

Preguntas Frecuentes: Necesidades Nutricionales Especiales y Alergias en la Escuela Cuyamaca al Aire Libre

1. ¿Cómo puedo preparar a mi hijo/a para que tenga una semana exitosa en el campamento?

En el campamento comemos estilo “familiar” con porciones abundantes de comida. Los estudiantes deben practicar buenos modales en la mesa, pasarse entre ellos los platos para servirse, y usar utensilios para servir los alimentos. Anime a su hijo/a a probar alimentos nuevos o diferentes mientras esta en el campamento. Las comidas son parte de la experiencia del campamento y presentan la oportunidad de practicar nuestra filosofía “ICARE” (me importa).

Por favor **no** mande comida adicional (ver pregunta #4). Si su hijo/a no es bueno para comer, repase el menú con él/ella y hablen acerca de lo que sí va a comer, no acerca de lo que no probará. Póngase en contacto con el Supervisor de Nutrición Estudiantil para obtener el menú actual y ayuda con un plan de alimentación.

2. Mi hijo/a tiene una necesidad nutricional especial o una alergia. ¿Qué tengo que hacer?

La forma color rosado titulada Ficha de Inscripción y Cuestionario de Salud debe ser llenada para cada estudiante que asiste al campamento. Favor de indicar ahí cualquier condición específica, alergias, y preferencia dietética (por ej. vegetariano, no carne de puerco, diabetes). Si su hijo/a tiene una discapacidad certificada por un médico que requiere que le sean proporcionados alimentos especiales, el estado requiere un Formulario para Proporcionar Alimentos Especiales (consulte nuestra página de internet o hable con el coordinador del campamento) que incluya las ordenes de nutrición más recientes y que esté completado y firmado por un médico con licencia.

Las discapacidades conforme las define la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades incluyen enfermedades metabólicas, anafilaxia alimentaria, retraso mental, enfermedades emocionales, autismo, impedimentos del habla, lenguaje, y/o visuales, etc. Nos esforzamos en hacer todo lo posible por acomodar a estudiantes con necesidades dietéticas medicamente necesarias. Por favor contacte al Supervisor de Nutrición Estudiantil antes de que su hijo/a llegue al campamento para hacer arreglos especiales en cuanto a su alimentación.

3. ¿Cómo manejan la contaminación cruzada de alérgenos en la cocina?

Somos un plantel libre de cacahuates (maní) y frutos secos. No preparamos ni servimos cacahuates ni frutos secos, incluyendo el coco.

Nuestra cocina tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos especiales para evitar la contaminación cruzada de alérgenos. Implementamos el sistema “Allergen Saf-T-Zone” para la preparación de alimentos especiales (hay tabla de cortar, cuchillos, tenazas, espátulas, y termómetro exclusivamente dedicados a esto). El personal de la cocina ha sido capacitado extensamente en cómo evitar la contaminación cruzada y tienen a la mano manuales de procedimientos estándar y material de referencia de la Red de Anafilaxia y Alergias a Ciertos Alimentos.

4. ¿Puedo enviar al campamento alimentos para mi hijo/a que tiene necesidades dietéticas especiales?

Nuestra política es que **NO** se pueden mandar alimentos de cualquier tipo al campamento. Esto es por varias razones: peligro de contaminación cruzada de alérgenos, la presencia de animales silvestres, y reglamentos estatales y federales que dictan que todos los alimentos servidos se originen de fuentes comerciales. Los estudiantes con dietas especiales (por ej. sin gluten, vegetariana) reciben instrucciones por parte del Supervisor de Nutrición Estudiantil antes de su primera comida en el campamento acerca de cómo van a recibir sus alimentos especiales durante la semana.

5. ¿Cuáles son los sustitutos y marcas que ofrecen a los estudiantes con enfermedad celiaca?

No proporcionamos alimentos sin gluten por razones de preferencia, lo hacemos únicamente si existe una condición médica diagnosticada; esto es de acuerdo a las normas de nutrición infantil. Se debe entregar al campamento un Formulario para Proporcionar Alimentos y/o Acomodaciones Especiales para que podamos preparar alimentos sustitutos libres de gluten. Un menú sin gluten está disponible para los estudiantes que padecen de enfermedad celiaca. Algunas de las marcas que usamos en nuestra cocina son: pan Udi's, botanas Ener-G y Glutino, galletas Enjoy Life, y pasta Schar. También preparamos hot cakes usando harina de arroz libre de gluten.

6. ¿Cuáles sustitutos de lácteos están disponibles?

Tenemos leche de soya y queso libre de lácteos marca Daiya como sustitutos para lácteos. A veces es posible servir leche de arroz, con previo aviso. No se permiten las leches hechas con cualquier tipo de nuez debido a nuestro plantel libre de cacahuates y frutos secos.

7. ¿Tienen opciones vegetarianas?

Las opciones vegetarianas están disponibles en todas las comidas y están indicadas en el menú semanal.

Muchas gracias, Kim McAlexander, Supervisora de Nutrición Estudiantil

kmcalexander@sdcoe.net

Tel.: 760-765-4108