

Alegría

B A B I L A F U E N T E

Revista

A B R I L 2 0 2 5

Actuación musical
"Grupo arena"

Celebración
Carnavales 2025

Paseo por el pueblo:
"Anidación de las cigüeñas"

Editorial



Queridos y queridas residentes y familiares, es un placer presentarles una nueva entrega de nuestra revista "Alegría Babilafuente". En ella podréis encontrar parte del trabajo realizado en nuestro centro.

El objetivo del equipo profesional de Babilafuente consiste en proporcionar una atención personalizada y especializada a cada residente, teniendo siempre en cuenta sus gustos, aficiones, intereses y necesidades, promoviendo la calidad de vida de las personas que viven en nuestra Residencia.

Es por ello que este nuevo trimestre viene cargado de talleres, actividades y fechas especiales, que harán que cada uno de nuestros residentes disfrute de su estancia, y que, en el caso de las nuevas incorporaciones, su adaptación sea más fácil y acogedora.

Por otro lado, cabe mencionar que con la llegada de la primavera y la estabilidad de las temperaturas a la vuelta de la esquina, comenzaremos a promover actividades al aire libre, para favorecer el bienestar físico y mental de nuestros residentes.

Deseamos que disfrutéis del contenido de esta revista.

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 JOSÉ SAEZ

Nací en Vallesa de la Guareña que era el pueblo de mi padre Aurelio. Mi madre se llamaba Eufemia y era de Cañizal.

De pequeño, me salí pronto de la escuela, había que ayudar en casa y le dije a mi padre que me hiciera unos “dediles” para trabajar en las tierras como él. Así que empecé el oficio de la labor, segar y arar las eras. Al principio todo a mano, después con ayuda de mulas y ganado. Pero nada de máquinas como hay ahora.

Hice el servicio militar en Medina y Olmedo, en Valladolid durante 18 meses. Estaba destinado en el regimiento de Artillería. Se me daba muy bien jugar a la “Pelota Mano”, gane muchos campeonatos.

También estuve un tiempo trabajando en Toro en una azucaquera, donde tuve un accidente laboral. Me caí de una maquina y me “rompí la espalda”, me tuvieron que operar y todo. Desde entonces tengo molestias y ando fastidiado.



Mi mujer se llamaba Conchi y nació en Francia. Sus padres emigraron de jóvenes y allí nació, aunque volvieron al pueblo cuando era ella todavía pequeña. Por lo que nos conocíamos ya desde niños. Llevo viudo 12-13 años y la echo mucho en falta. Tuvimos tres hijos, dos chicas y un chico. Hace poco me caí y no me “funcionan” bien las piernas, necesitaba más ayuda para todo por lo que me vine a la residencia. Estoy muy a gusto aquí, tengo de compañero un vecino de allí del pueblo con el que nos íbamos al paseo.

Alegría ABRIL 2025

Escritos originales de los residentes

// *Las Comidas de Antes*, por el Grupo 1 de TERAPIA

El tema de la comida ha cambiado muchísimo en 70 años y os lo vamos a explicar:

Antes comíamos alimentos mas saludables y naturales, hortalizas de nuestros propios huertos y carne de nuestro ganado criado en casa (cerdos, gallinas, conejos, etc). La comida de ahora es todo artificial con colorantes y conservantes.

La forma de cocinar también ha cambiado completamente, nos pasábamos toda la mañana haciendo un guiso en un puchero a la lumbre o en cazuela de barro, se dedicaba más tiempo al hecho de cocinar. Ahora las personas no sacan tiempo para poder cocinar, ya sea por trabajo o por otras cosas y comen lo primero que ven en la nevera, todo fritos, congelados y todo procesado con exceso de azúcar y sal. Con la consecuencia que ahora hay más problemas de salud al respecto, más hipertensión, colesterol, diabetes etc.

Antes íbamos a comprar la carne fresca a la carnicería y no ha un supermercado que viene todo envasado en bandejas.

Cada alimento era propio de una época del año y esperábamos a que llegase el tiempo para comerlo, ahora hay fruta y hortalizas durante todo el año, porque se ha cultivado de manera artificial. Eso no es bueno.

También decimos que hay maquinas que ayudan a cocinar, como los microondas, vitrocerámica, horno eléctrico, hasta robots de cocina y freidoras de aire. “¡Cómo puede estar rica la comida cocinándola en esos aparatos!” (risas). “Donde este un puchero en las brasas de la lumbre o en una cazuela de barro que se quiten todo esos aparatos”.

Por mencionar algunos alimentos que se comían mucho antes y echamos de menos:

- La grasa y la nata al cocer la leche, la poníamos en pan con azúcar. “Que rico”.
- Los requesones naturales.
- Los chicharrones y la manteca.
- Guisos variados y calderetas.
- Roscas naturales en la sartén.
- Embutido natural de la matanza.

En resumen, "nosotros nos quedamos con los alimentos naturales y comidas de antes”.

Escritos originales de los residentes

// DEDICATORIAS, CONSEJOS y ANÉCDOTAS:

Estamos en tiempo de Cuaresma, antes se respetaba mas y se hacía más penitencia. No se comía carne los viernes, pero no llego a entender por qué en mi pueblo había gente que pagaba la “gula” al cura y así ya podía comer carne.

CELEDONIA B.

Quiero dar la Enhorabuena a mis sobrinos por haber tenido la niña. La he visto en fotos y es muy bonita, tengo ganas de conocerla. Salud para cuidarla.

MANOLITA G.

Recuerdo de mi padre que me montaba en el tractor cuando era pequeña. Era muy bueno.

MARÍA G.

Jugando al “Clavo” de niño, se me escapó el hierro y le fue a dar a una niña, que ahora es mi compañera aquí en la residencia, se llama Isabel.

ANDRÉS P.

Me case en el Santuario de la Virgen del Camino en León, es precioso, invito a toda la gente a que lo visite.

CARMINA V.

En la Alberca, es tradición en las bodas soltar un gallo en la iglesia. Cuando vi al gallo blanco con una “pajarita” saltar y subirse por todos los sitios de la iglesia me daba la risa. Menudo lio preparó, estábamos más pendientes del gallo que del cura y los novios (risas).

TOÑI R.

Tengo la suerte de tener un pueblo con rio, es una maravilla, sobre todo en verano. Saludos a todos los vecinos.

PERPETUA B.

Actividades



- El 1 de enero recibimos el nuevo año 2025 con un brindis entre todos los residentes, donde se expresaron los mejores deseos para este nuevo año.

- El 19 de enero, se acercaron al centro los integrantes del “CORO DE ALDEASECA” para deleitar a los residentes con una actuación musical de coplas y canciones tradicionales.



- La semana del 13 al 19 de enero tuvo lugar la tradicional Semana Blanca de Invierno con una serie de actividades relacionadas con esta estación. Como la proyección de documentales de paisajes blancos, deportes de invierno, manualidades y reminiscencias sobre los inviernos de antes en los pueblos, además de remedios para combatir el frío.



- El 3 de febrero se rindió homenaje al Patrón del pueblo, SAN BLAS, con un taller de reminiscencia y el visionado de la procesión del Santo. Además de colocarse las gargantillas de colores bendecidas, para protegerse la garganta como marca la tradición. Posteriormente, fueron quemadas en el Miércoles de Ceniza.

- El día 5 de febrero, festividad de SANTA ÁGUEDA, una celebración muy arraigada en el pueblo. Se realizaron talleres especiales de Estimulación Cognitiva y Reminiscencia con fotografías. Además de visionar los eventos acaecidos en Babilafuente, como la procesión y bailes tradicionales.



- El 13 de febrero, como es tradición en estas fechas, tuvo lugar un paseo por el pueblo para ver la Anidación de las Cigueñas, quedando los residentes sorprendidos de la cantidad de ejemplares que había este año en los tejados de la iglesia. Muchas parejas de estas aves regresan cada año a anidar en este pueblo, incluso algunas viven aquí todo el año.



- El domingo 16 de febrero, recibimos la visita especial del “Grupo Arena” de Peñaranda. Los residentes disfrutaron de una tarde de actuación y espectáculo musical de la mano de los integrantes del grupo.

- El 24 de febrero, se realizaron varios ejercicios de Psicomotricidad con material muy variado. Realizando actividades dinámicas y placenteras para los usuarios, a la vez que se obtienen beneficios a nivel motriz, emocional, cognitivo y social.



- La semana del Carnaval se celebró la última semana de Febrero y el 3-4 de marzo. La temática elegida este año fue “Los Piratas”, donde los propios residentes elaboraron los disfraces.
- Tuvo lugar un juego de Gymkana con pistas, donde los residentes pusieron todo su ingenio y trabajaron en equipo para ir descubriendo pistas por toda la residencia e ir superando pruebas para conseguir el deseado “Tesoro de los Piratas”.



- El día 8 de marzo, prepararon una sorpresa para las trabajadoras del centro por el día de la Mujer. Se grabó un emotivo video con mensajes para ellas y se les entregaron unos ramos de flores elaborados por ellos mismos.

- El 10 de marzo, los residentes tuvieron una sesión de Wiiterapia con varios juegos de videoconsola como los bolos, el tenis, el boxeo, el golf etc. Los usuarios disfrutaron de la actividad al mismo tiempo que fomentaron la actividad física y motora a través del juego.



- El pasado 17 de marzo, tuvo lugar un taller de Estimulación Sensorial con diferentes actividades. Empleando varios tipos de materiales para potenciar las habilidades y capacidades a través de los sentidos.

Terapias No Farmacológicas

Laborterapia: “Confección de Muñecas de trapo”

¿En qué consiste?

El taller de elaboración de muñecas de trapo además de promover las habilidades manuales, también tiene un impacto positivo en la salud mental y emocional de los residentes, mejorando su calidad de vida y favoreciendo la Reminiscencia de épocas pasadas.

¿A quién va dirigida?

Las sesiones son adaptadas a un grupo de usuarios que va rotando. Las actividades que se realizan durante las sesiones se ajustan a las necesidades de los participantes, buscando beneficios a nivel cognitivo, emocional y social.

Frecuencia

Estas intervenciones se realizan en la residencia con una periodicidad semanal y con una duración estimada de 45-60 minutos.



Consejos desde *mi experiencia*

INVENTOS DE LA ÉPOCA

LA LAVADORA

- “Antiguamente teníamos que ir al río a lavar la ropa. Un gran esfuerzo físico en llevarla, lavarla y tenderla allí. En los días fríos se pasaba muy mal”.

¿Cómo ha evolucionado hasta la actualidad?

POCO

MEDIO

ALTO

Beneficios

- “Primeramente, el ahorro de energía y esfuerzo físico que empleábamos en esta tarea y el ahorro de tiempo que se dedicaba en ir y venir del río”.
- “Comodidad, ya no había que salir de casa. La ropa más limpia”.



Consejos desde *mi experiencia*

// Mi Oficio en un Bar con Tienda, por Isabel G.



Yo tenía una casa, donde arriba vivíamos y abajo tenía el bar con la tienda de comestibles. Era de mis suegros, mi marido hijo único y nos quedamos el negocio. Pero la que lo llevaba todo era yo, porque él iba a trabajar a las tierras.

Despachaba en el bar y en la tienda al mismo tiempo, preparaba los pinchos, también daba comidas y llevaba las cuentas, luego mi marido las revisaba (risas). Me acuerdo que hacía morcilla, oreja, higadillos, boquerones y la tortilla de patata que no podía faltar.

Era muy sacrificado, abría todos los días de la semana, nunca cerraba. Bajaba al bar por la mañana y no subía hasta cuando ya me iba a la cama. Y había gente que me tocaba la puerta fuera de horario para que le abriera. Antes aguantábamos más, trabajábamos como “mulas”, solo había tiempo para trabajar, para nada más. Ahora lo pienso y no se como aguante ese ritmo. Pero a mí me gustaba despachar y tratar con la gente.

// Mi Oficio en el campo, por Febe A..



Antes de casarme, mis hermanos y yo ayudábamos en las tierras de mi padre en Río Lobos. Nos levantábamos a las 5 de la mañana para ir con los carros de bueyes desde Poveda a las tierras, íbamos a escardar, segar, trillar, atar etc. Todo lo hacíamos a mano, hasta cribar el grano. No teníamos regadío, se regaba cuando llovía, a mí me gustaba cuidar del melonar (risas). Antes las mujeres íbamos igualmente al campo a trabajar.

La cosecha había que llevarla después a Cantalapiedra que allí había un silo. Recuerdo que era muy duro, llenar los costales de grano, subirlos del suelo al carro y luego descargarlos a la panera. También teníamos que cuidar de los animales en el establo. Teníamos un rebaño de ovejas, yo hilaba la lana y después la tejía para hacer jerséis y calcetines.

Familias

Compartiendo momentos. Construyendo memorias

TRANSITO RODRIGUEZ CHIMENO

Momento más feliz en el centro:

El día en el que mi hijo vino a la residencia con su grupo de la TUNA a rondar a su abuela y cantar unas canciones para todos. Fue muy bonito.

Consejo/Mensaje para los lectores:

Decirles a las familias que participen más en las actividades cuando nos lo piden y que vengan siempre que puedan a sus familiares, porque es lo que mas agradecen ellos.

Receta de cocina

ROLLOS DE PIZZA:

// Por Grupo 1 de Terapia: Toñi, Luisa, Concha, Manuela L., Andrea, Ángela L, Marce, Febe, Perpetua, Laura, Mari, Ángela G. Camiñas

INGREDIENTES:

- **Masa de Pizza**
- **Tomate frito**
- **Jamón York**
- **Queso en lonchas**
- **Orégano**
- **Huevina o Huevo**

Cómo hacer la receta de “PIZZA ROLLS” (rollos de pizza):

Estiramos bien la masa de Pizza sobre la mesa y untamos por encima una capa de tomate frito, bien extendida.

Cubrimos la masa con una capa de lonchas de jamón york y posteriormente colocamos encima una capa de queso en lonchas, con el mismo procedimiento de cubrir bien toda la masa de la pizza.

Una vez que tenemos todos los ingredientes colocados sobre la masa de pizza, empezamos a enrollar la masa, con cuidado y despacito.

Cuando tengamos ya bien enrollada la masa de pizza, nos disponemos a cortarla, de forma que queden rollitos pequeños, de ahí el nombre de “Pizza Rolls” (rollos de pizza).

Espolvoreamos los rollitos con orégano al gusto y los untamos con huevina o huevo para darle un color dorado. Los introducimos al horno a 180° durante 20 minutos.

¡Listos para comer!



Así soy yo



MARCELINA GARCÍA MAESTRE

NOMBRE: Marce

LUGAR DE NACIMIENTO: Moriñigo

EDAD: 84 años

EN ALBERTIA DESDE: Febrero 2023

PELÍCULA: Marcelino pan y vino

CANCIÓN: Las Jotas, me encanta bailarlas.



¿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

