

SOMOS MEDICOS

MAR/ABR 2017

MAR/ABR 2017 N° 2

SOMOS MEDICOS ES UNA PUBLICACION DE EDITORIAL FUNDACION FEMEBA

Entrevistas
Agustín Creevy

El capitán que tuvo que aprender a jugar

Secretos, sabores y tendencias
*Empanadas argentinas:
tan variadas como el país*

Tecnología
Impresión 3D: el futuro nunca estuvo tan cerca

FEMEBA
FEDERACIÓN MÉDICA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

FEMEBBA

FEDERACIÓN MÉDICA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Brindando servicios a los
profesionales médicos
de la provincia.



Nos une el trabajo,
nos une la vocación.
Somos Médicos.

Informes: ☎ (0221) 439 1300 | @ sec-me@femeba.org.ar

www.femeba.org.ar

FUNDACIÓN FEMEBBA

Promoviendo el desarrollo científico y proponiendo
la educación continua, como aspecto esencial para
el perfeccionamiento constante.

FORO DE LA SALUD Y
LA CUESTIÓN SOCIAL

INSTITUTO
FEMEBBA

EDITORIAL
FUNDACIÓN
FEMEBBA

COMISIÓN DE
BIOÉTICA

FARMACOLOGÍA

PROGRAMA ARGENTINO
DE MEDICINA PALIATIVA

En las últimas dos décadas, desarrollamos actividades docentes, de investigación y de extensión, dirigidas al profesional médico y al personal no médico dedicado a la salud.

Informes: ☎ (0221) 439 1395 | @ secretaria@ivf.fundacionfemeba.org.ar

www.fundacionfemeba.org.ar

Contenidos



06.
ACTUALIDAD PROFESIONAL
Ni una mancha para el continente: se declaró la eliminación del sarampión en América



18.
SECRETOS, SABORES Y TENDENCIAS
Empanadas argentinas: tan variadas como el país



40.
ACTUALIDAD TERAPÉUTICA
Resistencia a los antibióticos: un problema mundial



08.
DE VIAJE
Machupicchu: una combinación mágica de naturaleza y cultura



23.
ENTREVISTAS
Agustín Creevy: el capitán que tuvo que aprender a jugar

42.
ECO MUNDO
Energía eólica: vientos de cambio para un mundo más limpio



48.
SALIDAS, CULTURA Y OCIO
Una visita al café Tortoni
Algo para ver: Chef's Table
Algo para leer: César Aira

14.
NUESTROS MÉDICOS
Dr. Raúl Sadovsky: del electro al pentagrama



32.
TECNOLOGÍA
Impresión 3D: el futuro nunca estuvo tan cerca



49.
PERFILES
Antonio Berni, la realidad sobre una tela



36.
ENTRE COPAS
Vinos argentinos lado B: lo que hay más allá de Cuyo

46.
MUNDO FEMEBE
Creamos Lazos para estar entre todos un poco más cerca



Staff

Director:
Guillermo Cobián

Comité Editorial
Liberto Castilha
Christian Márquez
Diego Regueiro
Oscar Sainz
Verónica Schiavina

Colaboradores:
Martín Cañas
Fernando Flores
Sandro Scafati
Martín Urtasun

Coordinación:
Dolores Massey

Redacción y Edición:
Carolina Cazes

Directora de Arte:
Bernarda Ghio

Impresión:
Arte y Letras S.A.
Salcedo 3442 C.A.B.A.
Buenos Aires, febrero de 2017.

La revista SOMOS MÉDICOS es propiedad de la Federación Médica de la Provincia de Buenos Aires. Editorial Fundación FEMEBE.

Calle 5 n° 473 (41 y 42). La Plata. (1900).

www.femeba.org.ar
somosmedicos@femeba.org.ar

Nro. de Registro DND 5329309. Todos los derechos reservados. La reproducción total o parcial del material de la revista sin autorización escrita del editor está prohibida. El contenido de los avisos publicitarios y de las notas no es responsabilidad del editor ni expresa sus opiniones.



Ni una mancha para el continente: se declaró la eliminación del sarampión en América

El trabajo sostenido y comprometido de los países del continente americano logró poner fin al virus autóctono del sarampión, salvando miles de vidas al año.

El sarampión es una enfermedad viral muy contagiosa. Afecta sobre todo a niños y puede causar severos problemas de salud, incluyendo diarrea intensa, infecciones de oído, ceguera, neumonía e inflamación del cerebro o encefalitis. Algunas de estas complicaciones pueden conducir a la muerte.

La buena noticia es que, en septiembre de 2016, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) declaró la eliminación de esta enfermedad en toda América. Esto significa que el virus ya no circula en esta región.

Antes de que comenzara la vacunación masiva en 1980, el sarampión mataba a 2,6 millones de personas al año en todo el mundo. Entre 1970 y 1979, los países de América Latina reportaban unos 220.000 casos de sarampión cada año. En 35 años, se redujeron los casos en un 95%.

Argentina y el sarampión

En nuestro país, el virus del sarampión circuló libremente, provocando brotes cada 3 ó 4 años y afectando a aproximadamente 70.000 personas por año, hasta que en 1972 se introdujo la vacuna antisarampionosa, primero como estrategia de campaña y luego en forma de programa regular, lográndose una reducción importante en el número de casos. De hecho, Argentina no presentaba casos autóctonos desde el año 2000. Pero desde 2009 se han registrado casos importados. El último brote fue en 2010, justo al finalizar el Mundial de Fútbol de Sudáfrica. Ese año se registraron dos casos importados y 15 relacionados a la importación y adquiridos en el país. En 2011

se registraron dos casos relacionados a extranjeros en la localidad turística de El Bolsón y un caso importado en Santa Fe, pero sin casos secundarios.

Historia de un logro

El sarampión es la quinta enfermedad prevenible por vacunación que se elimina en la región. Antes lo habían hecho la viruela en 1971, la polio en 1994, y la rubéola y el síndrome de rubéola congénita más recientemente en 2015.

Cumplir con este objetivo requirió de un esfuerzo mancomunado. Los países debieron trabajar en conjunto para alcanzar altas coberturas de vacunación, por encima del 95 por ciento.

En 1994, los países se pusieron como objetivo común eliminar la transmisión endémica del sarampión para el año 2000, a través de la implementación de estrategias de vigilancia y vacunación recomendadas por la OPS.

Según le explicó a BBC Mundo el Dr. Cuauhtemoc Ruiz-Matus, jefe de la Unidad de Inmunizaciones de la OPS, para llegar a que la región pudiera librarse del sarampión, se aplicaron varias estrategias:

En primer lugar, Campañas Nacionales para vacunar a niños de 12 meses de edad.

Luego, una segunda ronda de vacunación para darle otra oportunidad a aquellos niños que no fueron inmunizados.



Después de la segunda ronda, se realizaron "campañas de captura" de niños que por alguna razón no fueron vacunados. Esas campañas alcanzaron a 140 millones de niños menores de 4 años en toda América Latina y el Caribe.

El siguiente paso fue llegar a niños de más edad: "Ampliamos hasta los 15 años y vacunamos a 240 millones de personas", sostuvo el experto.

Finalmente se mantuvo una vigilancia epidemiológica muy fuerte para detectar oportunamente la ocurrencia de cualquier caso, teniendo una reacción rápida ante la presencia de una situación sospechosa, como verificar qué contactos tuvo el paciente, dónde estuvo previamente, etc. y se vacunó a todas las personas de su alrededor por protección.

Si bien la transmisión endémica del sarampión en las Américas se terminó en 2002, se resolvió esperar a que se pudiera declarar conjuntamente con la eliminación de la rubéola. Pero, un brote de sarampión entre 2013 y 2015 retrasó el proceso y finalmente la rubéola fue declarada como eliminada en 2015, un año antes que el sarampión. El último caso endémico de esta enfermedad en América en la era post-eliminación fue reportado en julio de 2015 en Brasil.

Así llegó 2016 y, en septiembre, un comité internacional de expertos revisó la evidencia epidemiológica presentada por los países miembros de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) y determinó que la región había eliminado la transmisión endémica del sarampión.

"Hoy es un día histórico para nuestra región y sin duda para el mundo. Es la prueba del notable éxito que se puede lograr cuando los países trabajan juntos en solidaridad para alcanzar una meta común", subrayó Carissa F. Etienne, directora de la OPS/OMS al dar las buenas nuevas. "Es el resultado de un compromiso que se hizo más de dos décadas atrás, en 1994, cuando los países de las Américas se comprometieron a terminar con el sarampión al comienzo del siglo XXI", añadió.

El hecho de que esta declaración se realizara con posterioridad a que Brasil fuera sede de la Copa Mundial de Fútbol de la FIFA 2014 y los XXXI Juegos Olímpicos en 2016, le da mayor fortaleza al logro. Pues se franquearon los riesgos de importación del virus de sarampión y de rubéola de otras regiones del mundo, con consecuentes brotes, que pudieron poner en riesgo la oportunidad de llegar a la eliminación de estas enfermedades en América.

Para mantener la eliminación del sarampión, la OPS/OMS y el Comité Internacional de Expertos para la Eliminación del Sarampión y la Rubéola recomiendan que todos los países de América fortalezcan la vigilancia activa y mantengan una alta inmunidad en la población a través de la vacunación.

*"Cuando la gente viaja a América debe venir perfectamente inmunizada con el sarampión. Pero no porque ellos pueden contagiarse, sino porque pueden traer la enfermedad. Este es el momento en el que tenemos que mantener altas las coberturas de vacunación para disminuir el riesgo de la reintroducción del virus hasta que logremos la eliminación global del sarampión", concluyó el Dr. Ruiz-Matus. **



DE VIAJE

Machupicchu: una combinación mágica de naturaleza y cultura

La ciudadela Inca es uno de los lugares más maravillosos del mundo. Desde 1983 integra la Lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO y en 2007 fue declarada como una de las nuevas Siete Maravillas del Mundo Moderno. Antes de visitarla, conviene saber algunas cosas.

No importa la idea que uno pueda hacerse o cuánto pueda imaginarse. La primera visión de Machupicchu maravillará incluso al viajero más experimentado. Enclavada en medio de los Andes, a 2.490 metros de altura sobre el nivel del mar, esta *llaqta* (antiguo poblado andino) incaica cuenta en silencio su historia de más de seis siglos.

Montaña Vieja -tal el significado de Machupicchu en quechua sureño- fue construida antes del siglo XV en el promontorio rocoso que une las montañas Machupicchu y Huayna Picchu en la vertiente oriental de la cordillera Central, al sur del Perú. Su nombre original habría sido *Llaqtapata*.

Los historiadores coinciden en que era una de las residencias de descanso de Pachacútec, noveno inca del Tahuantinsuyo entre 1438 y 1470. Pero sus características también hablan de una utilización como santuario religioso.

Si bien otros pasaron antes por la ciudad, se considera a Hiram Bingham, un profesor estadounidense de historia, como responsable del descubrimiento de la ciudad Inca. Llegó a ella el 24 de julio de 1911 guiado por el arrendatario de tierras, Melchor Arteaga, y acompañado por un sargento de la guardia civil peruana de apellido Carrasco.

8.

Al llegar, encontraron a los Recharte y a los Álvarez, dos familias de campesinos que vivían allí. Usaban



Con Quieroviajes volá sólo con puntos



New York

desde 13.000 puntos



Miami

desde 12.000 puntos



Río de Janeiro

desde 6.000 puntos



Santiago

desde 5.500 puntos



Bariloche

desde 5.000 puntos

Canjeá tus puntos y volá al destino que elijas sin poner \$1

Consultá otros destinos en quiero.com.ar



LOS SERVICIOS TURÍSTICOS DE QUIERO VIAJES SON OPERADOS POR AVANTRIP.COM SRL, LEGAJO N13969. BANCO GALICIA SE RESPONSABILIZA EXCLUSIVAMENTE POR EL OTORGAMIENTO DE PUNTOS Y LOS MEDIOS DE PAGO PARA ACCEDER A LOS SERVICIOS TURÍSTICOS, Y NO OTORGA GARANTÍA DE NINGÚN TIPO RESPECTO DE ELLOS, LO QUE CORRESPONDE EXCLUSIVAMENTE AL PRESTADOR Y/O A LOS RESPECTIVOS PROVEEDORES DE LOS SERVICIOS. PROMOCIÓN VÁLIDA EN LA REPÚBLICA ARGENTINA EXCLUSIVAMENTE PARA LOS CANJES REALIZADOS A TRAVÉS DE QUIERO VIAJES SOLO CON PUNTOS QUIERO! PARA LOS TICKETS AÉREOS A LOS DESTINOS INDICADOS EN LA SECCIÓN DESTACADOS DE QUIERO! VIAJES, WWW.QUIERO.COM.AR, DESDE EL 18 DE AGOSTO DE 2015 HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 INCLUSIVE. EN NINGÚN CASO, SE INCLUYE EL PAGO DE TASAS AEROPORTUARIAS, A CARGO DEL BENEFICIARIO DEL PASAJE. ALGUNOS DESTINOS PUEDEN REQUERIR PASAPORTE Y VISA A CARGO DEL BENEFICIARIO DEL PASAJE, Y LOS MISMOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD Y CONFIRMACIÓN POR PARTE DE LA AEROLINEA. EN CASO DE VIAJE DE MENORES, SE DEBERÁN SATISFACER PREVIAMENTE LOS REQUISITOS LEGALES. DESTINOS, FECHAS Y VALORES EN PUNTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD. EL CANJE NO GARANTIZA LA POSIBILIDAD DE EFECTUAR CAMBIOS EN EL PASAJE OBTENIDO. PROMOCIÓN EXCLUSIVA PARA CLIENTES INSCRIPTOS A QUIERO!, NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES VIGENTES Y SOLO DISPONIBLE PARA AQUELLOS CLIENTES QUE AL MOMENTO DE CANJEAR SE ENCUENTREN AL DÍA CON SUS PRODUCTOS. CONSULTÁ VIGENCIAS Y CONDICIONES EN BANCOGALICIA.COM, O LLAMANDO AL 0810-777-3333. NUEVAS TARJETAS SUJETAS A CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS COMERCIALES Y LEGALES.



los andenes del sur de los restos arqueológicos para cultivar y bebían agua de un canal incaico que aún funcionaba. Uno de los niños guió a Bingham hacia la "zona urbana" cubierta por maleza.

Hoy esta maravilla de piedras grises y pastos verdes donde pacen las llamas se ha convertido en uno de los lugares más visitados del mundo.

Visitar Machupicchu: los preparativos

Antes de organizar el viaje conviene saber algunas cosas. Para empezar, la altura es un tema a tener en cuenta. El mal de altura o *soroche* consiste en un malestar generalizado con fuertes dolores de cabeza y falta de aire. Lo bueno es que en la mayoría de los casos puede evitarse tomando los recaudos necesarios. Consultamos al respecto a la oficina de Información Turística y Asistencia al Turista de Perú.

Si bien en principio no existen restricciones de salud, ni es necesaria una preparación previa para visitar la ciudadela, Alejandro Vega Rosales de esa oficina advierte:

"Para los visitantes que sufran de afecciones cardíacas y/o respiratorias, se recomienda un día de aclimatación a la altura, ya sea en la ciudad del Cusco (3.390 msnm)



10.

o en ciudades del Valle Sagrado como Urubamba, Ollantaytambo, etc. a menor altura.

También se recomienda descansar, no realizar mucha actividad física, no consumir alcohol, no fumar, ni comer carnes rojas o comidas muy pesadas, mantenerse hidratado y tomar el tradicional té de coca el primer día de estadía.

De todas formas, si el visitante sufre de algún tipo de enfermedad o no está acostumbrado a la altura, es mejor que contacte a su médico antes del viaje".

El lugar justo en el momento justo

Machupicchu siempre es el lugar justo. Pero sin duda existe un momento del año más conveniente para realizar la visita.

"Machupicchu está abierto los 365 días del año, pero la mejor época para visitarlo es entre los meses de abril y octubre, durante la temporada seca, no solo por la ausencia de lluvias, sino también porque el cielo despejado permite apreciar la ciudadela en todo su esplendor", nos informa Vega Rosales.

Otro punto que no debe pasarse por alto es que existen cupos de visita, que tienen como objetivo preservar esta verdadera joya de la humanidad. Así, a la ciudadela puede entrar un total de 5.200 turistas por día. Mientras que para el Camino Inca se admiten solo 500 visitantes diarios incluyendo porteadores y guías. Por eso se recomienda hacer la reserva con 4 ó 5 meses de anticipación con una agencia autorizada. En www.machupicchu.gob.pe puede consultarse la disponibilidad día por día.

Todos los caminos conducen a Machupicchu

Existen diferentes maneras de llegar a este tesoro incaico. La manera tradicional es la ferroviaria. Los trenes parten de la estación Poroy, cerca de Cusco, o desde el pueblo de Ollantaytambo, a dos horas de bus de la capital inca del imperio. Ambos trayectos terminan en Aguas Calientes, muy cerca de la ciudadela.

También puede accederse por rutas (hay que caminar luego 3 horas) pero es poco recomendado, sobre todo en épocas de lluvia en las cuales pueden registrarse derrumbes.

Flores, piedras y montañas en el camino

Para quienes disfruten de caminar y cuenten con un buen estado físico, la modalidad trekking es la más indicada. Se recorre el Camino Inca que a cada paso



Hoy esta maravilla de piedras grises y pastos verdes donde pacen las llamas, se ha convertido en uno de los lugares más visitados del mundo.



regala el esplendor de la naturaleza, además de contar con restos arqueológicos que van preparando al caminante para el encuentro final con Machupicchu.

Hay diferentes rutas de trekking, nos informan desde PromPerú (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo):

"El Camino Inca forma parte de la red de caminos incas denominada Qhapaq Ñan. Es una de las rutas de trekking más importantes de Sudamérica. En el recorrido se observan numerosas quebradas y cursos de aguas de origen glaciar. Entre los doce monumentos arqueológicos que se pueden apreciar, se destacan Qoriwachayrachina, Patallaqta, Runkuraqay, Sayacmarca, Phuyupatamarca, Intipunku, Intipata y Wiñayhuayna. También se puede apreciar una gran variedad de flora y fauna nativa.

El Camino Inca puede hacerse durante todo el año, en dos versiones: una de 4 días y 3 noches y otra 2 días y 1 noche, excepto en febrero que cierra por mantenimiento.

También se puede optar por alternativas menos tradicionales como el Salkantay Trek de 4 días y 3 noches, el Inka Jungle Trek de 3 días y 2 noches o el más extenso Choquequirao Trek que lleva 8 días y 7 noches".

Si bien los treks no requieren ninguna habilidad especial, se trata de caminatas con un nivel de exigencia entre moderado y alto (especialmente por la altura) por lo que conviene contar con un buen estado físico para poder disfrutar el camino sin inconvenientes.

El Camino Inca llega a Intipunku (Puerta del Sol), una de las entradas a la ciudadela. Es casi una tradición que todos los trekkers se levanten muy temprano y prácticamente corran una carrera desde el último campamento para llegar a esta puerta justo al ama-

necer. El premio es enorme: contemplar la salida del sol que asoma por la ciudadela.

En buena compañía

Por motivos de seguridad y conservación, el trekking de Camino Inca solo puede realizarse contratando el servicio de una agencia de viajes autorizada de Cusco.

Las agencias proveen a los caminantes el servicio de guías y porteadores, equipos, comidas y todo lo necesario para realizar el viaje. Los costos dependen de la calidad del servicio.

Para contratar una agencia autorizada se puede revisar la página web www.machupicchu.gob.pe

Machupicchu y alrededores

El viaje puede completarse visitando otros destinos cercanos que también ofrecen testimonio de la maravillosa cultura Inca.

Cusco con sus museos, sus encantadoras callecitas y su fantástica gastronomía es imperdible. Cerca y accesible está el Valle Sagrado donde pueden verse algunos restos arqueológicos muy interesantes, así como también visitar los tradicionales mercados como el de Písac.

Una recomendación: terminar el viaje en Machupicchu pues todo lo que se vea después perderá valor ante la magia de la ciudadela. *

Viajamos juntos con la Tarjeta Comunidad.

Consultar el listado de agencias de turismo de la Tarjeta Comunidad FEMEBA puede ser un buen puntapié inicial para organizar éste o cualquier otro viaje con los mejores beneficios.



Estancia El Casco de J. M. Fangio



HOTEL BOUTIQUE + SPA



DE BALCARCE AL MUNDO

Con autenticidad local y calidad internacional.

Con la magia de hospedarse en el paradisíaco refugio del Quintuple Campeón Mundial.

Ideal para Escapadas de Fin de Semana

La propuesta incluye:

Alojamiento en habitaciones deluxe y espaciosas suites, deliciosa propuesta gourmet, experiencia wellness en nuestro SPA, piscina exterior, gym, canchas de fútbol y tenis, ajedrez gigante, bicicletas, metegol y sala de juegos; cocheras semicubiertas y entrada al Museo del Automovilismo J. M. Fangio.



FANGIO EPOS

HOTELES

Reservas: 02266 493 554 - 02266 15 677 230

reservascalasco@fangioepos.com

www.fangioepos.com



BENEFICIO EXCLUSIVO PARA SOCIOS FEMEBA

15% de descuento en alojamiento, alimentos, bebidas, y SPA.





Dr. Raúl Sadovsky: del electro al pentagrama

14. *Directo y sin vueltas, el médico de familia, como él mismo se define, nos recibe en Buenos Aires, donde vino por unos días desde su Carlos Casares natal. Su vida entre la música y la medicina le da un agradable ritmo a la charla.*

Buscando sondear sobre los orígenes de la vocación, comenzamos con la pregunta obligada ¿cómo llegó a la medicina?

Bueno, en mi familia, salvo mi papá, son todos médicos, mis tíos, mis primos... Así que de ahí me habrá llegado. Claro que además me gustaba. Cuando terminé el Colegio Nacional, mi papá me preguntó qué iba a hacer y yo le contesté que me quería ir a Europa a estudiar música. Y mi papá –que era muy gracioso– me dijo: “¿vos sabés nadar? Porque yo no te puedo mandar”, Raúl se ríe con el recuerdo. Y entonces vine acá a la Facultad. Yo iba a ir a estudiar a Rosario, donde dos de mis tíos eran titulares de cátedra de Traumatología y de Fisiología. Y justo hubo una huelga prolongadísima así que ellos me dijeron que me viniera a Buenos Aires. Y bueno, me fui y me recibí en la UBA.

¿Hubo algo en ese entorno de médicos que le llamaba la atención, que despertó su vocación?

Mirá no sé... Medicina no es una carrera fácil y no es corta... Pero yo siempre anduve entre médicos. Mi padrino, que era médico acá en Casares, me llevaba a todos lados con él... Cuando vos tenés una familia en la que se dedican todos a lo mismo, para vos es muy natural, casi como una cuestión genética.

Lo más gratificante es que uno se va de la profesión, si bien con mucho dolor, con un vagón de amigos, porque los pacientes míos son todos amigos.

¿Siempre se dedicó a la misma especialidad?

Yo hago Clínica Médica y Cardiología. Tuve la suerte de entrar al Hospital de Clínicas al empezar la Unidad Hospitalaria en la primera cátedra del Profesor Mazzei, y ahí te daban una formación impresionante.

Después, en el año 80 creo, como dos primos eran Jefes de Cardiología del Sanatorio Antártida, empecé a hacer Cardiología. Y así llegué a mi especialidad con Clínica Médica, que es lo que tenés que saber, y después ponerle una especialidad encima. Hoy soy Médico Clínico y Cardiólogo.

Muchos médicos del interior dicen que ser médico en una localidad más chica es muy diferente a ejercer en una ciudad grande ¿Usted coincide?

Claro, –asegura con cierto orgullo– una cosa es ser médico acá Buenos Aires, donde vos no tenés una relación tan cercana con el paciente. No se genera una amistad, los tiempos son más acelerados. Allá en el interior, todo el mundo sabe quién sos, dónde estás. Si cambiás el auto, te preguntan qué patente tiene para jugar a la quiniela, –nos cuenta sonriendo– o sea que en el interior es distinto.

Es otra relación médico-paciente, ¿no?

Lo que pasa es que la relación con los pacientes es otra. Por ejemplo, uno atiende gente de hace 40 ó 50 años, entonces son pacientes pero son amigos, son vecinos que ves todos los santos días y entonces se hace una relación diferente. A mí me ha pasado muchas veces que venga un paciente y me consulte por el lavarropas que se va a comprar... ¿te das cuenta? Esas cosas se dan pura y exclusivamente cuando hay una relación más allá del médico-paciente. Uno es el médico de la familia y atiende a todos.

Usted trabajó en la gestión pública, ¿cómo fue la experiencia?

Tuve unos cuantos cargos públicos, pero seguí siempre atendiendo pacientes. Fui Secretario de Bienestar Social –lo que viene a ser Ministro de Salud– en Carlos Casares, fui Director del Hospital Julio F. Ramos y tuve otro cargo del que me fui porque no lo toleraba... Yo tengo un familiar muy influyente en política y me decía que yo tenía que ser presidente del Concejo Deliberante, y yo en un momento de debilidad acepté. Entonces fui Presidente del Concejo Deliberante...

¿Cuánto estuvo, Marta? Raúl consulta a su mujer que lo acompaña en el viaje y en la vida. No sé, unos seis meses o más –el diálogo se desenvuelve con total naturalidad como si estuvieran solos, sin el fotógrafo y la periodista y nos muestra un poquito más la esencia de este médico tan humano y entregado a su profesión.

No lo aguanté –sigue contando el doctor– era tal la estupidez que por ejemplo, si los peronistas decían que para ir a la vereda de enfrente había que cruzar la calle, los radicales decían que había que ir por San Luis y dar la vuelta... Bastaba que uno dijera blanco para que el otro dijera negro... Yo me cansé, así que renuncié, imaginate que yo le decía el Honorable Concejo Delirante... –Raúl nos contagia la risa con el recuerdo y la ocurrencia.

Así que volví al Hospital, ahí tuve unas cuantas satisfacciones. Un día vinieron los de la Cooperadora a decirme que le querían poner mi nombre a la cañería central de oxígeno. Así que los caños de oxígeno del hospital se llaman: "Oxígeno Central Dr. Raúl Sadovsky".

15.



Y lo más lindo que me pasó fue hace poco. Inauguraron unos nuevos consultorios externos de medicina y les pusieron mi nombre... es un homenaje en vida, es mejor porque si no, después va la viuda a cortar la cinta y llora... *—dice mientras vuelve a compartimos su risa.*

¿Cuánto tiempo estuvo en el hospital?

Y unos 48 ó 50 años... Después me jubilé como Director del Hospital. Trabajar sigo trabajando, pero ahora me quiero jubilar del todo porque quiero disfrutar de mi familia.

Hablábamos de que la carrera de Medicina es larga, difícil, dura, pero seguramente le habrá dado más de una satisfacción ¿verdad?

¡Seguro! *—Raúl no necesita pensar para contestar, sabe exactamente cuál es el saldo de la carrera de su vida.* Lo más gratificante es que uno se va de la profesión, si bien con mucho dolor, con un vagón de amigos, porque los pacientes míos son todos amigos o por lo menos recontra conocidos, si se me permite el neologismo...

¿Valora haber hecho amigos?

Sí, más que amigos, son lazos afectivos que uno tiene con la gente. Porque por ejemplo, viene una señora con la panza así, *—el doctor hace el típico gesto para ilustrar el tamaño de la panza de una mujer embarazada y casi a término—* nace el nene y ahora se te aparece en el consultorio un ñato que mide como dos metros y uno piensa que algo hizo en la vida ¿no?

De la medicina pasamos a la otra gran pasión del Dr. Sergio Raúl Sadovsky —aunque como él mismo se encarga de aclarar, nadie lo conoce como Sergio— y nos cuenta su derrotero musical, y su futuro con este talento.

Sabemos que es músico. Seguramente la música es un cable a tierra, ¿le hubiera gustado dedicarse profesionalmente a ella?

Yo fui amateur de la música, grabábamos y estábamos en el catálogo de una grabadora, no sé si eso es ser un profesional de la música... Yo tenía un cuarteto de folklore instrumental que formaba así: percusión: un cartero; bajo eléctrico: un comerciante de artículos rurales (como monturas para caballos, riendas, y esas cosas); un guitarrista que era peluquero de la policía y yo que era médico. ¡Funcionaba bárbaro! Éramos empleados de la grabadora. Después con un amigo abogado hicimos un cuarteto de cumbia para divertirnos *—Raúl se entusiasma y se divierte con el relato de sus aventuras musicales.*

¿Y mientras tanto seguía ejerciendo la medicina?

¡Claro! mirá yo te cuento algo: un día, estaba tocando y a una viejita que yo atendía le agarró dolor en el pecho. Entonces, mi secretaria —que hace 45 años que está conmigo— me fue a buscar. La mandé a hacerle un electro, me lo trajo y yo lo tenía estirado arriba del teclado. Lo miro y le digo, *“mandala a internar”, como muchas de sus anécdotas, ésta también termina en risas.*

¿O sea que la música es importante para usted?

Vos sabes que dicen que cuando vos te jubilás, tenés que saber antes qué vas a hacer y yo ya lo sé: yo pienso terminar la carrera de música en SADAIC y hacer una cosa que no me preguntes de dónde salió pero que a mí me gusta, que es guión de radio y televisión en el ISER...

Pero al final, no nos contestó si le hubiera gustado dedicarse profesionalmente a la música.

No, creo que no. Me gusta, pero un profesional es aquel que vive de la profesión y yo no hubiera querido hacer eso. Sí me gusta hacer música y mucho, pero no creo que me hubiera gustado vivir de eso. Alguna posibilidad tuve, pero no... ya estaba casado, tenía las nenas, me tenía que ir a vivir a Buenos Aires.

Nos quedó claro que no fue a estudiar a Europa nadando ¿cómo aprendió?

Yo empecé a estudiar música a los 4 años. Todavía no sabía leer, ni escribir. Entonces como la música había que escribirla en un pentagrama, para mí era como un dibujito y más o menos pude aprender...



Tuve una profesora que me enseñaba con una varita de mimbre y cuando yo hacía macanas, ¡pum! ¡me pegaba con la varita!

Cuando me hice más grande, tendría 8 años y ya tocaba por mi cuenta y me venían a buscar las orquestas para que tocara el piano. Mi vieja siempre le recomendaba a los más grandes de la orquesta que me cuidaran y yo iba.

A esa altura me echaron todas las profesoras de Casares porque a mí me gustaba tocar música popular... Después estudié acá, en Buenos Aires, y ni decía que tocaba cumbia y también aprendí bastante con mi hija, porque ella hizo toda la carrera de música. Ahora ella me iba a empezar a enseñar física acústica, pero se dio cuenta y me preguntó *“para qué lo querés”* y yo le digo *“y qué se yo para qué lo quiero, por ahí me sirve para arreglar el calefón”, una vez más su anécdota nos hace reír.* Ella toca la flauta traversa que aprendió con el Mono Insaurralde, toca saxo y ahora está tocando chelo, nos cuenta sumamente orgulloso.

A comienzos de este año, la comunidad de Carlos Casares estaba preocupada por el doctor a quien le

tocó estar “del otro lado del mostrador” como paciente. Sus avances eran seguidos de cerca por el periódico zonal El Oeste.

Este año tuvo unos temas de salud ¿cómo es para un médico ser paciente?

Es muy problemático, porque el médico sabe cómo viene el asunto. Si vos no conocés nada, te dicen *“quédese tranquilo”* y el paciente va. Pero el médico empieza a pensar *“y si hago una embolia acá, si hago una trombosis allá, que si se me infecta...”* y eso te genera un estado de preocupación y ansiedad, porque empezás a pensar un montón de cosas que pueden pasar porque están descritas en la casuística y pensás que todas te van a pasar a vos...

¿Le hace caso a lo que dicen los médicos?

Vos sabés que hay una cosa que no se puede enseñar en la medicina que es el sentido común, o tenés o no tenés. Entonces si yo tengo un médico que me dice *“mirá, vos para curarte tenés que bajar con una soga del quinto piso hasta acá y subir otra vez...”* no le hago caso. Pero, por lo general cuando yo elijo los médicos para mí, son gente que conozco, entonces qué le voy a discutir yo... es como si le quisiera enseñar a patear un penal a Tevez.. Los tipos saben y yo tengo acá muy amigos que son muy capaces... entonces lo que me dicen está bien.

Nos contaba que después de jubilarse piensa ahondar en la música ¿ya tiene todo planeado?

Cuando me jubile voy a terminar -si Dios quiere- la carrera de Música. No toda porque tendría que nacer cuatro veces para hacerla toda... y eso que te contaba del curso de guión... En Casares hicimos una vez una obra de teatro, todo relacionado con la música y nos salió bárbaro, perfecto, con personajes del pueblo y fue muy lindo. ¡¿Quién te dice que Suar no me lleva para hacer algún programa?! , *vuelve a compartimos su sentido del humor.*

Ahora, si Dios quiere, vendemos la casa de allá y compramos un departamento más grande acá. Así que le dije a Marta: *“comprá los dormitorios que quieras, pero yo necesito una pieza para mí, entonces me traigo toda la artillería y toco con auriculares para no molestar”...*

*La entrevista se va diluyendo en la mañana porteña y nos despedimos con el placer de haber compartido una buena charla con este médico, músico y futuro guionista plagada de anécdotas serias algunas, muy divertidas otras. **



Empanadas argentinas: tan variadas como el país

No nacieron aquí, pero encontraron en América y en nuestro país un lugar para quedarse y convertirse en estrellas tanto de la gastronomía popular como de sus expresiones más refinadas. Cada provincia tiene la suya. Y uno querría probarlas todas.

¿Nos juntamos y pedimos unas empanadas? La pregunta se repite, espejando situaciones, prácticamente en cada casa de nuestro país; para celebrar o simplemente reunirse. Es que a los argentinos nos gusta juntarnos y las empanadas, más allá de un plato, son protagonistas de esta costumbre. Caseras, pedidas al delivery o a la señora del barrio que las hace como nadie; en una fuente, en una canasta o en el papel donde vienen envueltas, las empanadas definen momentos y convocan amigos, desde las tradicionales de carne, hasta las más exóticas canastitas gourmet.

Un largo viaje a Latinoamérica

Si algo se sabe de sus orígenes, es que se remiten a tiempos muy remotos. La autoría podrían reclamarla las naciones de Medio Oriente. Posiblemente haya habido algo similar a nuestras empanadas en Egipto hace unos 2.500 años. Una tablilla de barro del año 1.700 antes de Cristo conservada en la Universidad de Yale las sitúa en la Mesopotamia. Fue descifrada por Jean Bottéro, y en ella encontró la "receta" de una preparación que consistía en dos capas de masa entre las cuales se colocaba un guiso de aves.

En España fueron tan bien recibidas que decidieron quedarse. Y desde allí viajaron al Nuevo Mundo, donde fueron recreadas con ingenio y pasión culinaria, adaptándose a los ingredientes de cada región y convirtiéndose en uno de los pilares de la identidad gastronómica y cultural de América Latina.

Es probable que, desde la Mesopotamia, pasaran a los árabes, que la llamaron "fata'ir". Y que, montadas en sus briosos caballos, las llevaran a la península. El conquistador Tarig las llevó en sus campañas hasta Al Andaluz.

La empanada como metáfora sarmientina

Cuenta Augusto Belín Sarmiento en su libro "Sarmiento anecdótico" que cierta vez estaban en un almuerzo, y Sarmiento pidió verificar si había un comensal de cada provincia. Al confirmarlo chicaneó: "La verdad es que ninguna empanada en el mundo vale la empanada sanjuanina".

El primero en hablar fue un jujeño y tras aclarar su aprecio por la opinión del presidente, sugirió que Sarmiento no conocería la empanada jujeña, "que debe comerse con la camisa arremangada, para chuparse los dedos hasta el codo..."

Un correntino terció diciendo que la de su provincia era la única posible. Siguieron mendocinos, puntanos, catamarqueños, santiagueños y salteños, declarando la supremacía de sus propias empanadas.

Tucumanos y cordobeses tampoco callaron. Ya nadie escuchaba a nadie con la boca llena de empanadas reales e imaginarias.

Hasta que el padre del aula impuso silencio y dijo:



"Señores: para hacer valer cada uno la empanada de su predilección, hemos hecho caso omiso de la empanada nacional. Esta discusión es un trozo de historia argentina, pues mucha de la sangre que hemos derramado ha sido para defender cada uno su empanada".

Dime dónde vives y te diré qué tiene tu empanada

Aunque el federalismo finalmente triunfó, la empanada nacional nunca nació.

Aceitunas, papas, pimientos, huevo duro, pasas de uva y más o menos picante son algunos de los ingredientes que otorgan personalidad y marca de pertenencia.

Las salteñas son las más famosas. Incluso en varios países de Latinoamérica, *salteñas* es el nombre genérico de las empanadas (así como Plasticola lo fue durante muchos años para designar la cola adhesiva). Llevan papa, huevo, verdeo, comino y pimentón, la carne se corta a cuchillo y se cocina previamente en agua.

"En julio en Salta Capital se realiza el Concurso de las Empanadas -cuenta Elisa Bianchi de la Casa de la Cultura de Salta. Cientos de empanaderas las elabo-

ran, a la vista del público. Además, hay otros concursos en diferentes puntos de la provincia".

Las jujeñas llevan carne picada a cuchillo, cebolla de verdeo, huevo duro, pasas, aceitunas y arvejas. Tienen un vocabulario propio: el repulgue se llama "simbado", el relleno "recado" y la carne no se pica, se "muele".

Las pasas de uva son el sello de las tucumanas, con carne cortada a cuchillo y cocida en agua caliente o caldo. Son bien jugosas y se condimentan con comino, ají molido, pimienta blanca, pimentón dulce y mucho ajo. En septiembre, tienen su fiesta en Famaillá.

En Córdoba, se pintan con huevo y azúcar. El sabor dulzón se acentúa porque tienen pasas de uva y zanahorias además de la carne picada a cuchillo, abundante cebolla, huevos, papa y algunos le agregan manteca y tomate sin piel ni semillas.

Los santiagueños aseguran que sus empanadas son las más jugosas. Casi siempre cocinadas en horno de barro, con arvejas, carne picada a mano y sancochada, huevo duro, morrones, mucha cebolla y a veces pasas de uva, además de la sazón con pimentón dulce, orégano fresco, ají del monte y comino.

18. En la época greco romana, en un poema del poeta Persio se mencionan las artokreas: *artos* (pan) y *kreas* (carne), en griego.

19.



SECRETOS, SABORES Y TENDENCIAS

También llegaron a la Patagonia: se hacen de cordero, o mariscos en las zonas costeras. Algunas llevan azúcar encima, en Neuquén le agregan merkén (un condimento picante preparado con ají seco ahumado y otros ingredientes) y en Tierra del Fuego centolla con alcaparras y vino blanco.

San Luis también tiene su versión: son más grandes y se condimentan con orégano y ají picante. Tienen mucho gusto a carne porque llevan un agregado de grasa de cerdo y muy poca verdura. Algunos le ponen pasas de uva y aceitunas.

Ya en Cuyo, las sanjuaninas llevan tomates pelados, pero muchos aseguran que su personalidad está en la cantidad de cebollas y el vino blanco que se agrega a la masa. Se condimentan con orégano, ají molido, comino, pimentón dulce y las aceitunas son un opcional.

"La empanada es una de las comidas típicas más importantes de Mendoza –asegura Leonardo Costa de la Casa de la Provincia de Mendoza. Varios elementos la distinguen: su relleno se caracteriza por llevar el doble de cebolla que de carne, además se le agrega siempre un cuartito de huevo duro y una aceituna por empanada. Suelen ser más chicas que las que se hacen por ejemplo en Buenos Aires. Las mejores son las que se cocinan en horno de barro. Son un plato en sí, pero se suelen usar como entrada para el asado."

Desde la Casa de la Provincia de La Rioja, Raúl Olivares asegura que *"las empanadas de La Rioja se preparan con papas y eso las hace distintas, también llevan cebolla común, de verdeo, morrón, huevo duro, ají molido, pimentón y comino. En La Rioja se acostumbra a realizar el sobado de la masa (trabajar la masa con las manos). Dicen las expertas cocineras que la masa se soba hasta que cría ampollas de aire, como lo han hecho por siglos las mujeres riojanas."*

La Mesopotamia tiene su versión con las empanadas entrerrianas. Son agridulces, porque se espolvorean con azúcar impalpable antes de hornearse. El relleno de carne de vaca, cebolla y huevo duro se aromatiza con clavo de olor, canela y ciruelas.

Tal vez probar todas estas variantes es una manera deliciosa de hacer turismo por nuestro país, y viajar con el paladar, aun sin moverse de la propia ciudad. *

El Chaco, además de a Milo Lockett, tiene su propia versión bien distinta: su relleno es de carne de dorado sin espinas, tomate pelado sin semillas, cebolla, pimiento, echalotes, huevo duro, pimentón dulce, curry, cebollín picado, ají molido, pimienta negra, tomillo picado y laurel.

En Catamarca, el relleno se prepara un día antes con carne de vaca, cabrito o chivo. Sus marcas personales son: mucho ajo, papas, huevo duro, cebolla de verdeo, ají molido, laurel y pimentón. Las pasas de uva y aceitunas son opcionales.

20. Buenos Aires las adoptó en cada pueblo y barrio. Son más grandes que las demás y el relleno varía entre la tradición y la innovación.



Organización

Guillermo O. Risso
Asesor - Productor de Seguros

Oficinas:

Calle 54 N°580 1°A (1900) ◀🏠

La Plata, Buenos Aires

tel (0221) 422 5692 ◀☎

cel 221 463 2506 ◀📱

221 655 5896

221 411 9704

mail grisso@fedpat.com.ar ◀✉

mrisso@fedpat.com.ar



**FEDERACION PATRONAL
SEGUROS SA.**

Casa Matriz:

Avda. 51 N°770 (B1900AWP) - La Plata, Buenos Aires

tel (0221) 429 0200

mail seguros@fedpat.com.ar

web fedpat.com.ar



Agustín Creevy: el capitán que tuvo que aprender a jugar

Según él, llegó tarde al rugby porque mientras la mayoría de sus compañeros jugaba desde los cuatro años, él tocó una pelota ovalada por primera vez recién a los trece. Los cambios y los eventos casi casuales parecen ser la clave de una carrera que llevó a este platense desde los primeros entrenamientos tardíos hasta la capitania de Los Pumas.

Por Emilse Pizarro | Fotos: Andres Perez Moreno

Sus contemporáneos tuvieron esa ventaja, Agustín empezó a jugar al rugby a los trece años cuando se cambió de colegio, casi de manera casual.

Quando ibas a pasar a la secundaria, cambiaste de colegio. ¿Cuánto incidió eso en quién sos hoy?

Mucho. Fue la mejor decisión que tomé en mi vida: si no hubiese ido al colegio San Luis, nunca hubiese jugado al rugby. Francisco Ruesta era –es– un muy amigo de la familia. En la primaria él se anotó en ese colegio. Yo iba a sus cumpleaños, a su quinta durante los veranos. Ahí y así fue que me hice amigo de sus amigos, sus compañeros de escuela. Aunque mis viejos no querían que yo fuera al San Luis, querían que fuera al Nacional de La Plata, pasó algo, por suerte: por sorteo yo entré al Nacional pero mi primo, que es como mi hermano, no. Entonces nos fuimos juntos al San Luis. Fueron mis compañeros los que me llevaron al club y ahí empezó mi carrera deportiva.

Si tuvieras que trazar tu línea de tiempo, ¿qué momentos clave destacarías?

El primero es mi llegada al club San Luis, en octava división, con trece años. Yo no tenía la constancia de entrenar, me costaba, no quería saber nada. Pero había un entrenador, Raúl Frías, que venía a buscarme a casa. Era como si él, en su interior, su-

piera que yo podía ser un jugador importante de rugby. Cada vez que lo veo se lo digo: “gracias a vos jugué al rugby”. Después mi llegada a los seleccionados juveniles que me dieron la pauta de que quería dedicarme a esto. Mi ida a Europa, a Biarritz, en 2007, a solo tres años de su debut en primera di-





visión se fue a jugar a Biarritz Olympique. Después mi cambio de posición, pasé de jugar de ala toda la vida a ser hooker. También mis lesiones, esa rotura de costilla que me dejó en el banco por cuatro años. Y la capitanía de Los Pumas, cuando Daniel Hourcade (*entrenador*) llega a la selección.

Hablás de Biarritz; alguna vez mencionaste que te fuiste a Europa para poder jugar en los Pumas. ¿Necesitabas de la vidriera en el exterior?

Sí, en esa época si no jugabas en Europa, era muy difícil que te convocaran a Los Pumas, era totalmente contrario a lo que es hoy. Si querías tener proyección internacional, debías irte afuera.

¿Qué tal te llevabas con el desarraigo?

Más o menos. Me gusta mucho estar en familia y con amigos. Extrañaba mucho. Hasta que llegó mi mujer a Francia fue duro. Estábamos de novios, ella venía tres meses y se volvía a Argentina. Recién cuando me fui a Montpellier se vino definitivamente conmigo. Ahí estuvimos cuatro años juntos viviendo en Europa, en Francia e Inglaterra.

¿Es cierto que le pediste a tu familia que te obligara a volver?

Sí, a mi vieja. Yo había firmado por dos años. Le dije: "Mamá: si en dos años no me quiero volver, vos me obligás, me agarrás y me traés de nuevo". Desde el primer día que llegué a Francia me quería volver. Lo pedí para estar tranquilo conmigo mismo, poder pensar que eran dos años y volvía. Era joven, tenía pensamientos infantiles. ¡Hasta el día de hoy mi mamá me carga porque me quedé siete años más afuera!

Estudiaste diseño gráfico, marketing y turismo. ¿Cómo elegiste cada una?

Me las eligieron *-dice mientras se ríe-*. Cuando terminé el colegio mi viejo me dijo "ponete a estudiar", cosa que me parece lógica. Empecé con marketing con ese primo que es como un hermano; con él hice todo: jardín, primaria, secundaria... y dijimos que estudiaríamos juntos. Y fuimos a estudiar marketing en la UADE. Nos tomábamos el micrito todos los días desde La Plata para ir hasta la 9 de julio. Para la misma época, tenía 19 años, yo había empezado con los entrenamientos con los Pumas, en el Cenard. Llegué hasta octubre cursando, pero mi primo siguió, hizo dos carreras más ¡se recibió de tres carreras y yo de ninguna!, *ríe con la misma fuerza que pone en cada partido*. Pero seguí haciendo mi carrera deportiva. Y de nuevo, mi viejo me habló:

"¿Vos no querés estudiar?" A lo que yo contesté que quería ir a jugar rugby afuera. Pero lo dije como un deseo, a futuro, de irme en algún momento. Ese mismo año me llegó la oportunidad de Biarritz. ¡El miedo que me agarró! Terrible. Estaba jugando en San Luis, en la primera, tenía 20 años, disfrutaba mucho de los terceros tiempos, de todo eso. Fue como que me sacaran de mi mejor momento para irme a un lugar que no sabía bien cómo sería. Esa primera época no la disfruté mucho porque no estaba convencido de irme, pero mi viejo me decía que si había decidido eso, tenía que ir a buscarlo. Hoy te digo que no cambio por nada lo de Biarritz, porque fue lo que me hizo hoy ser un hombre, hacerme fuerte. Lloré y sufrí mucho, pero me hizo ser lo que soy hoy. Cuando volví a Argentina después de ese año y medio que estuve afuera les dije a mis viejos que quería volver a estudiar. Que me gustaba "la computadora". Bueno, "*quizás Diseño Gráfico*", dijeron ellos. Me anoté en Bellas Artes, en la Universidad de La Plata.

¿Y?

Fue terrible. Llegué el primer día y había uno con las uñas pintadas de negro, descalzo, una onda muy hippona, nada que ver con la mía.

No era tu ambiente

No, pero no importaba, me hice un montón de amigos. Pero claro, tampoco anduvo esa carrera: la computadora no se veía hasta quinto año, ¡imaginate! Después estudié Turismo. Fue en la que más lejos llegué.

¿Cuánto duraste?

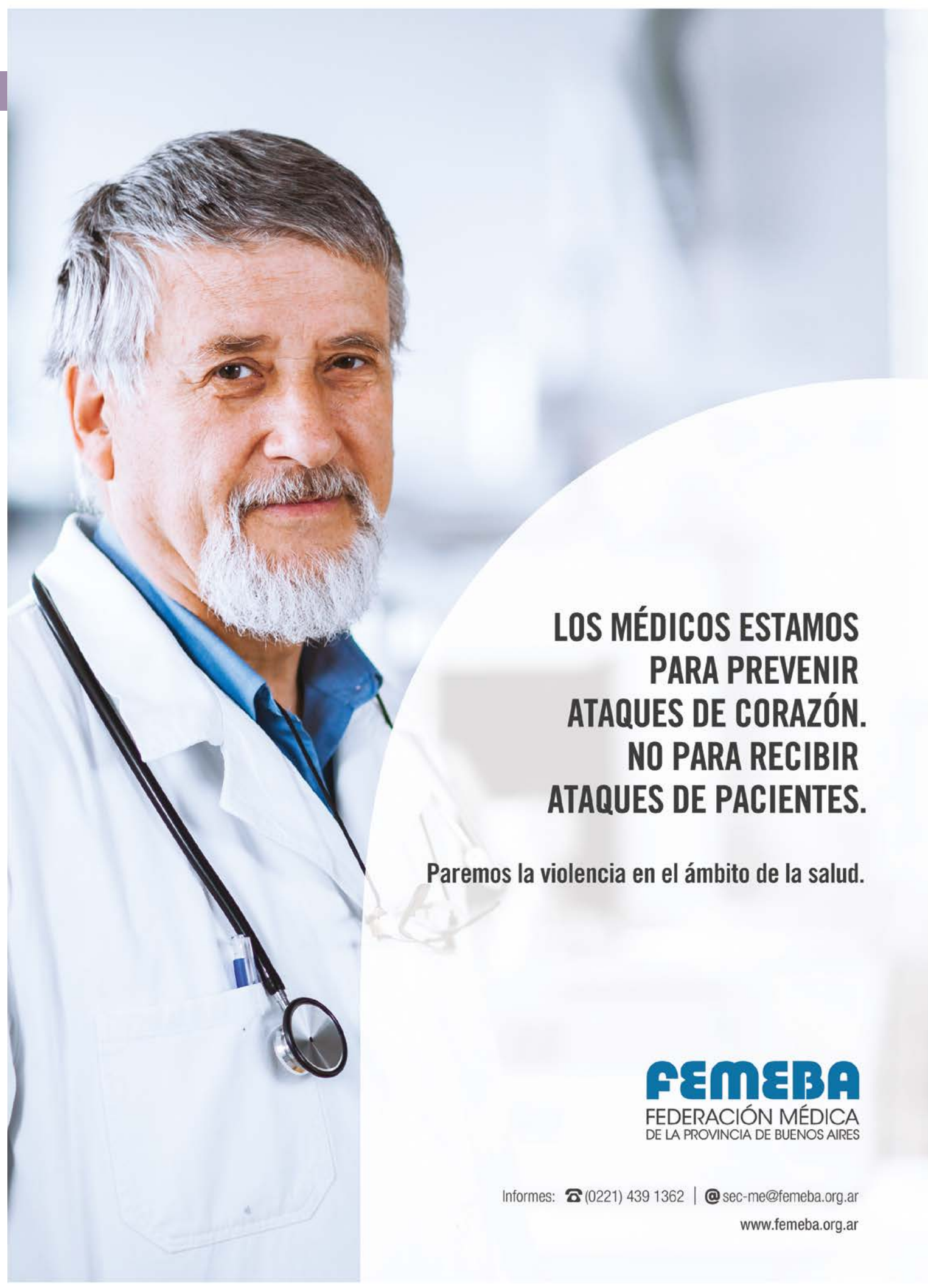
Estudié un año y dejé para irme a jugar afuera.

Del tiempo afuera, ¿en algún momento pensaste en dejar todo?

Sí, por supuesto. Noviembre de 2013 fue el momento más claro, justo antes de que asumiera Daniel Hourcade. Me había dicho a mí mismo que no quería jugar más. Estaba podrido de un montón de cosas: no jugaba, estaba mal conmigo y no estaba jugando en Los Pumas tampoco. Lo pensé seriamente. Pero como por arte de magia, apareció Daniel por teléfono, para decirme que él iba a ser entrenador de Los Pumas. Es una persona que yo quiero tanto y era un cambio de aire, eso me alegró la vida.

Pero hubo otro llamado suyo

Sí, en enero de 2014. Me llamó para decirme que



**LOS MÉDICOS ESTAMOS
PARA PREVENIR
ATAQUES DE CORAZÓN.
NO PARA RECIBIR
ATAQUES DE PACIENTES.**

Paremos la violencia en el ámbito de la salud.

FEMEBBA
FEDERACIÓN MÉDICA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Informes: ☎ (0221) 439 1362 | @sec-me@femeba.org.ar

www.femeba.org.ar



quería que fuese el capitán de Los Pumas. Estaba en mi casa en Inglaterra, en pijama, con mi mujer en el sillón. Me quedé duro, con miedo y feliz. Hacía cuatro años que no jugaba de titular, no tenía mucha trascendencia en el equipo, tenía miedo por lo que iban a decir y también porque no sabía si estaría a la altura.

A fines de 2008, el entonces entrenador de Los Pumas, Santiago Phelan, te dice que te quiere en Los Pumas. Tuviste que hacer un cambio muy grande: debías jugar de hooker. ¿Cuánto debía cambiar tu forma de jugar?

Era otra galaxia. Yo jugaba de tercera línea y debía pasar a ser primera línea, era muy difícil el cambio. Y tenía 24 años, ya era bastante grande pero con tal de seguir jugando en Los Pumas, lo iba a hacer. Esa era la única oportunidad que tenía, sólo si cambiaba el puesto, podría estar en Los Pumas. Y bueno: me tiré a la piletta. En esa época yo iba a irme a jugar a London Irish, en junio del año siguiente. Dije que no, que iba a hacer este esfuerzo de cambio de puesto. Todo el mundo me decía que cómo iba a perder un contrato así, que cómo iba a cambiar de puesto, y mirá si no andás, si te quedás jugando en Argentina como amateur. No escuché a nadie: yo quería hacerlo. Por Los Pumas y por volver a mi país. Tiraba horas y horas al aro que tenía en casa.

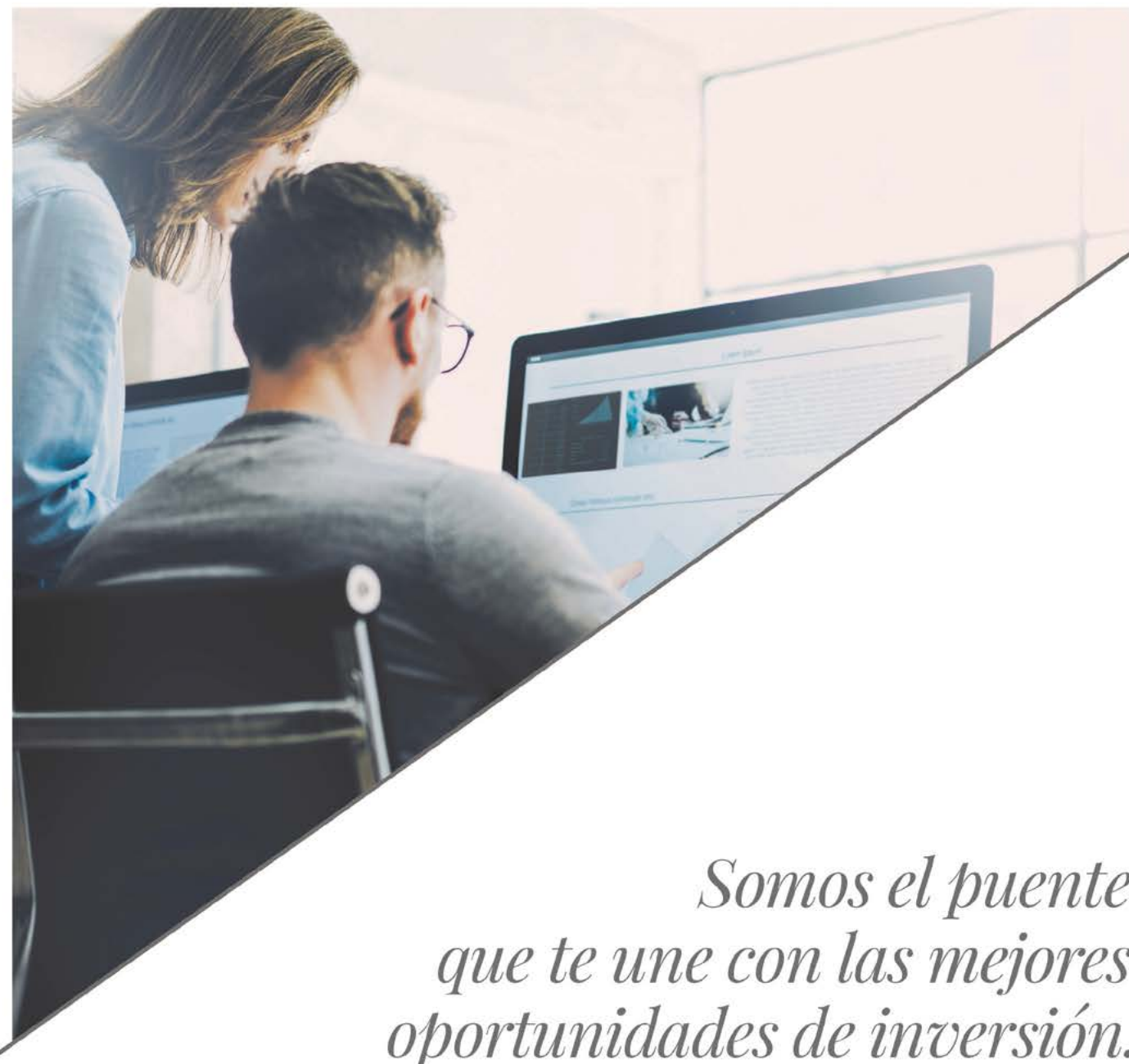
Formaba, me entrenaba, iba al gimnasio, comía de más para ganar peso. Cuando volví, empecé a jugar en San Luis. ¿La verdad? Era un desastre. Me dolía el cuerpo, tiraba muy mal el *line*, formaba mal el *scrum*. Hasta me desmayé en un partido, contra Los Tilos.

¿Por qué te desmayaste?

Porque había que hacer mucha fuerza y yo no estaba acostumbrado. Pesaba 103 kilos, ahora peso 110. Con la cabeza puesta en una sola cosa, que era jugar en Los Pumas, de a poco fui creciendo y teniendo suerte también. Suerte en el sentido de cómo debuté: fue en 2009 contra Escocia. Había ido de tercer *hooker*, estaba claro que no iba a jugar en toda la gira. Simplemente me llevaban. Pero el primer *hooker* fue padre y se tuvo que ir. Ahí quedé de suplente del segundo, no iba a entrar. Pero a ese suplente, que ahora era titular, se le salió el hombro y tuve que entrar. Entré ¡y jugué bien! Ahí empezó mi carrera. Como *hooker*.

Pensándolo como se arma un partido de fútbol 5, si armaras uno de rugby, ¿de qué te parás, de ala o de hooker?

Hoy de *hooker*. No lo cambio. Me encanta el puesto de ala, de 8, pero estoy fascinado con el puesto de *hooker*.



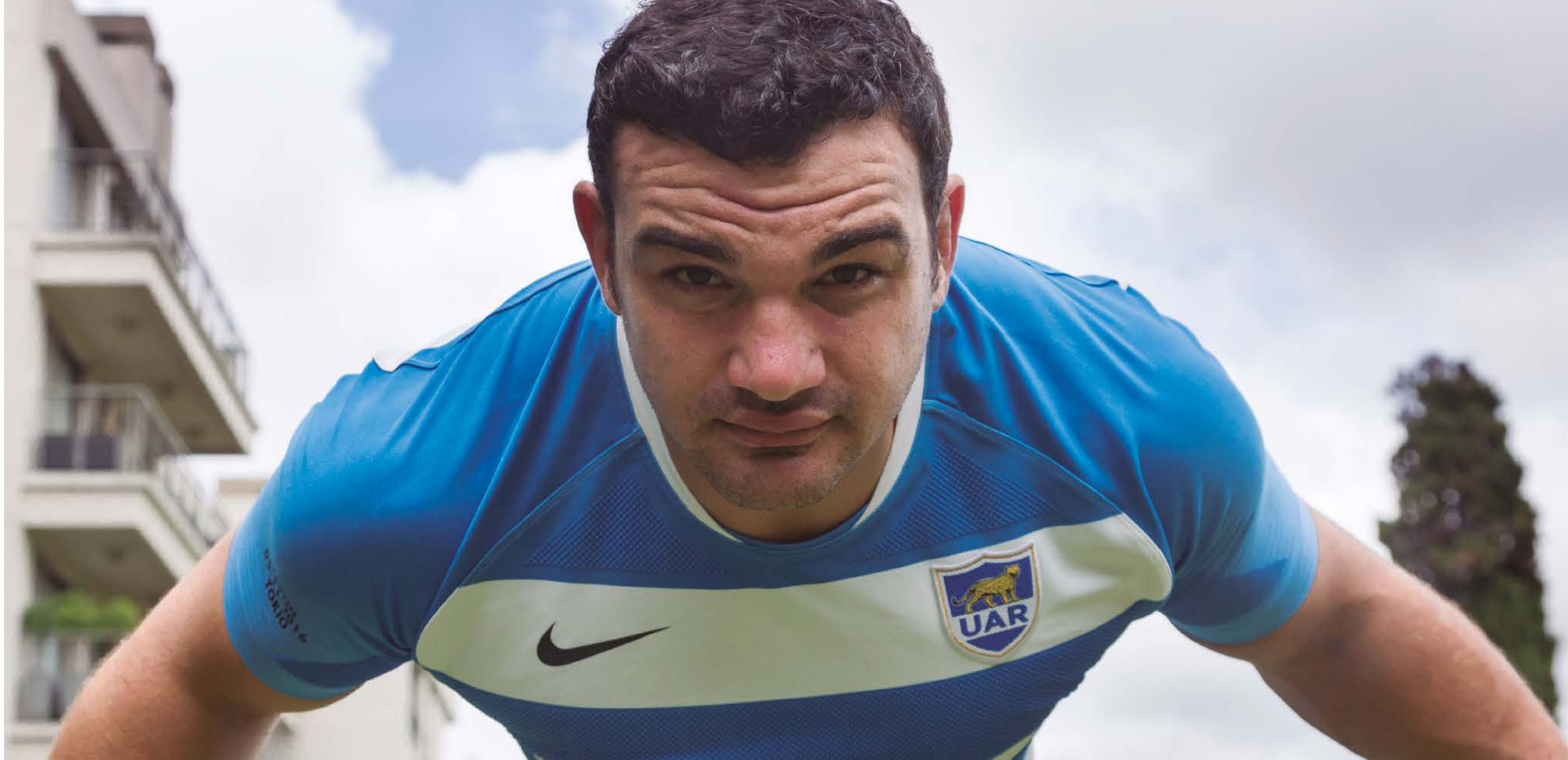
*Somos el puente
que te une con las mejores
oportunidades de inversión.*

Aplicamos toda nuestra experiencia para ofrecerle a nuestros clientes propuestas que se adapten a sus necesidades.

0-810-666-4717
www.puentenet.com

PUENTE
Soluciones financieras desde 1915





Tu papá jugaba en Estudiantes de La Plata al básquet, y era muy bueno. Vos también jugaste. ¿Qué tal eras?

Era malo. Mi papá dice que nunca vio a una persona jugar tan mal al básquet, *Agustín vuelve a reírse con franqueza y soltura*. De chiquito me llevaba al club y, según cuenta, me tiraba al piso cada vez que tiraba al aro. Mi viejo era muy buen jugador, me llevó como el hijo que lo iba a suceder y la verdad que fui un fiasco. Mi hermano también. Éramos malísimos los dos.

Apenas asumiste la capitanía de los Pumas decidiste un cambio en el uso de las redes sociales. Hasta entonces estaban prohibidas, vos las abriste. ¿Por qué?

Porque era tapar el sol con el dedo. Era muy difícil. Hoy en día las redes sociales son muy importantes para llegar a la gente. Nosotros queríamos abrirnos, mostrar que no había nada extraño

dentro de Los Pumas, que somos personas normales como cualquiera. A la gente le gusta ver qué hacemos en nuestros momentos libres, y estaba bueno que lo vieran.

También desististe de algo histórico, que era que el capitán duerme solo en las giras, porque te aburrías. Rompiste con dos reglas. ¿Cuánto peso tienen en Los Pumas las costumbres?

Depende de la época y del grupo. Nosotros tratamos de mantener las costumbres como, por ejemplo, los bautismos, que rapamos a los jugadores. Esas cosas son lindas y hay que mantenerlas. Hay que tratar de agccionarse a lo que es la sociedad hoy, las cosas cambiaron mucho. Lo de las redes, por ejemplo. En el rugby, en este tipo de cosas, el capitán tiene mucha influencia.

En un equipo se van sumando jóvenes, y un capitán tiene que lograr llegar a todos. ¿Cómo

manejas, si hay, la diferencia generacional?

Trato de entender cómo son los más chicos, porque no todos son iguales. Hay algunos a los que les decís algo y se desmotivan y otros a los que les decís lo mismo y se motivan. Hay que ir conociendo la personalidad de cada uno. A los jugadores más cercanos a mi edad se les puede exigir más. Mejor dicho: poner bajo presión. A los más chicos quizás eso les juega en contra y hay que ser cuidadoso.

Toro, Tanque, Malforme, Sugus, ¿todos esos apodos tenés?

Más Sugus. "Malforme" me lo decía un tipo de La Plata rugby, *el capitán suelta otra risa*. Sugus me lo pusieron los Fernández Miranda, me decían así por los muñequitos de los caramelos, los negritos cuadrados. Toro y Tanque me lo puso (Jorge) Patuti Cerviño, un periodista que falleció. Me quería mucho, era de La Plata.

¿La Bruja Verón, Zubeldía o Bilardo?

La Bruja Verón. Después Bilardo.

¿Zubeldía último?

Son tres grosos. Mi abuelo me hubiese matado por esto, mi viejo me va a matar, pero viví más la época de la Bruja. Entre Bilardo y Verón, sí.

¿Tu mamá es hincha de Gimnasia?

Sí, la única de la familia. Nosotros somos seis: cuatro hermanos y mis papás. Toda la familia de mi mamá es de Gimnasia y toda la familia de mi papá es de Estudiantes. Cada vez que jugábamos el clásico y ganaba Estudiantes, ella se iba arriba, al otro piso de casa, enojada. Y no nos cocinaba.

Salías de alguna caída y te tocabas la nariz, ¿para quién era eso?

Para ella, para mi mamá. Yo me caía y me quedaba tirado en el piso. A veces lo hacía para descansar,



porque hacés mucho esfuerzo. Y mi vieja me decía que cada vez que yo estaba en el piso se ponía mal, pensaba que algo malo me pasaba. Entonces me tocaba la nariz para que ella se diera cuenta de que estaba todo bien. Ella me pidió que pensara una seña que pudiera ver en la cancha o por la tele.

Tu familia tiene una empresa de servicio médico?
Sí, se llama UDEC. Es una empresa muy importante en La Plata.

¿Trabaja toda tu familia ahí?
Todos menos yo. Mi vieja, mi tía, mi viejo, mis hermanos.

¿Entendés algo de lo que hacen?
Nada. Siempre bromeo con que cuando deje de jugar al rugby, voy a ir y me voy a poner como presidente de la empresa sin saber nada.

Conociste a tu mujer estando de vacaciones en Praia do Rosa, en Brasil. Vos te ibas a Ferrugem, entonces ella te anota su mail en un papel. ¿Qué pasó?

Lo perdí. No me acuerdo si no había celulares y yo no tenía, o no había todavía. Pero yo no tenía seguro. Ella me escribió el mail en el papel, me lo dio y cuando llego a Ferrugem, me doy cuenta de que no lo tenía más. Una noche le digo a dos amigos "me tienen que acompañar a Praia do Rosa", que quedaba como a 40 minutos. Paramos

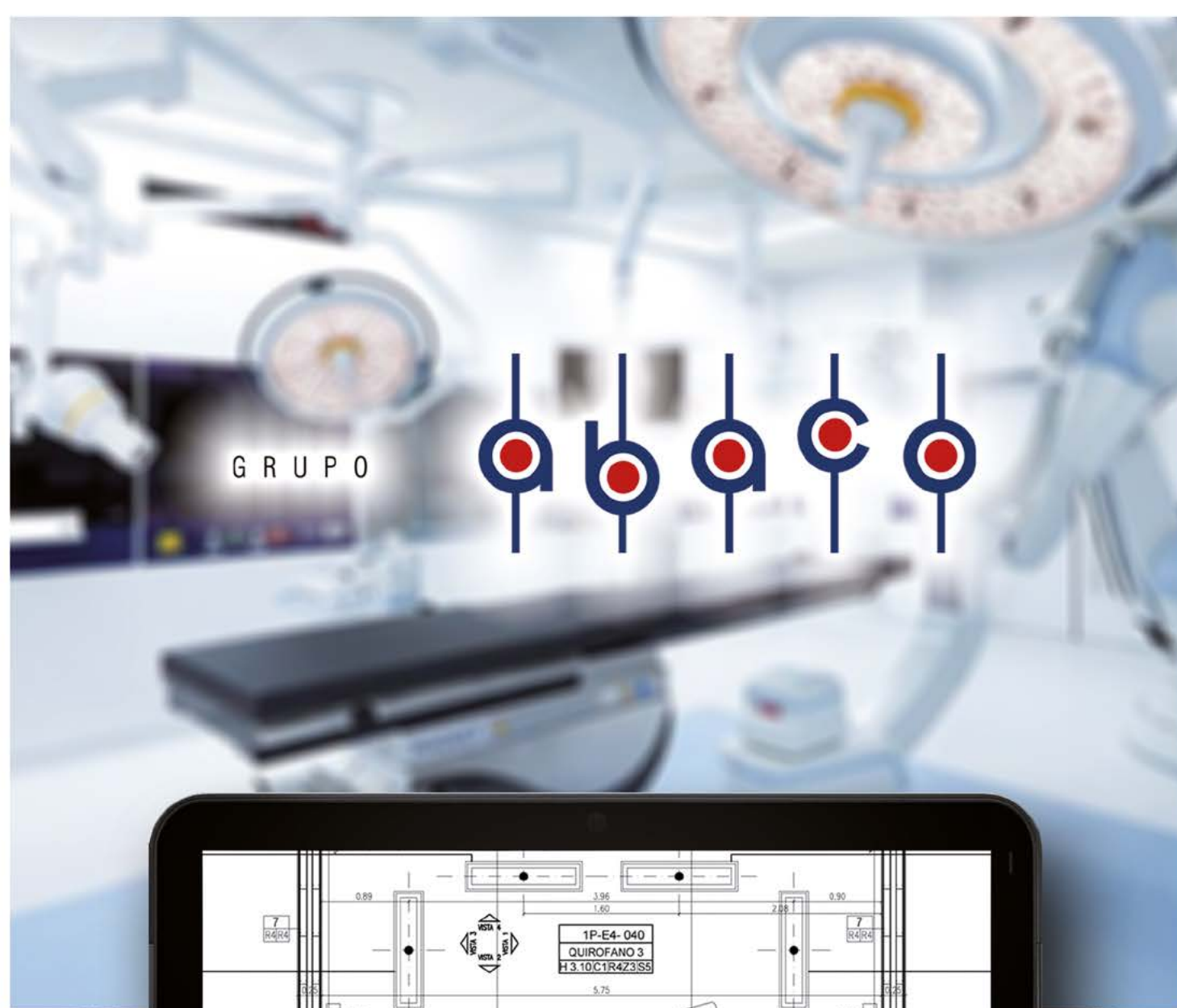
un taxi y arrancamos. Nos empezó a llevar por un camino que dije "chau, acá nos afanan". Era tenebroso. En un momento, el taxi sale como a un lugar con más movimiento, había gente. Pensé que yo no sabía nada, ni dónde estaba ella viviendo. Cuando frena el auto, me bajo y a la primera persona que veo es ella. Fue el destino de volver a encontrarla.

¿Cuánto te salió ese taxi?
¡Carísimo! No me acuerdo, encima lo tuve que pagar yo. Pero valió la pena.

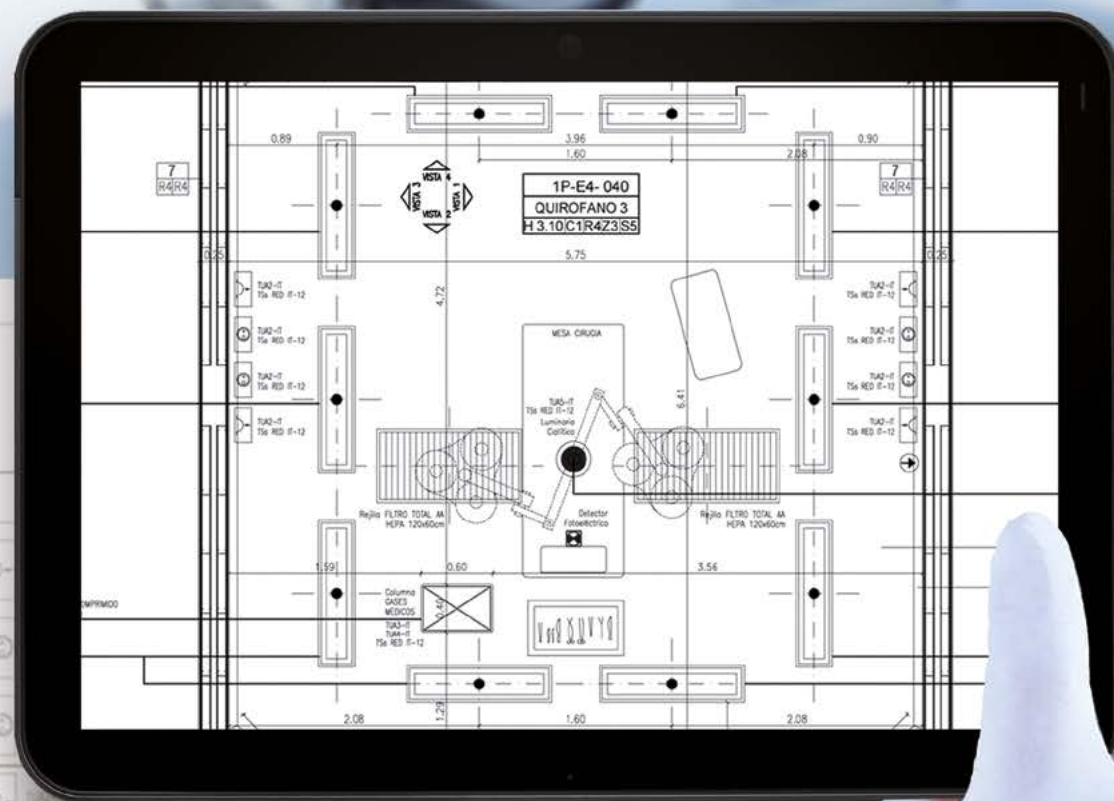
De 1 a 10, ¿cuánto te gusta el orden?
10.

¿Es verdad que te regalaron una pala y una escoba?
Sí, me lo regalaron en la Vodacom Cup 2010. Fue mi compañero de cuarto, el Canario Gosio, a modo de broma. Es que soy muy ordenado en el cuarto.

¿Qué balance haces de tu primer año en el equipo argentino que jugó el Super Rugby?
Pese a los resultados, positivo. No a nivel resultado, pero sí de aprender. Aprendimos cómo jugar todo el año juntos, con convivencia, con viajes (tuvimos como cincuenta); tuvimos treinta partidos de alto nivel. Fue algo por lo que había que pasar para que este año sea mejor, para ver qué nos sirvió para seguir haciéndolo y qué cambiar. *



GRUPO



ARQUITECTURA PARA LA SALUD

www.grupoabaco.com.ar



Impresión 3D: el futuro nunca estuvo tan cerca

Si bien se trata de una tecnología que ya tiene sus años, en los últimos tiempos ha producido sus mayores avances. Su potencial es enorme. ¿Su límite? La imaginación humana.

Por Ricardo Sametband

Los últimos 40 años de la tecnología han producido cambios tan significativos en la vida cotidiana de todos los seres humanos que parece que fueran parte de la cultura hace mucho tiempo. Sin embargo, la PC es del año 1981. La Web tiene solo 25 años y el celular está entre nosotros hace menos de cuatro décadas. Nuestra capacidad de asombro e incorporación frente a estas nuevas tecnologías es notable. Justo cuando pensábamos que ya nada podía sorprendernos, apareció la impresión 3D con todo su potencial. Aunque esta tecnología comenzó a desarrollarse de la mano de las primeras computadoras, en los últimos cinco años ha tenido su mayor despliegue.

el primer método de impresión en 3 dimensiones. El 9 de marzo de 1983, a las once y media de la noche, Chuck puso en las manos de su mujer una especie de copa pequeña, de una sola pieza, hecha en plástico negro. Ni él ni su mujer, tomaron cabal conciencia de que ese gesto marcaba el comienzo de una nueva era.

La idea parece simple: esta técnica permite crear un objeto tridimensional sólido a partir de un modelo digital formando capas de material de un único hilo, que puede ser de plástico, cera, metal, chocolate, etc. Justo al revés de lo que la tecnología había buscado durante mucho tiempo: digitalizar la realidad.

Esa pequeña copa negra fue el comienzo, pero si hay algo que sabemos hoy, es que en impresión 3D, el cielo es el límite.

Entre el sueño y la realidad

Algunas de las cosas que hoy pueden hacerse con la impresión 3D parecen sacadas de una novela de ciencia ficción. Muchas son realidad, otras un sueño que, a juzgar por la velocidad de los avances del área, no debería ser muy lejano.

Dos áreas en las que la impresión 3D tuvo una rápida penetración son la industria automotriz y la aeroespacial. Hoy, un Airbus A350 cuenta con más de 1.000 piezas producidas con tecnología 3D.

Si hay algo que sabemos hoy, es que en impresión 3D, el cielo es el límite.

En poco más de tres décadas, la técnica evolucionó con una rapidez pocas veces vista. Y hoy es posible imprimir casi cualquier cosa: implantes dentales, anteojos, ropa y calzado, chocolates, caramelo y hasta una casa completa.

Marcelo Ruiz Camauër, socio gerente de Kikai Labs, nos cuenta cuáles son los usos reales de la impresión 3D hoy:

"Lo que se hace y se puede hacer en Argentina hoy incluye prototipos para desarrollo de nuevos productos más rápido y a menor costo, moldes y matrices, artículos decorativos, réplicas y restauraciones.

En el resto del mundo, donde se cuenta con impresoras más avanzadas e industriales, se realizan impresiones en cemento, en metal, en metales preciosos para joyería, en metales avanzados para uso médico o de alto desempeño en aviación o carreras de autos; se realizaron partes de turbinas y otras piezas de avión, y hasta autos completos".

¿Y por casa?

En nuestro país, la impresión 3D es incipiente, existen varias fábricas de impresoras 3D y cualquier vecino con el dinero suficiente podría tener una en su casa. Según asegura Ruiz Camauër, Argentina se encuentra bastante retrasada en el área. *"Nosotros desarrollamos modelos de impresoras totalmente a la par del resto del mundo y hasta avanzados, pero perdimos mucho tiempo por el cierre de importaciones y la falta de acceso a capital de trabajo. Hay algunos proyectos interesantes dando vueltas y valiosos esfuerzos individuales, pero todavía no hay un plan concreto de desarrollo de la industria 3D local. Un proyecto interesante es la CIAA-3D, una adaptación de la computadora industrial abierta argentina, por ejemplo".*

Casos como el del inventor Gino Tubaro, que lidera la producción de prótesis ortopédicas impresas en 3D. Hasta el día de hoy, su emprendimiento ha creado 4 prototipos de prótesis de mano completamente funcionales y en uso. Este jovencísimo talento ideó un sistema llamado mecanomiografía, que "escucha" el movimiento de los músculos. Al tratarse de un sensor que no toca la piel de manera directa, permite estimular un músculo antagonista para que el usuario tenga la sensación de sujetar un objeto. Todo sin necesidad de cirugías y con un costo muy accesible.

En Atomic Lab, Tubaro se dedica a inventar soluciones con la mirada puesta en las personas.

Todo casero

La impresión 3D hogareña está en sus albores. Los precios de las impresoras comienzan a bajar y se están desarrollando modelos más pequeños capaces de imprimir en diferentes materiales.

Según Ruiz Camauër, habrá que esperar unos años para pensar en un uso hogareño de la impresión 3D. *"Son muy útiles para "makers" (hacedores), gente con hobbies y cierta habilidad técnica, como cualquier otra herramienta incluyendo las PC. Tendrán muchísima más penetración en la industria, de todo tamaño, donde serán un accesorio como hoy lo es una PC o una impresora 2D",* asegura el creador de Kikai Labs.

Avi Reichental, fundador y CEO de Xponential Works, una compañía que invierte en estos desarrollos, se arriesga a pensar que en aproximadamente una década será tan común tener una



impresora 3D en casa como lo es tener una máquina de coser.

Bastará con elegir un diseño en internet y darle al botón de imprimir, como se hace hoy con el papel, con la ventaja agregada de que será posible personalizar ese objeto para que se ajuste perfectamente a las necesidades de cada usuario.

Ventajas 3D

Lo que esta tecnología puede darle a la sociedad es infinito. Las ventajas más sobresalientes hoy son:

- Fabricación a medida; los diseños digitales son modificables y no existe complejidad capaz de detener a una impresora 3D, ni de modificar los costos.

- Rápido y a más bajo costo: una misma impresora puede imprimir los objetos más diversos en la cantidad que se quiera y con las modificaciones deseadas con solo pedirselo.

- Made in "donde sea": la impresión 3D puede realizarse en cualquier lugar. Ya no será necesario transportar productos, ni disponer de stock.

- Cuidado del medio ambiente: reducir el transporte es reducir la contaminación que genera. Además, la impresión 3D tiene una bajísima generación de residuos.

La impresión 3D en la medicina

Uno de los campos donde se está desarrollando la investigación para aprovechar las posibilidades de la impresión 3D con gran entusiasmo y logrando enormes avances es en la medicina.

"En Argentina se está usando cada vez más para hacer modelos pre-quirúrgicos en base a tomografías, por ejemplo, localmente, así como para prótesis externas y moldes bucales, nos cuenta Marcelo Ruiz Camauër. En el resto del mundo, se fabrican prótesis de titanio para implantes, hay bio-impresiones 3D que apuntan a poder generar órganos artificiales, hay píldoras hechas en 3D a medida del paciente, etc."

Entre los usos actuales, la creación de prótesis usando imágenes de tomografía computada, para producir piezas que encajan al 100% con la anatomía de cada paciente y con un costo mucho menor está en los primeros lugares.

La odontología fue pionera en su uso, logrando aumentar la calidad y acelerar la producción de alineadores dentales transparentes, implantes, fundas dentales, puentes, etc.

En muchos casos, la impresión de huesos se ha llevado a cabo con gran éxito, reemplazando todo tipo de huesos con materiales compatibles.

La bioimpresión tuvo buenos resultados cuando se trata de la piel. Incluso nuestro país tiene un prototipo que podría permitir imprimir partes del órgano más grande del cuerpo.

Más experimentalmente, se está trabajando con la creación de células madre. Pero, la meta más ansiada está en la producción de órganos humanos funcionales. Si bien todavía es lejana, los avances son impresionantes y ya se ha logrado imprimir tiras de tejido. *

Tal vez el día de mañana cualquier persona será capaz de imprimir sus propios objetos sin necesidad de trasladarse a un negocio para buscarlos.



Ya sos parte de la...



Comunidad
FEMEBa

*empezá a disfrutar
los beneficios de
pertenecer*



- ✓ Consultá en **nuestra web** la lista de descuentos, marcas y comercios adheridos.
- ✓ Verificá la **vigencia de los beneficios** con el establecimiento correspondiente.

+1300
Comercios
adheridos

distribuidos en...

+90 Ciudades
incluyendo...

+25 Rubros



Vinos argentinos lado B: lo que hay más allá de Cuyo

Desde el norte hasta el sur y hasta en los rincones más inesperados, la Argentina produce vinos de altísima calidad para el mundo. Entre montañas y sierras, cultura y gastronomía, las bodegas se convierten también en estrellas del turismo.

Nunca sabremos si Dios es realmente argentino, pero podemos estar seguros de que Baco, el dios del vino, anduvo de visita por estas tierras y las bendijo con un clima y una geografía inmejorables para producir vinos de alta gama. Y no le alcanzó con una zona porque, aunque al hablar de vinos argentinos, la asociación con la región de Cuyo y más específicamente Mendoza y San Juan, sea inmediata, los vinos argentinos van mucho más allá de esas dos provincias vitivinícolas por excelencia.

Así nos lo cuenta Matías Prezioso, Presidente de la Asociación Argentina de Sommeliers (AAS) "La vitivinicultura se viene desarrollando en muchos lugares del país con resultados de alto nivel. Pero si tenemos que destacar otras zonas de vinos ya consolidadas y con grandes exponentes en el mercado, además de Cuyo, deberíamos hablar de la región del Noroeste, y sobre todo de Salta, como así también de la región de la Patagonia norte, más que nada Río Negro y Neuquén".

Buenos Aires también
Nuestra provincia también tiene su incipiente producción de vinos. En los alrededores de Sierra de la Ventana, con paisaje serrano y la proximidad oceánica, tres proyectos apuestan por la zona: las bodegas Saldungaray, Pampa Estate y Cerro Colorado. Y un poco más al sur, en la localidad de Médanos, la bodega Al Este produce vinos con vista al mar.

La Pampa, provincia de Buenos Aires, Chubut, y Entre Ríos, por ejemplo.

"Tanto los vinos del norte argentino como los de la Patagonia tienen todas las condiciones de calidad para estar a la par de los vinos de Mendoza, continúa Prezioso. De hecho, hay exponentes de cada una de estas regiones que tienen una presencia sólida y extendida en mercados internacionales. Seguramente en proporción, los vinos de calidad argentinos en el extranjero sigan teniendo a Mendoza como el principal referente".

La cordillera de los Andes oficia de columna vertebral sobre la cual se arraciman bodegas industrializadas, boutique y artesanales desde Salta hasta Río Negro.

Más al centro del país macizos serranos como las Sierras de Córdoba y el sistema Ventania, en la Provincia de Buenos Aires, también cuentan con bodegas fuera de la zona cordillerana.

Salta y los vinos de altura

Es una de las provincias con mayor tradición vitivinícola, allí la vid fue introducida por los jesuitas

en el siglo XVIII, y varias de las bodegas datan de principios del siglo XIX.

Una de sus grandes características es la altura, que va de los 1.750 a los 3.050 metros sobre el nivel del mar, y les otorga a los vinos una particular impronta.

El torrontés toma un sabor único, frutado y aromatizante, es sin duda la uva insignia de Salta. Más recientemente, se añadieron otras como el Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Bonarda, Syrah, Barbera o Tempranillo.

Los vinos salteños combinan las condiciones privilegiadas del terruño con la innovación tecnológica y la dedicación y el conocimiento de los hombres y las mujeres del vino.

La ruta del vino salteño se desarrolla en un circuito de 200 km que recorre Molinos, Cafayate, Quebrada de las Flechas, Angastaco, San Carlos. Tiene una extensión de más de 3.200 hectáreas donde florecen bodegas industrializadas, boutique y artesanales.

En el camino, a las visitas guiadas que ofrecen las distintas bodegas, se suma una oferta de alojamiento y gastronomía regional de alta calidad. El recorrido se complementa con producciones artesanales, como las de Cachi y Seclantás.

Explorando la Patagonia: valles y vides

Viajando al sur, con el entorno de montañas, valles, ríos y lagos, Río Negro y Neuquén son dos grandes productoras de vino.

En Río Negro, Bariloche y el Bolsón ahora comparten el trono con los vinos más australes del mundo, cuyas bodegas se convierten en un destino turístico privilegiado.

Carlos Banacloy, Director de Vitivinicultura de Río Negro, nos cuenta:

"En el departamento de General Roca, en lo que se denomina 'el Alto Valle de Río Negro', se encuentran ubicados los viñedos más antiguos que dieron origen a la vitivinicultura provincial. Un poco más al este, a lo largo del río que desemboca en el océano Atlántico, aparece 'el Valle Medio', cuyo centro es la isla de Choele Choel y donde también se encuentran viñedos de larga data. Una tercera zona, más pequeña y moderna, se encuentra en la mencionada isla.

Río Negro es la cuarta provincia en importancia dentro de la producción vitivinícola argentina, con 1.674 hectáreas de viñedos que producen 45.000 hectolitros por año, menos del 1% del total del país.

De acuerdo a los datos del Instituto Nacional de Vitivinicultura actualmente hay 33 bodegas y 30 elaboradores artesanales y caseros en la provincia, cinco de ellas han obtenido destacadas menciones en medios nacionales e internacionales por sus productos (Noemia, Chacra, Canale, Aniello y Del Río Elorza). A ellas se les suman reconocimientos de especialistas de todo el mundo."

En esta provincia se instaló Hans Vinding-Diers. Nacido en Sudáfrica y criado en Francia, de padre danés y madre inglesa. Hans es el dueño y wine-

Con gran calidad también, pero con una historia o una presencia en el mercado menos representativa, hay rutas del vino o bodegas interesantes en Catamarca, La Rioja, Tucumán, Jujuy, Córdoba, San Luis,





maker de Bodega Noemia, con viñas y bodega en Valle Azul (en la región del Valle Medio) y Mainqué en el Alto Valle y nos cuenta cómo llegó y cuáles son las características que hacen de la zona el terreno ideal para hacer vinos.

"Llegué en 1999 –dice, mirando sus viñas– para asesorar a la bodega Humberto Canale y me encontré con un verdadero paraíso para hacer vinos: viñas antiguísimas, varietales extraordinarios, clima seco con una gran amplitud térmica –por el desierto– que casi no permite la proliferación de plagas... Podría decirse que hacemos vinos orgánicos por naturaleza. Además, otro factor que me fascinó fue el suelo: pobre, fluvial, con algo de calcáreos, muy similar al de Bordeaux, donde me crié. Por todo esto me atrapó este lugar."

En Noemia, Vinding-Diers produce Malbec varietal y cortes con Merlot y exporta el 85% de la producción principalmente a Estados Unidos y también a Canadá, Suecia, Alemania y Dinamarca.

Río Negro tiene su propia ruta del vino integrada por las bodegas: Océano, Museo La Falda, Humberto Canale, Chacras del Sol y Agrestis.

Neuquén es la otra gran provincia vitivinícola de la Patagonia. Cuenta con algunas de las bodegas más modernas del país que se agrupan alrededor de San Patricio del Chañar y Añelo entre restos de dinosaurios e importantes explotaciones petroleras.

Neuquén ofrece un clima y suelo ideal para el cultivo de la vid: pocas lluvias, frío y vientos constantes y una amplitud térmica de más de 20° le dan a los viñedos la fuerza de la naturaleza para crecer sanos casi sin necesidad de insecticidas. En ese marco se desarrollan diferentes cepas: Chardonnay, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Franc y Sauvignon Blanc.



Entre las bodegas de la zona se encuentran: Bodega del Fin del Mundo, Bodega Familia Grittini, Bodega NQN, Bodega Familia Schroeder, Bodega Valle Perdido y Bodega Universo Austral. Muchas de ellas ofrecen visitas y restaurantes para disfrutar un paisaje extraordinario mientras se mece una copa de buen vino.

Vino y turismo, el perfecto blend

Todas las zonas vitivinícolas del mundo desarrollaron lo que se conoce como enoturismo, que no es otra cosa que un tipo de turismo enfocado en las zonas de producción vitivinícolas. Marida impecablemente con el turismo gastronómico, natural y cultural de cada zona.

En ocho provincias argentinas se han desarrollado rutas del vino que nacieron para ofrecer una experiencia multifacética. Sabores, aromas, colores, texturas y paisajes, sorprenden en cada curva del camino e invitan a disfrutar mucho más que los vinos de cada zona. Catamarca, Córdoba, Mendoza, La Rioja, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, abren las 16 rutas del vino argentinas que ofrecen a expertos y amateurs, a aventureros y a quienes buscan descanso y paz un momento y un vino a la medida. *

INFORMACION IMPORTANTE



Alianza Estratégica entre los laboratorios SIDUS y PIERRE FABRE ARGENTINA

Estimado Médico:

Los Laboratorios SIDUS Y PIERRE FABRE ARGENTINA tienen el placer de informarles la firma de un acuerdo comercial, que da comienzo a una nueva era para ambos laboratorios.

El anuncio contempla la realización de un acuerdo estratégico para la distribución, promoción y comercialización de productos farmacéuticos en el territorio argentino.

Esta alianza entre ambos laboratorios comenzó a partir del 1° de noviembre de 2016 para los productos :

Cyclo 3	Ruscus aculeatus 150 mg Hesperidina metilcalcona 150 mg Acido ascórbico 100 mg	Estuche conteniendo 30 y 60 cápsulas
Cyclo 3 crema	Extracto seco de Ruscus aculeatus 1,6 g cada 100 g	Estuche con pomo conteniendo 100 g de crema
Cycloparin	Heparina sódica 1000UI/g	Estuche con pomo conteniendo 60 g de gel

Estos tres productos son elaborados por PIERRE FABRE y comercializados a partir de ahora de forma exclusiva por SIDUS, que los pone a disposición de toda la comunidad Médica y Farmacéutica.

Esta unión entre Empresas que apuestan al crecimiento en el país, permiten posicionar a SIDUS como uno de los laboratorios con el vademécum más amplio en el área de productos flebotónicos.

Para mayor información:

Sidus.S.A., Av. Dardo Rocha 944 (B1640FSD) Martínez, Bs. As., Argentina.
4796-6800 / sidus@sidus.com.ar o llamar al 0800-444-0028



Resistencia a los antibióticos: un problema mundial

El desarrollo de los antibióticos es considerado uno de los avances más importantes de la ciencia moderna. Su uso ha salvado millones de vidas en todo el mundo. Hoy, la progresiva resistencia de los gérmenes a los antimicrobianos (RAM) pone en peligro este progreso y presenta riesgos significativos para la salud humana.

El aumento de la RAM proviene de una conjunción de factores diversos como la prescripción inadecuada, el uso de antibióticos sin receta y su aplicación fuera del sector de la salud, especialmente en la producción animal. El resultado de esta combinación de variables es una excesiva exposición de las bacterias a los antimicrobianos, que pone en marcha sus mecanismos genéticos de adaptación y las hace más resistentes.

40. Cuando más es menos

Varios estudios investigaron la prescripción inadecuada de antibióticos que se da cuando el profe-

sional indica antibióticos en infecciones que no los requieren, por lo general en cuadros de causa viral y autolimitados. Un alto porcentaje de los médicos aseguró que el motivo principal para tomar esta decisión, -incluso reconociendo que el medicamento no era necesario- fue el deseo de complacer las expectativas de los pacientes. Además, los profesionales no vinculaban esta prescripción de antibióticos innecesaria en la atención primaria como uno de los factores responsables del desarrollo de la resistencia a los antibióticos, ni que su prescripción individual pudiera afectar el conjunto comparada con la prescripción hospitalaria o el uso veterinario.

Optimizar el uso de los antibióticos se vuelve una necesidad. Para lograrlo se llevaron a cabo diferentes intervenciones sobre los profesionales, como la utilización de un listado de fármacos apropiados para cada nivel de atención (hospitales, centros de atención de pacientes crónicos o consultorios de atención primaria). Esta estrategia permite conservar algunos medicamentos como tratamientos de reserva para los casos en los que aparecen bacterias multirresistentes. La capacitación de los prescriptores es otra herramienta utilizada. En general estas medidas tienen efectos iniciales prometedores, pero requieren un esfuerzo sostenido para mantener su eficacia.

La automedicación también se suma a este uso excesivo. Es frecuente que los comprimidos sobrantes sean utilizados sin consultar al médico frente a un nuevo cuadro infeccioso, muchas veces sin necesidad y otras usando el fármaco equivocado y la duración del tratamiento incorrecta.

Fuera del botiquín

Alrededor de la mitad de los antibióticos utilizados cada año se destinan al uso veterinario en la producción de alimentos. Esto genera una fuente importante de exposición bacteriana a los fármacos, y el consecuente aumento de resistencia. La circunstancia es particularmente grave cuando el antibiótico en cuestión es uno de los utilizados como tratamiento de reserva en infecciones humanas.

Este es el caso de la colistina, un medicamento útil en infecciones por enterobacterias multirresistentes, con mucha aplicación también en producción animal. Recientemente se descubrió un nuevo mecanismo de resistencia a la colistina, causada por el gen MCR-1, que fue identificado por primera vez en enterobacterias en el sur de China, y desde entonces se ha encontrado también en la Unión Europea y otras regiones. El gen se puede transferir entre diferentes tipos de bacterias, causando un rápido desarrollo de la resistencia. Con estas pruebas, los expertos plantean reducir al máximo el uso no humano de la colistina para preservar su eficacia como antibiótico de reserva.

La globalización también llega a las bacterias

Las bacterias multirresistentes se diseminan,

primero a nivel local, constituyendo un problema para el servicio o el hospital afectado, y luego -con frecuencia- tienen alcance nacional y global. Así, por ejemplo, el estafilococo dorado -un germen común en las infecciones originadas en la piel- mostró resistencia inicial a la metilina en infecciones intrahospitalarias. Con el tiempo, las infecciones adquiridas fuera del hospital también mostraron esta resistencia. Esto obligó a la Sociedad Argentina de Infectología a recomendar un cambio en el esquema antibiótico inicial para estas infecciones.

Los viajeros internacionales contribuyen a esta propagación de bacterias multirresistentes en el mundo porque cambian la colonización de la flora microbiana habitual por los gérmenes locales, y luego la transportan de regreso a su país, donde, a su vez, seguirá la diseminación.

Nuevos medicamentos

La resistencia bacteriana surgió a mediados del siglo XX, poco después de que comenzaran a usarse los primeros antibióticos. Si bien el descubrimiento de nuevas clases farmacológicas, permitió reemplazar los fármacos que perdían eficacia por otros de aparición más reciente, este impulso innovador parece estar agotándose.

Es necesario un cambio en el modo de usar los antibióticos por parte de los prescriptores y los pacientes, junto con intervenciones de salud pública.

Una revisión de las novedades aprobadas por la Administración de Alimentos y Drogas estadounidense (FDA por sus siglas en inglés) muestra que, entre los años 2010 y 2015, sólo se incorporaron ocho nuevos antibióticos, de los cuales siete tenían mecanismos de acción similares a los de medicamentos ya aprobados. Más importante aún es que la mayoría obtuvo su aprobación por demostrar ser no inferiores a los fármacos ya conocidos, es decir que no aportan novedades terapéuticas relevantes. Y con el agravante de que los precios de estos nuevos fármacos fueron sustancialmente mayores a los de sus comparadores.

La RAM plantea retos importantes para la atención clínica actual. Es necesario un cambio en el modo de usar los antibióticos por parte de los prescriptores y los pacientes, junto con intervenciones de salud pública, que reduzcan el efecto de los organismos resistentes a múltiples fármacos en el futuro. *

41.



Energía eólica: vientos de cambio para un mundo más limpio

Este tipo de energía permite producir grandes cantidades de electricidad con un impacto ambiental muy bajo y a un costo muy conveniente.

Junto con la energía solar, la eólica es una de las energías más limpias que existe. Y su costo de producción es relativamente bajo.

Árboles inmensos se mueven mecidos por la fuerza de Eolo, el dios del viento. Simplemente aire que se mueve con una energía capaz de fascinar de tal manera a los antiguos como para considerarlo una deidad. Fuerza de la naturaleza que el hombre siempre quiso domar.

Los persas fueron uno de los primeros pueblos en utilizar molinos de viento y en el siglo XII aparecieron en Francia e Inglaterra y luego se expandieron por todo Europa.

Para la industria de la energía eólica moderna hubo que esperar casi hasta la década del 80 (del siglo pasado) con la producción en serie de turbinas de viento, más pequeñas que las actuales, pero con una tecnología similar.

Limpia, renovable, inagotable y sustentable

Es claro que la energía eólica es aquella que se obtiene utilizando la fuerza del viento. El uso más común de este tipo de energía es la producción de electricidad. Se utilizan aerogeneradores con sus sistemas de control y conexión a la red capaces de tomar la energía cinética del viento y convertirla en energía eléctrica lista para ser usada.

"Si bien al igual que la solar, la energía eólica es intermitente, en el caso de zonas donde el viento sopla la gran mayoría del tiempo (con alto factor de capacidad), se logra buena eficiencia. Sobre todos si se la compara con la solar que en promedio tiene 5 ó 6 horas efectivas por día. Además, otra ventaja es que la energía eólica funciona también de noche," asegura el Ing. Rodrigo Herrera Vegas, Co-fundador de Sustentator, una empresa dedicada a la ingeniería e instalación de energías renovables en toda la Argentina que, complementariamente se dedica a la difusión, educación y asesoramiento en ahorro energético y certificación LEED.

El viento mueve las palas de los aerogeneradores que, al girar, mueven a su vez un generador que convierte este movimiento en energía eléctrica.

En general, los aerogeneradores suelen estar sobre una torre de gran altura, ya que la velocidad del viento es mayor a más altura. También existen aerogeneradores más pequeños, que pueden aportar la energía necesaria a zonas aisladas.

Aunque de manera indirecta, la energía eólica es una forma de energía solar, pues los vientos se generan

como consecuencia del calentamiento no uniforme de la superficie terrestre. Entre el 1 y el 2% de la energía proveniente del sol, se convierte en viento.

Otra de sus ventajas es que puede convivir con otros usos del suelo, como la ganadería o la agricultura.

Su producción es variada, va desde las grandes cantidades de energía en los llamados parques eólicos, al autoabastecimiento a pequeña escala.

Según datos proporcionados por Acciona, una empresa española especializada en la promoción y gestión de infraestructuras y energías renovables, en la actualidad, el 3% del consumo mundial de electricidad proviene de la energía eólica y se espera que para 2020 se supere el 5%. A más largo plazo, hacia 2040, la Agencia Internacional de la Energía prevé que la energía del viento pueda cubrir el 9% de la demanda eléctrica mundial.

En Latinoamérica, según nos cuenta el ingeniero Herrera Vegas, "Uruguay ya tiene más de 850Mw instalados, Chile más de 1.000Mw y Brasil más de 9.000Mw y Argentina solo 142Mw."

Una cuestión de tamaños

Los aerogeneradores más poderosos alcanzan potencias nominales de salida de 5 megavatios, una producción anual estimada en 17 GWh (17.000.000 de KWh). Para tener como referencia, una casa promedio consume unos 2.500 KWh por año. Estos gigantes tienen una altura del rotor de 120 metros para el modelo terrestre y de 90 metros para el modelo marítimo, su diámetro alcanza los 126 metros y cada pala mide 61,5 metros de largo.

En el otro extremo, hay aerogeneradores muy pequeños capaces de producir electricidad con vientos muy leves. INVAP, por ejemplo, desarrolló el modelo IVS 4500 de 4,5 kilovatios. Este equipo pesa solo 80 kilos y mide 2,50 m. de largo y 4,50 m. de ancho. Soporta el hielo, la nieve y en condiciones normales requiere mantenimiento anual, por eso es ideal para lugares de difícil acceso.

Así en la tierra como en el mar

Además de los parques eólicos que poco a poco comienzan a verse en los distintos paisajes, tam-



bién existe la energía eólica marina. Los generadores son colocados en el mar, normalmente a un mínimo de 3 km. de la costa. La idea es aprovechar las corrientes de aire marinas, más fuertes, y eliminar las barreras naturales o artificiales como montañas o construcciones y a la vez reducir el impacto en el paisaje.

El otro lado de la moneda es el alto costo que implica el cableado submarino y el impacto de las vibraciones de los aerogeneradores en los ecosistemas marinos.

No todo son rosas

Pero, siempre hay un pero. Y la energía eólica tiene sus inconvenientes.

Para empezar, tiene un problema de predictibilidad: es imposible saber cuándo habrá viento o si éste será constante. Por lo tanto, es necesario contar con un respaldo de energías convencionales.

Otro problema importante es que es imposible almacenar la energía eléctrica obtenida, por eso debe consumirse en el momento que se produce.

Al contrario de lo que pueda pensarse, demasiado viento no es bueno. Si supera la capacidad del aerogenerador, es necesario desconectar ese circuito de la red o cambiar la inclinación de las aspas para que dejen de girar, evitando así que se dañe la estructura. Nuevamente, el gran problema es la imposibilidad de planear.

Entre sus muchas ventajas están su abundancia, y su limpieza: es renovable y no produce emisiones contaminantes.

Vientos argentinos

Argentina tiene grandes posibilidades y condiciones para incorporar electricidad proveniente de la energía eólica en su red ya que la demanda es mayor que la oferta del sistema.

"En la actualidad, el país tiene solo 142Mw de potencia instalada a través de cuatro proyectos -nos cuenta el ingeniero Herrera Vegas- sin embargo, las licitaciones RenovAR 1 y 1.5 incorporarán 1507Mw de energía eólica".

El ingeniero es optimista en cuanto al potencial y piensa que es uno de los mejores del mundo *"debido a la consistencia de los vientos en varias zonas del país y a la existencia de extensas superficies inhabitadas que nos permiten no tener que realizar parques marinos. Una limitante en la actualidad es la capacidad de las líneas de alta tensión para transportar la energía desde estos puntos hacia los centros de consumo".*

Según datos de la Asociación Argentina de Energía eólica, *"la región Patagónica, es una de las regiones de mayor potencial eólico del planeta, gracias a la dirección, constancia y velocidad del viento. Además, existen otras regiones en la Argentina con vientos de intensidades medias, en la costa atlántica de la provincia de Buenos Aires y en varias provincias centrales. En el resto del mundo sólo se encuentran vientos de energía o persistencia equivalentes en algunas islas del Mar del Norte y del Pacífico Norte, o en instalaciones marinas".*

Afortunadamente el panorama para el crecimiento del uso de esta energía en el mundo es alentador. Iniciativas estatales y privadas están apostando por una energía más limpia. *

Prevención y cobertura del riesgo legal de la praxis médica

Equipo propio de abogados y peritos especializados

Servicios de asesoramiento legal y defensa en juicios

Cobertura civil y penal en todo el territorio nacional para profesionales de la salud



ASOCIACION DE MEDICOS MUNICIPALES DE LA CBA

Junín 1440. Tel/Fax: (5411) 4806-1011
asociacion@medicos-municipales.org.ar
www.medicos-municipales.org.ar



SEGUROS MEDICOS
Su compañía, su seguridad

Viamonte 1674. Tel: (5411) 5811-3510 / 3918 / 3519
info@segurosmedicos.com.ar
www.segurosmedicos.com.ar

44. Si bien se trata de una energía totalmente limpia, produce algún impacto medioambiental, en el paisaje y en las aves migratorias.

Creamos Lazos para estar entre todos un poco más cerca

Llegar a cada consultorio, hablar con cada médico, conocer sus necesidades y acercarle las mejores propuestas es la meta del Programa Lazos.

Durante el primer trimestre de 2016 se puso en marcha el Programa FEMEBA Lazos, pensado y creado para afianzar y profundizar las relaciones institucionales entre la Federación y sus médicos.

El programa logró algo inédito en los 75 años de historia de FEMEBA: llegar, poco a poco, a todos los consultorios médicos para conocer las necesidades y realidades de los médicos federados.

Cuenta con un área de Coordinación Política Institucional y Operativa, dirigida por Fernando Flores, y un grupo de asesores que generan los contactos y realizan el trabajo de concretar las entrevistas a los médicos activos en territorio.

"La idea principal del proyecto es llegar a comunicarnos con nuestros profesionales donde ejercen la medicina todos los días: en su consultorio. Escucharlos y llegar con una oferta institucional de la Federación. Hacerles saber que son ellos los artífices de esta Federación", nos cuenta Flores.

"En la primera etapa, lo que vimos desde Lazos era una gran sorpresa del profesional al recibir a FEMEBA en su consultorio. El Programa Lazos no reemplaza otros canales de comunicación, sino que los refuerza, sumando otra alternativa de contacto basada, sobre todo, en charlas coloquiales que permiten generar una relación más allá de lo profesional.

Lazos busca que los médicos tengan un conocimiento más profundo de la institución. Y, a la vez, que ésta conozca más sus necesidades para saber qué ofrecerles". En esta primera etapa, los asesores llevaron a cada consultorio diferentes temas y ofertas referidos a diversas áreas:

- Fundación FEMEBA
- Instituto FEMEBA
- Tarjeta Comunidad
- Olimpiadas Médicas Provinciales
- Concurso de fotografía
- Concurso de pintura
- Becas a congresos
- Becas especiales
- Cupos a simuladores clínicos
- App Fol2
- Apoyo a actividades específicas de entidades primarias o profesionales que solicitan a esta Federación acompañarlos

Gracias a esta comunicación más fluida y directa, los propios médicos comenzaron a expresarse y sugerir temáticas y beneficios con los que les gustaría contar.

La oferta de becas para Congresos y Jornadas Nacionales de diferentes especialidades fue lo



La idea principal del proyecto es llegar a comunicarnos con nuestros profesionales donde ejercen la medicina todos los días: en su consultorio.

más importante. No sólo por la cantidad de solicitudes, sino también por los pedidos específicos para especialidades fuera de agenda.

La idea de FEMEBA es subir la oferta anual de capacitación y actualización permanente de los médicos.

En menos de un año recorriendo toda la provincia, entrando en cada localidad, Lazos ya llegó a más del 70% de los médicos de la Federación.

Los visitados recibieron el programa de manera positiva. Especialmente cuanto más alejados de la centralidad están los profesionales y/o más pequeña es la localidad.

"Los resultados de 2016 indican que cubrimos una necesidad que nunca antes había sido cubierta: la de escucharnos y comunicarnos. No por nada Lazos lleva ese nombre. Se trata de tender

puentes, manos, lazos entre la Federación, las Entidades Primarias y los profesionales allí donde ejercen día a día", nos cuenta Sandro Scafati, Coordinador Institucional del programa.

Para el año próximo, los responsables del programa apuestan a la retroalimentación y al crecimiento de Lazos.

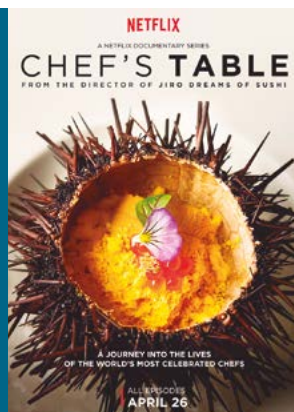
*"La perspectiva es una continuidad asegurada del programa. Un crecimiento, no sólo en la oferta institucional en sí, sino también en cuanto a la consolidación de un equipo y de una actividad que estamos cada vez más convencidos de que vino para quedarse: relacionarnos con los profesionales federados, de visita en la 'casa' del médico, pero acercándoles beneficios que les sumen para su crecimiento profesional", concluye Scafati. **

Una visita al
café Tortoni:

El **Café Tortoni** es el bar más antiguo de Buenos Aires y un emblema de la ciudad. Nació en 1858. Su aire europeo no le quita su profunda impronta porteña. Fue fundado por el francés Mr. Touan. Lo llamó Tortoni aludiendo a un café parisino que fuera centro de la cultura en la ciudad luz. A fines del siglo XIX fue adquirido por Celestino Curutchet, quien usaba casquete árabe y le sumaba así excentricidad al lugar. Fue él quien abrió las puertas del subsuelo a los artistas que "aunque gastan poco, dan lustre y fama" según él mismo decía.

Entre sus clientes se cuentan Antonio Berni, Carlos Gardel, Jorge Luis Borges, Julio Cortázar, Alfonsina Storni, Raúl González Tuñón, Juana de Ibarbourou y Roberto Arlt, entre otros. Incluso recibió a figuras internacionales como Albert Einstein, Federico García Lorca, José Ortega y Gasset y Luigi Pirandello.

Lugar obligado para los turistas, pero también preferido por los porteños, ofrece desde espectáculos, billar y cartas hasta el simple encuentro a tomar un café.

Algo para ver:
Chef's Table

Chef's Table es un documental producido por Netflix, imperdible para los amantes de la cocina, y para quienes disfrutan un buen producto cinematográfico. Cuenta con dos temporadas de 6 episodios. Cada capítulo muestra más que la cocina, el alma de un chef y nos invita a entrar en un mundo de alto placer estético. Hasta hoy se vieron las historias de Massimo Bottura, Dan Barber, Niki Nakayama, Ben Shewry, Magnus Nilsson y Francis Mallmann, en la primera temporada. En la segunda se vio a Grant Achatz, Alex Atala, Dominique Crenn, Enrique Olvera, Ana Ros, y Gaggan Anand. Detrás de cámara está el cineasta David Gelb. **Y lo mejor es que ya viene el postre: la tercera temporada se estrena en 2017. Mientras tanto, como tentempié se puede ver el spin off "Chef's Table: France".**

Algo para leer:
César Aira

César Aira es uno de los escritores argentinos más prolíficos de la actualidad. Tiene en su haber unas 70 novelas publicadas. Nacido en Pringles, Provincia de Buenos Aires, este importante autor encuentra la manera de articular lo común y lo absurdo de manera tan natural que todo parece un fluido lógico y natural. En su prosa, las reflexiones teórico filosóficas provienen de los personajes más inesperados y se mezclan con chistes populares que podrían escucharse en cualquier esquina. **"Cómo me hice monja", "La Liebre" y "Ema, la cautiva" pueden ser buenos puntos de arranque para conocer y sobre todo disfrutar de este bonaerense y su literatura.**

Algo para
aprovechar:

Comunidad Femeba ofrece descuentos y beneficios en librerías, restaurantes, bares y mucho más para poder disfrutar placeres como los de esta página. Para saber más: www.tarjetacomunidad.femeba.org.ar

Antonio Berni,
la realidad sobre una tela

Lo cuenta el propio Berni en primera persona: "un día, en una de mis caminatas de solitaria observación, llegué a una de esas tristes barriadas de Buenos Aires que es la villa miseria. Esa tarde, quizá por algún estado anímico particular, me impresionó más que otras. Volví a casa y empecé a dibujar; cuando quise llevar mis apuntes a la tela, me di cuenta de que ni mis óleos ni mis témperas me alcanzaban. No me satisfacían, no me servían para retratar ese hiperrealismo que me interesaba tratar. Fue así como descubrí que, en los baldíos, en las calles pobres, estaba, diseminado como un decorado patético, todo el material que componía ese mundo; allí estaban los restos de la sociedad de consumo, los residuos: pedazos de chapa oxidada, latas, cajones de madera rotos, trapos viejos, chapas alquitranadas y un montón de otras cosas. Antes de elegir esos materiales los sentí testimonios mudos de una terrible realidad. Para mí se convirtieron en elementos narrativos del personaje, que debían y pedían estar en mi creación".



Antonio Berni. *Manifestación* (1934). Colección MALBA - Museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires. Actualmente exhibida en Verboamérica, la nueva muestra de la colección permanente del museo.

Así Berni comienza a usar esos desperdicios y lo hace de una manera perfecta. Narrando episodios de la vida de sus personajes a través de materiales de deshecho resignificados. El material en sí se vuelve relato.

Berni toma el realismo para dar ese paso más allá que define a los artistas. Cuando los materiales propios de la pintura no le alcanzan, incluye el mundo real en la tela dándole volumen a las obras: el volumen de lo real. Berni no pinta la realidad, convierte sus obras en el encuentro entre esa realidad y la pintura a través de los materiales propios del mundo, que se encuentran con los de la pintura. Es posible imaginar ese encuentro áspero del pincel con la materia, de los óleos sobre los trozos de desperdicio: hay rispidez, hay fricción, en definitiva, hay arte. La misma rispidez de un mundo que duele, que es tan áspero como la arpillera que se pega sobre la madera.

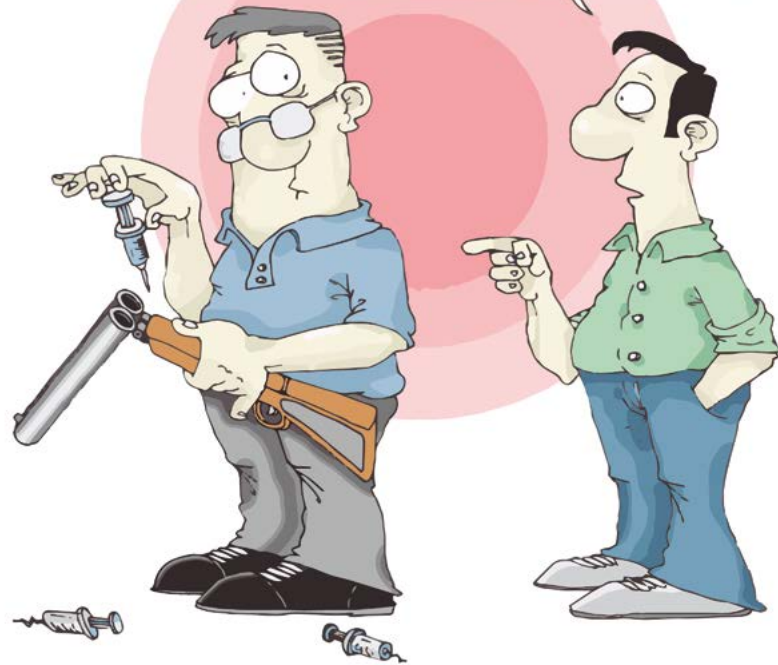
Desde esa técnica, Berni cuenta (más que pinta) la historia de Juanito y Ramona; que es la vida de todos aquellos que viven como ellos. Sus personajes están rodeados de los materiales de su mundo,

y así, el pintor muestra la realidad tal como él la percibe, pero con un agregado muy importante: el arte. "Un artista debe vivir con los ojos abiertos. Pero nunca, por más apremiante que sea la realidad, debe abandonar el arte", expresaba el mismo Berni.

El pintor argentino alcanza ese delicado equilibrio entre el mundo y la tela, entre la denuncia y la belleza, ese punto donde solo un verdadero artista puede mostrar la realidad y producir en el público un placer estético que incluye, pero va más allá, de la emoción que el tema produce.

Así lo explicaba el artista: "Yo a Juanito y a Ramona los hice precisamente en collage, con materiales de rezagado, porque era el entorno en que ellos vivían; y así no apelaban justamente a lo sentimentalista. Yo les puse nombre y apellido a una multitud de anónimos, desplazados, marginados niños y humilladas mujeres; y los convertí en símbolo, por una cuestión exactamente de sentimiento. Los rodeé de la materia en que desenvolvían sus desventuras, para que, de lo sentido, brotara el testimonio". *

DISCULPE DOCTOR!!!
PERO CREO QUE HUBO UN
ERROR DE INTERPRETACIÓN EN
RELACIÓN AL PROYECTO DE
"VACUNACIÓN A DISTANCIA"



LA ENAGUA ME LA
DEJO DOCTOR...?!!!



Visitá nuestro catálogo de productos.
Precios y descuentos insuperables,
al alcance de tu mano.

Disfrutá los beneficios de pertenecer...

- 📍 Productos de primera calidad con precios exclusivos para afiliados
- 📍 Promociones especiales en cadenas de electrodomésticos (Musimundo y Garbarino)
- 📍 Para más información, entrá a nuestra web



Descuentos y beneficios exclusivos para afiliados y su grupo familiar directo, sólo válidos presentando la credencial de socio.



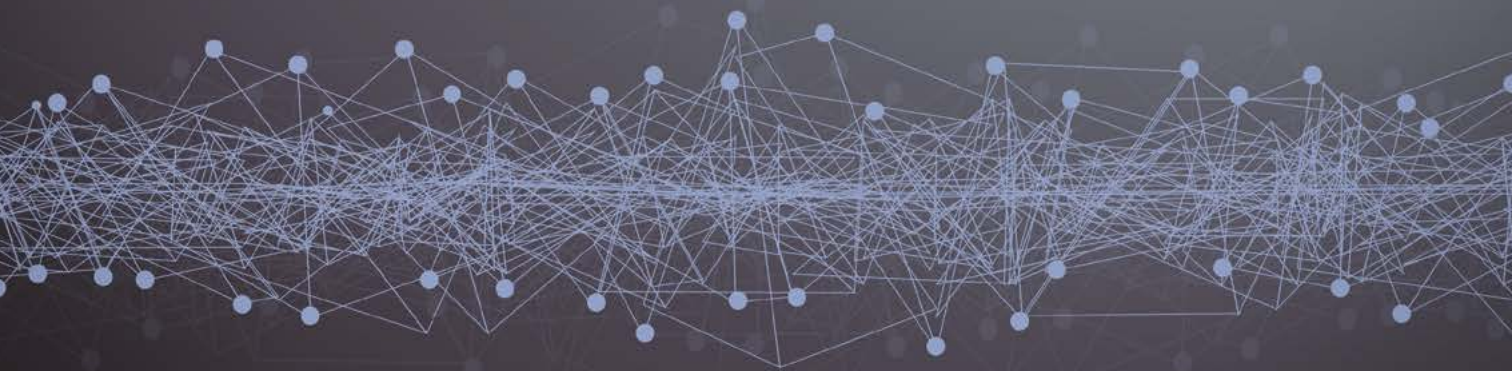
0221 439 300 - int 611/391
info@ammeba.org.ar
www.ammeba.org.ar



**Instituto
Femeba**

Actualización de excelencia para profesionales en todo tiempo y lugar

Realice cursos cortos, diplomaturas y seminarios en las áreas de Salud Pública, Cuidado Paliativo, Bioética, Prevención de la Violencia, Liderazgo, Farmacología, Gestión en el área de la salud, y en distintas especialidades médicas.



Informes: ☎ (0221) 439 1395 | @ secretaria@ivf.fundacionfemeba.org.ar

www.fundacionfemeba.org.ar/cursos