

# 'Galgoterapia' gana un nuevo premio para las Hermanas Hospitalarias

El empleo de perros en el centro desde hace cuatro años permite que los pacientes mejoren su autoestima

EL NORTE

**PALENCIA.** El proyecto denominado 'Intervención asistida con animales desde la perspectiva del autocuidado', presentado por el Centro Sociosanitario Hermanas Hospitalarias de Palencia -anteriormente conocido como Complejo Hospitalario San Luis-, ha resultado ganador de la categoría de 'Promoción del autocuidado en los pacientes' de los Premios Enfermería en Desarrollo 2015, uno de los más importantes del sector.

La iniciativa, llevada a cabo por el equipo de enfermería del centro, ha sido elegida ganadora con casi el 25% de los votos emitidos, a través de una votación en la web de la revista 'Enfermería en Desarrollo'.

Este proyecto, más conocido como 'Galgoterapia', que ya cumple su cuarto año, consiste en la participación de varios ejemplares de galgo español para conseguir que los participantes, a través de las activida-



Pacientes y empleados de las Hermanas Hospitalarias, en una de las terapias con galgos. :: BRÁGIMO-CAL

des del proyecto, mejoren su autoestima, reduzcan los síntomas de ansiedad, adquieran habilidades que generen relaciones sociales eficaces

y estén motivados a participar y disfrutar de actividades de ocio.

El centro recibirá el galardón conmemorativo durante el acto de entrega de los Premios Enfermería en Desarrollo, que se celebrará el jueves, 26 de noviembre, en el teatro Fernando de Rojas del Círculo de Bellas Artes de Madrid.

Los premios Enfermería en Desarrollo, organizados por esta revista profesional como complemento a su labor editorial, pretenden apo-

yar a las enfermeras, matronas y fisioterapeutas que trabajan por el desarrollo de sus profesiones, así como realizar un reconocimiento colectivo a su aportación y animar a todos ellos a seguir esforzándose día a día por mejorar su trabajo.

«Este es un reconocimiento muy especial para el equipo de enfermería de las Hermanas Hospitalarias en Palencia, que han creído en este proyecto de recuperación y de inclusión social en el que, año tras año,

hemos visto mejorar la calidad de vida de las personas que residen en el centro, ha manifestado Emilio Negro, director de Enfermería del Centro Sociosanitario Hermanas Hospitalarias de Palencia.

La congregación de las Hermanas Hospitalarias en Castilla y León ha atendido desde 1889 a más de 20.000 personas, convirtiéndose en un referente nacional en enfermedad mental, psiquiatría y en la atención a personas con discapacidad intelectual con diferentes necesidades de apoyo.

Un referente en la ciudad

En la actualidad, el Centro Sociosanitario Hermanas Hospitalarias de Palencia da empleo directo a más de 350 personas, de las que el 85% son mujeres y cerca del 4% son personas con alguna discapacidad. Además, supone un importante empuje en la economía local al trabajar con más de doscientos proveedores.

Las Hermanas Hospitalarias llegaron a Palencia de la mano de San Benito Menni. En un principio atendían a mujeres con enfermedad mental en una casa de salud ubicada en el centro de la capital palentina, y gracias al impulso de San Benito Menni -precursor del concepto de concierto en la sanidad española- se comienza a prestar atención a enfermos mentales a través de conciertos con diversas diputaciones de todo el país. En junio de 1932 se termina el edificio actual, que está protegido por Patrimonio, y ya en 1994 se convierte en el Complejo Hospitalario San Luis.

Las Hermanas Hospitalarias son ahora referente en la atención a pacientes con enfermedad mental en 27 países de Europa, América, África y Asia gracias a la puesta en marcha de un importante catálogo de proyectos de cooperación internacional. En España, cuentan con 28 centros asistenciales.

www.labraseriadecuellar.es

LA BRASERÍA Cuellar

## 2AS JORNADAS DE LA AUTÉNTICA CARNE DE BUEY

MENÚ JORNADAS del 5 al 22 de Noviembre

C/ AGUSTÍN DAZA, Nº 8 TEL. 921 144 926 CUÉLLAR (SEGOVIA)

- Carpaccio de langostino con Cecina de Buey y mahonesa de ajo negro.
- Steak Tartare con helado de mostaza y tosta de pan y sésamo.
- Lingote de Rabo de Buey con parmentier de cebollino, crema de zanahoria y perlas de manzana.
- Guiso de Callos con bacalao confitado a baja temperatura.
- Caldo concentrado de Buey aromatizado con vino dorado.
- Carne de Buey a la piedra
- Degustación Chuleta de Buey.
- Sorbete de queso de cabra con frutos rojos y Crumble de Cacao.

Nuestros Hufuolos de Viento del sitio de bercial.

PRECIOS: Con carne de Buey a la piedra: 39€ Con degustación Chuleta de Buey: 49€ (Bebidas no incluidas - I.V.A. incluido)

Para ver mejor servicios recomendamos reservar previamente.



Asistentes a la jornada 'Palencia emprende', ayer, en el Centro de Día de San Juanillo. :: M. DE LA FUENTE

## LA EXPERIENCIA DE MUJERES EMPRENDEDORAS

La asociación Mujeres en Igualdad celebró ayer en el Centro de Día de San Juanillo la jornada 'Palencia emprende', destinada a fomentar el emprendimiento empresarial entre las mujeres, especialmente en sectores innovadores. Varias mujeres emprendedoras relataron sus experiencias y explicaron como convertir un negocio en una realidad.