

Mundo Transducto.

*REVISTA DEL PARADIGMA QUANTICO SU
PENSAMIENTO Y CONSCIENCIA*

Revista de l'Associació per la salut Natural i Paradigma Quàntic (A.S.N.P.Q).

*Número 8-II Extraordinario. Julio-2022. "Curación y Sanación con la Alimentación como
Puente entre Oriente y Occidente. Autoras: Margarita Estellés y Susanna Capseta*

Mundo Transducto

(Revista de la Medicina Quántica su Pensamiento y Consciencia)

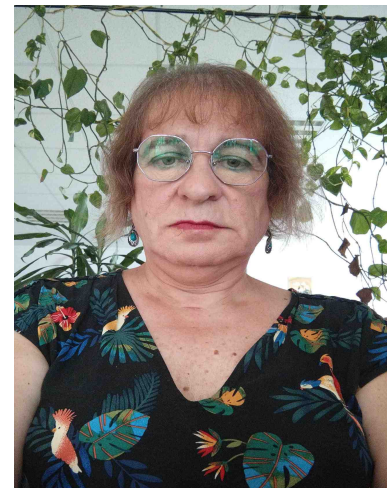
Associació per la Salut Natural i Paradigma Quàntic(e-mail: mundotransducto@elcalzedelaintronica.org)

Depósito legal B 3061-2016 Número – 8-II Extraordinario. Monográfico "Curación y Sanación con la Alimentación como Puente entre Oriente y Occidente. Julio-2022. Autoras: Margarita Estellés y Susanna Capseta

Advertencia importante las opiniones de los artículos son responsabilidad de sus autores. La revista no tiene porqué compartir necesariamente las opiniones expuestas.

Coordinadora: Susanna Capseta. Asesoramiento e investigación: C.D Assoun. Homeopatia: Pau Santa Eugenia Buen.Divulgación Medica: Maribel Calpe (A.I.M.C). Colaboran: Blanca V.Dijs, Rosa Suarez, Cesar Cantero, Susana Ramirez, Nat'El Zear

El siguiente texto forma parte de los apuntes, Power Point, de la ponencia presentada. Por Margarita Estellés y (Enric) hoy Susanna Capseta, con título. "Curación y sanación con la alimemntación como puente entre Oriente y Occidente en las VI-Jornadas de Medicinas 3000. Bigues i Riells (Barcelona).Octubre 2015



De la Nutrición a la Digestión

La Digestión

Resumiendo la digestión

Degrada la materia a energía: destruye enlaces, libera energía H^+ , consume oxígeno O_2 , genera residuos

Moviliza información: Recompone la materia y sintetiza nuevas estructuras a partir de las precedentes.

La Digestión.

Descompone el alimento y lo recompone en nuevos compuestos a partir de los precedentes.



La nutrición: Intercambia la materia la energía y la información a través de los cuatro estados físicos.

Estados de la materia

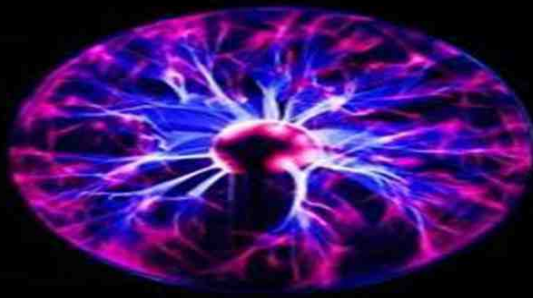


Sólido inyectamos energía = Líquido

Líquido inyectamos energía = Gaseoso

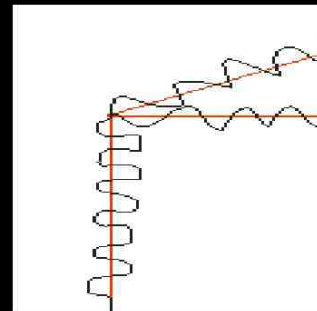
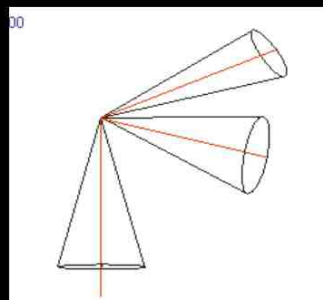
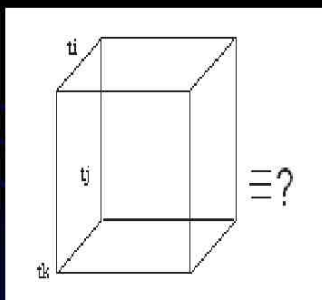
Gaseoso inyectamos energía = Plasmático

Sí al estado gaseoso le inyectamos energía el átomo pierde todos los electrones, despoblándose y pasamos al estado ionizado o plasmático.



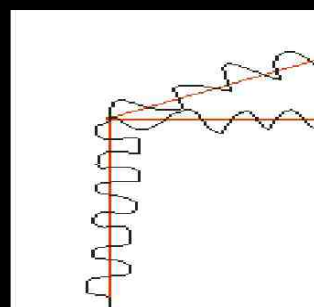
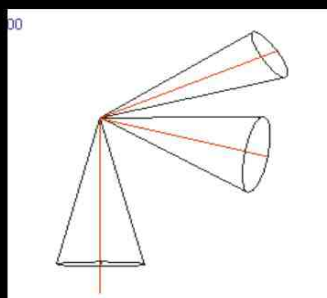
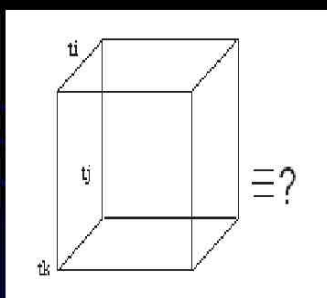
La Digestión

Descompone... Intercambia...Rompe los enlaces...divide...divide...divide
“homeopáticamente” la materia hasta un tamaño crítico, (clusters).



La Digestión

Descompone... Intercambia... Rompe los enlaces... divide... divide... divide
“homeopáticamente” la materia hasta un tamaño crítico, (clusters).



La porción materia

Es energía “atrapada” acumulada en los enlaces químicos que codifica al alimento por lo que tiene: vit, minerales...

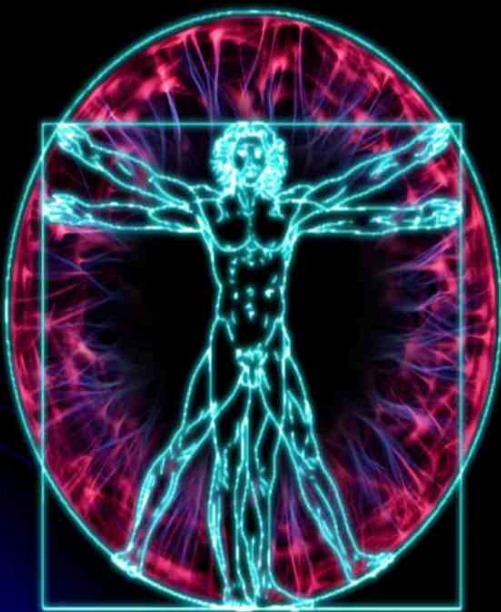


La porción “onda”

-Nos comunica con el cuerpo de luz (bioplasmático) nutriendo al organismo de los bioplasmas del alimento

-Codifica el alimento por lo que hace:(Calentar, enfriar, inhibir o estimular los ejes fisiológicos)

Cuerpo de luz



Formado por la materia plasmática de nuestras células

Actúa en los procesos de: crecimiento, multiplicación y reproducción, regenerando y reorganizando la materia (entropía negativa)

|

Cuerpo de luz

Procedencia de la energía bioplasmática del cuerpo de luz



¿Qué tipos de plasma hay?

Plasma emisor: Libera energía información codificadas,(activa memorias) al regresar al estado fundamental

El plasma biológico: Interconecta mediante la emisión absorción y resonancia el medio interno con el externo.

Plasma biótico: Función hormonal precursor de nuevas configuraciones biofísicas.

La Digestión

Resumiendo la digestión

Degrada la materia a energía: destruye enlaces, libera energía H^+ , consume oxígeno O_2 , genera residuos

Moviliza información: Recompone la materia y sintetiza nuevas estructuras a partir de las precedentes.

Nutrición y digestión

- La digestión actúa en la porción materia de los tres estados fundamentales priorizando el alimento por lo que tiene
- La nutrición incorpora el cuarto estado y prioriza el alimento por lo que hace.

Nutrición y digestión



- Podemos enfatizar el alimento
- -Por lo que tiene: (vit, minerales, aminoácidos, calorías....).
- -Por lo que hace

¿Qué hace el alimento?

- Ejerce un efecto en la temperatura corporal.
 - -Nos hace sentir calor
 - -Nos hace sentir frio
 - -Nos cambia la temperatura corporal
 - -Nos refresca

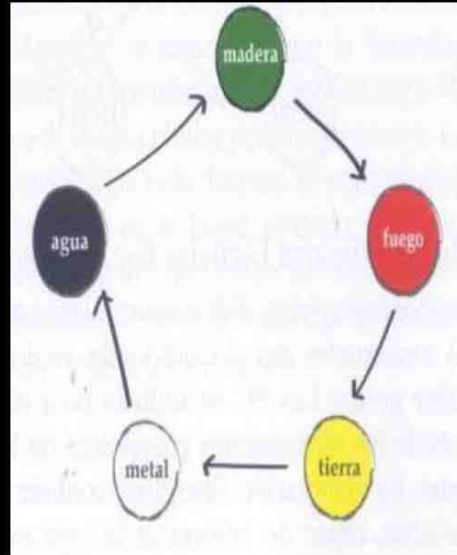
¿Qué hace el alimento?

- Dirige la energía a determinadas funciones orgánicas
 - -Amargo
 - -Acido
 - -Dulce
 - -Picante
 - -Salado

¿Qué hace el alimento?

Moviliza la energía en diferentes direcciones

- Expansiva (escarola)
- Recogida (calabaza)
- Descendente (zanahoria)
- Contractiva (algas)
- Ascendente (apio)



¿Qué hace el alimento?

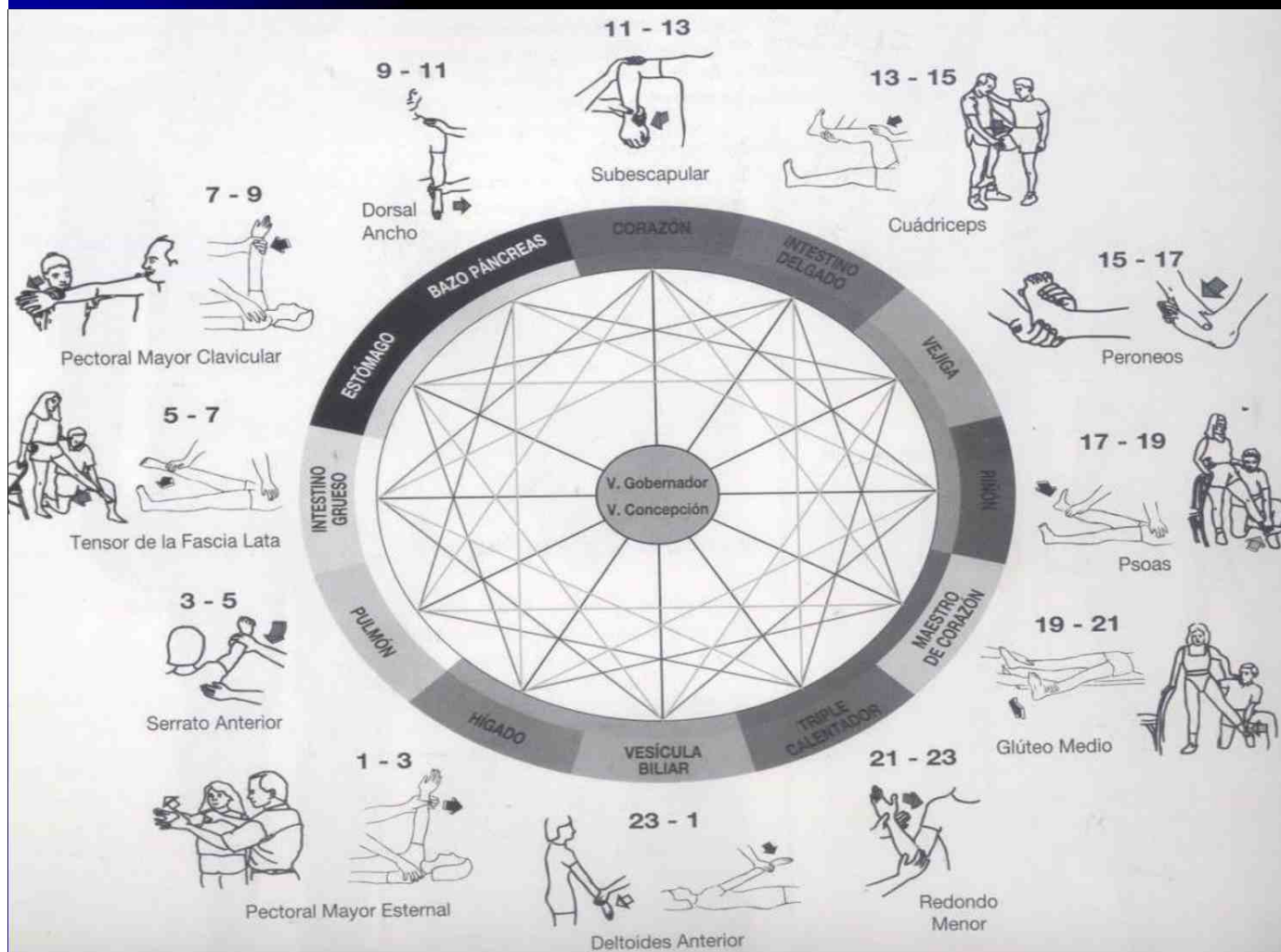
- Nos sincroniza con las energías, climáticas y geográfica. (Cósmica, Cosmotelúrica, Telúrica)



¿Qué hace el alimento?

- **Codifica y sincroniza: Cronobiología de las funciones**

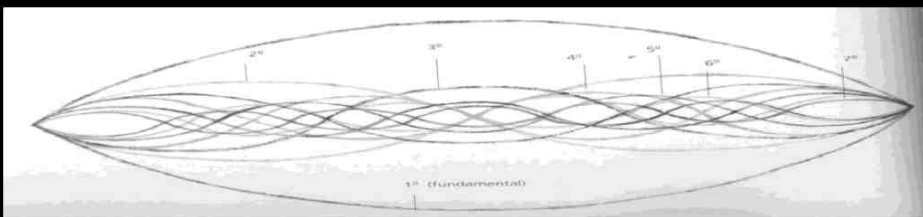
IG (5-7) vacía el intestino, E (7-9) ingiere nutrientes, BP (9-11) extrae la energía de los nutrientes, C (11-13)...., ID (13-15)...., V distribuye la energía adaptada.. (15-17)...., R (17-19)...., MC (19-21)...., TR (21-23)...., VB (23-1)...., H (1-3)...., P (3-5)...



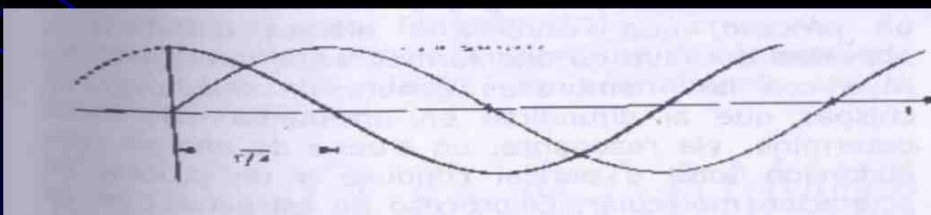
Cada alimento vibra en una frecuencia determinada que se transmite a través de los cuatro estados, al organismo entero.



Los intercambios Coherentes cuantifican la energía



Los no coherentes no.

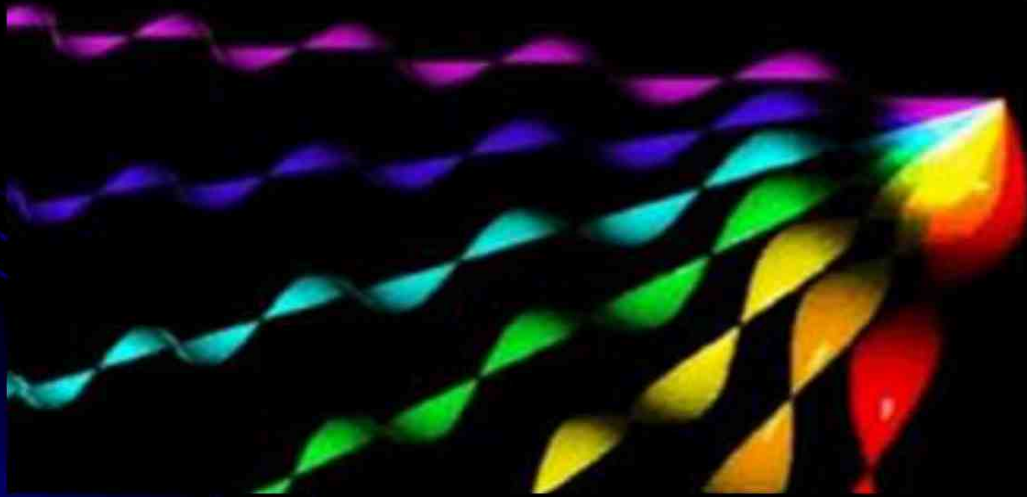


“Los humanos somos seres vivos que debemos comer orden”

Erwin Schödinger Nobel de física 1933

-La toxemia, intolerancia, e incompatibilidad dependen de la simetría de giro coherencia y acorde de resonancia del nutriente.

-Los alimentos procesados distorsionan los acordes de resonancia e inician el caos metabólico. (trampa química de las calorías).



Los intercambio de información , vibración y frecuencia son modulados por

-Las técnicas de elaboración

-La disposición afectiva

Técnicas de elaboración

- Cocción
 - Crudo (Fuego)
 - Al vapor (Madera)
 - Hervido (Tierra)
 - Cocinados a presión (metal)
 - Cocinados largos (Agua)

Técnicas de elaboración

- El fuego
 - Leña
 - Gas
 - Electricidad
 - Microondas



Técnicas de elaboración

- Cocer por separado para no intercambiar la calidad

Técnicas de elaboración

- Evitar:
Excesos: de grasa, fritos, conservas, congelados, irradiación magnética

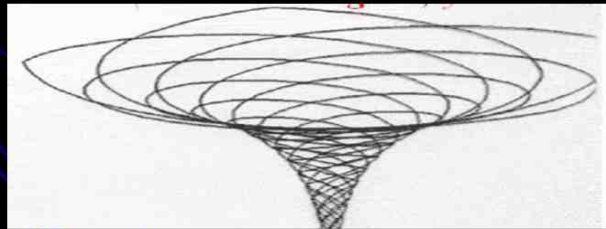


Disposición afectiva (el amasado)

-La inercia del amasado transforma el flujo magnético en carga.

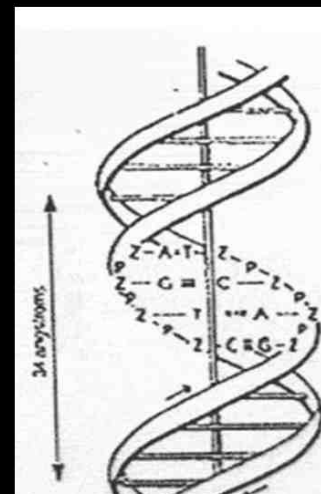
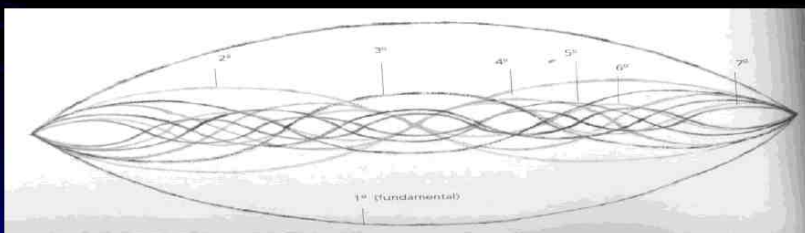
Es:

- Una fricción laminar sin lesión
- Tejer la comida.



Amor y amasado

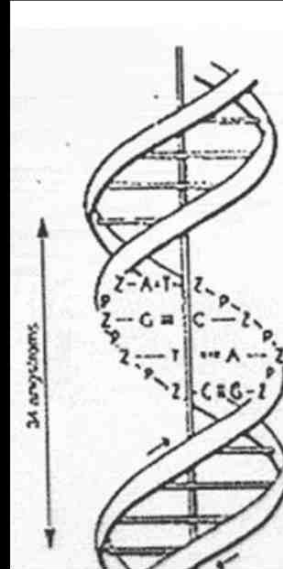
- El amasado estabiliza el flujo magnético influyendo en el metabolismo de las glándulas.



Disposición afectiva (El amasado)

El amor intercambia la energía en los cuatro estados

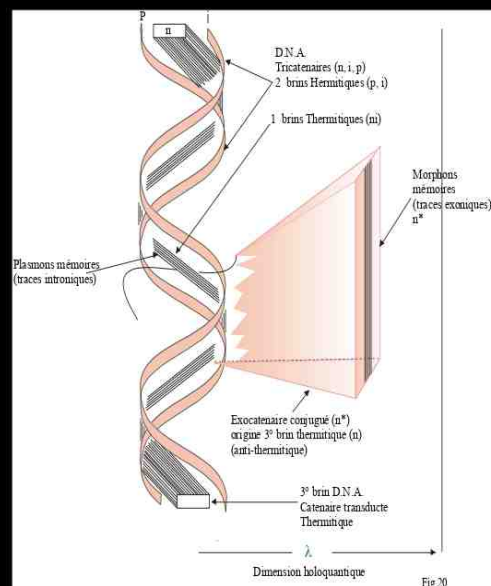
El ADN abre y cierra la cadena sin intervención enzimática



El amor es semiconductor

Las catearías son mantenidas en su sitio, en semiconducción, por un flujo COHERENTE de luz, plasma de hidrogeno.

Si el flujo se colapsa se corta la superconducción se corta. (Punto crítico de colapso que un campo magnético puede sostener oscila entre 8 a 10 gauss)



El alimento coherente

- Nos interconecta
 - Con el cuerpo de luz.
 - Moviliza información

- Los alimentos procesados y los transgénicos son **INCOHERENTES** distorsionan los acordes de resonancia e inician el caos metabólico

La coherencia cuántica-lenguaje de la energía

- **Justifica**

- El alimento como nutriente y / o fármaco a modo de letras y palabras.

- Con las palabras vincula a función química a los fluidos de la materia.

- F. líquidos (Vit B, C) / f. densos (Vit E,A, K) / f. transporte (Vit-D).

- Con las letras (f. física) dirigimos la energía a las funciones fisiológicas mediante la lectura de los signos clínicos con fines: preventivos, terapéuticos y coadyuvantes

- La tabla de incompatibilidades

- La dieta china

Enfatizar el alimento por lo que hace

Exige además de las técnicas de elaboración y disposición afectiva el conocimiento de la fisiología energética del alimento y sus interacciones en las funciones

Funciones y ejes fisiológicos

FUNCIÓN SENSORIAL	FUNCIÓN METABOLICA	MERIDIANO
OBSERVAR	Inmunitario prevención	ID
ABSORBER	Nutrición	IG
SUPERAR	Aprovechamiento solidificación	Tr
DEFENDER	Manifestación de fuerza	P
ORGANIZAR	Equilibrio centralización	C
ASEGURAR	Retención almacenamiento	BP
COMUNICAR	Rel. inteligente con el medio	MC
LIBERAR	Movilidad y motilidad	VB
ADECUAR	Adaptabilidad	R
VALORAR	identificación	V
TRANSMUTAR	Transformación bioquímica	E
CREAR	Diferenciación. y cambio	H

Signos clínicos

- Vacíos: (Energía, Yinn, Yang, Sangre)
- Estancamientos:(Sangre, Enzimas, Liquidos)
- Excesos: (Pulmonar, Cardiaco, Calor en la sangre)
- Debilidades: (Digestiva, Cardiaca, Pulmonar, Circulatoria o microcirculatoria).

Vacíos

- **Vacío energía:** Respiración débil, agotamiento al esfuerzo, transpiración espontánea, astenia global, vértigos, trastornos de vista, lengua pálida.

Mala distribución

- No sube: polaquiuria, hinchazón, dist. abdominal, prolapsos (rectal, uterino)
- No Baja: Hipo, náuseas, vómitos, cefalea, vértigos, posibles desmayos

Sangre: Hace referencia a la capacidad de absorción y difusión a pérdidas y traumatismos,

C.S - Pulso pequeño y rápido, lengua roja, sed sin beber, inquietud, agitación, epistaxis, hemorragia, hemorragia subcutánea, alt. 5 voluntades

v.s-Perdida: concentración, atención, memoria, palpitations, vértigos, insomnio, palidez, frío, temblores, hipotensión ort, pulso débil

Estanc- dolor tipo picadura, edema, petequias, hemorragias, saburra blanca, perfil ungueal, señales dentales

Vacíos

Yang: Hace referencia a la capacidad de calentar el organismo, transmitir calor y energía y hace referencia a la resistencia física inmunitaria y la energía sexual.

(Frío general, dolor y debilidad lumbar de espalda, debilidad de piernas, astenia sexual, diarrea matinal, micción frecuente, incontinencia, pulso débil lento, lengua endentada y pálida)

Yinn: Hace referencia al metabolismo de los líquidos que humectan el cuerpo los órganos y vísceras incluido el cerebro, médula y huesos.

(Calor en palmas y plantas, calores extraños sorprendentes nocturnos, sofocos, sudores extraños sin causa en rostro, cara, mejillas, cuello, cuerpo lingual rojo sin capa, lengua garganta seca, labios agrietados, insomnio o sueños de baja calidad, febrículas, sensación de frío)

Primavera de colores

- Actúa sobre el vacío de Qi (digestivo, pulmonar, sangre)



Arroz, pimienta: Dispersan la humedad calor

Maíz: Regula: Yang / Yin (Vital:) Elimina humedades y flemas C

Guisante y champiñón
Eliminan flemas de estancamientos v. reactivo

Contención de tormentas

Contiene el desborde del Yang interno agit. (H, BP, S/r)



Cangrejo: refresca el cerebro baja el calor a la parte inferior (t. I- H
Arroz: t. Qi, favorece el reparto de líquidos.

Cebolla: descongestiona los tejidos y permeabiliza el Yang
Perejil desciende la energía nutricia y la interconecta con la esencial.

Pimiento: aunque da calor y baja el In actúa de balanceador

Ciervo con castañas

Combate el vacío de Qi sangre y de Yang



El Ciervo y castaña como emperadores

- Ciervo tonifica los cinco órganos, combate las fatigas quita el frío de los huesos, regula la sangre.
- Castaña tonifica el B y R quita el v. de tendones y huesos.
- Ministeriales (calabaza, puerro, apio, tomillo, romero) balancean y tonifican el In.

Suspiro de calor

Trata el vacío de Yang (caída energética o pérdida de vitalidad)



Huevo: combate la h.c TR ½ y trata el vacío esencial.

Pepino: saca el calor interno del tórax y humidifica la piel.

Perejil: (e. tierra) envía el calor abajo, consolida los riñones.

Aceituna: calor del C y P, resuelve estanc-enzimáticos.

Pimentón: tónico TR ½, defiende al YInn del ataque perverso en vómitos y diarreas

Codornices con verduras

En debilidad general en senilidad y convalecencias prolongadas (nutre el Yong).



Codorniz: Nutre el TR, aumenta la energía el calor, elimina la humedad y los cinco órganos

Cebolla: atrapa el viento y frío
Zanahoria :t. digestivo y del bazo.

Pimentón: defiende el Yin de la energía perversa.

Sal de mesa: remueve alimentos estancados, abre emuntorios, drena mucosidades pecho y tórax

Guisantes: elimina flemas.

Caricia de mar

Disturbios por frío reactivo
Reconduce la energía Yong al exterior músculos y aparato respiratorio.



Cangrejo: antitóxico saca el c. interno, activa el flujo sanguíneo (estanc. Reactivos). Tonifica el In de H, moviliza los líquidos del E

Pimiento: dispersa el frío y dolores inducidos por debilidad digestiva y hepática

Cebolla: congestión de frío exterior permeabiliza las vías del Yang

Pastel de patatas

Tonifica la energía global, combate el falso calor y humecta el cuerpo.



Tomate: enfría la sangre produce líquidos, facilitando el tránsito .

Tónico del estómago y estabiliza el H

Patata: Desinflama y detoxica los epitelios, energiza BP-E, facilita la absorción.

Aceitunas: neutraliza el c. P. movi estancamientos (drena el hígado.

Queso: vacíos globales y deficiencia digestiva y suprarrenal

Atún: enriquece el hígado

Escalivada

C.T consecuencia de plenitud o exceso estimula el yang decaído.



Tomate: combate el c. t, interno, y produce líquidos elimina la sed por consunción tonifica el E long

Berenjena: t. del E (e. iong) disuelve estancamientos de sangre, cicatriza úlceras por factores calientes. (Y c.t)

Cebolla: atrapa el viento y el frío.

Pimiento: Est. digestión, dispersa el frío y elimina la humedad

Lentejas con arroz

Comodín reconduce la energía a zonas concretas del cuerpo



Arroz y lenteja como alimentos emperadores.

Arroz: Actúa en los m. E, BP, IG, descendiendo la energía, tónico vital fortalece músculos y huesos, fomenta fluidos y aclara la visión.

Lenteja: en apatía y palidez) v.Y Bp -R)

Tomate, cebolla, ajos, panceta, caldo actúan como ministeriales.

