

# DICIEMBRE 2017

CALLE TRECE



## Jardín Botánico de Caracas

Aquellos que transitamos por la autopista Francisco Fajardo de Caracas, sentido Oeste-Este, podemos observar con tristeza y melancolía, como uno de los pocos pulmones vegetales de nuestra ciudad, se pierde entre el monte y la maleza que tapa la innumerable vegetación la cual fue plantada con esfuerzo y dedicación durante años, y no es más que el Jardín Botánico de la UCV, Patrimonio Cultural de la Humanidad nombrado por la UNESCO, el cual viene de ser La Hacienda Ibarra, creado por el Dr. Tobías Lasser en el año 1945. Plantadas 70 hectáreas entre terrenos planos y colinas, con 2.500 especies de plantas, representativas de nuestro país, Centroamérica, Suramérica, África, La India y Asia. En el año 1958 es oficialmente abierto al público y después de casi 60 años podemos observar el avanzado deterioro de una instalación con múltiples usos (científicos, docentes, culturales y de esparcimiento) para la población caraqueña y sus visitantes.

Me siento afortunada de decir que en una oportunidad pude ver florecer la palma **Talipot** de la India (*Corypha umbraculifera*) lo cual acontece cada cincuenta años y la plena floración ocurrió en nuestro Jardín Botánico entre los meses de mayo y julio del año 2003 y toda Caracas lo celebró y lo disfrutó.

La Fundación Tierra Viva tuvo la iniciativa de realizar Jornadas de Recuperación de las áreas verdes del Jardín Botánico, en alianza con el Instituto Experimental Jardín Botánico Dr. Tobías Lasser y más de 50 Voluntarios de Bancaribe, realizaron una jornada especial de recuperación de los espacios del Jardín Botánico de la Universidad Central de Venezuela (UCV).

**Neyla Cedeño Garcés**



“la Fundación Tierra Viva”, nace gracias a la visión y al interés de personas convencidas de que la educación es una herramienta fundamental en la conservación de los recursos naturales. Living Earth Foundation organización británica, inicia sus actividades en Venezuela a comienzos de los 90, como “Arte y Ambiente,” con una exhibición de pintura, cuya muestra pudo verse en el Museo de Ciencias de Caracas y en el Bolívar Hall de Londres en el marco del IV Congreso Mundial de Parques de 1992. Así, a comienzos de 1994, Fundación

Tierra Viva organización que nace como Living Earth Venezuela, inicia sus primeros talleres en la Cuenca del Lago de Valencia con el financiamiento de la Unión Europea, financiamiento que llega a su fin a finales de 1995.

Aún así, Fundación Tierra Viva se constituye como una organización independiente en 1996, comenzando una nueva etapa de relación con la organización que le dio origen.



**Tobías Lasser**

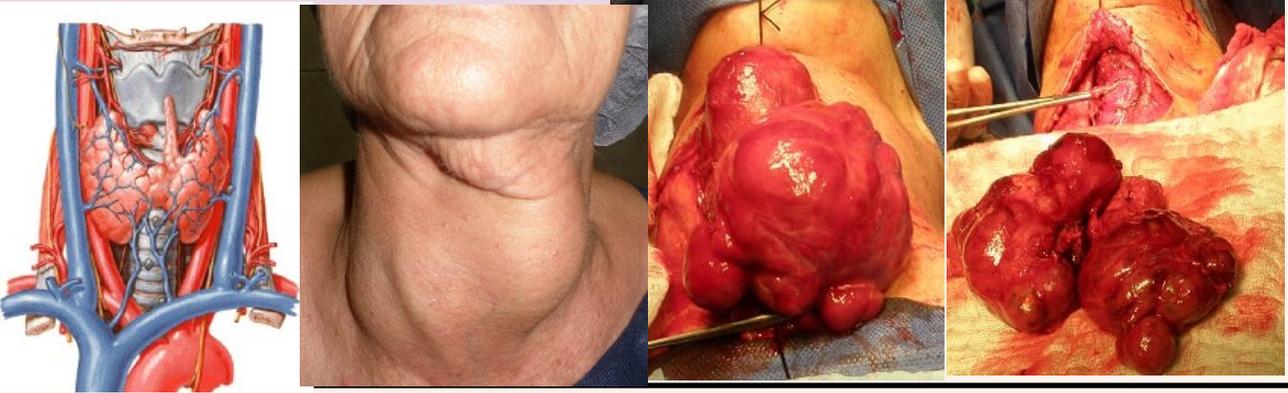
Estado Falcón  
Venezuela 1911,  
Caracas, 2006),  
fue un reconocido  
botánico vene-  
zolanero, sien-  
do un pilar fun-  
damental en la creación del Jar-  
dín Botánico de Caracas, la Es-  
cuela de Biología y la Facultad de  
Ciencias de la Universidad Central  
de Venezuela.

En 1935 obtuvo el título de mé-  
dico cirujano en la Facultad de Me-  
dicina de la UCV, en 1941 obtuvo  
Maestría en Ciencias en la Uni-  
versidad de Michigan, USA.

Caracterizó una nueva variedad  
de planta conocida con su nom-  
bre: ***coccoloba lasserii***

Caracterizó una nueva variedad  
de planta conocida con su nom-  
bre: ***coccoloba lasserii***

**El Bocio Endémico** es una patología de origen multifactorial, constituyendo la yodo-deficiencia la causa aislada más frecuente. Existen otros agentes bociógenos de origen natural ingeridos con los alimentos (Tiociatos contenidos en el casabe, el repollo, la soya, el rábano, el coliflor, los pistachos, la mostaza, los nabos, la cebolla y el ajo.) y por último los ingeridos con las aguas como el **ion litio**, que se encuentra en concentraciones mayores en el agua de áreas bociógenas endémicas del estado Trujillo en los Andes, Venezolanos en comparación con las áreas no endémicas.



Se trata de una paciente de 72 años de edad natural del **Valle del Espíritu Santo de La Grita, estado Táchira** quien consultó por aumento de volumen de la región anterior del cuello de mas de 20 años de evolución. Intervenido en noviembre del 2017, con buena evolución.

Dr. Rafael Luna



Investigadores del instituto de Física Técnica de Shanghai han conseguido enviar datos de Internet a través de los rayos de la luz visible, en lugar de ondas electromagnéticas ([wi-fi](#)) como en la actualidad, utilizando una bombilla de LED de 1 watt. Esta nueva tecnología de transmisión de datos se le conoce por **LI-FI** (Light Fidelity), y puede lograr hasta 100 veces más velocidad que la actual velocidad con el sistema WI-FI. Se necesita una bombilla que posee un microchip que convierte la bombilla en un router luminoso y de este modo poder emitir los datos LI-FI a móviles, televisores, computadoras. Sus desventajas están en que no traspasa objetos y su alcance es de unos 10 metros.



Cyberdyne fue fundada el 24 de junio de 2004 por Yoshiyuki Sankai, un profesor de la universidad de Tsukuba en Japón; la compañía se dedica al desarrollo e investigación de trajes exo-esqueléticos. En el año 2009 Cyberdyne inició la comercialización y distribución del exoesqueleto **HAL 5**, el cual puede aumentar 10 veces la fuerza del usuario. Puede tener utilidad en pacientes con discapacidades motoras.



**Micro drones letales:** recientemente se han desarrollado, drones manejados por inteligencia artificial, con sensores tácticos que hacen que tengan movimiento aleatorios y así evitar ser atrapados, con una movilidad hasta 100 veces más rápidos que un ser humano, además poseen cámaras con reconocimiento facial, y así identifican el blanco y con sus 3 gramos de explosivos eliminarlo. Es posible manejar un enjambre de estos drones durante un conflicto bélico.

**Dron**, viene de la palabra **drone**, que se traduce como zum-bido, que es el que producen éstos vehículos aéreos no tripulados, simulando al que producen los zánganos de un enjambre de abejas.

**San Marino,** (Serenísima República de San Marino) es el Estado soberano más antiguo del mundo. Es un enclave en la república italiana, contiene al Monte Titano, de 739 metros, con una superficie de 62 kilómetros cuadrados. El país debe su nombre a Marino diácono, santo de la Iglesia católica. Según la tradición, Marino dejó la isla de Rab, en la actual Croacia, para vivir en la ciudad de Rímini como cantero. Después de verse víctima de la persecución de Diocleciano por sus sermones cristianos, escapó a las cercanías del Monte Titano, llamada en la época **montaña caliza**, donde construyó una pequeña iglesia dedicada a San Pedro Apóstol y así fundó la actual capital del Estado de San Marino, el 3 de septiembre del 301. El país está ubicado en las laderas del monte Titano, en los Apeninos. La montaña tiene tres picos; que se encuentran registrados en su escudo, en cada uno de ellos hay una torre, son las tres torres de San Marino o *los tres castillos*: la primera se llama **Guaita**, la segunda **Cesta** y la tercera se llama **Montale**.



Guaita



Montale



Cesta



### Mercedes-Benz Biome



### PRIMEROS AUTOMÓVILES CON MOTORES DE COMBUSTIÓN INTERNA (GASOLINA)

Karl Friedrich Benz



1885

Gottlieb Daimler y Wilhelm Maybach



1889

Karl Benz nació como Karl Friedrich Michael Vaillant, (1844-1929) Cuando tenía dos años, su padre murió y su nombre fue cambiado a Karl Friedrich Benz en recuerdo de su padre. Primero, concentró todos sus esfuerzos en crear un motor confiable de dos tiempos de gasolina. Mientras diseñaba para su motor de dos tiempos, patentó el sistema de regulación de velocidad, el encendido con chispas usando una batería, la bujía de encendido, el carburador, el embrague, el cambio de marchas y el radiador de agua. Basado en su experiencia y afición por las bicicletas, utilizó una tecnología similar cuando creó un automóvil, con un motor de cuatro tiempos de su propio diseño, situado entre las ruedas traseras, con un encendido de la bobina muy avanzado y enfriamiento por evaporación, lo llamó "Benz Patent Motorwagen". Una parte importante en la historia de Benz es el primer viaje en automóvil de larga distancia, donde Bertha Benz, en la mañana del 5 de agosto de 1888, tomó el vehículo en un viaje de 106 km para visitar a su madre. Hoy, el evento se celebra cada dos años en Alemania con un rally automovilístico la "Ruta conmemorativa Bertha Benz". En 1895, Benz diseñó el primer camión de la historia; modificado posteriormente convirtiéndose en los primeros autobuses a motor en la historia. Para 1900 la Daimler Motoren Gesellschaft, comenzó a desafiar el liderazgo de Benz y Cie. En octubre de 1900, el diseñador principal de DMG, Wilhelm Maybach, construyó un vehículo según las especificaciones de Emil Jellinek, quien tenía la distribución de estos vehículos en Europa. Jellinek estipuló que el nuevo vehículo se llamaría Daimler- Mercedes en honor a su hija. El 22 de julio de 1926, se fusionaron las casas Daimler (Gottlieb Daimler) y Benz (Karl Benz). En la Junta General, se decidió que la marca se denominaría "**Mercedes-Benz**".

# ALIMENTOS PARA GOURMET

**Azafrán** Tiene que ser cosechada a mano y se necesitan más de 75 mil filamentos para obtener 450 gramos. Cada flor tiene solo tres estigmas



**Café Kopi Luwak** Se produce en las islas del archipiélago indonesio. Su particularidad es que antes de que sus granos sean secados y tostados pasan por el tracto digestivo de una civeta.



**Queso de alce.** En una granja privada al norte de Suecia, se produce este queso de leche de alce, su producción limitada de sólo 300 kilos al año, ya que las alces sólo pueden ser ordeñadas durante cinco meses al año.



**Carne de Kobe** Esta carne de res de la ciudad de Kobe, de ganado de la raza wagyu. Se caracteriza por su "marmoleo", ya que se pueden ver las vetas de grasa que van al interior y que le otorgan al cocinarla un gran sabor y textura



**Sandía Densuke** Sólo en la isla japonesa de Hokkaido crece esta sandía de piel negra. Con una mínima producción de 10 mil unidades al año.



**Té Tie Guan Yin** De China viene esta variedad premium de té Oolong, conocido también como "**Diosa del Hierro**". De gusto floral, con notas a orquídea, tiene un sabor intenso.



**Atún de aleta azul**

Este pescado es considerado un verdadero manjar, su carne firme y sabrosa es muy valorada, sobre todo para sushi y sashimi. Difícil de encontrar y de pescar.



**Papas La Bonotte,** Se cultivan sólo en la isla Noirmoutier, Francia, necesitan ser cosechadas a mano. Tienen un gran sabor, gracias a que son fertilizadas con algas marinas y que crecen en un suelo con alta presencia salina.



**Caviar Almas**

Este caviar vale como la más cara de las joyas. Es muy particular, su color es ámbar y es elaborado con los huevos del esturión Beluga del Mar Caspio en Irán. Su envase, es único, ya que las latas están bañadas con oro de 24 kilates



**Hongos Matsutake**

Estos champiñones japoneses son uno de los más preciados en Japón, por su intenso sabor y aroma. Crecen sobre todo en bosques de pinos en el hemisferio norte, pero son muy escasos



**Trufa Blanca**

En el mundo de los hongos, las trufas blancas europeas son parte de la realeza. Apreciadas por su único e intenso sabor, Crecen subterráneamente bajo los robles y para cosecharlas se utilizan perros o cochinos especialmente amaestrados.



**Melones Yubari**

Se podría decir que esta es la fruta más cara del mundo. Estos melones son originarios de la ciudad de Yubari y se dice que son una mezcla de dos especies de la zona. De producción limitada y apreciados por su dulzor y frescor.

