



## Bases y Reglamento Oficial Encuentro Quesos Chile 2025

El presente documento contiene el alcance, objetivos y criterios asociados al *“Encuentro Quesos en el Nuevo Mundo – Chile 2025”*. El evento se realizará entre el 30 de septiembre al 2 de octubre del presente año en el pabellón del Queso de Espacio Food & Service, Santiago.

### **1. Antecedentes asociados a la Organización.**

El Encuentro Internacional de Quesos es una iniciativa liderada por AQA Chile A.G. (Asociación Gremial Chilena de Queserías Artesanas) y Espacio Food & Service.

Auspiciada por Comercial de Campo S.A. “Quesos Los Tilos”, junto a la colaboración de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Instituto de Desarrollo Agropecuarios (INDAP) y ProChile.

La organización y gestión del concurso será responsabilidad de Unión Food & Consultores Asociados SpA., quien será para los concursantes internacionales el importador sin valor comercial de las muestras que participaran en el concurso y degustaciones.

### **2. Objetivos**

#### **2.1. Objetivo General.**

- Valorar la diversidad, innovación y tradiciones queseras que constituyen patrimonio gastronómico del lugar donde se elaboran.

#### **2.2. Objetivos específicos.**

- Evaluar la calidad sensorial de quesos Nacionales e Internacionales.
- Incentivar mejoras continuas en procesos productivos
- Promover una cultura de consumo informado de quesos con identidad territorial.

### **3. Participantes**

Podrán inscribirse queserías artesanas e industriales, asociaciones, cooperativas y distribuidores autorizados, siempre que cuenten con certificación sanitaria del país de origen. En Chile, solo se aceptarán quesos elaborados en plantas con resolución sanitaria vigente.

Solo se aceptarán productos provenientes de lotes destinados a la comercialización, en envase original o similar al comercializado, sin estampado, adjuntar etiqueta de elaboración aparte. La etiqueta debe contener la fecha de elaboración, composición nutricional, ingredientes utilizados.



Bases y Reglamento Oficial  
Encuentro Quesos Chile 2025

#### 4. Categorías de competencia

Las muestras deben ser inscritas en una categoría, según las leches con que fueron elaborados los quesos y en el caso de las muestras de quesos con leches mixtas deben contener al menos un 20% de una de las declaradas.

N°	Categoría	Leche	Descripción
1	<b>Quesos Blandos de Vaca</b>		Sin prensar y autoprensados, sin corteza enmohecida. Hasta 21 días de maduración. Incluye hilados. Cualquier coagulación
2	<b>Queso Mantecoso Chanco</b>		Tradicional chileno, hasta 30 días de maduración.
3	<b>Quesos Prensados Semiduros de Vaca</b>		Sin corteza lavada, mediana humedad.
4	<b>Quesos Prensados Duros de Vaca</b>		Sin corteza lavada, alta maduración.
5	<b>Quesos Frescos y Tiernos de Cabra</b>		Sin prensar y autoprensados, hasta 30 días de maduración. Cualquier coagulación.
6	<b>Quesos Prensados Semiduros de Cabra</b>		Mediana humedad, sin moho ni corteza lavada. Incluye cortezas rusticas.
7	<b>Quesos Prensados Duros de Cabra</b>		Mayor maduración y menor humedad.
8	<b>Quesos Prensados de Oveja</b>		Semiduros o duros.
9	<b>Quesos de Leche Mixta</b>		Mezcla de leches, cualquier tipo y tecnología.
10	<b>Quesos Azules</b>		Con mohos internos (P. roqueforti), cualquier leche o mezcla.
11	<b>Quesos de Corteza Enmohecida</b>		Desarrollo de moho externo.
12	<b>Quesos de Corteza Lavada</b>		Madurados mediante lavado superficial.
13	<b>Quesos con Ingredientes Añadidos o Ahumados</b>		Con hierbas, especias, frutas, semillas o ahumados.
14	<b>Quesos de Autor del Nuevo Mundo</b>		Innovadores, con identidad personal o territorial. Sin restricción tecnológica.

#### 5. Inscripciones

- Fecha de inscripción: desde el 15 de julio al 10 de septiembre de 2025. A través del sitio web: [www.encuentroquesos.cl](http://www.encuentroquesos.cl)
- La inscripción debe realizarse a nombre de un representante o persona jurídica con un correo electrónico activo, que será el único canal oficial de comunicación. La información entregada no podrá modificarse salvo mediante solicitud formal al comité organizador.



## Bases y Reglamento Oficial Encuentro Quesos Chile 2025

- Se excluyen estrictamente productos que contengan ingredientes distintos de la leche de origen animal, tales como alternativas vegetales o no lácteas.
- Quedan fuera de concurso los productos elaborados mediante equipos especiales o sometidos a procesos de cocción.
- La organización se reserva el derecho de rechazar inscripciones que no cumplan con las bases o cuya categoría resulte inapropiada, pudiendo reasignarlas a una categoría más adecuada tras evaluación técnica.

### 6. Costos asociados

- Toda empresa y/o persona natural de Chile que acepte su inscripción en AQA Chile A.G. estará liberada del pago hasta el 1 de agosto del 2025.
- Toda empresa y/o persona natural de fuera de Chile, estará liberada del pago hasta el 1 de agosto del 2025.
- El valor de la Inscripción será de CLP \$40.000 con impuestos de Chile.
- Cada Inscripción permite enviar dos muestras de queso al concurso.
- Cada empresa y/o persona natural puede inscribir muestras de quesos adicionales y en categorías distintas, pagando un costo adicional por cada nueva muestra de queso de CLP \$10.000 con impuestos de Chile.

### 7. Sobre el Pago y Reembolsos

- El pago de la inscripción deberá realizarse de forma inmediata al completar el formulario en línea.
- Existirán solo dos medios de pago, tarjeta de crédito o débito.
- La ausencia de pago implicará la exclusión automática del concurso.
- No se realizarán devoluciones en caso de:
  - Retiro voluntario de la participación.
  - Retrasos o incumplimientos en la entrega de muestras.
  - Problemas logísticos en transporte internacional.
  - Falta de documentación requerida. O cualquier causa ajena a la organización.

### 8. Envío y recepción de muestras.

- Referente al tamaño de las muestras, se deberán enviar según su clasificación:



## Bases y Reglamento Oficial Encuentro Quesos Chile 2025

- Quesos Pequeños (peso comercial unitario menos de 500 g). 3 piezas enteras.
- Quesos Medianos (peso comercial unitario entre 500 g y 1,5 kg) 2 piezas enteras.
- Quesos Grandes, (peso comercial unitario entre 1,5 kg y 5 kg) 1 pieza completa o trozo de máximo 2,5 kg.
- Quesos en formato especial (envasados al vacío sin forma definida) se deberá enviar cantidad equivalente a mínimo 1,5 kg de producto.
- Las muestras deben enviarse embaladas al vacío o con film alimentario, donde se debe adherir un código otorgado a través del correo electrónico junto con la fecha de elaboración informada.
- Recepción: desde el 21 de septiembre en Centro Logístico – Encuentro Quesos 2025, Santiago.  
El último plazo de entrega será el 30 de septiembre hasta las 12.00 en el pabellón del Queso de espacio Food & Service en espacio Riesco, Santiago

### 9. Propiedad de las muestras

Una vez evaluadas, las muestras pasarán a ser propiedad de la organización y podrán destinarse a actividades de difusión, formación, degustaciones o donaciones.

### 10. Evaluación y jurado

- El jurado estará compuesto por un mínimo de 16 y un máximo de 24 especialistas nacionales e internacionales (técnicos, afinadores, chefs, minoristas, periodistas y queseros) quienes realizarán una evaluación completa de los quesos recepcionados.
- Se realizará una evaluación sensorial en vivo y a ciegas con un código único de identificación, que será emitido al momento de inscribir la muestra.
- Los jueces trabajarán en equipos de 2 a 3 especialistas y cada equipo contará con un Super jurado de Mesa encargado de introducir las puntuaciones en el sistema digital. De acuerdo con los puntajes obtenidos se establecerán los quesos premiados por categoría.
- La evaluación estará fundamentada en los siguientes atributos:  
Apariencia visual: se evaluará corteza y pasta, considerando color, consistencia y defectos visuales (máximo 5 puntos).  
Cuerpo y textura: se evaluará humedad, grasa, elasticidad y homogeneidad (máximo 5 puntos).



## Bases y Reglamento Oficial Encuentro Quesos Chile 2025

Aroma: se pondrá en valor la intensidad, limpieza y tipicidad del estilo (máximo 5 puntos).

Sabor y retrogusto: se pondrá en valor la complejidad, equilibrio, persistencia y sensación en boca (máximo 20 puntos).

### 11. Arbitro General

El evento tendrá un Árbitro General para garantizar la transparencia y rigor técnico durante todo el proceso. Es la máxima autoridad técnica y ética del concurso. Su misión es garantizar un juzgamiento transparente, riguroso

Sus funciones:

- Velar por el cumplimiento del reglamento.
- Supervisar la presentación de muestras.
- Coordinar y apoyar al jurado.
- Resolver conflictos durante la evaluación.
- Validar y resguardar los resultados.
- Ser el vínculo entre el jurado y la organización.
- Proponer mejoras al proceso de evaluación.

### 12. Medallas y premios

En cada mesa se evaluarán no menos de tres categorías y se asignará como premio a cada muestra de una categoría, de la siguiente manera:

- Medalla de Oro, para un rango de puntaje de 32-35
- Medalla de Plata, para un rango de puntaje de 29-31,9
- Medalla de Bronce, para un rango de puntaje de 26-28,9.
- Súper Oro, premio para la mejor muestra entre los oros de cada

categoría de la mesa (uno por mesa), será elegido por consenso entre los jueces de cada mesa.

- Gran Oro, es el máximo reconocimiento del concurso, otorgado al mejor queso entre los que obtuvieron Super Oro. Será elegido el día de la premiación por los 8 jurados líderes de mesa. Cada uno presentará su queso seleccionado, describiendo en público sus atributos frente al resto del jurado, los participantes presentes en el pabellón y el público general. Luego, cada jurado emitirá su evaluación en vivo, asignando una nota del 1 al 7. El queso con mayor puntaje será proclamado ganador de Encuentro Quesos 2025.



Bases y Reglamento Oficial  
Encuentro Quesos Chile 2025

### 13. Premiación

A todos los participantes premiados con medallas se les enviara los respectivos certificados digitales con las instrucciones de impresión y uso en sus etiquetas.

La entrega de premios a los representantes de los quesos ganadores de los 8 Super Oro y el Gran oro se realizará el 2 de octubre de 2025, en el pabellón del Queso de Espacio Food & Service, en Santiago.

### 14. Disposiciones finales

- La participación implica aceptación plena de estas bases.
- Las evaluaciones y resultados serán confidenciales. Solo se publicarán los ganadores de Medallas.
- Las situaciones no previstas serán resueltas por el Comité Técnico; su decisión será definitiva.
- Prohibida la reproducción total o parcial del documento sin autorización de los autores.