



1er SEMESTRE - MASTER en *Desarrollo e innovación de alimentos* 2021-2022

Las clases troncales del Máster DIA se inician el Lunes 27 de septiembre

Presentación del máster para todos los alumnos: Lunes 27 de septiembre de 14:00 a 15:15 en el aula B-106.

- **Martes 28 de septiembre – 14.30h:** Presentación de asignatura “Trabajo Final de máster” (Dra. Cristina Andrés-Lacueva)
- **Jueves 30 de septiembre – 14.30h:** Presentación de asignatura “Prácticas en la industria” (Prof. Nicole Hidalgo Liberona)

Calendario y horario Asignaturas de 1er semestre.

Horario de clases del 27 de septiembre al 22 de diciembre de 2021

El Máster de Desarrollo e Innovación de los Alimentos (Master 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.

No obstante, por supuesto, Debido a la pandemia COVID 19, la programación y la presencialidad se irán adaptando y actualizando a las recomendaciones de las autoridades sanitarias, a las directrices de la Universidad de Barcelona y la disponibilidad de aforo en la Facultad de Farmacia

ACTUALIZACIÓN 1 de Agosto 2021.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
NT 15:30-17h, Aula B-106	CB 16:00-18h, Aula B-106; Excepto: 14 y 21 de Dic, 17:30-19:30h	ID 15-17h, Aula B-106: 6, 13 de oct 14:30h-17h, Aula B-106: 20, 27 de oct y 3, 10, 17, 24 nov	TFM 14-16h Aula B-106: 7 y 14 de oct	DE 14:30-17h, Aula informática E y F**
DE 17-18:30h, Aula B-106	GE 18 -20h, Aula B-106: 28 sept; 5, 19, 26 de oct; 2, 9,16, 23 y 30 de nov	NT 17-19h Aula B-106 Excepto: 15 y 22 de Dic, 17-20h	CB 16-18h, Aula B-106	DA 17-20h, Aula B-106
ID 18:30-21h, Aula B-106: 27 sept; 4,18,25 de oct y 8 y 15 de nov DA 18:30-20.30h: Aula B-106: 22 y 29 de nov 18:30-21h, LAB A301**: 13 y 20 dic	DA, 19.30-20.30h, LAB A301**: 14 y 21 dic	ID 19-21h Aula B-106**: 3, 10, 17 y 24 nov	GE 18-20:30h, Aula B-106	

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.



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

- Visita Mercabarna; Lipofood: pendientes de confirmar de acuerdo a situación sanitaria y viabilidad
- Visita a las instalaciones del SDM de la Facultad de Farmacia

Días festivos: 12 de octubre, 1 de noviembre., 6 y 8 diciembre

Puente: 11 de octubre; 7 de diciembre

CALENDARIO DE EXAMENES – 1er semestre

<i>Asignatura</i>	<i>Día</i>	<i>Hora</i>	<i>Aula</i>
Diseño y formulación de nuevos alimentos	10 enero	16h	B-106
Diseño experimental	21 enero	16h	B-106
Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales	13 enero	16h	B-106
Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	24 enero	16h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial (Parte II) M. Rodríguez	19 enero	16h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial (Parte III) P. Segura	17 enero	16h	B-106
Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos	27 enero	18h	B-106

REEVALUACIÓN – 1er semestre

<i>Asignatura</i>	<i>Día</i>	<i>Hora</i>	<i>Aula</i>
Diseño experimental	31 enero	16h	B-106
Diseño y formulación de nuevos alimentos	28 enero	16h	B-106
Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales	1 febrero	16h	B-106
Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos	3 febrero	11h	B-106
Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	2 febrero	11h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial (Partes I, II y III) C. Soy - M. Rodríguez - P. Segura	4 febrero	11h	B-106