

Detalles del servicio:

Test-Pruebas Genéticas Nutricionales con NewTech ADN-Plus© de Salud Estética Ciencias y Nuevas Tecnologías.org, son el resultado de 12 años de investigaciones médico científicas, basadas en: la tecnología alemana Prognos de bioresonancia aplicada a las intolerancias alimenticias, donde se analiza la predisposición genética nutricional del paciente frente a cada uno de los alimentos.

Combina las ciencias de la nutrigenómica con la nutrifoodomica y la biorresonancia electromagnética, así como las investigaciones del Gen FTO por la Universidad de Harvard US, para determinar a ciencia cierta los alimentos responsables de producir problemas relacionados con intolerancias alimenticias, adelgazar o subir de peso, celulitis, trastornos estomacales (hinchazón, gases, acidez, digestiones lentas, retención de líquidos, etc), colesterol, etc.

Beneficios: Con estas pruebas se ayuda a determinar las intolerancias y/o sensibilidades alimenticias y a controlar el aumento de peso y/o adelgazamiento de manera científica y natural. Además, ayuda a prevenir la celulitis, la diabetes, la hipertensión o problemas estomacales como estreñimiento, retención de líquidos, hinchazón, gases, acidez y digestiones lentas.

Se analizan los alimentos que pueden ser culpables de intolerancias y de subida de peso, así como de trastornos estomacales.

En qué consisten las pruebas genéticas nutricionales con NewTech ADN-Plus© de Salud Estética Ciencias y Nuevas Tecnologías.org:

Consisten en analizar la predisposición del metabolismo genético nutricional y sus respuestas frente a los macronutrientes y los micronutrientes de los alimentos, su capacidad de digerirlos bien o no, así como la predisposición para eliminar los elementos patógenos y/o células grasas responsables de ciertas anomalías. Que analizan más de 600 alimentos y sustancias alimenticias analizados uno por uno, clasificados individualmente en compatibles, neutros o incompatibles, de acuerdo a la predisposición genética, ADN nutricional, de cada individuo, permitiendo así identificar "a ciencia cierta" aquellos que son responsables de los diferentes problemas a los que buscamos soluciones. Como se entregan los resultados. Acorde con el Estudio solicitado, los dossiers de salud, personalizados a cada cliente, con derechos de autor y propiedad intelectual©, se entregan en un PDF de +/- 80 páginas. listo para ser impreso por el cliente y conservado de por vida. Todos los Dossiers incluyen el listado de estudios científicos respectivos publicados, avales, bases biológicas, rigores médicos y científicos de los resultados y soluciones descritas.

Que información y avales contienen los Dossiers de Salud. Todos los dossiers contienen dos informaciones esenciales.

- 1) Los resultados técnicos genéticos según la predisposición de su ADN nutricional, un resumen individual y detallado de la predisposición genética de vuestro cuerpo frente a cada uno de los 600 alimentos y sustancias alimenticias analizadas.
- 2) Descripción de las soluciones naturales a su problema. Soluciones detalladas y avaladas por médicos y científicos de alta reputación mundial. Todos los Dossiers incluyen el listado de referencias, avales, bases y rigor medicocientífico de los resultados y soluciones descritas.

Listado del índice e información profesional que encontrareis en las 80 páginas de los dossiers (acorde al tipo de estudio solicitado)

* Introducción y prólogo a Tu Salud es lo Primero.

* Tú deberías ser tú propio médico. El origen de todas las enfermedades por el Dr Martí Bosch, famoso médico español por tener una tasa de recuperación superior al 80% en enfermos de cáncer.

* Somos lo que comemos. Eduardo Punset (Redes TV2)

* El test sanguíneo de intolerancias ALCAT, y la verdad científica. Dra. Belén de la Hoz

* Diferencia entre alergia, sensibilidad e intolerancia alimentaria

- * Relación directa entre las intolerancias, las sensibilidades alimentarias, los trastornos estomacales y la alimentación
- * Las enzimas digestivas, las toxinas, los Detox
- * Lista general de alimentos, características y síntomas relacionados
- * Los alimentos transgénicos generan problemas de salud
- * Bases y rigor científico multidisciplinarios
- * Descripción de trastornos gástricos
- * Parasitosis, la Dra. Clark y la OMS
- * Protocolo de desparasitación
- * Prebióticos
- * La muerte empieza en el colon
- * Cuidar el tubo digestivo
- * Los malos olores no son normales
- * La flora intestinal se determina en el nacimiento
- * Cómo se puede romper el equilibrio de la micro flora
- * Cuidar y mejorar la flora intestinal
- * Reducir el consumo de alimentos en estado puro
- * Comer más fibra: es "prebiótica"
- * Redescubrir los productos fermentados
- * Comer adecuadamente
- * Evitar el agua con cloro
- * Relación entre nuestros alimentos y nuestra felicidad o estados mentales
- * Propiedades del agua de mar
- * Preparación del agua de mar para beber
- * El ayuno, la dieta máxima, consejos para el ayuno, beneficios del ayuno
- * Síntomas que pueden aparecer durante el ayuno, como entrar en ayuno
- * Recomendaciones prácticas ¿Cómo comenzar?
- * Hidroterapia de colon ¿Por qué es necesaria la hidroterapia de colon?
- * ¿En qué patologías está indicada la hidroterapia de colon?
- * ¿Qué beneficios aporta la hidroterapia de colon? Contraindicaciones y efectos secundarios
- * Actividad física
- * Pirámide incorrecta de dieta equilibrada
- * Nueva pirámide correcta de dieta equilibrada según la OMS
- * Valor agregado de ciencia pura + salud natural
- * Acceso directo permanente a su índice de masa corporal (IMC)
- * Libros recomendados y referenciados

Incluye además el listado de todos los Alimentos y Sustancias alimenticias, con sus resultados técnicos genéticos (metabolización, digeribilidad, sensibilidad, tolerancia, intolerancia, la aceptación o rechazo de los mismos...) según la predisposición genética de su ADN nutricional. Resúmenes detallados de dicha predisposición genética de vuestro cuerpo frente a cada uno de los 550 alimentos y sustancias alimenticias analizadas.

Descritos individualmente según las siguientes categorías:

- * Carnes
- * Pescados, crustáceos y moluscos
- * Lácteos, quesos y huevos. Lactosa
- * Aceites
- * Frutos secos y semillas
- * Legumbres
- * Cereales. El gluten y sus intolerancias
- * Zumos
- * Verduras
- * Frutas

- * Especies y condimentos
- * Infusiones
- * Bebidas