

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

Grado: Grado en Farmacia

Módulo: 1

Materia: Toxicología

Facultad: Farmacia

Curso: 2019/2020

Asignatura: Toxicología

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

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| 1. Elena Morillo Sanz | 52009779V |
| 2. Ángela de Benito Salas | 50622029H |
| 3. Ana Santos Ocaña | 50486193C |
| 4. Rocío Redondo Castillejo | 70421734N |
| 5. Delia Fernández Feás | 71532085A |

Nombre de la TAPA ELEGIDA: Hamburguesa de garbanzos 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
-------------------	---

- Garbanzos en conserva: proteínas de reserva de la semilla (63k y 18,6k)
- Harina de trigo:
 - Proteínas de reserva del grano. Por vía oral globulinas y glutelinas y por vía inhalatoria a albúminas (alergia del panadero).
 - Enfermedad celiaca: proteínas del gluten. Las prolaminas (gliadina) y glutelinas (glutenina) por el amasado en contacto con el agua forman el gluten. Los inductores son trigo, centeno, cebada, avena y los no inductores arroz, maíz, sorgo o quinoa.

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

Según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se determina que la declaración «**sin gluten**» solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de **20 mg/kg de gluten**. La declaración «**muy bajo en gluten**» solamente podrá utilizarse cuando alimentos que contengan trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de **100 mg/kg de gluten** en el alimento tal como se vende al consumidor final.

Por tanto, en la tapa debería indicarse que contiene gluten.