



La 'sala reminiscencia', una de las claves del proyecto ganador.

'Sabores de vida', de la residencia Plaza Real de Gijón, gana el primer Premio Nutrisenior

23-05-2017

La residencia Plaza Real de Gijón ha ganado, con su proyecto 'Sabores de vida', la primera edición de los premios Nutrisenior; una iniciativa creada para apoyar las buenas prácticas alimentarias en residencias y centros para personas mayores. 'Sabores de vida' se centra en estimular la recuperación de acontecimientos de vida a través de la ambientación del espacio, y recrear la elaboración y degustación de comidas tradicionales.

La residencia Plaza Real de Gijón ha ganado, con su proyecto 'Sabores de vida', la primera edición de los premios Nutrisenior, una iniciativa creada para apoyar las buenas prácticas alimentarias en residencias y centros para personas mayores. 'Sabores de vida' se centra en estimular la recuperación de acontecimientos de vida a través de la ambientación del espacio, y recrear la elaboración y degustación de comidas tradicionales.

Los premios Nutrisenior a las buenas prácticas alimentarias en residencias y centros para personas mayores nacen bajo la iniciativa de Fontactiv (Laboratorios Ordesa) y el portal Inforesidencias, con el objetivo de impulsar y reconocer y difundir el buen hacer de los equipos de profesionales de entidades que contribuyen a la calidad de vida de las personas mayores, a través de la alimentación.

En esta primera edición se eligieron diez proyectos finalistas y, de éstos, ha resultado ganadora la iniciativa 'Sabores de vida', de la residencia Plaza Real de Gijón, un proyecto cuyo objetivo es estimular la reminiscencia o recuperación de acontecimientos de vida significativos de las personas mayores con deterioro cognitivo, y recrear la elaboración y degustación de comidas típicas y tradicionales de la comunidad autónoma.

La residencia ha adaptado ambientalmente la sala de descanso, transformándola en una sala de los años 60-70, para que evoque al pasado de estas personas. Para ello se han utilizado elementos de decoración típica de la época, revistas, canciones y grabaciones de radio de aquellos años y, por supuesto, la alimentación, permitiéndoles recuperar sabores y sensaciones de entonces... de ahí los sabores de vida.

Según palabras de **Ana Madrazo**, neuropsicóloga de la residencia, *"este proyecto surge de la unión de dos programas de intervención guiados por el nuevo modelo de Atención Centrada en la Persona (ACP), un sistema que pone al usuario como eje de la organización. 'Sabores de vida' une un programa centrado en las salas de reminiscencias y por otro, en la realización de un proyecto de buenas prácticas en alimentación"*.

Trabajo de la estimulación cognitiva y cuidado en la esfera emocional

El portal www.inforesidencias.com ha publicado estos días una entrevista en la que Ana Madrazo explica el origen, objetivo y resultados de la iniciativa... a continuación reproducimos parte de ella.

– ¿Cómo y cuándo surge la idea de 'Sabores de vida'?

– La necesidad de avanzar en la implantación en nuestra residencia del modelo de ACP, implica la puesta en marcha a lo largo de estos últimos años de diferentes acciones de buenas prácticas, como la retirada de sujeciones, contemplar las diferencias personales según historias de vida y, sobre todo, la concienciación de la importancia del cambio de paradigma y modelo atencional en los centros de mayores.

En enero de 2016 surge la idea de adaptar ambientalmente la antigua sala de descanso en la que ubicamos a nuestros residentes con demencias en un entorno más personalizado, más cálido y más familiar. Así, lo transformamos en una 'sala de reminiscencias' de 85 m², diferenciada en cuatro rincones: salón, cocina, comedor y biblioteca, que se pone en marcha en junio de ese mismo año.

Dentro de las muchas intervenciones llevadas a cabo dentro de la sala, se propone la creación de sesiones de buenas prácticas de alimentación dentro de la misma. Surge así la idea de unir dos objetivos clave en un único proyecto: reminiscencias + alimentación.

– ¿Cuál es el objetivo?

– Se trata de un doble objetivo. Por un lado, avanzar en la implantación del modelo ACP en la residencia mediante la adaptación ambiental, con la creación de una sala de reminiscencias, evitando ambientes neutros e impersonales y con el objetivo de estimular capacidades cognitivas y traer a la conciencia experiencias pasadas mediante el proceso mental de reminiscencia; y por otro, estimular la recuperación de acontecimientos de vida significativos, con un taller que recrea la elaboración y degustación de comidas típicas y tradicionales de Asturias.

El proyecto 'Sabores de vida' adapta ambientalmente la antigua sala de descanso de los residentes, utilizando la terapia de la reminiscencia como finalidad pedagógica y de ocio para la mejora de la calidad de vida de las personas. Con la utilización de esta sala se pretende estimular la recuperación de los acontecimientos vitales más significativos de los residentes y recrear la alimentación tradicional.

– ¿Cómo surgió la idea?

– La idea surge por la necesidad de ubicar a nuestros residentes con demencia en entornos agradables y seguros, en ambientes que minimicen la deambulación errática en esas fases de la enfermedad que experimentan algunos de ellos. Se disponía de una gran sala con escaso estímulo para ellos, una sala con un ambiente aséptico. A nuestros usuarios con demencia y con conductas de deambulación era imposible mantenerlos en esa sala, dónde estaban supervisados.

Repasando los modelos nórdicos de atención a la dependencia observamos cómo se les sitúa en entornos acogedores y familiares y cómo empiezan a funcionar las salas de reminiscencia en estos países. Comienza entonces un periplo por todos los mercadillos de Asturias y por internet, para poder buscar mobiliario y objetos que nos ayuden a crear nuestra sala; un trabajo que dura más de seis meses hasta poder realizar el proyecto. Se comienzan a realizar intervenciones no farmacológicas para demencias basadas en las terapias de reminiscencias y se avanza hasta poner en marcha los talleres de alimentación con comidas típicas de Asturias.

¿Qué habéis conseguido con este proyecto?

– Se ha logrado un ambiente físico confortable, conocido, evocador de recuerdos que influye de manera positiva en el bienestar del usuario.

Se ha aumentado el grado de participación de los residentes en la vida y actividades del centro, dando un paso más en nuestro modelo ACP para convertir a las personas en el eje central de la organización.

Se ha conseguido dar sentido a una actividad cotidiana como la comida, influyendo e incrementando el bienestar físico y emocional de las personas. Se ha trabajado la estimulación cognitiva y se ha cuidado la esfera emocional de nuestros residentes, a través de la alimentación.

La sala se ha convertido en la estancia favorita de muchos de nuestros residentes con deterioro cognitivo. Tenemos en concreto una señora con demencia que presentaba trastornos conductuales y conducta errante y de deambulación constante; desde la creación de la sala ha encontrado en la cocina de la misma su lugar. En la mesa de la cocina lee, merienda y charla con sus compañeras como si las recibiera en su casa. El problema de la deambulación ha desaparecido y las conductas disruptivas se han minimizado.

...

La ceremonia de entrega de premios se celebró en Barcelona el pasado 6 de abril. El próximo mes de septiembre se abrirá la convocatoria para la segunda edición de los premios.

– Consulta todos los detalles de los diez proyectos finalistas.

Noticias Relacionadas

- Residencias geriátricas: cuando la alimentación marca la vida de las personas ingresadas
- ¿Quieres conocer cómo funcionan las residencias geriátricas del norte de Europa?