

## TEMPORALIZACIÓN FECHAS PRESENCIALES

Distribución de las horas presenciales para los alumnos que cursan el crédito 50% 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
<b>UD 1</b>	<b>Criterios de control de calidad</b>	<b>VIERNES</b>
<b>PNT 1</b>	MATERIAL DE LABORATORIO DE CONTROL	04/10/2024
	INTRODUCCIÓN QUÍMICA BÁSICA	
<b>UD 2</b>	<b>Métodos de control de calidad</b>	
<b>PNT 2</b>	VALORACIÓN ÁCIDO-BASE	18/10/2024
<b>PNT 3</b>	CROMATOGRAFÍA	
<b>UD 4</b>	<b>El laboratorio de análisis de alimentos</b>	
<b>PNT 4</b>	DUREZA DEL AGUA	08/11/2024
<b>PNT 5</b>	CATA AGUAS	
<b>UD 6-7</b>	<b>El análisis sensorial.</b>	
<b>PNT 6</b>	DETERMINACIÓN DE AZÚCARES	15/11/2024
<b>PNT 7</b>	PROTEÍNAS EN PLATOS PREPARADOS	
<b>UD 8</b>	<b>El control de productos cárnicos.</b>	
<b>PNT 8</b>	DETECCIÓN DE SULFITOS Y ALMIDÓN EN LA CARNE	29/11/2024
<b>PNT-11</b>	DETECCIÓN DE VITAMINA C EN LIMÓN	
<b>UD 9</b>	<b>El control de los huevos</b>	
<b>PNT 10</b>	INSPECCIÓN Y DETECCIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS EN EL HUEVO	13/12/2024
<b>UD 10</b>	<b>El control de verduras, frutas y hortalizas</b>	
<b>PNT 9</b>	INVESTIGACIÓN Y RECUENTO DE <i>BACILLUS CEREUS</i>	14/02/2025
<b>UD 11</b>	<b>El control de pescado, moluscos y crustáceos</b>	
<b>PNT 12</b>	INSPECCIÓN DEL PESCADO	21/02/2025
<b>PNT 13</b>	RECUENTO DE <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i>	
<b>UD 12</b>	<b>La leche y los productos lácteos</b>	
<b>PNT 14</b>	ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE LA LECHE	14/03/2025
<b>UD 13</b>	<b>Aceites y grasas comestibles</b>	
<b>PNT 15</b>	ACIDEZ EN LOS ACEITES	28/03/2025
	<b>Evaluación práctica</b>	
	Examen de las prácticas laboratorio	04/04/2025
	<b>Repaso y preparación del examen</b>	
	Resolución de dudas y consolidación de conceptos para el examen	25/04/2025