

XI CURSO DE ECOGRAFÍA PARA RESIDENTES DEL 3º AÑO DE RADIODIAGNÓSTICO

Gijón 3, 4 y 5 de
Noviembre de 2011



- 16.00 h. Presentación del Curso
- 16.30 h. Principios Físicos de la Ecografía en Escala de Grises, Doppler espectral y color. Contrastes en ecografía.
Dr. Santiago Méndez Alonso.
- 17.20 h. Ecografía Ginecológica
Dr. Enrique Remartínez Escobar
- 17.50 h. Pausa
- 18.10 h. Ecografía Obstétrica
Dr. Enrique Remartínez Escobar
- 19.10 h. Ecografía Pediátrica para Radiólogos Generales
Dr. Pedro García González
- 19.50 h. Preguntas y Discusión
- 20.00 h. Fin de las actividades del día

- 09.30 h. Lesiones hepáticas focales
Dr. José Luis del Cura Rodríguez
- 10.00 h. Hepatopatía crónica e hipertensión portal
Dra. María del Mar Pérez Peña
- 10.20 h. Trasplante hepático y renal
Dr. Carlos Nicolau Molina
- 10.45 h. Preguntas y Discusión
- 10.50 h. Pausa-Café
- 11.10 h. Sistema Urinario y próstata. Aplicación de contrastes en sistema urinario.
Dr. Carlos Nicolau Molina
- 11.50 h. Ecografía endoanal
Dr. Pedro García González
- 12.10 h. Troncos supraórticos
Dr. Carlos Nicolau Molina
- 12.30 h. Ecografía del Sistema Arterial Periférico
Dr. Santiago Méndez Alonso
- 12.50 h. Ecografía del Sistema Venoso Periférico
Dr. Carlos Nicolau Molina
- 13.10 h. Preguntas y Discusión
- 13.30 h. Almuerzo de trabajo

- 15.30 h. Ecografía de cara y cuello
Dr. Jose Luis del Cura Rodríguez
- 16.10 h. Ecografía de la Rodilla
Dr. Ángel Bueno Horcajadas
- 16.40 h. Ecografía del Hombro y muñeca
Dr. Ángel Bueno Horcajadas
- 17.15 h. Ecografía de la mama
Dra. Astrid López Secades.
- 18.00 h. Pausa
- 18.15 h. Generalidades del Intervencionismo
Dr. José Luis del Cura Rodríguez
- 19.00 h. Fin de las actividades del día

- 10.00 h. Ecografía del Tobillo y pie
Dr. José Rueda Vicente
- 10.30 h. Ecografía escrotal y pene
Dr. José Rueda Vicente
- 11.00 h. Preguntas y Discusión
- 11.15 h. Pausa-Café
- 11.45 h. Estandarización e informe
Dr. Ángel Morales Santos
- 12.15 h. Ecografía en urgencias: Abdomen inferior
Dr. Ángel Morales Santos
- 12.45 h. Preguntas y Discusión
- 13.00 h. Clausura del Curso

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

Por suerte, hay que comer tres veces al día. Ahí van unas propuestas contrastadas donde disfrutar de la gastronomía gijonesa, 12 opciones diferentes para todos los gustos y bolsillos:

CIUDADELA

Capua, 7 · T. 985 347 732 · 35-40€

Restaurante de postín con bonitas cuevas en su planta inferior. Buena cocina y excelente atención en sala. Menú especial para congresistas a 25€

EL CANDIL

Numa Guilhou, 1 · T. 985 353 038 · 40-45€

Pequeño local en el que degustar los mejores pescados del Mar Cantábrico. Trato amable y cercano. Está ubicado en el barrio de moda, El Carmen.

EL CENCERRO

Prendes Pando, 24 · T. 984 391 567 · 30-35€

Lugar muy placentero, con una cocina de producto con toques sorprendentes. Imprescindibles la ensalada de tomates escarchados y el rabo de toro con puré de patata trufada. 10% de descuentos para los congresistas.

EL SUEVE

Domingo García de la Fuente, 12 · T. 985 145 703 · 30-35€

Parrilla ubicada a dos minutos del hotel Begoña que prepara la carne y los chorizos criollos de forma excelente. Imprescindible el churrasco punta pierna.

GEPPETO

San Bernardo, 22 · T. 985 351 109 · 20-25€

Restaurante italiano de ambiente juvenil, en el que triunfan las pizzas y la pasta. Excelente decoración. Menú especial para asistentes al congreso a 15 €.

EL PUERTO

Claudio Alvargonzález, s/n · T. 985 168 186 · 50-55€

Es uno de los comedores más elegantes de la ciudad. Cocina de mercado servida con esmero. Único restaurante de la ciudad con una estrella Michelin.

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

LA BOLERA

Avda. del Jardín Botánico, 355 · T. 984 193 422 · 25-30€

Es el sitio ideal para los amantes de las carnes, en todas sus versiones. Trato informal e interesante carta de vinos. No te pierdas sus caipirinhas.

LA SALGAR

Paseo Doctor Fleming, 859 · T. 985 331 155 · 40-45€

Uno de los comedores más en forma de la ciudad. Es propiedad de Nacho Manzano, que cuenta con dos estrellas Michelin en su restaurante de Arriendas. Su especialidad es el arroz con pitu de caleya.

NAVA

Parque de la Serena, 1 · T. 985 380 447 · 20-25€

Si quieres vivir el auténtico ambiente de una sidrería, por unos veinte euros podrás degustar viandas típicas asturianas acompañadas de mucha sidra.

ROMÁN

Marqués de Casa Valdés, 6 · T. 985 358 813 · 25-30€

Céntrica sidrería para picotear calamares, bocartes (boquerones fritos), pulpo y pastel de cabracho entre otras muchas cosas, acompañado todo ello de buena sidra.

VESUBIO

Muelle de Oriente, 2 · T. 985 345 314 · 20-25€

Restaurante italiano con buena relación calidad-precio. Vistas al Puerto Deportivo.

VORS

Prendes Pando, 29 · T. 984 290 882 · 10-15€

Las mejores hamburguesas de la ciudad y una estupenda selección de cervezas de todo el mundo. Mesas altas con taburetes para un plan diferente. Oferta para asistentes a este congreso, Hamburguesa casera de carne de buey + pinta de cerveza Maes por 8,5 €.

PARA CONTINUAR LA NOCHE

A continuación se recomiendan los locales con mejor ambiente de Gijón:

BAMBARA. Marqués de San Esteban, 9

Feudo de la juventud gijonesa, que se pone a reventar a partir de las tres de la mañana. Música a la última y buen ambiente. Copas a 3 euros con tarjeta especial para congresistas.

BLOW UP. Rodríguez Sampedro, 3

Se ha convertido en uno de los indispensables, un lugar donde hay que acudir para saber lo que se cuece en la ciudad. Decorado con gusto y toque ochentero, como la música que pinchan. Abierto hasta el amanecer.

BULEVAR. Claudio Alvargonzález, 8

Es el pub por antonomasia de Gijón. Después de 20 años, sigue siendo el local con más ambiente a diario. El fin de semana se llena de juventud con ganas de marcha.

CABARÉ. Marqués de San Esteban, 14

Es la última novedad importante de la ciudad. Se inauguró hace poco más de un año y ya es el local habitual de la gente guapa de Gijón. Su momento cumbre suele ser entre las cuatro y las seis de la mañana.

GATO TUERTO. Plaza Nicanor Piñole, 1.

Copas bien puestas y cócteles en un ambiente distendido y divertido. Ideal para comenzar la noche, ya que está junto al hotel Begoña.

LA HABANA. Claudio Alvargonzález, 22.

Siempre lleno, a cualquier hora a partir de las doce. Es el primer punto de encuentro de la noche gijonesa. Está en el Puerto Deportivo. Abierto hasta las 5.

VARSOVIA. Cabrales, 18

Local de dos plantas que arrasó este verano entre los treinteañeros de Gijón. Se encuentra en la Playa de San Lorenzo, frente a la escalera tres.

PLANES PARA ESTE FIN DE SEMANA

Si estás pensando en quedarte a pasar el fin de semana en Asturias, te revelamos las actividades y eventos más interesantes de los próximos días. Será un cóctel en el que habrá naturaleza, cultura, ocio y diversión. Estas son algunas propuestas para un fin de semana redondo:

- Ascender a la **Torre Mirador de Laboral, Ciudad de la Cultura**, desde donde se pueden contemplar una de las mejores vistas de la ciudad.
- Pasear por el **Jardín Botánico de Gijón**. Son 25 hectáreas de verdes parajes y bosques ideales para desconectar después de un día ajetreado.
- Observar los tiburones del **Acuario de Poniente**. Es una visita que merece la pena y que te permite conocer cientos de especies marinas.
- Contemplar la exposición **"Hitos, ya nadie muere en casa"**, una propuesta audiovisual muy irreverente en **Laboral Centro de Arte**.
- Acudir al **Teatro Jovellanos de Gijón** y contemplar el espectáculo **Verano**, que versa sobre las tormentas y su carácter sorpresivo, capaces de helar nuestras vidas. **Sábado 5 a las 20:30 horas**.
- Escuchar en directo a **Raimundo Amador** en la sala **Acapulco** del Casino de Asturias el **viernes 4** o a **La Oreja de Van Gogh** el **sábado 5** en Laboral.
- Relajarse en **Talasoniente**, escogiendo entre seis piscinas de agua salada, un parque lúdico acuático o incluso su centro deportivo.
- Conocer las sendas verdes de la ciudad en **Segway**, un revolucionario medio de locomoción que se mueve contigo.
- Visitar un llagar de la **Ruta de la Sidra**. Como estamos en plena campaña de recogida podrás "apañar" manzana, degustar el líquido recién prensado y probar la sidra ya elaborada en nueve llagares del concejo.
- Conocer los secretos más dulces a través del **Gijón Goloso**, una ruta en la que podrás degustar en versión mini los postres más típicos de la ciudad.

Si quieres saber más: www.gijon.info

PRODUCTOS MADE IN ASTURIAS

PESCADOS Y MARISCOS

Oricios o erizos de mar

Su temporada comienza en octubre y se prolonga hasta mayo, con lo que hay que aprovechar para degustar las primeras unidades de la temporada. Su sabor a mar los hace inigualables, en crudo o cocidos, y su toque yodado les aporta mucha personalidad.

Ventrisca de bonito

Es otro de los productos típicos de temporada, que arranca cuando los oricios nos abandonan en las mesas astures. A mediados del mes de junio comienzan a verse hermosas piezas de bonito, siendo los mejores meses para su consumo julio y agosto.

Calamares de potera

Los calamares de potera tienen muchos adeptos en la región. Se pueden capturar durante todo el año, pero es en verano cuando su sabor es más profundo.

Otros productos del mar típicos

Aquí gustan mucho las sopas de pescados y mariscos, y especialmente las parrilladas, que combinan ambos productos tras pasarlos por la parrilla. Son típicos los fritos de pixín, de merluza o de bacalao, los chipirones "afogaos", les llámpares (lapas), y por supuesto la lubina, el besugo, el rey, el rubiel, el rodaballo, la chopa y como estrella indiscutible, la merluza.

En cuanto a los mariscos, se encuentran con facilidad bugre (bogavante), centollo, ñocla (buey de mar), y andarica (nécora), que está presente ya en cualquier época del año. En verano luce la cigala, la langosta y el percebe.

PLANES PARA ESTE FIN DE SEMANA

FABES, QUESOS Y SIDRA

Fabes

Es el emblema de la región, el producto con más fama y más posibilidades, porque da lugar a más de veinte platos diferentes, según se presente con calamares, con centollo, con bugre, con almejas, con berberecho, con llámpares, etc.

Pero por supuesto, el plato estrella es la fabada, es decir, acompañada de chorizo, morcilla y lacón. El secreto del éxito es que en Asturias se combina la mejor materia con el agua de la zona y el compango de cerdo casero.

Quesos

Asturias cuenta con más de 40 variedades diferentes de quesos, procedentes de leche de cabra, oveja y sobre todo vaca. Cinco cuentan con figura de protección como son el Cabrales, Gamonedo, Casín, Afuega 'l pitu y Beyos, pero la lista sería casi interminable. Sobre todo se concentran en el oriente de Asturias, donde encontramos el Ahumado de Pría o el Porrúa entre otros. Son un gran broche final a cualquier comida.

Sidra

La sidra combina perfectamente con los quesos astures. En la actualidad existen en la región 70 llagares que elaboran más 30 millones de litros de sidra. Es un producto que se escancia con la intención de que golpee en el lateral del vaso y la sidra espalme. Se echan aproximadamente unos cien mililitros de cada vez, que se deben beber de un solo trago. La sidra solamente se vende por botellas, no por copas o culines y cuenta con Denominación de Origen, que garantiza que la manzana utilizada para su elaboración es asturiana. Además, como novedad, se está poniendo de moda la sidra espumosa brut y la sidra de nueva expresión, que no necesitan escanciado.



XI CURSO DE ECOGRAFÍA
PARA RESIDENTES DEL 3º AÑO
DE RADIODIAGNÓSTICO

Actividad acreditada por la
Comisión Científica de la SERAM,
con 12 créditos de Categoría 1



SEUS
Sociedad Española de UltraSonidos

seram
Sociedad Española de Radiología Médica

Turismo

gijón
Ayuntamiento

Carestream



COVIDIEN

TOSHIBA



renfe
RENFE