



CERTAMEN DE QUESOS **2021.**



Expoláctea® cuenta con un espacio dedicado a la muestra y degustación de productos lácteos puestos al alcance de todo público. Dentro de nuestra zona comercial participan más de 10 estados de toda la república que dan a conocer sus productos, 100% mexicanos. Además de contar con varios contenidos en los cuales podrán disfrutar del inigualable sabor de la leche 100% mexicana.

Dentro de Expoqueso'21 Celebrando su 11mo. aniversario podrás conocer, probar y llevar a casa los mejores quesos del país. Es el punto de encuentro favorito de los mejores productos lácteos provenientes de toda la República Mexicana. Aquí se presenta una gran gama de quesos, de todo tipo: quesos frescos, quesos curados, quesos cremosos, quesos de pasta hilada, quesos de todas las variedades; elaborados con leche de vaca, leche de cabra, leche de borrega, leche de búfala, en sus diferentes texturas, estilos y sabores.

Anualmente, dentro de este espacio, se celebra uno de los eventos más esperados de la industria: El Certamen de Quesos, un concurso realizado por decimo año consecutivo, en donde especialistas invitados evalúan las diversas características y propiedades de los quesos elaborados por productores mexicanos, con el objetivo de conocer los mejores productos del país en sus distintas categorías. En este tradicional certamen participaron **+50** marcas en su edición 2019, siendo **+80** los quesos que compitieron por los títulos de **“El mejor queso tradicional”** y **“Mejor queso innovación”**.



CONVOCATORIA **OFICIAL.**

Con la finalidad de fomentar el consumo, posicionamiento y aceptación de los quesos mexicanos de mayor calidad en nuestro país así como reconocer las características sobresalientes de los mejores productos nacionales, el presente evento tiene por objeto convocar a todos los productores de quesos, grandes o pequeños, logrando la integración de este eslabón a nivel nacional desde los elaborados con métodos artesanales hasta los producidos por las grandes empresas por métodos industriales, a participar en el “ **CERTAMEN DE QUESOS MEXICANOS** ”.

QUESOS ADMITIDOS A CONCURSO.

Sólo se admitirán a concurso los quesos elaborados 100% de leche. Siendo además de elaboración propia del concursante. Debe también de firmarse una declaración de fe y firma del código de ética adscrito en la solicitud de inscripción.

CLASIFICACIÓN DE QUESOS.

El certamen será dividido en dos categorías principales y cuatro subcategorías en total, distribuyéndose de esta forma:

Categorías: Las categorías son divididas dependiendo del tipo de leche con la que se elabora.

- Queso de Vaca.
- Queso de Cabra.
- Queso de Oveja.
- Queso de Búfala.



BASES DE PARTICIPACIÓN

Subcategorías: Se dividen dependiendo con el tiempo de maduración de los quesos. Se considera queso fresco si a aquellos que tengan desde menos de 7 días hasta 35 días de maduración después de su elaboración (Tiernos y semicurados); se consideran maduros aquellos quesos que tengan de 105 días de maduración en adelante (Curados, Viejos y Añejos), siendo estas las subcategorías resultantes:

- Queso Fresco de Vaca.
- Queso Maduro de Vaca.
- Queso Fresco de Cabra.
- Queso Maduro de Cabra

Las muestras serán evaluadas por 3 atributos principales y 11 características específicas, sirviendo como motivo de calificación cada una. Los aspectos se describen a continuación:

1) Aspecto: Este atributo es el conjunto de dos características de presentación de la pieza que se basa en la evaluación mediante el sentido de la vista, percibiendo determinadas características en el producto:

Aspecto exterior: Se evaluará la corteza,

el color y la rugosidad. En este aspecto se califican los tratamientos que se le dan a la corteza (pimentón, vino, aceite, etc) y el acabado de la pleita (marcas visibles). Aspecto interior: Se toman características como el color de la pasta y el aspecto de corte.

2) Textura: Para la evaluación de este aspecto hace referencia a distintas características o atributos que se engloban de la siguiente manera.

Superficie: Se observará si existen elementos de ruptura o separación en la masa del queso. Podemos encontrar ojos en mayor o menor cantidad e incluso ausencia total; gotas o gotitas de agua o grasa; aberturas (grietas, o rajaduras) y gránulos (granos aglomerados) en mayor menor intensidad dependiendo del tipo de queso y su elaboración.

Mecánica: Son aquellas que se detectan al morder la muestra tales como la elasticidad, la firmeza, la deformabilidad, friabilidad y adherencia.

Geométrica: Se relacionan con el tamaño, forma y naturaleza de las partículas percibidas durante la masticación, se calificará la granulosis del queso y la microestructura o consistencia.

Solubilidad: se define como la sensación que tenemos cuando una muestra funde muy rápido en la boca.

Impresión de humedad: Es el grado de percepción de humedad que detectamos en la muestra. Por ejemplo, una sensación seca detectamos en aquel queso que necesitamos producir muchas salivas mientras masticamos para poder disolverlo. Por el contrario existen quesos, sobre todo los frescos, que liberan mucha humedad cuando masticamos.

3) Percepción Olfato-Gustativa: La parte importante de la cata, pues constituye la calificación de los aspectos de sabor y gusto de la pieza, evaluando:

Olor: La intensidad que se percibe cuando se acerca a la nariz. Dicha intensidad puede ser baja como en los quesos frescos o muy alta en los quesos azules o con remelo.

Aroma: Es el conjunto de sensaciones que detectamos por vía retro-nasal durante la degustación. Para captarlo hay que masticar durante algunos segundos manteniendo la respiración, a continuación liberamos el aire por la nariz a rachas, con la boca cerrada, con el fin de que los aromas aparezcan así como su intensidad.

Sabor: Es en sí la calificación del sabor de la pieza al momento de masticar e ingerir.

Gusto Residual: Es la sensación olfato-gustativa que aparece al final de la degustación y que difiere de las sensaciones percibidas durante su permanencia en boca. En el gusto residual pueden figurar aromas, sabores elementales y otras sensaciones intrabucales y se analiza de la misma manera que para el olor y el aroma.

NOTA Todos las muestras serán evaluadas bajo estos parámetros, más no serán comparadas entre sí. Los estándares de comparación se establecerán de acuerdo a las características óptimas que cada tipo de queso debe cubrir, así se garantiza que el resultado sea objetivo y concordante, y que se evalúe en sí la elaboración y calidad de la pieza.

SOLICITUD, FORMA Y PLAZO DE LA PRESENTACIÓN.

Cada concursante deberá completar la solicitud con la totalidad de los datos que se requieren en la **<CÉDULA DE INSCRIPCIÓN>**, disponible para su descarga en el portal electrónico oficial del certamen www.expoláctea.org

Se deberá llenar una cédula por cada muestra de queso presentada al concurso, siendo el plazo de presentación de solicitudes y pre-registros desde el día siguiente al de la publicación de esta convocatoria hasta el 26 de Marzo de 2019, incluido éste.

ENTREGA DE LAS MUESTRAS.

La participación en este certamen NO tiene costo monetario. Para inscribir cada muestra se deberá presentar al menos tres kilogramos de queso en piezas enteras.

Las muestras deben estar desprovistas de

su etiquetado o marca comercial, de forma que se pueda asegurar su anonimato, ya que es una degustación a ciegas. Cada muestra se embalará en un único paquete identificado con el código de registro otorgado previo a la inscripción, la categoría y subcategoría en que presenta al premio.

Además, dentro del paquete se introducirá un sobre cerrado conteniendo:

- Una fotocopia de la solicitud debidamente llenada.
- La etiqueta comercial que identifica al queso objeto de concurso.

En el exterior de este sobre se indicará la categoría y subcategoría en la que se concursará, anexando los formatos completos con su declaración de fe y código de ética.

IMPORTANTE No se aceptarán quesos marcados en su forma, su masa o textura para su identificación, sin embargo no habrá problema si el dibujo es característico de su molde.

Las muestras de quesos se remitirán directamente al Consejo de Valorización, cuyo módulo estará situado en la zona de certamen dentro de la exposición comercial de Expoláctea'21, a realizarse en el Jardín del “Gran Hotel Alameda” en la Ciudad de Aguascalientes, Ags. México.

Las fechas de admisión de las muestras serán, para los quesos frescos a partir del día 23 de Marzo y para los demás tipos de quesos a partir del 24 de Marzo, incluyendo en ambos casos el Jueves 25 de Marzo hasta las 12:00 hrs. del mediodía. Favor de confirmar envío dirigido al Comité Organizador Expoqueso.

El equipo organizador no se responsabiliza del deterioro que, durante el transporte, puedan sufrir los quesos presentados al concurso.

CONSEJO DE VALORIZACIÓN.

Estará integrado por representantes del sector

público y privado a nivel nacional e internacional sin relación directa con participantes.

DESARROLLO Y RESOLUCIÓN.

El desarrollo de las pruebas y degustaciones para obtener las valoraciones de cada categoría se desarrollarán durante el transcurso del día Jueves 25 de Marzo de 2021 en el marco de Expoláctea'21 (110. Aniversario), con sede en el Jardín del “Gran Hotel Alameda” en la Ciudad de Aguascalientes, Ags. México.

La resolución correspondiente se dictará en la Ceremonia de Clausura y Premiación de Expoláctea'21, el viernes 26 de Marzo de 2021.

Se entregará el **RECONOCIMIENTO AL MÉRITO** a los que resulten mejor puntuados en cada aspecto de evaluación, subcategoría y categoría del concurso, dicho reconocimiento estará acreditado por los organismos que integrarán el comité técnico, haciendo mención, online ante el público y medios.

Además se entregará a cada participante el resultado de la valoración de sus productos por escrito.

TRANSITORIOS.

Cualquier información no aclarada en la presente será resuelta por los integrantes del Comité Organizador.

IMPORTANTE Expoqueso 2021 invita a todos los queseros de México a que participen y promuevan productos 100% naturales.



CERTAMEN DE QUESOS.

expolactea 2021

Contacto.-

+52 449 145 5262

informes@expoqueso.org