



Charla 42- Alergias de comida y los derechos de personas con discapacidades relacionadas a alergias en acuerdo con la ADA

Fecha del evento original en inglés: 1 de marzo de 2017

Presentadores: Corrine Gilliam- Especialista de Servicios de Discapacidad de la Universidad de Vanderbilt, Pam Williamson- Co-Directora del Centro de la ADA del Sureste

Antifitrona: Donna De Stefano- Co-Directora de Coalición de Discapacidad de Tennessee

¡Buenos tardes y bienvenidos a WADA ADA en vivo brindado por el Centro del Sureste ADA y el Instituto de Burton Blatt de la Universidad de Syracuse!

El sujeto de hoy es alergias alimentarias y los derechos de personas con discapacidades relacionados a alergias en acuerdo con la Ley ADA. En la charla original, Donna De Stefano la co-directora de Coalición de Discapacidad de Tennessee que es un socio, Pamela Williamson y Corrine Gilliam les hablaron.

La Ley ADA define la discapacidad tan un impedimento mental o físico que restrinja una actividad mayor de la vida por ejemplo caminando, hablando, pensando... También lo incluye comiendo. Las actividades mayores de la vida incluyen las funciones del cuerpo como del sistema gastrointestinal. Algunos individuos con alergias alimentarias tienen una discapacidad como definido por la Ley ADA, especialmente ellos con síntomas significativas o graves a alimentos.

¿Puede describir más sobre como una alergia alimentaria es considerado en acuerdo con la ADA?

La mayoría de nosotros ya nos visto reportajes en las noticias de televisión, Facebook sobre como algunas comidas se causan reacciones muy graves. La reacción a los cacahuates es muy conocido. Muchas veces oyen sobre personas que tienen una reacción alérgica grave y se la cause anafilaxia, problemas pulmonarias u otro tipo de reacción a cacahuates. Otra gente tiene la enfermedad celiaca y la causa dificultades a tragar, respiración, asma y a veces la muerte si es muy grave.

La ADA protege individuos en una variedad de maneras legales. También la cobra el sistema pulmonaria, gastrointestinal y alergias alimentarias. Todos los sistemas del cuerpo son cobrados por la ADA porque se pueden afectar una actividad mayor de la vida.

Pam tiene alergias alimentarias y va compartir sobre los y cuando empezaron a afectarse.

Las alergias alimentarias fueron reconocidas en la universidad y primeramente ya reconocieron tan sensibilidades alimentarias. Más luego, descubrió que tuvo alergias a muchas comidas- uno es chocolate... y sí, se puede vivir sin chocolate. Ella tiene alergias de conservantes como monosodio glutamato- es en los platos de restaurantes chinos, los nitratos en carnes de deli y tocino y productos de leche. Ella tenía estas alergias para más de 30 años.

¿Cómo te molestan en la vida diaria?

Las alergias alimentarias causan migrañas, dolor de estómago y a veces causan ronchas. Cuando tiene una migraña es más del dolor de cabeza, se afecta todo el cuerpo. Para ella, se toma uno a tres días recuperarse y es tiempo perdido de trabajo. Se pueda afectar saliendo con sus amigos y su habilidad conducir.

Cuando come un alimento que es alérgica, causa una migraña o ronchas pues se impide ella en una manera grande porque no puede funcionar.

Gracias por compartiendo, Pam. Eso ayudarnos a entender más sobre cómo se molesta la persona que tiene alergias alimentarias. ¿Tienes recomendaciones sobre pidiendo para arreglos alimentarios?

Pam aprendía mucho en los años pasados porque alergias alimentarias pueden molestar una estudiante en la universidad, cuando está comiendo en un restaurante, en una conferencia en que les alimentan y otras partes de la vida. Para una persona con alergias alimentarias, es importante que le conoce muy bien. Sensibilizarse bien sobre que puedes comer y lo que no debes comer. Tenga confianza a pedir para arreglos en circunstancias nuevas o diferentes. Solamente tú puedes pedir para los arreglos. No podemos suponer personas ser adivinas de nuestros pensamientos. Ellos no sepan pues tú tienes saber bien.

También recuerda que la Ley sobre estadounidenses con discapacidades aborda ese problema. Le da el derecho tan un individuo con una discapacidad pedir para un arreglo. Y una comida no va a servir todos. Es por cada uno porque tienen diferentes pedidos. Queríamos que ustedes piensan sobre cómo se preparan decir en voz alta, les conocen bien e identificar las causas de problemas.

Si tengan otras cosas que querían más asistencia, siempre puede usar las transcripciones en español al sitio adalive.org. También puede llamar su centro regional de la Ley ADA al 1 800 949 4232.

¿Tienes otra cosa que le gustaría compartir con nuestra audiencia?

Me gustaría compartir un poco de mi historia personal a inspirar otros como lo funcione. En las últimas semanas, asistía una conferencia donde sirvieron almuerzo por dos días. Le avisó los planeadores de la conferencia sobre su necesidad, las comidas de que tiene alergia y los alimentos que no puede comer. También ella hizo sugerencias porque siempre es mejor venir con tus propias soluciones porque muchas veces es difícil para los planeadores de la conferencia o los chefs saber que necesites. Por ella, sugirió pollo asado con sal, pimienta y aceite de oliva con verduras al vapor porque es algo que puede comer y típicamente restaurantes lo tengo. Reí el segundo día porque personas le dijeron <<tu comida se parece a lo mejor de mí>>.

Sonrió y les dijo <<gracias>>. Para ella, la comida fue mucho mejor porque podía funcionar en la tarde después comió. Si habría comido que los otros comieron- una torta de pavo- no podría trabajar. Quería apoyar gente a considerarlo, cuidarse bien y pedir para estos arreglos.

Gracias por la historia. Pienso que muchas personas en nuestra audiencia con alergias alimentarias pueden decir algo sobre una comida de conferencia.

Ya hablamos sobre Pam y su experiencia con alergias alimentarias y ahorita hablamos sobre Corrine Gilliam sobre como la universidad de Vanderbilt cuida para las alergias de comida. ¿Las alergias de comida son comunes?

El porcentaje de personas con alergias alimentarias está incrementando como ya es recientemente nueva, están recogiendo data e información. Foodallergies.org dice que los investigadores estiman que hasta 15 millón de estadounidenses tienen alergias de comida. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades hicieron un estudio en 2013 que dio cuenta el número de niños que tengan alergias de comida incrementó 50% entre 1997 y 2011.

También estimaron que 4 a 6% de niños y 4% de adultos tienen alergias de comida. Desde los estadísticos, puedes ver que lo es creciendo y es bueno que somos sensibilizados y es cobrado por la Ley ADA.

¿Por qué las alergias alimentarias son datos importantes para las universidades?

En 2012, hubo un acuerdo de compromiso entre el Departamento de Justicia estadounidense y la Universidad de Lesley en Massachusetts que ayudó a sensibilizarse como una alergia de comida y enfermedad celiaca puedan ser discapacidades. La Universidad de Lesley requiere que todos los estudiantes que viven

en campus participar y pagar para un plan de comidas. Lo es la razón para el acuerdo de demanda. Si estás requerido tener el plan de comidas, entonces necesitas arreglos si no funciona por ti con o sin discapacidad. El acuerdo fue muy importante pues sabemos cómo escribir, implementar y acomodar la política para esos estudiantes.

Ya hablaron sobre arreglos pues ¿Cuáles son los arreglos?

Desde el acuerdo de compromiso entre la Universidad de Lesley y el Departamento de Justicia, desarrolló una política en la mayoría de universidades a informar como acomodar una estudiante. Hay varias reglas que seguíamos: uno es un practica colaborativa del campus. El campus tiene lugares múltiples a comer para que los estudiantes tienen opciones cerca de su dormitorio o clase. No tienen caminar distancias largas.

Dos es que seguían un proceso transparente y flexible de proveyendo las necesidades de estudiantes sin carga. Lo que hacen es ofrecen diferentes opciones para que los estudiantes hacen planes de comida que meta la restricción dietaría. Hay una app que les dice las opciones libres de gluten y de vegana. También pueden pasar y pedir un orden especializado con el equipo de gestión o se puede mandar un correo para un plan semanal de comidas. Quisieron hacer un proceso flexible y se pone en maneras eficientes que no son llena de tiempo y aburrimiento. Como no tiene una discapacidad.

Tres es que siguen una política comprensiva sobre alergias de comida. Tienen un proceso claro en que piden para arreglos o modificar su plan. Les informan cuales documentos necesitan establecer la alergia alimentaria.

Cuatro es le dicen como deciden los planes más apropiadas para los arreglos de comida y como implementarlos. Hacen alcance, mercadotecnia y encuestas sobre los servicios.

La cosa más crítica es seguir el plan de emergencia respuesta y entrenamiento. Tienen personas entrenados, el cajero y todos los que trabajan en los dormitorios sobre que haga en caso de emergencia y como cuidar del estudiante o profesor. Tienen miembros del equipo entrenados específicamente hacer los arreglos alimentarios. Los cubiertos, et setera, solamente los trabajadores de cafeterías realizan pedidos de comidas.

Mantiene la confidencialidad de información médica. Nadie en campus tiene acceso excepto la Unidad de Discapacidad y las cafeterías solamente saben lo que necesitan realizar el arreglo.

Es una solución comprensiva. Es útil saber las diferentes cosas hacen en términos de modificación y los políticos y algunos de los procesos.

Si un estudiante este matriculado por admisión y les pida por un arreglo, se vaya a la Unidad de Discapacidad y este guardado tan información confidencial. ¿hay otros

vínculos que ayudan los estudiantes que viven en el campus de la Universidad de Vanderbilt?

Sí, las cafeterías, la oficina, el estudiante, los trabajadores del dormitorio, el profesor que vive en el dormitorio con los estudiantes, el director y asistente residencial son sensibilizados sobre los arreglos. Puede ser un número de arreglos diferentes. Hacemos tipos diferentes de arreglos. A veces hacen arreglos alimentarios, pero si el estudiante tenga alergias alimentarias graves múltiples pues los estudiantes mayores tienen acceso a una cocina en su suite dormitorio y les ayuda mucho cuando no pueden ir a la cafetería. Cuando los arreglos son bastantes, es difícil a lograr arreglos en la cafería pues la cocina personal lograrlos.

También hicieron arreglos en los salones. Profesores no permiten botanas en el salón para que el estudiante no tenga salir en riesgo de reacción alérgica si lo trae la botana.

Otro tipo de arreglo es asistencia como si tuvo una reacción alérgica y se toma días a recuperarse pues no son castigados para eso. También son abiertos a otros arreglos. Consideran cada uno caso por caso.

Eso refuerza sobre la personalización y realizando lo caso por caso. ¿Son comunes las alergias de comida? ¿Hay muchos estudiantes que necesitan arreglos?

Sí es muy común. Es una cosa incrementando. También conceden los pedidos religiosos también. Hay muchos estudiantes internacionales, judíos y musulmanes. Hay estudiantes con enfermedades crónicas que requieren restricciones alimentarias a sanar el cuerpo.

Corrine habló sobre un plan a responder a emergencias. ¿Tiene información adicional a compartir sobre el plan de respuesta y elementos importantes que necesitamos?

Los estudiantes necesitan hablar con los trabajadores de cafetería sobre lo que pasa con reacciones alérgicas y como el plan es implementado. Informamos los estudiantes que el equipo es informado a llamar 911 inmediatamente porque no sepan si es una reacción alérgica o es otra cosa. La universidad es al lado del hospital pues los auxilios responden rápido. Usualmente llamen 911 y tienen un plan establecido e individualizado con cada estudiante. Algunos tienen condiciones múltiples y otros tengan uno. Cada plan es o no es diferente.

En serio, es sobre la relación que tienes con las estudiantes y ellos te dicen cuáles arreglos necesiten y lograrlos.

Hay una liga a la red de alergias alimentarias y anafilaxia en el sitio de web. ¿Cuáles otros recursos en la Universidad de Vanderbilt para estudiantes y profesores tienen?

Tenemos un dietético en el equipo y ella realiza citas personalizadas con cada estudiante descubrir cuáles son las alergias y les dice las opciones y a ver cuáles son sus preferencias. Si hay problemas, ella revisa y actualízalo. Se puede buscar para opciones más creativas.

¿Qué es el entrenamiento si hay para alergias alimentarias y/o arreglos razonables realizan la universidad de Vanderbilt para los profesores y/o estudiantes?

El equipo de gestión y de diseño es seleccionado a realizar alergias alimentarias y los arreglos. También tienen chefs y miembros del equipo cafetería que son entrenados a crear y cocinar las comidas para los estudiantes y profesores con restricciones alimentarias. Cocinan en una cocina separada con cubiertos separados. Ninguna otra persona es permitida hacer ese tipo de comida. Para que no hay contaminación cruzada y el estudiante siente más seguro si la comida tiene los requisitos.

Gracias a Pam y Corrine por hablando sobre las alergias alimentarias y los derechos de ellos con alergias de comida en acuerdo con la Ley ADA.

¿Cuáles son los puntos más importantes?

Uno es que todos con alergias alimentarias, especialmente estudiantes en la universidad recuerdan que necesitan conocerse bien y entienden que tienen derechos con la ADA. Hay que tener voluntad pedir para los arreglos razonables a realizar las necesidades alimentarias para que disfrutes la vida, la universidad y cualquier cosa. Haga bien a conocerse y entender la Ley ADA. Pida para ayuda cuando necesites.

Proponerse bien. No tienes miedo a decir sus preocupaciones si no puedes comer la comida. Si ves un problema de contaminación, quieres más opciones, o necesitas que la cafetería es abierta a diferentes horas, les informas. No tienes miedo pedir para más ayuda y haces muchos pedidos. El equipo de chefs está aquí a proveer servicio de comidas a los estudiantes y profesores y asegurar que está bien comer y esta disfrutando.

Siempre decir algo. Busca para su propia voz. No tienes miedo a decir algo si hay un problema. Siga diciendo hasta que logra una solución.

Si tienes preguntas sobre la Ley sobre estadounidenses con discapacidades, favor contactar su centro regional de la Ley ADA a 1 800 949 4232. Todas las llamadas son gratuitos y confidenciales.