



Cambia tu Punto de Vista

Al vapor, hervida, cruda, cocida, licuada, simplemente fresca o incluso a bocados, es posible que hayas visto e incluso tomado la zanahoria de todas estas formas pero **tal vez sea necesario que cambies tu punto de vista** sobre esta hortaliza.

En **Taisi** te presentamos la **zanahoria confitada** para que agudices tu vista, tu ingenio, tu mente y todos tus sentidos, **poniendo a prueba tu capacidad de percepción y proponiéndonos tu propio y único punto de vista a través de una receta.**

IV Concurso de Recetas

TAISI[®]

Pasión por la Fruta

Cambia tu Punto de Vista

Llega la IV Edición del Concurso de Recetas Taisi "Pasión por la Fruta", el certamen anual de recetas Taisi que fomenta la innovación y creatividad y premia la habilidad de los alumnos de centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado.

Tras 3 ediciones dedicadas a la fruta: discos de naranja confitada, fruit filling de arándanos y brisura de limón, es hora de cambiar el punto de vista y darle protagonismo a nuestra Zanahoria Confitada. Queremos que los alumnos agudicen su vista, su ingenio, su mente y todos sus sentidos, poniendo a prueba su capacidad de percepción y proponiéndonos su propio y único punto de vista a través de una receta.

El objetivo del concurso es el de divulgar la cultura de la calidad y la excelencia de los productos confitados y en especial, en esta edición, el de las hortalizas confitadas, con el deseo de subrayar la importancia de estos productos para los profesionales.

¿A quién va dirigido?

Pueden participar todos los alumnos de los centros y escuelas de formación profesional de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería en cualquier punto de España.

- Las recetas se pueden presentar a título individual o colectivo, siendo el mismo premio para la receta ganadora, independientemente del número de titulares de dicha receta.

¿Cuál es la dinámica?

El tema del concurso es la creación de una receta que debe contener entre sus ingredientes obligatorios la Zanahoria Confitada de la marca Taisi. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.

¿Cuál es el premio?

Se establece un único ganador que será galardonado con **Una estancia durante un fin de semana para dos personas en la histórica y monumental Ciudad de Calatayud, que incluye:**

- visita a las instalaciones de TAI SI (José María Lázaro S.A.)
- 2 noches de alojamiento en los Apartamentos Rurales Casa Aljez, ubicados en el barrio de la judería bilbilitana.
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del premio.

(El coste y organización del viaje corre a cargo de la organización del evento)

Adicionalmente se ofrecerá al ganador una **guía con lugares de interés y actividades complementarias** de la zona de Calatayud, con descuentos y promociones especiales por ser los ganadores del concurso: visita a Bodegas de vino, visita a Balnearios de la zona, visita al Monasterio de Piedra...

Se establece un **premio complementario para el tutor/profesor responsable del alumno/s** que presenta la receta, que consiste en **un lote de productos de la marca Taisi.**

Se contemplan además **4 accésit honoríficos: Originalidad, Presentación, Desarrollo y Facebook.** Este reconocimiento incluye:

- visita a las instalaciones de TAI SI (José María Lázaro S.A.)
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del reconocimiento.



¿Cuáles son los plazos?

El concurso se divide en cuatro fases:

Primera Fase:

Se establece un periodo de solicitud de participaciones y **petición de muestras** de Zanahoria Confitada, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **15/09/2016 al 30/10/2016** ambos inclusive. Esta comunicación se realizará a través del correo electrónico **info@taisi.es** Para cualquier duda también se habilitan los teléfonos de contacto:

976 882 079 – 976 882 028

En la confirmación de participación se deberá indicar de un modo aproximado el número de alumnos y /o recetas a presentar, con el fin de suministrar una muestra de producto acorde a esa estimación.

Segunda Fase

Esta fase discurrirá desde el **01/11/2016 al 30/11/2016** y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico **info@taisi.es**

- No existe límite de recetas por participante.
- Las recetas deben ser enviadas cumplimentando la información que se solicita en el **formulario anexo I** de estas bases, en un documento de texto editable (p.e. Word) y con una fotografía ilustrativa de la receta finalizada. La imagen debe ser un fichero .jpg de al menos 1200x900 ó 900x1200 pixels de resolución.
- La presentación estética será uno de los criterios de puntuación para la valoración total de la receta por lo que se recomienda cuidar este aspecto.
- No se permiten cambios en las recetas una vez presentadas.
- La organización se reserva el derecho de descartar cualquier receta por criterios internos de selección.

Tercera Fase

Esta fase comprenderá desde el día **01/12/2016 al 15/12/2016** y se hará una exposición en **Facebook** de todas las recetas.

Las recetas que más **“me gustas”** reciban, serán valoradas con puntuación extra a la hora de seleccionar a la receta ganadora.

Cuarta fase

Comunicación del resultado a partir del día **15/12/2016** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con el ganador a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado



TAISI[®]
Pasión por La Fruta

Jurado

El jurado está formado por profesionales de TAI SI José María Lázaro S.A. los cuales tendrán en cuenta los siguientes criterios para la valoración final de las recetas:

- Desarrollo y Composición.
- Presentación estética.
- Originalidad.

Estos tres primeros criterios sumarán a cada receta una puntuación de 1 a 10 puntos según valoración.

- Facebook. Esta votación no determina el ganador/a del concurso solo el accesit de Facebook y es un criterio a sumar en la votación global. Según el número de "me gustas" de cada receta:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| o 1ª clasificada - 10 puntos | o 2º clasificada - 8 puntos |
| o 3ª clasificada - 6 puntos | o 4º clasificada - 5 puntos |
| o 5ª clasificada - 4 puntos | o 6º clasificada - 3 puntos |
| o 7ª clasificada - 2 puntos | o 8º clasificada - 1 punto |

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio como desierto en caso de considerarlo necesario.

P

Observaciones

- Taisi editará un Ebook con las 30 recetas finalistas, que será distribuido entre los profesionales del sector.

- Los participantes ceden el derecho de uso de las fotografías presentadas a la Organización.

- El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.

- La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Anexo I - Formulario para la Presentación de Recetas

- Título

- Modalidad de Receta:

Entrante.
Carne.
Pescado.
Postre.

- Autor / Autores (nombre y apellidos)

- Datos de contacto del alumno: (teléfono y email)

- Centro de Formación (nombre y dirección física del centro)

- Tutor/a (nombre y apellidos)

- Ingredientes

- Elaboración

- Presentación



TAISI[®]
Pasión por La Fruta

¿Cambiamos?

José María Lázaro S.A.
Avenida Pascual Marquina s/n
50.300 Calatayud (Zaragoza)
España

Tlf. +34 976 882 079

Tlf. +34 976 882 028

Fax +34 976 882 568

taisi@taisi.es

www.taisi.es

TAISI[®]

Pasión por la Fruta