

NUTRICIÓN PERSONALIZADA: INTERACCIÓN DIETA-GENES

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2020-21

Código: 804018

Módulo 7

Materia: Formación complementaria

Tipo de asignatura: Optativa

Dirigida a: Estudiantes de Cuarto Curso

Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Créditos: 3 ECTS

Periodo impartición: Segundo cuatrimestre

Fechas impartición: 4 febrero al 17 mayo 2021

Horario detallado: martes de 16,30 a 18,30 h.

Lugar: Facultad de Medicina. Aula 6

Número total de estudiantes: 40

Grupos: 1

PROFESORADO

Coordinador: Sánchez Muniz, Francisco J.

Sara Bastida Codina

Ayudante de Profesor: Adrián Macho González

BREVE DESCRIPCIÓN

La variabilidad de respuesta a la dieta en los humanos y animales de experimentación se explica por la presencia de diferentes variaciones alélicas en genes candidatos y epigenes. Además, la relación entre los componentes de la dieta con la genética y el estado de salud constituye el cuerpo de doctrina de la nutrición personalizada. El conocimiento de tales interacciones permitirá aplicar con garantía de éxito dietas personalizadas para conseguir una nutrición óptima, una utilización correcta y eficiente de los nutrientes consumidos y disminuir el riesgo de enfermedades degenerativas.

OBJETIVOS

- Profundizar en el concepto e implicaciones de las disciplinas "ómicas".
- Diferenciar entre nutrigenética, nutrigenómica, epigenética y epigenómica, metagenómica.
- Conocer los principales efectos nutrigenómicos y epigenómicos de los nutrientes y compuestos bioactivos de la dieta.
- Profundizar en el conocimiento de la nutrigenómica como base para la prevención y tratamiento nutricional en las enfermedades degenerativas.
- Conocer la importancia de los polimorfismos genéticos en la selección y elección de los alimentos.

- Interpretar los efectos de la dieta sobre la microbiota y su interacción sobre los genes del hospedador.
- Profundizar en el conocimiento de los alimentos funcionales y transgénicos para el diseño de dietas de precisión.
- Estudiar la interacción dieta-genes-actividad física para el diseño de dietas personalizadas.
- Plantear un "árbol de decisión" para la elección de perfiles dietéticos en función de la actividad física y características genéticas y epigenéticas del individuo. Diseño de dietas de precisión en la salud y en la prevención de algunas enfermedades degenerativas.

COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura

COMPETENCIAS GENERALES

CG.1.1 hasta CG 1.4,
CG 2.2,
CG2.3,
CG4.1,
CG4.2,
CG4.4,
CG 4.5,
CG 8.1

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE.M7.1
CE.M7.2
CE.M7.3
CE.M7.4
CE.M7.5

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- La asimilación de los conocimientos teóricos se valorará a partir de pruebas escritas cuya calificación corresponderá a un 70% de la calificación final. Será necesario en cualquier caso alcanzar una nota de 5 o más sobre 10 en esta prueba.
- La calificación obtenida en la evaluación de las habilidades prácticas y seminarios, supondrá el 15% de la nota final y será obligatorio alcanzar una nota de 5 o más en esta prueba
- La evaluación continua del aprendizaje, en la que se valorará la actitud y participación del estudiante en las clases, tutorías, exposiciones, debates, etc., corresponderá al 15% de la calificación final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

A lo largo del curso se incluyen en la página de la asignatura trabajos para su comentario y discusión en clase.

Siguiendo las pautas de otros cursos se informará a los alumnos sobre la existencia de cursos relacionados con la asignatura (p.ej. Curso Avanzado sobre Inmunonutrición y Curso Avanzado sobre Obesidad y Síndrome Metabólico) que se imparten en la Real Academia Nacional de Farmacia de Madrid, y a los que se tiene libre acceso on-line. Se invita y aconseja realizar ambos cursos.

TEMARIO

Tema 1. Transición epidemiológica y nutricional. Dieta equilibrada. Dieta personalizada. ¿Viejos conceptos, nuevas ideas?

Tema 2. Conceptos básicos: Importancia de la "ómicas". Genes candidatos. GWAS y epiWAS. Nutrigenética, nutrigenómica, nutriepigenética, metagenoma. Regulación de la expresión génica. Factores de transcripción. Hipo e hiperrespondedores al tratamiento dietético. Ejemplos.

Tema 3. Papel de los genes en la selección y elección de alimentos. Hipo, normo e hipercatadores. Hábitos nutricionales. Cronorritmos y cronodisrupción. Cronogenes.

Tema 4. Nutrigenómica. Regulación de la expresión génica por nutrientes y alcohol y sustancias bioactivas

Tema 5. Estrategias genéticas y nutricionales en la modificación de alimentos. Alimentos funcionales. Alimentos transgénicos.

Tema 6. Base poligénica de las enfermedades degenerativas más prevalentes. Nutrigenética en la enfermedad cardiovascular, obesidad y cáncer.

Tema 7. Enfermedades neurodegenerativas. Papel de la dieta, de los genes y su interacción.

Tema 8. Nutrigenética y nutrigenómica y deporte. Hacia una personalización de la dieta del deportista.

Tema 9. Dieta, microbiota y genes. Una nueva perspectiva en la personalización de la dieta.

Tema 10. Aplicación de la Nutrigenética y nutrigenómica para el diseño de una dieta optimizada y personalizada.

El programa se completa con la elaboración por parte del estudiante de un tema monográfico relacionado con el programa de la asignatura, cuyo contenido será expuesto, discutido y evaluado en clase.

SEMINARIOS

Durante el curso se incluirán en la plataforma del Campus diferentes publicaciones relacionadas con la asignatura, los cuales serán tema de debate en clase o a través de la Web.

Aunque todavía no hay fechas definitivas, durante el segundo cuatrimestre tendrán lugar aproximadamente en los meses de febrero y mayo, bajo la dirección del Profesor responsable de la asignatura, el Prof. Sánchez-Muniz, el III Curso Avanzado sobre Inmunonutrición y el VI Curso Avanzado sobre Obesidad y Síndrome Metabólico en la Real Academia Nacional de Farmacia de Madrid. Los alumnos pueden tener acceso a obtener créditos docentes ECTS si solicitan y realizan las pruebas de evaluación. Se invita y aconseja realizar ambos cursos.

PRÁCTICAS

- Estudio de la asociación de la sensibilidad gustativa, preferencias y aversiones alimentarias y fenotipos antropométricos, como base para el diseño de dietas personalizadas.

- Crítica y discusión sobre publicaciones específicas de Nutrigenética, nutrigenómica y epigenética.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- La asimilación de los conocimientos teóricos se valorará a partir de pruebas escritas cuya calificación corresponderá a un 60% de la calificación final. Será necesario en cualquier caso alcanzar una nota de 5 o más sobre 10 en esta prueba.
- La calificación obtenida en la evaluación de las habilidades prácticas y seminarios, supondrá el 20% de la nota final y será obligatorio alcanzar una nota de 5 o más en esta prueba
- La evaluación continua del aprendizaje, en la que se valorará la actitud y participación del estudiante en las clases, tutorías, exposiciones, debates, etc., corresponderá al 20% de la calificación final.

ACTITUD A SEGUIR FRENTE A UNA ACCIÓN VOLUNTARIA O ACCIDENTAL EN LAS NORMAS DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN

La infracción voluntaria o accidental de las normas de realización del examen impide la valoración del mismo, por lo que el estudiante infractor se presentará a examen oral de la asignatura para establecer su conocimiento sobre la materia en cuestión. De confirmarse intencionalidad en el engaño, se considerará falta ética muy grave, y se pondrá en conocimiento de la Inspección de Servicios para tomar las medidas disciplinarias que la misma estime oportunas.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, C.M.; Olza, J.; Gil, A., Genetic susceptibility to obesity and metabolic syndrome in childhood. *Nutr Hosp*. 2013; 28 suppl. 5: 44-55.
- Corella, D.; Coltell O.; Portolés, O.; Sotos-Prieto, M.; Fernández-Carrión, R.; Ramírez-Sabio, J.B.; Zanón-Moreno, V.; Mattei. J.; Sorlí, J.V.; Ordovas, J.M. A guide to applying the sex-gender perspective to nutritional genomics. *Nutrients*. 2019;11(1). pii: E4.
- Corella, D.; Ordovas, J.M. Basic Concepts in Molecular Biology Related to Genetics and Epigenetics. *Rev Esp Cardiol (Engl Ed)*. 2017;70(9):744-753.
- Etxeberria, U.; Milagro, F.I.; González-Navarro, C.J.; Martínez, J.A. Papel en la obesidad de la microbiota intestinal. *An Real Acad Farm*. 2016; 82 (nº especial): 234-256.
- Ferguson, J.F.; Allayee, H.; Gerszten, R.E.; Ideraabdullah, F.; et al., American Heart Association Council on Functional Genomics and Translational Biology, Council on Epidemiology and Prevention, and Stroke Council. Nutrigenomics, the microbiome, and gene-environment interactions: New directions in cardiovascular disease research, prevention, and treatment: A scientific statement from the American Heart Association. *Circ Cardiovasc Genet*. 2016; 9(3):291-313.
- Gil Hernández, A. Tratado de Nutrición. Tomo II, Bases moleculares de la nutrición, Gil, A. (Ed.), Panamericana, Buenos Aires, 23 capítulos, 2017.
- Gordillo Bastidas, D.; Gordillo Bastidas, E. Nutrición molecular. McGraw Hill. México, 2015.
- Reglamento (CE) Nº 1924/2006 de 20 de diciembre de 2006, relativo a las Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Redondo, N.; Nombela, C.; Marcos, A. La microbiota intestinal y su relación con la obesidad. En IV y V Cursos Avanzados sobre Obesidad y Síndrome Metabólico. Sánchez-Muniz (ed.) Instituto de España. Real Academia Nacional de Farmacia. Madrid. 2018; pp389-415.

- Sánchez-Muniz, F.J.; Jiménez-Colmenero, F.; Olmedilla Alonso, B. Derivados cárnicos funcionales: Estrategias y perspectivas, Series Informes, Fundación Española de la Nutrición, Madrid, 2005.

- Sánchez-Muniz, F.J. Nutrición y felicidad, Real Academia Nacional de Farmacia, 2013.

ADENDA DE DOCENCIA NO PRESENCIAL

En el caso de que sea necesario realizar las actividades propuestas de forma no presencial, se realizarán las siguientes modificaciones:

METODOLOGÍA DOCENTE

En cuanto al **contenido docente se mantiene el programa teórico y práctico**. Se impartirán los contenidos teóricos y prácticos, por medio de clases sincrónicas en

horario de clase, mediante distintas plataformas de videoconferencia clases asincrónicas mediante grabaciones puestas a disposición del alumno.

Se facilitará al alumno el acceso a programas informáticos específicos para poder hacer los cálculos dietéticos planteados en las prácticas y se empleará el foro para la la resolución de dudas.

TUTORÍAS

Tutorías sincrónicas en línea (videoconferencias, chats...) y Tutorías asincrónicas (foros, correo electrónico).

PLATAFORMAS VIRTUALES

Entre las herramientas virtuales utilizadas se incluyen Google Meet, Collaborate, Cuestionarios y lecturas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para la evaluación de la docencia en esta situación se manejará el uso de cuestionarios electrónicos, evaluación de trabajos de campo y exámenes orales complementarios sobre contenidos docentes y trabajos de grupo. El examen se realizará on line, con el mismo esquema y la misma valoración que el examen presencial, salvo que se considerase en función de las adaptaciones necesarias una carga de "evaluación adaptada" a las circunstancias docentes y se empleará planteará implementadas, y que serían especificadas previamente y de forma clara a todo el alumnado.

Para la revisión de exámenes se utilizaran las diferentes herramientas especificadas para seminarios y tutorías. obligatorias.