

*El arte que presenta al queso...*

I CONCURSO NACIONAL DE  
TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DEL  
**QUESO**

VILLALUENGA  
DEL ROSARIO | 18 ABRIL  
2026



[www.feriaquesovillaluenga.com](http://www.feriaquesovillaluenga.com)



Ayuntamiento de  
Villaluenga del Rosario



Diputación  
de Cádiz



Junta de Andalucía  
Consejería de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Desarrollo Sostenible



EUROPEAN  
CHEESE ROUTE  
ASSOCIATION



**BASES**

## 1. ORGANIZACIÓN Y OBJETO DEL CONCURSO

El I CONCURSO NACIONAL DE TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DEL QUESO, en el marco de la XVII Feria del Queso Artesanal de Andalucía, está organizado por el Ayuntamiento de Villaluenga del Rosario con objeto de **poner en valor la técnica, la destreza y el conocimiento necesarios para el corte y la presentación del queso artesano**, reconociendo este gesto como parte esencial de su cultura, su disfrute y su correcta transmisión.

El concurso cuenta con la colaboración de la Asociación Ruta Europea del Queso.

Se concibe como una actividad de **carácter cultural y divulgativo**, abierta al público y destinada a promover el respeto por el queso artesano, el oficio del corte y el patrimonio alimentario.

## 2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

- **Fecha:** Sábado, 18 de abril de 2026
- **Hora:** 11:00 h. La duración del concurso será de un máximo de 2 horas, desde que el presidente del jurado autorice el comienzo del concurso.
- **Lugar:** Recinto ferial de Villaluenga del Rosario (Cádiz)
- **Marco:** Feria del Queso de Andalucía

La organización se reserva el derecho de modificar horarios por causas justificadas.

## 3. PARTICIPANTES

Podrán participar personas mayores de 18 años, con independencia de su lugar de residencia, que acepten íntegramente las presentes bases.

## 4. CATEGORÍAS

Se establecen un total de 3 categorías a efectos de su participación en el concurso.

- Categoría Profesional
- Categoría Amateur / Aficionada
- Categoría Formación / Escuelas

El número de participantes por categoría será limitado y se comunicará previamente.

## 5. INSCRIPCIÓN

La participación en el I Concurso Nacional de Técnica y Presentación del Queso Artesano requiere **inscripción previa** dentro del plazo establecido por la organización. Se realizará a través del formulario online disponible en

la Web Ayuntamiento de Villaluenga del Rosario en este [enlace](#). Cuando se complete el formulario y se envíe, se recibirá un email con la inscripción realizada.

En la inscripción será obligatorio indicar si se dispone o no de carné de manipulación de alimentos vigente, siendo éste un criterio de selección en el caso de limitación del número de participantes en alguna categoría.

En la categoría de Formación / Escuelas se debe acreditar haber aprobado la asignatura de Higiene y Seguridad Alimentaria hasta la fecha.

La inscripción implica la aceptación total de las presentes bases.

## 6. QUESOS Y MATERIAL

### **Quesos:**

- Los quesos objeto del concurso serán **facilitados por la organización** seleccionados de entre los expuestos en la Feria.
- Se pondrán a disposición de cada participante tres quesos:
  - Dos a elegir en las tipologías de tiernos o asimilables y de curados;
  - Uno obligatorio semicurado de cabra payoya.

### **Material**

- Cada participante deberá aportar:
  - Utensilios de corte e instrumentos propios que precise.
  - Superficie para su presentación con medidas de entre 50 y 55 cm de largo por entre 30 y 35 cm de ancho. Previamente será homologada por la organización. En caso de que no sea admitida, se facilitará una estándar. Se identificará con una etiqueta con los datos del concursante.

Podrá ser retirada una vez concluida la degustación pública que se realizará a la finalización del concurso dentro de la actividad de la Feria denominada “La Tabla de Quesos más grande”.

- Vestimenta adecuada (delantal, calzado cerrado).
- Voluntariamente podrá aportar complementos naturales comestibles en su presentación.
- La organización facilitará:
  - Mesa de trabajo.
  - Guantes de uso alimentario.

## 7. DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en modalidad de **prueba pública**, estructurada en distintas fases que incluyen:

### a) Técnica de corte

- Precisión.
- Regularidad.
- Adecuación del corte al tipo de queso.

### b) Presentación

- Orden.
- Estética.
- Coherencia con el producto.

### c) Higiene y seguridad

- Manipulación correcta.
- Uso seguro de herramientas.
- Respeto a las normas básicas de higiene alimentaria.

### d) Conocimiento y explicación

- Capacidad para explicar el corte realizado.
- Comprensión del producto y su contexto.

La organización podrá introducir una **prueba creativa o interpretativa**, que será anunciada previamente.

Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.

La organización se reserva el derecho de realizar las modificaciones que estime oportunas.

La organización no se hará responsable de los accidentes que pudieran ocasionar los participantes durante el concurso por mala praxis (cortes, caídas...).

La organización tiene la facultad de suspender el concurso por fuerzas mayores.

## 8. CRITERIOS DE VALORACIÓN

El jurado valorará las pruebas conforme a los siguientes criterios (100 puntos):

- Técnica de corte: **40 puntos**
- Presentación del queso: **20 puntos**
- Higiene y seguridad: **20 puntos**

- Aprovechamiento del producto: **10 puntos**
- Conocimiento y explicación: **10 puntos**

## 9. JURADO

El jurado estará compuesto por **personas de reconocido prestigio** en los ámbitos del queso, la gastronomía, la cultura alimentaria y la comunicación.

Los miembros del jurado se darán a conocer al comienzo del concurso. Entre ellos se nombrará a un presidente.

En caso de que hubiese igualdad de puntos entre dos o más cortadores, resultará ganador el que hubiera obtenido mayor puntuación al sumar las calificaciones del jurado en los aspectos Técnica de corte, Presentación del queso y Aprovechamiento del producto.

El fallo del jurado se hará público tras su deliberación a la finalización del concurso y será **inapelable**.

El jurado podrá declarar desierto alguno de los premios si lo considera oportuno.

## 10. PREMIOS

Además del reconocimiento público y mediático, se concederán los siguientes premios por cada categoría:

- Primer premio:  
200,00 euros en metálico y trofeo.
- Segundo premio:  
Diploma y producto valorado en 100,00 euros.
- Tercer premio:  
Diploma y producto valorado en 50,00 euros

## 11. DERECHOS DE IMAGEN Y DIFUSIÓN

Las personas participantes en este concurso autorizan expresamente a la organización a:

- Utilizar imágenes y vídeos del concurso.
- Difundirlos con fines culturales, informativos y promocionales sin límite temporal ni territorial.

## 12. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la **aceptación íntegra** de las presentes bases, así como de las decisiones adoptadas por la organización y el jurado.

Para lo no previsto en las bases se atenderá a lo acordado por organización del concurso.

## BOLETÍN DE PARTICIPACIÓN

### I Concurso Nacional de Técnica y Presentación del Queso Artesano

D./Dña. \_\_\_\_\_

Profesión \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Dispongo de carné o documentación acreditativa de manipulación de alimentos:

SI / NO

<https://forms.gle/dCPYuKA3eTN6Zh1F8>