

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

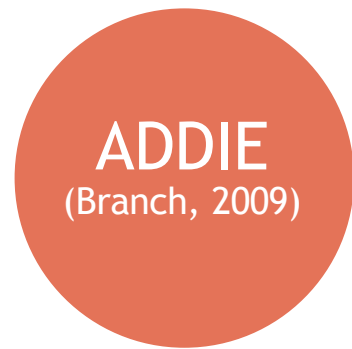
Design multimédia: Ricardo Pereira Rodrigues; Joana Souza.

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

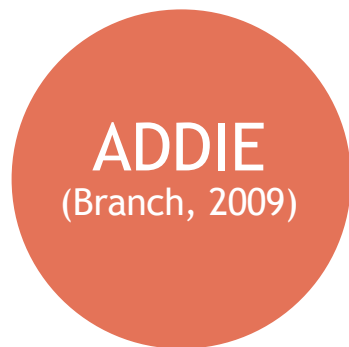
Desenvolvimento

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.

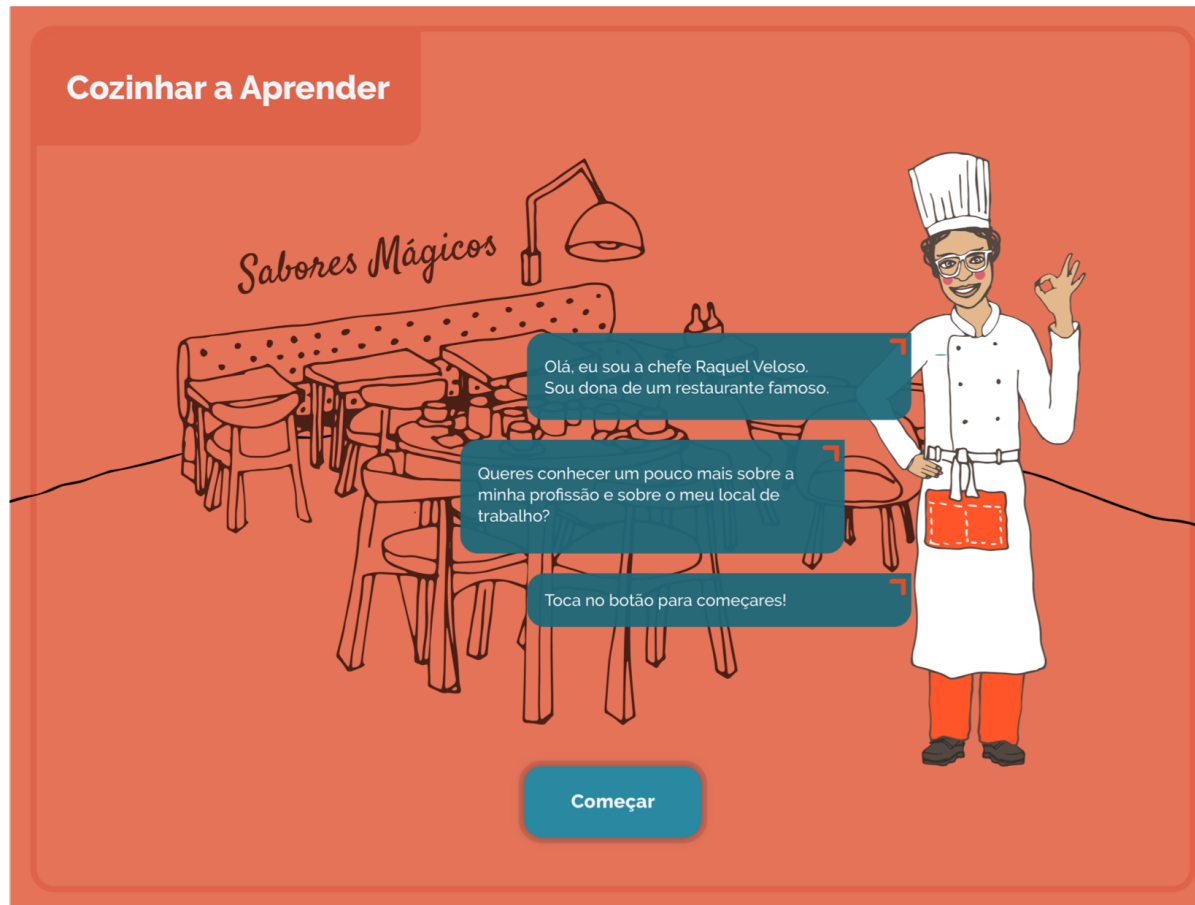
Recolha e avaliação de resultados.

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

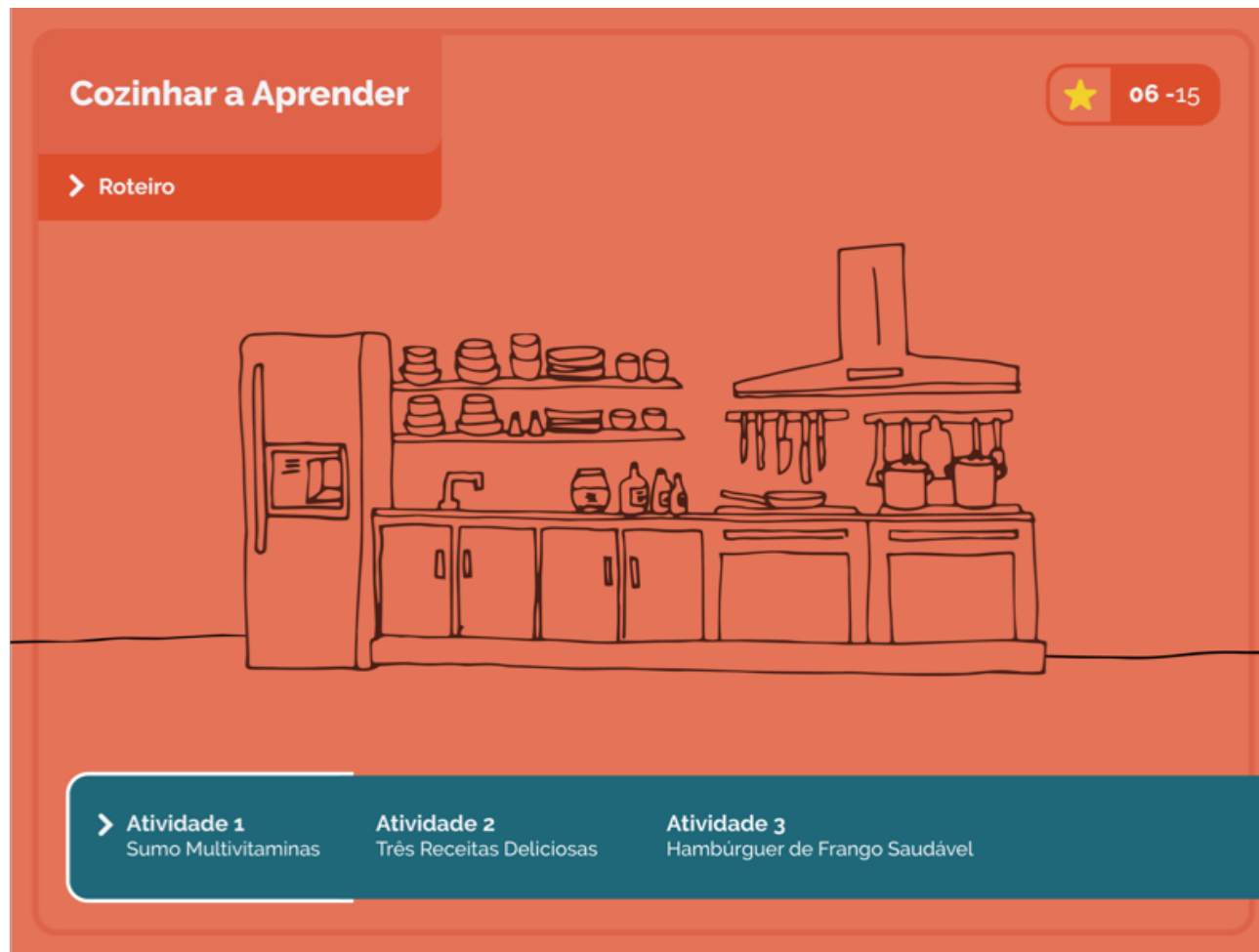
ATIVIDADE 3: HAMBÚRGUER DE FRANGO SAUDÁVEL

- 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



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

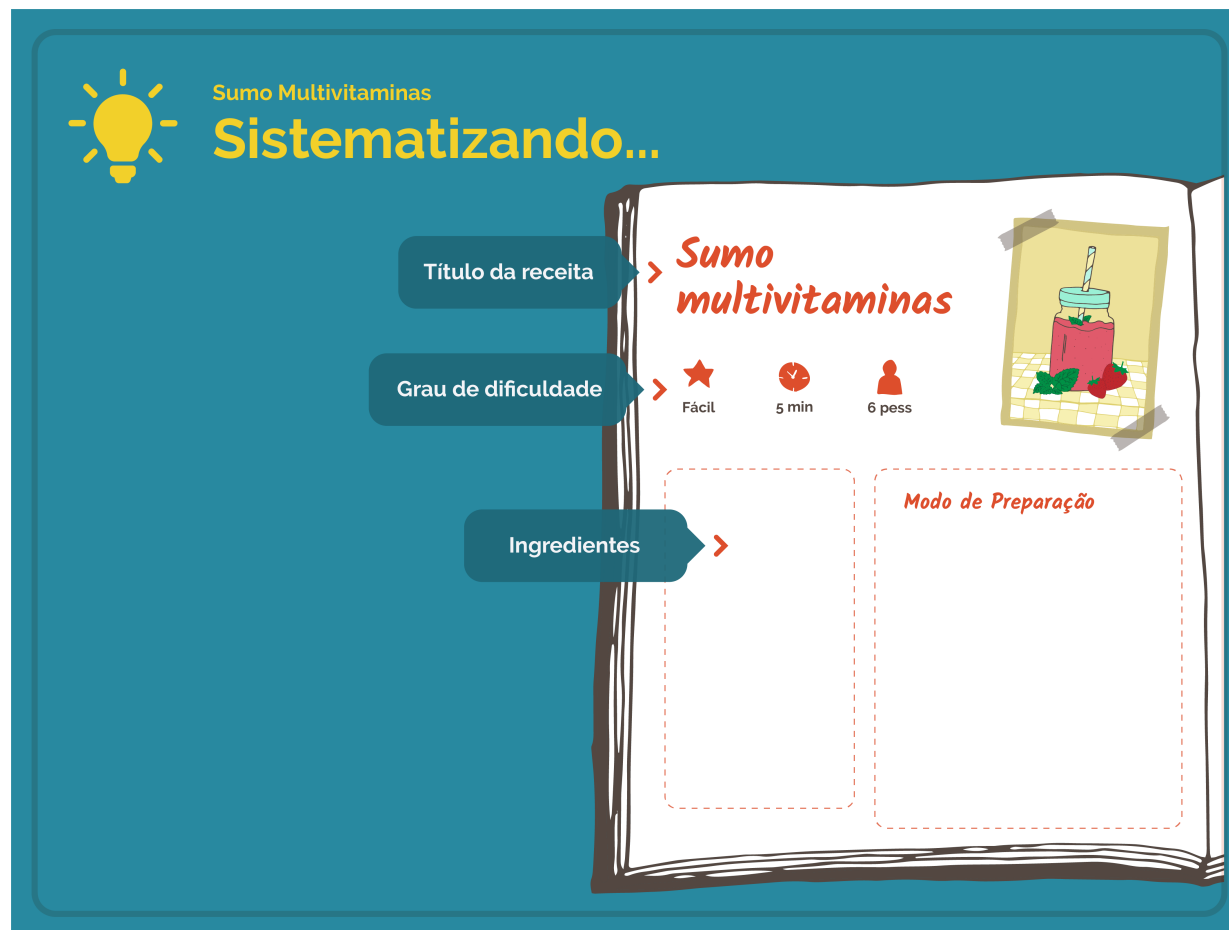
Imagem

Grau de dificuldade *Tempo de preparação* *Número de pessoas*

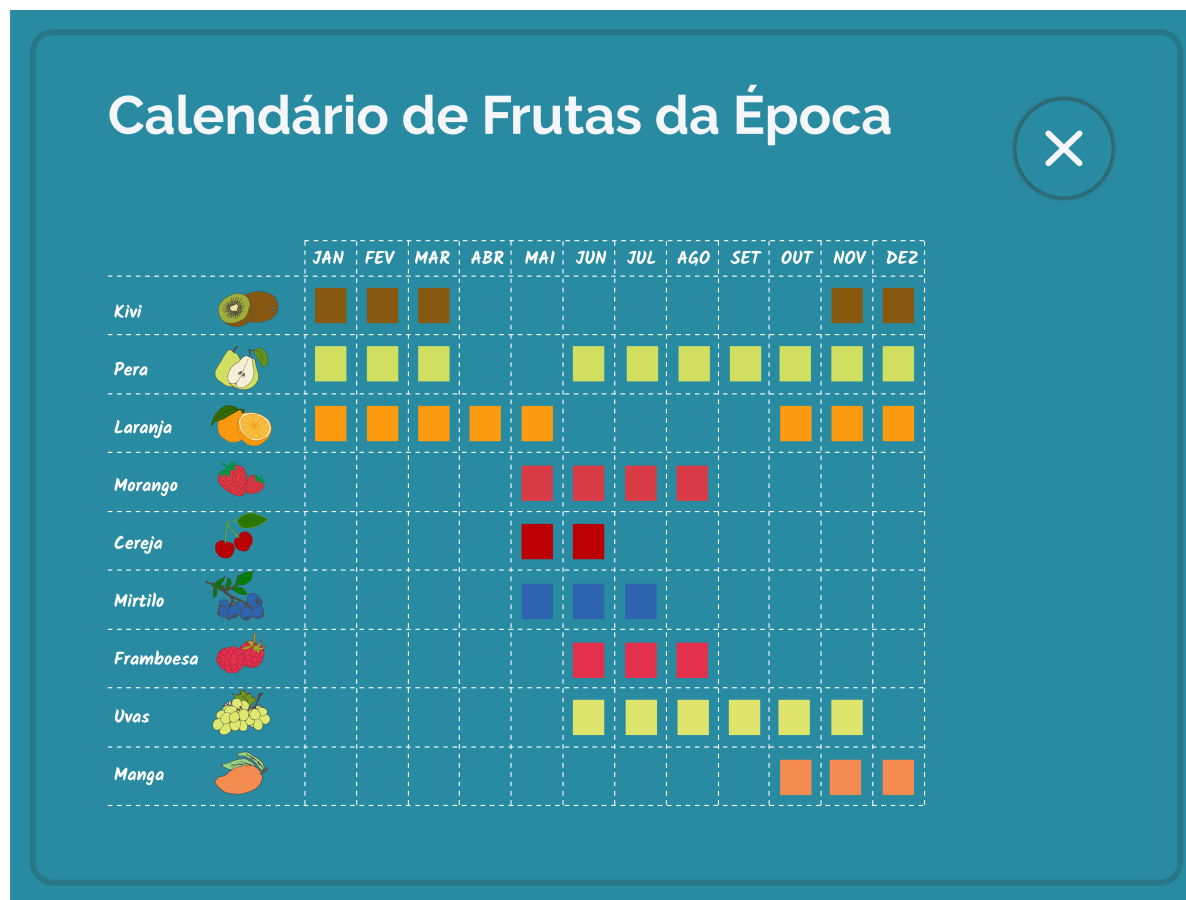
Ingredientes *Modo de Preparação*

Avançar

Apresentação do recurso



Apresentação do recurso



Apresentação do recurso

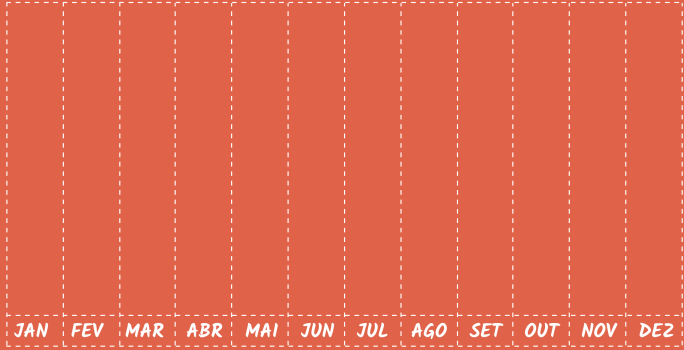


Apresentação do recurso

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 cooking resource. 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

Month	Number of Glasses
JAN	2
FEV	2
MAR	2
ABR	1
MAI	2
JUN	3
JUL	2
AGO	2
SET	1
OUT	2
NOV	2
DEZ	2

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 content is as follows:

- Cozinhar a Aprender**
- > Como fazer creme de legumes?**
- O creme do Ricas**
- Fácil** (indicated by a star icon)
- 25 minutos** (indicated by a clock icon)
- Tantas quantas quiseres** (indicated by a person icon)
- Ingredientes**
 - Cacau
 - Cenouras
 - Amendoins
- Modo de preparação**

Esfrega-te em cacau e coloca os amendoins nas narinas. Faz o que quiseres com as cenouras.
- Avançar** (button)
- Navegação** (dropdown menu)
 - 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 de ingredientes

Apresentação do recurso

Link acesso ao recurso: 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!