

# UDS

NOMBRE DEL ALUMNO: ALFREDO MARTIN  
MARTINEZ GIJON

NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. BERMUDEZ  
ESTRADA ARNULFO MARTIN

NOMBRE DE LA MATERIA: SUBMODULO II

# ENSAYO SOBRE LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

## INTRODUCCION

Un contaminante alimentario es todo aquel agente extraño al alimento que pueda tener efectos adversos en la salud del consumidor. Dependiendo del origen del peligro, estos se clasifican en: Peligros físicos: objetos como cristales, huesos, objetos personales, etc.

El comer es una de las actividades individuales, familiares y sociales más importantes del hombre, en la selección de los alimentos como el planeamiento de las comidas influidas por la historia, la cultura y el ambiente, además de la disponibilidad y las preferencias personales, por tal motivo es indispensable la calidad de los alimentos. Asimismo, la comida preparada en condiciones sanitarias, asociada a una correcta nutrición, resulta un factor esencial para la salud. Una alimentación saludable y apetitosa influye benéficamente sobre el crecimiento, desarrollo, rendimiento escolar y laboral y muchos otros aspectos. Al mismo tiempo, contribuye poderosamente a elevar la calidad de vida de las personas.

Naturalmente, todos los seres humanos, en su calidad de consumidores, requieren necesariamente una ingesta básica de alimentos aptos, inocuos, sólidos y líquidos, es decir alimentos naturales o elaborados que sean digeribles y puedan proveer a su organismo, sin dañarlo, los materiales y la energía para mantener en funcionamiento sus procesos biológicos, conservar la masa corporal y sostener su vitalidad

# DESARROLLO

## CONTAMINACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN FETAL

Las células fetales, tienen un rápido crecimiento lo que les hace especialmente vulnerables al efecto de multitud de tóxicos. La ruta de exposición alimentaria fetal es a través de la placenta. Son numerosas las sustancias que alcanzan al feto por esta vía: monóxido de carbono, hidrocarburos policíclicos aromáticos, etanol, plomo, mercurio...

La enfermedad congénita de Minamata es un ejemplo de la vulnerabilidad de la unidad fetoplacentaria por las exposiciones ambientales maternas a través del consumo de pescado contaminado por los vertidos de empresas. Y aunque las cantidades de mercurio no fueran suficientes para objetivar efectos tóxicos en las madres, en sus descendientes se aprecia un aumento de las parálisis

infantiles, déficit visuales, de atención, atrofia difusa cerebral, retraso mental y otros déficit cognitivos(20).

## CONTAMINACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DEL LACTANTE

Por suerte, la alimentación de nuestros lactantes sigue siendo mucho más segura y saludable, que las alternativas de alimentación con fórmulas artificiales que intentan sustituir lo insustituible.

La contaminación por el desarrollo industrial insostenible, alcanza todos los ecosistemas del planeta, incluso a los más íntimos

e inviolables, aquellos que nos vinculan con el resto de los mamíferos: la leche, tanto procedente de animales como materna.

Los productos que podemos encontrar en la alimentación del

lactante por sus características grasas son desde dioxinas, PCBs, disreguladores hormonales, metales... A pesar de lo cual, las ventajas desde el punto de vista de seguridad alimentaria nos hacen insistir que la leche materna es mucho más saludable que cualquiera de las fórmulas que intentan sustituirla(21).

### Pesticidas(22, 23)

La principal fuente de exposición a pesticidas en niños es a través de la dieta.

#### Tipos

##### Insecticidas

Hace miles de años para luchar contra las plagas los humanos utilizábamos sustancias como cenizas, compuestos arsenicales, tabaco molido, compuestos mercuriales, etc. Estos productos eran muy tóxicos, persistentes y poco efectivos.

Los avances de la industria, la agricultura intensiva, hicieron posible la aparición de insecticidas más eficaces. Las tres familias más importantes: organoclorados (DDT, aldrín, endrín, lindano...), organofosfatos (malation, paration, etc.) y carbamatos (carbaril, propoxur...).

## CONNCLUSIOM

Las relaciones entre el ambiente y la alimentación pueden abordarse desde distintos puntos de vista: a) el ambiente influye en la selección de alimentos; b) el ambiente determina el tipo de alimentos disponibles en una determinada área geográfica, lo cual condiciona notablemente los hábitos alimentarios; c) el ambiente puede afectar a la composición nutritiva de los alimentos (en especial a los micronutrientes); d) el ambiente puede constituir una fuente de contaminación directa o indirecta de los alimentos (Mariné & Vidal, 2000).

El clima, temperatura, insolación, humedad ambiental, entre otras variables influyen de manera notable en el tipo de alimentos de que se dispone para componer la dieta o ración. Esto puede apreciarse, por ejemplo, en la región norte y sur de México donde las particularidades de los alimentos son influidas por las condiciones ambientales. Un reflejo de esta cuestión es el hecho de que, en el sur se consuman más verduras y hortalizas que en el norte. Es más, dentro de una misma zona geográfica pueden darse diferencias más que notables en los usos alimentarios en función de si se trata de áreas urbanas o rurales. Y si la climatología y el medio ambiente en general son importantes a la hora de elegir los alimentos, también lo son, tal vez incluso más, en cuanto al tipo de alimentos que se producen en cada zona geográfica.