

Woorigin®

COMIENZA TU NUEVA VIDA

INDICE

- INTRODUCCIÓN3.
- NUESTRA COMPAÑÍA5.
- NUESTRO PRODUCTO7.
- INGREDIENTES8.
- BENEFICIOS22.
- INFORME TECNICO23.
- INFORMACION GENERAL30.
- PROBLEMA31.
- SOLUCION33.





INTRODUCCIÓN

Woorigin es el Logaritmo mejor creado hasta el día de la fecha , sin rival ni competencia, siendo la mas poderosa y completa formula natural con resultados reales para combatir lo tan deseado por la sociedad , siendo esta la Cardiopatía isquémica (OBESIDAD) .

Combinación perfecta de componentes naturales especialmente unidos a su justo porcentaje para obtener los inigualables resultados.



**La prevención de casi toda las
enfermedades , es la
alimentación Alcalina ,
elementos de la tierra madre.**

Otto Wartburg , Fisiólogo Alemán
Premio Nobel



NUESTRA COMPAÑÍA

Esta idea se remonta a más de 15 años de estudios e investigación. La unión entre vocación, observación y perseverancia hasta lograr llegar al objetivo marcado desde su inicio, crear productos novedosos, únicos, naturales, pero sobre todo pensado para ayudar a la sociedad.

Productos pensados para hacer sentirse mejor a todas las personas, ayudar a la población con malos hábitos alimenticios, obesa, diabética, etc.

Para cambiar hay que encontrar un motivo, una razón, un deseo... algo que nos invite a soñar, a sentirnos satisfechos con quiénes somos. Como dice Victoria Camps, "hay algo muy profundo que nos mantiene vivos y tiene que ver con la búsqueda de la felicidad."

Uno de nuestros productos es
WOORIGIN

Para regular tu ingesta de comidas, mejorar tu bienestar, sentirte más saludable, más joven y más vivo...

Woorigin[®]

NUESTRO PRODUCTO

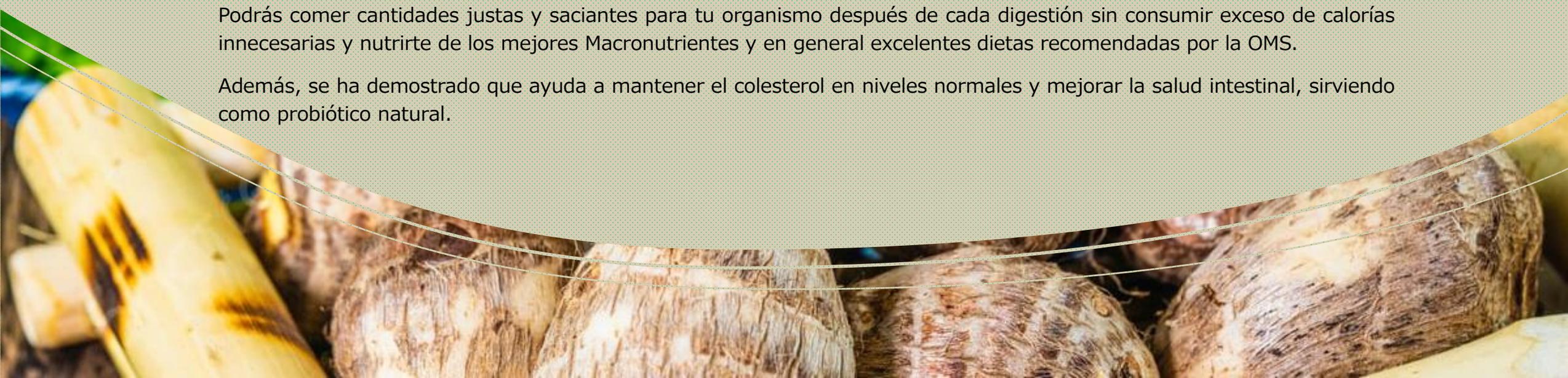
Woorigin es una mezcla concentrada y precisa para lograr los resultados deseados. El objetivo principal: la capacidad de disfrutar de tus comidas favoritas sin acumular grasa no deseada. También ayuda a sentirte satisfecho con menores cantidades de alimentos potencialmente nocivos o menos nocivos, ya sean más o menos saludables (recuerda, una dieta equilibrada es clave). Además, contiene una fibra natural concentrada que favorece la salud intestinal, lo que la convierte en una excelente opción para quienes padecen estreñimiento. Woorigin contiene 46 vitaminas, minerales, omegas y aminoácidos esenciales que promueven un proceso digestivo saludable.

Woorigin aumenta la sensación de saciedad, ayudando así a evitar picoteos innecesarios entre comidas. Woorigin actúa absorbiendo hasta 250ml de agua, expandiéndose y ocupando casi el 80% de la capacidad del estómago, creando una sensación de saciedad.

Esta es la mejor oportunidad para consumir los mejores nutrientes y alcanzar tus objetivos de pérdida de peso, permitiéndote disfrutar de dietas ricas y equilibradas. Otro componente de Woorigin actúa para regular los picos de insulina (glucosa) y hace que el primer producto sea invisible para las enzimas digestivas. Este es el poder o Woorigin.

Podrás comer cantidades justas y saciantes para tu organismo después de cada digestión sin consumir exceso de calorías innecesarias y nutrirte de los mejores Macronutrientes y en general excelentes dietas recomendadas por la OMS.

Además, se ha demostrado que ayuda a mantener el colesterol en niveles normales y mejorar la salud intestinal, sirviendo como probiótico natural.



INGREDIENTES

- CHIA SEED.
- NOPAL CACTUS.
- PITAYA.
- QUITOSANO.
- TAMARINDO MALABAR.
- GLUCOMANANO DE KONJAC.





CHIA SEED

Este producto destaca por su gran factor nutricional, al contener proteínas, calcio, fibra, manganeso, magnesio y fosforo, además de contener un gran cantidad de Zinc, vitamina B3, potasio, vitamina B1y vitamina B2.

Podemos destacar algunos de sus beneficios de peso mas importantes que presenta las semillas de Chía en cada nutriente.





En ella encontramos, además, un alto contenido de fibra, tanto soluble como insoluble, lo que nos ayuda a mantenernos saciados y a regular el tránsito intestinal.

A diferencia de otras semillas, la chía posee también una gran cantidad de antioxidantes, que entre otras cosas previenen el enranciamiento de sus propias grasas.

Su potencial antioxidante, sus efectos beneficiosos en la diabetes, el colesterol o la hipertensión y sus propiedades antiinflamatorias y laxantes, entre otras, están respaldados por la evidencia científica.

La chía contiene una gran cantidad de propiedades empacadas en una pequeñísima unidad. Entre las principales están las siguientes:

- Antiinflamatorias.
- Anticoagulante.
- Nutricionales.
- Cardioprotectores.
- Antienvjecimiento.
- Energizantes.
- Hipoglucémicas.
- Antioxidantes.
- Vitamínicas.
- Anticancerígenas.



NOPAL CACTUS

El Nopal posee propiedades antiinflamatorias, antioxidante, hipoglicémicas, diuréticas, antivirales y neuroprotectoras.

También tiene propiedades lipofílicas, su contenido en fibra soluble de hasta un 40%(polisacáridos) se une a las grasas y causan una interacción hidrofóbica que forma un gel estable en cualquier PH rodea las moléculas de grasa y no permite que esta se digiera y se almacene en el cuerpo, por lo que la grasa es excretada.





Específicamente, el nopal es originario de México central, y desde allí fue dispersado hacia Norteamérica, Centroamérica y el Caribe, y posiblemente hacia Sudamérica en la época precolombina.

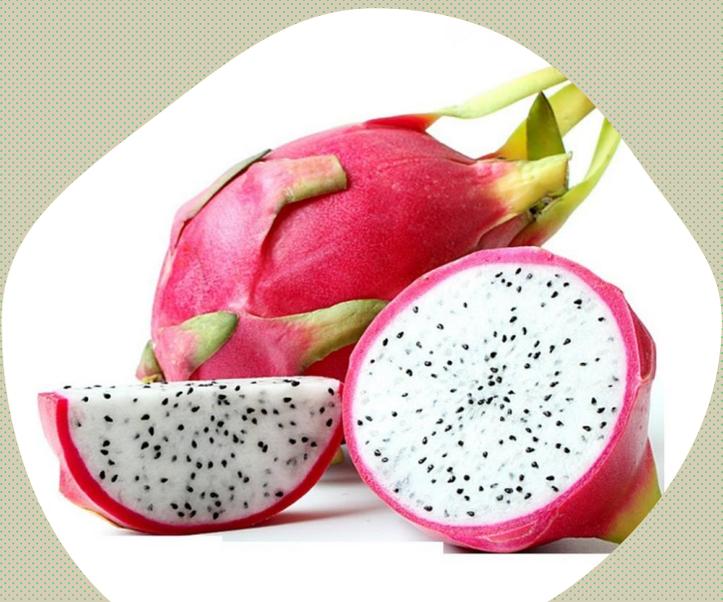
En tiempos más recientes, los turistas han transportado el nopal desde México o países cercanos hacia Europa y el resto del mundo.

Este cactus ha sido estudiado por sus propiedades hipoglicémicas, antiinflamatorias, antioxidante , su potencial uso para el tratamiento de la diabetes tipo 2, entre otras.

Otras de las propiedades del nopal se encuentra en la ayuda que aporta para mantenernos hidratados, ya que el mayor contenido es agua. Asimismo, la presencia de fibra en este alimento permite regular el tránsito intestinal y combatir el estreñimiento.

Asimismo, su contenido en calcio ayuda a fortalecer los huesos y prevenir problemas como la aparición de osteoporosis.

Otra de sus propiedades se halla frente al colesterol, ya que las fibras del nopal permiten rebajar los niveles en sangre y reducir los triglicéridos.



PITAYA

Las virtudes de esta fruta están relacionadas con su alto poder antioxidante, ya que es rica en polifenoles, vitaminas y minerales, que son importantes para proteger al organismo.

Miguel Ángel Armella profesor del departamento de Biología en varias instituciones, aseguro que la Pitaya logra absorber los derivados de la glucosa, logrando evitar que esta entre el torrente sanguíneo y así prevenir que se genere diabetes en el organismo.

Silvia Rodríguez, nutricionistas de Healthy Pleasure, señala que la Pitaya es un fruta rica en antioxidantes, vitamina C, betacarotenos y carotenoides. Además, tiene una gran cantidad de fibra, por lo que es beneficiosa para el sistema digestivo.

Su fibra prebiótica favorece el buen estado de la microbiota intestinal y ayuda a controlar los niveles de glucosa y azúcar en sangre. Por esta razón, se considera una fruta indicada en una dieta para mantener el peso o incluso para adelgazar.



La pitaya es una fruta que aporta diversos beneficios para la salud, pues favorece la pérdida de peso y puede ayudar en el tratamiento de enfermedades, como la osteoporosis, diabetes y anemia, así como problemas cardíacos y gastrointestinales, debido a que es rica en polifenoles, flavonoides, betacianinas y vitamina C, que son compuestos con propiedades antioxidantes.

Gracias a su bajo valor calórico, debido a que contiene una cantidad reducida de carbohidratos, la pitaya en conjunto con una alimentación saludable, favorece la pérdida de peso.

Además, es rica en fibras que ayudan a aumentar la sensación de saciedad, disminuyendo así el consumo de alimentos.

Además, la pitaya posee un componente llamado betacianinas, que según algunos estudios, podría ayudar a disminuir el peso, mejorar el perfil lipídico, disminuir la resistencia a la insulina y el hígado graso.

Esta fruta también contiene una sustancia llamada tiramina, que activa una hormona en el organismo llamada glucagón, estimulando al propio cuerpo a utilizar las reservas de azúcar y grasa para transformarlas en energía.

QUITOSANO

El Quitosano o Chitosán es una fibra natural extraída del exoesqueleto de ciertos crustáceos marinos y que resulta interesante a raíz de la función que es capaz de llevar a cabo en el aparato digestivo y que no es otra, que la de neutralizar las grasas según discurren junto al bolo alimenticio, con posterioridad a su aprovechamiento metabólico.





Entre las propiedades más conocidas y aclamadas de tal fibra natural, se encuentra el hecho de que aglutina una triada de propiedades biológicas, al ser biodegradable, biocompatible y bioactiva.

La conjunción de estas cualidades “bio” le otorga un repertorio de capacidades amplísimo de las que nos podemos aprovechar, tanto en el ámbito clínico (que se corresponden con las que venimos describiendo), como a nivel de aplicaciones de tipo bioquímico y biomédico.

¿En qué se traduce esto? Pues en la participación del chitosán en la fabricación de antibióticos, suturas quirúrgicas o cosméticos, sin olvidarnos, de los complementos dietéticos. Más usos de los que esperas.

A partir de lo que venimos comentando, es posible que ya hayas imaginado que los usos del chitosán son variopintos, por lo que estamos ante mucho más que un quema grasas al uso.



TAMARINDO MALABAR

La Garcinia Cambogia, que también recibe el nombre de Tamarindo malabar, es un vegetal utilizado para bajar de peso de un modo rápido que en la actualidad está en boca de todos, al haberse convertido en popular suplemento alimenticio.

Su componente principal es el HCA (ácido hidroxycítrico), que actúa de forma natural para bajar de peso. La opinión de aquellos que consideran que se trata de un suplemento dietético pasajero contrasta con la de la FDA (Food and Drug Administration) que ha aceptado sus funciones en el ámbito del adelgazamiento, al considerarlo un extraordinario complemento para perder grasas, siempre y cuando se trate de un producto de Garcinia Cambogia que contenga más de un 40% de HCA.





La fruta tropical que conocemos como Garcinia Cambogia es la fuente principal de ácido hidroxicítrico, que cuenta con una estructura química similar a la del ácido cítrico, desempeñando un rol esencial en la pérdida de peso.

Crece principalmente en el sur de la India, y la parte que más se utiliza con fines terapéuticos es la corteza. En aquella zona se viene usando desde años como especia y para el tratamiento de diversas afecciones como las bucofaríngeas, los problemas digestivos o la hepatitis.

Sin embargo, en los países occidentales se está consolidando como poderoso adelgazante gracias a sus efectos sobre el metabolismo de las grasas en el organismo y a su extraordinaria capacidad para producir sensación de saciedad. Estas son las características que la han catapultado a la fama y que hacen que cada día se comercialice más como complemento ideal para dietas de adelgazamiento y como ayuda para mantener la línea.

No en vano, investigaciones realizadas hasta el momento han demostrado sus notables beneficios a la hora de regular el sobrepeso y el apetito. De todo lo dicho se extrae la idea de que la Garcinia Cambogia no es un producto nuevo, sino que viene consumiéndose en Asia desde hace muchos años. En cuanto a su aludida popularidad, también es mucha la que este fruto ha alcanzado en los Estados Unidos, desde que comenzara a aparecer con frecuencia en programas televisivos relacionados con la salud.

GLUCOMANANO DE KONJAC

El Konjac (KGM) es un polisacárido soluble en agua, es decir, es una fibra dietética. Se obtiene de la *Amorphophallus Konjac K. Konch*, una planta perenne que pertenece a la familia *Araceae*. Esta se ha cultivado durante siglos en países asiáticos como alimentos, pero también como ingrediente para la medicina tradicional china.

El Konjac, es considerado por la OMS uno de los "10 alimentos superiores para la salud".

El Glucomanán es prácticamente acalórico y muy soluble (1 gramo puede captar hasta 200 ml de agua). Por este motivo, el Glucomanán brinda una gran sensación de saciedad. Además, debido a su capacidad de aumentar la viscosidad del contenido gastrointestinal, retrasa el vaciado gástrico, prolongando así el efecto de plenitud.



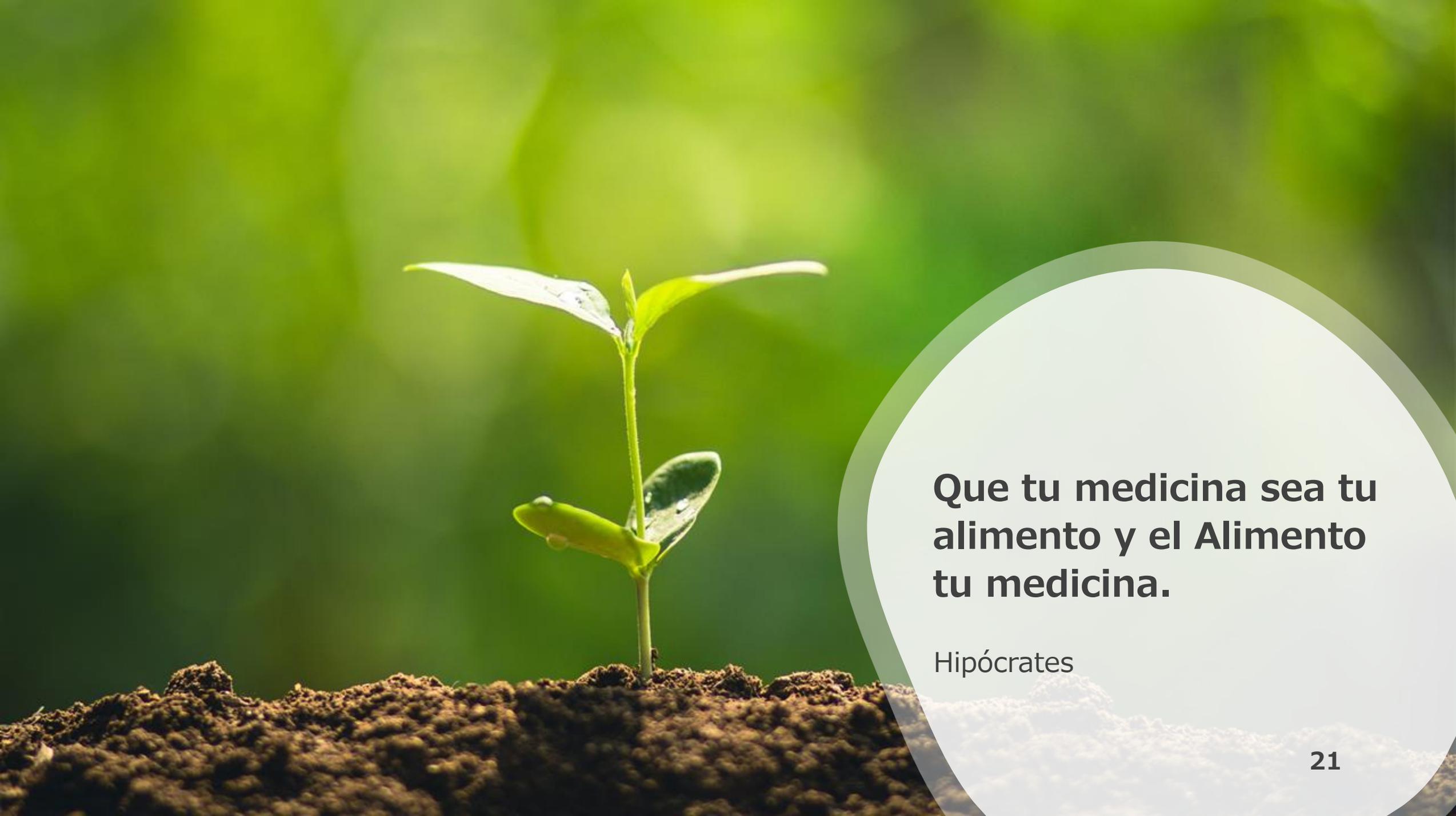


El konjac, que, al igual que otras fibras solubles como la avena, mijo, goma guar, pectina entre otras, permanecen sin digerir y retienen agua en el lumen intestinal.

Ha sido frecuentemente consumido como un suplemento nutricional, estando entre sus beneficios para la salud:

- Reducción del colesterol.
- Normalización de triglicéridos.
- Mejora de los niveles de azúcar en sangre.
- Promover una mejor actividad intestinal.
- Mejorar la función inmunológica.

Ha sido usado para mejorar la glucemia en diabéticos tipo II y otros factores de riesgo relacionados con las enfermedades coronarias.



**Que tu medicina sea tu
alimento y el Alimento
tu medicina.**

Hipócrates

BENEFICIOS

- Se utiliza principalmente para una pérdida de peso garantizada, sirviendo como supresor natural del apetito.
- Diles adiós a los antojos de azúcar, ya que favorece el control glucémico.
- También aumenta las reservas energéticas del hígado y los músculos.
- Aumenta los niveles de serotonina, mejorando así el estado de ánimo, reduciendo la ansiedad y el nerviosismo.
- Especialmente beneficioso para mejorar el colesterol, ya que es un potente antioxidante y previene el depósito de grasas en las arterias.
- El extracto de uno de sus componentes es un potente agente antiinflamatorio y gastro protector. Reduce la acidez del estómago y se utiliza para tratar inflamaciones intestinales.- Ayuda a regular la diabetes de forma natural.
- Contiene compuestos bioactivos.
- Ofrece efectos inmunológicos.
- Proporciona efectos antiinflamatorios.
- Combate los dolores reumáticos por sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.
- Mejora significativamente el rendimiento de los deportistas al aumentar la producción de glucógeno, que es el almacén de energía de los músculos.



INFORME TECNICO

SECTOR DE LA TÉCNICA



La presente invención se refiere a un suplemento alimenticio, destinado a atrapar las grasas de los alimentos impidiendo su absorción y promoviendo su eliminación a través de las heces.

El objeto de la invención es por tanto ofrecer un producto capaz de neutralizar las grasas según discurren junto al bolo alimenticio con posteridad a su aprovechamiento metabólico.

Se trata de un producto eficaz en el tratamiento de la obesidad, por la sensación de saciedad que produce; en el estreñimiento debido a que aumenta el volumen fecal; como hipocoles-terolemiante interfiriendo en el transporte de colesterol y ácidos biliares; y también disminuye los niveles de glucosa e insulina, debido a que retrasa el vaciado gástrico y, por tanto, dificulta el acceso de la glucosa a la mucosa intestinal. En el ámbito de aplicación práctica de la invención, se conocen infinidad de suplementos alimenticios con el fin de adelgazar, de manera que si bien algunos de los componentes que participan en el suplemento de la invención son conocidos de forma aislada por sus propiedades adelgazantes, no se conoce un producto en el que participe una mezcla de componentes como la que seguidamente se va a describir.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION



El suplemento que se preconiza se materializa en una fibra muy soluble, que posee una excepcional capacidad de captar agua, formando soluciones muy viscosas. Posee un peso molecular y una viscosidad más elevados que cualquier fibra conocida.

Se ha demostrado que es eficaz en la obesidad, por la sensación de saciedad que produce; en el estreñimiento debido a que aumenta el volumen fecal; como hipocoles-terolemiante interfiriendo en el transporte de colesterol y ácidos biliares; y también disminuye los niveles de glucosa e insulina, debido a que retrasa el vaciado gástrico y, por tanto, dificulta el acceso de la glucosa a la mucosa intestinal.

A estas propiedades beneficiosas, podemos añadir la asegurada bajada de peso y además la mejor opción para ingerir lo mejor de los alimentos y enriquecerse de los máximos nutrientes.



El empleo de konjac supone incluir en el suplemento una fibra saciante con un alto contenido en polisacáridos de tipo glucomanano, no digerible por nuestro organismo, provocando de esta forma sensación de saciedad y disminución del apetito.

Por su parte, el tamarindo es un fruto rico en proteínas, lípidos, y sobre todo, polisacáridos, que tienen actividad laxante, antioxidante e hipoglucemiante.

En cuanto al chitosan, este producto también tiene un efecto saciante, debido a la fibra alimentaria del chitosano. Tiene la función de regulador intestinal, siendo un inhibidor de la absorción de grasas. Actúa uniéndose a los lípidos, formando un complejo no digerible que sería eliminado por las heces, evitando parte de su absorción y posterior acumulación.

La elevada capacidad de absorción de agua que posee este suplemento alimenticio hace que éste se hinche en el estómago, proporcionando sensación de saciedad, y debido a su capacidad de aumentar la viscosidad del contenido gastrointestinal retrasa el vaciado gástrico, prolongando así el efecto de plenitud. Dadas estas acciones, que contribuyen a reducir el apetito.



Otro efecto terapéutico que se consigue con la ingestión del suplemento de la invención es la mejoría de los cuadros clínicos de estreñimiento crónico, de manera que en estudios se han utilizado, 3-4 gramos diarios de fibra durante el tiempo de duración del estudio, que varió entre 10 días y 3 meses.

Experimentalmente se ha comprobado que el consumo de esta fibra contribuye a normalizar el ritmo de evacuación intestinal y favorece la producción de heces blandas y voluminosas. Estos efectos se deben a que el producto de la invención incrementa el volumen de las heces, principalmente a expensas del aumento de la masa bacteriana que se produce en el colon.

Aunque el suplemento de la invención no se hidroliza por las enzimas del tracto gastrointestinal humano, sí es desdoblado en el colon por las enzimas bacterianas. Estas degradan el suplemento alimenticio mediante fermentación anaerobia, dando lugar a la formación de gases y ácidos grasos de cadena corta: acético, propiónico y butírico.

Esta fibra también se emplea en el manejo dietético de la diabetes. La adición del suplemento alimenticio que se preconiza a la dieta reduce la glucemia y la insulinemia posprandiales en individuos sanos y en pacientes diabéticos, hecho que se ha demostrado en numerosos estudios realizados tanto en el hombre como en los animales.

ENSAYOS

Así, la ingestión de 4,8 gramos diarios del suplemento de la invención, redujo la glucemia posprandial entre un 13% y un 16% en individuos sanos.

Por otro lado, también se comprobó que había un descenso significativo en las concentraciones de glucosa posprandial (6,5%) cuando se administraron desayunos test, ricos en hidratos de carbono, junto con 1,7 gramos del suplemento de la invención a 24 diabéticos tipo 2.

Recientemente, se han detectado descensos del 11% en la glucemia basal en diabéticos tipo 2 que recibieron 10,5 gramos diarios del suplemento de la invención durante 3 semanas.

El complemento alimenticio de la invención tiene aplicación como complemento de dietas cuyo objetivo sea reducir el exceso de lípidos en la sangre.



Así, el colesterol total disminuía un 11,2%, tras la administración de 3,6 gramos diarios durante 20 días.

De forma similar, se han detectado descensos del 11% en el colesterol total y del 12% en la fracción LDL, en mujeres que habían recibido 3 gramos diarios durante 8 semanas.

También se ha demostrado que la ingestión diaria de 4,5 gramos del suplemento, durante 4 semanas, reducía en un 20% la concentración de colesterol LDL individuos hipercolesterolémicos.

En otra prueba, se comprobó, que con el consumo de 3 gramos de suplemento alimenticio diarios durante 4 semanas, el colesterol total disminuía entre un 10 y un 13%.

Igualmente, se ha señalado que, tras 2 meses de tratamiento con 3 gramos diarios del suplemento de la invención el colesterol total descendía un 10%, siendo la reducción del 14% si el tratamiento se prolongaba 2 meses más.



Asimismo, se ha determinado que la suplementación de la dieta en hombres (normo e hipercolesterolémicos), durante un mes con 3,9 gramos diarios de suplemento, reducía el colesterol total un 10% y la fracción LDL un 7%.

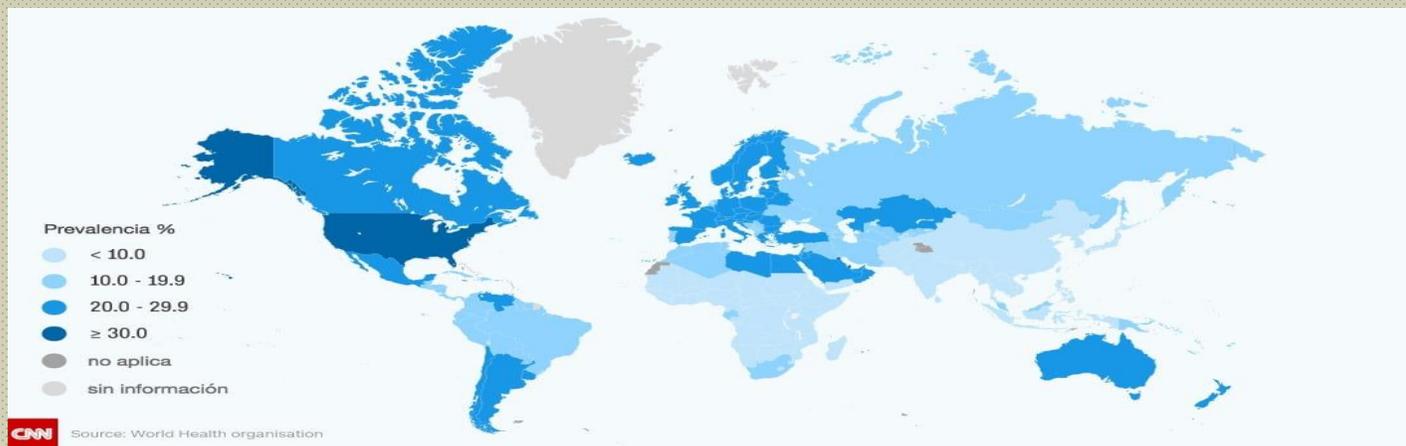
Finalmente, tras administrar a diabéticos 10,5 gramos diarios del suplemento durante 3 semanas, se encontraron descensos del 16% en el colesterol total y del 25% en la fracción LDL.

En relación con los trabajos llevados a cabo en animales, tras suplementar, durante 12 semanas, la dieta en mandriles con un 5% diario de suplemento, se observó que disminuía significativamente la insulina plasmática y que se normalizaba el perfil de la curva de glucemia.

Además, con la administración de 12,6 gramos diarios del suplemento a los mandriles, se detectaron descensos del 13,5% en la glucemia basal 9 semanas después del inicio del ensayo, comprobándose también que se normalizaba el perfil de la curva de glucemia al igual que ocurría en el trabajo anterior.

INFORMACION GENERAL

LA OMS advierte que la población ha alcanzado "proporciones épicas" en el mundo. Casi en 60% de los adultos y uno de cada 3 niños presenta exceso de peso en Europa. "Ninguna nación europea está en vías de alcanzar el objetivo de frenar el aumento de la obesidad que se fijó para 2025", ha subrayado, en rueda de prensa, Kremlin Wickramasinghe, supervisor del informe sobre el sobrepeso y responsable de la Oficina de la OMS en Europa para la Prevención y el Control de enfermedades no transmisibles (NCD).



PROBLEMA



La OMS define el sobrepeso y la obesidad como la acumulación anormal o excesiva de grasa que puede afectar la salud. Así, en 2016, más de 1.900 millones de personas mayores de 18 años tenían sobrepeso y de ellos, más de 650 millones eran obesos.

Hay muchas causas por la que puede apareceré la obesidad, estos son algunos de los más comunes.

- Mala Alimentación
- Problemas Psicológicos
- Sedentarismo
- Problemas Físicos
- Problemas Genéticos
- Otras...

- Desde 1975, la obesidad se ha casi triplicado en todo el mundo.
- En 2016, más de 1900 millones de adultos de 18 o más años tenían sobrepeso, de los cuales, más de 650 millones eran obesos.
- En 2016, el 39% de las personas adultas de 18 o más años tenían sobrepeso, y el 13% eran obesas.
- La mayoría de la población mundial vive en países donde el sobrepeso y la obesidad se cobran más vidas de personas que la insuficiencia ponderal.
- En 2016, 41 millones de niños menores de cinco años tenían sobrepeso o eran obesos.
- En 2016 había más de 340 millones de niños y adolescentes (de 5 a 19 años) con sobrepeso u obesidad.



SOLUCIÓN

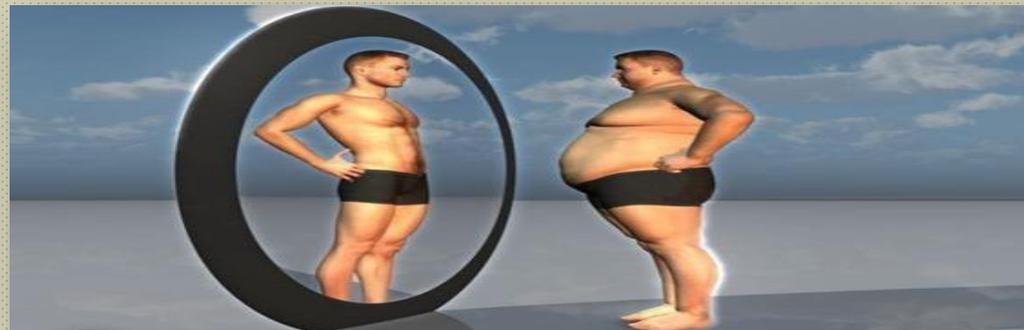
Limitando la ingesta energética procedente de la cantidad de grasa total y de azúcares. Aumentando el consumo de frutas y verduras.

Aumentando el consumo de legumbres, cereales integrales y frutos secos.

Realizar una actividad física periódica (60 minutos diarios para los jóvenes y 150 minutos semanales para los adultos).



TOMAR WOORIGIN



Wooorigin[®]

COMIENZA TU NUEVA VIDA