

techLING 2020

5th International techLING Congress - Languages, Linguistics and Technology

15 - 16 October, 2020 | University of Aveiro

Tecnologia digital e ensino de língua: um recurso educativo digital para os primeiros anos de escolaridade

Digital technology and Language teaching: A digital educational resource for primary school

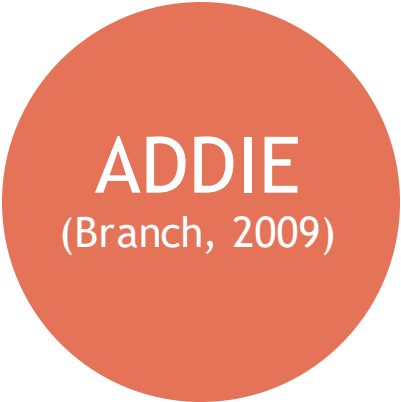
Adriana Cardoso, Ricardo Pereira Rodrigues, Carolina Gonçalves, Nuno Palma, Susana Pereira,
Encarnação Silva & Joana Souza | ESELx e ESCS - Instituto Politécnico de Lisboa

| 16 outubro, 2020

Objetivo

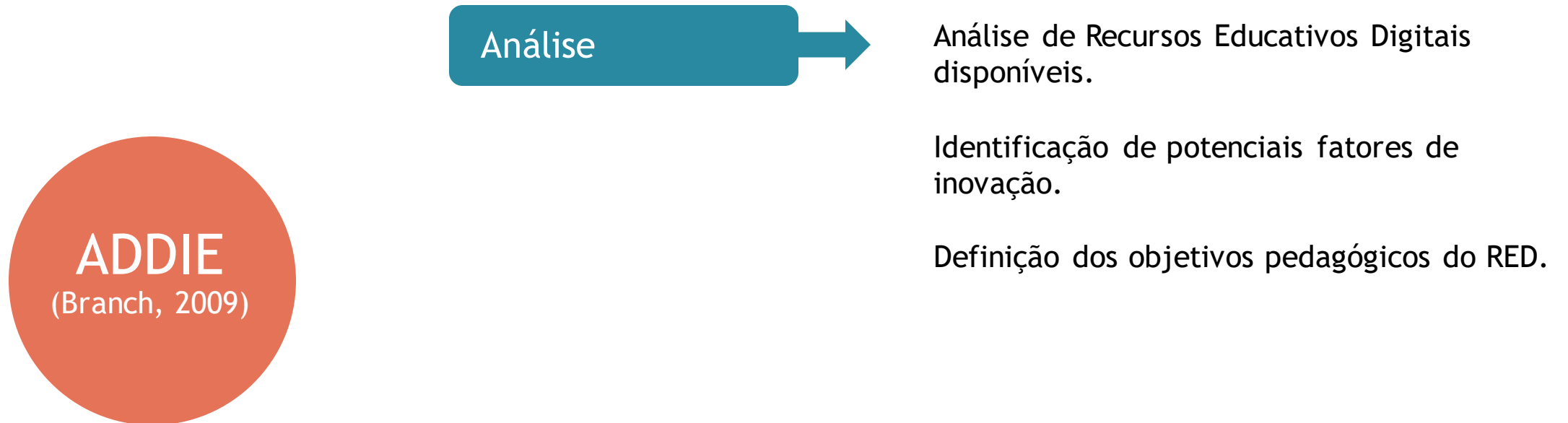
Apresentar o recurso educativo digital *Cozinhar a Aprender*, que visa promover o desenvolvimento integrado de competências (português, matemática, estudo do meio) no 1.º Ciclo do Ensino Básico (6-10 anos) a partir da exploração do género textual receita culinária.

Metodologia

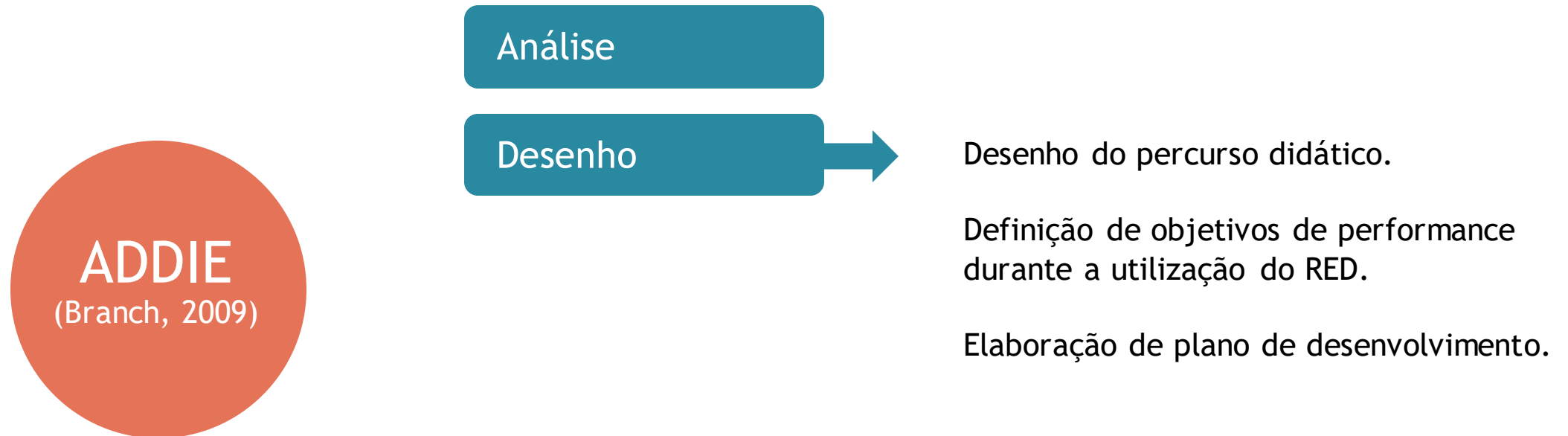
A large orange circle containing the text 'ADDIE' and '(Branch, 2009)' in white.

ADDIE
(Branch, 2009)

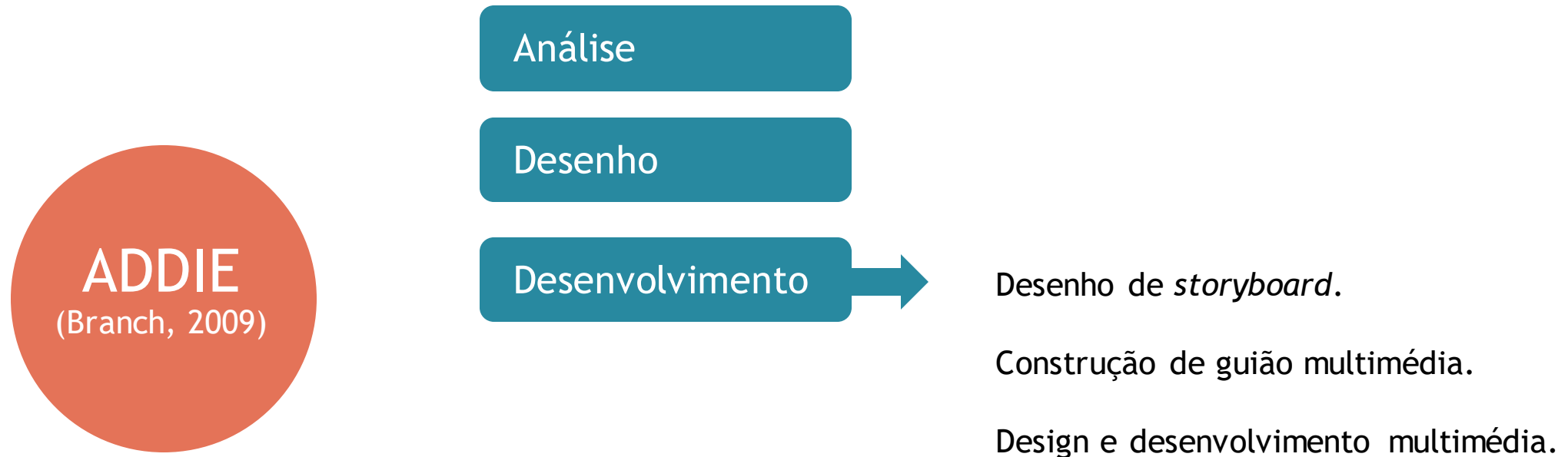
Metodologia



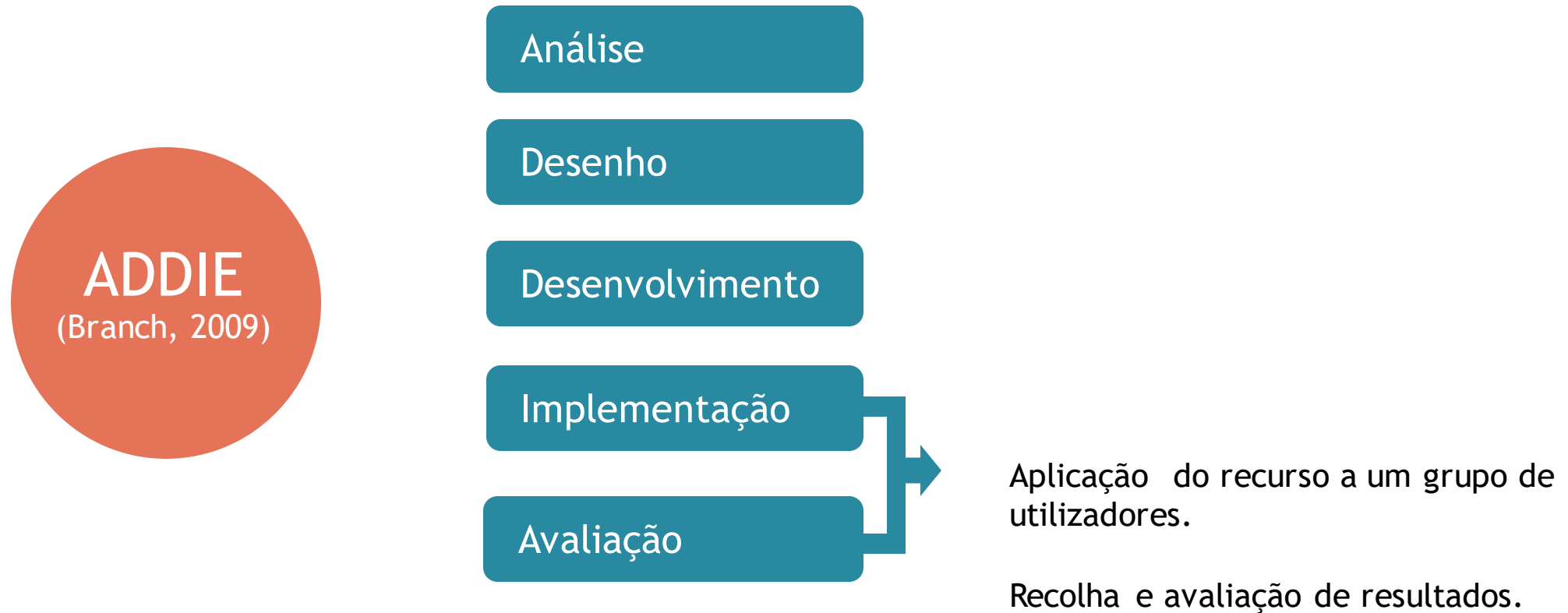
Metodologia



Metodologia



Metodologia



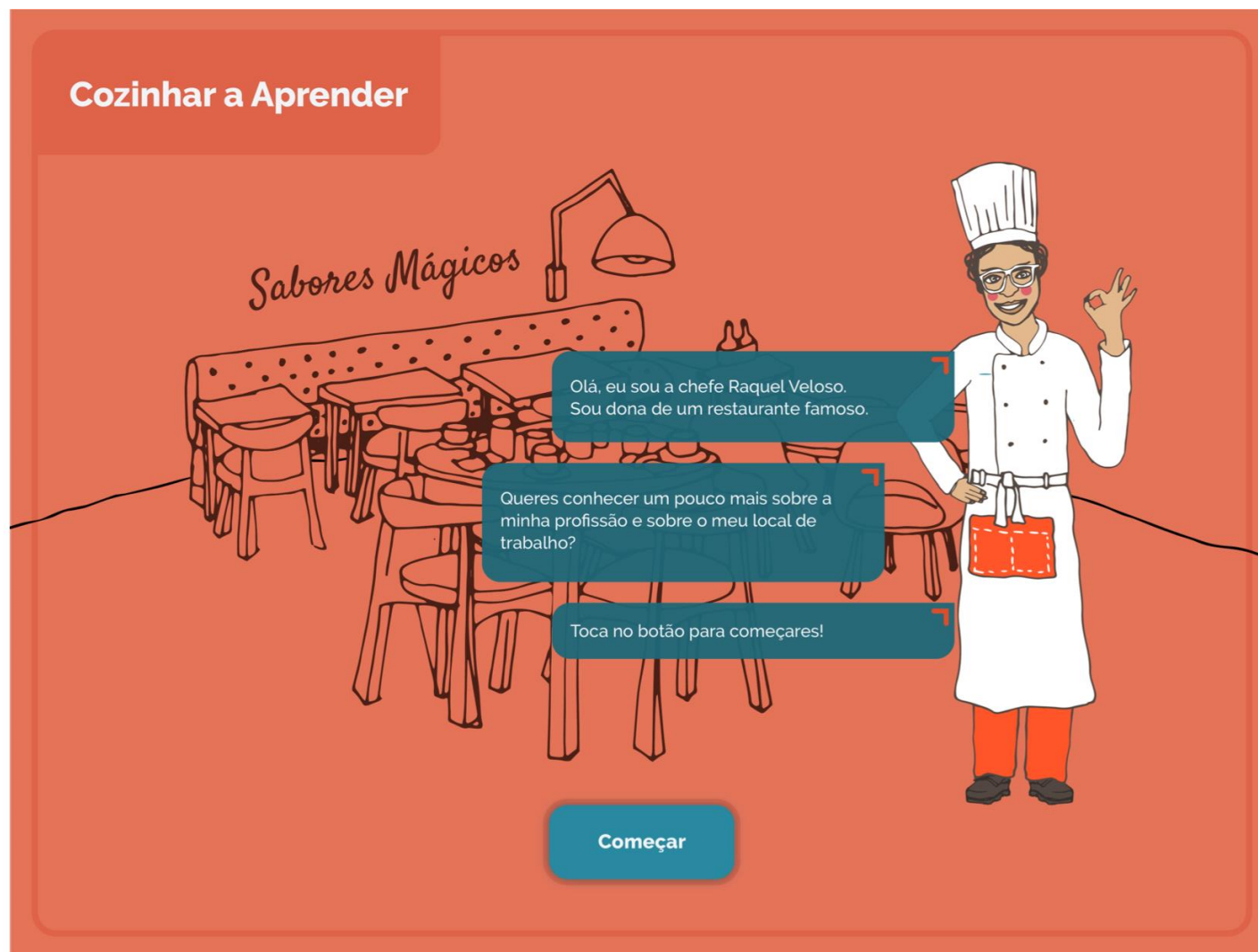
Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso

Cozinhar a Aprender

> Tarefas de chefe

Fazer a limpeza do restaurante.

Decidir o que é preciso comprar para assegurar a confeção dos pratos.

Criar a ementa do restaurante.

Inventar novas receitas.

Orientar e vigiar a confeção dos pratos.

Lavar a loiça.

Receber o pagamento das refeições.

Garantir que os(as) colaboradores(as) estão bem fardados(as).

Servir às mesas.

Garantir que os(as) colaboradores(as) de cozinha cumprem as normas de higiene e segurança alimentar.

Atividade

Verificar

Apresentação do recurso

EXPLORAÇÃO DA RECEITA CULINÁRIA

ATIVIDADE 1: SUMO MULTIVITAMINAS

- P • Tarefa 1 - Elementos obrigatórios da receita
- EM • Tarefa 2 - Calendário de frutas da época
- M • Tarefa 3 - Pictograma de frutas da época

ATIVIDADE 2: TRÊS RECEITAS DELICIOSAS

- P • Tarefa 1 - Elementos opcionais da receita
- M • Tarefa 2 - Combinatórias

ATIVIDADE 3: HAMBÚRGUER DE FRANGO SAUDÁVEL

- P • Tarefa 1 - Quantificador
- M • Tarefa 2 - Multiplicação
- EM • Tarefa 3 - Origem dos alimentos

P

 PORTUGUÊS

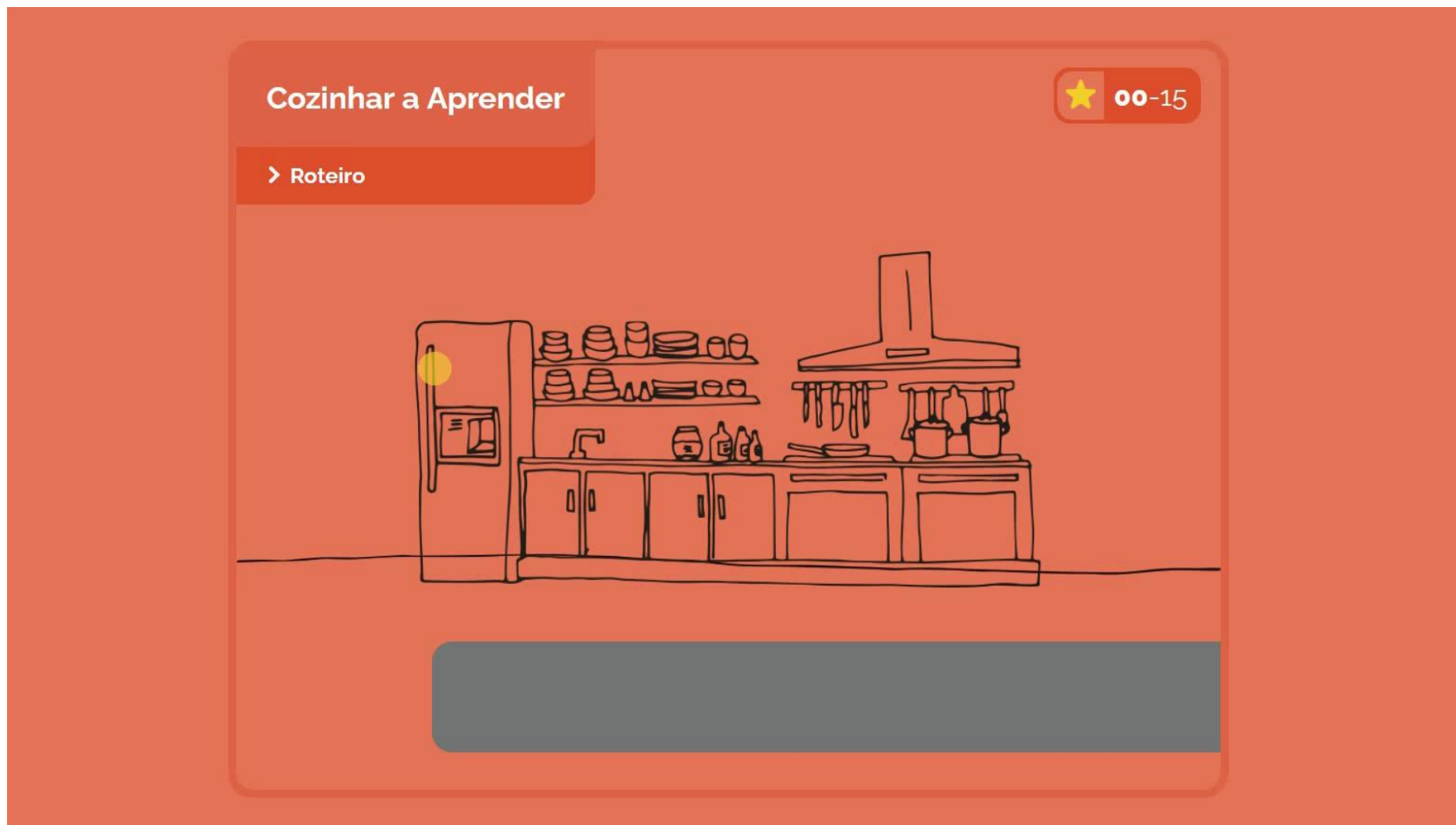
EM

 ESTUDO DO MEIO

M

 MATEMÁTICA

Apresentação do recurso



Apresentação do recurso

Cozinhar a Aprender

> Sumo Multivitaminas

1 manga

150 g morangos

125 g mirtilos

3 dl água

q.b. hortelã

Fácil

5 min

6 pess

1. Descasque a manga, corte-a em pedaços e coloque-a no liquidificador.

2. Lave os morangos, retire-lhes os pés e coloque-os no copo.

3. Junte os mirtilos e a água e triture tudo muito bem.

4. Distribua o sumo pelos copos e decore com folhas de hortelã. Beba de imediato.

Sumo multivitaminas

Título da receita

Imagem

Grau de dificuldade

Tempo de preparação

Número de pessoas

Ingredientes

Modo de Preparação

Avançar

Apresentação do recurso

Cozinhar a Aprender

> Hambúrguer de Frango Saudável

Hambúrguer de frango saudável



2 pess

Ingredientes

- bastante cenoura
- alguma cebola
- vários dentes de alho
- salsa ou coentros a gosto
- pouco pão integral
- algum frango picado
- ovo a gosto

Modo de Preparação

1. No robô de cozinha, triturar a cebola juntamente com a cenoura, o alho e a salsa (ou os coentros).
2. Acrescentar o pão e voltar a triturar.
3. Adicionar a carne e ovo e envolver mais um pouco.
4. Retirar o preparado do robô de cozinha e formar pequenos hambúrgueres.
5. Levar ao forno, pré-aquecido a 200° C, durante cerca de 25 a 30 minutos.
6. Servir acompanhado de cuscuz e legumes a gosto.

Receita 1

Receita 2

Na Receita 1, os ingredientes surgem com:

escolher resposta

Apresentação do recurso



Hambúrguer de Frango Saudável

Sistematizando...

Numa receita culinária, é necessário indicar não só os ingredientes como também a sua quantidade.

As palavras que indicam informação de número ou quantidade designam-se **quantificadores**.

Hambúrguer de frango saudável



2 pess

Ingredientes

- 1 cenoura
- ½ cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 raminho de salsa ou coentros
- 1 pão integral pequeno
- 250g de frango picado
- 1 ovo

Modo de Preparação

1. No robô de cozinha, triturar a cebola juntamente com a cenoura, o alho e a salsa (ou os coentros).
2. Acrescentar o pão e voltar a triturar.
3. Adicionar a carne e ovo e envolver mais um pouco.
4. Retirar o preparado do robô de cozinha e formar pequenos hambúrgueres.
5. Levar ao forno, pré-aquecido a 200° C, durante cerca de 25 a 30 minutos.
6. Servir acompanhado de cuscuz e legumes a gosto.



Hambúrguer de Frango Saudável

Sistematizando...

Os quantificadores que indicam quantidade exata designam-se **quantificadores numerais**.

Hambúrguer de frango saudável



2 pess

Ingredientes

- 1 cenoura
- ½ cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 raminho de salsa ou coentros
- 1 pão integral pequeno
- 250g de frango picado
- 1 ovo

Modo de Preparação

1. No robô de cozinha, triturar a cebola juntamente com a cenoura, o alho e a salsa (ou os coentros).
2. Acrescentar o pão e voltar a triturar.
3. Adicionar a carne e ovo e envolver mais um pouco.
4. Retirar o preparado do robô de cozinha e formar pequenos hambúrgueres.
5. Levar ao forno, pré-aquecido a 200° C, durante cerca de 25 a 30 minutos.
6. Servir acompanhado de cuscuz e legumes a gosto.

Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso

Cozinhar a Aprender

> Como fazer creme de legumes?

Título da receita: *

Ingredientes: *

Modo de preparação: *

Grau de dificuldade:

N.º de pessoas:

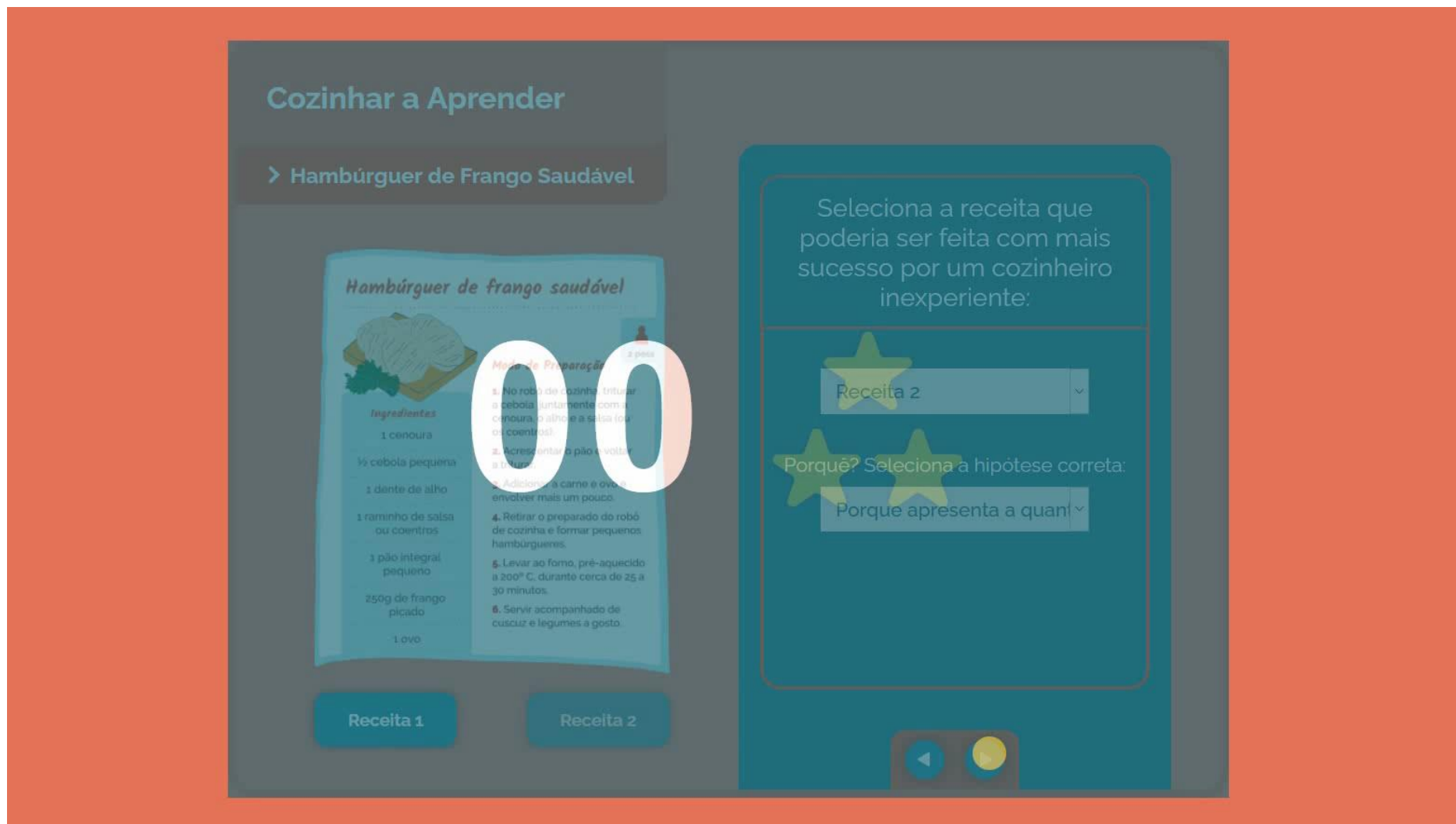
Tempo de preparação:



Guardar

* Campos obrigatórios.

Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Conclusões

Articulação entre as áreas da didática e produção multimédia.

Identificação de oportunidades de optimização:

- Reutilizar tipologias de exercícios e ecrãs adjacentes (apoio e sistematização) ao longo do recurso;
- Reutilização continuada de elementos e composições gráficas que devem formar uma biblioteca de *assets* gráficos.
- Reflexão sobre a pertinência da reprodução automática de áudio em todos os ecrãs e a visualização simultânea do mesmo conteúdo em texto escrito.



Obrigada!