

## **QUESOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

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

Conocer las diferentes variedades de quesos de España D.O. así como sus características específicas.

**2. Horas de duración:**

40 horas

**3. Número máximo de participantes y modalidad:**

ON LINE. No se establece limitación en el número de participantes debido a la modalidad de formación.

### **OBJETIVOS:**

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.

### **CONTENIDO:**

#### **EXPLICACIONES MULTIMEDIA**

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
25. Quesucos del Liébana
27. Roncal
28. San Simón da Costa
29. Torta del Casar
30. Queso de Valdeón