

Volumen Especial - Enero/Marzo 2016

REVISTA INCLUSIONES

REVISTA DE HUMANIDADES
Y CIENCIAS SOCIALES

ISSN 0719-4706

Homenaje a



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS
CAMPUS SANTIAGO

ARCHIPIÉLAGO
REVISTA CULTURAL DE NUESTRA AMÉRICA

CUERPO DIRECTIVO

Directora

Mg. Viviana Vrsalovic Henríquez
Universidad de Los Lagos, Chile

Subdirectora

Lic. Débora Gálvez Fuentes
Universidad de Los Lagos, Chile

Editor

Drdo. Juan Guillermo Estay Sepúlveda
Universidad de Los Lagos, Chile

Secretario Ejecutivo y Enlace Investigativo

Héctor Garate Wamparo
Universidad de Los Lagos, Chile

Cuerpo Asistente

Traductora: Inglés – Francés

Lic. Ilia Zamora Peña
Asesorías 221 B, Chile

Traductora: Portugués

Lic. Elaine Cristina Pereira Menegón
Asesorías 221 B, Chile

Diagramación / Documentación

Lic. Carolina Cabezas Cáceres
Asesorías 221 B, Chile

Portada

Sr. Felipe Maximiliano Estay Guerrero
Asesorías 221 B, Chile

COMITÉ EDITORIAL

Mg. Carolina Aroca Toloza

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile

Dr. Jaime Bassa Mercado

Universidad de Valparaíso, Chile

Dra. Heloísa Bellotto

Universidad de San Pablo, Brasil

Dra. Nidia Burgos

Universidad Nacional del Sur, Argentina

Mg. María Eugenia Campos

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Dr. Lancelot Cowie

Universidad West Indies, Trinidad y Tobago

Lic. Juan Donayre Córdova

Universidad Alas Peruanas, Perú

Dr. Gerardo Echeita Sarrionandia

Universidad Autónoma de Madrid, España

Dr. Juan Manuel González Freire

Universidad de Colima, México

Mg. Keri González

Universidad Autónoma de la Ciudad de México, México

Dr. Pablo Guadarrama González

Universidad Central de Las Villas, Cuba

Mg. Amelia Herrera Lavanchy

Universidad de La Serena, Chile

Dr. Aleksandar Ivanov Katrandzhiev

Universidad Suroeste Neofit Rilski, Bulgaria

Mg. Cecilia Jofré Muñoz

Universidad San Sebastián, Chile

Mg. Mario Lagomarsino Montoya

Universidad de Valparaíso, Chile

Dr. Claudio Llanos Reyes

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile

Dr. Werner Mackenbach

Universidad de Potsdam, Alemania

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

Ph. D. Natalia Milanesio

Universidad de Houston, Estados Unidos

Dra. Patricia Virginia Moggia Münchmeyer

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile

Ph. D. Maritza Montero

Universidad Central de Venezuela, Venezuela

Mg. Julieta Ogaz Sotomayor

Universidad de Los Andes, Chile

Mg. Liliana Patiño

Archiveros Red Social, Argentina

Dra. Eleonora Pencheva

Universidad Suroeste Neofit Rilski, Bulgaria

Dra. Rosa María Regueiro Ferreira

Universidad de La Coruña, España

Mg. David Ruete Zúñiga

Universidad Nacional Andrés Bello, Chile

Dr. Andrés Saavedra Barahona

Universidad San Clemente de Ojrid de Sofía, Bulgaria

Dr. Efraín Sánchez Cabra

Academia Colombiana de Historia, Colombia

Dra. Mirka Seitz

Universidad del Salvador, Argentina

Lic. Rebeca Yáñez Fuentes

Universidad de la Santísima Concepción, Chile

COMITÉ CIENTÍFICO INTERNACIONAL

Comité Científico Internacional de Honor

Dr. Carlos Antonio Aguirre Rojas

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Dr. Luiz Alberto David Araujo

Pontificia Universidad Católica de Sao Paulo, Brasil

Dra. Patricia Brogna

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Dr. Horacio Capel Sáez

Universidad de Barcelona, España

Dra. Isabel Cruz Ovalle de Amenabar

Universidad de Los Andes, Chile

Dr. Adolfo Omar Cueto

Universidad Nacional de Cuyo, Argentina

Dra. Patricia Galeana

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Dr. Carlo Ginzburg Ginzburg

Scuola Normale Superiore de Pisa, Italia

Universidad de California Los Ángeles, Estados Unidos

Dra. Antonia Heredia Herrera

Universidad Internacional de Andalucía, España

Dra. Blanca Estela Zardel Jacobo

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Dr. Miguel León-Portilla

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Dr. Miguel Rojas Mix

Coordinador la Cumbre de Rectores Universidades Estatales América Latina y el Caribe

Dr. Luis Alberto Romero

CONICET / Universidad de Buenos Aires, Argentina

Dr. Adalberto Santana Hernández
*Universidad Nacional Autónoma de México,
México*
Director Revista Cuadernos Americanos, México

Dr. Juan Antonio Seda
Universidad de Buenos Aires, Argentina

Dr. Miguel Ángel Verdugo Alonso
Universidad de Salamanca, España

Dr. Eugenio Raúl Zaffaroni
Universidad de Buenos Aires, Argentina

Comité Científico Internacional

Ph. D. María José Aguilar Idañez
Universidad Castilla-La Mancha, España

Mg. Elian Araujo
Universidad de Mackenzie, Brasil

Mg. Rumyana Atanasova Popova
Universidad Suroeste Neofit Rilski, Bulgaria

Dr. Iván Balic Norambuena
Universidad Nacional Andrés Bello, Chile
Universidad de Los Lagos, Chile

Dra. Ana Bénard da Costa
Instituto Universitario de Lisboa, Portugal
Centro de Estudios Africanos, Portugal

Dr. Manuel Alves da Rocha
Universidad Católica de Angola, Angola

Dra. Alina Bestard Revilla
*Universidad de Ciencias de la Cultura Física y
el Deporte, Cuba*

Dra. Noemí Brenta
Universidad de Buenos Aires, Argentina

Ph. D. Juan R. Coca
Universidad de Valladolid, España

Dr. Antonio Colomer Vialdel
Universidad Politécnica de Valencia, España

Dr. Christian Daniel Cwik
Universidad de Colonia, Alemania

Dr. Carlos Tulio da Silva Medeiros
Instituto Federal Sul-rio-grandense, Brasil

Dr. Eric de Léséulec
INS HEA, Francia

Dr. Miguel Ángel de Marco
Universidad de Buenos Aires, Argentina
Universidad del Salvador, Argentina

Dr. Andrés Di Masso Tarditti
Universidad de Barcelona, España

Dr. Sergio Diez de Medina Roldán
Universidad Nacional Andrés Bello, Chile
Universidad de Los Lagos, Chile

Ph. D. Mauricio Dimant
Universidad Hebrea de Jerusalén, Israel

Dr. Jorge Enrique Elías Caro
Universidad de Magdalena, Colombia

Dra. Claudia Lorena Fonseca
Universidad Federal de Pelotas, Brasil

Dr. Francisco Luis Giraldo Gutiérrez
*Instituto Tecnológico Metropolitano,
Colombia*

Dra. Carmen González y González de Mesa
Universidad de Oviedo, España

Dra. Andrea Minte Münzenmayer
Universidad de Bio Bio, Chile

Mg. Luis Oporto Ordóñez
Universidad Mayor San Andrés, Bolivia

Dr. Patricio Quiroga
Universidad de Valparaíso, Chile

Dr. Juan Carlos Ríos Quezada
Universidad Nacional Andrés Bello, Chile
Universidad de Los Lagos, Chile

Dra. María Laura Salinas
Universidad Nacional del Nordeste, Argentina

Dr. Stefano Santasilia
Universidad della Calabria, Italia

Dra. Jaqueline Vassallo
Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

Dr. Evandro Viera Ouriques
Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil

Dra. María Luisa Zagalaz Sánchez
Universidad de Jaén, España

Dra. Maja Zawierzeniec
Universidad de Varsovia, Polonia

Asesoría Ciencia Aplicada y Tecnológica:
CEPU – ICAT
Centro de Estudios y Perfeccionamiento
Universitario en Investigación
de Ciencia Aplicada y Tecnológica
Santiago – Chile

Indización

Revista Inclusiones, se encuentra indizada en:



Information Matrix for the Analysis of Journals



MALETA GASTRONÓMICA INCLUSIVA UN RECURSO DE TECNOLOGÍA ASISTIVA

AN INCLUSIVE GASTRONOMIC SUITCASE AS A ASISTIVE TECHNOLOGY RESOURCE

Dra. © Adriana Bolaños-Mora

Universidad Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

adrianabmora@gmail.com

Dr. © Pablo Ermida Correa

Universidad Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

pablo.ermida@gmail.com

Mg. Vinícius Souza

Universidad Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

nico.ufsm@gmail.com

Dra. Carla Skilhan De Almeida

Universidad Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

carlaskilhan@gmail.com

Dra. Tania Luiza Koltermann da Silva

Universidad Federal do Rio Grande do Sul, Brasil

tania.koltermann@ufrgs.br

Fecha de Recepción: 10 de diciembre de 2015 – **Fecha de Aceptación:** 03 de enero de 2016

Resumen

El trabajo consistió en diseñar una Tecnología Asistiva (TA), para lo cual se nos incentivó por medio de visitas técnicas a empresas y organizaciones del sector para tener una idea más holística referente a cómo eran abordados los diversos problemas que pueden resultar al tener una discapacidad.

Palabras Claves

Maleta gastronómica – Tecnología asistida – Discapacidad visual

Abstract

The present piece of work consisted into design an assistive (TA) Technology, for which we were encouraged by technical visits to companies, industries and organizations to conceive an holistic idea concerning to how were addressed the diverse problems that can result from having a disability.

Keywords

Gastronomic suitcase – Assistive technology – Visual disability

Introducción

El presente artículo de Investigación, se refiere al trabajo realizado en la disciplina *Tecnología Asistiva I y II* del Posgrado en Diseño de la *Universidad Federal do Rio Grande do Sul* (UFRGS).

El trabajo consistió en diseñar una Tecnología Asistiva (TA), para lo cual se nos incentivó por medio de visitas técnicas a empresas y organizaciones del sector para tener una idea más holística referente a cómo eran abordados los diversos problemas que pueden resultar al tener una discapacidad. Dentro de este contexto surge la idea de hacer una Maleta Gastronómica Inclusiva, como una propuesta que nace de la fusión de diversas miradas, con el objetivo de propiciar la inclusión, por medio del acto de cocinar, mediante de una serie de *workshops* que favorezcan la participación activa entre personas (con y sin) Discapacidad Visual. Es así como decidimos utilizar el concepto de Maleta Didáctica (fuera del contexto de museo, comúnmente utilizada) pero con todo su potencial, descrito a continuación.

Por qué una Maleta Didáctica

Elas son pequeñas exposiciones interactivas con múltiples actividades para hacer y que tienen características inherentes (Ver Figura 1.) que coincidían con nuestro proyecto.

Ventajas de las Maletas Didácticas¹:
Permiten a la organización ampliar su rango de acción para afuera de sus sedes;
son prestadas y favorecen a decenas de personas (son viajeras);
generan motivación, deleite por aprender, descubrir, sorprenderse y crear cosas diferentes;
incentivan a la exploración, a hacerse preguntas, o sea, motivan a hacer ciencia;
fomentan el respeto por la diversidad y la diferencia;
aproximan el conocimiento de diferentes contenidos de una manera diferente y divertida;
estimulan el interés y el orgullo por lo propio, ayudan a valorar, reconocer e inventar nuestra identidad dentro de la diversidad;
promueven el trabajo en equipo, el dialogo, la convivencia, la libertad de pensamiento, o sea construyen sociedad;
permiten su adecuación dependiendo del escenario, el interés, el tiempo, pues son propuestas flexibles;
estimulan los sentidos;

Figura 1

Ventajas de las Maletas Didácticas.

Fuente: Adaptado de: Cómo hacer una maleta didáctica

¹ Adaptado de: Cómo hacer una maleta didáctica? Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/museo-del-oro/educacion/como-hacer-una-maleta-didactica> e Maletas didácticas, una opción de visita en los museos. P.14-16 en: lavozinah ano VIII, número 17, mayo 2012. Disponible en: <http://www.ilam.org/ILAMDOC/edu/vozinah17.pdf>

La Gastronomía y su potencial

Encontramos en la gastronomía un inmenso potencial para promover la inclusión social a través de experiencias que envuelvan los sentidos y las emociones de las personas. Para entender la problemática, investigamos sobre proyectos semejantes, de los cuales podemos destacar algunos trabajos realizados en América Latina y que utilizan la gastronomía como medio de inclusión.

En Brasil, el proyecto “Chefs Especiales”, en el que personas con Síndrome de Down tienen un lugar exclusivo para practicar habilidades culinarias con chefs de cocina famosos. En Buenos Aires, Argentina, el Gallito Ciego, un restaurante en el cual la cocina es comandada por personas ciegas y los clientes deben permanecer vendados durante la comida, promoviendo una experiencia además de inclusiva, sensorial.

Ya dentro del Diseño, existen algunos conceptos asociados como el *Food Design*, que se define como toda o cualquier acción que mejore nuestra relación con los alimentos y con la comida en sus más diversos sentidos y aspectos².

En el día a día de quien no posee limitaciones físicas, el acto de cocinar puede ser una tarea sencilla y hasta automática, sin embargo, para las personas con alguna discapacidad física, sobre todo si esta es visual, la tarea de cocinar gana una complejidad mayor.

Si superamos la función básica del ser humano en la alimentación de saciar el hambre del individuo, la gastronomía gana una representatividad mucho mayor, rescatando o generando nuevas memorias, a partir de los ingredientes, de las preparaciones, puede aun contar un hecho etnográfico, en fin, generar sensaciones de las más diversas³. Por lo tanto, vimos en la cocina un escenario que más allá de ofrecer una experiencia sensorial, propicia el entretenimiento ya que favorece la participación activa de todos, proporcionando el intercambio de conocimientos, la promoción de la autonomía y por extensión la inclusión social.

Maleta Gastronómica, una TA para todos

Basados en la clasificación de la ISO 9999 - Ayudas Técnicas para personas con discapacidad, decidimos trabajar para diseñar una TA para personas con Discapacidad Visual teniendo como objetivo dar prioridad a lo referente a productos para el Esparcimiento, Recreación y Tiempo Libre, dado que la oferta de productos y servicios, relacionados a esta clasificación específica no es muy variada.

En lo que respecta al concepto TA, Ladner, afirma el término "asistiva" cuando se utiliza con la palabra "tecnología" puede hacer hincapié en que la persona que la usa, necesita de una ayuda adicional. Reforzando la idea de que la persona con discapacidad

² Red Latinoamericana de Food Design - redLAFD. Disponible en: <http://fdbrasil2015.com/> Consultado 5 de octubre de 2015.

³ K. B. Cunha y L. V. Olivceira, A Gastronomía Enquanto Atrativo Turístico-Cultural, no Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás. 2009.

necesita una ayuda extra, son dependientes y con ciertas limitaciones⁴. Conforme a lo anterior, el proyecto, desea favorecer a personas (con o sin) Discapacidad Visual, en igualdad de condiciones, puesto que como diseñadores somos conscientes que la inclusión social es un proceso de doble vía y como tal no sólo está en continuo cambio, sino que nos involucra a todos para alcanzarla.

La UNESCO, define inclusión como un proceso de abordar y responder a la diversidad de necesidades de todos, a través de una mayor participación en el aprendizaje, las culturas y las comunidades. En particular, la inclusión es un proceso y por ende no debe verse como una meta final; se refiere a la identificación y supresión de barreras; se refiere a la presencia, la participación y el beneficio de todos; implica un énfasis particular en grupos de riesgo, marginación o exclusión⁵.

Así esta propuesta encaja con el enfoque del Diseño Inclusivo, en el que los diseñadores deben asegurarse que sus productos y servicios respondan a las necesidades de la audiencia más amplia posible, independientemente de su edad, cultura, educación, nivel socioeconómico o habilidad⁶ lo que conlleva a la concientización del profesional frente a las problemáticas sociales, con el objetivo principal de trabajar con una mirada más holística e inclusiva en las etapas iniciales del proyecto, evitando tener que hacer futuras adaptaciones.

Así, la TA puede ser considerada una herramienta para el diseño enfocada en las cuestiones sociales y de inclusión, a través de proyectos que orienten el cuidado de sí mismo en la vida diaria y que simplifiquen la relación producto y usuario. Y, de este modo, promover la inclusión y consecuentemente mejorar la calidad de vida de un gran porcentaje de personas dentro de la sociedad que poseen alguna limitación⁷.

Procedimiento Metodológico

En la primera etapa fue elaborado un Plan de Proyecto en el que se planteaba los objetivos de la iniciativa y en síntesis toda la visión a corto, mediano y largo plazo de lo que es la Maleta Gastronómica.

Para desarrollar este plan de proyecto y auxiliar al proceso de su desarrollo fue utilizada la guía *Project Management Body of Knowledge - PMBOK*, que consiste en un conjunto de prácticas utilizadas en la gestión de proyectos. Esta guía ayudó en la estructuración del plan y orientación de técnicas para definir el alcance del proyecto, además de otras áreas involucradas en la concepción de la fase de planeación⁸.

⁴ R. E. Ladner, What is Assistive Technology en M. M. K. Oishi; I. M. Mitchell e H. F. M. Van Der Loos, Design and use of assistive technology: Social, technical, ethical, and economic challenges. 2010.

⁵ UNESCO. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Guidelines for Inclusion: Ensuring Access to Education for All (France: 2005).

⁶ P. J. Clarkson y R. Coleman, History of Inclusive Design in the UK. Applied Ergonomics, 46 (2015) 235–247. <http://doi.org/10.1016/j.apergo.2013.03.002>.

⁷ R. Bersch, Introdução à Tecnologia Assistiva. Assistiva - Tecnologia e Educação (Porto Alegre: 2013).

⁸ PMBOK. Um Guia do Conjunto de Conhecimentos em Gerenciamento de Projetos (Guia PMBOK) Program Management Institute. Terceira Edição. 2004.

Prueba Piloto

Al finalizar esta etapa de planeación, se realizó una prueba piloto (diciembre de 2014), de lo que podría ser una clase introductoria y de sensibilización de los sentidos, el tema era condimentos y aliños. Contamos con cinco participantes, de las cuales una era ciega. Las personas sin Discapacidad Visual usaron vendas en los ojos como herramienta para dar espacio a la exploración con otros sentidos.

Para esta prueba piloto, fue desarrollado apenas un ejemplar de la Maleta Gastronómica, dentro de ella se encontraban: una guía de actividades relacionadas con el tema introductorio sobre condimentos y aliños, el contenido teórico e introductorio debidamente proyectado de acuerdo con el público objetivo, o sea: material en texto y en Braille y los ingredientes (condimentos y aliños) almacenados adecuadamente.

El contenido propuesto de la dinámica siguió cinco fases: 1. Los Condimentos, y yo, 2. Aromas, 3. Sabores, 4. Visión y 5. Mezclas. Las fases fueron planeadas para durar aproximadamente 10 minutos, para que el tiempo total de la actividad no superara 60 minutos. La experiencia fue filmada, con el objetivo de registrar y posteriormente analizar a los participantes y sus interacciones. Al final la retroalimentación de los participantes, fue fundamental para los ajustes de futuras intervenciones. Entre las observaciones de los participantes la más destacada, fue que el hecho de tener los ojos vendados (los participantes videntes) que en inicio tenía una función de sensibilización sensorial, resultó ser agotador.

El Workshop

En la segunda etapa del proyecto, se planteó hacer un primer *workshop* que tenía entre sus objetivos: Determinar si la Maleta Gastronómica Inclusiva realmente podía servir como un recurso de TA de ocio y entretenimiento.

Este se llevó a cabo en Junio de 2015, con el apoyo de la UCERGS⁹, Unión de Ciegos de Rio Grande del Sur, en Porto Alegre, Brasil, quienes nos facilitaron su cocina. La actividad contó con la participación de cuatro personas con Discapacidad Visual y cinco sin discapacidad. La actividad consistía en elaborar una receta de cocina "Torta de Especias" que para lograr su objetivo inclusivo, fue dividida en cinco misiones, las cuales serían realizadas en parejas (una persona con Discapacidad Visual y una sin discapacidad). Cada pareja recibía una maleta la cual contenía herramientas de cocina, ingredientes y la guía de la tarea a realizar, impresa tanto en tinta como en Braille.

Cada misión orientaba a los integrantes a realizar determinada actividad, como por ejemplo: picar alimentos, mezclar, medir, etc. Las guías contenían directrices e informaciones específicas de cada misión, así como también información adicional sobre los ingredientes utilizados, como procedencia y otros posibles usos culinarios. Al llevar a cabo cada misión, las parejas se reunían todas nuevamente para finalizar la receta entre todos. Como se trataba de una torta, había necesidad de hornearla durante 45 minutos, tiempo que posibilitó la discusión y reflexión sobre la actividad en parejas. En el que se trataron temas como por ejemplo: la inclusión, los prejuicios hacia la discapacidad,

⁹ União de Cegos de Rio Grande do Sul. - Unión de Ciegos de Rio Grande del Sur, Porto Alegre, Brasil. Website: <http://www.ucergs.org.br/>

anécdotas y retroalimentación de los participantes con relación a su experiencia en el *workshop*.

Al transcurrir el tiempo de cocción, vino un momento de compartir el resultado del trabajo en equipo, en el cual se probó la torta, siendo este un momento de cierre de la actividad. El proyecto demostró ser útil y agradable. Proporcionando un momento de entretenimiento y aprendizaje a los participantes que se mostraron durante toda la actividad, interesados y motivados.

Consideraciones

La contribución de la propuesta Maleta Gastronómica Inclusiva, radica en que es un proyecto inclusivo en varios sentidos, pues desde su planeación fue necesario un trabajo interdisciplinario (Diseño, Gastronomía, TA, etc.). Como también redunda y refleja en cada detalle (planeación, desarrollo y ejecución), la estrategia general de la iniciativa en lo referente a la inclusión, lo que hace que sea además de un servicio diferenciado, una propuesta de experiencia inclusiva.

La propuesta que surgió como un trabajo de clase, tiene todo el potencial como herramienta didáctica, para quien quiera trabajar de manera diferente y divertida temas como por ejemplo patrimonio inmaterial como lo es la Gastronomía, temas como Nutrición, etc. Por otro lado, a pesar de encontrar diversas iniciativas con este mismo propósito, notamos la importancia de acercar la comunidad académica y científica en este tipo de proyectos.

Referencias

Bersch, R. Introdução à Tecnologia Assistiva. Assistiva - Tecnologia e Educação. Porto Alegre: 2013.

Clarkson, P. J., y Coleman, R. History of Inclusive Design in the UK. Applied Ergonomics, 46 (2015) 235–247. <http://doi.org/10.1016/j.apergo.2013.03.002>.

Cunha, K. B. y Olivceira, L. V. A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural, no Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás. 2009.

Ladner, R. E. What is Assistive Technology en: Oishi, M. M. K.; Mitchell, I. M. e Van Der Loos, H. F. M. Design and use of assistive technology: Social, technical, ethical, and economic challenges. 2010.

PMBOK. Um Guia do Conjunto de Conhecimentos em Gerenciamento de Projetos (Guia PMBOK) Program Management Institute. Terceira Edição. 2004.

Red Latinoamericana de Food Design - redLAFD. Disponible en: <http://fdbrasil2015.com/> Consultado 5 de octubre de 2015.

UNESCO. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Guidelines for Inclusion: Ensuring Access to Education for All. France. 2005.

Para Citar este Artículo:

Bolaños-Mora, Adriana; Correa, Pablo Ermida; Souza, Vinícius; De Almeida, Carla Skilhan y Da Silva, Tania Luiza Koltermann. Maleta gastronómica inclusiva un recurso de tecnología asistiva. Rev. Incl. Vol. 3. Num. Especial, Enero-Marzo (2016), ISSN 0719-4706, pp. 89-96.

Las opiniones, análisis y conclusiones del autor son de su responsabilidad y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Inclusiones**.

La reproducción parcial y/o total de este artículo debe hacerse con permiso de **Revista Inclusiones**.