

# CITA A CIEGAS con los otros sentidos

**Dieciséis personas se sientan en una mesa en completa oscuridad y no hay garzones derramando vino ni gente cayéndose. Es la primera Cena de los Sentidos, una iniciativa que pretende influir en la inserción de puestos de trabajo para personas con discapacidad, ad portas de que entre en vigencia la Ley de Inclusión Laboral.** **WOLFA ZUNINO**

“**B**uenas noches, es un gusto verle”, dice Jorge Rojas, el mixólogo del lugar.

Las carcajadas estallan entre los 16 comensales que están sentados en una mesa del restaurante Castillo Forestal. Los garzones alrededor empiezan a servir la comida y los invitados conversan. Pareciera una cena normal, salvo por un detalle: nadie ve nada. Una cortina *blackout* quita cualquier halo de luz que venga de afuera y todas las lámparas de adentro están apagadas. No es un hábitat cómodo

para los invitados, pero sí para los garzones, pues todos son ciegos. Es una cena que lleva a explorar otros sentidos.

El olfato, por ejemplo. “Hay olor a humo”, dice un invitado al llegar. Huele a hierba quemada en un bosque, pero en realidad, es el nombre del cóctel, explicarían más tarde.

Es la hora del brindis. Las manos avanzan tímidas sobre la mesa para tomar las copas en medio de la oscuridad.

“Mirando a los ojos, que si no son siete años de mal sexo”, comenta entre risas Paulina Bravo, presidenta del Observatorio de Derechos Sexuales y Reproductivos y Discapacidad (Odhsx) y la única invitada que también es ciega.

Esta es la primera Cena de los Sentidos, una actividad cuyo propósito es contribuir a que las empresas cambien su mirada sobre la inserción laboral de personas con discapacidad.

La iniciativa surge del cruce de experiencias en inclusión laboral de la Fundación Tactal y del francés Nicolás Samson, socio del grupo Gastronómico Melting Cook, que agrupa a restaurantes como Uncle Fletch, La Fabricca y el Castillo Forestal.

“Nadie se imagina que un ciego puede ser competente en este oficio. Esto se hace para derribar prejuicios y cambiar paradigmas. Queremos que sea el inicio de una serie de oportunidades para las personas y las empresas”, dice Andrea Zondek, presidenta de la fundación.

En la mesa, esos prejuicios desaparecen y dan paso al asombro. Juan Carlos Pierre es un joven dominicano que el año pasado perdió gran parte de su visión. Avisa que está detrás de los invitados y que servirá el vino blanco para la entrada.

“¿Cómo sabes hasta dónde llenar sin que se caiga? Le pregunta una invitada.

“Lo calculo tocando la copa y sintiendo cómo se va poniendo fría al llenarse con el vino”.

—¿Y si es tinto?  
“Escucho el sonido que hace el vino cuando la copa está llena”.

Juan Carlos se retira sigiloso, sin derramar ni una gota. Samson explica: “Queremos demostrar que un sentido menos es complejo, pero también que cuando no se tiene un sentido, otro se desarrolla”.

Los que escuchan quedan perplejos. Uno es Fernando De la Fuente, es presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía (AchiGa) y actual jefe de la carrera de gastronomía en AIEP. Lleva 38 años en el rubro y nunca un mozo ciego le había servido la comida. Pone a prueba a Juan Carlos. Le pide más agua, le dice que tiene el vaso levantado. El garzón llega a su mano, al vaso y sirve. Se mueve con tanta habilidad, que no se dio cuenta que también le rellenó la copa de vino.

Por su trabajo, De la Fuente ha potenciado sus habilidades con el sentido del gusto. Sin ver nada, pudo distinguir las ostras del *Mise en Bouche* que sirvieron al comienzo y el granizado de apio de la entrada, pero le falló el tacto al intentar poner la mantequilla en el pan sin mancharse los dedos.

Frente a él está el subsecretario de Salud, Jaime Burrows. Dice estar sorprendido de cómo su oído y olfato se “despiertan” y se

queja al escuchar que el alcalde de Santiago, Felipe Alessandri, también sentado a la mesa, contó en su plato tres piezas de salmón ahumado, mientras que él solo dos.

Pablina Fuentes, una de las garzones ciegas, reconoció tras el evento que le llamó la atención que todos hablaban muy fuerte. “Sentían que estaban lejos y estaban al lado. Algunos preguntaban quién estaba sentado a su costado y respondía el que estaba más allá”, dice.

## Un cambio difícil

Lo que pretenden los organizadores es que los invitados a esta cena no solo abran sus sentidos, sino también su mente. El objetivo es que comprendan estas cenas para que las personas que trabajan en distintas instituciones puedan vivir esta experiencia y apostar así al cambio de paradigma. ¿Cuál? Empezar a contratar a personas con discapacidades por sus competencias y no por caridad.

El cambio no es fácil. A Pablina le ha costado cambiar esa mirada, incluso dentro de su familia. Es contadora auditora y hace cuatro años le diagnosticaron un tumor cerebral. Al sacárselo, dejó de ver. Se tuvo que reinventar. Hizo cursos de computación, de masajes y ahora el de garzona.

“Ellos me dicen que me puede pasar cualquier cosa por salir tanto, pero yo les digo que no estoy ni muerta ni soy inválida y les demuestro que sí podemos salir adelante”, dice.

En una parte de la comida les piden a los invitados si pueden comprometerse para aportar de alguna manera en este cambio. De la Fuente comenta que desde la academia puede empezar a hacer cursos para personas con discapacidad a través de un aprendizaje por competencias. Marcelo Piro cree que es posible capacitarlos para degustación de vinos y ofrecer hacerlos. Por su parte, el presidente actual de AchiGa, Guillermo Prieto, comenta que no es llegar y poner un restaurante a atender con garzones con discapacidad, pero que se puede lograr con pequeños cambios, como el mobiliario. Otros se comprometen a contratar a los garzones para otras comidas. Los tres son entusiastas y se tocan las manos.

Carolina Tribarne, de la empresa gastronómica MeltingCook, y Nicolás Samson, socio del restaurante, son asesorados por Juan Carlos Pierre y Pablina Fuentes.

## Lo que viene

En el salón hay un cortón en el suelo que recorre el perímetro de la mesa y delimita los espacios de la silla para que los garzones puedan identificar los puestos. Es una pequeña adaptación que tuvieron que hacer en el salón, a mediados de agosto, cuando partieron con las capacitaciones para estos camareros. A un costado hay tres mesas, donde los cubiertos, las copas, el hielo y los vinos tienen un orden específico para ser ubicados fácilmente. A Pablina lo que más le costó fue calcular las distancias entre los platos de pan, los cubiertos y las copas. Al principio ensayaron sin ruido ambiental, para concentrarse. Luego, con invitados y sonido.

“Todo está muy estructurado. Para ellos era un tremendo desafío porque era algo nuevo, pero en la práctica se sentían más seguros y eso hizo que se empoderaran mucho más”, dice Carla Espinoza, la terapeuta de la fundación Tactal que los ayudó a instruirse.

A este tipo de capacitaciones tendrán que adaptarse las empresas, a partir de 2018 o finales de 2017, cuando entre en vigencia la Ley de Inclusión Laboral, promulgada en junio, y se exija a todas las empresas con 100 o más trabajadores tener, al menos, el 1% de sus trabajadores con alguna discapacidad.

Zondek considera que el gran desafío será cambiar los procesos de selección, donde la ley también exige que haya garantías. En la misma fundación los comenta, cada vez hay más inquietudes de empresas de aprender nuevas formas de selección. En la actualidad, hay personas que por no saber leer y escribir, por ejemplo, no pueden completar las pruebas de selección y son rechazadas, o encargados de recursos humanos que no saben cómo entrevistar a una persona sorda y por eso no continúan el proceso. Pocos se habían puesto a pensar en eso.

En su restaurante, Samson ha visto que, a pesar de tener que hacer capacitaciones diferentes, los resultados han sido buenos. No solo con los garzones ciegos, sino también con un mesero con síndrome de Down. Cuenta que en el proceso, todos aprenden del otro. Freddy Andía, el garzón que los preparó, tuvo que el mismo ensayar el servicio sin ver, para que la instrucción fuera la adecuada. “Cuando comentaba a otros garzones que estaba haciendo, decían que era imposible. Fue un lindo desafío. Aprendí a cerrar los ojos”, dice.

Antes de que se acabe la comida, la presidenta de Odhsx les hace una invitación a todos: “Esta es el minuto de mirarse”. Muchos quedan en silencio ante sus palabras. En una cuenta regresiva, se encienden las luces. Los comensales dicen que ahora ven, pero desde otra perspectiva.



## Dejar de fumar es posible gracias a estas aplicaciones

Dejó de fumar hace 9 años. El momento lo recuerdo con toda claridad. Luego de 38 años de media cajetilla al día dije: “No fumo más”. Ocurrió una mañana, tras una noche de lluvia. Caminaba hacia el trabajo y el olor a pasto, humedad y árboles era envolvente. Era la primavera, cuyos aromas había sido reforzados por la lluvia. En una fracción de

El cigarrillo mata, ya nadie lo cuestiona. Es un vicio que cuesta dejar, pero se debe intentar de todas las formas, incluso las tecnológicas. Nunca se sabe. El camino para lograrlo es distinto para todos. **POR LUIS GOYCOOLEA U.**



ple.co/2xcesEE) es otras de las más usadas. El equipo que la desarrolló sostiene que es la aplicación más avanzada por su desarrollo científico

dar a las personas a disminuir la cantidad de cigarrillos por día y a mantener bajo control los niveles de estrés y ansiedad. El secreto es cuan-