

## **Diseñadora escolar crea tabla de picar multiusos**

Las tradicionales tablas que se usan en la cocina para cortar los alimentos pueden tener otros usos. Asiris Gonzáles, estudiante del Colegio República Oriental del Uruguay 1014, de Lima, ha diseñado una tabla que ofrece otros beneficios a este emblemático utensilio.

La “tabla de picar mejorada” cuenta con un diseño especial que permite ser usada no solo para cortar o picar los alimentos, sino también como base para colocar ollas calientes. Está hecha con madera resistente, bisagras y es un modelo de gran utilidad para la cocina.

Asiris, comentó que tuvo esta idea al interactuar con su mamá en la cocina, que tiene un espacio reducido y donde era necesario ingeniárselas para ubicar todos sus utensilios.

De grande le gustaría ser diseñadora y lo va a conseguir, afirma su asesora Enma Castillo Hinojosa, quién al ver el boceto del diseño de la tabla de picar mejorada, pensó que podía tener éxito. Y vaya que lo tuvo al quedar finalista en el segundo concurso de inventores Escolares “Inventores del Futuro”, organizado por el Indecopi, en colaboración con la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).

Conoce el invento y a su creadora en este enlace:  
[https://youtu.be/27scFbmCCQ8?list=PL4gjodP\\_JdZBPcQLfhe9uewkxe8v4F3bN](https://youtu.be/27scFbmCCQ8?list=PL4gjodP_JdZBPcQLfhe9uewkxe8v4F3bN).

**Lima, 11 de diciembre de 2021**