

## TEMPORALITZACIÓ DATES PRESENCIALS

Distribució de les hores presencials per als alumnes que cursen el crèdit 100% en modalitat presencial.

Aquesta temporalització correspon a CEDESCA Barcelona.



### IMPORTANT:

- Aquestes temporalitzacions estan subjectes a possibles modificacions, segons el desenvolupament del curs acadèmic, del centre i del propi grup.
- Les pràctiques es realitzen en el centre de manera presencial CEDESCA Barcelona c/ Pelai núm. 42. (Delegacions contactar directament amb la delegació).
- L'assistència és obligatòria. S'ha d'assistir mínim al 75% d'elles per a no perdre la convocatòria ordinària i poder optar a convocatòria ordinària 2.
- Pots descarregar la **Temporalització** en la secció Descàrrega de Documents de l'apartat de Continguts.



### HORARIS PRÀCTIQUES CEDESCA BARCELONA:

- Divendres de 15.15 a 21h
- *Per a horaris de delegacions parlar directament amb la delegació.*

Classe/Pràctica de laboratori		Data realització
UD 1	Criteris de control de qualitat	DIVENDRES
PNT 1	MATERIAL DE LABORATORI DE CONTROL	04/10/2024
	INTRODUCCIÓ QUÍMICA BÀSICA	
UD 2	Mètodes de control de qualitat	
PNT 2	VALORACIÓ ÀCID-BASE	18/10/2024
PNT 3	CROMATOGRAFIA	
<b>CLASSE DE TEORIA PRESENCIAL</b>		<b>25/10/2024</b>
UD 4	El laboratori d'anàlisi d'aliments	
PNT 4	DURESA DE L'AIGUA	08/11/2024
PNT 5	TAST AIGÜES	
UD 6-7	L'anàlisi sensorial.	
PNT 6	DETERMINACIÓ DE SUCRES	15/11/2024
PNT 7	PROTEÏNES EN PLATS PREPARATS	
<b>CLASSE DE TEORIA PRESENCIAL</b>		<b>22/11/2024</b>
UD 8	El control de productes carnis.	
PNT 8	DETECCIÓ DE SULFITS I MIDÓ EN LA CARN	29/11/2024
PNT-11	DETECCIÓ DE VITAMINA C EN LLIMONA	
UD 9	El control dels ous	
PNT 10	INSPECCIÓ I DETECCIÓ DE FLORIDURES I LLEVATS EN L'OU	13/12/2024
<b>CLASSE DE TEORIA PRESENCIAL</b>		<b>07/02/2025</b>
UD 10	El control de verdures, fruites i hortalisses	
PNT 9	RECERCA I RECOMPTE DE <i>BACILLUS CEREUS</i>	14/02/2025
UD 11	El control de peix, mol·luscos i crustacis	
PNT 12	INSPECCIÓ DEL PEIX	21/02/2025
PNT 13	RECOMPTE DE <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i>	
<b>CLASSE DE TEORIA PRESENCIAL</b>		<b>07/03/2025</b>
UD 12	La llet i els productes lactis	
PNT 14	ANÀLISI DE LA QUALITAT DE LA LLET	14/03/2025
<b>CLASSE DE TEORIA PRESENCIAL</b>		<b>21/03/2025</b>
UD 13	Olis i greixos comestibles	
PNT 15	ACIDESA EN ELS OLIS	28/03/2025
	<b>Avaluació pràctica</b>	
	Examen de les pràctiques laboratori	04/04/2025
	<b>Repàs i preparació de l'examen</b>	
	Resolució de dubtes i consolidació de conceptes per a l'examen	25/04/2025