



BASES Y REGLAMENTO OFICIAL

**CONCURSO NACIONAL DE QUESOS**

*ENCUENTRO QUESOS NACIONAL – CHILELÁCTEO 2026*

Fecha: 17 y 18 de junio

Lugar: Hotel Sonesta, Osorno, Chile

**1. ANTECEDENTES**

El Concurso Nacional de Quesos – "Encuentro Quesos Nacional" es una iniciativa desarrollada en conjunto por Asociación Chilena de Queseros Artesanos AQA Chile A.G. y FEDELECHE, en el marco de Chilelácteo 2026, con el propósito de fortalecer la categoría del queso nacional como producto de valor dentro de la industria láctea chilena.

La organización general estará a cargo de Unión Food & Consultores Asociados SpA., y el respaldo técnico y operativo será responsabilidad de INIA Remehue, institución encargada de garantizar el cumplimiento de los estándares técnicos informados en el presente documento.



## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo General

Valorar la calidad, diversidad e identidad territorial de los quesos producidos en Chile.

### 2.2 Objetivos específicos

- Evaluar sensorialmente quesos nacionales bajo criterios técnicos estandarizados.
- Fortalecer la categoría QUESO ARTESANO en el mercado.
- Generar visibilidad en el ecosistema lácteo y comercial.

## 3. PARTICIPANTES

Podrán participar:

- Queserías artesanas
- Industrias lácteas
- Cooperativas y asociaciones
- Distribuidores autorizados

Requisitos:

- Resolución sanitaria vigente en Chile.
- Productos provenientes de lotes comerciales.
- Las muestras presentadas deben cumplir con la normativa sanitaria y de etiquetado vigente en Chile



- Descripción breve del producto

Exclusiones:

- Productos no lácteos o con sustitutos.
- Procesos no compatibles con tecnología quesera tradicional.

#### 4. CATEGORÍAS DE COMPETENCIA

Las muestras deberán inscribirse según tipo de leche y tecnología:

1. Quesos blandos de vaca
2. Queso mantecoso tipo Chanco
3. Quesos prensados semiduros de vaca
4. Quesos prensados duros de vaca
5. Quesos frescos y tiernos de cabra
6. Quesos prensados semiduros de cabra
7. Quesos prensados duros de cabra
8. Quesos prensados de oveja
9. Quesos con ingredientes añadidos o ahumados
10. Quesos de autor del Nuevo Mundo

Nota:

La categoría “Quesos de autor del Nuevo Mundo” integra desarrollos innovadores sin restricción tecnológica, permitiendo la inclusión de estilos especiales.

#### 5. INSCRIPCIONES



- Plataforma: [www.encuentroquesos.cl](http://www.encuentroquesos.cl)
- Periodo: 4 de mayo a 12 de junio de 2026
- Inscripción asociada a un responsable con correo oficial
- Modificaciones solo con autorización formal

## 6. COSTOS

- Inscripción: CLP \$40.000
- El valor de inscripción considera hasta 2 muestras
- Muestras adicionales: CLP \$10.000

## 7. PAGOS Y REEMBOLSOS

- Pago inmediato al momento de inscripción
- Medios: tarjeta débito/crédito
- No se contemplan devoluciones



## 8. ENVÍO Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS

Formato de envío:

- Muestras con formato menor a 500 gramos: 4 unidades
- Muestras con formato entre 501 g – 1,5 kg: 1 unidades
- Muestras con formato mayor a 1,51 kg: 2 unidad o fracción

Condiciones:

- Envasado al vacío o film alimentario
- Código de identificación visible
- Fecha de elaboración informada
- **Serán rechazadas las muestras por contaminación evidente y no cumplimiento a las condiciones declaradas.**
- Se recibirán muestras hasta las 17:00 horas del día 15 de junio.

Recepción:

La recepción, custodia y control técnico de las muestras será realizada por INIA Remehue, en coordinación con la organización.

- Recepción en días previos al evento (fechas a definir)
- Lugar: instalaciones habilitadas por INIA Remehue en Osorno
- INIA Remehue garantizará:
- Trazabilidad de muestras
- Condiciones de conservación-: Idealmente considerar que las muestras deberán mantenerse refrigeradas entre 2 °C y 8 °C durante transporte y almacenamiento
- Correcta codificación para evaluación a ciegas9. PROPIEDAD DE LAS MUESTRAS

Las muestras pasarán a propiedad de la organización para actividades de difusión, formación y degustación.



## 10. EVALUACIÓN Y JURADO

- Panel de 10 jueces especialistas nacionales
- Evaluación sensorial a ciegas, lo que significa que cada muestra será presentada con un código y presentación estandarizada en cada mesa.

### Criterios:

- Apariencia: 5 pts
- Textura: 5 pts
- Aroma: 5 pts
- Sabor y retrogusto: 20 pts

## 11. ÁRBITRO GENERAL

Máxima autoridad técnica del concurso.

### Funciones:

- Velar por el cumplimiento del reglamento
- Supervisar evaluación
- Resolver controversias
- Validar resultados

## 12. MEDALLAS Y PREMIOS

- Oro: 32–35 pts
- Plata: 29–31,9 pts
- Bronce: 26–28,9 pts



Distinciones:

- Súper Oro (mejor por mesa)
- Gran Oro (mejor del concurso)

### 13. PREMIACIÓN

- Fecha: 18 de junio
- Lugar: Hotel Sonesta, Osorno
- Entrega de certificados oficiales

### 14. DISPOSICIONES FINALES

- Participar implica aceptación total de las bases
- Resultados confidenciales (excepto premiados)
- Comité técnico resolverá casos no previstos



**Anexo 1.** Matriz técnica de apoyo para categorizar muestras por empresa representante durante la inscripción y adición de código.

<b>Categoría</b>	<b>Referencia técnica</b>	<b>Código</b>
Blando de vaca	1 a 15 días de maduración: Pasta blanda y maduración corta	<b>C1</b>
Mantecoso tipo Chanco	15 a 45 días de maduración: quesos mantecosos tradicionales Chilenos, de pasta semiblanda y presencia de ojos mecánicos producidos por cultivos lácticos	<b>C2</b>
Prensado semiduro de vaca	1 a 4 meses de maduración: Quesos prensados y textura firme, tipo Gouda o Edam.	<b>C3</b>
Prensado duro de vaca	Sobre 4 meses de maduración: Textura firme y quebradiza, ejemplos: tipo Parmesano y gruyere maduro	<b>C4</b>
Fresco de cabra	1 a 15 días de maduración: Quesos de cabra frescos, de corta maduración, humedad alta y perfil láctico suave	<b>C5</b>
Prensado semiduro de cabra	1 a 4 meses de maduración: Quesos de cabra prensados de textura firme.	<b>C6</b>
Prensado duro de cabra	Sobre 4 meses de maduración: textura firme, menor humedad.	<b>C7</b>
Prensado de Oveja	Sobre 1 mes de maduración: Quesos de pasta prensada y perfil sensorial intenso por acción de cultivos lácticos.	<b>C8</b>
Quesos con ingredientes añadidos o ahumados	Sin restricción de maduración: Quesos diferenciados por incorporar	<b>C9</b>



en la receta ingredientes como especias, hierbas, cenizas, vinos, y/o proceso de ahumado.

Queso de autor del nuevo mundo

Diferenciación en propuesta de identidad propia: tecnología no tradicional o incorporación innovadora para lograr un perfil sensorial distinto

**C10**

**Nota:** El comité técnico no podrá reclasificar productos cuando la categoría declarada no corresponda a las características tecnológicas o sensoriales del queso presentado.

