

**III. OTRAS DISPOSICIONES****UNIVERSIDADES**

**15846** *Resolución de 30 de septiembre de 2010, de la Universidad de las Illes Balears, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos.*

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, una vez obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, de conformidad con el Real Decreto 1393/2007, de 30 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, previo informe positivo de la Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros, de 4 de septiembre de 2009 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 9 de octubre de 2009 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 22 de septiembre de 2009), este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Palma, 30 de septiembre de 2010.–La Rectora, Montserrat Casas Ametller.

**ANEXO****Plan de estudios correspondiente al título de Máster Universitario en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos por la Universidad de les Illes Balears**

RAMA DE CONOCIMIENTO: CIENCIAS DE LA SALUD

*Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia*

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias . . . . .	20
Optativas . . . . .	10
Prácticas externas . . . . .	15
Trabajo fin de máster . . . . .	15
Total . . . . .	60

## Estructura del plan de estudios

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organización Temporal
	Nutrición y Calidad de los Alimentos	Nutrición Clínica	Alimentación aplicada al Turismo					
El origen de la alimentación: historia, hábitos y cultura.				La alimentación en la época de las Grandes Civilizaciones de la Antigüedad y en la época medieval.	Optativa.	5	1	Anual.
				El flujo de personas y de alimentos a través de los contenidos: las globalizaciones alimentarias.	Optativa.	5	1	Anual.
				Conducta alimentaria.	Optativa.	5	1	Anual.
Metodología para la evaluación del estado nutricional.				Epidemiología de la nutrición.	Optativa.	5	1	Anual.
				Metodología utilizadas en la valoración del estado nutricional.	Optativa.	5	1	Anual.
				Métodos instrumentales avanzados en experimentación nutricional.	Optativa.	5	1	Anual.
				Introducción a la nutrición experimental.	Optativa.	5	1	Anual.
				Modelización y simulación de procesos alimentarios.	Optativa.	5	1	Anual.
Necesidades nutricionales y metabólicas.				Bases fisiológicas y nutricionales en lactantes y niños en edad escolar.	Optativa Obligatoria.	5	1	Anual.
				Bases fisiológicas y nutricionales en gestación, lactancia, adolescentes y adultos.	Optativa Obligatoria.	5	1	Anual.
				Bases fisiológicas, metabólicas y nutricionales en la actividad física.	Optativa Obligatoria.	5	1	Anual.
				Bases fisiológicas y nutricionales en la población de mayores.	Optativa Obligatoria.	5	1	Anual.
Nutrición y promoción de la salud.				Modulación de la expresión génica mediada para nutrientes.	Optativa.	5	1	Anual.
				Dieta mediterránea y salud.	Optativa.	5	1	Anual.
				Educación nutricional y guías alimentarias.	Optativa.	5	1	Anual.
				Dieta complementaria y su diseño.	Optativa.	5	1	Anual.
				Alimentación y deporte.	Optativa.	5	1	Anual.

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organización Temporal
	Nutrición y Calidad de los Alimentos	Nutrición Clínica	Alimentación aplicada al Turismo					
Bases metabólicas y nutricionales de las alteraciones patológicas.				Estrés oxidativo y envejecimiento.	Optativa.	5	1	Anual.
				Bases moleculares y nutricionales del cáncer.	Optativa.	5	1	Anual.
				Disruptores endocrinos y tóxicos de la dieta humana.	Optativa.	5	1	Anual.
				Nutrición y aparato digestivo: secreciones digestivas.	Optativa.	5	1	Anual.
				Nutrición y aparato digestivo: absorción.	Optativa.	5	1	Anual.
La nutrición como herramienta terapéutica o coadyuvante de la terapia.				Nutrición, factores de riesgo cardiovascular y síndrome metabólico.	Optativa.	5	1	Anual.
				Nutrición y procesos de calcificación patológica.	Optativa.	5	1	Anual.
				Anticancerígenos potenciales y salud.	Optativa.	5	1	Anual.
				Interacciones alimentos-medicamentos.	Optativa.	5	1	Anual.
				Estudio de minerales de la dieta con efecto antioxidante.	Optativa.	5	1	Anual.
Nutrición y alimentación en la industria turística.				Restauración colectiva: principios y aplicaciones en la industria turística.	Obligatoria.	5	1	Anual.
				Menús, Cartas y Bufets.	Obligatoria.	5	1	Anual.
				Nutrición y alimentación en colectivos especiales.	Obligatoria.	5	1	Anual.
				Alimentos tradicionales en el Mediterráneo: Illes Balears, Andalucía y Levante.	Obligatoria.	5	1	Anual.
Control de calidad de los alimentos en la industria turística.				Control de calidad en un centro de preparación de comidas.	Optativa.	5	1	Anual.
				Alergias, infecciones, contaminantes e intoxicaciones alimentarias.	Optativa.	5	1	Anual.
				Normas básicas de prevención de riesgos laborales y seguridad en el trabajo.	Optativa.	5	1	Anual.
				La inspección alimentaria y de comedores colectivos.	Optativa.	5	1	Anual.

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organización Temporal
	Nutrición y Calidad de los Alimentos	Nutrición Clínica	Alimentación aplicada al Turismo					
Regulación neuroendocrina de la ingesta alimentaria.				Cronobiología de la ingesta.	Optativa.	5	1	Anual.
				Control nervioso de la ingesta.	Optativa.	5	1	Anual.
				Control endocrino de la ingesta.	Optativa.	5	1	Anual.
				Técnicas de estudio de la ingesta.	Optativa.	5	1	Anual.
Conceptos básicos de la nutrición.				Fisiología de la digestión.	Optativa.	5	1	Anual.
				Macronutrientes y micronutrientes. Energética de la nutrición.	Optativa.	5	1	Anual.
				Biodisponibilidad de micronutrientes.	Optativa.	5	1	Anual.
				Interrelaciones metabólicas de los nutrientes. Ciclos iterorgánicos.	Optativa.	5	1	Anual.
				Calidad y valor nutricional de los alimentos.	Optativa.	5	1	Anual.
				Avances en Nutrición.	Optativa.	5	1	Anual.
				Educación para la Salud.	Optativa.	5	1	Anual.
				Estilos de vida y salud.	Optativa.	5	1	Anual.
Prácticas Externas.				Prácticas externas.	Obligatoria.	15	1	Anual.
Trabajo fin de master.				Trabajo de fin de máster.	Obligatoria.	15	1	Anual.