

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

Grado: FARMACIA.....
Módulo:
Materia: TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA.....
Facultad: FARMACIA.....
Curso: 5ºA1 2019/2020.....
Asignatura: TOXICOLOGÍA.....

Nombre de la TAPA ELEGIDA: TORTILLA DE CALABACÍN.....

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 el estudio de los ingredientes de la tapa se observa la presencia del huevo, un alimento con alto potencial alergénico.

Los alérgenos son proteínas que se encuentran divididos entre la yema y la clara.

- Yema:
 - Apovitelina I y II
 - Albúmina sérica o alfa-livetina también encontrada en las plumas.
- Clara:
 - Ovoalbúmina la cual es la causante de más de la mitad de los casos de alergia a la proteína del huevo.
 - Ovotransferrina
 - Ovomucoide, el cual es termoestable, resistente a enzimas gástricas y muy potente.

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

Esta tapa no está recomendada para aquellas personas que tengan alergia a la proteína del huevo.

Se debe tener en cuenta que algunos alérgenos son termolábiles y pueden ser degradados por el calor (90° C) lo cual reduce, pero no impide que se produzca la reacción alérgica.

Si tiene alergia al huevo de gallina debe saber que puede presentar reacciones cruzadas con los huevos de: pato, pavo y faisán.

En esta tapa no se especifica que tipo de huevo se ha usado, se supone que es el huevo de gallina.