

## SEMESTRE - MASTER Desarrollo e innovación de alimentos 2024-2025

Calendario y horarios Asignaturas de 2º semestre (periodo lectivo febrero – julio 2025)\*.

*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 26 de Junio de 2024.*

Horario	10 – 13 de Febrero	17 – 20 de Febrero	Exámenes
15-17:30h, Aula B106	<b>Microorganismos y seguridad alimentaria (MiSA) 569663</b>	<b>MiSA</b>	27 febrero 2025, 16 h, aula B-106
17:30-20h, Aula B106	<b>Ecoinnovación Alimentaria (EA) 569661</b>	<b>EA</b>	25 febrero 2025, 16 h, aula B-106
Horario	3 – 6 de Marzo	10 – 13 de Marzo	Exámenes
15-17:30h, Aula B106	<b>Genómica Nutricional: Nuevas herramientas en el desarrollo ... (GN) 573623</b>	<b>GN</b>	18 marzo 2025, 16 h, aula B-106
Horario	24 – 27 de marzo	31 marzo – 3 de abril	Exámenes
16-19h, Aula B (edificio Marina**) y Sala de análisis sensorial Alella (campus Torribera**)	<b>†Análisis Sensorial de los Alimentos (ASA) 569662</b> 16-19h, Aula B (Edificio Marina**) y Sala de análisis sensorial Alella**	<b>ASA</b> 16-18:30h, Sala de análisis sensorial Alella**	16 abril 2025, 16h, Sala de análisis sensorial Alella**
Horario	5 – 9 de Mayo	12 – 14 de Mayo	Exámenes
15-17:30h, Aula B106 <b>Europe Erasmus BIP (Blended Intensive Programme)</b>	<b>Research, Development and innovation to &amp; from food industry (BIP) ... (I+D+i to &amp; from FI)</b>	<b>(I+D+i to &amp; from FI)</b>	19 mayo 2025, 11 h, aula B-108
Horario	VIERNES del 7 de Febrero al 30 de Mayo		Exámenes
Viernes 16-18h, Aula 106 + Labs & Seminarios ***	<b>Trabajo Final de Máster 569665 – “Proyecto de un alimento innovador”</b>	+ Labs**, Seminarios* & Prácticas Orales Comunicativas ***  Trabajo Final de Máster – I+D+i Investigación y Trabajo Final de Máster – I+D+i Alimento innovador	Ver fechas en apartado***  <b>10 de Junio**</b> , 11:00h- Investigación 14.30h - Alimento innovador Sala a confirmar <b>en edificio la Masía</b> del Campus Torribera
Horario	2n semestre		Examen
A acordar con el Tutor de la Industria	<b>Prácticas en la industria</b>		6 de Junio, entrega informe final

**†ANÁLISIS SENSORIAL:** Esta asignatura se imparte en el Campus de la Alimentación de Torribera en Santa Coloma de Gramanet. Durante la primera semana se utilizará el aula A y la sala de análisis sensorial; durante la segunda semana sólo se usará la sala sensorial (Edificio Marina)

\*\*\*Laboratorios y seminarios de Trabajo Final de Máster:

- Seminario “Marketing” (Mauro Ribó; 2h): 4,5,6,24, 25, 26 de feb; 17,18, 19 y 20 de marzo de 16 a 18h.  
Aula B-106

- Seminario “Fuentes de información para la investigación científica” (Prof. Marta Somoza, 2h): 7 y 21 de marzo de 18-20h; Aula B-106.

- Seminarios Food Tech (Jess Padilla; 2h): 14 y 28 de marzo; 4, 11 y 25 de abril de 18-20h; Aula B-106.

- \*\*Open Lab. Cocina (Prof. Montse Illan y Xavier Torrado; 3h): 23, 24, 28, 29 y/o 30 de abril de 15 a 18h.  
\*\*10 de junio de 12.30 a 17.30h: Lab de cocina (*mise en place* de TFM alimento innovador)

- \*\*Lab. Tecnológico (Prof. Susana Hurtado 3h): 16 y 23 de mayo 15 a 18h.

- Open Lab. SDM (Prof. Susana Hurtado; Miriam Martínez; JM Suñé 3h): 20, 21 y 22 de mayo de 15-18h.

- Seminario Nuevos ingredientes (Fernando González; 2h): 30 de mayo de 18-20h; Aula B-106.

- \*\*Open Lab. Análisis Sensorial (Prof. Montse Riu; 2h): 27, 29 y/o 29 de mayo de 17-19h.

- Practicas Orales Comunicativas (Elizabeth Gilboy; 3h): \*3 y 5 de junio de 16 a 19h\*

(\*fechas pendientes de confirmación); (\*\*Campus de la Alimentación Torribera en Santa Coloma de Gramanet)

Días Festivos y puentes 2025:

Semana Santa: 14 al 21 de abril

Día internacional del trabajador: 1 de mayo; puente: 2 de mayo

Lunes de Pascua de Pentecostés (Pascua Granada): 9 de junio

Todas las asignaturas tendrán una única convocatoria; no obstante, del 21 de junio al 9 de julio de 2024 se procederá a la reevaluación de algunas asignaturas (según se especifique en su plan docente).

#### CALENDARIO DE REEVALUACIÓN

Asignatura	Día	Hora	Aula
Microorganismos y seguridad alimentaria	1 julio 2025	16h	B-106
Ecoinnovación Alimentaria	2 julio 2025	16h	B-106
Genómica Nutricional: Nuevas Herramientas ...	3 julio 2025	16h	B-106
Research, Development and innovation to & from food industry (BIP) ... (I+D+i to & from FI)	8 julio 2025	16h	B-106
Análisis Sensorial de los Alimentos**	9 julio 2025	11h	Sala de análisis sensorial Alella**

\*\* (Campus Torribera)