

# Proponen usar lacas sin plomo para la alfarería en Morelos

Científicos mexicanos descubrieron que la tradición de cocinar, almacenar y servir alimentos en barro vidriado, está lejos de ser una práctica saludable



En muchos lugares tradicionales es común cocinar en ollas de barro. (David Monroy)

1/3

DAVID MONROY  
27/06/2014 01:24 PM

**Cuernavaca** Morelos es el estado piloto para incorporar el uso de lacas sin plomo en la alfarería tradicional de barro, con el fin de frenar en nuestro país la ingesta involuntaria de este metal, que está directamente relacionada con una reducción del coeficiente intelectual y el lento aprendizaje de generaciones de mexicanos, según estudios del Instituto Nacional de Salud Pública (INSP).

Tras 20 años de investigación, los científicos mexicanos descubrieron que la tradición de cocinar, almacenar y servir alimentos en barro vidriado, está lejos de ser una práctica saludable, aún cuando –por generaciones– los mexicanos hayan visto en el uso de esta artesanía, el mantenimiento de una tradición ó la conservación de un rasgo de mexicanidad en nuestra comida.

“Nuestros estudios han demostrado que esto (la exposición prolongada al plomo) ocasiona que el cerebro de los niños no se desarrolle plenamente. Es decir, es un inhibidor del desarrollo pleno, que no pueden alcanzar a plenitud sus facultades, su inteligencia; tiene efectos sobre cuestiones de atención, incluso se ha demostrado que desarrollan comportamientos agresivos.”, destacó en entrevista la investigadora, Martha María Téllez Rojo del INSP.

Esta arraigada práctica de utilizar barro vidriado en las cocinas, restaurantes y mesas mexicanas tiene un cariz de gravedad pues en México no existe forma de saber cuántos mexicanos han sido o están contaminados por plomo, y si esa exposición tiene una connotación definitiva en los rasgos educativos y de desarrollo académico del mexicano de las últimas generaciones, indicó Téllez Rojo.

Alejandra Cantoral, otra de las investigadoras ligadas a este proyecto, aseguró que la relación negativa entre plomo y el organismo humano no sólo afecta al cerebro, sino también está íntimamente ligada a los casos de baja estatura de los mexicanos, ya que el plomo compite en el intestino con otros compuestos como el hierro, el calcio o el zinc, cuando la alimentación del individuo es deficiente. “El plomo va a todos los órganos o a casi todos los órganos, también va a hueso, y ahí también compite con la vita mina D”, agregó la entrevistada.

De acuerdo con la legislación vigente, el plomo en las lacas para el vidriado de alfarería está prohibido desde 1993, sin embargo, esta prohibición, contenida en la Norma Oficial Mexicana 004, no se respeta y el metal continúa como parte integral de la laca con la que se realiza el acabado de platos, tazas, ollas y todo recipiente de barro que se vende en más de diez mil establecimientos o talleres a lo largo y ancho del país.

Tras la comprobación de las afectaciones en la salud de los mexicanos, el INSP ubicado en Morelos, se puso el reto de divulgar entre la población los resultados de sus estudios, pero sobre todo, generar una conciencia entre los usuarios y productores de dicha alfarería, y pronto coincidieron que el apoyo de la industria restaurantera sería uno de los pilares de esta difusión encaminada a desechar por completo el uso de lacas con plomo.

Daniel Estrada Sánchez, coordinador en México del Ion y BlackSmith Institute, organismo social que trabaja para resolver problemas de contaminación que afectan a la salud humana en varias partes del mundo, destacó que para resolver de raíz este problema, era necesario convencer a los alfareros para que dejen de utilizar la laca con plomo.

“Lo que nos dimos cuenta es que eran pocos los talleres que decidían por su cuenta dejar de usar plomo en su alfarería, porque no encontraban una ventaja competitiva para hacerlo... de un universo de más de 10 mil talleres que existen en el país, sólo 100 trabajaban sus piezas con esmaltes libres de plomo”, apuntó.

Pronto, los científicos y el organismo se dieron cuenta que la mejor opción para resarcir esta realidad es trabajar directamente con el consumidor, que sepan que existen esmaltes libres de plomo para que exijan el uso de barro sin el metal.

Entre las ideas generadas para avanzar en el tema, las cabezas del proyecto idearon el concepto “Barro Aprobado” que tiene dos vertientes: propiciar que los alfareros convencidos, incorporen en sus lugares una prueba química para demostrarles a sus clientes que su alfarería no contiene plomo, y que restaurantes que usen barro para servir y reparar sus alimentos, se comprometan con el proyecto para utilizar barro libre de plomo, cuya certificación será demostrada con la instalación de un letrero en el exterior del negocio.

“Es una prueba con radizonato de sodio, igual a la que se usa para la prueba de Harrison. Se vierte un poco en un aplicador y luego se talla la pieza”, ilustró Estrada Sánchez.

Este jueves, 26 de junio, la secretaria de Salud del Gobierno de Morelos, Vesta Richardson López Collada, anunció que más de diez instituciones públicas y privadas, están detrás del impulso de este proyecto en su fase de "socialización".

En rueda de prensa, la funcionaria destacó que el proyecto Barro Libre de Plomo se afianzará en la medida que los sectores involucrados actúen con determinación como lo son los restauranteros y, desde luego, los fabricantes del mismo a los que se les involucra para que utilicen un método alternativo para no usar más lacas con plomo, incorporar en sus establecimiento una prueba antiplomo, para que sus clientes verifiquen que las piezas están libres de el y, finalmente, someter a los productores a un estudio de niveles de plomo en sangre a la población de Tlayacapan, con el fin de resarcir posibles daños por su prolongada exposición al plomo.

Dentro del proyecto de socialización del Barro sin Plomo, el sector restaurantero es otro de los elementos más importantes de la estrategia. La idea de los impulsores es involucrar a mayor número de restaurantes para que incorporen en sus servicios de cocina y al cliente, piezas limpias, lo cual ha tenido un buen recibimiento por parte de estos empresarios.

En entrevista por separado, Juan Diego Pons, presidente de Pro-Centro, organismo que aglutina a diversos comercios del centro histórico de Cuernavaca, entre ellos, varios restaurantes, aseguró que las primeras piezas de barro sin plomo, ya se utilizan entre sus afiliados.

"El "Distintivo H", -recordó- no te permite utilizar barro si no está libre de plomo, y con este proyecto buscamos cumplir con la norma y, a la vez, reactivar la producción de la alfarería en Tlayacapan, pero sobretodo, promover uno de los tesoros y atractivos turísticos más valiosos que tiene la entidad", apuntó.

Los primeros e incorporarse a este proyecto son los 25 restaurantes del grupo Pro-Centro, en una primera etapa, lo que implicaría la producción de platos base para diciembre próximo, para lo que ya están trabajando -al menos- cuatro empresas de la región oriente de Morelos.

"La meta es que todos los restaurantes de Cuernavaca puedan utilizar barro libre de plomo en sus establecimientos", agregó.

Los restaurantes involucrados en esta primera etapa son: Hotel Flor de Mayo, Casa de Campo, 100% Natural, La Fontana, La Chopería, Casa Gabilondo, B+B Las Casas, Casa Azul, Café Colibrí, Los Arcos, Las Leñas, Punta del Cielo, Café Alondra, Marco Polo, Casa Hidalgo, La India Bonita, La Maga Café, Villa Bonita, Casa Colonial, Las Mañanitas, Los Remedios, La Universal y Coffee Cup, ubicados en el Centro Histórico de la capital morelense.

Pons adelantó que para formalizar y afianzar este iniciativa, en este año impulsarán Festival de Comida Conventual, que utiliza barro en su elaboración, para lo que requerirán de los alfareros de Tlayacapan.

Una vez concretado el proyecto, los restaurantes indicarán en sus establecimientos la utilización de productos libres de plomo, mediante una certificación que se promoverá para el gremio.