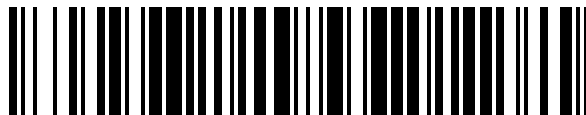


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 286 959**

21 Número de solicitud: 202000570

51 Int. Cl.:

**A61B 10/00** (2006.01)

**G10K 15/04** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**17.12.2020**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**22.02.2022**

71 Solicitantes:

**DOMINGO MARTÍN, Rafael (20.0%)**  
**C/ Granada, nº 26 1ªA**  
**28007 Madrid ES;**  
**MARTÍN TIRADO, Mariano (20.0%);**  
**DE LA PUENTE VIEDMA, María Victoria (20.0%);**  
**NIETO GARCÍA, Esther (20.0%) y**  
**JIMÉNEZ - ORTIZ LÓPEZ, Sergio (20.0%)**

72 Inventor/es:

**DOMINGO MARTÍN, Rafael;**  
**MARTÍN TIRADO, Mariano;**  
**DE LA PUENTE VIEDMA, María Victoria;**  
**NIETO GARCÍA, Esther y**  
**JIMÉNEZ - ORTIZ LÓPEZ, Sergio**

54 Título: **Dispositivo emisor de frecuencias para uso con la técnica de Kinesiología**

ES 1 286 959 U

## DESCRIPCIÓN

Dispositivo emisor de frecuencias para uso con la técnica de Kinesiología

### 5 Sector de la técnica

Aparato para el diagnóstico de intolerancias alimenticias en humanos y valoración de necesidad de implementar otras sustancias.

### 10 Estado de la técnica

15 La Kinesiología es una técnica mediante la cual, una cadena muscular, muestra un acortamiento o sufre una pérdida de fuerza, cuando aproximamos al cuerpo de la persona una sustancia física o la indicamos verbalmente (radiestésica) la cual nos indica una intolerancia o un desequilibrio del organismo.

20 En la actualidad, la técnica se desarrolla poniendo un recipiente cerrado, encima del paciente, conteniendo una pequeña cantidad de la sustancia a testar. Esta operación ha de repetirse con cada una de las sustancias que se desea testar, lo que requiere una cantidad de tiempo importante o tener personal auxiliar para poner y retirar sucesivamente cada una de las sustancias a testar.

25 Si se utiliza la técnica radiestésica, requiere la verbalización de las sustancias a testar por el terapeuta, debiendo tenerlas memorizadas y parar la exploración para anotar aquellas que le dan positivas.

30 La prueba muscular se puede medir en la cadena muscular que decida el terapeuta, pudiendo ser en miembros superiores, miembros inferiores y aproximación del dedo pulgar de una mano con el resto de los dedos de la misma mano.

Se valora como respuesta kinesiológica positiva, la modificación de la longitud de 1cm. a 1 mm. de las extremidades que se estén utilizando, superiores o inferiores en el testaje.

35 En caso de usar la mano del paciente, la valoración por el terapeuta será por la pérdida de fuerza entre el pulgar y el dedo que se le indique que una.

40 Por ejemplo, si se utilizan miembros inferiores, el paciente estará acostado en decúbito prono y con los pies fuera de la camilla y con los zapatos puestos. La medición se realiza con una pequeña rotación manual impuesta a los pies por el terapeuta, cada vez que se emite una frecuencia.

45 La técnica tiene una limitación o inconveniente y es que cuando el paciente conoce la sustancia que se está testando o el terapeuta no tiene un buen entrenamiento pueden influir en el resultado.

No se ha encontrado en las búsquedas realizadas en las bases de datos [WWW.oepm.es](http://WWW.oepm.es), ningún dispositivo que realice la función del dispositivo que aquí se presenta.

## Explicación de la invención

El cometido de este dispositivo es la de facilitar la exploración con cualquier cadena muscular elegida por el terapeuta, con la técnica kinesiología.

5 Si elige miembros inferiores, sujetara en las manos los emisores de frecuencia.

Si utiliza miembros superiores, los emisores de frecuencias se depositarán sobre el abdomen.

10 Si utiliza una mano, para el testaje, sujetara con la contraria uno de los emisores de frecuencias.

El dispositivo sustituye en el proceso de testaje, la verbalización de las sustancias.

15 El dispositivo contiene, en una memoria extraíble, las frecuencias que emite, de un gran número de sustancias, de modo que el terapeuta puede elegir el grupo de sustancias que desee testar. Alimentos y/o otras Moléculas.

20 Una vez finalizada la exploración, emite un informe con los resultados que el terapeuta haya indicado como positivos.

Las frecuencias utilizadas se establecen en un rango comprendido de 50 a 17.000 Hz.

Las frecuencias de las sustancias disponibles en el dispositivo se agrupan en:

25 Alimentos y otras Sustancias.

**ALIMENTOS:** clasificados en los siguientes apartados:

- 30 **a) PROTEÍNA ANIMAL.**  
b) Carne cerdo-cocida.  
c) Carne cordero cocida.  
d) Carne de ternera cocida.  
e) Chorizo de cerdo.  
35 f) Clara de huevo blanco.  
g) Clara de huevo moreno.  
h) Jamón.  
i) Salchichón de cerdo.  
j) Yema de huevo blanco.  
40 k) Yema de huevo moreno.  
l) Pollo.  
m) Pollo granja de maíz.  
n) Huevos de codorniz.  
o) Pavo a la plancha.  
45 p) Clara de huevo blanco cocida.  
q) Yema de huevo blanco cocida.  
r) Clara de huevo moreno cocida.  
s) Yema de huevo moreno cocida.  
t) Carne de conejo cruda.  
50 u) Carne de conejo cocida.

**a) PESCADO Y MARISCO.**

- b) Merluza cruda.
- c) Merluza al horno.
- d) Pez espada crudo.
- 5 e) Pez espada cocido.
- f) Bonito del norte crudo.
- g) Bonito del norte cocido.
- h) Atún (en lata, en aceite de oliva).
- i) Samán crudo.
- 10 j) Salmón cocido.
- k) Gambas crudas.
- l) Gambas cocidas.
- m) Boquerones crudos.
- n) Boquerones cocidos.
- 15 o) Calamares crudos.
- p) Calamares cocidos.

**a) ACEITES.**

- b) Aceite de cacahuetes.
- 20 c) Aceite de maíz.
- d) Aceite de oliva.
- e) Aceite de semillas de uva.
- f) Aceite girasol.
- g) Aceite de coco.

**a) CEREALES.**

- b) Maíz cocido.
- c) Pan de trigo.
- d) Pasta de trigo cocida.
- 30 e) Trigo.
- f) Harina de avena.
- g) 9) Harina de avena cocida.
- h) Harina de espelta.
- i) Harina de espelta cocida.
- 35 j) Pan de espelta.
- k) Harina de centeno integral.
- l) Harina de centeno integral cocida.
- m) Harina de maíz cocida.
- n) Harina de tapioca.
- 40 o) Harina de tapioca cocida.
- p) Harina de soja.
- q) Levadura.
- r) Harina de trigo.
- s) Salvado de trigo.
- 45 t) Harina de cebada integral.
- u) Harina de cebada integral cocida.

**a) LÁCTEOS.**

- b) Leche de vaca.

- 5
- c) Mantequilla de vaca.
  - d) Queso de cabra.
  - e) Queso de vaca.
  - f) Yogur de vaca.
  - g) Leche de cabra.
  - h) Leche de oveja.
  - i) Queso de oveja.
  - j) Queso mozzarella de buffa
- 10
- a) LEGUMBRES.**
  - b) Arroz basmati.
  - c) Arroz bomba.
  - d) Arroz largo.
  - e) Guisantes congelados.
- 15
- f) Lentejas castellanas cocidas.
  - g) Garbanzo de Fuentesauco cocido.
  - h) Judías blancas riñón cocidas.
  - i) Arroz bomba cocido.
  - j) Guisantes cocidos.
- 20
- a) VERDURAS.**
  - b) Boletus.
  - c) Champiñón.
  - d) Champiñón portobello.
- 25
- e) Hongos.
  - f) Seta de cardo.
  - g) Seta shitake.
  - h) Coliflor cocida.
  - i) Romanesco cocido.
- 30
- j) Tomate rama cruda.
  - k) Tomate rama cocido.
  - l) Judías verdes cocidas.
  - m) Judías pintas de león cocidas.
  - n) Níscalos.
- 35
- o) Brócoli cocido.
  - p) Patata cocida.
  - q) Apio.
  - r) Apio cocido.
  - s) Pimiento.
- 40
- t) Cebolla.
  - u) Berenjena cocida.
  - v) Calabacín crudo.
  - w) Calabacín cocido.
  - x) Lechuga (cogollo).
- 45
- y) Rúcula cruda.
  - z) Ajo.
- a) FRUTAS.**
  - b) Kiwi.

- 5 c) Naranjas.  
d) Mandarinas.  
e) Nueces.  
f) Aguacate.  
g) Castaña.  
h) Castaña asada.  
i) Higos secos.  
j) Fresa.
- 10 k) Melocotón.  
l) Plátano.  
m) Piña.  
n) Manzana.  
o) Pera.
- 15 p) Cacahuete.  
q) Limón.  
r) Melón.
- a) BEBIDAS.**
- 20 b) Café natural.  
c) Café torrefacto.  
d) Té blanco.  
e) Té negro.  
f) Té oolong (azul).  
g) Té rojo.
- 25 h) Té verde.  
i) Vino blanco.  
j) Vino tinto.  
k) Cerveza.
- 30 l) Coca-Cola cero.  
m) Coca-Cola.  
n) Fanta de limón.  
o) Tónica schweppes.
- a) OTROS.**
- 35 b) Azúcar blanca.  
c) Azúcar moreno.  
d) Azúcar panela.  
e) Chocolate-cacao.  
f) Ciclamato.
- 40 g) Edulcorante.  
h) Fructosa.  
i) Sacarina sódica.  
j) Miel.
- 45 k) Polen de colmena.  
l) Glucosa anhidra.  
m) Glucosa anhidra al 5% como glucosa mono hidrato.
- a) ADITIVOS.**  
b) Dextrosa.

- c) E-200 (ácido Sorbico).
- d) E-210 (ácido benzoico).
- e) E-214-219 (Ester ácido parahidroxilbenzoico).
- f) E-221 (sulfito sódico).
- 5 g) E-236 (ácido fórmico).
- h) E-239 (hexametilentetramina).
- i) E-250 (nitrito de sodio).
- j) E-251 (nitrato de sodio).
- k) E-621 (glutamato mono sódico).
- 10 l) E-252 (nitrato de potasio).
- m) E-300 (ácido ascórbico).
- n) E-301 (ascorbato de sodio).
- o) E-339 (fosfato sódico).
- p) E-339ii (fosfato disodico).
- 15 q) E-330 (ácido cítrico).
- r) Gluten.
- s) Lactosa.
- t) Amoniaco.
- u) Gluten cocido.
- 20 v) Vaselina liquida.

**a) COLORANTES.**

- b) E-102-110 (colorante amarillo tartracina).
- c) E-132 (colorante azul indigotin).
- 25 d) E-153 (colorante carbón vegetal).
- e) E-122 (colorante rojo azorrubina).
- f) E-102-124-132 (colorante caramelina).
- g) E-163 (colorante rojo enocianina).
- h) E-122-124 (colorante rojo fresa).
- 30 i) E-102-131 (colorante verde menta fijo).
- j) E-124 (colorante rojo cochinilla).

**OTRAS MOLÉCULAS:** clasificados en los siguientes apartados:

35 **a) VITAMINAS.**

- b) Vit. A (Retinol).
- c) Vit. B3 (Niacina).
- d) Vit. B6 (Piridina).
- e) Vit. B9 (Ácido Fólico).
- 40 f) Vit. B12 (Cianocobalamina).
- g) Vit. C (Ácido Ascórbico).
- h) Vit. D3 (Colecalciferol).
- i) Vit. E (Tocoferol).
- j) Vit. K

45

**a) MINERALES.**

- b) Calcio.
- c) Cobre.
- d) Cromo.

- 5 e) Fosforo.  
f) Hierro.  
g) Iodo.  
h) Magnesio.  
i) Potasio.  
j) Selenio.  
k) Silicio.  
l) Zinc.
- 10 **a) OLIGOELEMENTOS.**  
b) Glucosor Cobalto.  
c) Glucosor Cobre.  
d) Glucosor Fosforo.  
e) Glucosor Iodo.
- 15 f) Glucosor Magnesio.  
g) Glucosor Potasio.  
h) Glucosor Zinc.  
i) Diatonato 1 Manganeseo.  
j) Diatonato 2 Manganeseo - Cobre.
- 20 k) Diatonato 3 Manganeseo - Cobalto.  
l) Diatonato 5-1 Zinc - Cobre.  
m) Diatonato 5-2 Zinc - Níquel - Cobalto.  
n) Oligonato 1 Cobre-magnesio-manganeseo-cobalto-potasio.  
o) Auris Lemon Oro Plata.
- 25 **a) AMINOÁCIDOS.**  
b) AlcAmin.  
c) Aminoácidos crecimiento.  
d) AmonoForte.
- 30 e) Antiaging Revolution.  
f) Arginina.  
g) BCCA.  
h) Cisteína complex.  
i) GABA complex.
- 35 j) Glutamina.  
k) L-Arginina + L-Ornitina.  
l) L-Carnitina Complex.  
m) L-Lisina.  
n) L-Theanina Complex.
- 40 o) Proteína vegetal Plus Guisante.  
p) Taurina.  
q) Taurina Plus.  
r) Tirosina complex.
- 45 **a) PREBIÓTICOS.**  
b) Candiclean.  
c) Probienci probiótico bucal.  
d) Intesrg plus intestino permeable  
e) Probicand candidiasis vaginal.

f) Probiastirin procesos diarreicos.

**a) AGUA DE MAR.**

b) Quinton Isotonic.

5 c) Quinton Hypertonic.

**a) FLORES DE BACH.**

b) Agrimonia.

c) Álamo Temblón.

10 d) Haya.

e) Centaurea.

f) Ceratostigma.

g) Cerasifera.

h) Brote de castaño.

15 i) Achicoria.

j) Clematis.

k) Manzano silvestre.

l) Olmo.

m) Genciana.

20 n) Aulaga.

o) Brezo.

p) Acebo.

q) Madreselva.

r) Hojarazo.

25 s) Impaciencia.

t) Alerce.

u) Mimulo.

v) Mostaza.

w) Roble.

30 x) Olivo.

y) Pino silvestre.

z) Castaño rojo.

aa) Heliantemo.

bb) Agua de roca.

35 cc) Scleranthus.

dd) Leche de gallina.

ee) Castaño dulce.

ff) Verbena.

gg) Vid.

40 hh) Nogal.

ii) Violeta de agua.

jj) Castaño de Indias.

kk) Avena silvestre.

ll) Rosa silvestre.

45 mm) Sauce.

nn) Remedio rescate.

**a) SALES DE SCHUSSLER.**

b) Calcium Floratum.

- c) Calcium Phosphoricum.
- d) Ferrum Phosphoricum.
- e) Kalium Chloratum.
- f) Kalium Phosphoricum.
- 5 g) Kalium Sulfuricum.
- h) Magnesium Phosphoricum.
- i) Natrium Chloratum.
- j) Natrium Phosphoricum.
- k) Natrium Sulfuricum.
- 10 l) Silicea.
- m) Calcium Sulfuricum.

**a) FLOR DE LYS.**

**15 Breve descripción de los dibujos**

Figura 1.- Esquema general del dispositivo.

Unidad central, que contiene el software y monitor. (1).

Emisor de las frecuencias/s seleccionada/s. (2 y 3).

Pedal izquierdo, emisión de la siguiente frecuencia del grupo seleccionado. (4).

Pedal central, repetición de la última emisión. (5).

Pedal derecho, anotación de reacción detectada. (6).

**Exposición detallada de un modo de realización**

La unidad central (1) con monitor, para elegir el grupo de sustancias y anotar los datos sociales y clínicos del paciente.

La persona para explorar estará en decúbito supino, sujetando en cada mano uno de los emisores, durante toda la exploración, en el caso que elija miembros inferiores para testar. (2 y 3).

El terapeuta tendrá tres pulsadores/pedales (4, 5, y 6) para interactuar con el software.

Con el pedal (4), iniciara la reproducción de las frecuencias del grupo elegido.

Durante el tiempo de emisión, estará encendido un led de color verde, para indicar al terapeuta que se está emitiendo la frecuencia. Una vez finalizada la emisión, se apagará.

Accionara el pedal (4) cada vez, para indicar al dispositivo la emisión de la siguiente frecuencia del grupo elegido.

Con el pedal (5) al accionarlo, podrá repetir la última emisión, una vez haya finalizado la emisión.

Con el pedal (6) el terapeuta, indicara a el software una respuesta positiva, una vez finalizada la emisión de la frecuencia. Estos registros valorados como positivos por el terapeuta son los que constaran en el informe.

- 5 Una vez finalizada la emisión de todas las sustancias contenidas en el epígrafe elegido, por el terapeuta, el equipo enciende un led de color azul, indicando que ha terminado la emisión de todas las frecuencias contenidas en el grupo elegido.

- 10 Se le indicará a la unidad central (1) que presente, informe con la relación de sustancias con respuesta positiva.

El informe podrá verse en la pantalla del dispositivo y también ser remitido a un dispositivo externo para su impresión o envío por correo electrónico.

- 15 El informe se almacenará en la memoria extraíble del dispositivo.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Dispositivo emisor de frecuencias para uso con la técnica Kinesiológica, tiene las características de una unidad central que contiene un software y un monitor (1), dos emisores de frecuencias (2, 3), un pedal para iniciar la emisión (4), un pedal para repetir la última emisión (5) y un pedal para registrar el resultado positivo (6).
- 10 2. Dispositivo emisor de frecuencias según la reivindicación 1ª caracterizado porque las frecuencias se seleccionan entre dos epígrafes: Alimentos y otras Moléculas (1).
3. Dispositivo emisor de frecuencias según la reivindicación 2ª, caracterizándose porque las frecuencias se encuentran entre un rango comprendido de 50 a 17.000 Hz.

Figura 1.-

