

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**6760** *Resolución de 5 de abril de 2022, de la Universidad de las Illes Balears, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada.*

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 lo dispuesto en los artículos 26 y 28 del Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros, de 17 de enero de 2014 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 7 de febrero de 2014 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 23 de enero de 2014),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada.

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

Palma, 5 de abril de 2022.–El Rector, Jaume Carot Giner.

#### ANEXO

##### **Plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada por la Universitat de les Illes Balears**

0. Código de la titulación en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT): 2503152.

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias.
2. Centro de impartición: 07008971 Centro de Estudios de Postgrado.
3. Total de créditos ECTS: 60.
4. Especialidades: Tiene dos especialidades:

4.1 Especialidad en Investigación en nutrigenómica y nutrición personalizada (perfil 2A).

4.2 Especialidad en Desarrollo e innovación en nutrigenómica y alimentación funcional (perfil 2B).

5. Distribución de créditos en el título.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatoria (OBL).	25
Optativa (OPT).	20
Prácticas externas (PEX).	9
Trabajo de fin de máster (TFM).	6
Total.	60

## 5.1 Estructura del plan de estudios.

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos	Especialidad
Nutrición Molecular.	Nutrición Molecular.	OBL	3	–
Componentes bioactivos y funcionales de los alimentos.	Componentes bioactivos y funcionales de los alimentos.	OBL	3	–
Homeostasis energética y alimentación funcional.	Homeostasis Energética y Alimentación Funcional.	OBL	3	–
Diseño de estudios experimentales y estadística aplicados a la nutrigenómica.	Diseño de estudios experimentales y estadística aplicados a la nutrigenómica.	OBL	3	–
Fuentes y financiación de la I+D+i alimentaria.	Fuentes y Financiación de la I+D+i Alimentaria.	OBL	2	–
Nutrición y patologías.	Nutrición y Patologías.	OBL	3	–
Nutrigenómica y nutrición personalizada.	Nutrigenómica y Nutrición Personalizada.	OBL	5	–
Métodos y técnicas de nutrigenómica y nutrición personalizada.	Métodos y técnicas de Nutrigenómica y Nutrición Personalizada.	OBL	3	–
Técnicas de investigación en el laboratorio.	Técnicas de investigación en el laboratorio.	OPT	6	1
Tratamiento informático de datos en estudios nutricionales.	Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales.	OPT	3	1
Seminarios de investigación en nutrigenómica.	Seminarios de Investigación en Nutrigenómica.	OPT	3	1
Seguridad, eficacia y aspectos normativos de los alimentos.	Seguridad, eficacia y aspectos normativos de los alimentos.	OPT	4	2
Alimentos funcionales.	Alimentos Funcionales.	OPT	3	2
Empresa alimentaria y marketing.	Empresa alimentaria y marketing.	OPT	3	2
Seminarios de desarrollo e innovación.	Seminarios de Desarrollo e Innovación.	OPT	2	2
Integración metabólica y nutrición personalizada.	Integración Metabólica y Nutrición Personalizada.	OPT	3	–
Control circadiano de la ingesta.	Control circadiano de la Ingesta.	OPT	2	–
Biomembranas y lípidos. Fundamentos relacionados con nutrición.	Biomembranas y lípidos. Fundamentos relacionados con nutrición.	OPT	3	–
Aspectos tecnológicos de los componentes de los alimentos.	Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos.	OPT	3	–
Bioinformática.	Bioinformática.	OPT	3	–
Capacitación para la experimentación animal.	Capacitación para la experimentación animal.	OPT	6	–
Practicum: Prácticas en el laboratorio o en empresas del sector.	Practicum: Prácticas en el laboratorio o en empresas del sector.	PEX	9	–
Trabajo fin de máster.	Trabajo Fin de Máster.	TFM	6	–

5.2 Condiciones de terminación: el alumnado deberá superar los créditos de la tabla del punto 5, de entre las asignaturas de la tabla del punto 5.1.

5.3 Condiciones de especialidad: Es obligatorio cursar una de las dos especialidades para la obtención del título.

5.3.1 Especialidad en investigación en nutrigenómica y nutrición personalizada: Para obtener esta especialidad, el alumno tiene que cursar un total de 20 créditos: los 12

créditos de la tabla siguiente más 8 créditos optativos a elegir libremente de entre las optativas del plan de estudios.

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos
Técnicas de investigación en el laboratorio.	Técnicas de investigación en el laboratorio.	OPT	6
Tratamiento informático de datos en estudios nutricionales.	Tratamiento informático de datos en estudios nutricionales.	OPT	3
Seminarios de investigación en nutrigenómica.	Seminarios de investigación en nutrigenómica.	OPT	3

5.3.2 Especialidad en desarrollo e innovación en nutrigenómica y alimentación funcional: Para obtener esta especialidad, el alumno tiene que cursar un total de 20 créditos: los 12 créditos de la tabla siguiente más 8 créditos optativos a elegir libremente de entre las optativas del plan de estudios.

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos
Seguridad, eficacia y aspectos normativos de los alimentos.	Seguridad, eficacia y aspectos normativos de los alimentos.	OPT	4
Alimentos funcionales.	Alimentos funcionales.	OPT	3
Empresa alimentaria y marketing.	Empresa alimentaria y marketing.	OPT	3
Seminarios de desarrollo e innovación.	Seminarios de desarrollo e innovación.	OPT	2