



4º VERSIÓN

# CONCURSO DE QUESOS DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA 2021



## BASES

### 1.-INTRODUCCIÓN

Del programa "Diversificación e Innovación en la Quesería Artesanal de la región de La Araucanía" ejecutado por la Universidad de La Frontera, a través del Instituto de Agroindustria y financiado por el Gobierno Regional de la Araucanía, se busca potenciar y fortalecer la industria quesera, dando a conocer los sabores y saberes de los quesos tradicionales, muchos de ellos, desconocidos de los consumidores.

Es fundamental priorizar el saber hacer y la profesionalización del sector, todo ello sin renunciar a las raíces, porque detrás de cada queso hay personas, praderas, ganado, procesos, tradición y sobre todo, una manera de hacer las cosas con mucho compromiso y dedicación.

Por todo lo anterior, se convoca a la "4º VERSIÓN DEL CONCURSO DE QUESOS DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA 2021", concurso que premiará a los Mejores Quesos de La Araucanía, abierto a todos los elaboradores de queso de esta región.

El panel de jueces/catadores estará compuesto por técnicos, encargados de tiendas gourmet, chef y profesionales del rubro. Con este conjunto heterogéneo de perfiles de jueces, con experiencia

vinculadas al mundo del queso y la alimentación, se realizará una mejor valoración del producto (quesos), más representativa y cercana a los gustos actuales.

**El concurso consta de 3 categorías (queso chanco, queso chanco maduro e innovación de quesos con leche bovina, caprina u ovina) y se realizará el día jueves 27 de Mayo del 2021 en las instalaciones del Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera.**

**Las muestras se recibirán desde el día miércoles 19 de mayo hasta el martes 25 de mayo de 2021 en la dirección correspondiente (ver bases de participación).**

#### Premios:

- Los ganadores de cada categoría primer lugar: medalla (oro), diploma de acreditación y sello.
- Los segundo y tercer clasificados de cada categoría recibirán medalla (plata y bronce), diploma de acreditación y sello.
- Los finalistas recibirán diploma de acreditación y sello.

## OBJETIVO GENERAL

Reunir y reconocer al mejor queso de la Araucanía para potenciar y promocionar los quesos que cumplan con las normas propuestas en el concurso. El presente concurso se regirá por las siguientes normas:

### 1.- PARTICIPANTES

Podrán participar todos los elaboradores de queso de cualquier lugar de la Región de La Araucanía con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización.

Podrá participar cualquier entidad pública o privada (asociación, cooperativa, tienda comercial, distribuidora, etc.). También podrán presentarse al concurso los quesos que se considere oportuno, siempre que sean de la Región de La Araucanía, y que estén expresamente autorizados por el **FABRICANTE**.

### 2.- QUESOS ADMITIDOS

Los quesos que se presenten a concurso deberán cumplir estrictamente con los siguientes requisitos:

- Piezas enteras
- Deben venir envasados adecuadamente de tal manera que se encuentren protegidos de la contaminación ambiental, contaminación cruzada y que mantengan sus características organolépticas.
- No se admitirán o serán descalificados quesos que presenten evidente contaminación bacteriana (hinchados) y con hongos.

El Comité Organizador, mediante la ficha de inscripción, catalogará los quesos por categorías e informará a todos los miembros del Jurado de los diversos tipos presentados, así como de sus principales características con el fin de que existan los mismos criterios de valoración.

Cada queso presentado a concurso deberá incluirse en una de las siguientes categorías:

Nro.	Tipo de Quesos	Descripción
1	Quesos chanco	Quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada con una maduración menor a 30 días.
2	Quesos chanco maduro	Quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada con una maduración superior a 30 días.
3	Innovación Otros tipos de quesos, elaborados con cualquier tipo de leche (bovina, caprina y ovina).	Distintos tipos de quesos elaborados con leches de origen bovina, caprina y ovina pasteurizadas.

**La Organización se reserva el derecho de variar la clasificación de un queso si lo considera adecuado, e incluso de eliminarlo si no cumple con las bases del Concurso. En todo caso, el fabricante será informado al respecto.**

### 3.- FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los concursantes podrán presentarse a las categorías que deseen y solamente pueden presentar 1 (una) muestra por categoría. En el caso de recibir 2 (dos) muestras iguales sólo se admitirá como válida la que presente el fabricante y no la del distribuidor. Los concursantes deberán completar la ficha de inscripción y enviarla por e-mail en el plazo previsto. Las fichas de inscripción serán recepcionadas desde el **19 de Mayo hasta 25 de Mayo de 2021 desde las 09:00 hasta las 13:00 horas**. Se admiten las siguientes formas de envío: vía email: susana.valenzuela@ufrontera.cl y silvana.catrilaf@ufrontera.cl Los que, no siendo elaboradores o fabricantes, presenten quesos a concurso deberán ser autorizados por el representante legal de la empresa fabricante, mediante autorización expresa reflejada en la ficha de inscripción.



#### 4.- ENVÍO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos a concursar irán sin etiqueta adherida y se enviarán en un paquete, junto con una copia de la ficha de inscripción y 3 etiquetas del queso presentado. Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario.

Se permite el envío de varias muestras y de distintos fabricantes en un mismo paquete siempre que estén perfectamente envasadas, identificadas y diferenciadas. Se recomienda introducir la/s fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro y mantener legibilidad.

Las muestras se remitirán pagadas, y enviadas a la siguiente dirección\*:

Avenida Francisco Salazar 01145, Instituto de Agroindustria de La Universidad de La Frontera  
Atención a:  
Susana Valenzuela, Fono: +569 91006604  
Valeria Jara, Fono +569 66828572

\* Las muestras se recibirán en la dirección arriba indicada entre el miércoles 19 de Mayo hasta el Martes 25 de Mayo de 2021 (horario de 9:00 a 13 horas).

Los quesos serán almacenados en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración. Los quesos presentados a concurso deberán ser piezas enteras si son menores a 1 Kg de peso total, sin la etiqueta adherida y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

Las cantidades a enviar por cada tipo de queso que se presente a éste concurso serán las siguientes:

- Quesos 2,5 a 3 kg: 1/2 pieza
- Quesos de 1 a 1,5 kg: 1 piezas
- Piezas completas: menores a 1 kg

Los quesos presentados quedarán en propiedad de la Organización del Concurso y se destinarán para la sesión de cata.

#### 5.- CALENDARIO

ACTIVIDAD	FECHAS
Recepción de Fichas de Inscripción	Miércoles 19 de Mayo hasta el martes 25 de mayo de 2021 hasta las 13:00 horas.
Recepción de quesos	Miércoles 19 de Mayo hasta el martes 25 de mayo de 2021 hasta las 13:00 horas.

#### 4° VERSIÓN ONCURSO DE QUESOS DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

ACTIVIDAD	FECHAS
<b>CONCURSO DE QUESOS</b> Dirección: Av. Francisco Salazar 01145 Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera Selección de los ganadores (1°, 2° y 3° clasificados por categoría)	Jueves 25 de Mayo de 09:30 -12:00 hr.
<b>CEREMONIA DE PREMIACIÓN</b> Se llevará a cabo durante Seminario on line "Camino a la innovación: Una oportunidad para fortalecer la quesería artesanal de la Región de La Araucanía" Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera	Jueves 25 de Mayo de 17:00 -19:00 hr.

#### 6.- CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD:

La documentación presentada por los participantes o el modo en que fueron jurados será mantenida por el Organizador con carácter estrictamente confidencial, extendiéndose esa confidencialidad a las autoridades, profesionales y empleados de cualquier jerarquía del Organizador, debiendo adoptar las medidas necesarias para que todas las personas observen y asuman esta obligación de confidencialidad comprometida.

Una vez inscritos, los quesos pasan a ser propiedad del Comité Organizador, el cual dispondrá de los mismos para muestras de análisis, o lo que el Comité considere pertinente.

Antes de inscribirse aconsejamos consultar a su técnico de confianza, respecto a la reglamentación que rige el presente evento.