

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

Grado: FARMACIA.....

Módulo:

Materia: TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA.....

Facultad:FARMACIA.....

Curso: 5ºA1 2019/2020.....

Asignatura: TOXICOLOGÍA.....

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

1. Carmen Castillo Fernández.....DNI: 51138956C.....
2. Sonia García del Carpio Toledo.....DNI: 50480511L.....
3. María de la Torre Ortiz.....DNI: 11864580F.....
4. Pilar Sánchez Barquilla.....DNI: 50471984W.....
5.

Nombre de la TAPA ELEGIDA: TORTILLA DE CALABACÍN.....

TAREA 4.

Estudio de los componentes alergénicos 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 alergénicos de la tapa

En el estudio de los ingredientes de la tapa se observa la presencia del huevo, un alimento con alto potencial alergénico.

Los alérgenos son proteínas que se encuentran divididos entre la yema y la clara.

- Yema:
 - Apovitelina I y II
 - Albúmina sérica o alfa-livetina también encontrada en las plumas.
- Clara:
 - Ovoalbúmina la cual es la causante de más de la mitad de los casos de alergia a la proteína del huevo.
 - Ovotransferrina
 - Ovomucoide, el cual es termoestable, resistente a enzimas gástricas y muy potente.

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

Esta tapa no está recomendada para aquellas personas que tengan alergia a la proteína del huevo.

Se debe tener en cuenta que algunos alérgenos son termolábiles y pueden ser degradados por el calor (90° C) lo cual reduce, pero no impide que se produzca la reacción alérgica.

Si tiene alergia al huevo de gallina debe saber que puede presentar reacciones cruzadas con los huevos de: pato, pavo y faisán.

En esta tapa no se especifica que tipo de huevo se ha usado, se supone que es el huevo de gallina.