




[Portada](#)
[Presentación](#)
[Asistentes interactivos](#)
[Campanas](#)
[Aceite y Aceituna](#)
[Arroz](#)
[Carnes](#)
[Dieta Mediterránea](#)
[El Huevo](#)
[Etiquetado de alimentos](#)
[European Quality Foods](#)
[Frutas y Verduras](#)
[Lácteos](#)
[Modelo Europeo de Producción](#)
[Original Flavors](#)
[Pan](#)
[Pescados y mariscos](#)
[Sellos de calidad](#)
[Semanas Alimentos](#)
[Quesos de España 2012](#)
[El Aceite pone el sabor 2012](#)
[Productos lácteos](#)
[El Aceite pone el sabor 2013](#)
[Semana de los Alimentos Ecológicos 2013](#)
[Pan 2013](#)
[Semana de la Reducción de Desperdicios 2013](#)
[Semana de los Productos Pesqueros 2013](#)
[Semana del Queso 2014](#)
[Semana de la Reducción de Desperdicios 2014](#)
[Sidra de Asturias](#)
[Vinos](#)
[Zumos y néctares](#)
[Histórico campañas](#)
[Conoce lo que comes](#)
[Calidad Diferenciada](#)
[Plan de consumo de Frutas en las Escuelas](#)
[Zona infantil y educativa](#)
[Comunidades Autónomas](#)
[Turismo Agroalimentario](#)
[Canal TV](#)
[Marmy](#)

 Estás en: [Portada](#) > [Campanas](#) > [Semanas Alimentos](#) > [Semana del Queso 2014](#)

IMPRIMIR

CREAR PDF

MAYOR - NORMAL

Campanas

Semanas Alimentos

Semana del Queso 2014

Con el eslogan "El gusto es nuestro", el Ministerio celebra una semana de promoción del 26 al 31 de mayo de 2014.



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente celebra la "**Semana del Queso**" del 26 al 31 de mayo de 2014 con las siguientes actuaciones:

- **Lunes 26, acto institucional en la sede del MAGRAMA**, dirigido a profesionales de la restauración, escuelas de hostelería y restauración, y representantes del sector. Jornada a cargo de varios expertos sobre el consumo de queso y sobre sus cualidades diferenciadas. Posteriormente se realizará una cata guiada de quesos españoles y sus posibles maridajes.
- **Martes 27, quesería Lácteos del Jarama**, dirigido a gerentes de compras de hipermercados, grandes superficies, mercados y asociaciones de consumidores. Recorrido guiado a la empresa de producción de lácteos, con ponencia posterior sobre estrategias de comercialización de los quesos.
- **Miércoles 28, Mercado de la Paz**, dirigido a periodistas y revistas especializadas en alimentación. Acto de información sobre el mercado del queso y su potencial. Se finaliza la jornada con una cata guiada.
- **Jueves 29, Vivero Escuela Río Guadarrama**, escolares de primaria visitarán las instalaciones del centro. Se impartirá una charla sobre el queso como alimento que forma parte de la Dieta Mediterránea y se realizarán diferentes talleres. Habrá un almuerzo a base de quesos.
- **Jueves 29 a sábado 31, promoción de quesos en hipermercados y supermercados**, en las ciudades de Madrid, Cáceres, Cuenca, Teruel y Valladolid.
- **Lunes 26 a sábado 31, acciones en restaurantes**. Acción informativa y promocional de la Semana a través de webs especializadas en reservas de restaurantes y blogs de gastronomía y alimentación.
- **Sábado 31, degustación de quesos** en la Plaza Mayor de Madrid a partir de las 13.00h., con actividades para el público infantil y para adultos.

En los diversos actos se entregará un folleto con consejos de compra y consumo, y un póster temático.

También se hará envío al sector, administraciones, distribución, canal Horeca, caterings, colectivos, etc., Newsletters sobre la Semana con información y enlaces a los materiales promocionales editados y disponibles en alimentacion.es.

Del 19 de mayo al 6 de junio se llevarán a cabo acciones en redes sociales.

Puedes consultar a continuación los **materiales promocionales de la campaña**:


[Cartel Semana del Queso](#)

[Triptico informativo Semana del Queso](#)

[Imán de nevera "El gusto es nuestro"](#)

[Nota de prensa](#)


Material infantil:


[Cuento "El ratón y la fábrica de queso"](#)

Catálogo Electrónico de Quesos:


[Consulta el Catálogo Electrónico de Quesos](#)

 **Agenda**

 **Boletín Informativo**

 **Widget**

 **Premios de Alimentación**

 **Fototeca**

 **Multimedia**

 **Área Profesional**

 **Alimentación responsable**

Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente / Accesibilidad / Aviso legal



Mapa Web

Presentación

Asistentes interactivos

Campañas

- Aceite y Aceituna
- Agricultura Ecológica
- Arroz
- Carnes
- Dieta Mediterránea
- El Huevo
- Etiquetado de alimentos
- European Quality Foods
- Frutas y Verduras
- Lácteos
- Modelo Europeo de Producción
- Original Flavors
- Pan
- Pescados y mariscos
- Sellos de calidad
- Semana de la Reducción de Desperdicios 2013
- Semanas Alimentos
- Sidra de Asturias
- Vinos
- Zumos y néctares
- Histórico campañas

Conoce lo que comes

- Enciclopedia de los Alimentos
- Dieta Mediterránea
- Modelo Europeo de Producción
- Agricultura Ecológica
- Buscador de Recetas

Calidad Diferenciada

- Presentación
- Localizador geográfico
- Buscador

Plan de consumo de Frutas en las Escuelas

- Plan de Consumo
- Normativa
- Enlaces
- Medidas de acompañamiento
- Jornadas y Estudios
- Encuestas

Zona infantil y educativa

- Juegos
- Campañas
- Cocinar en Familia
- Los niños y el pescado
- Club Pezqueñines

Comunidades Autónomas

Turismo Agroalimentario

- Rutas del Vino
- Paradores de Turismo
- Oleoturismo
- Ruta de la Manzana y la Sidra
- Sidra de Asturias
- Mapas de Alimentos con Calidad
- Diferenciada
- Agenda Gastronómica

Canal TV

- Spots
- Reportajes
- Entrevistas
- Ferías y Premios

Marmy

Agenda

Boletín Informativo

Widget

Premios de Alimentación

- Premios Alimentos de España
- Ediciones anteriores

Fototeca

- Frutas
- Verduras
- Bodegones
- Quesos y Mantequillas
- Gastronomía
- Jamón
- Ibérico
- Carne y embutidos
- Vino
- Aceite
- Bebidas Espirituosas
- Frutos secos
- Condimentos y especias
- Cereales y legumbres
- Mieles y productos de pastelería y repostería
- Pescados y mariscos
- Láminas de Especies Pesqueras
- Cordero y Cabrito
- Pan

Multimedia

- Reportajes
- Juegos

Área Profesional

- Caja de Herramientas

Alimentación responsable

- Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"
- Consejos sobre reutilización de alimentos
- Recetario para la reducción de desperdicios
- Semana de la Reducción de Desperdicios