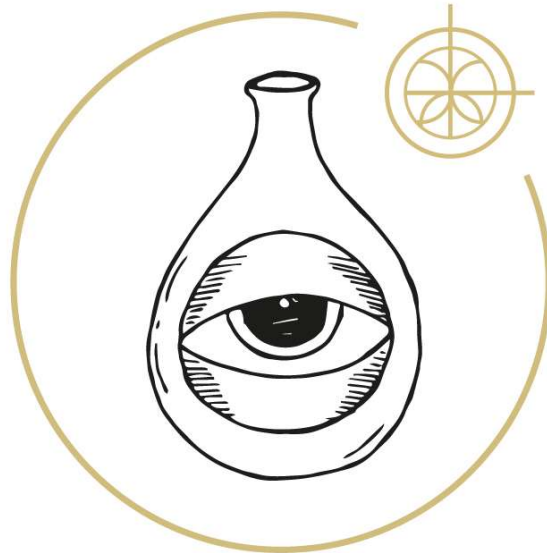




INSTITUTO del
QUESO



El Talento del **QUESO**



3^{er} CONCURSO NACIONAL DE QUESO DE AUTOR
Bases del Concurso - Año 2023



1. OBJETIVO

Convocar el 3^{er} Concurso Nacional de Queso de Autor – El Talento del Queso, abierto a queserías del país que elaboren y 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 las personas elaboradoras y/o propietarias 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 y las maestras queseras**, 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 tercera 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 2023 en Oviedo, donde los proyectos seleccionados para la final podrán contar con la oportunidad de ser defendidos *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 todas las personas que estén interesadas en asistir.

El Instituto del Queso ejerce las funciones de secretaría técnica y es la propietaria intelectual de esta iniciativa. Toda la información sobre este concurso y sus anteriores ediciones 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.

Las queserías 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 las mejores, que procederán a defender sus candidaturas durante la final, que tendrá lugar el día 19 de Mayo de 2023. 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 proyectos 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 15 de Mayo a las 12 horas.

Las candidaturas 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 19 de Mayo de 2023 (hora a concretar).

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. La persona encargada 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

Las queserías interesadas 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 21 de Abril de 2023 a las 14 horas.
- Comunicación interna a los preseleccionados: 2 de Mayo de 2023.
- Envío de presentaciones de defensa de los seleccionados a la organización: 15 de Mayo de 2023 a las 12 horas.
- Defensa de la candidatura *El Talento del Queso 2023*: 19 de Mayo de 2023.

6. EVALUACIÓN

La evaluación de las candidaturas, 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 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 profesionales 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 10 min para defender su proyecto. Podrán apoyarse en una presentación digital (PowerPoint o similar) durante la defensa. En este caso, los finalistas deberán enviar sus presentaciones a la organización para el día 15 de Mayo a las 12h. Para la defensa, las propuestas 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

Reconocimiento de los tres primeros proyectos clasificados, trofeo y dotación económica aportada por Caja Rural de Asturias: 600€ para el primer clasificado, 300€ y 150€ para el segundo y tercer clasificado, respectivamente.

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