

## ACTIVIDADE PORTFÓLIO DE ADULTOS

Ano 2009/2010

Francisco Castro Nieto

<b>TÍTULO DA ACTIVIDADE</b>	Cozinha e Culinária
<b>LÍNGUA</b>	Português
<b>TEMPO</b>	45 minutos
<b>DESCRITORES A TRABALHAR</b>	<p><b>COMPREENSÃO NA LEITURA GERAL</b>          É capaz de entender textos simples e curtos acerca de assuntos que lhe são familiares de um tipo concreto, compostos numa linguagem muito frequente, quotidiana ou relacionada com o trabalho.</p> <p><b>PRODUÇÃO ESCRITA GERAL</b>          É capaz de escrever uma série de expressões e de frases simples ligadas por conectores simples como 'e', 'mas' e 'porque'.</p> <p><b>TROCA DE INFORMAÇÕES</b>          É capaz de fazer perguntas e responder a questões sobre hábitos e rotinas.          É capaz de compreender o suficiente para lidar com assuntos simples e que lhe são familiares, sem demasiado esforço.</p> <p><b>INTERACÇÃO ORAL GERAL</b>          É capaz de comunicar no âmbito de tarefas simples e habituais que requerem a troca simples e directa de informações</p> <p><b>CONVERSAÇÃO</b>          É capaz de participar em pequenas conversas em contextos habituais e sobre assuntos de interesse.</p> <p><b>FLUÊNCIA NA ORALIDADE</b>          É capaz de se fazer entender em intervenções breves, embora sejam evidentes as pausas, as reformulações e as falsas partidas.</p>
<b>DESTREZAS QUE SE INCLÚEN</b>	<p>COMPREENSÃO ESCRITA</p> <p>EXPRESSÃO ESCRITA</p> <p>EXPRESSÃO E INTERACÇÃO ORAL</p>

<b>OBJECTIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflectir sobre os conhecimentos prévios relacionados com a culinária.</li> <li>• Delimitar as propias capacidades e/ou carências para exprimir-se sobre o tema.</li> <li>• Conhecer e revisar vocabulário de alimentação e culinária (alimentos, temperos, utensílios, etc).</li> <li>• Indicar gostos e preferências com relação à comida.</li> <li>• Explicar de maneira simples, mas clara, os motivos de determinada escolha</li> <li>• Estabelecer uma gradação nos próprios gostos e preferências.</li> </ul>
<b>NIVEL</b>	A2
<b>SECÇÃO DO PEL</b>	DOSSIER
<b>PROCEDIMENTO</b>	<p><b>Materiais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário.</li> <li>• Lâminas com ilustrações de objectos relacionados com a cozinha e a culinária</li> <li>• Livro(s) de receitas.</li> <li>• Internet.</li> </ul> <p><b>PROCEDIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individualmente e durante 15 minutos cada estudante vai respondendo ao questionário. Na produção escrita não vai ter tanta importância a correção como o conteúdo: o que escrever cada pessoa vai ser um rascunho onde reflectir e organizar ideias para o posterior debate oral.</li> <li>• Passados os 15 minutos ou se se reparar que os alunos já terminaram o questionário, o professor irá perguntando a alguns estudantes o que responderam, contrastando estas respostas com as de outros colegas e aduzindo argumentos. É importante não deixar passar muito tempo entre a finalização do questionário e o início da actividade oral, já que se corre o risco de que se desvie a atenção para a parte do vocabulário (começam a trocar informações daquelas palavras que não conseguiram resolver, etc.), obrigando-nos a reconduzir a actividade.</li> <li>• Procurar-se-á que aquelas lacunas que tiver o estudante para exprimir-se sejam resolvidas pela turma, que terá ao seu dispor o material acima indicado; se for preciso o professor também poderá ajudar. Deverá esclarecer-se cada uma das dúvidas antes de passar a outras, para evitar a dispersão.</li> <li>• Teremos especial cuidado em que o aprendente não modifique a sua escolha ou opinião inicial para a adaptar às próprias</li> </ul>

<p><b>PROCEDIMENTO</b></p>	<p>capacidades de expressão, para isso lhe daremos as ferramentas (básicas mas suficientes) com que faça valer a sua opinião.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No fim, o alunado irá resolvendo a pergunta de vocabulário com as ajudas que forem precisas.</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>Questionário</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experimentou alguma vez algum prato da gastronomia portuguesa? Qual? Gostou?</li> <li>Saberia dizer em que consistia esse prato e a sua elaboração?</li> <li>Há alguma comida de que goste especialmente ou que adore? Qual e porquê?</li> <li>Há alguma outra que deteste? Qual e porquê?</li> <li>Há algum prato típico da gastronomia de algum país que nunca tivesse experimentado mas que experimentaria de bom grado? Qual e porquê?</li> <li>Há algum outro que nunca experimentaria mesmo? Qual e porquê?</li> <li>Diga o nome de alguma especiaria ou tempero que costume utilizar.</li> <li>Diga o nome de alguma especiaria ou tempero usados na culinária portuguesa.</li> <li>Ordene as letras de cada uma das palavras seguintes, de maneira a fazer uma lista de objectos e utensílios que podemos encontrar numa cozinha:  <i>cafa, chato, forga, crelho, nofro, atalho, trelha, anaple, calio, rigofírfico, vassatre, arpondagua, váchena, ridiferiga.</i></li> </ul> </div>
<p><b>AVALIACIÓN:</b></p>	<p>Positiva. Os estudantes realizam uma interacção oral sobre um tema, dando o próprio parecer, em base a uma reflexão prévia.</p> <p>Estabelecemos uma correlação entre a produção escrita e a produção oral, visto que as respostas ao questionário vão servir de guião ou apoio</p>

<b>Seguimento</b>	<p>durante o debate oral.</p> <p>Sem dar por isso, faz-se útil e necessária esta produção escrita e, portanto, valoriza-se positivamente.</p> <p>Fazemos uma revisão lúdica do vocabulário de utensílios de cozinha.</p>
<b>AVALIACIÓN:</b> <b>Nível de participación</b>	Alto
<b>IMPACTO PREVISTO</b>	<p>Seria bom o professor ter procurado com antecedência aquelas páginas web onde encontrar recitas e informações relativas ao tema.</p> <p>Poderemos perguntar aos alunos, no fim da actividade, se utilizaram o questionário como guião e o que acharam do uso dessa parte escrita.</p>