



+ **TAISI** =



Fruta de la Pasión = Pasión por la Fruta



Fruta de la Pasión Ecológica

En matemáticas al sumar o multiplicar aplicamos la propiedad conmutativa, según la cual el orden de los factores no altera el producto es decir que dan el mismo resultado. En Taisi también hay acciones que producen el mismo efecto, ya que las combinaciones **PASIÓN Y FRUTA**, en el formato y modalidad que sea, dan siempre el mismo resultado: un producto Taisi hecho con **dos ingredientes básicos la pasión y la fruta**.

Precisamente con estos dos factores pasión y fruta queremos presentarte el **VIII Concurso de Recetas Taisi "Pasión por la Fruta"**, dedicado a nada más y nada menos que a la **Fruta de la Pasión Ecológica**. La Fruta de la pasión o Maracuyá, una fruta de sabor sorprendente, ligeramente ácido, y muy aromática.

En Taisi **buscamos recetas que fomenten la innovación, la creatividad y la sostenibilidad**, queremos premiar una vez más la habilidad de los alumnos de centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado, y por ello convocamos el "VIII Concurso de Recetas Taisi Pasión por la Fruta" dedicado a la Fruta de la Pasión. La receta que buscamos queremos que lleve un ingrediente principal la **"Pasión por la Sostenibilidad"**. Ante la actual crisis sanitaria por la pandemia de COVID-19, la gastronomía sostenible, que celebra los ingredientes y productos de temporada y contribuye a la preservación de la vida silvestre y nuestras tradiciones culinarias, se hace más relevante que nunca.

¿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 Mermelada de Fruta de la Pasión Ecológica 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)

El ganador recibirá también el libro "Cocina sostenible ideas, trucos y recetas para no tirar nada". La cocina sostenible es un libro con pretensiones: mostrar uno de los problemas actuales más importantes, el de la cantidad de comida que tiramos a diario a la basura, un despilfarro alimentario que aumenta cada día. Tiene la pretensión de reorganizar tu cocina, de hacerla más eficaz y ágil, dando ideas y trucos para mejorar la gestión culinaria diaria. Tiene la pretensión de que comas mejor, más sano, más variado, más sabroso y más divertido. Y tiene la pretensión de que la inversión de tiempo en cocinar te ayude a vivir de renta, culinariamente hablando, el resto de la semana.



El centro del alumno/a ganador/a recibirá una **Masterclass de cocina sostenible**.

Se contemplan además **4 accésits honoríficos**:

Originalidad, Presentación, Desarrollo y Facebook.

Estos reconocimientos incluyen: el libro **“Cocina sostenible ideas, trucos y recetas para no tirar nada”**.

¿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 Mermelada de la Fruta de la Pasión ecológica, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **22/10/2020 al 15/11/2020** 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 **16/11/2020 al 09/12/2020** y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico a **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 **16/12/2020 al 27/12/2020** 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 **01/01/2021** 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.
- 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 sólo 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.

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

Pasión

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