

Mar del Plata, Miércoles 18 de Setiembre de 2024

Crece la atención en los hospitales

La demanda en hospitales públicos bonaerenses se incrementó fuertemente en el primer semestre de 2024, alcanzando una suba promedio del 30%. La situación es más crítica en el interior provincial, según datos oficiales a los que pudo acceder la agencia DIB.

La situación fue advertida días atrás por el gobernador Axel Kicillof en el marco de una conferencia de prensa en la que señaló que "ha crecido muchísimo la necesidad de asistencia en hospitales" de municipios bonaerenses, situación que relacionó a las subas en medicamentos y prepagas que alienta el Gobierno nacional.

La provincia de Buenos Aires cuenta con doce regiones sanitarias. La suba más fuerte de demanda en hospitales públicos se dio en la región III (que integran Junín, Chacabuco, Florentino Ameghino, General Arenales, General Pinto, General Viamonte, Leandro N. Alem Lincoln), alcanzando un 100%.

Esta agencia accedió a un informe del Hospital Interzonal General de Agudos (HIGA) "Abraham Piñeyro" de Junín sobre la situación particular



del nosocomio. Allí, entre enero y agosto, la demanda fue en 2021 de 29.108 y bajó a 27.084 en 2022. En tanto, subió en 2023 y 2024, primero a 32.154 y luego a 34.421.

Asimismo, llama la atención otro dato: la cantidad de pacientes mutualizados que se atendieron en el Piñeyro se incrementó en los últimos dos años entre enero y agosto. En 2023 fueron 11.876 y en 2024 llegaron a 12.474, contra 10.274 de 2022.

Ayer se conocieron datos similares de Hospital Interzonal General de

Agudos (HIGA) Dr. O. Alende de Mar del Plata, de la región VIII, donde la demanda creció en el último tiempo un 30% y la relación de pacientes sin mutual y mutualizados pasó de 70-30 a 40-60.

Sobre esta situación, Matías Tartara, director del hospital marplatense, advirtió que "es algo que se viene dando en toda la Provincia en este contexto de crisis, con los aumentos que están teniendo las obras sociales, y que se está reflejando en nuestro hospital con números concretos".

A pesar de que destacó que "el Gobierno provincial da respuestas en muchas cosas", Bouvier relacionó el incremento en su distrito a "la pelea de IOMA con el privado". "Ante esa falla del Gobierno provincial, el Municipio está acompañando con recursos", apuntó.

Otra región que registró fuertes subas de demandas en sus hospitales estatales es la V (que integran Campana, Escobar, Exaltación de la Cruz, General San Martín, José C. Paz, Malvinas Argentinas y Pilar, entre otros).

La mejor paella del mundo

El cocinero de Juani Kittlein y su socio en el restaurante Socarrat de Miramar, Juan Mejías lograron subir al podio en el prestigioso Concurso Internacional de Paella Valenciana de la ciudad de Sueca,

El chef miramarense "Juani" Kittlein fue tercero en el concurso de paella más antiguo de España, que este fin de semana celebró su 63ª edición.

El Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca contó con la participación de 45 cocineros que compitieron por el título de la Mejor Paella del Mundo.

Representando a la Comunidad Valenciana y a España se presentaron 25 cocineros, a los que se sumó la presencia internacional, con exponentes de México, República Checa, Inglaterra y, por supuesto, Argentina, con Kittlein, dueño del restorán "Socarrat".

De acuerdo con el sitio especializado "Fondo de olla", Kittlein y su ayudante Juan Mejías, fieles a la receta original, presentaron una paella valenciana que incluía pollo, conejo, caracoles, judías verdes y garrofón (una legumbre verde típica que se utiliza en la preparación tradicional). Su técnica y respeto por la tradición valenciana le valieron el tercer puesto entre 45 restaurantes de España y otros países del mundo.

"Arroces, mar y campo por Juani Kittlein en Miramar", se presenta "Socarrat" en redes sociales, y destaca el segundo puesto en The World Paella Day, hace dos años, también en Valencia. Es que el de este fin de semana fue el segundo reconocimiento internacional

para Kittlein, quien el año pasado ya había participado en el 62º Concurso Internacional de Paella Valenciana.

Hace unos nueve años Kittlein se propuso encontrar su propio camino. "Cada cocinero tiene un producto que lo identifica fuertemente. Y yo, en esa búsqueda, pase por todos lados, carnes, pastas, pescados, y nunca me había centrado bien en el arroz. Hasta después de una experiencia en uno de los mejores restaurantes de Argentina, el 'Sarasane-gro', que está en Mar del Plata. Y ahí dije: 'El arroz me gusta'. Empecé a cocinarlo como se debe, investigar y aprender, me encantó", contó tiempo atrás en una entrevista.

"Además de gustarme el tema carnes, pescados y verduras, el arroz es un producto muy versátil, muy noble, que se puede adaptar a cualquier producto de los anteriores, ya que combinan muy bien. Ahí dije: 'Es el arroz'".

Kittlein cuenta que tuvo muy buena recepción de parte de los clientes. "Puse arroces en la carta y anduvo muy bien, funcionó, la respuesta fue increíble. Y ahí otra vez dije: 'Este es el camino'".

En el derrotero, lo primero que hizo fue comprarse un libro de Hernán Gipponi, un cocinero argentino especialista en arroces.

"Empecé a cocinarlo, tenía buena respuesta de la gente, que al probarlo me decían: 'Cierro los ojos y estoy en la Costa Blanca, Valencia, Santander'. Y lo curioso es que yo nunca había viajado a España, aprendí leyendo, investigando, viendo material de especialistas, prueba y error".



EDICTO

El Juzgado Federal de Primera Instancia N° 2 de Mar del Plata, Secretaria N° 5, sito en Avda. Independencia 2024 de esta ciudad, hace saber por este medio que LIS LIUBOV, DNIE: 96.340.112, nacida el 02-06-1990, hija de Sergei Povlov y de Aleksandra Pavlova, domiciliada en la calle La Rioja N° 3520 2do. "E", Mar del Plata, por Expte. Nro. 319/2024 ha solicitado se le conceda la Ciudadanía Argentina. Publíquese por DOS VECES en el diario "ELATLANTICO", a fin de que cualquier persona, a través del Ministerio Público pueda hacer llegar las consideraciones que pudieren obstar al otorgamiento de la misma. SECRETARIA LABORAL Y DE CARTAS DE CIUDADANIA N° 5. 21 septiembre de 2024.. Florencia Iriarte, Secretaria Federal.