

Planos de aula / Língua Portuguesa / 3º ano / Análise linguística/Semiótica

## Receita: uso de verbos imperativos

Por: Luciane Cristina Panes Dos Santos Lopes / 20 de Dezembro de 2018

Código: LPO3\_01SQA08

### Sobre o Plano

**Este plano de aula foi produzido pelo Time de Autores NOVA ESCOLA**

**Professor-autor:** Luciane Lopes

**Mentor:** Sidecleia Anjos

**Especialista:** Heloísa Jordão

Título da aula: **Receita: uso de verbos imperativos**

Finalidade da aula: **Analisar a formatação específica das receitas culinárias no que tange ao uso dos verbos no modo imperativo, indicativos de ações a serem seguidas.**

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**

Gênero: **Receita culinária**

Objeto(s) do conhecimento: **Forma de composição do texto**

Prática de linguagem: **Análise Linguística/ Semiótica**

Habilidade(s) da BNCC: **EF03LP16**

Esta é a oitava aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso desse plano em sequência.

### Materiais complementares



**Documento**

**Atividade para impressão - Primeira parte**

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/QzfZw7UY7jaZeDFDwncW75zNjyuYUtkWqQQ5GJsEeHDnyVYTjkezKk9fuuNG/atividade-para-impressao-primeira-parte-lpo3-01sqa08.pdf>



**Documento**

**Atividade para impressão - Segunda parte**

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/8XrKvrqQnEYA8EwF3yJebuk2uGXyhgVQ34VwM2mWq9WCzJmBjUBmAXJzsnGC/atividade-para-impressao-segunda-parte-lpo3-01sqa08.pdf>



**Documento**

**Atividade para impressão - Versão original da receita**

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/z6VtMZd6d92535cueZ4Y34xzY3SUh7Xr4Ds33aX28S4eXSbfHd6azqPtAXNA/atividade-para-impressao-versao-original-da-receita-lpo3-01sqa08.pdf>

## Receita: uso de verbos imperativos

### Slide 1 Sobre este plano

Este slide não deve ser apresentado para os alunos, ele apenas resume o conteúdo da aula para que você, professor, possa se planejar.

**Sobre esta aula:** Esta é a oitava aula de uma sequência de 15 planos de aula com foco no gênero Receita culinária e no campo de atuação Vida cotidiana. A aula faz parte do módulo de Análise Linguística/ Semiótica.

**Materiais necessários:** Equipamentos tecnológicos (computador, data show, telão), fichas de atividade impressas, lápis de cor, papel craft ou cartolina.

**Informações sobre o gênero:** A Receita culinária é um texto injuntivo/ instrucional, cuja proposta comunicativa se define pela instrução de um determinado procedimento, sugerindo como algo deve ser feito pelo interlocutor. Possui como característica básica o uso de linguagem simples e objetiva, indicativa dos ingredientes e da sequência dos procedimentos a serem seguidos.

**Dificuldades antecipadas:** Uma dificuldade que poderá surgir é em relação ao nível de alfabetização de alguns alunos da turma, que poderá impedir e/ou dificultar a leitura autônoma do texto.

**Referências sobre o assunto:**

BARBOSA, M. L. F. F. *Práticas de leitura no ensino fundamental*. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

144p. Disponível em:

<http://www.portalceel.com.br/publicacoes/#ancora>.

Acesso em 30/07/2018.

DOLZ, J. G.; R. DECÂNDIO, F. *Produção escrita e dificuldades de aprendizagem*. Campinas: Mercado de Letras, 2010.

LEAL, T. F.; BRANDÃO, A. C. Usando textos instrucionais na alfabetização sem manual de instruções. In: BRANDÃO, A. C. P. *Leitura e produção de textos na alfabetização*. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. pp. 127-142.

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. Diretoria de Orientação Técnica. Recuperação Língua Portuguesa – *Aprender os padrões da linguagem escrita de modo reflexivo: unidade IV – Você sabia?* – Livro do professor / Secretaria Municipal de Educação. – São Paulo: SME/ DOT, 2011. – 56p. Disponível em:

<http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Portals/1/Files/16469.pdf>.

Acesso em 30/07/2018.

Título da aula: **Receita: uso de verbos imperativos**

Finalidade da aula: **Analisar a formatação específica das receitas culinárias no que tange ao uso dos verbos no modo imperativo, indicativos de ações a serem seguidas.**

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**

Gênero: **Receita culinária**

Objeto(s) do conhecimento: **Forma de composição do texto**

Prática de linguagem: **Análise Linguística/ Semiótica**

Habilidade(s) da BNCC: **EF03LP16**

Esta é a oitava aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso desse plano em sequência.

## Receita: uso de verbos imperativos

### Slide 2 Tema da aula

**Tempo sugerido:** 2 minutos

**Orientações:**

Projete com data show (ou escreva no quadro) o tema da aula, deixando explicitado aos alunos que irão trabalhar com receitas culinárias, analisando o verbo imperativo como o recurso linguístico característico desse gênero estudado.

# Comando e ação

## Receita: uso de verbos imperativos

### Slide 3 Introdução

**Tempo sugerido:** 8 minutos

**Orientações:**

1. Inicie a aula expondo à turma a seguinte situação: Maria é cozinheira do restaurante “Alimente-se bem” e a sobremesa mais apreciada pelos clientes de lá é o “Gelado de paçoca”. Um cliente muito apaixonado por esse doce pediu para ela lhe ensinar a fazê-lo e, por isso, ela escreveu essa receita.
2. Projete a primeira parte da receita “Gelado de paçoca”, escrita por Maria. Providencie também uma cópia para cada aluno (modelo disponível no material complementar). Na impossibilidade de uso de data show para projeção, transcreva esse trecho do texto no quadro com o objetivo de facilitar a exploração coletiva.
3. Solicite a todos que realizem a leitura silenciosa do texto para o primeiro contato com as informações por ele trazidas.
4. Lance alguns questionamentos à turma, acionando os conhecimentos prévios e estimulando a compreensão global do texto:
  - Essa é uma receita doce ou salgada, quente ou fria? *(É esperado que observem que se trata de uma receita doce).*
  - Que “pistas” tornaram possível chegar a conclusão que se trata de um doce frio? *(É esperado que citem o fato de o título fazer referência à paçoca, que é um doce, bem como a presença da ilustração sugestiva).*
  - Por que será que essa sobremesa é tão apreciada pelos clientes do restaurante? *(Resposta pessoal dos alunos).*
  - Qual a intenção de Maria ao colocar a foto dessa sobremesa junto com o texto? *(É esperado que observem que a presença da foto gera nas pessoas a vontade de provar aquele alimento).*
  - Apenas com essas informações apresentadas, é possível realizarmos esse doce? Por quê? *(É esperado que concluam que a receita só poderá ser executada se tivermos o modo de preparo descrito).*
  - Qual a importância do modo de fazer (ou modo de preparo) para quem decide fazer essa receita? *(É esperado que relatem que é no modo de fazer que encontraremos as informações necessárias para o preparo do alimento).*
  - Como são indicados os passos a serem seguidos



## Gelado de paçoca

### Ingredientes

- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 250 g de paçoca
- 1 pacote de gelatina sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante.

JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em:  
<https://www.jcdigital.com.br/edicao/impresa/4279/17-12-2017.html>.

Acesso em 24/07/2018.

## Receita: uso de verbos imperativos

no modo de fazer? *(É esperado que afirmem que os passos devem ser indicados na ordem em que serão executados para garantir o sucesso da receita).*

– Essas ações aparecem no texto em forma de ordens, como por exemplo: CORTE. Quais outras ordens podem aparecer em uma receita para serem executadas pelo cozinheiro? *(É esperado que façam a conexão com a dinâmica inicial, lembrando as ordens dadas ao cozinheiro, tais como: mexa, rale, cozinhe, asse, espete, gele e tampe).*

4. Anote no quadro as respostas (mexa, corte, coloque, bata, etc.) dessa última questão feita aos alunos para possíveis consultas no decorrer da próxima atividade a ser proposta.

**Material complementar:** Clique [aqui](#) para imprimir a primeira parte do texto “Gelado de paçoca” (JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em:

<https://www.jcdigital.com.br/educacao/imprensa/4279/17-12-2017.html>. Acesso em 24/07/ 2018).

## Receita: uso de verbos imperativos

### Slide 4 Desenvolvimento

**Tempo sugerido:** 30 minutos

**Orientações:**

1. Apresente à turma a segunda parte do texto escrito por Maria, projetando-o com auxílio de data show (ou transcrevendo-a no quadro). Distribua também uma cópia para cada aluno (modelo disponível no material complementar).
2. Solicite que façam a leitura coletiva das anotações feitas por Maria e questione em seguida:
  - Qual parte da receita Maria aqui escreveu? *(É esperado que afirmem se tratar do modo de preparo ou modo de fazer).*
  - As orientações dela descrevem a sequência em que as ações devem ser feitas? *(É esperado que respondam de forma positiva).*
  - Quais ações a cozinheira descreveu durante o processo de execução dessa receita? Circule-as aí na sua ficha. *(É esperado que identifiquem as seguintes ações: misturo, esfarelo, distribuo e levo).*
  - O que há de estranho nessas ações? Elas estão em forma de ordens? *(É esperado que relatem que as ações não estão em forma de ordens).*
  - Na sua opinião, esse trecho do texto de Maria está adequado? *(É esperado que avaliem ser esse trecho inadequado para uma receita, pois não devemos relatar o que foi feito, mas sim descrever em ordem as ações que deverão ser realizadas).*
  - O que precisa ser alterado para que o cliente possa melhor entender o que a cozinheira escreveu? *(É esperado que digam ser necessária a alteração das ações em forma de ordens).*
3. Proponha como desafio a reescrita desse trecho elaborado por Maria. Para tanto, organize os alunos em duplas produtivas para que possam discutir e compartilhar ideias.
4. Solicite que, primeiramente, colem essa segunda parte do texto na mesma folha onde se localiza a primeira parte. Em seguida, oriente as crianças a registrarem no caderno o texto que irão reelaborar.
5. Circule entre os alunos durante todo o processo de execução da atividade proposta, a fim de verificar se estão desenvolvendo-a conforme o esperado. Lance alguns questionamentos que lhes permita observar se as duplas compreenderam que devem reescrever todo o modo de preparo, adequando apenas os verbos para o modo imperativo. Em casos de dificuldades, oriente-os a

### **Eu faço assim:**

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por 2 horas e meia (apenas para tomar consistência).

## Receita: uso de verbos imperativos

consultarem no quadro os exemplos de ações em forma de ordens que lá foram anotadas no início da aula.

**Material complementar:** Clique [aqui](https://www.jcdigital.com.br/educacao/imprensa/4279/17-12-2017.html) para impressão da segunda parte do texto “Gelado de paçoca” (JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em: <https://www.jcdigital.com.br/educacao/imprensa/4279/17-12-2017.html>. Acesso em 24/07/ 2018).

## Receita: uso de verbos imperativos

### Slide 5 Desenvolvimento

#### Orientações:

1. Dê início a correção coletiva da atividade realizada, solicitando a algumas duplas que leiam o trecho por eles reelaborado. Em casos de divergência de opinião (tal como o uso das expressões “modo de fazer” e “modo de preparo”), solicite a participação da turma para a resolução do conflito, levando-os a refletirem sobre os pontos levantados.

2. Retome com os alunos que as ações executadas durante o preparo de uma receita devem aparecer em forma de ordem. Apresente a turma que essas ações são chamadas de verbo e que as ordens fazem parte do modo imperativo do verbo. Cabe ressaltar que a nomenclatura oficial apresentada aos alunos não deve ser deles exigida para o momento.

3. Socialize a versão original do texto “Gelado de paçoca”. Para tanto, projete-o (ou imprima-o) para a turma, comentando que a receita da cozinheira Maria foi divulgada no jornal digital da cidade por seu cliente que era um jornalista.

4. Comente que para ser divulgado no jornal, o texto foi reelaborado para extrair dele algumas inadequações, assim como foi feito por eles. Proponha que, coletivamente, comparem a versão final feita por eles com a do jornal para verificarem os pontos comuns.

**Material complementar:** Clique [aqui](https://www.jcdigital.com.br/edicao/imprensa/4279/17-12-2017.html) para impressão do texto “Gelado de paçoca” (JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em: <https://www.jcdigital.com.br/edicao/imprensa/4279/17-12-2017.html>. Acesso em 24/07/ 2018).



## Gelado de paçoca

### Ingredientes

2 caixinhas de creme de leite

1 xícara (chá) de leite condensado

250 g de paçoca

1 pacote de gelatina sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante.

### Modo de preparo

Numa tigela, misture 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarele 250 g de paçoca e misture muito bem até que todos ingredientes estejam agregados. Distribua em taças (ou copos) e leve à geladeira por 2 horas e meia (apenas para tomar consistência).

JC CRIANÇA:  
Suplemento semanal  
do Jornal da Cidade,  
disponível em:  
<https://www.jcdigital.com.br/edicao/imprensa/4279/17-12-2017.html>.  
Acesso em 24/07/ 018).

## Receita: uso de verbos imperativos

### Slide 6 Fechamento

**Tempo sugerido:** 10 minutos

**Orientações:**

1. Proponha coletivamente a elaboração de uma breve síntese do que foi tratado na aula desenvolvida. Para tanto, retome oralmente os aspectos mais importantes abordados, estimulando os alunos na formulação de conceitos envolvendo o uso do verbo imperativo como recurso linguístico característico do gênero abordado.
2. Auxilie na organização das ideias e seja o escriba da turma, registrando em cartaz elaborado em papel craft as conclusões a que chegaram, como por exemplo:
  - Nas receitas culinárias, o modo de fazer também pode ser chamado de modo de preparo.
  - O modo de fazer traz as várias ações que devem ser feitas por quem está executando a receita.
  - As ações são escritas na sequência em que precisam ser realizadas.
  - As ações presentes na receita estão em forma de ordens.
  - Exemplos de ações presentes na receita: misture, esfarele, distribua.
3. Releia junto com a turma as frases escritas para validarem o texto escrito. Se necessário, proponha a reelaboração para tornar a síntese mais clara e coerente com os estudos e reflexões realizados. Cabe novamente ressaltar que definições e conceitos formais não se fazem necessários para o momento.
4. Fixe o cartaz na sala de aula, em local de fácil visualização dos alunos.
5. Oriente a turma a consultar as informações nele expostas sempre que surgirem dúvidas sobre as ações presentes na receita.
6. Encerre a aula comentando com os alunos que nas aulas seguintes será dado prosseguimento aos estudos sobre as receitas culinárias.

# Nossas conclusões

### **A receita de Maria**

Maria é cozinheira do restaurante “Alimente-se bem”. A sobremesa mais apreciada pelos clientes de lá é o “Gelado de paçoca”.

Um cliente muito apaixonado por esse doce pediu para que ela lhe ensinasse a fazê-lo.

No dia seguinte, Maria lhe entregou essa receita:



### **Gelado de paçoca**

#### **Ingredientes**

2 caixinhas de creme de leite

1 xícara (chá) de leite condensado

250 g de paçoca

1 pacote de gelatina sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante.

**Eu faço assim:**

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).

**Eu faço assim:**

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).

**Eu faço assim:**

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).

**Eu faço assim:**

Numa tigela, misturo 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarelo 250 g de paçoca e misturo muito bem até que todos os ingredientes estejam agregados. Distribuo em taças (ou copos) e levo à geladeira por e horas e meia (apenas para tomar consistência).



## Gelado de paçoca

### Ingredientes

2 caixinhas de creme de leite  
1 xícara (chá) de leite condensado  
250 g de paçoca  
1 pacote de gelatina sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante.

### Modo de preparo

Numa tigela, misture 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarele 250 g de paçoca e misture muito bem até que todos ingredientes estejam agregados. Distribua em taças (ou copos) e leve à geladeira por 2 horas e meia (apenas para tomar consistência).



## Gelado de paçoca

### Ingredientes

2 caixinhas de creme de leite  
1 xícara (chá) de leite condensado  
250 g de paçoca  
1 pacote de gelatina sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante.

### Modo de preparo

Numa tigela, misture 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite condensado e 2 colheres (sopa) de licor de amendoim. Por cima deste creme, esfarele 250 g de paçoca e misture muito bem até que todos ingredientes estejam agregados. Distribua em taças (ou copos) e leve à geladeira por 2 horas e meia (apenas para tomar consistência).