



## NUESTRA RESIDENCIA TAMBIÉN FORMA

### MODELOS DE FORMACIÓN Y GENERADORES DEL CONOCIMIENTO

Con este artículo quiero dar visibilidad y poner en valor a las muchas actividades que diariamente se realizan en el acompañamiento a estudiantes en prácticas de distintas disciplinas.

Históricamente, siempre hemos colaborado en formar a profesionales de atención directa a personas mayores, pero en los últimos años, desde distintos centros de formación y/o universidades, se acercan a nuestra residencia mostrando gran interés por realizar su periodo de prácticas con nosotros, a saber:

#### GRADO:

- Alumnos de Trabajo Social / Alumnos de Educación Social (Universidad Pablo de Olavide).
- Alumnos de Enfermería (Centro de Enfermería San Juan de Dios, Universidad de Sevilla).
- Alumnos de Medicina (Universidad de Sevilla).

#### POSTGRADO:

- Máster Propio de Geriátrica y Cuidados Integrales en el Envejecimiento (Universidad de Sevilla).
- Máster en Actividad Física y Calidad de Vida en Personas Adultas y Mayores (Universidad de Sevilla).
- Experto en Dirección de Residencias y Servicios de Atención al Mayor (Universidad de Sevilla).

#### CICLOS FORMATIVOS:

- Auxiliares de Enfermería (Centro Ribamar).
- Auxiliares Proyecto Redes (Ayuntamiento de Sevilla).

Quiero resaltar específicamente el ahora denominado "*Diploma de Especialización en Dirección de Residencias y Servicios de Atención al Mayor*", ya que está en curso su segunda edición y la responsabilidad de su ejecución y su impartición recae en este centro.

Son ya unas cuarenta personas las que han participado en las dos ediciones del citado curso y, como rasgo diferenciador, señalar que el objetivo fundamental tiene como eje vertebral "**Formar a directoras y directores de centros en calidad y en calidez**". Articular la gestión de los números, la eficiencia, la viabilidad de los centros y la profesionalidad con la cara, los rasgos, los gustos y preferencias y la historia de vida de los mayores.

En la formación práctica del mismo, estamos implicados todos los profesionales del centro ya que los alumnos tienen entrevistas con todos los departamentos del centro (limpieza, cocina, mantenimiento, recepción, animación sociocultural, terapia ocupacional, fisioterapia, coordinación de enfermería-auxiliares y con las distintas direcciones). En resumen, que es una responsabilidad de todos y para todos.

Generalizando y no quedándonos en este ejemplo concreto, me gustaría destacar que el valor añadido que ofrece esta Residencia y todos los profesionales que actuamos como "docentes", ya sea impartiendo clases específicas de alguna materia, como responsables o como tutores de prácticas, es que formamos desde una perspectiva integral incidiendo en el concepto de integralidad de la persona y en una intervención individualizada e interdisciplinar **centrada en la persona**.

Tenemos que ser conscientes de la gran responsabilidad que tenemos y felicitarnos porque no solo estamos contribuyendo a que la sociedad a través de distintos profesionales que se incorporan al mercado laboral tengan una percepción de las Personas Mayores distinta y más justa, sino que tenemos la oportunidad de mostrarnos como generadores de conocimiento ya que estamos enseñando nuestro estilo de hacer las cosas y nuestra experiencia. *En definitiva, dar a conocer el estilo de San Juan de Dios* y, en cierta medida, sentirnos llamados a ser **Maestros de Hospitalidad**.

Cristina Lucenilla Hidalgo  
Trabajadora Social

VALORES DE LA ORDEN HOSPITALARIA DE SAN JUAN DE DIOS

**RESPONSABILIDAD - RESPETO - HOSPITALIDAD - CALIDAD - ESPIRITUALIDAD**

## OTRAS NOTICIAS

### ¡BUEN PROVECHO!

El gran Hipócrates dijo: *“Que el alimento sea tu medicina”*, y si conseguimos que ese alimento no solo nos despierte nuestros cinco sentidos, sino que además nos proteja de algunas enfermedades, habremos logrado nuestro objetivo.

Unos buenos hábitos alimenticios, son la mejor herencia que le podemos dejar a nuestros hijos y también lo mejor que nos pueden transmitir nuestros mayores. Mayores, sabios en el hacer culinario, ya que no solo echaban una cucharadita de vinagre al potaje de lentejas sin saber por qué, o te obligaban a ingerir una naranja después de comer esas lentejas... Hoy es sabido que el hierro de las mismas, se absorbe mejor si se combina con la vitamina C de cítricos y del vinagre.

Sabios también nuestros mayores cuando *“desayunaban como reyes, almorzaban como príncipes y cenaban como mendigos”*, ya que hoy sabemos también que el desayuno es la comida más importante del día porque nos proporciona toda la energía para empezar a funcionar.

Además de aire y agua, necesitamos una ingesta constante y regular de alimentos, ya que constituyen la principal fuente de energía necesaria para el movimiento, la respiración, el funcionamiento del corazón y la actividad cerebral. Es asombroso constatar que incluso cuando descansamos, nuestro cerebro utiliza alrededor del 50% de la energía que se extrae de los alimentos que consumimos.

Así que no tenemos excusa, ya que disponemos de la mejor dieta del mundo (la dieta mediterránea), en la que la combinación de cereales, legumbres, verduras y frutas, con todo tipo de pescados azules, mariscos y nuestro *“oro líquido”*, el aceite de oliva, la hacen perfecta y única.

Dieta que ponemos diariamente a disposición de todos los que viven en nuestra Residencia de San Juan de Dios, donde ellos son los principales beneficiarios de toda esta variedad saludable de alimentos y donde gira todo nuestro esfuerzo y cariño para agradar tan exquisitos paladares.

Por eso, ahora que llega el buen tiempo, abusemos del gazpacho hecho con tomates, pimientos, ajos y aceite de oliva virgen, de los boquerones, de las ensaladas, de la sandía y el melón..., que no sólo nos aportan nutrientes de excelente calidad, sino líquidos para hidratarnos, minerales y vitaminas para estar de buen humor y ser feliz.

¡¡¡ BUEN PROVECHO !!!

Yolanda Martín Arjona  
Dietista y Responsable de cocina

## SABÍAS QUE...

- > En los primeros días del presente mes de junio, se dieron por concluidas las obras que se venían llevando a cabo en la Residencia. Ahora podemos disfrutar en todo el Centro de un sistema nuevo de calefacción y refrigeración, así como del confort que ofrece la nueva cafetería y zonas colindantes.
- > En la segunda quincena de junio darán comienzo las actividades de verano que organiza el Departamento de Terapia Ocupacional.
- > Dentro del plan de acreditación en Calidad que se lleva a cabo, se han puesto en marcha veintiséis **talleres de trabajo**, los cuales serán preparados y dirigidos por los propios profesionales del área de Enfermería (auxiliares y enfermeras).
- > En el próximo Comité de Dirección del mes de junio, se va a presentar el *“Plan de Desarrollo Solidario-2015”*, por medio de la responsable local M<sup>a</sup> de Pino Díaz.



### EXCURSIÓN A GRANADA

El pasado 23 de mayo, tuvo lugar una excursión a Granada. Asistieron a la misma un grupo de seis residentes y dos trabajadores como acompañantes. Entre los muchos lugares que visitaron, destacan la Basílica de San Juan de Dios y la Casa de los Pisa, con sus museos y la Cámara Santa. Una grata experiencia que desean repetir con otros compañeros/as residentes.



### NUEVO CURSO DE PROFUNDIZACIÓN

En el mes de mayo, se ha puesto en marcha a nivel local el curso de Profundización en el Carisma de la Hospitalidad (segunda edición). La duración del mismo será de un año. En esta ocasión, se han matriculado nueve trabajadores, los cuales serán acompañados por el Superior de la Residencia.

Las grandes áreas de trabajo están relacionadas con los niveles personal y grupal (trabajo en equipo), relación de ayuda, aspectos carismáticos y profesionales.

Las clases serán dirigidas por profesionales especializados.

