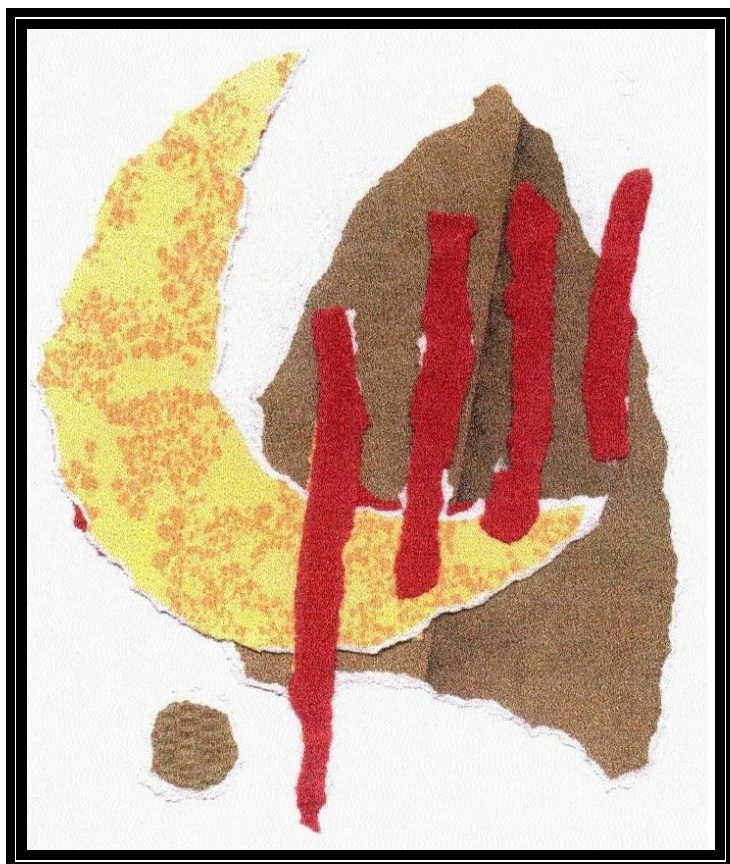
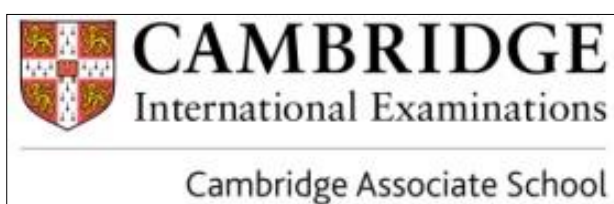




IES PEDRO DE LUNA

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 8: EL OVINO

1) El alumno debe leer los siguientes puntos del tema del OVINO:

- Carne de ovino y de caprino.
 - Despiece de las canales

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 8.4 y 8.4.1 del tema 8).

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.

¡ESTAS TAREAS DEBEN SER REALIZADAS Y ENTREGADAS VÍA EMAIL:
mazcona@iespedrodeluna.es EL VIERNES DÍA 15!

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 8: EL OVINO

1.- ¿Que 2 animales incluye la denominación de OVINO? **(0,5 ptos)**

2.- Completa la siguiente frase: “España es casi el..... en el que se consume.....” **(0,4 ptos)**

3.- Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas: **(1,4 ptos)**

Un pascual es aquel animal de una edad igual a 4 meses y con un peso de 14 kilos.	V	F
Un ternasco es aquel animal de un peso inferior a 13 kilos y una edad inferior a 4 meses.	V	F
El ovino mayor son animales de menos de 1 año.	V	F
Un recental es aquel animal con una edad inferior a 4 meses y un peso de 8 kilos	V	F
Un lechal son animales alimentados solo con pienso, con una edad de mes y medio como máximo y cuya canal no pesa más de 8 kilos.	V	F
Un pascual solo se alimenta de leche.	V	F
El ovino mayor son animales de más de 1 año.	V	F

4.- Busca en la web: www.ternascodearagon.es la siguiente información: **(1 pto)**

- ¿Qué significan las siglas I.G.P?
- ¿Cuál es la principal responsabilidad del Consejo Regulador de la I.G.P ternasco de Aragón?

5.- ¿Qué 2 cosas nos permite identificar el MARCADO de una canal ovina? **(1 pto)**

6.- ¿Qué categoría comercial tendrá un ternasco de primera? ¿Y un lechal extra? **(0,5 ptos)**

7.- ¿Dónde y cómo deben ir marcadas las canales de un ovino? **(1 pto)**

8.- Indica que categoría tienen las siguientes piezas del ovino. **(1 pto)**

- Pescuezo y falda:
- Chuletas:
- Paletilla:
- Pierna:

9.- 6.- El cordero se caracteriza por tener bastantes piezas, a continuación indica las **aplicaciones gastronómicas** de cada pieza que se indica, siguiendo el ejemplo: **(2,2 ptos)**

Pieza del cordero	Aplicación gastronómica
Pescuezo	Calderetas, menestras y chilindrones
Paletilla	
Chuletas	
Falda	
Pierna	

10.- ¿Qué 3 tipos de chuletas podemos obtener del Carré del cordero? **(1 pto)**

ORGANIZACIÓN DEL ESTUDIO A LO LARGO DE LA SEMANA

Os recomiendo que os organicéis las tareas que tenéis que realizar durante esta semana de la siguiente manera:

¡ESTAS TAREAS DEBEN SER REALIZADAS Y ENTREGADAS VÍA EMAIL:
mazcona@iespedrodeluna.es EL VIERNES DÍA 15!

SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO			
Horas	LUNES	MARTES	VIERNES
8:15 10:00 (2 h)	1ª lectura del tema del ovino.	2ª lectura del tema del ovino, subrayando las ideas y conceptos más importantes.	
10:05 12:10 (2h)			Contestar las preguntas que hay a continuación del tema con ayuda de los apuntes, para comprobar que se ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes.