

Boletín electrónico
¿Quieres recibir nuestro boletín? > **Inscríbete**

global talent
DIARIO DIGITAL DE CIENCIA E INNOVACIÓN
cat | esp | en
martes, 27 julio 2010

ACTUALIDAD noticias reportajes	REFLEXIÓN tribunas ciencia para presidentes	DIVULGADOR entrevistas perfiles conferencias	GALERÍA fotografías documentales infografías	PÓSTIT recomendaciones críticas agregador cultural	Cataluña RDI al día agenda microsites recursos
---	--	--	--	--	---

INICIO > REFLEXIÓN > Tribunas > Clamor internacional para detener el Bisfenol A

Tribunas

SEGURIDAD ALIMENTARIA



**David Segarra**
Editor científico
Global Talent y
Recerca en Acció
(Talència)

Clamor internacional para detener el Bisfenol A

26 DE JULIO DEL 2010

El Bisfenol A es un reconocido disruptor endocrino que, como tal, tiene la capacidad de alterar nuestro sistema hormonal. Y, sin embargo, se sigue utilizando esta sustancia en todo tipo de aplicaciones, incluyendo los envases alimentarios. Esto provoca una constante exposición de nuestro organismo a dosis muy bajas -pero continuadas- de un producto que, a la larga, puede provocar problemas serios de salud, según afirman numerosos epidemiólogos e investigadores. Ante esta situación, decenas de científicos y de asociaciones firman conjuntamente estos días una carta dirigida a la [European Food Safety](#)



Relacionado

[Bisfenol A, ¿es tóxico?](#)



Existe una gran disparidad entre países a la hora de regular posibles tóxicos

Links relacionados

Relacionados sección

- Envases de plástico y seguridad
- Veto a la carne "pegada"
- Aditivos y cocina de vanguardia
- Bollería industrial: ¿un riesgo real?
- La verdura no mola
- El calor, una ayuda para los alimentos
- Consumo responsable de



David Segarra
 Editor científico
 Global Talent y
 Recerca en Acció
 (Talència)

Clamor internacional para detener el Bisfenol A

26 DE JULIO DEL 2010

El Bisfenol A es un reconocido disruptor endocrino que, como tal, tiene la capacidad de alterar nuestro sistema hormonal. Y, sin embargo, se sigue utilizando esta sustancia en todo tipo de aplicaciones, incluyendo los envases alimentarios. Esto provoca una constante exposición de nuestro organismo a dosis muy bajas -pero continuadas- de un producto que, a la larga, puede provocar problemas serios de salud, según afirman numerosos epidemiólogos e investigadores. Ante esta situación, decenas de científicos y de asociaciones firman conjuntamente estos días una [carta](#) dirigida a la [European Food Safety Authority](#) (EFSA) en la que reclaman que se tomen medidas para conseguir una reducción de la exposición humana a este tóxico. Entre los firmantes está Miquel Porta, investigador del [Institut Municipal d'Investigació Mèdica](#) de Barcelona, o Nicolás Olea, toxicólogo de la Universidad de Granada. También hay otros investigadores de todo el mundo, a la vez que entidades como el ISTAS (Instituto Sindical de Trabajo y Medio Ambiente) de CCOO o Friends of the Earth.



© The Pizza Review

¿Qué hacen científicos, sindicalistas y ecologistas juntos en un mismo manifiesto? No es la primera vez que pasa, ni mucho menos. Ya se produjo una circunstancia similar cuando hubo un amplio movimiento para presionar a la Comisión Europea en la iniciativa [REACH](#) para regular las sustancias químicas que se utilizan en todo tipo de aplicaciones.

Ahora, el Bisfenol A ha conseguido volver a reunir estos actores bajo una misma reclamación. Nicolás Olea explica un ejemplo cotidiano: los envases de pizza, hechos con cartón reciclado, llevan una

Se trata de un compuesto orgánico que se usa como aditivo en una gran cantidad de plásticos

cantidad relativamente alta de Bisfenol. Y el calor de la propia pizza facilita que el contaminante se incorpore a las grasas de esta comida. El resultado es una inesperada Pizza alla disruptore,



Existe una gran disparidad entre países a la hora de regular posibles tóxicos

▼ Links relacionados

Relacionados sección

Envases de plástico y seguridad

Veto a la carne "pegada"

Aditivos y cocina de vanguardia

Bollería industrial: ¿un riesgo real?

La verdura no mola

El calor, una ayuda para los alimentos

Consumo responsable de estimulantes

Envasado: a más información, más seguridad

Conservación natural de los alimentos

Relacionados Global

Un debate sobre la seguridad alimentaria en los medios de comunicación

una [carta](#) dirigida a la [European Food Safety Authority](#) (EFSA) en la que reclaman que se tomen medidas para conseguir una reducción de la exposición humana a este tóxico. Entre los firmantes está Miquel Porta, investigador del [Institut Municipal d'Investigació Mèdica](#) de Barcelona, o Nicolás Olea, toxicólogo de la Universidad de Granada. También hay otros investigadores de todo el mundo, a la vez que entidades como el ISTAS (Instituto Sindical de Trabajo y Medio Ambiente) de CCOO o Friends of the Earth.



¿Qué hacen científicos, sindicalistas y ecologistas juntos en un mismo manifiesto? No es la primera vez que pasa, ni mucho menos. Ya se produjo una circunstancia similar cuando hubo un amplio movimiento para presionar a la Comisión Europea en la iniciativa [REACH](#) para regular las sustancias químicas que se utilizan en todo tipo de aplicaciones.

Ahora, el Bisfenol A ha conseguido volver a reunir estos actores bajo una misma reclamación. Nicolás Olea explica un ejemplo cotidiano: los envases de pizza, hechos con cartón reciclado, llevan una cantidad relativamente alta de Bisfenol. Y el calor de la propia pizza facilita que el contaminante se incorpore a las grasas de esta comida. El resultado es una inesperada Pizza alla disruptore, que ingerimos sin sospechar la carga

Se trata de un compuesto orgánico que se usa como aditivo en una gran cantidad de plásticos

que transporta.

El Bisfenol A pertenece al grupo de los disruptores endocrinos, un heterogéneo conjunto de compuestos que alteran el funcionamiento de nuestras hormonas de diversas maneras. Por ejemplo, pueden imitar los efectos de una hormona, simplemente ocupando su lugar. Esto puede producir consecuencias a nivel metabólico, neurológico o reproductivo, ya que las hormonas están implicadas en la regulación de los mecanismos de control del metabolismo, la organización neurológica, el desarrollo psicomotriz o la reproducción.

En el caso del Bisfenol A se sabe, por ejemplo, que dosis muy bajas de este compuesto en ratones pueden causar anomalías en el desarrollo embrionario. En humanos, muchos estudios han descrito como la exposición a los disruptores endocrinos están en la base de la eclosión de una multitud de enfermedades "modernas", desde algunos tipos de cáncer hasta Alzheimer, el Parkinson o la diabetes. Sin embargo, resulta difícil aislar el efecto de una única sustancia en particular, ya que en realidad las personas acumulamos un cóctel de sustancias de forma lenta pero continuada.

El motivo por el que se presiona ahora a la EFSA es una próxima evaluación que prepara este organismo para determinar el nivel de riesgo de esta sustancia. Tal y como comenta Genon Jensen, director de la Health and Environment Alliance, en la carta dirigida a la EFSA, "con la sospecha de que el Bisfenol juega un papel en enfermedades como el cáncer de pecho o la diabetes, reducir los niveles de exposición humana es necesario. Esto es especialmente importante en el desarrollo del feto, ya que el Bisfenol puede traspasar la placenta".

Consumo responsable de estimulantes

Envasado: a más información, más seguridad

Conservación natural de los alimentos

Relacionados Global

Un debate sobre la seguridad alimentaria en los medios de comunicación

Tópicos del artículo

[Bisfenol A](#) [EFSA](#) [Alimentos](#) [Seguridad alimentaria](#) [IMIM](#)