

1er SEMESTRE - MASTER en *Desarrollo e innovación de alimentos* 2024-2025

Las clases troncales del Máster DIA se inician el Miércoles 2 de Octubre

Presentación del máster para todos los alumnos: Miércoles 2 de Octubre de 14:00 a 15:00 en el aula B-106.

- **Jueves 3 de octubre – 14.30h: Presentación de asignatura “Trabajo Final de máster” (Dra. Cristina Andrés-Lacueva)**
- **Martes 8 de octubre – 14.30h: Presentación de asignatura “Prácticas en la industria” (Prof. Montserrat Rabassa)**
- **24 octubre y 7 noviembre – Arrancamos el TFM con el (profesor Ramon Rovira)**

Calendario y horario Asignaturas de 1er semestre.

Horario de clases del 2 de octubre al 20 de diciembre de 2024.

*El Máster de Desarrollo e Innovación de los Alimentos (Máster DIA) de la Universidad de Barcelona, es un **Máster Oficial con docencia presencial.***

Todos los estudiantes del Máster DIA, han de estar disponibles y organizados para la docencia presencial que es de carácter obligatoria.

ACTUALIZACIÓN 11 de Abril de 2024.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
NT 15:30-17h, <u>Aula B-106</u>	CB 16:00-18h, <u>Aula B-106</u>	ID 15-17h, <u>Aula B-106</u> : 2, 9 y 16 de oct 14:30h-17h, <u>Aula B-106</u> : 23 y 30 de oct; 6, 13, 20 y 27 nov	TFM 14-16h <u>Aula B-106</u> : 24 de oct y 7 nov	DE 14:30-17h, <u>Aula B106 y Aula informática D y F</u> ^{***}
DE 17-18:30h, <u>Aula B-106</u>	GE 18 -20h, <u>Aula B-106</u> : del 8 oct al 19 de nov.	NT 17-19h <u>Aula B-106</u> <u>Excepto</u> : 11 y 18 de Dic, 17-20h	CB 16-18h, <u>Aula B-106</u>	DA 17-20h, <u>Aula B-106</u>
ID 18:30-21h, <u>Aula B-106</u> : 7, 14, 21 y 28 de octubre; 4 y 11 de nov. DA 18:30-21h: <u>Aula B-106</u> : 18, 25 y 26 de nov y 2 de dic. DA 18:30-21h, <u>LAB A301</u> ^{**} : 9 y 16 dic		ID 19-21h <u>Aula B-106</u> ^{**} : del 6 al 27 de nov	GE 18-20:30h, <u>Aula B-106</u>	

Cuando hay dos puntos (:) sólo hay clases los días señalados. Cuando sale la palabra “excepto”, hay clase todo el semestre y sólo los días señalados se cambia de espacio o la franja horaria.

DE: Diseño experimental 569650

DA: Diseño y formulación de nuevos alimentos 569651

CB: Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales 569652

GE: Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos 569654

ID: Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial 569955

NT*: Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos. 569653

Aulas de informática y laboratorios por confirmar. //*Coordinador de asignatura confirmará, por ahora reservar aula B106 y aula informática.

*Salidas de la asignatura NT (pendientes de confirmar):

- Visita Mercabarna; Lipofood, Carinsa: pendientes de confirmar por coordinadora de acuerdo a situación sanitaria y viabilidad
- Visita a instalaciones del SDM de la FFCA (Diagonal Sud): fecha a confirmar por coordinadora.

Días festivos: 1 de noviembre, 6 de diciembre

CALENDARIO DE EXAMENES – 1er semestre

<i>Asignatura</i>	<i>Día</i>	<i>Hora</i>	<i>Aula</i>
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial (Parte II) M. Fernández	8 enero	16h	B-001
Diseño y formulación de nuevos alimentos	10 enero	16h	B-001
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial (Parte III) Bernabé Zea	13 enero	16h	B-001
Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	15 enero	16h	B-001
Diseño experimental	17 enero	16h	B-001
Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos	21 enero	18h	B-001
Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales	23 enero	16h	B-001

REEVALUACIÓN – 1er semestre

<i>Asignatura</i>	<i>Día</i>	<i>Hora</i>	<i>Aula</i>
Diseño y formulación de nuevos alimentos	27 enero	16h	B-106
Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos	28 enero	18h	B-106
Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	29 enero	16h	B-106
Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales	30 enero	16h	B-106
Diseño experimental	31 enero	16h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial (Partes II y III); M. Rodríguez - P. Segura	3 febrero	16h	B-106