

*Factores Bioquímicos y Biofísicos que Intervienen o Interfieren en el Arte de Curar

**Viviana Tachella,
Laura Resi,
Andrés Carmody

Resumen

El propósito de este trabajo es revisar los factores bioquímicos y biofísicos que intervienen o interfieren en el tratamiento homeopático y cómo la alimentación deficiente o mal equilibrada puede convertirse en un obstáculo para la curación. Hemos observado que el abordaje de temas relacionados con la alimentación surge en la consulta homeopática desde el motivo de consulta de una patología relacionada, como dislipemia, diabetes (DBT), obesidad, hipertensión arterial (HTA), etcétera, o desde los deseos y aversiones. Pero raramente se aborda el tipo de alimentación en la consulta, pudiendo ser este punto un fuerte obstáculo.

PALABRAS CLAVE:

Factores bioquímicos y biofísicos, Alimentación, Homeopatía y nutrición, Obstáculos a la curación.

Abstract

The purpose of this work is to review the biochemical and biophysical factors that intervene or interfere with homeopathic treatment and how poor nutrition and poorly balanced may become an obstacle to treatment. We have noted that topics related with food in homeopathic consultation arise from the complaint of a pathology related as dyslipidemia, diabetes, obesity, hypertension, etc., or from the wishes and dislikes. But rarely we talk to the patient about his/her diet so this can be a major obstacle to treatment.

KEYWORDS:

Biochemical and biophysical factors. Homeopathy and nutrition, Diet obstacle to treatment.

*Publicado originalmente en *Homeopatía, Libro de la Asociación Médica Homeopática Argentina*, vol. 77, no. 3-4, año 2012. p. 195-200.

**Adscritos a la Asociación Médica Homeopática Argentina.

Introducción

Si bien Hahnemann en el párrafo 171 de *Las Enfermedades crónicas, su naturaleza peculiar y su curación homeopática* es bien claro en cuanto a que “la estricta dieta y el estricto estilo de vida no curan al enfermo crónico”, sino que la principal eficacia de la Homeopatía “descansa en el tratamiento medicamentoso”, es también preciso en la importancia de “descartar todo lo que represente un obstáculo a la curación”.

En el párrafo 1 del *Organon del arte de curar*, Hahnemann dice que “la única y más elevada misión del médico es sanar a las personas enfermas: esto se denomina curar”. Esto se aplica no sólo para la Homeopatía sino para el médico en general, ya sea alópata o que practique otro arte no tradicional de la medicina.

El desarrollo de la tecnología y los descubrimientos de las ciencias en nuestro siglo han abierto un abanico de posibilidades e interrogantes, y han confirmado los escritos del padre de la Homeopatía sobre las múltiples causas que intervienen en el desarrollo y la persistencia de una enfermedad, así como la importancia de mejorar el estilo y la calidad de vida.

Desde un planteamiento filosófico, en esta era posmodernista en la que escribimos las páginas de la historia, la calidad de vida tiene que ver más con conceptos estéticos y de éxito que con conceptos de salud. Por ello, el objetivo de este trabajo monográfico es la focalización en el grupo multifactorial de causas y obstáculos a la curación, tratando de resaltar los conceptos éticos de la calidad de vida: “En el estado sano de la persona, el poder vital como de índole espiritual (autocrático) actúa en forma ilimitada. Como *dynamis* anima al cuerpo material (organismo) y mantiene sus partes en un estado armónico admirable en sensaciones y funciones: de este modo, nuestro juicioso espíritu puede utilizar libremente este instrumento vivo y sano para los propósitos más elevados de nuestra existencia” (pág. 9 del *Organon del arte de curar*).

Específicamente nos focalizaremos en aquellos factores bioquímicos y biofísicos, bases de una adecuada alimentación.

Método: se han investigado y analizado algunos conceptos de la biofísica y la bioquímica, en

relación al concepto hahnemanniano de obstáculos a la curación.

Desarrollo: Dice Hahnemann en el párrafo 8 del *Organon* que “después de la mejoría de todos los síntomas morbosos y todos los fenómenos perceptibles solamente resta la salud...”. Desde un punto de vista general, la salud de cada persona está determinada por el buen o mal funcionamiento del organismo, considerado éste como una totalidad mente-cuerpo y espíritu. Como dijimos en la introducción, el análisis de los factores que intervienen es complejo y las páginas a escribir interminables. En este caso nos enfocaremos sólo en una parte del análisis. Desde ese lugar, debemos comprender que dicho funcionamiento depende de la correcta regulación de factores bioquímicos y biofísicos.

I. Factores bioquímicos

La bioquímica se define como la ciencia que estudia la composición y los procesos químicos de los organismos vivos. El ser humano está constituido por bioelementos, los cuales se clasifican en: primarios, secundarios y oligoelementos. La composición es jerárquica: desde átomos, moléculas-biomoléculas, macromoléculas, células, tejidos, órganos, aparatos y sistemas, hasta el organismo total.

- Bioelementos primarios o principales: carbono (C), hidrógeno (H), oxígeno (O) y nitrógeno (N).
- Bioelementos secundarios: azufre (S), fósforo (P), magnesio (Mg), calcio (Ca), sodio (Na), potasio (K), cloro (Cl).
- Oligoelementos: hierro (Fe), manganeso (Mn), cobre (Cu), zinc (Zn), flúor (F), yodo (I), boro (B), silicio (Si), vanadio (V), cromo (Cr), cobalto (Co), selenio (Se), molibdeno (Mo) y estaño (Sn).

1) **Bioelementos primarios:** son los elementos que constituyen cerca del 95-96% de la masa total. Estos elementos reúnen una serie de propiedades que los hacen adecuados para la vida. Facilitan la adaptación de los seres vivos a la tierra, ya que son los elementos más ligeros de la naturaleza.

2) **Bioelementos secundarios:** aparecen en una proporción cercana al 4.5%. Ellos son:

Azufre: se encuentra en dos aminoácidos (cisteína y metionina). Los aminoácidos son las unidades más simples que componen las proteínas. Algunos de ellos son esenciales, es decir, han de ser aportados diariamente a través de los alimentos porque el organismo es incapaz de producirlos por sí mismo, mientras que otros son no esenciales, puesto que el organismo sí es capaz de sintetizarlos a partir de otros compuestos químicos.

En el grupo de los aminoácidos esenciales se encuentra la metionina (un aminoácido azufrado), mientras que la cisteína es un aminoácido no esencial, ya que se puede formar a partir del anterior. Tanto es así que la mayor parte del azufre que se consume en la dieta se encuentra en los aminoácidos azufrados.

Los alimentos de origen animal como la carne, el pescado, los huevos y los productos lácteos son los alimentos más abundantes en estos nutrientes.

También el azufre se halla en algunas sustancias como la coenzima A, notable por su papel en la biosíntesis y la oxidación de ácidos grasos.

Fósforo: forma parte de los ácidos nucleicos, de coenzimas y otras moléculas como fosfolípidos (sustancias fundamentales de las membranas celulares).

Magnesio: en forma iónica actúa como catalizador, junto con las enzimas, en muchas reacciones químicas del organismo.

Calcio: forma parte del tejido óseo. En forma iónica interviene en la contracción muscular, la coagulación sanguínea y la transmisión del impulso nervioso.

Sodio: como ión es el más abundante en el interior de las células, necesario para la conducción nerviosa y la contracción muscular.

3) **Oligoelementos:** se denominan así al conjunto de elementos químicos que están presentes en los organismos en forma vestigial, pero que son indispensables para el desarrollo armónico del organismo. Los principales son: hierro, manganeso, cobre, zinc, flúor, yodo, boro, silicio, vanadio, cromo, cobalto, selenio, molibdeno y estaño. Realizan funciones como:

- Formar parte de las enzimas y cofactores de las reacciones químicas del metabolismo.

- Participar en la generación y capacidad de utilización de energía.
- Formar parte de la estructura de sistemas biológicos.
- Conformar metal-proteínas.

Hierro: catalizador en reacciones químicas, interviene en la respiración celular, forma la hemoglobina que participa en el transporte de oxígeno.

Manganeso: favorece la coagulación de la sangre, la salud de la piel, la coloración del cabello.

Iodo: necesario para la síntesis de la tiroxina, hormona que interviene en el metabolismo de la tiroides.

Flúor: forma parte del esmalte dentario y de los huesos.

Cobalto: forma parte de la vitamina B₁₂, necesaria para la síntesis de hemoglobina.

Silicio: proporciona resistencia al tejido conjuntivo.

Cromo: interviene junto a la insulina en la regulación de glucosa en sangre.

Zinc: actúa como catalizador en muchas reacciones del organismo.

Litio: actúa sobre los neurotransmisores y la permeabilidad celular. En dosis adecuada puede prevenir estados de depresión.

Molibdeno: es necesario para constituir algunas enzimas y prevenir la anemia y las caries. Es también antioxidante.

4) **Otros bioelementos:**

a) Biomoléculas. Se clasifican en orgánicas e inorgánicas.

- **Moléculas inorgánicas:** son el agua, los iones de calcio, sodio, potasio y magnesio.
- **Moléculas orgánicas:** están formadas principalmente por C, H, O, N, S y P, así como cantidades mínimas de elementos metálicos y no metálicos.

b) Aminoácidos y proteínas. Los aminoácidos se clasifican en α , β o γ ; éstos tienen funciones importantes como neurotransmisores, por ejemplo: el GABA. Los aminoácidos forman proteínas, las cuales tienen funciones de transporte, estructurales y catalizadoras (enzimas).

c) Azúcares y carbohidratos: Desempeñan funciones de fuente de energía, estructurales, etcétera.

d) Ácidos grasos: Se clasifican en saturados e insaturados. Su importancia: membrana celular, recubrimiento, esteroides, etcétera.

e) Nucleótidos y ácidos nucleicos. Su importancia: ATP, generación de energía, forman ácidos nucleicos: ADN, ARN, contienen toda la información genética, permiten la traducción (síntesis de proteínas).

II. Factores biofísicos

La biofísica se define como la ciencia que estudia la composición y los procesos físicos de los organismos vivos.

La composición biofísica básica del cuerpo humano está dada por conjuntos de átomos, los cuales componen la materia; como ejemplos de procesos biofísicos tenemos el flujo de esos átomos en el organismo, o bien, diversas reacciones dependientes de la electricidad, como el ritmo cardíaco y la temperatura corporal.

Ambas ciencias (bioquímica y biofísica) tienen leyes, y los sistemas biológicos se rigen por ellas. Entre dichas leyes tenemos a la segunda ley de la termodinámica, la cual establece que un sistema tiende a ir naturalmente de un estado de alta energía y orden interno (como en los niños) a un estado de baja energía y tendencia al desorden (como ocurre en la tercera edad).

Podemos ver entonces que la segunda ley de la termodinámica explica de manera biofísica el proceso que conocemos como envejecimiento, el cual también está acompañado de alteraciones bioquímicas.

Esto igualmente aplica cuando se trata de explicar la enfermedad crónica degenerativa, muy relacionada con el miasma syphilitico o destructivo.

Podemos ver que el paciente que la padece va de un estado de alta energía y orden, a niveles progresivamente menores de energía y orden. Por lo tanto, se puede afirmar que las enfermedades degenerativas crónicas, como por ejemplo el cáncer, corresponden a estados orgánicos con un alto nivel de desorden y caos celular.

El concepto de energía puede presentarse como algo abstracto y a veces intangible e incuantificable; sin embargo, es un fenómeno objetivamente cuantificable, tangible y que tiene una relación directa con el estado de salud de cualquier ser humano.

En el caso específico del cuerpo humano es importante aclarar que éste se encuentra constituido por células que en su conjunto son los bloques que constituyen la totalidad.

Si aplicamos lo anteriormente descrito podremos entender que la totalidad del funcionamiento del cuerpo humano depende de la función de cada grupo celular, y cada grupo celular está íntimamente relacionado con el uso de la energía, por lo que el buen funcionamiento del cuerpo humano también lo está.

Nuestro organismo utiliza los alimentos como combustible, los cuales han sido clasificados en proteínas, lípidos y carbohidratos.

Las proteínas y las grasas son las que mayor cantidad de residuos producen, algunas de difícil manejo como las xantinas y las cetonas, y otras tóxicas como la urea, la creatinina y el ácido úrico, sustancias que se relacionan, directa o indirectamente, con la aparición de enfermedades como: hipertensión, gota, litiasis, ateromatosis, insuficiencia renal, enfermedades cardiovasculares y otras. No obstante, no podemos olvidar la función constructora de las proteínas.

Los carbohidratos, en cambio, son los que menor cantidad de residuos generan, los cuales se liberan fácilmente en forma de dióxido de carbono (CO_2) + agua (H_2O).

Algunas sustancias, como las fibras, desempeñan funciones depuradoras porque facilitan la eliminación de desechos. Se les encuentra en los ce-

reales integrales, la cáscara de leguminosas, la corteza de frutas y las legumbres.

El proceso de refinación de harinas, sal, azúcar y aceites, así como la excesiva cocción, desmineralizan y desnaturalizan a las proteínas, restando energía al alimento. Igualmente, los edulcorantes, colorantes químicos y aditivos necesarios para la preservación de los alimentos enlatados, embutidos o envasados y bebidas artificiales, constituyen un combustible pobre para la producción de energía, debido a la gran cantidad de toxinas que generan y al trabajo que deben realizar nuestros órganos para su eliminación.

Los alimentos que producen más energía, con la menor cantidad de desecho y la mayor facilidad de degradación, son las frutas, seguidas por los cereales integrales, las hortalizas, las legumbres y los vegetales. Estos alimentos originan entropía negativa, es decir, una tendencia al orden, por lo que no deben faltar en nuestra dieta diaria.

Retomando el concepto de la segunda ley de la termodinámica podemos decir que la entropía del Universo va en aumento. Igual que el organismo humano se ve sometido a este proceso cuando se acerca a la muerte.

Para evitar este desorden es que respiramos y tomamos alimentos. “Cuanto más completos nuestros alimentos, más nos defenderemos de la muerte”, así lo explicaba el físico atómico y premio Nobel de Física E. Schrodinger (1887-1961). Y también afirmaba: “la organización, la vida, se mantiene y conserva por medio de la absorción de orden (alimentos integrales naturales) del medio ambiente”.

Y el técnico en nutrición Néstor Palmetti agrega: “de modo que si todo proceso natural supone un aumento de la entropía (desorden de sus átomos), al nutrirnos de alimentos completos e íntegros combatimos la tendencia al desorden: es decir al desequilibrio y la muerte. [...] Sólo mediante la incorporación de orden podemos frenar y equilibrar la tendencia universal hacia el desorden, hacia el aumento de la entropía”.

Asimismo, “un alimento ordenado será una unidad natural (lo más viva posible) entre sustancias nutritivas (energéticas y estructurales) y sustancias activas (vitaminas, fermentos, enzimas)[...]. Si a un alimento integral lo refinamos, o lo desvitalizamos, o lo calentamos, le alteramos el orden primario. Así estaremos absorbiendo entropía, es decir, desorden”.

Discusión

Si bien hoy en día nadie discute la importancia de una buena alimentación en lo que se refiere a la calidad de vida, es muy diverso el origen de estas opiniones o la “plataforma”, por así decirlo, sobre la cual asientan dichos conceptos.

En la introducción adelantábamos que los principios filosóficos posmodernistas de nuestra sociedad apuntan a conceptos estéticos y “exitistas”, por lo que las dietas son hipocalóricas y llenas de sustancias tóxicas (edulcorantes, gaseosas *light*, productos sintéticos, etcétera), en pos de un bajo peso y una silueta socialmente aceptada.

La anorexia y la bulimia son también enfermedades de todas las épocas, pero con características posmodernas de epidemia, y esto se relaciona con los modelos estéticos de nuestra sociedad.

Por otro lado, se fomenta desde la sociedad una “especie de neurosis” desde el punto de vista psicológico en relación al cuidado de la salud, o mejor dicho, a la obsesiva prevención de ciertas enfermedades: hipertensión arterial, accidentes cerebrovasculares, enfermedades coronarias y arterioscleróticas en general, así como enfermedades oncológicas, especialmente cáncer de colon, etcétera.

Esto lleva a un consumo masivo de productos sin sodio, restricciones ilimitadas de sodio en la dieta (sin controles de la función tiroidea), consumo de productos libres de colesterol (que en determinado grupo etario puede comprometer el normal funcionamiento hormonal), productos que supuestamente bajan el colesterol, hipolipemiantes, etcétera.

Muchas veces estos productos y estas dietas son autoprescritas y no están adecuadas a cada persona y a cada organismo. Tampoco tienen un adecuado control, o su uso y recomendación se deriva de una publicidad más que de un consejo o indicación médica.

Los cambios en los parámetros ideales de los valores de colesterol, así como de otros valores ideales, tienen que ver con muchos otros factores que exceden esta monografía, y no hay que olvidar que las dosis de hipolipemiantes y de otros productos farmacológicos se extraen de estudios multicéntricos de otros países, con otras dietas y hábitos culturales.

Como vemos, analizado desde lo antes mencionado, los conceptos que circulan y resuenan en la mente de cada persona y paciente son de variado origen y responden a diversos intereses; además, son procesados por la problemática y la modalidad individual de cada uno de ellos, haciendo del tema algo complejo y problemático.

Conclusiones

La Homeopatía arte y ciencia, acompaña al hombre en su proceso vital desde el nacimiento (psora) hasta la muerte (syphilis). Es a través del registro que Hahnemann hace del principio vital o energía vital que anima al hombre, que el médico entiende que trata al que sufre y no a la enfermedad.

Lamentablemente, esto sólo es comprendido por el homeópata y por muy pocos alópatas. Es absolutamente necesario ilustrar al enfermo sobre los beneficios de una alimentación completa y equilibrada, tanto como darle el medicamento que cubra la totalidad de su cuadro sintomático.

Hacer una cosa sin la otra lo dejará sin oportunidades para vivir una vida plena y saludable. Y en

lo que específicamente al tratamiento homeopático se refiere, la mala alimentación constituirá un obstáculo a la curación. Y entendiendo al individuo como una totalidad, es fundamental abordar en la consulta homeopática todo lo relacionado a su estilo de vida.

Esto incluye sus hábitos alimenticios y no dejar este tema reservado solamente para aquellos pacientes que lo plantean como motivo de consulta por la razón que sea (hipertensión arterial, dislipemia, obesidad, etcétera).

REFERENCIAS

- Hahnemann S. Las Enfermedades crónicas, su naturaleza peculiar y su curación homeopática. Buenos Aires: Ediciones T. P. Paschero, 1999.
- Hahnemann S. Organon de Hahnemann. Buenos Aires: Talleres Gráficos Zlotopiro, 1983. Traducción y comentarios: Vijnovsky B.
- Palmetti N. Nutrición depurativa, 4a ed. Córdoba, 2010.
- Valenzuela CA. Algunas limitaciones de la Homeopatía. Homeopatía. 1980; (321).
- Valenzuela CA. Algunas limitaciones de la Homeopatía. Homeopatía. 1983; (335).
- Asociación Médica Homeopática Argentina. Tratado de doctrina médica homeopática. Buenos Aires: Editorial AMHA, 1994.