

2º 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	Microorganismos y seguridad alimentaria (MiSA) 569663	MiSA	27 febrero 2024, 16 h, aula B-106
17:30-20h, Aula B106	Ecoinnovación Alimentaria (EA) 569661	EA	25 febrero 2024, 16 h, aula B-106
Horario	3 – 6 de Marzo	10 – 13 de Marzo	Exámenes
15-17:30h, Aula B106	Genómica Nutricional: Nuevas herramientas en el desarrollo ... (GN) 573623	GN	18 marzo 2024, 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**)	†Análisis Sensorial de los Alimentos (ASA) 569662 16-19h, Aula B (Edificio Marina**) y Sala de análisis sensorial Alella**	ASA 16-18:30h, Sala de análisis sensorial Alella**	16 abril 2024, 16h, Sala de análisis sensorial Alella**
Horario	5 – 9 de Mayo	12 – 14 de Mayo	Exámenes
15-17:30h, Aula B106 Europe Erasmus BIP (Blended Intensive Programme)	Research, Development and innovation to & from food industry (BIP) ... (I+D+i to & from FI)	(I+D+i to & from FI)	20 mayo 2024, 11 h, aula B-108
Horario	VIERNES del 7 de Febrero al 30 de Mayo		Exámenes
Viernes 16-18h, Aula 106 + Labs & Seminarios ***	Trabajo Final de Máster 569665 – “Proyecto de un alimento innovador”	+ 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*** 10 de Junio** , 11:00h- Investigación 14.30h - Alimento innovador Sala a confirmar en edificio la Masía del Campus Torribera
Horario	2n semestre		Examen
A acordar con el Tutor de la Industria	Prácticas en la industria		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)

- **Open 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.

- **Prácticas 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 2024	16h	B-106
Ecoinnovación Alimentaria	2 julio 2024	16h	B-106
Genómica Nutricional: Nuevas Herramientas ...	3 julio 2024	16h	B-106
Research, Development and innovation to & from food industry (BIP) ... (I+D+i to & from FI)	8 julio 2024	16h	B-106
Análisis Sensorial de los Alimentos**	9 julio 2024	11h	Sala de análisis sensorial Alella**

** (Campus Torribera)