

Premio Nobel por descubrir la causa del cáncer: Otto Heinrich Warburg

En el año 1931 el científico Otto Heinrich Warburg (1883-1970) recibió el premio Nobel en Medicina y Fisiología por descubrir el proceso de fermentación celular al entrar en procesos anaeróbicos (de falta de oxígeno). La falta de oxígeno en los tejidos, es el preámbulo del desarrollo del cáncer, dado que un entorno sin oxígeno se vuelve ácido, y es en este entorno donde surgen las células cancerosas. Según el Dr. Warburg, el cáncer es la consecuencia de una alimentación y un estilo de vida anti-fisiológico.

¿Porqué?

Una alimentación anti-fisiológica (dieta basada en alimentos acidificantes y sedentarismo), crea en nuestro organismo un entorno de acidez y éste, a su vez, provoca la expulsión del oxígeno de las células. El Dr. Warburg afirmó:

- «La falta de oxígeno y la acidosis son las dos caras de una misma moneda: cuando usted tiene uno, usted tiene el otro».
- «Las sustancias ácidas rechazan el oxígeno; en cambio, las sustancias alcalinas atraen el oxígeno».
- «Privar a una célula de oxígeno durante 48 horas puede convertirla en cancerosa».
- «Todas las células normales tienen un requisito absoluto para el oxígeno, pero las células cancerosas pueden vivir sin oxígeno (esta es una regla sin excepción)».
- «Los tejidos cancerosos son tejidos ácidos, mientras que los sanos son tejidos alcalinos».

En su obra «El metabolismo de los tumores», Warburg demostró que todas las formas de cáncer se caracterizan por dos condiciones básicas: la acidosis y la hipoxia (falta de oxígeno). También descubrió que las células cancerosas son anaerobias (no respiran oxígeno) y no pueden sobrevivir en presencia de altos niveles de oxígeno. En cambio, sobreviven gracias a la glucosa siempre y cuando el entorno este libre de oxígeno.

Por lo tanto, el cáncer no sería nada más que un mecanismo de defensa que tienen ciertas células del organismo para continuar con vida en un entorno ácido y carente de oxígeno. Las células sanas viven en un entorno alcalino y oxigenado, lo cual permite su normal funcionamiento. Una vez finalizado el proceso de la digestión, los alimentos generarán una condición de acidez o alcalinidad al organismo en función de la calidad de las proteínas, los hidratos de carbono, las grasas, los minerales y las vitaminas.

El resultado acidificante o alcalinizante se mide a través de una escala llamada pH, cuyos valores se encuentran en un rango de 0 a 14, siendo el pH 7 un pH neutro. Es importante saber cómo afectan a la salud los alimentos ácidos y alcalinos, ya que para que las células funcionen en forma correcta y adecuada su pH debe ser ligeramente alcalino. En una persona sana el pH de la sangre se encuentra entre 7,365 y 7,40. Tener en cuenta que si el pH sanguíneo cayera por debajo de 7 entraríamos en un estado de coma próximo a la muerte.

De acuerdo con lo expuesto aquí, se pueden generar dos listas de alimentos que acidifican y alcalinizan el organismo:

Alimentos que acidifican el organismo:

- Azúcar refinada y todos sus productos (el peor de todos: no tiene ni proteínas, ni grasas, ni minerales, ni vitaminas; solo hidratos de carbono refinados que estresan al páncreas. Su pH es de 2,1, es decir, que es altamente acidificante).
- Carnes (todas).
- Leche de vaca y todos sus derivados.
- Sal refinada.
- Harina refinada y todos sus derivados (pastas, galletitas, etc.).
- Productos de panadería (la mayoría contienen grasas saturadas, margarina, sal, azúcar y conservantes).
- Margarinas.
- Gaseosas.
- Cafeína.
- Alcohol.
- Tabaco.
- Medicinas.
- Cualquier alimento cocinado (La cocción elimina el oxígeno y lo transforma en ácido) inclusive las verduras cocinadas.
- Todo lo que contenga conservantes, colorantes, aromatizantes, estabilizantes, etc: todos los alimentos envasados.

Constantemente la sangre se encuentra autorregulándose para no caer en acidez metabólica, de esta forma garantiza el buen funcionamiento celular, optimizando el metabolismo. El organismo debería obtener de los alimentos las bases (minerales) para neutralizar la acidez de la sangre de la metabolización, pero todos los alimentos ya citados aportan muy poco y en contrapartida desmineralizan el organismo, sobre todo los refinados. Hay que tener en cuenta que en el estilo de vida moderno estos alimentos se consumen todos los días del año.

Descárgate la Guía de Introducción a la Alimentación Alcalina y la [Tabla según el potencial alcalinizante](#) o acidificante de los alimentos.

Alimentos Alcalinizantes (Saludables y favorables a la vida)

- Todas las verduras crudas (algunas son ácidas pero dentro del organismo tienen reacción alcalinizante, otras son levemente acidificantes pero consigo traen las bases necesarias para su correcto equilibrio) y crudas aportan oxígeno, cocidas no.
- Frutas, igual que las verduras, pero por ejemplo el limón tiene un pH aproximado de 2.2, pero dentro del organismo tiene un efecto altamente alcalinizante (quizás el más poderoso de todos). Las frutas aportan saludables cantidades de oxígeno.
- Semillas: aparte de todos sus beneficios, son altamente alcalinizantes, como por ejemplo las almendras.

- Cereales integrales: El único cereal integral alcalinizante es el mijo, todos los demás son ligeramente acidificantes pero muy saludables. Todos deben consumirse cocidos.
- La clorofila de las plantas (de cualquier planta) es altamente alcalinizante (sobre todo el aloe vera).
- El agua es importantísima para el aporte de oxígeno «La deshidratación crónica es el estresante principal del cuerpo y la raíz de la mayor parte de las enfermedades degenerativas» afirma el Dr. Feydoon Batmanghelidj
- El ejercicio oxigena todo tu organismo, el sedentarismo lo desgasta.

El Doctor George W. Crile, de Cleveland, uno de los cirujanos más importantes del mundo declara abiertamente:

“Todas las muertes mal llamadas naturales no son más que el punto terminal de una saturación de ácidos en el organismo”.

Contrario a lo anterior es totalmente imposible que un cáncer prolifere en una persona que libere su cuerpo de la acidez, nutriéndose con alimentos que produzcan reacciones metabólicas alcalinas y aumentando el consumo del agua pura y que, a su vez, evite los alimentos que originan dicha acidez, y se cuide de los elementos tóxicos. En general el cáncer no se contagia ni se hereda...lo que se hereda son las costumbres alimenticias, ambientales y de vida que lo producen.» Mencken escribió:

“La lucha de la vida es en contra de la retención de ácido. El envejecimiento, la falta de energía, el mal genio y los dolores de cabeza, enfermedades del corazón, alergias, eczemas, urticaria, asma, cálculos y arteriosclerosis no son más que la acumulación de ácidos.»

El Dr. Theodore A. Baroody dice en su libro “Alcalice o Morir”:

«En realidad no importa el sin número de nombres de enfermedades. Lo que sí importa es que todas provienen de la misma causa básica: muchos desechos ácidos en el cuerpo” .