



Ministerio de Relaciones Exteriores
Comercio Internacional y Culto



Unión Europea

**1er Seminario Internacional para la Mejora de la
Eficiencia y de la Competitividad de las pymes queseras.
Rafaela, 25-26 de junio, 2007 Buenos Aires, 28-29 de
Junio, 2007**

CONCURSOS QUESEROS

***Una manera de
promover la
competitividad de la
cadena del queso***

Lic. Roberto Castañeda
Rafaela, 26 de junio de 2007
Buenos Aires, de Junio de 2007



**PORTAL DE
QUESOS**



Información al consumidor

Atlas con los distintos tipos de quesos argentinos.

El público y los propios integrantes de la cadena conocen las distintas variedades.

Informaciones a la pyme.

www.quesosargentinos.gov.ar

**El público
reconoce
diversidad de
productos**

mostrar diversidad

**CONCURSOS
QUESEROS**



Potenciar la cultura del queso en su conjunto. La gente está dispuesta a pagar más.

Genera noticias/genera términos

Atrae a los medios de comunicación.

Desarrollo de la metodología para su realización.



¿que es un concurso?

- ❖ **Una competencia entre distintos participantes que presentan los productos que elaboran para que un jurado los evalúe y los premie.**
- ❖ **Hay concurso para distintos productos: embutidos, vinos, miel, quesos, dulce de leche, etc.**

¿para que sirve? (1)

- ❖ **potenciar un queso frente a otros.**
- ❖ **reconocer un trabajo bien hecho.**
- ❖ **mejorar la comercialización a través del sello.**

¿para que sirve? (2)

- ❖ **El público conoce al producto.**
- ❖ **Las imágenes repercuten en la promoción de los quesos.**
- ❖ **Hay un retorno económico al aumentar el valor agregado de los productos ganadores.**
- ❖ **Se desarrolla una cultura del queso.**

¿porque participa el productor?

- ❖ quiere ganar premios o galardones que posicionen mejor sus productos.
- ❖ vender mas o vender mejor.
- ❖ conocer aquellos aspectos que debe mejorar frente a la competencia.
- ❖ apoyar la iniciativa de potenciar la cultura del queso.

para el quesero

- ❖ **el concurso es un reto.**
- ❖ **el ganar es una motivación importante.**
- ❖ **es un punto de encuentro con otros queseros.**
- ❖ **es una posibilidad de hacer a su queso mas conocido**

para el organizador

Un concurso es un reto para el organizador. Debe demostrar TRANSPARENCIA Y SERIEDAD.

Se deben elegir los mejores.

Últimos Concursos en el ámbito de los alimentos lácteos.

- 2004** 1er Concurso Nacional de Quesos Argentinos. MERCOLACTEA.
- 1er Concurso de Quesos de la Provincia de Buenos Aires. EXPOSUIPACHA.
- 2005** 2do Concurso Nacional de Quesos Argentinos. MERCOLACTEA.
1er Concurso Nacional de Dulce de Leche. MERCOLACTEA.
- 2do Concurso de Quesos de la Provincia de Buenos Aires. EXPOSUIPACHA.
- 2006** 3er Concurso Nacional de Quesos Argentinos. MERCOLACTEA.
2do Concurso Nacional de Dulce de Leche. MERCOLACTEA.
1er Concurso Pampeano de Quesos. Provincia de La Pampa.
- 3er Concurso de Quesos de la Provincia de Buenos Aires. EXPOSUIPACHA.
- 2007** 1er Concurso de D de Leche de la Provincia de Buenos Aires. EXPOSUIPACHA.
4to Concurso Nacional de Quesos Argentinos. MERCOLACTEA.
3er Concurso Nacional de Dulce de Leche. MERCOLACTEA.

Un concurso exigente como el de quesos de Mercoláctea tiene las siguientes fases.

1era FASE: Inscripción muestreo y verificación BPM.

2da FASE: Cumplimiento de los requisitos de la legislación (microbiológicos y de composición).

3era FASE: Evaluación sensorial y clasificación.

4ta FASE: Devolución resultados.

Trabajo previo a la realización del concurso:

- ❖ Elaboración de las bases. Son las normas de participación. (consenso)
- ❖ Sello que la empresa puede utilizar en un periodo determinado.
- ❖ Formas de participación (23 categorías)

1era Fase

- ❖ **invitación**
- ❖ **planilla de inscripción.**
- ❖ **revisión de la documentación (RNE, RNPA, o equivalentes)**
- ❖ **muestreo de lotes comerciales.**
- ❖ **verificación de las BPM en el establecimiento.**

2da Fase

VERIFICACION DE LOS REQUISITOS DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

QUESOS

- ❖ Coliformes a 30°C y 45°C
- ❖ Staphylococcus aureus. coag. pos.
- ❖ Salmonella.
- ❖ Listeria.
- ❖ Hongos y levaduras.
- ❖ Humedad, máximo 30% g/g.
- ❖ Materia grasa, 6 a 9% g/g.

3ra Fase

- ❖ taller de nivelación de los miembros del jurado.
- ❖ preparación y servicio de muestras para la realización del análisis sensorial.
- ❖ evaluación sensorial: apariencia exterior, apariencia interior, flavor y textura. *Es la fase visible del concurso.*
- ❖ recopilación de los datos y evaluación de los resultados. Listado de ganadores.
- ❖ elaboración y envío de informes a los participantes.

INTI Lácteos

planilla de jura

PLANILLA DE JURA

Se redondea el puntaje así como se debe
asignar una descripción de cada
descriptor con un puntaje

INTI Lácteos

PLANILLA DE JURA. Continuación

ATRIBUTO PUNTAJES ASIGNADOS	DESCRIPTORES
Apariencia exterior (Máximo 10)	Forma del queso
	Corteza/Superficie
Apariencia interior (Máximo 15)	Color
	Ojos/ Aberturas
	Otros (ejem. Cristales, etc)

ATRIBUTO PUNTAJES ASIGNADOS	DESCRIPTORES	PUNTAJE					DESCRIPCIÓN	PUNTAJE PARCIAL
		1	2	3	4	5		
Textura (Máximo 30)	Textura Global	1	2	3	4	5		
	Elasticidad (Manual)	1	2	3	4	5		
	Firmeza	1	2	3	4	5		
	Friabilidad	1	2	3	4	5		
	Impresión de Humedad	1	2	3	4	5		
	Otros (Adherencia, Deformabilidad, Solubilidad, etc)	1	2	3	4	5		
PUNTAJE TOTAL DEL QUESO								

INTI Lácteos

PLANILLA DE JURA. Continuación

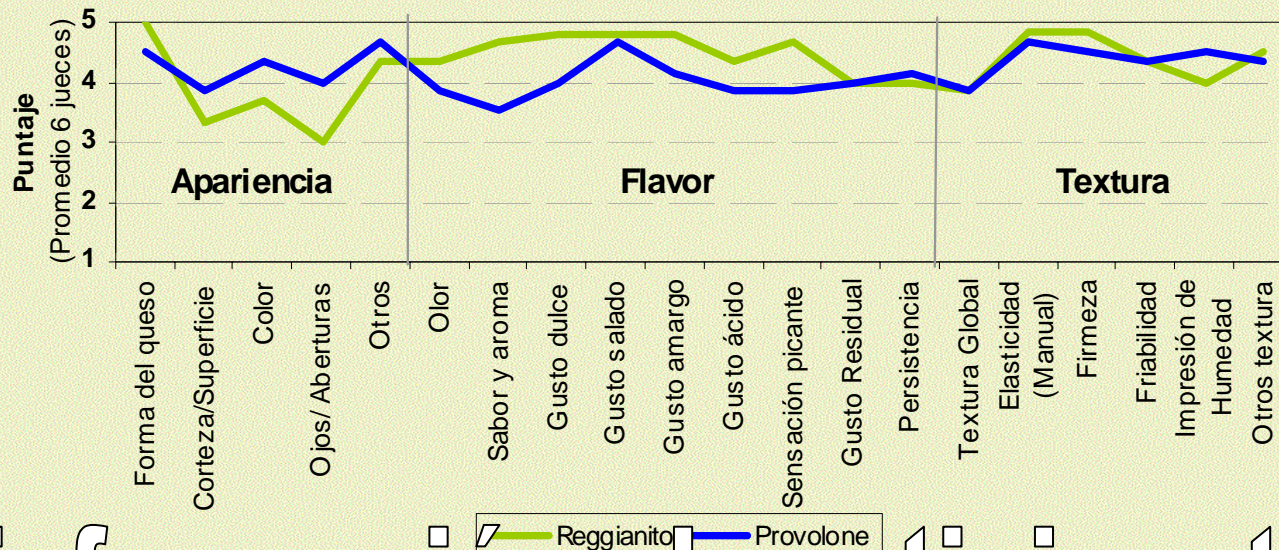
ATRIBUTO PUNTAJES ASIGNADOS	DESCRIPTORES	PUNTAJE					DESCRIPCIÓN	PUNTAJE PARCIAL
		1	2	3	4	5		
Flavor (Máximo 45)	Olor	1	2	3	4	5		
	Sabor y aroma	1	2	3	4	5		
	Gusto dulce	1	2	3	4	5		
	Gusto salado	1	2	3	4	5		
	Gusto amargo	1	2	3	4	5		
	Gusto ácido	1	2	3	4	5		
	Sensación picante	1	2	3	4	5		
	Gusto Residual/regusto	1	2	3	4	5		
	Persistencia	1	2	3	4	5		

4ta Fase

- ❖ **elaboración y envío de informes a los participantes.**

INTI Lácteos

DESVÍO DE CADA DESCRIPTOR CON EL REQUISITO SENSORIAL PREESTABLECIDO



información al participante



















Conclusiones

- ❖ **El número de concursantes ha ido incrementándose con el tiempo.**
- ❖ **Se han ido generando otros concursos queseros regionales.**
- ❖ **El nivel técnico de los concursos mejora.**
- ❖ **Los concursos están transformándose en herramientas para el desarrollo regional y mejora de la competitividad de la cadena quesera.**



Ministerio de Relaciones Exteriores
Comercio Internacional y Culto



Unión Europea

1er Seminario Internacional para la Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de las pymes queseras.

Rafaela, 25-26 de junio, 2007

Buenos Aires, 28-29 de Junio, 2007

muchas gracias...!

Correo electrónico:
lacteos@inti.gov.ar ,
lacteosraf@inti.gov.ar

Paginas web:
www.inti.gov.ar/lácteos,
www.redelac.gov.ar,
www.quesosargentinos.gov.ar

