



Adicciones

DR. GARCÍA BASTERRECHEA

Tratamiento intensivo. Alcohol. Tabaco. Cocaína. Cannabis. Nuevas tecnologías. Teléfono **968 901695**. Colegiado Médico nº 1023. RES 20400079.

Angiología y Cirugía Vascolar

DR. MARTÍN LANDALUCE CHAVES. Tratamiento moderno de varices y úlceras varicosas. Pie Diabético. Ozonoterapia. C/Condes de Barcelona 3-1ªA. Murcia. Teléfonos: **968.24.68.66 - 616.19.71.93**. Colegiado Médico nº 0203006.

Cirugía cardiovascular

DR. VÍCTOR GLENN RAY LÓPEZ. Varices sin cirugía (microespuma y laser endovasascular). Teléfono **968 27 10 42 - 609 55 08 44**. Colegiado Médico nº 3605437.

CENTRO CARDIOVASCULAR. DRES. GUTIÉRREZ, GARCÍA-PUENTE y ARRIBAS. Cirugía cardíaca. Varices sin cirugía. Esclerosis. La Vega: **968 230355**. Privados: **637 98 42 93**. Murcia. Colegiados Médicos n.os 30/3904599, 30/2848364 y 30/3006007.

Cirugía Plástica y Estética

DR. RAMÓN MORENO VILLALBA. Senos. Lifting. Rinoplastia. Liposucción. Cartagena: C/ Real, 30, 2º E. **968 121445**. Murcia: Plaza Hernández Amores, 4. (Plaza de la Cruz). **630 036 291**. Colegiado Médico nº 4794.

Garganta, Nariz y Oídos

DR. MARIANO ROSIQUE ARIAS. Cáncer de garganta. Microcirugía nasal. Sordera. Tel.: **968 20 48 39**. Col. médico Murcia 989.

Neurocirugía

DR. MANUEL CLAVEL ESCRIBANO. Neurocirugía. Microcirugía de columna. Neuralgia del trigémino. Hemiespasmo facial. Consulta privada en Hospital Quirón.

Teléf. **968 269207**
968 269277 - 968 36 50 00.
www.neurocirugiadrclavel.com
Colegiado médico 8/24691.

DR. RODRÍGUEZ BARCELÓ.

Neurocirugía mínimamente invasiva. Hospital Quirón.
Tel. **968 36 50 00**.
www.endoneurocirugia.es
Colegiado médico nº 3007042.

Neurología

DR. J. MECA LALLANA. Diagnóstico y tratamiento de enfermedades neurológicas. San Lorenzo, 1, 1.º Murcia. Teléfono **968 220393**. Colegiado Médico N.º 3005405.

DR. FERNÁNDEZ BARREIRO. Neurólogo. Exjefe Servicio Neurología Hospital Virgen Arrixaca. Consulta particular: Luis Braille, 1, 1.º Teléfono **968 281807**. Colegiado Médico nº 610.

DR. DIEGO TORTOSA CONESA. Especialista en neurología. Acisclo Díaz, 11. Murcia. Tel.: **968 29 58 85**. Col. médico nº 5640.

Periodoncia e Implantes dentales

CLÍNICA VÉLEZ. Gran Vía. Murcia. Tlf.: **968 21 19 54**.

DR. VÉLEZ. Col. médico estomatólogo nº 221.

DRA. LEGAZ. Col. odontólogo nº 431. RES. 02950073.

Psicología integral

PAZ NOGUERA. Adolescentes. Adultos. Sexualidad. Trastornos personalidad. Afrontamiento. Tlf.: **636 89 21 73 - 968 21 72 14**. Colegiada psicóloga nº 1482.

Psiquiatría

SANATORIO PSIQUIÁTRICO DR. MUÑOZ, S.L. Pacientes agudos y crónicos. Compañías y privados. Director Dr. Raimundo Muñoz Pérez. Información y consulta: mañanas, de 10 a 12. Tardes, de 5 a 7. Tlf.: **968 88 55 50 - 968 88 42 58**. Ctra. de Cartagena, 59. El Palmar, Murcia. Colegiado médico nº 1541.

Sexología

MARÍA JOSÉ GARRIDO. Máster sexualidad. Eyaculación precoz. Impotencia. Vaginismo. Anorgasmia. Teléfonos **968 25 19 75 y 649 49 62 04**. Colegiada Psicóloga nº 2041.

El Maratón Fotográfico de Murcia se renueva con dosis de intriga e investigación

A las habituales pruebas fotográficas se une este año un juego de pistas que hará más emocionante el concurso

|| FERNANDO CASTILLO

MURCIA. Los lugares más emblemáticos y las gentes de Murcia volverán a ser los protagonistas el próximo sábado 23 de abril, porque llega a la ciudad el VII Maratón Fotográfico de laverdad.es, que como siempre, combina la diversión con el arte en una jornada llena de sorpresas. Una vez más, el ganador del concurso se llevará 700 euros en efectivo (sujetos a retenciones legales) y habrá más premios en juego. Como gran novedad, este año el reto no será solo para aquellos con buen ojo y don de la oportunidad, ya que en esta ocasión se combinarán las instantáneas con un juego detectivesco de pistas que irán llevando a los concursantes por varias líneas de investigación diferentes a la solución de un misterio, 'el enigma del esqueleto'.

Una vez más, con la inscripción de cada adulto se podrá apuntar totalmente gratis a un niño de hasta 12 años de edad. Una oportunidad inmejorable para disfrutar de una mañana de sábado en familia, dedicándose a la afición de la fotografía y, en esta edición, enfrentándose a un divertido reto siguiendo las pis-

VI MARATÓN FOTOGRAFICO MURCIA

ORGANIZAN:



Ayuntamiento de Murcia

LA VERDAD ES

PATROCINA



INSCRIPCIÓN

► **Dónde.** Desde el módulo de acceso en laverdad.es o directamente en maratonfotografico.laverdad.es.

► **Precio.** 6€. Por cada adulto puede inscribirse gratis un niño de hasta 12 años.

► **Plazo.** Hasta el 22 de abril a las 16.00 horas.

► **Necesario.** Resguardo de ingreso, e-mail de confirmación y DNI.

tas de la organización hasta llegar a resolver el caso. La fase de inscripción está abierta hasta el 22 de abril

a las 16.00 horas.

El Maratón Fotográfico comenzará en una zona céntrica, desarrollándose todas las pruebas en lugares cercanos, por lo que no es necesario llevar vehículos propios. El lugar y la hora de comienzo se revelarán a los concursantes la misma semana del evento. Durante toda la mañana, los participantes deberán realizar una serie de fotografías de unas temáticas mantenidas en secreto hasta el mismo momento del comienzo del Maratón. Durante la acreditación se entregará a cada asistente un peto y una carpeta con esta información, además de los horarios y recorridos. La organización dará un refrigerio a todos los fotógrafos para que recuperen fuerzas a media mañana, y el evento finalizará a la hora de comer después de haber vivido una apasionante aventura con más de una sorpresa.

El Maratón Fotográfico es una muy buena opción para disfrutar de un plan diferente el fin de semana, ya sea en familia, retando a los amigos para ver quién toma la mejor imagen o en solitario disfrutando del placer de dedicar una mañana al arte de las cámaras y los objetivos, tomándose tiempo en hacer cada instantánea. Para participar solo es necesario llevar una cámara de fotos y mucha ilusión a cuestas.

La VII edición del concurso está organizada por el Ayuntamiento de Murcia y laverdad.es y patrocinada por Toyota Murcia.

LA COLUMNA GASTRONÓMICA

ALBERTO REQUENA

VICEPRESIDENTE DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN

COLOIDAL ESPAGUETI

Las suspensiones, emulsiones y coloides, son mezclas de dos fases, una continua y otra denominada dispersa, que pueden estar en cualquiera de los estados de la materia más usuales: sólido, líquido y gas. Les diferencia, tan solo, el tamaño de las partículas que las componen. Cuando es similar al de las moléculas de soluto, es decir del orden de diez elevado a menos siete centímetros (10^{-7} cm), que es como diez veces el átomo de hidrógeno, entonces se denomina disolución. Cuando el tamaño es grande como para que se puedan separar mediante un filtro (del orden de 10^{-4} cm), entonces se denomina suspensión. Cuando el tamaño es intermedio, se mantienen

dispersas, generalmente gracias a otras moléculas que se denominan emulsionantes. Los coloides tienen una tendencia natural a la agregación o formación de coágulos y se diferencian de las suspensiones en que las partículas que constituyen los coloides solo se ven bajo el microscopio y las suspensiones son visibles a simple vista. Otra diferencia es que en reposo, las suspensiones se separan en sus fases y son filtrables, mientras que los coloides no. Ahora bien, las partículas de un coloide son suficientemente grandes como para dispersar la luz. Aplique una linterna a una jarra de cerveza o de Coca Cola, zumo de naranja, café, etc. y observará el efecto Tyndall, consistente en la dispersión de la luz en

todas direcciones por las partículas coloidales, produciendo colores que dependen del tamaño de las partículas. Uno de los coloides más usuales en la cocina es la gelatina, que precipita fácilmente al añadir líquido y coagularse.

Uno de los problemas de la preparación del espagueti es que se pega con facilidad. Se debe al almidón en el que se convierten las harinas y a temperaturas superiores a 55 °C se rompen los puentes de hidrógeno de los granos de almidón, absorbe agua y se produce el proceso de la gelatinización. Por ello, es preciso cocerlos con rapidez y lograr que el almidón se disuelva en el agua antes de que se pegue el espagueti. La receta es calentar mucha agua y sumergir el espagueti cuando está hirviendo, así la temperatura de éste se aproxima a la del agua y el tiempo de cocción es pequeño. Agregar algo de aceite al agua de hervir el espagueti supone que el almidón se disuelva en él y no lo haga en el agua, así se evita que el almidón se coagule sobre sí mismo, al estar separado de aquella.

Para anuncios en esta sección

968 272 319