

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.