

## EFEITO DO CONSUMO DE ORGÂNICOS NA CONSCIN (EXPERIMENTOLOGIA)

### I. Conformática

**Definologia.** O *efeito do consumo de orgânicos na conscin* é o resultado da ingestão de alimentos cultivados a partir de sementes não transgênicas, sem adição de insumos químicos, fertilizantes ou pesticidas pela conscin, homem ou mulher, promovendo benefícios no corpo físico e ação psicológica positiva sobre o cérebro, nutrindo as células, reforçando o sistema imunológico, preservando a saúde e revitalizando o holossoma.

**Tematologia.** Tema central homeostático.

**Etimologia.** O vocábulo *efeito* vem do idioma Latim, *effectum*, “efeito; produto de alguma causa”. Surgiu no Século XIII. O termo *consumir* deriva também do idioma Latim, *consumere*, “gastar; comer; destruir; empregar; esgotar; morrer; dar cabo de; exaurir”. Apareceu no Século XIII. A palavra *orgânico* procede do mesmo idioma Latim, *organicus*, “de instrumento de música” e esta do idioma Grego, *organikós*. Surgiu no Século XVII. O vocábulo *consciência* vem igualmente do idioma Latim, *conscientia*, “conhecimento de alguma coisa comum a muitas pessoas; conhecimento; consciência; senso íntimo”, e este do verbo *conscire*, “ter conhecimento de”. Apareceu no Século XIII. O prefixo *intra* deriva também do idioma Latim, *intra*, “dentro de; no interior; no intervalo de; durante; no recinto de; próximo ao centro; interiormente”. O termo *físico* procede do mesmo idioma Latim, *physicus*, e este do idioma Grego, *physikós*, “relativo à Natureza ou ao estudo da mesma”. Surgiu no Século XIII.

**Sinonimologia:** 1. *Efeito da alimentação sem agrotóxicos na conscin*. 2. *Efeito da alimentação natural na conscin*. 3. *Efeito da alimentação com orgânicos na conscin*.

**Cognatologia.** Eis, na ordem alfabética, 22 cognatos derivados do vocábulo *orgânico*: *orgânica; organicidade; organicismo; organicista; organicística; organicístico; organificação; organificada; organificado; organificador; organificadora; organificante; organificar; organificável; organismo; organista; organística; organístico; órgão; organização; organogênica; organogênico*.

**Neologia.** As 3 expressões compostas *efeito do consumo de orgânicos na conscin*, *efeito do consumo de orgânicos crus na conscin* e *efeito do consumo de orgânicos cozidos na conscin* são neologismos técnicos da Experimentologia.

**Antonimologia:** 1. *Efeito do consumo de alimentos alterados*. 2. *Efeito do consumo de alimentos com agrotóxicos*. 3. *Efeito do consumo de alimentos não naturais*. 4. *Efeito do consumo de alimentos impuros*. 5. *Efeito do consumo de alimentos venenosos*.

**Estrangeirismologia:** a *qualité de vie*; o *aprecio* pelo soma; as *desvantajas de alimentar-se mal*; o *upgrade* no consumo dos alimentos naturais; a família *gourmet* crua; o *modus operandi* dos alimentos orgânicos: o *boom* das dietas saudáveis.

**Atributologia:** predomínio das faculdades mentais, notadamente do autodiscernimento quanto à autonutrição.

**Megapensenologia.** Eis 2 megapensenes trivocabulares relativos ao tema: – *Queremos ter saúde. A vida importa*.

**Citaciologia.** Eis duas citações pertinentes ao tema: – *Atores somos todos, e cidadão não é aquele que vive em sociedade: é aquele que a transforma* (Augusto Boal, 1931–2009). *Somos o que são nossos intestinos* (Hipócrates, 460–377 a.e.c.).

**Proverbiologia.** Eis 2 provérbios relacionados ao tema: – *Não se vive para comer, come-se para viver. De fartas ceias, estão as sepulturas cheias*.

**Ortopensatologia.** Eis 3 ortopensatas, citadas na ordem alfabética, pertinentes ao tema:

1. “**Alimentação.** Jamais devemos esquecer que a alimentação existe especificamente destinada a restaurar as energias dos órgãos e sistemas do corpo humano. Não devemos abusar do **gastrossosma**”.

2. “**Alimentos.** Dentre todos os alimentos da conscin, sejam os gastronômicos, os excitativos, os visuais e os auditivos, os mais nutritivos são os **autocognitivos**”.

3. “**Árvores.** À **conscin intermissivista**, homem ou mulher, importa mais, na condição de princípios conscienciais teáticos, prioritários, e que não deve faltar à completude da autopróxis: a tenepes, a obra-prima escrita, como autorrevezamento multiexistencial, e, por fim, a promoção do plantio de árvores, inclusive frutíferas”.

## II. Fatuística

**Pensenologia:** o holopensene pessoal da alimentação natural; o holopensene pessoal da nutrição vegetariana; os patopensenes sobre a alimentação orgânica; a patopensenidade; o holopensene aberto à alimentação natural; os ortopensenes; a ortopensenidade em prol da alimentação saudável.

**Fatologia:** a importância dos produtos orgânicos e frescos para a saúde do indivíduo; o incentivo à alimentação o mais natural possível; a qualidade nutricional das proteínas, aminoácidos e enzimas vegetais para a renovação dos tecidos; as enzimas, substâncias proteicas produzidas pelo organismo, sendo aceleradores de reações químicas para nutrir os órgãos a fim de realizarem as próprias funções; os microorganismos formando a individualidade humana; as cerca de 10 trilhões de células trabalhando de maneira integrada; a microbiota ou a população de microorganismos, bactérias, vírus e fungos habitando o trato gastrointestinal; a repercussão da conexão intestino-cérebro na saúde mental; o intestino enquanto usina de saúde; a alquimia na combinação de ingredientes formando sinergia alimentar; o ato de evitar mesclar alimentos incompatíveis à boa digestão; a escolha alimentar com o sabor das estações do ano; o cuidado em evitar a contaminação da água com metais pesados; o fato de não ser possível ter saúde em ambientes intoxicados; a transformação dos produtos de origem animal cozidos em gorduras trans prejudiciais à saúde; a libertação da ignorância quanto à obtenção e preparo da alimentação correta; a autoconsciência para superação de pequenos vícios e velhos hábitos patológicos; o ato de utilizar a maioria dos alimentos como recompensa; o fato de os cosméticos também poderem ser tóxicos; a regulação do pH, importantíssima para a vida acontecer em qualquer lugar; o monitoramento do pH da urina enquanto biomarcador da longevidade; o ato de olhar para o corpo físico enquanto a própria casa; a revolução silenciosa começando no prato; o fato de não bastar comer bem, mas absorver bem os nutrientes; o cuidado com os alimentos com calorias vazias ou baixa densidade nutricional; o fato de a digestão começar na boca; o fato de podermos fazer os próprios cosméticos naturais para o corpo todo; a publicação da lista de produtos naturais de limpeza pela *Organização Mundial da Saúde* (OMS); a dieta crudívora gerando maior nível de energia com menor quantidade de alimentos; o despertar da vida na germinação de sementes de molho por 12h; o abrandamento das sementes promovido pelo cozimento; o fato de a alimentação crua ter baixo teor glicêmico; a boa nutrição gerando energia para as atividades do dia; o alimento saboroso e saudável; o questionamento sobre como será a alimentação humana no futuro; o fato de o solo ser a pele do Planeta; o fato de sermos conjunto de ecossistemas; a aquisição de alimentos orgânicos diretamente do agricultor; o cultivo da horta caseira com produtos do próprio gosto alimentar; a organização da rotina prática e funcional para manter a saúde e a produtividade.

**Parafatologia:** a autovivência do estado vibracional (EV) profilático; as pesquisas inspiradas pelos amparadores extrafísicos na área alimentar; as autovivências continuadas com consciexes indicando a importância da opção pelos alimentos orgânicos; as projeções conscienciais trazendo novas ideias para o preparo dos alimentos; as sincronidades pontuais propiciando esclarecimentos sobre a melhor forma de combinar os produtos; as parapercepções facilitando o acesso a pessoas, palestras e vídeos afins ao tema; a paragenética permitindo entender melhor o funcionamento do próprio corpo físico e mantê-lo saudável.

### III. Detalhismo

**Sinergismologia:** o *sinergismo* alimentação crua–alimentação cozida.

**Principiologia:** o *princípio de conhecer o valor dos alimentos crus*; o *princípio de não cozinhar os alimentos para poder nutrir o corpo físico*; o *princípio de saber como funciona o corpo físico para poder cuidá-lo*; o *princípio do exemplarismo pessoal (PEP)*; o *princípio do posicionamento pessoal (PPP)* perante a alimentação; o *princípio da importância do valor da vida*.

**Codigologia:** o *código de ética pessoal* na seleção dos alimentos; a *cláusula de respeito ao meio ambiente no código pessoal de Cosmoética (CPC)*.

**Teoriologia:** a *teoria do consumo irracional*.

**Tecnologia:** a *técnica da experimentação com alimentos crus*; a *técnica de saber preparar alimentos sem fogo, sem forno, sem cozimento*; a *técnica de saber conjugar todos os alimentos*; a *técnica de conhecimento da natureza vegetal*; a *técnica de experimentar coisas novas compreendendo o porquê*; a *técnica de saber diferenciar as plantas comestíveis não conhecidas (PANC)*.

**Laboratoriologia:** o *laboratório conscienciológico de Autopensenologia*; o *laboratório conscienciológico de Autororganizaciologia*; o *laboratório conscienciológico de Autocosmoeticologia*.

**Colegiologia:** o *Colégio Invisível da Conviviologia*; o *Colegio Invisível da Pensenologia*; o *Colégio Invisível da Pararurbanologia*.

**Efeitologia:** o *efeito do consumo de orgânicos na conscin*; os *efeitos dos vegetais orgânicos no corpo humano*; o *efeito funcional dos orgânicos no corpo*; o *efeito da saúde somática no holossoma*; o *efeito da nutrição consciente*; o *efeito de cuidar das próprias emoções*; o *efeito de cuidar das próprias energias*; o *efeito de cuidar do próprio mentalsoma*; o *efeito gerado pelos alimentos não tóxicos no holossoma*; o *efeito da nutrição a partir de produtos orgânicos sobre a saúde dos órgãos*.

**Neossinapsologia:** as *neossinapses adquiridas com o consumo de orgânicos na melhora da saúde*; as *neossinapses recinológicas* promovendo virada nos hábitos alimentares; as *neossinapses pensênicas* ao abrir-se a novos experimentos com produtos crudívoros.

**Ciclogia:** o *ciclo das estações*; o *ciclo dos produtos a serem consumidos em cada estação específica*; o *ciclo natural dos vegetais*; o *ciclo plantio-colheita*; os *ciclos da sazonalidade produtiva* marcando a necessidade de consumo de determinados produtos.

**Enumerologia:** o *cultivo de hortaliças e frutas orgânicas*; a *produção sustentável de orgânicos*; o *selo de certificação de qualidade dos alimentos orgânicos*; a *harmonia com o ambiente na agricultura de orgânicos*; o *equilíbrio da Natureza sendo preservado na plantação de orgânicos*; a *recuperação da saúde da conscin pelo consumo de produtos orgânicos*; a *manutenção do soma saudável pela ingestão de produtos orgânicos*.

**Interaciologia:** a *interação alimentação–condição holossomática*.

**Trinomiologia:** o *trinômio lucidez-objetivos-ação*; o *trinômio produtos orgânicos–produtos crus–produtos naturais*.

**Polinomiologia:** o *polinômio reflexão-seleção-autodeterminação-ação*.

**Antagonismologia:** o *antagonismo alimento nutritivo / alimento adoecedor*; o *antagonismo saúde / doença*; o *antagonismo alimentos orgânicos / alimentos tóxicos*; o *antagonismo açúcares refinados / açúcares das frutas*; o *antagonismo sabores artificiais / sabores naturais*; o *antagonismo produtos orgânicos / produtos industriais*; o *antagonismo alimentação industrial / alimentação crudívora*.

**Paradoxologia:** o *paradoxo do esbanjamento (ou excesso) de privilegiada minoria*; o *paradoxo de o fast food poder ser saudável*.

**Politicologia:** a *política sobre os alimentos*; a *política de uso de produtos venenosos no campo no Brasil, país com maior consumo de agrotóxicos no mundo*.

**Legislogia:** a *Lei N.10.831/2003, regulamentada pelo Decreto 6.323/2007 para cultura e comercialização de orgânicos no Brasil*.

**Filiologia:** a naturofilia alimentar.

**Fobiologia:** a fobia da comida nutritiva; a fobia a vegetais.

**Maniologia:** a mania de comer animais para proporcionar nutrição alimentar.

**Mitologia:** o mito de a comida crua não ser saborosa; o mito de os alimentos crus serem apenas para os animais.

**Holotecologia:** a autexperimentoteca; a autopesquisoteca.

**Interdisciplinologia:** a Experimentologia; a Nutrologia; a Botanicologia; a Agriculturologia; a Gastrossomatologia; a Etologia; a Cosmoeticologia; a Autodiscernimentologia; a Autocriteriologia; a Somatologia; a Psicologia; a Holossomatologia.

#### IV. Perfilologia

**Elencologia:** a conscin lúcida; a isca humana lúcida; o ser desperto; o ser interassistencial; a conscin escritora; a conscin experimentadora; a conscin abertista; a conscin universalista; a conscin cósmica.

**Masculinologia:** o pesquisador; o intermissivista; o experimentador detalhista; o inversor existencial, o reciclante existencial; o compassageiro evolutivo; o evoluciente; o voluntário; o experimentador crudivorista; o experimentador vegetariano; o experimentador vegano.

**Femininologia:** a pesquisadora; a intermissivista; a experimentadora detalhista; a inversora existencial; a reciclante existencial; a compassageira evolutiva; a evoluciente; a voluntária; a experimentadora crudivorista; a experimentadora vegetariana; a experimentadora vegana.

**Hominologia:** o *Homo sapiens humanus*; o *Homo sapiens experimentator*; o *Homo sapiens consciencologus*; o *Homo sapiens logicus*; o *Homo sapiens intellegens*; o *Homo sapiens rationalis*; o *Homo sapiens interassistens*.

#### V. Argumentologia

**Exemplologia:** *efeito do consumo de orgânicos crus na conscin* = o resultado autexperimental da ingestão de alimentos em estado natural no funcionamento integral do corpo; *efeito do consumo de orgânicos cozidos na conscin* = o resultado autexperimental da ingestão de alimentos cozinhados, com possível perda de nutrientes vitais e nutracêuticos, enzimas, biomoduladores e antioxidantes destruídos pelo aquecimento.

**Culturologia:** a cultura dos alimentos crus; a cultura da alimentação viva.

#### VI. Acabativa

**Remissiolgia.** Pelos critérios da *Mentalsomatologia*, eis, por exemplo, na ordem alfabética, 15 verbetes da *Enciclopédia da Conscienciologia*, e respectivas especialidades e temas centrais, evidenciando relação estreita com *efeito do consumo de orgânicos na conscin*, indicados para a expansão das abordagens detalhistas, mais exaustivas, dos pesquisadores, mulheres e homens interessados:

01. **Água:** Hidrologia; Neutro.
02. **Água vitalizadora:** Somatologia; Homeostático.
03. **Antienvhecimento cerebral:** Gerontocerebrologia; Homeostático.
04. **Antifisiologia humana:** Parafisiologia; Nosográfico.
05. **Árvore:** Fitoconviviologia; Neutro.
06. **Autexperimentação gastronômica:** Autexperimentologia; Homeostático.
07. **Autoconscientização somática:** Autopercepciologia; Neutro.
08. **Autodeterminologia:** Autovoliciologia; Neutro.

09. **Autorresponsabilidade somática:** Autocompletismologia; Neutro.
10. **Coerenciologia:** Holomaturologia; Homeostático.
11. **Conscin obesa:** Holossomatologia; Nosográfico.
12. **Efeito do consumo de agrotóxicos na conscin:** Incoerenciologia; Nosográfico.
13. **Mudança de paradigma alimentar:** Recinologia; Homeostático.
14. **Saúde física:** Autoconscienciometrologia; Homeostático.
15. **Soma:** Somatologia; Neutro.

## **O EFEITO DO CONSUMO DE ORGÂNICOS NA CONSCIN, A PARTIR DA ESCOLHA ALIMENTAR LÚCIDA, É NUTRIR O CORPO, RESTAURAR A SAÚDE, ALÉM DE CONTRIBUIR COM A PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE PLANETÁRIO.**

**Questionologia.** Você, leitor ou leitora, reconhece a importância do consumo de alimentos orgânicos para o soma estar em ótimas condições favorecendo as autorreciclagens? Quais mudanças você está fazendo na procura pela saúde?

### **Bibliografia Específica:**

1. **Barreto**, Adalberto de Paula; *Quando a Boca cala, os Órgãos falam...*; 400 p.; 20 x 14 cm; br.; LCR: Fortaleza, CE; 2012; páginas 51 a 389.
2. **Gil**, Bela; *Bela Cozinha: Ingredientes do Brasil*; 2 Vols.; 200 p.; 152 caps.; 25 x 19 cm; br.; Globo; São Paulo, SP; 2014; páginas 58 a 98.
3. **Gonzalez**, Alberto Peribañez; *Cirurgia Verde: Conquiste a Saúde pela Alimentação à Base de Plantas*; 508 p.; 3 seções; 7 caps.; 244 refs.; 2 anexos; 23 x 15,5 x 3,2 cm; br.; Alauide; São Paulo, SP; 2017; páginas 31 a 137.
4. **Idem**; *Lugar do Médico é na Cozinha*; pref. Celio Mendez; 320 p.; 3 seções; 24 x 17 cm; br.; Rio Sociedade Cultural; Rio de Janeiro, RJ; 2011; páginas 38 a 71.
5. **Monteiro**, Rosália; Org.; *A Coragem de Ser Você Mesmo*; 372 p.; 14 caps.; 42 refs.; 22 x 16 x 3 cm; br.; Epicon; 2000; Rio de Janeiro, RJ; páginas 81 a 107.
6. **Pinheiro Júnior**, Ismael; *O Paracérebro: Novos Horizontes para a Medicina*; 190 p.; 22 caps.; 21 x 15,5 cm; br.; Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC-GO); Goiânia, GO; 2010; páginas 50 a 60.
7. **Weil**, Pierre; & **Tompakow**, Roland; Org.; *O Corpo fala*; 288 p.; 17 caps.; 20 x 14 cm; br.; Petrópolis; RJ; 1996; páginas 219 a 245.
8. **Vieira**, Waldo; *Dicionário de Argumentos da Conscienciologia*; revisores Equipe de Revisores do Holociclo; 1.572 p.; 1 blog; 21 E-mails; 551 enus.; 1 esquema da evolução consciencial; 18 fotos; glos. 650 termos; 19 websites; alf.; 28,5 x 21,5 x 7 cm; enc.; Associação Internacional Editares; Foz do Iguaçu, PR; 2014; página 504.
9. **Idem**; *Léxico de Ortopensatas*; revisores Equipe de Revisores do Holociclo; 2 Vols.; 1.800 p.; Vol. I; 1 blog; 652 conceitos analógicos; 22 E-mails; 19 enus.; 1 esquema da evolução consciencial; 17 fotos; glos. 6.476 termos; 1.811 megapensenes trivocabulares; 1 microbiografia; 20.800 ortopensatas; 2 tabs.; 120 técnicas lexicográficas; 19 websites; 28,5 x 22 x 10 cm; enc.; Associação Internacional Editares; Foz do Iguaçu, PR; 2014; páginas 69, 70 e 121.

### **Webgrafia Específica:**

1. **Projeto Células Produtivas Regionais; Produção Orgânica: Vida Nova no Campo**; 24 pág.; 35 ilus.; 6 enus.; 9 refs. Disponível em <<http://www.agriverdes.com.br/biblioteca/biblioteca/Agroecologia/Cartilhas%20de%20-Agroecologia/CARTILHA%20produ%C3%A7%C3%A3o%20org%C3%A2nica.pdf>> acesso em 30.08.2020

M. M. L.