Inglês Instrumental

TEORIA

INTRODUÇÃO

Forma de leitura que permite que as pessoas sejam capazes de ler e interpretar textos originais em língua inglesa mesmo sem que tenha um domínio completo do idioma.

INTRODUÇÃO

A leitura instrumental é baseada em um conjunto de técnicas tais como: identificação de palavras chaves, análise dos gêneros textuais, estruturas gramaticais e contextualização do conhecimento prévio do leitor.

INTRODUÇÃO

Vale ressaltar que mesmo aqueles que já dominam o idioma podem se beneficiar das vantagens da compreensão destas técnicas, pois o processo de leitura se torna mais rápido e eficiente.

CONCEITOS BÁSICOS
SKIMMING

Leitura "rápida" para se obter uma ideia geral do assunto.

Nesse caso, a velocidade é mais importante que a compreensão de detalhes. É o tipo de leitura que se faz para tomarmos contato com o conteúdo do texto e para decidirmos como iremos lê-lo.

SKIMMING

EXEMPLO:

Chicken with Mustard

Introduction

Minutes to Prepare: **10**

Minutes to Cook: **45**

Number of Servings: **4**

Ingredients

2 skinless chicken   breasts
115g (4oz) Dijon mustard
1 teaspoon thyme
1 teaspoon vegetable oil
175g (6oz) non-fat yoghurt or fromage frais
Salt and black pepper
Gherkin/Pickle slices to serve
First of all, pre-heat the oven to 200°C/400°F/Gas 6.

Directions

In a bowl, mix together the chicken, mustard and thyme, so the chicken is nicely coated. Lay a sheet of foil over a large baking   tray, then place the chicken on the foil. Lay another sheet of foil over the first, and fold over the edges tightly to make a pouch. This will need to be placed in the oven for 45-60 minutes.

Just before the chicken has finished cooking, you can prepare the sauce by mixing together the oil with the yoghurt or fromage frais, and add a sprinkling of salt and black pepper. Once the chicken has cooked, remove the foil and pour over the sauce. Serve with slices of pickles or gherkins(not included in the nutrients)
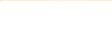
CONCEITOS BÁSICOS

SCANNING

Leitura que se faz para localizar uma informação específica, conhecida ou não. Por exemplo, a procura do significado de uma palavra no dicionário.

CONCEITOS BÁSICOS

SCANNING

EXEMPLO:

CONCEITOS BÁSICOS

SCANNING

Concursos

Mestrado

Doutorado

Provas

CONCEITOS BÁSICOS

COGNATOS

Palavras que têm raiz comum, e desta forma, têm formas e significados semelhantes. Muitos afixos (prefixos e sufixos) são cognatos.

program = programa

prehistoric = pré-histórico

CONCEITOS BÁSICOS

FALSOS COGNATOS

Palavras que são semelhantes entre si na forma, mas não no significado. São relativamente raras.

intend = pretender

pretend = fingir

CONCEITOS BÁSICOS

Ambiguidade Lexical

Acontece quando uma palavra possui mais de um significado possível. Esses significados são todos contextuais, que variam de situação para situação.

planta ⇔ **PLANT** ⇔ fábrica

Turquia ⇔ **TURKEY** ⇔ Peru

CONCEITOS BÁSICOS

INFERÊNCIA

Processo deduzir o significado de uma palavra ou frase a partir do contexto (conteúdo) do texto.

INFERÊNCIA

EXEMPLO:

Chicken with Mustard

Introduction

Minutes to Prepare: **10**

Minutes to Cook: **45**

Number of Servings: **4**

Ingredients

2 skinless chicken breasts
115g (4oz) Dijon mustard
1 teaspoon thyme
1 teaspoon vegetable oil
175g (6oz) non-fat yoghurt or fromage frais
Salt and black pepper
Gherkin/Pickle slices to serve
First of all, pre-heat the oven to 200°C/400°F/Gas 6.

Directions

In a bowl, mix together the chicken, mustard and thyme, so the chicken is nicely coated. Lay a sheet of foil over a large baking tray, then place the chicken on the foil. Lay another sheet of foil over the first, and fold over the edges tightly to make a pouch. This will need to be placed in the oven for 45-60 minutes.
Just before the chicken has finished cooking, you can prepare the sauce by mixing together the oil with the yoghurt or fromage frais, and add a sprinkling of salt and black pepper. Once the chicken has cooked, remove the foil and pour over the sauce. Serve with slices of pickles or gherkins(not included in the nutrients)

Esta apresentação está disponível em videoaula no canal do Youtube:

www.youtube.com/ficoumaisfacil

Mais aulas visite:

www.ficoumaisfacil.com.br

www.ficoumaisfacil.pt