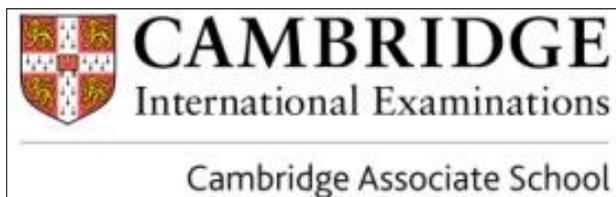




IES PEDRO DE LUNA

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: LAS CARNES

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

- 8.1.1 ¿Qué es la carne?
- 8.1.2 Cómo se clasifica
- 8.1.3 ¿Cómo se conserva?
- 8.1.4 ¿Cuáles son los factores de descripción y calidad?

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3 y 8.1.4 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 JUEVES DÍA 30!**

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 8: LAS CARNES

1.- Define que es la carne. **(0,6 ptos)**

2.- ¿Qué es la hemoglobina y que determina en la carne?. **(0,6 ptos)**

3.- Rellena el siguiente cuadro, clasificando el tipo de carnes que se indican a continuación: **Caza, conejo, caballo, cerdo, aves, toro, ternera, cordero, vaca, buey y carnero. (2,2 ptos)**

CARNES ROJAS	CARNES BLANCAS	CARNES NEGRAS

4.- ¿A qué temperatura debemos conservar las carnes frescas?. ¿Con qué grado de humedad?. Si envasamos una carne fresca al vacío, ¿Cuánto tiempo se puede conservar en buen estado?. **(1,5 ptos)**

5.- Indica la temperatura y el tiempo de conservación de una carne refrigerada y de una carne congelada. **(2 ptos)**

6.- ¿Qué indica el sello marcado a fuego que tienen todas las carnes congeladas?. **(1 pto)**

7.- De los factores de clasificación de la carne que aparecen en el cuadro de la última página, indica cuáles de ellos son objetivos y cuales son subjetivos. **(2,1 ptos)**

Factores Objetivos:

Factores Subjetivos:

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 JUEVES DÍA 30!

	SEMANA DEL	27 AL 30 DE ABRIL
Horas	LUNES	MARTES
8:15 10:00 (2 h)	Lectura del tema de las carnes, 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.