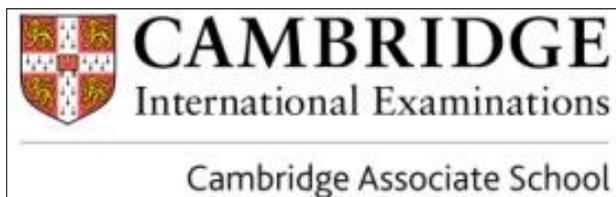


IES PEDRO DE LUNA

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: EL CERDO

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

- Carne de porcino.
 - Despiece del porcino
 - Preparación y despiece del porcino.

Subrayar las ideas y conceptos más importantes. (Se adjunta archivo donde están escaneados los puntos 8.3, 8.3.1 y 8.3.2 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 8!**

DOCUMENTO: ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN DEL TEMA 8: EL CERDO

1.- Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas. **(2 pts)**

| | | |
|--|----------|----------|
| Las cerdas y los verracos son animales, de la especie ovina, destinados principalmente a la reproducción. | V | F |
| Los cerdos, son animales de la especie porcina, destinados principalmente al consumo de carne. | V | F |
| Los lechones o cochinitos, son animales de la especie porcina, destinado al consumo de carne y su peso debe ser igual a los 7 kilos. | V | F |
| La carne de los porcinos ibéricos se destina en su mayoría a productos de chacinería. | V | F |

2.- ¿Cuál es la diferencia entre un **puerco** y un **cochino**?. **(1 pto)**

3.- Indica la respuesta correcta: “Los **primales** son cerdos de.....” **(0,75 pts)**

- Más de 1 años de edad
- 1 año de edad.
- Menos de 1 año de edad

4.- Indica la respuesta correcta. **(0,75 pts)**

- Un cerdo blanco tiene peor rendimiento comercial, ya que su carne es más grasa y tiene un mayor contenido en grasa.
- Un cerdo blanco se caracteriza por ser su carne magra, tener un menor contenido en grasa y por lo tanto tener un mayor rendimiento comercial.
- Un cerdo blanco tiene mejor rendimiento comercial, ya que su carne es magra y tiene un mayor contenido en grasa.

5.- Responde a las siguientes preguntas sobre el CERDO IBÉRICO: **(1,6 pts)**

- ¿Qué tipo de raza es?
- ¿De qué color son sus pezuñas?
- ¿Cuáles son las zonas donde tiene más grasa?

- ¿De qué color es la piel?
- ¿De qué se alimenta?
- ¿A qué tipo de industria se dedica su carne?
- Por su alimentación podemos distinguirlos en 4 clases, indicalas.
- ¿Qué piezas tienen gran demanda en el mercado?

6.- El cerdo se caracteriza por tener muchas piezas, a continuación indica las **aplicaciones gastronómicas** de cada pieza que se indica, siguiendo el ejemplo: **(1,4 ptos)**

| Pieza del cerdo | Aplicación gastronómica |
|------------------------|--------------------------------|
| Solomillo | Asar y saltear |
| Tocino | |
| Jamón | |
| Panceta | |
| Cabeza | |
| Manos | |
| Chuletas | |
| Paleta | |
| Codillo | |

7.- Indica que **3 tipos de chuletas de cerdo** existen y de que parte se obtienen cada una de ellas. **(0,75 ptos)**

8.- Indica la **categoría comercial** de las siguientes piezas del cerdo. **(1 pto)**

Chuletas de aguja:

Jamón:

Panceta:

Paleta:

Chuleta de riñonada:

Costillar:

Solomillo:

Cinta de lomo:

Tocino:

Chuletas de lomo:

9.- Indica que 3 piezas podemos encontrar en la pierna trasera del cerdo. **(0,75 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 EL VIERNES DÍA 8!**

| SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--|---|
| Horas | LUNES | MARTES | VIERNES |
| 8:15 10:00 (2 h) | 1ª lectura del tema del porcino. | 2ª lectura del tema del porcino, 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. |