

Alegría
BABILAFUENTE

Revista

OCTUBRE 2024

ACTUACIÓN MUSICAL DE LA
TUNA DE SALAMANCA

ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE
DÍAS DE PISCINA

FIESTAS PATRONALES
SAN ROQUE 2024

Editorial



Queridos y queridas residentes y familiares, en este mes damos la bienvenida al otoño.

Los días comienzan a ser más cortos y el frío se va abriendo paso, pero esta época también tiene su encanto.

Como es habitual, cambiamos de estación, pero la rutina del centro se mantiene y las actividades con y para los residentes, continúan siendo una parte muy importante del centro.

Tenemos preparadas muchas actividades relacionadas con la época del año y otras actividades que iremos desvelando con el paso de los meses.

Espero que el trimestre al que damos comienzo sea de gran disfrute para todos los que formamos esta pequeña gran familia: residentes, familiares y trabajadores.

¡Feliz Otoño!

CRISTINA ROMERO
DIRECTORA



Contenido

Escritos originales de los residentes	4, 5 y 6
Actividades del trimestre	7, 8, 9 y 10
Terapias No Farmacológicas	11
Consejos desde mi experiencia	12 y 13
Familias: Compartiendo momentos. Construyendo memorias	14
Receta de Cocina	15
Conociendo a ...	16
Así soy yo	17

Escritos originales de los residentes

// Mi Vida en Palabras por PILAR RUBIA

Nací el 1 de diciembre en Peñarandilla, no recuerdo el año pero mi madre siempre decía que hacía mucho frío.

Mi padre se llamaba Apolinar, era de Babilafuente, mi madre Inés y era de Peñarandilla. Los dos eran muy buenas personas.

Yo era de las pequeñas de cinco hermanos. Éramos cuatro chicas y un chico que era el más pequeño de todos.

De pequeña me gustaba ir a la escuela porque teníamos una maestra buenísima. Solo íbamos niñas con la maestra, los niños iban a otro sitio con un maestro. Recuerdo que aprendía más a jugar que a estudiar (risas).

De jovencita fui a servir a una casa de unos vecinos del pueblo donde me querían con locura. Eran muy amables. Yo les hacía los recados.

También trabaje de cocinera en el bar.

Me case con Francisco de Babilafuente, él trabajaba en la labor del campo y nos tuvimos que ir a Moríñigo a vivir.



Mi marido no me dejaba ir a trabajar al campo, el quería que estuviera en casa con los niños, que tuvimos tres, dos muchachas y un muchacho.

En el pueblo salimos varios matrimonios juntos, nos íbamos al baile, a misa, de paseo, los “Moriñigosos” nos llevábamos muy bien (risas).

También íbamos de vez en cuando a Salamanca capital a comprar, hacer recados o a pasar el día. Pero a mí me gustaba más estar en el pueblo.

Escritos originales de los residentes

// Los Otoños de Antes, por el Grupo 1 de TERAPIA

Antiguamente la estación de Otoño empezaba antes, ya por Agosto las noches eran frías y en Septiembre empezaba ya a bajar mucho las temperaturas. Estos meses eran más fríos que ahora, por lo que se salía menos a la calle porque al calor de la lumbre era donde mejor se estaba.

Era la época de la Vendimia, la recogida de la uva, la remolacha, incluso el maíz.

Algo que se hacía mucho en los pueblos era ir a por Setas, había que ir siempre con alguien experimentado, hay que saber cogerlas porque las hay muy toxicas. Una familia entera falleció por comer setas venenosas en Arabayona. Hay mucha gente que tenía miedo a comerlas y dudaba de la gente que iba a por ellas pero hay setas muy muy ricas.

Se suelen coger cerca de los caminos, cunetas, donde había bastante humedad, las que se crían en carrera (en fila) eran muy ricas y los Níscalos también.

Se diferenciaban por el color que tienen por debajo, si eran muy negras eran malas, al igual que las que tenían colores llamativos.

Muchos de nosotros, en época de setas, las comíamos en el trabajo a la hora del bocadillo.

Antes de cocinarlas, se lavaban muy bien para quitar toda la tierra. Después se desaguaban y se podían preparar a la plancha, en guisos o como acompañamiento de guarnición.

Otra trabajo que se hacia al llegar el Otoño era ir a por leña al monte. Los que no tenían carros para trasportarla, la traían en sacos a la espalda. La mejor era la de encina, daba mas calor y aguantaba más. Hay gente que hacía Cisco con la leña, aunque era difícil hacerlo. Los que se dedicaban a ello los llamábamos cisqueros e iban por los pueblos vendiendo el cisco. Se fue dejando de comprar porque era muy sucio y si no ventilabas bien te mareabas si salía humo. Lo que llamábamos "tufo".

Escritos originales de los residentes

// DEDICATORIAS

A mis sobrinos que los considero como hijos míos, les quiero dar las gracias por todo lo que hacen por mí y preocuparse tanto. Me siento muy afortunado de la familia que tengo.

Ladislao G. (Toño).

Yo quiero felicitar a mi hija que nació en un día muy bonito, el día de Santa Teresa. Y un beso para mis nietos.

Cele B.

El último domingo de Octubre es la Fiesta del Cristo de Hornillos, que nos dé salud a todos.

Esperanza R.

Dos de mis nietas han entrado este año al instituto y me dicen “Abuela, notamos el cambio porque van chicos/as ya muy mayores”. Yo estoy pendiente de ellas y les quiero dar ánimos para que se adapten bien.

Toñi R.

Tengo mucha familia que cumple años en Septiembre, os felicito a todos hijos, nietos y biznietos. A mi nieta que vive en Miami y no puedo ir a verla porque me da miedo el avión.

Chon F.

Por San Juan empiezan a menguar y por la Navidad empiezan a crecer ¿Qué son?

Los días

Ángela G. Camiñas

Actividades



- El 7 de julio, con música, chupinazo, pañoletas y periódicos se recibió al Toro bautizado por los residentes como “Villorejo” en el encierro de la Fiesta de San Fermín. Acompañando la diversión con música de charanga y la exhibición del pequeño artista “Ángel”.

- El 20 de julio se acercó al centro el grupo “Tuna Universitaria del distrito universitario de Salamanca” para ofrecer a los usuarios una bonita actuación.



- El 25 de julio los usuarios con sus Conchas Tradicionales colgadas al cuello realizaron un mini “Caminito de Santiago” por los exteriores de la residencia.



- El 26 de julio se celebró el Día de los Abuelos/as con una jornada intergeneracional de actividades entre los residentes junto a sus nietos y biznietos. Con una emotiva sorpresa final repleta de videos de los nietos donde los usuarios mostraron intensas emociones.

- En el puente del 15 y 16 de agosto tuvo lugar un amplio programa de actividades en honor a San Roque patrón del pueblo de Babilafuente. Con la tradicional elección de Rey y Reina de Fiestas junto con sus acompañantes.



- Se puso broche final a las Fiestas Patronales con la salida de los usuarios por el pueblo para ser partícipes del ambiente festivo y yendo a la Iglesia en el día grande.



- Los últimos viernes de agosto los residentes disfrutaron de una divertida jornada en las Piscinas municipales. El agua de la piscina refrescó a los usuarios en los días más calurosos.

- Aprovechando el calor de los últimos días de agosto se realizaron varias actividades en el exterior del centro, entre ellas, tomar un rico aperitivo en los bares del pueblo o disfrutar de un Picnic en el merendero municipal.



- El lunes 2 de septiembre se estreno un Taller de Pintura con pincel, donde los residentes demostraron sus habilidades pintando cuadros de artistas conocidos. Posteriormente, las obras fueron expuestas en el hall del centro al alcance de familias y visitas.



- El domingo 8 de septiembre, tuvo lugar la Ofrenda Floral a la Virgen de la Vega Patrona de Salamanca. Expuesta y velada por los residentes en hall junto con sus familias.

- El martes 10 de septiembre se aprovechó los paseos externos para ir al Mercadillo semanal que hay en el pueblo de Babilafuente. Los usuarios pudieron entrenar las Actividades Instrumentales de la vida diaria como es la compra de ropa y el manejo del dinero. Además de socializar con vecinos y conocidos del pueblo.



- El 20 de septiembre se realizó una Exposición de Objetos Antiguos con motivo del Día Mundial del Alzheimer. De esta manera, se han vivido momentos muy emotivos evocando recuerdos en los residentes. Familiares y trabajadores acercaron al centro todo tipo de artilugios y objetos antiguos.

Terapias No Farmacológicas

WIITERAPIA

¿En qué consiste?

Se utiliza la “Videoconsola Wii” como herramienta y alternativa lúdica para la rehabilitación cognitiva y motora de los usuarios mejorando así su calidad de vida. A la vez que disfrutan a nivel emocional.

¿A quién va dirigida?

Principalmente a usuarios con deterioro cognitivo leve y moderado con el fin de disminuir los problemas conductuales asociados a la demencia. También se ha observado respuesta satisfactoria en residentes sin deterioro.

Frecuencia

Se realizan sesiones mensuales, con dos grupos terapéuticos diferenciados por el grado de afectación a nivel cognitivo.



Consejos desde *mi experiencia*

INVENTOS DE LA ÉPOCA

PAÑALES

- Antiguamente no había los pañales de bebé modernos que hay ahora, nosotras utilizamos unas gasas de tela para nuestros hijos, después había que lavarlas a mano, incluso en el río.

¿Cómo ha evolucionado hasta la actualidad?

POCO

MEDIO

ALTO

Beneficios

- Los pañales modernos son de usar y tirar, se adaptan mejor con velcro, los hay de muchos tipos, incluso tipo braga. Los hay hasta con un indicador de color azul para avisar que el niño se ha hecho pipí, eso en nuestra época era inimaginable.



Consejos desde *mi experiencia*

// Mi Oficio de Modista, por Gabriela P.



Aprendí el oficio de Modista en mi pueblo, me enseñó una señora que se llamaba Pepa. Cosía tanto a mano con agua e hilo como a máquina. Lo primero que hay que tener para coser es tener una buena vista y ahora ya la he perdido. He dedicado muchas horas a la costura en mi propia casa, me gustaba mas arreglar las prendas de las mujeres que las de los hombres. Tenia una libreta donde apuntaba todas las medidas de las clientas, pero un día se me perdió y por suerte me acordaba de todas las medidas de memoria, lo que no tengo ahora, que se me olvida todo (risas). He llegado a tener hasta cuatro chicas enseñando en mi casa. Ahora estoy en la residencia junto con muchas de las clientas que tenia, a las que le he hecho muchos arreglos en la ropa. La máquina de coser se la di a mi hija para que la usara ella y no cogiera polvo, porque me daba pena verla en casa sin usarla.

// Mi Oficio en la Labor, por Tani M.



Yo provengo de una familia de labradores de varias generaciones, mis padres y mis abuelos eran todos labradores. Teníamos muchas fincas por varios pueblos alrededor de Moríñigo. A mi me ha tocado desde bien pequeña ir a labrar las tierras de las eras, a segar y a trillar con la ayuda de bueyes y vacas. A las vacas las llevábamos al prado a que comieran verde (hierba), después las ordeñábamos y yo iba a vender la leche a Salamanca. Ahorrábamos mucho dinero porque cultivábamos trigo, cebada, garbanzos, lentejas, de todo. También teníamos a segadores a nuestro cargo, yo les hacía la comida a todos y se la llevaba a las tierras. Me gustaba mucho a lo que nos dedicábamos porque es lo que he vivido desde niña, toda la vida.

Familias

Compartiendo momentos. Construyendo memorias

ROSA CEBALLOS FERNÁNDEZ

Momento más feliz en el centro:

Lo que más me gusta es ir de visita a ver a mi tía y hablar con todos los residentes, son conocidos del pueblo y me gusta saber de ellos, que me cuenten como están y ellos tan contentos cuando les escucho. En la Exposición de Objetos Antiguos fue muy especial llevar cuadros de mis abuelos en forma de homenaje.

Consejo/Mensaje para los lectores:

A las familias les puedo decir que siempre que puedan se acerquen a verles porque es lo que mas desean y que participen en todas las actividades del centro, cada vez que se nos pide, porque les hace mucha ilusión.

Receta de cocina

PULPO CON CACHELOS Y GAMBAS

// Por Grupo 1 de Terapia: Toñi, Lumi, Luisa, Chon, Manuela L., Andrea, Ángela L, Marce, Benito, Febe, Perpetua, Santa, Mari, Alejandro, Ángela G. Camiñas

INGREDIENTES:

- Patatas
- Pulpo cocido
- Gambas peladas
- Pimentón dulce
- Aceite de Oliva
- Sal



Cómo hacer la receta de pulpo A Feria con cachelos y gambas:

El día 11 de Agosto tiene lugar la Fiesta del Pulpo en la localidad Gallega de Carballiño. Po lo que tuvo lugar un Taller de Cocina donde los propios residentes elaboraron la receta de Pulpo A Feria con Cachelos y Gambas.

Primeramente se ponen a cocer los 5 kilos de patatas enteras con piel unos 20-25 minutos en una cazuela con agua hirviendo.

Consejo: para saber si la patata esta bien cocida se puede pinchar con un cuchillo y debe encontrarse tierna sin oponer resistencia al ser perforada con el cuchillo.

Se cortan las patatas en rodajas ni muy finas ni muy gruesas y se disponen todas estiradas en bandejas. Se untan las patatas con aceite de oliva y se añade sal al gusto.

Finalmente se añade el pulpo cocido y las gambas a las patatas. En último lugar, se añade el pimentón dulce espolvoreando con la ayuda de una cuchara o un colador.

¡¡¡Listas para comer!!!



Conociendo a...

PUESTO: Gerocultor

EN EL CENTRO DESDE: Octubre 2022

LUGAR FAVORITO DE VACACIONES: Playa de Valencia

¿CÓMO DESCRIBIRÍAS TU TRABAJO?: vocacional, divertido, una aventura nueva cada día.

¿CUÁLES SON TUS ILUSIONES DIARIAS?: Seguir mejorando la atención y cuidar los aspectos básicos de su bienestar. Darles cariño

ANÉCDOTA ESPECIAL CON UN RESIDENTE: un residente se recuperó y al abandonar el centro me agradeció todo el cariño y cuidados ofrecidos.

CARLOS PÉREZ PÉREZ

GEROCULTOR



Así soy yo



MARIA HUMILDAD ANDRÉS CASCON

NOMBRE: HUMI

LUGAR DE NACIMIENTO: Villoria

EDAD: 84 años

EN ALBERTIA DESDE: Julio 2024

PELÍCULA: Me gusta las de antes

CANCIÓN: Manolo Escobar – Mi carro



¿POR QUÉ EL GRUPO ALBERTIA?

Albertia
Servicios Sociosanitarios

EL COMPROMISO
CON LAS PERSONAS



NUESTRO MODELO DE ATENCIÓN ATENCIÓN INTEGRAL CENTRADA EN LA PERSONA

Apoyamos el desarrollo de los proyectos vitales de cada uno de nuestros mayores, desde el respeto a su dignidad e individualidad.

CERO SUJECCIONES FÍSICAS Y FARMACOLÓGICAS

MÁS DE
3.000
PERSONAS
ATENDIDAS

TERAPIAS NO FARMACOLÓGICAS

En los centros del Grupo Albertia se desarrollan actividades terapéuticas englobadas en el campo de las TNFs. Entre ellas están:

- TERAPIA DE ESTIMULACIÓN EMOCIONAL (T2E)
- INTERVENCIÓN ASISTIDA CON ANIMALES
- SALAS Y JARDINES DE ESTIMULACIÓN MULTISENSORIAL
- TALLERES DE MAGIA
- TALLER DE COCINA
- MUSICOTERAPIA
- ACTIVIDADES DE LA VIDA DIARIA
- WII-TERAPIA
- Y MUCHAS MÁS ACTIVIDADES



DESTINAMOS

EL

1%

DE NUESTROS BENEFICIOS ANUALES

a proyectos de desarrollo de países del Tercer Mundo.

WUCKRO (ETIOPIA), SIERRA LEONA Y OTROS PAÍSES DEL TERCER MUNDO

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

Trabajamos permanentemente planificando y desarrollando nuevos proyectos tecnológicos. Nuestro objetivo es aplicar y adaptar constantemente la tecnología a nuestro modelo de gestión, siempre en continua adaptación y superación.

PROYECTO SWALKERS

MÁS DE 1 MILLÓN DE EUROS INVERTIDOS EN PROYECTO SWALKERS PARA LA REHABILITACIÓN DE FRACTURAS DE CADERA.

FINANCIADO POR EL



NUTRICIÓN

Albertia gestiona directamente su servicio de restauración bajo los principios de calidad, seguridad alimentaria, equilibrio nutricional y satisfacción del usuario.



CERTIFICACIONES



COLABORACIONES



COLEGIO DE HUÉRFANOS DE HACIENDA



*Primer Grupo Nacional en certificar Criterios Chrome, sistema de gestión de eficiencia energética y protocolos frente al COVID.

Uno de los principales Grupos Sociosanitarios con capital 100% Nacional



Albertia
Servicios Sociosanitarios

EL COMPROMISO CON LAS PERSONAS

www.albertia.es

