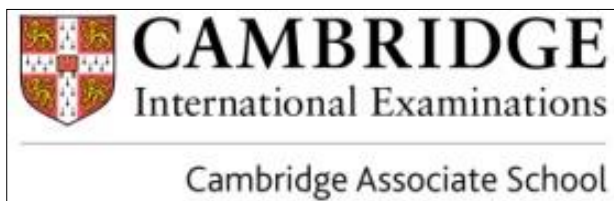


IES PEDRO DE LUNA

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 2. TEMA 7: LAS AVES

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

- 7.4 Limpieza de un ave.
- 7.8 Despiece de un ave.
 - Medio delantero
 - Medio trasero
 - Cuarto delantero
 - Cuarto trasero

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 7.4 y 7.8 del tema 7).

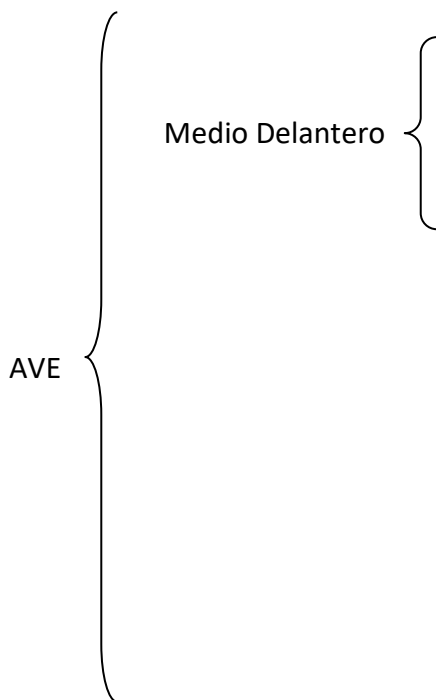
2) El alumno deberá realizar con ayuda de los apuntes una batería de preguntas de comprobación para ver si ha entendido y comprendido los aspectos más relevantes del tema.

**¡ESTAS TAREAS DEBEN SER REALIZADAS Y ENTREGADAS VÍA EMAIL:
mazcona@iespedroluna.es EL MIÉRCOLES DÍA 22!**

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 7: LAS AVES

1.- Explica que 7 tareas hay que realizar para la **limpieza de un ave. (2,8 pts)**

2.- Haz un esquema del despiece de un ave. **(3,4 pts)**



3.- ¿Qué partes de un ave se utilizan para la elaboración de fondos? **(0,6 ptos)**

4.- Termina la siguiente frase: Un cuarto trasero está formado por..... **(1 pto)**

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

El cuarto delantero de un ave está formado por la suprema, el troceado, el filete y el jamoncito	V	F
La suprema se comercializa como cuarto delantero sin los huesos de la quilla ni del húmero, con la carne que la rodea y la piel.	V	F
El muslo del ave se suele dejar entero y se utiliza para fritos, salteados y fondos.	V	F
Al contramuslo de un ave no se le quita la piel y se utiliza para fritos, salteados y arroces.	V	F
Cuando bridamos un ave entera normalmente lo hacemos sin la piel.	V	F
El jamoncito de pollo se prepara con el cuarto trasero, se retira el fémur, se corta la punta de la tibia, se retira la carne hacia delante, se envuelve la carne con la piel y se pincha con el hueso para que quede sujeto.	V	F
Cuando asamos un ave entera es aconsejable bridarla.	V	F
Los filetes de ave se utilizan para salteados y arroces y las supremas para empanar y a la plancha.	V	F

6.- ¿De dónde se obtienen las supremas de ave? **(0,6 ptos)**

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 MIÉRCOLES DÍA 22!

	SEMANA DEL	20 AL 22 DE ABRIL
Horas	LUNES	MARTES
8:15 10:00 (2 h)	Lectura del tema de las aves, subrayando las ideas principales.	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.