

BASES DE CONCURSO “El sabor de la Inclusión”
SEMANA ANIVERSARIO COLEGIO MONTESSORI DE
TEMUCO

OBJETIVO:

Generar conciencia inclusiva en los estudiantes por medio de la creación de recetas originales con la familia o amigos promoviendo que la inclusión y diversidad abarca diferentes aspectos de la vida cotidiana.

ASPECTOS FORMALES:

- Cada alianza puede participar con tres videos de cocina inclusiva
- En la presentación pueden participar estudiantes de diferentes cursos o solo un curso pero de una misma alianza.
- Las creaciones deberán ser enviados a más tardar el **lunes 14 de octubre hasta las 12:00 horas** al mail: programadeintegracion@colegiomontessori.cl con el nombre de la alianza y título de la receta.
- El jurado estará conformado por el equipo de profesionales del programa de integración (Psicóloga: Cecilia Quijada, Fonoaudiólogo Rogelio Pinilla, Terapeuta Ocupacional Berta Higuera, Psicopedagoga Damaris Beltrán.
- Los puntajes serán:
1º lugar : 200
2º lugar : 100

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL TIK TOK:

- Considerar un tiempo máximo estimado de 1 minuto
- Título de la receta que promueva comida inclusiva (recetas vegana, para celíacos, diabéticos, vegetarianos o de diferentes países)
- Un mínimo de 3 estudiantes
- Participación mínima de un integrante de las familia.
- Un mensaje inclusivo
- Indicar que la receta favorece a personas veganas, vegetarianas, diabéticas, etc.
- Posee estructura de receta (ingredientes, preparación, producto final)
- Calidad del audio e imagen