

LA SABIDURIA DEL AGUA DE MAR (AM)...

Ondimar
oasis y dispensarios marinos

OASIS Y DISPENSARIOS MARINOS



ESTA ES NUESTRA VERDADERA ESENCIA



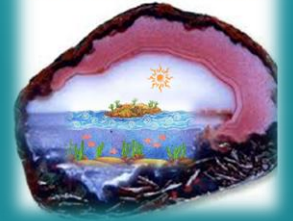
NUESTRO HABITAD NATURAL
DE AQUÍ SURGIMOS





UN LLAMADO A LA CONSCIENCIA UN CAMBIO DE ACTITUD Y ACCIONES

OASIS Y DISPENSARIOS MARINOS



UN CAMBIO DE PARADIGMA



UN LLAMADO A LA CONSCIENCIA UN CAMBIO DE ACTITUD Y ACCIONES

OASIS Y DISPENSARIOS MARINOS



Vivimos en un mundo de energía. Una importante tarea en estos tiempos es aprender a percibir la energía en cada cual y en todo: sol, mar, gente, plantas, animales.

A continuación ofrecemos una serie de sugerencias para ayudarle a caminar equilibradamente a través de los años por delante. "Los cambios profetizados se producirán, - mas nuestras actitudes y acciones determinarán cuan rigurosos o suaves sean. Necesitamos actuar, introducir cambios y elegir gente que nos represente, que entienda y decida acciones políticas para respetar la Tierra. "Desarrollense de acuerdo a sus propias tradiciones y al llamado de su corazón, pero recuerden respetar las diferencias y esforzarse por la unidad. Coman sabiamente. Una gran cantidad de alimentos está corrompida ya sea en lo sutil o lo denso. Presten atención a lo que pongan dentro de sus cuerpos. Aprendan a conservar alimentos y a conservar energía. Aprendan buenas técnicas respiratorias, para mantener un dominio sobre su respiración. Sean claros. Aténganse a alguna tradición con raíces profundas. No importa cuál sea, su corazón se los dirá, pero debe tener grandes raíces.

SOL Y AGUA DE MAR PATRIMONIO ENERGETICO DE LA HUMANIDAD

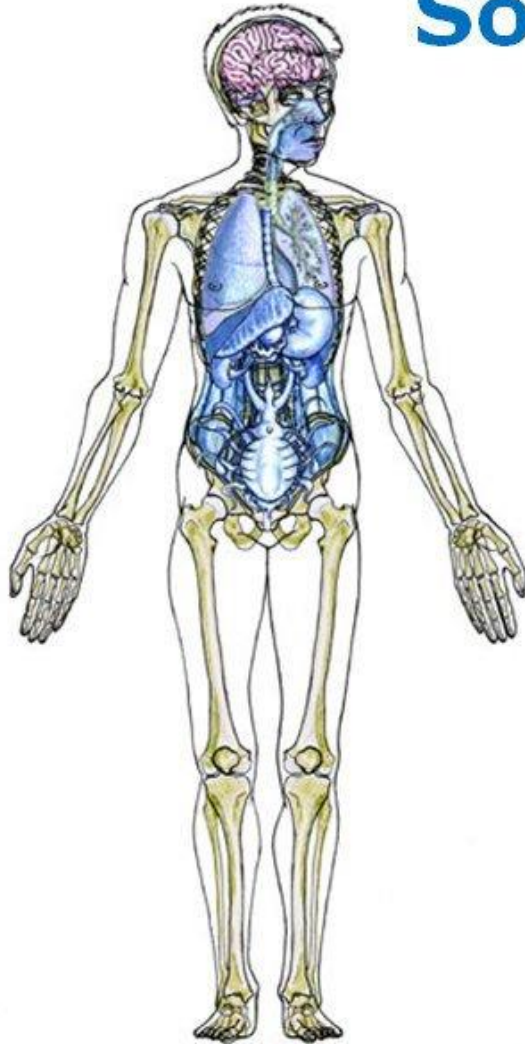
VOLVER A NUESTRA ESENCIA



ALIMENTOS

VIVOS

DE REGRESO A LO NATURAL



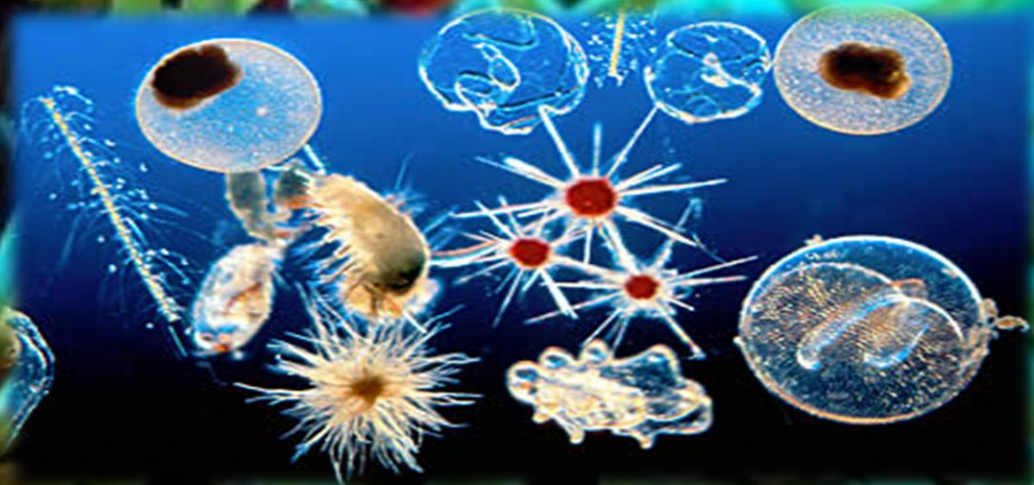
Somos una comunidad

**La cantidad de virus,
bacterias, gérmenes y
hongos que viven en
nuestro organismo,
sobrepasa a la cantidad
de células en una relación
del 10/1; manteniendo
una relación simbiótica,
"Somos su hábitat"**

**Si nos acidificamos mutan
a malignos, estando
alcalinos son benignos.**

**Virus, bacterias, gérmenes y hongos ejercen una función;
Contienen un potencial positivo o negativo según sea el pH.**

**IGUAL EN EL MAR CON MILES Y MILLONES
DE SERES VIVOS UNICELULARES
FITOPLANTON Y ZOOPLANTON
QUE PURIFICAN PERMANENTEMENTE
EL AGUA DE MAR (AM)
Y LA ATMOSFERA DEL PLANETA**

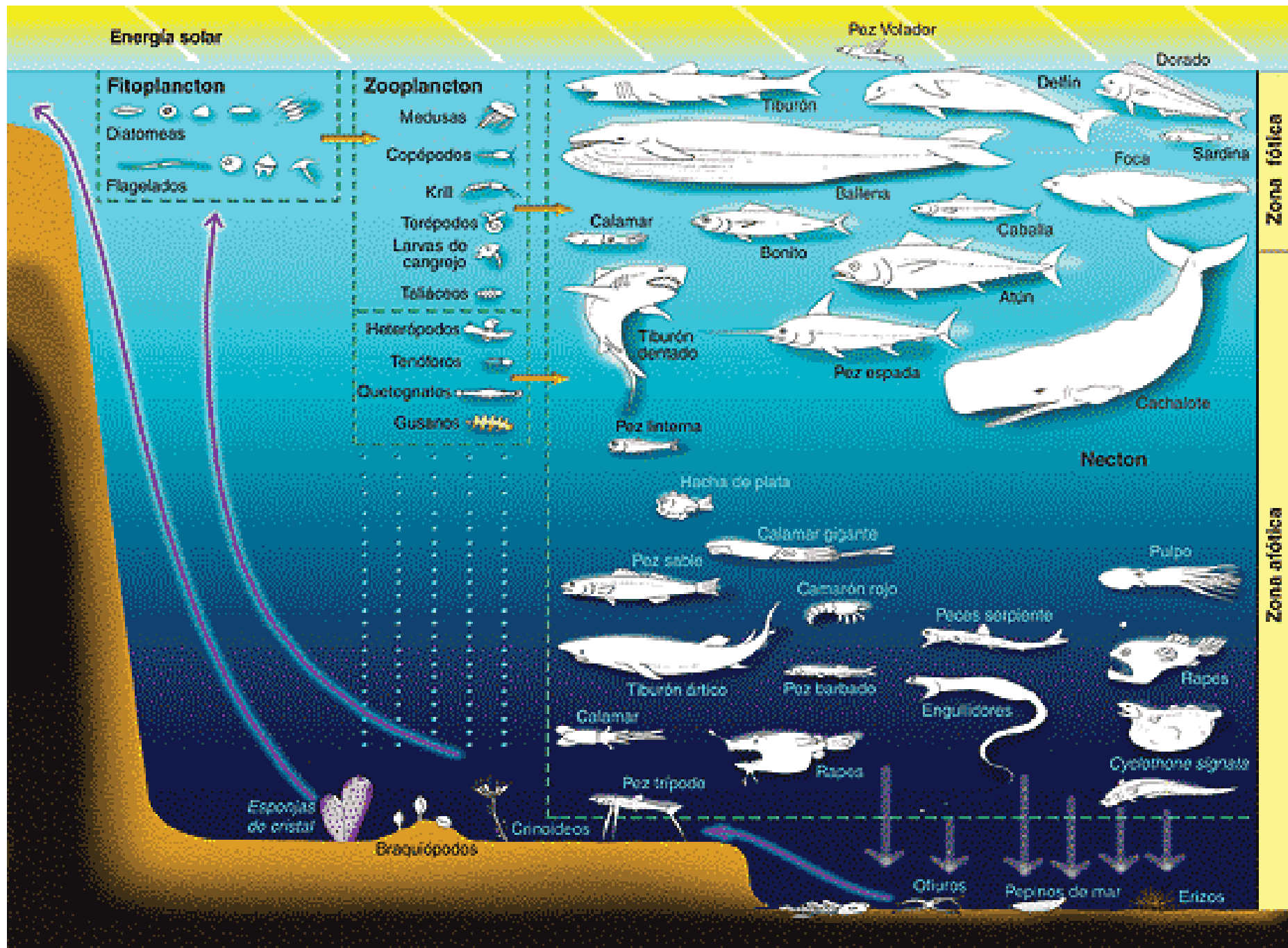




SOMOS UN ACUARIO MARINO

Rene Quinton
1904

DEL MAR VENIMOS...



**RESPONSABLES DE PRODUCIR EL 90%
DEL OXIGENO DEL PLANETA-(NASA)**

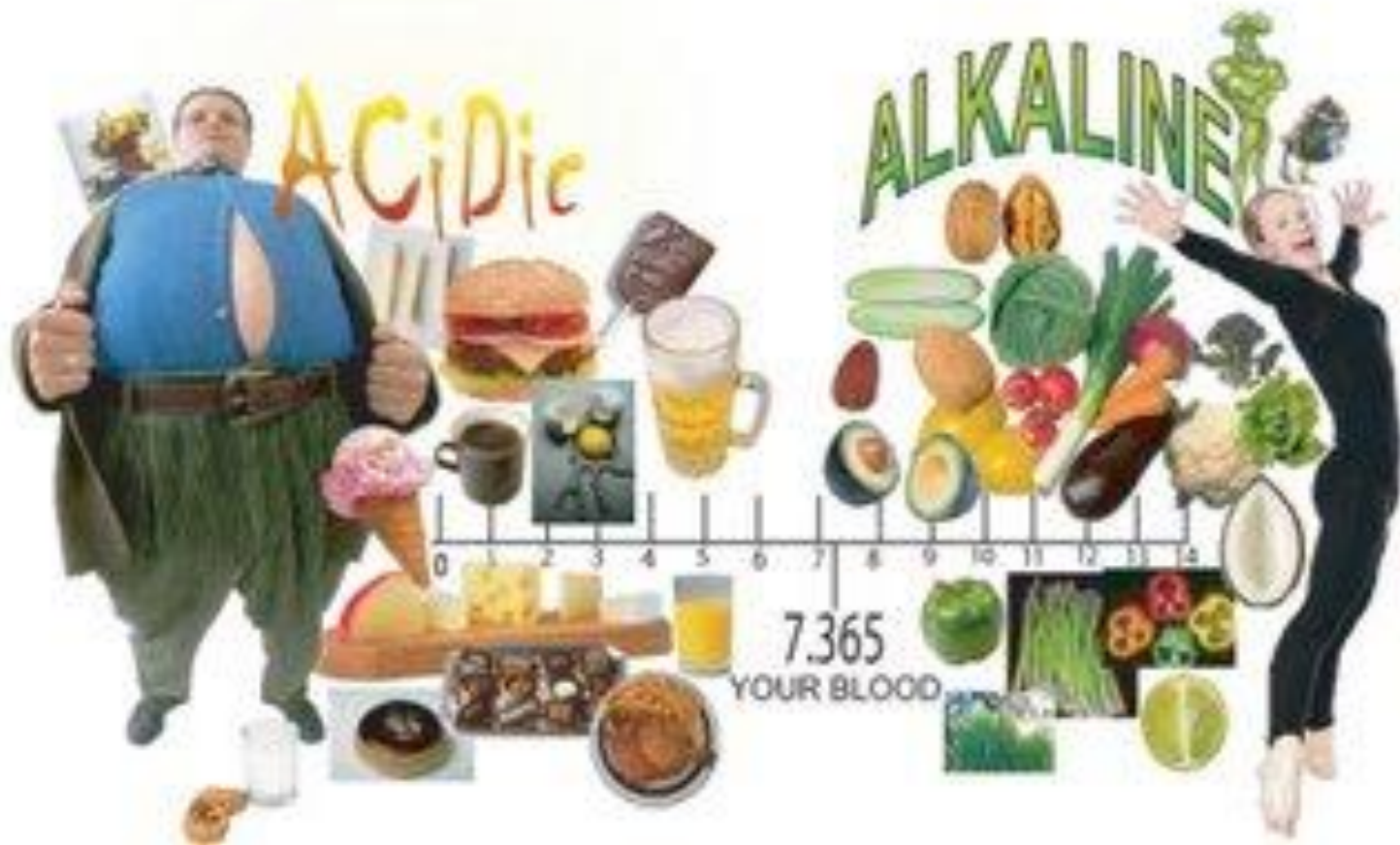
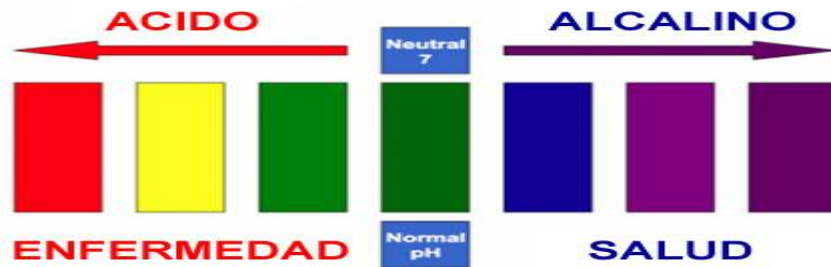


SIN ELLOS NO HABRIA VIDA!..

LA LECHE MATERNA DE NUESTRA MADRE TIERRA

LA VIDA ES PERFECTA, SON NUESTRAS ACTITUDES Y HABITOS LA QUE NOS ENFERMAN



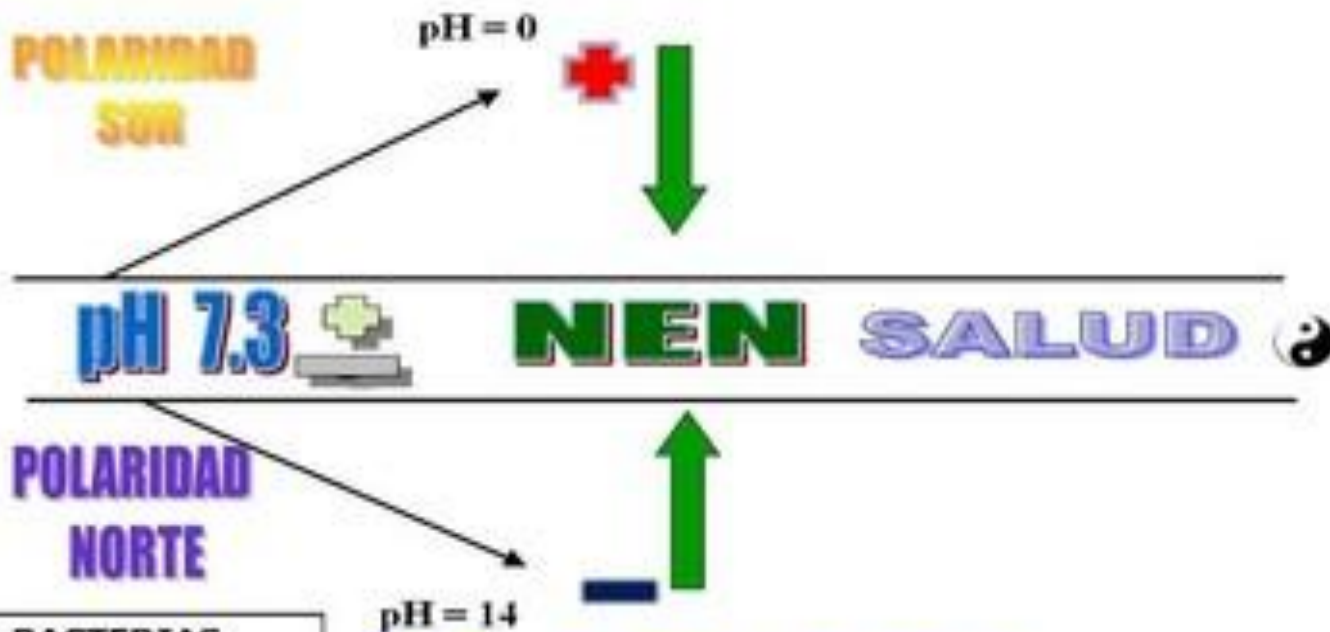


A NIVEL ENERGETICO QUE SUCEDE

00-1M2030-0 277 FRO 20-02N-72P07

- VIRUS
- HONGOS
- DISFUNCIÓN
- ACORTAMIENTO
- ACIDOSIS

ACIDEZ

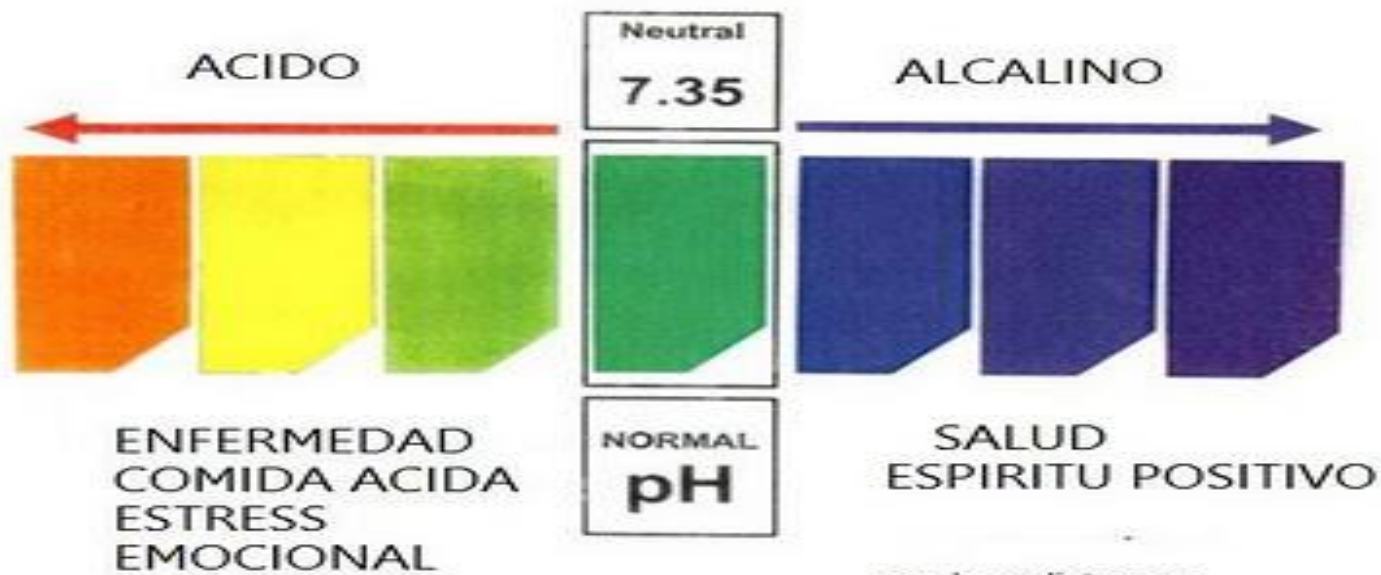


- BACTERIAS
- PARÁSITOS
- DISFUNCIÓN
- DISTENSIÓN
- ALCALOSIS

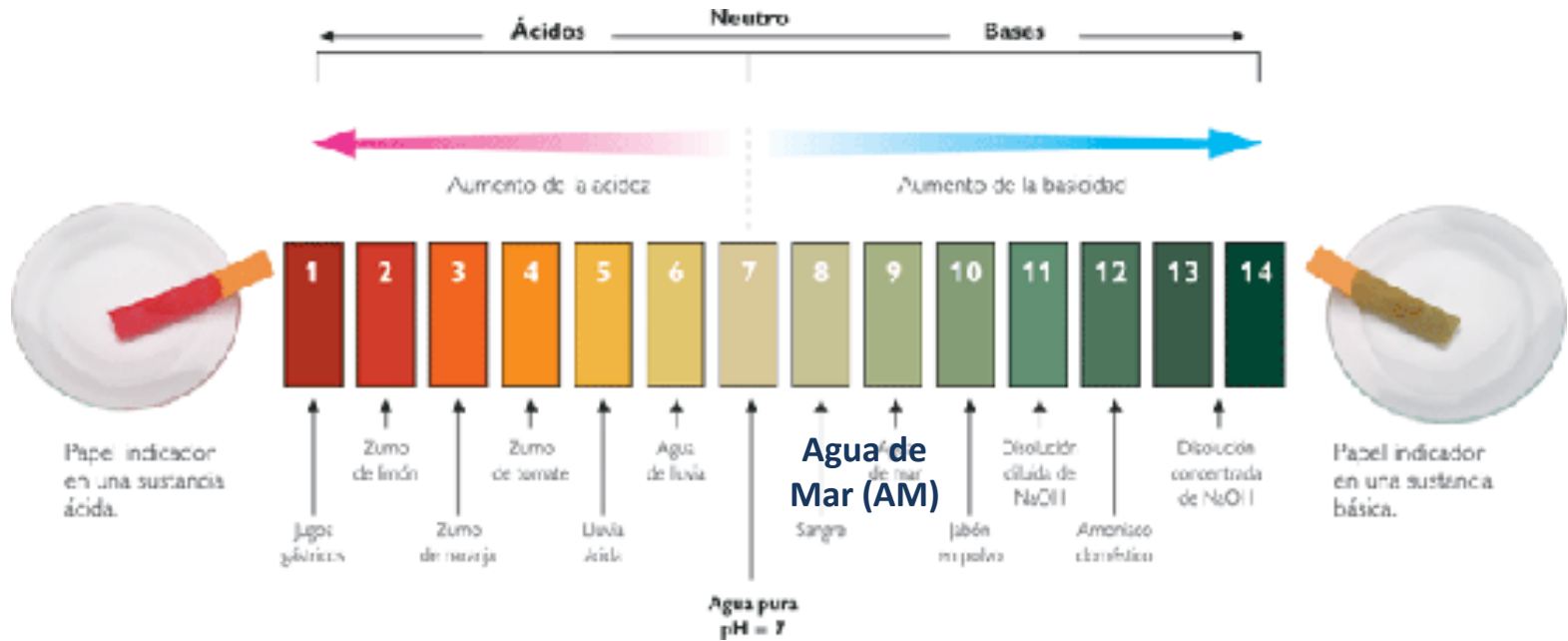
ALCALINO

DEMOLOJARI-AN-ROFOWED
ZON-ON-DEJ
PAR

LA ALIMENTACION & LA SALUD EMOCIONAL



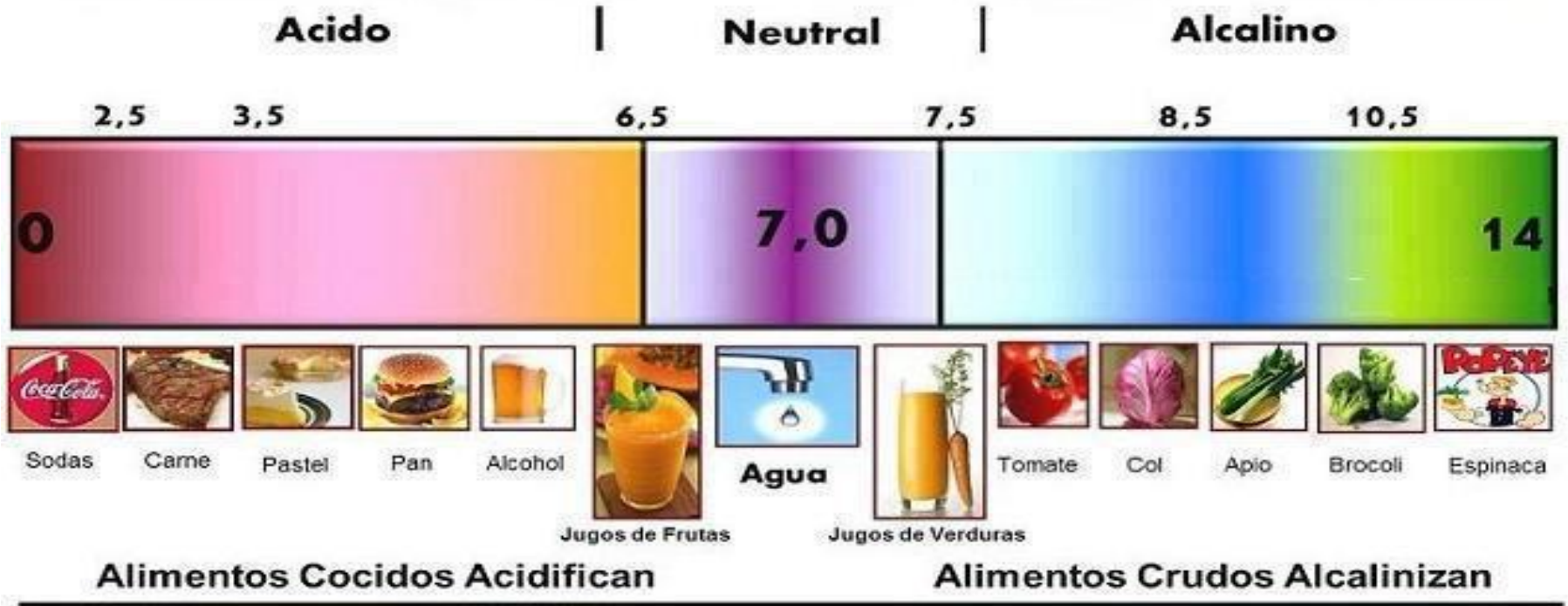
VOLVER A NUESTRO PH NATURAL



Alcaliniza tu Cuerpo



LA NATURALEZA
ES SABIA
NO SE PUEDE ENGAÑAR



Acido o Alcalino



3

El agua carbonatada, agua mineral con gas.
Bebidas energéticas

4

Palomitas, queso crema, mantequilla,
pasteles Ciruelas, pasta, queso, carne
de cerdo, cerveza, vino, té negro,
encurtidos, chocolate, frutos secos
tostados, vinagre, dulce.

5

La mayoría del agua purificada, agua
destilada, café, fruta azucarada,
el jugo, los pistachos, la carne, el pan
blanco, los cacahuetes, las nueces,
el trigo

6

Zumos de frutas, la mayoría de los
granos, huevos, pescado, té, frijoles
cocidos, espinaca cocida, leche de soya,
coco, frijoles de lima, ciruela, arroz,
cebada, cacao, avena, hígado, ostras,
salmón

7

pH Neutro

La mayor parte de agua del grifo,
la mayor parte de agua de manantial,
agua de mar, agua de río

8

Las manzanas, las almendras, jitomates,
pomelo, maíz, champiñones, nabos, oliva,
soja, melocotones, pimiento, rábano, piña,
cerezas, arroz salvaje, albaricoque, fresas,
plátanos.

9

Los aguacates, el té verde, la lechuga,
el apio, los guisantes, las patatas dulces,
berenjenas, judías verdes, remolacha,
arándanos, peras, uvas, kiwis, melones,
mandarinas, higos, dátiles, mangos, papayas.

10

La espinaca, brócoli, alcachofas,
coles de Bruselas, col, coliflor,
zanahorias, pepinos, limones, limas,
algas, espárragos, coles, rábanos, col
rizada, cebolla

EL AM TIENE TODOS LOS ELEMENTOS DE LA VIDA

Tabla Periódica de los Elementos

Legend:

- Alkalinos (Yellow)
- Alcalinotérreos (Light Yellow)
- Metales de transición (Pink)
- Lantánidos (Light Blue)
- Actínidos (Purple)
- Metales del bloque p (Cyan)
- No metales (Green)
- Gases nobles (Light Blue)
- Solid (White)
- Liquid (Light Blue)
- Gas (Black)
- Synthetic (Black)

Physical States: c Solid, Br Liquid, H Gas, Tc Synthetic

Atomic masses in parentheses are those of the most stable or common isotope.

Design Copyright © 1997 Michael Dayah (micheel@dayah.com), <http://www.dayah.com/periodic/>

Note: The subgroup numbers 1-18 were adopted in 1984 by the International Union of Pure and Applied Chemistry. The names of elements 112-118 are the Latin equivalents of those numbers.

EN LA CORRECTA PROPORCIÓN ORGANICA
Y BIODISPONIBLE PARA SU FACIL ASIMILACIÓN,
ALCALINIZA EL MEDIO INTERNO

EL AM TIENE TODOS LOS MINERALES Y
OLIGOELEMENTOS DE LA VIDA
DILUIDOS EN AGUA NATURALMENTE



TODAS LAS VITAMINAS, MINERALES Y ANTIOXIDANTES
SINTÉTICOS EL ORGANISMO NO LOS RECONOCE
NO SE ASIMILAN. Y NECESITAN DE AGUA PARA DILUIRSE;
POR LO QUE SE ACUMULA EN LOS RIÑONES E HÍGADO

APRENDAMOS ALIMENTARNOS



Tabla de Alimentos Alcalinos y Ácidos



COMER MUCHO
ALIMENTOS DE LUZ



NO ES ACONSEJABLE

Puede incluirse como menos del 20% de la dieta

Muy Alcalinizantes	Altamente Alcalinizantes	Medianamente Alcalinizantes	Neutral / Poco Acidificante	Moderadamente Acidificantes	Altamente Acidificantes
Agua Alcalina 9.5 pH Sal Marina 8.5 pH Agua de Mar Hierba de Cebada Hierba de Avena Hierba de Alfalfa Pepino Col Rizada Espinacas Perejil Brócoli Germinados Algas Marinas Almendras Crudas Limón Lima Pomelo	Aguacate Remolacha Pimentón y Pimienta Repollo Berenjena Apio Ajo Jengibre Judías Verdes Lechuga Granos de Mostaza Cebolla Cebolla Roja Rábano Rucula Tomate Semillas de Soja Orgánicas	Alcachofa Espárragos Coliflor Zanahorias Cebolletas Calabacín Puerro Patatas Guisantes Colinabo Berro Pomelo Coco Quinoa Lentejas Tofu Orgánico Hierbas y Especies Aceite de Oliva Aceite de Lino Aceite de Aguacate Aceite de Coco	Garbanzos Habichuelas Melón Uvas Pasas Mandarinas Ciruelas Cerezas Sandía Amaranto Mijo Leche de Almendras Leche de Soja Orgánica Leche de Ajonjolí Anacardos Nueces Avellanas Semilla de Girasol Aceite de Girasol Aceite de Uva	Zumos Naturales Mayonesa Casera Mantequilla Eco Manzana Albaricoque Plátano Moras Arándanos Uvas Mango Naranja Melocotón Frambuesa Arroz Integral Avena Pan de centeno Arroz Salvaje Champiñones y Setas	Alcohol Café Zumos de fruta Azucarados Te verde y negro Chocolate Común Miel Mermelada Gelatina Mostaza Vinagre Kétchup Sal refinada Levadura Pollo Carne roja Carne de cerdo Huevos Pescado de granja Mariscos Queso Leche de vaca Yogurt Edulcorantes

AGUA DE MAR 8.4

TABLA ESPECIALIZADA

CATEGORIA ALIMENTOS	Alta Alcalinidad	Alcalino	Baja Alcalinidad	Baja Acidez	Acido	Alta Acidez
FRIOLES, VEGETALES, LEGUMBRES	Vegetales Jugos, Laurel, Espinaca Cruda, Brócoli, Celery, Ajo, Cebada Cruda	Zanahorias, Frijoles Verdes, Frijol Lima, Remolacha, Lechuga, Pepinillo Fresco, Carob	Calabazas, Espárragos, Ruibarbo, Maíz Fresco, Zetas, Cebollas, Repollo o col, Guisante Verde, Coliflor, Nabo, Raiz de remolacha, Papa/Patata, Olivas, Soya, Tofu	Batata, Espinaca Cocida, Frijoles Rojos	Frijoles Pinto, Frijoles negros	Pepillos en Vinagres(pickle), Vegetales
FRUTAS	Higos Secos, Pasas	Dátiles, Uvas, Papaya, Kiwi, Berries, Manzanas, Peras	Coco, Chermes, Tomate, Naranja, Piña, Melocotón, Avocados, Toronja, Mango, Fresas, Papaya, Limón, Sandía, Lima	Arándano Azul, Arándano (cranberries), Guineos, Cruetas, Jugo de Frutas Procesado	Fruta Enlatada	
GRANOS, CEREALES			Amaranth, Lenteja, Maíz Dulce, Quinoa, Mijo, Trigo crudo	Pan Integral, Grano entero Pan, Avena, Arroz Integral	Arroz Blanco, Pan Blanco, Postres, Biscuits, Pasta	
CARNES				Hígado, Ostras, Organos de Res	Pescado, Pavo, Pollo, Cordero	Came, Cerdo, Cordero, Mariscos, Atún Enlatado & Sardinas
HUEVO & LACTEOS		Leche Materna	Queso de Soya, Leche de Soya, Leche de Cabra, Queso de Cabra, Queso, Queso,	Leche Entera, Mantequilla, Yogurt, Queso Cottage, Crema, Helado	Huevo, Camembert, Queso Duro	Queso Parmesano Procesado
NUECES & SEMILLAS		Avellanas, Almendras	Chestnuts, Brazils, Coco	Calabaza, Ajonjolí, Semillas de Girasol	Pacana, Cashews, Pistachos	Maní, Nueces
ACEITES			Aceite de Semilla Flax, Aceite de Oliva, Aceite de Canola	Aceite de Maíz, Aceite de Girasol, Margarina, Lard		
BEBIDAS	Té de Hierbas, Jugo de Limón	Té verde	Té de Jengibre	Chocolate	Vino, Sodas	Té (Negro), Café, Cerveza, Licor
ENDULZANTES, CONDIMENTOS	Stevia	Almibar de Maple, Almibar Arroz	Miel Cruda, Azúcar Cruda	Azúcar Blanca, Miel Procesada	Chocolate con Leche, Azúcar Negra, Melasa, Mermelada, Ketchup, Mayonesa, Mostaza, Vinagre	Endulzantes Artificiales

FRUTAS - VERDURAS - CEREALES Y GRANOS

alimento	alcalinidad			acidez		
	alta	mediana	baja	baja	mediana	alta
Verduras Porotos Legumbres	ajo apio brócoli cebada jugo de /verduras espinaca cruda perejil	algarroba chauchas habas lechuga remolacha zanahoria zucchini	aceitunas arvejas calabaza cebolla choclo fresco coliflor espárragos nabo papa porotos soja repollo tomate	batata espinada /cocida	poroto bco.	pickles
Frutas	higos secos pasas de /uva	dátiles grosellas kiwi manzana mora papaya pera uva	ananá cerezas coco durazno frutilla lima limón mango naranja palta pomelo sandía	arándanos banana ciruela jugos /procesados	frutas en lata	
Cereales y Granos			lentejas mijo trigo negro	arroz integ. avena pan centeno pan salvado	arroz blanco galletitas pan blanco pastas pastelería	buñuelos panqueues tortas fritas

alimento	alcalinidad			acidez		
	alta	mediana	baja	baja	mediana	alta
Carnes				hígado ostras	cerdo pavo pescado pollo	carne vaca cerdo mariscos pescado /en lata
Lácteos y huevos		leche /humana	Todos los descremados cuajada leche cabra leche soja queso cabra queso de /soja (tofu)	Todos los de leche entera crema helados manteca queso cottage yogur ent.	huevo queso /camembert quesos /duros en gral	queso de /rallar queso /parmesano quesos /procesados (maq., fundido)
Semillas		almendras avellanas	castañas	de girasol de sésamo de zapallo	castañas de /cajú nueces pecan pistacchios	maní nueces
Aceites y Grasas			de canola de oliva de lino	de girasol de maíz margarina		
Bebidas	tés de /hierbas limonada	té verde	té de /jengibre	cocoa o cascarilla	gaseosas vino	café cerveza licores té negro
Endulzantes y Condimentos		miel de /maple	miel salvaje	azúcar bca. miel /procesada	azúcar negra chocolate ketchup mayonesa melaza mermelada mostaza vinagre	edulcorantes /artif.

TABLA COMPARATIVA

SANGRE & EXCRECIONES HUMANAS

Sustancia/Disolución	pH
Disolución de HCl 1 M	0,0
Jugo gástrico	1,5
Jugo de limón	2,4
Refresco de cola	2,5
Vinagre	2,9
Jugo de naranja o manzana	3,0
Cerveza	4,5
Café	5,0
Té	5,5
Lluvia ácida	< 5,6
Saliva (pacientes con cáncer)	4,5 a 5,7
Orina	5,5-6,5
Leche	6,5
Agua pura	7,0
Saliva humana	6,5 a 7,4
Sangre	7,35 a 7,45
Agua de mar	8,0
Jabón de manos	9,0 a 10,0
Amoniaco	11,5
Hipoclorito de sodio	12,5
Hidróxido sódico	13,5 a 14



DISOLVENTES, JABONES & DETERGENTES

REACCIONES METABOLICAS



Alimentos de Reacción Metabólica Alcalina		Alimentos de Reacción Metabólica Acida	
Pasa de Uva	23.7	Panceta de Cerdo	28.6
Porotos Blancos	18.0	Pollo Hervido	20.7
Almendras	12.0	Pavo Asado	19.5
Dátiles	11.0	Carne de Novillo	13.5
Remolachas	10.9	Maní	11.6
Zanahorias	10.8	Clara de Huevo de Gallina	11.1
Apio	8.4	Salmón fresco	11.0
Melón	7.5	Caballa fresca	9.3
Damascos	6.8	Galletas Integrales Crackers	8.5
Pomelos	6.4	Nueces	8.4
Repollo	6.0	Pan de harina de trigo Integral	7.3
Tomate	5.6	Queso de Vaca	5.5
Limón	5.5	Ricota de Vaca	4.5
Manzana	3.7	Manteca de Mani	4.4
Zapallo	2.8	Pan de harina de trigo refinado	2.7
Nabo	2.7	Arroz blanco hervido	2.6
Uva fresca	2.7	Fideo refinados hervidos	2.1

Valores que indican grado de alcalinidad y acidez. Tabla elaborada por Bridges y modificada por Barber y Mitchell.

TABLA DE COMPATIBILIDAD ALIMENTARIA

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
A Frutas ácidas	B	B	B	M	M	R	M	M	M	M	M	M	M	B	M	M
B Frutas semiácidas	B	B	B	B	M	M	M	M	M	R	M	M	M	B	M	R
C Frutas neutras	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	R	M	B	M	B
D Frutas desecadas	M	B	B	B	M	M	M	M	M	R	M	M	M	M	M	R
E Frutos oleaginosos	M	M	B	M	M	R	B	B	R	R	M	M	R	R	T	M
F Ajos y cebollas	R	M	B	M	R	B	B	B	B	B	B	M	B	B	T	M
G Verduras	M	M	B	M	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	M	B
H Hortalizas	M	M	B	M	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	M	B
I Feculentos	M	M	B	M	R	B	B	B	M	M	M	R	M	M	M	B
J Cereales	M	R	B	R	R	B	B	B	M	M	B	M	M	M	M	B
K Legumbres y brotes	M	M	B	M	M	B	B	B	M	B	M	M	M	M	T	T
L Huevos	M	M	R	M	M	M	B	B	R	M	M	B	M	B	T	M
M Carnes	M	M	M	M	R	B	B	B	M	M	M	R	B	T	M	
N Limón	B	B	B	M	R	B	B	B	M	M	M	B	B	•	T	M
O Lácteos no humanos	M	M	M	M	T	T	M	M	M	M	T	T	T	T	T	M
P Lácteos maternos	M	R	B	R	M	M	B	B	B	B	T	M	M	M	M	•

EN LA COMBINACION ESTA LA SABIDURIA

LA MEJOR MEDICINA ALCALINIZANTE

LA PAPAYA





LA SALICORNIA
EL ALIMENTO
PERFECTO

LA SALICORNIA

EL ESPARRAGO MARINO

Las altas concentraciones del sodio son tóxicas para la mayoría de la especies de la plantas, haciendo de la salinidad en el suelo un problema abiótico importante en la productividad de plantas.

Muchos cultivos utilizados para la supervivencia del ser humano, son afectados negativamente.



LA SALICORNIA SE ADAPTA PERFECTAMENTE

Salicornia bigelovii

Importancia Agroindustrial



- **USOS:**
 - Como forraje
 - Para consumo humano
 - Material de construcción
 - Extracción de aceite:
 - Aceite comestible
 - Cosmetología

(Glenn *et al.*, 1994)

Salicornia bigelovii

Importancia Agroindustrial



CULTIVO	TIPO DE RIEGO	BIOMASA	SEMILLA	ACEITE	PASTA
Soya	agua dulce	NU	2.5 t/ha	450Kg	2,050Kg
Cártamo	agua dulce	NU	1.2 t/ha	420Kg	780Kg
Girasol	agua dulce	NU	2.0 t/ha	800Kg	1,200Kg
Alfalfa	agua dulce	18 t/ha	-----	-----	-----
Salicornia	agua de mar	15 t/ha	2.0 t/ha	600Kg	1,400Kg

NU= No utilizable

(Glenn *et al.*, 1994)

LA SALICORNIA

*EL ESPARRAGO
MARINO*

GOURMET
EN LOS MEJORES
RESTAURANTES DEL MUNDO



LA SALICORNIA

*EL ESPARRAGO
MARINO*

SUPERMARKET



4 Súper-Alimentos

Que debemos incorporar a nuestras vidas para Nutrición y Sustento



Limón

- 1- Desintoxica y ayuda a la digestión
- 2- Quema grasa y ayuda a bajar de peso
- 3- Alto en vitamina C
- 4- Alivia estreñimiento
- 5- Alcaliniza el cuerpo



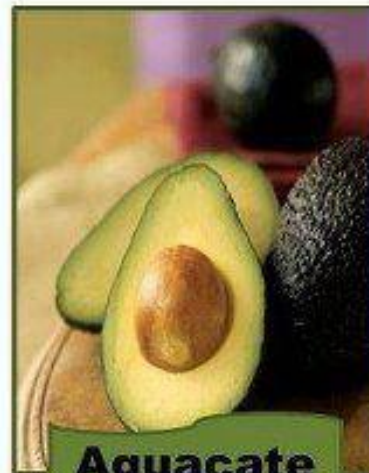
Coco

- 1- Acelera la pérdida de peso
- 2- Reduce el colesterol
- 3- Controla la diabetes
- 4- Ayuda a la digestión
- 5- Excelente humectante para la piel



Jengibre

- 1- Cura la gripe y la influenza
- 2- Auxiliar a la pérdida de peso
- 3- Alto magnesio y alivia el dolor de músculos
- 4- Reduce la inflamación
- 5- Dolor de cabeza



Aguacate

- 1- Grasas saludables y quema grasa
- 2- Previene y ayuda contra la artritis
- 3- Reduce e invierte el envejecimiento
- 4- Vitamina A, C, K y B6
- 5- Alto en potasio, fibra y ácido fólico

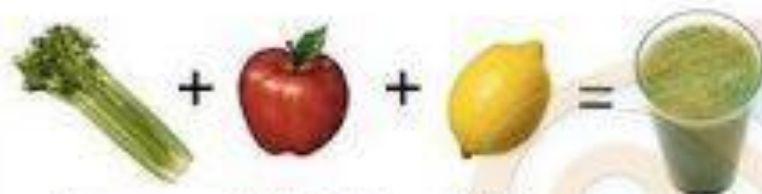
DE REGRESO A LO NATURAL



4 FORMAS DE REPONER ELECTROLITOS

SIN INGREDIENTES ARTIFICIALES, AZÚCAR REFINADA Y OTROS CARCINÓGENOS

JUGO



6 ramas de apio + 1 Manzana + 1 limón =

MEZCLA C/ AGUA



1/2 cda. Sal de mar + 1/2 cda. bicarbonato de sodio + Jugo de limón + 1/2 cda. Miel de maple

MEZCLA



240 ml. de agua de coco. + 1 cda. de semillas de chia

LICUA



1 banana congelada + 1 tz de leche de almendra + 1 tz de acelga

7 Súper Hierbas & Especias



Clavo – Se ha demostrado que tiene el mayor contenido de antioxidantes de todas las especias y se ha utilizado como analgésico durante siglos para tratar dolores de dientes y encías. Ayuda con los resfriados y alergias, y su aceite es útil como antiséptico en enjuague bucal.



Jengibre - Más de 50 antioxidantes han sido encontrados en esta hierba. Ayuda a aumentar la circulación y calma problemas digestivos. También se ha utilizado para tratar la intoxicación por alimentos, parece reducir el colesterol, es útil en el tratamiento de la artritis y reduce la inflamación.



Romero - Bloquea los HCA's o compuestos cancerígenos que se encuentran en parrillas de carne. El aceite de romero puede mejorar el rendimiento cognitivo y luchar contra los radicales libres que causan la enfermedad de Alzheimer, derrame cerebral y demencia.



Cúrcuma - El color amarillo brillante de neón proviene del agente fitoquímico curcumina. Este fitoquímico puede eliminar las células cancerígenas y ayudar a reducir la obesidad y enfermedades metabólicas. Los científicos han encontrado mediante la creación de una nueva molécula de curcumina, llamada CNB-001, que activa los mecanismos que protegen y restauran las células del cerebro después de un ictus.



Mostaza – Se ha demostrado que el compuesto AITC que se encuentra en las semillas de mostaza es un agente anti-cáncer. Este compuesto de la planta también se encuentra en wasabi y rábano picante. Los estudios realizados han demostrado que el AITC detiene el crecimiento de cáncer de vejiga en un 33%.



Canela - Juega un papel importante en la regulación del azúcar en la sangre en personas con diabetes. Los estudios clínicos han demostrado que una ingesta constante de canela al día ayuda a reducir la glucosa, triglicéridos, colesterol LDL con la diabetes tipo II.



Orégano - 1/2 cucharadita tiene la misma cantidad de antioxidantes que un cuarto de taza de almendras y cuatro veces más que los arándanos. El orégano es rico en vitamina K, hierro, manganeso y elimina a la E. coli, salmonella y prácticamente todos los patógenos transmitidos por los alimentos.

Natturalia.com

Natturalia

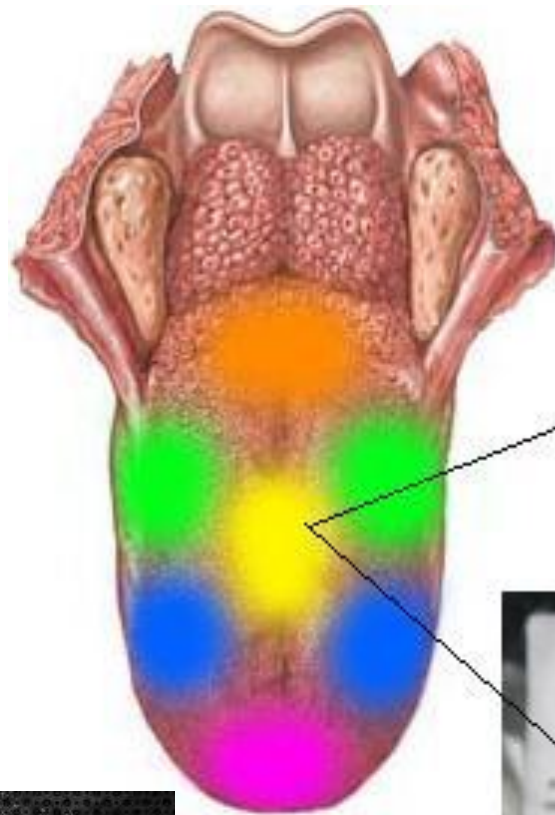


FOR THE TONGUE WE LOSE OUR ESSENCE...

...AND FOR HER
WE RECOVER



CORROMPIMOS EL SENTIDO DEL GUSTO



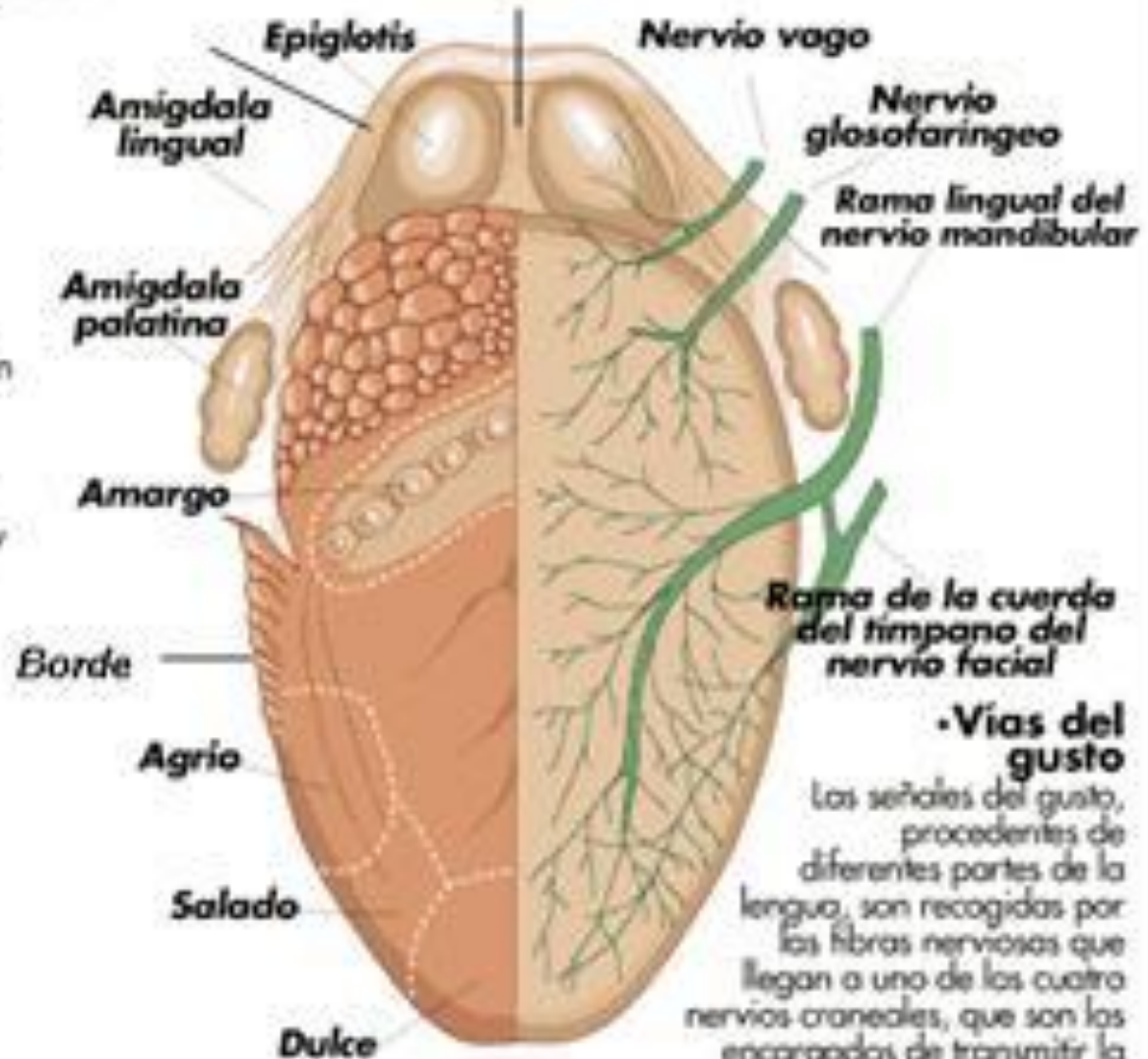
- Amargo
- Ácido / Agrio
- Umami うま味
- Salado
- Dulce



VIAS DEL GUSTO

Regiones del gusto

Los sabores amargos son captados por las papilas situadas al fondo de la lengua, los dulces en la punta y, los salados y ácidos en los lados. Aunque la principal función de la lengua es el gusto, también cumple un rol importante en el proceso digestivo de los alimentos y en la articulación de los sonidos.



• Vías del gusto

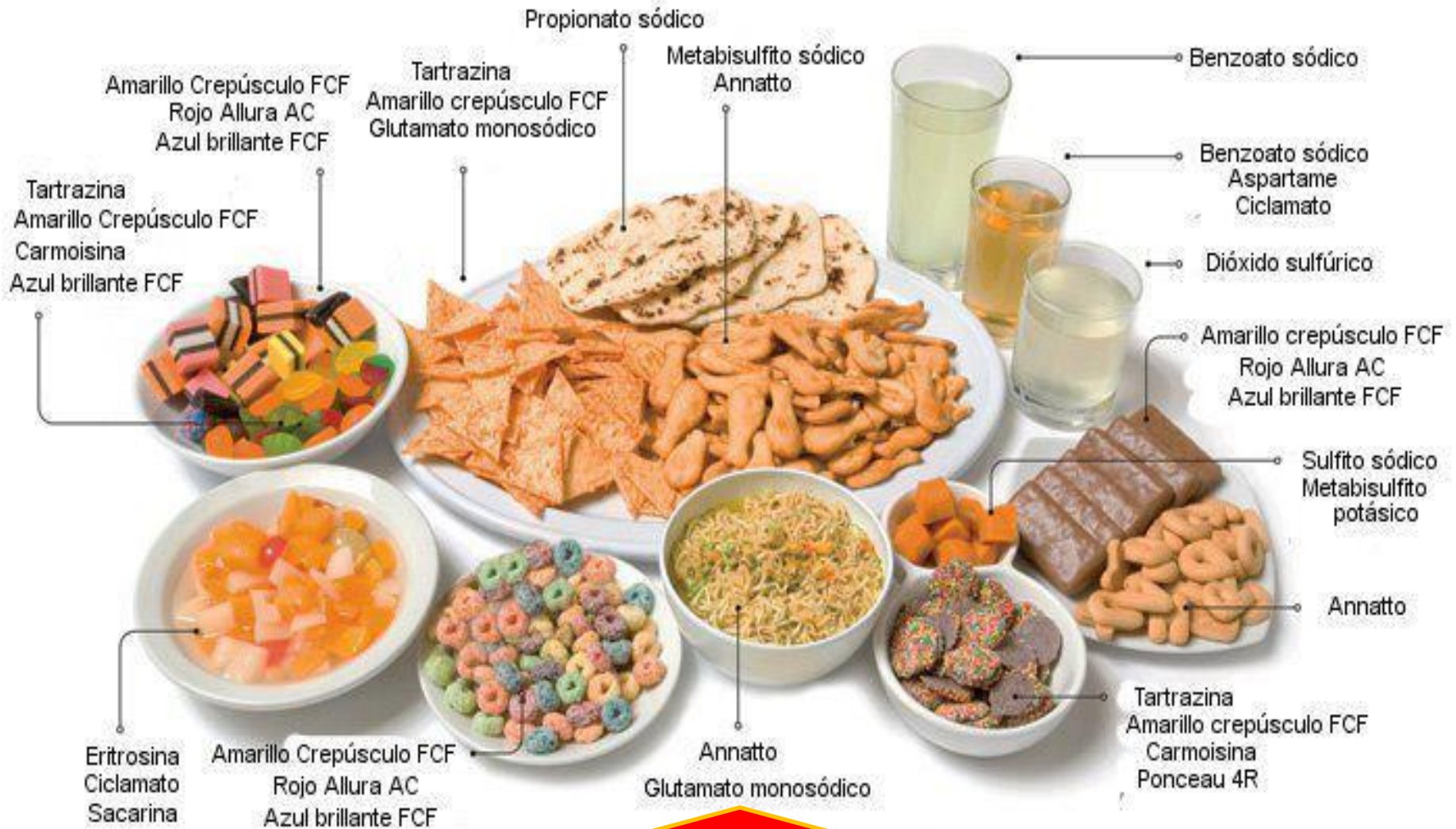
Las señales del gusto, procedentes de diferentes partes de la lengua, son recogidas por las fibras nerviosas que llegan a uno de los cuatro nervios craneales, que son los encargados de transmitir la información al cerebro.

LOS VENENOS NUESTROS DE CADA DIA



± 300 AL DESAYUNO ± 700 AL ALMUERZO
± 550 COMIDA = 1550 DIA

APRENDA A CONOCER ALGUNOS



ESTE ES UNO DE LOS MAS PELIGROSOS

ESTOS SON ALGUNOS FABRICANTES



EL GLUTAMATO CAUSANTE DE TANTA ENFERMEDAD Y MISERIA



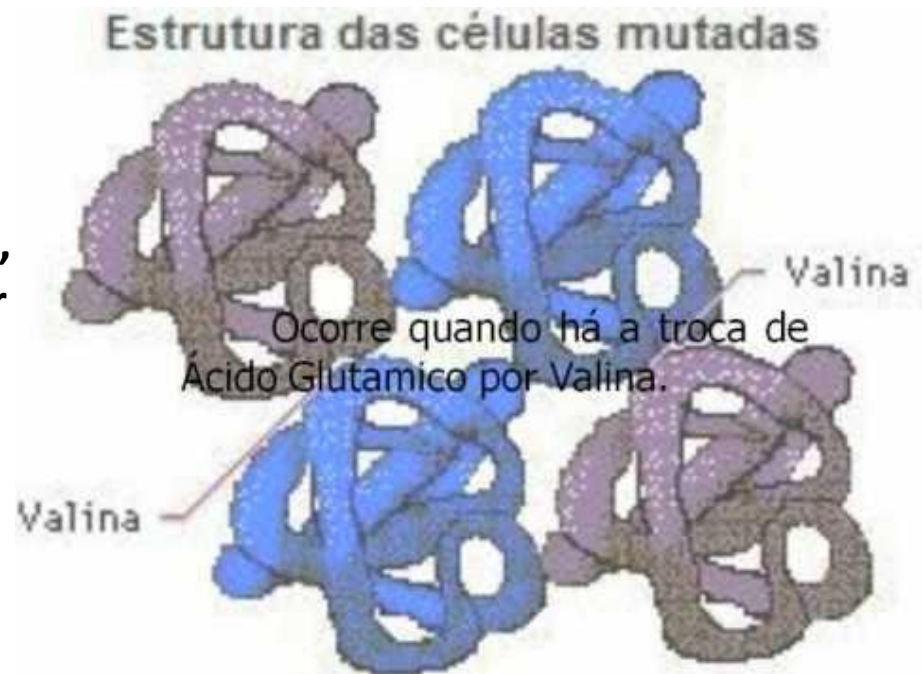
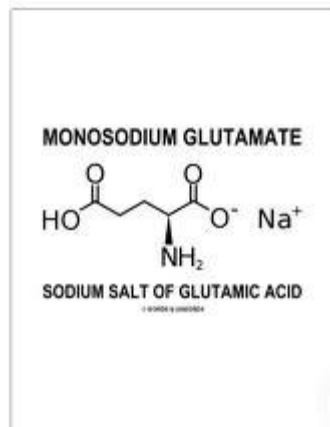
ESTO ES LO QUE OCURRE REALMENTE

El Glutamato mono sódico se utiliza como aditivo saborizante o potenciador de aroma y sabor, ya tiene casi medio siglo de uso alimentario.

Es la sal de sodio del ácido glutámico (presente en la mayoría de los alimentos proteicos ya que es una proteína) y se obtiene a través de un proceso de fermentación a partir de algunos productos como la caña de azúcar o algunos cereales. Luego pasa por un proceso de refinado hasta obtener el Glutamato mono sódico puro.

Se compone de glutamato (ácido glutámico), agua y sal.

La situación es que no es natural, es químico y muta las células por Valina que si es necesario.



Es un exceso de sodio para el organismo, un lento veneno

Contenido natural de glutamato en los alimentos

	Glutamato unido (mg/100 g)	Glutamato libre (mg/100 g)
Productos Lácteos		
De la vaca	819	2
Seres humanos	229	22
Queso pamesano	9,847	1,200
Productos avícolas		
Huevos	1,583	23
Pollo	3,309	44
Pato	3,636	69
Carne		
Vacuna	2,846	33
Cerdo	2,325	23
Pescado		
Bacalao	2,101	9
Caballa	2,382	36
Salmón	2,216	20
Verduras		
Arvejas	5,583	200
Maíz	1,765	130
Remolachas	256	30
Zanahorias	218	33
Cebollas	208	18
Espinacas	289	39
Tomates	238	140
Pimientos verdes	120	32

Fuente: Institute of Food Technologists²

Fuente:

International Food Information Council Foundation
USA, 2001

¿Mucho sabor?

INGREDIENTES: HARINA ENRIQUECIDA (HARINA DE TRIGO, NIACINA, HIERRO REDUCIDO, MONONITRATO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA Y ÁCIDO FÓLICO), ACEITE VEGETAL (CONTIENE UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES: ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE SEMILLA DE ALGODÓN, ACEITE DE PALMA, Y ACEITE DE ARROZ), SAL YODADA, (ZANAHORIA Y CHÍCHARO), CAMARONES LIOFILIZADOS, SALSA DE SOYA EN POLVO (TRIGO, SOYA, MALTODEXTRINA Y SAL YODADA), GLUTAMATO MONOSÓDICO, SOYA HIDROLIZADA, PROTEÍNA DE MAIZ Y TRIGO, ESPECIAS, COLOR CARAMELO DE AMONIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO,

Precau
estará c
vaso es

Importad

TRIPLE H

Elaborac

PARTIDA

C.P. 5200

R.F.C.NF

© MAR

Conse

BARRA LIBRE DE GLUTAMATOS

APRENDA A CONOCERLOS

La siguiente tabla ofrece una relación de los aditivos / ingredientes de los alimentos que contienen o pueden contener glutamato:

Aditivos / ingredientes que siempre contienen glutamato procesado	Aditivos / ingredientes que pueden contener glutamato procesado
glutamato monosódico	dextrinomaltosa
extracto de proteínas vegetales	maltodextrina
proteína vegetal hidrolizada	aroma(s)
proteína hidrolizada / trigo hidrolizado y otros cereales hidrolizados (arroz, maíz, avena, cebada, mijo, sorgo)	aroma(s) natural(es)
caseinato sódico	(extracto de) especias
caseinato cálcico	carragenato
extracto de levadura	proteína vegetal
levadura autolizada / hidrolizada	concentrado de proteína de suero suero de leche / en polvo
extracto de malta y de malta de cebada	proteínas de leche / lácticas
harina de cereales hidrolizada	proteínas de soja
gelatina	fécula
proteínas séricas hidrolizadas	almidón

EXCESO DE EDULCORANTES QUIMICOS

ASPARTAMO



E-951 EN TODAS PARTES

www.mequisteoartibon.com

CAMBIELO POR LA ESTEVIA



**Los expertos
confirman:**

El **FLÚOR** ...funciona!!



- Tóxico
- Sedante
- ESTUPIDIZANTE
- Producto Peligroso de desechos
- Acumulativo
- Causa Osteoporosis
- Causa daño renal
- Descalcifica los dientes y provoca más daños que las caries

AGUA ALCALINA A TODA HORA (DEL ACUEDUCTO) ELIMINA EL FLUOR



Botella: calidad alimenticia # 304 de acero inoxidable.

Filtro 2: Este filtro se debe cambiar después de un año de uso.



El filtro esta conformado por 13 tipos de materiales naturales como: Turmalina, Zeolitas, Micro partículas de plata, etc.

Filtro 1: Integrado y sin necesidad de reemplazo.



También puede alcalinizar el cuerpo con un poco De Bicarbonato de Sodio; evitando y curando el cáncer.

LA SABIDURIA DEL AGUA DE MAR...



COMO SE BEBE EL AGUA DE MAR (AM)...



PARA TENER EN CUENTA

► **¿Cuánto tiempo tardan en descomponerse?**



ALUMINIO



80 AÑOS



VIDRIO



500 AÑOS



PLÁSTICO



700 AÑOS



POLIESTIRENO



NUNCA

EL AM NO SE BEBE EN NINGUN RECIPIENTE

COMO CREES QUE
SE DEBE BEBER
EL AM...



LA SABIDURIA DE LA NATURALEZA





PUES SIMPLEMENTE CON
LAS MANOS O LA LENGUA
PARA RECUPERAR NUESTRA
ESENCIA PERDIDA



COMO HACEN TODOS
LOS SERES VIVOS



APRENDAMOS A COMER Y BEBER CON MODERACION



SERENAMENTE; SABOREANDO, MASTICANDO Y DEGUSTANDO
ALIMENTOS VIVOS SIN PRESERVATIVOS NI QUÍMICOS



AGUA DE MAR ENERGIZADA ACTIVADA POR EL SOL

OASIS Y DISPENSARIOS MARINOS



“La ingesta de agua de mar energizada, activada por el sol, constituye un aspecto interesante, que pueden aplicar desde el principio, por ser muy beneficioso: en un recipiente de cristal, (de acuerdo al color sanador de los chacras) redondo, bajo, con tapa asimismo de cristal, ponga no más de dos litros de agua de mar y manténgalo todo el día que le dé el sol. Tras esto, retírelo del sol, y preserve el agua para que se refresque por sí misma, a la sombra, pero nunca la ponga en el frigorífico. Este agua se conserva energizada durante 24 horas, y tiene un efecto más potente y por descontado mucho más saludable que cualquier bebida energética que vaya a encontrar en el supermercado. Recomiendo poner este agua en el interior de un botijo de arcilla natural, donde se conservará sana y fresca, tomando dentro de las 24 horas. No ponerla nunca en un botijo que contenga metales pesados y déjela enfriar, antes de ponerla bajo el sol.”

SOL Y AGUA DE MAR PATRIMONIO ENERGETICO DE LA HUMANIDAD



II CUMBRE MUNDIAL AGUA DE MAR

27, 28 y 29 DE ABRIL 2012 / MADRID ESPAÑA

“ LA DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE LOS BENEFICIOS DEL
AGUA DE MAR ES UN **ACTO DE CONSCIENCIA** QUE DEBE
CONOCER TODA LA HUMANIDAD ”



Ondimar



Queda La Palabra

NO CREAS TODO LO QUE VES CON LOS OJOS

LA VERDADERA SABIDURIA ESTA OCULTA
DENTRO DE TI PARA QUE LA DESCUBRAS...
Y SERAS LIBRE...



TE INVITO A VIVIR
EN EL AHORA
YA...!

GRACIAS POR VIVIR
EN ESTA PLANETA TAN BELLO...
DESCUBRELO..!

*O*ndimar
oasis y dispensarios marinos

OASIS Y DISPENSARIOS MARINOS

