

Estudiantes de Tongoy confeccionan cartas de restaurantes en sistema Braille pensando en el verano

Se acerca el período estival y los diferentes restaurantes de la localidad costera de Tongoy se preparan para recibir a los turistas.

Es por ello que se trabajó con empresarios turísticos para desarrollar una iniciativa que favorece entregar un mejor servicio con inclusión. Se trata de la confección de menús en sistema Braille e inglés, iniciativa desarrollada gracias a la articulación de tres áreas pedagógicas del liceo: el Programa de Integración Escolar (PIE), la especialidad de Gastronomía y el Departamento de Inglés.

Los estudiantes de 3° medio de la especialidad Gastronomía hicieron la adaptación de los menús en ocho restaurantes del borde costero de Tongoy.

Entre los locales que participaron en este proyecto, se encuentra el «Costa Tongoy», «Don Picha», «Océano», «Donde Chammy», «Rey II», «Seyfer», «La Picá de Marín I y II» y «Buenaventura», buscando generar un vínculo con la comunidad, fomentar la inclusión de las personas con discapacidad visual y entregar herramientas para generar un mejor servicio.

Estudiantes de la especialidad Gastronomía del Liceo Carmen Rodríguez Henríquez, trabajaron con empresarios en la confección de cartas para restaurantes que permita mejorar la atención a turistas y favorecer a la inclusión, incluyendo además formatos en inglés.

