



# Vivencias

La Revista de Residencias del Puente



PROFESIONALES  
COVID-19  
NOSOTROS  
Violencia de género

Todo va a  
SALIR BIEN

PALABRAS MAYORES

El Rincón de los Recuerdos

LA COCINA DE LA ABUELA  
Sushi  
Bizcochuelo para el mate

REVISTA VIVENCIAS  
AÑO 11 - 31 Edición  
350 Ejemplares de cortesía  
Distribución gratuita

ROSARIO - SANTA FE  
ARGENTINA

Queridas familias, en estos tiempos tan difíciles para el mundo queremos estar especialmente cerca de cada uno de ustedes.

Hoy mas que nunca confiaron el cuidados de sus seres queridos a nuestras residencias. Nuestro compromiso es aun mayor en estos momentos en el que somos el nexo y sostén entre nuestros mayores y ustedes.

Las medidas preventivas todos las conocen y ademas se encuentran aquí detalladas. A través de las redes sociales intentamos enviar la mayor cantidad de información e imágenes de la vida diaria en la residencia.

Destacamos ademas el valor del trabajo de nuestro personal y profesionales, quienes asisten diariamente a cada residente y regresan a sus hogares asumiendo riesgos fuertemente ligados a su vocación.

Todo lo realizado preventivamente ha sido lo indicado por el Ministerio de salud de la Nación y los protocolos supervisados por nuestro infectologo, el Dr. Cristian Forciniti, a quien agradecemos especialmente por su compromiso y preocupación. Cada coordinador ha dado desde su corazón el máximo de su capacidad, como cada miembro de esta organización.

Estamos con ustedes en esta Pascua llena de ausencias y mas conectados que nunca.

Desde el equipo seguimos trabajando para que cuando esta pandemia haya finalizado podamos recibirlos con gratitud y alegría.

No olvidemos que el mundo sufre junto a nosotros la incertidumbre y el miedo que esto nos provoca, pero sepamos que hay un futuro que juntos construiremos de un modo diferente. Juntos seguramente seremos los mentores de este recomenzar y podremos festejar nuevamente juntos de una Pascua en familia y esto será un recuerdo en nuestras memorias.

Los saludo con especial cariño y desde el equipo de Residencias del puente les deseamos muy Felices Pascuas

*Luciana Marelli  
Gerente*





# NOVEDADES

## EMPRESA

Se amplió sala de visitas San Antonio y se están realizando remodelaciones en habitaciones.  
Se agregaron pantallas led en salas de estar y habitaciones.  
Se cambiaron pisos en salas de visita y comedores de Puente Victoria.  
También se remodelaron habitaciones y se agregaron baños privados.

## ÁREA HOTELERÍA

Se renovación de vajillas y blancos.  
Renovación de colchones y almohadas.

## ÁREA PERSONAL

Se brindó capacitación de RCP.  
Se realizaron reuniones de motivación y ejercicios de rol play.

## ÁREA ENFERMERÍA

Se brindaron instrucciones de prevención de contra virus y bacterias.

## ÁREA SEGURIDAD

Se controlaron circuitos de monitoreo, detectores de humo y gas.  
Se realizó simulacro y capacitación de evacuación en caso de incendio.

Visite la web para consultas  
[www.residenciaspuente.com.ar](http://www.residenciaspuente.com.ar)

# STAFF

**Dirección Médica**  
Dra. Priscila Ferraro

**Coordinación General**  
Silvana Fasolo

**Coordinación Enfermería**  
Andrea Migueles  
Montenegro José

**Médicas**  
Dra. Encinas Nancy  
Dra. Delbon Gabriela

**Psicología**  
Ps. Camila Coloschi

**Psiquiatría**  
Priscila Ferraro

**Nutrición**  
Lic. Noelia Fortunato

**Trabajo Social**  
Johana Lamaison

**Terapia Ocupacional**  
T.O. Belén Kuchen

**Kinesiología**  
Lic. Mariano Fredriksson

**Podología**  
Lic. Carlota Reinoso

# ATENCIÓN CORONAVIRUS



**Cuidarnos entre todos es primordial**

*¡Gracias a los familiares  
por su colaboración!*

**Medimos su temperatura al ingreso  
y solicitamos lavado de manos obligatorio**

# Atención

## Prevenamos el Coronavirus (COVID-19)

Si ud viajó al exterior, o estuvo en contacto con personas provenientes de países infectados con el COVID-19 en los últimos 14 días, le solicitamos, antes de ingresar, se asegure de no estar infectado ya que en nuestra institución tenemos pacientes internados de alto riesgo.

### CASOS SOSPECHOSOS COVID-19

#### TODA PERSONA QUE PRESENTE

##### **Fiebre >37,8 y uno o más de los siguientes síntomas:**

- Tos seca
  - Odinofagia
  - Dificultad respiratoria
  - Dolores musculares
- sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica



#### En los últimos 14 días

- Haya estado en contacto con casos confirmados o probables de COVID-19
- Haber viajado al exterior

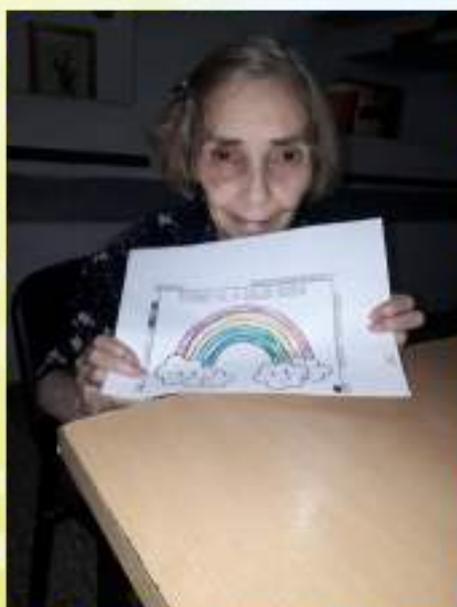
### SI ES CASO SOSPECHOSO

- Concurrir a efector de salud especializado para estudios y cuarentena según indicación
- Uso de barbijo quirúrgico
- Advertir a familiares del contacto de riesgo

#### IMPORTANTE

- Niños presentan inmunidad
- Adultos mayores de 65 años representan el grupo de mayor riesgo y deben efectuar distanciamiento social (evitar reuniones y congregaciones)

# TODO VA A SALIR BIEN



# CORONAVIRUS

**NO INGRESE A ESTA INSTITUCIÓN SI VIAJÓ AL EXTERIOR, O ESTUVO EN CONTACTO CON PERSONAS PROVENIENTES DE PAÍSES INFECTADOS EN LOS ÚLTIMOS 14 DÍAS.**

**Si es apto para ingresar, por favor respete las instrucciones del personal.**

## CASOS SOSPECHOSOS COVID- 19

### TODA PERSONA QUE PRESENTE

**Fiebre >37,8 y uno o más de los siguientes síntomas:**

- Tos seca
- Odinofagia
- Dificultad respiratoria
- Dolores musculares sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.

**La prevención la hacemos entre todos.**





Extracto realizado por *Stella Ristorante* del libro:

*"Frases para alimentar el espíritu cada mañana al despertar".*

"Aprenda a dominar su mente.

No deje que las preocupaciones agobien su pensamiento. La mente puede ser reeducada para que los pensamientos sean reeducados".

"Claves para empezar un buen día.

Desayunar en un clima agradable, organizar las actividades dándoles un orden de importancia y disponer de un momento del día para la realización de una actividad placentera".

"Que la meta de este día sea: desechar de su hogar las cosas que ya no le sirven, abrirle paso a la llegada de otras nuevas."

"Hoy tenga la firme convicción de que usted es una persona merecedora de amor y comprensión".

"Siéntese en plenitud, deje que la felicidad inunde su vida, no le ponga límites a la dicha: límitese a gozar".

"Claves para comenzar un buen día: abrir las ventanas, dejar que la luz y el aire entren al hogar. Contemplar el cielo unos instantes y tomar conciencia de que la felicidad está al alcance de la mano".

"La vida es como el horizonte siempre le muestra que a continuación hay algo más."



**Hay salida a la violencia de género,  
DEPENDE DE TI.**



Residencias del Puente apoya a todas las personas que sufran cualquier tipo de violencia de género.



En Rosario podés llamar al teléfono verde 0800 444 0420 todo el día, las 24hs.

### Rosalía Turano

Nacida el 27 de Enero de 1929 en Santa Margherita Di Belice, Sicilia, ITALIA.



1982  
Piazza di Duomo  
Milano



1983  
En el Rialto  
Venecia



1982  
Verona  
Italia



1958  
Italia  
Con la familia antes de partir



2006  
Funes - Santa Fe  
Con sus nietos  
(2º par de mellizos)



2005  
Rosario - Santa Fe  
En su casa de Ludueña  
con su hna. de Italia y  
su cuñada



1966  
Rosario - Santa Fe  
Con su familia



1996  
Rosario - Santa Fe  
Con sus nietos  
y esposo



2005  
Funes - Santa Fe  
Con la nuera y  
nietos mellizos



1989  
Rosario - Santa Fe  
Cumpleaños familiar



2006  
Funes - Santa Fe  
Con su hijo



1979  
Rosario - Santa Fe  
Frente del  
mercadito Ludueña



Actualidad  
Rosario - Santa Fe  
Con sus nietos en  
Residencias del Puente



2014  
Rosario - Santa Fe  
Sociedad Italiana  
FLIA ABRUSESA  
Con los Mariachis  
por haber vendido  
la mayor cantidad  
de Tarjetas



1983  
Rosario - Santa Fe  
Bodas de plata



# SUSHI

(Maía Teresa Motali)



## Ingredientes:

- 500 grs. de arroz seco variedad Fortuna o Carolina;
- 500 cc. de vinagre blanco;
- 300 grs. de azúcar;
- 50 grs. de sal.
- 4 filets de lenguado o besugo;
- 1/2 limón;
- 1 cdita. de jengibre rallado;
- 1 cda. de verdeo;
- 1 pizca de sal;
- 6 hojas de Alga Nori para rolls;
- 1/2 palta;
- Tomates disecados, c/n;
- Semillas de sésamo blanco, negro e integral, c/n.

## Procedimiento:

1. Lavar el arroz 4 veces. Cocinar en igual volumen de agua fría en una olla semitapada a fuego fuerte hasta que hierva; luego a fuego suave por 20 minutos. Dejar reposar 15 minutos fuera del fuego y tapado.
2. Aún tibio mezclar con la vinagreta revolviendo hasta que entibie.
3. Cortar un filet de lenguado en bastones de 1x10 cm y macerar 10 minutos con jugo de limón, jengibre rallado, verdeo y sal.
4. Sobre el sudare con film, poner media hoja de alga con el lado áspero hacia arriba y moldear 120 grs de arroz, hasta los bordes. Con la punta de los dedos apenas humedecidos para evitar que el arroz se pegue, una vez extendido espolvorear por encima el sésamo.
5. Dar vuelta el alga para que la capa de arroz de 5 mm de espesor quede del lado de afuera, y que la hoja le dé estructura interna al roll.
6. Secar el lenguado con papel absorbente, ponerlo en línea y hasta el borde con tajadas finas de palta y comenzar a cerrar.
7. Una vez enrollado se debe hacer presión con la ayuda del sudare sobre el roll para darle su forma cuadrada y compactar el relleno.
8. Una vez terminado, cortar los tomates disecados en tiras de 1 cm de grosor y distribuirlas por encima del roll para darle color y sabor.
9. Cubrir con una hoja folex para que el cuchillo no se pegue en el arroz, emparejar las puntas y cortar con buen filo porciones de 2 cm de ancho.

# BIZCOCHUELO PARA EL MATE

(Mirtha Calderón)

## Ingredientes:

- 200 gr. manteca
- 300 gr. azúcar
- 250 cc. leche
- 500 gr. harina leudante
- 1 cda. sopera de esencia de vainilla
- 6 huevos

## Procedimiento:

1. Batir bien los huevos en un bowl, una vez batidos agregar la leche.
2. Pisar la manteca pomada con el azúcar.
3. Agregar el azúcar y la manteca al bowl de los huevos y batir hasta que no haya grumos.
4. Añadir de a poco la harina e ir batiendo, una vez integrada la harina agregar la esencia de vainilla y revolver tienen que hacerse globos sobre la mezcla para saber que ya está...
5. En un molde enmantecado y enharinado verter toda la preparación.
6. Llevar a horno moderado unos 45 minutos... abrir y fijarse con un cuchillo si está, lo pinchamos si sale limpio es porque ya está.



# HISTORIA DE VIDA

## Ángela Durán

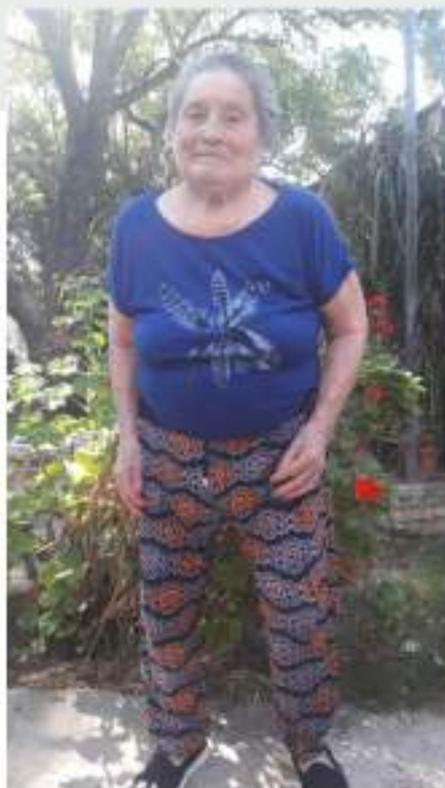
Ángela nació el 2 de Agosto de 1927 en la ciudad de Rosario. Actualmente tiene 92 años. Es la menor de cinco hermanas. Hija de Salvador Duran y María Cabral. Su padre trabajaba en el ferrocarril como maquinista y su madre en una fábrica de bolsas como obrera textil.

Comenta haber tenido una infancia muy linda junto a sus hermanas y amigas del barrio "Industrial" de la ciudad de Rosario. Sus juegos preferidos eran la rayuela y saltar con el aro. Recuerda también, haber jugado con muñecas a ser enfermera, y expresa que ese ha sido su mayor deseo. Pero, por razones económicas de su familia no pudo concretar sus estudios de enfermería.

Realizó estudios primarios en la escuela N°614 "República de Nicaragua" donde también hizo muchos amigos.

A los 20 años comenzó a trabajar en la Arrocería Argentina SA perteneciente a la familia Preve y procesadora del arroz Gallo. Refiere con mucho orgullo, haber sido nombrada allí como delegada del sindicato de arroceros y aceiteros. Le gustaba tener ese cargo para poder defender los derechos de los y las trabajadores/as.

Se casó con Florencio Girardi luego de estar 7 años de novios. Ángela no podía tener hijos/as por problemas de salud. Situación que la angustió durante bastante tiempo ya que le hubiese gustado ser madre. Su esposo falleció por tumor en los intestinos.



Durante estos últimos años trabajó como colaboradora en la parroquia San Ramón del barrio la Florida, barrio en el que ella vivía.

Actualmente, por problemas de salud y luego de haber sufrido un robo violento en su domicilio, su sobrina decide que Ángela se aloje en Residencias del Puente. Comenta estar muy conforme con su estadía en la institución, principalmente por las actividades y salidas recreativas que se realizan, ya que se define como una mujer "siempre activa".