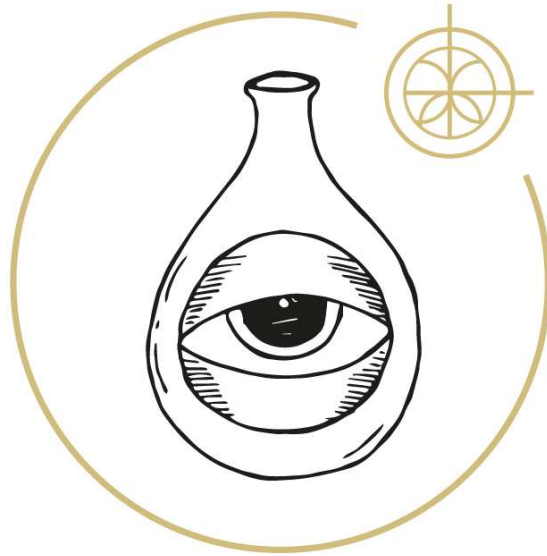




INSTITUTO del
QUESO



El Talento del **QUESO**

2º CONCURSO NACIONAL DE QUESO DE AUTOR
Bases del Concurso- Año 2022



1. OBJETIVO

Convocar el 2º *Concurso Nacional de Queso de Autor – El Talento del Queso*, abierto a todos los elaboradores de queso del país que comercialicen su producto y tengan el Registro Sanitario correspondiente en vigor.

El Talento del Queso es un concurso cuyo fin es la evaluación, por parte de un jurado experto, de la capacidad de los propios elaboradores y/o propietarios de la quesería, de presentar y defender su proyecto empresarial quesero.

El objetivo principal de la presente convocatoria es dar a conocer tanto la importancia y el talento de las personas que elaboran quesos singulares, como los retos tecnológicos que han superado hasta alcanzar el producto que está en el mercado, así como la **contribución que los maestros queseros**, los quesos, y, en definitiva, los proyectos queseros singulares, están aportando a la co-creación de un nuevo escenario de gran valor añadido para las producciones ligadas a la excelencia del **Futuro del Sector Agroalimentario Nacional**. Se trata, en definitiva, de dar a conocer al público general y profesional la riqueza y singularidad de la nueva era en la que está inmerso el sector quesero nacional.

La final de la segunda convocatoria del “*Concurso Nacional de Queso de Autor – El Talento del Queso*”, se celebrará en el marco de las actividades previstas de la Feria de la Ascensión 2022 en Oviedo, donde los responsables de los proyectos seleccionados para la final podrán contar con la oportunidad de defenderlos *in situ* de manera presencial ante un jurado experto y con la libre asistencia de público general.

Este concurso está organizado por el Instituto del Queso, que garantizará, junto con el Ayuntamiento de Oviedo, las necesidades técnicas de los finalistas para desarrollar su presentación, así como el acceso al recinto de todos los asistentes interesados.

El Instituto del Queso ejerce las funciones de secretaría técnica y es la propietaria intelectual de esta iniciativa. Toda la información sobre este concurso se encontrará disponible en la siguiente página web:

<https://institutodelqueso.com/>

El objetivo final es contribuir a mejorar las capacidades de los profesionales para promocionar sus productos agroalimentarios, con fórmulas innovadoras y mejorar su imagen y posición dentro y fuera del propio sector

Los siguientes factores se valorarán de manera significativa: la trayectoria empresarial de la quesería inscrita, los procesos tecnológicos y materias primas utilizadas, el impacto en el mercado nacional e internacional, el carácter innovador de sus productos y procesos, los



premios recibidos en su trayectoria y la ficha técnica del queso que presentarán a concurso, en representación de la producción, independientemente de las diferentes marcas con las que trabaje.

2. METODOLOGÍA DEL CONCURSO

La inscripción y participación en el concurso será gratuita.

Se llevará a cabo una preselección de los candidatos, en base a la información técnica, tanto del producto, como de la empresa elaboradora, recibida durante el proceso de inscripción abierto.

Los productores que deseen participar, deberán remitir la documentación necesaria requerida por email (info@institutodelqueso.com) a la organización del concurso, que llevará a cabo una comprobación de la misma con el objetivo de confirmar su adecuación para participar.

El Instituto del Queso analizará y valorará las inscripciones recibidas, preseleccionando 10, que procederán a defender sus candidaturas durante la final, que tendrá lugar el día 27 de Mayo de 2022. Durante este evento de presentación y defensa del proyecto quesero, las queserías participantes podrán compartir su presentación en la pantalla existente en el escenario y deberán aportar cantidad suficiente del queso incluido en la presentación para poder ser valorado por el jurado durante la defensa.

Los seleccionados para final que quieran compartir su presentación durante la final, deberán enviar ésta misma a la organización por email (info@institutodelqueso.com) antes del día 25 de Mayo a las 14 horas.

Los candidatos preseleccionados deberán defender sus candidaturas, de manera presencial en el escenario ubicado en el Paseo del Bombé (Campo de San Francisco) en la ciudad de Oviedo el día 27 de Mayo de 2022 a las 16.30h.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar en el presente concurso todas las queserías de cualquier región española que cumplan la normativa vigente aplicada a su actividad, con productos de elaboración propia y destinada a la comercialización. El representante encargado de la defensa de la candidatura, una vez seleccionado para la final, deberá ser un trabajador de la propia quesería, un socio o el propietario de la misma.

Quedarán excluidas del presente concurso todas aquellas empresas elaboradoras que incumplan los requisitos necesarios para su participación o presenten la información requerida fuera de plazo.

4. INSCRIPCIÓN

Los elaboradores interesados deberán enviar la documentación requerida por correo electrónico a la dirección de correo electrónico: info@institutodelqueso.com.

Este mismo correo también se podrá emplear para realizar cualquier consulta referente a las normas del concurso.

La documentación requerida para la formalización de la inscripción deberá contener información sobre:

- Breve historia de la quesería.
- Descripción de los procedimientos empleados durante la elaboración.
- Descripción de los ingredientes y materias primas utilizados, incluyendo su origen y características.
- Breve descripción de los diferentes productos elaborados en la quesería y los premios obtenidos en los últimos 10 años.
- Copia del Registro Sanitario de la Quesería.
- Etiqueta y ficha técnica del queso que se empleará en la cata de la final.
- Documento que acredite la propiedad o el contrato laboral de la persona que realizará la presentación en la final. Quedan excluidas para este efecto las personas contratadas para este fin.

El documento descriptivo requerido deberá tener formato **PDF** y constará de un **máximo de 5 hojas** de tamaño **A4** con un tamaño mínimo de **fuerza de 11**.

5. PLAZOS Y FECHAS

- Plazo de presentación de candidaturas: hasta el 16 de Mayo de 2022 a las 14 horas.
- Comunicación interna a los preseleccionados: 18 de Mayo de 2022.
- Envío de presentaciones de defensa de los seleccionados a la organización: 25 de Mayo de 2022 a las 14 horas.
- Defensa de la candidatura *El Talento del Queso 2020*: 27 de Mayo de 2022.

6. EVALUACIÓN

La evaluación de los candidatos, durante la fase inicial de preselección, se llevará a cabo por parte del personal del Instituto del Queso y de cualquier asesor externo que tenga a bien elegir para la ocasión.

Para este fin se creará una Comisión de valoración de las candidaturas, formado por



personas de amplio espectro competencial relacionado con el Instituto del Queso y perteneciente al propio sector.

Para escoger las 10 candidaturas que pasarán a la final se tendrá en cuenta:

- El origen, historia y triunfos alcanzados por la quesería.
- La naturaleza y origen de las materias primas empleadas.
- El modelo de trabajo y las características de los procedimientos de elaboración implementados.
- El grado de innovación tecnológica y/o social, económica, etc.
- La repercusión económico-social del proyecto empresarial y su posibilidad de crecimiento.
- Y toda aquella información relevante al proyecto presentado que será digno de consideración

La fase final se llevará a cabo de manera presencial y el grupo evaluador estará integrado por expertos de diferentes disciplinas. El jurado estará integrado por un número no inferior a cinco miembros que no podrán tener relación, de naturaleza familiar o contractual directa, con ninguna de las queserías seleccionadas.

El jurado valorará bajo los siguientes criterios:

- La capacidad de comunicación de la persona, así como su entusiasmo y talento para contar la historia de su proyecto quesero.
- La claridad del mensaje durante la presentación y la creatividad empleada.
- Las cualidades organolépticas del queso presentado, teniendo en cuenta la información aportada por el productor.

Cada finalista contará con 10min para defender su proyecto. Podrán apoyarse en una presentación digital (power point o similar) durante la defensa. En este caso, los finalistas deberán enviar sus presentaciones a la organización para el día 25 de Mayo a las 14h. Para la defensa, los finalistas deberán aportar el queso representativo con el que inscribieron el proyecto para su valoración por parte del jurado.

La puntuación se realizará con un máximo de 10 puntos por proyecto y juez, y la organización mostrará la puntuación final obtenida por cada quesería como la suma de todos los jueces.

7. PREMIOS

El ganador recibirá como **premio** un servicio de **asistencia estratégica** por parte del Instituto del Queso por 6 meses con un valor estimado de **12.000€**.