

## REGLAMENTO

### “XXI FESTIVAL Y CONCURSO DE LACTEOS”

#### FEAGRO-2017

##### 1° Justificación:

Azángaro conocido como la pequeña Australia, desde hace mucho tiempo, es famoso por la producción de queso tipo paria, el cual tiene gran renombre a nivel nacional; por lo cual en los 20 últimos años, se han generado pequeñas industrias en la producción de quesos, en la actualidad estas unidades productivas son el motor y eje del desarrollo económico dentro de las comunidades.

El festival de derivados Lácteos es una de las actividades insustituible dentro de FEAGRO; donde las organizaciones vinculadas comprometidas con la producción, deben proponerse en lograr un posicionamiento estratégico y competitivo en la Región con visión empresarial, que promueva políticas de desarrollo.

El Comité Organizador, asume la responsabilidad, de promover cambios actitudinales de que, los propios productores sean los promotores, actores e innovadores del desarrollo agropecuario, consolidando sistemas de crianza y su comercialización, utilizando tecnologías apropiadas y asumir retos con enfoque de competitividad, sostenibilidad y sustentabilidad.

##### 2° Objetivos:

- Promover la comercialización de los tipos de queso y su calidad de producción en la provincia de Azángaro y facilitar su inserción a mercados más competitivos de nivel Regional y Nacional.
- Promover la buena presentación y buenas prácticas de exhibición de sus productos en el mercado local, regional y nacional. Con la finalidad de mantener la calidad del queso y así ofrecer buenos productos al consumidor final.

##### 3° Comité Organizador:

1. **Responsable de la subcomisión:** Ing. Maya Lizeth Choquehuanca Quispe

##### 2. Personal de apoyo:

- Lic. Sixto Condori Vilca
- Ing. Ramón Mamani Terrazas.

- **Funciones del comité organizador,** Son funciones del comité organizador:

a. Solicitar al Ministerio de Salud la vigilancia en la sanidad, inocuidad e higiene de los alimentos (derivados lácteos) y a los productores que participan en el **“XXI FESTIVAL Y CONCURSO DE LACTEOS” FEAGRO-2017.**

b. Organizar, planificar y dirigir el desarrollo del certamen.

c. Aprobar el presupuesto, elaborar el Reglamento y el programa oficial del **“XXI FESTIVAL Y CONCURSO DE LACTEOS” FEAGRO-2017.**

d. Designar a las comisiones de trabajo y jurado calificador que sean necesarias para el desarrollo del evento.

e. Velar por el mantenimiento y conservación del lugar del evento, con la finalidad de brindar un buen servicio de seguridad e higiene a los productores.

f. Organizar el Concurso y venta de productos Lácteos.

g. Otorgar premios a los participantes y expositores calificados.

h. Resolver cualquier situación no prevista en el Reglamento.

i. Evaluación y presentación del informe final del evento.

##### 4° Participantes:

En **“XXI FESTIVAL Y CONCURSO DE LACTEOS” FEAGRO-2017.** Podrán participar productores individuales, organizaciones y asociaciones de productores de primer y segundo nivel, comunidades

campesinas, empresas comunales como expositores, de las diferentes localidades de la región y del país, los cuales deben estar debidamente inscritos para su participación y de otro lado ser acreditados en la feria por las instituciones a las cuales representan.

También podrán participar las instituciones públicas, ONGs y otros dedicadas a actividades de promoción y transferencia de tecnología en lechería y derivados lácteos solo en calidad de EXHIBICIÓN. Los participantes al **“XXI FESTIVAL Y CONCURSO DE LACTEOS” FEAGRO-2017**. Podrán solicitar informes y su inscripción al Comité Organizador **hasta 5 días** antes del inicio y del día del evento.

Para la participación se tendrán en cuenta dos series o categorías,

#### **SERIE A**

Empresas grandes, estos se diferencian por la cantidad de leche para producción, además de manejar tecnologías que están acorde con su proceso.

#### **SERIE B**

Empresas medianas; su producción en promedio en cantidad de leche sea máximo 500lt/día.

#### **SERIE C**

Pequeños productores; cuya producción es menor a 350lt/día.

### **RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES**

- a) Llevar implementos de higiene necesarios para atender al público en general.
- b) Velar por la correcta presentación de su stand.
- c) Los expositores en quesos, yogurt deberán ser preparados en condiciones de limpieza e higiene
- d) Los EXPOSITORES deberán usar indumentaria adecuada para el evento mandiles y chaquetas para venta.
- e) Acondicionamiento de stand
- f) Los participantes, tienen la responsabilidad de colocar sus carteles de procedencia y anuncios que vean por conveniente. El Comité Organizador designara el número de distintivo a cada participante dentro de su Stand.
- g) Los expositores de productos Lácteos en sus respectivos Stand podrán presentar todo tipo y variedades de productos lácteos que tengan etiquetas, marcas, registro sanitario, volumen de productos, publicidades, así mismo, se calificará al mejor Stand (Marketing).

- **EXPOSITORES DEL EVENTO**  
**SERIE A**

- a) El productor deberá presentar un mínimo de 10 kg de queso (por tipo de queso) y 10 lt de yogurt con una adecuada presentación de los mismos (envasado al vacío o similares, etiquetado, etc.)

Los quesos a participar son:

- Queso tipo paria Pasteurizado
- Producto Innovado
- Queso Andino
- Queso Gouda
- Queso Aromatizado
- Yogurt Natural

- b) Para esta “Serie A” habrá un calificativo para el tema de diversificación de productos, como también de formalización de la empresa entre otros aspectos.

#### **SERIE B**

- a) El productor podrá participar con:
  - 10 Kg de queso tipo paria pasteurizado.
  - 10kg de Producto innovado
  - 10 litros de yogurt natural.
- b) Se tendrá en cuenta el tema de formalización de la actividad a la que realiza y así mismo carnet sanitario.

#### **SERIE C**

- c) El productor podrá participar con:
  - 10 Kg de queso tipo paria pasteurizado.
  - 10 litros de yogurt natural.

- d) Se tendrá en cuenta el tema de formalización de la actividad a la que realiza y así mismo carnet sanitario.

#### **5° De las Inscripciones:**

Los participantes se inscribirán ante la comisión correspondiente debiendo al momento de inscribirse y llenar el formato de inscripción, e indicar las variedades de los productos que presentaran en el concurso, exhibición y/o venta. El costo de la inscripción será de S/. 20.00 (Veinte Nuevos Soles) por productor participante en el evento.

De los productos en concurso estos deberán ser internados un día antes del festival, los cuales deben estar en contenedores que garanticen la inocuidad del producto hasta el momento del festival.

#### **6° Jurado y el Concurso:**

- El comité organizador **“XXI FESTIVAL Y CONCURSO DE LACTEOS” FEAGRO-2017**, nombrará a los respectivos jurados de calificación los mismos que estarán constituidos por especialistas de reconocida capacidad profesional cuyos fallos una vez emitida serán inapelables.
  - El jurado calificador es la máxima autoridad durante la calificación del evento, dando a conocer su fallo en forma transparente y sustentando técnicamente al término del concurso, cuyos fallos una vez emitidos serán **INAPELABLES**.
  - El jurado calificador recogerá una muestra de cada producto en concurso y al azar para la calificación.
  - El jurado podrá declarar desierto el concurso cuando se presenten menos de 3 participantes por tipo de quesos, dejando constancia por escrito el motivo de su determinación
  - **El concurso** tendrá carácter de juzgamiento, promoción y comercialización de productos lácteos la misma que se basará fundamentalmente en la calificación en los tipos de concurso; **Primero:** Serie A, **Segundo:** Serie B. **Tercero:** Serie C
- Se tendrá en cuenta:
- Presentación de stand
  - Exposición oral
  - Higiene e Indumentaria personal
  - Diversificación y volúmenes (kg) ofertados por cada producto
  - Innovaciones para la promoción y comercialización
  - Innovaciones tecnológicas en el procesamiento de la leche
  - Formalización de la empresa (RUC, Registros de marca, Certificado Ambiental, Carnet de sanidad, registro sanitario, etc.) presentar el file de cada unidad productiva en el momento de la inscripción. E incluso DNI fotocopia Simple e impresión de hoja RUC.
  - Puntualidad: se iniciara con la instalación a horas de 9:00 a.m.
  - Los productores podrán comercializar y exhibir todos los productos lácteos que convengan, preferiblemente que tengan en producción frecuente.

#### **7° Calificación:**

La calificación será de la siguiente manera:

**CRITERIO A**

<b>Categoría A</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
<b>Tipo de Producto</b>	Queso Paria Pasteurizada (con leche de vacuno) (sabor, aroma, color, textura)	0	10
	Queso Gouda (sabor, aroma, color, textura)	0	10
	Queso Andino (sabor, aroma, color, textura)	0	10
	Queso Aromatizado (sabor, aroma, color, textura)	0	10
	Producto Innovado	0	10
	Yogurt (presentación, sabor, aroma, color, Diversificación del producto)	0	10
<b>total</b>			<b>60</b>

<b>Categoría B</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
<b>Tipo de Producto</b>	Queso Paria Pasteurizada (con leche de vacuno) (sabor, aroma, color, textura)	0	20
	Producto Innovado	0	20
	Yogurt (presentación, sabor, aroma, color, Diversificación del producto)	0	20
<b>total</b>			<b>60</b>

<b>Categoría C</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
<b>Tipo de Producto</b>	Queso Paria Pasteurizada (con leche de vacuno) (sabor, aroma, color, textura)	0	30
	Yogurt (presentación, sabor, aroma, color, Diversificación del producto)	0	30
<b>total</b>			<b>60</b>

**CRITERIO B**

<b>Todas las Categorías</b>	<b>MARKETING</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
<b>Todas las Categorías</b>	Presentación de Stand y productos	0	5
	Higiene y Limpieza	0	5
	Estrategias de Venta (Publicidad, Promociones, diversificación de productos y otros)	0	10
<b>total</b>			<b>20</b>

<b>Todas las Categorías</b>	<b>FORMALIZACION</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>
<b>Todas las Categorías</b>	Carnet sanitario	0	2
	Certificación Ambiental	0	1
	Licencia Municipal	0	2
	RUC activo (Tiempo)	0	5
	Tipo de Empresa	0	5
	SUNARP y otros	0	5
<b>total</b>			<b>20</b>

Las sumas de ambos criterios hacen un total de 100 puntos.

**8° Cronograma de Actividades:**

N°	ACTIVIDAD	08 de agosto	09 de agosto	10 de agosto	11 de agosto	12 de agosto
1	Inscripción de participantes	X	X	X	X	
2	Recepción de muestras				X	
3	Evaluación de muestras					X
4	Calificación de stands					X
5	Premiación					X

**9° Premiación:**

El presupuesto para el desarrollo es de la siguiente manera:

De la premiación, se nominara de la siguiente manera:

- Quesero de Oro FEAGRO 2017 AL GANADOR DE LA SERIE A
- Quesero de Plata FEAGRO 2017 AL GANADOR DE LA SERIE B
- Quesero de Bronce FEAGRO 2017 AL GANADOR DE LA SERIE C

Se premiaran a los tres primeros de cada serie.