

# Invitan a participar en Concurso Nacional de Quesos a realizarse en Osorno

Esta actividad cuenta con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y es organizada por INIA Remehue, junto a Colectivo Fermento y Fermentos del Sur.

Una invitación a participar en el Concurso Nacional de Quesos La Quesería 2024, a desarrollarse en el marco de la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor, que se llevará a cabo en el Centro Regional de Investigación INIA Remehue en Osorno los días 26 y 27 de septiembre de 2024, realizó el investigador de INIA, Ignacio Subiabre.

**“Hemos invitado durante todo este mes, junto a Colectivo Fermento y Fermentos del Sur, a los miembros de nuestro Grupo de Extensión Tecnológica (GET) Quesero, así como a productores y productoras de quesos elaborados con leche de vaca, cabra y de oveja de todo Chile, para que vengan a participar del concurso así como a exponer sus productos en la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor que estamos organizando con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)”**, explicó el investigador de INIA.

El especialista resaltó que **“las inscripciones para el concurso cierran este viernes 13 de septiembre y deben realizarse a través de la página web [www.concursolaqueseria.cl](http://www.concursolaqueseria.cl)”**.

Junto con ello agradeció al jurado del certamen, que estará compuesto por Gabriela Lans, técnica en Lechería y asesora experta en quesería artesanal; Carlos Peralta, socio fundador de “Los Quesos de Chile”; Paola Lama, ingeniera en Alimentos y líder en innovación láctea; Daniel Jankelevich, ingeniero civil, MBA y co-fundador de Stgo Cheesemongers; Fernando Mayora, técnico superior en Lechería y juez internacional de quesos; Carolina Contreras, arquitecta y fundadora de Colectivo Fermento; Nicolás Pizarro, Doctor en Ciencias e investigador de INIA Y Lucía De La Fuente, ingeniera en Alimentos, Magister en Ciencias de LOS ALIMENTOS Y ACADÉMICA DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS.



FOTO REFERENCIAL.

## PROGRAMA

El 26 de septiembre el jurado realizará la evaluación de las categorías Chanco o Mantecoso joven y maduro; quesos con leche de cabra fresco y maduro y durante la tarde las categorías suave y de autor.

El 27 de septiembre se realizará la feria sensorial de quesos artesanos y quesos de autor, que considera la participación de autoridades de INIA y FIA y una charla técnica de la especialista uruguaya, Gabriela Lans a las 10 de la mañana y a las 11:00 horas, un conversatorio sobre quesos con identidad. A las 12:00 horas se

dará inicio a la feria sensorial de quesos en la que los productores interesados darán a degustar y vender sus productos.

A las 15:30 horas, se darán a conocer las conclusiones del conversatorio y se realizará la premiación del concurso nacional de quesos por categoría.