

“TODOS SOMOS IGUALES AL COCINAR CON AMOR Y DEDICACIÓN”

La carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes, de reciente creación, presentó el proyecto de interacción Social y de servicio social “Todos somos iguales al cocinar con amor y dedicación”. Este proyecto fue muy novedoso pues ya su objetivo señalaba que buscaba “Generar un intercambio de saberes entre los estudiantes de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes y Centro Ocupacional Lurañani, en las áreas de gastronomía y repostería”.

El Centro Ocupacional Lurañani se dedica a atender a personas con discapacidad intelectual lo que implica una serie de limitaciones en las habilidades que permiten a una persona desenvolverse en su entorno por lo que son personas que presentan dificultades para adaptarse al medio, en las condiciones esperadas para su edad, debido a una limitación de sus capacidades cognitivas. Significa una limitación en las habilidades de la persona para aprender, les cuesta más que a los demás comprender y comunicarse.

El Centro Ocupacional Lurañani tiene como objetivo capacitar en diversos oficios a personas con discapacidad intelectual, de tal forma que puedan llegar a sustentarse por sí mismo. Un área de capacitación que desarrollaron es el gastronómico, particularmente en repostería. Es en esta área que la dirección de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes y la dirección del Centro ocupacional Lurañani, decidieron coordinar esfuerzos en bien no solo de las personas beneficiadas en Lurañani, sino también de los universitarios de la carrera.

La actividad se llevó a cabo el día 15 de noviembre del año en curso. Los jóvenes que participan en el Centro Ocupacional Lurañani llegaron puntualmente, guiados por sus educadores e ingresaron al laboratorio de la carrera, allí se encontraron con universitarios de segundo semestre.

Se organizaron tres grupos de trabajo, conformado tanto por universitario como jóvenes de Lurañani. Luego de la presentación, y en un primer momento, los jóvenes de Lurañani explicaron como elaboran sus productos de una forma sumamente práctica, lo hacían paso a paso, después fue el momento de los estudiantes de la carrera que realizaron la misma experiencia.

Posteriormente y a la conclusión de la actividad compartieron los productos que prepararon.

Con las palabras del director de la carrera, se dio por concluida la actividad, con los deseos de reeditarla para la próxima gestión.

Fue realmente un intercambio de saberes, no solo de conocimiento gastronómico, sino y sobre todo de conocer, comprender y aceptar al prójimo.

