

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

Grado: Farmacia
Facultad: Farmacia
Curso: Quinto
Asignatura: Toxicología alimentaria

Nombre de la TAPA ELEGIDA: Brocheta de tierra y mar

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

Anchoas:

- Parvalbúmina: Las anchoas pueden producir alergias a las proteínas del pescado
- Histamina: actúa como mediador de la inflamación produciendo síntomas de la alergia sin que haya directamente unión antígeno-anticuerpo, produciéndose una pseudoalergia.

Fresas:

- PR-14 (PTL): alérgeno más común en España. Puede haber reacciones cruzadas con pistachos, polen y castañas. Muy típico de la familia de las Rosáceas.

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

Seguindo el Reglamento (CE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Dado que el nombre de la tapa no dice explícitamente cuál es su composición se indica junto a la tapa y sus ingredientes la declaración de alérgenos, con su correspondiente símbolo para facilitar la información del consumidor.

Contiene fresa. También te interesa si tienes alergia a:

- ✓ Frutos de cáscara (pistachos, anacardos, castañas o al polen).
- ✓ Soja

(Existe riesgo de Reacciones cruzadas)



Contiene anchoa: Suele existir alergia cruzada entre bacalao, abadejo, salmón, trucha, atún, anchoa y caballa, por lo que la persona alérgica a uno de estos pescados lo suele ser también al resto.

