

# Materiales tóxicos en nuestros hogares

Conasi quiere se hace eco del artículo publicado por *L' Ecologiste* nº 16 (septiembre / noviembre 2006)

## “Le teflón: un nouveau scandale sanitaire?” / “Teflón el nuevo escándalo sanitario”

Existen antiadherentes alternativos al teflón tales como: QuanTanium, carbón, cerámica, platino, carbón, etc.

Conasi en su búsqueda constante de alternativas saludables y ecológicas ha seleccionado aquellos que como consumidores consideramos los mejores del mercado mundial actual.

- Panificadoras con antiadherente **QuanTanium** de **Unold GmbH**, ver más información en [www.conasi.eu](http://www.conasi.eu) / [Catalogo](#).
- Utensilios de cocina de **titanio** cuyo antiadherente es el **carbón**: sartenes, cazuelas, ollas, cazos, wok's, etc. de **Eurolux Internacional GmbH**. Más información en [www.conasi.eu](http://www.conasi.eu) / [Catálogo](#)
- El agua, ese elemento vivo que absorbe todo aquello que se encuentra a su alrededor, puede revitalizarse y tener un alto valor biológico en las **jarras ALLADIN vitalizadoras de agua** ver: [www.conasi.eu](http://www.conasi.eu) / [Nuestras publicaciones / El poder de la forma creando vida](#).
- Encontraras mucha más información en nuestra web: [www.conasi.eu](http://www.conasi.eu) / [Nuestras publicaciones](#) sobre diversos temas.

Por desconocimiento adquirimos productos para nuestros hogares sin saber lo que puede derivarse de esas decisiones.

Adquirir un juego de utensilios recubiertos con un antiadherente de teflón entraña problemas derivados de su falta de estabilidad, rápido deterioro y poca resistencia al calor, como puedes ver en el artículo publicado en **LA ECO** en noviembre 2008 “**Utensilios de cocina y toxicidad**”. Ver en: [www.conasi.eu](http://www.conasi.eu) / [Nuestras publicaciones](#)

Deberíamos desechar aquellas sartenes, cazuelas, etc. cuyo antiadherente (teflón) esté rallado, haya cambiado de color, etc. porque si además la base es aluminio, a los tóxicos del teflón habrá que sumar los del aluminio cuando entre en contacto con los ácidos de los alimentos tales como: aceite, tomate, pimiento, etc.

En la página siguientes encontraras la traducción del artículo publicado en Francia en otoño del 2006.



Sartenes cazuelas, etc. con antiadherente carbón



Sartenes con antiadherente teflón

# Consumo negativo Los problemas DEL TEFLÓN

La multinacional francesa *DuPont* sabía desde hace años los problemas derivados de uno de sus productos estrella: **el teflón**.

Se creía inerte e inofensivo y libera sustancias...  
algunas extremadamente peligrosas.

El teflón es un descubrimiento de los años 30.

Impermeable al agua, grasa y polvo, ha encontrado múltiples aplicaciones en la vida diaria: revestimiento de sartenes y utensilios de cocina, ropa, alfombras con tratamientos antimanchas, envases alimenticios, gafas, lentillas, Gore Tex, aislamiento de cables eléctricos, etc.

El teflón es un compuesto complejo de hidrocarburos perfluorados (PFC's). Los PFC's son bioacumulativos y se han encontrado distribuidos por todo el mundo. Se acumulan principalmente en los órganos como el hígado, la vesícula biliar y la glándula tiroidea, generando importantes problemas de salud.

## LIBERA GASES TÓXICOS

Cuando el teflón se somete a temperaturas altas, se descompone y libera gases y partículas finas. Este fenómeno se observa especialmente en las sartenes con el uso, sobre todo si se han limpiado con detergentes abrasivos. Los productos químicos que emanan del teflón, son nocivos, para los humanos y mortales, incluso en dosis ínfimas, para los pájaros de compañía.

Estudios independientes han demostrado que ese fenómeno se empieza a producir cuando el teflón alcanza los 230°C, lo que ocurre entre los 2 y 5 minutos de uso normal. A los 3 minutos y 20 segundos la sartén puede llegar a los 391°C.

Las partículas que emanan del teflón se instalan en los pulmones y pueden llegar a provocar lo que se conoce como **"fiebre de los polímeros"**, enfermedad con los mismos síntomas que una gripe: fiebre, escalofríos, dolores musculares, tos, etc.

Esta enfermedad fue identificada en los años 50 en los trabajadores de *DuPont*. La empresa realizó en esa época estudios con animales e incluso con los propios trabajadores. Estos estudios poco rigurosos, llegaron a la conclusión de que el teflón no era peligroso.

Sin embargo los trabajadores seguían sufriendo las consecuencias y desde los años 60 se les obligó a trabajar con mascarillas.

Por supuesto, los efectos a largo plazo asociados al carácter bioacumulativo del teflón no se tuvieron en cuenta y no es hasta ahora que se empiezan a considerar y a descubrir los verdaderos problemas asociados a ese producto.

## ESTUDIO CON PRIMATES

En estudios realizados con primates se ha visto que la exposición a un derivado del teflón, el ácido perfluoro-octanoico (PFOA), provoca hipotiroidismo, es decir, un subdesarrollo de la glándula tiroidea.

Este efecto también se ha detectado en humanos con todos los problemas asociados como la obesidad, resistencia a la insulina y cáncer de tiroides. Algunos estudios demuestran que los PFOA son nocivos en algunos animales al menos nueve tipos de células que regulan la función inmunitaria.

También se han asociado estos compuestos a aumentos en la tasa de colesterol de los obreros que trabajan con teflón.

Los PFC's actúan sobre el sistema endocrino, activando las señales hormonales, lo que aumenta el riesgo de cáncer, esterilidad y anomalías en el desarrollo.

El contacto con el teflón es especialmente peligroso durante el embarazo. En julio 2004, a raíz de una denuncia de un grupo de ciudadanos contra *DuPont*, la *Agencia Americana de Medio Ambiente (EPA)*, por sus siglas en inglés supo que la empresa ya sabía desde 1981 que los PFOA se transmiten de la madre al hijo y pueden causar deformaciones faciales.

En 2001, los habitantes de una zona de Virginia, donde había instalada una fábrica de *DuPont* denunciaron a la compañía por contaminar de forma consciente las aguas de un río cercano. In-

vestigaciones llevadas a cabo por un profesor de la Universidad de California a petición de los ciudadanos demostraron tasas enormemente elevadas de cáncer de próstata y cánceres en el aparato reproductor femenino en la zona.

También el acceso a los dossieres médicos de los trabajadores de la empresa puso de manifiesto un exceso de ciertos cánceres como el linfoma no hodgkin, la leucemia y el mieloma. En agosto de 2004, *DuPont* llegó a un acuerdo amistoso por el que se pagaron indemnizaciones millonarias además del compromiso de la empresa de gastar millones de dólares en filtrar los residuos que vertía en el río.

## HASTA 2015

El teflón se ha vendido durante años como un gran avance en la cocina sin que ningún estudio haya demostrado jamás su inocuidad.

Al contrario, numerosos estudios han demostrado los peligros para la salud de sus derivados tanto en el hombre como en los animales.

Asociaciones americanas llevan tiempo que se advierta en las sartenes de los peligros del teflón. La EPA ha puesto como límite el 2015, año en que *DuPont* y otras compañías deberán dejar de fabricar teflón.

Hasta entonces el compuesto seguirá formando parte de nuestros utensilios de cocina.

Extracto del artículo "Le teflón: un nouveau scandale sanitaire?"  
*L'Ecologiste* nº 16, septiembre-octubre-noviembre 2005