



**Bases y Reglamento de la  
COPA ARGENTINA DE DULCE DE LECHE  
COPA ARGENTINA DE QUESOS CON OJOS  
COPA ARGENTINA DE LA MOZZARELLA  
COPA AL MEJOR ALFAJOR CORDOBÉS DE DULCE DE LECHE  
--- TODOLACTEA 2026 ----**

**1. ORGANIZADORES Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO**

El presente concurso es organizado por Grupo TodoAgro SAS y se encuentra bajo la dirección técnica de Escuela Superior Integral de Lechería y la Ingeniera Ivana Nieto.

Los organizadores se reservan el derecho de suspender temporal o definitivamente el desarrollo del concurso en caso de que por cuestiones ajenas a su voluntad se suspenda temporal o definitivamente la realización del evento.

La denominada **COPA ARGENTINA DE QUESOS CON OJOS, COPA ARGENTINA DE LA MOZZARELLA, COPA ARGENTINA DE DULCE DE LECHE** y **COPA AL MEJOR ALFAJOR CORDOBES DE DULCE DE LECHE** se encuentra dentro de la expo TODOLACTEA, que se realizará los días 12,13 y 14 mayo de 2026 en la Sociedad Rural de San Francisco. El Grupo TODOAGRO SAS y la dirección técnica son los responsables máximos de asegurar la transparencia y profesionalidad de este, desde el momento de la inscripción, realizando la verificación de los requisitos de participación y nivelación del jurado, participación como comisarios, desarrollo y análisis de resultados de la jura, entrega de premios y toda actividad relacionada al mismo.

**2. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD**

La documentación presentada por la empresa será mantenida por los Organizadores con carácter estrictamente confidencial, extendiéndose esa confidencialidad a las autoridades profesionales.

### 3. OBJETIVOS

- Valorizar, promocionar y mejorar la calidad de los dulces de leche y quesos elaborados en el país.
- Mejorar la imagen y posicionamiento de los productos en el mercado, a través de la mejora de la calidad, y de la difusión de sus características sensoriales.
- Asegurar el desarrollo del certamen con transparencia, garantizando la confidencialidad de datos y resultados.
- Fomentar la innovación y la difusión del Dulce de Leche en sus diversas variedades y funcionalidades.
- Fomentar la mejora continua y la difusión de los quesos en sus variedades propuestas en este certamen y sus funcionalidades.
- Ampliar la difusión del alfajor cordobés de dulce de leche en un concurso específico de esta variedad.

### 4. PARTICIPACIÓN Y ADMISIÓN

4.1. Podrán participar en el concurso personas físicas y/o jurídicas titulares de establecimientos elaboradores de **Quesos con ojos, Mozzarella, Dulce de leche y Alfajores Cordobeses de Dulce de Leche** que realicen su inscripción a los efectos de participar en el concurso por medio del formulario on line, mediante el siguiente link:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeon5RiD7pfncAyXN6Odfs7zGsKIGn\\_BTdQXVf9m9oK55qz8g/viewform?usp=publish-editor](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeon5RiD7pfncAyXN6Odfs7zGsKIGn_BTdQXVf9m9oK55qz8g/viewform?usp=publish-editor)

4.2. Es condición esencial para la admisión en el concurso:

4.2.1. Que las empresas elaboradoras estén radicadas en el país de origen (Argentina) y se encuentren habilitadas por la autoridad competente, para lo cual deberán poseer RNE, RPE ó RME, y RNPA, RPPA o RMPA vigentes a la fecha del concurso.

4.2.2. Que los productos correspondan a lotes destinados a la comercialización, debiendo cumplir con las características de presentación descriptas en el Código Alimentario Argentino (CAA) para su tipo si las tuviera.

4.2.3. Determinar con precisión la o las categorías de producto en las que participará en el concurso (descriptas en el artículo 5), pudiendo la empresa presentar más de una variedad de productos por cada una de las categorías del concurso para el caso de QUESOS CON OJOS, MOZZARELLA Y DULCE DE LECHE, no así, para la COPA AL MEJOR ALFAJOR CORDOBES DE DULCE DE LECHE, para el que sólo habrá una categoría en este certamen. La Inscripción tendrá un costo de \$125.000 por empresa para el caso de las industrias lácteas y de \$70.000 para el caso de productores de alfajores.

Las muestras deberán ser enviadas, hasta el viernes 08/05/2026 a las 16 hs, **a las siguientes direcciones de acuerdo con el producto que se inscriba:**

- **Quesos con ojos y mozzarella: cámara de maduración de quesos del Clúster Quesero ubicado en la Avenida Central del Parque Industrial, Logístico y Tecnológico de Villa María, RN9 Km 551.5, X5900 Villa María, Córdoba.**
- **Dulce de leche: Nicolas Cacciollo 759, Rafaela (2300).**
- **Alfajores: Nicolas Cacciollo 759, Rafaela (2300).**

Pasada esta fecha (08/05/2026) se considerarán fuera de concurso aquellos productos que no hubieren enviado las muestras correspondientes a la inscripción.

#### 4.3. Inscripción y Plazos

Los participantes deberán inscribir el/los productos en cada categoría de manera on-line **hasta el día 04 de mayo a las 20 h. del 2026**, plazo que se establece como fecha de cierre de inscripción.

5. Enviar la siguiente cantidad de producto según su peso (por producto participante):

Cantidad de muestras para concurso	<500 g	501 -1000g	1001 <10kg	10-50 kg
<p align="center"><b>QUESOS</b></p> <p>Cantidad total de hormas (enteras) necesarias para el concurso*</p>	3	2	1	1 ó ½ horma
<p align="center"><b>DULCE DE LECHE</b></p> <p>Cantidad total de potes necesarios para el concurso*</p>	4	3	1	-
<p align="center"><b>Alfajores</b></p> <p>Cantidad total de elementos necesarios para el concurso*</p>	24 (unidades)			

**Por consultas dirigirse a:**

Elida Thiery

E-Mail: todolactea2024@gmail.com

Tel: 3534 72-8800

**José Iachetta Grupo TODO AGRO**

E- Mail: grupotodoagrosas@gmail.com

Tel: 0353 – 4536239

**Por Copa Argentina de dulce de leche y Mejor alfajor Cordobés de Dulce de Leche:**

**Ivana Nieto**

E-Mail: ivananieto@gmail.com

Tel Cel: =54-3492-563988

**Por Copa Argentina de Quesos con Ojos y Copa Argentina de la Mozzarella:**

**Juan Manuel Gallego – ESIL**

E- Mail: capacitacion.esil@gmail.com

Tel: 3533 - 432695

**Julieta Rizzi – ESIL**

E- Mail: capacitacion.esil@gmail.com

Tel: 353 - 4130340

## **5. CATEGORIAS**

### **COPA ARGENTINA DE QUESOS CON OJOS y COPA ARGENTINA DE DULCE LECHE**

<b>Cat.</b>	<b>Quesos de leche de VACA</b>	<b>Art. CAA</b>
1	Gruyere, Gruyero, Emmental	628
2	Fontina, Criollo, Colonia, Mar del plata	629
3	Pategrás	630
4	Holanda, Edam, Gouda, Fynbo	633 631 632 bis
5	Mozzarella	618
6	Dulce de leche familiar	592
7	Dulce de leche repostero	593, 593 BIS
8	Dulce de Leche innovación	
9	Alfajor cordobés de Dulce de leche	761 BIS

5.1 Los integrantes de la dirección técnica del concurso se reservan el derecho de eliminar, sustituir, modificar, dividir, ampliar y/o reagrupar del concurso cualquiera de las categorías de productos, en especial aquellas que no reúnan un mínimo de 2 participantes.

## **6. EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS**

6.1 La evaluación sensorial será realizada por los Jurados quienes actuarán por consenso que será remitido vía remota para su análisis de resultados.

6.2 El procedimiento de evaluación, se hará acorde a la metodología implementada por los integrantes de la dirección técnica del concurso, el cual incluye las planillas de jura a utilizar.

Los productos serán clasificados, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino:

**Calidad Extra:** aquellos que hayan sumado un **mínimo de 93 puntos**.

**Calidad Primera:** aquellos que hayan sumado **entre 89 y 92,9 puntos**.

**Calidad Segunda:** aquellos que hayan sumado **entre 85 y 88,9 puntos**.

**Sin calificación de calidad:** aquellos que hayan sumado **menos de 84,9 puntos**.

6.3 El Jurado contará con facultades para descartar de la evaluación cualquier producto participante que no logre reunir las condiciones mínimas aceptables en uno o más aspectos sometidos a evaluación.

6.4 El resultado de la evaluación estará dado por el mayor puntaje promedio obtenido por cada producto, alcanzándose el resultado definitivo y asignando los premios acordados para este concurso según el siguiente criterio:

## **7. PREMIOS**

7.1 Una vez finalizado el análisis sensorial, los integrantes de la dirección técnica del concurso contabilizarán las puntuaciones y se procederá a la identificación de los productos premiados.

7.2 A los productos que habiendo cumplido con los requisitos de puntuación para la Calidad Extra o Primera establecidos en el apartado 6.2, hayan obtenido los mayores puntajes dentro de cada categoría se les asignará los siguientes premios:

Puesto dentro de la categoría	Premio	Requisito calidad
1ero	Medalla de Oro	Calidad extra (93pts o más)
2do	Medalla de plata	Calidad extra o primera (89- 92,9)
3ero	Medalla de bronce	Calidad extra o primera (89-92,9)

En el caso de que uno o más productos presenten puntajes iguales, el comisario será el encargado de definir los puestos.

7.3. Al queso y dulce de leche de calidad extra que resulten con los mayores puntajes del certamen serán premiados con el premio de **“COPA ARGENTINA DE QUESOS CON OJOS 2026”, “COPA ARGENTINA DE LA MOZZARELLA 2026”, COPA ARGENTINA DEL DULCE DE LECHE 2026”, “COPA MEJOR ALFAJOR CORDOBES 2026”**.

En todos los casos, si existiera un empate en el proceso de evaluación, el mismo será resuelto por los integrantes de la dirección técnica del concurso, para lo cual se reserva el derecho de utilizar otra planilla u otra metodología de jura.

7.4 Los galardonados podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero siempre haciendo referencia a la categoría, a la variedad de producto y en el marco del **COPA ARGENTINA DE QUESOS CON OJOS, COPA ARGENTINA DE LA MOZZARELLA - TODOLACTEA 2026, y COPA ARGENTINA DEL DULCE DE LECHE - TODOLACTEA 2026- COPA AL MEJOR ALFAJOR CORDOBES DE DULCE DE LECHE-TODO LACTEA 2026**.

7.5 **Los premios serán entregados por los organizadores y la Dirección Técnica del concurso, el día 14 de mayo del 2026** a quienes resulten ser representantes de los participantes designados en la ficha de inscripción.

Para el caso de ausencia de representante legitimado, el premio será conservado por el Organizador por el plazo de 60 días luego de lo cual si no fuere retirado por el participante perderá el derecho a reclamo.

## CONDICIONES GENERALES

*La 4ta Copa de Quesos y Dulce de Leche en el marco de la Expo TodoLáctea es organizado por GRUPO TODOAGRO SAS, con la dirección técnica de la ESCUELA SUPERIOR INTEGRAL DE LECHERÍA y la Ing. Ivana Nieto, en adelante los Organizadores, quienes son los únicos responsables de la mecánica y control, conforme lo estipulado en el presente Reglamento.*

*El mismo y solo hecho de participar implica la plena aceptación de las presentes bases y de toda aclaración y/o modificación que pudiera hacer en su desarrollo.*

*Los Organizadores podrán, cuando se presenten situaciones no imputables a los Organizadores y no previstas en el Reglamento, modificar total o parcialmente, cualquiera de los puntos enunciados en este Reglamento, dando la debida comunicación y publicación a todos los participantes inscriptos en el concurso.*

*Los Organizadores no serán responsables por los daños y perjuicios que pudieran sufrir los ganadores o terceros con motivo y/u ocasión de la participación en el certamen y/o el uso de los premios declinando toda responsabilidad contractual y/o extracontractual frente a los ganadores y/o acompañantes y/o sucesores lo que es aceptado incondicionalmente por cada uno de los participantes.*

*Ninguno de los premios incluye ninguna otra prestación o servicio no enunciado en este Reglamento.*

## **ANEXO I**

### **1. EL JURADO**

#### **1.1. Composición y designación.**

Para el análisis sensorial de los productos, los integrantes de la dirección técnica del concurso conformarán un Jurado que estará compuesto por al menos **5** jueces por producto.

Los miembros titulares del Jurado serán elegidos por los integrantes de la dirección técnica del concurso, entre personas con competencias en análisis sensorial de los productos participantes. Previamente al concurso se llevará a cabo un taller de nivelación para los jurados con el objetivo de armonizar criterios de evaluación.

Aquellos jurados que provengan de empresas participantes no podrán participar de la jura en aquellas categorías en las que participe los productos de su empresa.

Los Organizadores del certamen junto con los integrantes de la dirección técnica podrán establecer un cuerpo de Jurados suplentes que sustituyan a los designados como titulares, si estos resignaran de la designación o por cualquier otra razón se vieran impedidos de participar y/o ejercer las funciones de su cargo.

#### **1.2. Funcionamiento del Jurado.**

La evaluación y puntuación del Jurado es POR CONSENSO, donde se expondrán los puntajes, razones de este y se acordará un puntaje entre todos sus miembros para generar un documento único.

Las máximas y únicas autoridades sobre la aplicación de este reglamento del Certamen son los Organizadores y los integrantes de la dirección técnica.

Todo reclamo deberá presentarse por escrito y firmado por el representante designado en la ficha de inscripción y será resuelto por los Organizadores y los integrantes de la dirección técnica del certamen, cuyas resoluciones serán inapelables y definitivas.

#### **ACEPTACIÓN DE BASES Y REGLAMENTO**

***RECIBÍ LAS BASES Y REGLAMENTO DEL 4º CONCURSO DE QUESOS CON OJOS, MOZZARELLA, DULCE DE LECHE, ALFAJOR CORDOBES DE DULCE DE LECHE. EL CUAL DECLARO CONOCER Y ACEPTAR INTEGRAMENTE A EFECTOS DE PARTICIPAR DEL MISMO. ASIMISMO, DECLARO QUE EL/LOS PRODUCTOS A PRESENTAR EN EL CONCURSO PERTENECEN A LOTES COMERCIALES Y SE CORRESPONDEN FIELMENTE A LOS MISMOS LOTES ANALIZADOS. DICHAS BASES SERAN DADAS POR CONFORMIDAD EN LA INSTANCIA DE INSCRIPCION DEL PRODUCTO EN EL LINK CORRESPONDIENTE. LINK QUE SE ENCUENTRA EN ESTE DOCUMENTO, CONSTATANDO DE ESA MANERA QUE LAS CONDICIONES Y BASES SE CONOCEN.***