



Enrique Vivas, José María Iñigo, Ramón Soto-Yarritu, José Ramón Pardo, Ricardo Fernández y José Santos Carrillo.

JOSÉ MARÍA ÍÑIGO Y JOSÉ RAMÓN PARDO ABREN EL CICLO CIENTÍFICO EN LA I REGIÓN

I Inauguración del renovado salón de actos "Florestán Aguilar"

El Colegio de Odontólogos de la Región inauguró el pasado 20 de octubre el nuevo ciclo de actividades organizado por la Comisión

Científica. Para ello contó con la participación de José María Iñigo y José Ramón Pardo, que fueron los encargados de pronunciar la con-



Sobre estas líneas, Felipe Aguado, director de *El Dentista*, y Ramón Soto-Yarritu, presidente del Colegio de la I Región.

ferencia inaugural. Bajo el título "Historias, historietas y anécdotas de la música moderna", los dos periodistas realizaron un repaso de la música de los años 60 y 70, y compartieron con los asistentes algunas experiencias curiosas y divertidas vividas por ambos en la radio y la

televisión a lo largo de su trayectoria profesional.

Tras la conferencia, muy divertida y llena de documentos audiovisuales, los periodistas recibieron un regalo de recuerdo y firmaron en el Libro de Honor para, a continuación, disfrutar de un cóctel en la sede colegial.



En la imagen superior, Fernando Turell, Mario Utrilla, Julio González Iglesias y Carlos García Álvarez, con unas compañeras durante el cóctel.



Aurora Reyes, Carlos García Álvarez y Julio González Iglesias.



Tras la conferencia, los asistentes disfrutaron de un cóctel.



Mario Utrilla, Felipe Aguado, Marisol Ucha y Julio González.

La cita sirvió, además, para presentar el renovado salón de actos del Colegio, que pasa a llamarse Sala Florestán Aguilar -en lugar de Sala Vitruvio-. Las nuevas instalaciones tienen capacidad para 180 asistentes y cuentan con los últimos avances tecnológicos tanto visuales como de audición.

Por otro lado, el 27 de octubre se llevó a cabo la primera con-

ferencia científica de este nuevo ciclo, a cargo de Jean Paul Rocca, presidente de la World Federation Laser Dentistry (WFLD) y director del postgrado Emdola. A la reunión acudieron numerosos socios de SELO, así como alumnos y docentes del posgrado de Láser de la Facultad de Odontología de Barcelona y de Sevilla, entre otros.

APERTURA DEL CURSO ACADÉMICO EN EL COLEGIO DE DENTISTAS DE ARAGÓN

Manuel González, catedrático emérito de la Universidad de Zaragoza, recorrió junto a los asistentes sus 52 años de vida hospitalaria

El pasado 20 de octubre se celebró en el Colegio Oficial de Dentistas Aragón la inauguración del Curso Académico 2011/2012, con la conferencia impartida por del catedrático emérito de Patología Quirúrgica de la Facultad de Medicina de Zaragoza, Manuel González González, bajo el título “Los gozos y las sombras de 52 años de vida hospitalaria: Salamanca, Valladolid y Zaragoza”.

El numeroso público asistente pudo disfrutar de las experiencias acaecidas en su larga vida profesional, tanto de los éxitos como de las dificultades que suponen los comienzos. Manuel González insistió en que “hay que escuchar al paciente, ser humildes y no actuar con prepotencia, siempre buscando el



Manuel González, dictante, junto a Manuel Miñana, presidente de la Comisión Científica del Colegio.

bienestar del paciente y, cómo no, seguir de manera constante con el estudio y la formación continuada”.



Vista general de los asistentes a la apertura del curso académico.



En el centro, Eduardo Baena, presidente de la Audiencia Provincial de Córdoba, que clausuró el curso impartido en la ciudad de los califas.

José María Mora y Francisco Monedero han impartido sendos cursos de "Iniciación a la peritación en juicio" en los colegios de dentistas de Cádiz y Córdoba. Mora y Monedero son letrados y asesores jurídicos de los colegios de dentistas de Huelva y Sevilla, respectivamente, profesores del Título de Experto en Odontología Legal de la Facultad de Odontología de la Universidad de Sevilla y autores de multitud de trabajos sobre derecho sanitario.

El curso organizado por el Colegio de Cádiz se celebró los días 28 y 29 de octubre en Jerez de la Frontera, como colofón al extenso programa de formación continuada desarrollado por dicha institución durante el presente año.

Por otra parte, el de Córdoba, al que asistieron una treintena de

colegiados, tuvo lugar los días 4 y 5 de noviembre y contó con la presencia, en el acto de clausura, de Eduardo Baena, presidente de la Audiencia Provincial de Córdoba.

El objetivo del curso consistió en transmitir unos conocimientos jurídicos básicos para que el dentista que emita un informe pericial conozca las obligaciones y responsabilidades que adquiere y la forma de defender con destreza su dictamen ante instancias judiciales. De especial utilidad en este sentido resultó la visualización de vídeos de casos reales de exposición de informes periciales y sus defensas ante el juez, para asimilar la realidad práctica de la presentación de un dictamen.

LOS COLEGIOS DE CÓRDOBA Y CÁDIZ IMPARTEN UN CURSO SOBRE PERITACIÓN EN JUICIO

Dictado por José María Mora y Francisco Monedero



Ángel Rodríguez Brioso, presidente del Colegio de Dentistas de Cádiz, entre Francisco Monedero y José M^a Mora.

EL COENA REANUDA LAS VISITAS A LOS CENTROS ESCOLARES

Acompañados por la mascota del Colegio, los niños reciben indicaciones para mantener una correcta salud bucodental

El Colegio de Dentistas de Navarra ha reanudado las actividades que viene desarrollando durante el curso escolar, entre ellas las charlas de salud bucodental que se imparten en los centros educativos tanto en castellano como en euskera.

El primer centro que ha recibido la visita de los dentistas ha sido el Colegio Teresianas de Pamplona. Allí, Vicente Sada se reunió con los alumnos de 1º de Primaria para explicarles la importancia de

mantener una correcta salud bucodental. Para todo ello se sirvió del apoyo de la mascota que visita a los niños, así como de un vídeo del chimpancé Kirby.

Asimismo, y siguiendo con la campaña "Tu sonrisa blanca y verde", que desde 2007 lleva desarrollando el Colegio de Dentistas, se transmitió a los niños la necesidad de ahorrar agua cerrando el grifo mientras se lavan los dientes para, de esta manera, contribuir al sostenimiento del medio ambiente.



Vicente Sada con algunos de los niños asistentes a la charla.

INSPECCIÓN SANITARIA

Por otra parte, el pasado 8 de noviembre los colegiados navarros tuvieron la oportunidad de asistir a una conferencia impartida por dos representantes del Departamento de Salud del Gobierno de Navarra.

Por un lado, Joaquín Asiáin, del Servicio de Inspección de Centros y Actividades Sanitarias, habló sobre los requisitos administrativos para el estable-

cimiento y convalidación de clínicas dentales en Navarra, así como de las exigencias que han de cumplir y presentar todos los centros cuando, cada cinco años, reciben una inspección de Sanidad.

Además, Eugenio Izu, jefe de la Sección de Ordenación e Inspección Farmacéutica, trató el tema de la "Prescripción de medicamentos y prótesis dentales".



El presidente de la Junta Provincial de Odontólogos y Estomatólogos de Huesca, Emilio Martínez, Augusto Quinteros, Vicente Berbís y la decana de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca, Francesca Monticelli.

Los días 28 y 29 de octubre se celebró en Huesca un curso avanzado de periodoncia y prótesis a cargo de los doctores Augusto Quinteros Borgarello y Vicente Berbís Agut. El curso fue organizado por la Fundación Dental Aragonesa y tuvo lugar en la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca, contando con una numerosa participación. Durante el mismo se trataron temas como el aumento de cresta, recubrimiento radicular, aumento de encía queratinizada, alargamiento coronal, implantes e injertos óseos, mantenimiento periodontal, periimplantitis, así

LA FUNDACIÓN DENTAL ARAGONESA ORGANIZA UN CURSO AVANZADO DE PERIODONCIA Y PRÓTESIS

Dictado por Augusto Quinteros y Vicente Berbís, tuvo lugar en Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca

como prótesis, preparación de pilares, selección del material restaurador, manejo de los tejidos blandos durante el tratamiento protésico, restauraciones provisionales, técnicas de impresión

y cementación, control oclusal y mantenimiento, y se analizó también el tema de la imagen y herramientas digitales para la comunicación paciente-clínico-técnico y fotografía.

LOS DENTISTAS DE SANTA CRUZ DE TENERIFE COLABORAN CON EL COMEDOR SOCIAL DE LA MILAGROSA

Entregan a las Hijas de la Caridad un donativo por el valor de dos sacos de patatas y un litro de aceite por cada colegiado

El Colegio de Dentistas de Santa Cruz de Tenerife ha entregado al comedor social de La Milagrosa, en la calle La Noria, un donativo económico por el valor de dos sacos de papas y un litro de aceite por cada colegiado. Sor Josefina León, la directora del centro que alimenta cada día a un total de 80 personas sin recursos, agradeció este gesto al

presidente y pidió que trasladara su gratitud al resto de miembros del colegio. Francisco Perera Molinero acudió personalmente al comedor de La Noria a entregar el donativo. Allí, sor Josefina explicó la importante labor que realiza desde hace nueve años con la ayuda de cinco hermanas más, también Hijas de la Caridad, y el voluntariado.



Francisco Perera, presidente del Colegio de Dentistas, entrega el donativo a sor Josefina, directora del comedor social La Milagrosa.

La hermana comentó a los presentes las dificultades por las que atraviesa el comedor a causa de la crisis económica actual y apuntó que han tenido que restringir la atención a las comidas, ya que para las cenas no cuentan con presupuesto.

En el centro, además de dar alimento se ofrece la posibilidad de asearse y cambiarse de ropa que o bien se lava o bien se cambia por otra, en caso de estar muy deteriorada. Las Hermanas de la Caridad también recogen indumentaria de adulto de segunda mano para poder realizar esta tarea.

En la actualidad el Colegio de Dentistas de Santa Cruz de Tenerife cuenta con más de quinientos colegiados y el objetivo de este gesto, según aseguró su presidente, "es que puedan, en la medida de lo posible seguir realizando la encomiable labor tan necesaria en los tiempos que corren". Otro de los propósitos es animar a otros colegios profesionales a que tengan una iniciativa similar, ya que con el recorte de las subvenciones, muchas ayudas que se prestan a los colectivos desfavorecidos están en riesgo de desaparecer.

LAS XII JORNADAS DE SALUD BUCODENTAL DE CANARIAS REVISAN LA RELACIÓN PLACA BACTERIANA-ENFERMEDADES SISTÉMICAS

Intervinieron como ponentes Patricia Gatón, David Herrera, Pedro Bullón, y Blas Noguerol

Los días 18 y 19 de noviembre tuvieron lugar, en el salón de actos de Presidencia del Gobierno de Canarias, las XII Jornadas de Salud Bucodental de Canarias, organizadas por los colegios oficiales de dentistas de las provincias de San-

ta Cruz de Tenerife y Las Palmas. Durante las jornadas, inauguradas por el director del Área de Salud de Tenerife, José Manuel Talavera, se ha abordado el papel de la placa bacteriana como origen de enfermedades sistémicas, así como



Los presidentes de los colegios oficiales de dentistas de las provincias de Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas, Francisco Perera, y José Manuel Navarro, respectivamente, junto a José Manuel Talavera (en el centro), director del Área de Salud de Tenerife, que inauguró las jornadas.

la filosofía de mínima intervención como método médico en el abordaje de la caries.

Más de 200 personas entre profesionales y estudiantes han acudido a esta cita científica en la que han actuado como ponentes David Herrera, vicepresidente de la Sociedad Española de Periodoncia (SEPA) y profesor de la Universidad Complutense de Madrid; Pedro Bullón, decano de la Facultad de Odontología de Sevilla y catedrático

de Medicina Oral y Periodoncia, y los especialistas Blas Noguerol y Patricia Gatón.

Estas jornadas ya consolidadas, ha firmado el presidente del Colegio de Dentistas de Santa Cruz de Tenerife, Francisco Perera, "pretenden acercar a los profesionales odontólogos y de la salud bucodental en general, las innovaciones y últimos estudios científicos sobre el tratamiento y la prevención de las enfermedades orales"

COMIENZAN LOS CURSOS DE REANIMACIÓN CARDIOPULMONAR Y TRATAMIENTO DEL BRONCOESPASMO EN LA VIII REGIÓN

Organizados por el Colegio de Dentistas, se desarrollarán en todas las provincias

El Colegio de Dentistas de la VIII Región ha puesto en marcha una serie de cursos sobre Reanimación Cardiopulmonar y Tratamiento del Broncoespasmo, que se irán desarrollando en las ocho provincias -de momento se han celebrado dos cur-

sos, en Valladolid y en Burgos, con la asistencia de 120 colegiados-, tras el establecimiento de la nueva normativa sobre clínicas dentales que impone que éstas deberán disponer de protocolos escritos y actualizados con las directrices de reanima-



Los cursillistas practican la toma de una vía endovenosa.

ción cardiopulmonar (RCP) y de tratamiento del broncoespasmo y de una unidad farmacológica.

Ante la importancia de este tema, la Junta de Gobierno del Colegio Oficial de Odontólogos y Estomatólogos de la VIII Región, llegó a un acuerdo con el Centro de Formación en Soporte Vital de Castilla y León para que sus colegiados realicen, de forma gratuita, este curso.

El objetivo es que los profesionales estén capacitados para diagnosticar y tratar cualquier tipo de urgencia odontostomatológica,

así como las urgencias derivadas del compromiso sistémico de un paciente en la consulta, contando con la debida acreditación.

Sobre la unidad farmacológica, se ha llegado a un acuerdo entre las organizaciones colegiales de farmacéuticos y de odontólogos y estomatólogos de Castilla y León para coordinar la forma de entrega de dicha unidad, mediante la redacción de la oportuna prescripción en la que el odontoestomatólogo pueda solicitar a la oficina de farmacia los medicamentos que la integran.



LAURA MOSQUERA

Odontóloga

“Los ciudadanos están ávidos de información sobre salud bucodental”

Podríamos decir que va camino de ser la dentista más famosa de Santiago de Compostela. Desde junio, el rostro de Laura Mosquera (Santiago, 1979) aparece cada lunes en Correo TV, la televisión local de *El Correo Gallego*, donde presenta “Esta boca es mía”, un programa pionero que pretende acabar con la desinformación y los mitos en torno a la cavidad oral y los dentistas, y resolver las dudas que el gran público pueda tener acerca de los diferentes tratamientos dentales.

La tenacidad y el carácter emprendedor –pertenece a una familia de empresarios– la han acompañado desde que nació. No se anda con rodeos, cuando quiere algo, lucha por ello. Así que empezó a estudiar Odontología sin mucha convicción, pero comprobó que le gustaba y fue a por todas. Su buen rendimiento académico –obtuvo el Premio Extraordinario de Carrera en el año 2002– y una Beca de Colaboración del Ministerio de Educación para el Departamento de Cirugía Bucal de la Universidad de Santiago, la pusieron en un camino que nunca hubiera imaginado por su aversión a la sangre.

Luego, en plena crisis, decidió montar en Santiago su propia clínica. Y en esas anda: compaginando este trabajo con el de la consulta que comparte en la localidad de Muros con su socia Elvira Crespo, con la tele, con sus clases en la Universidad, con su labor en la Sociedad Española de Cirugía Bucal, con su colaboración el Colegio de Dentistas de La Coruña... Todo eso sin hablar de lo que supone ser mamá de un niño de dos años.

Cuando le queda algo de tiempo libre lo que más le gusta es estar con la familia, una familia grande y matriarcal, muy al estilo gallego, a la que le encanta reunirse e invitar a los amigos. Ocasionalmente –y una vez superado el miedo atroz al avión– se da alguna escapadita con su marido, pero asegura que disfruta mucho quedándose en casa, con la chimenea encendida y oyendo llover. En verano, las Rías Bajas.

Pregunta. En junio empezó a presentar un programa en Correo TV. ¿Qué hace una dentista en la televisión?

Respuesta. La verdad es que, como casi todo en esta vida, la propuesta de hacer un programa en televisión surgió por casualidad y de una forma totalmente inesperada. Tras realizar varias entrevistas como invitada en la televisión de *El Correo Gallego*, el director del periódico consideró que tenía dotes para el mundo periodístico y me abrió la puerta para realizar un programa dirigido y diseñado por mí. Tras meditarlo mucho y consultarlo con los míos, decidí aceptar y tan solo cuatro meses después estaba grabando el primer programa de “Esta boca es mía”.

P. Lo cierto es que usted tiene dotes innatas para la comunicación, pero ponerse delante de una cámara no es nada fácil...

R. Pues la verdad es que impone. Yo estoy acostumbrada a hablar en público, pero es muy diferente tener que dirigirte a una cámara; aunque ahora ya me estoy acostumbrado a todas las exigencias técnicas que impone el medio, todavía tengo mucho que mejorar. Pero teniendo en cuenta que soy una aficionada, la verdad es que el resultado está siendo bueno.

P. Este tipo de programa de información sobre salud es frecuente verlo en todas las cadenas de televisión, pero específicamente sobre salud bucodental creo que es el primero que se hace. ¿Qué importancia tiene este hecho?

R. No puedo afirmarlo con toda seguridad, pero creo que no existe en otra cadena un programa parecido. La verdad es que las patologías que afectan a la boca son muy numerosas y por ello está totalmente justificado dedicarle un programa en su totalidad. Los ciudadanos están ávidos de información y desean saber más cada día.

P. Da la sensación de que a pesar de todas las campañas que se hacen desde las instituciones colegiales y las sociedades científicas, no acaba de calar en la población el mensaje de la prevención y de la verdadera importancia de la salud bucodental. En este sentido, programas como el suyo pueden resultar decisivos...

R. Precisamente este fue uno de los motivos que me llevó a hacer el programa. Creo que existe cierta desinformación y muchos mitos en torno a la cavidad oral y los dentistas, y desde “Esta boca es mía” pretendemos hacer llegar información objetiva a la población de todas las patologías y tratamientos dentales. De todas formas, en nuestro programa también informamos de la realización de campañas a nivel nacional y contribuimos a difundirlas.

Hasta la fecha llevamos grabados 10 programas, uno de ellos dedicado íntegramente a la prevención e higiene oral; otro en el que hablamos de los requisitos que debe cumplir una clínica dental, la formación que debe tener un profesional para ejercer o cómo escoger a nuestro dentista... Temas que creo que se suelen dejar en un segundo plano y que me parecen de vital importancia.

P. ¿Cuál es la estructura del programa?

R. Inicialmente hago una pequeña introducción para explicar el tema al que le vamos a dedicar el programa de esa noche. Y después de presentar al invitado, de forma coloquial difundimos los mensajes que más interesan a nuestros espectadores. Intento hacer preguntas que a mí me plantean los pacientes en mis consultas, ya que la

“Mis pacientes siguen fielmente el programa cada lunes, aunque me dicen que les resulta raro verme en la tele sin guantes ni mascarilla”



Sobre estas líneas, Laura Mosquera, en el plató de Correo TV, donde se graba semanalmente el programa “Esta boca es mía”, con José Luis Gutiérrez, gerente del Servicio Andaluz de Salud, como invitado.

finalidad del programa es resolver todas las dudas que los pacientes puedan tener acerca de los diferentes tratamientos dentales.

P. ¿Y qué le dicen sus pacientes ahora cuando van a la consulta?
¿Les gusta verla en la tele?

R. La verdad es que están encantados. Son los que me siguen fielmente todos los lunes cuando estrenamos el programa de la semana. Les resulta raro verme en la tele sin guantes y mascarilla, pero me dicen que las explicaciones son las mismas que les doy a ellos en la consulta.

P. ¿Le tianta la idea de cambiar los dientes por la televisión?

R. Nunca se puede decir de este agua no beberé... y no puedo negar que el campo de la comunicación me atrae, pero creo que a estas alturas ya no estoy en edad de hacer cambios muy radicales en mi vida. Además, la odontología es mi mundo, y me apasiona.

P. Sin embargo, creo que empezó a estudiar Odontología sin mucha convicción, ¿no?

R. Efectivamente. Nací en una familia de empresarios y hasta tercero de BUP estaba segura de que iba a estudiar Administración y Dirección de Empresas. Mi madre quería tener un médico en casa, pero yo no estaba nada convencida, y viendo las carreras de la rama

“Ponerse delante de una cámara impone. Yo estoy acostumbrada a hablar en público, pero esto es muy diferente, aunque ahora ya me estoy acostumbrado a todas las exigencias técnicas que impone el medio”

biosanitaria, la que más me llamó la atención fue Odontología, así que decidí matricularme y probar un año y, en caso de que no me gustase, cambiarme a Empresariales... Pero, obviamente, eso no hizo falta.

Y, como a las madres no se les puede disgustar, me case con un médico, y todos quedamos contentos.

“Soy una persona a la que le gustan los retos y, he de confesar, bastante cabezota, así que cuando algo se me mete en la cabeza lucho con toda mi alma para conseguirlo”

P. Eso demuestra que la vocación es algo que también se puede construir con el tiempo...

R. Pues en mi caso desde luego ha sido así. Incluso puedo confesar que la sangre y yo no nos llevábamos muy bien y..., cosas de la vida, al final acabé en el Departamento de Cirugía Oral de mi Facultad.

P. ¿Es que no hay nada que se le resista?

R. Soy una persona a la que le gustan los retos y, he de confesar, bastante cabezota, así que cuando algo se me mete en la cabeza lucho con toda mi alma para conseguirlo. Sin embargo, tengo las limitaciones de una persona normal de mi edad, los mismos problemas y los mismos deseos de futuro.

P. Quienes la conocen dicen que tiene un carácter fuerte y que cuando tiene que decir algo no se anda por las ramas... ¿Le ha creado esa forma de ser muchos problemas?



Laura Mosquera, en la zona vieja de Santiago. Uno de sus pasatiempos favoritos es pasear por los soportales de la rua del Villar mientras la catedral "la vigila".



“Tengo mucha personalidad e iniciativa. No me gusta ni la hipocresía ni el cinismo y, por lo tanto, lo que tenga que decirle a alguien lo diré a la cara asumiendo todas las consecuencias”

R. Yo diría que más que tener un carácter fuerte, soy una persona con mucha personalidad e iniciativa. No me gusta ni la hipocresía ni el cinismo y, por lo tanto, lo que tenga que decirle a alguien lo diré a la cara asumiendo todas las consecuencias, aunque, afortunadamente, me rodean seres humanos maravillosos.

P. También dicen que cuando hay que arrimar el hombro, ahí está la primera. Aunque ahora, con un niño de dos añitos y con dos clínicas, no le quedará mucho tiempo libre...

R. La verdad es que me cuesta decir que no, cuando alguien me pide mi ayuda o colaboración. Es cierto que en estos momentos tengo muy poco tiempo libre, ya que a parte de trabajar en mis clínicas, formo parte de la junta directiva de la Sociedad Española de Cirugía Bucal, estoy en el Departamento de Cirugía Bucal de la Universidad de Santiago como tutor clínico y profesora del Curso de Especialización de Implantología Oral, colaboro en todo lo que me piden con el Colegio de Odontólogos de La Coruña, grabo el programa de televisión... y, como bien ha dicho, soy mamá las 24 horas al día... Resulta agotador, pero también creo que estoy en edad de hacer todos los esfuerzos que sean necesarios para mejorar profesional y personalmente.

P. De todos estos frentes, ¿es la Universidad el que más la llena?

R. La Universidad me gusta muchísimo, es muy reconfortante ver que tras tus explicaciones un alumno consigue, por ejemplo, sacar una muela o que, gracias a tu presencia, éste se relaja y es capaz de anestesiarse a un paciente sin que le tiemble la mano.

“Cuando se alinean los planetas y puedo cogerme unos días, me hago alguna escapada. Me gusta ir a destinos que permitan hacer algo de turismo y relajarse al sol, sobre todo en febrero, cuando ya llevamos padecidos muchos días de lluvia en Santiago”

P. Usted empezó a trabajar en Muros, con una socia, y hace unos años se estableció en Santiago por su cuenta. ¿Cómo se decidió dar el salto con la que está cayendo?

R. Inicialmente cogimos el traspaso de una clínica en Muros que nos permitía tanto a mi socia como a mí seguir formándonos y compaginar nuestra actividad privada con la Universidad, aunque siempre tuve claro que quería ejercer en mi ciudad. Es cierto que el momento en el que inauguré en Santiago fue el peor que podría haber elegido por la situación económica en la que nos encontramos, pero realmente si te lo piensas mucho nunca es el mejor momento, por lo que decidí arriesgarme y no me arrepiento en absoluto.

P. ¿Qué es lo más le gusta hacer cuándo no trabaja?

R. La verdad es que en la actualidad, en mi día a día, no tengo mucho tiempo libre y el poco del que dispongo sólo me apetece dedicárselo a mi marido y a mi hijo. Cuando se alinean los planetas y puedo cogerme unos días me hago alguna escapada. Me gusta ir a destinos que permitan hacer algo de turismo y relajarse al sol, sobre todo en febrero, cuando ya llevamos padecidos muchos días de lluvia en Santiago. Supongo que al igual que a un gran número de mujeres, me encanta la moda e ir de compras. Me gusta comprar ropa no



Sobre estas líneas, Laura Mosquera en La Alameda, adonde iba de pequeña a pasear con sus padres y sus hermanos. Ahora le gusta a ella llevar a su hijo para enseñarle los árboles, el estanque con los patos y jugar en el parque.

sólo para mí, si no también para mi marido y mi pequeño. En verano, cuando mi hijo me deja, suelo leer y dar largos paseos por la playa.

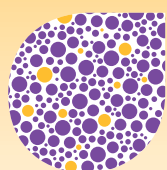
P. ¿Se apoya mucho en su familia?

R. Desde luego, para mí es lo primero. Me considero privilegiada por formar parte de la familia que tengo y sin ellos no sé qué ha-

ría. Soy afortunada por tener 4 hermanos, 5 cuñados, 4 sobrinos y unos padres y unos suegros inmejorables. Sólo puedo pedir que todo siga como está y que cuanto antes aumente la familia.

TEXTO: L.F.C.

FOTOS: PEPE FERRÍN



Scipio Dental

Creación Gestión de Clínicas Dentales

+ info en www.scipiodental.com

Sus **pacientes** se ponen en las **mejores manos....**
haga usted **lo mismo!**

Su futura **clínica,**
nuestra **prioridad.**





MARTÍN BERASATEGUI

Cocinero

**“Me inspira, sobre
todo, mi tierra”**

Pregunta. ¿Cómo supo que su vida iba a transcurrir entre fogones?

Respuesta. Nací casi entre fogones, en “El Bodegón”, una casa de comidas popular, que regentaban mis padres en la parte vieja de San Sebastián. Desde pequeño supe que quería ser cocinero, que era lo que quería hacer, una vez que me entró ese “veneno” ya no me lo pude quitar nunca. A pesar de que mis padres hubieran preferido otro futuro para mí por aquel entonces, mi insistencia no les dejó mucho margen de maniobra.

P. ¿Alguna vez ha pensado en dedicarse a otra cosa?

R. No, en absoluto. Es lo que sé hacer y lo que más me fascina.

P. De la cocina, ¿qué es lo que más le apasiona?

R. Todos los procesos me parecen apasionantes. El trato con los proveedores, la elección de la materia prima, los procesos creativos que te llevan a la ejecución de una receta, el trabajo en equipo, las pruebas, los viajes... ¡Son tantas cosas!



Poseedor de siete estrellas Michelin, su nombre figura entre los grandes de la cocina española. Nacido entre fogones, Martín Berasategui lleva la gastronomía en sus genes. Después de 36 años de andadura gastronómica, y con presencia en las principales ciudades del mundo, este gran creativo considera que su profesión no tiene fronteras, aunque reivindica las raíces y la personalidad de la cocina española.

Berasategui defiende una nutrición ajustada a la exigencias de la salud. En este sentido, se ha sumado a las corrientes de nutricionistas y expertos en dietas, con un objetivo: lograr los ajustes necesarios para que los sabores no estén reñidos con las regímenes alimentarios y la pérdida de peso. Además, acorde a los tiempos, el cocinero vasco -que cuenta con más de 25.000 seguidores en Twitter- dirige a su equipo en todo el mundo por videoconferencia, y se muestra convencido del papel fundamental de las redes sociales también en el ámbito culinario.

Platos como las recientes “Lágrimas de guisante”, el “Bocadillo de vieira y hierbas de infusión de centollo con ensalada cruda de apio, nabo y alcachofas”, o el incomparable “Lenguado asado con aceite de almejas cítricos, menta negra espolvoreada de nueces y mandarinas secas” se hallan en los menús que han cosechado el reconocimiento internacional de Martín Berasategui. Para estas fiestas navideñas, el cocinero les propone especialmente a nuestros lectores unas “Kokotxas de bacalao con berberechos al txakoli y cebollino”.

“La cocina de hoy ya no tiene fronteras, sin embargo, cada uno parte de la cocina de sus raíces, de su propia personalidad y de su sinceridad. Sólo a partir de eso se puede dar rienda suelta a la imaginación”

P. ¿Qué recetas conserva de cuando empezó con su madre y su tía?

R. Hay algunas recetas del recetario tradicional vasco que sigo manteniendo porque son un monumento a la gustosidad y a los sabores que tenemos más enraizados, por ejemplo, las kokotxas de merluza al pil-pil, los lomos de merluza en salsa verde con almejas, los callos guisados a la “manera tradicional”...

P. ¿Cómo definiría su estilo?

R. Una mezcla entre arte, magia y cocina, que es la que he seguido.

P. ¿En qué se inspira para crear nuevas tendencias gastronómicas?

R. A mí me inspira, sobre todo, mi tierra. La cocina de hoy ya no tiene fronteras, sin embargo, cada uno parte de la cocina de sus raíces, de su propia personalidad y de su sinceridad. Sólo a partir de eso se puede dar rienda suelta a la imaginación, sobre unas bases sólidas y una experimentación orientada. Y no es ca-

sual que aquí se cocine así de bien, porque la calidad y cantidad de los productos de la tierra son los que permiten que podamos hacer una cocina como la nuestra.

P. Con 25 años la primera Michelin... Ahora tiene siete. ¿Pesas las estrellas y presionan a la hora de superarse?

R. Siempre digo que son el mayor reconocimiento que me han podido dar a mi labor profesional, un regalo. Por supuesto que suponen una responsabilidad, porque hay que mantener e incluso mejorar un nivel que nos exigimos, pero es una responsabilidad que asumimos encantados y que nos ayuda a superarnos día a día.

P. ¿Qué alimentos de la cocina vasca no faltan en sus platos?

R. Los que me proporcionan mis proveedores más cercanos, por supuesto, pescados del Cantábrico, vegetales, setas... Todos los productos de temporada que están a mi alcance y que conforman parte de mi filosofía de cocina.



Martín Berasategui defiende una nutrición ajustada a la exigencias de la salud y elabora platos a base de productos sanos, donde los sabores no están reñidos con las dietas y la pérdida de peso.

P. Como autodidacta, ¿cómo ve la formación hoy día?

R. Respecto a la formación gastronómica en nuestro país, creo que el Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía del Basque Culinary Center, que ha comenzado este curso su andadura en San Sebastián, va a ser la luz de las futuras generaciones, de los futuros cocineros del mundo entero.

P. ¿Cómo le ayuda Internet y el amplio abanico de posibilidades que plantea a la hora de ejecutar su trabajo?

R. Igual que no entiendo una cocina sin sal o un cocinero sin aceite de oliva virgen extra, no entiendo que este país no vaya con las nuevas tecnologías, que nos hacen avanzar más rápido y estar mucho más despiertos y atentos.

“Mi mayor capricho es cocinar para mi familia y amigos y visitar los restaurantes de cocineros por los que siento una gran admiración profesional”

P. ¿Cuál es su forma de trabajar “a distancia”?

R. Desde mi “banco de pruebas creativo”, localizado en el restaurante o “casa madre” de Lasarte (Gipúzcoa), enseño las recetas nuevas por videoconferencia y comparto mis experiencias con los jóvenes, que son los que llevan mis proyectos por todo el mundo, y de los que me siento muy orgulloso.

P. Tras su apertura en Shanghai (China) en 2009, ¿qué retos tiene por delante?

R. Mi próximo reto será convertirme en asesor gastronómico de la cadena Meliá en el Caribe. Pero siempre estoy lleno de proyectos que siempre vienen del trabajo día a día, de disfrutar y de ser una persona con mucha humildad y entrega, que siempre he mostrado por la educación que he recibido en una cocina familiar.

P. Como buen cocinero, ¿qué es lo que nunca falta en su menú?

R. El aceite de oliva virgen extra, nuestro oro líquido es imprescindible en mi menú diario.

P. A la gente le cuesta incluir en la dieta vegetales, cuyas propiedades beneficiosas son bien conocidas para la salud general y suponemos que también para la salud bucodental, ¿no?

R. No soy un experto en salud bucal, eso lo tendrán que responder los especialistas en esta materia, pero supongo que la inclusión de vegetales en la dieta será para la boca tan fundamental como para el resto del organismo, una fuente de salud y bienestar que nunca ha de fallar. Por ejemplo, los pepinos frescos *Snack My Cubies* son ideales para las meriendas de los niños. Es un aperitivo sano, que gusta, y es una alternativa al dulce para prevenir las caries.

P. Sigue o seguiría una dieta saludable, ¿por “exigencias del guión” o por convicción propia?

R. Las “exigencias del guión” acaban siendo una convicción propia, al final uno busca lo que le sienta bien, ¡qué remedio! (risas...).

P. El momento del picoteo, temido por muchos. Por su profesión se ve obligado a probar la comida, ¿eso le pierde?

R. La verdad es que bastante. Es mi debilidad, no puedo dejar de probar productos, platos, combinaciones, pruebas... Forma parte de mi profesión.

P. ¿Come de todo?

R. Absolutamente, no le hago ascos a casi nada.

P. Nunca comería...

R. No se me ocurre, me puede la curiosidad.

P. Le gustaría probar...

R. Siempre que tengo muchas ganas de probar algo nuevo, o de lo que me han hablado, me las arreglo para dar con ello, así que en ese sentido tengo cubierto el panorama. Pero día a día surgen novedades... Tengo un paladar muy inquieto.

KOKOTXAS DE BACALAO CON BERBERECHOS AL TXAKOLI Y CEBOLLINO

Ingredientes

1 diente de ajo picadito
75 g de aceite de oliva
200 g de kokotxas pequeñas de bacalao fresco
30 berberechos
50 g de txakoli
1 cucharada sopera de cebollino picado
Sal



Elaboración

- Primero se pone en una sartén de 2 litros el txakoli y los berberechos, se tapa y se tiene en el fuego hasta que justo se abran los berberechos.
- Con ayuda de una espumadera se retiran todos los berberechos a una bandeja congelada (esto es para que pare la cocción y no se nos queden gomosos) y se separa la carne con cuidado.
- Reducir el vino hasta que queden 3 cucharadas de postre pequeñas de jugo.
- Se enfría el jugo de vino y berberechos, y se divide en tres moldes de yogur este líquido frío, es decir, 1 cucharada de postre en cada uno.
- Se le pone la carne de 10 berberechos.
- Se calienta en una sartén el diente de ajo picadito y los 75 g de aceite de oliva.
- Cuando el ajo empieza a bailar se añaden las kokotxas de bacalao frescas y dejo que se hagan (3 minutos)
- Se retira todo el aceite y se echa a la tapa dada la vuelta para que enfríe un poco el aceite.
- Se ligan las kokotxas, como siempre, dando movimientos de vaivén hasta que se ligen y a la vez se echa el líquido de los berberechos.
- Por último, y cuando está ligado, se añaden las carnes de los berberechos (justo que les entre el calor) y el cebollino picado y a servir.
- Para esta cantidad de kokotxas nos harían falta los 30 berberechos más su jugo correspondiente.
- Para el servicio se pueden separar, como hemos hecho con los berberechos, las kokotxas una vez hechas y, antes de meterle la carne de los berberechos, se utiliza en tres partes, y a cada parte de estas se le añade el jugo de los 10 berberechos y por último las 10 carnes de berberecho y 1 cucharada de café de cebollino picado.



Martín Berasategui, que tiene su “cuartel general” en Lasarte (Guipúzcoa), nos propone para estas Navidades unas kokotxas de bacalao con berberechos.

P. ¿Cuida su salud bucal o por el contrario es de los que teme al dentista?

R. Sí, cuido mi salud bucal, me parece muy importante. Siempre he tenido una buena relación con los dentistas.

P. ¿Alguna mala experiencia confesable en el sillón del odontólogo?

R. Afortunadamente ninguna mala experiencia que recordar.

P. Volviendo a su paladar, esa inquietud, ¿cómo le ayuda en los procesos creativos en la cocina?

R. Sin ir más lejos, hace poco he descubierto dos productos que han llegado al mercado español que me parecen todo un hallazgo: Las lechugas vivas Salanova que son únicas, innovadoras y de enorme calidad. Es muy curioso porque el vegetal permanece vivo hasta su preparación. Conserva la raíz para que no se pierda el sabor ni las vitaminas de una lechuga recién cogida del huerto. Cuentan con una gran variedad y están realmente crocantes y deliciosas. La misma empresa, la holandesa Rijk Zwaan, comercializa también el pepino My Cubies, de tamaño baby, el *snack* más apetecible y sano que probaba en tiempos, super crujiente y natural. Te lo comes en cualquier momento y te quita el gusanillo cuando estás intentando cuidarte. Este tipo de productos siempre me atraen.

P. ¿Qué caprichos culinarios se da de vez en cuando?

R. Mi mayor capricho es cocinar para mi familia y amigos y visitar los restaurantes de cocineros por los que siento una gran admiración profesional. Intento buscar un hueco para hacer este tipo de escapadas en cuanto puedo.

P. ¿Hasta qué punto le preocupa su estado de salud?

R. La salud es un pilar fundamental para poder llevar un vida en condiciones y máxime para el ritmo de la mía, pero no vivo obsesionado con ello.

P. En su trabajo se encuentra con situaciones de mucho estrés: viajes, reuniones, presentaciones... ¿Cómo lo combate?

R. El ejercicio es mi salvación. Todas las mañanas ando una o dos horas, me ayuda a despejarme y empezar el día con fuerzas renovadas. Esté donde esté, es un hábito al que nunca renuncio.

TEXTO: CARMEN LEDESMA

FOTOS: M.B.

ÁNGEL LÓPEZ CARPINTERO

Madrialeño

“No hay mucha gente que se ponga implantes en Holanda”



Ángel López (Madrid, 1986) se enteró a través de un anuncio en la revista del Colegio de Dentistas de Madrid de que una empresa holandesa necesitaba odontólogos y no se lo pensó. Hizo todo el papeleo y desde el pasado mes de julio vive y trabaja en Utrecht. Allí no sólo se ha quitado la espinita de no haber hecho un Erasmus en su etapa de estudiante de Odontología en la Universidad San Pablo CEU, sino que además se ha encontrado con unas condiciones laborales mejores que las que pueda tener cualquier dentista joven actualmente en España.

A pesar del *handicap* del idioma y del clima, Ángel disfruta en Utrecht de la amabilidad de los holandeses y de la flexibilidad de las jornadas de trabajo, que le permitirán en breve pasar un “fin de semana de cuatro días” al mes en Madrid.

Pregunta. ¿Por qué te fuiste a Holanda?

R. Siempre había pensado en irme de Erasmus cuando estaba en la Universidad y al final no me pude ir. Por eso me apetecía la idea de trabajar en el extranjero. Creo que es una buena experiencia tanto a nivel personal como profesional.

P. ¿Dónde trabajas?

R. Estoy trabajando para una empresa que cuenta con 11 clínicas en toda Holanda. Comenzaron en 2005 y desde entonces han abierto dos clínicas cada año. Me enteré de la oportunidad gracias a una oferta de empleo de la bolsa de trabajo del COEM en la que se solicitaban odontólogos para trabajar en Holanda.

P. ¿Y cómo son tus condiciones laborales?

R. Las condiciones laborales para los dentistas jóvenes son bastante mejores que las actuales en España. Cobras por porcentaje y tienes un mínimo garantizado -que siempre se supera ampliamente-. Mi horario de trabajo actual es de 8 a 4,30 de la tarde. En cuanto al horario son bastante flexibles, ya que dentro de un mes voy a trabajar de 8 a 5,30, y así podré librar dos días -jueves y viernes- para poder estar un fin de semana largo en Madrid al mes.

P. Cuéntanos cómo es la vida en Holanda.

R. Pues no se vive mal. Como parte positiva, la gente es muy agradable y te intentan ayudar en todo lo que pueden. Como parte negativa: el clima. Hay días que no para de llover. Eso sí, la gente no deja de hacer nada porque llueva.

“Nunca faltan pacientes porque el seguro les exige ir cada seis meses a la clínica para la revisión. Si los pacientes no acuden, el seguro les penaliza”

P. ¿En qué zona de Holanda vives?

R. Vivo en la ciudad de Utrecht, a 33 kilómetros de Amsterdam. Es una ciudad universitaria, con mucha gente joven.

P. ¿Cómo es una "jornada tipo" para ti en Utrecht?

R. Me levanto a las 6,40 de la mañana. Mi horario de la clínica es de 8 de la mañana a 16,30. Tenemos 30 minutos para la comida a las 12,30 -sólo da tiempo a comer un bocadillo-. La verdad es que creo que con la jornada continua se aprovecha mucho más el día. Aquí la gente cena a las 6 o a las 7, pero yo sigo cenando a la hora española.

P. Y el fin de semana, ¿qué sueles hacer?

R. Los fines de semana solemos quedar varios dentistas españoles que trabajamos para la misma compañía. Como cada uno trabaja en una ciudad diferente, solemos pasar cada fin de semana en una ciudad. Así vamos conociendo Holanda.

P. ¿Te ofrece la ciudad la posibilidad de practicar alguno de tus *hobbies*?

R. La verdad es que las jornadas de trabajo son muy duras, porque ves muchos pacientes al día, y lo único que te apetece a diario es llegar a casa y descansar. Pero siempre me han gustado mucho los deportes. Una cosa que me gusta mucho y que practico todos los días aquí -y que sin embargo en España no lo solía hacer- es el ciclismo, ya que voy todos los días a trabajar en bicicleta.

“Echo de menos el poder explicar a los pacientes los tratamientos que se le van a realizar de una forma extensa. El idioma te limita mucho”

P. ¿Qué es lo que más te gusta Holanda?

R. Las jornadas de trabajo, ya que a las 16,30 has terminado de trabajar y tienes tiempo para hacer otras cosas.

P. ¿Te ha costado mucho adaptarte?

R. Aún sigo adaptándome. Tengo la suerte de que aquí en Holanda la gran mayoría de la gente habla inglés. Aun así, voy a clases en la Universidad para aprender holandés.

P. ¿Has tenido algún problema con el idioma?

R. Lo cierto es que echo mucho de menos el poder explicar a los pacientes los tratamientos que se le van a realizar de una forma extensa. El idioma te limita mucho.

P. ¿Qué destacarías de la odontología allí?

R. Destacaría el sistema de seguro dental con el que trabajan todas las clínicas. Nunca faltan pacientes porque el seguro les exige ir cada seis meses a la clínica para la revisión. Si los pacientes no acuden, el seguro les penaliza.



Ángel López asegura que los pacientes holandeses están acostumbrados a que los dentistas sean extranjeros.



Una de las cosas que más le gusta de Holanda a Ángel López son las jornadas de trabajo, ya que a las 4,30 de la tarde ha terminado en la clínica y le queda tiempo para hacer otras cosas.

P. ¿Cómo es la práctica profesional?

R. La práctica profesional para un odontólogo general es muy similar a la de España.

P. ¿Cuáles son las principales diferencias con España?

R. Para ellos es muy importante el cumplir con el horario de las citas, es decir, no retrasarte con ningún paciente en clínica. Los pacientes no están acostumbrados a esperar en la sala de espera. También me ha extrañado que hay algunos tratamientos que no son muy comunes aquí. Por ejemplo, no hay mucha gente que se ponga implantes en Holanda, en comparación con España.



Sobre estas líneas, Ángel López delante de una de las líneas del tranvía.

P. ¿Qué imagen tienen los dentistas extranjeros allí?

R. Los pacientes están acostumbrados a que los dentistas sean extranjeros. Muchas veces lo pienso y creo que a un dentista holandés, probablemente, le sería imposible trabajar en España sin saber español.

P. ¿Qué echas de menos de España?

R. ¡Lo echo de menos todo! Lo que más, aunque sea un tópico, la familia y los amigos. También echo mucho de menos la comida, aunque cada vez que viene alguna visita me trae comida española...

P. ¿Piensas volver a España?

R. Seguro que vuelvo. Como España no se vive en ningún sitio.

P. ¿Recomendarías la experiencia a tus compañeros de profesión?

R. Por supuesto. Es una experiencia que a mí me ha hecho madurar mucho a nivel personal y me está permitiendo coger mucha experiencia a nivel profesional.