



## CONVOCATORIA

El Comité Organizador del 8º Festival del Queso Artesanal convoca a los productores de queso artesanal a participar en el concurso **"EL MEJOR QUESO ARTESANAL"**, el cual se llevará a cabo los días 29, 30 y 31 de julio del 2022, en el Centro de Convenciones de Tenosique, Tabasco.

## OBJETIVO

Reconocer los quesos de gran calidad y el trabajo de los queseros artesanales en el estado de Tabasco, con especial interés en aquellos que elaboran Queso de Poro en la región de Los Ríos.

## VISIÓN

Organizar un certamen que permita compartir los conocimientos técnicos y propicien la mejora continua en beneficio del productor y del consumidor final.

## PARTICIPANTES

Todos los productores de queso artesanal, establecidos en el estado de Tabasco que participen como expositores en el Festival del Queso Artesanal 2022.





## FORMATO

El concurso se realizará durante los dos primeros días del festival, el 29 y 30 de julio del presente año, siendo la premiación el día domingo 31 de julio de 2022 durante la clausura del evento.

Los quesos se evaluarán en un puntaje de 5 puntos siguiendo la norma internacional para cata de quesos.

Las áreas a juzgar son: **Apariencia, Aroma, Textura, Sabor y Conjunto**. En cada área, cada queso podrá recibir un máximo de un punto, u obtener medio punto o ningún punto.

*Nota: Ningún queso se descalificará, sin embargo los jueces se reservan el derecho de pedir un nuevo ejemplar si este no llegase a tener las condiciones adecuadas para la sana y salubre ingesta.*

## BASES

Participan todos los quesos producidos artesanalmente en el estado de Tabasco, que estén considerados dentro de las dos categorías del concurso, siempre y cuando el productor proporcione información solicitada por Comité Organizador y el jurado calificador.





## CATEGORÍAS

1. MEJOR QUESO ARTESANAL PRODUCIDO EN EL ESTADO DE TABASCO -  
Compiten todos los quesos que estén definidos en el libro "Quesos Genuinos Mexicanos" publicado por la Universidad de Chapingo y todos los quesos inspirados en quesos extranjeros y que, además estén elaborados con 100% leche líquida y no se consideran análogos o formulas lácteas.
2. MEJOR QUESO DE PORO ARTESANAL MEXICANO.- Compiten todos los quesos de poro de la Región de Los Ríos del estado de Tabasco, que esten elaborados con 100% de leche líquida y no se consideran análogos o fórmulas lácteas.

## PREMIOS

Se otorgarán premios a los primeros lugares de las dos categorías:

1<sup>er</sup>. Lugar "Mejor Queso Artesanal producido en el estado De Tabasco" \$10,000.00 MNX

1<sup>er</sup>. Lugar "Mejor Queso de Poro Artesanal Mexicano" \$10,000.00 MNX

2<sup>do</sup>. y 3<sup>er</sup>. Lugar recibirán reconocimiento.

Además habrán hasta tres (3) menciones honoríficas y hasta dos (2) menciones sobresalientes. En caso de empate el presidente del jurado tendrá el voto decisivo.







El anuncio de los resultados de la final del concurso, así como la premiación de los ganadores se llevará a cabo en el marco de la clausura del 8<sup>vo</sup>. Festival del Queso Artesanal, el día 31 de julio del 2022; en caso de no encontrarse presente el productor registrado, el premio de primer lugar se le entregará al siguiente en puntuación que esté presente.

## LOGÍSTICA

Los quesos deben entregarse al Comité Organizador sin marcas, logotipos o distintivos; solamente estarán numerados con base a las fichas técnicas preparadas por el mismo comité, misma que se detallan a continuación:

Cada productor de queso que desee participar, deberá indicar la siguiente información al Comité Organizador del concurso, misma que será colocada en fichas técnicas numeradas.



# 8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



UNIVERSIDAD JUÁREZ  
AUTÓNOMA DE TABASCO  
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



División  
Académica  
Multidisciplinaria  
de los Ríos



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS  
ATUAYANBIERTO 2021 - 2024

DATOS DEL QUESO	DATOS DEL PRODUCTOR	SOBRE EL GANADO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del queso:</li> <li>Categoría en la que participa:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del productor:</li> <li>Nombre de la compañía:</li> <li>Ciudad, Municipio y Estado:</li> <li>Cantidad producida:</li> <li>Mensualmente:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Animal:</li> <li>Raza:</li> <li>Alimentación:</li> <li>Propio o de renta:</li> </ul>
DATOS DE LA LECHE	DATOS DE ELABORACIÓN	DATOS SOBRE EL PROCESO DE MADURACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tratamiento:</li> <li>Pasteurizada:</li> <li>No pasteurizada:</li> <li>Cantidad de grasa:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo de sal:</li> <li>Marca de sal:</li> <li>Cuajo:</li> <li>Otros (harinas, grasas, saborizantes, cultivos):</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha de elaboración:</li> <li>Temperatura de la cava:</li> <li>Humedad de la cava:</li> </ul>

Fechas para entregar ejemplares a juzgamiento:

- MEJOR QUESO ARTESANAL PRODUCIDO EN EL ESTADO DE TABASCO:  
viernes 29 de julio -horario por definir-
- MEJOR QUESO DE PORO ARTESANAL MEXICANO: sábado 30 de julio -  
horario por definir-

## JURADO

El jurado estará conformado por jueces queseros y chefs de gran trayectoria que estarán participando dentro del 8<sup>vo</sup>. Festival del Queso Artesanal y/o profesionales experimentados en el sector.



@festivalqueso



festivaldelqueso.com.mx

# 8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



UNIVERSIDAD JUÁREZ  
AUTÓNOMA DE TABASCO  
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



División  
Académica  
Multidisciplinaria  
de los Ríos



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS  
ATLACATZINGO 2021 - 2024

Cada juez tendrá un expediente con las anotaciones hechas durante el juzgamiento del producto, las cuales servirán de base para que los productores reciban retroalimentación.

El veredicto del jurado es definitivo e inapelable.

Cualquier falta de respeto a los jueces u organizadores será motivo de descalificación directa del productor y el producto que representa.

Cualquier tema no contemplado en estas bases será consensado con el jurado calificador y el Comité Organizador.

El Comité Organizador del 8vo. Festival del Queso Artesanal, se reserva el derecho de modificar las bases del concurso previo aviso a los participantes inscritos.

INSTITUCIÓN RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN: UJAT-DAMR

NOMBRE DEL CONTACTO:

Dr. Mateo Ortiz Hernández

Coordinador de Difusión Cultural y Extensión

Cel: 934 118 5560



@festivalqueso



festivaldelqueso.com.mx