

nuevaetapa[®]

FEBRERO 2026 / #476



Tradición en gastronomía

La revista de los marplatenses

www.revistanuevaetapa.com.ar

ALMACÉN DE BEBIDAS
TÁNICO



TÁNICO

Un Lugar de Buenos Momentos

Vinoteca - Bebidas - Almacén Gourmet
Picadas - Quesos - Snacks - Fiambres - Regalos

¡Visítanos!




Patagones 705 (esq. Concepción Arenal)
7600 Mar del Plata
@tanico_vinoteca




LIBERATI®

Tejidos con pasión

www.liberati.com.ar

 TEJIDOS LIBERATI

 GÜEMES 2958



📍 Av. Independencia 2099
223 533 1347

📷 macuisine_muebles
📘 Ma Cuisine Mar del Plata



LEHAUS
Vanitorys - Griferias - Sanitarios



La mayor variedad de vanitorys de la ciudad

📍 Showroom Garay 4122 - Mar del Plata

📷 @lehaus.oficial 📞 223-302-4926

Mes de Febrero de 2026

#476

MAR DEL PLATA

Directora:

Alicia Beatriz Arango

Gerente:

Patricio Nunes

223 4479676

nuevaetapa6@gmail.com

Redacción:

Macarena Mendonça Nunes

Martín Cristóbal

Arte y Diseño:

Martín Cristóbal

mcvision1976@gmail.com

Foto de portada:

📷 [martincristobal23](#)

Diseño Web:

Kinematón Media

🌐 www.kinematon.com

Asesoría Legal:

Sergio H. Gavazza

Abogado

Colaboran en este número:

Dr. Esteban Elena

María Liberati

Isabel Peralta - Casa Vías

Raymel Nápoles - Músico latino

Chivi Aguirre - Mercado Inka

Dr. Andrés Sigismondi

Chef Carolina Osoné

Podólogo Gustavo Pavka

Fundación Sales - Cáncer con Ciencia

Marcela Prensa -

Decilo Fuerte 89.7 UP RADIO

Reservados todos los derechos.

El editor no se responsabiliza de las opiniones emitidas por los autores y sus escritos, ni el contenido de los anuncios publicitarios.

Todos los artículos son colaboración.

En caso de enviar imágenes, estas deben ser comprensibles con el criterio de la Dirección.

Se solicita a los auspiciantes y colaboradores entregar el material solicitado hasta el día 23 de cada mes, fecha de cierre de la edición.

No se devuelven los originales de no ser solicitados.

Revista Cultural de Distribución Gratuita

Inscripta en la Asociación Argentina de Editores de Revista

NUEVA ETAPA COPYRIGHT®

📷 [@Revista Nueva Etapa](#)

📺 / Nueva Etapa MDQ

Descargá la versión digital:

🌐 www.revistanuevaetapa.com.ar

¿Querés publicar en Nueva Etapa?

📞 **223-4479676**

✉ nuevaetapa6@gmail.com

Editorial Febrero

152 Aniversario

MAR DEL PLATA...

**La ciudad de 47 millones y la de uno solo.
La ciudad a la que arribaron tus abuelos
del destierro.**

**La ciudad donde nacieron tus viejos
y ahora tus hijos.**

La ciudad donde viven tus amigos.

**Esa Perla del Atlántico en la que soñaste
vivir algún día y alcanzaste ese sueño.**

La ciudad de cada amanecer por el mar.

**La ciudad de tu gente, de tus luchas,
tus aciertos y errores.**

**La ciudad de tus tristezas, tus alegrías,
tus aprendizajes.**

Allí está todo, no hace falta nada más...

📷 [unafrase.unavida](#)



CERCANÍA, CALIDAD Y EXCELENCIA

Conocé en primera persona el servicio y la atención que caracteriza a nuestro personal



Pami - loma - Osde - Swiss Medical - Oam -
Maestranza - Ammfa - UP - Galeno - Ospe
Medicis - losfa - Todas las obras sociales



Encontranos en España 1003, Mar del Plata



Tel: 223-3529055 | WhatsApp: 223- 5065049



Contamos con gabinete propio para
toma de presión y aplicaciones



Ofrecemos servicio de envío
a domicilio



LA PERLA

FARMACIA & PERFUMERÍA

 /laperlafarmacia  /laperlafarmacia



- Zapatos
- Zapatillas
- Guardapolvos
- Remeras
- Pantalones
- Equipos deportivos
- Medias

CALZADO
INDUMENTARIA
BLANCO
ACCESORIOS

San Juan 2074 - Mar del Plata

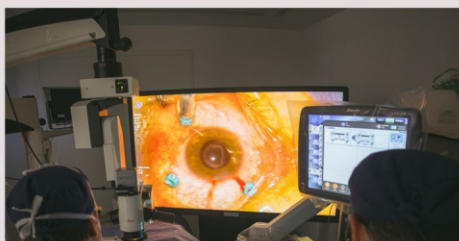
📞 2235115584 / 4728229

📍 @casamartino / www.casa martino.com.ar

Escaneá el
código QR e
Ingresá a
nuestra tienda
virtual



**37 AÑOS
CUIDANDO
TU VISIÓN
CON DEDICACIÓN
Y COMPROMISO**



Central Turnos
0810 122 0600

Sede Central
(0223) 410-1500
Salta a 1427

Consultorio de diagnóstico
(0223) 410-1500
Salta 1454

Consultorio Güemes
223 451-2455/4231
Brown 1273



Innovación constante, tecnología de última generación y profesionales comprometidos con tu salud visual.



www.clinojos.com.ar • Mar del Plata

LA TÉCNICA DE PRESERVACIÓN EN CIRUGÍA MAMARIA

La cirugía mamaria ha experimentado una evolución significativa en las últimas décadas, impulsada no solo por el desarrollo de nuevos implantes y tecnologías, sino también por un cambio conceptual profundo: el paso de técnicas agresivas hacia procedimientos que priorizan la preservación anatómica. En este contexto surge la denominada técnica de preservación, un enfoque quirúrgico que busca respetar al máximo las estructuras naturales de la mama, optimizando los resultados estéticos y funcionales a largo plazo.

La filosofía de la preservación se basa en comprender a la mama como una unidad anatómica compleja, donde piel, glándula, tejido adiposo, ligamentos, fascia y vascularización cumplen un rol esencial. A diferencia de las técnicas tradicionales, que implicaban amplias disecciones y mayor traumatismo tisular, este enfoque propone una cirugía más precisa, limitada y planificada, conservando las estructuras de sostén y la irrigación sanguínea.

En el aumento mamario, la técnica de preservación se traduce en una disección controlada del bolsillo protésico, evitando la destrucción innecesaria de planos anatómicos. Para ello, se utiliza instrumental específico que incluye un dispositivo expansor tipo balón, diseñado para crear el espacio protésico de manera progresiva y controlada. Este sistema permite separar los tejidos sin desgarrarlos, reduciendo la agresión quirúrgica y el sangrado, y preservando la integridad de las estructuras anatómicas.

Gracias a este tipo de instrumental, en determinados casos es posible realizar la cirugía a través de incisiones

más pequeñas, que pueden llegar a medir aproximadamente 2,5 cm, siempre que la anatomía de la paciente y el tipo de implante lo permitan. Esto no solo mejora el resultado estético de la cicatriz, sino que también contribuye a una recuperación más confortable.

Otro aspecto relevante de la técnica de preservación es el respeto por la vascularización y la inervación mamaria, lo que disminuye el riesgo de alteraciones en la sensibilidad del complejo areola-pezones. Asimismo, al minimizar el traumatismo tisular, se observa una reducción del edema y del dolor postoperatorio, permitiendo una recuperación más rápida y una reincorporación temprana a las actividades cotidianas.

Este enfoque no se limita al aumento mamario, sino que también puede aplicarse en mastopexias, recambios protésicos y cirugías combinadas. En todos los casos, la planificación individualizada resulta fundamental, ya que no existe una técnica única, sino una adaptación personalizada basada en la anatomía, los objetivos de la paciente y la experiencia del cirujano.

En definitiva, la técnica de preservación representa una manera moderna y responsable de abordar la cirugía mamaria. El objetivo ya no es solo modificar el volumen o la forma, sino preservar la anatomía, la función y la calidad de los tejidos, logrando resultados naturales, estables y duraderos en el tiempo.

Dr. Esteban Elena

✉ dr.estebanelena@gmail.com

@ [clinica_bincat](#)



BALÓN PARA CREAR ESPACIO



INTRODUCCIÓN DEL BALÓN POR MINI INCISIÓN



BALÓN INFLADO EN EL ESPACIO RETROGLANDULAR



CARTELERÍA
BANNERS
GRAFICA VEHÍCULAR
CORPOREOS
STANDS
GIGANTOGRAFÍAS
PLOTTEO

+15 AÑOS
*DANDO BUENA
IMAGEN*

TRAMA

GRAFICA PUBLICITARIA

LOS COLORES DE TURQUÍA

Hay viajes que se planean y otros que, de algún modo misterioso, nos eligen. Mi viaje a Turquía pertenece sin dudas a este segundo grupo. No fue solo un recorrido por un país fascinante; fue una experiencia profunda, transformadora, un verdadero antes y después. Turquía no se limitó a mostrarse ante mis ojos: despertó todos mis sentidos, me atravesó con sus colores, sus aromas, sus sonidos, sus sabores y sus silencios.

Desde el primer momento sentí que estaba ingresando en un territorio donde nada es lineal ni previsible. Turquía es el único país del mundo que se extiende sobre dos continentes, Europa y Asia, y esa condición geográfica se siente en cada paso. Es un puente vivo entre culturas, religiones, épocas y miradas. Allí conviven lo antiguo y lo contemporáneo, lo espiritual y lo cotidiano, el bullicio y la contemplación. Todo sucede al mismo tiempo, sin conflicto, con una armonía que sorprende.

Mis ojos se llenaron de colores desde el inicio. Los azules profundos del Bósforo, los dorados de las cúpulas al atardecer, los rojos intensos de las especias en los bazares, los tonos tierra de los paisajes infinitos. Turquía es una paleta inagotable, un cuadro que se renueva con cada cambio de luz. Y como buena amante de la fotografía, sentí que cada escena pedía ser capturada, aunque sabía que ninguna imagen lograría contener la emoción completa del momento.

Estambul fue una experiencia en sí misma. Una ciudad vibrante, caótica y fascinante, donde el pasado se impone con una fuerza conmovedora. Caminar por sus calles es caminar por siglos de historia. Allí, el sonido del llamado a la oración se mezcla con el ruido del tránsito, las voces del mercado y el murmullo del agua. Es una ciudad que no duerme, que respira hondo, que te exige presencia. Me dejé llevar, sin apuro, observando gestos, miradas, rituales cotidianos. La ciudad me invitaba a mirar más allá de lo evidente.



Los sentidos empezaron a despertarse uno por uno. El olfato, con el perfume del café turco recién hecho, del pan caliente, del té servido una y otra vez como gesto de hospitalidad. El gusto, con sabores intensos, especiados, memorables. Cada comida era un viaje dentro del viaje, una forma de conocer la cultura desde lo más esencial: la mesa compartida. El oído, atento a idiomas que se entrecruzan, a músicas que emergen de pronto, a silencios que dicen tanto como las palabras.

Esta experiencia, además, tuvo un valor especial por haber sido compartida con amigas. Viajar acompañada, compartir el asombro, las charlas, las risas y también los silencios hizo que cada momento se viviera con mayor intensidad. La mirada del otro amplificó la mía, y la emoción, al ser compartida, se volvió aún más profunda.

Pero hubo un momento en el que el asombro alcanzó otra dimensión. Capadocia. Sí, esa es la ciudad de los globos aerostáticos que tantas veces había visto en imágenes, pero que nunca imaginé sentir de esta manera. Llegar allí fue entrar en un paisaje casi irreal, como si la tierra hubiera sido esculpida por un artista paciente y audaz. Formaciones rocosas únicas, valles que parecen de otro planeta, una atmósfera que invita al recogimiento y a la contemplación.

El amanecer en Capadocia es una experiencia difícil de describir con palabras. Aún en la penumbra, el cielo comienza a aclarar y, de pronto, decenas de globos se elevan suavemente, tiñendo el aire de colores. Es un espectáculo silencioso y majestuoso. Sentí una emoción profunda, una mezcla de gratitud, humildad y plenitud. Allí entendí que estaba viviendo algo irreplicable. No se trataba solo de mirar, sino de sentir con todo el cuerpo.

Ese momento fue, para mí, profundamente simbólico. Ver los globos elevarse fue también verme a mí misma elevándome, soltando, ampliando la mirada. Turquía me invitó a salir de lo conocido, a abrirme a lo distinto, a confiar. Fue un ejercicio de presencia absoluta. No había pasado ni futuro, solo ese instante suspendido en el aire.

A lo largo del viaje, me impactó especialmente la espiritualidad que se respira en el ambiente, más allá de cualquier creencia personal. Mezquitas, rituales, gestos de respeto, tiempos marcados por la oración. Todo invita a detenerse, a escuchar, a mirar hacia adentro. Sentí que ese ritmo distinto me ordenaba por dentro, que algo se acomodaba silenciosamente.

También me conmovió profundamente la calidez de la gente. Las sonrisas sinceras, la hospitalidad espontánea, la predisposición a ayudar, a compartir. Turquía me enseñó que el encuentro humano sigue siendo esencial, incluso en un mundo acelerado. Cada intercambio, por pequeño que fuera, dejó huella.

Cuando regresé, supe que no volvía siendo la misma. Los colores de Turquía no se quedaron solo en mis fotografías; quedaron grabados en mi memoria emocional. Me llevé una nueva forma de mirar, de sentir, de habitar el viaje y, de algún modo, también la vida. Turquía me mostró que viajar no es acumular destinos, sino permitirse ser transformada por ellos.

Hoy, al recordar ese recorrido, siento que Turquía me eligió para contar su historia a través de mis ojos, mis palabras y mis emociones. Y entiendo que este viaje no terminó allí. Sigue vivo cada vez que cierro los ojos y vuelvo a ver esos colores que despertaron todos mis sentidos y dejaron una marca imborrable en mi camino.

María Liberati
@marialiberati.ok








Vestidos con **Arte**

Fotógrafo: Gonzalo Verde

Vestidos confeccionados y a medida
Especialidad en Novias - Cumpleaños - Egresos

Concertar cita previa:  223 4362258

 @andreaaguirre.artdesing  Andrea Aguirre Vestidos de Alta costura

EL LLAMADO DE TU ALMA

ESTÁ EN CADA PARTE DE TU UNIVERSO



Hay personas que no están buscando “mejorarse”, sino recordarse. Personas que miran el mundo como si fuera un sistema de símbolos vivos, no para coleccionarlos, sino para usarlos como espejo.

Cuando un símbolo aparece —una constelación, una imagen, una forma— no se pregunta qué significa según otros, sino qué revela de sí misma en ese momento. Lo externo se vuelve una puerta hacia adentro.

El interés por lo holístico no nace de lo místico como adorno, sino como lenguaje de la conciencia. La energía, los símbolos, el autoconocimiento no explican: muestran. Buscar el alma no es una idea abstracta. Es una sensación cercana y, a la vez, velada. Como saber que algo esencial está intacto, esperando ser escuchado sin ruido.

El camino del alma no pide acumular respuestas,

sino soltar capas: personajes, miedos heredados, expectativas ajenas. No se trata de hacer más, sino de hacer espacio.

Cuando algo conmueve sin razón lógica, cuando una imagen resuena en el cuerpo antes que en la mente, ahí el alma toca el espejo.

Y quizás el verdadero llamado no sea entenderla, sino atreverse a vivir en coherencia con ella.

Solo tienes que empezar a leerlo entre líneas.

∞
CASA VÍAS
evolución

Isabel Peralta
@ casa.vias





📍 GÜEMES 3331
Pedidos al: 486-3184

📍 RIVADAVIA 4035
Tel: 472-0966

📍 PASEO SUR
(Av. Mario Bravo y Edison)
Pedidos al: 📞 223 5980398

Seguinos en 📷 @losmuchachospastas



Florería Betty's

Flores y plantas que llenan de vida tu hogar

Plantines, semillas y accesorios para tu jardín
Flores frescas todos los días

¡Vení y dale color a tu espacio!

Santiago del Estero casi Av. Luro (al lado del correo)

TEATRO MUNICIPAL COLÓN

12 de Febrero 23:30 hs

UN MUSICAL UNIPERSONAL EMOCIONANTE

DEGOAS

VUELVO A NOMBRARTE

DIRIGIDO POR
LEO RIZZI

ARI
DEGOAS



ESCANEA EL QR
PARA ENTRADAS



ENTRADAS A LA VENTA EN ARTICKET Y BOLETERIA

RAYMEL NÁPOLES

DE SANTIAGO DE CUBA AL ESCENARIO INTERNACIONAL EL LATIDO URBANO QUE CONQUISTA EUROPA

Raymel Nápoles es un cantante y compositor cubano cuyo arte emerge desde las raíces más auténticas del Caribe y encuentra su proyección hoy desde Europa. Originario de Santiago de Cuba, cuna histórica de ritmos, tradiciones y movimientos musicales que moldean el espíritu latino, Raymel es parte de una generación de artistas que han llevado la música urbana cubana más allá de fronteras, fusionando identidad cultural con sonidos contemporáneos y urbanos.

EL NACIMIENTO DEL REGGAETÓN Y SU LLEGADA A CUBA

Para entender la música urbana en Cuba, es esencial mirar primero sus orígenes caribeños y latinoamericanos. El género que hoy conocemos como reggaetón se fue gestando principalmente en Panamá y Puerto Rico durante los años 1990, como una fusión de reggae en español, hip hop y dancehall, influenciada por las vibraciones jamaicanas que se propagaron por todo el Caribe.

En Panamá, artistas como El General y otros pioneros mezclaron ritmos del reggae con letras en español, sentando las bases de un sonido que más tarde encontraría un terreno fértil en Puerto Rico. Allí, productores y raperos trabajaron los beats característicos del “dembow” con el rap y otros géneros urbanos en los barrios y discotecas de San Juan, gestando lo que sería la forma moderna del reggaetón.

Este sonido viajero llegó finalmente a Cuba —especialmente a Santiago de Cuba, la provincia oriental con mayor cercanía cultural al Caribe anglófono— a principios de los años 2000. Debido a la posición geográfica y al intercambio informal de música, los jóvenes santiagueros empezaron a absorber este ritmo que combinaba fuerza, sensualidad y energía urbana.

SANTIAGO DE CUBA: CUNA DEL MOVIMIENTO URBANO CUBANO

En Cuba, el reggaetón y la música urbana no surgieron de la noche a la mañana: entraron por los barrios, las plazas, los carros, las fiestas y los encuentros espontáneos. Aunque en ciertos momentos el género enfrentó censura en medios oficiales, su popularidad siguió creciendo gracias a canales alternativos de difusión y a la fuerza de su público joven.

Santiago de Cuba se convirtió en la primera provincia donde el movimiento urbano del reggaetón tomó forma concreta, con artistas, agrupaciones y colectivos que reinterpretaron ese sonido global a través de la sensibilidad local. Con el paso de los años, el género se expandió por toda la isla, dando visibilidad y espacio a múltiples orquestas y representantes que combinaron sus propias influencias cubanas con el pulso urbano. Esta evolución llevó a la aparición de expresiones musicales derivadas, como el Reparto cubano, un estilo que emergió de los barrios y que incorpora elementos de timba, rumba y reggaetón, con una estética más cruda y de calle.

VOZ URBANA CON PROYECCIÓN GLOBAL

Es en ese contexto vibrante donde Raymel Nápoles comenzó su carrera. Participó en eventos culturales de gran relevancia en Cuba, destacándose entre ellos el Festival del Caribe – Fiesta del Fuego de Santiago de Cuba, un encuentro donde se celebra la riqueza artística del Caribe y convergen músicos de diferentes naciones en un intercambio cultural intenso. Su presencia en estos escenarios no solo marcó su crecimiento artístico, sino que también lo conectó con la historia viva de su música.

Desde sus primeras interpretaciones hasta su consolidación como creador urbano, Raymel ha sido parte activa del movimiento que defendió y popularizó el reggaetón en Cuba, aportando su voz y su estilo a un género que ha evolucionado con el paso del tiempo, integrando influencias locales y globales en una mezcla única.

UNA CARRERA INTERNACIONAL DESDE SUIZA

Hoy, Raymel Nápoles vive en Suiza, donde impulsa su carrera artística en el plano internacional. Desde Europa, trabaja en su propuesta musical —una fusión de sonidos urbanos, letras que conectan con sentimientos universales y la energía caribeña que lo define— para conquistar públicos más amplios. Con una visión clara y una identidad sonora sólida, Raymel representa no solo su propio talento, sino también la herencia de una escena urbana cubana en constante expansión.

Su música refleja la historia de un género que viajó desde Jamaica y Panamá, se transformó en Puerto Rico, llegó a los barrios de Santiago de Cuba y hoy resuena en el mundo entero. En cada beat, en cada letra y en cada presentación, Raymel Nápoles quiere que se sienta ese viaje cultural —una mezcla de tradición, ritmo urbano y proyección global que sigue escribiendo nuevas páginas en la historia de la música latina.

Instagram: [@raymel_napoles](#)
Instagram: [@marcela_prensa](#)
Decilo Fuerte



NICAR

SANITARIOS

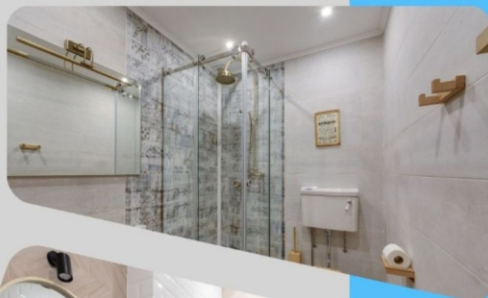
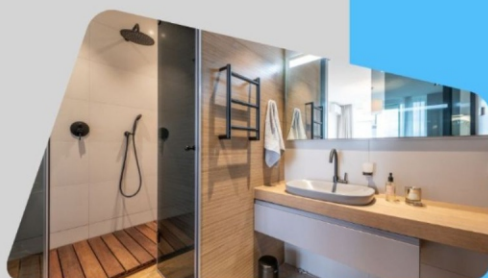
Todo para la instalación:

- » AGUA
- » GAS
- » CALEFACCION
- » GRIFERIAS

PRESUPUESTOS SIN CARGO

📞 **2236046458**

📍 AV. CHAMPAGNAT 1354
7600 Mar del Plata



SUMMER SALE

Hasta **70% off**
en **SELECCIONADOS**

Sujeto a disponibilidad / hasta agotar stock



IMÁGENES DE CARÁCTER ILUSTRATIVO.

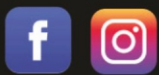
ámbito
PINTURAS Y CONSTRUCCIÓN


Feliz Cumpleaños!

MAR DEL PLATA



San Lorenzo 3145 - 0223 473-9600 - MdP



 223 5416600

banderasmdp



Ruca Quimey

TIENDA DE MASCOTAS



- 🏠 Alimentos balanceados
- 🏠 Accesorios para mascotas
- 🏠 Acuarismo

Envíos a domicilio sin cargo

📍 Talcahuano 461 - Veterinaria ☎ 2234360226

📍 Bermejo 355 Loc. 7 ☎ 2236020834

📍 Constitución 7598 Loc. 3 (Carrefour) ☎ 2235932108

📍 Panamá 351 Loc. 9 (Carrefour Tandil) ☎ 2494357902



MERCADO INKA

TRADICIÓN EN GASTRONOMÍA

Mi nombre es Silvia Aguirre, aunque para muchos soy mejor conocida como "Chivi".

Desde que tengo memoria, ese apodo ha acompañado mi vida, siendo una parte esencial de mi identidad. Nací en la ciudad de **Bolívar**, un lugar que me brinda recuerdos entrañables de la infancia, donde viví en el campo hasta los 11 años. Esa etapa de mi vida estuvo marcada por la calidez del hogar, rodeada de la comida casera que mi madre y mi abuela preparaban con tanto amor y dedicación. Fue en esos momentos, observando cómo cada plato cobraba vida, donde se despertó en mí una profunda pasión por la cocina.

MIS PRIMEROS PASOS EN LA COCINA

Recuerdo las tardes en la cocina, donde el aroma de las comidas caseras llenaba el aire. Mi madre y mi abuela no solo cocinaban; creaban experiencias. Cada ingrediente era seleccionado con cuidado, cada receta era un legado familiar. Desde muy pequeña, me involucré en el proceso, aprendiendo a mezclar sabores y a entender que la cocina es un arte que va más allá de la simple alimentación; es una forma de expresar amor y cuidado.

UN NUEVO COMIENZO EN MAR DEL PLATA

A los 22 años, tomé la decisión de mudarme a **Mar del Plata**, donde la vida me llevó a conocer al padre de mis hijos. Juntos, comenzamos a cocinar en casa, creando un espacio familiar lleno de risas y sabores. Con la llegada de nuestra hija **Celi**, y luego de **Santi**, el amor por la cocina se multiplicó. Las ollas y sartenes se convirtieron en parte de nuestra rutina diaria, y así fue como, en 1998, decidimos dar un gran paso: abrir nuestro propio local de comidas para llevar.

EL NACIMIENTO DE NUESTRO LOCAL

La apertura de nuestro local fue un sueño hecho realidad. Siempre me incliné por la elaboración de **tartas*** y **quichés*** salados, llenos de vegetales frescos de la huerta, un recurso que había estado presente en mi niñez. La cocina se convirtió en un lugar donde cada receta contaba una historia, cada plato era un reflejo de mis raíces en el campo. La pasión que había heredado de mi madre y mi abuela me guiaba en cada paso.

NUEVOS DESAFÍOS Y CAMBIOS

Con el tiempo, la vida nos brindó nuevos desafíos. Nació **Juani***, y decidí hacer una pausa en el negocio para dedicarme a la crianza de mis hijos. Sin embargo, la separación de su padre marcó un nuevo capítulo en mi vida. Cada uno tomó su camino, pero nunca perdí de vista mi amor por la cocina.

En 2010, decidí dar un nuevo giro a mi vida y abrir mi propio local, **Mercado Inka***, esta vez junto a mis hijos. Celi, quien ya estaba cursando la carrera de Chef y Pastelera Profesional, aportó frescura y creatividad a nuestro menú. Santi, con su inclinación hacia los deportes, demostró ser un excelente cocinero y se convirtió en el encargado de las redes sociales, conectándonos con nuestros clientes de una manera totalmente nueva. Juani se unió a nuestro equipo, dedicándose a la atención al cliente y cocinando con el mismo amor que había aprendido en casa.

LA DINÁMICA DEL EQUIPO FAMILIAR

Hoy en día, somos un equipo pequeño pero comprometido. Nos esforzamos cada día por dar lo mejor en la cocina, eligiendo cuidadosamente nuestra materia



prima entre ellas frutas y verduras, y atendiendo a cada cliente con dedicación. La premisa que nos guía es simple: queremos que cada persona que entra en nuestro local, ya sea que compre o no, se vaya mejor de lo que llegó. La clave de nuestro éxito radica en la atención al detalle y en el amor que ponemos en cada plato.

Celi ha creado recetas en la pastelería que han enamorado a todos nuestros clientes. La creatividad de sus postres ha mejorado nuestro menú y ha atraído a un público diverso. Santi, por su parte, ha llevado nuestra presencia en redes sociales a otro nivel, mostrando el día a día de nuestra cocina y conectando con una comunidad que aprecia lo artesanal y lo local. Juani, con su calidez, se encarga de que nuestros clientes se sientan bienvenidos y valorados.

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

A lo largo de los años, hemos aprendido a innovar mientras mantenemos nuestras tradiciones. Cada día es una oportunidad para experimentar con nuevos sabores y combinaciones, siempre buscando la forma de sorprender a nuestros clientes. Amo la decoración del local como los platos y las tartas, un aspecto que considero esencial para que la experiencia sea completa. Los pedidos que preparamos son un reflejo de nuestro por la frescura y la presentación.

UN LEGADO DE AMOR

Mirando hacia atrás, me siento profundamente satisfecha con lo que he logrado. La cocina ha sido mi refugio, mi forma de expresar amor y mi manera de conectar con las personas. He aprendido que el legado

más importante que puedo dejarle a mis hijos y a la sociedad es la pasión por hacer las cosas con amor.

Gracias a mi madre y a mi abuela, quienes me enseñaron tanto, hoy puedo honrarlas cada día al cocinar. Su legado vive en cada receta que preparo y en cada sonrisa que recibo de nuestros clientes. La cocina es más que un trabajo; es una forma de vida que me ha permitido compartir felicidad y crear momentos memorables.

REFLEXIONES FINALES

La vida me ha enseñado que el esfuerzo y la dedicación siempre dan sus frutos. A pesar de los desafíos, he seguido adelante, siempre buscando la forma de mejorar y de ofrecer lo mejor. Hoy, al mirar a mis hijos y ver cómo se han convertido en parte activa de este sueño, siento una gran satisfacción. No solo hemos creado un negocio, sino un espacio donde la familia, el amor y la cocina se entrelazan para brindar alegría a quienes nos visitan.

Con cada plato que servimos, con cada receta innovadora que creamos, recordamos que lo más importante en la vida es hacer lo que amas. Y para mí, no hay mayor satisfacción que saber que, a través de la cocina, puedo seguir transmitiendo amor y alegría a todos.

Con amor, **Chivi**
@mercado.inka



En el entorno
de la Casa sobre el Arroyo...

Algo más que un Café



🇧🇷 Un Espacio Social y Cultural 🇮🇹



📍 Guido 3784 casi Matheu 📞 223-5529302 📷 📘 Amancio Café & Bar



TIO ANDINO
HELADOS



📷 [tioandino.helados](https://www.instagram.com/tioandino.helados)

📍 Av. Constitución 6592 📞 223 4796951

📍 Av. Independencia 3836 📞 223 4723600



Indumentaria informal
para mujeres reales

📍 Santiago del Estero 1952

☎ 223-4399798

📷 mareindumentaria.mdp

📘 mare indumentaria



Director Médico Dr. Rubén Velletaz

Matrícula 92.488

Enfermedades Venosas y Linfáticas
Escleroterapia - Cura avanzada de heridas
EcoDoppler - Láser - Kinesiología

📍 Alberti 1197 (esq. Alvear) ☎ 223-4375688

📘 Centro de Enfermedades Venosas y Linfáticas. CEVyL 📷 cevyImdp




AMARA
tienda natural

- >>> TIENDA NATURAL
- >>> CAFETERÍA
- >>> COSMÉTICA
- >>> OPCIONES KETO Y VEGGIE

 amaratiendanatural

 STROBEL 3584

 0223154542513

Dejá atrás el caos y comenzá a dirigir el **crecimiento** de tu empresa de viandas



Punto Viandas

Software de gestión para empresas de servicios de viandas

- El comensal autogestiona su pedido
- Sistema de bloqueo de ingreso de pedidos
- Plan de producción y cálculo de costos
- Planilla automática de cocina y reparto
- Etiquetas autoadhesivas identificatorias

 www.puntoviandas.com.ar  @punto.viandas

Escaneá para más info




Punto Viandas

+ de 60 empresas confían en nosotros
+ de 15 mil comensales piden diariamente
+ de 1 millón de pedidos registrados



GOLPE DE CALOR EN MASCOTAS

SÍNTOMAS Y TRATAMIENTOS PARA CUIDARLOS

Las altas temperaturas del verano pueden causar problemas a humanos y mascotas. Este aspecto es especialmente relevante en el caso de los perros, porque al no tener glándulas sudoríparas repartidas por el cuerpo, únicamente pueden regular su temperatura corporal mediante los jadeos, y eliminar el sudor a través de las almohadillas de sus patas, proceso que de por sí es lento.

Esto provoca que, si su temperatura corporal aumenta considerablemente, pueda presentar un golpe de calor, que puede ser peligroso.

SÍNTOMAS DEL GOLPE DE CALOR EN PERROS

La aceleración del ritmo cardiaco del perro, acompañada de jadeos con presencia de babas, y de una respiración rápida y nerviosa, son algunos de los síntomas de un golpe de calor en perros más evidentes.

OTROS SÍNTOMAS

Un golpe de calor en tu perro puede aumentar su temperatura corporal a más de 42°C, teniendo en cuenta que el nivel medio óptimo en perros es de 38 a 39°C.

Se produce una disminución de azúcar y sales en su cuerpo, que se puede manifestar mediante la presencia de temblores, debilidad muscular y falta de equilibrio. En algunos casos, también puede tener vómitos y diarrea.

Sus mucosas y encías pueden adquirir un color azulado debido a la falta de oxigenación en sangre.

El perro puede llegar a perder la conciencia, y sufrir daños mayores tales como hemorragias, insuficiencia renal o hepática, daño cerebral, e incluso fallo en varios órganos.

¿SE PUEDE EVITAR UN GOLPE DE CALOR?

Hay una serie de precauciones a tener en cuenta para evitar, en la medida de lo posible, un golpe de calor.

- Dejar siempre agua fresca accesible a nuestro perro o perros.

- Hacerles estar en espacios amplios y ventilados, y con sombra.
- Dar a comer a primera o última hora del día, especialmente en horas de mucho calor o después de pasear o hacer esfuerzos.
- Sacarlos a pasear a primera o última hora del día, evitando las horas calurosas.
- Evitar que hagan ejercicio brusco o intenso.
- No dejarlo NUNCA dentro del coche.
- Aplicar el sentido común.

¿QUÉ HACER ANTE UN GOLPE DE CALOR?

Si nuestro perro sufre un golpe de calor, es necesario que nos calmemos y actuemos de forma eficiente y con rapidez. Lo primero que tendríamos que hacer es contactar con nuestro veterinario e informarle de la situación.

Una primera medida de auxilio es conseguir que la temperatura corporal baje, pero NUNCA REPENTINAMENTE. No es recomendable cubrir el animal con toallas, ni someterlo a medidas extremas (ni baños en agua fría, ni utilización de hielo) y seguir en todo momento las indicaciones del veterinario. Se le puede mojar con agua, pero ésta no debe ser ni fría ni caliente.

Se puede proporcionar agua para que el perro pueda beber, pero sin precipitarse. No debe beber ni grandes cantidades ni demasiado rápido.



Andrés Sigismondi

Médico Veterinario - M.P. 9433

📍 Veterinaria Sigismondi

HEMOVET - Banco de Sangre Veterinario



CRIP
HAMBURGUES
• EST. 1985 •

MADE IN
1985

100% NATURAL FOOD
Sale con Rock



📍 Diagonal Pueyrredón y Moreno **Rappi** **PedidosYa**

📞 DELIVERY: 2234178614 🌐 www.criphamburgues.com 📷 📘 Crip Hamburgues



Protegé tus
PATENTES
de **INVENCIÓN**

WORLDWORKERS
World Workers
MARCAS Y PATENTES - TRADEMARK AND PATENTS

📞 +549 1169115968

www.worldworkers.com.ar
BUENOS AIRES | ARGENTINA



Cercos Olímpicos - Alambrados Rurales - Instalaciones
SOMOS FABRICANTES

📍 Av. Luro 7245 - Mar del Plata

🌐 alambrarmdp.com.ar

☎ Tel.: (0223) 477-3877 / 478-4379

📷 [alambrar_mdp](https://www.instagram.com/alambrar_mdp)

MV SERVICIOS®

Experiencia y gente en quien confiar

- Oficinas
- Consorcios
- Eventos
- Colegios
- Hoteles
- Limpieza de alfombras
- Plantas industriales
- Final de obra
- Salones comerciales
- Suplencia de porteros



"Soluciones integrales de limpieza"

(0223) 475-7473

📞 **2235911576**

Con el respaldo de: **JohnsonDiversey** 
Clean is just the beginning

Funes 1739 - 7600 Mar del Plata
www.mv-servicios.com.ar



QUICHÉ INTEGRAL DE VEGETALES AL WOK

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 200 g de harina integral fina
- 100 g de manteca fría (o aceite de oliva)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo

PREPARACIÓN DE LA MASA:

En un bol mezclar los ingredientes secos (la harina integral y la sal).

Agregar la manteca fría cortada en cubos o el aceite de oliva.

Mezclar con las yemas de los dedos hasta obtener una textura arenosa.

Agregar el huevo y tomar la masa, si queda muy seca agregar un toque de agua bien fría

Envolver la masa en film o tapar con un repasador y dejarla reposar en la heladera durante al menos 30 minutos.

Precalentar el horno a 180°C

Sacar la masa de la heladera y estirla sobre una superficie enharinada. Colocar la masa en un molde para tarta previamente enmantecado y llevarla a cocinar hasta que esté levemente dorada.

Agregar la mezcla de vegetales a la base hecha y si querés le podés poner unos trocitos de queso mozzarella o el que tengas.

Podés comerla sola o acompañada de una rica y fresca ensalada

Si les gustó la receta y no la quieren hacer nos pueden visitar en Mercado Inka

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

- 1 berenjena
- 1 morrón rojo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 zapallito verde
- 2 dientes de ajo
- 100 g de queso (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN DEL RELLENO:

Cortar la berenjena, el morrón, la zanahoria y la cebolla en tiritas. Picar bien los dientes de ajo.

Calentar un poco de aceite de oliva en el wok. Agregar la cebolla y el ajo, y sofreír hasta que estén dorados. Luego, añadir la zanahoria, el morrón y la berenjena. Cocina por unos 5-7 minutos.

Agregar el zapallito. Sazonar con sal, pimienta y especias al gusto. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.

CLINICA BINCAT

CENTRO AMBULATORIO DE CIRUGÍA PLÁSTICA

Dr. Esteban H. Elena

Director Médico

M.P. 92.660

📍 Rawson 338
7600 Mar del Plata

☎ 486-2068

📞 +54 9 2235 06-1162

📷 clinica_bincat

✉ clinicabincat@gmail.com



TRASTORNOS DE LA ALIMENTACIÓN EN ADOLESCENTES TEMPRANOS CÓMO DETECTARLOS Y ACOMPAÑAR SIN DAÑAR

La adolescencia temprana —entre los 10 y 14 años— es una etapa de profundos cambios físicos, emocionales y sociales. El cuerpo se transforma, la identidad empieza a construirse y la mirada de los demás cobra un peso enorme. En este contexto, la relación con la comida y con la imagen corporal puede volverse frágil, y en algunos casos derivar en trastornos de la conducta alimentaria (TCA).

Lejos de ser “una etapa” o “una dieta que se fue de las manos”, los TCA son problemáticas complejas que afectan la salud física, emocional y social. Detectarlos a tiempo y acompañar de manera adecuada puede cambiar por completo el pronóstico.

Como profesionales de la salud, nuestro rol no es solo trabajar sobre la alimentación, sino también crear espacios seguros, libres de juicio, donde el adolescente pueda sentirse visto, escuchado y acompañado.

SEÑALES DE ALERTA EN ADOLESCENTES

Algunas conductas que pueden indicar un vínculo problemático con la comida son:

- Restricción marcada de alimentos o grupos de alimentos.
- Miedo intenso a subir de peso, aunque esté en bajo peso.
- Obsesión con calorías, etiquetas o “comer perfecto”.
- Evitar comer en familia o inventar excusas para no hacerlo.
- Cambios bruscos de humor, irritabilidad o aislamiento.
- Ejercicio excesivo o compulsivo.
- Comentarios constantes de desagrado hacia su cuerpo.

Estas señales no deben generar pánico, pero sí atención. La clave es intervenir con sensibilidad, sin confrontaciones agresivas ni críticas.

CÓMO AYUDAR DESDE LO PSICOLÓGICO

10 claves para acompañar emocionalmente.

01. Escuchar más de lo que se habla. Evitar sermones. Preguntar cómo se siente en lugar de decirle lo que “debería” hacer.

02. No minimizar el problema. Frases como “es una pavada” o “ya se te va a pasar” pueden aumentar la culpa y el aislamiento.

03. Evitar hablar de peso o apariencia. Incluso los “elogios” por bajar de peso pueden reforzar la enfermedad.

04. Separar a la persona del trastorno. No decir “sos caprichosa”, sino “parece que esto te está haciendo sufrir”.

05. Fomentar espacios de expresión emocional (Arte, escritura, terapia, actividades corporales conscientes como yoga o danza)

06. Modelar una relación sana con la comida. Los adultos que viven a dieta o critican su cuerpo sin notarlo transmiten mensajes poderosos.

07. Validar sus emociones, aunque no se entiendan. “Entiendo que para vos esto es muy difícil” genera más apertura que intentar convencer.

08. Buscar ayuda profesional temprana. Psicólogo/a y nutricionista especializados en TCA marcan la diferencia.

09. Cuidar el lenguaje en casa. No clasificar alimentos como “buenos” o “malos”, ni cuerpos como “lindos” o “feos”.

10. Tener paciencia con los procesos. La recuperación no es lineal. Habrá avances y retrocesos.

CÓMO AYUDAR DESDE LA ALIMENTACIÓN

10 pautas nutricionales clave.

01. Restablecer horarios de comida. Estructura y previsibilidad ayudan a regular el hambre y la ansiedad.

02. Evitar planes restrictivos. La restricción perpetúa el ciclo de control y culpa.

03. Reintroducir alimentos temidos de forma gradual. Con acompañamiento, sin forzar ni prohibir.

04. Comer en compañía cuando sea posible. La comida compartida reduce conductas de evitación.

05. No negociar con el hambre. Si el cuerpo pide comida, necesita ser escuchado.

06. Trabajar la percepción corporal. Entender que el cuerpo cambia en la pubertad y eso es normal y necesario.

07. Priorizar alimentos reales y variados. No desde el control, sino desde el cuidado y la energía.

08. Desarmar mitos nutricionales. Redes sociales y dietas de moda confunden y generan miedo innecesario.

09. Evitar el uso de la comida como premio o castigo. La comida no debe ser una herramienta de control emocional.

10. Recordar que nutrir es mucho más que calorías. Es seguridad, vínculo, regulación emocional y desarrollo.

UN TESTIMONIO QUE PUEDE ABRIR ESPERANZA

Durante mi adolescencia también atravesé una relación difícil con la comida y con mi cuerpo. Llegué pesar 38 kg, quería desaparecerme, el mundo me parecía aburrido y sin sentido. Costaba encajar, y pese a ser la alumna "diez". Creía que controlando lo que comía podía controlar lo que sentía. Salir de ese lugar no fue rápido ni sencillo, pero fue posible gracias al acompañamiento profesional y al sostén de personas que supieron escuchar sin juzgar. Hoy, desde mi rol, sé que la recuperación existe, que el cuerpo puede sanar y que la relación con la comida puede volverse un espacio de cuidado y no de castigo.

EL RIESGO DE RECAÍDAS: ENTENDERLO PARA PREVENIR

Los trastornos de la alimentación tienen un componente emocional profundo. Por eso, aun

después de una mejoría, pueden existir recaídas, especialmente en momentos de estrés, cambios escolares, conflictos familiares o transformaciones corporales.

Las recaídas no significan fracaso. Son señales de que algo necesita volver a ser atendido. Detectarlas temprano permite retomar el acompañamiento sin que el problema vuelva a instalarse con fuerza.

Algunos factores que pueden aumentar el riesgo de reincidencia son:

- Comentarios sobre el peso por parte del entorno.
- Volver a hacer dietas restrictivas.
- Aislamiento social.
- Exceso de exigencia académica o deportiva.
- Situaciones de burla o bullying.

La prevención se basa en sostener el acompañamiento emocional, mantener hábitos alimentarios regulares y seguir promoviendo una imagen corporal realista y respetuosa.

UN MENSAJE FINAL PARA LAS FAMILIAS

Acompañar a un adolescente con dificultades en la alimentación puede generar miedo, impotencia y culpa. Es importante recordar que nadie "causa" un trastorno de la alimentación por sí solo, y que pedir ayuda profesional no es un fracaso, sino un acto de amor y responsabilidad.

La recuperación es posible. Con abordaje interdisciplinario, paciencia y un entorno que priorice la salud por sobre la apariencia, los adolescentes pueden reconstruir una relación sana con su cuerpo y con la comida.

Sembrar hoy una mirada más amable hacia el cuerpo y la alimentación no solo previene enfermedad: construye adultos más libres, conectados y seguros de sí mismos.

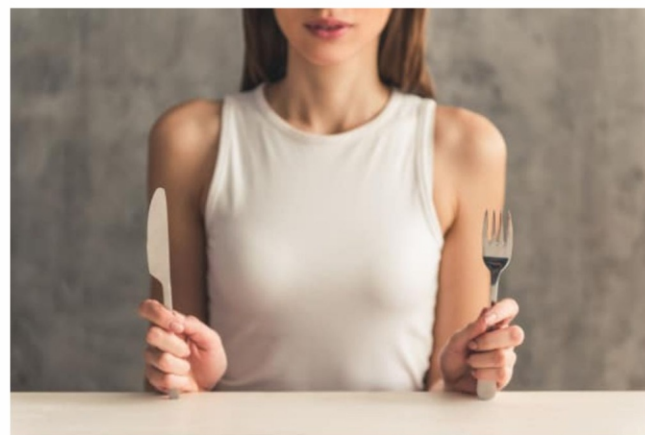
Carolina Osone

Coach nutricional

Asesora en detox desparasitario natural

Chef plant based

📍 espacio_ganesh



CIRIAKO

JOYAS



- ◆ Compramos oro 14 k, 18 k y 24 k
- ◆ El mejor precio de la ciudad
- ◆ Alianzas de casamiento oro 18k
- ◆ Mejoramos cualquier presupuesto

Horario:

Lun. a Vie. de 8 a 13 hs.
y de 16 a 20 hs.

Sab. de 9 a 13 hs.

📍 Sgo. del Estero 2850 - M.d.P. 📞 223-4485070 📷 📘 ciriako.joyeria



CASA VÍAS

evolución

CENTRO HOLÍSTICO Y ESTÉTICA INTEGRAL

El equilibrio entre la belleza física, mental y espiritual

📍 Lamadrid 3227 - M.d.P. 📷 casa.vias 📞 223-5021816

Podología



¿QUÉ DEBEMOS TENER EN CUENTA AL USAR TACO ALTO?

El pie es la estructura anatómica del cuerpo más olvidada y descuidada por la mayoría de las personas. Concretamente, las mujeres llevan utilizando zapatos de taco alto toda la vida, un hecho que beneficia a la imagen ya que consideran que su uso estiliza la pierna y añade elegancia. El uso de tacos no queda relegado a celebraciones o momentos especiales, sino que su utilización es cada vez más cotidiana.

El calzado constituye un elemento que otorga protección, confort, estabilidad y amortiguación al pie, pero según el tipo y su calidad, los zapatos pueden llegar a comprimir el pie y provocar una serie de alteraciones. Los problemas van desde las molestias leves o severas en los pies, hinchazón, hasta problemas en los huesos como son los juanetes, dedos en martillo, callos e, incluso, dolor de espalda. En la mayoría de los casos, la planta de los pies y el tendón de Aquiles resultan los más afectados.

Usar tacos altos hace desplazar el cuerpo hacia delante y obliga a los dedos y al ante pie a soportar todo el peso, provocando dolor en estas extremidades.

Se aconseja utilizar zapatos con un máximo de cinco centímetros de taco, con horma ancha. A partir de dichos centímetros se producen cambios en el centro de gravedad del pie.

Gustavo Pavka

✉ gustavopavka@yahoo.com.ar

🌐 gustavopavkapodologo.blogspot.com.ar

Gustavo Pavka

PODOLOGO

Mat. M.S.P. 2326

Rivadavia 2245 - Loc. 22
gustavopavka@yahoo.com.ar

Cel.: 0223-6197936

Tel.: 493-4842



INSTITUTO
DE PIERNA
TOBILLO
Y PIE



Dr. Alfredo J. De Cicco

Médico M.N.51052 M.P.36075

ESPECIALISTA CONSULTOR EN ORTOPEDIA Y TRAUMATOLOGIA
MIEMBRO TITULAR DE LA SOCIEDAD ARGENTINA DE MEDICINA
Y CIRUGIA DE LA PIERNA Y EL PIE

📍 Avellaneda 2068

✉ alfredodecicco@hotmail.com

☎ 492-3579

📞 223-6813848



TINTORERÍA - LAVANDERÍA CONTINENTAL

SERVICIO DE LIMPIEZA EN SECO
PLANCHADO A VAPOR

- Vestidos de novia, comunión y fiesta
- Trajes
- Camperas
- Cortinas
- Alfombras
- Valet y lavado de acolchados y peluches

Consulte zona de retiro y entrega a domicilio

📍 ALBERTI 5633 CASI PERÚ 📞 2234238538

📘 Tintorería Continental



Nuevas Tendencias de Cortinas

ASESORAMIENTO SIN CARGO

- | | |
|---------------------|------------|
| Roller | Colchas |
| Romanas | Acolchados |
| Paneles orientales | Jacquard |
| Carpetas importadas | Tapicería |
| Almohadones | Alfombras |



📍 Av. Independencia 3602

📞 223-6851928 📞 223-5806713

✉️ renacerdecoraciones@yahoo.com.ar

🌐 www.renacerdecoraciones.com.ar



ELECTRO CONSTITUCIÓN

MATERIALES ELÉCTRICOS E ILUMINACIÓN

La mejor atención y asesoramiento siempre

📍 Vicente López y Planes 981
(Esq. Constitución) - M.d.P.

☎ 471-1956 📞 2235413742

PERFUMERIA
Esencia
DE VIDA

PERFUMES
ARABES



Horario de Atención:

Lunes a Sábados de 10 a 19 hs.

📱 [esenciadevida.mdp](https://www.esenciadevida.mdp)

🌐 Tienda online

Envíos a todo el País

📍 San Martín 4001

📍 Independencia 1795



CÁNCER DE MAMA MÁS EQUIPAMIENTO PARA AVANZAR EN LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DEL CÁNCER

Buenos Aires, enero 2025.- Fundación SALES obtuvo y gestionó a través de una campaña especial el aporte de 782 donantes, empresas y en su mayoría ciudadanos, para adquirir e instalar un microscopio escáner destinado al equipo científico que lidera la doctora Claudia Lanari, un equipamiento esencial para el trabajo de la reconocida científica argentina, en el marco del acuerdo de colaboración que SALES posee con el CONICET.

El nuevo aparato permite al equipo de Lanari que desde la Argentina los trabajos de sus científicos trabajen en simultáneo y en remoto con sus pares de Estados Unidos, Alemania, Francia, Portugal y otros países, disminuyendo significativamente el tiempo y gastos de traslados para alcanzar los objetivos.

La doctora Lanari trabaja desde 1993 a partir de su original hipótesis de que la hormona progesterona puede causar cáncer de mama, además del estrógeno. Comprobó en ratones que la hormona progesterona podría causar cáncer de mama, cuando se postulaba que sólo la hormona estrógeno podía causarlo. Actualmente, en el Instituto de Biología y Medicina Experimental, Lanari dirige a un grupo de vanguardia y referencia en hormonas y cáncer de mama.

El hallazgo de la doctora Lanari, confirmado por un estudio sobre 16.000 mujeres en los Estados Unidos en 2002, alcanzó repercusión internacional. Ante ello, la investigadora puso en valor la Mifepristona -un medicamento ya existente para otro fin- para tratar el subtipo de cáncer de mama relacionado con la progesterona. Las pruebas en pacientes en laboratorio mostraron resultados satisfactorios, un avance que fue destacado en la revista internacional Clinical Cancer Research, en marzo de 2023.

El objetivo actual es un estudio para identificar a los pacientes que podrán tratarse con Mifepristona. Así accederán a una terapéutica personalizada. El Microscopio Escáner costó algo más de U\$S 90.000 y

permitirá lograr dicho objetivo en un tiempo notablemente menor.

Lanari expresó "Estamos muy agradecidos y contentos de tener el equipo funcionando en el laboratorio. Es muy importante esta contribución sobre todo en tiempos donde no hay apoyo a las ciencias médicas." Los donantes son considerados los "protagonistas principales" de este logro para salvar vidas y que potencia el desarrollo científico en el país.

Acerca de Fundación SALES

La Fundación SALES fue fundada en 1976, estando cercano su cincuentenario, con el objetivo de concientizar y fomentar estudios científicos en oncología

Es en ese marco que SALES crea Cáncer con Ciencia, para el desarrollo de programas de investigación en cáncer con científicos del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), de la Argentina.

En línea con el tema impulsado por la Unión Internacional para el Control del Cáncer (UICC), que Fundación SALES integra, "UNIDOS POR LO ÚNICO", que coloca a las personas en el centro de atención médica, cabe destacar que, desde hace 26 años, Cáncer ConCiencia de Fundación SALES brinda apoyo a pacientes, familiares y cuidadores a través de los talleres online en alimentación, de apoyo a pacientes y a cuidadores, y de ejercicios -gratuitos y semanales- del Programa de Autocuidado

(<https://cancerconciencia.org.ar/autocuidado/>).

Estos desarrollos son posibles gracias a más de 155.000 donantes individuales históricos que acompañan los programas científicos de Fundación SALES y el CONICET.

Cada donación llamando al **0810-333-0045**, ayuda a nuestros científicos a continuar sus investigaciones, y a nuestros profesionales a continuar con el apoyo a las personas con cáncer y a sus familias.

🌐 <https://cancerconciencia.org.ar/>

📘 @cancerconciencia.argentina

📷 @cancerconciencia.arg/

Maríel Guzmán

✉ mguzman@asset-comm.com.ar

☎ +54911-3332-7032

Karina Balanda

✉ kbalanda@asset-comm.com.ar

☎ +54911 3332-7021



DIAGNOSTICO MEDICO por imágenes

Gascón 3728 (Gascón e/Dorrego y 14 de Julio)

B7600FNX Mar del Plata

Tel. (0223) 475 8008 /  2235119323

Tel. 473 7678 / 474 8598 - Fax 474 8597

secretaria@resonanciamagnetica.com.ar

www.resonanciamagnetica.com.ar



Optica Coronel

La **MAYOR** confiabilidad para tu **visión**

LENTES DE CONTACTO

**ATENDEMOS TODAS LAS MUTUALES
TARJETAS DE CRÉDITO**

 **San Juan 1883 - Mar del Plata**

 **2235954887**  **223 3512753**

 **opticacoronel**  **Óptica Coronel**



27 años a su servicio

Centro de Día - Hogar Permanente

9 de Julio 6801
CP B7604 CDQ - Mar del Plata
Tel/Fax: (0223) 470-4990

Nasser 1795
CP B7604IAU - Mar del Plata
Tel/Fax: (0223) 478-8734

www.nuevoarcobaleno.org

Todo Nebulizador Ortopedia



NUEVO SISTEMA DINÁMICO PARA LA CONFECCIÓN DE PLANTILLAS COMPUTALIZADAS

Alberti 3224 casi Independencia

Tel: (0223) 494-7277

todonebulizador@hotmail.com

**ABERTURAS
VIDAL**

40 AÑOS

DE EXPERIENCIA

**fabricación y colocación de carpintería
integral de aluminio y PVC**

 Moreno 4398

 (0223) 474-1493 / 475-9644

 @aberturasvidal

 ventas@aluminiovidal.com.ar

www.aluminiovidal.com.ar



**Banco
Provincia**

**4 CUOTAS
SIN INTERÉS**

tarjeta Visa / Master / Visa Corporate

UNICOS EN EL RUBRO

Todos los días!!

BBVA Francés 30% DESCUENTO
6 CUOTAS sin interés
(Promo GO Payway) **Días JUEVES**

 **Santander**

Días JUEVES - 3 Cuotas Sin Interés
Por DÍAS DE 6 CUOTAS ¡CONSULTAR!



**BANCO
Hipotecario**

3 y 6 cuotas sin interés
Días JUEVES Y VIERNES



Banco Nación

**VISA Y MASTERCARD
DESCUENTO**

15% HASTA

12 MODO BNA+
**CUOTAS
SIN INTERÉS**

**TODOS LOS DIAS
DEL 22/7 AL 31/12**

Tu mascota puede ser un

HÉROE


Tu mascota puede ser donante
en el primer banco de sangre
en mar del plata





¡Contactanos y comenzá a SALVAR VIDAS!

HEM  VET

BANCO DE SANGRE VETERINARIO

 **hemovet**

 **hemovetmdp**

 **2234233441**



**CLINICA
VETERINARIA
SIGISMONDI**

