

# Próximas XII Jornadas Aspreh Donostia/San Sebastián

## Boletín Informativo ASPREH



BOLETÍN Nº 88, JUNIO 2019

JUNIO 2019

### EDITORIAL

Estimados compañeros,

Después de las pasadas **XI Jornadas** celebradas el pasado mes de Abril en Málaga, queremos agradecer a todas las personas que han participado en ellas y a todos los que pudisteis asistir. Por supuesto, queremos expresar un especial reconocimiento a los compañeros de Málaga por su entrega y por acogernos tan bien en tan magnífica ciudad. Han sido unas excelentes Jornadas llenas de conocimiento, experiencias e ilusión y compromiso por un futuro mejor.

Estamos muy contento de poder adelantar dónde será la sede las próximas **XII Jornadas Aspreh 2020: Donostia / San Sebastián**



[www.aspreh.org](http://www.aspreh.org)



<https://twitter.com/ASPREH>



<https://www.facebook.com/ASPREH-41519648521/>

# Crónica de las XI Jornadas Aspreh: “Patrimonio, accesibilidad e innovaciones tecnológicas para personas con discapacidad visual”

Las XI Jornadas Aspreh se celebraron los días 26, 27 y 28 de Abril en la Delegación de Zona de la ONCE en Málaga. Participaron la Junta de Andalucía, el Ayuntamiento de Málaga, las Universidades de Málaga y Cádiz, la Empresa Malagueña de Transportes, la Asociación de Mácula Retina, la Asociación Andaluza de Retinosis Pigmentaria y la Asociación Cultural Bib Azahar, grupo Igneo.

Como en años anteriores contamos con el patrocinio de la casa comercial Eschenbach y con la colaboración de la ONCE.

Nuestras XI Jornadas comenzaron la tarde del viernes día 26 de abril con la bienvenida a los asistentes y la primera ponencia titulada: **“TRANSPORTE URBANO 360º. Aplicación móvil para el acceso de las personas con discapacidad visual al transporte en autobús”**. Impartida por *Andrés Piédrola Santiago*, Director de Planificación de la EMT y *Francisco José Ramírez Criado*, Director de la Estación de Autobuses de Málaga y Director de Marketing de la EMT. Se exponen las adaptaciones que la Empresa Malagueña de Transportes ha llevado a cabo en los últimos años para favorecer la accesibilidad en el transporte urbano, especialmente las modificaciones de la aplicación móvil que permite a los usuarios con discapacidad visual el uso independiente de los autobuses ya que, desde la parada se puede seleccionar el lugar donde se está esperando y al que se desea ir. La aplicación nos indica el tiempo de espera e informa al conductor que hay una persona con discapacidad visual en la parada indicada. Cuando llega nuestro autobús nos lo hace saber y ya dentro del mismo me avisa de cuándo debo apearme.

Posteriormente se presentó la ponencia: **“El Bastón Verde como Distintivo para las personas con Baja Visión”**. Gerardo Pastor Martínez, Técnico en Rehabilitación. ONCE. Se abre una reflexión sobre la posibilidad del uso de un dispositivo que, además de servir de identificación de una persona con discapacidad visual pero sin ceguera total, puede utilizarse como auxiliar de movilidad en determinadas condiciones cuando el usuario así lo necesite.

La tarde finalizó con la intervención de Manuel Rivero Coín, Técnico en Rehabilitación de ONCE, que nos habló de la **“Modificación de imágenes para recrear patologías visuales”**. Se presenta una forma fácil de utilizar una herramienta que podemos tener todos en nuestro ordenador: Paint.net. Se explica, con ejemplos, cómo podemos modificar una determinada imagen para simular las diferentes formas en que ve una persona con deficiencia visual. De esta manera, incluyendo estas imágenes modificadas en una presentación, podemos usarlas en nuestras actividades divulgativas o de formación.

En la mañana del sábado 27 tuvo lugar la **inauguración oficial** de las Jornadas por parte de Eva Sánchez Teba, Concejala de Accesibilidad del Excmo. Ayuntamiento de Málaga; Leonor Basallote Barrientos, Vicepresidenta del Consejo Territorial de ONCE en Andalucía, Ceuta y Melilla; José Miguel Luque Gómez, Director Zona de Málaga, Córdoba y Melilla; Gerardo Pastor Martínez, Presidente de ASPREH y Manuel Rivero Coín, Presidente del Comité Organizador.

Continuamos con la **conferencia inaugural** por parte del Profesor Francisco José Rodríguez Marín, del Departamento de Historia del Arte y de la Facultad de Turismo. Doctor en Geografía e Historia, titulada: **"ACCESO AL PATRIMONIO ARTÍSTICO"**. Se explica cómo el concepto de accesibilidad al patrimonio cultural y artístico, ha ido evolucionado a lo largo de la historia y nos expone ejemplos destacados de iniciativas museísticas, tanto a nivel nacional, como internacional, que facilitan el acceso a personas con discapacidad visual.



El resto de la mañana fue dedicado a las nuevas tecnologías al servicio de las personas con discapacidad visual. Participaron:

- Fabio Rodríguez Santiago, responsable de desarrollo de negocio de **OrCam** para España y Portugal, que presentó su dispositivo MyEye 2, que permite leer textos, reconocer rostros e identificar productos, entre otras funciones.
- Alberto Sanz de León, Ingeniero Químico, máster y doctorado en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Polímeros del CSIC en Madrid. Nos expone, con modelos reales, varios tipos de **impresoras 3D** que pueden favorecer el acercamiento al patrimonio artístico.
- María Ruiz Corpas, Álvaro Millán Estepa y Luis Millán Estepa, creadores del **Proyecto Tusó**. El proyecto consiste en una interfaz con forma de guante dotado de vibradores, tecnología háptica y apoyado en GPS que da la capacidad de guiar a personas con discapacidad visual en entornos urbanos. Transmite información básica e intuitiva, es decir mensajes que llegan al usuario a través del tacto, como por ejemplo la dirección que tiene que tomar en tiempo real
- Javier Pita Lozano, CEO de **NaviLens** que nos presentó este novedoso y eficaz sistema de etiquetado que, combinado con una aplicación móvil favorece la autonomía de las personas con discapacidad visual.

La última jornada comenzó con la ponencia: **"Experiencia 360º para el acceso al patrimonio artístico para personas con discapacidad"** por parte de Maida Rodríguez Roca, del Área de Accesibilidad del Ayuntamiento de Málaga y miembro de la Asociación Cultural Bib Azahar. Nos presentó su experiencia en varias exposiciones de fotografía, pintura y escultura para hacer que éstas, con un bajo coste, sean accesibles para personas con discapacidad visual, auditiva, cognitiva y física; usando para ello adaptaciones 3D, en papel de microcápsulas,

audiodescripción, lengua de signos y códigos QR. Además se favorece que los propios autores de las obras las hagan accesibles. Finalmente se montó en la sede de la ONCE en Málaga un modelo de exposición accesible usando las adaptaciones antes expuestas.

La mañana continuó con la ponencia: **"Acceso al Patrimonio Natural"** por parte de Ana Isabel Carpio Ponce, arquitecta técnica y Jefa del Departamento de Accesibilidad de la Consejería de Igualdad, Políticas Sociales e Igualdad de la Junta de Andalucía. Nos presentó, entre otros temas, los aspectos esenciales del Manual de Buena Prácticas sobre Accesibilidad en Espacios Naturales de Andalucía.

Para finalizar intervino Julia Leiva Esquivel, representante de la **Asociación Andaluza de Retinosis Pigmentaria** aportando el punto de vista de las asociaciones de afectados de discapacidad visual sobre la importancia del acceso de estas personas al patrimonio histórico, artístico y cultural.

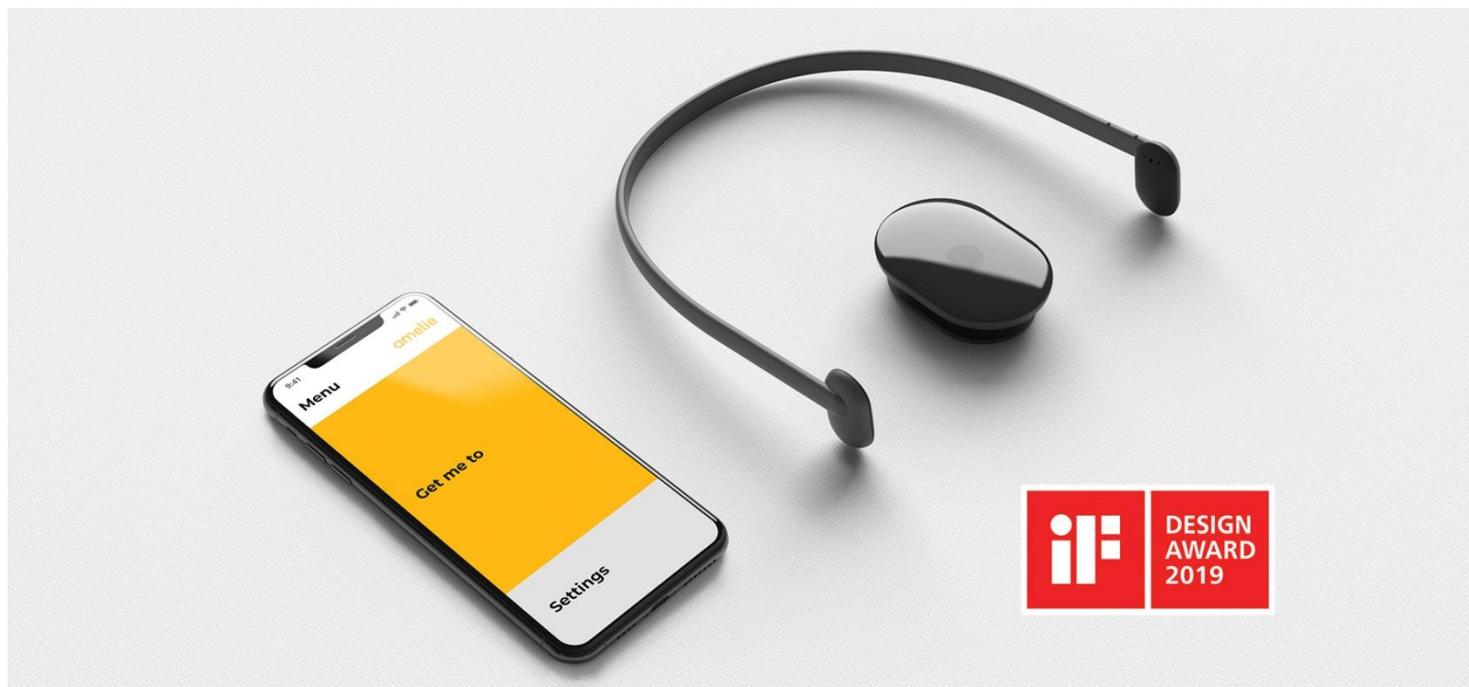
A continuación se produjo la **clausura de las Jornadas** por parte de Miguel Hermida Símil, Director Ejecutivo de Autonomía Personal, Accesibilidad, Tecnología e Innovación y del Centro de Tiflotecnología e Innovación (CTI); José Miguel Luque Gómez, Director Zona de Málaga, Córdoba y Melilla; Gerardo Pastor Martínez, Presidente de ASPREH y Manuel Rivero Coín, Presidente del Comité Organizador. En ella se destacó la importante labor realizada hasta el momento para favorecer la accesibilidad en todos sus aspectos y necesidad de continuar en esta línea y estimular la investigación tecnológica que faciliten la autonomía de las personas con ceguera y deficiencia visual.

Como último punto queremos agradecer muy sinceramente la participación de las autoridades, instituciones, ponentes, asociaciones, empresas y profesionales que de una u otra forma han colaborado en la realización de estas Jornadas así como a los asistentes y socios de ASPREH que nos han acompañado durante estos tres días y animarlos a participar **el próximo año en las XII Jornadas de ASPREH en San Sebastián.**



# Amelie, una herramienta de navegación para personas con discapacidades visuales gana el iF Design Award

El especialista en innovación de vanguardia, Cambridge Consultants, anunció hoy el premio de su quinto iF Design Award



El premio fue para Amelie, una herramienta de navegación inteligente para personas con discapacidades visuales, que pretende mejorar su vida diaria guiándolos y apoyándolos al usar el transporte público. Este último premio demuestra la creciente y global reputación de Cambridge Consultants en innovación de diseño. Ayudamos a nuestros clientes a traducir el conocimiento en soluciones de diseño innovadoras y experiencias de usuario notables.

Los discapacitados visuales dependen en gran medida del transporte público para su independencia, pero la experiencia de usarlo a menudo es un desafío. Por ejemplo, puede ser difícil saber qué autobús tomar, dónde sentarse y cuándo bajarse.

**Amelie es una asistente amigable** que "ve" a los usuarios, lo que les permite relajarse y disfrutar de su viaje. Los usuarios establecen su destino directamente instruyendo o preguntando a Amelie. Luego, Amelie proporciona navegación de audio para ubicar la parada de autobús adecuada y ayuda a los usuarios a identificar el autobús correcto cuando se acerca a la parada. Una vez en el autobús, los usuarios son guiados a un asiento libre. Durante el viaje, Amelie proporciona discretamente información sobre el viaje y enriquece la experiencia al describir la escena actual, tal vez describiendo a las personas con las que el usuario está sentado, agregando contexto y riqueza. Una vez que el autobús llega al destino deseado, Amelie les informa a los usuarios que han llegado a su destino.

Cambridge Consultants desarrolló a Amelie en asociación con Cam Sight, una organización benéfica con sede en Cambridge, Reino Unido, que apoya a personas de todas las edades que viven con baja visión y ceguera para vivir las vidas que elijan. Amelie fue diseñada utilizando los comentarios de los usuarios que utilizan habitualmente el autobús.

Su diseño y función reflejan una comprensión de la vida cotidiana de las personas con discapacidad visual y los desafíos que enfrentan al usar el transporte público.

El resultado es un dispositivo fácil de usar y asequible, a diferencia de la mayoría de los productos de asistencia. La aplicación de Amelie toma en consideración la baja visión del usuario y proporciona información mediante la combinación de comentarios de audio y visuales.

**Fuente:** <https://www.cambridgeconsultants.com/press-releases/navigation-tool-visually-impaired-wins-if-design-award>

## ÚNICO, un nuevo sistema de cocción



Entre los platos sugeridos para este tipo de cocción (arroz, legumbres, guisos, o frituras, entre otros), se encuentra la pasta:

**Espaguetis con tomate, cebolla y pollo**  
Ventajas de del sistema de cocción Único Efecto Húmedo en pasta:

- Se disponen todos los ingredientes a la vez. No hay que cocer la pasta en agua y hacer la salsa por otro lado.
- Ahorro económico por un uso más eficiente de la energía.
- Se usa una sola pieza de menaje por lo que el proceso es más simple.
- Ahorro de tiempo en limpieza ya que no hay salpicaduras y haber menos piezas de menaje sucias.

**Efecto Horno**  
En el Efecto Horno, la tapadera se coloca con el estrechamiento de los orificios hacia arriba (Figura 2). Este estrechamiento y la calibración de los agujeros permite la salida del vapor generado durante la cocción, que se dispersa en el aire, evitando la formación de condensación, en la parte interna de la tapadera, determinando un ambiente de calor seco, similar al que se consigue con el horno. El calor creado "reflejado" de nuevo hacia los alimentos permite que los alimentos se cocinen en ambos lados.

Como platos recomendados para este tipo de cocción están: pan tostado, patatas al horno, verduras a la parrilla, asados, pan, dulces, tartas, galletas, o la pizza.

**Pizza margarita:**  
Ventajas de del sistema de cocción Único Efecto Horno en pizza:

- Al no usar un horno convencional optimizamos y ahorramos el tiempo de precalentamiento y limpieza del mismo.
- Se aprecia un ahorro significativo de tiempo en la cocción.
- No es necesario el uso de papel sulfurizado o de horno.
- Simplicidad en la limpieza ya que solo hemos usado una pieza de menaje y la tapadera se puede lavar en lavavajillas.

Gracias a sus características, esta tapadera consigue cocinar por completo alimentos, ingredientes y recetas a una temperatura media o más baja de lo habitual en la mitad de tiempo. Esto se refleja en un ahorro inmediato del gasto energético, al cocer los alimentos a baja temperatura en un periodo más corto de tiempo y la posibilidad de no utilizar un aparato tan pesado y con tanto consumo de energía como es el horno convencional.G

Figura 1. Montaje de la tapa para cocinar en el efecto horno (comercio)

Único es un sistema de cocción novedoso y revolucionario diseñado por ingenieros italianos que ha llegado a la ONCE de la mano de Rita Pozuelo, también conocida como Maíta.

Desde el **Departamento de Rehabilitación**, hemos considerado este sistema como un instrumento de gran interés para la ONCE y sus afiliados por ser accesible y proporcionar mayor seguridad a la hora de cocinar ya que evita peligros como quemaduras o derramamiento de agua hirviendo.

Único es un sistema de cocción que, utilizando el principio físico de los tubos de Venturi, consigue que nuestras sartenes y ollas se conviertan en un horno, freidora u olla saludable.

Es de acero inoxidable de alta calidad y su forma se asemeja a la de una tapadera redonda. Su manejo es tan sencillo que simplemente hay que tapar el recipiente en el que vayamos a cocinar. No tiene motor ni es eléctrico.

Además se adapta a distintos tamaños pudiendo utilizar recipientes de distinto diámetro.

**VENTAJAS INMEDIATAS • 10 Buenos motivos para cocinar con Único.**

- COCINA MÁS SANO**  
Mantiene todas las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos (verduras, carnes, pescados, legumbres, cereales, etc.)
- VERSÁTIL**  
Se puede usar sobre cualquier tipo de placa (fuego, vitrocerámica e inducción) y con cualquier tipo de olla, cazuela, sartén, etc. (desde 14 cm hasta 34 cm de diámetro). ÚNICO ofrece en una sola pieza dos modalidades de cocción: húmedo y horno, permitiendo cocinar cualquier plato con facilidad y rapidez.
- ALTÍSIMA CALIDAD**  
Patente Europea. Todos los materiales y componentes están certificados y seleccionados para ofrecer la máxima calidad. Made in Italy.
- AHORRO**  
La cocción se realiza aprovechando el calor reflejado por ÚNICO. Se consigue por lo tanto un ahorro energético, además, el aceite que se usa para freír se puede reutilizar más veces porque no se quema. Reduce el uso del horno.
- SIN DESCONGELAR**  
Puedes cocinar los alimentos congelados pasándolos directamente del congelador a la cocina, manteniendo intactables los sabores que se habrían perdido por el efecto del descongelamiento previo.
- GUSTO**  
¿Descubre tu faceta gourmet? Experimenta cómo se intensifica el sabor y textura de todos tus platos.
- SIN OLORES**  
Produce el mismo olor de tu cocina porque permite únicamente la salida de vapor de agua.
- RAPIDEZ**  
Aproximadamente un día ÚNICO reduce significativamente los tiempos de cocción de tus platos.
- LOS DULCES EN CAZUELA**  
Elabora todo tipo de dulces sin necesidad de horno. Puedes controlar el dulce en cualquier momento durante la cocción.
- SEGURIDAD Y LIMPIEZA**  
ÚNICO impide el escape de aceite y vapores durante la cocción manteniendo así la limpieza de tu zona de cocinado. Además, es fácil de limpiar y se puede meter al lavavajillas.

**II CÓMO FUNCIONA**

**Efecto Húmedo**

**VAPOR:** Escapa por los 8 orificios.

**LÍQUIDOS:** Condensan en el paraguas y retornan al recipiente.

**CALOR:** Se transmite y cocina la comida más rápidamente.

**Efecto Horno**

**VAPOR:** Escapa por los 8 orificios.

**LÍQUIDOS:** Condensan en el paraguas y retornan al recipiente.

**CALOR:** Se transmite y cocina la comida más rápidamente.

Cuando utilizamos Único en modo horno podemos cocinar pizza, asado de carne o pescado, verduras o patatas, pan, bizcochos, dulces, etc.; sin necesidad de utilizar el horno. No reseca los alimentos y disminuye el consumo eléctrico al no precalentar y porque optimiza la fuente de calor requiriendo menos potencia y tiempo para cocinar.

Cuando lo utilizamos en modo húmedo, podemos hacer fritura, guisos, arroces, pastas, hervidos, estofados o cocinar al vapor.

En la fritura el aceite no supera los 120° consiguiendo el efecto frito. En cuanto a seguridad esto se traduce en que el aceite no salpica evitando posibles quemaduras. Además es un aceite saludable, sin acrilamidas ni tóxicos cancerígenos, no se quema ni adquiere el sabor de los alimentos siendo apto para reutilizarlo y los alimentos no absorben el aceite.

Respecto a la cocina de olla permite no tener que manipular el agua hirviendo cuando cocemos pasta, arroz o verduras reduciendo posibles accidentes y quemaduras. Otra característica es que cocina a baja temperatura favoreciendo la estabilidad de los micronutrientes y mejorando el sabor y la textura de los alimentos.

Además no necesita extractor de humos puesto que no llega al umbral del humo y reduce significativamente los olores. Es limpio porque únicamente deja salir vapor de agua evitando la salida de grasa, incluso en la fritura. Y permite cocinar directamente los alimentos congelados.

Maíta es afiliada y participante del taller Cocina con Sentido de Murcia y nos ha querido contar su experiencia.

*"En cuanto me dijeron que con Único se podía hacer una pizza en la sartén y que el aceite no salpicaba al freír, entre otras muchas ventajas, inmediatamente entendí que sería de gran utilidad para mí, especialmente en seguridad y practicidad"*

*Es impresionante tener la posibilidad de cocinar cualquier cosa al horno sin tener que utilizar el horno. Ahora siento muchísima seguridad cuando hago una pizza, un bizcocho o lo que se tercie. Además es rapidísimo y muy práctico. La pizza, por ejemplo, está lista en doce minutos y a la tortilla de patata no hay que darle la vuelta, el asado sale jugoso, el pan se hace en media hora, y el bizcocho sale para chuparse los dedos.*

*Ahora me encanta freír, especialmente porque el aceite no salpica y puedo freír con máxima seguridad. Es espectacular, no salpica ni siquiera si hay restos de agua, se fríe por arriba y por abajo no siendo necesario darle la vuelta. ¿Qué más se puede pedir? Además no engrasa nada, es muy limpio, no deja olores, cocino sin el ruido del extractor, y, por si fuera poco, consigo una fritura saludable. Una maravilla.*

*Ya no escurro la pasta después de hervirla. Al sofrito le añado directamente el agua y la pasta y en el mismo recipiente se hace todo.*

Único, por tanto, ofrece una manera de cocinar segura, práctica, sana, rápida, económica, limpia y sabrosa.

# Abierto el plazo para asistir al I Congreso sobre el derecho a la autonomía personal organizado por COCEMFE



Ya se pueden realizar las inscripciones para asistir al "I Congreso sobre el derecho a la autonomía personal. Discapacidad física y orgánica, envejecimiento y cronicidad", organizado por la Confederación Española de Personas con Discapacidad Física y Orgánica (COCEMFE) en colaboración con COCEMFE Catalunya, que se celebrará en Barcelona los días 21 y 22 de octubre.

El registro está abierto en la página web del congreso <https://www.autonomiapersonal.org/>

El Congreso abordará desde todas las vertientes el derecho de todas las personas con discapacidad física y orgánica a ejercer su autonomía personal para hacer efectiva su plena inclusión en la sociedad, en las mismas condiciones de igualdad que el resto de la ciudadanía.

El objetivo que se ha marcado la organización con este congreso es conseguir que todas las personas a lo largo de su ciclo de vida puedan ejercer su derecho a la autonomía personal, es decir, a vivir libremente conforme a su voluntad, condición esencial de una ciudadanía plenamente activa e incluida en la comunidad.

Las sesiones del Congreso se articularán en torno a cuatro grandes ejes de trabajo que son:

- La garantía de los derechos a lo largo del ciclo de vida
- La tecnología para mejorar la calidad de vida. De las TIC a las TEP (tecnologías para el empoderamiento y la participación)
- La ciudad como espacio de vida y convivencia
- Los datos colectivos como herramienta de transformación social

El programa contará con personalidades de reconocido prestigio entre las que se encuentran Ángel Gil, asesor en cuestiones sociales de la discapacidad del Institut Guttmann; Julio Herrero, jefe de sección del Área de Reproducción Asistida, Ginecología y Endocrinología del Hospital Vall d'Hebrón, y Manuel Armayones, director de Desarrollo del eHealth Center de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) y uno de los cincuenta líderes europeos en el ámbito de la salud y las nuevas tecnologías (HIMSS Future 50), que además es el director científico del Congreso. Dada la trascendencia científica y social del programa, este Congreso tendrá gran interés para entidades sociales, administraciones y empresas, y será el punto de partida para una nueva etapa en el derecho a la autonomía personal.

**Fuente:** <https://www.cocemfe.es/informate/noticias/abierto-el-plazo-para-asistir-al-i-congreso-sobre-el-derecho-a-la-autonomia-personal-organizado-por-cocemfe/>

# Málaga acogerá el Congreso Internacional de Tecnología y Turismo para la Diversidad de Fundación ONCE el próximo octubre

Málaga acogerá del 23 al 25 de octubre el III Congreso Internacional de Tecnología y Turismo para la Diversidad, organizado por Fundación ONCE, por segundo año consecutivo, en el Palacio de Ferias y Congresos de la capital malagueña. En esta tercera edición, el certamen mostrará cómo la tecnología, los destinos turísticos inteligentes, los productos y servicios mejoran la vida de todas las personas.

El Congreso estará así abierto a propuestas relacionadas con las Tecnologías y Servicios de Acceso a la Información y la Comunicación, la interacción persona/máquina, los conceptos de hogar digital y de vida independiente, la robótica para la autonomía personal, las 'smart city', la realidad aumentada, el turismo para todas las personas, la accesibilidad en sus distintos aspectos y las regulaciones y normas relativas al turismo.

El plazo para presentar las comunicaciones se mantendrá abierto hasta el 15 de junio del presente año; y el Comité Científico será el encargado de seleccionar las ponencias que se presenten en el Congreso, que además se incluirán en el Libro de Comunicaciones que se colgará en la propia web del evento.

Las mejor valoradas serán además publicadas en la Revista sobre Accesibilidad y Diseño para Todos. El Congreso de Tecnología y Turismo para la Diversidad plantea una gran gama de temas, materias y proyectos de toda índole en el campo de la tecnología y el turismo para favorecer la integración e inclusión de las personas con discapacidad.

Su objetivo es mostrar lo que la tecnología, los destinos turísticos inteligentes, los productos o servicios pueden hacer por las personas. *"Las personas, los derechos, la innovación y los productos y servicios que se ofrecen, son elementos que se deben tener en cuenta en este siglo XXI para poder atenderlas necesidades individuales dentro de una oferta global"*, explican los organizadores del evento.

**Fuente:** <http://www.ttd-congress.com/es>



# Cantabria edita una guía sobre discapacidad y sexualidad en el entorno escolar

La Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno autonómico ha editado, con la colaboración de CERMI Cantabria, una Guía sobre sexualidad y discapacidad en el entorno escolar. La publicación tiene por objeto sensibilizar sobre la necesidad de ofrecer al conjunto del alumnado cántabro una educación sexual basada en criterios científicos y que contribuya a un conocimiento sano, a su bienestar emocional y al enriquecimiento de su socialización, además de prevenir sobre los riesgos y abusos, también en el ámbito de los escolares con discapacidad.

La educación sexual de este colectivo ha estado tradicionalmente condicionada por falsos mitos, desconocimiento y miedos, que se están desterrando en la actualidad. Con la edición de esta guía se persigue disponer de una herramienta útil para los profesionales docentes y las familias con el fin de abrir camino hacia un trabajo necesario que contribuya al bienestar y el logro de una vida plena para todas las personas.

La directora de Innovación y Centros Educativos de Cantabria, **Isabel Fernández**, y la presidenta del CERMI regional, **Mar Arruti**, se han reunido para analizar este documento, resultado de la apuesta de la Consejería de Educación por la colaboración con entidades que trabajan en esta comunidad en el ámbito de la inclusión de las personas con discapacidad. Según Fernández, desde el Ejecutivo cántabro la incorporación de la educación sexual en los programas educativos, *"sean cuales sean las capacidades, orígenes y funcionalidades del alumnado, constituye un beneficio para toda la sociedad y un bien que aporta calidad educativa"*.

El manual está dirigido a sensibilizar sobre la importancia de educar y atender la sexualidad como valor educativo e inclusivo. Es una oportunidad para el empoderamiento, la autonomía y la preparación para la vida que contribuye y prepara también en la prevención de situaciones de abuso y violencia, en este caso de las personas con discapacidad.

La educación y atención de calidad debe de incluir la perspectiva sexual como un principio fundamental que favorezca el desarrollo personal y social de todo el alumnado, incluidas las personas con discapacidad. Al tiempo defiende facilitar las condiciones necesarias para realizar aprendizajes, adecuándose a las capacidades y



particulares necesidades de apoyo. *"El silencio o la prohibición en torno a la sexualidad, alimentan la indefensión y vulnerabilidad"*, apunta Isabel Fernández.

La guía se enviará a los centros educativos en formato impreso y se pondrá a disposición de la comunidad educativa y de la ciudadanía en las páginas web de la Consejería de Educación y del CERMI Cantabria.

**Fuente:** <https://www.educantabria.es/noticias/39720764-educacion-y-cermi-cantabria-editan-una-guia-sobre-sexualidad-y-discapacidad-en-el-entorno-escolar.html>

# Aprobada la ley que garantiza el acceso con perros de asistencia a zonas de uso público

La ley aprobada equipara los perros de asistencia en general con los perros guía que acompañan a personas con discapacidad visual y para los que sí existía una legislación más clara en cuanto a garantía de acceso a los espacios públicos. Así, entre las principales novedades, sobresale que se extiende a más personas el derecho de acceso al entorno social con canes de asistencia, distinguiendo otras cinco tipologías:

- **Perro guía:** perro adiestrado para guiar a una persona con discapacidad visual, ya sea total o parcial, o con una discapacidad auditiva añadida.
- **Perro de servicio:** perro adiestrado para promover la autonomía personal de una persona con discapacidad física, mediante la ayuda y asistencia en las actividades de la vida diaria.
- **Perro de señalización de sonidos:** perro adiestrado para avisar a las personas con discapacidad auditiva de la emisión de sonidos y su procedencia
- **Perro de aviso:** perro adiestrado para dar una alerta médica a las personas que padecen diabetes, epilepsia u otra enfermedad que se reconozca de acuerdo con lo previsto en el número 2 de la disposición final segunda de la norma

- **Perro para personas con trastorno del espectro autista:** perro adiestrado para promover la autonomía personal de estas personas usuarias mediante la ayuda y asistencia en las actividades de la vida diaria.



La nueva ley autonómica establece los requisitos y condiciones para el reconocimiento y condición de perro de asistencia y de persona usuaria, que deberán inscribirse en el correspondiente Registro y contarán con un carné y distintivo.

## Espacios de libre acceso

La ley concreta también los lugares y espacios públicos o de uso público a los que se extiende el

derecho de acceso, puesto que para algunos hasta ahora el reconocimiento era difuso o no existía. Independientemente de su titularidad pública o privada, pueden acceder a los siguientes espacios

- Locales y lugares sujetos a la normativa reguladora de espectáculos públicos y actividades recreativas vigente en la Comunidad de Castilla y León.
- Los definidos por la legislación urbanística vial aplicable en cada momento, tales como pasos de peatones, peatonales o de disfrute peatonal exclusivo o prioritario.
- Lugares de esparcimiento al aire libre tales como parques públicos, jardines, playas, zonas de baño de ríos, lagos y embalses y otros espacios de uso público.
- Centros de recreo, ocio y tiempo libre.
- Centros de servicios sociales.
- Centros oficiales de toda índole y titularidad cuyo acceso no se encuentre prohibido o restringido al público en general.
- Centros de enseñanza de todos los grados y materias.
- Centros sanitarios y socio-sanitarios, con la única salvedad de las zonas y áreas previstas en el apartado 3 del artículo 14.
- Instalaciones y establecimientos deportivos.
- Museos, Casas de Cultura, archivos, bibliotecas, teatros, auditorios, salas de cine, de exposiciones y conferencias o cualquier otro tipo de centro cultural.
- Parques zoológicos.
- Almacenes y establecimientos mercantiles y centros comerciales.
- Oficinas y despachos de profesionales liberales.
- Espacios de uso público de las estaciones de autobús, ferrocarril, aeropuerto y paradas de taxi o de vehículos ligeros de transporte público, cualquiera que fuera su titularidad.
- Establecimientos hoteleros, albergues, campamentos, bungalós, casas rurales, apartamentos, ciudades de vacaciones, balnearios, parques de atracciones, campings y, en general, establecimientos destinados a proporcionar, mediante precio, habitación o residencia a las personas, así como los restaurantes, cafeterías y cuantos establecimientos sirvan al público, mediante precio, comida o bebida, cualquiera que sea su denominación, y cualesquiera otros lugares abiertos al público en que se presten servicios directamente relacionados con el turismo.
- Espacios naturales de protección especial, aún en el caso de que esté prohibido expresamente el acceso a perros.
- Cualquier tipo de transporte colectivo público o de uso público, y los servicios urbanos e interurbanos de transportes en automóviles ligeros y taxi cuya competencia corresponda a las administraciones de Castilla y León, en los términos previstos en el artículo 11 de la presente ley.
- En general, cualquier otro lugar, local o establecimiento de uso público o de atención al público.

Por supuesto también fija los espacios a los que no podrán entrar, como es el caso de las zonas de manipulación de alimentos que sean de acceso exclusivo para el personal en establecimientos de hostelería. La nueva ley establece también un apartado de infracciones que se califican como leves, graves y muy graves y que afectan tanto a adiestradores, a las personas que van acompañadas por un perro asistencia como a quienes nieguen el acceso a alguno de los lugares que habilita para que estos canes puedan entrar. Las infracciones se podrán sancionar con multas desde 60 a 10.000 euros, tal y como recoge la ley, en función de la calificación que reciban.

**Fuente:** <https://www.tribunasalamanca.com/noticias/castilla-y-leon-aprueba-la-ley-que-garantiza-el-acceso-con-perros-de-asistencia-a-zonas-de-uso-publico/1556967266>

# Las Administraciones tendrán que fomentar y cumplir las normas de accesibilidad también en sus webs y apps



La profesora titular de Derecho Civil de la Universidad de Granada y patrona de la Fundación Derecho y Discapacidad, **Esperanza Alcaín**, explicó el pasado 11 de marzo que *“las Administraciones no sólo están obligadas a implementar la normativa en materia de accesibilidad de páginas webs y aplicaciones móviles del sector público, sino que también tienen que exigir su cumplimiento a toda la sociedad”*. Así lo aseguró durante la presentación de una guía jurídica y técnica de orientación para el cumplimiento del Real Decreto 1112/2018, de 7 de septiembre, con el que se incorpora al ordenamiento jurídico español la Directiva UE-2016/2102, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, sobre la accesibilidad de los sitios web y aplicaciones para dispositivos móviles de los organismos del sector público. Ello incluye, en el caso español, a la Administración General del Estado, administraciones autonómicas y locales, las entidades públicas y privadas dependientes de ellas, las universidades públicas, la Justicia, el Congreso de los Diputados, el Senado, el Consejo de Estado, el Consejo Económico y Social, el Consejo General del Poder Judicial, el Tribunal Constitucional, el Tribunal de Cuentas, el Defensor del Pueblo y el Banco de España, entre otros.

La obra ha sido publicada por el CERMI y por la Fundación Derecho y Discapacidad y elaborada por la propia profesora Esperanza Alcaín y por **María Asunción Arrufat**, doctoranda en la Universidad de Granada y especialista en accesibilidad universal. El acto de presentación se desarrolló en la sede de la agencia de noticias Servimedia, del Grupo Social ONCE, y contó con la participación, además de las autoras, del presidente del CERMI, **Luis Cayo Pérez**, y del director del Centro de Tiflotecnología e Innovación de la ONCE, (CTI), **Guillermo Hermida**, así como el director general de Servimedia, **José Manuel González Huesa**, que lo moderó como anfitrión del mismo. Administraciones para que conozcan con claridad la normativa, y favorecer así su cumplimiento.

Arrufat destacó por su parte, como uno de los avances más importantes de la legislación el hecho de que la Administración quede obligada a poner en marcha un canal para que las personas con discapacidad puedan solicitar información sobre sus criterios de accesibilidad, pedir material accesible o plantear quejas y sugerencias. *"Las personas con discapacidad necesitan la accesibilidad, y eso es algo que se tiene que garantizar. Esta guía es cercana y sencilla para aplicarse"*, ha añadido Arrufat.



**Accesibilidad desde su origen:** Por su parte, el presidente del CERMI expuso que *"la transformación digital es profundamente liberadora y emancipadora para las personas con discapacidad, pero para ello -advirtió- tiene que estar concebida y aplicada en clave de accesibilidad universal"*, puesto que, de lo contrario, contribuye a aumentar la brecha digital, justo el efecto contrario al deseado. *"En cierto modo, la exclusión de las nuevas tecnologías es la muerte social para las personas con discapacidad, porque se nos priva de un bien fundamental en la sociedad, tanto en el presente como en el futuro"*, aseguró.

En su opinión, entre los aspectos positivos de la normativa se encuentra el hecho de que por primera vez se extienden las obligaciones a las aplicaciones móviles, algo que sólo afectaba antes a las páginas webs y a las redes sociales. Asimismo subrayó que, con la nueva Ley de Contratos del Sector Público, las Administraciones no podrán ya contratar servicios que no sean accesibles. Ahora se debe exigir que se cumplan los plazos, *"y que, cuando se vulneren los derechos, las personas con discapacidad, las familias y las organizaciones puedan denunciar"*, dijo.

Por último, Guillermo Hermida coincidió en la relevancia de que las apps públicas estén también incluidas entre las obligaciones legales de garantía accesible, ya que cada vez más operaciones se realizan a través de dispositivos móviles. A su juicio, se debe garantizar la accesibilidad de todas las opciones, de modo que las personas con discapacidad puedan también elegir libremente cómo conectarse en cada momento.

Hermida hizo en consecuencia un llamamiento para que, cuando se cree una nueva web o una app se tenga en cuenta, desde el principio, el diseño para todas las personas. *"Hay que acabar con mitos como que la accesibilidad es cara, porque cuando se hace desde el arranque, no es así. Lo caro es hacer una web no accesible y luego rehacerla para incluir criterios de accesibilidad"*, concluyó.

**Fuente:** <https://www.discapnet.es/actualidad/2019/03/las-administraciones-estan-obligadas-implementar-la-normativa-de-accesibilidad-de>