

EM Rézio - Casa Museu Interativa de Borba

OFERTA EDUCATIVA

2023 - 2024



SERVIÇO EDUCATIVO DA CASA MUSEU INTERATIVA DE BORBA

Na Casa Museu Interativa de Borba, o Serviço Educativo tem a desafiante responsabilidade de transmitir o conhecimento sobre a história, vivências e o ciclo produtivo do Vinho de Talha no Alentejo, bem como a divulgação dos bens patrimoniais à sua guarda e informação que lhe está associada.

Pretende ser um recurso da comunidade e da escola, valorizando o conhecimento patrimonial e promovendo a ligação com as coleções do Museu.

O Programa, que se destina a todos os níveis de ensino, alicerça-se na divulgação do espaço e património referente, na descodificação e exploração do conteúdo histórico e museológico, e na aproximação e promoção do espaço museológico enquanto lugar de conhecimento e fruição.

Ao longo do ano letivo, o Serviço Educativo da Casa Museu Interativa de Borba acolhe os alunos de todas as faixas etárias com uma vasta oferta de atividades complementares aos conteúdos curriculares, que podem sempre ser adaptadas às diversas situações e contextos.

VISITA

Todos ao Museu!

Destinatários: Grupos com necessidades educativas especiais | 10€ |

Visita orientada de acordo com as características e necessidades de cada grupo.

VISITA

Como os Romanos faziam Vinho?



Destinatários: Pré-escolar e 1º ciclo | 1h | 10€ |

Nesta visita dedicada a crianças do pré-escolar e 1º ciclo, o processo de vinificação do Vinho de Talha é explicado de uma forma muito simples e leve, com o mínimo de informação necessária para a aprendizagem e captação da sua atenção.

É feita uma explicação do que é uma adega, o que se faz na adega e como transformamos a uva em vinho. Uma visita contada que estimula a atenção e curiosidade através de conteúdos interativos, dando asas à imaginação.

OFICINA

Pintura com Vinho

Destinatários: 1º 2º e 3º ciclo | 2h30 | 15€ |

Nesta oficina criativa vamos visitar o museu de forma interativa, com recurso à multimédia e realidade aumentada, divididos em grupos, o tablet vai ser a janela para esta experiência.

Teremos a oportunidade de conhecer o processo do Vinho de Talha, técnica ancestral de vinificação romana, trazida para a península ibérica há mais de 2.000 anos.

A visita mostra-nos os instrumentos utilizados para a produção do vinho de talha, desde os trabalhos na vinha, como alfaías agrícolas utilizadas, as ferramentas da poda, os instrumentos para sulfatar a vinha, os cestos de transporte, aos trabalhos na Adega, preparação das talhas com a peggagem e impermeabilização destas, como todo o processo que se desenvolve após a receção das uvas, exibindo todos os objetos e ferramentas associadas.

No final vamos ser artistas por um dia e pintar com vinho.



VISITA JOGO

Descobrir o Museu

Destinatários: 2º e 3º ciclo | 2h | 15€ |

Esta atividade começa com uma introdução sobre a história da adega e a explicação do processo ancestral do Vinho de Talha. Em grupos, através de uma visita divertida e interativa ao museu, com ajuda de um tablet, vamos conhecer o processo pelo qual a uva passa e como se fazia vinho dentro dos potes de barro.

Cada grupo tem a responsabilidade de completar o jogo disponível após cada informação do processo, de maneira a obter uma pontuação no final. De seguida, ainda em grupos, vamos por à prova as aprendizagens da visita.

“Descobre o Museu” é um jogo de cartas, cada uma com pistas sobre uma peça da coleção do museu, em que o objetivo é através das pistas, encontrar no museu o objeto a que elas se referem e qual a sua função.



VISITA JOGO

História no Museu – A Batalha de Montes Claros contada de uma forma divertida

Destinatários: 2º e 3º ciclo | 2h | 15 € |

Esta atividade começa com uma breve visita ao museu, de forma interativa, com recurso à multimédia e realidade aumentada.

Divididos em grupos, o tablet vai ser a janela para esta experiência, que nos leva numa viagem desde os trabalhos na vinha, alfaias agrícolas utilizadas, ferramentas da poda, os instrumentos para sulfatar a vinha, os cestos de transporte, aos trabalhos na Adega, preparação das talhas com desinfetação e impermeabilização destas, como todo o processo que se desenvolve após a receção das uvas, exibindo todos os objetos e ferramentas associadas.

De seguida a história é contada através de uma série de imagens. É a partir da mala aberta que a ilustração das histórias, em pop-up, vai acompanhar a narrativa que o mediador vai fazendo.

A Batalha de Montes Claros teve um papel muito importante para Portugal e para Borba. Faz ainda hoje parte da nossa memória e tradição, está nas lápides, nas ruas, calçadas, livros, muralhas, nos vinhos e nos azeites.



VISITA ACOMPANHADA

O Processo do Vinho de Talha

Destinatários: 3º ciclo, ensino secundário e universitário | 1h30 | 10€ |

Uma visita que inicia com uma introdução sobre a história desta casa e como que a adega do século XIX se manteve intacta até hoje.

Através da visita interativa, onde o tablet é a janela para esta viagem, irá acompanhar todo o processo e os instrumentos utilizados para a produção do vinho de talha, desde os trabalhos na vinha, alfaias agrícolas utilizadas, as ferramentas da poda, os instrumentos para sulfatar a vinha, os cestos de transporte, aos trabalhos na Adega, preparação das talhas com a pesgagem e impermeabilização destas, como depois todo o processo que se desenvolve após a receção das uvas, exibindo todos os objetos e ferramentas associadas a este universo de produção.



VISITA ACOMPANHADA

O Processo do Vinho de Talha – Uma técnica milenar romana que durou até aos dias de hoje

Destinatários: Educadores, professores de todas as disciplinas e níveis de ensino, universitários e adultos profissionais da área do Turismo | 2h | 15€ |

Uma visita que inicia com uma introdução sobre a história desta casa e como que a adega do século XIX se manteve intacta até hoje.

Através da visita interativa, onde o tablet é a janela para esta viagem, irá acompanhar todo o processo e os instrumentos utilizados para a produção do vinho de talha, desde os trabalhos na vinha, alfaias agrícolas utilizadas, as ferramentas da poda, os instrumentos para sulfatar a vinha, os cestos de transporte, aos trabalhos na Adega, preparação das talhas com a pesgagem e impermeabilização destas, como depois todo o processo que se desenvolve após a receção das uvas, exibindo todos os objetos e ferramentas associadas a este universo de produção.

A visita termina com uma prova de Vinhos de Talha.



VISITA ACOMPANHADA

Produção de Vinho de Talha – O Património Cultural Imaterial e a sua importância para a sociedade.

Destinatários: Alunos de turismo, ensino secundário, educadores, professores de todas as disciplinas e níveis de ensino, universitários e adultos profissionais da área do Turismo | 2 Horas | 15€ |

O património cultural imaterial inclui as tradições ou expressões vivas herdadas dos nossos antepassados e transmitidas aos nossos descendentes, cabe-nos salvaguardá-lo, através da adoção de medidas destinadas a assegurar a sua viabilidade, incluindo a identificação, documentação, pesquisa, preservação, proteção, promoção, valorização, transmissão, essencialmente através da educação formal e não formal, bem como a revitalização dos diferentes aspetos desse património.

O Vinho de Talha é um dos prazeres mais antigos do mundo. Dados históricos indicam que o vinho trazido para a Península Ibérica pelos romanos era produzido e preservado em talhas.

Nesta visita iremos conhecer a história da adega familiar do século XIX e acompanhar todo o processo e os instrumentos utilizados para a produção do vinho de talha, desde os trabalhos na vinha, alfaias agrícolas utilizadas, as ferramentas da poda, os instrumentos para sulfatar a vinha, os cestos de transporte, aos trabalhos na Adega, a preparação da talhas com a pesgagem e impermeabilização destas, como depois todo o processo que se desenvolve após a receção das uvas, exibindo todos os objetos e ferramentas associadas a este universo de produção. Terminamos com uma prova de Vinhos de Talha.

As práticas, representações, expressões, saberes, assim como os lugares e objetos fazem parte do nosso património cultural imaterial e constituem uma memória coletiva, à qual a sua promoção e salvaguarda preservam a identidade dos sítios e comunidades, permitindo transmiti-los às gerações futuras.

INFORMAÇÕES

EM Rézio - Casa Museu Interativa de Borba

Rua 1º de Maio, 2, 7150-140 Borba

Tel: 965 076 864

www.emrezio.pt

geral@emrezio.pt

MARCAÇÕES

Todas as atividades estão sujeitas a marcação prévia.

O máximo de participantes por grupo é de 25 pessoas.

geral@emrezio.pt

Tel: +351 925 076 864

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO MUSEU

De quarta a domingo das 10h às 13h e das 14h às 17h30
(últimas admissões: 16h30)

ACESSIBILIDADES

O Museu proporciona acesso facilitado a pessoas com deficiência motora através de rampas e instalações sanitárias.

PREÇOS PARA GRUPOS

Grupo até 10 pessoas (até aos 15 anos): 10€ /estudante

10 a 20 pessoas (até aos 15 anos): 7,50€ /estudante

20 a 30 pessoas (até aos 15 anos): 5€ /estudante

+ de 15 anos e adultos: 10€ /pessoa

ENTRADA GRATUITA

Alunos do Agrupamento de Escolas do Município de Borba