

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

Grado: Farmacia
Módulo: Farmacia
Materia: Alérgenos alimentarios
Facultad: Farmacia
Curso: Quinto
Asignatura: Toxicología

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

1. Adriana Camacho González. DNI: 424179085-M
2. Daniel Ruíz Montesdeoca. DNI: 44749971-K
3. Estefanía Gabriela Torres Fernández. DNI: 02330899-X
4.
5.

Nombre de la TAPA ELEGIDA: PASIÓN Y SABOR

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
-------------------	---

La berenjena pertenece a la familia de las solanáceas. Esta familia contiene proteínas transportadoras de lípidos (PTL), que son unas proteínas con propiedades alergénicas, que pueden dar lugar a reacciones cruzadas con otros alimentos. Otro alérgeno que puede contener es el salicilato, un compuesto que también origina reacciones cruzadas. Cabe destacar la presencia de histamina en su composición. Es un mediador que se libera en el proceso de la alergia y, por tanto, si ya se encuentra en el alimento puede desencadenar los síntomas de la alergia (Pseudoalergia). Por último, destaca la presencia de un nuevo alérgeno emergente, la Polifeniloxidasa (PPO), que está presente en la piel de la berenjena. La miel es el otro ingrediente de la tapa que puede producir una reacción alérgica. La composición de esta sustancia es muy compleja, pero se puede llegar a encontrar en ella restos de polen. Si la persona que la consume tiene alergia al polen puede producirse una reacción alérgica.

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

En el caso de tener alergia a las berenjenas, hay que tener cuidado con otras hortalizas de la misma familia como son el tomate, la patata o el pimiento, puesto que todas ellas contienen las mismas proteínas responsables de la alergia (PTL). Por tanto, deben tener precaución al ingerir estos alimentos. Además, se debe tener cuidado con medicamentos que contengan salicilatos como es la aspirina, para que no se generen reacciones cruzadas. En cuanto a la miel, es destacable la posibilidad de que genere una reacción alérgica a personas que tienen alergia al polen, debido a que pueden contenerlo. Por tanto, no es recomendable su consumo en personas alérgicas al polen. Es indispensable que en el etiquetado de los alimentos se indiquen los alérgenos. En este caso, se indicará en el etiquetado de la miel que "puede contener pólen".