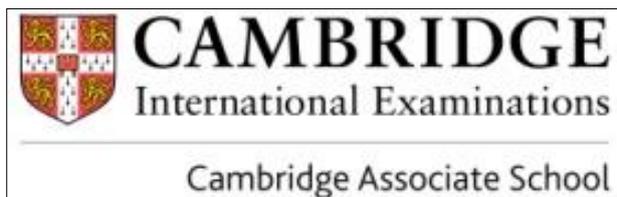


IES PEDRO DE LUNA

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: FICHA DE ELABORACIÓN

Esta semana debéis elegir una de las **elaboraciones que hemos realizado en cocina** a lo largo de la 1ª y 2ª evaluación, (puede ser de verduras, legumbres, carnes, aves, postres,..... la que más os guste a vosotros) y rellenar la siguiente ficha técnica de cocina que os adjunto a continuación.

Podéis buscar en internet como se rellena una ficha de elaboración para que os sirva de ejemplo.

**¡ESTA TAREA DEBE SER REALIZADA Y ENTREGADA VÍA EMAIL:
mazcona@iespedrodeluna.es EL MIÉRCOLES DÍA 3 DE JUNIO!**

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:

¡ESTA TAREA DEBE SER REALIZADA Y ENTREGADA VÍA EMAIL: mazcona@iespedrodeluna.es EL MIÉRCOLES DÍA 3 DE JUNIO!

Horas	LUNES	MARTES
8:15 10:00 (2 h)	Buscar en internet como se rellena y realiza una ficha técnica de cocina de un plato o elaboración	1) Elegir una receta de las que hayamos hecho en cocina durante la 1ª y 2ª evaluación, me da igual que sea un plato de verdura, de carne, un postre, unas legumbres,..... lo que más os haya gustado. 2) Rellenar la ficha técnica de cocina escribiendo: -Nombre del plato. -PAX es el número de raciones que vais a elaborar, para cuantas personas. -Nombre de los ingredientes. -Cantidad que hace falta para elaborar el plato. -Que unidad de peso vais a utilizar, kilos, gramos, litros,..... -Los pasos que hay que seguir para elaborar ese plato. -Indicar con una X que alérgenos tiene el plato que habéis elegido.