

# DIARIO DE APRENDIZAJE



<b>Nombre:</b>		
Materia:	Curso:	equipo:

## Índice

INSTRUCCIONES.....	2
FASE 1: Una idea refrescante.....	3
FASE 2: Pensando en frío.....	6
FASE 3: Una propuesta sabrosa.....	7
FASE 4: Últimos preparativos.....	9
FASE 5: La apertura.....	11

## INSTRUCCIONES

La idea de este diario de aprendizaje es que, además de ser un *portfolio* individual, contribuya al trabajo colaborativo por medio de una puesta en común después de que cubras cada una de sus fases.

Deberás completar cada apartado de este diario de aprendizaje siguiendo las instrucciones que se facilitan en la unidad de trabajo.

El diario de aprendizaje te servirá de ayuda para:

- **Reflexionar** sobre tu aprendizaje.
- **Autoevaluarte.**
- **Compartir información** con tus compañeros y compañeras de equipo.
- **Conseguir el reto propuesto.**

A lo largo de este diario de aprendizaje encontrarás actividades individuales y actividades de equipo, para las que se emplea la siguiente leyenda de colores, con el fin de facilitar su diferenciación:

- Actividades individuales.



- Actividades de equipo.



## FASE 1: Una idea refrescante

Al inicio de cada actividad se propone un reto que debemos conseguir junto con nuestro equipo. Es importante descubrir lo que nos pide que hagamos y, para eso, tenemos que analizar la actividad y pensar en los pasos a dar.

Título de la actividad: Organizando tu equipo

### Motivación previa

Antes de comenzar con el trabajo sería interesante reflexionar y contestar algunas preguntas en tu diario de aprendizaje.

Te invitamos a que **investigues y pienses** un poco sobre ellas. Luego, debes escribir tus respuestas:


1. ¿Alguna vez has analizado cómo están distribuidas las estanterías de la cocina de tu casa? Haz memoria e intenta describir qué tipo de productos se almacenan habitualmente y en qué cantidad.

...

...

...

...




2. ¿Alguna vez has cocinado usando una receta? Describe qué tipo de comidas has preparado y cómo estaban indicadas las cantidades de cada una de las materias primas.

...

...

...

...




### Propuesta de reto

1. Redacta las tareas de las que consta el reto propuesto en XeaMat. Si no lo tienes claro, ¿consideras que precisas aclaración del profesorado?

...

...

...




2. Indica qué harás tú para conseguir unas recetas sabrosas, una estantería eficiente y favorecer el trabajo en equipo.

...

...

...



### Recuerda


Puede ser que hayas realizado retos similares en otros cursos o materias. Piensa en alguna actividad parecida que hayas resuelto con anterioridad y que pueda ayudarte con las recetas y la estantería.

1. ¿Cómo se llamaba la actividad, en qué curso y en qué materia la hiciste?

...

...

...




2. ¿Qué tuve que resolver en esa actividad y cómo lo hice?

...

...


...



3. ¿Cómo lo podría aplicar para que los ingredientes de mis recetas estén ordenados eficientemente en las estanterías?

...

...




4. ¿Y en las tareas que le corresponden a mis compañeros y mis compañeras?

...

...

...



Es **importante** que, una vez respondidas estas cuestiones, tú y tu equipo **pongáis en común estas reflexiones**, ya que os servirá de ayuda para avanzar en la resolución del reto.

**Diario Común:** ahora, anota las conclusiones a las que habéis llegado en el equipo, después de la puesta en común. ¿Qué tenéis que hacer? ¿Cómo vais a conseguir el reto?

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...


...

...

...

...

...



## FASE 2: Pensando en frío

Título de la actividad: Refrescando ideas

1. Llamada a conocimientos previos... ¿recordabas haber estudiado los números decimales en cursos anteriores? ¿Y el concepto de fracción y sus interpretaciones?


...

...

...

...

...



2. ¿Cómo crees que las fracciones te van a ayudar a realizar el reto?

...

...

...

...


...

...

...

...

...



**Diario Común:** ahora anota las conclusiones a las que habéis llegado en el equipo después de la puesta en común.


...

...

...

...

...



## FASE 3: Una propuesta sabrosa

Título de la actividad: Cocinando ideas

Ahora que ya sabes cuál es el reto a conseguir y cuáles son tus tareas dentro del equipo, ¡vamos a por él!

En primer lugar, tienes que pensar en los conocimientos que precisáis para conseguir el reto. Una vez identificados, piensa en las dificultades que presenta el reto y las tareas que te corresponden. Es importante identificar estos pequeños problemas y la manera de resolverlos buscando, entre todo el equipo, la ayuda necesaria. Además, **identificaremos nuestras habilidades compartiéndolas con el resto del equipo**, ya que somos un equipo y nos servirán para superar las dificultades.

### Investigar (Trabajo individual)


1. ¿Qué conocimientos y procesos matemáticos relacionados con fracciones o números decimales precisamos para resolver el reto?

...

...

...

...




2. Tengo una tarea que resolver, tengo los conocimientos y procesos, pero aún así me encuentro con las siguientes dificultades:

...

...

...




3. ¿Cómo puedo resolver estos problemas?

...

...

...




4. ¿Dónde puedo buscar ayuda?

...

...

...




5. ¿Qué habilidades tengo yo que puedan ayudarme a mí y a mi equipo a superar estos problemas?

...

...

...



6. Ya habéis diseñado las recetas que usaréis, ¿habéis optado por opciones sencillas o habéis querido innovar para hacer algo más elaborado?


...

...

...

...

...



7. ¿Cómo os vais a organizar para repartir el trabajo?, ¿sabéis qué fracción del día utilizáis para estudiar, estar con vuestra gente, hacer deporte, etc.?


...

...

...

...

...



**Recuerda** que, una vez respondidas estas cuestiones, es importante que tú y el resto de personas de tu equipo, pongáis en común este apartado, puesto que os servirá de ayuda para resolver el reto de manera colaborativa.



**Diario Común:** ahora anota las conclusiones a las que habéis llegado en el equipo después de la puesta en común.

...


...

...

...

...

...



## FASE 4: Últimos preparativos

Título de la actividad: Diseñando ideas

Después de mucho trabajo, el equipo ha conseguido el reto final. Han sido días de compartir conocimientos, superar dificultades y poner en común herramientas y habilidades que han contribuido a la resolución del reto final. Además de la satisfacción por el trabajo bien hecho, lo que hemos aprendido en este reto nos servirá en un futuro para resolver situaciones similares.

### Valorar

1. ¿Qué herramientas y conocimientos he aprendido para resolver este reto?

...


...

...

...

...

...




2. ¿Qué dificultades he encontrado de manera individual para resolver el reto?

...

...

...




3. ¿Qué dificultades he encontrado a la hora de trabajar en equipo para resolver el reto?

...

...

...




4. ¿Qué es lo más importante que he aprendido a lo largo del reto?

...

...

...




5. ¿En qué otras situaciones o momentos podría aplicar algo de lo que considero importante? (indica algún ejemplo real)

...

...

...




6. ¿Qué es lo que más me ha gustado del reto?

...

...

...




7. ¿Qué es lo que menos me ha gustado del reto?

...

...

...



**Diario Común:** comenta, con el resto de las personas de tu equipo, sus respuestas en este apartado. Esta puesta en común os servirá para ver las diferentes visiones sobre cómo habéis conseguido el reto final.

...


...

...

...

...

...




## FASE 5: La apertura

Título de la actividad: Sabor a éxito

Llega el momento de ver qué han hecho el resto de equipos, así como de valorar sus soluciones para conseguir el reto.

Después de que cada equipo exponga, publique o presente su reto final y explique cómo fue su proceso en cada una de las fases, valora su trabajo, del 1 al 3, en la siguiente tabla:

### Explorar Reto final

		
Originalidad de las recetas y de la estantería del reto.		
El reparto de fracciones según el tipo de ingredientes es coherente.		
El reto muestra un buen trabajo en equipo.		
La exposición oral del reto es adecuada a la solución que se expone.		
El reto final muestra que superaron las dificultades encontradas.		

**Diario Común:** comenta, con el resto de equipos, las puntuaciones de este apartado. Esta puesta en común os servirá para analizar las diferentes visiones que tenéis sobre cómo ha conseguido cada equipo el reto final. A continuación, anota un resumen de las conclusiones generales:

...

...


...

...

...

...

...



“Diario de aprendizaje: XeaMat”, del proxecto *cREAgal*, se publica con [Licencia Creative Commons Reconocimiento No-comercial Compartir igual 4.0](#)

Los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y fueron creados por Sergio Palao para [ARASAAC \(http://www.arasaac.org\)](http://www.arasaac.org), que los distribuye bajo [Licencia Creative Commons BY-NC-SA](#).