

# VEN A PASAR UN DÍA ENTRE CABRAS Y QUESOS

## DOSSIER DE ACTIVIDADES DIRIGIDAS A LA POBLACIÓN ESCOLAR



Asociación Española de Criadores de la

**Cabra Malagueña**

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)  
Telf.- Fax: 952 758563 | cabrama@cabrama.com  
www.cabrama.com | www.chivolechalmalagueño.com

[turismo@cabrama.com](mailto:turismo@cabrama.com) 

**619 46 25 25** 



fundación  
daniel & nina carasso  
Afilada a la Fondation de France





## ¿QUIÉNES SOMOS?

La **Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA)**, fundada en 1986 y con sede en Casabermeja, es una entidad comprometida con el desarrollo de las zonas rurales de nuestra provincia que centra sus actividades en torno a la figura de la Cabra Malagueña y sus productos.

La **provincia de Málaga es el territorio con mayor concentración de ganado caprino de Europa y la principal productora de leche de cabra de España**. Parte de nuestro paisaje ha sido modelado por la acción de las cabras y sus pastores, existiendo además un interesante patrimonio alimentario, cultural y arquitectónico ligado a la actividad ganadera. Tenemos una excelente raza, la Cabra Malagueña, que pese a todo sigue siendo una gran desconocida por parte de nuestra ciudadanía.

La actividad caprina tiene una enorme importancia. Provee de alimentos sanos y de calidad, se desarrolla en zonas desfavorecidas donde existen pocas alternativas de tipo productivo, evitando el éxodo rural y dando vida a nuestros pueblos y, además, participa en el mantenimiento del medio natural, por ejemplo, previniendo incendios forestales a través del pastoreo.



Conscientes de la importancia de nuestra actividad y del enorme potencial de la misma para el desarrollo sostenible de nuestra provincia, la Asociación lleva años realizando una intensa actividad en el ámbito de la promoción de la raza y nuestros productos: la leche de cabra, el queso tradicional de Málaga y el Chivo Lechal Malagueño, cuya Marca de Calidad gestionamos.

Desde CABRAMA nos hemos planteado un nuevo reto, profundizar en el acercamiento a la ciudadanía a través de iniciativas innovadoras en el ámbito de la **formación, divulgación y diversificación turística de la actividad ganadera**.

Para ello hemos desarrollado una **amplia oferta de actividades**, dirigidas a la población adulta e infantil, y también para ello contamos con la **Casa de la Cabra Malagueña**, un espacio para desarrollar todas nuestras actividades instalado en la antigua alcuacilería de Casabermeja. Incluye un pequeño **museo, sala de proyección, talleres y catas y un espacio para la exposición de nuestros productos**.

Queremos destacar que estas actividades forman parte de un proyecto denominado **“Estrategias de transición hacia un modelo alimentario más sostenible en la provincia de Málaga. Contribución de la Cabra Malagueña”**, cofinanciado por la **Fundación Daniel & Nina Carasso**, que participa en proyectos relacionados con el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles ( [www.fondation-carasso.org](http://www.fondation-carasso.org) ).

Así mismo, también forman parte del proyecto denominado **“Promoción y divulgación de la raza caprina malagueña y su material genético. Casa de la cabra malagueña y actividades turísticas”**, cofinanciado por la **Diputación Provincial de Málaga**.



Afiliada a la Fondation de France



**Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña**  
c/El Pozuelo s/n, 29160 Casabermeja (Málaga)  
Tel.: 619 46 25 25 [turismo@cabrama.com](mailto:turismo@cabrama.com)



## CASA DE LA CABRA MALAGUEÑA DE CASABERMEJA

El Centro de Interpretación de la Cabra Malagueña denominado “Casa de la Cabra Malagueña”, está ubicado en la antigua Casa del Alguacil, en la calle Corralón de Casabermeja (Málaga). El edificio conserva elementos tradicionales como el pasillo empedrado utilizado por los animales para acceder a los establos, la hornilla de leña o la gran chimenea.

Este Centro de Interpretación de la Cabra Malagueña sirve para continuar trabajando en el conocimiento de la cabra malagueña y la puesta en valor de sus productos, un proyecto que se ha hecho realidad gracias a la colaboración de distintas instituciones como la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Málaga, el Ayuntamiento de Casabermeja y la Fundación Daniel & Nina Carasso.



Este centro es la base de operaciones de las actividades turísticas y promocionales que desarrolla la Asociación Cabra Malagueña para diversificar la fuente de ingresos de ganaderos socios y de queserías del entorno. En el centro se pueden ver paneles informativos, utensilios ganaderos y material audiovisual y la visita se complementa con diversas actividades programadas: talleres de elaboración de quesos, catas de productos, visitas a ganaderías y queserías, menús degustación de los productos de la Cabra Malagueña en restaurantes de la localidad... para mostrar de una forma dinámica y divertida la cría caprina y sus productos y conseguir generar experiencias atractivas para los visitantes, más allá de la mera observación.

La “Casa de la Cabra Malagueña” es un edificio reformado que consta de 4 salas distribuidas en dos plantas, un patio interior y una sala de nueva construcción equipada para llevar a cabo los talleres y catas de productos.

## LÍNEAS MAESTRAS DE LAS ACTIVIDADES

Nuestras actividades están diseñadas para que, a través del acercamiento a la cabra Malagueña y sus ganaderos y ganaderas, se adquieran conocimientos sobre:

- 1. La importancia que tiene el medio rural de nuestra provincia y la cultura y patrimonio ligados al mismo.**
- 2. La necesidad de preservar nuestro medio ambiente y desarrollar actividades sostenibles que contribuyan a su conservación.**
- 3. Los beneficios de la alimentación saludable, basada en el equilibrio y el consumo de productos de cercanía.**

Con carácter general, todas nuestras actividades presentan las siguientes características:

1. Salvo aquéllas relacionadas con el contacto directo con las cabras, nuestras actividades pueden desarrollarse en nuestras instalaciones de Casabermeja (Casa de la Cabra Malagueña) o en colegios, asociaciones, etc.
2. En todo momento contarán con el acompañamiento de un técnico especializado de la Asociación y, en su caso, de un ganadero o ganadera, que adaptarán las explicaciones al nivel educativo de los alumnos participantes en la experiencia.
3. Opcionalmente, todas nuestras actividades pueden ir acompañadas de una degustación de los productos de la cabra y otros alimentos locales.
4. Las actividades desarrolladas en nuestras instalaciones irán cubiertas por el correspondiente seguro de responsabilidad civil.
5. Por parte del centro educativo será necesario el acompañamiento de al menos un profesor por clase durante el desarrollo de las actividades previstas. Será imprescindible igualmente la identificación de alumnos con problemática de intolerancia a la lactosa o a cualquier otro componente del queso con la finalidad de evitar su participación en la actividad de degustación o cata de quesos.

### OBJETIVOS A ALCANZAR

1. Diversión, la base de las propuestas será siempre de tipo lúdico, basada en la experimentación real del mundo rural y fuertemente cimentada en el contacto más directo posible con la actividad ganadera y quesera.
2. A través la diversión pretendemos difundir una serie de conceptos que contribuyan a la fijación de la población rural y la puesta en valor del sector caprino malagueño desde una perspectiva social, cultural, tradicional, económica y gastronómica.
3. Se trabajaran conceptos prácticos como: raza autóctona, morfología, producción lechera, contribución caprina al aumento de la biodiversidad y la conservación medioambiental, trabajo diario del ganadero y/o el maestro quesero, mundo rural como alternativa laboral actual, escuela de pastores, producto artesano frente a producto industrial, importancia del consumo de productos de cercanía, programa de mejora genética de la raza caprina malagueña...etc.

### ¿CÓMO ORGANIZAR UNA ACTIVIDAD CON NOSOTROS?

A través de las direcciones y teléfonos que adjuntamos a continuación pueden contactar con nosotros. A la mayor brevedad posible, la persona responsable se pondrá en contacto con Ustedes para ofrecerle toda la información sobre nuestras actividades, calendario, tarifas para el curso escolar y cualquier detalle que resulte de interés. Si lo estiman oportuno estaríamos encantados de desplazarnos a su centro educativo para explicarles personalmente la organización de nuestras propuestas.

**Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña**  
**Dirección: C/ El Pozuelo s/n 29.160 Casabermeja (Málaga)**  
**Teléfonos: 619 46 25 25 ; 952 75 85 63**  
**Correo electrónico: turismo@cabrama.com | cabrama@cabrama.com**  
**Página web: www.cabrama.com**

**Precios de las actividades:** Los precios varían en función del número de talleres que se realicen en un mismo día y es opcional la degustación de productos en cada uno de ellos.

#### Todas nuestras actividades se pueden complementar con:

- Taller de Cerámica en el Museo de Cerámica de Casabermeja
- Visita y desayuno en la Almazara Molino del Hortelano de Casabermeja
- Visita al Museo de la Miel de Colmenar
- Visita guiada a Antequera/Dólmene
- Visita guiada a Peñas de Cabrera (Casabermeja)
- Visita guiada a Torre Zambra (Casabermeja)

**Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña**  
c/El Pozuelo s/n, 29160 Casabermeja (Málaga)  
Tel.: 619 46 25 25 turismo@cabrama.com



## QUÉ ACTIVIDADES OFRECEMOS

### 1. CATA GUIADA DE QUESOS + VISITA A LA CASA DE LA CABRA MALAGUEÑA O CHARLAS DIVULGATIVAS

**Dónde se realiza:** Esta actividad puede desarrollarse en nuestras instalaciones de Casabermeja o en el propio centro escolar.

**Duración aproximada:** 1 h

**Público destinatario:** El taller es adaptable a los diferentes ciclos de Primaria, ESO , FP, y E. Universitaria

#### **Descripción de la actividad:**

##### **En Casabermeja:**

La experiencia se compone de 2 actividades: **Visita guiada a la Casa de la Cabra Malagueña** y **Cata Sensorial Guiada de 4 tipos diferentes de queso de Cabra Malagueña**. Mediante material didáctico y de forma participativa se transfieren los objetivos anteriormente pormenorizados. La cata guiada de quesos centra la atención del alumno en los **sentidos de vista, olfato, tacto y gusto** para disfrutar y al mismo tiempo distinguir las características que diferencian este producto alimenticio; de esta forma cada participante descubrirá la riqueza gastronómica que posee este alimento y podrá elegir el sabor que más se acerca a sus preferencias.

##### **En su centro educativo:**

Mediante **presentación power point** y traslado de **utilaje tradicional como como cencerros, pleita, entremijo, honda ...etc.** se cubrirán los objetivos enumerados con anterioridad para pasar posteriormente a la actividad de **Cata Sensorial Guiada** de 4 quesos que se desarrollará según los parámetros descritos en el párrafo anterior.

**Condiciones necesarias para hacer el taller:** Ganas de divertirse aprendiendo. En el caso que se realice en el propio centro escolar es necesario un aula donde se pueda proyectar y un punto de luz. Los alumnos que presenten cuadros de intolerancia a la lactosa o cualquier otro componente del queso no podrán realizar esta actividad.

**Tamaño de los grupos:** El mínimo de participantes por taller es de 20 alumnos y alumnas, pudiéndose ampliar hasta un máximo de 120 y 160 personas (Se podrán realizar máximo 4 talleres durante el horario lectivo habitual de una jornada, recomendamos para ESO, FP y E. Universitaria máximo 40 alumnos por taller , para los ciclos de E. Primaria máximo 30 alumnos por taller).





## 2. TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESO FRESCO.

**Dónde se realiza:** Esta actividad puede desarrollarse en nuestras instalaciones de Casabermeja o en el propio centro escolar.  
Duración aproximada: 1 h por grupo si se realiza en el centro escolar, 2 h si se realiza en Casabermeja

**Público destinatario:** El taller es adaptable a los diferentes ciclos de Primaria, ESO, FP, Y E. Universitaria.

### Descripción de la actividad:

#### En Casabermeja:

Al igual que la actividad anterior iniciaremos la experiencia con una **visita guiada a la Casa de la Cabra Malagueña** donde mediante material didáctico y de forma participativa se transmiten los objetivos anteriormente pormenorizados. Posteriormente pasamos a realizar el **Taller de Elaboración de Queso Fresco** con el acompañamiento de nuestros técnicos que en todo momento guían los pasos y dan las explicaciones oportunas sobre el procedimiento.

De forma lúdica se utilizará el cálculo, la medición de volúmenes y el control de tiempo y temperatura. Los participantes recibirán todo el material necesario para que cada alumno elabore su propio queso de leche de cabra malagueña .

Esta propuesta finaliza con una **degustación de queso fresco** aportada nuestros técnicos (no se aconseja tomar el producto elaborado en el taller ya que al tratarse de una actividad lúdica no se cumplen las condiciones de asepsia necesarias para su consumo).

Para grupos superiores a 25 alumnos la actividad se complementa con la visita al Área Recreativa del Chorro a 5 minutos de Casabermeja equipada con columpios, mesas y bancos y aseos, ideal para el esparcimiento a la hora del bocadillo.

#### En su centro educativo:

La actividad se desarrollará bajo los mismos parámetros que en Casabermeja prescindiendo únicamente de la visita guiada a la Casa de la Cabra Malagueña.

**Condiciones necesarias para hacer el taller:** Ganas de divertirse aprendiendo. En el caso de realizarse en el propio centro escolar es necesaria un aula amplia con mesas donde se pueda calentar leche, un punto de luz y otro de agua (éste último no hace falta que esté en el mismo aula). Nosotros llevamos la leche de cabra pasteurizada, utensilios y materiales para calentar la leche y elaborar los quesos. Es necesario el acompañamiento del grupo en todo momento de al menos un profesor por clase participante del centro educativo. Los alumnos que presenten cuadros de intolerancia a la lactosa o cualquier otro componente del queso no podrán participar en la degustación del mismo.

**Tamaño de los grupos:** El taller está ideado para un grupo de 20 - 25 participantes, pudiéndose realizar varios talleres en un mismo día.



### 3. PASTOREANDO ANDO + CASA DE LA CABRA MALAGUEÑA

**Dónde se realiza:** En Casabermeja

**Duración aproximada:** 3-4 horas dependiendo del número de alumnos

**Público destinatario:** Las actividades son adaptables a los diferentes ciclos de Primaria, ESO, FP, E. Universitaria.

**Descripción de la actividad:**

Esta experiencia consiste en el **acompañamiento de un pastor** de la zona durante la ejecución de esta tarea en su trabajo diario. Los alumnos/as conocerán de primera mano a nuestras protagonistas en un entorno privilegiado: el Parque Natural de Los Montes de Málaga y aprenderán a **ordeñar a mano, tirar con honda o llamar al ganado** así como aspectos relacionados con su **alimentación, reproducción, procesos de vacunación e higiene, vocabulario específico de esta profesión...**etc.

Conceptos como **respeto, bienestar y valoración del mundo animal, conocimiento y desarrollo de actitudes de responsabilidad en la conservación del medio natural que nos rodea, tolerancia, cooperación y valoración de la cultura tradicional** son fundamentales durante el desarrollo de esta actividad.

La primera parte de la visita se ejecuta al igual que en las experiencias anteriores en la Casa de la Cabra Malagueña e incluye una degustación de queso fresco.

**Condiciones necesarias para hacer el taller:** Ganas de divertirse aprendiendo. Ropa y calzado cómodo. Los profesores y profesoras ayudarán en la organización de los grupos y a que el comportamiento del alumnado sea el adecuado durante la visita.

**Tamaño de los grupos:** El mínimo de participantes por taller es de 20 alumnos y alumnas, pudiéndose ampliar hasta un máximo de 100 personas (divididas en varios grupos)

\*Esta actividad está sujeta a las condiciones meteorológicas y a la disponibilidad del pastor.



### 4. TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO + PASTOREO CON UN REBAÑO DE CABRAS MALAGUEÑAS + VISITA A LA CASA DE LA CABRA MALAGUEÑA

**Dónde se realiza:** En Casabermeja

**Duración aproximada:** 3- 4 horas dependiendo del número de alumnos participantes

**Público destinatario:** Las actividades son adaptables a los diferentes ciclos de Primaria, ESO, FP, E. Universitaria.

**Descripción de la actividad:** Consiste en una **combinación de las dos actividades anteriores** y puede desarrollarla un sólo grupo aunque resulta ideal en el caso de grupos grandes, de tal manera que mientras una parte del alumnado **visita la Casa de la cabra Malagueña** y realiza el **taller de elaboración de queso fresco**, otro grupo visita al ganadero y **pastorea con las cabras** por el campo.

### 5. TALLER TRADICIONAL DE ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO + VISITA A QUESERÍA

**Dónde se realiza:** En Casabermeja

**Duración aproximada:** :3-4 horas dependiendo del número de alumnos

**Público destinatario:** Las actividades son adaptables a los diferentes ciclos de Primaria, ESO, FP, E. Universitaria.

**Descripción de la actividad:** **Consiste en una combinación de la experiencia Taller de Elaboración Artesanal de Queso Fresco (en la Casa de la Cabra Malagueña) con la visita a una quesería artesana próxima a nuestras instalaciones.**

Mediante el acercamiento del alumnado a la elaboración profesional de queso se transmite la importancia del control del proceso de conversión de la materia prima en producto elaborado sin salir del propio territorio, **cerramos así el círculo productivo, eliminamos intermediarios y fomentamos el consumo de cercanía realizando una aportación más para la disminución de la huella de carbono y el efecto invernadero.** Hacemos de este modo aún más sostenible la actividad ganadera a nivel ecológico y económico. Esta visita ayuda igualmente a **diferenciar la producción artesana tradicional frente a la industrial y fomenta los hábitos de alimentación saludables propios de nuestra dieta mediterránea.** La actividad finaliza con una degustación de queso en la propia quesería.

**Condiciones necesarias para hacer el taller:** Ganas de divertirse aprendiendo. Ropa y calzado cómodo. Los profesores y profesoras ayudarán en la organización de los grupos y a que el comportamiento del alumnado sea el adecuado durante la visita.

**Tamaño de los grupos:** Mínimo 20 alumnos pudiéndose ampliar hasta un máximo de 50 en jornada habitual lectiva (2 grupos de 25 alumnos) 100 alumnos si disponemos de tiempo adicional.



## RECURSOS DIDÁCTICOS

A continuación te mostramos los objetivos principales de nuestras actividades, que contenidos curriculares y conceptos clave se trabajan en las mismas para facilitar a los maestros la preparación de la excursión a nuestras instalaciones, cómo realizar una evaluación para reforzar lo aprendido durante la actividad y una propuesta de tareas a realizar tras llevar a cabo la actividad.

De manera GENERAL se exponen cuáles son los objetivos de nuestras actividades:

### Objetivos GENERALES:

- a) Conocer la raza caprina malagueña, su alimentación, crianza y utilidades.
- b) Aprender a diferenciarla morfológicamente de otras razas.
- c) Desarrollar actitudes positivas hacia la ganadería y el medio, tales como: curiosidad, respeto, cuidado, valoración y entendimiento. Implicar en conductas respetuosas.
- d) Aprender y valorar el trabajo diario del pastor.
- e) Disfrutar de la convivencia en el entorno rural.
- f) Diferenciar los oficios rurales y los urbanos. Familiarizarse con el Concepto Patrimonio.
- g) Distinguir los diferentes estratos de vegetación. Diferenciar las plantas autóctonas.
- h) Identificar a otros seres vivos a través de sus sonidos y excrementos.
- i) Relacionar aquellos conocimientos que ya tienen sobre los Ecosistemas.
- j) Contrastar el medio rural con el urbano. Utilizar el vocabulario propio del medio.
- k) Transformación de materias primas en alimento. Importancia de los productos de origen animal en nuestra alimentación.
- l) Búsqueda del equilibrio entre desarrollo económico y el respeto hacia el medio ambiente y los recursos naturales disponibles.
- m) Valorar el impacto del ser humano sobre el medio, incluyendo el elemento cultural como un factor más. Familiarizarse con el concepto Patrimonio.
- n) Reconocer la trascendencia de la conservación de los recursos naturales y de las buenas condiciones de los sistemas ecológicos del planeta para nuestra supervivencia y calidad de vida.

### Contenidos Curriculares:

#### Educación Infantil:

Texturas, sentidos, tamaños, vegetales, colores, formas, procedencia de los alimentos, vocabulario específico del oficio, gestación, crecimiento, necesidades y cuidados de los animales.

#### Primer Ciclo de Primaria:

Los seres vivos: principales grupos de animales y plantas. Características morfológicas y formas de vida de los distintos tipos de animales. Hábitos de respeto hacia los seres vivos: cuidados que necesitan para vivir.

El suelo: componentes e importancia del suelo como soporte para la vida.

Medio rural y Medio Urbano, Características.

Productores y consumidores.

#### Segundo Ciclo de Primaria:

Los seres vivos: principales características y funciones vitales. Relaciones entre los seres vivos y niveles de organización.

Estructura de los Seres vivos: células, descripción de su estructura; tejidos: tipos; órganos: principales características y funciones; aparatos y sistemas: componentes y funcionamiento.

Máquinas y aparatos, utilizados en ganadería.

Los Sectores de Producción y la Actividad Económica.

La Actividad Humana y el Paisaje, consecuencias del uso y explotación.

#### Tercer Ciclo de Primaria:

Avances de la Ciencia que mejoran la salud y la alimentación.

Clasificación de los seres vivos. Los animales vertebrados e invertebrados. Características principales de los distintos grupos de animales, especies ganaderas. Formas de vida y de reproducción. La importancia económica de estos.

Concepto de raza.

La Industria Alimentaria, productos de origen animal y vegetal.

Máquinas y aparatos de ganadería, usos más frecuentes.

#### ESO y FP

Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor

Fomento de una dieta saludable

Tolerancia cooperación y solidaridad

Programa de selección y mejora genética de CABRAMA



A continuación se exponen los **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** que se pretenden conseguir con las actividades a desarrollar:

### **PASTOREO:**

En estos talleres se realizarán tareas de pastoreo, alimentación, cuidado de los animales para transmitir además del conocimiento sobre ganadería, la observación y experimentación de la vida rural.

Descubriremos el oficio del pastor del cual nos beneficiamos todos para que la alimentación llegue a nuestras casas.

Además se explicará los beneficios medioambientales que tiene dicha actividad: prevención de incendios forestales, diseminación de semillas...

#### **Objetivos generales:**

- Conocer y Observar las características generales de los animales: semejanzas y diferencias.
- Cambios que se producen en los animales a lo largo de su desarrollo.
- Utilidad y relación entre animales, plantas y personas.
- Observar sus diferencias, colores, texturas y sonidos.
- Conocer los alimentos que nos proporcionan.
- Fomentar la curiosidad, cuidado y respeto hacia los animales.
- Conocer y valorar el oficio de ganadero y su trabajo diario.

#### **Conceptos Clave:**

Tipología animal, vertebrados-invertebrados. Clases de animales: mamíferos y aves, animales ovíparos, vivíparos, herbívoros, omnívoros, carnívoros, ruminantes, desarrollo embrionario, salvaje-doméstico, instinto, comportamiento, costumbres y tradiciones del mundo rural, productores y consumidores, vocabulario específico, oficios rurales, tecnología utilizada, aplicaciones y usos.

#### **Evaluación:**

Averiguar mediante preguntas los conocimientos adquiridos. Grado de implicación y satisfacción con la tarea realizada. Nivel de interés despertado.

#### **Tareas a desarrollar después de la actividad:**

Elaboración de cuadernillo animal. Limpieza, alimentación y cuidados de las cabras. Beneficios de la actividad del pastoreo sobre el medioambiente.

### **TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS Y VISITAS A QUESERÍAS:**

El aprendizaje sobre la elaboración de alimentos que consumen contribuye a desarrollar hábitos de salud además de constituir actividades imaginativas y creativas.

El objetivo que perseguimos en esta área es la participación y visualización de procesos de elaboración y transformación primaria de productos básicos en la alimentación o de uso cotidiano.

#### **Objetivos Generales:**

- Poner de manifiesto el origen natural de los alimentos y las materias primas, promoviendo hábitos alimenticios saludables.
- Ayudar a comprender la complejidad de los procesos naturales, los esfuerzos humanos y las aportaciones tecnológicas que se ponen en juego para que lleguen hasta nosotros los alimentos.
- Dar ocasión a experimentar prácticamente algunos pasos de la elaboración de productos primarios y de su transformación en productos de consumo.
- Reconocer los alimentos de origen animal y vegetal.
- Utilizar los métodos y prácticas artesanales en la elaboración de productos. El autoabastecimiento en el medio rural.
- Reconocer la necesidad de comer que tenemos todos los seres vivos para poder crecer y tener energía.
- Conocer y tomar contacto con los trabajos artesanales propios de la comarca.
- Valorar lo artesanal y patrimonial diferenciándolo de lo industrial.
- Sensibilizar hacia la recuperación de nuestras raíces culturales e históricas, así como valorar su preservación para las generaciones venideras.
- Apreciar lo artesanal y conocer los avances tecnológicos del sector.

Diferenciar oficios del medio rural y urbano.

- Fomentar el respeto por el trabajo artesano.
- Fomento del consumo de alimentos de cercanía
- Concienciar sobre la importancia de la disminución de la huella de carbono
- Importancia de la fijación de la población rural

#### **Conceptos-Clave:**

Variedad de alimentos que consumimos y el origen natural de ellos, tipos de quesos, sustancias implicadas en la alimentación, propiedades nutricionales de la leche de cabra, dieta equilibrada, cuajado, tradición quesera de la provincia de Málaga, cálculo y medición de volúmenes, control del tiempo y temperatura, buenas prácticas de higiene y aseo personal.

#### **Evaluación:**

Averiguar mediante preguntas los conocimientos adquiridos.

Grado de implicación y satisfacción con la tarea realizada y nivel de interés despertado.

#### **Tareas a desarrollar después de la actividad:**

Mural colectivo de pasos a seguir en la elaboración artesanal de quesos según los conocimientos adquiridos durante el taller.

## GLOSARIO

**CAPA:** Se denomina “capa” al conjunto de la coloración de los pelos, principalmente, piel y ojos de los mamíferos.

**ALBAHÍO:** capa color rubio claro

**RETINTO:** capa color castaño muy oscuro

**RASPIL:** pelos largos en la línea dorsolumbar

**CALZÓN:** pelos largos en muslos

**TUPÉ:** pelos largos en la frente

**PERILLA:** pelos largos en barbilla

**HAROPO:** animal con pelo largo en todo el cuerpo

**CUERNOS EN FORMA ESPIRÍLEA:** cuernos en forma de espiral frecuente en machos

**MAMELLAS O ZARCILLOS:** pequeños repliegues de la piel en forma de tubo y de longitud variable situados en la parte anterior e inferior del cuello. No cumplen ninguna función orgánica y son simples adornos que se transmiten por vía genética.

**PERFIL SUBCONVEXO:** perfil frontonasal que no llega a ser completamente convexo

**LÍNEA DORSOLUMBAR:** línea que va del lomo a la región lumbar

**GRUPA:** parte posterior y superior del cuarto trasero del animal

**APLOMO:** línea vertical que determina la dirección que deben tener los miembros de un animal para que esté bien constituido.

**PROPORCIONES SUBLONGILÍNEAS:** tronco nunca corto ni excesivamente largo

**EUMÉTRICO:** de peso normal en la media del peso de la especie

**ALZADA A LA CRUZ:** medida desde el suelo hasta la unión del cuello con los hombros

**UBRE:** órgano mamario

**GENEALOGÍA:** estudio y seguimiento de la ascendencia y descendencia de un individuo

**LIBRO GENEALÓGICO:** registro que permite ordenar sistemáticamente los animales de la población en razón de su genealogía

**GERMOPLASMA:** conjunto de genes que se transmite por la reproducción a la descendencia por medio de gametos o células reproductoras

**INSEMINACIÓN ARTIFICIAL:** Técnica de reproducción asistida en la que se introduce el esperma en la vagina de la hembra por medios mecánicos

**PROGRAMA DE MEJORA:** Los programas de mejora tienen como objeto la conservación, mejora y/o fomento de una raza

**PROLIFICIDAD:** media de los animales nacidos totales por parto

**CENCERRO:** El cencerro es una campana pequeña y tosca, generalmente cilíndrica y hecha con chapa de cobre o hierro que se cuelga del cuello de las reses. El sonido del cencerro sirve al ganadero para identificar y localizar al animal que lo porta.

**LENGUETA DE CENCERRO o BADAJO:** Pieza que se encarga de producir el sonido al golpear con el cuerpo del cencerro cuando el animal se mueve.

**ZURRÓN:** Bolsa grande de cuero, que regularmente usan los pastores para guardar y llevar su comida u otras cosas.

**HONDA DE PASTOR:** Herramienta asociada al pastoreo cuyo uso se remonta al Neolítico. Se utiliza para dirigir al ganado. Si un animal se descarría, se lanza una piedra cerca para que vuelva con el resto del rebaño.

**BASTÓN, GARROTE O CAYADO:** Bastón hecho de madera, generalmente con el mango curvo. Sirve para guiar a los animales y para usarlo a modo de gancho en situaciones peligrosas.

**ZURRIAGO:** Instrumento que consiste en una tira larga y flexible, de cuerda o cuero, unida por un extremo a una vara por donde se sujeta. Se hace restallar (se sacude en el aire con fuerza) para hacer obedecer a los animales.

**PLEITA:** Tira de esparto trenzado que se utilizaba en la elaboración artesanal de quesos. Hoy día ha sido sustituida por moldes de plástico que imitan su trenzado.

**ENTREMIJO:** Mesa con ranuras, algo inclinada, para que al hacer queso, escurra el suero.

**LERNA:** Herramienta de acero, de punta filosa, que usan los zapateros y artesanos para realizar un agujero y a posterior pasar entre estos el hilo que atraviesa cuero.

**BOTIJO DE DESTETE O FRENILLO:** Artilugio de madera y cuerda que se colocaba en la boca a los chivos para que de esta manera no pusiesen mamar de la madre, provocando el destete.

**PEZONERA:** Pieza de goma que forma parte de la máquina de ordeño, la cual extrae la leche del animal mediante un sistema de vacío. Su misión es la de imitar en lo posible la boca de la cría del animal, proporcionando un masaje al pezón y aspirando la leche.

**CUBO DE ZINC:** Utilizado para el ordeño de los animales a mano.