

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

11206 *Resolución de 7 de junio de 2011, de la Universidad de las Illes Balears, por la que se corrigen errores en la de 30 de septiembre de 2010, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos.*

Advertido error en la 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 (BOE núm. 251 de 16 de octubre de 2010),

Este Rectorado, ha resuelto ordenar la corrección de errores en la estructura del Plan de Estudios que figura en el anexo de la resolución mencionada:

1.º Donde dice:

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.
Necesidades nutricionales y metabólicas.				Modelización y simulación de procesos alimentarios.	Optativa.	5	1	Anual.
				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.	

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organi- zación temporal
	Nutrición y Calidad de los Alimentos	Nutrición Clínica	Alimentación aplicada al Turismo					
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.
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.

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organi- zación temporal
	Nutrición y Calidad de los Alimentos	Nutrición Clínica	Alimentación aplicada al Turismo					
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.
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 máster.				Trabajo de fin de máster.	Obligatoria.	15	1	Anual.

2.º Debe decir:

Estructura del plan de estudios

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organi- zación 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	Organi- zación 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 metabólica.	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.
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.

Módulo	Itinerarios			Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organi- zación temporal
	Nutrición y Calidad de los Alimentos	Nutrición Clínica	Alimentación aplicada al Turismo					
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 máster.	●	●	●	Trabajo de fin de máster.	Obligatoria.	15	1	Anual.

Palma, 7 de junio de 2011.–La Rectora, Montserrat Casas Ametller.