

Proyecto de Innovación Docente 2019-2020
Herramienta TAPA
Trabajo de Aplicación Práctica para el Alumnado

Grado: FARMACIA

Módulo:

Materia: TOXICOLOGÍA

Facultad: FARMACIA

Curso: 5º

Asignatura: TOXICOLOGÍA

Alumnos integrantes del GRUPO (indicar Nombre, Apellidos y DNI):

1. **María Isabel Cea Sanguino, 47525328Z**
2. **Patricia Duque Tébar, 04636657H**
3. **Paula Guijarro Gomez, 06035332V**
4.
5.

Nombre de la TAPA ELEGIDA: PINCHO DE SALMÓN

TAREA 4.	Estudio de los componentes alérgicos de la TAPA. Para completar esta tarea deberán desarrollarse las subtareas 4.1 y 4.2
-----------------	--

TAREA 4.1.	Describir la presencia de potenciales componentes alérgicos de la tapa
-------------------	---

- **Salmón:** el principal componente alérgico de este alimento es la parvalbúmina, esta es una proteína termoestable, por lo que la cocción del salmón no la eliminará del mismo.
- **Cebolla:** contiene un mineral específico (metil-sulfonil-metano) que fortalece la circulación, sin embargo también puede ser uno de los responsables de las reacciones alérgicas en ciertas personas. Sin embargo la cebolla al contener metil-sulfonil-metano, que es un compuesto de azufre que tiene un efecto antiinflamatorio, puede ser empleada para prevenir los síntomas de alergia y asma en aquellas personas en las que no produce alergia.
- **Calabacín:** forma parte de la familia de las cucurbitáceas, las cuales poseen profilinas, proteínas que pueden generar reacciones cruzadas en personas con alergia conocida al latex, pudiendo desarrollar síntomas al ingerir este tipo de alimentos por tener componentes parecidos al látex. Estas proteínas son termolábiles por lo que con calor o por tratamiento del alimento, se eliminaría. También por el contenido en histamina del calabacín, puede generar ronchas, picor, o incluso dermatitis de contacto por el mismo contacto con el vegetal. La histamina no se elimina con el tratamiento térmico ni con congelación

TAREA 4.2.	Describir advertencias especiales para no aptos al consumo de la tapa
-------------------	--

Parvalbúmina: personas con alergia a esta proteína no podrán ingerir alimentos que lo contengan.
Profilina: los alimentos podrán consumirse cocinados o tratados.
Histamina: retirar de la dieta los alimentos con mayor proporción de histamina.
Azufre: personas alérgicas al metil-sulfonil-metano deben evitar alimentos azufrados.

