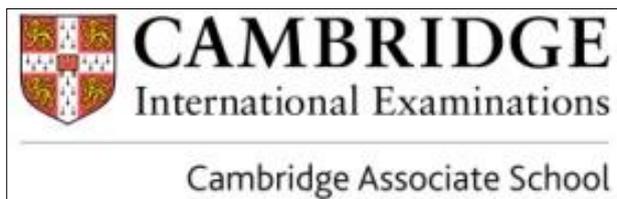




IES PEDRO DE LUNA

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

PARTE I.TEMA 8: EL VACUNO

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

- Carne de vacuno.
 - Despiece del vacuno.

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 8.2 y 8.2.1 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 22!**

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 8: EL VACUNO

1.- Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas con respecto a la **clasificación del ganado bovino en la UE. (2 pts)**

| | | |
|--|---|---|
| La única diferencia entre el toro y el buey, es que el toro esta castrado y el buey no. | V | F |
| El choto puede ser macho o hembra, y su carne es de color rojo púrpura brillante, tierna, sabrosa y con grasa de color blanco. | V | F |
| La carne del novillo es de color rojo intenso, menos tierna con más sabor y mayor cantidad de grasa. | V | F |
| La vaca es un bovino adulto hembra con más de 48 años de edad. | V | F |
| La ternera rosada tiene una carne de color rosa brillante, es tierna y el color de la grasa es blanco. | V | F |
| La ternera lechal da una carne de color rosa claro, muy tierna y con mucha grasa. | V | F |
| El cebón es un macho castrado con una edad menor o igual a 48 meses. | V | F |
| La ternera lechal es aquella que solo ha sido alimentada con leche materna. | V | F |
| El añojo es el macho de entre 14 y 24 meses, destetado a los 5 meses y criado con piensos y pastos. | V | F |
| La ternera rosada son solamente hembras de 8 a 12 meses de edad cuya alimentación ha sido leche y piensos. | V | F |

2.- Completa la frase siguiente: “Las categorías comerciales se corresponden con el..... y las posibilidades de.....”. **(0,4 pts)**

3.- Rellena el siguiente cuadro indicando en que partes se subdivide el cuarto delantero del ganado bovino y que piezas forman cada una. **(0,8 pts)**

| | | |
|------------------|----------|--|
| Cuarto Delantero | Pandero | |
| | | |
| | | |
| | Morcillo | |
| | | |
| | | |
| | | |

4.- El cuarto trasero del ganado bovino consta de 3 piezas, nombralas. **(1 pto)**

5.- Indica que piezas podemos sacar del LOMO. **(0,6 pts)**

6.- Indica que piezas podemos sacar de la PIERNA. **(1 pto)**

7.- A continuación indica la **categoría comercial** y en qué cuarto está situado (delantero o trasero) las diferentes piezas del ganado bovino, según los ejemplos: **(4,2 pts)**

| PIEZA | CATEGORIA COMERCIAL | CUARTO DONDE ESTA SITUADO |
|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Pecho | Tercera | Delantero |
| Tapilla | | |
| Pez | | |
| Culata de contra | | |
| Lomo alto | Extra | Trasero |
| Pescuezo | | |
| Babilla | | |
| Aleta | | |
| Solomillo | | |
| Falda | | |
| Espaldilla | | |
| Brazuelo | | |
| Morrillo | | |
| Lomo bajo | | |
| Contra | | |
| Rabo | | |
| Tapa | | |
| Aguja | | |
| Morcillo | | |
| Costillar | | |
| Llana | Segunda | Delantero |
| Cadera | | |
| Rabillo de cadera | | |
| Redondo | | |

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 22!**

| SEMANA DEL 18 AL 22 DE MAYO | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---|---|
| Horas | LUNES | MARTES | VIERNES |
| 8:15 10:00 (2 h) | 1ª lectura del tema del vacuno. | 2ª lectura del tema del vacuno, 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. |