

# Alerta el INSP sobre la contaminación con plomo de utensilios de cocina hechos de barro

Ha terminado. [Deshacer](#)

¿Qué ha ocurrido con este anuncio?

- Inapropiado
- Repetitivo
- Irrelevante

El uso de utensilios de cocina con plomo provoca la disminución hasta de seis puntos del coeficiente intelectual en niños, además de varias afecciones en adultos tales como hipertensión y, en exposición prolongada, acumulación de plomo en la sangre, órganos y huesos.

Lo anterior fue alertado por investigadores y autoridades durante la presentación del proyecto "Barro aprobado", que realizó el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) junto con la Secretaría de Salud del estado.

Martha María Téllez Rojo, investigadora y directora del área de estadística del Centro de Investigación y Evaluación de Encuestas

del INSP, explicó que se trata de difundir en la población y en los productores, información que permita prevenir el uso del plomo en estos artículos de utilización en la vida cotidiana.

El vidriado que se usa en el barro, que se ha aplicado durante años de forma habitual, es tóxico no sólo para los alfareros que producen las piezas, sino también para toda la población que consumimos alimentos y en los hogares en los que se acostumbra preparar alimentos en ese tipo de loza.

La idea de este proyecto es introducir un vidriado diferente, aplicando en el barro otros compuestos que sirven para evitar que se filtre el agua en el barro y que tenga esa presentación o vista tradicional.

Durante la presentación hicieron notar que el plomo provoca retraso en el desarrollo neurológico de los niños, incluso se ha estudiado y probado que implica una reducción de seis puntos en el coeficiente intelectual. Por lo que la especialista comentó que esto a su vez provoca que los niños tengan problemas de aprendizaje y a largo plazo va a provocar un deterioro en el desarrollo mental.

La intención es ofrecerle a la población un vidriado de barro de manera diferente, que es indistinguible con el anterior, que no cambia el sabor, ni cualquier otra característica del barro, pero de manera saludable. Incluso el costo es el mismo.

La estrategia incluye varios aspectos como el trabajo con alfareros para convencerlos de que vale la pena el cambio tanto para su salud, como en la de la población.

Expusieron que el plomo es absorbido por el organismo, hace daño en prácticamente todos los órganos, se asocia con hipertensión, infertilidad, problemas renales, desarrollo mental deficiente y en etapa de gestación su consumo genera la transmisión del plomo al producto en sangre.

La citada investigadora del INSP destacó que ya hay muchos productores de barro de Tlayacapan que producen barro aprobado sin plomo. Lo que se busca a la par, comentó, es que los restauranteros cambien la loza de barro sin plomo, al destacar que además del contenido del plomo, la mayoría de las ocasiones se sirven alimentos con alto contenido de ácido como salsas, por ejemplo, lo que implica igualmente efectos en la salud.