



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
- 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 ciegas

9. 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.

Categoría	Referencia técnica	Código
Blando de vaca	1 a 15 días de maduración: Pasta blanda y maduración corta	C1
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	C2
Prensado semiduro de vaca	1 a 4 meses de maduración: Quesos prensados y textura firme, tipo Gouda o Edam.	C3
Prensado duro de vaca	Sobre 4 meses de maduración: Textura firme y quebradiza, ejemplos: tipo Parmesano y gruyere maduro	C4
Fresco de cabra	1 a 15 días de maduración: Quesos de cabra frescos, de corta maduración, humedad alta y perfil láctico suave	C5
Prensado semiduro de cabra	1 a 4 meses de maduración: Quesos de cabra prensados de textura firme.	C6
Prensado duro de cabra	Sobre 4 meses de maduración: textura firme, menor humedad.	C7

Prensado de Oveja	Sobre 1 mes de maduración: Quesos de pasta prensada y perfil sensorial intenso por acción de cultivos lácticos.	C8
Quesos con ingredientes añadidos o ahumados	Sin restricción de maduración: Quesos diferenciados por incorporar en la receta ingredientes como especias, hierbas, cenizas, vinos, y/o proceso de ahumado.	C9
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.

