

# TEST DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA

## 216 ALIMENTOS (Método de Voll)

Las intolerancias alimentarias presentan características diferentes a las alergias, sobre todo por el modo en que se diagnostican y por el tiempo que se necesita para que se manifiesten los síntomas, aunque a veces los síntomas que se ponen en evidencia sean idénticos. Hasta ahora, la realización de este tipo de pruebas era costoso y complicado y, en general, llevaba mucho tiempo, lo que limitaba su difusión. La técnica funcional electrocutánea (avalada por el uso de médicos, naturópatas y otros sanitarios especialistas) se une al uso de los puntos de acupuntura médica (hoy en día científicamente codificada y médicamente aceptada), para dar lugar a este test de Bio-Electroresonancia de alto valor como Pre-Diagnóstico.

La corriente eléctrica de baja frecuencia generada por el equipo se mueve en el organismo a través del meridiano que conecta con el aparato digestivo y que localiza a través del punto situado en el dedo índice de la mano derecha.

Nuestro Test, bien realizado e interpretado, da una valiosa información al especialista en alimentación

No se puede describir una patología precisa, pero si se puede revelar y hacer sospechar estados bio-funcionales alterados, y esto ocurre tanto con las intolerancias como con otras patologías (Celíasis, Fibromialgias, etc...)

Es por tanto ético y justo señalar a todo profesional sanitario que el **TEST de BIOELECTRORESONANCIA** para la intolerancia es **ORIENTATIVO**.



## ¿Cómo se realiza el test?

Con la ayuda de nuestro equipo recogemos toda la información que una vez clasificada nos permite determinar el grado de absorción de la persona hacia los alimentos testados, A cada alimento, se le asigna un valor y en función de ese valor y la respuesta recogida, se determina si la persona es intolerante o no a dicho alimento y el grado de intolerancia, clasificando los resultados obtenidos en 4 niveles.

## ¿Cuántos alimentos evalúa?

Los alimentos y sustancias se presentan clasificados en 20 grupos, entre los que se encuentran los alimentos más comunes, carnes, pescados, frutas, verduras, azúcares y cereales, sin olvidarnos de los aditivos, minerales, conservantes y estimulantes que cada vez son mayor fuente de intolerancias alimentarias.

## ¿En qué me puede ayudar este test?

El resultado del test permite, además de conocer los alimentos que peor digieres o te son intolerantes, también los que mejor digieres o asimilas y con esta información el especialista podrá elaborar una dieta adaptada. La correcta aplicación de los resultados de la prueba te puede ayudar a mejorar o paliar dolores de cabeza, problemas digestivos, sobrepeso, inflamación articular, cambios de humor, estados de ánimo, etc...

## ¿Cuántos alimentos evalúa?

Los alimentos y sustancias se presentan clasificados en 20 grupos, entre los que se encuentran los alimentos más comunes, carnes, pescados, frutas, verduras, azúcares y cereales, sin olvidarnos de los aditivos, minerales, conservantes y estimulantes que cada vez son mayor fuente de intolerancias alimentarias.

## ¿Es una prueba molesta?

En absoluto, el paciente no nota nada, el test se puede realizar a casi todo tipo de personas (excepto a personas que lleven incorporado un marcapasos o un DAI, mujeres embarazadas y niños menores de 3 años).

## REQUISITOS NECESARIOS

Los únicos requisitos necesarios son que el cliente se realice la prueba **después de 2 hora de haber consumido los últimos alimentos o líquidos**, en ese tiempo tan solo puede tomar agua, y que al menos **24 horas antes de acudir a la prueba no tome protectores gástricos** (actúan de pantalla).

## AVALES

La eficacia del equipo ha sido evaluada por la CÁTEDRA TÉCNICA de la UNIVERSIDAD DE BOLOGNIA (Italia) y testado por la FACULTAD DE MEDICINA DE LA POLICLÍNICA de CATANIA (Italia)

Teléfono: +34 629 715 213 Email: [biotestlorena@gmail.com](mailto:biotestlorena@gmail.com)



**Biotest**  
Dietética y nutrición