**Principios de una Dietética Cuántica.**

Por Ing. Oswaldo Pérez Báez

(Este es un ensayo actualizado, que fue tema del capítulo 5 de mi libro: “Manual del Miso de Chachafruto”)

Uno de los primeros autores en utilizar el término cuántico en el área de la medicina fue Deepak Chopra que escribió en 1989 "La Curación Cuántica " Editado por Editorial Grijalbo en español.

En este libro, el Dr. Deepak Chopra, endocrinólogo y profesor de ciencias socio médicas en la Escuela de Medicina de la Universidad de Boston, utiliza el paradigma cuántico para explicar las curaciones "milagrosas" o espontáneas del cáncer y de otras enfermedades.

La palabra cuanto describe la unidad más pequeña que puede considerarse como partícula. El fotón es un cuanto de luz porque no puede partirse en partículas mas finas. La luz puede comportarse como una onda o como una partícula. Chopra escribe en su libro: " Hace noventa años comenzaron a surgir los conceptos de la física cuántica y a la fecha siguen siendo un misterio total para la mayoría de las personas. A pesar de esto, después de haber entendido lo que significa el descubrimiento de los neuropeptidos la comprensión de lo quántico nos queda a un solo paso. La gran importancia del descubrimiento de los neuropeptidos reside en habernos mostrado que el cuerpo tiene la fluidez suficiente para equipararse con la mente." [21]

La Doctora Johanna Budwig, que trabajó como Jefe del Departamento de Inspección General de Medicamentos y Grasas en Alemania, desarrolló la tecnología de la cromatografía de papel, que hizo posible descubrir e identificar el Acido Linólico y el Acido Linoleico, plantea en su Libro "Cáncer, el Problema y su Solución" [20] el mecanismo de la oxigenación celular y como el cáncer se origina cuando se atrofia la membrana celular y la célula pierde la capacidad de respirar u oxigenarse.

Ella habla de la función elemental entre grasas y proteínas para la absorción de oxigeno, como la bipolaridad del proceso vital. La reacción fundamental de absorción de oxigeno-generación de energía se lleva a cabo cuando la molécula proteica, positivamente cargada, sulfurada y con alta carga electrónica, interactúa con los fotones cuánticamente apropiados de la energía solar, almacenados en los aceites de semillas de cualidades diferenciadas. Esta bipolaridad es también de una cualidad específica y decisiva para la función de los ácidos grasos reconocidos como vitales. Me refiero aquí a los ácidos grasos reconocidos como fundamentales para la vida, con 18 eslabones en la cadena de Carbono-Hidrógeno ( C-H ) y con gran enriquecimiento electrónico. En la ciencia se sabe que la energía electrónica en los ácidos grasos de las semillas de linaza es tan elevada, que esta

energía flota como una nube de electrones sobre la masa y en perenne movimiento.

En este libro de la Doctora Johanna Budwig, menciona que ya en 1954, el Prof. Dessauer en Biología Cuántica escribió que el ser humano tiene más capacidad de almacenar fotones solares que cualquier otro ser viviente.

Ningún ser viviente tiene la capacidad de almacenar tanta energía, es decir electrones y fotones, como el ser humano. Esta energía electrónica es almacenada en el sustrato electrónico del ser humano, especialmente en los ácidos grasos altamente insaturados indispensables para la vida.

"Los Ácidos Grasos con 18 eslabones, como en el aceite de girasol o el de linaza, con el grado más elevado de insaturación, son los más importantes para el ser humano, especialmente para su función cerebral."

"Cuando la cadena de 18 enlaces C-H del ácido graso contiene 3 enlaces dobles insaturados, entonces la energía electrónica es tan alta que, dependiendo de su ubicación en la cadena, se comporta como un magneto. Ahora bien, cuando los enlaces dobles están más próximos entre si, la energía es mayor. Toda energía eléctrica en movimiento genera electricidad. Esta fluye y produce un campo magnético."

"La energía electrónica tiene carga negativa. Las cargas positivas del grupo sulfhidrilo de la proteína se adhieren en los enlaces insaturados, donde se encuentran los electrones, insertando allí sus conexiones sulfuradas. Esto produce la lipoproteína. En este juego de intercambio entre las partículas cargadas positiva y negativamente se sostiene el proceso vital."

"Muy rápidamente supe que el ácido graso con triple insaturación, que es denominado ácido linoleico y que antes de mi no había sido aún aislado, contenía 18 eslabones y que sus enlaces dobles no están siempre en el mismo lugar, que esta energía es biológicamente mucho mayor que en el siguiente ácido arácnido con 20 eslabones. La mayor presencia electrónica se produce en la combinación de los ácidos grasos linólico-linoleico presentes en el aceite de linaza."

La Doctora Johanna Budwig, estudió Medicina pero no finalizó esta carrera, es graduada en Química con Promoción en Química y Física, sin embargo es muy conocida en Alemania por los éxitos que ha obtenido en la Terapia de todo tipo de cáncer, se dice que hasta los médicos graduados que padecen cáncer la visitan para seguir sus indicaciones.

Desconocemos si la Doctora Johanna Budwig estaba al tanto de las tradiciones del Sun Gaze o de la contemplación del sol como lo estableció recientemente el Ingeniero Hira Ratam Manek (HRM), pero hizo énfasis en la importancia de exponerse a la luz solar al menos diez minutos diarios. Budwig considera : - *que el ser humano es una antena diseñada para recibir una serie de cargas energéticas específicas necesarias para la vida. Funcionamos como una batería que recargamos exclusivamente con el sol. Los electrones vivos, como ella les llama, los recibimos cuando nos exponemos al sol con moderación, con cabeza, siguiendo las recomendaciones ya conocidas. Pero es necesario exponerse al sol y recibir esas cargas. Diez minutos pueden ser suficientes para una recarga de calidad. No estamos pues hablando de tumbarnos al sol para ponernos morenos, estamos hablando de recargar electrones merced a los rayos solares. Si uno tiene suficiente cantidad de ácidos grasos en sus células y tejidos el cuerpo se comportará como una antena receptora; en cambio, si tiene exceso de grasas saturadas no podrá recargarse adecuadamente".*  
La doctora Budwig pensaba que la energía solar era imprescindible para poner en marcha el llamado *ciclo de Krebs*, la fase aeróbica del metabolismo de la glucosa. *"Ninguna forma de vida* -declararía Budwig a Hirneise- *tiene tanta capacidad para almacenar electrones y fotones como el hombre. Esa energía eléctrica, guardada en los substratos eléctricos del ser humano, almacenada particularmente en los vitales ácidos grasos altamente insaturados, es un elemento fundamental para la vida del ser humano (…) La reacción base necesaria para el consumo de oxígeno y la extracción de la energía de la comida tiene lugar a partir de la interacción de la proteína sulfurada altamente electrificada con carga positiva con los fotones adecuados -en términos de quantum de energía solar- almacenados en las semillas de los aceites".*

La Doctora Budwig recomienda una dieta con requesón de leche de vaca desgrasada mezclada con aceite prensado en frío de linaza, en una proporción aproximada de 240 gramos de requesón por 60 cc de aceite de linaza. ( Consultar: www.dsalud.com/numero94\_5.htm )

Estamos proponiendo el término "Dietética Quántica" para referirnos a una ciencia de la nutrición que considere los mecanismos de intercambio fotónico de las células como paradigma fundamental para desde allí identificar aquellos alimentos que mejoran la capacidad natural del organismo humano de generar y acumular fotones de luz.

Esta visión no es desde ningún punto de vista algo nuevo, pues ya en los "Yogas Sutras de

Patanjali" se plantea la capacidad del organismo humano de generar un "resplandor brillante":

En el Pada III del Sûtra 41 de Los Yoga Sutras de Patañjali dice: Samãna jayãt jvalanam, la

traducción que hace Maharishi Sadashiva Isham es: A través de la maestría en el aliento de vida conocido como el samãna viene un resplandor brillante.

Los comentarios que hace este mismo autor en su libro "ILUMINACIÓN" [17]

"A medida que el estrés disminuye y es removido del sistema nervioso, las demandas conflictivas de la mente cambian; esto altera la producción enzimática para permitir el máximo efecto de la digestión.

También, a medida que el estrés disminuye, la mente empieza a funcionar más claramente para inspirarlo a uno a comer alimentos de mejor calidad en mejor cantidad y balance….Y el estrés se disuelve del cuerpo, los depósitos impactados en los intestinos son desplazados. Por todas estas razones, la digestión empieza a funcionar más y más eficientemente. Cuando esto sucede, los productos creados por la digestión comienzan a cambiar.

Hay tres productos digestivos específicos que cambian dramáticamente la vida, estos son conocidos como soma, ojas y amrita. Amrita es la que lega la inmortalidad física. Cada célula puede regenerarse indefinida y perfectamente; el amrta es la causa física de la perfecta replicación celular indefinidamente. Ojas es eso que causa un "resplandor brillante". Ojas es como un aceite limpiador quemándose en una lámpara, se quema sin humo, sin residuo. Ojas alivia o cubre cada articulación con súper fluidez, la piel se vuelve mas suave, mas joven, mas flexible, los órganos internos se vuelven mas saludables y mas jóvenes. Soma es la piedra clave de la cual ojas y amrita son creados….. Este es el producto de la digestión que es indispensable para el crecimiento de la conciencia."

Dentro de la visión que plantea la Dietética Cuantica es importante priorizar aquellos alimentos proteicos que contienen un buen balance y una buena cantidad de aminoácidos azufrados (metionina-cistina), preferiblemente alimentos que contengan estos aminoácidos ya desdoblados.

También se recomiendan los aceites prensados en frío de Inchi ( Caryodendron orinocense), de linaza y de girasol.

Se recomienda evitar los alimentos que introducen radicales que afectan el funcionamiento y la oxigenación celular, por ejemplo los aceites de producción industrial que han sido sometidos a procesos de calentamiento, los alimentos congelados y las carnes.

No debemos de finalizar esta sección sobre los Principios de una Dietética Cuántica sin mencionar el trabajo pionero en este tema que realizó el científico y empresario venezolano Prudencio Falcón, autor del libro: “ ¿Como tratar fácilmente estas enfermedades tan difíciles ? Con conocimento de causa” Editado por Natura Viva C.A. 1995.

Estamos proponiendo el término "Dietética Quántica" para referirnos a una ciencia de la nutrición que considere los mecanismos de intercambio fotónico de las células como paradigma fundamental para desde allí identificar aquellos alimentos que mejoran la capacidad natural del organismo humano de generar y acumular fotones de luz.

Más allá de la Dietética Funcional, que es un campo en el que se enfatizan las posibilidades o potencialidades que tienen diferentes alimentos y sus componentes fitoquímicos para contrarrestar o evitar ciertas enfermedades y dolencias comunes.

Existe un campo aun inexplorado que hemos denominado DIETETICA CUANTICA que apunta hacia la esencia de lo que somos: Seres de Luz,

o como le decía Don Juan a Carlos Castaneda: huevos luminosos.

En esta rama del conocimiento se priorizará la investigación de aquellos alimentos , sus formulaciones y combinaciones que promuevan, faciliten o catalicen los mecanismos potenciales de la especie humana de lo que en todas las tradiciones místicas y espirituales se conoce

como Iluminación.

De manera que la Dietética Cuántica tiene mucho que ver con la Química de la Iluminación y con la neurobiología y la neurofisiología de la experiencia mística, interesándose en el establecimiento de aquellas

ecuaciones que rigen la alquimia interna de generación, captación y acumulación fotónica.

La DIETETICA CUANTICA de cierta forma es consecuencia y SINTESIS de los resultados de las investigaciones de los siguientes PREMIOS NOBEL y otros científicos que han ayudado a esclarecer el mecanismo básico o fundamental de oxigenación, alimentación, energetización y vida celular:

1. El Doctor Otto Warburg Premio Nobel de 1931 por descubrir que la falta de oxígeno a nivel celular, es un factor determinante en la formación de todo cáncer.
2. El Premio Nobel de Medicina de 1982 se otorgó a tres investigadores: S.K. Berstrom, B. Samuelson y J. Vane por su trabajo sobre las prostaglandinas.
3. Dra. Johanna Budwig quien ha sido nominada siete veces al Premio Nobel por su valiosa contribución a la Terapia del Cáncer, pues durante su trayectoria profesional trato 2200 pacientes terminales de cáncer logrando sanar a más del 90%. Su propia vida fue testimonio personal de sus descubrimientos pues alcanzó la edad de 95 años y se sano a si misma de un cáncer.
4. La Doctora Catherine Kousmine fundadora de la Asociación Médica Kousmine y con una reconocida trayectoria en Francia.
5. El Ingeniero Hira Ratam Manek que estableció el protocolo de observación del sol y se ha dedicado a popularizar la metodología para ajustar el globo ocular y todo el sistema energético del organismo humano a lo que podría denominarse la captación fotonica directa o ajuste fotovoltaico del organismo humano. Su trabajo ha sido investigado por la NASA y es conocido como efecto HRM.

Creo que la importancia de los fotones en la nutrición y en la fisiología humana se entendería mejor si profundizamos en la experiencia del Ingeniero Mecánico hindú Hira Ratam Manek, mejor conocido por sus iniciales HRM. Quien fuera investigado recientemente por un equipo de científicos de la NASA debido a que había demostrado fehacientemente su capacidad de vivir casi continuamente con tan solo la luz solar.

Efectivamente el Ing. Hira Ratam Manek desarrollo después de varios años de investigación lo que se conoce hoy en día como el protocolo de contemplación del sol o “sun gaze” como se conoce en inglés. Que consiste en contemplar el sol solo en las horas seguras cuando la radiación ultravioleta es inferior al nivel 2 (esto sucede durante una hora justo en el instante del amanecer y del atardecer)

La persona comienza con 10 segundos el primer día y continúa incrementando 10 segundos cada día. Esto equivale a decir que después de 6 días de comenzar la contemplación del sol se llegará a un minuto, y en tres meses de contemplación podría alcanzar los 15 minutos. Se necesitaría un mínimo de 6 meses para llegar a los 30 minutos y 9 meses para lograr el tope de 45 minutos de observación del sol.

El Ing. Hira Ratam Manek ha dado últimamente conferencias en todo el Mundo, hace poco dio una conferencia en Colombia, pero aunque estaba programada su visita a Venezuela se presentó un problema con la visa y lamentablemente no se pudo realizar la conferencia. Él explica muy claramente los fundamentos de la alimentación fotónica directa que se realiza gracias a la contemplación del sol, y como el organismo va ajustando progresivamente su capacidad inherente de asimilar, acumular y procesar los fotones provenientes del sol hasta llegar a afirmar que muchas de las enfermedades degenerativas que conocemos hoy en día se deben a la ausencia de luz o de fotones en el nivel celular.

Explica detalladamente HRM que la ciencia moderna conoce algunas de las funciones del globo ocular, pero que la experiencia testimoniada por él y todos los científicos de la NASA que lo han evaluado, evidencia que el globo ocular tiene como una de sus funciones más importantes la captación de fotones que puedan ser utilizados dentro del organismo por los diferentes órganos, plexos y células que lo requieran.

HRM afirma que de seguirse el protocolo de contemplación del sol que él recomienda se curarían un sin número de enfermedades. Esta información se consigue en varios idiomas en INTERNET colocando el nombre de HRM en cualquier buscador.

Para aquellos de nuestros lectores que requieran la información nutricional de los aceites prensados en frio, con el objeto de elaborar una dieta altamente fotonica, incluyo a continuación las siguientes tablas que permiten conocer la proporción de omegas de cada tipo de aceite.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ácidos grasos del aceite | Inchi  o Nuez de calderas  % | Linaza  % | Girasol  % | Ajonjolí  % |
| Ácido linoleico omega 6 | 72,7 | 20,0 | 65,0 | 45,0 |
| Ácido linolenico omega 3 | 2,5- 12,5 | 58,0 | 1,5 | 1,0 |
| Ácido oleico | 14,2 |  |  |  |
| Acido esteárico | 4,0 |  |  |  |
| Ácido palmitico | 7,8 |  |  |  |

Recomiendo el siguiente enlace para profundizar en la importancia de los aceites prensados en frio:

<http://www.homeopatia.ws/Aceites_Omega.htm>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Producto | Saturados  % | Monoinsaturados  % | Poliinsaturados  % |
| Inchi | 11,6 | 14,0 | 75,0 |
| Soya | 15,5 | 14,5 | 60,0 |
| Maíz | 14,0 | 29,0 | 55,5 |
| Algodón | 30,0 | 18,5 | 51,5 |
| Ajonjolí | 12,5 | 43,5 | 42,0 |
| Maní | 14,5 | 53,0 | 26,0 |
| Coco | 79,5 | 6,0 | 14,0 |
| Olivo | 15,5 | 75,0 | 9,5 |
| Palma Africana | 48,0 | 44,0 | 8,0 |
| Linaza |  |  | 78,0 |
| Girasol |  |  | 66,0 |

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

[17] ILUMINACION Los Yogas Sutras de Patanjali de Maharishi Sadashiva Isham.

Editorial Intenso L.G. Venezuela.2006.

[18] Potencial use of tropical legumes. National Academy of Sciences.

[19] “El Hambre, nuestro principal problema ecológico“. Miguel Angel Nuñez. Editorial Manos.ISBN 980-265-284-9

[20] " Cáncer, el Problema y su solución". De Dra. Johanna Budwig. Original en idioma alemán.Traducción al español en versión digital por Peter Kiermaier. 2007. Fundación CIESAM.

[21]"La Curación Cuántica". Deepak Chopra. Editorial Grijalbo.1994

[22]"Radiestesia Moderna". Antoine Luzy. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 1976

[23] Raloff J. Aged garlic could slow prostate cancer. Science News. April 19, 1997; 151:239. Geng Z., Lau BHS. Aged garlic extract modulates glutathione redox cycle and superoxide dismutase activity in vascular endothelial cells. Phytother. Res. 8:408-412.

[24] A. Montaldo ( compilador) **"**Las Leguminosas en la Alimentación Animal**".** Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela. Alcance Número 35. Marzo 1986. 369 páginas.

[25] Potschinkova Paulina. **"**Apiterapia**.** La fuerza curativa de la miel**".** Editorial Arkano Books.2004. 153 páginas.

[26] Martinez Santacruz Jose Bernardo. " Guia para el Manejo y Cultivo del INCHI.

Caryodendron orinocense". Secretaria Ejecutiva del convenio Andrés Bello y la Asociación Colombiana para el Avance de la Ciencia.

[27] Hoyos F. Jesús. "Frutales en Venezuela" . Sociedad de Ciencias Naturales La Salle.Monografía No. 36. Caracas. Venezuela. 1989.

[28] Cuéllar Jorge. "Entrevista al Planeta. La Tierra Piensa ". Fundacion CIESAM. 2007. 132páginas.

[29] Baudet José Luis. "Programa de Vida. O ¿Desea Rejuvenecerse 10 años en dos meses?"

[30] Prudencio Falcón. “Como Tratar fácilmente estas enfermedades tan difíciles. Con Conocimiento de causa” Editado por Natura Viva C.A. 1995

ENLACES QUE RESUMEN EL TRABAJO DE LA FUNDACION CIESAM

1. <http://www.eraecologica.org/revista_01/era_ecologica_1.htm?chachafruto.htm~mainFrame>
2. <http://www.flickr.com/photos/27643332@N07/2637392604/>
3. <http://www.flickr.com/photos/27643332@N07/2829651811/>
4. <http://www.eraecologica.org/revista_00/era_ecologica_0.htm?chachafruto.htm~mainFrame>
5. <http://www.flickr.com/photos/27643332@N07/2841658480/>
6. <http://www.ecoportal.net/content/view/full/55145>
7. <http://es.scribd.com/doc/12812615/Manual-Del-Miso-de-Chachafruto-Erythrina-edulis>
8. <http://diariodelosandes.com/content/view/7317/>
9. <http://es.scribd.com/uswal/documents>
10. <http://www.engormix.com/MA-ganaderia-leche/foros/suplementacion-con-leguminosas-chachafruto-t3445/089-p0.htm>
11. [http://picasaweb.google.com/oswaldodelcoromoto/ChachafrutoOErythrinaEdulis#](http://picasaweb.google.com/oswaldodelcoromoto/ChachafrutoOErythrinaEdulis)
12. <http://es.scribd.com/doc/6251853/Pequeno-Manual-del-Chachafruto>
13. <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-56528>
14. <http://es.scribd.com/doc/51106027/CHACHAFRUTO-EL-ARBOL-DEL-HOMBRE>