



Pedro Emilio Coll y su cuento "El Diente Roto"



Pedro Emilio Coll nació en Caracas, Venezuela el 12 de julio de 1872 y falleció en la misma ciudad el 30 de marzo de 1947. Fue un periodista escritor, ensayista, político y diplomático fundador de la revista *Cosmópolis*. Pasó su infancia en una imprenta, pues nació en Caracas en la "Imprenta Bolívar", situada en la esquina de Jesuita, donde vivía con sus padres: Pedro Coll Otero y Emilia Núñez de Coll, situada en el ángulo Sur-oeste de la esquina de Jesuitas. Nacer y vivir parte de su vida en una imprenta, fue determinante en la vida del joven Pedro Emilio, quién años más tarde escribiría: "Me parece que mi afición a las letras despertó oyendo las conversaciones de los doctos varones que se reunían en el taller tipográfico de mi padre" Se le reconoce como uno de los principales promotores del modernismo literario de Venezuela junto con Luis Urbaneja Achepohl. En 1911 se le incorporó como Individuo de Número de la Academia de la Lengua y en 1934 ingresó como Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia. Publicó

el cuento "El Diente Roto" en la revista *El Cojo Ilustrado*.

A los doce años, combatiendo Juan Peña con unos granujas recibió un guijarro sobre un diente; la sangre corrió lavándole el sucio de la cara, y el diente se partió en forma de sierra. Desde ese día principia la edad de oro de Juan Peña. Con la punta de la lengua, Juan tentaba sin cesar el diente roto; el cuerpo inmóvil, vaga la mirada sin pensar. Así, de alborotador y pendero, tornóse en callado y tranquilo. Los padres de Juan, hartos de escuchar quejas de los vecinos y transeúntes víctimas de las perversidades del chico, y que habían agotado toda clase de reprimendas y castigos, estaban ahora estupefactos y angustiados con la súbita transformación de Juan. Juan no chistaba y permanecía horas enteras en actitud hierática, como en éxtasis; mientras, allá adentro, en la oscuridad de la boca cerrada, la lengua acariciaba el diente roto sin pensar. El niño no está bien, Pablo decía la madre al marido, hay que llamar al médico. Llegó el doctor y procedió al diagnóstico: buen pulso, mofletes sanguíneos, excelente apetito, ningún síntoma de enfermedad. Señora terminó por decir el sabio después de un largo examen la santidad de mi profesión me impone el deber de declarar a usted... ¿Qué, señor doctor de mi alma? interrumpió la angustiada madre. Que su hijo está mejor que una manzana. Lo que sí es indiscutible continuó con voz misteriosa es que estamos en presencia de un

caso fenomenal: su hijo de usted, mi estimable señora, sufre de lo que hoy llamamos el mal de pensar; en una palabra, su hijo es un filósofo precoz, un genio tal vez. En la oscuridad de la boca, Juan acariciaba su diente roto sin pensar. Parientes y amigos se hicieron eco de la opinión del doctor, acogida con júbilo indecible por los padres de Juan. Pronto en el pueblo todo se citó el caso admirable del "niño prodigio", y su fama se aumentó como una bomba de papel hinchada de humo. Hasta el maestro de la escuela, que lo había tenido por la más lerdia cabeza del orbe, se sometió a la opinión general, por aquello de que voz del pueblo es voz del cielo. Quien más quien menos, cada cual traía a colación un ejemplo: Demóstenes comía arena, Shakespeare era un pilluelo desarrapado, Edison... etcétera. Creció Juan Peña en medio de libros abiertos ante sus ojos, pero que no leía, distraído con su lengua ocupada en tocar la pequeña sierra del diente roto, sin pensar. Y con su cuerpo crecía su reputación de hombre juicioso, sabio y "profundo", y nadie se cansaba de alabar el talento maravilloso de Juan. En plena juventud, las más hermosas mujeres trataban de seducir y conquistar aquel espíritu superior, entregado a hondas meditaciones, para los demás, pero que en la oscuridad de su boca tentaba el diente roto, sin pensar. Pasaron los años, y Juan Peña fue diputado, académico, ministro y estaba a punto de ser coronado Presidente de la República, cuando la apoplejía lo sorprendió acariciándose su diente roto con la punta de la lengua. Y doblaron las campanas y fue decretado un riguroso

duelo nacional; un orador lloró en una fúnebre oración a nombre de la patria, y cayeron rosas y lágrimas sobre la tumba del grande hombre que no había tenido tiempo de pensar.

EL COJO ILUSTRADO

Fue una revista quincenal venezolana que se publicó entre 1892 y 1915, editada por Jesús María Herrera Irigoyen. Su nombre proviene de uno de los fundadores, Manuel María Echezuría, quien era cojo y no le daba mayor importancia a su defecto físico, lo usó para darle el nombre a la revista, y a la primera fabrica de cigarrillos llamada "el Cojo". Su primer número fue publicado el 1 de enero de 1892 y el último en fecha 1 de abril de 1915. La revista fue una de las primeras que se instalaron en Venezuela con taller de fotograbado mecánico. Se ha dicho que el apodo de "Ilustrado" se refería a las magníficas y abundantes ilustraciones de adornaban la publicación. Es considerada como el inicio del *modernismo*. Es la continuación de la revista pionera el "Zulia Ilustrado"

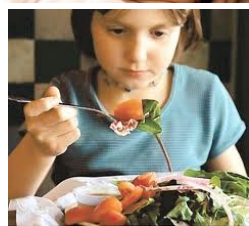


Que es la enfermedad celiaca. Cuando sospecharla

La **enfermedad celiaca** es una enfermedad inmunológica intestinal, que tiene que ver con la intolerancia permanente a una proteína, (la **gliadina**) que se encuentra, en aquellos cereales que contienen **gluten** como: el trigo, el centeno, cebada y la avena. Si una persona presenta **predisposición genética** al entrar en contacto con esta proteína a través de los alimentos le provoca una reacción en el intestino delgado que lleva a una atrofia de las vellosidades intestinales, lo que trae como consecuencia un déficit de absorción de los nutrientes, como: los hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, minerales etc.



En niños pequeños con síntomas intestinales como diarrea crónica, dolor abdominal, retraso en el crecimiento, irritabilidad, falta de apetito, tristeza. Se puede confundir con autismo



En niños mayores, debe llamar la atención un retraso en la talla y en la pubertad. Anemia ferropénica, aumento de las transaminasas sin justificación, distensión abdominal, diarrea crónica, falta de apetito asociada a la presencia de aftas bucales. Hipoplasia del esmalte, cefalea, artralgias. Debilidad muscular.



En adultos: Síntomas intestinales inespecíficos, como patologías intestinales catalogadas como funcionales (intestino irritable) asociados a aftas bucales, astenia, depresión, irritabilidad. Síntomas recurrentes como: saciedad precoz, plenitud postprandial, flatulencias, meteorismo. Diarreas acuosas con evacuaciones explosivas, distensión abdominal borborigmos o estreñimiento crónico. En mujeres en edad fértil: con ferropenia con abortos frecuentes, fracturas espontáneas con osteopenia o osteoporosis antes de la menopausia o en adultos jóvenes.



Grupos de riesgo: Familiares en primer grado. Cromosomopatías con el síndrome de Down. Diabetes tipo I, hipotiroidismo, lupus, síndrome de Sjögren, psoriasis, alopecia areata. El autismo. Enf. Autoinmunes: Dermatitis herpetiforme, tiroiditis autoinmune, déficit selectivo de IgA.



Diagnóstico: la primera sospecha la da la clínica.

Los marcadores serológicos: como la determinación de los anticuerpos antitransglutaminasa tipo IgA (**AAtTg**) si existe una deficiencia de IgA, se debe solicitar la AAtTg tipo IgG.

Los estudios genéticos son de utilidad ya que permiten descartar los casos dudosos, ya que la mayoría de los celiacos son **HLA-DQ2** o son **HLA-DQ8**.

En la biopsia de intestino delgado se encuentran cambios que corroboran la enfermedad.

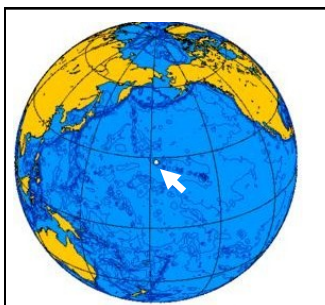
EL ALBATROS-MIDWAY- EL PLASTICO- SAMUEL TAYLOR COLERIDGE



Los albatros, son una familia de aves marinas de grandes dimensiones que, se distribuyen por casi toda la extensión del océano Antártico, el océano Pacífico y el océano Atlántico Sur. Están entre las aves voladoras de mayores dimensiones. Los grandes albatros tienen la mayor envergadura alar de cualquier especie existente en la actualidad. Existen 22 especies, 17 de las cuales están en peligro de extinción.

Las **Islas Midway** son un atolón de 6,2 km² localizado en el Pacífico Norte, el nombre de *Midway* hace referencia a su posición geográfica, por estar a *mitad de camino*

entre América y Asia. Son famosas por la batalla de Midway durante la Segunda Guerra Mundial.



Son islas sin habitantes aborígenes, permanecieron bajo la jurisdicción de la armada de USA, en la actualidad se consideran reserva de la fauna marina.

La presencia de los humanos atenta con la vida de las especies ahí protegidas.



Es sorprendente la cantidad de muertes de albatros en las islas de Midway, luego de la ingestión de materiales plásticos que se confunden con sus alimentos habituales, incluso la muerte de los polluelos luego que la madre les regurgita alguno de estos objetos. (tapas, yesqueros cepillos de diente etc..)

Balada del viejo marinero
Poema de Samuel Taylor C.
(1772-1834) Inglaterra.

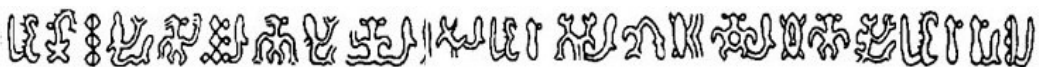
S. T. Coleridge

"Desde esta hora incierta, la agonía regresa: mientras esta espantosa historia este dentro de mi, el corazón me arderá."

Historia de un viejo marinero, quien acompaña en un largo viaje a una persona que va a un matrimonio. Este marinero mata un albatros y esto genera una racha de mala suerte.

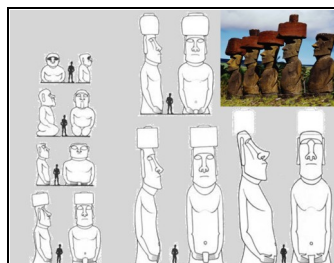


ISLA DE PASCUA



Rapa Nui, conocida también como la Isla de Pascua es una isla de Chile ubicada en la Polinesia, en medio del océano Pacífico. Tiene una superficie de 163,6 km², y una población de 5034 habitantes, en Hanga Roa, único poblado existente en la isla. su interés turístico son los fa-

mosos **Moais**, esculturas en piedra que dominan su paisaje, tristes, impávidos al paso del tiempo, y misteriosos, se pueden contar casi 1.000 esculturas, talladas en toba volcánica traídas de las canteras del volcán **Rano Raraku**. Algunas tienen unas piedras redondas sobre la cabeza hechas en escoria roja, tampoco se sabe por qué unos llevan este "tocado" y otros no. Aquí mostramos algunos tipos de moái.



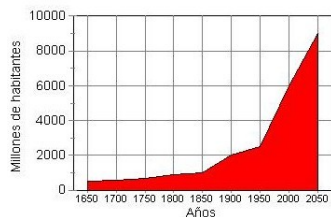
Pero lo más sorprendente surgió cuando en el 2010 desenterraron dos de las cabezas de moái que están cerca del volcán Rano Raraku, resultando que tenían un cuerpo en-

tero con inscripciones en la espalda.



TOBA: es una roca ígnea volcánica, porosa, ligera, formada por cenizas de erupciones piroclásticas

Crecimiento de la población mundial 1650-2050



Especie	Población mundial
Humanos	7.000.000.000
Ratón	4.000.000.000
Rata	4.000.000.000
Bovinos	1.339.000.000
Ovinos	1.056.000.000
Cabra	764.500.000
Perros	300.000.000
Gatos	230.000.000
Búfalos	190.000.000
Caballos	60.000.000

Macao, originalmente eran tres islas, pero por el acúmulo de arena en una de ellas permitió la unión al continente constituyéndose en una península. Es la zona de mayor densidad poblacional con 19.246 habitantes por kilómetro cuadrado, como comparación Venezuela tiene una densidad poblacional de 30 por kilómetro cuadrado. A su vez el territorio habitado más despoblado es: **Svalbard y Jan Mayen**, islas dependientes de Noruega, con 2265 habitantes para una densidad de 0,03 por Km².



Las islas de Macao están unidas por tres grandes puentes, en primera gráfica observamos el gran hotel Lisboa, en contraste observamos el paisaje bucólico de Longyearbyen la capital de Svalbard.

LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO.

La revista "Restaurant" de Londres, publicó la lista de los mejores 50 restaurantes del mundo, aquí le presentamos los primeros diez (10).

El chef Renè Redzepi regente del restaurant "NOMA" en Copenhague (Dinamarca) ocupa el primer lugar, por tercer año consecutivo, situado en un viejo almacén de sal. La presentación de los platos es espectacular así como sus sabores.

POSICIÓN	RESTAURANT	PAIS
1	NOMA	DINAMARCA
2	EL CELLER DE CAN ROCA	ESPAÑA
3	MUGARITZ	ESPAÑA
4	FRANCESCANA	ITALIA
5	THE FAT DUCK	U.K.
6	ALINEA	USA
7	D.O.M.	BRASIL
8	ARZAK	ESPAÑA
9	LE CHATEAUBRIAND	FRANCIA
10	PER SE	USA



La segunda posición la ocupa "El Celler de Can Roca" dirigidos por los hermanos Roca, situado en la ciudad de Girona (España) especializada en comida catalana.



El D.O.M. (Deo Optimus Maximo). El chef Alex Atala especialista en comida brasileña, famoso por usar productos autóctonos como el Tucupí, Tapioca y Paiche, situado en Sao Paulo (Brasil), ocupa la 7ma. Posición y es el restaurant latinoamericano mejor situado.

TUCUPI: Es un caldo de color amarillento que se obtiene del proceso de sacarle el jugo a la mandioca brava (yuca amarga), este líquido es venenoso (yare), ya que contiene ácido cianhídrico, pero luego de cocinarlo por varias horas se evapora el veneno y se puede usar en preparación de alimentos.