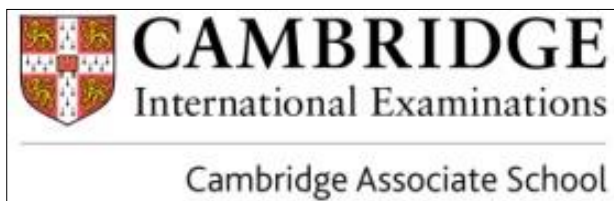


IES PEDRO DE LUNA

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 II.TEMA 8: EL VACUNO

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

- 8.2.2 Piezas con denominación propia.
- 8.2.3 Cortes del vacuno.

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 8.2.2 y 8.2.3 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 29!**

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 8: EL VACUNO

1.- ¿Qué son las **piezas con denominación propia** dentro del ganado bovino?. **(0,6 pts)**

2.- Nombra las 8 piezas del ganado bovino con denominación propia. **(1,6 pts)**

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

El tournedó es una pieza cilíndrica obtenida del lomo bajo, cuyo oscila entre 125 y 250 gramos.	V	F
El chuletón se obtiene del lomo bajo y el entrecôte se obtiene del lomo alto.	V	F
El entrecôte es una pieza con denominación propia que solo encontramos en las cartas de los restaurantes.	V	F
La hamburguesa es una pieza redonda de carne cruda picada con algunos elementos de ligazón y de condimentación.	V	F
Llamamos filete o bistec a una lámina gruesa de carne muy tierna y de un peso aproximado de 125 gramos.	V	F
El osso-bucco es la pieza que obtenemos al cortar el morcillo con el hueso.	V	F
El rumpsteak es un filete grueso que obtenemos de la cadera o de la babilla.	V	F
La única diferencia entre una albóndiga y una hamburguesa es la forma que damos a cada una de las piezas.	V	F

4.- Explica las diferencias de tamaño y de peso de las piezas con denominación propia si son para un **menú** o si son para una **carta**. **(1,5 pts)**

5.- Rellena el siguiente cuadro, según el ejemplo: **(4,7 pts)**

TIPO DE CORTE	PESO APROXIMADO	APLICACIONES	OBTENIDO DE
Bistec ó filete	125 gramos	Salteado, plancha, parrilla, empanado o breseado	Tapa, babilla, cadera, tapilla, espaldilla, redondo y contra

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 29!**

SEMANA DEL 25 AL 29 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.