

## 2º SEMESTRE - MASTER Desarrollo e innovación de alimentos 2022-2023

Calendario y horarios Asignaturas de 2º semestre (periodo lectivo febrero – julio 2023)\*.

*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 26 de Julio de 2022**

Horario	6 - 9 Febrero	13 - 16 Febrero	Exámenes
15-17:30h, Aula B106	<b>Microorganismos y seguridad alimentaria (MiSA) 569663</b>	<b>MiSA</b>	23 febrero 2023, 11 h, aula B-106
17:30-20h, Aula B106 +9 Feb Aula informática C y D	<b>Ecoinnovación Alimentaria (EA) 569661</b>	<b>EA</b>	21 febrero 2023, 11 h, aula B-106
Horario	27 feb – 2 Marzo	6 – 9 Marzo	Exámenes
15-17:30h, Aula B106	<b>Genómica Nutricional: Nuevas herramientas en el desarrollo ... (GN) 573623</b>	<b>GN</b>	14 marzo 2023, 11 h, aula B-106
17:30-20h, Aula B106	<b>Estrategias de marketing (EM) 569660</b>	<b>EM</b>	16 marzo 2023, 11 h, aula B-106
Horario	20 – 23 marzo	27 – 30 marzo	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**	13 abril 2022, 16h, Sala de análisis sensorial Alella**
Horario	8 – 11 Mayo	15 – 18 de Mayo	Exámenes
15-17:30h, Aula B106	<b>Nutrición y Salud: Investigación, Desarrollo ... (N&amp;I+D+i) 573622</b>	<b>(N&amp;I+D+i)</b>	23 mayo 2022, 11 h, aula B-108
Horario	VIERNES del 10 de Febrero al 26 de Mayo		Exámenes
<b>Viernes 16-18h, Aula 106 + Labs &amp; Seminarios ***</b>	<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>13 de Junio**</b> , 11:00h- Investigación 14.30h - Alimento innovador Sala las Voltes en Campus Torribera
Horario	2n semestre		Examen
A acordar con el Tutor de la Industria	<b>Prácticas en la industria</b>		8 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:

- ††**Open Lab. Análisis Sensorial** (Prof. Montse Riu; 2h): 23, 24 y/o 25 de mayo de 17-19h.
- ††**Open Lab. Cocina** (Prof. Montse Illan y Xavier Torrado; 3h): 24, 25 y/o 26 de Abril de 15 a 18h.
- ††13 de Junio de 10 a 14.30h: Lab de cocina (*mise en place* de TFM alimento innovador)
- ††**Lab. Tecnológico** (Prof. Susana Hurtado y Rafa Llorach; 3h): 5 y 12 de Mayo 15 a 18h.
- **Open Lab. SDM** (Prof. Montse Riu; JM Suñé 3h): 19 y/o 20 de abril de 15-18h.
- **Prácticas Orales Comunicativas** (Cristina Febrer; 2h): \*1 y 6 de Junio de 16 a 18h\*  
(\*fechas pendientes de confirmación); (††Campus de la Alimentación Torribera en Santa Coloma de Gramanet)

Días Festivos y No lectivos, 2023:

Semana Santa: 3 al 10 de abril

Lunes de Pascua de Pentecostés (Pascua Granada): 5 de junio

Todas las asignaturas tendrán una única convocatoria; no obstante del 21 de junio al 8 de julio de 2023 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	4 julio 2023	16h	B-106
Ecoinnovación Alimentaria	5 julio 2023	16h	B-106
Genómica Nutricional: Nuevas Herramientas ...	6 julio 2023	16h	B-106
Fuentes de información para la investigación ...	7 julio 2023	11h	B-106
Comunicación interpersonal y resolución de conflictos	10 julio 2023	11h	B-106
Nutrición y Salud: Investigación, Desarrollo...(N&I+D+i)	11 julio 2023	16h	B-106
Análisis Sensorial de los Alimentos**	3 julio 2023	11h	Sala de análisis sensorial Alella**
Estrategias de marketing... (EM)	12 julio 2023	16h	B-106

††(Campus Torribera)