

## TEMPORALITZACIÓ DATES PRESENCIALS

Distribució de les hores presencials per als alumnes que cursen el crèdit 50% 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
<b>UD 1</b>	<b>Criteris de control de qualitat</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>PNT 1</b>	MATERIAL DE LABORATORI DE CONTROL	04/10/2024
	INTRODUCCIÓ QUÍMICA BÀSICA	
<b>UD 2</b>	<b>Mètodes de control de qualitat</b>	
<b>PNT 2</b>	VALORACIÓ ÀCID-BASE	18/10/2024
<b>PNT 3</b>	CROMATOGRAFIA	
<b>UD 4</b>	<b>El laboratori d'anàlisi d'aliments</b>	
<b>PNT 4</b>	DURESA DE L'AIGUA	08/11/2024
<b>PNT 5</b>	TAST AIGÜES	
<b>UD 6-7</b>	<b>L'anàlisi sensorial.</b>	
<b>PNT 6</b>	DETERMINACIÓ DE SUCRES	15/11/2024
<b>PNT 7</b>	PROTEÏNES EN PLATS PREPARATS	
<b>UD 8</b>	<b>El control de productes carnis.</b>	
<b>PNT 8</b>	DETECCIÓ DE SULFITS I MIDÓ EN LA CARN	29/11/2024
<b>PNT-11</b>	DETECCIÓ DE VITAMINA C EN LLIMONA	
<b>UD 9</b>	<b>El control dels ous</b>	
<b>PNT 10</b>	INSPECCIÓ I DETECCIÓ DE FLORIDURES I LLEVATS EN L'OU	13/12/2024
<b>UD 10</b>	<b>El control de verdures, fruites i hortalisses</b>	
<b>PNT 9</b>	RECERCA I RECOMPTE DE <i>BACILLUS CEREUS</i>	14/02/2025
<b>UD 11</b>	<b>El control de peix, mol·luscos i crustacis</b>	
<b>PNT 12</b>	INSPECCIÓ DEL PEIX	21/02/2025
<b>PNT 13</b>	RECOMPTE DE <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i>	
<b>UD 12</b>	<b>La llet i els productes lactis</b>	
<b>PNT 14</b>	ANÀLISI DE LA QUALITAT DE LA LLET	14/03/2025
<b>UD 13</b>	<b>Olis i greixos comestibles</b>	
<b>PNT 15</b>	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