**FICHA DE INSCRIPCIÓN**

**“3° CONCURSO DE QUESOS DE LA REGION DE LA ARAUCANIA 2019”**

**Fecha: 9 de octubre de 2019**

**Lugar: Instituto de Agroindustria, Universidad de La Frontera**

|  |  |
| --- | --- |
| Razón social de la empresa productora |  |
| Marca comercial del queso |  |
| Raza del ganado |  |
| Leche |  |
| Ingredientes |  |
| Número de Lote |  |
| Número de Resolución Sanitaria |  |
| Fecha de elaboración |  |

A que categoría postula marcar con una x.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Número** | **Categoria** | **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). | Diferentes tipos de quesos elaborados con leches de origen bovina, caprina y ovina pasteurizada. |