



# ¿Eres tú nuestra media naranja?

Conocida en el mundo por su alto valor nutricional, rica en nutrientes esenciales como la vitamina A, B1 y C con un delicioso sabor, la **Naranja Confitada de Taisi** busca maridaje. ¿Te atreves a proponernos tu propia combinación con la intención de realzar el placer de comerla?

**I Concurso de Recetas**

**TAISI**<sup>®</sup>

*Pasión por la Fruta*

# ¿Eres tú nuestra media naranja?

Taisi convoca el I Concurso de Recetas "Pasión por la Fruta" en el que invita a los centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado, a participar con recetas propias que incluyan **Discos de naranja confitada** fabricados por Taisi.

El objetivo del concurso es el de divulgar la cultura de la calidad y la excelencia de las frutas 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 discos confitados de naranja 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**.



## ¿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 Discos de Naranja, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **01/11/2013 al 30/11/2013** 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 **01/12/2013 al 15/12/2013** 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 al menos en un documento de texto editable (p.e. Word) y con una fotografía ilustrativa de la receta finalizada (.jpg).
- 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.
- Junto a cada receta se deben indicar los siguiente datos:

- o Título de la receta.
- o Ingredientes.
- o Desarrollo y composición de la receta.
- o Datos personales de cada uno de los integrantes: nombre, apellidos, Dni, perfil de redes sociales (si dispone de ellos)
- o Datos del centro: nombre, dirección, correo electrónico, número de teléfono.
- o Datos del Tutor o Tutores

### Tercera Fase

Esta fase comprenderá desde el día **16/12/2013 al 31/12/2013** y se hará una exposición en **Facebook** de las 30 recetas finalistas.

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 **01/01/2014** 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



## 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: 10 puntos
- Presentación estética: 10 puntos
- Originalidad: 10 puntos
- Facebook, 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 puntos

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

## 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.



¿Eres tú nuestra media naranja?

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](mailto:taisi@taisi.es)

[www.taisi.es](http://www.taisi.es)

**TAISI**<sup>®</sup>  
Pasión por la Fruta