

Aumentan casos de «gripe de teflón» por uso de sartenes antiadherentes

El Ciudadano · 13 de agosto de 2024

Aunque el uso del teflón en utensilios para la cocina se convirtió en una revelación, posteriormente se demostró que su composición es tóxica y nociva para la salud.



La denominada «gripe del teflón» ha encendido las alarmas en Estados Unidos tras registrarse un notable incremento en los casos reportados.

Este fenómeno, que se manifiesta a través de síntomas similares a los de la gripe común, es causado por la exposición a vapores tóxicos que se liberan cuando los utensilios de cocina con recubrimiento de teflón se calientan a temperaturas excesivas.

Aunque el uso del teflón en utensilios para la cocina se convirtió en una revelación y se masificaron los sartenes antiadherentes, posteriormente se demostró que su composición es tóxica y nociva para la salud. Hasta tal punto que la Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer (IARC), que es parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo clasificó como «posiblemente cancerígeno».

En 2023, se reportaron más de 265 intoxicaciones derivadas del teflón, el número más alto de casos desde el 2000, de acuerdo con las estadísticas manejadas por la ONG America's Poison Centers, que representa a los 55 centros de control de envenenamiento que existen en Estados Unidos.

Según estos centros, durante las dos últimas décadas, se han notificado más de 3.600 casos sospechosos, vinculados a la inhalación de los vapores tóxicos que emite el compuesto a altas temperaturas.

Dicho repunte de casos «pone de relieve la forma correcta de utilizar las sartenes y ollas recubiertas con este potente antiadherente», cuando se cocina en casa, señalaron los expertos.

La causa apunta al sobrecalentamiento de sartenes cubiertas de politetrafluoroetileno (PTFE), que libera gases al aire. La inhalación de esos humos puede provocar síntomas similares a los de la gripe, e incluyen opresión en el pecho, tos, dificultad para respirar y dolores de cabeza.

Asimismo, puede generar fiebre, escalofríos, dolores corporales y náuseas.

Los síntomas suelen desaparecer en dos o tres días. Sin embargo, se desconocen sus efectos a largo plazo, según señaló el doctor Darien Sutton, médico de urgencias y colaborador del medio [ABC News](#).

El especialista recordó que el teflón forma parte del grupo de sustancias perfluoroalquiladas, conocidas como PFAS, por sus siglas en inglés, las cuales «están asociadas con condiciones de salud como anormalidades de la tiroides, ciertos tipos de cáncer, como el cáncer de riñón, así como ciertos problemas de infertilidad», explicó.

Las PFAS tienen una amplia gama de usos, desde sartenes antiadherentes hasta material impermeable y antimanchas, espuma contra incendios e incluso motores a reacción.

Son extremadamente resistentes y no se degradan, por eso se conocen con el apodo de «productos químicos eternos». Al no degradarse, pueden acumularse a lo largo del tiempo en el organismo de los seres humanos y de los animales, y son casi indestructibles en el medio ambiente, con nefastas consecuencias en ambos casos.

¿Cómo prevenir la gripe del teflón?

Para prevenir la «gripe del teflón» y las posibles complicaciones en la salud que tiene consigo, los expertos recomiendan evitar el sobrecalentamiento de los utensilios de cocina que contienen este material.

Por tal motivo, sugieren no dejarlos que alcancen temperaturas excesivas y mantener el fuego a una temperatura moderada para prevenir la liberación de vapores tóxicos.

Otra recomendación, es garantizar una ventilación adecuada de la cocina, utilizando extractores de aire o abriendo las ventanas durante la cocción. Una medida que ayuda a disipar los vapores tóxicos y reduce.

Sobre el uso concreto de los utensilios de teflón, los especialistas recomiendan aquellos que se encuentren dañados o desgastados sean reemplazados inmediatamente, ya que el recubrimiento deteriorado puede liberar más vapores tóxicos.

También hacen un llamado a evitar el uso de utensilios de metal con sartenes de teflón, puesto que pueden rayar el recubrimiento y aumentar el riesgo de exposición a vapores peligrosos.

Otra de las medidas recomendadas es realizar una limpieza adecuada de los utensilios, siguiendo las recomendaciones del fabricante para mantenerlos en óptimas condiciones y minimizar la liberación de químicos.

Fuente: [El Ciudadano](#)