

|  |
| --- |
| CONCURSO CATA DE QUESOS“EXPO QUESOS FAJA MAISAN 2024” |



**MUNICIPALIDAD DE PITRUFQUÉN**

BASES

#  1.-INTRODUCCIÓN

En el marco de la realización de la 2° Expo Quesos de Pitrufquén, iniciativa presentada por la Junta de vecinos de Faja Maisan y la Municipalidad de Pitrufquén, se presentan las bases con el objetivo de normar el funcionamiento de la actividad **“CONCURSO CATA DE QUESOS FAJA MAISAN 2024”,** que se realizará entre el 13 y 14 de abril de 2024 desde las 14:30 hrs. en el centro de eventos Rancho Mágico, Faja Maisan Pitrufquén.

**“CONCURSO CATA DE QUESOS FAJA MAISAN 2024”**, concurso que premiará a los Mejores Quesos de La Araucanía, abierto a todos los elaboradores de queso de esta región.

**Las muestras se recibirán desde el día sábado 13 de abril hasta las 11:00 hrs. del domingo 14 de abril de 2024 en la dirección correspondiente.**

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 sábado 13 y jueves 14 de abril del 2024 en las dependencias del centro de eventos Rancho Mágico Faja Maisan, Pitrufquén.**

**Premios:**

* Premios por categoría:
* Primer lugar: medalla (oro) y diploma de acreditación
* Segundo y tercer clasificados de cada categoría recibirán medalla (plata y bronce) y diploma de acreditación.
* Los finalistas recibirán diploma de acreditación.

#  OBJETIVO GENERAL

Cada queso presentado a concurso deberá incluirse

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:

en una de las siguientes categorías:

#  1.- PARTICIPANTES

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Nro.**  | **Tipo de Quesos**  | **Descripción**  |
| 1 | Quesos chanco | Quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada con unamaduración menor a 30 días. |
| 2 | Quesos chanco maduro | Quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada con unamaduración 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. |

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**.

**La Organización se reserva el derecho de variar la**

#  2.- QUESOS ADMITIDOS

**clasificación de un queso si lo considera adecuado,**

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.

**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 de forma presencial los días de ejecución del evento.

#  4.- ENVIO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos presentados quedarán en propiedad de

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.

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**

la Organización del Concurso y se destinarán para la sesión de cata.

#  5.- CALENDARIO

|  |  |
| --- | --- |
|  **ACTIVIDAD**  | **FECHAS**  |
| Recepción de Fichas de Inscripción y Recepción de quesos | Sábado 13 de abril hasta el domingo 14 de abril de 2024 hasta las 11:00 horas. |

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.

**6.- CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD:**