte de lo trabajado en el taller.



Leonor García Opazo.

Crearon un pictorecetario pensado para quienes no leen

La cocina se llena de risas y aprendizajes en el taller de Patagonia Inclusiva

» La agrupación impulsa esta actividad que promueve la autonomía, la recreación y el aprendizaje de personas con síndrome de down, fortaleciendo sus habilidades sociales, motrices y comunicativas.

El taller de cocina inclusiva desarrollado por la agrupación Patagonia Inclusiva se ha convertido en una de las experiencias más significativas para las familias que integran esta organización agallánica, que por más de una década ha promovido la participación plena de personas con discapacidad intelectual. La iniciativa, que se desarrolla en Santa Arenas, comenzó hace un año como una propuesta para las propias familias, y hoy cuenta con financiamiento del Fondo Nacional de Proyectos Inclusivos (Fonapi), lo que permitirá su continuidad hasta agosto de 2026.

Leyla Arrizaga Zercovich, miembro fundador de Patagonia Inclusiva, explicó que "esta es la iniciativa que partió de las familias de la agrupación. Hemos pasado ya casi un año con este taller, financiado por el gobierno regional, después autofinanciado por los mismos padres de la agrupación, y en este momento está siendo financiado por un Fonapi. Tenemos financiamiento hasta agosto del 2026 para llevar a cabo este taller".

El taller nació con el propó-



Pablo Lizana, Antonio Villegas, Elen Paredes, Miki Hanaka y Brenda García.

sito de fomentar la independencia alimentaria y las habilidades prácticas de niños, jóvenes y adultos con síndrome de Down, pero con el tiempo ha evolucionado hacia un enfoque más integral que combina la recreación, la estimulación cognitiva y el desarrollo de habilidades comunicativas y sociales.

La agrupación reúne actualmente a 30 familias, cuyos integrantes van desde bebés hasta adultos de 34 años. En el taller de cocina participan 20 personas, 18 con síndrome de Down



Emilia Pérez y Paloma Jorquera

y dos hermanos que también forman parte del proceso de aprendizaje. Las sesiones, que se desarrollan semanalmente, son guiadas por un equipo profesional conformado por una cocinera, una fonoaudióloga y una técnica en educación especial, quienes trabajan bajo la coordinación de la agrupación.

La cocinera profesional Danyza Arrizaga Zercovich explicó que el trabajo que realizan va más allá de enseñar recetas. "Es genial ver cómo todos los participantes superan sus miedos y

desarrollan habilidades en la cocina, lo que les permite aumentar su autonomía". Añadió que la clave del taller es la adaptación y la empatía.

Por su parte, la fonoaudióloga que trabaja con este grupo, Fernanda García Soto, valoró el impacto que el taller tuvo en la comunicación y la confianza de los participantes. "Es muy satisfactorio observar los avances en autonomía y comunicación. Clase a clase, vemos cómo niños, jóvenes y adultos potencian al máximo sus capacidades, de-

mostrando un crecimiento significativo tanto a nivel personal como social.

El acompañamiento educativo también es un eje fundamental dentro del proyecto. Yessenia Huenten Bravo, técnico en educación especial, es la encargada de elaborar el material didáctico que apoya cada sesión. "Es un espacio de aprendizaje y crecimiento, donde los participantes del taller pudieron explorar nuevas habilidades mientras compartían con colaboración y compañerismo. Es una experiencia que deja huellas importantes en todos ellos", comentó.

Pictorecetario inclusivo

Uno de los resultados más esperados de esta experiencia es la creación de un pictorecetario inclusivo, un recetario visual con pictogramas destinado a personas que aún no adquieren la lectura. Este material, desarrollado por el equipo del taller, tiene como objetivo garantizar el acceso cognitivo a las recetas y procesos culinarios, permitiendo que cada persona pueda participar de manera independiente. "El producto de este proyecto es crear un pictorecetario, un recetario apoyado con pictogramas, para las personas que aún no adquieren la lectura. De esta forma, a través de este sistema de comunicación aumentativa y alternativa, se garantiza el acceso cognitivo a todos y todas", explicó Leyla Arrizaga.

El pictorecetario estará disponible en formato digital y será difundido en las redes sociales de la agrupación, de modo que cualquier persona o institución que trabaje con personas con discapacidad pueda acceder a este material inclusivo de manera gratuita.



Isa Henríquez.



Pía González Triviño preparando tallarines.



La preparación de los tallarines fue de las más aplaudidas por los estudiantes.



Agustina Villalón.