

## SESIÓN 6

# Los productos de mi tierra Cantabria

GUÍA DEL DOCENTE



FUNDACIÓN  
**EROSKI**

contigo



ESCUELA DE  
ALIMENTACIÓN

6/

Los productos  
de mi tierra  
Cantabria



FUNDACIÓN  
**EROSKI**

contigo



ESCUELA DE  
ALIMENTACIÓN



Energía para crecer

Energía para crecer

## Ficha técnica

### RESUMEN SESIÓN

- Información sobre producto local.
- Información sobre Denominación de Origen Protegida.
- Actividad: “Clasifica los alimentos”.
- Actividad: “Hoy tú eres el chef”.
- Actividad: “Conviértete en chef”.

### OBJETIVO ESPECÍFICO

- Valorar los productos locales como garantía de calidad en la alimentación.
- Fomentar la sensibilidad cultural a través de la gastronomía.

### CONTENIDOS

Producto local.  
Denominación de Origen Protegida.  
Productos de temporada.

### COMPETENCIAS CLAVE

1. Comunicación lingüística.
2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.
4. Aprender a aprender.
5. Competencias sociales y cívicas.
6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.
7. Conciencia y expresiones culturales.

## Desarrollo de la sesión

**El clima, la geografía y la herencia cultural e histórica de cada región hacen que cada zona del mapa se especialice en el cultivo, elaboración y consumo de determinados alimentos. Son lo que llamamos productos locales.**

En esta sesión, el alumnado conocerá los beneficios de los productos locales y las Denominaciones de Origen.

Al finalizar la sesión se realizarán actividades para poner en práctica estos conocimientos.

## Las ventajas del producto local

Los productos locales son alimentos producidos, procesados y distribuidos en una región geográfica determinada, que cuentan con características propias que los identifican.

### Beneficios de los productos locales:

1. Son más frescos, ya que las distancias de transporte son más cortas.
2. Conservan mejor su sabor y propiedades nutritivas.
3. Al ser las distancias de transporte más cortas, permiten ahorrar gastos y emisiones de CO<sub>2</sub> a la atmósfera.

4. Al ser productos de alta calidad siempre están buenos.
5. Nos permiten conocer y disfrutar los sabores propios de la tierra.
6. Fomentan el turismo gastronómico de una a otra región.
7. Ayudan a conservar costumbres y tradiciones del pasado a lo largo del tiempo.
8. Nos permiten conocer y establecer vínculos con el entorno en que vivimos.
9. La fabricación de productos locales permite el desarrollo económico de la zona.
10. Ayudan a enriquecer nuestra comunidad.

SESIÓN 6 LOS PRODUCTOS DE MI TIERRA

ENERGÍA PARA CRECER  
PROGRAMA EDUCATIVO EN ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES

**Tix y Loy nos han enseñado lo importante que es llevar a cabo una alimentación equilibrada en nuestro día a día, consumiendo todo tipo de alimentos en las cantidades recomendadas.**

**Pero, ¿creéis que los alimentos son los mismos en todo el mundo?**

**La respuesta es no, pues los productos que comemos varían mucho dependiendo del lugar en el que nos encontremos.**

**El clima, la geografía y la herencia cultural e histórica de cada región hacen que cada zona del mapa se especialice en el cultivo, creación y consumo de determinados alimentos. Son lo que llamamos productos locales. ¿Os suenan? A continuación, Tix y Loy os explicarán más sobre ello.**



**1/ Las ventajas del producto local**

Los productos locales son alimentos producidos, procesados y distribuidos en una región geográfica determinada. Además, cuentan con características propias que los identifican.

**¿Conocéis los innumerables beneficios que tienen los productos locales? Os los contamos a continuación:**

1. Son más frescos, ya que las distancias de transporte son más cortas.
2. Conservan mejor su sabor y sus propiedades nutritivas.
3. Al ser las distancias de transporte más cortas, permiten ahorrar gastos y emisiones de CO<sub>2</sub> a la atmósfera.
4. Al ser productos de alta calidad, siempre están buenos.
5. Nos permiten conocer y disfrutar los sabores propios de la tierra.
6. Fomentan el turismo gastronómico (entre regiones).
7. Ayudan a conservar costumbres y tradiciones del pasado a lo largo del tiempo.
8. Nos permiten conocer y establecer vínculos con el entorno en el que vivimos.
9. La fabricación de productos locales permite el desarrollo económico de la zona.
10. Ayudan a enriquecer nuestra comunidad.

## ¿Sabíais que...?

Gracias al interés de agricultores, ganaderos y consumidores se están logrando rescatar sabores, tradiciones y parte del pasado de nuestra cultura alimentaria.



## La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)

En la actualidad, la internacionalización del mercado ha llevado a que gran cantidad de productos locales se vean perjudicados.

Para proteger su producción, destacar y dar más importancia a estos alimentos, se crearon las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.).

Sin embargo, no todos los productos locales tienen D.O.P.; sólo aquellos que cumplen con sus requerimientos.

**Denominación de Origen Protegida es un sello que identifica que...**

- ... un producto es originario de una región.
- ... su procedencia le da unas características particulares.
- ... toda su producción se realiza en dicha zona.



## Productos de temporada

Son aquellos que se consumen cuando se encuentran en su mejor momento de madurez según su ciclo de vida. La mayoría de ellos son frutas y verduras. Sus ventajas son:

1. Mayor aporte nutricional y mejor sabor, ya que mantienen intactas sus propiedades.
2. Ahorro económico. Al producirse todos de golpe y haber más oferta, el precio baja.
3. Respeto medioambiental, al defenderse el ciclo natural de los productos y al evitar los cultivos intensivos de un solo producto.

A lo largo del año podemos disfrutar de distintas frutas y verduras de temporada.

Como por ejemplo la naranja. Aunque la consumamos todo el año es un producto de invierno.

## ¿Sabías que...?

Existen diferentes Denominaciones de Origen Protegidas para diferentes tipos de productos.

### Algunos de los productos típicos de Cantabria:

- Queso nata de Cantabria
- Queso Picón Bejés-Trevieso
- Quesucos de Liébana
- Carne de Cantabria
- Sobao Pasiego
- Conservas

SESIÓN 6 LOS PRODUCTOS DE MI TIERRA - CANTABRIA

ENERGÍA PARA CRECER  
PROGRAMA EDUCATIVO EN ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES

### 3/ Productos de temporada

Son aquellos que se consumen cuando se encuentran en su mejor momento de madurez según su ciclo de vida. La mayoría de ellos son frutas y verduras. Sus ventajas sobre los demás productos son:

1. Mayor aporte nutricional y mejor sabor, ya que mantienen intactas sus propiedades.
2. Ahorro económico, al producirse todos de golpe y haber más oferta, el precio baja.
3. Respeto medioambiental, al defenderse el ciclo natural de los productos y al evitar los cultivos intensivos de un solo producto.

A lo largo del año podemos disfrutar de distintas frutas y verduras de temporada.

Como por ejemplo la naranja. Aunque la consumamos todo el año es un producto de invierno. De hecho, los mejores meses para consumirla son de enero a abril.



*¿Sabéis que...? Existen diferentes denominaciones de origen protegidas para diferentes tipos de productos.*

**?**

Si os preguntamos algunos productos típicos de Cantabria, ¿sabéis decirme alguno?

Os voy a dar los nombres de algunos productos de nuestra tierra, a ver si os suentan:

- Queso Nata de Cantabria
- Quesucos de Liébana
- Queso Picón Bejés-Trevieso
- Carne de Cantabria
- Sobao Pasiego
- Conservas



- 5 -

Cuaderno del alumno

SESIÓN 6 LOS PRODUCTOS DE MI TIERRA - CANTABRIA

ENERGÍA PARA CRECER  
PROGRAMA EDUCATIVO EN ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS SALUDABLES

### Queso Nata de Cantabria

Se trata del **primer producto cántabro con Denominación de Origen**.

La zona de mayor producción es la **montaña**, al sur de Cantabria.

La leche proviene de la **vaca frisona** y es sometida a una **coagulación**, a 30°C, con cuajo animal. Diversas fases de **secado**, **moldeado** y **salado** le otorgan una textura cremosa, una forma redonda y un sabor suave.



### Quesucos de Liébana

La palabra quesuco es una forma cariñosa de llamar al queso, ya que es **pequeño de tamaño**.

El origen del quesuco es del Valle de Liébana. La mezcla y el proceso de elaboración son muy parecidos a las otras denominaciones de origen, aunque existen pequeñas diferencias en la coagulación (mayor temperatura y menos tiempo) y en la maduración (menos tiempo).

Es un queso **entre blanco y amarillo**, de olor y sabor suaves.



### Queso Picón Bejés-Trevieso

De elaboración **más compleja**, ya que se **puede hacer con leche cruda de vaca, de cabra y de oveja**. ¡Incluso mezclándolas todas!

Tras una **maduración y secado largo** (mínimo de **dos meses**) se consigue un resultado final exquisito: queso con olor intenso, sabor algo picante y color algo verdoso.



### Carne de Cantabria

El **ganado** del que proviene la Carne de Cantabria **puede producirse, criarse y engordar en cualquier parte de la comunidad autónoma**. Además, necesita que su ganado sea de alguna de estas tres razas: **bóldo castaño cóncavo**, **Pardo-Alpina** y/o **Limusina**.



Después, y en función de la edad del ganado, la carne de Cantabria puede ser de **cuatro tipos: ternera** (con carne de color rosa claro), **añojo** (color rojo claro), **novilla** (color rojo) y **buey** (color rojo más intenso).



### Sobao Pasiego

Estos ricos y deliciosos postres llevan la **bandera cántabra** por toda España. Elaborado entre los ríos Pas y Pisueña, no sólo se conoce por su **sabor dulce**, por su **aroma de mantequilla** y por su **superficie de color tostado**. También porque van envueltos por un papel blanco con dobleces y triángulos muy característicos.



Cuaderno del alumno

## ¿Qué hemos aprendido hoy?

- Los productos con Denominación de Origen son aquellos producidos, procesados y distribuidos en nuestra propia comunidad.
- Podemos reconocerlos en el supermercado gracias a los sellos de calidad.
- La producción y distribución de estos alimentos en nuestra comunidad ayuda al crecimiento económico de la gente de nuestra región.



Se trata de utilizar el lenguaje de una manera diferente a la habitual, jugando con la sonoridad de las palabras y su forma. Se puede utilizar como recurso poesías, rimas, adivinanzas, trabalenguas, canciones y caligramas.

La actividad se centra en los caligramas, por lo que puede utilizarse en el área de lengua castellana y/o en educación artística.

De este modo, el alumnado lee, comprende, piensa y, por último, escribe un poema para transformarlo después en una representación visual.

### 1. Jugamos con los nombres de los alimentos

En primer lugar, el profesorado preguntará al alumnado si conocen la palabra "caligrama". El alumnado, levantando previamente la mano, podrá responder aquello que le sugiera la palabra. Se puede proponer que se fijen en su terminación "-grama" y piensen en otras palabras que terminan del mismo modo para que puedan deducir parte de su significado.

A continuación, explicará en qué consisten los caligramas:

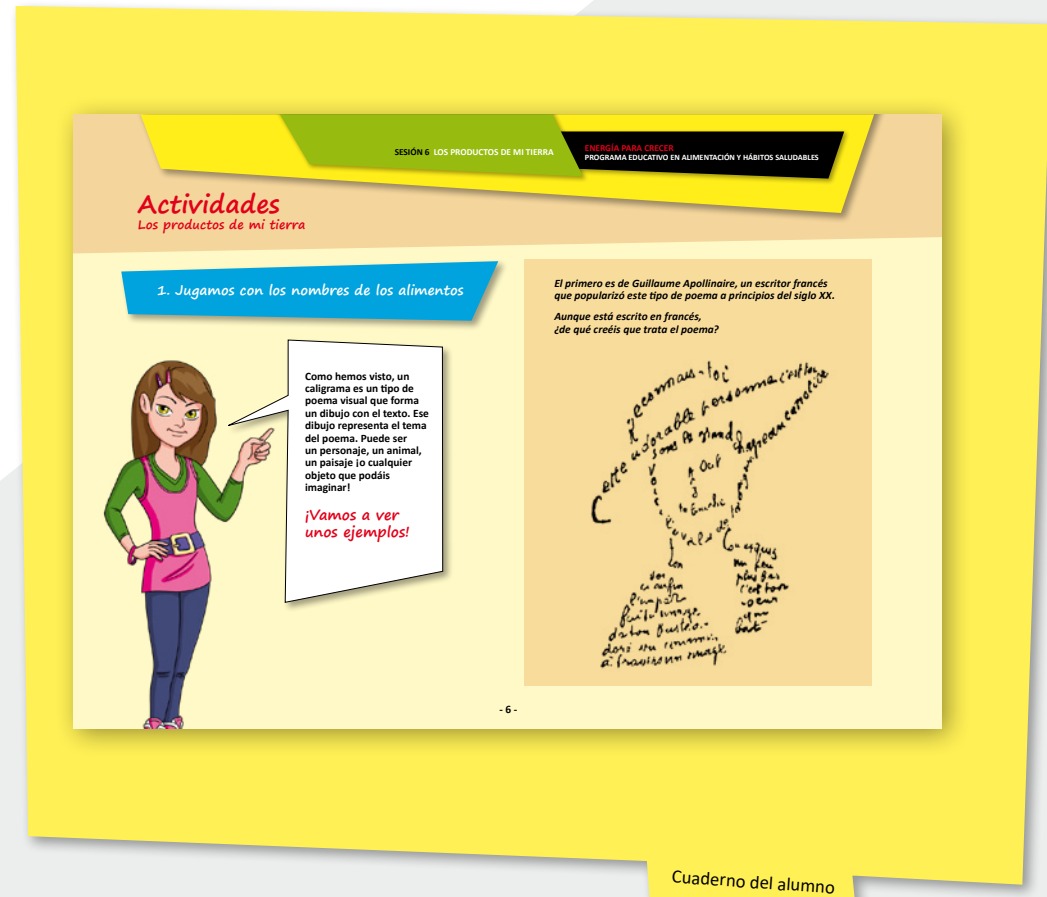
La palabra caligrama proviene de la combinación entre dos palabras griegas, 'kállós' (belleza) y gramme (signo escrito).

El caligrama es una composición poética que dibuja, mediante la escritura, el tema que sugiere el poema. Es una poesía visual.

Se caracteriza por crear una imagen final mediante palabras, que expresa visualmente lo que dice la poesía; es decir, consiste en dibujar con las palabras.

Mostrará los ejemplos que tienen en su cuaderno.

Puede preguntar de qué creen que trata el poema, aunque no lo comprendan, pues está escrito en francés (Guillaume Apollinaire).



Explicará que en nuestra literatura también ha habido autores que han utilizado este recurso, como Guillermo de Torre, que en 1923 hizo el siguiente:

El profesorado mostrará otro ejemplo y preguntará al alumnado qué opina sobre este caligrama.

Por último, comentará que, como han estado aprendiendo mucho acerca de los productos de su tierra, van a realizar un caligrama con ellos. Presentará ejemplos de caligramas con alimentos:

Tras analizar los ejemplos, explicará que ahora son ellos y ellas los que van a realizar un caligrama con productos de nuestra tierra.

Puede plantear que, al finalizar, se expondrán los trabajos en el pasillo.

## Actividades

Los productos de mi tierra

El siguiente es de Guillermo de Torre, un escritor español, y lo hizo en 1923. ¡Hace 95 años!



Fijaos en otro ejemplo:



Como hemos estado aprendiendo mucho acerca de los productos de nuestra tierra, ¡vamos a crear caligramas con ellos!

Estos son ejemplos de caligramas con alimentos:



- 7 -

## Actividades

Los productos de mi tierra

Ahora es vuestro turno

a) En primer lugar, elegid un producto de nuestra tierra. Puede ser un alimento de temporada. Pensad en algo que os inspire y escribid un poema sobre ese alimento.

---

---

---

---

---

---

---

---

b) Después llega el momento de realizar el caligrama. Transformad el poema en un dibujo, cuya forma refleje el tema del poema; es decir, el alimento que habéis elegido.

- 8 -