

Con denominación de origen

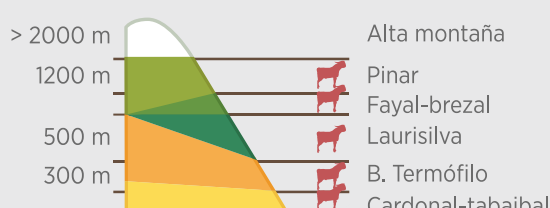
Es una de las tres razas caprinas autóctonas de las Islas Canarias, (Majorera, Tinerfeña y Palmera). Propia de la isla de Fuerteventura, es la productora de la leche con la que se elabora el famoso queso majorero, con denominación de origen desde 1996. Se trata de uno

de los mamíferos domésticos más importantes de las islas en cuanto a número de individuos, la calidad de su leche, y la relevancia económica que repercute en las islas.



Datos insuficientes

Reino: *Animalia*
 Filo: *Chordata*
 Clase: *Mammalia*
 Orden: *Artiodactyla*
 Familia: *Bovidae*



Cabra majorera

*Capra aegagrus**

La cola de la cabra majorera es de inserción alta y dirigida hacia arriba.

Su cuello es fino y largo.

Espalda angulosa.

La cabeza de esta raza es grande, con orejas largas y cuernos en forma de arco que a veces se tuercen, y perilla en los machos.

Altura cruz

El pecho es profundo y bien desarrollado.

Las patas son fuertes, largas y finas, y las pezuñas de color oscuro.

La piel es moderadamente fina y la pigmentación negruzca.

Presentan ubres muy desarrolladas, a veces exageradas debido, entre otras cosas, a la práctica de un solo ordeño.

65cm altura cruz hembra

Son animales donde predomina la longitud sobre la altura, con un peso superior a la media, de perfil generalmente recto o subconvexo.

¿Dónde viven?



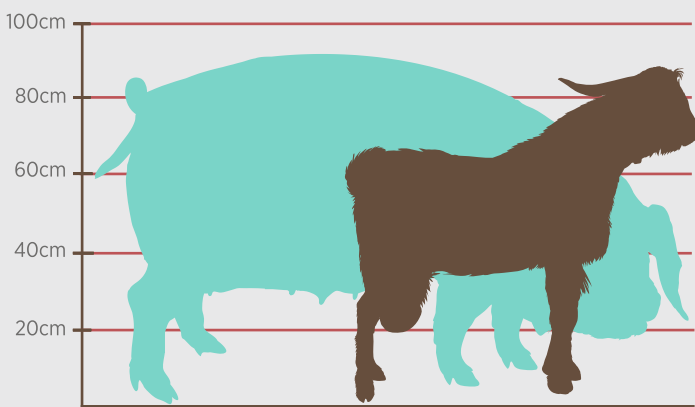
Es la raza de mayor población existente en las islas de nuestra región, siendo sin lugar a dudas la que presenta un mayor potencial productor y la que tiene una mejor capacidad de adaptación a las zonas áridas y semiáridas. Los rebaños tienen un tamaño medio de 500 a 600 individuos.

¿De qué se alimenta?



En invierno se alimenta de pasto y en verano de pasto seco.

Tamaños



Cochino negro
 Sus scrofa domestica
 81,9cm
 altura cruz macho

Cabra majorera
 Capra aegagrus
 65cm
 altura cruz hembra

Explotación



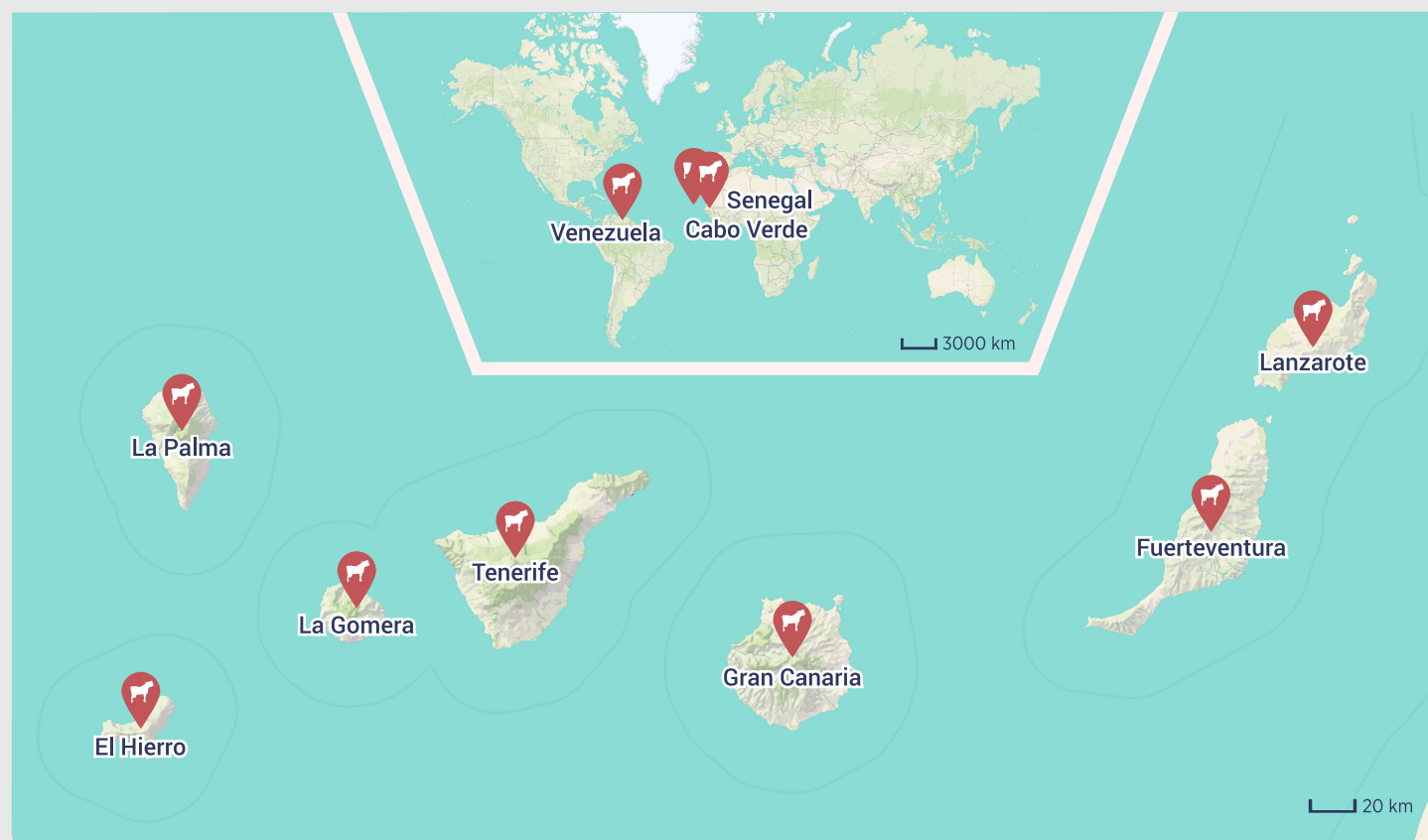
Es la raza canaria de mejor calidad y con mayor producción. El uso de la leche está fundamentalmente destinado a la fabricación del queso majorero. El gran contenido en proteína y grasa de la leche de la cabra majorera es lo que hace que los quesos majoreros sean tan especiales. Las explotaciones están constituidas por grupos de 200 cabras en los que se encuentra un macho por cada 50 hembras.

Sabías que...

Hay una granja que produce leche de cabra, carne y queso con energías renovables. Se trata de la granja Fenimoy, en La Oliva (Fuerteventura) que aplica energías renovables en

todo el proceso del cuidado del ganado y de elaboración de los lácteos.

Ubicación



* Nombre científico:
Capra aegagrus hircus.

Usos posibles de esta obra

Dicho uso de hacerse siempre con el expreso reconocimiento de su propiedad por parte del Gobierno de Canarias bajo la licencia Creative Commons Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual (by-nc-sa). No se permite un uso comercial de la obra original ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original.



Empresas colaboradoras en la creación y el desarrollo de esta obra:
 Las empresas relacionadas a continuación han sido responsables de la coordinación y gestión del proyecto así como del diseño y desarrollo de los contenidos.



Consejería de Educación,
 Universidades y Sostenibilidad
 Dirección General de Ordenación,
 Innovación y Promoción Educativa

