

## QUESOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### 1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

España tiene una gran tradición ganadera –ovejas churras, merinas, manchegas, lachas, vacas frisonas, rubias gallega, pardo alpina, etc. y por lo tanto, quesera. Durante siglos nuestra riqueza fueron las ovejas que pastaban nuestros campos y que transitaban por las Cañadas Reales haciendo la trashumancia.

Incluso tenemos un héroe que antes de luchar contra los romanos era pastor de ovejas. Su nombre: Viriato.

Hay quesos de muchos tipos y sabores: de leche de vaca, de oveja, cabra o mezcla de las tres leches. También podemos disfrutar de quesos frescos, semicurados y curados. Elaborados con leche cruda o pasteurizada. Los hay azules, cremosos... Incluso alguno lleva vino y pimentón.

En la actualidad los artesanos queseros de cada rincón de España elaboran el queso de forma artesanal pero empleando las últimas tecnologías. Las diferentes formas de elaboración se han ido transmitiendo a lo largo de los siglos de padres a hijos/as. A lo largo y ancho de España se producen y elaboran quesos amparados por Denominaciones de Origen, I.G.P. o por Marcas de

Calidad. Hay 26 quesos con D.O. y uno, el Queso de Valdeón está amparado como I.G.P. También hay muchísimos que carecen de estas garantías de calidad y que son igualmente muy buenos.

Los quesos amparados por Denominación de Origen han de ser elaborados con leche procedente de animales de razas de ganado adaptadas al medio natural de cada región, cuyas condiciones de alimentación y manejo están reguladas en el respectivo Reglamento con el objetivo de obtener productos de alta calidad y vinculados al medio geográfico de que proceden. Aunque estos requisitos serían suficientes por sí mismos para garantizar su origen, éste debe ir avalado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen correspondiente.

### 2. Horas de duración:

40 horas.

### 3. Número máximo de participantes:

ON-LINE.

## **OBJETIVOS:**

El objetivo final del curso es:

- Conocer las diferentes variedades de quesos de España D.O. así como sus características específicas.
- El curso se estructura en las siguientes apartados:
- Explicaciones multimedia estructuradas en 30 temas.
- Manual
- Test final de evaluación y superación del curso

## **CONTENIDO:**

1. QUESOS DE ESPAÑA
2. DENOMINACIONES
3. AFUEGA'L PITU
4. QUESO CABRALES
5. QUESO CABRALES II
6. GAMONEO O GAMONEDO
7. IDIAZÁBAL I
8. IDIAZÁBAL II
9. MAHÓN-MENORCA
10. PICÓN BEJES-TRESVISO
11. CEBREIRO
12. ARZUA-ULLOA
13. CAMERANO
14. CASÍN
15. L'ALT URGELL
16. TORTA DE LA SERENA
17. QUESO DE MURCIA
18. FLOR DE GUÍA
19. QUESO IBORES
20. QUESO MAJORERO
21. QUESO MANCHEGO
22. QUESO NATA DE CANTABRIA
23. QUESO PALMERO
24. QUESO TETILLA
25. QUESO ZAMORANO
26. QUESUCOS DEL LIÉBANA
27. RONCAL
28. SAN SIMÓN DA COSTA
29. TORTA DEL CASAR

**30. QUESO DE VALDEÓN**

**31. MANUAL QUESOS DE ESPAÑA DENOMINACIÓN DE ORIGEN**