



1er Concurso

Mejor Queso Mantecoso 2018

Organiza: Comité Editorial de Revista Queseros de El Club del Queso

Producción y Coordinación: **Juan Luis Urrutia**. Acopio y clasificación de muestras

Director Técnico: **Alejandro Thomas**. A cargo del perfil técnico de las muestras

Director del Concurso: **Pascual Ibáñez**. A cargo del sistema de ficha y puntuación

Edición de Notas y Comunicación: **Pilar Hurtado**.

Difusión y Prensa: **Claudia Eggers**.

BASES Y REGLAMENTO

1. Participación

1.1. El I Concurso de El Club del Queso, Capítulo Mejor Queso Mantecoso 2018, es abierto. Pueden participar empresas o personas naturales fabricantes de quesos artesanales con la condición que las muestras enviadas sean comercializadas a público final en cualquiera de los formatos (supermercados, tiendas especializadas, personalizada o en las dependencias donde se produce).

1.2. Las categorías del concurso. 1 Quesos mantecosos. 2. Quesos mantecosos de Fondo elaborados con leche de vaca de dos productores máximo.

1.3. La inscripción y participación en el I Concurso Mejor Queso Mantecoso es gratuita.

1.4. Resolución sanitaria vigente. Los quesos deben contar con resolución sanitaria vigente en el momento de concursar.

1.5. Certificado de Registro Sanitario. Los participantes del concurso deberán adjuntar el certificado de Registro Sanitario del Producto, acreditando que los quesos recibidos cumplen con la normativa vigente.

1.6. Ficha Técnica. Cada muestra inscrita debe contar con una Ficha Técnica de inscripción enviada por correo a contacto@elclubdelqueso.cl o entregada por escrito en la dirección del concurso. Esta ficha será proporcionada por El Club del Queso a su debido tiempo.

1.7. Formato muestras enviadas. Las muestras recibidas para participar en el concurso serán en formato media pieza del queso original, o la pieza entera con un peso mínimo de 1 kg. Deben entregarse en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

1.8. El período de inscripción para la participación en el Concurso, será del 2 al 18 de mayo.

1.9. Dirección envío de muestras. Cardenal Belarmino 1282, Vitacura en horario de oficina 9:00 a 18:00 horas.

1.10. La fecha de evaluación de las muestras recibidas para el concurso será el miércoles 23 de mayo.

2. Evaluación

2.1. El Jurado realizará la evaluación a través de un análisis sensorial de los quesos actuando individualmente mediante una tabla de puntaje de 1 a 100 y de acuerdo a los siguientes parámetros organolépticos: Aspecto y color (10%). Aroma (20%). Textura (20%). Sabor (40%) y Valoración de conjunto (10%).

2.2 Las evaluaciones se realizarán a ciegas.

2.3. Quesos destacados: Las muestras de quesos evaluados que alcancen o superen los 84 puntos serán anunciadas públicamente por el Comité de Cata del concurso y publicadas en el listado oficial de los mejores quesos del I Concurso de Quesos Mantecosos.

2.4. Premiación, se premiarán los tres quesos más sobresalientes en sus puntajes en cada una de las dos categorías. 1° premio al ganador, elegido el Mejor Queso Mantecoso, y premios para el 2° lugar y 3° lugar.

JURADO

Alejandro Thomas, Ingeniero en alimentos, experto asesor en procesos productivos y evaluación de quesos, Director Escuela de los Sentidos

Alejandro Novella, Director del programa Recomendando Chile

Ignacio Ovalle, Chef restaurantes Tercer Piso y Pan Bar, Vinoteca

Manuel Zamora, Ingeniero en alimentos, experto asesor en procesos productivos y evaluación de quesos

Marcelo Pino, Elegido dos veces el Mejor Sommelier de Chile

Pilar Hurtado, Periodista y crítica especializada en gastronomía, Editora de revista Queseros

Frank Dieudonné, Chef restaurante La Brasserie, experto en quesos y sus recetas

Pascual Ibáñez, Sommelier, Director de la mesa de cata de revista Queseros, Director Escuela de los Sentidos