



Itónia Trincado Araya.



Lucas Espinoza Tapia preparando pescueritos



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 en discapacidad intelectual. La iniciativa, que se desarrolla en Iata Arenas, comenzó hace si un año como una propuesta de las propias familias, y hoy cuenta con financiamiento del Fondo Nacional de Proyectos inclusivos (Fonapi), lo que permitirá su continuidad hasta el año de 2026.

Leyla Arrizaga Zercovich, fundadora 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 Hanaoka y Brenda García.



Emilia Pérez y Paloma Jorquera

mostrando un crecimiento significativo tanto a nivel personal como social.

El acompañamiento educativo también es un eje fundamental dentro del proyecto. Yesenia 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.



Itónia Henríquez.



Pía González Triviño preparando tallarines.



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



Agustina Villalón.