

MÓN FINESTRELLES



Entrevista Dr.Enrique Ferrer: pàg.14

GENER 2025

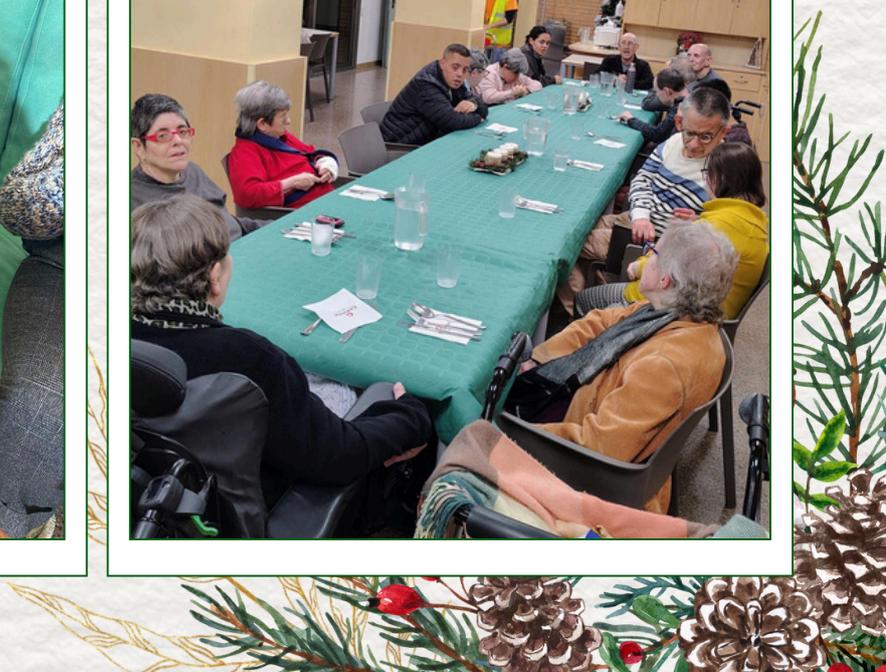
- **NADALS**
- **JORNADA VOLUNTARIAT ENDESA**
- **ENTREVISTA DR. ENRIQUE FERRER**
- **SETMANA DE PORTES OBERTES**
- **MALETA VIATJERA**
 - CARTAGENA
 - VALÈNCIA
 - REUS
 - ALSÀCIA
- **FUSTERIA**
- **RECEPTA GUANYADORA**
- **PROPER NÚMERO**

SORTIDES

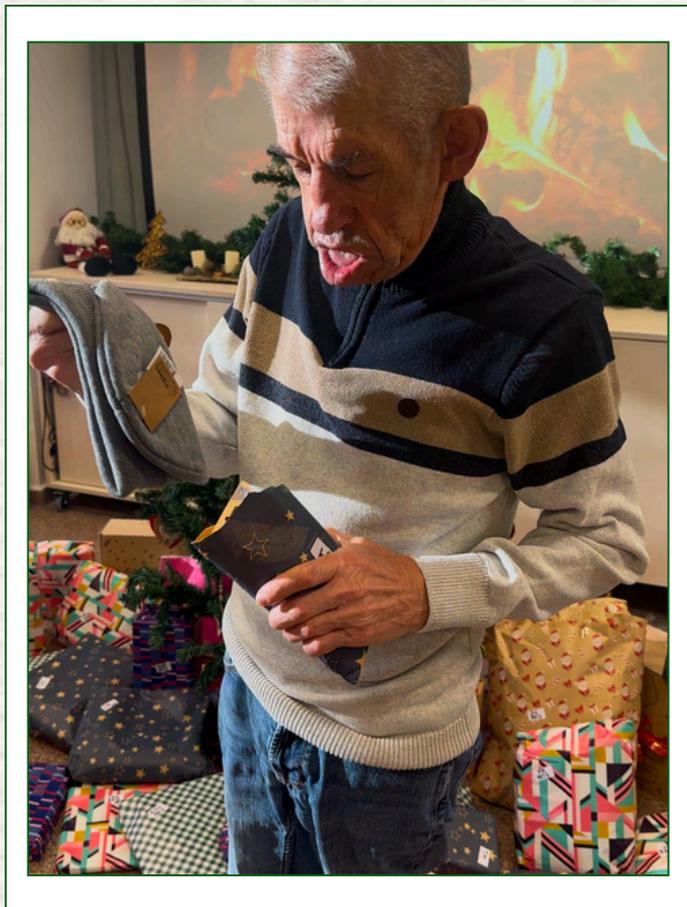
ACTIVITATS



NADALS A LA FUNDACIÓ



NADALS A LA FUNDACIÓ



NADALS A LA FUNDACIÓ



JORNADA DE VOLUNTARIADO IN COMPANY CON: endesa

Llevamos el Voluntariado Corporativo a Tu Empresa: Una Experiencia Creativa e Inclusiva.

Siempre buscamos nuevas formas de crear conexiones significativas entre las empresas y las personas con discapacidad intelectual que forman parte de nuestro día a día.

El día 22 de enero, dimos un giro a nuestras habituales jornadas de voluntariado corporativo: en lugar de recibir a los trabajadores en nuestras instalaciones, fuimos nosotros quienes nos desplazamos a la sede de Endesa en Barcelona para llevarles una actividad inolvidable.

En esta ocasión, organizamos un concurso de arte, en el que equipos compuestos por trabajadores de la empresa y personas de nuestra fundación trabajaron juntos para replicar obras famosas. La creatividad, el trabajo en equipo y la inclusión fueron los protagonistas de esta jornada tan especial.

¿Por qué elegir voluntariado corporativo con Finestrelles?

Estas actividades no solo fomentan el trabajo en equipo y el espíritu solidario entre los empleados, sino que también ofrecen una experiencia enriquecedora que deja una huella profunda en todas las personas involucradas.

Nos adaptamos a tus necesidades:

- Concursos de arte o de cocina.
- Talleres de artesanía.
- Dinámicas de equipo inclusivas.
- ¡O incluso podemos valorar actividades personalizadas según tus ideas!



Nuestro equipo está preparado para llevar la magia de nuestras actividades a tus instalaciones o para recibirte en las nuestras, siempre con el mismo objetivo: **construir un mundo más inclusivo.**

Si eres parte de una empresa y buscas una experiencia única y enriquecedora para tu equipo, te invitamos a contactarnos. Juntos, podemos diseñar una jornada que combine diversión, aprendizaje y solidaridad. ¡Llámanos y haz que tu empresa marque la diferencia!

ENDESA

Llegamos alrededor de las 11h a las instalaciones de Endesa. Allí nos recibió el jefe de eventos, y nos dirigimos directamente a una sala de reuniones donde nos esperaban 20 trabajadores con quienes íbamos a colaborar ese día.

Nuestra tarea consistía en reinterpretar una obra en la que trabajaríamos en equipos.

En total, formamos 4 grupos, cada uno de los cuales se encargó de una obra de arte.



1. Picasso, "Retrato del Artista".
2. Salvador Dalí, "Las Rosas Sangrantes".
3. Antoni Gaudí, "Mosaico en Espiral".
4. Joan Miró, "Pájaros".

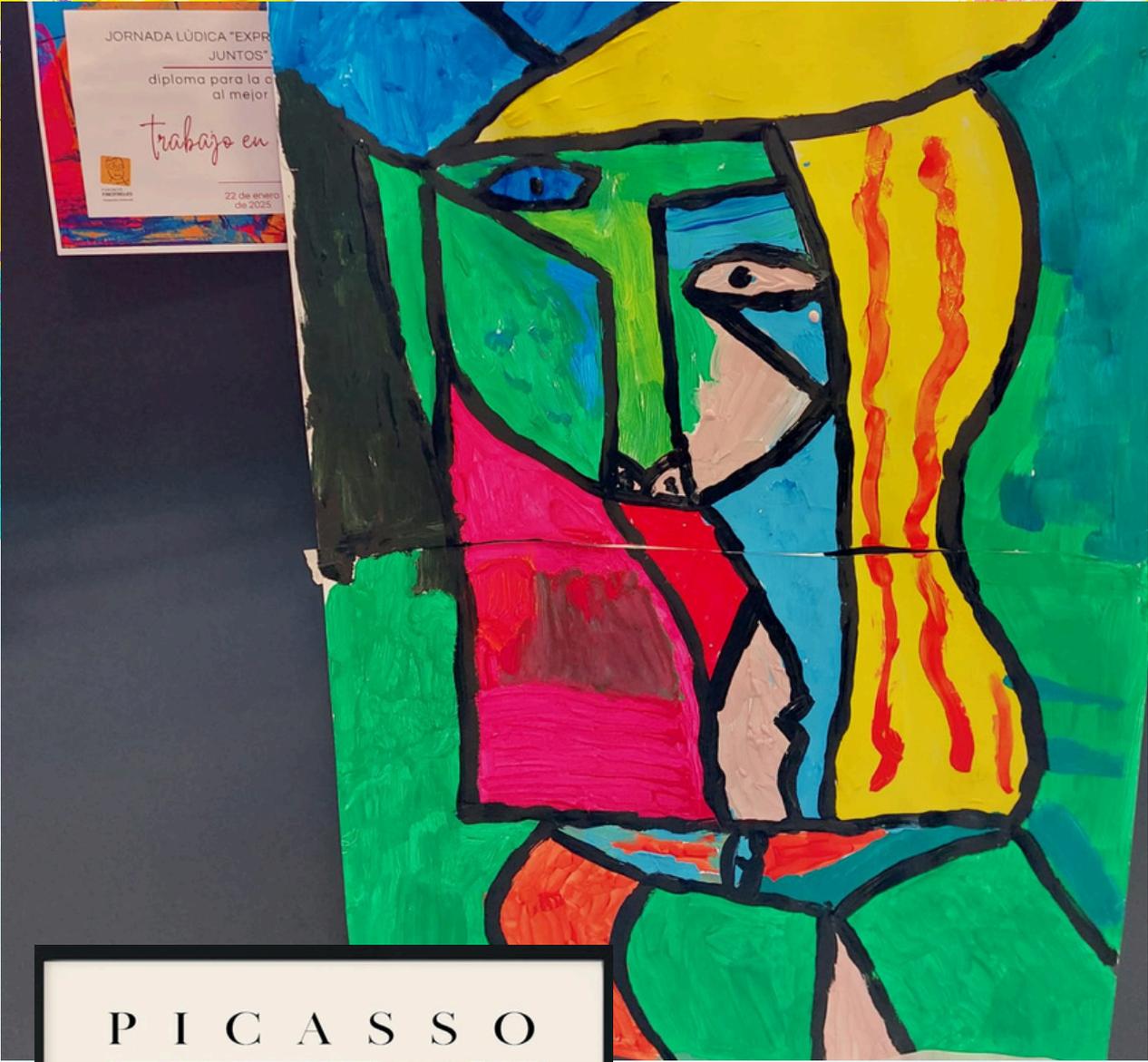


La jornada fue muy amena y nos divertimos mucho. Para cerrar el día, disfrutamos de un catering junto a ellos. ¡Una experiencia inolvidable!

La jornada fue muy amena y nos divertimos mucho. Para cerrar el día, disfrutamos de un catering junto a ellos.

¡Una experiencia inolvidable!





"TRABAJO EN EQUIPO"



JORNADA LUDICA "EXPRESANDO ARTE JUNTOS"
diploma para la categoria de
Estética



"ESTÉTICA"



JORNADA LÚDICA "EXPRESA JUNTOS"
diploma para la categoría
Colorido
22 de enero
de 2025



“COLORIDO”





“ORIGINALIDAD”



50
ANYS



FUNDACIÓ
FINESTRELLES

Discapacitat intel·lectual

febrer 2025



PORTES OBERTES

a la Fundació Finestrelles

24-28 de febrer

Si coneixes algú que pugui estar interessat, convida'l a venir !!



Dr. Enrique Ferrer

Neurocirujano

1. ¿Qué ha estudiado?

Estudié medicina en la Universidad Autónoma de Barcelona, y me especialicé en Neurocirugía.

2. ¿Qué es la neurocirugía?

Es la medicina especializada en enfermedades del sistema nervioso central y periférico, es decir la médula, la columna y los nervios.

3. ¿A qué edad empezó a trabajar?

Terminé de estudiar con 24 años, pero un par de años antes empecé a ayudar a un neurocirujano algunas tardes.

4. ¿Dónde ha trabajado?

He trabajado tanto en la pública como en la privada.

Empecé en Bellvitge, que es donde me formé. Después estuve en el Clínico durante 26 años y en Sant Joan de Déu durante seis años. En la privada he estado en el Hospital Sagrada Familia y actualmente en la Quirón.



Dr. Enrique Ferrer

Neurocirujano

5. ¿Al haber trabajado en tantos sitios y durante muchos años, cree que la cirugía ha evolucionado?

Muchísimo. Recuerdo cuando comencé mi práctica como neurocirujano; no había resonancias magnéticas, ni TACs, ni nada similar.

6. Hemos visto el artículo del periódico La Vanguardia en el que habla de la estenosis. ¿Se puede prevenir? ¿Cómo?

No, la estenosis no se puede curar, ya que es la fase final de la artrosis vertebral. Muchas personas viven con esta condición, y lo que realizamos es una cirugía para mejorar su calidad de vida.

7. ¿Ha impartido alguna conferencia sobre el tema?

He asistido a muchas conferencias y congresos. La estenosis de canal es un tema que me ha interesado mucho, en parte porque yo mismo sufro de problemas de espalda.

8. ¿Su profesión viene de tradición familiar?

No, soy el único médico de la familia. Pero desde pequeño siempre decía que quería ser médico cuando fuera mayor



Dr. Enrique Ferrer

Neurocirujano

9. ¿Cambiaría su trabajo por otro menos complicado?

No, es un mundo que me gusta mucho. Creo que si volviera a nacer, volvería a elegir esta especialidad, aunque es un trabajo con mucha responsabilidad. Pensándolo en frío, podría considerar cambiar a oftalmología o medicina estética, ya que estas áreas no conllevan tanta responsabilidad.

10. ¿Ha recibido algún premio por su trabajo?

He recibido muchos premios y homenajes como miembro de honor. Además, soy miembro honorario de varias sociedades neuroquirúrgicas como la de México.

11. ¿Cuántas cirugías ha hecho durante su carrera?

Más de 8.000 operaciones de columna vertebral.

12. ¿Cuántas personas intervienen en una operación?

El equipo neuroquirúrgico básico es enfermera de campo, el cirujano, ayudante, anestesista y enfermera instrumentista. En el caso de que sea una cirugía más avanzada entonces aumenta el número de ayudantes, instrumentistas, y un técnico de luces



Dr. Enrique Ferrer

Neurocirujano

.13. Hemos leído que ha ejercido de asesor en varios sitios, y por ello ha visitado muchos países. ¿Cree que hay gran diferencia entre España y otros países en el ámbito de la medicina?

Sí que hay diferencia. La gente de a pie piensa que la medicina americana, inglesa o alemana es mejor, pero en todas partes es muy heterogénea. España tiene una medicina envidiable, de nivel muy alto, y es el primer país en trasplantes.

14. ¿Ha escrito algún libro o tiene pensado hacerlo?

No, pero tengo muchos capítulos en libros. Alguna vez he tenido tentaciones de escribir una novela autobiográfica, pero de momento no.

15. En el ámbito de la discapacidad intelectual nos encontramos la parálisis cerebral. Queremos saber por qué no se puede operar en estos casos.

Por una razón muy sencilla: las células cerebrales no se reproducen. Si el tejido cerebral se ha dañado no hay forma de recuperarlo... por ahora. Con el tiempo todo se andará.



MALETA VIATGERA

Expliquem el viatge d'aquestes
vacances de Nadal

DISSABTE 28 DESEMBRE 2024

CARTAGENA



Com cada any el Sisco i el Manel marxem amb Ratio a passar el cap d'any fora. Aquest cop ha estat a Cartagena fent les següents activitats:



QUÈ VEURE



Jardín del Malecón: És un espai natural del 1974 ubicat al costat de un riu on hi ha un mercat nadalenc.

Caravaca: Aquesta població té un símbol, que és una coneguda creu. A destacar les Fuentes del Marqués, un paratge natural amb les seves llegendes màgiques.

Cartagena: És una població que té la seva zona portuària. i com a destacat té el seu teatre romà.

Terra Natura: A Murcia. És un Parc temàtic que té 7.000 espècies d'aus i mamífers. i també una zona acuàtica.

Cruceros Mar Menor: És una família que té un vaixell amb tres sortides diàries per portar els visitants a la manga del Mar Menor i a la Isla Grosa.

Tot això acompanyat de la celebració del cap d'any, passejos, compra de souvenirs i prendre algo.

“CRUCEROS MAR MENOR”



¿A qué se dedica vuestra empresa?

Nuestra empresa es una empresa familiar. Trabajamos padres e hijos.

Nuestro trabajo consiste en llevar a los clientes tres veces al día a un destino. Hacemos salidas desde Los Alcázares, Santiago de la Ribera y desde Lo Pagán.

¿Dónde van los barcos que tenéis?

A la Manga del Mar Menor y la isla Grosa. Este recorrido dura aproximadamente 2 horas.

¿Qué tipo de clientela acogéis?

Sobre todo extranjeros, siempre tenemos más trabajo en verano, en temporada alta. Al año tenemos unos 10.000 clientes.

DOMINGO 22 DICIEMBRE 2024

VALENCIA



Para empezar en la revista me gustaría compartir con vosotros mis vacaciones de Navidad. Me encanta hablar y explicar las cosas que hago en mi día a día. Y enseñar fotografías.

QUÉ VER



Estas Navidades las he pasado en Valencia, en casa de mi hermano junto a familia y amigos.

Juan, mi hermano, es un gran cocinero, pero también aprovechábamos para ir a comer fuera a un restaurante de comida china. Entre todos adornábamos la casa, preparábamos la mesa y luego íbamos a mirar las luces de Navidad por la ciudad.

Mi cuñada Alicia hizo el roscón de reyes con chocolate. Los reyes me trajeron una chaqueta, un pijama y chuches. Aunque he estado algo mala, me lo he pasado muy bien en casa de mi hermano.

DIVENDRES 27 DESEMBRE 2024

REUS



Con la Fundación RETO, Javier Ruiz y Teresa Lloveras se marcharon 5 días a Reus. Se alojaron en un hotel en el centro, lo que les permitió disfrutar de la ciudad y sus encantos.

Durante su estancia, los participantes realizaron diversas actividades que hicieron de su viaje algo inolvidable. Uno de los momentos destacados fue la visita a una exposición inmersiva sobre el modernismo y Gaudí.

Además, disfrutaron de paseos por la ciudad, admirando las impresionantes fachadas modernistas que adornan Reus.

También tuvieron un momento de relax con un aperitivo y chocolatada en una terraza, donde pudieron compartir risas y anécdotas. Para cerrar las fiestas, disfrutaron de una divertida noche en la bolera.



ALSACIA



QUÉ VER



Durante nuestros tres días en Alsacia, aprovechamos al máximo para explorar distintos pueblos que tenían mercados navideños. En cada localidad, las festividades se reflejan no sólo en las calles sino también en las casas, creando un ambiente mágico. La combinación de los mercados navideños y la decoración festiva hace que la experiencia sea inolvidable.

Visitamos lugares maravillosos como Colmar, Estrasburgo, Riquewihr, Eguisheim y Turckheim.

Estrasburgo, como capital de Alsacia, destaca por su impresionante atmósfera navideña.

Cada noche, disfrutamos de deliciosos perritos calientes mientras veíamos las luces navideñas que iluminaban el paisaje. También tuvimos la oportunidad de visitar una fábrica de turrón y probar la exquisita gastronomía en restaurantes franceses.

ALSACIA







FUSTERIA

L'activitat de fusteria consisteix en l'elaboració de productes mitjançant el reciclatge de peces de fusta. El primer pas és polir-les i treure la pintura, laca o la capa que estigui malmesa. Després, un cop la peça queda lluent i sense esquerdes, fem la forma desitjada. A continuació la tornem a polir, sobretot els extrems per tal de que quedi ben llisa. Tot seguit, passem a enganxar totes les peces prèviament polides per tal de que quedin ben fixades, és a dir, muntem el producte. Per acabar, apliquem una capa de color i vernís per assegurar-nos de que el producte perduri en bon estat.



Aquesta activitat ens permet aprendre un nou procés i tècnica d'ocupació terapèutica, i així donar noves oportunitats al nostre desenvolupament. Treballem per fer productes i a l'hora enfortim la concentració, les relacions interpersonals i el treball en equip.

Estem molt contents d'haver començat aquesta nova activitat, i l'estem gaudint molt!

RECEPTA GUANYADORA

Aquesta recepta de l'Eva Aragón ha estat escollida per la majoria dels membres de l'equip de la revista d'entre totes les rebudes. Gràcies a tots els que heu participat!

TORTELL DE REIS

Ingredients:

PEL TORTELL:

430g de farina de força

160 ml de llet a temperatura ambient

2 ous a temperatura ambient

7 g de llevat sec de panadera o 21 g de llevat fresc

60 g de mantega a temperatura ambient

80 g de sucre blanc

5 g de sal

2 cullerades d'aigua de tarongina (aigua d'azahar)

PER DECORAR:

Sucre perlat o sucre blanc remullat amb una culleradeta d'aigua

Fruita confitada

1 ou



PREPARACIÓ:

En primer lloc cal aromatitzar la llet abocant dues cullerades l'aigua de tarongina a la llet. A continuació barrejem la llet aromatitzada amb el sucre i la sal.

Ho remenem bé i ho deixem a banda. Ho reservem.

En un bol col·loquem la farina, barrejada amb el llevat. Hi incorporem la llet i els dos ous. Comencem a amassar fins que ens quedi una massa ben elàstica i homogènia. Una vegada estigui en aquest punt, hi incorporem la mantega poc a poc i continuem amassant fins que s'integri per complet. Es pot fer tot aquest procés amassant amb l'amassadora, utilitzant l'accessori del ganxo o a mà (en aquest cas si s'enganxa una mica, podeu posar-hi oli, però en cap cas afegir farina, ja que ressecaria el tortell). Sabrem que està a punt quan tinguem una massa molt elàstica i llisa.

Una vegada la massa està a punt, la col·loquem dins un bol engrassat per tal d'evitar que s'enganxi. És molt important cobrir-ho amb un paper film. Ho deixem reposar en un lloc càlid fins que dobli la seva mida, aproximadament durant 2 hores.

Traiem la massa del bol i la i l'amassem una miqueta, fent bola. Tot seguit li fem una bola al centre i formem el tortell. És important obrir bé el cercle per tal que no es torni a tancar, ja que la massa segueix fermentant i tendeix a tancar-se. Deixem reposar el tortell al voltant d'una hora o fins que hagi tornat a créixer visiblement.

escalfem el forn a 190°. Mentre esperem que s'escalfi, preparem el sucre moll barrejant el sucre amb unes gotetes d'aigua o d'aigua de tarongina i remenem bé. A continuació pintem el tortell amb ou batut i decorem amb fruita confitada i el sucre moll.

Una vegada tenim el forn calent, enforenem el tortell a 190° durant 20 o 25 minuts. Es molt important coure el temps just perquè si ens excedim s'assecarà abans. Una vegada fred es pot menjar o obrir-lo per la meitat i farcir-lo de crema, nata o trufa. Quan el tenim obert és moment de posar-hi la fava i el rei!

Espero que us animeu a provar-lo!!!

Bon profit!

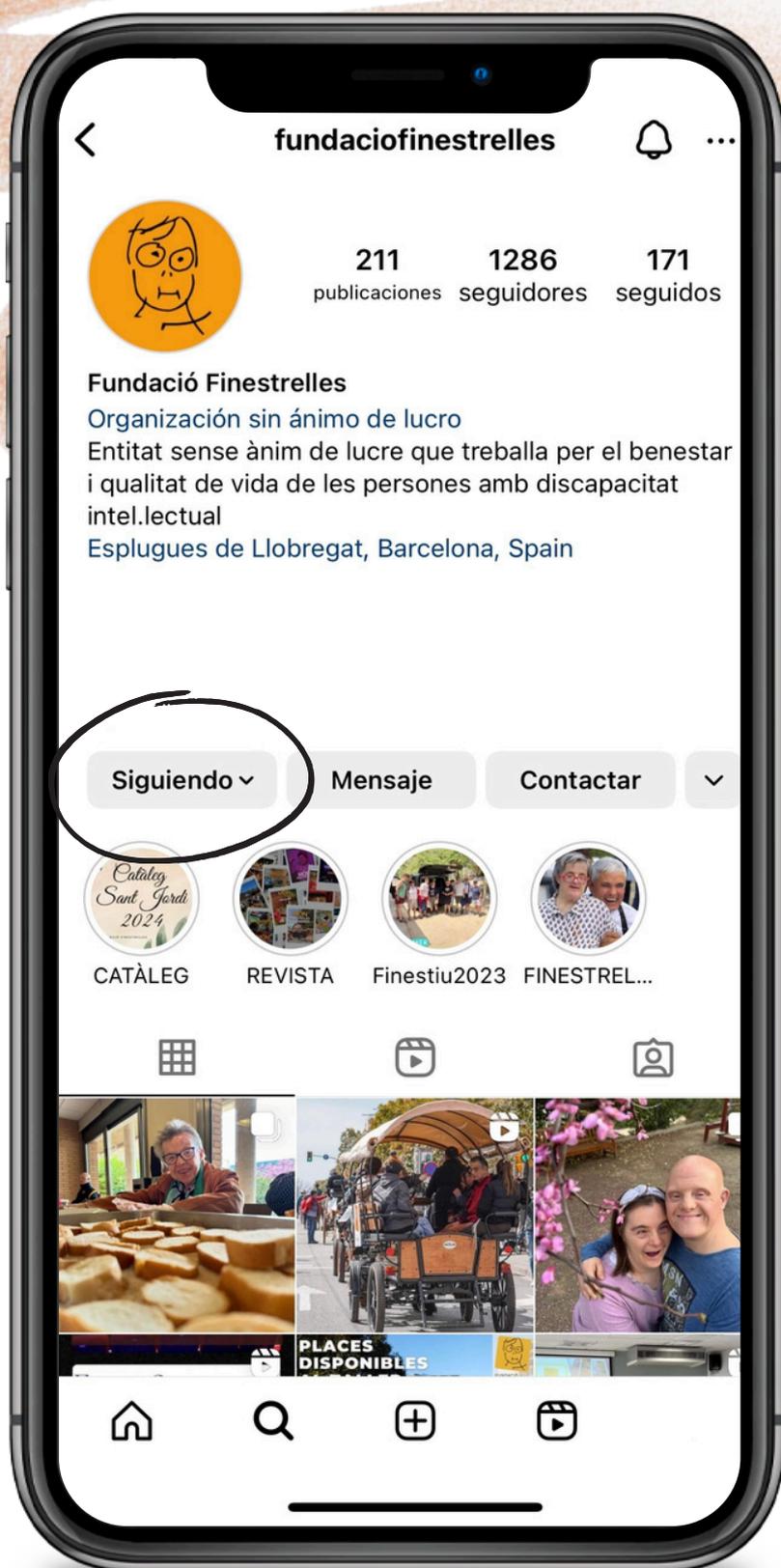


PRÒXIMAMENT

ENTREVISTA EXCLUSIVA
PACKAGING

*I molt més al pròxim volum !
T'ho perdràs?*

NO ET PERDIS RES, SEGUEIX-NOS A INSTAGRAM



Instagram

@fundaciofinestrelles

Facebook

Fundació Finestrelles



EL NOSTRE CATÀLEG EL POTS TROBAR AQUÍ!

Clica aquí per veure el catàleg.



ENLLAÇ A LA REVISTA



Amb aquest QR pots accedir a tots els números de la revista Món Finestrelles.





MÓN FINESTRELLES

UNA REVISTA REDACTADA PER ESTRELLES