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.