

# O Recurso Educativo Digital "Cozinhar a Aprender": Promoção do desenvolvimento integrado de competências no 1.º CEB

Adriana Cardoso; Carolina Gonçalves; Susana Pereira; Encarnação Silva;

António Almeida; Margarida Rodrigues

3.º Encontro de formação inicial de professores do 1.º e 2.º CEB

15 de dezembro de 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*.

# Contexto

## **Título do projeto**

Cozinhar a Aprender: Recurso educativo digital para a promoção da integração curricular no 1.º Ciclo do Ensino Básico

## **Financiamento**

Instituto Politécnico de Lisboa (IPL/2019/COZI\_AP\_ESELx)

## **Duração**

maio de 2019-julho de 2020

# Contexto

## Equipa

**Conceção do percurso didático:** Adriana Cardoso; Carolina Gonçalves; Susana Pereira; Encarnação Silva; António Almeida; Margarida Rodrigues

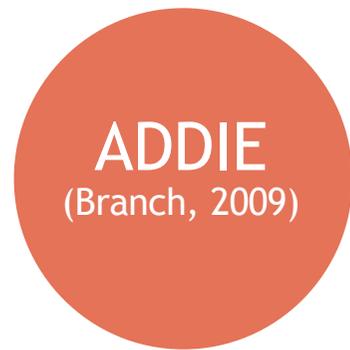
**Design multimédia:** Ricardo Pereira Rodrigues; Joana Souza.

**Ilustração:** Joana Souza.

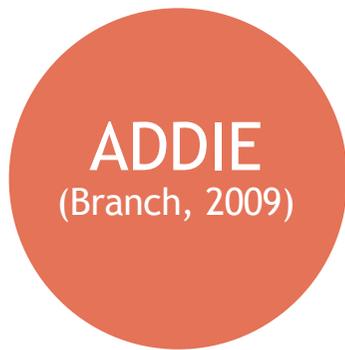
**Animação e programação:** Nuno Palma.

**Consultores:** Ana Raquel Simões; Dulce Sarroeira; Beatriz Garcia Fernández; Dina Caetano Alves.

# Metodologia



# Metodologia

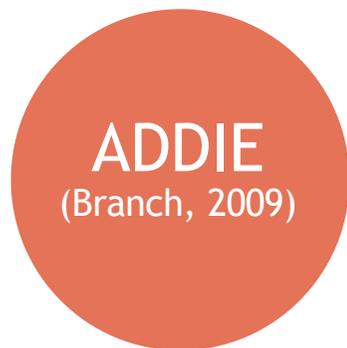


Análise de Recursos Educativos Digitais disponíveis.

Identificação de potenciais fatores de inovação.

Definição dos objetivos do RED.

# Metodologia



Análise

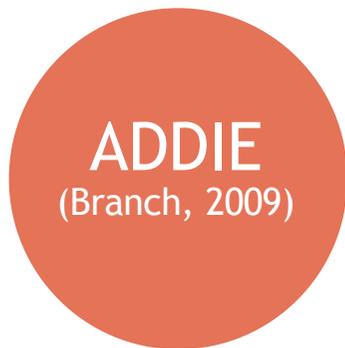
Desenho

Desenho do percurso didático.

Definição de objetivos de performance durante a utilização do RED.

Elaboração de plano de desenvolvimento.

# Metodologia



Análise

Desenho

Desenvolvimento

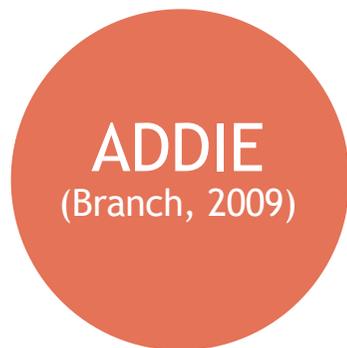


Desenho de *storyboard*.

Construção de guião multimédia.

Design e desenvolvimento multimédia.

# Metodologia



Análise

Desenho

Desenvolvimento

Implementação

Avaliação



Aplicação do recurso a um grupo de utilizadores.

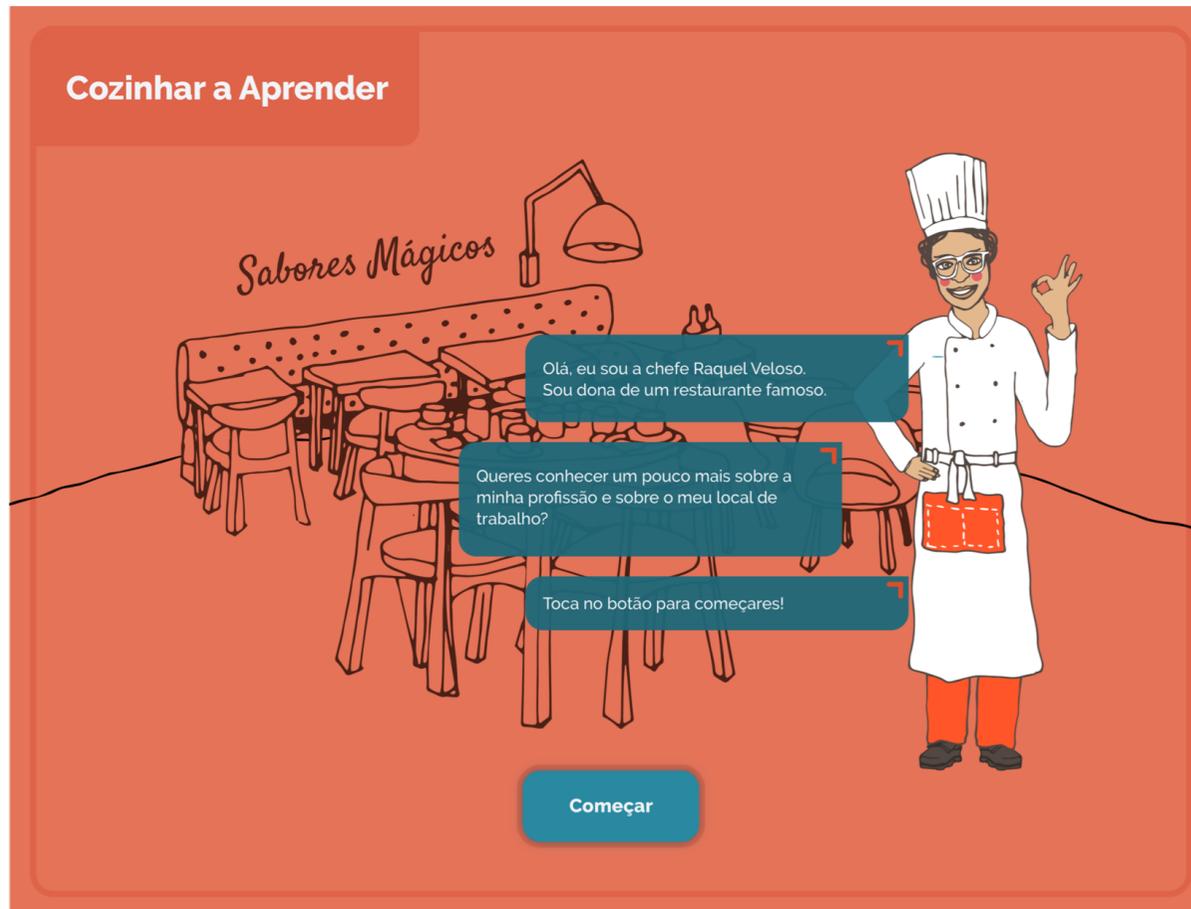
Recolha e avaliação de resultados.

## Apresentação do recurso



O Recurso Educativo Digital "Cozinhar a Aprender"

## Apresentação do recurso



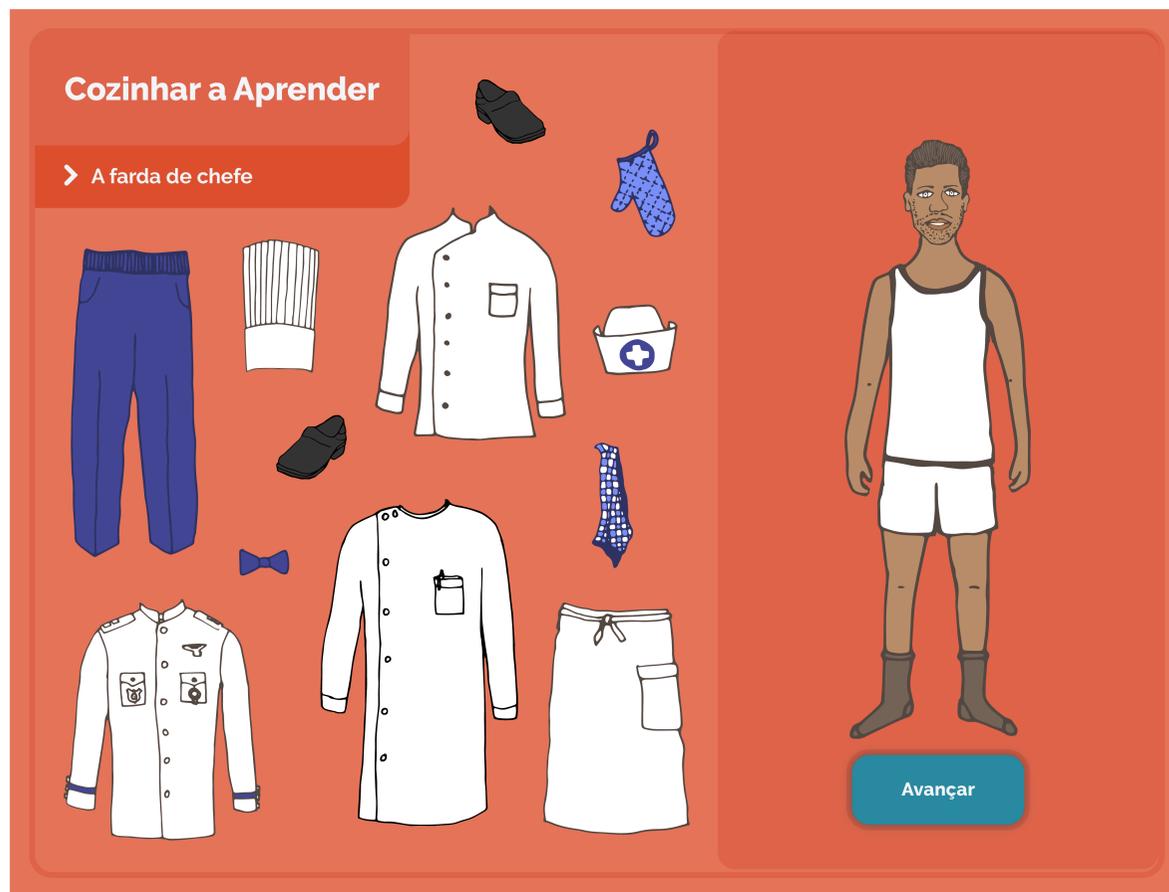
# Apresentação do recurso



## Apresentação do recurso



# Apresentação do recurso



# Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

> Tarefas de chefe

Fazer a limpeza do restaurante.	Receber o pagamento das refeições.
Decidir o que é preciso comprar para assegurar a confeção dos pratos.	Garantir que os(as) colaboradores(as) estão bem fardados(as).
Criar a ementa do restaurante.	Servir às mesas.
Inventar novas receitas	Garantir que os(as) colaboradores(as) de cozinha cumprem as normas de higiene e segurança alimentar.
Orientar e vigiar a confeção dos pratos.	
Lavar a loiça.	

**Tarefas**

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

**Cozinhar a Aprender** ★ 06 -15

> Roteiro

> **Atividade 1**  
Sumo Multivitaminas

**Atividade 2**  
Três Receitas Deliciosas

**Atividade 3**  
Hambúrguer de Frango Saudável

O Recurso Educativo Digital "Cozinhar a Aprender"

# 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

The image shows a digital recipe card for "Sumo Multivitaminas" presented as an open book. The card is set against a dark teal background. At the top left, there is a yellow lightbulb icon and the text "Sumo Multivitaminas" and "Sistematizando...". The recipe title "Sumo multivitaminas" is written in a red, cursive font. Below the title, there are three icons: a star for "Fácil", a clock for "5 min", and a person for "6 pess". To the right of these icons is a small illustration of a pink smoothie in a glass jar with a straw and some fruit. Below the icons and illustration, there are two dashed red boxes. The left box is labeled "Ingredientes" and the right box is labeled "Modo de Preparação". Three callout boxes on the left side of the card point to the title, the difficulty level, and the ingredients box.

Sumo Multivitaminas  
**Sistematizando...**

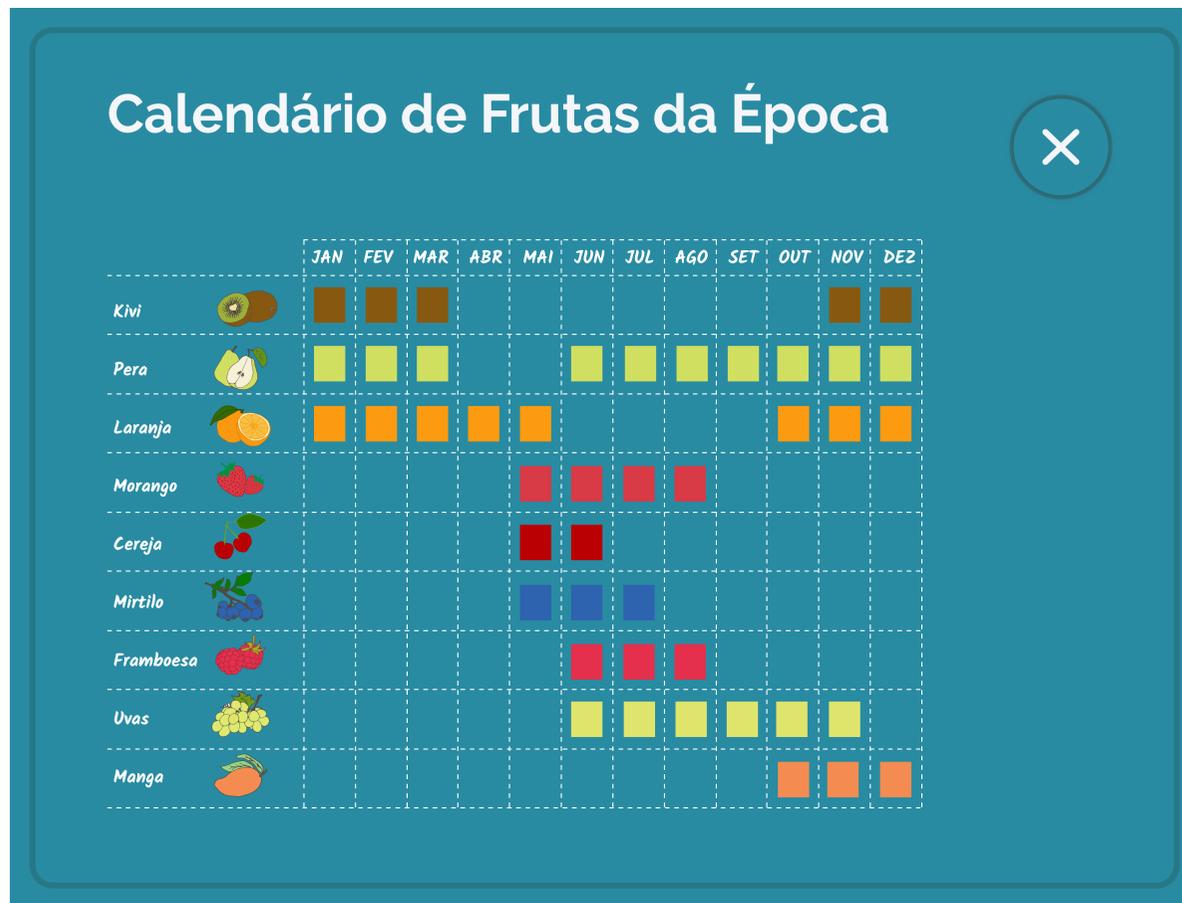
Título da receita > *Sumo multivitaminas*

Grau de dificuldade > ★ Fácil 5 min 6 pess

Ingredientes >

Modo de Preparação

## Apresentação do recurso



## Apresentação do recurso

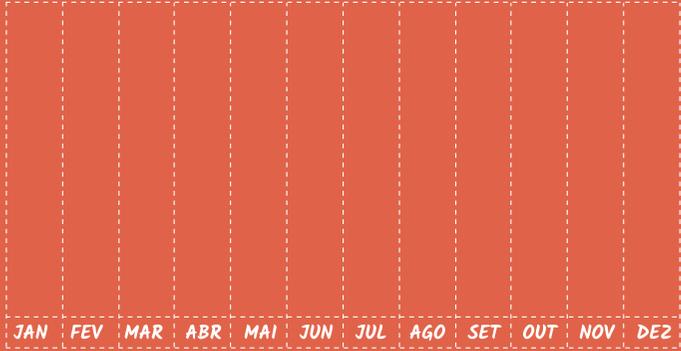


## Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

> Sumo Multivitaminas

### Pictograma de Frutas da Época



2 frutas

JAN FEV MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEZ

Ver Calendário de Frutas da Época

Verificar

The image shows a digital interface for a recipe. It features a main title 'Cozinhar a Aprender' and a sub-section 'Sumo Multivitaminas'. The central focus is a 'Pictograma de Frutas da Época' (Seasonal Fruit Pictogram), which is a calendar grid with 12 columns representing the months from JAN to DEZ. To the left of the calendar, there are two icons of glasses of juice, with the text '2 frutas' (2 fruits) below them. At the bottom left, there is a button labeled 'Ver Calendário de Frutas da Época' (View Seasonal Fruit Calendar), and at the bottom right, there is a button labeled 'Verificar' (Check).

# Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

> Sumo Multivitaminas

## Pictograma de Frutas da Época

12 checkmarks indicating completion of the activity.

2 frutas

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 glass	2 glasses	1 glass									
1 glass	1 glass	1 glass	1 glass	1 glass	1 glass	1 glass					

Ver Calendário de Frutas da Época

Tentar de novo

Avançar

## Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender** ★ 12 -15

> Roteiro



**Atividade 1**  
Sumo Multivitaminas

> **Atividade 2**  
Três Receitas Deliciosas

**Atividade 3**  
Hambúrguer de Frango Saudável

O Recurso Educativo Digital "Cozinhar a Aprender"

## Apresentação do recurso



## Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

> Como fazer creme de legumes?

*Título da receita: \**

*Grau de dificuldade:*

*Ingredientes: \**

*N.º de pessoas:*

*Tempo de preparação:*

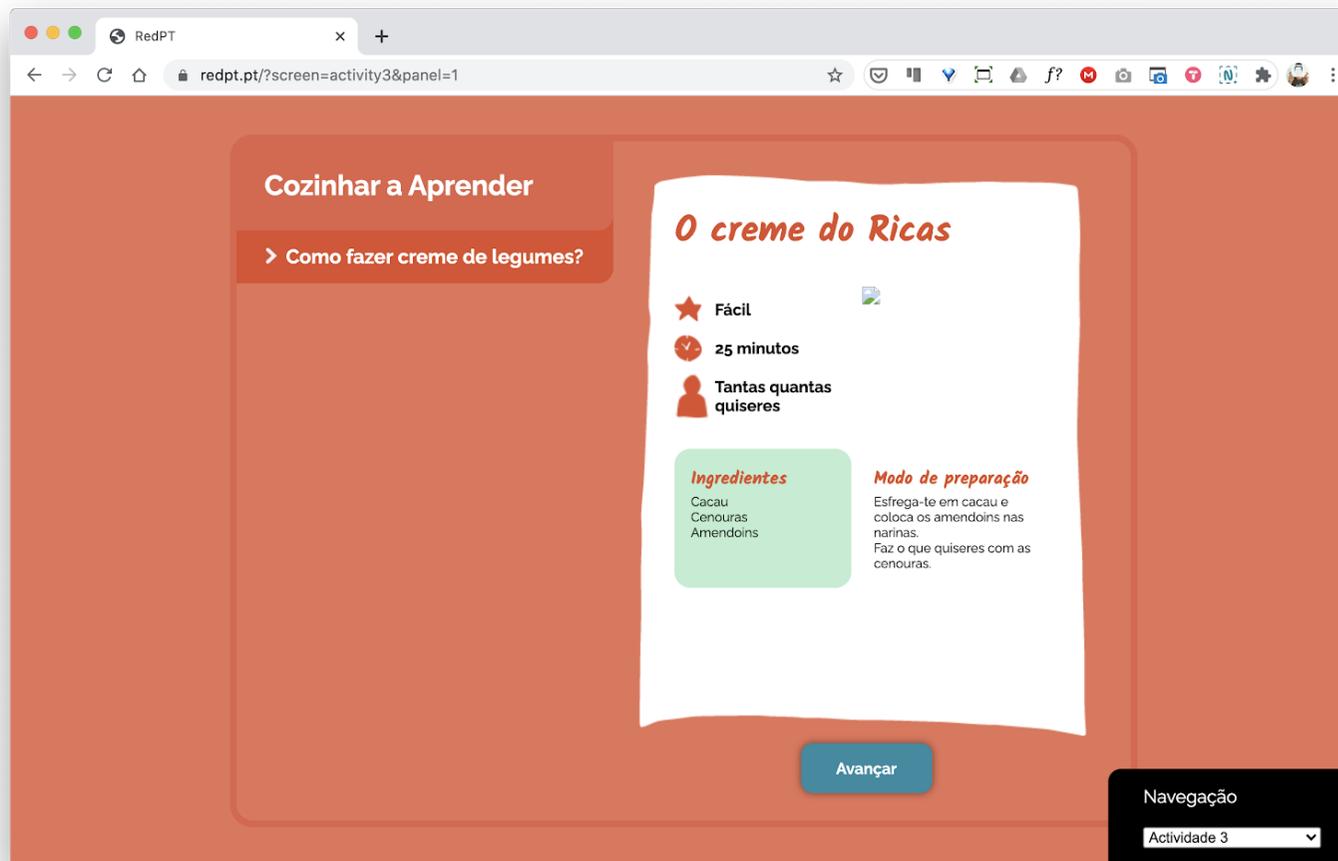
*Modo de preparação: \**



Guardar

\* Campos obrigatórios.

# Apresentação do recurso



The screenshot shows a web browser window with the URL `redpt.pt/?screen=activity3&panel=1`. The page features a red background with a white recipe card. The card is titled "O creme do Ricas" and includes the following information:

- Fácil** (Easy)
- 25 minutos** (25 minutes)
- Tantas quantas quiseres** (As many as you want)

The recipe is divided into two sections:

- Ingredientes** (Ingredients): Cacau, Cenouras, Amendoins.
- Modo de preparação** (Preparation method): Esfrega-te em cacau e coloca os amendoins nas narinas. Faz o que quiseres com as cenouras.

At the bottom of the recipe card is a blue button labeled "Avançar". In the bottom right corner of the browser window, there is a "Navegação" (Navigation) dropdown menu currently set to "Actividade 3".

O Recurso Educativo Digital "Cozinhar a Aprender"

# Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

> Hambúrguer de Frango Saudável

**Hambúrguer de frango saudável**

**Ingredientes**

- 1 cenoura
- 1/2 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, triture 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

Selecione a receita que poderia ser feita com mais sucesso por um cozinheiro inexperiente:

Receita 2

Porquê? Selecione a hipótese correta:

Porque apresenta a quantidade

O Recurso Educativo Digital "Cozinhar a Aprender"

## Apresentação do recurso

Link acesso ao recurso: [redpt.pt](http://redpt.pt)



# Conclusões

Articulação entre as áreas da didática e produção multimédia.

Identificação de oportunidades de otimização:

- Reutilizar tipologias de exercícios e ecrãs adjacentes (apoio e sistematização) ao longo do recurso.
- Reflexão sobre a pertinência da reprodução automática de áudio em todos os ecrãs e a visualização simultânea do mesmo conteúdo em texto escrito.



Obrigada!