

EXPOSICIÓN AL HUMO DE LEÑA

Exposición al humo de leña

Si utilizas leña para cocinar y tu estufa se encuentra dentro de tu casa, la Secretaría de Salud te recomienda que tengas una chimenea que saque el humo de tu vivienda, ya que cuando se quema la leña se forma humo que es una mezcla compleja de gases y partículas.



Esta contiene contaminantes del aire que son tóxicos como el benceno, el formaldehído, acroleína e hidrocarburos aromáticos policlínicos.



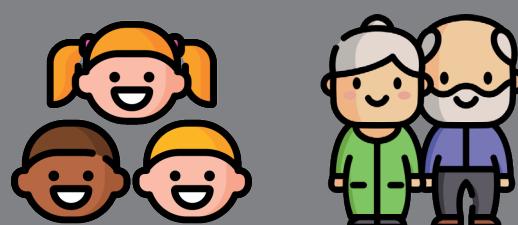
Si no se quema por completo, libera una cantidad de sustancias químicas que incluyen monóxido de carbono (CO), que es nocivo para la salud.

Efectos a la salud

Puede que el humo huela bien, pero no es bueno para la salud, la mayor amenaza del humo proviene de las partículas finas, además de ardor de ojos, escurrimiento nasal, las partículas finas pueden empeorar los síntomas del asma



El humo de la leña puede afectar a toda la población, pero los niños, adolescentes, adultos mayores y las personas con enfermedades pulmonares, que incluye el asma y la enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC) o las personas con enfermedades cardíacas, son las más vulnerables.



Recomendaciones

Cambia a una estufa ecológica, es una alternativa sustentable que permite optimizar el uso de recursos forestales y mejorar la calidad de vida.

Debe tener una chimenea que saque el humo del interior de la casa. Una estufa de este tipo, ahorra de 30 a 60 % el consumo de leña, disminuye los riesgos por quemaduras, mejora la calidad de vida de la familia y reduce enfermedades producidas por el humo.

