

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

Grado: GRADO DE FARMACIA
Módulo: 4
Materia: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CLÍNICA
Facultad: FACULTAD DE FARMACIA
Curso: 5
Asignatura: TOXICOLOGÍA

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

1. CELIA GARCÍA ALBERRUCHE, 51132182P
2. IRENE GARCÍA BARTOLOMÉ, 50340568P
3. ELENA GARRIDO SANZ, 70273465R
4. NOELIA MURILLO VERA, 02560708A
5. MARTA BOSCH GÓMEZ, 05332905X

Nombre de la TAPA ELEGIDA: HAMBURGUESAS DE GARBANZO AL HORNO

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 esta tapa hemos encontrado dos posibles alérgenos: el garbanzo y la harina de trigo.

- Garbanzo → alergia a las leguminosas: contienen compuestos como el 63.4K y el 16.6K que tienen cierta similitud estructural con el compuesto AraH1 de los cacahuetes. Por lo tanto, individuos alérgicos a estos frutos secos deben tener especial cuidado con la posible alergia cruzada.
- Harina de trigo → enfermedad celiaca, alergia al trigo o sensibilidad al gluten: el gluten con sus alérgenos proteínicos (glutelinas y prolaminas, gliadinas) provocan una hipersensibilidad de tipo IV, retardada y mediada por la IgA, en aquellos individuos susceptibles.

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

Sería obligatorio advertir de la presencia de gluten, debido a que contiene harina de trigo para su elaboración.

La presencia de garbanzos no sería necesario etiquetarlo, ya que no está dentro de la lista de los 14 alérgenos obligatorios. Aunque es prudente advertir de la presencia de este tipo de leguminosas para aquellas personas alérgicas o que lo fuesen a frutos secos como el cacahuete.

Esta tapa contiene ajo y cebolla, que aunque no fuese obligatorio etiquetar su contenido, al igual que en los garbanzos, sería prudente advertir de su presencia principalmente para personas que tengan algún tipo de trastorno, problema o síndrome gastrointestinal. Los compuestos azufrados que contienen estos tipos de alimentos podrían no ser beneficiosos para aquellas personas con reflujo gastroesofágico.