

Currículo e Textos com o  
Dr. Alberto Peribanez Gonzalez



Site na Internet do  
*Doutor Alberto*<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>**Internet:** “<http://www.doutoralberto.com.br/>”.

# Sumário

<b>1</b>	<b>Doutor Alberto Peribanez Gonzalez</b>	<b>1</b>
1.1	Perfil do doutor Alberto . . . . .	1
1.2	Formação acadêmica . . . . .	3
<b>2</b>	<b>Artigos</b>	<b>4</b>
2.1	O açúcar alimenta o Câncer . . . . .	4
2.2	Vegetarianismo e algo mais . . . . .	5

## 1 Doutor Alberto Peribanez Gonzalez

Dr. Alberto Peribanez Gonzalez

Médico cirurgião formado pela Universidade de Brasília, com mestrado e doutorado pelo Instituto de Pesquisa Cirúrgica da Universidade Ludwig Maximilian de Munique, Alemanha.

Autor dos livros “Lugar de Médico é na Cozinha” e “O Cirurgião Verde” (fase final).

Coordenador dos cursos de extensão Bases Fisiológicas e Bases Conscientes da Terapêutica Natural e do programa de saúde “Modelo Biogênico” em Ribeirão Grande - SP.

Curso de Pós Graduação - Bases da Medicina Integrativa no Instituto de Ensino e Pesquisa Albert Einstein - SP (conclusão em dezembro de 2016).

Parceria com o Programa VitaSemente Brasil-Alemanha.

### 1.1 Perfil do doutor Alberto

#### *Perfil<sup>2</sup>*

Dr. Alberto Peribanez Gonzalez é médico formado pela Universidade de Brasília, com residência e título de especialista em Cirurgia Geral e com Doutorado em Medicina pela Ludwig Maximilians Universitaet Muenchen (Munique) na Alemanha. Fez parte de um grupo que publicou centenas de artigos nas mais importantes revistas científicas internacionais, recebendo prêmios científicos pelas aquisições na área de microscopia intravital (estudo dinâmico, in vivo, da microcirculação).

De volta ao Brasil, manteve projeto em área de microcirculação na UERJ e Fiocruz, ao mesmo tempo em que lecionava na cadeira de Fisiologia destas Instituições. Foi professor de fisiologia cardiovascular, respiratória, neurológica, renal, gastrointestinal e celular, desenvolvendo modelos inéditos no ensino destas matérias para graduação em medicina, nutrição e biologia.

Durante o período como cientista na Fiocruz (RJ) conheceu o projeto Terrapia, que atuava dentro da Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP), e ensinava o alimento vivo. Dr. Alberto aderiu imediatamente, passando a buscar todas as referências científicas que pudessem validar este método. Passou a lecionar na faculdade de medicina da Universidade Estácio de Sá, no centro do Rio de Janeiro. Neste período, já motivado pelo novo impulso científico, abriu um bistrô de alimentos vivos na Lapa, que chamou de Oficina da Semente.

Entre ingredientes vivos, pratos quentes, sobremesas e um grande movimento de clientes na hora do almoço, quando deixava a tunica de professor e médico e vestia o avental de cozinheiro, o cientista

---

<sup>2</sup>**Internet:** “<http://www.doutoralberto.com.br/quem-sou-eu/>”.

que abraçou a causa dos alimentos vivos escreveu o livro *“Lugar de Médico é na Cozinha”*, que vem tornando-se um clássico em livros de alimentação sadia, por ter uma peculiar associação entre informalidade e alto conteúdo científico.

Dr. Alberto nasceu em Resende, filho de gaúcho e carioca, e teve uma infância de muita aplicação como estudante, mas convivendo com uma vida voltada à natureza, pois passava todos os fins de semana no sítio do avô e dos pais, o sítio Nirvana, na zona rural do Rio de Janeiro.

E foi justamente após o doutorado e durante o magistério que percebeu que a mais alta ciência encontrava-se com os mais básicos ensinamentos da natureza. Em 2006 desenhou o curso Bases Fisiológicas da Terapêutica Natural e Alimentação Viva, que todos encurtam por “Bases”. Desde então vem dedicando sua profissão ao ensino da fisiologia médica, como elemento básico da cura das doenças. Acredita que a recuperação do terreno biológico seja a maior ferramenta na erradicação de doenças que superlotam os hospitais e esgotam os recursos da saúde.

Para tanto desenhou modelos de saúde inéditos. Um primeiro modelo, que denomina assistencial, é voltado à população de qualquer nível de escolaridade ou renda. Consiste de quatro aulas teóricas com oficinas culinárias práticas:

1. Desgrudando do açúcar,
2. Pão dos essênios,
3. Leite da terra e
4. Caldeirada de frutos do mato.

O curso tem seu fechamento com um grande almoço funcional e vivo, preparado pelos próprios alunos. As imagens impressionam.

Já o curso “Bases”, com informações de alto teor científico e técnico, faz parte do modelo docente. O Dr. Alberto acredita que enquanto os currículos de graduação não receberem as informações fundamentais de fisiologia aplicada à nutrição e fontes naturais, os médicos jamais validarão este método, por não considerá-lo acadêmico. O curso Bases tem o formato de extensão, ocorre em regime de imersão de uma semana e permite ao profissional executar as mesmas estratégias de saúde em seus municípios, no Programa de Saúde da Família, na merenda escolar, nos postos de saúde, em instituições de educação diversas ou mesmo em consultório particular.

Dr. Alberto é um profissional extremamente ativo. Ele nunca perdeu o instinto de cirurgião, de buscar, de atuar na vanguarda e de atuar diretamente sobre a doença. Mas de forma bem humorada, uma de suas características mais marcantes, define que “trocou o microscópio por um liquidificador” ou “substituiu o bisturi por uma faca de cozinha”. Mais filosoficamente, acredita ser um cirurgião do DNA, da mitocôndria e das organelas celulares, sítios celulares onde acredita, a alimentação viva tem atuação definitiva.

Foi assim que Dr. Alberto teve atuações marcantes junto às prefeituras de Campos do Jordão, com visibilidade nacional pelo programa Globo Repórter, Osasco e agora Capão Bonito, todos municípios de São Paulo.

Seu trabalho também tem muita influência da alta espiritualidade dos essênios, o povo bíblico de Nazaré e Qumran, que deu origem a José, Maria, João Batista e Jesus. Apresenta também as palestras “A Árvore da Vida dos Essênios” e “Os Sete Níveis da Paz”, sendo cada dia mais convidado a participar de eventos de Paz no Brasil e fora, em países como Alemanha, Argentina e Estados Unidos.

## 1.2 Formação acadêmica

### *Formação Acadêmica:*<sup>3</sup>

- Médico formado pela Faculdade de Ciências da Saúde pela Universidade de Brasília(1985)
- Especializado em Cirurgia Geral e Proctologia, Residência Médica pela Universidade de Brasília (1989)
- Mestre em Cirurgia Experimental pela Institut Fuer Chirurgisches Forschung - Alemanha (1993) e
- Doutor PhD em Cirurgia Experimental pela Institut Fuer Chirurgisches Forschung - Alemanha (1994).
- Pós Graduação - *Bases da Medicina Integrativa*<sup>4</sup> no Instituto de Ensino e Pesquisa Albert Einstein/SP - São Paulo (2016).

### **Vínculos acadêmicos:**

- Universidade Estadual do Rio de Janeiro
- Fundação Oswaldo Cruz
- Instituto de Ensino e Pesquisa Albert Einstein

Participou do projeto Terrapia, que atuava dentro da Escola Nacional de Saúde Pública (Ensp).

### **Projetos que Elaborou:**

- Oficina da Semente
- Modelo Biogênico
- Sítio Nirvana
- Consultório 3 Dias
- Festival Cultura da Vida

### **Cursos Ministrados:**

- Bases Fisiológicas da Terapêutica Natural e Alimentação Viva
- Bases Conscientes da Terrapêutica Natural
- Mini-Cursos de Alimentação Viva.

Para saber os Livros Publicados, clique aqui.

### *Currículo Lattes do Doutor Alberto*<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup>**Internet:** “<http://www.doutoralberto.com.br/formacao-academica/>”.

<sup>4</sup>**Internet:** “[https://www.einstein.br/ensino/pos\\_graduacao/bases\\_de\\_saude\\_integrativa\\_e\\_bem\\_estar\\_sp](https://www.einstein.br/ensino/pos_graduacao/bases_de_saude_integrativa_e_bem_estar_sp)”.

<sup>5</sup>**Internet:** “<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4795701Z8>”.

## 2 Artigos

Alguns artigos garimpados da página na Internet do Doutor Alberto.

### 2.1 O açúcar alimenta o Câncer

*O açúcar alimenta o Câncer*<sup>6</sup>



Quando sou procurado por pacientes que passam pela experiência de vida chamada “câncer”, normalmente sou indagado sobre algum alimento ou erva que apresente capacidade de tratamento da doença. Esta pergunta é muito comum, assim como é comum que o homem procure soluções que sejam rápidas e milagrosas para os seus problemas.

Mas o câncer é uma doença muito misteriosa, com muitas nuances e detalhes, tão individuais como os que a hospedam. Cada câncer tem um comportamento único, dependendo do tipo histológico, ou do tipo de tecido em que se desenvolve. Alguns tem comportamento mais agressivo, resistem ao tratamento estabelecido, tornam-se rebeldes. Outros são facilmente ressecáveis por cirurgia e regridem com algumas sessões de quimioterapia. Enfim, é uma relação única entre doença e hospedeiro, onde cada parte vai desempenhar um papel.

Mas existem alguns princípios que os hospedeiros de um câncer devem conhecer e depois de conhecer, respeitar. O primeiro é: deixar todas as práticas que possam causar nocividade ou facilitar o desenvolvimnto do tumor. O segundo é deixar de lado todos os pensamentos e sentimentos não criativos, que contenham medo. Devem evitar mais que qualquer outro ser humano sentir raiva ou agressividade, que são verdadeiros venenos contra o sistema imune.

A prática mais nociva que devemos deixar imediatamente é o consumo de açúcar, na forma do açúcar branco, mascavo, melado, rapadura, mel, doces, refrigerantes, cafezinho ou chocolate ou na forma de amidos: pães, pizzas, massas (integrais ou não) biscoitos, bolachas, bolos, tortas, salgados, frituras e empacotados. Todos estes alimentos guardam uma característica comum, eles são glicêmicos, oxidantes (“enferrujantes”) e acidificantes do sistema. Estes três fatores contribuem para o crescimento e o desenvolvimento de câncer.

O leitor se perguntará primeiro, como deixar hábitos tão antigos e impressos desde os primeiros dias de nossa infância? Afinal o leite materno é doce! Os aniversários são doces! A merenda da escola é doce! A torta feita em casa e o pão de cada dia são feitos de amido! O amido que é mastigado na boca já chega no estômago como açúcar.

E este é o desafio. Nós da equipe da Oficina da Semente ensinamos uma nova maneira de se alimentar para você e todos aqueles que acreditem no que estou falando (não obrigamos ninguém a acreditar, apenas ensinamos o caminho). Reaprendemos o conceito de sabor doce, reaprendemos ou aprendemos a usar as frutas, a fazer tortas, pavês, mousses, pães, chocolates e sorvetes - tudo com o delicioso açúcar que a natureza nos oferece, contido nas sementes, frutas e ervas que recobrem a superfície do planeta. Reduzindo a carga glicêmica e os fungos do sistema, aumentando a quantidade de antioxidantes disponível, corrigindo lesões do DNA e permitindo melhor função da célula, damos a chance que seu corpo possa reagir melhor e principalmente, vibrar em uma frequência mais saudável.

Nós damos apoio às medidas tomadas pelas escolas médicas. Não somos excludentes, somos inclusivos, de novos hábitos e práticas. Apenas nos encarregamos de levar estas inovações ao ambiente mais estratégico de nossas vidas e de nossa saúde: a cozinha. Não prometemos a ninguém a cura do câncer, mas podemos garantir que cada um dos que aderirem a esta forma de se alimentar e de viver estarão dando aos seus corpos e mentes uma razão a mais para ficar por mais tempo e com mais

---

<sup>6</sup>**Internet:** “<http://www.doutoralberto.com.br/o-acucar-alimenta-o-cancer/>”.

qualidade por aqui.

Alberto P. Gonzalez, médico

[www.doutoralberto.com.br](http://www.doutoralberto.com.br)

## 2.2 Vegetarianismo e algo mais

Artigo de Mariana Montenegro, que descreve os primeiros anos da Oficina da Semente na Lapa, RJ

### *Vegetarianismo e algo mais*<sup>7</sup>



Rua Joaquim Silva, 137. Nesse endereço, na rua mais movimentada da Lapa, em outros tempos de boemia, se localizava um bar. Desses escuros, sujos, com muita bebida e barulho. Por força de um milagre, ou pela vontade de um homem, este lugar é hoje um consultório médico. Mas não é um consultório médico comum. Logo na recepção temos uma cozinha. Onde três cozinheiros esperam a chegada dos clientes. E onde pacientemente servem alimentos vivos, devidamente pesquisados na sua função terapêutica.

Os preparadores da comida estão disfarçados de simples cozinheiros. Eles são na verdade agentes de saúde, treinados em como deve funcionar a terapia e a alimentação para os pacientes-clientes, ou para os clientes-pacientes, tanto faz, e vale a brincadeira, porque de fato estão imbuídos desse espírito.

Esses alimentos não estão apenas vivos. Possuem misteriosos componentes. Misteriosos porque não são visíveis, porque fazem com que aquele que os coma sinta coisas estranhas, que não se sente ao comer um alimento qualquer. Sente-se, por exemplo, pureza e gratidão, diante do alimento. De maneira que o corpo é reconhecido e amado pelo o que ele é, e pelo tratamento recebido.

O casarão tem um novo nome, se chama agora “Oficina da Semente”, uma unidade auto-sustentável que trabalha com a economia de energia, a alfabetização ecológica, com a prática do projeto ecológico, e um setor de extensão do conhecimento da Medicina onde se realiza uma terapêutica destinada ao homem e ao planeta. A “Oficina da Semente” fez um ano dia 09 de abril, dia do aniversário do Doutor Alberto Gonzalez, que deu uma aula sobre a Medicina Integrativa, e abriu as portas para um novo paradigma de saúde e de cura.

- “Eu quero chegar a uma medicina integrativa, não aceitar a alopatia de forma cega e também não aceitar os métodos considerados alternativos de forma cega. Estamos aqui para trazer equilíbrio e harmonia para a prática médica. O agente da saúde deve ser o modelo de saúde.”

Alberto fez uma opção consciente pelo trabalho com a alimentação vegetariana, vegana e viva, como forma terapêutica. Ele é professor da Universidade Estácio de Sá e autor do livro “Lugar de Médico é na Cozinha”. Com 45 anos, ainda se considera um menino, fala da idade sem nenhum problema, e afirma que espera atender pacientes até os 90. E isso porque sua profissão não é mais um peso, mas um motivo de grande alegria. A mãe de Alberto, quando ele ainda era jovem e começava a estudar medicina, dizia que sua futura profissão é um sacerdócio. Na época o aspirante a médico desconsiderava o que a mãe dizia, pensava em ingressar numa profissão como outra qualquer, e ganhar seu dinheiro como todo trabalhador. Hoje, mestre e doutor em Medicina, Alberto reconhece o que lembrou sua mãe, e cumpre um papel que vai além da medicina comum, é também um sacerdote.

- “No segundo módulo do nosso curso de extensão falamos abertamente sobre espiritualidade. Como o trabalho espiritual, não oportunista, não charlatão, mas um trabalho

---

<sup>7</sup>Internet: “<http://www.doutoralberto.com.br/1146-2/>”.

correto e sério pode produzir efeitos gigantescos na cura. Meu conceito de espiritualidade é a pessoa reconhecer, voltar a conhecer suas ligações com as forças da Terra, da mãe natureza, e com nosso pai celestial que é nossa força universal.”

O almoço é servido das 12:00 as 15:00, de segunda a sexta-feira. Na recepção, o clima é de amizade. Duas alunas chegam para o almoço. Estão no segundo ano do curso de Medicina. Uma delas, Laura Lima, conta:

“As pessoas acham que - coitadinha, é vegetariana, deixou de comer - mas o que elas não sabem é que eu estou comendo muito melhor agora. Não tem nada me faltando, ao contrário, eu adicionei”.

Segundo ela, em um seminário que fez na faculdade sobre hipertensão (pressão alta), ao mencionar a prática da meditação como método terapêutico, causou um burburinho e uma recusa por parte dos seus colegas. Mas quando afirmou ser comprovado pela ciência como sendo um procedimento benéfico e curativo obteve imediatamente o respeito e a consideração da turma.

- “As sociedades vegetarianas na Bélgica e na Inglaterra são compostos na sua maioria por médicos. Hoje em dia assume-se que o vegetarianismo é medicinal. **O vegetarianismo por si só é capaz de curar de 60% a 70% das doenças.** Se você adicionar o vegetarianismo com outras práticas de vida, com os fitoterapêuticos, a acupuntura e homeopatia, aí você chega a níveis de mais de 90% de cura de todos os tipos de doença. A simbiose do médico e do vegetariano já está acontecendo e só tende a crescer” - disse Alberto.

Uma música suave permanece durante todo o almoço. O clima aliado à conversa trouxe à consciência de que tratamos o corpo como um inimigo. Nós o combatemos com todo tipo de drogas. A maneira que o ouvimos é tapando-lhe a voz, desconsiderando sua comunicação e sua realidade interpretável. Essa estória de guerra com o corpo foi legitimada pela Medicina com a vitória da “Teoria dos Germes”, de Louis Pasteur. É o que nos explicou o médico:

“A ‘teoria do germe’ acredita que nós somos criaturas limpinhas, independentemente do que a gente come, do que a gente faz, perfeitinhos, e que de repente um germe assassino que nos ronda mergulha na nossa circulação e nos causa uma doença.”

“Esta corrente ganhou adeptos e formou um consenso na classe científica, que passou a atuar considerando essa a verdade última.”

“Do outro lado, e esquecidos na história, ficaram Antoine Bèchamp e Claude Bernard, com a ‘Teoria do Terreno Biológico’. Bernard é o pai da ‘Teoria da Homeostasia’, que é a função de equilíbrio do corpo. Segundo esta teoria, um corpo, quando bem estruturado, reage a qualquer germe, e não só isso, ele reage a qualquer doença. Se alteramos nosso ‘Terreno Biológico’ estamos sujeitos a receber invasões. E não se trata exatamente de invasões, mas dos germes que vivem no nosso corpo se tornarem agressivos, causando doenças.”

“Isso para falar de infecção, porque se a gente for falar de doença degenerativa, como diabetes, hipertensão, câncer, aí mesmo é que entra o conceito de curar através da alimentação. A nossa terapia é totalmente conveniente com a teoria do “Terreno Biológico”, disse Alberto.

Nessa altura, o almoço não era tão importante, já chegava ao fim, e estava diante de informações novas, até então desconhecidas. Nunca tinha ouvido falar na “Teoria do Germe” e na “Teoria do

Terreno Biológico”. Um tanto chocada com a estória quis entender a razão da vitória da “Teoria do Germe” e como a percepção de mundo da medicina se limitou. Porque vejo que a “Teoria do Germe” falhou em querer ser o modelo de Medicina. É notável que os antibióticos e antiinflamatórios já não estão dando conta da cura, e mais do que isso, que somos responsáveis por nossas atitudes. Elas repercutem. Como achar que a alimentação e uma série de hábitos e atitudes mais saudáveis e positivas não vão surtir efeito? Nesse momento, imagens de guerra me vinham à cabeça. Enquanto pensava, cética, diante de tamanha ignorância, Alberto interrompeu dizendo:

- “Na verdade já existia um casamento inicial. A ‘Teoria do Terreno Biológico’ não dava embasamento para os alquimistas que estavam dando início à indústria farmacêutica que nós conhecemos hoje, alopática. A ‘Teoria do Germe’ era perfeita para eles. Se temos um inimigo com quem lutar criaremos milhões de remédios contra milhões de inimigos, e assim poderemos vender muito remédio. Os donos da indústria farmacêutica, da indústria bélica e alimentícia são os mesmos. Em seu leito de morte, Pasteur disse que ‘o germe não é nada, o terreno é que é tudo’.”

Foi quando chegou a sobremesa. Era uma mousse de manga com linhaça. Era bem doce. Mas um doce na medida certa. E de novo aquela sensação de pureza. E quando olhei para os cozinheiros nos servindo, ela vinha acompanhada de um sentimento que não sabia também explicar, tal a delicadeza do serviço. Mas por que essas pessoas cozinhariam com tanto cuidado para quem elas não conhecem? Não bastaria somente cozinhar? Os ingredientes não são apenas os materiais?

No andar de cima, ainda em construção, está o consultório de Alberto. Ficamos pela cozinha. Esta que é o coração de toda a casa. Me senti em casa. Senti muitas coisas nesse encontro. E tive muitas surpresas. Pensava que comeria uma comida comum, mas comi energia pura. Julgava fazer uma simples entrevista com um médico, mas conversei amigavelmente com um sacerdote. Naquela rua, que fez fama em noites sujas, um ambiente de cura e pureza abriu as portas.

Mariana Montenegro, 9 de abril de 2005