



CHEESEMONGER

CHILE 2026

PROFESIONAL DEL QUESO

Bases

Primer Concurso Nacional de Cheesemonger Encuentro Quesos Chile 2026

Antecedentes

Se entiende por **Cheesemonger** al profesional especializado en la selección, conservación, afinado, corte, presentación, comercialización y comunicación del queso.

El concurso tiene como objetivo impulsar la profesionalización del mundo del queso en Chile, identificar nuevos talentos y seleccionar al representante nacional que competirá internacionalmente.

El **Primer Concurso Nacional de Cheesemonger Chile 2026** se desarrollará en el marco de Encuentro Quesos, actividad oficial de Food & Service 2026, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile, que se realizará en Espacio Riesco, Santiago, Los días 29, 30 de septiembre y 1 de octubre.

Lugar y fecha del concurso

- **Evento:** Encuentro Quesos 2026, Pabellón del queso.
- **Feria:** Food & Service 2026
- **Lugar:** Espacio Riesco, Santiago de Chile.
- **Fecha competencia:** Entre el 29 de Septiembre y 01 de Octubre

¿Quiénes pueden participar?

La convocatoria está abierta a todas las personas vinculadas o interesadas en el mundo del queso, entre ellas:

- Cheesemongers.
- Productores de queso.
- Afinadores.
- Comerciantes.
- Dueños de tiendas especializadas.
- Vendedores.
- Distribuidores.
- Chefs.
- Cocineros.
- Sommeliers.
- Estudiantes de gastronomía.
- Aficionados y entusiastas del queso.
- Compradores de Retail

No será requisito ejercer una profesión determinada. Lo importante será demostrar interés, motivación y compromiso con el mundo del queso.

Objetivos del concurso

Promover y posicionar la figura del **Cheesemonger en Chile**, fomentando la profesionalización y el desarrollo de la cultura quesera en el país.

Asimismo, seleccionar al participante que representará oficialmente a Chile en el **Mondial du Fromage 2027**, en Tours, Francia.

Proceso de inscripción

La inscripción se realizará en dos etapas y estará sujeta al pago del valor correspondiente según la fecha de inscripción.

El proceso de inscripción se realizará en la plataforma de Encuentro Quesos

www.cheesemongerchile.cl

Etapas 1 (Permite acceder al curso de certificación Cheesemonger nivel 1)

- Registro de datos personales.
- Creación de usuario y contraseña.
- Aceptación de las bases del concurso.
- Pago de la inscripción

Valores de inscripción:

Primera preventa

- Del 1 de julio al 15 de agosto de 2026.
- **Valor:** \$50.000 CLP.

Segunda preventa

- Del 16 de agosto al 10 de septiembre de 2026.
- **Valor:** \$70.000 CLP.

Inscripción general

- Del 11 al 21 de septiembre de 2026.
- **Valor:** \$80.000 CLP.

Etapas 2 (Permite acceder a la preselección de 12 participantes para concurso Cheesemonger)

- Completar la información solicitada por la organización.
- Incorporar antecedentes de experiencia y/o vinculación con el mundo del queso.
- Carta de motivación.
- ¿Video “por qué quiero ser un Cheesemonger?”

Ambas etapas podrán completarse en momentos distintos utilizando el usuario y contraseña creados durante el primer ingreso.

Curso oficial de formación con certificación de la Facultad de gastronomía de la Universidad Católica de Perú

Todos los inscritos podrán acceder al curso de certificación de Cheesemonger nivel 1

Características

- Seis (6) sesiones virtuales de capacitación.
- Plataforma Zoom
- Impartidas por Lee Salas, destacado Cheesemonger internacional.
- Certificación Cheesemonger Nivel 1.
- Certificación avalada por la Facultad de Gastronomía de la Universidad Católica del Perú.

Con el fin de facilitar el acceso a todos los inscritos, cada sesión será grabada y quedará alojada en una plataforma privada (Zoom), disponible exclusivamente para quienes se hayan inscrito en el concurso.

Los participantes que formalicen su inscripción una vez iniciada el programa de capacitación podrán acceder a las clases ya impartidas mediante estas grabaciones, permitiéndoles ponerse al día con los contenidos.

El acceso al material audiovisual será de uso exclusivo para los inscritos, quienes se comprometen a no compartir, reproducir, distribuir ni difundir el contenido sin autorización expresa de la organización.

El acceso al material audiovisual caducará una vez cerradas las inscripciones a la certificación Cheesemonger Nivel 1.

Los participantes inscritos deberán asistir online a un mínimo de cuatro, de las seis clases programadas.

Fechas de realizacion del curso (la organización se reserva el derecho de modificar las fechas y horarios de las clases)

Horario: 20:00 horas (hora chilena)

AGOSTO:

Jueves 13 de agosto 2026 - ¿Qué es el queso? La leche y el origen del sabor

Jueves 20 de agosto 2026 - Elaboración y familias de queso

Martes 25 de agosto 2026 - Afinado, conservación y evaluación sensorial

Jueves 27 de agosto 2026 - Servicio profesional

SEPTIEMBRE:

Jueves 3 de septiembre 2026 - Armonía gastronómica

Jueves 10 de septiembre 2026 - Cultura quesera profesional

Selección de los 12 participantes para competencia Cheesemonger.

(CUMPLIDAS AMBAS ETAPAS DE INSCRIPCIÓN Y CURSO DE CERTIFICACION)

Entre todos los inscritos se seleccionarán 12 participantes, quienes accederán al curso oficial y a la competencia nacional.

La selección será realizada por el Comité Organizador considerando, entre otros, los siguientes aspectos:

Criterio	Ponderación
• Evaluación final del curso (prueba de conocimientos + elaboración de tabla de quesos)	30%
• Experiencia en el mundo del queso	20%
• Motivación del postulante	15%
• Participación en actividades relacionadas con el queso	10%
• Disponibilidad para participar en el curso y la competencia	10%
• Calidad y completitud de la postulación	5%
• Formación gastronómica o comercial (no excluyente)	5%
• Diversidad de perfiles representativos del sector	5%
Total	100%

Desarrollo del concurso

El concurso se desarrollará durante dos jornadas.

Participarán exclusivamente los doce concursantes seleccionados.

La competencia estará compuesta por 11 pruebas oficiales.

Los Jueces

-Cuatro jueces internacionales especialistas en cheesemonger.

-Un juez principal (Head Judge), encargado de dirimir cualquier empate y velar por el cumplimiento del reglamento.

- DAVIDE FIORI GUFFANTI

Italia

- JASON HINDS

Reino Unido

- RUBEN VALBUENA

España

- GREGORY GIRAUDON

Francia

- LEE SALAS “Presidente del jurado y voto Dirimiente”

Perú

Las Pruebas:

Prueba 1: The Knowledge Stage

✓ Examen escrito sobre tecnología quesera, familias, afinación, conservación, servicio y cultura quesera.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Lee Salas Rosell

Duración 25 min

Descripción 25 minutos para completar 40 preguntas de opción múltiple.

Prueba 2: The Blind Tasting Stage

Cata ciega para identificar tipo de leche, familia, origen, elaboración y maduración. Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Lee Salas Rosell

Duración: 20 minutos

Descripción: 20 minutos para identificar los quesos. 4 quesos por persona (aprox 40 gr de cada uno)

Prueba 3: The Precision Stage

Corte profesional de quesos en pesos y formatos específicos.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Todos los jueces

Duración 20 minutos

Descripción: 20 minutos para cortar de una rueda de 2 a 3 kilos 4 cuñas lo más cerca a 200 gr cada una.

Prueba 4: The Packaging Stage

Empaque profesional, etiquetado y presentación para venta.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Todos los jueces.

Duración: 3 minutos

Descripción: envolver 4 quesos de diferentes formas en 3 minutos

(La organización entrega material básico como la papelería)

Prueba 5: The Pairing Stage

Construcción y defensa de maridajes entre quesos y bebidas. Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Todos los jueces

Duración: 30 minutos

Descripción: Presentar la armonía perfecta; queso, acompañante y/o Bebida

Productos provistos por la organización pero seleccionados por el participante

Prueba 6: The Board Stage

Diseño y montaje de una tabla profesional de quesos.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Todos los jueces

Duración: 30 minutos

Descripción: de una cajita quesera con 6 variedades entregadas por la organización, armar una tabla con 50 gr de cata tipo de queso y acompañantes de su elección. 30 minutos

Prueba 7: The Storytelling Stage

Presentación oral de un queso frente al jurado.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Ruben Valbuena y jueces chilenos evaluarán la narrativa, los de habla inglesa lenguaje corporal y desenvolvimiento.

Duración: 5 minutos

Descripción: Todos los participantes presenta el queso de su elección para describirlo y contarnos su historia y el por qué los representa. 5 minutos por participante

Prueba 8: The Market Stage

Montaje de mostrador o vitrina especializada.

Puntaje máximo: 100 puntos

(la organización entregará vitrina, exhibidor o similar)

Juez responsable: Todos los jueces

Duración: 70 minutos

Descripción: los participantes tienen 1 hr para armar un bodegón bien estructurado, con los quesos bien envueltos, letreros correctos y visualmente atractivo. Los participantes traen sus letreros, adornos, soportes. El concurso provee la selección de quesos, y el film para envolverlos. 10 kilos de queso por cada participante. Luego los participantes demostrarán su destreza como cheesemongers detrás del mostrador y tendrán que generar una interacción memorable con los jueces. 10 minutos para el servicio de mostrador.

Prueba 9: The Creative Culinary Stage

Preparación gastronómica donde el queso es protagonista.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Todos los jueces

Duración: 30 minutos

Descripción: Los participantes tienen 30 minutos para armar una receta a partir de un queso elegido por el concurso, tienen que hacer 4 muestras de la misma receta para los jueces. El concurso proveerá medio kilo del queso de la elección para la prueba. Tienen que presentarlo al jurado y defender su receta.

Prueba 10: The Cheese Service Stage

Servicio de carrito quesero y montaje table side frente al jurado.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable: Todos los jueces

Duración: 30 minutos

Descripción: el set up es una mesa de restaurante con sillas para que el jurado sea el comensal. El servicio quesero se hace al momento desde un carrito quesero o similar que arma el concurso, con 12 variedades, acompañamientos, pan, tostadas y tres opciones de vinos. Los finalistas se encargan de hacer el servicio, recomendación de vino, armado de tabla en la mesa y presentación a los comensales. 15 minutos para armar el carrito quesero y 15 minutos para el servicio de mesa. Total máximo de 30 mins

(la organización otorga carrito o similar)

Prueba 11: The Artistic Stage

Personalización y creación de una escenografía temática.

Puntaje máximo: 100 puntos

Juez responsable:

Todos los jueces

Descripción: El participante tiene que trabajar 3 quesos clásicos y darle autoría. Lactica fresca, vestirla con ceniza, hierbas, frutas etc Camembert: Rellenarlo con ingredientes de su elección Rueda de azul: emborracharla, cubrirla con fruta, café, chocolate etc. 1 hr para esta prueba final

Duración: 60 minutos

(Los participantes llevan su material de realización y accesorios)

La organización se reserva modificar cualquier prueba, sin alterar el espíritu ni el nivel de exigencia de la competencia

Para las pruebas los participantes contarán con mesón de 2 x 1 app.mas un cooler de refrigeración.

Los materiales serán entregado por la organización a excepcion de las pruebas 8, y 11 donde los participantes deberán llevar accesorios y material de decoración que consideren para su presentación.

Materiales para las pruebas entregados por la organización

- Quesos
- Cuchillos: La organización proveerá juego básico de cuchillos y cada participante será responsable de cumplir normas de seguridad, transporte, desinfección y responsabilidad por pérdida.

- Tablas
- Papelería
- Copas
- Vinos/champán u otro
- Pesas

Sistema de evaluación

Cada etapa se evalúa mediante hojas oficiales con un puntaje máximo de 100 puntos por prueba. Los criterios de calificación se centran en:

- Dominio Técnico: Tecnología quesera, precisión de corte y afinación.
- Presentación y Estética: Empaque, montaje de tablas y exhibición comercial.
- Habilidades Blandas: Hospitalidad, comunicación, storytelling y experiencia del cliente.
- Creatividad: Maridajes lógicos y propuestas gastronómicas originales. La puntuación acumulada de las 11 pruebas determinará al Campeón Nacional.
- Puntajes: Cada una de las pruebas contará con criterios de evaluación
- previamente establecidos para cada una de ellas. Los puntajes serán
- registrados oficialmente por el jurado. (*puntajes incluidos en descripción de las pruebas)
- Este criterio será informado al inicio de cada prueba.

Herramientas y preparación profesional:

Durante las pruebas, los participantes serán evaluados por el uso de las herramientas propias del oficio con seguridad y eficiencia. Se valorará la correcta selección, el estado, la organización y el manejo del material entregado en función de los distintos tipos de queso y de los requerimientos específicos de cada prueba.

Material de apoyo:

La Organización dispondrá de material de apoyo y/o reemplazo para el correcto desarrollo de las pruebas. A excepción de las pruebas 8 y 11 donde se valorará la creatividad de los participantes con el material aportado por ellos mismos.

Criterio de desempate

En caso de empate en el puntaje total de una prueba o en la clasificación final del concurso, la Organización aplicará los siguientes criterios de desempate, en el orden indicado, hasta determinar un único ganador:

En caso de empate en una prueba o en la clasificación final del concurso, se aplicarán los siguientes criterios de desempate, en el orden indicado:

- Se sumarán las notas Dominio Técnico de todas las pruebas
- Se sumarán los puntajes de las pruebas de servicio (prueba 8 y prueba 10)

El Premio

El ganador obtendrá el derecho de representar oficialmente a Chile en el Mondial du Fromage 2027, en Tours, Francia, uno de los concursos internacionales más prestigiosos para Cheesemongers.

La organización entregará al concursante ganador un **Pasaje Chile - Francia (Tours) - Chile para una persona**. Valorado en U\$2.000.

La organización pagará directamente la inscripción en el concurso Mondial du Fromage 2027, en Tours, Francia, Valorado en U\$200

Además, La organización entregará al concursante ganador U\$1.100 para gastos de estadía durante su participación en el concurso Mondial du Fromage 2027)

La organización no se hace cargo de gastos como: seguros, alimentación traslados internos e impuestos o cualquier otro gasto que no se menciona en este documento.

El premio consistente en el viaje para representar a Chile en el Mondial du Fromage et des Produits Laitiers 2027, en Tours, Francia, es de carácter personal e intransferible y deberá ser utilizado exclusivamente por el ganador.

Renuncia a la representación internacional

Renuncia al premio: En caso de que el ganador renuncie al premio, no pueda viajar, no cumpla con los requisitos necesarios para efectuar el viaje o, por cualquier otra causa, no haga uso del mismo, no tendrá derecho a exigir el pago en dinero del valor equivalente del premio, total o parcialmente, ni a solicitar su sustitución por otra prestación o compensación económica.

En tal caso, la Organización procederá conforme a lo establecido en estas Bases respecto de la reasignación del premio al siguiente participante elegible.

(clausula 13.1 y 13.2, 13.3)

Reemplazo del ganador: En tal caso, el premio y el derecho de representar oficialmente a Chile serán otorgados al participante que haya obtenido el segundo lugar en la clasificación general del concurso, quien deberá aceptar formalmente dicha representación y cumplir con los requisitos establecidos por la Organización y por el certamen internacional.

Reasignación al tercer lugar: Si el participante que haya obtenido el segundo lugar también renunciara o se encontrara imposibilitado de asumir la representación, el premio y el derecho de representación serán transferidos al participante que haya obtenido el tercer lugar en la clasificación general.

Declaración del premio desierto: En caso de que el tercer lugar igualmente renuncie o no pueda asumir la representación internacional, el premio quedará desierto y la Organización no estará obligada a designar un nuevo representante.

Inalterabilidad de los resultados oficiales: La reasignación del premio y de la representación internacional no modificará los resultados oficiales del concurso, manteniéndose inalterables las posiciones obtenidas por cada participante en la clasificación final.

Autorización de uso de imagen y tratamiento de datos personales

Uso de imagen

Al formalizar su inscripción, los participantes autorizan de manera expresa,

gratuita, voluntaria e irrevocable a la Organización para captar, registrar, reproducir, utilizar, publicar, comunicar y difundir su imagen, voz, nombre, declaraciones y participación durante todas las actividades relacionadas con el Primer Concurso Nacional de Cheesemonger Chile 2026, incluyendo el proceso de inscripción, curso de formación, actividades previas, competencia, premiación y acciones posteriores vinculadas al evento.

Esta autorización comprende el uso del material audiovisual y fotográfico en cualquier soporte o formato, físico o digital, con fines exclusivamente institucionales, educativos, informativos, promocionales y de difusión de Encuentro Quesos, Food & Service, sus organizadores, patrocinadores, colaboradores y medios de comunicación asociados, sin limitación territorial y por tiempo indefinido.

El participante declara que esta autorización no genera derecho a compensación económica, regalías o indemnización de ninguna naturaleza por el uso de su imagen o voz.

Tratamiento de datos personales

Los datos personales proporcionados por los participantes serán incorporados a las bases de datos de la Organización y serán tratados de manera confidencial, de conformidad con la legislación chilena vigente sobre protección de datos personales.

La información recopilada será utilizada exclusivamente para fines relacionados con la organización, administración, coordinación, certificación, comunicaciones, evaluación, difusión y desarrollo del concurso, así como para futuras actividades organizadas por Encuentro Quesos vinculadas al ámbito de la cultura quesera y la formación profesional.

La Organización adoptará las medidas razonables para resguardar la seguridad y confidencialidad de la información recopilada y no comercializará ni cederá los datos personales a terceros ajenos al evento, salvo cuando ello sea necesario para la correcta ejecución del concurso, el proceso de certificación, el cumplimiento de obligaciones legales o exista autorización expresa del titular

Registro audiovisual del evento

Durante el desarrollo del concurso podrán realizarse fotografías, grabaciones de audio, filmaciones y transmisiones en vivo por parte de la Organización o de terceros debidamente autorizados.

Los participantes aceptan que dicho material podrá ser utilizado para la difusión del concurso y de futuras versiones del evento en sitios web, redes sociales, plataformas digitales, publicaciones impresas, medios de comunicación y material institucional, sin que ello genere derecho a remuneración alguna.

Aceptación

La inscripción y participación en el Primer Concurso Nacional de Cheesemonger Chile 2026 implica la aceptación íntegra de las presentes disposiciones relativas al tratamiento de datos personales y al uso de imagen.

Responsabilidad, seguridad y exención de responsabilidad

Responsabilidad de los participantes

Cada participante será responsable del uso, cuidado y resguardo de sus herramientas, materiales, equipos, productos y demás elementos de su propiedad utilizados durante el desarrollo del concurso.

La Organización no será responsable por pérdidas, extravíos, robos, daños o

o deterioros que puedan afectar dichos bienes, cualquiera sea su causa, salvo que exista dolo o culpa grave debidamente acreditada por parte de la Organización.

Accidentes y seguridad

Los participantes declaran conocer que la competencia contempla actividades que requieren el uso de herramientas, utensilios y equipos propios del oficio, comprometiéndose a utilizarlos de manera responsable y conforme a las normas de seguridad aplicables.

Cada participante será responsable de adoptar las medidas de autocuidado necesarias durante todas las actividades del concurso, eximiendo a la Organización de toda responsabilidad por accidentes, lesiones o daños personales derivados de un uso inadecuado de herramientas, equipos o materiales, del incumplimiento de las instrucciones impartidas por la Organización o de conductas negligentes del propio participante.

Daños a terceros o a las instalaciones

Los participantes responderán por los daños materiales que, por acción u omisión, ocasionen a otros participantes, expositores, visitantes, jurados, patrocinadores, personal del evento o a las instalaciones, mobiliario, equipamiento o infraestructura utilizada durante el concurso, cuando dichos daños sean consecuencia de un actuar doloso o negligente.

La Organización podrá exigir la reparación o indemnización de los perjuicios ocasionados, sin perjuicio de las acciones legales que correspondan.

Custodia de pertenencias

La Organización no prestará servicio de custodia de objetos personales, herramientas, equipos o materiales. En consecuencia, cada participante será exclusivamente responsable de su transporte, almacenamiento y vigilancia antes, durante y después de cada jornada del concurso.

Aceptación del riesgo

La inscripción y participación en el Primer Concurso Nacional de Cheesemonger Chile 2026 implica que el participante declara conocer las características propias de la competencia y acepta participar de manera libre y voluntaria, asumiendo los riesgos normales e inherentes a las actividades contempladas en las presentes bases.

Conducta ética

Con el propósito de resguardar la integridad, transparencia y prestigio del Primer Concurso Nacional de Cheesemonger Chile 2026, todos los participantes deberán mantener, durante el desarrollo del curso, la competencia y las actividades asociadas, una conducta ética, profesional y respetuosa.

En consecuencia, cada participante se compromete a:

- Mantener un trato respetuoso hacia los demás participantes, jurados, organizadores, expositores, patrocinadores, colaboradores y público.
- Actuar con honestidad e integridad durante todas las etapas del concurso, absteniéndose de realizar cualquier acción que pueda afectar la transparencia o equidad de la competencia.
- Cumplir las instrucciones impartidas por la Organización y por el jurado durante el desarrollo de las pruebas.
- Evitar cualquier conducta ofensiva, discriminatoria, intimidatoria, violenta o que atente contra la dignidad de las personas.

- No realizar acciones que puedan dañar la imagen, reputación o correcto desarrollo del concurso, de Encuentro Quesos, Food & Service, patrocinadores o entidades colaboradoras.
- Respetar las decisiones adoptadas por el jurado y la Organización, las que serán obligatorias dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

La Organización podrá amonestar, descalificar o excluir del concurso, sin derecho a reembolso de la inscripción, a cualquier participante que incurra en conductas contrarias a las presentes bases, altere el normal desarrollo de la competencia, incumpla las instrucciones de seguridad o adopte comportamientos incompatibles con los principios de respeto, ética y sana convivencia que promueve el evento.

Asimismo, cualquier intento de fraude, falsificación de antecedentes, suplantación de identidad, manipulación de resultados, entrega de información falsa o cualquier otra acción destinada a obtener una ventaja indebida será motivo de descalificación inmediata, sin perjuicio de las acciones legales que pudieran corresponder.

Respeto al jurado y entre competidores

Los participantes deberán mantener en todo momento una actitud de respeto, cortesía y profesionalismo hacia los integrantes del jurado, la Organización, los demás competidores, expositores, patrocinadores, colaboradores y público.

No se permitirán conductas que impliquen descalificaciones, insultos, agresiones verbales o físicas, intimidaciones, acoso, faltas de respeto, lenguaje ofensivo o cualquier comportamiento que afecte la sana convivencia, la imagen del concurso o el normal desarrollo de la competencia.

Las decisiones del jurado, adoptadas conforme a los criterios de evaluación establecidos en las presentes bases, serán definitivas e inapelables. Los participantes deberán aceptar los resultados con espíritu deportivo y profesional, absteniéndose de realizar acciones o manifestaciones que busquen desacreditar, presionar o influir indebidamente en el jurado o en la Organización.

El incumplimiento de estas disposiciones podrá dar lugar a amonestaciones, descuentos de puntaje, descalificación o expulsión del concurso, según la gravedad de la conducta, sin perjuicio de las demás medidas que la Organización estime pertinentes.

Prohibición de ayuda externa

Con el fin de garantizar la igualdad de condiciones entre todos los participantes, durante el desarrollo de cada una de las pruebas estará estrictamente prohibido recibir cualquier tipo de ayuda, asesoría, instrucciones o colaboración externa.

Se entenderá por ayuda externa, entre otras, la asistencia presencial o remota de terceros, el uso de teléfonos móviles, relojes inteligentes, audífonos u otros dispositivos de comunicación, así como la consulta de material impreso o digital no autorizado por la Organización.

Durante las pruebas, los participantes únicamente podrán utilizar los materiales, herramientas y elementos expresamente autorizados por la Organización para cada desafío.

El incumplimiento de esta disposición, así como cualquier intento de obtener una ventaja indebida mediante asistencia externa, intercambio de información o cualquier otra práctica que comprometa la transparencia de la competencia, podrá ser sancionado con descuento de puntaje, anulación de la prueba correspondiente o descalificación inmediata del concurso, según la gravedad de la infracción y a criterio de la Organización y del jurado.

Fraude y conductas desleales

La Organización promoverá en todo momento la transparencia e integridad de la competencia. En consecuencia, quedará estrictamente prohibida cualquier conducta destinada a obtener una ventaja indebida o alterar el normal desarrollo del concurso.

Se considerarán, entre otras, conductas constitutivas de fraude:

- Presentar antecedentes, certificados o información falsa durante el proceso de inscripción o selección.
- Suplantar la identidad de un participante o facilitar la participación de un tercero en su nombre.
- Recibir o solicitar ayuda externa durante las pruebas, cuando esta no haya sido expresamente autorizada por la Organización.
- Manipular, alterar o intentar influir en los resultados, puntajes o evaluaciones del jurado.
- Sustituir, intercambiar o modificar productos, materiales o elementos asignados para las pruebas sin autorización.
- Incumplir deliberadamente las reglas establecidas en las presentes bases con el fin de obtener una ventaja competitiva.
- Cualquier otra acción que atente contra la transparencia, imparcialidad o credibilidad del concurso.

La detección o acreditación de cualquiera de estas conductas facultará a la Organización para aplicar las sanciones que estime pertinentes, las que podrán incluir la anulación de una o más pruebas, la descalificación inmediata del participante, la pérdida de premios o reconocimientos obtenidos y la prohibición de participar en futuras ediciones del concurso, sin perjuicio de las acciones legales que pudieran corresponder.

Compromisos del ganador

El ganador del Concurso Nacional de Cheesemonger asume los siguientes compromisos:

- Representar oficialmente a Chile en el Mondial du Fromage 2027, en Tours, Francia, actuando con profesionalismo, ética y respeto hacia la organización, el certamen internacional y el sector quesero nacional.
- Cumplir íntegramente con el reglamento, las normas y los requisitos establecidos por la organización del certamen internacional.
- Participar en las actividades de preparación, coordinación y logística que la Organización estime necesarias con motivo de su representación internacional.
- Participar, previa coordinación con la Organización, en actividades de difusión, promoción y comunicaciones relacionadas con el Concurso Nacional de Cheesemonger, Encuentro Quesos y su participación como representante oficial de Chile.
- Mantener una conducta acorde con la responsabilidad de representar oficialmente al país, evitando acciones que puedan afectar la imagen del Concurso Nacional de Cheesemonger, de Encuentro Quesos, de sus organizadores, patrocinadores o del sector quesero nacional.

Organización

El concurso será organizado por Encuentro Quesos.

Union Food & Consultores Asociados SPA

76.925.628-8

Representante legal Alejandro Francisco Thomas Bas

Rur Rep Legal: 7.693.639-0