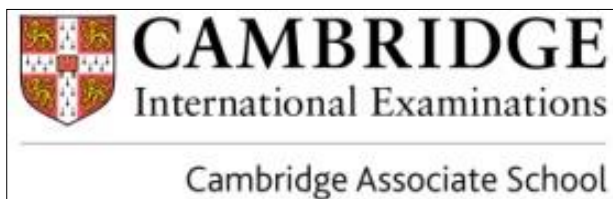


# IES PEDRO DE LUNA

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](http://www.iespedrodeluna.es)



## **PARTE 1. TEMA 7: LAS AVES**

1) El alumno debe leer los siguientes puntos del tema de las AVES:

- 7.1 Qué entendemos por aves.
- 7.2 Tipos de presentación en el mercado.
- 7.3 Preparación de las aves.
- 7.9 Aplicaciones gastronómicas de las aves.

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 7.1,7.2,7.3 y 7.9 del tema 7).

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](mailto:mazcona@iespedrodeluna.es) EL VIERNES DÍA 17!**

**DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 7: LAS AVES**

1.- Define que es un ave. **(0,6 pts)**

2.- Enumera todas las operaciones necesarias para la **preparación de un ave. (0,5 pts)**

3.- Enumera las **aves de abasto** que podemos encontrar en el mercado. **(1 pts)**

4.- Completa las siguientes frases: **(1,6 pts)**

“Las gallinas son hembras..... dedicadas a la....., su carne es.....y son excelentes para..... y.....”.

“Los gallos son machos.....dedicados a la....., su carnes es..... y de ellos se aprovecha su.....y sus.....”.

“Los.....son machos.....destinados al....., pueden superar los.....kilos y su carne resulta muy.....”.

“Las pulardas son.....castradas destinadas al....., pesan entre los..... y los.....kilos y su carne resulta muy.....”.

5.- Indica toda la información que deben contener las **canales envasadas. (0,6 pts)**

6.- Completa la siguiente tabla según el modelo: **(1,2 pts)**

CLASE DE AVE	PESO	CRÍA	ALIMENTACIÓN
Picantón	0,5 kgs	Aire libre	Maíz
Coquelletes			
Pollo de grano			
Pollo de corral			
Pollos			

7.- ¿Qué es el **marchamo o distintivo sanitario** de un ave? **(0,5 pts)**

8.- Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas: **(1,6 pts)**

1) Canales congeladas son aquellas que alcanzan, en el interior de su masa muscular, la temperatura de  $-24^{\circ}\text{C}$  en un tiempo inferior a 18 horas.

**Verdadero**

**Falso**

2) Canales frescas son aquellas que alcanzan, en el exterior de su masa muscular, la temperatura de  $8^{\circ}\text{C}$ .

**Verdadero**

**Falso**

3) Canales refrigeradas son aquellas que alcanzan, en el interior de su masa muscular, la temperatura de  $0^{\circ}\text{C}$ .

**Verdadero**

**Falso**

4) Canales frescas son aquellas que alcanzan, en el interior de su masa muscular, la temperatura de  $6^{\circ}\text{C}$ .

**Verdadero**

**Falso**

9.- Enumera todas las **aplicaciones gastronómicas de las aves**. **(2,4 pts)**

**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](mailto:mazcona@iespedrodeluna.es) EL VIERNES DÍA 17!**

	<b>SEMANA</b>	<b>14 AL 17 DE ABRIL</b>
<b>Horas</b>	<b>MARTES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>8:15 10:00 (2 h)</b>	1ª lectura del tema de las aves, subrayando las ideas y conceptos más importantes.	
<b>10:05 12:10 (2h)</b>		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.