



CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS Y MAESTROS QUESEROS “DANIEL JOSE MONTES “2025

Bases y Reglamento

Artículo 1: ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO

Todo Agro, en adelante La Organización, tiene a su cargo la realización del Concurso Provincial de Quesos y Maestros Queseros “Daniel José Montes” y además, ha designado como Coordinador del certamen al Sr. Sergio Chávez, en adelante La Coordinación.

Artículo 2: OBJETIVO DEL CONCURSO

El Concurso tiene como objetivo mostrar al consumidor la generación de valor, la calidad del trabajo y el cuidado de los productos, quesos, que elaboran las industrias lácteas de la Provincia.

En este Concurso se busca resaltar la importancia de la gente que trabaja en las industrias, premiando a las industrias participantes y a los queseros, como representante de las personas que participan en la elaboración de este producto.

Además, el concurso es una muestra del trabajo diario en la industria, la incorporación de tecnología, la aplicación de las normas de higiene e inocuidad, la capacitación, como algunos de los eslabones fundamentales en la industrialización de la leche.

El certamen se realiza sin fines de lucro.

Artículo 3: DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONCURSO

La Escuela Superior Integral de Lechería tendrá a su cargo todo lo referido al desarrollo de la jura, procesamiento de los datos y elaboración del informe con los resultados para cada empresa participante.

Artículo 4: DE LOS PARTICIPANTES Y SU ADMISIÓN

El certamen está destinado a empresas lácteas de la provincia de Córdoba y deberán inscribirse en el mismo a los efectos de participar en el concurso.



A tal efecto, deberán completar el formulario de inscripción que contendrá los siguientes requisitos:

Nombre comercial de la empresa

Razón social

Nombre del representante o persona de contacto

Domicilio comercial y del establecimiento

Número de teléfono, e-mail de la persona responsable

Número de RNE (Registro Nacional de Establecimiento) (Adjuntar copia de certificado)

Número de RNPA (Registro nacional de Producto Alimenticio) (Adjuntar copia de certificado)

Declaración de aceptación de las bases y reglamento del concurso

Para la admisión en el concurso:

Las empresas deberán completar el formulario digital y enviarlo dentro entre los días **01 de Julio y 15 de Agosto inclusive** del corriente año.

Los productos inscriptos **deberán cumplir** con los requisitos de presentación/rotulación y **especificaciones físico-químicas, microbiológicas y sensoriales** que establece el **Código Alimentario Argentino (CAA)**.

Artículo 5: CATEGORÍAS

La categoría de quesos que participará del certamen es la siguiente:

- Quesos Duros, subcategoría A: Sardo, Romano, Goya.
- Quesos Duros, subcategoría B: Sbrinz, Reggianito, Reggiano, Parmesano, Provolone.

La Coordinación verificará el estado de los mismos en la recepción de las muestras participantes.

Artículo 6: RECEPCIÓN Y MANEJO DE LAS MUESTRAS DE QUESOS

La Coordinación confirmará la admisión de los quesos al concurso una vez que se haya concretado la recepción de la planilla de inscripción y el envío de la



documentación solicitada, a la siguiente dirección de correo electrónico: concursomaestrosqueserosvm@gmail.com.

Es importante aclarar que, para la admisión y participación al concurso, los quesos remitidos **deben ser de la misma fecha y del mismo lote.**

Las muestras necesarias serán:

Dos hormas en total.

Una de las hormas tal cual son comercializadas, esto es con su *packaging* completo. Se utilizará para ser expuesta durante el desarrollo del concurso y el acto de premiación.

La otra horma se utilizará para la jura y se deberá presentar sin pintura de color externa (si pueden presentar pintura transparente anti hongo) ni etiqueta. Los quesos deberán llegar **sellados al vacío** y serán recibidos **desde el 1 de agosto de 2025 al 31 de agosto de 2025.**

La Dirección Técnica será responsable de establecer un mecanismo para la jura que garantice la evaluación a ciegas de los quesos, manteniendo el anonimato del productor y/o marca de los mismos, a efectos de lograr la objetividad de evaluación durante el concurso. Con ese objeto se presentarán las muestras identificadas con un código de tres o cuatro dígitos al azar, de manera que las mismas no puedan ser identificadas sino hasta después de que se adjudiquen los premios para cada categoría.

La Coordinación será responsable de mantener la cadena de frío de los productos desde el momento en que son entregados en la sede de la cámara de maduración de quesos del Clúster Quesero ubicado en la Avenida Central del Parque Industrial, Logístico y Tecnológico de Villa María, RN9 Km 551.5, X5900 Villa María, Córdoba.

La Coordinación y la Dirección Técnica no serán responsables por demoras, pérdidas, deterioros, robos, hurtos y/o cualquier otro acto que afecten los productos o su llegada en término a destino, ocurrida por actos de terceros y/o incumplimientos en que pudieran incurrir las empresas prestatarias del servicio de transporte encargadas del traslado de las muestras obtenidas. La logística para el envío de las muestras es responsabilidad de cada empresa participante, salvo que surja algún inconveniente, en cuyo caso se deberá gestionar previamente con la coordinación."

Artículo 7: EL JURADO

Para garantizar la objetividad de la evaluación y jura, el equipo de jurados estará integrado por profesionales y tecnólogos especializados. **Serán especialmente seleccionados**



también por su experiencia. Estarán familiarizados con la planilla de evaluación definida para la jura y con los criterios definidos para la misma. Para determinar los criterios de calidad sensorial de cada queso se tendrá en cuenta lo establecido en los perfiles sensoriales establecidos para cada queso y en el CAA. El número necesario de jurados se definirá en función de la cantidad de quesos que se presenten al concurso.

El equipo de jurados será asistido y supervisado por un Coordinador de Jura que será designado por el organizador. **En este caso será Julieta Rizzi, de la ESIL.**

Además, cada mesa de jurados tendrá un líder que será designado por la Dirección Técnica.

Artículo 8: JURA DE LOS QUESOS

Los jurados evaluarán los quesos de manera individual, para luego consensuar de manera grupal el resultado de la evaluación. El procedimiento de evaluación, será a través de análisis sensorial de quesos basándose en la metodología y criterios de evaluación establecidos en ISO 22935-2 | IDF 99-2:2009 Milk and milk products-Sensory analysis-Part 2: Methodology-Recommended methods for sensory evaluation of milk and milk products y asignando un puntaje a los quesos de acuerdo a su calidad de la siguiente forma y según lo establecido en el CAA:

- Por sabor y aroma: 45 puntos (máximo)
- Por cuerpo y textura: 30 puntos (máximo).
- Apariencia interna: 15 puntos (máximo).
- Apariencia externa: 10 puntos (máximo).

Los jurados realizarán una evaluación con asignación de puntaje (ver tabla de puntajes) y descripción de las muestras presentadas, utilizando una planilla de evaluación específica. Cada jurado evaluará los productos en función de los parámetros de calidad preestablecidos.

La Apariencia se evaluará por observación de la horma, primero externamente (apariencia externa) y luego la superficie de corte de la mitad de la horma (apariencia interna). Para la textura y el flavor se presentarán muestras en placas de Petri. Los evaluadores dispondrán de neutralizantes como manzanas verdes y agua de mesa durante la evaluación.



CATEGORIA	PUNTAJE ASIGNADO
Concordancia con el requisito sensorial preestablecido.	5
Desviación apenas perceptible del requisito sensorial preestablecido.	4
Desviación perceptible del requisito sensorial preestablecido.	3
Desviación considerable del requisito sensorial preestablecido.	2
Desviación muy considerable del requisito sensorial preestablecido.	1

Tabla de puntajes

Según la cantidad de puntos obtenidos los quesos se clasifican en:

Calidad Extra: aquellos que hayan sumado un mínimo de 93 puntos.

Calidad Primera: aquellos que hayan sumado entre 89 y 92 puntos.

Calidad Segunda: aquellos que hayan sumado entre 85 y 88 puntos.

Sin calificación de calidad: aquellos que hayan sumado menos de 85 puntos.

El puntaje obtenido será solo una herramienta para precisar cualidades y defectos de cada queso que permita cuantificar desviaciones a los fines de hacer más precisa la devolución que se haga a los participantes.

Todos los premios incluyen la distinción para la Industria y el Quesero:

- Al queso que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra, y que haya obtenido el mayor puntaje dentro de la categoría se le asignará MEDALLA DORADA.
- Al queso que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra o Primera, y que haya obtenido el segundo puntaje dentro de la categoría se le asignará MEDALLA PLATEADA.
- Al queso que, habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra, Primera o Segunda, y que haya obtenido el tercer puntaje dentro de la categoría se le asignará MEDALLA BRONCE.

Cabe aclarar que todas las empresas recibirán certificado de participación con el puntaje obtenido.

Si el resultado de la evaluación arroja empate entre uno o más quesos, la dirección técnica asignará a un grupo de jurados las facultades para que, con su propio criterio, determinen el orden dentro de la paridad obtenida.



La autoridad del concurso es la responsable técnica, la cual se basará en el presente reglamento y será considerada inapelable en sus decisiones. Cualquier reclamo o consulta deberá ser presentado por escrito por él/los participantes inscriptos y será contestado por la misma vía.

Artículo 9: CONFIDENCIALIDAD

Toda la información y documentación recibida, así como el resultado de la jura, será estrictamente confidencial y su resultado será entregado únicamente al responsable del establecimiento participante según fue consignado en la planilla de inscripción.

Artículo 10: PREMIOS

Las Empresas y los queseros premiados, recibirán la distinción mencionada en el Artículo 8 y la autorización para divulgar los premios a través del logo en sus envases y en las acciones de promoción y publicidad que se realicen, pero siempre haciendo referencia a la categoría del producto y a la edición del certámen, lo que permitirá que el consumidor aprenda a distinguir los productos premiados.

Artículo 11: CONDICIONES GENERALES

La Escuela Superior Integral de Lechería es la Institución responsable de la mecánica de jura conforme lo estipulado en el presente Reglamento.

La participación en el concurso implica la aceptación de las bases del mismo y de toda modificación que los organizadores pudieran eventualmente resolver en su desarrollo.

Los organizadores no serán responsables por los daños y perjuicios que pudieran sufrir los participantes.

Así mismo los organizadores no serán responsables por eventuales derivaciones del concurso que afectarán a los participantes, aceptando estos incondicionalmente su responsabilidad.

La fecha de realización del concurso podría verse modificada por razones de fuerza mayor. -