



- 1 -

3° VERSIÓN

CONCURSO DE QUESOS DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA 2019.

1.-INTRODUCCIÓN

Desde la Universidad de La Frontera, a través del Instituto de Agroindustria, se busca potenciar y fortalecer la industria quesera en la región de La Araucanía, dando a conocer los excelentes y exquisitos quesos tradicionales, muchos de ellos, desconocidos de los consumidores. En este esfuerzo, y como parte de la misma, se está en alianza con la “Mesa del Queso de La Araucanía”, entidad que en general persigue los mismos objetivos.

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 cariño.

Por todo lo anterior, se convoca a la “**3° VERSIÓN DEL CONCURSO DE QUESOS DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA 2019**”, 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, periodista gastronómico 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 miércoles 09 de Octubre del 2019 en las instalaciones del Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera.

Las muestras se recibirán desde el día martes 1 de octubre hasta el lunes 7 de octubre de 2019 en la dirección correspondiente (ver bases de participación).

Premios:



- 2 -

- 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.

Bases “3º Versión Concurso de Quesos de la Región de La Araucanía 2019”, concurso de los Mejores Quesos de la Araucanía.

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, 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 (salvo para los de tamaño mayor a 4Kg.)
- 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.



- 3 -

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:

Número	Tipo de Quesos	Descripción
1	Quesos chanco	Quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada con una maduración menor a 30 días. Coagulación enzimática.
2	Quesos chanco maduro	Quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada con una maduración superior a 30 días. Coagulación enzimática.
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 pasteurizada.

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 **1 de octubre hasta 7 de octubre de 2019 hasta las 17:00 horas**. Se admiten las siguientes formas de envío: vía email: karin.basaul@ufrontera.cl y Susana.valenzuela@ufrontera.cl.



- 4 -

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.- ENVIO 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 Planta Piloto, Instituto de Agroindustria de La Universidad de La Frontera Fono 45-2325455 o 45-2325050.

*** Las muestras se recibirán en la dirección arriba indicada entre el martes 1 de octubre hasta el lunes 7 de octubre de 2019 (horario de 9:30 a 17 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 (excepto aquellos con peso superior a 4Kg. cuyo formato será media pieza), 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 más de 4 kg: 1/2 pieza
- Quesos 2,5 a 3 kg: 1 pieza
- Quesos de 1 a 1,5 kg: 2 piezas
- Piezas pequeñas: 1,5 kg de peso total

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

5.- CALENDARIO

Instituto de Agroindustria Universidad de La Frontera
Av. Francisco Salazar 01145, Temuco, Región de La Araucanía. Chile.
Sitio web: <http://agroindustria.ufro.cl>



- 5 -

Actividades	Fechas
Recepción de Fichas de Inscripción	Martes 1 de octubre hasta el lunes 7 de octubre de 2019 hasta las 17:00 horas.
Recepción de quesos	Martes 1 de octubre hasta el lunes 7 de octubre de 2019 hasta las 17:00 horas.

2º Versión concurso de quesos de la región de La Araucanía

Concurso de quesos Dirección: Avenida Francisco Salazar 01145 Sala de evaluación sensorial Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera Selección de los ganadores (1º, 2º y 3º clasificados por categoría)	Miércoles 9 de octubre de 09:30 -12:00 horas.
Ceremonia de entrega de Premios y degustación de los quesos participantes. SALA CTA Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera Acto de entrega de premios	Miércoles 9 de octubre a las 12:30 horas.

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 degustaciones, muestras de análisis, o lo que el Comité considere pertinente.



- 6 -

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