

Fracciones en la cocina: el recetario del grupo

2 semanas · Material gratuito de Didaula · didaula.com/planeaciones/4-grado/4-grado-fracciones-equivalentes-con-la-cocina/

Grado: 4° **Fase:** 4

Contenido: Saberes y pensamiento científico: Estudio de los números (fracciones: medios, cuartos y octavos; fracciones equivalentes) y Suma y resta, su relación como operaciones inversas (fracciones con el mismo denominador). Lenguajes: Comprensión y producción de textos instructivos (la receta y el recetario). Ética, naturaleza y sociedades: Diversidad cultural en la alimentación de la comunidad y de México. De lo humano y lo comunitario: Alimentación saludable, higiene en la preparación de alimentos y trabajo colaborativo.

PDA: Saberes: usa fracciones (medios, cuartos, octavos) para expresar medidas y relaciones parte-todo, las compara e identifica fracciones equivalentes; resuelve problemas de su contexto con sumas y restas de fracciones con el mismo denominador. Lenguajes: lee y sigue instructivos, identifica sus partes (título, ingredientes, utensilios, procedimiento) y escribe instructivos con pasos numerados, verbos que indican acciones y cantidades precisas. Ética: reconoce el origen de alimentos y recetas de su familia y su comunidad como parte de la diversidad cultural de México. Humano y comunitario: distingue prácticas de alimentación saludable e higiene al preparar alimentos y colabora con su equipo en un producto común.

Proyecto de 2 semanas y 10 sesiones para 4° grado (32 alumnos). El grupo usa medios, cuartos y octavos para medir ingredientes con tiras de papel y vasos con arroz. Encuentra fracciones equivalentes con una tabla de equivalencias, suma y resta fracciones con el mismo denominador y ajusta recetas familiares al doble y a la mitad. El producto final es un recetario de 8 recetas, una por equipo, escritas como instructivo, con su tabla de cantidades para 2, 4 y 8 personas. Incluye apoyos para un alumno con dislexia y para tres alumnos con rezago en multiplicación.

Qué vas a lograr en estas dos semanas

Tus 32 alumnos de 4° van a medir ingredientes con medios, cuartos y octavos, a descubrir que $\frac{1}{2}$ taza es lo mismo que $\frac{2}{4}$ y que $\frac{4}{8}$, a sumar y restar fracciones con el mismo denominador y a ajustar recetas para más y para menos personas. Al final, el grupo entrega un **recetario de 8 recetas familiares** (una por equipo de 4). Cada receta va escrita como instructivo y trae su tabla de cantidades para 2, 4 y 8 personas.

- **Saberes y pensamiento científico:** medios, cuartos y octavos con tiras y vasos; comparación de fracciones; fracciones equivalentes; suma y resta con el mismo denominador; doble y mitad de cantidades.
- **Lenguajes:** la receta como instructivo (partes, verbos, pasos numerados); escritura, revisión entre pares y versión final; presentación oral.
- **Ética, naturaleza y sociedades:** origen de las recetas y de los ingredientes; la cocina de las familias como parte de la cultura de la comunidad.
- **De lo humano y lo comunitario:** Plato del Bien Comer, higiene en la cocina, cambios saludables y trabajo en equipo con roles.

Producto final: recetario del grupo con portada, índice, 8 recetas con cantidades ajustadas y una tabla de equivalencias al final. Saca una copia para cada familia (32).

Calendario: del lunes 25 de enero al lunes 8 de febrero de 2027. El lunes 1 de febrero es descanso obligatorio (Día de la Constitución), por eso la sesión 10 cae el lunes 8. Si tu escuela trabaja el día 1, recorre las sesiones y termina el viernes 5.

Equipos: 8 equipos de 4, fijos durante todo el proyecto. Reparte al alumno con dislexia y a los tres alumnos con rezago en multiplicación en equipos distintos, cada uno junto a un compañero tutor.

Organización de la jornada (día tipo)

Hora	Momento	Qué se hace
8:00 a 8:20	Bienvenida y cálculo mental	Dobles y mitades (1, 2, 4, 8), tablas del 2, 4 y 8. Los tres alumnos con rezago usan su tarjeta de tablas y responden en pareja.

Hora	Momento	Qué se hace
8:20 a 9:20	Sesión del proyecto (60 min)	Inicio 10 min, desarrollo 40 min, cierre 10 min (ver secuencia).
9:20 a 10:00	Lectura compartida	Lectura en voz alta de recetas e instructivos; tú lees primero y el grupo relee por partes.
10:00 a 10:30	Recreo	
10:30 a 11:30	Otros contenidos del grado	Las sesiones 9 y 10 usan esta franja para terminar el recetario y aplicar el examen.
11:30 a 12:20	Educación Física, Artes o Inglés	Según tu horario.
12:20 a 12:30	Cierre del día	Tarea, recados a familias y registro en tu bitácora.

Secuencia de sesiones

Sesión 1 · lunes 25 de enero · ¿Cómo medimos en la cocina?

Propósito: reconocer que las recetas usan fracciones (medios, cuartos, octavos) para medir ingredientes.

Inicio (10 min): Pregunta: ¿quién ha ayudado a cocinar en casa?, ¿cómo saben cuánto poner? Escribe en el pizarrón una receta corta con cantidades: $\frac{1}{2}$ taza de leche, $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar, $\frac{1}{8}$ de cucharadita de sal. Pregunta qué quiere decir « $\frac{1}{2}$ » y anota las ideas sin corregir. Esta es tu evaluación diagnóstica.

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4:** cada alumno recibe 3 tiras de papel de 24 cm. Dobla la primera en 2 partes iguales, la segunda en 4 y la tercera en 8. Escribe en cada parte la fracción y su nombre ($\frac{1}{2}$ un medio, $\frac{1}{4}$ un cuarto, $\frac{1}{8}$ un octavo). Comparan las tiras: ¿cuántos octavos caben en un cuarto?, ¿y en un medio? Pegan las tres tiras en el cuaderno, una debajo de otra: es su primer muro de fracciones. - **Alumno con dislexia:** recibe las tiras ya cortadas y con la línea de doblez marcada. Copia los nombres del cartel que pegas en el pizarrón con «medio, cuarto, octavo» en letra grande. Su compañero tutor le lee las consignas. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** cuentan las partes en voz alta con su tutor y escriben $2 + 2 = 4$ y $4 + 4 = 8$ junto a sus tiras. Así relacionan los dobles con la tabla del 2. - **Quienes terminan antes:** escriben 3 igualdades con sus tiras (por ejemplo, $\frac{1}{2} = \frac{4}{8}$) y responden cuántos octavos forman una tira entera.

Cierre (10 min): Pregunta al grupo: ¿qué es más grande, $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{8}$, si 8 es mayor que 4? Lo comprueban encimando las tiras. Tarea: pedir en casa una receta familiar con cantidades y copiarla, o que un adulto la escriba. Manda un recado a las familias.

Evidencia: tiras pegadas en el cuaderno con fracción y nombre.

Decisión pedagógica: si varios alumnos dicen que $\frac{1}{8}$ es mayor que $\frac{1}{4}$, encima las tiras frente a todos y fija la frase «entre más partes, más pequeña cada parte». Retómalo mañana en el cálculo mental.

Sesión 2 · martes 26 de enero · Medimos con tazas

Propósito: representar y medir medios, cuartos y octavos de taza con material real.

Inicio (10 min): Revisa las recetas que trajeron. Anota en el pizarrón 5 cantidades con fracción que aparezcan en ellas.

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4:** cada equipo tiene un vaso o frasco de lados rectos marcado con cinta en octavos (márcalos tú antes de clase) y un recipiente con arroz o frijol. Retos en orden: llenar $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{3}{8}$ y $\frac{5}{8}$. Un integrante llena, otro verifica, otro dibuja la taza en el cuaderno y otro escribe la fracción; rotan en cada reto. Después resuelven los ejercicios 1 y 2 de la Ficha 1. - **Alumno con dislexia:** trabaja la ficha con su tutor, que le lee la consigna. Responde en voz alta y escribe solo la fracción. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** primero el material, después el registro. Trabajan con cuartos y, cuando los dominan, pasan a octavos. - **Quienes terminan antes:** ¿cuántas medidas de $\frac{1}{8}$ se necesitan para llenar $\frac{3}{4}$? Lo comprueban con el vaso.

Cierre (10 min): ¿Qué es más, $\frac{3}{4}$ o $\frac{5}{8}$ de taza? Cada equipo llena las dos cantidades y comparan la altura del arroz.

Evidencia: ejercicios 1 y 2 de la Ficha 1 y dibujos en el cuaderno.

Decisión pedagógica: si confunden numerador y denominador, usa siempre la misma frase: «el número de abajo dice en cuántas partes iguales partí la taza; el de arriba, cuántas partes lleno». Escríbela en un cartel fijo.

Sesión 3 · miércoles 27 de enero · Mismo tanto, distinto nombre

Propósito: identificar fracciones equivalentes ($1/2 = 2/4 = 4/8$; $3/4 = 6/8$) con tazas y con la tabla de equivalencias.

Inicio (10 min): Plantea el problema: la receta pide $1/2$ taza de leche, pero solo tenemos una medida de $1/4$. ¿Cómo le hacemos? Escucha propuestas.

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4:** comprueban con el vaso y el arroz: llenan $1/2$ usando medidas de $1/4$ y luego de $1/8$, y anotan cuántas veces llenaron cada medida. Resuelven los ejercicios 3 a 6 de la Ficha 1 con el muro de fracciones. Entre todos arman en cartulina la «Tabla de equivalencias de la cocina», que queda pegada en el salón. -

Alumno con dislexia: lee las equivalencias en sus propias tiras del cuaderno. Su tutor le lee el problema de Pedro (ejercicio 5) y él puede responder oralmente. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** encuentran equivalencias contando octavos uno por uno sobre las tiras; no se pide ningún procedimiento escrito. - **Quienes terminan antes:** escriben todas las formas de nombrar 1 taza y $3/4$ de taza en cuartos y en octavos, e inventan un problema para otro equipo.

Cierre (10 min): Ronda «¿Es igual?»: dices dos fracciones ($1/2$ y $4/8$; $3/4$ y $3/8$; $2/4$ y $1/2$) y el grupo responde levantando la mano si son iguales. Pide a dos alumnos que lo demuestren en el cartel.

Evidencia: Ficha 1 completa y cartel grupal de equivalencias.

Decisión pedagógica: si no ven la equivalencia en el muro, regresa al vaso: misma altura de arroz quiere decir fracciones equivalentes. Repite con $3/4$ y $6/8$ antes de seguir.

Sesión 4 · jueves 28 de enero · La receta es un instructivo

Propósito: identificar las partes y el lenguaje de un instructivo en una receta.

Inicio (10 min): Lee en voz alta la receta de ensalada de frutas de la Ficha 2. Pregunta: ¿para qué sirve este texto?, ¿qué pasaría si no tuviera cantidades?

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en parejas:** resuelven los ejercicios 1 a 5 de la Ficha 2. Revisión colectiva: arman en cartulina el cartel de las partes de una receta (título, porciones, ingredientes con cantidad, utensilios, procedimiento con pasos numerados que empiezan con un verbo). Después, en equipos, comparan sus recetas familiares con el cartel y marcan lo que les falta. - **Alumno con dislexia:** recibe la receta en letra de 14 puntos o más, con interlineado amplio, y su pareja la lee primero. Subraya verbos en lugar de copiarlos. Para el ejercicio 5 recorta los pasos y los ordena sobre la mesa antes de numerarlos. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** hacen la misma actividad que el grupo y además revisan que su receta familiar tenga todas las cantidades. - **Quienes terminan antes:** reescriben un paso confuso de su receta familiar para que cualquiera lo entienda.

Cierre (10 min): Lee en voz alta tres pasos desordenados de una receta y pregunta qué saldría mal. Concluyan juntos para qué sirve numerar los pasos.

Evidencia: ejercicios 1 a 5 de la Ficha 2.

Decisión pedagógica: si no distinguen ingredientes de utensilios, clasifiquen tarjetas con la pregunta «¿se come o se usa?» antes de seguir con la ficha.

Sesión 5 · viernes 29 de enero · Las recetas de nuestras familias

Propósito: valorar las recetas familiares como parte de la cultura de la comunidad y elegir las del recetario con criterios de alimentación saludable.

Inicio (10 min): Cada equipo muestra sus recetas. Pregunta: ¿quién les enseñó esta receta?, ¿de dónde viene?, ¿en qué ocasión se come?

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4 (20 min de Ética):** clasifican los ingredientes de sus recetas en dos columnas: los que ya se cultivaban en México antes de 1521 (maíz, frijol, chile, calabaza, jitomate, cacao, aguacate) y los que llegaron de otros lugares (trigo, arroz, carne de res, caña de azúcar). Conversan sobre cómo la cocina de hoy mezcla los dos. - **Grupo, en equipos de 4 (20 min de Humano y comunitario):** revisan con el Plato del Bien Comer qué grupos de alimentos tiene cada receta y si lleva mucha azúcar o grasa. Eligen una receta por equipo con estos criterios: se puede preparar con ayuda de un adulto, incluye frutas, verduras o cereales, y, si es muy dulce, proponen una versión con menos azúcar. Reparten roles: lector, medidor, escritor y verificador. - **Alumno con dislexia:** toma el rol de medidor o de verificador, que es oral. Registra con dibujos y palabras clave. - **Tres alumnos con rezago en**

multiplicación: toman el rol de medidor; luego, en la sesión 8, le explican al equipo las cantidades. - **Quienes**

terminan antes: proponen un cambio saludable a una receta sin que pierda su sabor tradicional.

Cierre (10 min): Cada equipo dice qué receta eligió y por qué. Anota la lista en un papel bond: será el índice del recetario.

Evidencia: hoja de equipo con la receta elegida, su origen y los grupos del Plato del Bien Comer que contiene.

Decisión pedagógica: si un alumno no trajo receta, presta una de tu banco de 4 recetas sencillas (agua de jamaica, ensalada de frutas, molletes, quesadillas de flor de calabaza). Si dos equipos eligen la misma receta, uno escribe una variante o cambia por otra receta familiar.

Sesión 6 · martes 2 de febrero · ¿Cuánto llevo en total?

Propósito: sumar fracciones con el mismo denominador para calcular cantidades totales en una receta.

Inicio (10 min): Con el vaso frente al grupo: echo $1/4$ de taza de avena (arroz) y luego $2/4$ más. ¿Cuánto hay? Un alumno lo comprueba con la marca del vaso.

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4:** resuelven 6 problemas que escribes en el pizarrón: sumas de cuartos y de octavos, dos de ellas con resultado mayor que una taza ($3/4 + 2/4 = 5/4$, que es 1 taza y $1/4$). Representan cada suma con tazas dibujadas o con tiras. Escriben la regla con sus palabras: «sumo los de arriba y el de abajo se queda igual, porque las partes son del mismo tamaño». Resuelven los ejercicios 1 y 2 de la Ficha 3. - **Alumno con dislexia:** escucha los problemas leídos en voz alta, los representa con tiras y dice el resultado. Escribe solo la operación. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** suman coloreando partes en tazas dibujadas y contando. - **Quienes terminan antes:** resuelven sumas de tres fracciones y escriben los resultados mayores que 1 como «1 taza y ...».

Cierre (10 min): Escribe un error a propósito: $1/4 + 2/4 = 3/8$. ¿Está bien? Lo comprueban con el vaso: $3/8$ es menos que lo que se echó.

Evidencia: ejercicios 1 y 2 de la Ficha 3.

Decisión pedagógica: si siguen sumando denominadores, vuelve al vaso y pregunta: al juntar dos cucharadas de cuartos, ¿las partes se vuelven más chicas? Repite con 3 sumas antes de seguir.

Sesión 7 · miércoles 3 de febrero · ¿Cuánto me queda?

Propósito: restar fracciones con el mismo denominador para resolver problemas de cocina.

Inicio (10 min): Plantea: tengo $7/8$ de taza de leche y uso $3/8$ para la receta. ¿Cuánto me queda? Lo representan en el vaso y en el cuaderno.

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4:** resuelven los ejercicios 3 y 4 de la Ficha 3. Después escriben 2 problemas de resta con los ingredientes de su receta (por ejemplo: «hay 1 taza de azúcar y la receta pide $3/4$, ¿cuánto sobra?») y los intercambian con otro equipo para resolverlos. - **Alumno con dislexia:** resuelve problemas cortos que le lee su tutor; dibuja la taza y tacha lo que se usa. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** restan tachando partes coloreadas en tazas dibujadas. - **Quienes terminan antes:** resuelven un problema de dos pasos (sumar y luego restar).

Cierre (10 min): Pregunta al grupo en qué se parecen la suma y la resta de fracciones. Muestra que si $3/8 + 4/8 = 7/8$, entonces $7/8 - 3/8 = 4/8$: una operación deshace la otra.

Evidencia: ejercicios 3 y 4 de la Ficha 3 y problemas inventados por los equipos.

Decisión pedagógica: si no pueden resolver $1 - 3/4$, recuerda la tabla de equivalencias: 1 taza = $4/4$. Escribe $4/4 - 3/4$ y que lo resuelvan.

Sesión 8 · jueves 4 de febrero · Cocinamos para más y para menos

Propósito: ajustar las cantidades de una receta al doble y a la mitad usando suma y fracciones equivalentes.

Inicio (10 min): Pregunta: nuestra receta es para 4 personas y vamos a ser 8. ¿Qué hacemos con cada ingrediente? ¿Y si solo somos 2?

Desarrollo (40 min): - **Grupo, en equipos de 4:** modela en el pizarrón con la receta de hot cakes del ejercicio 5 de la Ficha 3. El doble es sumar la cantidad dos veces ($3/4 + 3/4 = 6/4$, o sea 1 taza y $2/4$). La mitad es partir en dos con ayuda de las tiras: la mitad de $1/2$ es $1/4$, y la mitad de $3/4$ es $3/8$, porque $3/4 = 6/8$. Resuelven el ejercicio 5. Después cada equipo hace la tabla de ajuste de su propia receta para 2, 4 y 8 personas. - **Alumno con dislexia:** recibe la tabla con columnas ya trazadas. Su pareja le dicta las cantidades para copiar y él calcula con tiras. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** obtienen el doble como suma, sin multiplicar. Usan una tarjeta de dobles y mitades (1 y 2, 2

y 4, 3 y 6, 4 y 8) y su tutor revisa cada cantidad con ellos. - **Quienes terminan antes:** resuelven el reto del ejercicio 6 (receta para 6 personas) y calculan una cantidad de su receta para 32 personas, el grupo completo.

Cierre (10 min): Cada equipo dice una cantidad ajustada y otro equipo la verifica con tiras o con el vaso.

Evidencia: ejercicio 5 de la Ficha 3 y borrador de la tabla de ajuste del equipo.

Decisión pedagógica: si no pueden sacar la mitad de $\frac{3}{4}$, regresa al material: llenan $\frac{3}{4}$ de arroz, lo reparten en dos vasos iguales y leen la marca de octavos en cada vaso.

Sesión 9 · viernes 5 de febrero · Escribimos nuestra receta

Propósito: escribir la receta del equipo como instructivo con su tabla de cantidades ajustadas, revisarla y pasarla en limpio.

Inicio (10 min): Repasan las partes del instructivo con el cartel. Muestra la lista de revisión de 5 preguntas: ¿tiene todas las partes?, ¿los pasos están numerados y empiezan con un verbo?, ¿cada ingrediente tiene cantidad y unidad?, ¿la tabla para 2 y para 8 personas está bien calculada?, ¿incluye un consejo de higiene o un consejo saludable?

Desarrollo (40 min): - Grupo, en equipos de 4 (15 min de borrador): cada integrante escribe una parte: título e historia breve de la receta (quién la cocina y de dónde viene), ingredientes, procedimiento, tabla de cantidades. -

Revisión cruzada (10 min): intercambian el borrador con otro equipo, que lo revisa con la lista y comprueba la tabla con tiras. -

Versión final (15 min): pasan la receta en limpio en la hoja de formato común que repartes (hoja carta con recuadros para cada parte). Sigue en la franja de 10:30 si hace falta. - **Alumno con dislexia:** dicta su parte a un compañero o la escribe en computadora si hay una disponible. La ortografía no se califica en este producto. Ilustra la receta. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** verifican la tabla de cantidades de su equipo con tiras, junto con el revisor del otro equipo. - **Quienes terminan antes:** escriben la introducción del recetario o pasan en limpio el índice.

Cierre (10 min): Cada equipo entrega su hoja. Anota qué le falta a cada una para el lunes.

Evidencia: borrador con correcciones y versión final de la receta.

Decisión pedagógica: si un equipo no termina, prioriza la tabla de cantidades y el procedimiento; la ilustración se hace en casa o el lunes temprano.

Sesión 10 · lunes 8 de febrero · Presentamos el recetario

Propósito: integrar y presentar el recetario del grupo y evaluar lo aprendido.

Inicio (10 min): Arman el recetario en este orden: portada (dos voluntarios la hacen), índice, introducción, 8 recetas y la tabla de equivalencias de la cocina al final. Lo engargolan o lo cosen con estambre.

Desarrollo (40 min): - Grupo, por equipos (4 min cada uno): leen su receta, cuentan de dónde viene y explican cómo calcularon las cantidades para 2 y para 8 personas. El público (otro grupo o familias invitadas) hace una pregunta. Si tienes permiso de las familias y revisaste alergias, preparen la ensalada de frutas de la Ficha 2 al doble para compartir; usa tazas medidoras reales. - **Alumno con dislexia:** presenta oralmente la parte que elija, por ejemplo la historia de la receta, sin tener que leer en voz alta. - **Tres alumnos con rezago en multiplicación:** explican al público una cantidad ajustada con tiras. - **Quienes terminan antes:** explican cómo quedaría una cantidad para las 32 personas del grupo.

Cierre (10 min): Autoevaluación y coevaluación: cada alumno responde en su cuaderno qué aprendió de fracciones, qué hizo bien su equipo y qué mejoraría. Aplica el examen en la franja de 10:30 a 11:30.

Evidencia: recetario terminado, coevaluación y examen.

Decisión pedagógica: si las presentaciones se alargan, termina el martes 9 y aplica el examen ese día. No lo apliques con prisa.

Actividades diferenciadas: qué hace cada grado

Todo el grupo es de 4°. La diferencia está en los apoyos que recibe cada alumno.

Alumnos de 4°	Saberes (fracciones)	Lenguajes (instructivo)	Ética y Humano y comunitario	Apoyo clave
Grupo general	Tiras, vasos con arroz, fichas 1 y 3 completas, tabla de ajuste para 2, 4 y 8 personas	Ficha 2, borrador, revisión entre pares, versión final	Clasifican ingredientes por origen; revisan su receta con el Plato del Bien Comer	Trabajo en equipos de 4 con roles

Alumnos de 4°	Saberes (fracciones)	Lenguajes (instructivo)	Ética y Humano y comunitario	Apoyo clave
Alumno con dislexia	Material concreto antes del registro; escribe solo fracciones y operaciones; responde oralmente	Textos en letra de 14 puntos o más; lectura previa por su tutor; ordena pasos recortados; dicta su parte	Rol oral (medidor o verificador); registra con dibujo y palabras clave	Tutor fijo, consignas leídas, evaluación oral de reactivos abiertos
Tres alumnos con rezago en multiplicación	Cuartos antes que octavos; suman coloreando y restan tachando; el doble como suma repetida	Igual que el grupo; revisan que su receta tenga todas las cantidades	Rol de medidor; explican las cantidades al equipo	Tarjeta de tablas y de dobles y mitades; 20 min diarios de cálculo mental con el 2, 4 y 8
Quienes terminan antes	Igualdades extra, resultados mayores que 1, receta para 6 y para 32 personas	Reescriben pasos confusos; escriben la introducción o el índice	Proponen cambios saludables sin perder el sabor tradicional	Retos escritos en el pizarrón

Evaluación

- **Diagnóstica (sesión 1):** lo que responden sobre «1/2» y sobre cómo se mide en la cocina. Anota quién ya nombra medios y cuartos.
- **Formativa:** lista de cotejo de cada ficha (L logrado, EP en proceso, NL no logrado). Lleva un registro de observación por equipo en las sesiones 2, 6 y 8, con estas preguntas: ¿miden con precisión?, ¿explican la equivalencia?, ¿suman bien los numeradores?
- **Rúbrica del recetario (por equipo):**

Criterio	Logrado	En proceso	Requiere apoyo
Partes del instructivo	Tiene título, porciones, ingredientes, utensilios y procedimiento	Le falta una parte	Le faltan dos o más partes
Pasos	Numerados, en orden lógico y cada uno empieza con un verbo	En orden, pero sin verbos claros o sin números	Desordenados o narrados como historia
Cantidades ajustadas	La tabla para 2 y para 8 personas es correcta	Uno o dos errores en la tabla	Tres o más errores o tabla incompleta
Origen de la receta	Explica quién la cocina y de dónde viene	Lo menciona sin detalle	No lo incluye
Salud e higiene	Incluye un consejo de higiene y un consejo saludable	Incluye solo uno	No incluye consejos

- **Sumativa:** examen de cierre de 20 puntos con tabla de puntaje por PDA.
- **Autoevaluación y coevaluación:** recuadro «Me evalúo» de cada ficha y reflexión escrita de la sesión 10.

Materiales

- Copias: Ficha 1, Ficha 2, Ficha 3 y examen (32 de cada una); lista de revisión (8); hoja de formato de receta (16, dos por equipo); recetario terminado (una copia por familia, 32).
- 96 tiras de papel de 24 cm por 3 cm (3 por alumno).
- 8 vasos o frascos transparentes de lados rectos, marcados con cinta adhesiva en octavos.
- 2 kg de arroz o frijol y 8 recipientes.
- Una taza medidora real, si la tienes.
- Cartulinas para los carteles: medio, cuarto, octavo; tabla de equivalencias; partes de la receta.
- Plato del Bien Comer impreso o dibujado en el pizarrón.
- Banco de 4 recetas sencillas para quien no traiga receta.

- Estambre o engargolado, marcadores, regla y tijeras.
- Opcional para la sesión 10: frutas, yogur natural y granola.

Nada del proyecto necesita internet. Si quieres mostrar un video de cocina, descárgalo antes.

Adecuaciones

Alumno con dislexia: - Imprime sus fichas en letra sin adornos (Arial o Verdana) de 14 puntos o más, con interlineado amplio. - Lee las consignas en voz alta o pídele a su tutor que lo haga. - Acepta respuestas orales en las preguntas abiertas y anótalas tú en la hoja. - Califica fracciones e ideas, no ortografía. - Dale tiempo extra en las fichas y en el examen. - Permite que dicte su parte de la receta. - Usa siempre los mismos nombres y el mismo orden: medio, cuarto, octavo.

Tres alumnos con rezago en multiplicación: - El proyecto no les exige multiplicar: el doble se calcula sumando dos veces y la mitad con tiras. - Trabajan con cuartos antes de pasar a octavos. - Tienen tarjeta de tablas y tarjeta de dobles y mitades sobre la mesa. - Aprovecha los 20 minutos diarios de cálculo mental para practicar las tablas del 2, 4 y 8 en pareja. - Siéntalos junto a un tutor estable.

Para todo el grupo: - Pregunta por alergias antes de cualquier degustación. - Si una familia no puede mandar receta, presta una del banco. - Nadie usa cuchillos ni fuego; lo hace un adulto.