

VIII Ciclo de Conferencias

# Chateando con la Ciencia

Octubre 2023 - Junio 2024

INMA  
INSTITUTO DE NANOCIENCIA  
Y MATERIALES DE ARAGÓN  
CSIC Universidad Zaragoza



REAL ZARAGOZA  
CLUB DE TENIS 1907



**Guillermo Reglero**, Catedrático de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Autónoma de Madrid

## La nutrición personalizada: ¿sólo ciencia o también beneficios para todos?

Han transcurrido más de 40 años desde que el Gobierno de Japón puso en marcha el Programa Food for Specified Health Uses – FOSHU con el fin de hacer de la alimentación una herramienta efectiva en el mantenimiento de la salud. Durante este tiempo el conocimiento del código genético ha propiciado infinidad de avances científicos en bioquímica, biología molecular y biomedicina con gran trascendencia para la vida. En la mayoría de ellos se evidencia que la respuesta de los organismos a los factores ambientales es individual. La alimentación es un factor ambiental de primer orden de importancia y por tanto, a la nutrición se le aplican los mismos principios científicos de individualidad de la respuesta. Los profesionales de cualquier área se resisten a realizar cambios en los protocolos que dominan y adoptar nuevos procedimientos derivados del progreso científico en áreas de reciente desarrollo. Esto está ocurriendo en la Nutrición.

Desde hace años, se viene hablando de que ésta es una de las disciplinas científicas que más ha cambiado en el siglo XXI. Se habla de Nutrición Molecular, de Genómica Nutricional, Nutrición Personalizada y de Nutrición de Precisión. Aunque algunas de ellas se usan como instrumento de marketing, la realidad es que todavía no existen productos alimenticios adaptados a las características individuales de las personas.

*Día: jueves, 16 de noviembre de 2023*

*Hora: 19:00*

*Vídeo-conferencia*

*Código de acceso:*

*solicitar a*

*palacio@unizar.es*

*antes del 14/11*

*Acceso restringido a 100 participantes*

**Guillermo J. Reglero Rada** es Doctor en Ciencias (1985). Catedrático de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Autónoma de Madrid (1999) e Investigador Científico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (1989-1999). Hasta 2022 ha sido Director del Instituto IMDEA Alimentación. Entre 2002 y 2006 fue Gestor del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del Plan Nacional de I+D+I. Su línea de investigación es el diseño y validación de productos alimentarios de uso específico para la salud. Ha dirigido diversos proyectos Regionales, Estatales y Europeos de financiación pública y privada. Es autor de 330 publicaciones de impacto internacional, que han sido citadas más 10.000 veces (H=52) y de 3 patentes internacionales en explotación. Premio “Archer Daniels” de la American Oil Chemists Society en 2001. En 2008 recibió el Premio de la Sociedad Española de Gastronomía al Mejor Investigador en Ciencias de la Alimentación. Medalla de Honor al Fomento de la Invención 2015 de la Fundación García Cabrerizo. Premio “Fermina Oduña” 2020 de la Comunidad de Madrid a la Innovación.



INMA  
INSTITUTO DE NANOCIENCIA  
Y MATERIALES DE ARAGÓN