

# 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*

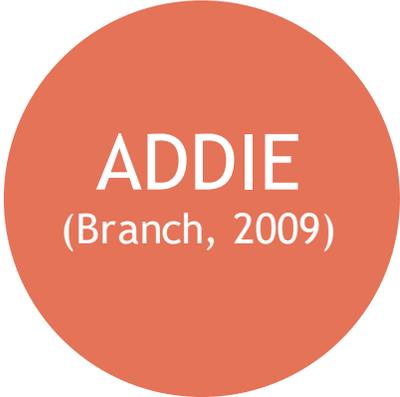
Adriana Cardoso, Ricardo Pereira Rodrigues, Carolina Gonçalves, Nuno Palma, Susana Pereira, Encarnação Silva & Joana Souza | ESELx e ESCS - Instituto Politécnico de Lisboa

| 16 outubro, 2020

# Objetivo

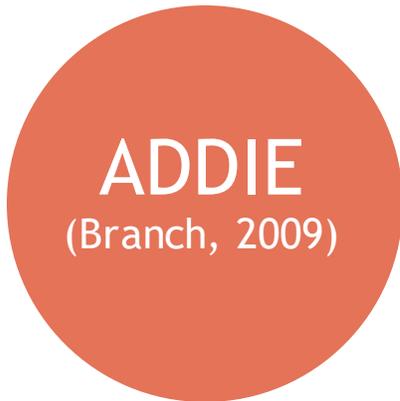
Apresentar o recurso educativo digital *Cozinhar a Aprender*, que visa promover o desenvolvimento integrado de competências (português, matemática, estudo do meio) no 1.º Ciclo do Ensino Básico (6-10 anos) a partir da exploração do género textual receita culinária.

# Metodologia



ADDIE  
(Branch, 2009)

# Metodologia



Análise

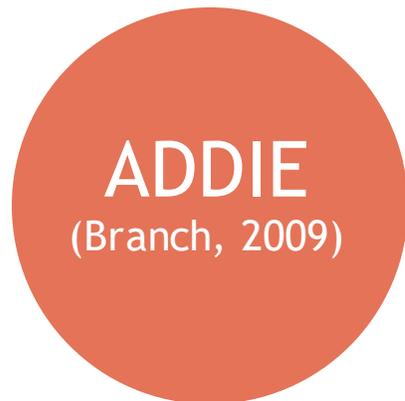


Análise de Recursos Educativos Digitais disponíveis.

Identificação de potenciais fatores de inovação.

Definição dos objetivos pedagógicos do RED.

# Metodologia



Análise

Desenho

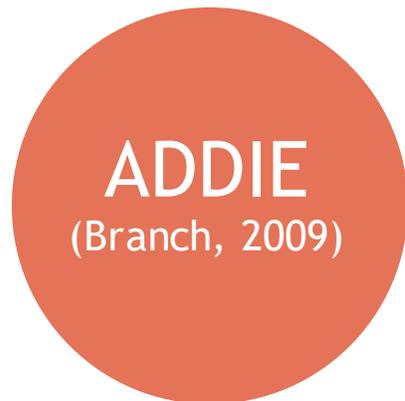


Desenho do percurso didático.

Definição de objetivos de performance durante a utilização do RED.

Elaboração de plano de desenvolvimento.

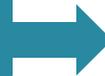
# Metodologia



Análise

Desenho

Desenvolvimento

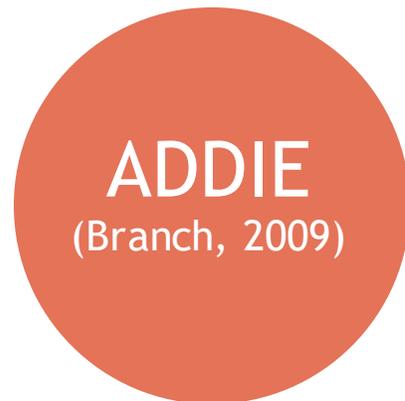


Desenho de *storyboard*.

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.

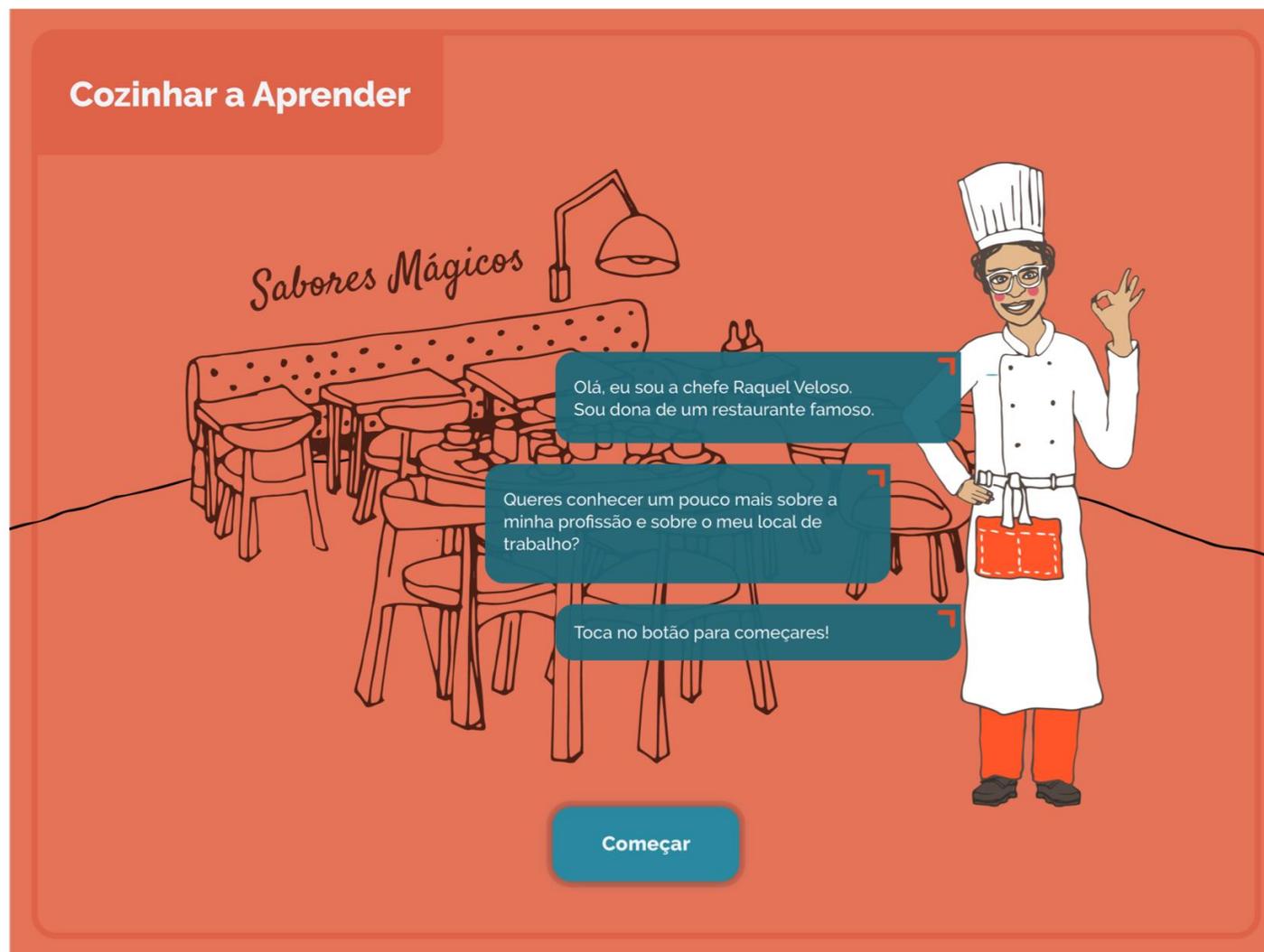
# Apresentação do recurso



# 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.	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.	

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

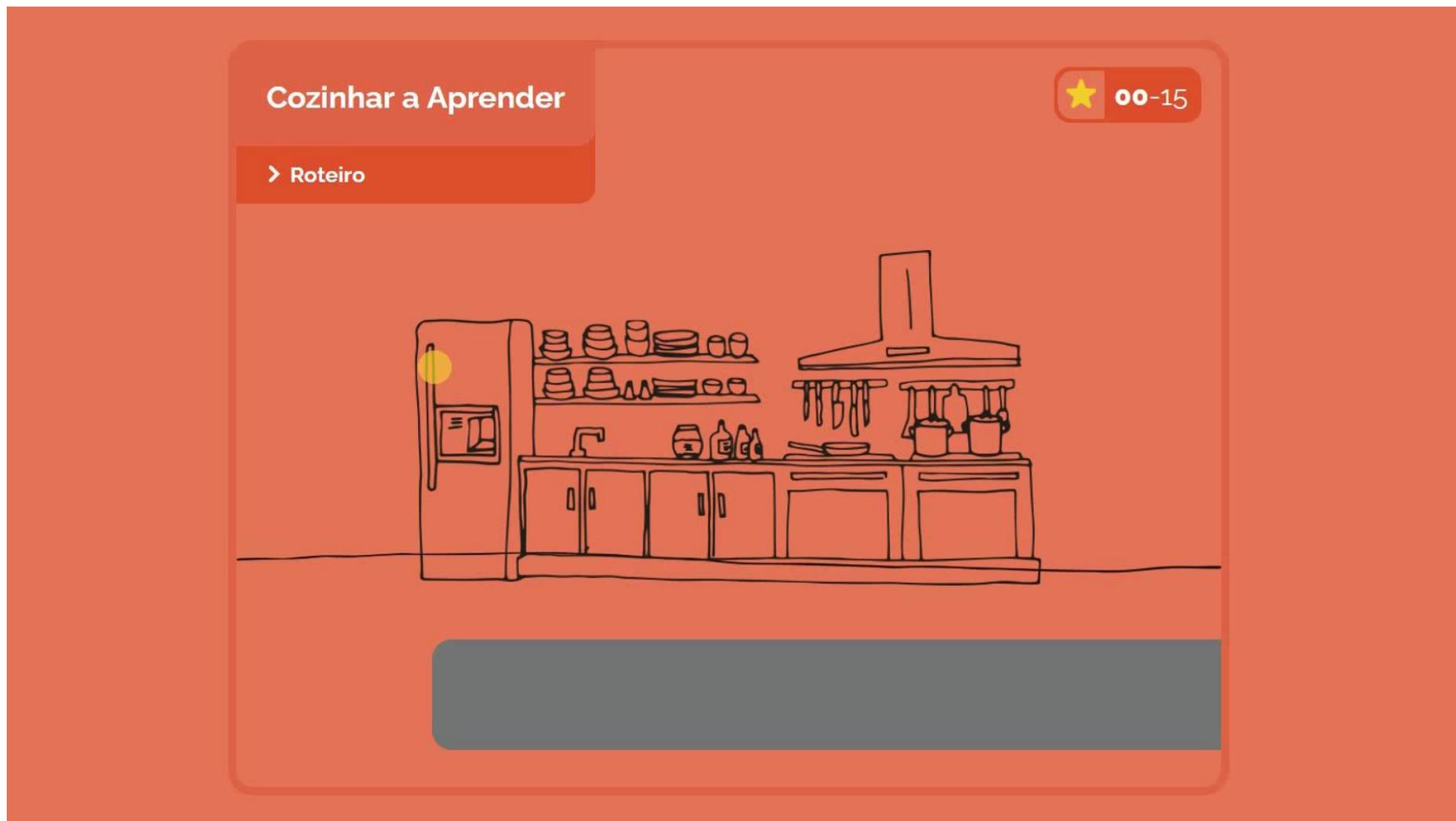
### ATIVIDADE 3: HAMBÚRGUER DE FRANGO SAUDÁVEL

- 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**



**Avançar**

*Título da receita*

*Imagem*

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

*Ingredientes* *Modo de Preparação*

# Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

➤ Hambúrguer de Frango Saudável

**Hambúrguer de frango saudável**

**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** 2 pess

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**



**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.

2 pess



Hambúrguer de Frango Saudável

## Sistematizando...

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

**Hambúrguer de frango saudável**



**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.

2 pess

# Apresentação do recurso



# Apresentação do recurso

The interface is titled "Cozinhar a Aprender" (Cooking to Learn) and features a sub-section "Sumo Multivitaminas" (Multivitaminic Juice). The main activity is a "Pictograma de Frutas da Época" (Seasonal Fruit Pictogram). It consists of a 12-column grid representing the months of the year, with labels "Jan", "Fev", "Mar", "Abr", "Mai", "Jun", "Jul", "Ago", "Set", "Out", "Nov", and "Dez" at the bottom. To the left of the grid, there are two icons of glasses of juice, with the text "2 frutas" (2 fruits) between 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, a button labeled "Verificar" (Check).

# 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: \**



\* Campos obrigatórios.

# Apresentação do recurso

**Cozinhar a Aprender**

> Hambúrguer de Frango Saudável

**Hambúrguer de frango saudável**

**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.

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

Receita 2

Porquê? Selecciona a hipótese correta:

Porque apresenta a quantidade de ingredientes adequada

Receita 1      Receita 2

# 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!