

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

Grado: FARMACIA.
Módulo: NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.
Materia: TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA.
Facultad: FARMACIA.
Curso: 5º
Asignatura: TOXICOLOGÍA.

Nombre de la TAPA ELEGIDA: ÉXTASIS(TAPANº15)

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

- Langostinos: los langostinos presentan un alérgeno denominado **tropomiosina de invertebrados**, que es la causante de los procesos alérgicos al marisco.
- Mayonesa: considerando que los ingredientes de la mayonesa son:
 - Huevo. Alérgenos indicados posteriormente
 - Aceite de girasol. No presenta alérgenos.
 - Zumo de limón. No presenta alérgenos.
 - Sal. No presenta alérgenos.
- Huevo: el principal alérgeno presente en la clara es el **ovomucoide** (termoestable) que es inhibidor de la tripsina mientras que la **ovoalbúmina** es la más abundante y su actividad alérgica se destruye por hidrólisis con pepsina. También presenta **ovotransferrina** y **lisozima**.
Aquellos presentes en la yema, son las **livetinas** y es lo que se conoce como síndrome "plumas-huevo" ya que los pacientes presentan una alergia respiratoria con sensibilización a las plumas y posteriormente desarrollar alergia al huevo. Estos pacientes presentan anticuerpos IgE frente a una proteína de la yema de la **alfa-livetina**.
- Copos de maíz: contiene **globulinas, glutelinas, prolaminas** (Zeína) y albúminas como proteínas de reserva, que pueden actuar como alérgenos dando lugar a una reacción alérgica tipo I (hipersensibilidad inmediata) mediada por IgE.

- Sal: la sal no contiene componentes alergénicos, pero sí que puede afectar a la respuesta inmunológica ante alergias.

TAREA 4.2.

Describir advertencias especiales para no aptos al consumo de la tapa

- Langostinos:
 1. Eliminar alimento causante (evaluar consecuencias nutricionales).
 2. Especial atención al etiquetado.
 3. Contaminación cruzada: los langostinos presentan un alérgeno denominando **tropomiosina de invertebrados** (panalérgeno = proteínas muy extendidas en la naturaleza que pueden ocasionar reacciones alérgicas entre organismos no relacionados entre sí.). Es una glicoproteína hidrosoluble termoestable (no se elimina por calor).
 4. Prácticamente todas las personas con alergia a mariscos tienen alergia a los ácaros, ya que estos poseen la tropomiosina de invertebrados. El ejercicio físico promueve la sintomatología de la reacción.

- Copos de maíz:
 1. El maíz, a pesar de tener prolaminas y glutelinas, **no van a formar el gluten** por lo que estaría recomendado su consumo en la enfermedad celíaca al no dar lugar a reacciones de hipersensibilidad retardada mediadas por IgA.
 2. Las personas alérgicas al maíz deben evitar entrar en contacto con el mismo, con lo cual, no se recomienda la ingesta de dicha tapa en personas alérgicas al maíz, bajo riesgo de padecer alguno de los siguientes síntomas propios de reacciones alérgicas Tipo I:



- Cutáneos: son los más frecuentes, urticaria, dermatitis por contacto, erupción cutánea y eczemas.
- Digestivos: náuseas, vómitos, cólicos, diarrea, picor boca y garganta, hinchazón.
- Respiratorios: secreción nasal, tos, sibilancias y obstrucción de vía aérea.
- Shock anafiláctico.

Los síntomas de la alergia al maíz generalmente se incrementan y suceden después de unas horas sin efectos persistentes. En raras ocasiones las reacciones anafilácticas pueden causar que los pacientes pierdan la conciencia y la función de los órganos.

- Huevo:
 1. Eliminar este alimento de la dieta.
 2. Especial atención al etiquetado ya que el huevo puede estar en alimentos como elemento secundario o en pequeñas cantidades.
 3. Prestar atención a productor cosméticos.
 4. Hay vacunas como la del virus Influenza que pueden producir reacción alérgica ya que están preparadas con embriones de pollo o pato.
- Sal: precaución en personas con hipertensión ya que la sal favorece esta: no se recomienda el consumo de sal a personas hipertensas, por lo que no deberían de consumir la tapa.