

NUESTRA CASA

La actualidad de Amavir



Más de 300 niños y niñas han participado en los campamentos intergeneracionales de verano de Amavir

«De acampada con mis abuelos» se ha celebrado en un total de 33 de las 43 residencias de mayores de la compañía.

Amavir ha celebrado un verano más sus campamentos intergeneracionales de verano “De acampada con mis abuelos”. Se trata de una experiencia pionera en la que, durante una semana, las personas mayores conviven en las propias residencias con niños y niñas de entre 6 y 12 años, realizando numerosas actividades conjuntas, como gimnasia y terapias, yincanas, excursiones, talleres creativos y juegos deportivos, entre otras muchas. En esta edición han organizado campamentos un total de 33 de las 43 residencias de la compañía, con la participación de más de 300 niños. La mayoría de los campamentos tuvieron lugar durante la última semana de junio, aunque algunos centros los han celebrado a finales de agosto y principios de septiembre. Los niños y niñas que participan en estos campamentos son nietos y bisnietos de los residentes de Amavir, así como hijos de los trabajadores, de tal manera que constituyen también una medida de conciliación laboral y familiar para la plantilla. Los horarios de los residentes son respetados en todo momento para su descanso y normalidad, sin embargo, contar con la alegría de los más pequeños durante unos días supone, para todos, una



experiencia inolvidable. Está demostrado que las personas mayores implicadas en actividades intergeneracionales se sienten más felices que otros mayores de su misma edad. Además, compartir con los más pequeños su jornada diaria incrementa su actividad física, cognitiva y social, promoviendo el envejecimiento activo y saludable. Para los más pequeños, estas actividades son también una lección de vida, de la que aprenden las experiencias de los mayores y sus historias de juventud.

Celebramos el II Día del Voluntariado Amavir

Los trabajadores de la central se trasladan a las residencias a compartir momentos con sus compañeros y residentes.

Coincidiendo con los Campamentos Intergeneracionales de verano, Amavir organizó la segunda edición de su Día del Voluntariado. El objetivo de esta iniciativa es que la plantilla de las oficinas centrales, tanto de Madrid como de Pamplona, se acerque al día a día del trabajo de las residencias y participe del cuidado que prestamos a las personas mayores que viven con nosotros, que es nuestra razón de ser. Los trabajadores y trabajadoras de las oficinas centrales, repartidos en grupos de unas cinco personas, se trasladaron a varias residencias de la compañía para participar en diversas actividades con las personas mayores y los niños y niñas de los campamentos.



Nuevas ediciones de las jornadas de Amavir dirigidas a profesionales sociosanitarios

El 29 de septiembre se celebra la II Jornada en Valladolid y el 23 de octubre la V Jornada de nuestro Comité de Bioética.

Desde nuestra creación, Amavir ha apostado por la celebración de jornadas formativas dirigidas a profesionales sociosanitarios, con los que mantiene relación en su día a día en la atención a personas mayores y dependientes. Las temáticas de estas jornadas, que se celebran en Madrid, Barcelona, Pamplona y Valladolid, están seleccionadas en función de las demandas que realizan los propios asistentes a estos cursos, buscando que sean de la máxima utilidad para su trabajo diario y propiciando también dar visibilidad y apoyo a sus requerimientos. Hemos contado con ponentes de primer nivel como Luis Rojas Marcos, Elsa Punset, Mario Alonso Puig, Víctor Küppers, Emilio Duró y Javier Urra, entre otros. La próxima jornada se celebrará el 29 de septiembre en Valladolid y lleva por título “Comunicar desde la esencia”. Intervendrán como ponentes los expertos Juan Pedro Arbizu y Carlos Hernández.



La asistencia a ambas jornadas es gratuita y la inscripción se realiza a través de nuestra página web: www.amavir.es/jornadas-amavir/

Jornada del Comité de Bioética



Por otro lado, el Comité de Bioética Asistencial de Amavir desarrolla a lo largo del año distintas acciones formativas dirigidas tanto a los propios profesionales de la compañía como a personas externas. En este contexto, organiza anualmente sus Jornadas de Bioética, abiertas a todo tipo de público, que tratan de poner en valor la importancia de este tipo de cuestiones en la atención a las personas mayores y dependientes. Su próxima jornada, la quinta ya, se celebrará el 23 de octubre en el Colegio de Médicos de Madrid. Con el título “El reto de las organizaciones más allá del profesionalismo”, contará con las intervenciones de Begoña Román, presidenta del Comité de Ética de Servicios Sociales de Cataluña; Julio César de la Torre, profesor e investigador; y M.^a Carmen Hernández, miembro del Comité de Bioética de Amavir y profesora universitaria.

Patrocinamos un congreso internacional de Trabajo Social celebrado en Madrid

Amavir ha sido una de las entidades patrocinadoras del Simposio Anual de la Asociación Internacional de Trabajo Social con Grupos (IASWG). Este congreso internacional lleva celebrándose anualmente desde 1978 y es la primera vez que se ha hecho en España, concretamente en Madrid. Congrega a los principales especialistas de todo el mundo de trabajo social, con la finalidad de promover la intervención y el aprendizaje, el debate entre todos los participantes y generar enriquecimiento profesional a través de experiencias compartidas sobre el trabajo en grupo. De este modo, Amavir sigue mostrando su apoyo y compromiso con el trabajo social y con la promoción de la formación y la reflexión entre especialistas, colaborando en la organización de este encuentro.



ACTUALITAT

Casal d'estiu intergeneracional 2024

Gaudim de la interrelació dels joves amb les persones de la tercera edat i de la varietat d'activitats que s'han dut a terme.

Del dimarts 25 de juny al divendres 28 de juny vam organitzar el casal d'estiu intergeneracional entre els residents i els usuaris del nostre centre i un grup de joves. Vam preparar diferents activitats relacionades amb el cinema i vam decorar diferents llocs del centre amb una ambientació cinematogràfica. Vam organitzar els tallers següents: jocs de presentacions, una gimcana per a conèixer la nostra residència i els professionals del nostre centre, un concurs musical amb bandes sonores de pel·lícules, un joc de memory d'actors i un altre de parelles protagonistes (el bo i el dolent), jeroglífics sobre títols de pel·lícules, el joc del paracaigudes i el de passar-se un



Alguns dels nostres residents amb els joves en un dels llocs amb decorats relacionats amb el cinema.

globus amb trossos de "xurros de piscina", actuacions musicals en directe, un concurs de dòmino i un de petanca, un taller de tenyir camisetes, una batalla de globus d'aigua, un taller de manualitats de Hollywood, la festa dels aniversaris del mes de juny, un taller d'elaboració de pastissos, la festa de comiat del casal amb complements de disfresses, etc. Els nostres residents i els usuaris van estar molt contents de compartir aquesta experiència amb els joves.

La vida de Gerda Taro, fotògrafa pionera de guerra

Memòria de la fotografia sobre la Guerra Civil espanyola!

El dia 1 d'agost, en l'activitat cultural de la residència Amavir Teià vam parlar de la fotògrafa Gerda Taro, ara que es compleixen cent catorze anys del seu naixement. Va néixer a Stuttgart l'1 d'agost del 1910. Va ser una fotògrafa de guerra i una de les dues persones que signaven amb el pseudònim Robert Capa, juntament amb Endre Friedmann, que va ser el seu company sentimental. Amb aquest pseudònim, Taro i Friedmann van co-



Els nostres residents ensenyen algunes de les fotos relacionades amb Gerda Taro.

brir com a corresponents la Guerra Civil espanyola, fins que ella va morir en un accident en la retirada de les tropes republicanes durant la batalla de Brunete. Els nostres residents van escoltar amb interès la història d'aquesta valenta fotògrafa.

AGENDA**ACTIVITATS ORDINÀRIES****Fisioteràpia**

Reeducació de la marxa, tractament del dolor, manteniment, potenciació de la bipedestació i transferències, psicomotricitat, tractaments individualitzats, tractament d'enllitats, reforç muscular, equilibri i coordinació.

Psicologia

Psicoestimulació severa, psicoestimulació moderada, psicoestimulació lleu, taller de noves tecnologies, taller de bon dia, teràpia Montessori, relaxació, estimulació sensorial, intervenció família i tractament individualitzat.

Teràpia ocupacional

Programa rehabilitació funcional, estimulació cognitiva, estimulació sensorial, entrenament, rehabilitació ABVD i entrenament rehabilitació AIVD.

Educació social

Estimulació cognitiva, estimulació multisensorial, intervenció amb música, habilitats socials i comunicació, artteràpia, ludoteràpia, cinema i dinàmiques de grup.

ACT. EXTRAORDINARIES**Octubre**

Taller de rebosteria.
Festa d'aniversaris.
Festa de la Castanyada.

Novembre

Festa de Sant Martí.
Taller de rebosteria.
Festa d'aniversaris.

SERVEIS**Perruqueria**

Dilluns.

Podologia

Divendres.

**ANIVERSARIS****Octubre**

05/10 Antonia Hernández
07/10 Pascual Corpas
08/10 Sagrario Casanova
08/10 Bárbara Rodríguez
08/10 Martí Rosell
11/10 Pilar Alamán
14/10 Encarnación Piedra
16/10 María Rosa Bonvehi
25/10 Núria Flori
25/10 Ángela Herrera
28/10 Alberto López
29/10 Rosa González

Novembre

04/11 Rosenda Ballester
11/11 María Deltell
15/11 Dolores Jiménez
15/11 Tung Hong Yu
17/11 Carmen Antón
21/11 Carmen Cristóbal
22/11 Juan Moragues
24/11 Josefa Muñoz
25/11 Inés Acacio
25/11 Josepa Franch
29/11 M.ª Teresa Cisa

AVUI MENDEM Carles Ingles

Corbina amb safrà

INGREDIENTS

1 corbina d'1,2 kg aproximadament, 4 patates, 1 pebrot verd, 1 pebrot vermell, 1 ceba morada, oli, 16 cirerols, 400 ml de fumet, uns brins de safrà, sal, porradell i 2 cullerades de farina.

PREPARACIÓ

Pela les patates i talla-les a rodanxes. Neteja els pebrots, pela la ceba i talla-ho tot a la juliana. Escalfa les hortalisses en una cassola amb oli a foc lent. Escorre-les, amaneix-les i reserva-les. Confita els cirerols en el mateix oli a baixa temperatura, amb els alls aixafats; escorre-ho i reserva-ho. Renta els lloms de peix i eixuga'ls. Col-loca'ls en una plata de forn amb la pell cap avall; amaneix-los amb sal i oli i cuina'ls al forn a 180 °C durant 12 minuts. Ofega el safrà en dues cullerades d'oli, afegeix-hi la farina i barreja-ho. Aboca-hi el fumet calent, sense parar de remenar, i cou-ho a foc lent fins que s'espesseixi. Serveix la corbina sobre una base d'hortalisses, amb els cirerols, la salsa i el porradell picat.



SECRETS DE LA MEVA TERRA

Villaverde Mogina, el poble de la Sagrario Arnaiz Torca

Villaverde Mogina, un petit municipi burgalès, ha guanyat una rellevància especial per a nosaltres, gràcies a la Sagrario Arnaiz Torca, una de les seves il·lustres veïnes. És un municipi de dimensions reduïdes que ha sabut conservar l'autenticitat al llarg dels anys. Els seus carrers empedrats, les seves cases de pedra i l'entorn natural, dominat pel riu Arlanzón, configuren un paisatge idílic que convida a la tranquil·litat i a la reflexió. Malgrat la seva mida, aquest poble té un ric patrimoni històric. Hi destaca l'església parroquial, dedicada a sant Adrià i santa Natàlia, un edifici d'estil romànic que ha estat testimoni de segles d'història. A més a més, el mu-



Vista de Villaverde Mogina.

nicipi conserva exemples interessants d'arquitectura popular, com ara les tradicionals cases de cultiu. L'entorn natural és un dels seus principals atractius. El riu Arlanzón, que travessa el municipi, ofereix nombroses possibilitats per a la pràctica d'activitats a l'aire lliure, com ara senderisme, pesca o ciclisme. A més, els voltants del poble estan plens de boscos i camps de cultiu que conviden a gaudir de la naturalesa en estat pur.

AHIR I AVUI**Abans****Després**

L'Elisa Amaro va néixer a Belmez (Còrdova). Cap al 1963 va venir amb la seva família a Barcelona, on va treballar amb un modista d'alta costura i van tenir com a clients la Sara Montiel i la Paola Dominguín. Ha tingut quatre fills (l'Anastasio, la Rosalía, el Pedro i l'Óscar) i tres nets (la Laura, l'Ana i l'Hugo). L'Elisa ha estat una persona amant del seu poble andalús i de la seva família, ha estat molt treballadora, li agrada ajudar tothom i sempre està de bon humor.

CARTA DEL DIRECTOR

Ricard Buitrago



Estimats residents, familiars i treballadors:

Ja s'acaba l'estiu, que ha estat força calorós, i estem pendents de les millores constants que hem proposat i que s'han anat executant durant aquest període. Hem treballat per canviar tots els aparells de la sala Mar de la primera planta, que l'any passat van donar molts problemes. La idea és canviar cada any, en la mesura que sigui possible, tots els aparells de la residència. D'altra banda, hem començat amb els nous triturats que tenen com a base la mateixa composició que els menús programats per a la resta de residents. D'aquesta manera, busquem que tinguin més gust i que siguin molt més atractius i no tan monòtons per als residents que tenen pautat aquest tipus de dieta. Tal com heu pogut veure, aquest any s'han tornat a implementar els campaments per a nens, que esperem poder repetir cada any. Després de l'estiu també reiniciarem la teràpia amb animals. Esperem seguir treballant per les famílies i pels nostres residents, i que acabeu de passar uns bons dies de l'estiu que s'acaba. També us desitgem una bona tardor, tot esperant la Festa de la Castanyada. Salutacions i fins a la pròxima edició.

COSES DE CASA

Nova preparació de menús triturats

Ara s'aprofita la preparació dels plats habituals que es preparen a la residència per a elaborar-los.

Durant el mes de juliol es van posar en marxa els nous triturats. La gran diferència respecte de l'anterior manera de preparar-los és que ara s'aprofita la preparació dels plats habituals que es preparen a la residència per a elaborar-los. De les dues opcions que habitualment hi ha de primer i de segon plat, la nutricionista de l'empresa que gestiona la cuina tria el primer i el segon que considera més adients, i són els que es fan servir per als menús triturats. Abans, s'elaboraven amb una base de verdures o de llegums, carn o peix, en funció de la programació. Però d'aquesta manera tenim sabors molt diferents i estímuls nous per als residents que necessiten aquest tipus de dieta. També és important remarcar que s'elaboren amb un robot de cuina específic que fa que tinguin una textura molt més agradable. I també que hi ha un taulell específic al passadís cen-



Nova preparació de menús triturats.

tral de la planta baixa, on s'exposen els diferents menús. Allà podeu consultar l'elecció de plats que es faran servir per a elaborar els diferents triturats del dia en el menú “triturat texturitzat homogeni”.

QUI ÉS QUI

Yuberis Frias Hernández, doctora

“M'agrada el tracte pròxim amb els residents”.

Edat: 33 anys.

A Amavir des de: 2024.

El millor d'Amavir: Treball en equip, l'atenció centrada en les necessitats de cada pacient.

Virtut: Afable, empàtica.

Defecte: Exigent, sentimental.

Aficions: Col·leccionar figures de Mickey Mouse, la música, el cinema, l'amor per la meva família, viatjar, costums i tastar menjars típics.

Llibre: L'alquimista, de Paulo Coelho.

Pel·lícula: Titanic.

Grup de música: 4.40 i Juan Luis Guerra.

Menjar preferit: Gaudeixo el menjar italià, però res no supera un pa de moniato fet per la meva àvia (a llenya).

**RECORDS**

Festa Major de Sant Martí, a Teià

Pels volts de l'11 de novembre, Teià celebra la Festa Major, dedicada a Sant Martí. Els actes comencen el cap de setmana anterior amb correfores i tabalades, una trobada de gegants, el cercataques, concursos i tastets de farcits, exposicions, música i teatre. L'autèntic protagonista d'aquesta festa és el farcit, ja que se'n fa un concurs i un tast. L'esdeveniment s'inicia el primer cap de setmana de l'onzè mes de l'any. Es prenen una cercavila, un sopar i balls populars, a més de diverses competicions. A les nits es podrà gaudir de correfores, concerts, xocolatada, etc.

Amavir renueva el convenio con el Gobierno de España para la inserción laboral de mujeres víctimas de violencia de género

La compañía forma parte de la red “Empresas por una sociedad libre de violencia de género”.

Amavir ha renovado el convenio de colaboración con el Ministerio de Igualdad del Gobierno de España para promover la sensibilización y concienciación social de la violencia de género y fomentar la inserción de mujeres víctimas de violencia de género. A través de esta medida, el grupo reafirma su compromiso con la red “Empresas por una sociedad libre de violencia de género”, de la que forma parte desde su constitución, y está incluida en el listado de empresas comprometidas con la inserción laboral de mujeres víctimas de violencia de género. El convenio, que tendrá una duración de dos años con posibilidad de prórroga, ha sido rubricado por la titular de la Secretaría de Estado de Igualdad y para la Erradicación de la Violencia contra las Mujeres, Ana María Calvo, y la directora de Recursos Humanos de Amavir, Marian Bautista. «Gracias a la renovación de este acuerdo, desde Amavir seguimos reafirmando nuestro compromiso para erradicar la violencia de género, fomentar la concienciación y esta-



blecer acciones de inserción socio-laboral de las mujeres víctimas de violencia de género. Consideramos que campañas de sensibilización como estas son primordiales para contribuir a crear una sociedad sin discriminación por género, y que abogue por acabar con cualquier manifestación de desigualdad, subordinación, trato de poder y violencia contra las mujeres”, ha destacado Bautista.

Amavir, invitada por la Cámara de Comercio Franco-Española a una jornada sobre Silver Economy



La Cámara de Comercio Franco-Española, entidad fundada en 1894, organizó el pasado mes de junio la jornada «Explorando la Silver Economy: oportunidades y desafíos del mercado senior», una ocasión para descubrir todas las oportunidades de desarrollo e innovación que se abren para atender y cubrir las necesidades de los consumidores mayores de 50 años. En la jornada intervino nuestro director de comunicación, comercialización y desarrollo corporativo, Roberto Rodríguez, que compartió con los asistentes los diferentes servicios que están a disposición de las personas mayores y dependientes en nuestro país y cómo evolucionarán en el futuro.

Visitas institucionales a las residencias

En estas últimas semanas hemos recibido varias visitas institucionales en las residencias Amavir. La consejera de Asuntos Sociales de Navarra, M^a Carmen Maeztu, visitó a nuestros compañeros de Amavir Oblatas (Pamplona) para celebrar con ellos el 21º aniversario de la apertura del centro. Y, por otro lado, la alcaldesa de Guadalajara, Ana Guarinos, acompañó a los trabajadores y personas mayores de la residencia El Balconcillo en los actos que organizaron con motivo de las fiestas patronales de la ciudad.





Todo listo para la próxima apertura de cuatro nuevas residencias Amavir

Están ubicadas en Madrid, Santa Cruz de Tenerife, Reus y Jaén.

En las próximas semanas está prevista la apertura de cuatro nuevas residencias de Amavir en distintos puntos de la geografía española, en el marco del plan de expansión de la compañía. Estas nuevas residencias son

Amavir Vicálvaro, en Madrid (con 132 plazas), Amavir Santa Cruz de Tenerife (104), Amavir Reus, en Tarragona (143) y Amavir Jaén (160). Con esta última, la compañía estará presente por primera vez en Andalucía.

Además de ampliar la oferta de plazas para atender a las personas mayores y dependientes de estos municipios, la apertura de estos centros servirá también para generar más de 300 puestos de trabajo.



Ctra. de Vicálvaro a Estación de O'Donnell 29,
28032 - Vicálvaro (Madrid)



Calle Carles Riba 12-14-16, 43204 - Reus



Calle Particular de Padrón 11, 38003 - Santa Cruz de Tenerife



Ronda de Marroquines bajos 16, 23009 - Jaén

¡Nos vamos de boda!

El pasado 20 de junio la residencia El Balconcillo (Guadalajara) vivió un momento muy especial. Dos de sus residentes, Osvaldo (97 años) y Theresa (77), naturales de Argentina y Ecuador, respectivamente, y casados por lo civil desde hace muchos años, quisieron contraer matrimonio eclesiástico y decidieron hacerlo en la capilla de la residencia, en presencia de sus familiares y de los trabajadores y residentes del centro. Fue una boda muy emotiva con la que quisieron seguir mostrando al mundo su amor.

