



Buenas Prácticas
MODELO Y AMBIENTE

Hacemos chorizos



Diputación
de Segovia

Emilio Herranz(Coordinador)
Isabel Hernández, Begoña Otero, Soledad Prieto,
Carmen García, Clara Muñoz, Ana Belén González.

Residencia de Mayores "La Alameda"
Diputación de Segovia. UNIDAD DE
CONVIVENCIA GIL DE BIEDMA

Resumen

Los residentes en la Unidad de Convivencia han realizado una actividad colectiva en la que han fabricado chorizos caseros. Participaron casi todas las personas de la Unidad de Convivencia y disfrutaron rememorando aquellos días en que se juntaban con sus familiares y alrededor de una mesa y fabricaban sus propios chorizos.

Esta actividad ha supuesto una novedad en este centro dependiente de la Diputación de Segovia. Los residentes y los familiares han podido comprobar cómo esta nueva forma de atención fomenta la autonomía y mejora la calidad de vida de las personas.

FECHA DE INCORPORACIÓN A LA RED:

09/08/2016

FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:

09/08/2016

ÁMBITO DE ACTUACIÓN:

Servicios o programas de atención e intervención.

LUGAR:

Residencia de Mayores La Alameda, Segovia.

GRUPO DE POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE:

Residentes de la unidad de convivencia Gil de Biedma y sus familiares.

Justificación

Esta actividad era un deseo manifestado de los residentes de la unidad. A los trabajadores del centro les pareció una gran idea que, probablemente, traería muchas satisfacciones a las personas residentes y a los propios trabajadores.

Objetivos

Objetivo general:

- Fomentar y facilitar la socialización, el trabajo en equipo, la toma de decisiones y la satisfacción de las personas usuarias.

Objetivos específicos:

- Selección de la tarea por parte de cada persona usuaria dependiendo de capacidades, logro de satisfacción personal con la actividad y refuerzo de la satisfacción personal en el tiempo, fomentar la iniciativa personal y la toma de decisiones por parte de las personas usuarias.

Descripción, metodología y fases del proyecto

La idea surgió en una de las muchas charlas que las profesionales de referencia mantienen con los residentes, éstas lo trasladaron al equipo técnico y como era un deseo que considerábamos que se podía llevar a cabo, nos pusimos manos a la obra.

En posteriores charlas, los residentes y trabajadores de referencia planificaron la actividad: cuánta carne necesitábamos, qué aderezos se ponían (picante o no), cuando empezaríamos (dependería de cómo viniera el tiempo), cómo conseguir la máquina de hacer chorizos, dónde íbamos a secarlos , etc. Todo esto llevó un tiempo, ya que nos teníamos que poner de acuerdo en la realización final de la actividad.

La máquina de hacer chorizos y el lugar donde secarlos nos los proporcionó Isabel, trabajadora de referencia. El resto de materia la compramos en el pueblo y, con respecto a la carne, se encargaron en cocina de proporcionárnosla.

Empezaba hacer frío y los entendidos, los residentes, consideraron que era el momento de empezar.

El primer día se preparó la carne con la que haríamos los chorizos, decidieron que pondrían un poco de ajo además del pimentón para que tuvieran un poquito de picante,

además de la sal y las demás especias. Lo amasaron todo y lo dejaron reposar en las cámaras de cocina.

Al día siguiente tocaba realizar los chorizos. Se repartieron el trabajo, unos le darían a la máquina, otros picarían el chorizo y los demás atarían. Nos llevó toda la mañana, y antes de comer, los llevamos a la cocina de Isabel para que se curaran. Una vez colgados en los varales abrimos una botellita de vino para celebrar el buen trabajo realizado.

Cuando regresábamos a comer nos encontramos una sorpresa: los residentes que quedaron en la unidad habían preparado un plato de picadillo. Estaba riquísimo y nos sentimos muy satisfechos ya que todo había salido muy bien y resultó una actividad muy gratificante.

A finales de marzo decidimos freír algún chorizo y comerlos con huevos, vaya festín. Disfrutamos mucho y revivimos viejos momentos

Ya en abril probamos los chorizos y, efectivamente, estaban muy buenos. Desde esa fecha y hasta ahora todo el mundo que los ha probado ha dicho lo mismo: que están riquísimos.

Los residentes se han sentido muy orgullosos de la actividad que han realizado y los trabajadores sólo podemos darles la enhorabuena por lo bien que lo han hecho..

Temporalización

La actividad se ha desarrollado entre diciembre de 2015 y abril de 2016.

En el mes de octubre surgió la idea y en los meses posteriores planificamos como íbamos a realizar la actividad.

Recursos

Profesionales de referencia y colaboración del equipo técnico.

Todo lo necesario para hacer chorizos: desde la carne, pimentón, ajos, hasta la máquina o el lugar donde curar los chorizos.

Evaluación y Resultados

La valoración es muy positiva, todos los residentes se han sentido muy satisfechos y orgullosos del trabajo realizado.

Criterios destacados

CRITERIO DE PERTINENCIA

Principio de Autonomía

Cada uno de los residentes ha participado como quería y dentro de sus posibilidades.

Principio de Participación

Esta actividad era un deseo manifestado de los residentes de la unidad y estuvieron presentes en todas las decisiones preparatorias de la propia actividad con su voto y propuestas.

Principio de Inclusión Social

El producto realizado, chorizo, sirve para que los residentes de la unidad inviten a familiares o amigos que les vienen a visitar.

CRITERIO DE IMPACTO SOCIAL

La realización de esta tarea, ya de por sí muy gratificante, nos ha dado pie a realizar otra serie de actividades que han sido muy satisfactorias, como charlas relacionadas con la actividad, compartir lo realizado, programar la actividad, volver a sentirnos importantes, etc.

Enlaces y Anexos

Enlaces:

- [Noticia de la actividad recogida por la Diputación de Segovia](#)

Anexos:

- [Fotos de la práctica](#)