

SOMOS MEDICOS

ABRIL 2023

Entrevistas

Axel Kuschevatzky

“Creo que soy un innovador por accidente”

Nuestros médicos

Dr. Sandro Cava: carrera, carreras y la importancia de mirar a los ojos a los pacientes.

Mundo FEMEBA

Instituto Superior FEMEBA: dos tecnicaturas y una nueva apuesta a la calidad

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

PROGRAMA ARGENTINO
DE MEDICINA PALIATIVA

FARMACOLOGÍA



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

Nueva Ley 27.680: Prevención y control de la resistencia a los Antimicrobianos



22.

NUESTRAS CIUDADES

Lobos: ciudad, campo y paisajes para disfrutar desde la tierra hasta el cielo



28.

SECRETOS, SABORES Y TENDENCIAS

Pastelería italiana: un delicioso viaje a los afectos



46.

ENTRE COPAS

Blends de vino tinto: cortar, barajar y dar de nuevo



10.

LIFESTYLE

Sueños, deseos y proyectos: lo importante es disfrutar el camino para concretarlos



50.

ACTUALIDAD TERAPÉUTICA

Novedades en vacunas covid-19: su efectividad frente a las variantes recientes

60.

SALIDAS, CULTURA Y OCIO

Algo para ver: Teatro Online

Algo para leer: Emmanuel Carrère



16.

NUESTROS MÉDICOS

Dr. Sandro Cava: carrera, carreras y la importancia de mirar a los ojos a los pacientes



32.

ENTREVISTAS

Axel Kuschevatzky: "Creo que soy un innovador por accidente"



54.

ECO MUNDO

La huella de carbono: se hace camino al andar



62.

PERFILES

Ava Gardner, las empanadas de Isabelita, los discursos y las peleas con el General Perón



40.

TECNOLOGÍA

"Te estoy llamando desde un teléfono celular": la llamada que cambió al mundo cumple medio siglo



58.

MUNDO FEMEBA

Instituto Superior FEMEBA: dos tecnicaturas y una nueva apuesta a la calidad



Staff

Director:
Guillermo Cobián

Comité Editorial:
Christian Márquez
Diego Regueiro
Norberto Melli
Verónica Schiavina
Alberto Cuyeu

Colaboradores:
Julia Langoni
Gabriel Negri
Fernando Flores
Martín Cañas
Martín Urtausun

Coordinación:
Dolores Massey

Redacción y Edición:
Carolina Cazes

Directora de Arte:
Bernarda Ghio

Impresión:
Arte y Letras S.A.
Av. Mitre 3027, Munro.
Buenos Aires, abril de 2023.

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

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

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

Nro. de Registro DNDA 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.



Nueva Ley 27.680: prevención y control de la resistencia a los Antimicrobianos

La resistencia antibiótica es un problema que preocupa en todo el mundo. Esta nueva ley regula conductas para que, entre todos, podamos frenar e incluso revertir este fenómeno.

El 24 de agosto de 2022 se promulgó la Ley 27.680 de "Prevención y Control de la Resistencia a los Antimicrobianos", con alcance nacional. Esta normativa propone una respuesta integral al problema mundial de la creciente resistencia a los fármacos antimicrobianos de bacterias, hongos, parásitos y virus.

Microorganismos más resistentes

El desarrollo progresivo de resistencia resulta de una combinación del uso de estos fármacos en la salud humana, a menudo en forma innecesaria o en dosis o duración equivocadas, con su empleo generalizado en la producción agropecuaria, factores que reunidos resultan en una presión ecológica selectiva que favorece el éxito de las variedades resistentes.

La resistencia antimicrobiana es uno de los mecanismos que tienen los microorganismos para defenderse en un medio desfavorable como es la presencia de los antibióticos. En otras palabras, es la capacidad de un microorganismo de resistir al efecto de estos medicamentos.

6. Aunque el desarrollo de la resistencia ocurre naturalmente con el tiempo como parte del proceso de adaptación biológica de los gérmenes, el exceso de uso o el uso inadecuado de los antimicrobianos en

salud humana, sanidad animal y producción agroalimentaria han acelerado notablemente este proceso.

Ambiente, medicina y veterinaria

Ya en 2015, la Resolución conjunta de los ministerios de Salud y ex Agricultura, Ganadería y Pesca No. 834/2015 y 391/2015, proponía un abordaje interdisciplinario adoptando el concepto "Una salud" impulsado por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). El enfoque destaca la participación multidisciplinaria (medicina, veterinaria y medioambiente) para combatir la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM).

En el caso de la salud humana, la problemática es compleja porque involucra a muchos actores: el profesional que indica el antibiótico, el farmacéutico que lo vende sin receta, el paciente que se automedica o que lo toma en forma inadecuada.

Las principales causas de la RAM residen en el uso indiscriminado de antibióticos de amplio espectro en los hospitales o su administración en infecciones ambulatorias que, en realidad, no los requieren, todo sumado a la automedicación, al incumplimiento de la posología, la inadecuada composición de las





presentaciones que se fabrican, la falta de aplicación de las restricciones de venta bajo receta y las limitaciones para el diagnóstico oportuno de las infecciones por gérmenes resistentes.

Una batalla con costos muy altos

Según datos de la OMS, la resistencia a los antibióticos provoca un incremento de los costos médicos, hospitalizaciones prolongadas y aumento de la mortalidad. "Sólo en la Unión Europea, se estima que las bacterias resistentes a los medicamentos pueden provocar 25 mil muertes anuales y un costo de alrededor de 1.300 millones de euros en términos de salud y pérdidas de productividad".

La resistencia –tanto en personas como en animales– se produce en muchos agentes infecciosos distintos, especialmente en bacterias responsables de infecciones comunes graves, como la septicemia, la diarrea, la neumonía, las infecciones urinarias o algunas enfermedades de transmisión sexual.

En los últimos años se ha observado la aparición de una serie de bacterias patógenas, como especies de *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecium*, *Acinetobacter*, *Pseudomonas aeruginosa* y *Klebsiella pneumoniae*, sensibles sólo a un pequeño número de antibióticos o que presentan resistencia absoluta a todos los medicamentos disponibles.

Es clave que los pacientes reciban el antibiótico correcto para su infección específica en el momento adecuado, con la dosis correcta y con la duración adecuada. Pero los profesionales médicos solo pueden hacer esto si saben exactamente qué bacteria están tratando de combatir.

Especificidad y resistencia

En el informe del Sistema Mundial de Vigilancia de la Resistencia a los Antimicrobianos y de su Uso (GLASS) de la OMS, publicado en diciembre de 2022, se analizan las tasas de resistencia a los antimicrobianos (o antibiorresistencia) en relación con la cobertura de pruebas analíticas en cada país, así como las tendencias al respecto desde 2017 y datos sobre el consumo humano de antimicrobianos en 27 países.

El informe revela que se describieron y notificaron elevados niveles de resistencia (por encima del 50%) en bacterias que son causa frecuente de septicemia en hospitales, como *Klebsiella pneumoniae* o *Acinetobacter spp.* Para tratar estas infecciones

potencialmente mortales se precisan antibióticos de último recurso, como los carbapenémicos. Según los datos comunicados, sin embargo, un 8% de las septicemias causadas por *Klebsiella pneumoniae* se mostraron resistentes a los carbapenémicos, lo que aumenta el riesgo de muerte por una infección no tratable.

Las infecciones bacterianas comunes presentan cada vez mayor resistencia a los tratamientos. Más del 60% de las cepas aisladas de *Neisseria gonorrhoeae*, causante de una frecuente enfermedad de transmisión sexual, han mostrado resistencia a uno de los antibacterianos más utilizados por vía oral, la ciprofloxacina. Más del 20% de las cepas aisladas de *Escherichia coli*, que es el patógeno más común en las infecciones de las vías urinarias, resultaron resistentes tanto a los fármacos de primera línea (ampicilina y cotrimoxazol) como a los tratamientos de segunda línea (fluoroquinolonas).

La nueva Ley 27.680

En el texto de la norma se han reunido las disposiciones sobre el tema previamente establecidas en normativas de menor jerarquía, destacando algunos aspectos puntuales de mucha relevancia para nuestra práctica profesional:

- Se amplía lo establecido desde 1969 para los antibióticos: todos los antimicrobianos de acción sistémica (antibacterianos, antifúngicos, antiparasitarios y antivirales) para uso humano deben prescribirse en la modalidad de receta archivada, una de cuyas copias quedará resguardada en la farmacia.
- La receta correspondiente deberá incorporar el diagnóstico del paciente, según un artículo que modifica la parte correspondiente de la Ley 17.132, de Ejercicio de la Medicina, Odontología y Actividades de Colaboración.
- Se establece que debe haber concordancia de la presentación farmacéutica con la dosis, el intervalo de dosis y la duración del tratamiento, es decir, el envase deberá contener un tratamiento estándar completo. Para los medicamentos que cuenten con más de una indicación se deben considerar la dosis, el intervalo de dosis y la duración del tratamiento para cada una de las indicaciones, tanto para uso pediátrico como en adultos.
- La autoridad de aplicación deberá generar y controlar protocolos de uso de antimicrobianos en la salud humana.
- Se crea el Plan Nacional de Acción para la Prevención y Control de la Resistencia a los Antimicrobianos y las Infecciones Asociadas al Cuidado de la Salud

(IACS), con múltiples tareas que incluyen la vigilancia y registro de las IACS, el desarrollo de programas para prevenirlas y controlarlas, la regulación y fiscalización de los antimicrobianos y la educación e investigación sobre todos los aspectos del tema.

- El Plan debe, además, garantizar el acceso equitativo y asequible a los antimicrobianos nuevos y ya existentes de calidad garantizada, así como a alternativas, vacunas y pruebas diagnósticas, y su uso prudente y responsable por parte de profesionales competentes y autorizados de los ámbitos de la salud humana, animal y vegetal.
- Se le encomienda a la Comisión Nacional de Control de la Resistencia a los Antimicrobianos (Conacra) la función de organismo interdisciplinario de asesoramiento técnico, a los fines de brindar recomendaciones sobre estrategias para promover la prevención y el control de la resistencia a los antimicrobianos.

La sanción de esta Ley se recibe con beneplácito, ya que integra y jerarquiza la normativa vigente en un único cuerpo legal de alcance nacional.

Y con la esperanza de que su implementación contribuya a un mejor cuidado de la población y a la optimización del uso de los recursos disponibles.

Los detalles de su aplicación estarán contenidos en el decreto reglamentario, previsto dentro de los cuatro meses de promulgada la norma. Se puede acceder al texto completo en: www.://bit.ly/3wBOuKn

Responsabilidad es cuidado

Para un uso apropiado de los antimicrobianos, debemos recordar que:

- Los antimicrobianos sirven para tratar infecciones específicas, pero los antibióticos sirven para tratar enfermedades causadas por bacterias, pero no sirven para curar un resfrío o una gripe pues éstos últimos son causados por virus y no por bacterias.
- Los antibióticos sin indicación médica pueden hacer daño pues su uso inapropiado puede favorecer la aparición de bacterias resistentes a la medicación.
- Los antibióticos no están exentos de producir efectos adversos o efectos perjudiciales sobre la salud como vómitos, diarrea, dolor abdominal y reacciones sobre la piel.
- Los antibióticos deben ser recetados por un médico o un odontólogo y, por lo tanto, el farmacéutico debe solicitar, siempre y en todos los casos, la receta antes de dispensar el medicamento al paciente.
- Cuando un profesional de la salud receta un antibiótico, siempre hay que respetar la dosis, la duración y el horario.
- Los antibióticos no deben ser compartidos.
- Los tratamientos deben realizarse de manera completa sin guardar antibióticos para el futuro.
- Se previenen las infecciones con el lavado frecuente de manos, la aplicación de vacunas y con medidas de cuidado cuando se está en contacto con personas enfermas. *



Sueños, deseos y proyectos: lo importante es disfrutar el camino para concretarlos

Son los motores que nos llevan a la acción, lo que nos motiva a trabajar y volver a intentar siempre. La clave está en aprender a recorrer el camino que nos conduce a concretar proyectos con alegría.

Por Carolina Cazes

Llevar una vida más saludable, leer más, pasar más tiempo en familia, disfrutar salidas con amigos, ser más productivo... la lista puede ser infinita y la hacemos cada fin de año: nos proponemos cosas, nos planteamos metas. Hacia marzo, algunos han desaparecido, otros toman fuerza. Se cumplan o no, generar estas metas es algo importante en la vida de todas las personas.

Tener metas y convertirlas en proyectos es una manera de creer en el futuro, de confiar en que algo bueno está por venir y que aquí estaremos para vivirlo.

“Tener proyectos en la vida es esencial. Es el motor para ir hacia adelante. Justamente proyectar viene del latín, proiectus, que significa arrojar o lanzar hacia adelante, esto nos da una idea de futuro. Si nos quedamos estancados, varados en un mismo lugar o nos aferramos al pasado, esto nos trae una enorme insatisfacción y también nos da mucha incertidumbre sobre el futuro. Si tenemos un proyecto miramos hacia adelante, planeamos un futuro, nos planteamos metas y objetivos, y esto incide muchísimo en la motivación y en la autoestima, a la vez que permite la ejecución de determinadas tareas”, afirma la Lic. en Psicología Mariana Luce.

Pero, los proyectos no nacen de la nada; detrás de ellos están aquellas idealizaciones de lo que queremos realizar: los deseos y los sueños.

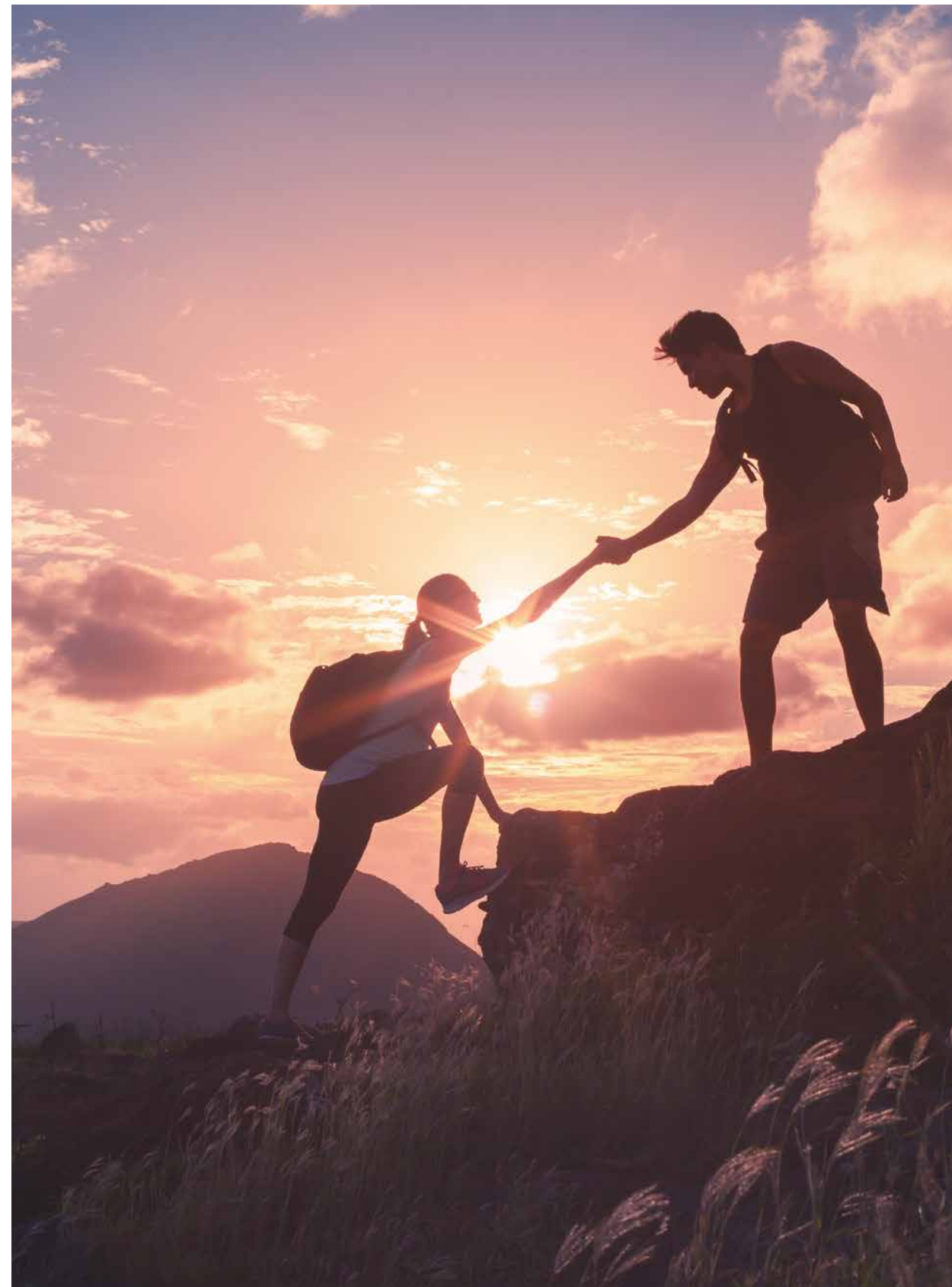
“Un sueño es el primer estadio de lo que podría transformarse en un proyecto. Sueño y proyecto nacen de un deseo, que es el anhelo de satisfacer una necesidad, una voluntad o una intención”, dice Luciano Porzio, fundador de la Escuela de Coaching y Agente de Cambio.

La falta de deseo está en la vida de las personas mucho más presente de lo que pensamos: “muchísimas veces aparece la falta de deseo en distintos cuadros psicopatológicos. El motivo de consulta puede ser una depresión, pero cuando indagamos, encontramos esa falta de deseo y como resultado aparece una falta de proyectos que lleva a la presencia de diferentes cuadros”, destaca la Lic. Luce.

Del deseo al proyecto

Los deseos, según su definición, son movimientos afectivos hacia algo que se apetece.

Frotar la lámpara de Aladino, cerrar los ojos y pensar fuerte al soplar la velita de cumpleaños, disputar una pestaña entre los dos pulgares para que el





vencedor se lleve la promesa de que los deseos van a cumplirse, mirar ilusionados una estrella fugaz: todos hemos vivido alguna de estas escenas en las que el deseo nos llena de ilusión hacia un futuro mejor o simplemente diferente.

En la literatura, en el cine y en muchas leyendas e historias milenarias los deseos tienen un papel central para el desarrollo de la acción. Son un motor que pone en funcionamiento la trama. Sucede en *Quisiera ser grande*, en *Charlie y la fábrica de chocolates*, en *Aladino* y en tantas otras historias.

Y así como el deseo es el motor de estas narrativas, también lo es de nuestras vidas. "El que tiene un porqué para vivir, puede soportar casi cualquier cómo" escribió el neurólogo, psiquiatra y filósofo austríaco Viktor Frankl, en *El hombre en busca de sentido*, publicado en 1946, después de sobrevivir tres años en campos de concentración nazis, incluidos Auschwitz y Dachau.

El deseo es lo que nos pone en acción para que tengamos un proyecto. Lo que los diferencia es que el deseo es pura potencia, mientras que el proyecto es aquel para el que se trabaja. Si nos falta el deseo, es difícil que encontremos un proyecto.

"La dificultad en encontrar un proyecto está asociada a la falta de deseo. En psicoanálisis, el tema del deseo es muy importante- explica la Lic. Luce. Desde el momento que somos humanos nos falta algo, es decir, la falta es inherente al ser humano y gracias a que nos falta algo podemos desear. Porque me falta algo deseo amar, deseo un nuevo trabajo, deseo una familia, deseo viajar. Entonces gracias al deseo me pongo en marcha hacia adelante y aparecen los nuevos proyectos".

Del deseo al sueño y de allí a la posibilidad de concretarlo a través de un proyecto. Esto es así desde las acciones más cotidianas, hasta los proyectos más importantes. Y si bien nos gusta pensar en la magia para cumplir esos deseos, siempre en el medio es necesario ponerse en acción.

"Para concretar o alcanzar un determinado sueño es necesario bajar a tierra un plan y luego desarrollar un proyecto; esos son los pasos a seguir para alcanzar el sueño.

Ser disciplinado, resiliente y metódico, tolerar la frustración y respetar los tiempos orgánicos del proyecto. Si el proyecto tiene alma y se respetan estos tiempos, la probabilidad de concretarlo se



incrementa. En una cultura en donde prima lo inmediato, la frustración es el factor principal de destrucción de sueño", agrega Porzio.

Todos lo vimos: en un potrero de Rosario, Messi soñaba con ponerse la camiseta argentina; siguió soñándolo en Barcelona, hasta que por fin ese sueño se convirtió en el proyecto de ser campeón con la camiseta de su país.

Además de la alegría del campeonato, esta selección nos mostró paso a paso ese camino del deseo, el sueño y el proyecto. Con trabajo, levantándose de las derrotas, pero siempre con la motivación como meta, en diciembre de 2022, el capitán argentino levantó la Copa del Mundo.

La vida es un proyecto, o muchos

Ser feliz, ser pleno, vivir en paz, triunfar, alcanzar el éxito. Muchas veces los grandes planes pensados de manera abstracta nos conducen a la insatisfacción porque por un lado son proyectos demasiado ambiguos y, por otro, nos privan de disfrutar el camino hacia ellos.

Así lo expone la Lic. Luce: "Hay una jerarquía siempre en relación a los proyectos. Es importante te-

ner un proyecto mayor que nos sirva de guía para saber hacia dónde queremos ir, pero para que eso sea realizable necesitamos que se desprendan proyectos menores que nos permitan organizar nuestra rutina y tener mayor control y previsibilidad de lo que hacemos. El gran proyecto de vida es aquel que le da un claro sentido a nuestra existencia y nos va a dar un sentido de coherencia".

Esto se ve claramente en las organizaciones como empresas o instituciones donde el gran objetivo se va desarrollando con el cumplimiento de otros más pequeños. "Los objetivos intermedios permiten descentralizar las tareas y dar cierta autonomía en la toma de decisiones, sabiendo que todos son responsables de llegar a la realización del proyecto mayor", explica Luce.

Como en las etapas de un viaje, vamos recorriendo puntos intermedios y en cada uno de ellos disfrutamos el camino y nos acercamos cada vez más al punto propuesto. Por supuesto, puede haber demoras y cambios de rumbo, pero siempre en movimiento.

En esto coincide Porzio: "Establecerte un propósito elevado y ambicioso, confiando en tu capacidad, haciéndote merecedor, creyendo y creando ese pro-

yecto en tu mente como si ya fuese real es la clave para vivir una vida con entusiasmo y pasión. Tener ese norte te sirve para que cuando las cosas no salen como esperás o te aparecen piedras en el camino, sepas que tu objetivo final es ese. Al establecer un proyecto de largo plazo pueden surgir pequeños proyectos que conducen a alcanzar el objetivo final. Ni siquiera hay que crearlos, aparecen como parte del camino... por eso para mí es importante trabajar en uno mismo, descubrirse, conocerse, establecer nuevas creencias que te lleven a confiar en vos, a animarte a soñar, a creer, a comprometerte con aquello que te convoca, a animarte a ser un faro para este mundo lleno de necesidad de gente luminosa, a vivir con pasión y alegría. A disfrutar tu vida".

Trabajar, lograr

"Me parece importante que todos los proyectos que tengamos sean realizables porque si no caemos en una insatisfacción permanente y hay gente que siempre se las arregla para estar insatisfecho en la

vida, entonces es muy importante hacer un trabajo de reflexión y de introspección para apuntar a metas genuinas definiendo bien esos objetivos realizables con proyectos claros y que nos dé un panorama de futuro alentador, objetivos realistas, pero a la vez objetivos exigentes que nos desafían" afirma la Lic. Luce.

Los proyectos ambiciosos pero realizables prometen satisfacción y requieren trabajo.

Así lo expresa Viktor Frankl: "El hombre no necesita realmente vivir sin tensiones, sino esforzarse y luchar por una meta o una misión que le merezca la pena."

Es, una vez más, el ejemplo que nos dejó la Scalonetta: con metas claras y concretas, con esfuerzo, tenacidad y sin rendirse, el objetivo llega.

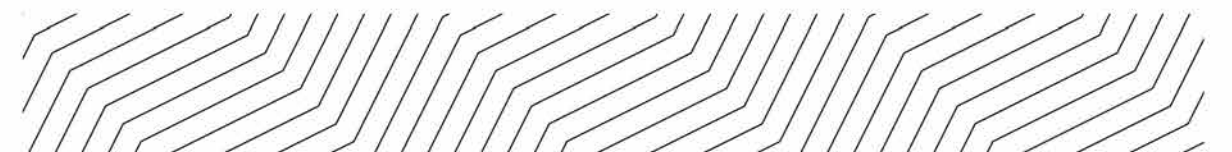
Lo importante parece ser que, entre nuestros ojos cerrados al pedir un deseo y su concreción a través de convertirlo en un proyecto, disfrutemos el camino. *



GRUPO
ábaco

**ARQUITECTURA
PARA LA SALUD**

GRUPOABACO.COM.AR
INFO@GRUPOABACO.COM.AR





Dr. Sandro Cava: carrera, carreras y la importancia de mirar a los ojos a sus pacientes.

Médico clínico y corredor de ultratrail, este joven profesional de San Andrés de Giles disfruta la pasión de correr por las montañas y una manera muy humana de practicar la medicina.

Siempre nos gusta, desde la revista, arrancar por la vocación, ¿qué te llevó a la medicina?

En toda mi familia, tanto paterna como materna, no hay antecedentes médicos. Desde chiquito, siempre sentí una cierta vocación hacia el servicio, hacia Medicina o Veterinaria, siempre estaba pensando que de grande iba a hacer algo así.

Y la pasión me la despertó, en cierta forma, el médico de mi pueblo. Me generaba mucha admiración. Él falleció, pero compartí muchos años de profesión con él. Héctor Buzzoni, el gordo Buzzoni, era un médico clínico y a mí me gustaba mucho cómo la gente lo admiraba y cómo era él. Buzzoni era muy campechano, muy macanudo, un médico bien de pueblo, que resolvía todo. Yo lo miraba y lo idolatraba. Siempre le digo a sus hijos que también son médicos y se lo dije a él, que creo que un poco soy médico por la fascinación que me despertaba.

¿Y la especialidad clínica también por él?

Sí, creo que sí. Pero además, mientras cursaba el pregrado, tuve la sensación de que, tal vez, en la facultad no te enseñan mucho qué es lo que va a pasar después, qué vas a hacer cuando ya estés recibido. Entonces, yo presentía que con clínica

manejaba toda la Medicina. Otro punto era que yo quería dedicarme a una especialidad donde sobre todo tuviera mucha relación médico-paciente.

De hecho, los pacientes dicen de mí que tengo una muy buena relación médico-paciente, también muy campechana. Yo trato de explicarles mucho, de no hablar con palabras difíciles, les hago dibujitos para que entiendan lo que les está pasando.

Yo estaba seguro de que iba a volver a mi pueblo a trabajar, lo tenía bien claro y sabía que como clínico iba a ser un poquito médico de familia, como los clínicos de antes, sabía que iba a atender al abuelo, al padre, al hijo; poder sacar de un apuro a todo el mundo y eso me gustaba.

¿Y hoy con WhatsApp y la hipercomunicación, a ese médico casi de familia se le vuelve muy tortuoso todo esto tan lindo?

Sumamente, porque uno como que no descansa nunca. Uno entiende que la gente –y en la mayoría de los casos no creo que lo hagan con mala intención– ve al médico como alguien que disfruta siempre de su profesión y piensa que no molesta el llamado y es cierto, no molesta que te pregunten,





pero a veces no tenés descanso, no cortás nunca. Igual yo trato de contestar, aunque sea mínimamente, decir "hacé esto, pero veme en el consultorio la semana que viene".

Y también está el tema de la remuneración, ¿no?

Por WhatsApp es perdido. Algunos han podido meter Mercado Pago, yo no lo hago... Si hay algo que odio de mi profesión es justamente el tema del cobro, yo no sé cobrar, si no hay una secretaria que cobra en el consultorio, no cobraría nunca, por WhatsApp muchísimo menos -cuenta y termina sonriendo.

Además, hay otro tema, estoy convencido de que la medicina se hace presencial, salvo alguna excepción. Creo que si no ves el paciente y no le ves los ojos, es muy difícil. Hoy la mayoría de las consultas médicas tienen un gran componente emocional asociado. Lo que antes se llamaba el ojo clínico, hoy creo que se necesita más agudizado que nunca porque cuando uno empieza a ver, a interrogar, descubre que, a veces, no hay una causa orgánica, es emocional, por ansiedad, por estrés, por depresión... Postpandemia, se vio muchísimo eso. Yo creo que no sería tan buen médico, no estoy diciendo que lo sea, -acota entre risas- virtual como presencial. Ver al paciente, escucharlo, verle los ojos, el gesto, cómo se sienta frente al escritorio me parece importantísimo.

¿Y creés que eso es algo que podés seguir haciendo porque vivís en una ciudad más chica?

Este tipo de medicina creo que es muchísimo más fácil hacerla en el pueblo. Es mucho más esclava también. Yo a los pacientes los conozco de la vida diaria, los veo en el consultorio y a los cinco minutos, me los cruzo en el supermercado, compartimos deporte o hijos en la escuela. Es difícil que en un pueblo no nos conozcamos todos.

¿Cómo es el sistema de salud allá?

Acá tenemos un único prestador de salud que es el hospital municipal. Es un muy lindo hospital, muy bueno. Le faltan especialidades, pero cubrimos mucho. Yo soy parte del equipo de Clínica Médica, somos dos clínicos, tenemos una interacción con unas 20 camas y después hay camas de cirugía.

Tenemos todas las especialidades básicas y algunas como neurocirujanos y cosas un poco más específicas, con médicos de localidades vecinas. El hospital tiene buen servicio de imágenes, tomografía, ecografía, etc., una buena terapia y aunque no tenemos neonatología, sí una buena pediatría.

Estudiaste en la UBA, ¿te mudaste para estudiar allá?

Sí, me mudé a los 17 años, compartía un departamento con un amigo. Me formé en la UBA, después todo lo que es UDH lo hice en el Hospital de Clínicas, y algunas de las especialidades las fui rotando en el Durand, el Español, el Rivadavia... y mientras cursaba el último año, trabajé en la guardia del Rivadavia, obviamente *ad honorem*, y ya después cuando me recibí, hice mi especialidad en clínica médica y me vine a vivir a mi ciudad.

¿Duros, los años afuera estudiando lejos de tu casa?

Duros y lindos. La verdad es que añoro esa época. Cuando la estás viviendo, no te das cuenta. Yo, inconscientemente, al saber que era el único profesional de mi familia, y ver el esfuerzo de mis viejos para mantenerme en Buenos Aires, -mi mamá era maestra jardinera y mi papá trabajaba en un banco, o sea, tenían sueldos comunes- es como que no me permitía perder materias. Si me iba mal, no iba a ser porque no me había dedicado. Pero también me quedó espacio para esparcimiento; Buenos Aires es una ciudad hermosa y me hice un grupo de amigos que nos recibimos todos más o menos juntos. Somos seis que nos vemos siempre, es uno de cada lugar: uno de Capital, otro de Corrientes, yo que estoy en Giles, otro que es de Quilmes... siempre nos reencontramos, es un grupo de amigos fabuloso.

También hacés algo más relacionado con salud pública, ¿verdad?

Sí, desde 2007 ingresé en PAMI como auditor. Primero trabajaba en la regional en Luján a cargo de más o menos doce o quince ciudades y después pude venir a la oficina de Giles. Un trabajo totalmente distinto a todo lo que te venía diciendo, mucho más burocrático, de gestión.

¿Y te interesa todo eso?

Sí, la auditoría me gusta. Lo hago ya hace muchos años, me gusta un poco más cuando hago conve-

nios con ciudades, con distintos hospitales o clínicas, buscando nuevos prestadores. Eso me gustaba más y es un poco lo que estoy haciendo ahora como secretario barra presidente del Círculo Médico de mi ciudad. Estamos justo en el traspaso, el presidente se va y seguramente voy a quedar yo. Hace unos cuantos años que estoy en el Círculo Médico y eso me llevó a estar en el Colegio de Médicos que me gusta muchísimo, coordino la comisión de especialidades.

Ahora, desde el año pasado estoy como consejero en FEMEBA en representación de la región quinta de Luján... Así que tengo un poco de la parte asistencial, un poco de gestión y toco un poco la parte política.

¿Y qué modelo de Salud Pública te parece que sería bueno para este país?

Este país necesita, a mi entender, urgente un cambio de modelo de salud pública. Creo que necesitamos un cambio muy importante y brusco, no solo la

salud pública, también el sistema de prepagas, de obra sociales, es una gran mezcla lo que hay. Estoy convencido de que en lo que se refiere a lo público hay que descentralizar más la salud, sacar la gente de los hospitales y llevarla a salitas y centros periféricos, que tengan la complejidad suficiente como para resolver las dudas y evacuar las consultas de los pacientes.

Creo que hay que trabajar el tema de la gratuidad de la salud, que tiene que ser gratuita, pero solo para aquel que no pueda pagarla. Los modelos que funcionan, los europeos o norteamericanos funcionan porque justamente la salud se paga. Yo admiro y banco a muerte que la Argentina tenga salud para todos, pero creo que tiene que ser totalmente gratuita para aquel que no pueda pagar nada.

¿Y una medicina más preventiva también?

Eso es fundamental. Cuando digo lo de las salas periféricas es justamente eso, bajarle la complejidad

"Hay que involucrar las escuelas con la salud. Los jardines, las escuelas deben ir enseñándole a los chicos que la prevención es importantísima, desde chiquitos pueden aprender cómo alimentarse, que hacer actividad es algo importante."

juegos para mantenerme en Buenos Aires, -mi mamá era maestra jardinera y mi papá trabajaba en un banco, o sea, tenían sueldos comunes- es como que no me permitía perder materias. Si me iba





a la consulta para que se pueda hacer más prevención, y sobre todo detección temprana.

Yo creo que la salud no está vinculada solamente a la ausencia de enfermedad. Yo creo que está sano aquel que no está enfermo, pero que además tiene una actividad social importante, una buena distracción, actividad física, cosas que le saquen un poco el estrés, que le hagan bien y contribuyan a controlar los factores de riesgo.

¿Es difícil sobre todo la parte educativa de la medicina preventiva, no?

Creo que tiene que empezar desde el jardín de infantes. Hay que involucrar las escuelas con la salud. Los jardines, las escuelas deben ir enseñándole a los chicos que la prevención es importantísima, desde chiquitos pueden aprender cómo alimentarse, que hacer actividad es algo importante.

¿Y ahora hiciste también un posgrado en Medicina Legal?

Sí, siempre me interesó la medicina legal, no la forense y cuando empezó la pandemia, me busqué tiempo para hacer un curso. Me fijé en el colegio y quería hacer algo que me motivara leer y me metí en este curso de Medicina Legal y Forense, más que nada pensando en ejercer un poco más adelante.

¿Cuándo empezaste a correr?

Debe haber habido, pero yo no recuerdo un día de mi vida en el que no haya hecho deporte. Desde chico, jugaba al fútbol y al básquet, en fútbol fui semiprofesional, jugué en la primera del equipo de mi ciudad e iba a un equipo de Luján, hasta que me fui a estudiar. Ahí dejé todo; en Buenos Aires

jugaba algún partido en la semana y si no, los fines de semana cuando venía a Giles, pero no mucho más. Esos cinco o seis años fumaba mucho, cuando llegué a mi pueblo, empecé a trabajar. Un día estaba de guardia y me imaginé que la gente me sentía el olor a cigarrillo y pensé "voy a tratar de dejar" y pude. Llevé los cigarrillos encima un año, sin fumar. Yo no me acuerdo las fechas de nada, pero me acuerdo de que el 14 de febrero –y no es por el día de los enamorados– dejé de fumar. Y ese mismo día fui al parque a correr, hice 200 metros, y empecé a toser... pero yo soy muy cabeza dura, entonces volví al otro día y volví y volví. Más o menos a los 10 o 15 días estaba corriendo 10 km. Después me compré una bicicleta y me anoté en las primeras carreras de 10 km y se fue dando. Me gustaban más las carreras más rurales, empecé a correr el circuito YPF Cross que era kayak, mountain bike y carrera y empecé a anotarme en carreras cada vez más largas, corrí las primeras maratones de 42 km en calle, llegué a correr 15 maratones seguidas y empecé a correr en montaña. Ahora me dedico exclusivamente a carreras de ultratril, que son de más de 100 km.

¿Y cuál fue la carrera que más disfrutaste?

Difícil, porque las disfruto todas, pero por ahí la primera vez que completé la maratón de Buenos Aires la disfruté mucho, disfruté muchísimo correr en Patagonia cuando completé la primera Patagonia RUN que era de 100 millas y disfruté mucho el Mundial de trail que es TDS y corrí UTMB que es la carrera más importante de Trail del mundo, con los mejores del mundo, se corre en Francia, en Los Alpes.

Lo que tiene el trail es que, si yo juego al fútbol



nunca en mi vida, voy a jugar con Messi y en el trail, corrés con los mejores del mundo. El Messi del trail es Kilian Jornet y yo largué con él, estuve desayunando con él y charlando, estás con los Messis del trail, y, además, estás representando a tu país, es algo que no te imaginás que te va a pasar a los 46 años.

¿Tu mujer te acompaña?

Me acompaña y para mí es importantísimo. Ella no corre, pero le gusta muchísimo. También el deporte nos ayudó a conocer otros lugares. Si no hubiese sido por las carreras, a lo mejor no hubiésemos ido nunca a Europa. Las carreras nos fueron llevando a muchos lugares.

¿Qué carrera te queda, cuál es la meca que te falta?

Y la meca es UTMB que ya la corrí, y eso me genera cierta desmotivación entre comillas. Pero obviamente quiero correr todo. Ahora voy a ir a cuatro refugios porque me encanta...

Hay una carrera que hace años tengo en mente. Es una carrera muy loca. Se llama Barckley Marathon, son 100 km, y tiene cinco vueltas.

Se corre por unos barrancos, no hay camino, no está marcada y no tiene página de inscripción, tenés que ir comprando unos libros y estudiar para inscribirte. El que la creó es un loco. Tenés que acreditar que pasaste por ciertos puntos, trayendo la hoja de un libro con tu número que está en el circuito, cada uno tiene su página. Se corre hace muchos años y creo que solo quince personas la finalizaron. Cuando alguien queda afuera, se toca una trompeta de caído en guerra... me gustaría ir,

aunque sea a ver. Fue un argentino, es un amigo, de Salta y creo que dio una vuelta y no llegó a completar más. Los grandes corredores del mundo fueron y ni ellos ganaron.

Y después quiero correr la Western States en Estados Unidos y Segama en el País Vasco. Es muy dura, pero muy linda, es de 42 km, pero tiene una subida importante, y lo que tiene de apasionante es que en el recorrido está todo el pueblo al costado. Después hay una carrera en Escocia... hay muchísimas que me gustaría correr.

¿Boston corriste?

Boston no corrí. Está entre las cinco o seis mejores del mundo, junto con Nueva York, Chicago, Londres, Japón y Berlín que son las Major Marathons. Me encantaría correrla, sé que la voy a correr alguna vez.

Para terminar, quería preguntarte: vos tenés dos actividades que llevan mucho tiempo y una familia, ¿cómo gestionas eso?

La respuesta comienza con risas. Me es re difícil, no paro. Por ejemplo, hoy a las 6 de la mañana fui a nadar, de ahí a firmar documentos a PAMI, de ahí al hospital, vine a hacer esta nota, después voy a ir a correr... y hoy estoy de vacaciones en mi consultorio, si no... Me es re difícil, trato de hacer una cosa atrás de la otra, no paro nunca. Acá todo el mundo duerme siesta, yo no –afirma entre risas– y en esas horas entreno, en horarios raros, cuando tengo el huequito. En el baúl del auto, siempre tengo un par de zapatillas y un short porque si me agarra un tiempito libre, salgo a correr y tengo también la parte médica, recetas, muestras gratis... El auto me describe. *

Lobos: ciudad, campo y paisajes para disfrutar desde la tierra hasta el cielo

Esta bonita ciudad recibe a sus visitantes con muchas posibilidades para disfrutar. En la ciudad, en el campo, en la laguna y hasta en sus cielos.

Por Carolina Cazes | Fotos: Municipalidad de Lobos

Lo primero que encontraron los exploradores al llegar a la laguna allá por el siglo XVIII fue una importante población de nutrias a las que conocían como lobos de agua o de río.

En 1740 el Rvdo. Padre Folkner integraba la Misión Jesuítica que partió a explorar el centro y sur de la actual provincia de Buenos Aires. Con base en sus escritos, se confeccionó en Londres, en 1772 la primera carta geográfica de la zona; allí junto al espejo de agua aparecía la identificación: "L.Lobos".

Eran épocas de fortines y fronteras, que con el correr de los años se fueron transformando en localidades de la provincia. En 1779 se reconstruyó el Fortín de San Pedro de Los Lobos en el margen norte de la laguna. Estaba formado por unos cuantos ranchos de barro y paja, sin puertas ni ventanas, rodeados por una defensa de palos a pique y un mangrullo.

Hacia 1802, Don José Salgado, que había recibido del Virrey tierras para trabajar, construyó una capilla a dos leguas del fortín. El 2 de junio de ese mismo año, quedó en la historia como el día de la fundación de la ciudad de Lobos.

Las familias, hasta entonces dispersas en chacras comenzaron a instalarse en sus cercanías y junto al camino de las carretas, de allí surgió la necesidad de delimitar la traza del pueblo.

En 1804, un vecino, Don Ramón de Urquiola, con el apoyo del Cura Párroco Don José García Miran-

da, solicitó la traza del pueblo de San Salvador de Los Lobos y la demarcación de un terreno para el ganado de la Iglesia. Siete años después, en 1811, obtuvieron la delimitación del Pueblo de San Salvador de la Guardia del Partido de Lobos.

Un lugar para vivir

"Lobos es una ciudad muy tranquila y con excelente calidad de vida. Aunque el crecimiento que ha experimentado hizo que aparecieran episodios delictivos, los chicos pueden andar libremente por sus calles y plazas y la bicicleta sigue siendo un medio de traslado muy utilizado, también para ir a las escuelas", nos cuenta el Dr. Jorge Chiabaut, Presidente del círculo Médico de Lobos, quien llegó a la ciudad hace 36 años y hoy asegura: "siento este pago como mi lugar en el mundo, donde tengo mis raíces y mis amigos".

En Lobos, "la oferta educativa está ampliamente cubierta, tanto en lo público, como en lo privado, desde salas maternas, jardines de infantes y escuelas primarias y secundarias. También contamos con institutos terciarios y de formación profesional y con un centro universitario donde se pueden cursar materias del CBC de la UBA", afirma el Dr. Chiabaut.

Además, agrega que si bien no cuenta con los datos estadísticos, su percepción es que los jóvenes van a las grandes ciudades a estudiar una carrera universitaria, pero vuelven a ejercer su profesión en la ciudad.





En cuanto al sistema de salud, la ciudad tiene un “un hospital público de gestión provincial y complejidad media y una institución privada también de complejidad media que es la única que ha sobrevivido de todas las que había en las localidades vecinas y que viene sufriendo los continuos castigos a los que se ha visto sometida la medicina privada en nuestro país en los últimos 25 años, nos informa el Dr. Chiabaut.

La mayoría de los médicos trabaja tanto en la medicina pública, como en la privada y la totalidad de la gestión de obras sociales y prepagas se canaliza a través del Círculo Médico, que hoy cuenta con 106 médicos inscriptos. Nuestro Círculo Médico se encuentra consolidado en tanto lo institucional como en lo económico y se halla inserto en nuestra comunidad, gozando de prestigio social por la cantidad de acciones comunitarias que se han implementado desde el mismo”, agrega.

Para un médico que quisiera elegir Lobos para vivir, el Dr. Chiabaut recomienda “que venga con una especialidad y adecuada formación de post grado. La mayoría de las especialidades están cubiertas y lógicamente siempre hay nichos laborales que se pueden aprovechar”.

Visitar Lobos

Su entorno natural, la belleza de la ciudad, la intensa actividad del paracaidismo que la llevó a convertirse, por ley, en la Capital Nacional del Paracaidismo Deportivo y la infraestructura turística que crece, hacen de Lobos un destino muy atractivo para los visitantes.

“Desde varios sectores de la comunidad se esfuerzan permanentemente para que el turismo continúe creciendo y para que quienes vengan una vez a Lobos piensen en volver”, asegura el Dr. Chiabaut. Hay atractivos de todo tipo en la ciudad, en la lagu-



na, en la zona rural y en las actividades para realizar. El Dr. Chiabaut nos hace de guía local: “Recomiendo visitar los pueblos rurales: en Antonio Carboni, se encuentra la Iglesia Sagrada Familia, con su reloj francés y su campanario, construida por el Arq. Alejandro Bustillo.

Otros pueblos como Elvira, Zapiola o Salvador María son postales de los típicos pueblos bonaerenses con las estaciones de tren, algunas convertidas en Centros Culturales.

Emprendimientos como huertas, finca de arándanos y frutos rojos son nuevas experiencias para conocer el trabajo de campo”.

En la ciudad hay atractivos imperdibles. Como siempre, conviene comenzar por la plaza principal. La plaza 1810 está ubicada frente a la Parroquia Nuestra Señora del Carmen y el Palacio Municipal.

Su origen data de 1811 y los terrenos fueron donados por el primer Intendente del partido, Manuel Antonio Caminos. En su centro se destaca el monumento a la Madre construido en 1962 por el escultor Luis Perloti, que hoy se encuentra emplazado en la fuente construida en 2005.

Otros lugares para visitar en el casco histórico son la Casa Natal de Juan Domingo Perón, el Museo Histórico y de Ciencias Naturales “Pago De Los Lobos”, la Casa de José Salgado y las otras dos plazas: Soberanía y Plaza Italia.

La antigua estación del ferrocarril Sarmiento también merece una visita.

En la laguna se puede hacer de todo: disfrutar del avistaje de flora y fauna, alquilar botes y kayaks, practicar kitesurf, motonáutica en zonas específicas, practicar pesca deportiva o simple-



mente sentarse a mirar el paisaje o caminar por la costanera.

En los cielos, la capital nacional del paracaidismo deportivo ofrece vuelos de bautismo, tándems y cursos para principiantes y avanzados.

Lobos está de fiesta

Las fiestas populares son excelentes ocasiones para visitar los pueblos. "En Lobos, -nos cuenta el Dr. Chiabaut- hay varias y muy lindas. La Fiesta de la Tradición y el asado es una de ellas y reúne a la comunidad en torno al Desfile Gaucho en las calles de la ciudad y el festival en el Parque Municipal".

Las fiestas de cada pueblo son las manifestaciones culturales de cada localidad realizadas por sus vecinos y cada 2 de junio, en el aniversario de la fundación de nuestro pueblo se desarrolla un colorido desfile por sus calles, donde participan todas las instituciones, establecimientos educativos y peñas folklóricas.

26. También podemos mencionar la realización de las Olimpiadas de la Cuenca del Salado, donde participan jóvenes de toda la cuenca en un encuentro

de tres días con una hermosa fiesta de premiación que disfruta toda la juventud participante".

A la hora de comer

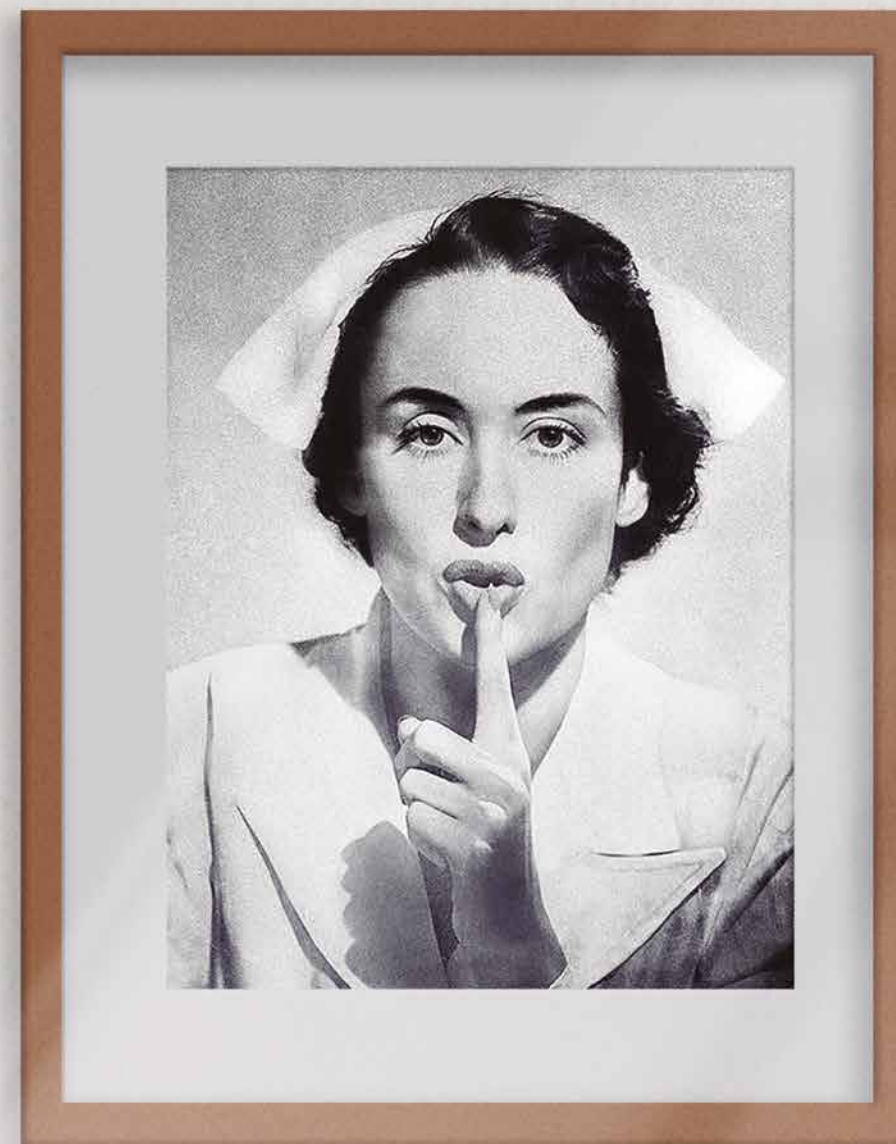
En la gastronomía de la ciudad se ve una parte de su historia: aquella en la que los inmigrantes italianos llegaron para quedarse.

"La mayoría de esta inmigración proviene de la provincia de Campagna, -relata el Dr. Chiabaut- específicamente del área del Cilento, principalmente de las localidades de Piaggine, San Ruffo y Tegghiano y por eso las pastas pueden ser un fuerte gastronómico. Hay dos fábricas de pastas secas y es sorprendente la cantidad de fábricas de pastas frescas".

Pero por supuesto que Lobos está en el campo argentino y por eso "la parrilla argentina se encuentra presente en cualquier sitio" concluye Chiabaut.

Por toda la belleza natural, actividad cultural e infraestructura, Lobos es, sin lugar a dudas, un buen lugar para vivir o simplemente conocer y disfrutar. *

Agradecimientos: **Dr. Jorge Chiabaut,**
Presidente del círculo Médico de Lobos.



La violencia verbal también es violencia

Informes:

- ☎ (0221) 439 1362
- ✉ observatorioviolencia@femeba.org.ar
- 🌐 www.femeba.org.ar



Pastelería italiana: un delicioso viaje a los afectos

La exquisita gastronomía dulce de Italia es tendencia en Buenos Aires. A partir de un puñado de ingredientes sencillos y frescos combinados con creatividad, sus recetas ancestrales nos conectan con lo amoroso de cocinar, comer y compartir.

Por Ximena Pascutti

Hay una anécdota simpática del italiano Massimo Bottura, varias veces elegido como el mejor chef del mundo, sobre un postre que salió mal. En realidad salió bien, pero pasaron cosas... Sucedió hace unos años en su emblemático restaurante de Módena, en pleno fragor de la noche, cuando a Taka Kondo, su pastelero japonés, se le resbaló una de las dos últimas porciones de tarta de limón. La típica preparación dulce quedó —nunca mejor dicho— destartada en el plato roto. Kondo estaba al borde del harakiri cuando a Massimo se le prendió la lamparita de los genios culinarios, esa que alumbraba nuevas miradas sobre tradiciones añejas: tomó la otra porción, la que había quedado intacta... ¡Y la destrozó! Desde entonces, “Ups, se me cayó la tarta de limón” se ha convertido en un postre italiano celebrado y replicado en todo el planeta.

¿Qué tiene de singular la pastelería italiana, de ahora y de siempre, además de estar sujeta eventualmente —como en toda cocina— a algún pequeño contratiempo? Sin duda, la creatividad infinita de quienes ponen las manos en la masa para elaborar exquisiteces con unos pocos ingredientes populares, frescos y de buena calidad.

La mayoría de sus recetas responden más a tradiciones regionales que a una identidad nacional. El tiramisú, por ejemplo, a base de café, huevo, azúcar, mascarpone y crema, es originario de la región del Friuli-Venezia Giulia. También del norte son delicias

como el pandoro y el panettone. En tanto, de la región de Campania (Nápoles), bien al sur, provienen la famosa pastiera, un pastel que se come en Semana Santa, y la sfogliatella, un dulce hecho con un hojaldre muy elaborado, relleno de ricotta o confituras de frutas.

La exquisita sencillez

“La pastelería italiana es austera pero suntuosa y está muy relacionada con las tradiciones regionales. Las recetas que preparamos en nuestro local vienen del sur: una cocina popular y pobre en sus orígenes, que se las arregló con pocos y nobles productos. Sus ingredientes principales son harina, huevo, miel de higo, limón y masa madre”, define Flavia Pittella quien, además de ser una reconocida escritora y periodista, es cocinera y una de las dueñas del mítico restaurante italiano Amorinda Tutto Pasta, de Mar de las Pampas.

En Amorinda, cuenta, se ofrecen delicias que en su familia han pasado de boca en boca: “Mi madre, mi padre y mis tíos vinieron de Calabria. Nuestra cocina está ligada a lo que comimos siempre en nuestros hogares: palitos de anís, sfogliatella, tiramisú, panna cotta, cannoli... Todo hecho con lo que hubiera disponible. Mamá no compraba nada dulce porque con harina, huevos, leche y miel enseguida preparaba algo rico para matear. Muchos de estos postres son fritos, como las tradicionales masas de miel con forma de pescado, porque en las casas antes nadie tenía horno”.

La sencillez es clave en este universo culinario: “En un buen plato italiano, sea dulce o salado, el comensal tiene que poder distinguir bien las materias primas, no más de tres, cuatro, cinco —aclara Pittella. No tiene que haber nada ‘invisible’ a los ojos o al olfato. Por eso es una pastelería que marida bien con todo”.

Coincide con ella el destacado cocinero Guillermo Vanucci, actual coordinador de las cocinas de “Caminos y Sabores”, la gran feria gastronómica que organizan anualmente el Grupo Clarín y La Nación: “En estas recetas buscamos siempre que el producto se exprese por sí solo, y eso se consigue con materias primas frescas y de buena calidad. Por esto, rara vez nos topamos con platos megadulces o muy salados. Más bien con sabores equilibrados, cuyos ingredientes podemos reconocer fácilmente. Cuando probamos un postre italiano, lo primero que sentimos es su originalidad”.

Vanucci también lleva en la sangre el amor por los sabores “tanos”. “Del lado de mi papá venimos de Perugia, y del de mamá, de Parma. Al llegar a la Argentina, mi abuelo Umberto Bertozzi abrió un almacén de ramos generales en Chaca-

rita, a la vez que era ‘canastero’ de los quesos Magnasco. Como los churreros en la playa, iba con la canasta colgada vendiendo quesos por los barrios. Con los años, ingresó a esta fábrica y terminó como accionista. Yo tengo la ciudadanía italiana a través de él”.

A propósito de quesos, Vanucci destaca que “están muy presentes en la pastelería italiana y en todas sus variedades”, al igual que la avellana, ya sea como fruto seco o como pasta (gianduja). “Otro ingrediente que me gusta mucho es el vincotto, una reducción de vino tinto muy parecida a la del aceto, pero más dulce. Se usa para las terminaciones y decoraciones”.

Sabores y amores

Una alusión recurrente de ambos especialistas es la conexión emotiva de estos sabores dulces con sus infancias. Un viaje amoroso a los recuerdos propios, pero también a los de sus comensales.

Pittella comenta que dentro de Amorinda abrieron un almacén llamado “Materia Prima”, donde ofrecen a la venta aquellos insumos que producen para





los postres del restaurante: "Cascaritas de limón y de naranja, mermeladas, confituras y hasta los cantucci (galletas de almendra) que hacemos para acompañar el helado de café".

Los visitantes también pueden llevarse a casa los postres elaborados. La iniciativa fue todo un éxito "por el gran interés de muchos clientes de evocar los postres que les hacían sus nonnas. Esa fue la pista que nos guió. Algunos nos encargan platos específicos, como la pignolata (ñoquis dulces) o los 'borrachitos', una masa de harina y huevo frita y bañada en miel, con forma de pelotita o de flor".

Otras preparaciones típicas, admite, han dejado de hacerse porque van a contrapelo del paladar

actual: "Todavía tengo registro de comer una torta de sangre de cerdo con chocolate que preparaba mi nonna cada vez que se faenaba -se ríe Pittella. ¡Esa sí que no la retomamos!".

Vanucci también tira de la piola del pasado. De los dulces de su infancia, recuerda especialmente las fiori di zucca rebozadas y fritas. "Con las flores de calabaza se hace esta especie de tempura o buñuelo relleno de queso o dulce de membrillo. Para prepararlos, hay que pasar la flor de zapallo por huevo y leche, freírla y espolvorearla con azúcar. Hay todo un folclore alrededor de cada plato... Lavar las flores, sacarles los pistilos, un trabajo meticuloso en pos de compartir algo rico. Estoy convencido de que todos estos sabores me convirtieron en quien soy". *

GPS: dónde probar exquisita pastelería italiana de Buenos Aires

• **La Pompeya (Av. Independencia y Combate de los Pozos, CABA):** esta emblemática panadería abrió sus puertas en 1920, y desde entonces su famoso horno —por mucho tiempo fue a leña— no se ha enfriado. Pastelería elegantemente rústica y tradicional: taralli (rosquitas de anís), torta de ricota, cantucci, pasticciotto y algo de factura argentina. Para muchos, la mejor panadería "tana" del país.

• **Amorinda (Gerchunoff s/n, Mar de las Pampas, Buenos Aires):** un restó familiar fundado hace 24 años por un matrimonio calabrés —Anna Bianco y Antonio Pittella—, al que se fue sumando la "parentela". La escritora Flavia Pittella, hija de la pareja, es la mano mágica detrás de sus famosos cannoli. Allí también funciona "Materia Prima", un almacén de deliciosos insumos para pastelería. ¡Todo exquisito!

• **Café Vespress:** abierta en pandemia, esta cafetería móvil montada sobre una Vespa Ape Car propone celebrar la italianidad a través de íconos como el café expresso, la motoneta y la pastelería. Ofrecen sfogliatella y cannoli, que se pueden llevar en cajas de 6 o 12 unidades listos para preparar en casa. La experiencia se completa con una poesía en italiano y dos playlists pensadas para acompañar el momento de la preparación y el consumo. También tienen un local a la calle en Donado 1720, Belgrano. IG: @cafevespress

• **Cucina Paradiso (Bahía Blanca 4073, CABA):** el restó de Donato de Santis también prepara exquisitos dulces. Las recetas son de su madre y las presentaciones muy atractivas. Se pueden saborear muy ricos pasticciotto, cantuccini y cannoli. Además, cuenta con otros tres locales, en Belgrano, Caballito y Recoleta. IG: @cucinaparadisobantes



FEMEBA
FEDERACIÓN MÉDICA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Seguro de Responsabilidad Civil Profesional Póliza Complementaria

► Es obligatorio contar con una póliza base, con un monto mínimo de Suma Asegurada de \$4.000.000

La póliza complementaria opera sobre la suma asegurada cubierta por la póliza base (contratada previamente por el profesional)

FEMEBA otorga la póliza complementaria^(*), con un monto de cobertura de \$4.000.000, en forma totalmente **GRATUITA**

Informes: ☎ (0221) 439 1300 Int 343 | @asesoriajuridica@femeba.org.ar
www.femeba.org.ar

(*) Beneficio vigente solo para los médicos inscriptos en el listado de prestadores, habiendo suscripto el contrato de adhesión



Axel Kuschevatzky: "Creo que soy un innovador por accidente"

Inquieto y audaz: estas son las características que lo llevaron a fundar una de las productoras más importantes de Latinoamérica y a que tres de sus producciones llegaran a la alfombra roja de los Oscar.

Por Tomás Balmaceda | Fotos: gentileza Prime Video @EONLINELATINO

T

Tuvo un videoclub, fundó una revista de cine y escribió guiones de televisión: la vida de Axel Kuschevatzky nunca fue corriente pero ni siquiera él mismo imaginó todo lo que conseguiría. A los 50 años es uno de los nombres más importantes de Argentina y la región, con más de 80 títulos producidos, incluyendo éxitos de público y crítica internacional como "El secreto de sus ojos", "Relatos salvajes" y "Argentina 1985". Pero el camino de los pioneros nunca fue fácil y tuvo que enfrentarse con muchos prejuicios, obstáculos y momentos en los que pensó que tal vez no había tomado buenas decisiones.

"El problema de los fracasos, para mí, es la mirada del otro. Porque vos podés lidiar con un proyecto que no salió como esperabas pero a veces son los otros los que te meten una presión o la necesidad de que sientas o digas otra cosa."

¿Almagro?! Yo nací en el Hospital Italiano pero me llevaron de inmediato al Once, en donde viví hasta los diez años. Es cierto que después nos mudamos a Almagro pero si me preguntás por mi barrio, yo me siento del Once, un lugar en donde crecí en una etapa muy complicada de la Argentina. Me mudé un poquito antes del arranque de la democracia pero lo fundamental ya lo había mamado allí.

Y te juro que mucho no cambié. Hice de todo pero en un momento entré en una corporación y pasé mucho tiempo ahí, con todo lo

bueno y todo lo malo que tienen esas estructuras. Pero un día me sucedió que me di cuenta de que cuando vos sos empleado de una compañía, sos un activo más. Y así como los activos van perdiendo valor de mercado, las personas si no nos movemos, pasamos a ser parte del mobiliario. No tenía muchas ganas de que en algún momento viniese alguien con una planilla Excel diciendo: "Bueno, tenemos tres sillas, dos computadoras, un Kuschevatzky, un pisapapeles..." Sentía que había construido, más allá de mi relación de dependencia, una marca personal en el campo del cine... y me animé a fundar Infinity Hill.

En una conversación a solas con Somos Médicos, Kuschevatzky se sincera y cuenta cómo vive su presente al frente de Infinity Hill, la productora de cine y series con sede en el Reino Unido, Los Ángeles y Buenos Aires que fundó con Phin Glynn y Cindy Teperman. "Le agradezco a todas las chicas que no quisieron ser mi novia en el secundario: después de ese training ningún rechazo me da miedo".

¿Cómo es que un pibe de Almagro termina compitiendo por tercera vez por un premio Oscar?



**¿Y qué te impulsó a hacer ese cambio?**

Hice lo que suelo hacer en estos casos: consultar amigos. Me dediqué un año y medio a pedir consejos, a charlar con gente como Tomás Yankelevich, que hoy es la cabeza de todo el universo Turner Warner en Latinoamérica; Victoria Alonso, que es una amiga mía que hoy es presidenta de Marvel; Michael Bublé que canta bien pero también sabe de estas cosas. Fui literalmente una hormiguita preguntándoles a todos quienes me podrían dar alguna pista, algún consejo conociéndome.

Todos reconocían que veían potencial en que yo afianzara lo mío pero a mí me generaba mucho vértigo. Y una de las personas con las que me tomé un café para charlarlo fue con Cindy Teperman quien me dijo que ella quería producir algo, se enteró otro amigo, Phin Glynn, y me propusieron seriamente formar una sociedad.

La verdad es que siento que poder lanzar mi propia productora fue parte de un largo proceso de mucha maduración. Una parte importante de ese ciclo fue, por supuesto, la pregunta de dónde conviene profesionalmente vivir. Pero no era una duda en solitario: cambiar mi vida es también cambiar la vida de mi familia porque mi familia es mi vida. Aunque mi socia es de Inglaterra estar allí no tenía mucho sentido porque no le agregaba valor; seguir en Argentina tampoco porque ya conozco a todos en el medio; casi lo mismo que en España o México... así que todo decantó en Los Ángeles.

En un comienzo pensé que lo más duro de Los Ángeles iba a ser adaptarnos y poder afrontar un nivel de vida caro... pero a las semanas de mudarnos comenzó la pandemia y esas se volvieron las últimas de nuestras preocupaciones...

Tu transformación profesional se trató, entonces, de una decisión familiar...

¡Sin dudas! Hoy puedo ver que la logística de trasladarnos acá terminó siendo una pequeña anécdota, era el proceso previo el que más me preocupaba. Pero pasó algo increíble: cuando ya teníamos como claro con mi mujer que nos íbamos a mudar pero no habíamos dicho nada, un día fui a darle las buenas noches a mi hijo Juan, que en ese momento tenía 9 años, y me dijo medio dormido: "Estuve pensando que no sé si conviene que Infinity Hill esté en

Argentina... quizá lo mejor tendría que ser en Los Ángeles". ¡Yo no lo podía creer! Por supuesto yo no dije nada y al otro día le contamos la noticia a todos diciendo que fue una idea suya.

La parte más complicada de empezar de nuevo tiene que ver con aspectos emocionales del desarraigo y no tanto con los profesionales. En la charla que tuve con Michael Bublé su consejo fue: "Si vos estás dispuesto a aceptar que vas a pasar de ser el pez grande en el charco chico para ser el pez chico en el charco grande... no dejes de hacerlo". Y no sé si estoy exactamente de acuerdo con eso pero sí que la clave es recalibrar el punto de vista. Eso era relativamente fácil. Lo difícil era lo emocional, los afectos, la familia...

Cumpliste 50 años y muchos creen que es una edad en donde uno empieza a imaginar cómo reinventarse...

¡Sin dudas! Pero ojo que en este mundo a veces quedarte quieto en lo mismo de siempre implica más riesgo que animarse a cambiar. Victoria Alonso, que fue la que más me apoyó en esta crisis, me dijo: "Jamás te vas a arrepentir de querer cambiar". Y yo abracé esa idea; obvio, cuando apareció el coronavirus, que estaba fuera de la planificación de cualquiera, y capaz

de cualquiera, y capaz más te vas a arrepentir de querer cambiar". Y yo abracé esa idea; obvio, cuando apareció el coronavirus, que estaba fuera de la planificación de cualquiera, y capaz

estaba en pijama a las 4 de la tarde de un martes chupándome el dedo gordo, me asaltaban pensamientos como "¿y si me hubiese quedado?" y tenía que volver a recordar que había sido una decisión con sentido, que lo había pensado mucho y que había tenido la mala suerte de hacerla en un contexto opresivo que eventualmente terminaría...

Supongo que a esa incertidumbre también se le sumaba que la industria audiovisual viene atravesando hace una década cambios muy potentes...

No quiero sonar como agrandado ni como un profeta, pero en mi caso particular, y más por ser consumidor que productor audiovisual, yo estaba absolutamente convencido de que íbamos a un escenario en el que el streaming iba a tener un rol de peso, reemplazando no sólo a los DVD sino a las plataformas ilegales. Lo que no tenía tan claro era que iba a bajar la cantidad de horas de TV lineal que se verían porque hoy las personas prefieren ver *on demand* antes que la telenovela clásica o el noticiero.

Trabajé mucho en terapia para aceptar que la soledad es un elemento fundante de mi personalidad porque siempre sentí que hacía cosas que nadie más hacía.



- ✓ Endoscopia
- ✓ Cirugía
- ✓ Docencia
- ✓ IMPROVe
- ✓ Crisis Resource Management
- ✓ Salud de la madre, del recién nacido, del niño y del adolescente
- ✓ Emergencias, Reanimación Cardiopulmonar y Trauma del Adulto

No dejes de Capacitarte

¡Con nuestros programas de entrenamiento con simulación!

Contactanos

✉ hola@inspirefemeba.com.ar

☎ +54 9 221 437 8755



@inspirefemeba
 Inspire Simulación Femeba
 @inspirefemeba
 @inspirefemeba



Todo esto, de todos modos, no afecta al cine porque los números post pandemia indican que la audiencia se mantuvo o incluso creció, sobre todo en grandes superproducciones. Puede ser que les cueste más a las independientes pero eso se irá estabilizando...

Hacer una película no sólo son reuniones con inversores y socios, sino también encontrar un guión atrapante, conseguir actores y actrices para el papel, negociar con ellos, armar un plan de marketing para que los espectadores se enteren... ¡es mucho trabajo! ¿No sentís que estás en una industria muy desafiante?

Sin duda son muchas reuniones y sin duda son meses y meses de trabajo antes de que uno pueda tener algo "para mostrar". Pero es apasionante y, a pesar de la escala, es algo que hacés con equipos pequeños. Lo interesante es que como el resultado final es público y puede tener mucho alcance, hay que tener en cuenta muchos intereses a la vez. Por ejemplo, cuando hago producciones

con capitales de los Estados Unidos o Inglaterra, es una obligación mostrar diversidad delante y detrás de cámara. Cuando presentamos un piloto para la BBC, que después terminó siendo una serie muy exitosa y premiada, la primera devolución fue: "Sólo vemos gente blanca, eso tiene que cambiar". Yo no lo viví como un problema porque a mí me gusta ir atrás del talento, no de las cajitas en las que alguien puede o no entrar. Sin embargo, entiendo que es una preocupación genuina en la que los latinos aún tenemos mucho que trabajar y aprender...

Hablando de "talentos", es la palabra de moda, ¿no? Antes se hablaba de actores o actrices y hoy se habla mucho de "talentos"...

Sí, son jergas que se van instalando. Y a veces responden a prejuicios de otras personas: yo conozco ámbitos e industrias en donde el ego pesa mucho más que en el cine. Es una fantasía que quedó de otra época. Hubo un momento en donde las figuras que aparecían en cámara se manejaban en la vida como si fuesen criaturas superiores y era porque el propio

sistema jugaba a ese juego... había pocas películas y sólo cinco canales. Estar en pantalla era realmente un privilegio. Hoy la generación de contenidos explotó y cualquiera se sacó fotos o filmó un video que está en Internet. Esto no quiere decir que no haya personas con autoestima baja y necesita contrapesar haciendo sentir diferencias pero en general hoy las personas tratan de enfocarse en hacer bien su trabajo y que el resultado final sea positivo y exitoso.

El ego no es una complejidad distinta a otras industrias. La única complejidad particular que tiene lo que nosotros hacemos es que el factor humano pesa mucho más que lo que la gente cree. Si trabajás con la sensibilidad de los otros y si vas atrás de una mirada, lo que vos tenés que ofrecer es un espacio para que eso suceda. Con "La caída", por ejemplo, trabajamos con Prime Video en México y sabíamos que necesitábamos una mirada como la de Lucía Puenzo. Y yo no la puedo traer para dirigir y decirle lo que tiene que hacer. Si ella quiere un determinado vestuario y la persona que se encarga

de ello encuentra el modelo que le parece perfecto, ¿por qué yo como productor me debería involucrar? Bueno, en otras industrias eso pasa, acá no es una buena idea.

No hay dos películas iguales, no hay dos series iguales ni hay dos episodios de una serie iguales porque la sensibilidad de las personas que crean cambia y se retroalimenta.

Entonces, de alguna manera, vos sos una especie de alquimista o de chef, ¿no? Elegís los elementos y los combinás de una determinada manera para poder lograr un resultado esperado...

En el proceso de armar un proyecto como una película o una serie hay muchas miradas posibles pero una tiene que primar. Dependiendo del presupuesto a veces tiene más peso el productor, otras veces el director, en situaciones más extremas quizá el protagonista, en Infinity tratamos de evitar eso porque entendemos que debemos ser flexibles, multiculturales... no tengo por qué pensar que cada proyecto



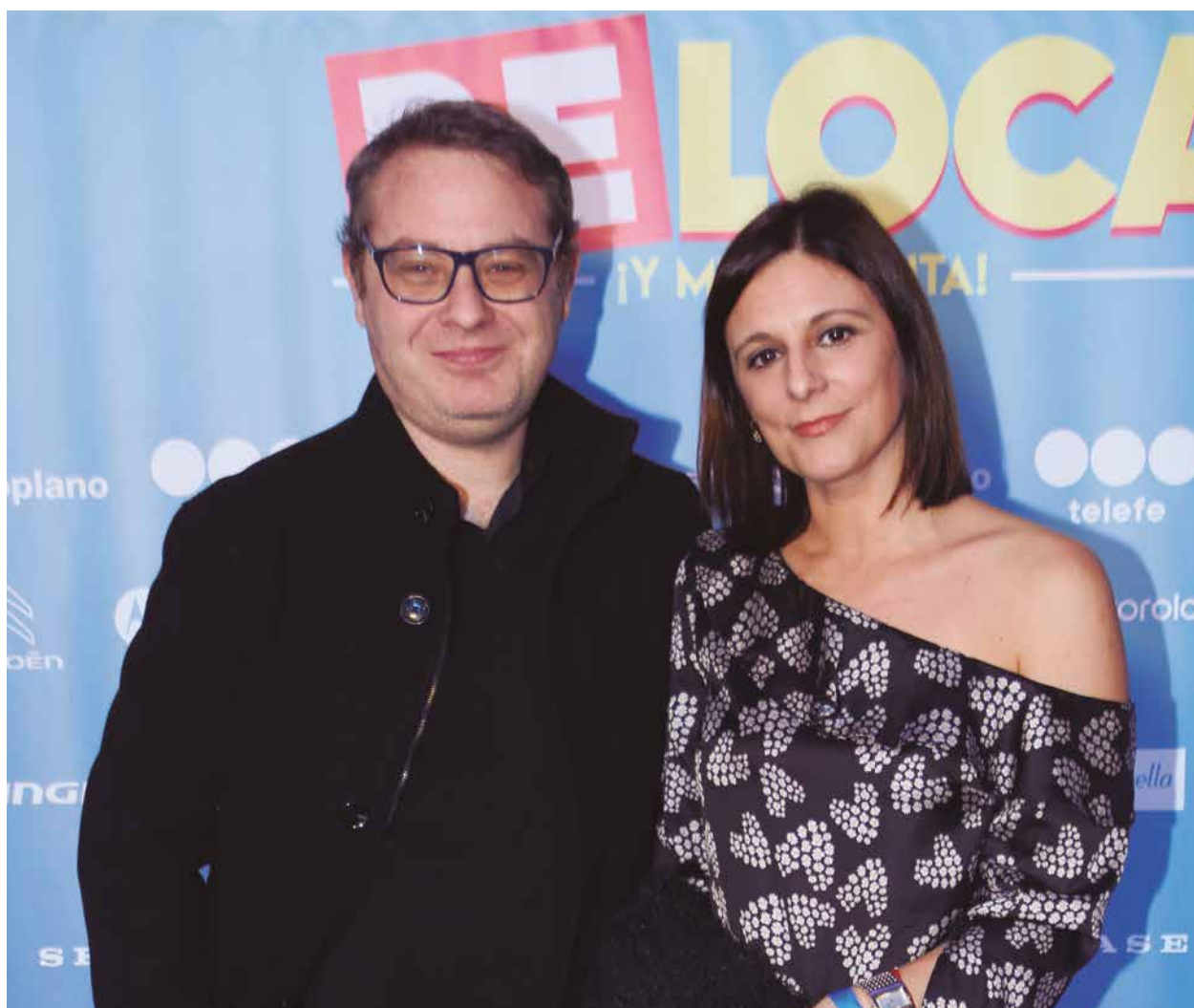


tiene que ser igual al anterior. La capacidad de adaptarte es uno de los valores más importantes. Y eso es bien nuestro: a mí una vez me dijeron que acá tirás una bomba atómica, esperarás dos meses y cuando volvés te vas a encontrar argentinos trabajando.

En una entrevista contaste que en tu familia todos saben tocar algún instrumento y que a vos eso nunca te salió y que te costó encontrar tu lugar, ¿cómo lidiás con el fracaso cuando has tenido tantos éxitos?

El problema de los fracasos, para mí, es la mirada del otro. Porque vos podés lidiar con un proyecto que no salió como esperabas pero a veces son los otros los que te meten una presión o la necesidad de que sientas o digas otra cosa. Yo le agradezco a todas las chicas que no quisieron ser mi novia en el secundario: después de ese training ningún rechazo me da miedo.

Hace poco vi el último episodio de la serie "Pam and Tommy" y mencionan una frase de David Bowie: "Ojalá no te toque ser el primero en hacer algo". Creo que hay mucha verdad en eso, a veces abrir caminos es muy difícil. En muchos ámbitos, como en mi familia, me tocó hacer cosas que nadie más estaba haciendo. Tuve un videoclub de películas de culto, una revista sobre cine de género, fui productor de cine en un canal de televisión de aire... yo creo que soy un innovador por accidente porque nunca me lo propuse. Trabajé mucho en terapia para aceptar que la soledad es un elemento fundante de mi personalidad porque siempre sentí que hacía cosas que nadie más hacía. Con el tiempo empecé a encontrar gente que hacía cosas parecidas, aunque no iguales, pero yo hice las paces con este tipo de soledad y entendí que no es algo malo: a veces tenés que ser el primero en algo y no queda otra... *



Vení a conocer el nuevo...



El **Instituto Superior FEMEBA** nace con el objetivo de contribuir a la preparación y formación de profesionales dentro del nivel técnico superior, para poder incluirlos en un sistema de salud de calidad, eficaz y eficiente.

INSCRIPCIÓN ABIERTA

- **Tecnicatura Superior en Emergencias de Salud**
- **Tecnicatura Superior en Enfermería**



➔ **Más información:**

☎ 221 445 1775 / 221 439 1350

✉ consultas.isf@fundacionfemeba.org.ar





“Te estoy llamando desde un teléfono celular”: la llamada que cambió al mundo cumple medio siglo

Nació grande y se volvió más pequeño, pero más útil. Hoy nuestra vida sin él parece inimaginable. El teléfono celular cumple su primer medio siglo. De la valija al bolsillo, así fue su historia.

Por Ricardo Sametband

Hay muchos motivos por los que una fecha puede quedar anotada en el libro grande de la historia, destacada por sobre otras, un momento clave que merece ser subrayado, recuadrado, puesto en negritas. Una victoria en combate o en un deporte, una conquista inédita, un descubrimiento, una invención, una tragedia que integran ese particular grupo de sucesos que merecen entrar en la categoría de efemérides.

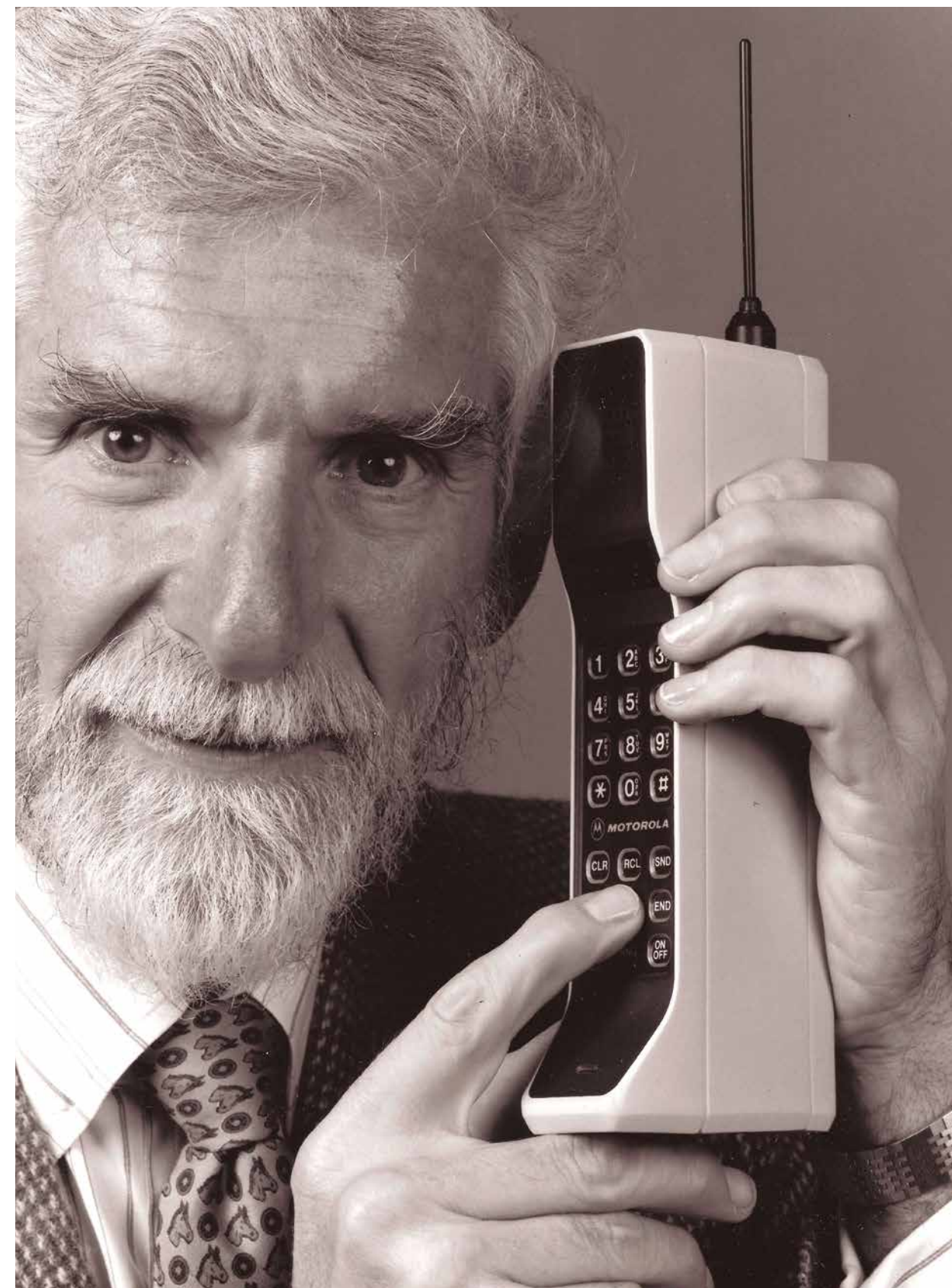
Por ejemplo, el 3 de abril de 1558 el adelantado español Juan Torres de Vera y Aragón fundó San Juan de Vera de las Siete Corrientes, un poblado que con el tiempo creció hasta transformarse en la ciudad de Corrientes; el 3 de abril de 1905 se fundó el club Boca Juniors; el 3 de abril de 1924 nació el actor Marlon Brando.

Entre noviembre y diciembre de 1992, no obstante, el teléfono celular realizó sus mayores avances tecnológicos, que lo llevaron a dejar de ser un teléfono portátil y lo transformaron en lo que conocemos hoy, un dispositivo en el que hacemos de todo, pero que ya usamos poco para hablar.

Es que, en esa fecha, en una esquina de Manhattan, un hombre llamado Martin Cooper, hijo de inmigrantes ucranianos, fan del running y del maní, y un experto en radios de dos vías, hizo la primera llamada pública desde un teléfono celular. Y con eso cambió el mundo.

Nos cuesta pensar hoy, en 2023, cuando según estimaciones de Ericsson hay 7.200 millones de líneas de celulares en uso en todo el planeta (que tiene una población de 8.000 millones de personas), que hace no tanto no había teléfonos móviles. Actualmente la Unión Internacional de Telecomunicaciones calcula que el 75% de las personas con 10 años de edad o más ya tiene celular, una característica de la humanidad que hace no tanto era impensable.

Cuando Martin Cooper hizo esa llamada, desde un prototipo de un teléfono celular, hecho por Motorola, la compañía en la que trabajaba, ni siquiera existía el teléfono inalámbrico (ese que nos permite





deambular por casa hablando por el teléfono fijo). Pero Cooper tenía una idea fija.

“A lo largo de la historia, cuando querías llamar a alguien, llamabas al lugar: la casa o la oficina. Yo quería poder hablar directo con la persona”, explicó en una entrevista con SOMOS MEDICOS este hombre, que hoy tiene 93 años, y que en ese entonces necesitaba convencer al mundo de que el teléfono portátil era posible.

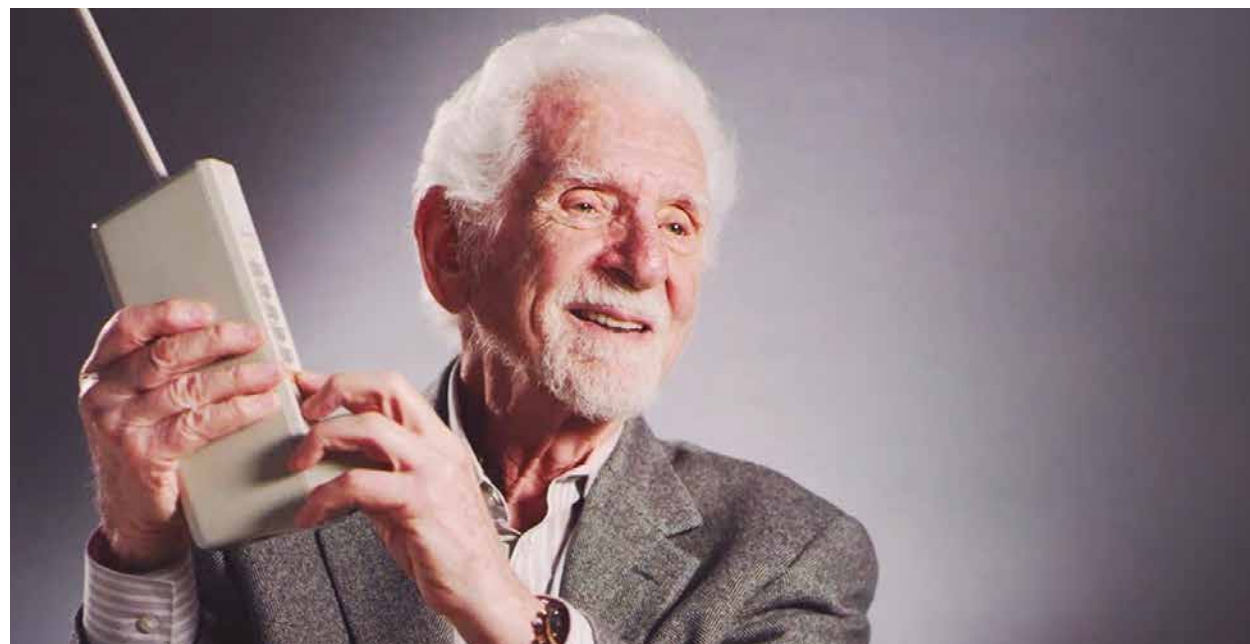
“En ese entonces existían los teléfonos para el auto –recordó–, pero eran muy ineficientes, usaban una tecnología de la Segunda Guerra Mundial; eran una mezcla entre una radio de dos vías, como un handy, y un teléfono. En esa época el gobierno de Estados Unidos estaba pensando en habilitar más frecuencias para este servicio; AT&T, la compañía de teléfonos, tenía el monopolio en el país y pensaba usar esas frecuencias para los autos; nosotros creíamos que se podía crear un sistema de comunicaciones personales portátiles.”

En mayo de 1973 se harían unas audiencias públicas para definir el futuro de las comunicaciones móviles. AT&T apostaba por los autos; Motorola, por las llamadas interpersonales. Así que la compañía decidió adelantarse y tener un producto listo que convenciera al gobierno de que había algo mejor que un teléfono para el auto. En diciembre de 1972 comenzó, con Cooper al mando, a crear un teléfono portátil que usara la tecnología de comuni-

caciones celulares inventada en 1947, pero nunca puesta a prueba hasta entonces.

Después de tres meses de trabajo, Motorola logró construir dos prototipos de teléfonos celulares, y llamó a una conferencia de prensa para el 3 de abril de 1973. Ese día hizo la llamada que pasó a la historia: frente a un periodista, y desde la calle (conectado a la única antena que existía entonces) se puso en contacto con Joel Engel, que dentro de AT&T comandaba el grupo que estaba desarrollando una nueva tecnología para hacer mejores llamadas a los autos. Era su contrincante, y la llamada era la declaración de victoria: Motorola tenía una tecnología superior a la de AT&T (que a la vez era su socio; Motorola sólo hacía equipos de comunicación, y AT&T administraba las redes de telefonía fija e inalámbrica).

“Joel, soy Marty -le dijo-. Te estoy llamando desde un teléfono celular, un teléfono portátil de mano real”. El teléfono celular que usó Cooper no era exactamente de bolsillo: pesaba 1,2 kg, y medía 22 cm de alto y 12 cm de ancho. Era como tener una resma de hojas contra la cara. Para peor, la batería duraba 20 minutos. Pero funcionaba, y esa llamada y las que hicieron un mes después demostraron que con algunas mejoras era posible crear e implementar el teléfono celular, es decir que se podía construir un sistema en el cual el teléfono no estuviera atado a una dirección fija, y donde sería posible comunicarse en forma directa con una persona sin importar dónde estuviera.



42.



Aunque esa primera llamada se hizo en 1973, pasaron varios años hasta que comenzaron a funcionar los primeros servicios de telefonía móvil celular: había que definir regulaciones, construir las redes y mejorar los equipos. El primer país en tener telefonía móvil fue Japón, en 1979; en 1981 comenzó a operar un servicio en Noruega, Suecia y Finlandia, y en 1983 se inició en Estados Unidos, con un modelo de teléfono que pasó a la historia: el Motorola DynaTAC 8000X, más conocido como el “ladrillo”, que pesaba un kilo y para ese entonces ya permitía una autonomía de 8 horas de espera y 30 minutos de llamadas. No era para cualquiera: cuando salió a la venta a fin de 1983 tenía un precio de 3.995 dólares, equivalentes a unos 10.000 dólares actuales.

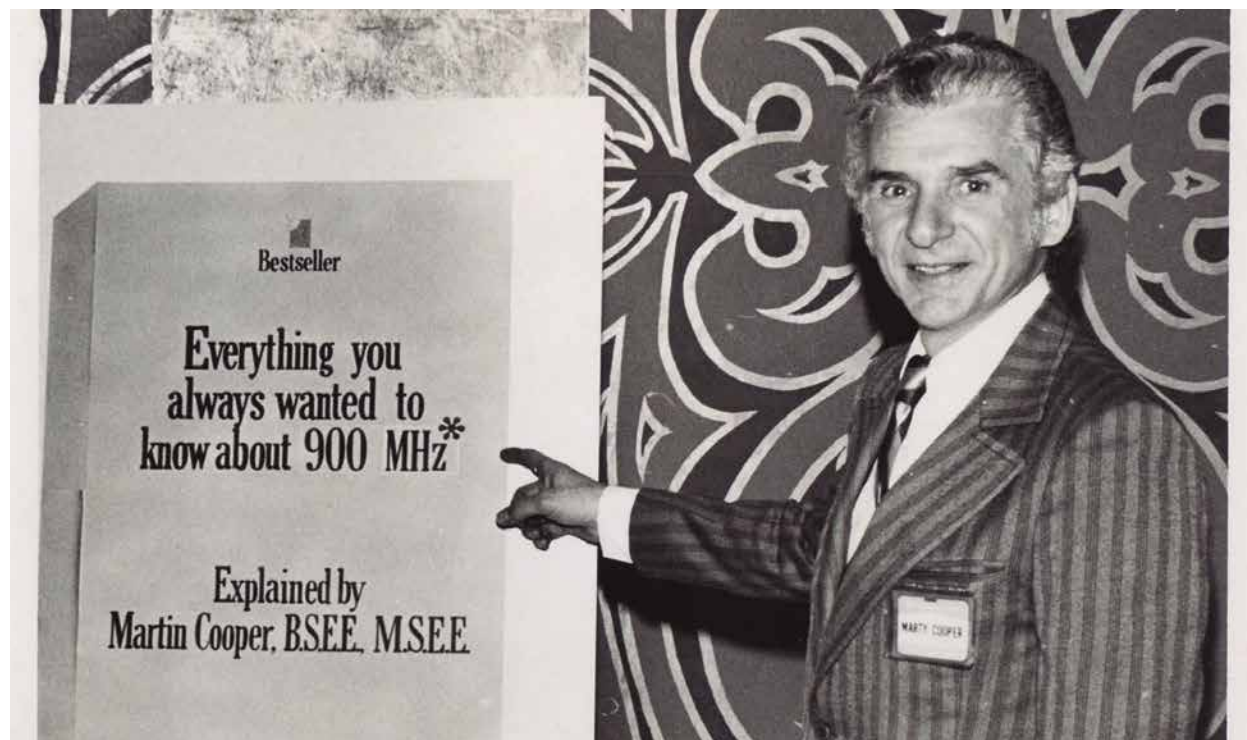
A la Argentina el celular llegó en 1989. El 1ro de noviembre de ese año María Julia Alsogaray llamó al entonces presidente Carlos Menem e inauguró la telefonía celular en el país, ofrecida inicialmente por la compañía Movicom, a la que le siguió, en 1993, Miniphone, la empresa mantenida en forma conjunta por Telefónica y Telecom.

Entre medio, los teléfonos fueron evolucionando: además del “ladrillo” estaba el modelo “valija” (nacido para abastecer al mercado del automóvil), que se podía llevar colgando de un hombro, y versiones más compactas, como el Motorola MicroTAC, de 1989, el primero con tapita para el teclado y antena extensible.

Entre noviembre y diciembre de 1992, no obstante, el teléfono celular realizó sus mayores avances tecnológicos, que lo llevaron a dejar de ser un teléfono portátil y lo transformaron en lo que conocemos hoy, un dispositivo en el que hacemos de todo, pero que ya usamos poco para hablar.

En noviembre de 1992 IBM presentó en una feria de tecnología un dispositivo que se adelantó más de 20 años al iPhone: un prototipo de lo que luego se llamaría Simon, un teléfono celular con pantalla táctil que tenía funciones de agenda (como llevar un calendario de citas, administrar contactos telefónicos) y que además permitía revisar el correo electrónico o enviar y recibir faxes, muy populares

43.



entonces. También permitía crear textos y acceder a Internet, y sumar aplicaciones nuevas con unos cartuchos. Este primer teléfono inteligente, considerado el primer smartphone (una palabra que nació después, en 1995) salió a la venta en 1994, aunque sólo se vendieron 50.000 unidades.

En diciembre, casi veinte años después de la primera llamada, se envió el primer SMS: el mensaje de texto de 160 caracteres que es el abuelo del WhatsApp, Telegram y otros mensajeros instantáneos para teléfonos móviles. El SMS cambió la dinámica de uso del teléfono celular: en los 90s enviar un mensaje era mucho más barato que hacer una llamada o recibirla (al principio, las compañías cobraban por el beneficio de poder recibir un llamado en el teléfono celular); sumado a que fueron apareciendo modelos más económicos, esta función fue una de las principales para lograr que el celular se hiciera mucho más popular, sobre todo entre los jóvenes, lo que disparó las ventas de celulares en todo el mundo.

En 1993 había 34 millones de usuarios de celulares en todo el mundo; en 1.998, cinco años después, 318 millones (es decir, casi 10 veces más); en 2003 ya eran 1.400 millones (un 4100% más); en 2013, 4.000 millones en todo el planeta.

En la Argentina el crecimiento también fue lento

al principio, con 12.000 abonados a fines de 1990; pero para 1998, casi diez años después de la primera llamada local, había más de 2 millones de usuarios de telefonía celular en el país; hoy son 37 millones de personas en la Argentina las que tienen la libertad de estar fuera de su casa, del consultorio o de la oficina y aun así seguir conectados, todo gracias a una llamada hecha hace medio siglo. *



Proteja su Entidad en Caja de Médicos Seguros

NUESTRA COMPAÑÍA HA DESARROLLADO LOS PRODUCTOS NECESARIOS PARA PROTEGER A DIRECTIVOS, AFILIADOS Y EMPLEADOS DE SU INSTITUCIÓN.

SEGURO DE VIDA COLECTIVO PARA AFILIADOS

Otorgue un beneficio a los afiliados de su Entidad Primaria contratando un Seguro de Vida con nuestra Compañía de Seguros.

SEGURO DE VIDA INTEGRAL PARA DIRECTORES DE ENTIDADES MÉDICAS

Amplia variedad de coberturas diseñadas específicamente para las necesidades de profesionales en ejercicio de funciones ejecutivas.

Una trayectoria de más de 50 años en previsión garantiza el respaldo y la solvencia de nuestra compañía.

Contáctese con nosotros a través del **0810 222 6797** o vía mail a través de seguros@cajademedicos.com.ar

SSN SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN

Superintendencia de Seguros de la Nación
Órgano de Control de la Actividad Aseguradora y Reaseguradora.
0800-666-8400 - www.ssn.gob.ar - N° de inscripción: 0721



Blends de vino tinto: cortar, barajar y dar de nuevo

Con posibilidades infinitas, los blends, también llamados vinos de corte, gustan cada vez más a los paladares argentinos y aumentan su presencia en góndolas y vinotecas. Permiten a los enólogos jugar con las variedades de uvas y sorprenden al público que los descorcha en busca de buenos momentos.

Por Laura Efrón

Como en cualquier juego, en el mundo del vino también hay reglas. Una de ellas dice que, en la Argentina, para que un vino sea considerado varietal tiene que tener al menos el 85% de una misma cepa de uva; si tiene menos es catalogado y presentado en sociedad como un blend o vino de corte.

Así, por ejemplo, una botella que en su etiqueta indique malbec, el gran clásico argentino, puede estar elaborada 100% con esa uva o bien con 85% de malbec y 15% de otra u otras cepas. En el caso de los blends, una vez cumplida esa regla, hay vía libre para jugar: dos, tres, cuatro o más cepas, todas en una misma botella. Hasta 12, por ejemplo, como el francés y famoso Châteauneuf-du-Pape o el más accesible al bolsillo y cercano: 12 uvas de San Felipe, en caramañola, que se encuentra en las góndolas de los supermercados del país.

La mayoría de los blends, sin embargo, tiene entre dos y cuatro cepas, según lo que busque el o la enóloga a cargo de concebir ese vino. Para Alicia Tomassone, docente de la Escuela Argentina de Sommeliers, "los cortes tienen mucho que ver con la experiencia personal de cada enólogo, con lo que se busca en el producto final. Es muy artístico hacer un blend, porque no hay una receta buena o una receta mejor".

46. Alejandro Gresia, ingeniero agrónomo, director de la Tecnicatura Universitaria en Enología (Universidad Nacional de Río Negro) y responsable

técnico de la bodega Lejanía (La Pampa), coincide con esa mirada y profundiza en las diferencias entre elaborar varietales y blends, destacando una complejidad mayor en los vinos de corte. Sobre los primeros, sostiene que el objetivo es hacer los vinos lo más homogéneos posible año tras año, para que el consumidor encuentre el mismo estilo a pesar de los cambios en las uvas producto del clima, entre otros factores: "Queremos que quien hoy probó un malbec nuestro, lo compre también el año que viene y lo encuentre medianamente similar". En cambio, en los blends participa más el gusto del enólogo. "En el corte vas viendo, un poco más de acidez, un poco más de cuerpo, de frutado, de especiado, vas probando... Uno va jugando", sintetiza.

Del otro lado del mostrador, para Tomassone también hay diferencias a la hora de degustar un varietal y un blend: "En un varietal uno siempre quiere encontrar la tipicidad, aquello que está comunicado y el placer de saber cómo son las características de un malbec, por ejemplo. En un blend, donde se puede demostrar un poco más, vamos a intentar descubrir cómo fue elaborado el vino, qué muestra cada variedad y qué es lo que se forma cuando están juntas".

Pero los blends de uvas no son los únicos posibles. También existen blends de añadas y de terroirs. En los primeros, se combinan uvas, de la misma o distinta cepa, de años diferentes, aunque en la etiqueta no se puede consignar ningún



47.



año. En los segundos, la cepa elegida es la misma, pero el vino se elabora con uvas provenientes de distintos terroirs, es decir, de diferentes zonas (por ejemplo, malbec de San Juan y Salta) o bien parcelas o cuadros de una misma bodega en una misma propiedad.

Ingredientes principales

Además de la experiencia y el gusto de los enólogos, en la elaboración de un blend importa mucho qué aporta cada una de las uvas elegidas. Aunque antes de abordarlas vale recordar, como indica Tomassone, que hay distintas respuestas posibles: "La misma variedad no va a ser igual en Argentina que en España, o incluso va a diferir entre Salta y Mendoza. No quiere decir que una sea mejor o que produzca mejor. Aunque sí algunas variedades se adaptan mejor a una zona". Hecha esa salvedad, hay algunas características generales que cada cepa puede traer a un blend.

La tannat, por ejemplo, aporta taninos y color. La malbec ofrece un sabor más frutal y aromas florales. La cabernet sauvignon da estructura y aromas a pimienta. La merlot viene de la mano de un suave sabor a cereza. La pinot noir, más elegante y difícil de elaborar, se usa poco en los blends de tinto, ya que además aporta poco color.

Aunque el resultado final sea un blend tinto, cada vez hay más propuestas que tienen en su corte de uvas la presencia de variedades blancas. "Es muy común encontrar un cabernet-malbec-semillón, por ejemplo, o cabernet-malbec-chardonnay. Esto hace que sea súper interesante el vino y que aporte las características de acidez, de lo floral y de lo fresco del vino blanco", relata Tomassone.

También influye cuándo se produce la mezcla entre las cepas. Así, un blend puede ser resultado de un proceso de cofermentaciones, es decir que el blend se hace cuando la uva todavía es uva, antes de que sea vino. Y también se puede elaborar mediante la mezcla de los vinos ya terminados, aunque siempre antes del embotellado.

Para todos los gustos

El tipo de cortes que priman en un mercado tiene mucho que ver con el lugar donde se producen, con las variedades de ese país. "No va a ser lo mismo un corte que hagamos acá en la Argentina, en el que seguramente el malbec va a ser súper protagonista porque tenemos mucho, a lo que sucede con el Châteauneuf-du-Pape, que es un corte tan amplio porque tiene un poquito de todas las variedades. Tiene que ver mucho con lo ambiental también", remarca Tomassone. En la



48.



Argentina, los cortes típicos o más históricos son el cabernet-petit verdot-syrah, el cabernet sauvignon-cabernet franc y el cabernet-malbec.

En lo personal, a la docente de la Escuela Argentina de Sommeliers le gustan los cortes que tienen petit verdot. "Me parece que cabernet-malbec-petit es súper interesante; o cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot". Gresia, por su parte, prefiere un malbec-bonarda, un cabernet sauvignon-cabernet franc y otros cortes con malbec y merlot.

Gustos aparte, tanto Tomassone como Gresia coinciden en que las posibilidades de los blends son infinitas. No solo por las combinaciones y proporciones de variedades que entran en juego en cada corte, sino por las infinitas posibilidades que ofrece cada uva al ser cosechada año tras año, en las que influyen factores cambiantes como el suelo, el clima y la actividad humana.

Del malbec a los blends o sobre la infidelidad

El concepto de varietal es un concepto más de los vinos del Nuevo Mundo, que trató de diferenciarse con los varietales, mientras que el Viejo Mundo fue siempre más apegado a los blends. Aunque en la joven historia vitivinícola argentina, la evolución

en la producción nacional y en lo que buscan los consumidores, y en sintonía con lo que pasa en el resto del mundo, desde hace algunos años los blends comenzaron a ganar espacio.

"Creo que el consumidor, el que ya tiene cierta cultura de vino, empieza a querer experimentar y es ahí donde entran los distintos blends", cuenta Gresia. Sabrina Cziment, de la comercializadora Selección de Vinos, coincide: "Si bien todavía lo que más se vende es el malbec, hay mucho público para los blends, porque la gente quiere conocer cosas nuevas y lo piden como si fuera una uva más".

Para atender esa nueva demanda, las bodegas argentinas están bien preparadas, ya que la gran mayoría tiene varias propuestas diferentes, afirma Tomassone, quien además describe al consumidor argentino como infiel. "Lo llamamos así de forma cariñosa, porque va buscando siempre lo nuevo y quiere probar, probar y probar y no se queda ni con una bodega ni con una variedad. Si bien la malbec siempre va a obtener un terreno mayor porque es la más cultivada y la variedad con la que fuimos conocidos mundialmente, vemos que el público, que siempre quiere probar algo, tiene en los blends posibilidades infinitas".

49.

*



Novedades en vacunas covid-19: su efectividad frente a las variantes recientes

Monovalentes y bivalentes, cantidad de dosis para adultos y niños: todo lo que debemos saber hoy sobre la vacunación contra el SARS-CoV-2.

Existe consenso internacional sobre la importancia que ha tenido el desarrollo y la aplicación de las vacunas contra el SARS-CoV-2 para la contención de la pandemia de covid-19, y especialmente para la disminución de la proporción de casos severos y letales.

Sabemos que las vacunas existentes provienen de diferentes países, utilizan diferentes tecnologías y alcanzan una efectividad variable. Pero toda esa primera generación de vacunas tiene en común que fue desarrollada para la "cepa" o "variante" viral aislada en China en los comienzos de la pandemia.

Con estas vacunas, y de acuerdo a la experiencia argentina de los primeros nueve meses de 2021 que se publicó en una revista internacional, la efectividad estimada para reducir la mortalidad en mayores de 60 años fue del 93% con dos dosis de la vacuna Sputnik, 94% para la AstraZeneca y 85% para la Sinopharm.

Con el tiempo fueron apareciendo nuevas variantes del virus, que tienen cambios en la composición de algunas de sus proteínas clave. En algunos casos esto puede generar una modificación en las propiedades del virus como la facilidad con que se contagia, la gravedad del cuadro que produce y también la efectividad de las vacunas para prevenir una nueva infección. Las variantes más des-

taçadas se nombran con letras griegas (como Alfa, Delta y Ómicron), y tienen a su vez subvariantes identificadas con un código de letras y números (como BA.1 y BA.5 de Ómicron).

Vacunas monovalentes frente a las variantes

A la aparición de la variante Ómicron, en noviembre de 2021, le siguió un gran aumento de casos de Covid en todo el mundo. Los estudios mostraron que las vacunas originales mantenían parte de su efectividad, pero con una protección sustancialmente menor a la obtenida frente a la variante original.

Una investigación mostró que el agregado de una dosis de refuerzo con las vacunas Pfizer o Moderna aumentaba claramente la protección obtenida con el esquema original completo de las vacunas Astra-Zeneca o Pfizer. Sin embargo, la efectividad volvía a descender unas 10 semanas después del refuerzo. Por otra parte, si bien siguen apareciendo casos severos y letales de la enfermedad, la severidad promedio de las infecciones causadas por la variante Ómicron es claramente inferior a la de sus predecesoras. En la aparición de este efecto favorable puede combinarse el alto porcentaje de la población que fue vacunada o tuvo una infección previa con otra variante del virus, con el hecho de que las mutaciones genéticas de las nuevas variantes hayan reducido la gravedad de la enfermedad producida.



Frente a la protección parcial que acompaña cada refuerzo de la vacuna y con la comprobación de su pérdida gradual de eficacia a los pocos meses, surge la recomendación actual de aplicar una nueva dosis de la vacuna si han transcurrido ya al menos 4 meses de la última aplicación.

En el verano de 2023 en Argentina esta dosis corresponde al tercer refuerzo luego de completar las dos aplicaciones del esquema inicial, es decir, a la quinta aplicación de una vacuna contra Covid. Debe destacarse que la variación del tipo de vacuna aplicada (denominado en la jerga técnica un "esquema heterólogo") resulta en una mayor protección que la repetición de dosis de la misma vacuna.

Vacunas bivalentes: siguiendo el ritmo del virus

El desarrollo de vacunas se orienta actualmente a cubrir las nuevas variantes virales. La tecnología de

vacunas de ARN mensajero, como las producidas por Moderna y por Pfizer, puede adaptarse más rápidamente a la actualización del producto para cubrir las nuevas variantes; es así que estas dos compañías ya han puesto en el mercado sus vacunas bivalentes, que reúnen el producto original con un componente dirigido contra la variante Ómicron.

En un estudio observacional realizado en Israel durante el actual predominio de la variante Ómicron, las personas mayores de 65 años que recibieron un refuerzo de vacuna bivalente redujeron en un 81% el riesgo de hospitalización y en un 86% el de muerte frente a quienes no lo recibieron.

En Argentina se ha anunciado la incorporación de las vacunas bivalentes de Moderna y de Pfizer a las alternativas disponibles, utilizándose como refuerzo para quienes ya tengan más de 4 meses desde la aplicación anterior.



Como la variación viral no se detiene, en el futuro veremos nuevas actualizaciones periódicas de la composición de las vacunas contra covid-19.

Un pequeño estudio reciente mostró que, en personas que habían recibido un refuerzo con vacuna bivalente, los niveles de anticuerpos contra las subvariantes más nuevas de Ómicron fueron al menos 10 veces más bajos que los producidos contra la cepa original de SARS-CoV-2, indicando que la capacidad del virus de escapar a las defensas del huésped no se detiene.

Ya se plantea la posibilidad de una vacunación anual contra las variantes más recientes del SARS-CoV-2, una estrategia similar a la utilizada con la vacuna antigripal.

Los niños y las vacunas

La eficacia de las vacunas se demostró inicialmente para adultos y pacientes con condiciones de riesgo para formas severas de la enfermedad. Si bien la gravedad de la enfermedad es claramente inferior en los jóvenes y en los niños que en los adultos, la ocurrencia de algunos casos críticos e

incluso de fallecimientos llevó a investigar la acción de las vacunas también en estos grupos.

La experiencia argentina mostró una protección del 80% para el subgrupo de 12 a 17 años que recibieron vacunas de ARNm y del 76% para los de 3 a 11 años, vacunados con Sinopharm. A pesar de la alta protección contra las hospitalizaciones en la población pediátrica, se observó una disminución de la misma cuando el Ómicron pasó a ser la variante predominante.

La vacuna de Moderna fue autorizada para los más pequeños, entre los 6 meses y 5 años de edad inclusive, extendiéndose entonces la recomendación de vacunar a toda la población desde los 6 meses de edad en adelante. El esquema incluye dos dosis, separadas por 4 semanas, más una tercera dosis adicional en pacientes inmunocomprometidos. A los 4 meses de la última dosis se recomienda un refuerzo de la misma vacuna Moderna. El esquema es similar en los niños de 6 a 11 años y en los mayores de 12 años, aunque ajustando la dosis de vacuna aplicada según la franja de edad.

Las dosis en Argentina

En octubre de 2022 las autoridades sanitarias de todo el país acordaron habilitar la aplicación del tercer refuerzo de la vacuna contra covid-19 para quienes hayan recibido el segundo hace 4 meses o más. Inicialmente se priorizó a los mayores de 50 años y portadores de condiciones de riesgo, pero luego se amplió al resto de la población.

Efectos adversos

Los efectos adversos característicos de las vacunas contra covid-19 han sido en su gran mayoría de leves a moderados, y duran por lo general no más de unos pocos días luego de la vacunación. Se producen reacciones locales como dolor, prurito o hinchazón en el sitio de aplicación, y reacciones generales, como fiebre, cefalea, fatiga y mareos. Las reacciones alérgicas pueden aparecer en alrededor del 2% de los vacunados, pero las formas graves de anafilaxia se han estimado en alrededor de 1 cada 4.000 aplicaciones.

Existe un mayor riesgo de miocarditis y pericarditis por las vacunas de ARNm, especialmente en varones jóvenes. La vacuna AstraZeneca se asoció a un aumento de una forma rara de accidente cerebrovascular, denominada trombosis de seno venoso cerebral, presente sobre todo en mujeres jóvenes. Todas estas complicaciones se consideran de muy baja frecuencia, pero el profesional debe tenerlas presentes frente a la aparición de síntomas sugestivos.

En enero de 2023 se informó en Estados Unidos la ocurrencia de un aumento de accidentes cerebrovasculares isquémicos en mayores de 65 años que recibieron la vacuna bivalente de Pfizer-BioNTech, pero no con la vacuna bivalente de Moderna. Este fenómeno no se ha observado hasta ahora en otros países ni en otras fuentes de información de los Estados Unidos, por lo que, aunque se continúa investigando, se considera que es muy poco probable que la señal detectada represente un verdadero riesgo clínico. *

AGONAL S.A.

Servicios de Limpieza y Mantenimiento de Edificios y Parques

Domicilio: Diag. 74 N° 299 Tel: 421-9667 La Plata- 1900- Bs As



La huella de carbono: se hace camino al andar

En la vida cotidiana automatizamos muchas de nuestras decisiones. ¿Qué alimentos consumimos? ¿Cuánta energía gastamos? ¿Qué medio de transporte usamos? Estas respuestas y muchas otras conforman una medición que se conoce como “huella de carbono” y determina la cantidad de gases de efecto invernadero que emite nuestro estilo de vida.

Por Sol Peralta

54. Como la contracara del deseo genuino que nos impulsa a dejar plasmado nuestro paso por la vida a través de buenas acciones, al llevar adelante un estilo de vida cada vez más consumista los seres humanos le estamos imprimiendo al planeta una herida medioambiental que se manifiesta a través del cambio climático. Para abordar esta crisis ecológica se utiliza, entre otras herramientas, una medición que se conoce como “huella de carbono”. Es un modo de calcular la emisión gases de efecto invernadero (GEI) producidos por la actividad humana que son responsables, en gran medida, del aumento de la temperatura de la atmósfera. Se centra en el dióxido de carbono, aunque entre estos gases también hay vapor de agua, óxido nítrico, metano y ozono.

Hace casi un siglo se descubrió que estos gases aumentan la temperatura de la atmósfera y está demostrado que generaron un incremento promedio de 1,2 °C con respecto a los valores preindustriales. No obstante, el cambio climático es una problemática multicausal y compleja que se origina en la forma de producción y de consumo general a nivel global, por eso la solución va más allá de la responsabilidad individual. “En todos estos años hubo mucho negacionismo para tomar medidas al respecto, junto con una fuerte presión de algunos sectores productivos para que esta información no fuera tomada en serio”, afirma Catalina Gonda,

coordinadora de Política Climática de Fundación Ambiente y Recursos Naturales (FARN).

Si las actividades humanas dejan huella, ¿cómo se calcula la huella de carbono? Lo que permite analizarla y hacer comparaciones es el impacto ambiental que tiene cada estilo de vida, ya que la vivienda, el transporte, la alimentación y el consumo tienen una huella de carbono asociada y el total conforma la huella de carbono personal.

Hay muchos estándares para hacer la estimación y el principio básico es que se calculan todas las emisiones generadas por todos los productos y servicios utilizados. Por ejemplo, al estudiar la huella de carbono de una persona en particular se hacen estimaciones sobre la energía que gasta en su vivienda, las emisiones que genera la producción de los alimentos que consume, los gases generados por el transporte que usa (cotidiano y eventual, como el transporte aéreo) y por el consumo de aparatos eléctricos y electrónicos, entre otros factores. También se pueden analizar las huellas de una empresa, una organización, un servicio o un producto o la realización de un evento. Gonda destaca la importancia de pensar en dos caminos en paralelo que se pueden tomar para mejorar esta situación y contribuir a detener el calentamiento global. El primero es hacer cambios en la vida cotidiana, tomando decisiones más





responsables: reducir el consumo, utilizar menos energía y que –cuando sea posible– esta provenga de fuentes no contaminantes y renovables, elegir transporte sustentable o público en lugar del auto, tomar medidas de eficiencia energética en la construcción (que favorezcan la aislación térmica), elegir luces bajo consumo y acordarse de apagarlas, al igual que la calefacción o el aire acondicionado y, finalmente, consumir más frutas y verduras, porque los productos animales generan una huella más grande; del mismo modo, produce más impacto la selección de alimentos pro-

venientes de lugares lejanos que de productores regionales. En cuanto al segundo camino, Gonda explica que “es muy importante el rol de cada persona como ciudadano para exigir que se pongan en marcha los cambios estructurales que se tienen que dar para evitar las peores consecuencias del cambio climático”.

No todo es igual

De acuerdo con la “Guía para la implementación de Programas Nacionales Voluntarios de Huella de Carbono en América Latina”, publicada por el

Programa de Naciones Unidas para el desarrollo en 2022, para mantener un aumento de temperatura promedio de 1,5 °C como máximo y cumplir con el Acuerdo de París se requiere reducir las emisiones globales en un 7,6% por año antes de 2030. “Sin embargo, tras casi lograr esta meta en 2020 de forma circunstancial –debido a las restricciones de movilidad por la pandemia– hoy constatamos que las emisiones están aumentando a niveles récord, en camino hacia un aumento del 14% en esta década”, indica el informe.

La actividad humana deja huella en el planeta, es cierto. Pero en su tamaño incide el tipo de actividad y la región que se analiza. El sector económico que produce la huella más profunda a nivel mundial es el energético, debido a que nuestra civilización está basada en el consumo de combustibles fósiles (petróleo, gas, carbón). Cuando los quemamos se generan GEI compuestos principalmente por dióxido de carbono, que se van acumulando en la atmósfera. Y hay sectores asociados a esa energía, como la industria y el transporte, junto con el sector de producción de alimentos, que también son responsables de esta problemática.

En la Argentina, el 51% de los GEI provienen del sector energético. Otro 39% los emiten la agricultura, la ganadería y otros usos del suelo: cuando se avanza sobre ecosistemas naturales y se deforestar, esa vegetación se descompone y libera gases hacia la atmósfera. Como dato complementario, la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos estima que el 25 por ciento del metano del EE. UU. procede de las exhalaciones de las vacas.

Del mismo modo, el aporte en materia de GEI es muy desigual en las distintas regiones. Las grandes economías y las economías emergentes (Estados Unidos, China, Unión Europea, India, Corea, Japón, Brasil) son las más responsables por el impacto de sus modelos económicos, ya que consumen enormes cantidades de energía y materiales y eso genera una huella ecológica cada vez más grande. “Nuestro modelo de desarrollo mundial es incompatible con los límites planetarios y el mayor peso se da en las economías más desarrolladas, por su altísimo nivel de consumo. Esto es injusto, porque la atmósfera es un bien común”, enfatiza Gonda. Y agrega: “Esta gran brecha de emisiones dificulta encontrar caminos para resolver el problema debido a que los países menos desarrollados argumentan que no se pueden quedar atrás en su crecimiento para intentar generar menos emisiones, luego de que las potencias no cuidaron este tema”. En términos globales, la Argentina emite menos del 1% de los GEI pero está dentro del top 20 y genera más emisiones por persona que el resto de los países del G20, por eso es necesario que se trabaje en la huella de carbono nacional.

En este camino, Gonda recomienda tomar con pinzas el concepto de “compensación”, que implica, por ejemplo, hacer una donación de dinero para que se cumpla con la reforestación de acuerdo a cada huella de carbono. “Desde la Fundación de Ambiente y Recursos Naturales no estamos de acuerdo con este criterio, porque implica que se puede seguir viviendo un estilo de vida consumista dado que en teoría se puede compensar. Pero en nuestro planeta, esas cosas no funcionan así”, asegura. *

Peso pesado

La profundidad de la huella de carbono que le imprime cada persona al planeta depende de qué tan lujoso sea su estilo de vida. Una casa muy grande con un uso irracional de la iluminación y la climatización, tener varios vehículos, hacer viajes en avión frecuentemente, tener pileta, comprar alimentos excesivos que terminan en la basura, el consumo material que se acumula sin uso... Esa es la imagen de una persona o una familia que deja una gran huella de carbono en el planeta, impactando a las generaciones futuras.

Para analizar la huella propia se puede recurrir a una calculadora online, que hace una estimación en base a lo que emite cada actividad y cada consumo. Sus estándares son internacionales y a veces las realidades y contextos locales no se ajustan a ellos. Una calculadora confiable es <https://calculator.carbonfootprint.com/calculator.aspx>



Instituto Superior FEMEBA, dos tecnicaturas y una nueva apuesta a la calidad

Esta nueva iniciativa de FEMEBA ofrece dos carreras terciarias con gran salida laboral. La Tecnicatura Superior en Emergencias de Salud y la Tecnicatura Superior en Enfermería están abiertas a quienes busquen capacitarse en el área de salud.

Promover el desarrollo científico y ponerlo al alcance y al servicio de los profesionales de la salud fue, desde el comienzo, el espíritu tanto de la Federación Médica de la provincia de Buenos Aires, como de la Fundación FEMEBA.

Uno de los principales pilares y medio indiscutido para alcanzar ese desarrollo fue y es la formación profesional. Por eso, desde la Fundación FEMEBA a lo largo de los años se han creado numerosas actividades.

Continuando ese camino hacia el conocimiento y la capacitación nació INSPIRE, el Centro de Simulación más grande de Argentina.

INSPIRE recibió la acreditación de la Federación Latinoamericana de Simulación Clínica y Seguridad del Paciente.

Hoy, sus instalaciones, equipamiento e infraestructura siguen avanzando y apoyando al sector con la creación del Instituto Superior FEMEBA, una apuesta por el futuro, un paso más hacia la excelencia.

58. "Esta nueva iniciativa aportará profesionales competentes, reflexivos, capaces de brindar un cuidado centrado en el paciente, con habilidades de tra-

bajo en equipo y teniendo en cuenta el sistema a la hora de tomar decisiones. Sin duda tendremos un sistema de salud más saludable", afirma el Dr. Juan Ignacio Cobián, director de INSPIRE.

Dos tecnicaturas, muchas oportunidades

El Instituto Superior FEMEBA ofrece dos carreras muy importantes con gran salida laboral y un alto desarrollo a nivel mundial.



Ambas carreras cuentan con docentes de prestigio y excelencia formativa y con el valor agregado de la simulación clínica, que atraviesa horizontalmente la currícula.

Se cursan de manera presencial, parte en las instalaciones de INSPIRE y parte en otros espacios en La Plata. Tienen una duración de tres años y otorgan títulos terciarios oficiales, avalados por el Ministerio de Educación de la Provincia de Buenos Aires y con reconocimiento Nacional. El único requisito para inscribirse es contar con secundario completo.

En cuanto al mercado laboral, la oportunidad es excelente ya que "existe un déficit cuantitativo y, muchas veces, cualitativo de profesionales de este tipo desde hace mucho tiempo en ambas carreras", según cuenta el Dr. Cobián.



59.



Tecnicatura Superior en Emergencias de Salud

La carrera está orientada a aquellas personas interesadas en trabajar en equipos de calidad relacionados con la asistencia extra e intra hospitalaria inicial, ejecutar técnicas de soporte vital básico e instrumentalizado, participar de la gestión de emergencias sanitarias, incidentes con múltiples lesionados, gestión de riesgos.

También es ideal para quienes ya trabajan en sistemas de emergencias médicas y quieren ampliar y formalizar su formación.

La salida laboral del Técnico Superior en Emergencias de Salud incluye efectores públicos y privados, tanto desde la actividad asistencial como, en lo referente a docencia e investigación.

Tecnicatura Superior en Enfermería

Esta apasionante carrera está relacionada con la ciencia y el arte de cuidar.

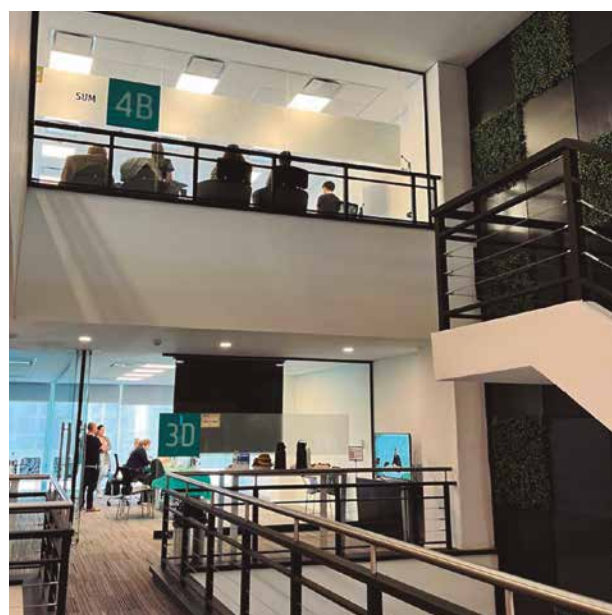
No solo abarca el aspecto asistencial sino también la docencia, gestión y administración. Está centrada en las personas, la familia y la comunidad.

El título de Técnico Superior en Enfermería habilita a realizar diagnósticos de enfermería a las personas, las familias y las comunidades, planificar los cuidados de enfermería para atender las necesidades detectadas, participar en equipos in-

terdisciplinarios de salud y realizar intervenciones de enfermería tanto dependientes como independientes, de manera individual o en colaboración con otros profesionales.

INSPIRE, un valor agregado para las carreras

A la calidad y la importancia de estas propuestas se suman todas las posibilidades que ofrece INSPIRE. "Las tecnicaturas en Emergencias y en Enfermería serán las primeras carreras con simulación integrada a la currícula", destaca el Dr. Cobián. *



Soluciones para tu oficina, para la vida del documento. Somos especialistas en impresión y digitalización de documentos.



Consultanos por soluciones a medida, alojamiento en nube, soluciones microsoft, en una o varias sedes!

Automatización de procesos y work flow de trabajo de medida. Extracción de metadata inteligente.



E-mail: ventas@avantecno.com.ar

Teléfonos: +54 11 4342-9152 / +54 11 4345-0150/4055

Carlos Pellegrini 27, Piso 7 - Oficina G (C1009ABA) Capital Federal, Buenos Aires, Argentina

www.avantecno.com.ar

@avantecno.sa.7

@avantecnosa

@avantecno-sa



Algo para ver: Teatro Online



El teatro es una experiencia hermosa, pero no siempre tenemos la posibilidad de asistir a una sala, sea por distancia o tiempos. Por suerte, la virtualidad nos permite acceder a una buena oferta de obras online.

ElCervantes: el teatro centenario tiene una buena oferta en su canal de YouTube: [youtube.com/@cervantes.online](https://www.youtube.com/@cervantes.online)

Teatrix: es un servicio de streaming, pero de teatro, con abonos a muy buen precio y gran cantidad de obras en cartel.

El teatro Coliseo también ofrece una buena selección gratuita en: teatrocoliseo.org.ar/online/

Para entretener a los más pequeños, visitar www.planinfantil.es/teatro-online ofrece gran variedad de obras gratuitas.

Los amantes del Cirque du Soleil pueden disfrutar gratis sus espectáculos en: www.cirqueconnect.cirquedusoleil.com/es

Y para los amantes de la ópera, en YouTube hay listados como el que se encuentra en: www.bit.ly/3Wg5Zkf
¡A preparar pochoclo y aplaudir de pie!

Algo para leer: Emmanuel Carrère



Emmanuel Carrère nació en París el 9 de diciembre de 1957. Es escritor, guionista y realizador. Es considerado uno de los mayores exponentes vivos de la no ficción.

La mayoría de las obras de Carrère se destaca por la mezcla de ficción y no ficción. Su propia experiencia aparece y dirige el desarrollo de la historia que cuenta. Algunos de sus libros han sido llevados al cine y dirigió y, él mismo, la adaptación de su novela El bigote.

Él autor aseguró que sus libros "no son novelas ni ficciones, sino intentos escritos de lidiar con la realidad y la experiencia". El adversario es su primer trabajo en este género. Carrère cubrió el juicio de Jean-Claude Romand quien mató a su mujer, sus hijos y sus padres e intentó, sin éxito, suicidarse,

como periodista y después decidió contar la historia.

Más adelante, en Limonov cuenta la historia real de un personaje real y con Yoga, la no ficción alcanza al propio autor: cuenta parte de su propia vida cuando debió ser internado en un psiquiátrico diagnosticado con trastorno bipolar. El libro causó revuelo cuando su exmujer exigió no aparecer en la historia de la manera en la que aparecía.

Recientemente se editó en español El estrecho de Bering, publicado originalmente en 1986 pero inédito en nuestra lengua hasta la traducción de Anagrama. Carrère reescribe la historia a partir de la ucronía. Tal como lo explica en la introducción "La ucronía es como la utopía, pero para el tiempo. El propósito de la ucronía, escandaloso, es modificar lo que ha sido".

Más allá de géneros, los libros de Carrère pertenecen a aquellos que no queremos dejar de leer, pero tampoco deseamos que se terminen.



Algo para aprovechar:

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

Creamos soluciones de inversión y financiamiento en los mercados locales e internacionales.

Contamos con un equipo de profesionales con experiencia y capacidad para escuchar, comprender y resolver sus necesidades.



PUENTE

desde 1915

Gestión Patrimonial & Mercado de Capitales

0800-666-7836

0810-666-4717

www.puentenet.com

Ava Gardner, las empanadas de Isabelita, los discursos y las peleas con el General Perón

El 24 de diciembre de 2022, Ava Gardner, la diva de los ojos verdes más bellos y el pelo oscuro que se destacó en un mundo de rubias, hubiera cumplido 100 años.

Nació en el campo, en un ambiente rústico y pobre. Su familia cultivaba tabaco y algodón. Ella era la menor de seis hermanos. Cuando era pequeña, su familia perdió la propiedad.

A los 13, Ava se mudó con su familia dos veces y finalmente se instalaron en Rock Ridge en Carolina del Norte. Aunque su padre murió pronto, Ava y sus hermanos acudieron al colegio y ella logró graduarse y estudiar luego secretariado.

Las fotos y la fortuna

A los 18 fue a visitar a una de sus hermanas en New York y allí, un golpe del destino o la fortuna tocó su vida y la cambió para siempre. Su hermana Beatriz estaba casada con un fotógrafo que le pidió hacerle una sesión de fotos. Contento con su obra, las colgó en la vidriera de su estudio. Y la casualidad hizo su magia: Barnard "Barney" Duhan, un cazatalentos de los estudios Metro-Goldwyn-Mayer, pasó por la vidriera, las vio y decidió ponerse en contacto con ella. Poco tiempo después, empezó su carrera actuarial como estrella de Hollywood, donde fue conocida como "el animal más bello del mundo", slogan que ella aborrecía y que intentaba describir su atractivo salvaje en comparación con otras divas con una belleza más tradicional. Esa belleza excéntrica fue la que la ayudó a salir adelante.

Ava tuvo tres matrimonios con personajes del es-

pectáculo, con Mickey Rooney, con Artie Shaw y finalmente con su gran, más duradero, intenso y tortuoso amor: Frank Sinatra.

Además, tuvo varias propuestas de casamiento del magnate Howard Hughes que ella rechazó una y otra vez.

Y cultivó amistades con grandes personalidades como el torero Dominguín, padre de Miguel Bosé, y los escritores Ernest Hemingway y Tennessee Williams.

Hacia mediados de los 50, después de filmar Pandora y el holandés errante, Ava se mudó a España porque sentía que no encajaba con el estilo de vida Hollywoodense. Fue amante de toros y toreros y en el barrio residencial de El Viso (Chamartín) la diva vivió en el mismo edificio que el general Juan Domingo Perón y su entonces mujer María Estela Martínez.

La fiesta y el balcón

Al principio, la convivencia entre la diva en el tercer piso y el general en el segundo fue armónica. Ava visitaba a sus vecinos de abajo que le convidaban empanadas caseras preparadas por la propia mano de Isabelita.

Pero pronto empezaron los problemas. Durante el tiempo que vivió en Madrid, Ava frecuentó todos los bares de la ciudad y continuaba las noches con fiestas interminables en su casa, arriba de la del general. El matrimonio argentino se acostaba temprano y



comenzaba el día a las 6 de la mañana, cuando empezaban a declinar las fiestas en el piso de arriba. Entre los habitués de dichos encuentros estaban Carmen Sevilla, Lola Flores, Sophia Loren y Charlton Heston, además de todos los toreros que, por aquellos días en España, tenían categoría de estrellas.

La relación se fue tensando, tanto que un día el general llamó a la policía. Los relatos de la época cuentan que la diva se desquitaba de las quejas del político gritándole "¡Perón, cabrón!, ¡Perón, maricón!".

Pero además, cuenta la historia que la estrella afirmaba en su autobiografía "Ava Gardner con su propia voz", que Perón "a menudo se paraba en su balcón y daba discursos a una imaginaria mul-

titud de partidarios", y que ella y su criada salían a su balcón como verdaderas provocadoras y gritaban "Perón es un marica".

De la realidad a la ficción

Cuando Paco León conoció la historia de estas peleas públicas, decidió documentarse y usarlas como punto de partida para crear la serie Arde Madrid, realizada en 2018.

La serie de ocho episodios narra la vida de la actriz norteamericana durante su residencia en Madrid en los años 60 desde el punto de vista de sus empleados domésticos y en plena época franquista y además de las anécdotas con Perón cuenta cómo la estrella era espiada por infiltrados del franquismo en su casa.

LOS RESULTADOS DE LA TOMOGRAFIA COMPUTADA, LA VENTRICULOGRAFIA ISOTOPICA, LA CENTELLOGRAFIA LINEAL Y RESONANCIA MAGNETICA NUCLEAR SON CONCLUYENTES: USTED ESTA OJEADO.

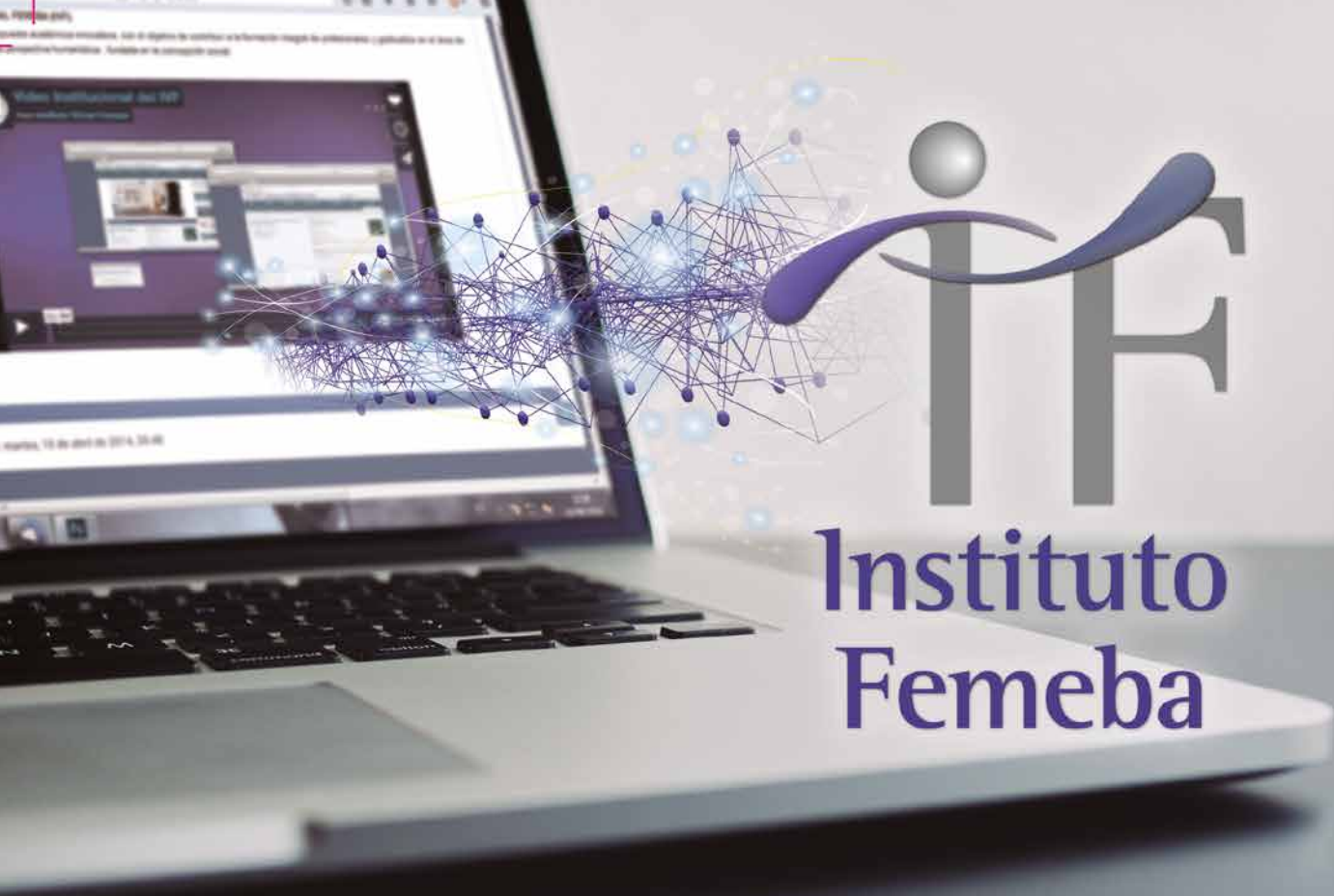


NO SE PREOCUPE, SOY ZURDO



Lazos FEMEBBA

Llegando ahí donde la medicina se ejerce día a día



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