

TEMPORALIZACIÓN FECHAS PRESENCIALES

Distribución de las horas presenciales para los alumnos que cursan el crédito 100% en modalidad presencial.

Esta temporalización corresponde a CEDESCA Barcelona.



IMPORTANTE:

- Estas temporalizaciones están sujetas a posibles modificaciones, según el desarrollo del curso académico, del centro y del propio grupo.
- Las prácticas se realizan en el centro de forma presencial CEDESCA Barcelona c/ Pelai núm. 42. (*Delegaciones contactar directamente con la delegación*).
- La asistencia es obligatoria. Se debe asistir mínimo al 75% de ellas para no perder la convocatoria ordinaria y poder optar a convocatoria ordinaria 2.
- Puedes descargar la **Temporalización** en la sección *Descarga de Documentos* del apartado de *Contenidos*.



HORARIOS PRÁCTICAS CEDESCA BARCELONA:

- Viernes de 15:15 a 21h
- *Para horarios de delegaciones hablar directamente con la delegación.*

Clase/Práctica de laboratorio		Fecha realización
UD 1	Criterios de control de calidad	VIERNES
PNT 1	MATERIAL DE LABORATORIO DE CONTROL	04/10/2024
	INTRODUCCIÓN QUÍMICA BÁSICA	
UD 2	Métodos de control de calidad	
PNT 2	VALORACIÓN ÁCIDO-BASE	18/10/2024
PNT 3	CROMATOGRAFÍA	
CLASE DE TEORÍA PRESENCIAL		25/10/2024
UD 4	El laboratorio de análisis de alimentos	
PNT 4	DUREZA DEL AGUA	08/11/2024
PNT 5	CATA AGUAS	
UD 6-7	El análisis sensorial.	
PNT 6	DETERMINACIÓN DE AZÚCARES	15/11/2024
PNT 7	PROTEÍNAS EN PLATOS PREPARADOS	
CLASE DE TEORÍA PRESENCIAL		22/11/2024
UD 8	El control de productos cárnicos.	
PNT 8	DETECCIÓN DE SULFITOS Y ALMIDÓN EN LA CARNE	29/11/2024
PNT-11	DETECCIÓN DE VITAMINA C EN LIMÓN	
UD 9	El control de los huevos	
PNT 10	INSPECCIÓN Y DETECCIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS EN EL HUEVO	13/12/2024
CLASE DE TEORÍA PRESENCIAL		07/02/2025
UD 10	El control de verduras, frutas y hortalizas	
PNT 9	INVESTIGACIÓN Y RECUENTO DE <i>BACILLUS CEREUS</i>	14/02/2025
UD 11	El control de pescado, moluscos y crustáceos	
PNT 12	INSPECCIÓN DEL PESCADO	21/02/2025
PNT 13	RECUENTO DE <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i>	
CLASE DE TEORÍA PRESENCIAL		07/03/2025
UD 12	La leche y los productos lácteos	
PNT 14	ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE LA LECHE	14/03/2025
CLASE DE TEORÍA PRESENCIAL		21/03/2025
UD 13	Aceites y grasas comestibles	
PNT 15	ACIDEZ EN LOS ACEITES	28/03/2025
	Evaluación práctica	
	Examen de las prácticas laboratorio	04/04/2025
	Repaso y preparación del examen	
	Resolución de dudas y consolidación de conceptos para el examen	25/04/2025