Acreditación 2023-1-ES01-KA120-SCH-000188655.
Objetivo 1: Capacitar al profesorado en Inclusividad: “Puentes para el siglo XXI”. Herramientas y estrategias para integrar estudiantes con diversidad y equidad en las aulas modernas.
Objetivo 2: Diseñar materiales inclusivos: “Todos a bordo: Aprendizaje sin barreras” Equidad e inclusividad en el proceso educativo.

<table>
<tr><th colspan="6">THE GLOBAL KITCHEN</th></tr>
<tr><td colspan="3">ETAPA EDUCATIVA</td><td colspan="3">Secundaria</td></tr>
<tr><td>ÁREA:</td><td>Lengua extranjera: Inglés</td><td>NIVEL:</td><td>1º ESO</td><td>DURACIÓN:</td><td>3 sesiones de 55 minutos</td></tr>
<tr><td colspan="6">PERFIL DEL ALUMNADO:

El grupo de 1º de Educación Secundaria cuenta con una gran diversidad de ritmos y necesidades. Bajo los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), el recurso "The Global Kitchen" se ha diseñado atendiendo al siguiente perfil:

● Diversidad Cognitiva (Inteligencia Límite y Discapacidad Psíquica Leve): Alumnado con dificultades en el pensamiento abstracto y la gestión de procesos complejos. El recurso prioriza la comunicación funcional mediante una alta densidad de apoyos visuales y tareas de asociación directa. Se elimina la carga gramatical compleja, permitiendo que el éxito de la tarea resida en la capacidad de secuenciar acciones cotidianas (cocinar) apoyándose en un entorno seguro y predecible.
● Diversidad en el Procesamiento Lingüístico (Dislexia): Alumnado con dificultades en la decodificación de textos. Para evitar que la lectura mecánica sea una barrera, se integran sistemáticamente emojis como andamiaje semántico y herramientas de Texto a Voz (TTS). Esto permite que el alumno acceda directamente al significado sin agotarse en el proceso de lectura.
● Diversidad Funcional (TDAH): Alumnado con dificultades en la función ejecutiva y la atención sostenida. El recurso utiliza una estructura de micro-aprendizaje segmentado por pasos muy claros. Los emojis no solo ilustran, sino que actúan como anclas visuales que ayudan a mantener el foco y reducir la fatiga cognitiva durante la creación de la receta.</td></tr>
</table>

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

- **Competencia Lingüística Inicial (Multiculturalidad):** Alumnado de origen migrante (con presencia significativa de lengua árabe) con bajo nivel de competencia en las lenguas vehiculares (español/inglés). Se utiliza el emoji como **"lengua franca" universal**, conectando su conocimiento previo cultural con el vocabulario técnico en inglés, fomentando la autoestima al poner en valor su bagaje culinario propio.
- **Competencia Digital:** Nivel medio; son nativos digitales que requieren interfaces intuitivas. Se utilizan herramientas creativas (Canva, Genially) con un propósito real: crear un producto tangible (un libro de recetas digital) que fomente su motivación intrínseca a través del éxito inmediato.

OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD:

Objetivos de la Situación de Aprendizaje: The Global Kitchen

- **Objetivo 1 (Contenido):** Adquirir vocabulario clave sobre alimentación internacional, unidades de medida y verbos de cocina (ej. *chopping, boiling, tablespoons, pounds*) en lengua inglesa.
- **Objetivo 2 (Comprensión/Lógica):** Identificar ingredientes y procesos culinarios en entornos digitales, aplicando la lógica secuencial (*First, Then, Finally*) para organizar una receta.
- **Objetivo 3 (Digital/Económico):** Utilizar entornos web reales (Tesco) y herramientas de diseño (Canva) para gestionar un presupuesto en moneda extranjera (£) y crear producciones multimodales.
- **Objetivo 4 (Inclusión/DUA):** Eliminar barreras de aprendizaje mediante el uso de "Código Visual" (emojis), apoyos interactivos con movimiento y grabación de audio, garantizando la participación de alumnos con discapacidad psíquica, dislexia o bajo nivel de idioma.

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

- **Objetivo 5 (Aplicación):** Diseñar un recetario interactivo global que integre texto, imagen y sonido, fomentando la colaboración grupal y la competencia comunicativa oral.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Descripción de la Actividad: The Global Kitchen Challenge

Planteamiento: La actividad se presenta como un reto de emprendimiento y gestión cultural titulado **"The Global Kitchen"**. Los estudiantes actúan como una **"Brigada de Chefs Internacionales"** que ha recibido un encargo de prestigio: diseñar platos para un mercado internacional culinario. El objetivo es crear un recetario multimodal que sea comprensible para una clientela internacional, eliminando las barreras del idioma y las dificultades de lectura mediante un **"Código Visual Universal"** que fusiona el inglés con el uso estratégico de emojis.

Desarrollo: A lo largo de tres sesiones lectivas, los alumnos explorarán el vocabulario de ingredientes, medidas y procesos culinarios mediante:

1. **Investigación Interactiva:** Uso de un escenario digital en **Genially** que simula un mercado internacional con distintas recetas de varios países. Los alumnos exploran para identificar ingredientes y unidades de medida (*cups, tablespoons*), apoyados por ilustraciones personalizadas y la fuente *Open Dyslexic*.
2. **Simulación de Economía Real (The London Market):** En equipos, los alumnos se enfrentan a un mercado real a través de la web de **Tesco**. Deben gestionar un presupuesto de **£15**, tomando decisiones críticas sobre qué ingredientes comprar o sustituir,

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

fomentando el pensamiento matemático y la resolución de problemas en un contexto británico real.

3. **Taller de Gramática Visual y Secuencial:** Uso de una web interactiva creada con **Canva AI** para descubrir los *cooking verbs* mediante emojis en movimiento. Los alumnos "traducen" procesos complejos a secuencias lógicas de **conectores + iconos** (*First* 🔪, *Then* 🍲), eliminando la presión gramatical inicial.

4. **Creación Digital Multimodal (Canva):** Diseño de una receta donde se integran los ingredientes de Tesco, los procesos secuenciados y clips de audio con la voz de los propios alumnos narrando la receta.

Producto Final: The Digital Cookbook Cada equipo publicará su receta en un **"HUB Maestro de Canva"** (un mapa del mundo interactivo). Este producto final permite que cada alumno demuestre su aprendizaje según sus capacidades: el alumno con discapacidad psíquica lidera la selección de la iconografía y la grabación de términos clave, mientras que el alumnado con mayor competencia lingüística estructura los conectores y consejos del chef. El HUB será accesible mediante un código QR para toda la comunidad educativa.

Favorecimiento de la Inclusión: La inclusión es el motor del proyecto, aplicando los principios del **DUA**:

- **Accesibilidad Pedagógica:** Se reduce la carga cognitiva mediante el uso de la web de *Cooking Verbs* interactiva, permitiendo que el alumnado con desconocimiento del idioma o discapacidad psíquica asocie palabras abstractas (*Peel, Chop, Bake*) con movimientos visuales directos.

- **Flexibilidad en la Expresión:** El uso de **Canva** con herramientas de grabación de audio permite que los alumnos con **dislexia** o dificultades de escritura utilicen su expresión oral como canal principal de comunicación, validando su conocimiento sin que la ortografía sea una barrera infranqueable.

- **Diseño para todos:** Al ofrecer múltiples vías de entrada (visual mediante emojis, táctil/interactiva en el Chromebook, y auditiva en la producción final), se garantiza que todo el alumnado, independientemente de su neurodiversidad, sea un miembro esencial de la "Brigada de Chefs".

CPR Centro de Profesores y Recursos Región de Murcia
Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

MATERIALES NECESARIOS:

Material 1: Menú Global Interactivo (Genially "The Global Kitchen Market")

- **Descripción:** Un escenario digital que simula un mercado de cocina internacional. Permite explorar platos típicos de 5 países (España, EE. UU., Marruecos, Reino Unido y China), identificar ingredientes y aprender unidades de medida (*cups, spoons, grams*).
- **Accesibilidad:** Ilustraciones personalizadas con alto contraste, iconografía basada en emojis para navegación intuitiva y uso de la fuente **Open Dyslexic** para facilitar la lectura al alumnado con dislexia.

  URL: https://view.genially.com/69de5e7da8307f20af6eef1a

Material 2: My Recipe Card (Ficha de Investigación)

- **Descripción:** Documento digital (PDF rellenable) donde las brigadas diseñan su plato exclusivo, anotan los ingredientes y realizan el registro de precios reales extraídos de la web de **Tesco**.

  URL: https://drive.google.com/file/d/1iWjebPyE6mbl2XX3WJnuhl_LEflsdUqy/view?usp=sharing

Material 3: Web Interactiva de Acción (Canva AI "Cooking Verbs")

- **Descripción:** Micro-sitio web (cooking verbs.my.canva.site) que presenta los verbos de cocina (*Chop, Peel, Boil*) mediante **emojis animados**.

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

- **Accesibilidad:** El movimiento del GIF/Emoji actúa como un andamiaje semántico que elimina la necesidad de traducción al español, permitiendo que el alumnado con bajo nivel de idioma o dificultades cognitivas comprenda la acción física de forma directa.

  URL: https://cookingverbs.my.canva.site/

Material 4: Chef’s Quality Checklist

- **Descripción:** Lista de cotejo visual (formato A4 horizontal) para la autoevaluación y el *peer-review* de la receta final.
- **Accesibilidad:** Formato multimodal (iconografía + términos clave en inglés) que permite al alumnado con TDAH y dislexia verificar de forma autónoma si su proyecto incluye los conectores, los audios y el presupuesto de **£15**.

  URL: https://drive.google.com/file/d/1soeZfjNZ6E-u4uUTmKM-ruGGILiPe1Vi/view?usp=sharing

Dispositivos y Software

- **Chromebooks (uno por equipo):** Con acceso a la web de **Tesco**, Emojipedia y funciones de accesibilidad activadas (*Select-to-speak*).
- **Canva for Education:** Plataforma para la creación de la receta multimodal (Sesión 3) y el **Material 5 (HUB Maestro)** que centraliza todas las recetas en un mapa interactivo.
- **Grabadora de Canva:** Para la integración nativa de audio en las recetas digitales, permitiendo la expresión oral sin barreras de escritura.

Materiales de Difusión Física

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

- **Códigos QR Impresos:** Para distribuir por el instituto, permitiendo el acceso al "Libro de Cocina Global" interactivo desde dispositivos móviles.
- **Auriculares con micrófono:** Esenciales para que las brigadas graben sus pasos de la receta y escuchen sus producciones sin contaminación acústica en el aula.

Nota sobre Accesibilidad → Todos los materiales, desde el Genially inicial hasta el HUB de Canva final, permiten la navegación mediante clics y el uso de audios integrados, garantizando que el alumnado con **discapacidad psíquica o inteligencia límite** participe activamente en la creación y consumo de los contenidos.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

Inicio: Sesión 1: The International Chef Challenge (55 min)

Inicio: Presentación del Reto (10 min) El docente introduce la misión: *"The Global Kitchen: Master the world's flavours"*. Se explica que el objetivo es gestionar el inventario de un restaurante internacional de élite. Los alumnos acceden al **Material 1 (Genially Interactivo)**, que funciona como un "Menú Global" por España, EE. UU., Marruecos, Reino Unido y China para identificar ingredientes y unidades de medida (*cups, spoons, grams*).

Organización de Brigadas (5 min) Se forman equipos cooperativos heterogéneos de 3-4 *"Chefs"*. Los alumnos con mayor competencia apoyan a los compañeros con **discapacidad psíquica o inteligencia límite**. Roles: *Head Chef* (portavoz), *Inventory Manager* (vocabulario/cantidades) y *Digital Assistant* (Chromebook).

Activación de Apoyos y DUA (10 min) Exploración autónoma del escenario digital. Siguiendo los principios **DUA**:

- **Apoyo Visual:** Ilustraciones personalizadas y emojis para alumnos con dificultades lingüísticas o discapacidad psíquica.
- **Lectura:** Uso de la fuente **Open Dyslexic** en el material y activación de la función de lectura en voz alta (*Select-to-speak*) de los Chromebooks para alumnos con dislexia.
- **Adaptación:** El docente facilita listas simplificadas con iconos grandes para el alumno con discapacidad psíquica.

Investigación y "The Chef's Special" (15 min) Los equipos interactúan con los platos (Hot Dog, Dumplings, etc.) y debaten qué ingredientes extra añadirían (*"Does the Hot Dog need cheese?"*).

1. **Creatividad:** De todos los platos retocados, cada brigada elige **solo uno** (su favorito).
2. **Naming:** Le ponen un nombre nuevo y creativo (ej: *"Extra Spicy Dragon Dumplings"* o *"Cheese & Pepper Hot Dog"*).
3. **Pitch Oral:** El *Head Chef* presenta brevemente al resto de la clase el nuevo nombre y qué dos o tres ingredientes han añadido.
4. **Voting:** La clase realiza una votación rápida (a mano alzada o vía digital) para elegir el mejor "Plato Especial" de la jornada.

- **Altas Capacidades:** Investigan curiosidades técnicas o el origen cultural de los platos mientras el resto termina su selección.

CPR Centro de Profesores y Recursos Región de Murcia
Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

Producción: My Own Recipe Card (15 min) Una vez coronado el mejor plato, las brigadas deben crear uno **completamente nuevo** que no esté en el Genially.

- **Material 2:** Utilizan el PDF *"My Recipe Card"* en el editor de galería del Chromebook.
- **Contenido:** Redactan la *Shopping List* completa integrando texto y emojis usando la página https://emojipedia.org/
- **Inclusión:** El alumno con discapacidad psíquica lidera la búsqueda y elección de los emojis, asegurando que cada palabra escrita por sus compañeros tenga su representación visual.

Desarrollo: Sesión 2 - The London Market & Culinary Logic (55 min)

Economía Real en Tesco (20 min) Utilizando la **Shopping List** creada en la sesión anterior, las brigadas acceden a la web de Tesco con el presupuesto de **£15**.

- **Toma de decisiones:** Los equipos deben navegar por el supermercado online para "comprar" sus ingredientes reales. Si el presupuesto excede las **£15**, deben debatir qué ingredientes sacrificar o sustituir.
- **Extensión (Altas Capacidades):** Si el equipo gestiona bien el dinero y sobra presupuesto, deben buscar ingredientes extra para diseñar un **postre (dessert)** improvisado.
- **Rol del Accountant:** El alumno con discapacidad psíquica o dificultades de cálculo gestiona el "presupuesto de libras" restando los precios encontrados, actuando como el filtro financiero del grupo.

Codificación Visual: Cooking Verbs (15 min) El docente proyecta la web interactiva creada con CANVA AI cookingverbs.my.canva.site (material 3) para presentar los verbos de acción.Con la ayuda del docente, los alumnos exploran el sitio en sus Chromebooks, donde el movimiento de los emojis actúa como un **andamiaje semántico** crucial para el alumnado con dislexia y discapacidad psíquica, permitiéndoles asociar la palabra con la acción física sin ambigüedad.

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

- **Modelado:** El profesor circula preguntando: *"Which action do we need for the potatoes? Chop 🔪 or Boil 🍲?"*.

Lógica Secuencial: The Recipe Pitch (10 min) El docente introduce los **Sequencing Connectors** (*First, Then, Next, After that, Finally*). Cada brigada debe organizar su receta digitalmente usando estos conectores para dar orden a los verbos aprendidos.

- **Enfoque DUA:** Los alumnos con dificultades lingüísticas estructuran su receta mediante una secuencia lógica de **conectores + emojis** (ej: *First* 🔪🥔, *Then* 🍲). Esto permite que el alumnado con bajo nivel de idioma demuestre su comprensión del proceso culinario antes de producir la frase completa en inglés.

Cierre: The Great Grocery Reveal (10 min) Cada equipo realiza un breve **"Chef's Pitch"** proyectando su cesta de la compra de Tesco y explicando su decisión financiera más difícil:

> *"The meat was very expensive (£7!), so we decided to buy more potatoes 🥔."* El profesor refuerza el uso de los conectores y los adjetivos de precio (*expensive/cheap*) mientras los alumnos de Altas Capacidades añaden detalles sobre el ahorro conseguido.

Finalización: Sesión 3: The Digital Cookbook - Multimodal Production (55 min)

Inicio: El Gran Estreno del Chef (5 min) El docente presenta el objetivo: *"Today, we publish our interactive cookbook"*. Cada brigada transformará su borrador y su lista de la compra de Tesco en una página de revista de cocina interactiva dentro de un diseño de Canva compartido.

Producción Multimodal en Canva (30 min) Los alumnos utilizan una plantilla de Canva (tipo póster o receta) y combinan tres lenguajes:

1. **Visual (Emojis y Fotos):** Utilizan los emojis para los verbos y los ingredientes, y pueden añadir fotos de los productos reales que encontraron en Tesco para darle realismo.
2. **Textual (Connectors + Sentences):** Escriben la receta final usando los conectores (*First, Then...*) y los verbos aprendidos.
3. **Auditivo (Recording):** Cada alumno debe grabar un pequeño clip de audio sobre un paso de la receta.
    - **Inclusión:** El alumno con **discapacidad psíquica** puede grabar los nombres de los ingredientes ("Potatoes!", "Meat!").

CPR Centro de Profesores y Recursos Región de Murcia
Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

- **Dislexia:** El alumno puede grabar el audio antes de escribir, usándolo como guía para su propio texto.
- **Altas Capacidades:** Pueden grabar una "Chef's Recommendation" explicando por qué su plato es el mejor.

Revisión y "Design Thinking" (10 min) Las brigadas intercambian sus Chromebooks con el grupo de al lado para hacer un **Peer Review**..

- **Checklist:** Los alumnos usan la *Chef’s quality checklist* (material 4) para comprobar que sus proyectos cumplen todos los requisitos
- El docente circula ayudando con la pronunciación de los audios antes de la grabación final: *"Remember: 'Chop' sounds like 'tshop', not 'shop'"*.

Cierre: The Global Kitchen Gallery (10 min) El profesor va añadiendo las recetas a un HUB (material 5) realizado con Canva que estará enlazará la zona geográfica y emoji que represente la receta con el canva de cada uno de los grupos (https://canva.link/ir0vlkf9tzf48xv). Este HUB interactivo será publicado tanto en Google Classroom y accesible por un código QR que se imprimirá y pegará por distintas zonas del instituto, así como en RRSS.

- **Presentación Flash:** Cada grupo proyecta su página y reproduce uno de sus audios.
- **Evaluación:** Se celebra el éxito colectivo y se reflexiona sobre lo aprendido: *"Which was the most expensive recipe? Which was the most difficult action?"*.

Evaluación: The Global Kitchen Challenge

Autoevaluación y Peer Review Multimodal: A través de la **Chef’s Quality Checklist (Material 4)**, las brigadas supervisan si su producción cumple con los requisitos lingüísticos del reto. Esta guía fomenta la reflexión sobre el uso de conectores y la claridad del mensaje oral antes de la publicación final, promoviendo la autonomía y la corregulación.

Inclusión por Diseño (Acceso Universal): Se evalúa la **funcionalidad del lenguaje**. La integración de emojis y audios permite que el alumnado con dislexia o discapacidad psíquica demuestre que comprende y sabe aplicar el vocabulario de cocina. Se prioriza la capacidad de transmitir instrucciones claras en inglés sobre la perfección ortográfica, eliminando barreras de acceso a la calificación para el alumnado

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

ACNEE.

Rúbrica de Observación (Criterios de Inglés):

- **Uso de Conectores y Cohesión:** Capacidad para secuenciar los pasos de una receta en el orden correcto utilizando los *sequencing connectors* (*First, Then, Next, Finally*).
- **Adquisición de Vocabulario Específico:** Precisión en el uso de sustantivos (ingredientes y unidades de medida) y verbos de acción (*cooking verbs*) aprendidos durante las tres sesiones.
- **Competencia Comunicativa Oral (Listening & Speaking):**
    - **Comprensión:** Capacidad para seguir las instrucciones del docente.
    - **Producción:** Claridad en la pronunciación y entonación de los pasos de la receta grabados en Canva y durante el *pitch* final.
- **Uso del Inglés en Contextos Reales:** Capacidad para interactuar con una interfaz auténtica en inglés (Tesco UK) y extraer la información necesaria para completar la tarea comunicativa.
- **Colaboración en Lengua Extranjera:** Participación activa en las dinámicas de grupo, utilizando el vocabulario técnico para negociar decisiones con sus compañeros de brigada.

CPR Centro de Profesores y Recursos Región de Murcia
Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

INFORMACIÓN ADICIONAL:

1. Adaptaciones para la Diversidad y Accesibilidad (DUA)

- **Flexibilidad en la Representación:** El proyecto utiliza los emojis como un **"puente semántico"**. Al asociar un verbo de cocina (*Chop*) o un ingrediente con su icono, los alumnos con dislexia, discapacidad psíquica o barrera idiomática comprenden y producen instrucciones complejas sin el bloqueo que suele generar la sintaxis inglesa en niveles iniciales.
- **Soportes Tecnológicos Inclusivos:** Se fomenta el uso de extensiones de **Texto-a-Voz (TTS)** en los Chromebooks para la lectura de la web de Tesco y el Genially. Asimismo, la función de **grabación de audio nativa de Canva** permite que los alumnos con dificultades de escritura validen su aprendizaje a través de la producción oral.
- **Gestión del TDAH:** La estructura del **HUB Maestro en Canva** permite el modelado entre pares. Al ver el progreso de otras brigadas en el mapa global, los alumnos mantienen el foco mediante estímulos visuales constantes y una meta clara a corto plazo, reduciendo la dispersión.
- **Enriquecimiento para Altas Capacidades (AACC):** Se han diseñado tareas de extensión como la investigación del origen cultural de los platos o el rol de **"Chef Ejecutivo"**, donde lideran la gestión de decisiones financieras complejas en Tesco y supervisan la precisión lingüística de los consejos del chef (*Chef’s Tips*).

2. Medidas de Accesibilidad Sensorial y Cognitiva

- **Lectura Fácil y Visual:** El **Material 4 (Checklist)** y las listas de vocabulario están diseñadas con iconografía de apoyo y frases cortas bajo los principios de la Lectura Fácil, garantizando la accesibilidad cognitiva para alumnos con inteligencia

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0

límite.

- **Multimodalidad Dual (Audio-Visual):** El producto final en el HUB de Canva no es solo un texto; es un documento vivo donde cada paso de la receta cuenta con una **narración de voz**. Esto asegura que el contenido sea accesible para compañeros con dificultades visuales o baja comprensión lectora, convirtiendo el recetario en un recurso inclusivo para todo el instituto.

3. Orientaciones para su Aplicación en otros Contextos

- **Adaptabilidad de Etapa:** Aunque está diseñado para 1º de ESO, puede adaptarse a **Primaria** enfocándose más en el vocabulario básico de alimentos y colores, o a **Bachillerato** analizando la inflación, los hábitos de consumo sostenible y el impacto ambiental de la importación de alimentos.
- **Escalabilidad Tecnológica:** En contextos con acceso limitado a internet, la web de Tesco puede sustituirse por catálogos físicos de supermercados locales (adaptando la moneda) y el HUB de Canva por un gran **mapamundi de papel continuo** donde los alumnos peguen sus recetas y códigos QR impresos.
- **Transversalidad:** Este proyecto es fácilmente exportable a **Geografía e Historia** (estudio de los climas y cultivos), **Matemáticas** (proporciones y gestión presupuestaria) o **Biología** (nutrición y dietas equilibradas), reforzando el aprendizaje interdisciplinar.

Cofinanciado por la Unión Europea

The Global Kitchen 2026 by José Sampedro de la Torre is licensed under CC BY-SA 4.0