

CONCURSO DE QUESOS FIESTA DEL TAMBERO 2023 LOCALIDAD DE NAVARRO, PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ORGANIZADORES Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

La organización del Concurso es llevada a cabo por la municipalidad de Navarro y el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires bajo la dirección técnica de la Dirección de Lechería del Ministerio de Desarrollo Agrario y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), para ser desarrollado exclusivamente en el marco de la "Fiesta del Tambero 2023" en la localidad de Navarro, Provincia de Buenos Aires, el día Sábado 28 de octubre de 2023. El mismo tendrá lugar en el salón central de la Sociedad Rural de Navarro a las 09:30 hs.

El certamen no pretende imponer en su desarrollo un ámbito de competencia entre los participantes del mismo, sino un espacio de análisis y transferencia de conocimientos, de intercambio, realzando las virtudes y destacando las potencialidades, para lograr motivación e incentivar a la mejora continua del sector quesero.

La organización se reserva el derecho de suspender o aplazar el desarrollo del concurso en caso de que por cuestiones ajenas a su voluntad se suspenda la "Fiesta del Tambero 2023".

La dirección técnica del concurso tendrá a su cargo todo lo atinente a la admisión, desarrollo de la jura, procesamiento de datos y devolución de los resultados a los participantes.

La documentación presentada por los participantes será manejada con absoluta confidencialidad por el responsable técnico del concurso y perseguirá la única finalidad de acreditar la aptitud y clasificación de los productos evaluados.

Este certamen carece de todo contenido o finalidad económica.



BASES, CONDICIONES Y REGLAMENTO

El presente Concurso a realizar en el marco de la "Fiesta del Tambero 2023", se llevará adelante en el salón principal de la Sociedad Rural de Navarro de la localidad homónima, el día sábado 28 de octubre a las 9:30 hs.

FINALIDAD DEL CONCURSO

1. Reconocer la calidad de los productos de la región, colaborar con su imagen y potenciar su posicionamiento en el mercado.
2. Permitir a los elaboradores comparar sus productos con los de la competencia, y obtener evaluaciones de sus productos realizadas por un equipo de degustadores calificados.
3. Contribuir a valorizar los quesos a través de la mejora de la calidad.
4. Difundir entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.
5. Reconocer y premiar a aquel producto que presente las óptimas características sensoriales acordes a su tipo, según calificación del jurado.

REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y ADMISIÓN DE PARTICIPANTES

Podrán participar en el Concurso personas físicas y/o jurídicas titulares de establecimientos elaboradores de quesos que completen el formulario web de inscripción, consignando los siguientes datos:

- Nombre de la sociedad o de la persona física participante.
- Nombre del representante y el carácter de su representación.
- Domicilio comercial y del establecimiento.
- Número de teléfono y e-mail de la persona responsable para recibir todas las comunicaciones a los efectos del desarrollo del concurso.
- Número de Habilitación del Establecimiento: RNE, RPE ó RME
- Número de Registro de producto: RNPA, RPPA, RMPA, BF o B.

Es condición esencial para la admisión en el Concurso:

1. Que las empresas elaboren sus quesos en establecimientos habilitados por la autoridad competente, para lo cual deberán poseer RNE, RPE ó RPM, y RNPA, RPPA, RMPA, BF o B.
2. Que los quesos correspondan a lotes destinados a la comercialización.

Sin perjuicio del cumplimiento de las cláusulas de admisión precedentes, el Organizador se reserva el derecho de aceptar la participación en el concurso.

PLAZOS DE INSCRIPCIÓN

Con los recaudos establecidos en este artículo los participantes deberán presentar **sus solicitudes de inscripción que serán recibidas hasta el día viernes 20 de octubre de 2023 inclusive**, plazo que se establece como fecha de cierre de inscripción.

Una vez transcurrido el plazo de inscripción desde la organización se confirmará individualmente la admisión y se enviará un recordatorio de indicaciones para el envío de muestras.

CADA CONCURSANTE DEBERÁ CUMPLIMENTAR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

- Completar el formulario de inscripción.
- Habilitación de establecimiento.
- Registro de producto.

PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS DE PRODUCTOS

Deben presentarse los Quesos en envases de presentación original, sin etiquetas (mandar las etiquetas sueltas), en estado natural o cuya terminación no impida apreciar la corteza de los mismos en cuanto a posibles defectos. El producto deberá estar en forma entera sin fraccionar.

La Organización se reserva el derecho a penalizar o descalificar al mismo.

ENTREGA DE LAS MUESTRAS DE LOS QUESOS A CONCURSAR

Los quesos se reciben en las instalaciones municipales de Casa de Campo (calle 22 n°118, esquina 103, localidad de Navarro) en el período comprendido entre el 23 y el 27 de octubre, de 7 a 13 horas.

Contacto: Secretario de Producción de Navarro, Marcelo Azar (cel. 2227 44899)

Al momento de la jura, el queso presentado será considerado por el jurado como en su punto óptimo de consumo.

El organizador no será responsable por demoras, pérdidas, deterioros, robos y/o cualquier acto que afecten la llegada de los productos por parte de transportistas.

DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

ORGANIZACIÓN

La Organización será el responsable máximo de asegurar la transparencia y profesionalidad del Concurso, desde el momento de la elección del panel de jurados, desarrollo y análisis de resultados de la jura; será el referente para recibir las sugerencias o quejas de los participantes y toda actividad relacionada.

COORDINACIÓN DE MESA

Un coordinador será nombrado por la organización.

Tendrá como principal función la de armonizar el desarrollo de la jura de los quesos que le sean asignados. La metodología será a través del consenso de los resultados obtenidos en forma individual por cada jurado, priorizando la presentación de las posturas más disímiles, para que expresen lo detectado por cada uno y de este modo buscar con el resto el acuerdo de opiniones de existencia del desvío y el consiguiente puntaje a aplicar. Será el encargado de cumplimentar los tiempos acordados, evitando todos los debates fuera de la búsqueda de consenso.

Será el encargado de la confección de la planilla de consenso utilizando letra clara y colocando las especificaciones del fundamento de la reducción de puntaje ante cualquier valor igual o menor a 4,5. Además de firmar y hacer firmar la planilla por un jurado alternándolos y recabar las evaluaciones individuales de cada jurado. Será el encargado de mantener el orden de la jura en su mesa, principalmente en los quesos con evaluaciones funcionales.

Tendrá la responsabilidad de comunicar cualquier conflicto de intereses que se presente en su mesa a la organización para su resolución. En el caso de Coordinar y jurar su voto será igual al de cualquiera de los jueces. En caso de posiciones intransigentes no deberá definir con su opinión, sino deberá buscar y reflejar en el puntaje la opinión de la mayoría, en caso de no lograrlo comentará la problemática a la organización para su resolución. De ser necesario es el único autorizado a contar con los perfiles de los mismos al momento de la jura y mencionar antes de comenzar a jurar las características del queso.

EL JURADO

Los jurados deberán contar con talleres de capacitación.

Cada jurado actuará en forma individual y luego grupal en búsqueda del consenso, en este sentido tendrá que exponer a pedido del coordinador el defecto que lo llevó a poner su puntaje en los atributos en los cuales haya desvíos.

El jurado podrá presentar queja formal en su planilla de evaluación e informar al coordinador de mesa de su opinión, podrán también solicitar que a la organización lo asistan con sus observaciones si no concordaran con las del coordinador.

Es condición esencial para el jurado no emitir opiniones tendenciosas acerca de la muestra presentada que puedan influenciar al resto de los jurados, esto puede llevar a una primera observación y en segunda instancia la expulsión de la mesa.

El jurado no categorizará los quesos, sino que realizará la jura dentro de la categoría en que son presentados a la mesa.

Todos los asistentes de apoyo, así como quienes guían a los asistentes deberán mantener durante la jura estricto silencio, de manera de no alterar el fallo de los jurados.

DINÁMICA DE JURA

Los quesos son etiquetados con un código para impedir que los jurados conozcan la procedencia de los mismos, dando transparencia al concurso.

Se conformará 1 mesa de jura, con 5 (cinco) jurados de los cuales uno será el coordinador.

Cada juez completará la planilla de jura individual con su nombre, número de muestra del queso y valoración. Se completará luego la planilla consensuada en conjunto entre los cinco jurados que integran la mesa, esta tarea se llevará adelante por el coordinador quien contemplará las observaciones pertinentes. Una vez completada esta última la planilla será firmada por un miembro del jurado y el coordinador.

El fallo es procesado por el computador (integrante de la organización encargado de procesar los datos provenientes de todas las mesas de jura) y arrojando un resultado el cual es comparado con el resto de los quesos de la misma categoría asignándose a los de mayor puntaje las medallas correspondientes.

PREMIOS

El Concurso distingue a sus participantes, a partir de 85 puntos obtenidos como resultado de su evaluación con los siguientes premios:

- Medalla de Oro (primera valoración más alta, superando los 95 puntos).
- Medalla de Plata (segunda valoración más alta, (valoración más alta siguiendo al oro, la cual como mínimo debe tener entre 90 y 94 puntos).
- Medalla de Bronce (tercera valoración más alta, la cual como mínimo debe tener entre 85 y 89 puntos).
- De no superar dicha puntuación, la premiación quedará desierta.

REQUERIMIENTOS PARA EL LUGAR DE JURA

Para asegurar el adecuado proceso de jura se requiere disponer de dos ambientes contiguos. En uno de ellos se realizará el proceso de jura propiamente dicho y en el otro la preparación de las muestras.

Ambos ambientes deben estar en adecuadas condiciones edilicias e higiénicas (de forma de minimizar cualquier tipo de contaminación de las muestras), iluminación adecuada que permita la visualización clara de los materiales, y dimensiones acordes para la el cómodo desplazamiento, todo esto a fin de favorecer el óptimo desenvolvimiento.

Para el caso específico de las instalaciones del ambiente de jura debe considerarse también luminarias blancas y dimensiones concordantes para la ubicación de una mesa redonda con mantel blanco para los jurados y horno eléctrico para realizar las pruebas funcionales. Sin acceso para personas ajenas a la jura.

INFORME DE JURA

Una vez finalizado el Concurso, el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires confeccionará un informe individual, con los resultados de análisis de desempeño de los productos participantes en un plazo no mayor a los 45 días. La Organización lo enviará por correo electrónico a la dirección que el participante haya declarado. El informe individual de la jura será confidencial y se entregará únicamente al responsable del establecimiento participante.

El organizador se reserva el derecho de suspender temporal o definitivamente el desarrollo del evento en caso de que por cuestiones ajenas a su voluntad o causas de fuerza mayor.