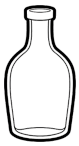
Paquete Didáctico

manipulativo · imprimible en blanco y negro








Tema:	Las instrucciones que viven en nuestra comunidad: de la milpa a la cocina
Campo formativo:	Jornada completa · Lenguajes y Saberes y Pensamiento Científico
Tiempo:	2 semanas
Incluye:	8 fichas (apoyo · base · reto · grupal) · color y B/N

PDA tomado textualmente de la Tabla de PDAs NEM. Sin inventar datos oficiales.

Nombre: _____ Grado: _____ Fecha: _____

Ordeno los pasos: cómo hacer agua de fruta

Sigue los pasos en orden. Dibuja o escribe lo que falta.

Lenguajes · Fase 3 · 1.º primaria · leer · ordenar · escribir

Instrucciones

1. Recorta las tarjetas de abajo.
2. Ponlas en el orden correcto: ¿qué se hace primero, qué sigue y qué va al final?
3. Pega las tarjetas en orden en tu cuaderno o en la tira de papel que te dio tu maestro o maestra.
4. Escribe el número 1, 2, 3 o 4 en cada tarjeta antes de pegarla.

1 Lava la fruta con agua limpia.



2 Parte la fruta en trozos pequeños.



3 Mezcla la fruta con agua y un poco de azúcar.



4 Sirve el agua en un vaso y ¡disfrútala!



✦ Un paso a la vez. ¡Lee con cuidado!

Docente · Propósito: Ordenar los pasos de una receta sencilla usando tarjetas con imágenes y texto breve, para comprender que las instrucciones tienen un orden necesario. · Cierre: Las cuatro tarjetas están ordenadas de forma lógica y cada una tiene su número.

Nombre: _____ Grado: _____ Fecha: _____

Recorta y clasifica: partes del instructivo

Sigue los pasos en orden. Dibuja o escribe lo que falta.

Lenguajes · Fase 4 · 3.º primaria · leer · ordenar · escribir

Instrucciones

1. Lee cada tira de papel.
2. Decide a qué parte del instructivo pertenece: ¿es el TÍTULO, un MATERIAL o un PASO?
3. Recorta cada tira y pégala en la columna correcta de la tabla de abajo.
4. Si tienes dudas, consulta el cartel del pizarrón.

1 **Recorta las tiras y pégalas en la columna que corresponde.**

2 **Estas son las tiras que vas a recortar y clasificar:**

3 **Cómo hacer un juguete con barro**

4 **Barro húmedo**

5 **Primero, amasa el barro hasta que esté suave.**

6 **Palito de madera**

✦ **Un paso a la vez. ¡Lee con cuidado!**

Docente · Propósito: Identificar y clasificar las tres partes de un texto instructivo (título, materiales y pasos) para comprender su función y organización. · Cierre: Al menos 10 de las 12 tiras están clasificadas correctamente en la columna que corresponde.

Nombre: _____ Grado: _____ Fecha: _____

Mi instructivo explicado: paso a paso con razones

Sigue los pasos en orden. Dibuja o escribe lo que falta.

Lenguajes · Fase 5 · 5.° primaria · leer · ordenar · escribir

Instrucciones

1. Escribe el título de tu instructivo en el espacio de arriba.
2. Anota los materiales o ingredientes que necesitas.
3. En la columna 'PASO', escribe la instrucción usando un verbo en imperativo (por ejemplo: mezcla, corta, añade).
4. En la columna '¿POR QUÉ O CÓMO?', escribe una oración que explique ese paso (por ejemplo: 'porque así se evita que se queme').
5. Escribe al menos cinco pasos.
6. Al terminar, intercambia tu ficha con un compañero o compañera y revisa si se entiende cada oración explicativa.

1 **Completa la tabla con tus pasos y sus explicaciones.**

_____

_____

2 1

_____

_____

3 2

_____

_____

4 3

5 4

6 5

✦ **Un paso a la vez. ¡Lee con cuidado!**

Docente · Propósito: Producir un instructivo completo que incluya, para cada paso, una oración explicativa que indique el porqué o el cómo, distinguiendo instrucción de explicación. · Cierre: El instructivo tiene título, materiales, al menos cinco pasos con verbo en imperativo y cada paso tiene una oración explicativa con conector causal.

Nombre: _____ Grado: _____ Fecha: _____

Nuestra página del recetario: armamos juntos el instructivo del grupo

Sigue los pasos en orden. Dibuja o escribe lo que falta.

Lenguajes · leer · ordenar · escribir

Instrucciones

1. Esta es la hoja que entrará en el recetario colectivo del grupo.
2. Cada fase completa su sección: FASE 3 pega su tira de pasos ilustrada, FASE 4 pega su instructivo escrito, FASE 5 escribe el título del recetario y el texto de agradecimiento.
3. Decoren los márgenes de la hoja con dibujos relacionados con el tema.
4. Al final, escriban o dicten sus nombres al pie de la página como autores y autoras.

1 **Pega aquí la tira de pasos que hiciste. Asegúrate de que los dibujos y el texto estén en orden.**

2 **(aquí va la tira pegada)**

3 **Pega aquí el instructivo de FASE 4. Verifica que tiene título, materiales y pasos numerados.**

4 **(aquí va el instructivo pegado)**

5 **Escribe aquí el título del recetario y el texto de agradecimiento a las personas que nos enseñaron estos saberes.**

6 **Escribe aquí los grados de quienes participaron en esta página.**

✦ **Un paso a la vez. ¡Lee con cuidado!**

Docente · Propósito: Integrar las aportaciones de todos los grados en una página del recetario colectivo, reconociendo que cada fase contribuye con una parte diferente pero igualmente importante. · Cierre: La página tiene las aportaciones de las tres fases integradas de forma organizada, con título, texto de agradecimiento y nombres de grados.

Nombre: _____ Grado: _____ Fecha: _____

Sumo y resto con ingredientes

Resuelve cada operación y escribe el resultado.

Saberes y Pensamiento Científico · Fase 3 · 1.º primaria · contar · sumar · restar

Instrucciones

1. Mira cada pregunta. Usa las semillas o fichas de tu mesa para representar la cantidad.
2. Dibuja los ingredientes y escribe el resultado.
3. Si terminas, voltea la hoja y comprueba con el reverso.

4 + 3 = ☐

○ ○ ○ ○ + ○ ○ ○

7 − 2 = ☐

○ ○ ○ ○ ○ ⊗ ⊗

5 + 5 = ☐

○ ○ ○ ○ ○ + ○ ○ ○ ○ ○

9 − 4 = ☐

○ ○ ○ ○ ○ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

3 + 6 = ☐

○ ○ ○ + ○ ○ ○ ○ ○ ○

8 − 3 = ☐

○ ○ ○ ○ ○ ⊗ ⊗ ⊗

✦ **Cuenta los puntos si lo necesitas. ¡Tú puedes!**

Docente · Propósito: Resolver sumas y restas con cantidades de ingredientes de recetas de la comunidad, usando el dibujo y el numeral como representación. · Cierre: Resuelve al menos 4 de 6 operaciones con representación concreta o gráfica.

Nombre: ..... Grado: 3° ..... Fecha: .....

Hoja general

Tabla de medidas del recetario

Saberes y pensamiento científico

Lee. Completa. Clasifica. Tienes.

✂ Clasificar y medir · Clasifica las unidades como convencionales o no convencionales, experimenta llenando recipientes y registra sus hallazgos en la tabla. · Entrega: Tabla completada con datos del experimento y clasificación de medidas.

1 ¿Cómo medimos en casa y en la receta?

Completa la tabla con los ingredientes de las recetas del recetario. Usa las tarjetas de referencia si tienes duda.

Ingrediente	Cantidad en la receta	Unidad usada	¿Convencional o no convencional?	Equivalencia que encontré
Agua	½	litro		
Masa de maíz	2	tazas		1 taza ≈ ___ ml
Sal	1	pizca		
Chile	¼	kilo		¼ kg = ___ gramos

2 Comparo recipientes

Si tienes una taza y una botella de 1 litro, llena la taza con agua y vacíala en la botella. Repite hasta llenarla. Anota cuántas tazas caben.

Recipiente	¿Cuántos caben en 1 litro?	Dibujo del recipiente
Taza grande		(dibuja aquí)
Jícara o vaso		(dibuja aquí)
Cuchara sopera		(dibuja aquí)

☆

☆ **¿Puedo explicar qué diferencia hay entre una medida convencional y una no convencional?** ☐

☆ **¿Mis equivalencias coinciden con lo que medí con los recipientes reales?** ☐

♡

✓ Me reviso si: Completa al menos 4 filas de la tabla con medida, unidad y clasificación correctas.

Para el maestro: Comparar y registrar medidas de capacidad y masa que aparecen en las recetas del recetario comunitario, usando unidades convencionales y no convencionales.

Nombre: ..... Grado: 5° ..... Fecha: .....

Hoja general

Escalamos recetas: tabla de proporcionalidad

Saberes y pensamiento científico

Elige. Completa. Muestra. Escribe.

✂ Ordenar y calcular · Selecciona ingredientes, aplica la estrategia de valor unitario o múltiplos y completa la tabla. Revisa coherencia de filas comparando para 4 y para 8 personas. · Entrega: Tablas completas con estrategia anotada al margen y conclusión escrita.

1 Tabla de proporcionalidad — Receta 1

Escribe el nombre de la receta arriba. Llena la tabla para 4, 8 y 12 personas. Explica tu estrategia al margen.

Ingrediente	Para 4 personas	Para 8 personas	Para 12 personas	Estrategia usada

2 Tabla de proporcionalidad — Receta 2

Repite para una segunda receta. Compara: ¿el factor de escala fue el mismo para las dos recetas?

Ingrediente	Para 4 personas	Para 8 personas	Para 12 personas	Estrategia usada

3 Mi conclusión de proporcionalidad

Responde en tu cuaderno o en el espacio siguiente: ¿Qué pasó con la sal y las especias al escalar? ¿Escalaron igual que los demás ingredientes? ¿Por qué crees que es así?

Mi conclusión	Ejemplo del recetario que me ayuda a explicarlo

☆

☆ **¿Puedo verificar mi tabla multiplicando el valor de 4 personas por 2 para obtener el de 8?** ☐

☆ **¿Mi conclusión sobre las especias está apoyada con un ejemplo concreto del recetario?** ☐

♡

✓ Me reviso si: Completa las dos tablas con datos correctos y escribe una conclusión argumentada sobre los ingredientes que no escalan proporcionalmente.

Para el maestro: Resolver situaciones de proporcionalidad para escalar recetas a diferentes cantidades de comensales, usando la estrategia de valor unitario y de múltiplos.

Nombre: _____ Grado: _____ Fecha: _____

Memorama de medidas y cantidades

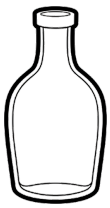
Recorta las tarjetas por la línea punteada.

Saberes y Pensamiento Científico · Fase 3 · 1.º primaria · recortar · jugar · parear

Instrucciones

1. Recorta las tarjetas por la línea punteada.
2. Voltéalas boca abajo y mézclalas.
3. Por turnos, levanta 2 tarjetas. Si forman una pareja (medida + imagen), te las quedas y juegas de nuevo.
4. Si no forman pareja, vuelve a voltearlas. Gana quien tenga más pares al final.
5. Después del juego, ordena los pares en tu mesa y pégalos en tu cuaderno en dos columnas: MEDIDA y DIBUJO.

✂ **Recorta por la línea punteada**



1 LITRO



½ LITRO



1 TAZA



1 KILOGRAMO



½ KILOGRAMO



1 CUCHARADA



1 PUÑO



1 MANOJO

✂ **Recorta con cuidado por las líneas. ¡A jugar!**

Docente · Propósito: Emparejar medidas de capacidad, masa y cantidad con sus representaciones gráficas, para fortalecer el vocabulario matemático en contexto de cocina comunitaria. · Cierre: Empareja correctamente al menos 5 de 8 pares y puede explicar oralmente el uso de 3 medidas en contexto de cocina.