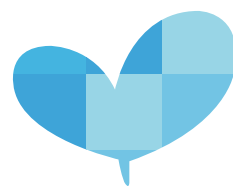




Dibuja el mapa de tu **Comunidad Autónoma** y localiza **productores locales** que conozcas.





Preguntas de comprensión:

¿ Cuántas ovejas hay en el caserío Gomiztegi?

.....

¿Cuál es la misión de los perros pastores?

.....

.....

¿Cuál es la receta de la cuajada?

.....

.....

¿ Por qué no pueden hacer el queso de idiazábal en comunidades del sur de España?

.....

.....

¿ Por qué decimos que la cuajada pertenece al grupo de los alimentos lácteos de la pirámide nutricional?

.....

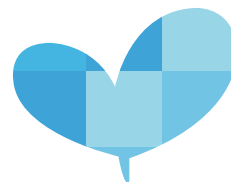
.....

¿ Qué productos lácteos se han nombrado en el video?

¿ Qué otros conoces?

.....

.....





Aprendemos nuevo vocabulario.

Une cada palabra con su definición.

COCER

Transformar una sustancia líquida en una masa sólida y pastosa.

LÁCTEO

Conjunto de montes de una comarca, región, país, etc.

OROGRAFÍA

Producto derivado de la leche.

CUAJAR

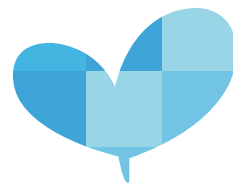
Que ha nacido o se ha originado en el mismo lugar donde se encuentra.

ORDEÑAR

Hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor.

AUTÓCTONO

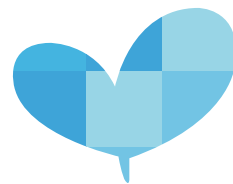
Extraer la leche exprimiendo la ubre.





Verdadero o falso.

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





Los alumnos pueden hacer un dibujo para exponerlo en clase de **lo que más les ha gustado del video.**

