

ALIMES ALIMENTACIÓN PERSONALIZADA PARA UN ENVEJECIMIENTO SALUDABLE

OBJETIVOS

EJE 1. MICROBIOMA SENIOR ASTURIANO

OE1. Caracterizar el microbioma intestinal y generar una base de datos de referencia.

OE2. Desarrollar tecnologías y metodologías de secuenciación

OE3. Identificar relaciones entre desajustes en la microbiota intestinal y patologías/cambios asociados al envejecimiento.

OE4. Seleccionar dianas de salud sobre las que se pueda incidir mediante intervenciones nutricionales para modular la microbiota.

EJE 2. TECNOLOGÍAS

OE5. Desarrollar algoritmos de inteligencia artificial que permitan el tratamiento y explotación de los datos de microbiomas intestinales.

OE6. Diseñar nuevos kits que mejoren el proceso de recogida de muestras fecales para el análisis de la microbiota.

OE7. Diseñar dispositivos de medida portátiles para los analitos asociados a las dianas de salud de interés.

OE8. Diseñar y fabricar una impresora 3D para la producción de alimentos funcionales.

EJE 3. FORMULACIONES ALIMENTARIAS

OE9. Diseñar estrategias para intervenciones nutricionales.

OE10. Definir y desarrollar soluciones probióticas/prebióticas funcionales con impacto en los biomarcadores identificados.

OE11. Desarrollar nuevos alimentos para cubrir déficits nutricionales y requisitos sensoriales de personas mayores.

EJE 4. RELACIÓN CON EL USUARIO

OE12. Desarrollar una plataforma global de monitorización de salud e interacción con las personas mayores.

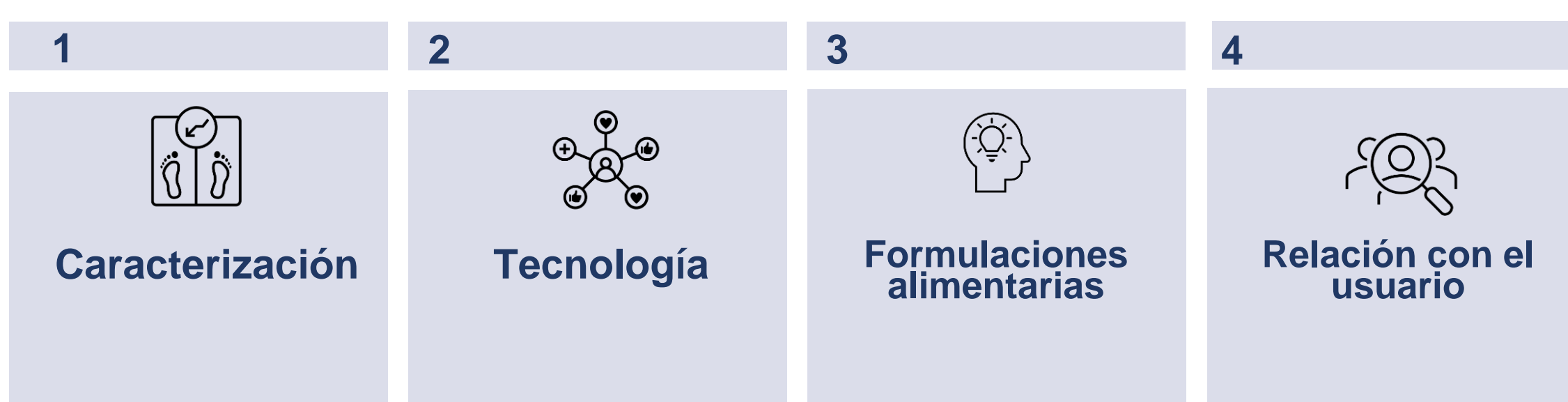
OE13. Desarrollar mecanismos y protocolos para evaluar el impacto de intervenciones nutricionales en el bienestar de las personas mayores.

OE14. Definir nuevos modelos de negocio asociados a la alimentación personalizada y el envejecimiento activo.

OE15. Abordar las implicaciones éticas, legales y sociales planteadas por la investigación en microbiomas humanos.

IMPACTO

1. Biomarcadores identificados en el microbioma senior asturiano con implicaciones en dianas de salud (OE1, OE3).
2. Impacto de los resultados de la Misión en las dianas de salud (OE4).
3. Nuevos productos alimentarios con funcionalidad demostrada para modular el microbioma intestinal (OE9, OE10, OE11).
4. Grado de aceptación de la solución de alimentación personalizada por parte de la población senior (OE12, OE13, OE14, OE15).
5. Publicaciones científicas y patentes derivadas del desarrollo científico-tecnológico en el marco de la Misión (OE5, OE6, OE7, OE8).



PROYECTO PILOTO

Prueba de concepto: Estudio *in vitro* de la capacidad moduladora de leche fermentada con *Bifidobacterium lactis* sobre la microbiota intestinal de ancianos

