

EL HISPANIC NEWS



Volume XXVII No. 30

Aniversario - Anniversary
Founded 1981

July 24, 2008

ADENTRO - INSIDE



Secretario del Tesoro busca calmar a un público angustiado
página 10



Colombians march to demand release of rebel-held hostages
page 12

REPORTAJE ESPECIAL - PARTE 3

Las raíces de inmigración Las barreras de inmigración

Richard Jones
Reportero de El Hispanic News

La parte 2 (el 10 de julio, 2008) de estas series describe cómo el actual Estados Unidos tomó forma al adquirir las tierras de las tribus nativas americanas así como de los acuerdos españoles y mexicanos. Estas tomas vinieron en gran parte por la fuerza en una forma u otra.

Durante este periodo la actitud hacia inmigrantes fue generalmente de aceptación. Sin embargo eso empezó a cambiar.

En el 28 de octubre de 1886 multitudes se reunieron para dedicar una dramática estatua de 151 pies en New York Harbor. La estatua "Libertad Informativa del Mundo",

BARRERAS página 4

MÉXICO

Mexico lifts criminal penalties for undocumented immigrants caught within its borders

Mexico City (AP) — Mexico will no longer jail undocumented immigrants detained within its borders.

A measure that took effect Tuesday eliminates jail times for undocumented immigrants caught in Mexico. Most are crossing the country from Central America en route to the U.S.

Undocumented immigration will now be considered a minor offense, punishable by fines equal to US\$100 to US\$500. Undocumented immigrants previously faced up to 10 years in prison, though most were simply deported.

Mexican legislators who backed the revision say Mexico's previous penalties complicated efforts to lobby for better treatment of Mexican immigrants in the U.S.

Activists want more to be done to protect migrants in Mexico, where many are robbed and abused on their way north.

ENG
Page 12
en español

States say no to order to check workers' documents



Benjamin Reyes Ortis, 45, wraps young aspen trees in cardboard to protect them from damage during a shipment June 2, 2008, in Glee, Wash. Reyes Ortis traveled to Washington state from Veracruz, Mexico, under a federal program that allows his employer, MacKenzie Farms, to bring in foreign workers if there is a shortage of legal, local workers.

Shannon Dininny
Associated Press Writer

Glee, WA (AP) — Some states are balking at a federal effort to require them to screen potential farm hands for immigration violations before referring them to jobs, another conflict in the long-running dispute over the states' role in immigration enforcement.

Most resent a new rule that didn't come with money to pay for the extra work. Some

complain they can't work with the federal verification system. Still others argue that the requirement illegally targets a certain class of workers.

Everyone's unspoken concern: That weeding out undocumented workers could leave crops to rot in the fields.

Farm worker advocates support states' refusal to crack down, fearing legal U.S. workers could be denied employment in the process. Agriculture groups, some of whom sought the change, say farmers and food pack-

ers shouldn't bear the brunt of the task.

"I just wish they could work something out so that we're not all caught in the middle," said Mike Stephens, owner of MacKenzie Farms, an aspen nursery east of Washington's Cascade range.

Some 1 million people labor in U.S. fields, an estimated 70 percent of them in the country illegally. Their farm employers assume responsibility for screening workers' immigration documents and submitting an I-9 form

FARM WORKERS page 5

INGLÉS COMO SEGUNDO IDIOMA

Mal colocar estudiantes en ESL levanta controversias

Richard Jones
Reportero de El Hispanic News

Portland, OR — Una medida de votación establecida para noviembre así como los padres no contentos son dos problemas que enfrentan los programas de Inglés como Segundo Idioma en Oregon.

La Iniciativa 19 de Votación

limitando la instrucción de idiomas diferente a inglés a dos años o menos aparecerá en las votaciones de noviembre 4.

Sin embargo hay más de la historia que los activistas conservadores descontentos.

Varios padres hispanos que han criado a sus hijos hablando solo inglés asignaron a sus hijos a clases de ESL sólo en español. De este modo los resultados

de los niños cayeron drásticamente. Actualmente una familia está demandando al distrito de escuela de Hillsboro por mal colocar a su hijo.

UNA HISTORIA DE PROBLEMAS

En un reporte del Departamento de Educación de Oregon en 2001, Carolyn Know y Lynne

ESTUDIANTES página 6

OLÍMPICOS

Atletas nacidos en el extranjero competirán por EEUU en los Olímpicos

David Cray
Reportero de Associated Press

Nueva York, NY (AP) — Leo Manzano, hijo de un trabajador mexicano, está entre un grupo de al menos 33 atletas nacidos en el extranjero que vestirán uniformes de Estados Unidos en los

Juegos Olímpicos de Beijing.

En momentos en que el país pasa apuros para determinar cuál será su política de inmigración, el mes próximo los estadounidenses tendrán la oportunidad de ver un ejemplo de cómo su nación agrupa a ciudadanos de orígenes muy diversos.

Hay al menos 33 atletas nac-

idos en el extranjero que competirán por Estados Unidos, en comparación con 27 en los Juegos Olímpicos de verano del 2004, de acuerdo con el Comité Olímpico estadounidense, que no llevaba registro de esta estadística antes de ese año.

Entre ellos están Manzano y

OLÍMPICOS página 16

ELITE SOLDIER

Blind Special Forces soldier: determined to serve

Kevin Maurer
Associated Press Writer

Fort Bragg, NC (AP) — When Capt. Iván Castro joined the Army, he set goals: to jump out of planes, kick in doors, and lead soldiers into combat.

He achieved them all. Then the mortar round landed five feet away, blasting away his sight.

"Once you're blind, you have to set new goals," Castro said.

He set them higher. Not content with just staying in the Army, he is the only blind officer serving in the Special Forces — the small, elite units famed for dropping behind enemy lines on combat missions.

As executive officer of the 7th Special Forces Group's head-

SPECIAL FORCES page 10

SALUD

HEALTH

Esclerosis múltiple es un tema tabú entre las familias hispanas

Nueva York, NY (ConCiencia) — La esclerosis múltiple (EM) continúa siendo un tema tabú entre quienes la padecen y sus familias, haciendo que sea difícil informar y tratar a tiempo esta enfermedad.

Por su carácter auto-inmune, la EM se presta a mucha confusión. Los síntomas iniciales son muchas veces “invisibles” y aunque se desconoce su causa exacta, existe tratamiento disponible.

“La EM no es una enfermedad fatal”, dijo la doctora María Reyes-Velarde, especialista en EM y una de las voceras para la comunidad hispana de la National Multiple Sclerosis Society (NMSS). “Mientras más temprano sea el diagnóstico, mejor será la prognosis”.

Con la mayoría de los diagnósti-

cos realizados entre los 20 y 50 años de edad, la EM afecta a aproximadamente 400,000 personas en los Estados Unidos; de ellos, alrededor del cinco por ciento son hispanos.

Según Reyes-Velarde, la EM es una enfermedad que entre los hispanos es muchas veces vista como un estigma. “Esta es una enfermedad que afecta a toda la familia”, dijo Reyes-Velarde. “El problema más difícil es hacer que hablen al respecto”.

La EM es una enfermedad crónica inflamatoria que los expertos creen es causada por un virus. En las personas que la padecen, el tejido adiposo que protege las fibras nerviosas del cerebro, llamado mielina, se pierde en muchas áreas del cerebro, formando una cicatriz llamada

“esclerosis”. Este daño hace que la capacidad de los nervios de producir impulsos eléctricos se vea afectada, dando paso a los síntomas de la EM los cuales van desde un adormecimiento en las extremidades hasta la pérdida de visión o parálisis.

“La familia de alguien que padece EM muchas veces no quiere que el paciente use un caminador o una silla de ruedas”, dijo Reyes-Velarde. “Lo ven como una falla de ellos por no haber podido prevenir que su ser querido se vuelva discapacitado”.

Reyes-Velarde, quien también es autora del libro “Con los pies en la tierra”, busca lograr que las familias hispanas entiendan que el uso de ambos aparatos no necesariamente significa que los pacientes de EM no puedan caminar por sí solos, sino

que más bien representan una ayuda para que puedan continuar con su vida normal.

Hasta el momento no existe cura para la EM, pero sí tratamientos que demoran el progreso de la enfermedad. Todos los medicamentos son inyectables, pero Reyes-Velarde informó que uno de los más grandes avances en el tratamiento de la EM son las pruebas con medicamentos de consumo oral.

Por el momento, lo más importante es que los hispanos entiendan la importancia de una buena comunicación. “Ellos pueden hablar de esto”, dijo Reyes-Velarde. “No debe ser un tema tabú”.

Para más información y recursos en español sobre la EM, visite www.nationalmssociety.org/espanol.

Health officials stress proper food-handling on hot summer days

Salem, OR — Danger lurks in those stacks of hamburger patties and mounds of chicken setting beside the barbecue grill in the hot summer sun.

The Centers for Disease Control and Prevention estimates that 76 million cases of food-borne illness occur in the U.S. each year with 300,000 hospitalizations and 5,000 deaths.

Emilio DeBess, epidemiologist with the Oregon Department of Human Service State Public Health Division, says temperature is a key factor in preventing food-borne illness during carefree summer outings. Hamburger, chicken, and other raw foods can be contaminated with small amounts of bacteria such as E. coli and salmonella, which can cause severe food poisoning.

DeBess warns chefs to be especially careful to monitor the temperature of foods they're preparing for barbecues during warm weather.

Foods should be kept cold until they're ready to be cooked. And the foods should be cooked thoroughly to prevent the spread of illness. Hamburgers and chicken should be cooked until all the pink is gone from the center of the meat.

To be certain of the proper cooking temperature, cooks should use an instant-read thermometer and cook all hamburgers to at least 155 degrees F.

Chickens should be cooked to at least 170 degrees F for white meat and 180 degrees for dark meat. Pork should be cooked to 160 degrees.

To avoid contamination, raw meat should be stored away from other foods like salads, which won't be cooked.

DeBess stresses the importance of common-sense measures like washing hands before preparing meals and keeping cooking utensils clean by washing them between uses. This can take extra effort at a campsite or picnic area where water is not readily available, but cleanliness is the first line of defense against illness.

One common mistake is to use utensils that have touched raw meat to stir other foods. That can contaminate food with microscopic bacteria from the raw meat. Also, do not let juices from raw meat drip onto salads or onto places where other foods are prepared. Remember to wash cutting boards with soap and water between uses.

AUTO-IMMUNE DISEASE

Multiple sclerosis is often a taboo subject among Hispanic families

New York, NY. (ConCiencia) — Multiple sclerosis (MS) remains a taboo subject among those affected and their families, making it difficult to provide information and treat this disease in time.

Due to the fact that it is an autoimmune disease, MS creates a great deal of confusion. Initial symptoms are often “invisible” and although its exact cause is unknown, there is treatment available.

“MS is not a fatal disease,” said Dr. Maria Reyes-Velarde, a specialist in MS and one of the spokespeople for the Hispanic community of the National Multiple Sclerosis Society (NMSS). “The earlier the diagnosis is, the better the prognosis.”

With the majority of diagnoses made between the ages of 20 and 50, MS affects nearly 400,000 people in the United States, of which five percent are Hispanic.

According to Reyes-Velarde, MS is a disease that is often treated as a stigma among Hispanics. “This is a disease that affects the whole family,” said Reyes-Velarde. “The harder problem is to get them to talk.”

MS is a chronic inflammatory disease that experts believe is caused by a virus. In those affected, the fatty tissue protecting nerve fibers in the brain, called myelin, is lost in many areas, forming a scar called “sclerosis.” This damage affects the ability of nerves to produce electrical impulses, resulting in MS symptoms which range from numbness in the limbs to paralysis or loss of vision.

“The family [of someone suffering from MS] often doesn't want them to use a walker or a wheelchair,” said Reyes-Velarde. “They see it as a failure from not being able to prevent them from becoming disabled.”

Reyes-Velarde, who is also the author of “With Our Feet on the Ground” (“Con los Pies en la Tierra”), seeks to ensure that Hispanic families understand that the use of both devices does not necessarily mean that patients with MS cannot walk alone, but represents an aid to enable them to continue with their lives.

So far there is no cure for MS, but there are treatments that delay the progress of the disease. All of the medications are injectable, but Reyes-Velarde said that one of the greatest advances are studies of oral medicine for MS patients.

The most important thing is that Hispanics understand the importance of good communication. “They can talk about this,” said Reyes-Velarde. “It's not a taboo.”

For further information and documents on MS in Spanish, visit www.nationalmssociety.org/espanol.

BROTE DE SALMONELA

Hallan salmonela en jalapeño cultivado en México

Lauran Neergaard
Reportera de Associated Press

Washington, D.C. (AP) — Inspectores gubernamentales hallaron la misma cepa de salmonela que enfermó a gran cantidad de estadounidenses dentro de un ají jalapeño cultivado en México que estaba en una planta procesadora de Texas.

La Administración de Alimentos y Medicinas (FDA, por sus siglas en inglés) consideró el anuncio del lunes como “un avance muy importante en el caso”. Se emitió una nueva advertencia a los consumidores para que no ingieran jalape-

ños frescos ni ensaladas preparadas con el chile.

Sin embargo, ello no significa que los jalapeños mexicanos sean los responsables, pues el ají podría haberse contaminado en la granja donde fue cultivado, en la procesadora de McAllen (Texas) o en algún punto intermedio.

Y aunque por el momento es seguro comer tomates, las autoridades de salud dicen que el hallazgo no exonera a los tomates vendidos anteriormente, en la primavera y el verano, que hasta la semana pasada eran considerados como los principales sospechosos.

No obstante, “esta coincidencia

genética es un avance muy importante en este caso”, dijo el médico David Acheson, responsable de seguridad alimentaria en la FDA.

La procesadora en Texas, Agrícola Zaragoza, ha aceptado el retiro de sus jalapeños frescos, aunque la FDA no ha mencionado la magnitud de la distribución del ají. La planta no es considerada una procesadora importante y la agencia sanitaria intenta todavía determinar qué tan lejos han llegado en Estados Unidos los chiles jalapeños que pasan por este pequeño punto cerca de la frontera mexicana.

SALMONELA página 10

ENFERMEDAD POR COMIDA

Autoridades de salud hacen énfasis sobre la adecuada gestión de alimentos en los días calurosos del verano

Salem, OR — El peligro queda en asecho con esos montones de hamburguesas y montones de pollo puestos a lado de la parrilla para asar en el sol del verano caliente.

Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades estiman que 76 millones de casos de enfermedad por comida ocurren en los EE.UU. cada año con 300,000 hospitalizaciones y 5,000 muertes.

Emilio DeBess, epidemiólogo de la División del Estado de Salud Pública del Departamento de Servi-

cios Humanos de Oregon, digo que la temperatura es un factor clave en prevenir enfermedades durante excursiones despreocupadas en el verano. Hamburguesa, pollo y otras comidas crudas pueden ser contaminadas por pequeñas cantidades de bacterias como E.coli y salmonela las cuales pueden ser causa de intoxicación de comida muy severa.

DeBess advierte a los chefs de tener especial cuidado de monitorear la temperatura de los alimen-

tos que están preparando para parrilladas durante el clima caliente.

Los alimentos deben mantenerse fríos hasta que estén listos para cocinarse. Y los alimentos deben cocinarse perfectamente para prevenir la propagación de enfermedades. Hamburguesas y pollos deben estar cocinados hasta que todo lo rosa se ha ido del centro de la carne.

Para estar seguros de la temperatura correcta para cocinar,

COMIDA página 11

SALMONELLA INVESTIGATION

FDA finds big clue in salmonella outbreak: a single tainted jalapeño pepper

Lauran Neergaard
AP Medical Writer

Washington, D.C. (AP) — U.S. government inspectors finally have a big clue in the nationwide salmonella outbreak: They found the same bacteria strain on a single Mexican-grown jalapeño pepper handled in Texas. They issued a stronger warning for consumers to avoid fresh jalapeños.

Monday's discovery, the equivalent of a fingerprint, does not solve the mystery. Authorities still do not know where the pepper was tainted — on the farm in Mexico; or in the plant in McAllen, Texas; or at some stop in between, such as a packing house.

Nor are they saying the tainted pepper exonerates tomatoes sold earlier in the year that consumers until last week had been told were the prime suspect.

Still, “this genetic match is a very important break in the case,” said Dr. David Acheson, the Food and Drug Administration's food safety chief.

For now, the government is strengthening its earlier precaution against hot peppers to a full-blown warning that no one should eat fresh jalapeños or products such as fresh salsa made from them until it can pinpoint better where tainted ones may have sold.

Tomatoes currently on the market, in contrast, now are considered safe to eat.

The Texas plant, Agrícola Zaragoza, has suspended sales of fresh jalapeños and recalled those shipped since June 30 — shipments it said were made only to Georgia and Texas.

The FDA said no other produce currently in the plant has tested positive for salmonella and was

continuing to investigate where the produce came from and went.

A sign over Agrícola Zaragoza's spot inside a huge produce warehouse on Monday displayed pictures of tomatoes, onions, and tomatillos alongside jalapeños — suggesting the small vendor might have handled both major suspects in the outbreak that has sickened 1,251 people.

McAllen, Texas, near the Mexican border, is in a region deemed a major hub for both Texas-grown and imported produce. Although Agrícola Zaragoza is a small operation, it was unclear whether inspectors have yet visited the company's neighboring vendors inside the huge warehouse filled with tractor-trailers loading and unloading fruits and vegetables.

“I recognize there is a need to narrow this as soon as possible,”
JALAPEÑOS page 10

e-mail your
classified

advertisement to
ads@elhispanicnews.com