

NUTRICIÓN PERSONALIZADA: INTERACCIÓN DIETA-GENES

PERSONALIZED NUTRITION: DIET-GENES INTERACTIONS

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2023-24

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: febrero de 2024

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

Lugar: Facultad de Medicina. Pendiente de aula

Número total de estudiantes: 40

Grupos: 1

PROFESORADO

Coordinador:

Sara Bastida Codina: sbastida@ucm.es

Profesores:

Sara Bastida Codina: sbastida@ucm.es

Ildelfonso Rodríguez Ramiro: ildeforo@ucm.es

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.

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

OBJETIVOS

- Profundizar en el concepto e implicaciones de las disciplinas "ómicas".
- Diferenciar entre nutrigenética, nutrigenómica, epigenética y epigenómica, metagenómica.
- Conocer los principales efectos nutrigenómicos, epigenómicos y metagenómicos 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 estados de salud y en la prevención de algunas enfermedades degenerativas.

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 y que formará a su vez parte de las prácticas de la asignatura.

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.

PRÁCTICAS

- Estudio de la asociación de la sensibilidad gustativa, preferencias y aversiones alimentarias y fenotipos antropométricos, como base para el diseño de dietas personalizadas.
- Diseño, por parte del alumnado, de dietas de precisión para Obesidad, Diabetes tipo 2, Cáncer de Colon y Enfermedad de Alzheimer. Discusión de sus fortalezas y debilidades. ventajas e inconvenientes. Implementación Publicación en manuales o revistas científicas. Con ello se persigue que el alumno se integre como un auténtico profesional de la nutrición personalizada. Infogramas

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases presenciales, seminarios de exposición de trabajos y practicas / actividades propuestas por los profesores.

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.
- Los profesores, en los casos que lo estimen oportuno, podrán ofrecer una evaluación continua, en la que hasta un 20% de la puntuación correspondiente a los contenidos teóricos, puedan ser alcanzados a través de pruebas objetivas u otras actividades dirigidas

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 BÁSICA

- 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.; Ramirez-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.
- Fernández-Lazaro D, Celorio Herrera D, Aznar Oviedo JM, Sánchez-Muniz FJ.

- Nutrigenómica y epigenética. En: Nutrición deportiva. Desde la fisiología a la práctica. Gonzalez-Gross M. (directora). Aparicio-Ugarriza R, Fuentes Jiménez F, Mielgo-Ayuso JF (codirectores). Panamericana. 2020. Chapter number 28; pp. 355- 367. ISBN 978-84-9110-603-6 (print) 978-84-9110-04-3 (digital)
- Gil Hernández, A. Tratado de Nutrición. Tomo II, Bases moleculares de la nutrición, Gil, A. (Ed.), Panamericana, Buenos Aires, 23 capítulos, 2017.
 - González-Gross M. (directora). Aparicio-Ugarriza R, Fuentes Jiménez F, Mielgo-Ayuso JF (codirectores). Nutrición deportiva. Desde la fisiología a la práctica Panamericana 2020. Chapter number 30; pp. 381- 404. ISBN: 978-84-9110-603-6 (print) 978-84-9110- 604-3 (digital)
 - 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.