

## 1er SEMESTRE - MASTER en *Desarrollo e innovación de alimentos* 2022-2023

Las clases troncales del Máster DIA se inician el Lunes 3 de octubre

Presentación del máster para todos los alumnos: Lunes 3 de octubre de 14:00 a 15:15 en el aula B-106.

- **Martes 4 de octubre – 14.30h: Presentación de asignatura “Trabajo Final de máster” (Dra. Cristina Andrés-Lacueva)**
- **Jueves 6 de octubre – 14.30h: Presentación de asignatura “Prácticas en la industria” (Prof. Nicole Hidalgo Liberona)**

### Calendario y horario Asignaturas de 1er semestre.

Horario de clases del 3 de octubre al 23 de diciembre de 2022

*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 y ciencias de la alimentación.*

*ACTUALIZACIÓN 20 de Septiembre de 2022*

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>NT 15:30-17h, Aula B-106</b>	<b>CB 16:00-18h, Aula B-106;</b> <b>Excepto:</b> 13 y 20 de Dic, <b>17:30-19:30h</b>	<b>ID 15-17h, Aula B-106:</b> 5 y 19 de oct <b>14:30h-17h, Aula B-106:</b> 26 de oct y 2, 9, 16, 23 y 30 nov	<b>TFM 14-16h</b> <b>Aula B-106:</b> 13 y 20 de oct	<b>DE 14:30-17h,</b> <b>Aula B106 y Aula informática A, F y D***</b>
<b>DE 17-18:30h, Aula B-106</b>	<b>GE 18 -20h, Aula B-106:</b> 4, 11, 18, 25 de oct; 8,15, 22 y 29 de nov	<b>NT 17-19h</b> <b>Aula B-106</b> <b>Excepto:</b> 14 y 21 de Dic, <b>17-20h</b>	<b>CB 16-18h, Aula B-106</b>	<b>DA 17-20h, Aula B-106</b>
<b>ID 18:30-21h, Aula B-106:</b> 3,10,17,24 de oct y 7 y 14 de nov <b>GE 18:30-21h: Aula B-106:</b> 21 y 28 de nov <b>DA 18:30-21h, LAB A301**:</b> 12 y 19 dic	<b>DA 19.30-20.30h, LAB A301**:</b> 13 y 20 dic	<b>ID 19-21h</b> <b>Aula B-106**:</b> 2, 9, 16, 23 y 30 nov	<b>GE 18-20:30h, Aula B-106</b> <b>Excepto:</b> 10 y 17 de nov <b>DA 18-20h: Aula B-106:</b> 10 y 17 de nov	

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. //\*\*\*Aula de informática a confirmar por el coordinador de asignatura.

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

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

**Días festivos:** 12 de octubre, 1 de noviembre, 6, 8 y 9 diciembre

**Puentes:** 31 de octubre; 5 y 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	9 enero	16h	B-106
Diseño experimental	20 enero	16h	B-106
Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales	12 enero	16h	B-106
Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	23 enero	16h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial ( <b>Parte II</b> ) M. Rodríguez	18 enero	16h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial ( <b>Parte III</b> ) P. Segura	16 enero	16h	B-106
Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos	26 enero	18h	B-106

#### REEVALUACIÓN – 1er semestre

<i>Asignatura</i>	<i>Día</i>	<i>Hora</i>	<i>Aula</i>
Diseño experimental	30 enero	16h	B-106
Diseño y formulación de nuevos alimentos	27 enero	16h	B-106
Componentes bioactivos. Ingredientes y alimentos funcionales	31 enero	16h	B-106
Gestión económica de la producción, estrategias de marketing y gestión de proyectos	2 febrero	18h	B-106
Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	1 febrero	16h	B-106
Información y documentación. Regulación legal y propiedad intelectual e industrial ( <b>Partes II y III</b> ); M. Rodríguez - P. Segura	3 febrero	16h	B-106