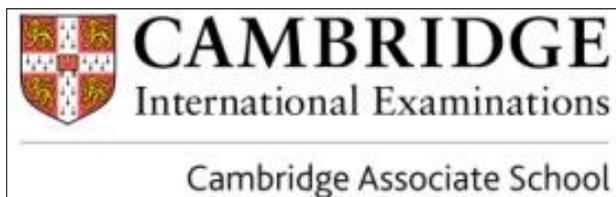




IES PEDRO DE LUNA

PLAN DE ACTUACIÓN DEL MÓDULO
PROFESIONAL TÉCNICAS ELEMENTALES
DE PREELABORACIÓN

CURSO 2019-2020



IES PEDRO DE LUNA

c/ Universidad 2-4

50001 Zaragoza

tfno: 976-29-02-49

fax: 976-20-36-35

e-mail:

iespluzaragoza@educa.aragon.es

www.iespedrodeluna.es

TEMA 1: LOS PESCADOS

- 1) El alumno debe leer el tema completo, subrayando las ideas y conceptos más importantes.
- 2) El alumno deberá realizar con ayuda de los apuntes una batería de preguntas de comprobación para ver si ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes del tema.

DOCUMENTO 1: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 1: LOS PESCADOS

1.- ¿Cuáles son las principales especies que se capturan por el sistema de almadrabas? **(1 pto)**

2.- ¿Qué especies son las que se crían por el método de la acuicultura? **(1 pto)**

3.- ¿Cuáles son las formas de comercialización del pescado, distintas del pescado fresco? **(1 pto)**

4.- ¿Qué es el surimi? **(1 pto)**

5.- Enumera y describe los cortes y racionado de los pescados. **(1 pto)**

6.- ¿Cuáles son las diferencias de corte y racionado entre los pescados cilíndricos y los pescados planos? **(1 pto)**

7.- ¿Cómo deben de estar las agallas en los pescados frescos? **(1 pto)**

8.- ¿Con qué pieza de los pescados se elaboran las paupiettes? **(1 pto)**

9.- ¿Qué pescados son los que podemos encontrar en salazón? **(1 pto)**

10.- ¿Qué pescado se utiliza para las elaboraciones “colbert”? **(1 pto)**

DOCUMENTO 2: PLANTILLA DE CORRECCIÓN DEL TEMA 9: PESCADOS

1.- ¿Cuáles son las principales especies que se capturan por el sistema de almadrabas? **(1 pto)**

Melvas, bonitos y atunes.

2.- ¿Qué especies son las que se crían por el método de la acuicultura? **(1 pto)**

Trucha, lubina, salmón, dorada y rodaballo son especies que se crían en cautividad.

3.- ¿Cuáles son las formas de comercialización del pescado, distintas del pescado fresco? **(1 pto)**

Congelado, en salazón, en conserva, ahumado y derivados.

4.- ¿Qué es el surimi y qué utilizamos para elaborarlo? **(1 pto)**

Es el músculo de pescado picado y para elaborarlo utilizamos pescado de menor valor comercial y recortes.

5.- Enumera y describe los cortes y racionado de los pescados. **(1 pto)**

Cortes

- Trancha: rodajas de la parte abierta de los pescados cilíndricos. Incluyen piel y espina.
- Suprema: trozos obtenidos de pescados grandes sin espinas. Pueden llevar o no piel.
- Rodaja: rodajas de la parte cerrada de los pescados cilíndricos. Incluyen piel y espina.
- Medallón: es la $\frac{1}{4}$ de una rodaja sin espinas y sin piel.

Racionado

- Trancha y rodaja: plancha, parrilla, saltear, freír y hervir.
- Supremas: plancha, parrilla, freír, hervir, escalfar y glasear.
- Medallón: plancha, parrilla, saltear, freír, hervir y escalfar.
- Filetes: pescado grandes: plancha y parrilla.
Pescados pequeños: escalfar, hervir y glasear.
- Lomos: pescados pequeños: freír y encurtir.
- Abiertos: horno, plancha, parrilla y freír.
- Troceado: freír, salteado y sopas.

6.- ¿Cuáles son las diferencias de corte y racionado entre los pescados cilíndricos y los pescados planos? **(1 pto)**

Los pescados cilíndricos los podemos cortar y racionar en: tranchas, rodajas, supremas, lomos y medallones. Sin embargo los pescados planos solo los podemos cortar en filetes o paupiettes.

7.- ¿Cómo deben de estar las agallas en los pescados frescos? **(1 pto)**

De color rojo, brillante, separadas sus láminas, sin limosidad ni olores molestos.



8.- ¿Con qué pieza de los pescados se elaboran las paupiettes? **(1 pto)**

Con los filetes de los pescados planos.

9.- ¿Qué pescados son los que podemos encontrar en salazón? **(1 pto)**

Anchoas, bacalao, abadejo y maruca.

10.- ¿Qué pescado se utiliza para las elaboraciones “colbert”? **(1 pto)**

Lenguado.

TEMA 2: ESPECIAS Y CONDIMENTOS

- 1) El alumno debe leer el tema completo, subrayando las ideas y conceptos más importantes.
- 2) El alumno deberá realizar con ayuda de los apuntes una batería de preguntas de comprobación para ver si ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes del tema.

6.- ¿Cómo se utiliza el clavo? **(1 pto)**

7.- Enumera las aplicaciones del pimentón. **(1 pto)**

8.- ¿Cuál es el único condimento de origen mineral? **(1 pto)**

9.- Nombra 2 elaboraciones en las que se utilice el limón como aderezo. **(1 pto)**

10.- ¿Qué aderezos son los que normalmente utilizamos en las ensaladas? **(1 pto)**

DOCUMENTO 2: PLANTILLA DE CORRECCIÓN DEL TEMA 2: ESPECIAS Y CONDIMENTOS

1.- ¿Cuándo deben añadirse las especias y condimentos a las elaboraciones y porqué?. **(1 pto)**

Deben añadirse al final de las elaboraciones para aromatizar los platos, ya que si las añadimos al principio de las elaboraciones y las sometemos a un calor prolongado pierden todas sus cualidades.

2.- ¿Para qué se utiliza el romero en la cocina? **(1 pto)**

Para condimentar platos de carne, para marinadas y para paellas.

3.- ¿Cómo se prepara el azafrán para añadirlo en la comida? **(1 pto)**

Majar en un mortero los estigmas, añadir agua para desliarlos e incorporarlos a la elaboración.

4.- ¿Qué variedades de pimienta conoces? **(1 pto)**

Pimienta blanca, negra y verde. Además existen la pimienta de Sichuán y la de Jamaica.

5.- Explica la diferencia de aplicaciones entre la canela molida y la canela en rama. **(1 pto)**

En rama se utiliza para infusionar elaboraciones de pastelería, como cremas, almíbares y compotas y molida se utiliza para charcutería, rellenos y espolvoreada sobre elaboraciones dulces.

6.- ¿Cómo se utiliza el clavo? **(1 pto)**

Entero para clavarlo en cebollas y zanahorias o directamente en el producto o elaboración que se quiera aromatizar.

7.- Enumera las aplicaciones del pimentón. **(1 pto)**

Se utiliza en chacinería y en todo tipo de guisos.

8.- ¿Cuál es el único condimento de origen mineral? **(1 pto)**

La sal.

9.- Nombra 2 elaboraciones en las que se utilice el limón como aderezo. **(1 pto)**

La ensalada, la paella o los pescados a la parrilla y a la plancha.

10.- ¿Qué aderezos son los que normalmente utilizamos en las ensaladas? **(1 pto)**

Sal, vinagre, salsa de soja, mostaza, miel,.....

TEMPORALIZACIÓN DEL ESTUDIO DIARIO

A continuación se presentan los siguientes cuadros con la temporalización y secuenciación de las actividades facilitadas (en soporte papel) a los alumnos el pasado día 13/03/2020.

SEMANA DEL 16 AL 20 MARZO			
Horas	LUNES	MARTES	VIERNES
8:15 10:00 (2 h)	1ª lectura del tema de los pescados.	2ª lectura del tema de los pescados, subrayando las ideas y conceptos más importantes.	
10:05 12:10 (2h)			Contestar las 10 preguntas que hay a continuación del tema con ayuda de los apuntes, para comprobar que ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes.
SEMANA DEL 23 AL 27 DE MARZO			
Horas	LUNES	MARTES	VIERNES
8:15 10:00 (2 h)	1ª lectura del tema de las especias y condimentos.	2ª lectura del tema de las especias y condimentos, subrayando las ideas y conceptos más importantes.	
10:05 12:10 (2h)			Contestar las 10 preguntas que hay a continuación del tema con ayuda de los apuntes, para comprobar que ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes.

Ambas tareas, la del tema pescados y la del tema de especias y condimentos deberá ser entregada a la profesora titular del módulo profesional, una vez que se reinicien las clases presenciales, para su corrección y evaluación.