

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

6759 *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 Nutrición y Alimentación Humana.*

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 29 de enero de 2016 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero de 2016, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 3 de febrero de 2016),

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

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 Nutrición y Alimentación Humana por la Universitat de les Illes Balears**

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias de la Salud.
2. Centro de impartición: 07008971 Centro de estudios de Postgrado.
3. Total de créditos ECTS: 60.
4. Especialidades: No tiene ninguna especialidad.
5. Distribución de créditos en el título.

| Tipo de materia | Créditos ECTS |
|---------------------------------|---------------|
| Obligatoria (OBL). | 24 |
| Optativa (OPT). | 12 |
| Prácticas externas (PEX). | 12 |
| Trabajo de fin de máster (TFM). | 12 |
| Total. | 60 |

5.1 Estructura del plan de estudios.

| Módulo | Asignatura | Tipo | Créditos | Itinerario |
|--|--|------|----------|------------|
| 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. | OPT | 6 | 1 |
| | El flujo de personas y de alimentos a través de los continentes: Las globalizaciones alimentarias. | OPT | 6 | 1 |
| | Conducta alimentaria. | OPT | 6 | 1 |

| Módulo | Asignatura | Tipo | Créditos | Itinerario |
|--|---|------|----------|------------|
| Metodología para la evaluación del estado nutricional. | Metodología de la investigación | OPT | 6 | 1 |
| | Epidemiología de la nutrición. | OPT | 6 | 1 |
| | Metodologías utilizadas en la valoración del estado nutricional. | OPT | 6 | 1 |
| | Técnicas analíticas avanzadas en experimentación nutricional | OPT | 6 | 1 |
| | Introducción a la nutrición experimental. | OPT | 6 | 1 |
| Necesidades nutricionales y metabólicas. | Bases fisiológicas y nutricionales en lactantes y niños en edad escolar. | OBL | 6 | - |
| | Bases fisiológicas y nutricionales en gestación, lactancia, adolescentes y adultos. | OBL | 6 | - |
| | Bases fisiológicas, metabólicas y nutricionales en la actividad física. | OBL | 6 | - |
| | Bases fisiológicas y nutricionales en la población mayor. | OBL | 6 | - |
| Nutrición y promoción de la Salud. | Modulación de la expresión génica mediada por nutrientes. | OPT | 6 | 2 |
| | Dieta Mediterránea y salud. | OPT | 6 | 1 |
| | Educación nutricional y Guías alimentarias. | OPT | 6 | 1 |
| | Dieta complementaria y su diseño. | OPT | 6 | 1 |
| | Alimentación y deporte. | OPT | 6 | 1 |
| Bases metabólicas y nutricionales de las alteraciones patológicas. | Estrés oxidativo y envejecimiento. | OPT | 6 | 2 |
| | Bases moleculares y nutricionales del cáncer. | OPT | 6 | 2 |
| | Disruptores endocrinos y tóxicos de la dieta humana. | OPT | 6 | 2 |
| | Nutrición y aparato digestivo: Secreciones digestivas. | OPT | 6 | 2 |
| | Nutrición y aparato digestivo: Absorción. | OPT | 6 | 2 |
| La nutrición como herramienta terapéutica o coadyuvante de la terapia. | Nutrición, factores de riesgo cardiovascular y síndrome metabólico. | OPT | 6 | 2 |
| | Nutrición y procesos de calcificación patológica. | OPT | 6 | 2 |
| | Nutrición enteral, parenteral y artificial. | OPT | 6 | 2 |
| | Anticancerígenos potenciales y salud. | OPT | 6 | 2 |
| | Interacciones alimentos-medicamentos. | OPT | 6 | 2 |
| | Estudio de los minerales de la dieta con efecto antioxidante. | OPT | 6 | 2 |
| Nutrición y alimentación en la industria turística. | Restauración colectiva: Principios y aplicaciones a la industria turística | OPT | 6 | 3 |
| | Menús, cartas y buffets | OPT | 6 | 3 |
| | Nutrición y alimentación en colectivos especiales | OPT | 6 | 3 |
| | Alimentos tradicionales en el Mediterráneo: Islas Baleares, Andalucía y Levante | OPT | 6 | 3 |

| Módulo | Asignatura | Tipo | Créditos | Itinerario |
|---|---|------|----------|------------|
| Control de la calidad de los alimentos en la industria turística. | Control de calidad en un centro de preparación de comidas | OPT | 6 | 3 |
| | Alergias, infecciones, contaminantes e intoxicaciones alimentarias | OPT | 6 | 3 |
| | Normas básicas de prevención de riesgos laborales y seguridad en el trabajo | OPT | 6 | 3 |
| | La inspección alimentaria y de comedores colectivos | OPT | 6 | 3 |
| Conceptos básicos en nutrición. | Fisiología de la digestión | OPT | 6 | 1 |
| | Macronutrientes y micronutrientes. Energética de la nutrición | OPT | 6 | 1 |
| | Biodisponibilidad de micronutrientes | OPT | 6 | 1 |
| | Interrelaciones metabólicas de los nutrientes: Ciclos inter-órganos | OPT | 6 | 1 |
| | Calidad y valor nutricional de los alimentos | OPT | 6 | 1 |
| | La educación para la salud | OPT | 6 | 1 |
| | Estilos de vida y salud | OPT | 6 | 1 |
| | Avances en alimentación y nutrición | OPT | 6 | 1 |
| Prácticas externas. | Prácticas externas | OBL | 12 | - |
| Trabajo fin de máster. | Trabajo final del máster | TFM | 12 | - |

5.2 Condiciones de terminación: para obtener el título de Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana por la Universitat de les Illes Balears, el alumnado deberá superar el total de créditos de la tabla del punto 5, de entre las asignaturas de la tabla del punto 5.1. El alumnado deberá cursar uno de los tres itinerarios: 1. Itinerario en Nutrición y Calidad de los Alimentos, 2. Itinerario en Nutrición Clínica o 3. Itinerario en Alimentación Aplicada al Turismo.