

GUIÃO DE ATIVIDADE EDUCATIVA

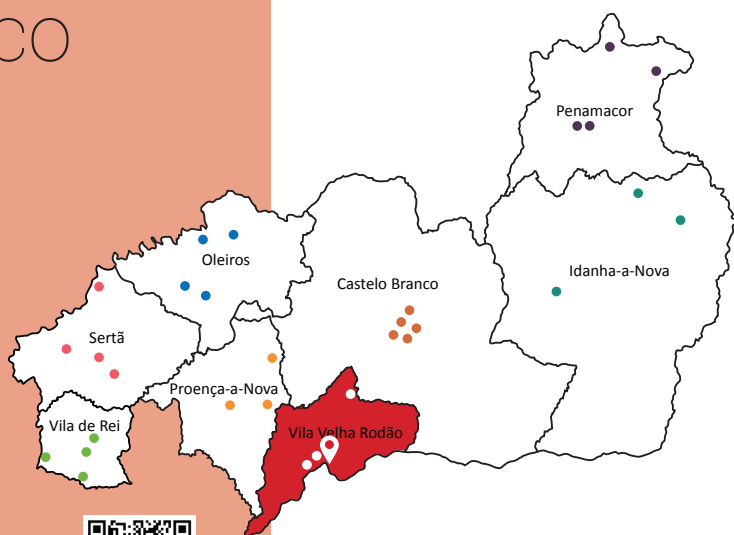
Núcleo Museológico do Lagar de Varas

VILA VELHA DE RODÃO





Núcleo Museológico do Lagar de Varas



📍 Lagar de Varas, 3430-721 Parada

☎ 272 540 300

✉ lagarvarasvvrodao.mvvr@gmail.com

🌐 www.cm-vvrodao.pt/descobrir/pontos-de-interesse/lagar-de-varas-do-cabeco-das-pesqueiras.aspx

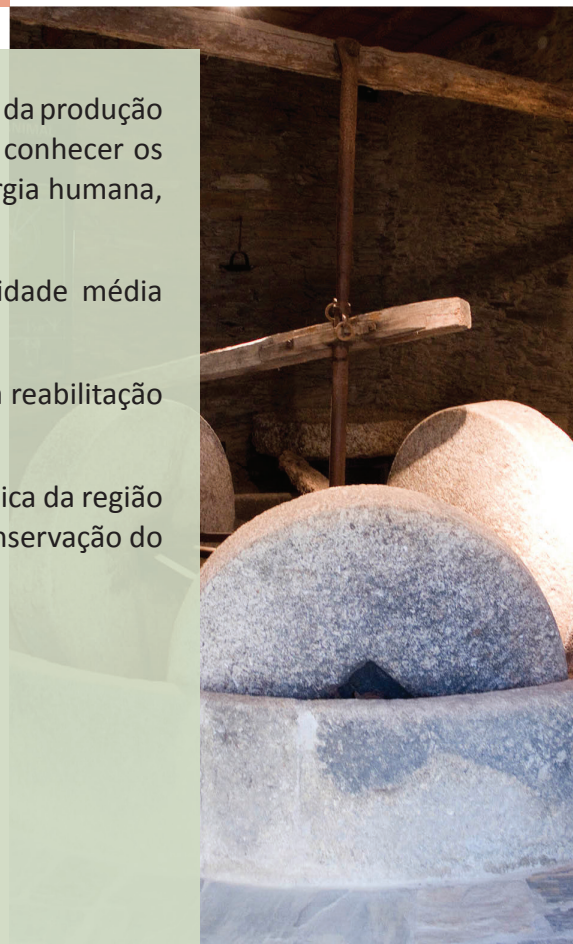


O lagar de Varas é um espaço onde são documentadas as várias fases da produção do azeite. Durante as visitas, os visitantes terão oportunidade de conhecer os recursos necessários nomeadamente e no que diz respeito à energia humana, animal, força hidráulica e mecânica.

Os estudos revelam que a construção deste edifício remete à idade média quando se começou a produzir e a consumir o azeite nesta região.

Este espaço foi adquirido pela autarquia em 2007 sendo que a sua reabilitação começou mais tarde em 2011.

O lagar é constituído por dois edifícios construídos em alvenaria típica da região com diferentes espaços considerados necessários a produção e conservação do azeite.





Degustação do Azeite

- Verifique que atividades poderão realizar no local.
- Reserve e agende a visita de estudo para os/as seus alunos/as.
- Prepare as atividades a realizar.

Realização da atividade

- No decurso da visita
- Após a visita na sala de aula

Níveis de ensino

- Pré-escolar
- 1º Ciclo
- 2º Ciclo
- 3º Ciclo
- Ensino Secundário e Profissional

Áreas disciplinares

- Português
- Matemática
- Ciências
- Físico-Química
- História
- Geografia
- Cidadania
- Educação Física
- Educação Artística

Duração da atividade

Entre 3 a 4 horas, podendo a atividade ser realizada em dias diferentes, de acordo com a disponibilidade das famílias em ir à escola

Breve descrição

Nesta atividade, os alunos vão aprender mais sobre o azeite através de uma atividade experimental. Terão também oportunidade de partilhar as suas aprendizagens com a família.

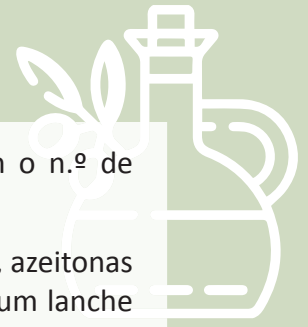
Competências a desenvolver

- Informação e comunicação
- Saber científico, técnico e tecnológico
- Relacionamento interpessoal
- Consciência e domínio do corpo

Objetivos

- Compreender porque é que o azeite é insulável;
- Caracterizar o processo de produção do azeite;
- Compreender a importância do azeite enquanto produto regional;
- Promover momentos de partilha entre a escola e a família.

Prepare os materiais



1. Prepare o material para a atividade experimental de acordo com o n.º de grupos: copos, água, azeite e colheres.
2. Convide as famílias a ir à escola. Sugira-lhes que tragam azeite, pão, azeitonas e outros alimentos para uma pequena degustação de azeite e para um lanche em grupo.
3. Procure na biblioteca da escola ou do município o livro “Ciclo de Azeite”.

Implementação

1. Inicie a atividade em sala de aula com os alunos com uma experiência para mostrar que o azeite é um elemento insolúvel, ou seja, que não se dissolve na água.
2. Para isso, organize os alunos a pares ou em grupos de 3 elementos e distribua o material necessário.
3. Quando todos os alunos tiverem o material peça, que ao mesmo tempo, misturem o azeite com a água e observem o que acontece.
4. Questione os alunos sobre porque é que o azeite não se misturou com a água.
5. Explique que o azeite e a água têm densidades diferentes (a do azeite é menor do que a da água, ou seja, o azeite é mais leve), pelo que o azeite fica em cima, isto é, flutua na água, não se misturando.
6. Depois da experiência, converse com os alunos sobre a visita de estudo: o que observaram? O que gostaram de aprender? O que ainda não sabiam? O que gostavam de aprender mais sobre este tema? Que relação encontram entre a experiência que fizeram e o que aprenderam / observaram na visita?
7. Sugere-se ler o livro “Ciclo do Azeite” de Cristina Quental e Mariana Magalhães e convidar as famílias a ir à escola e participarem na leitura do livro.
8. Dê oportunidade aos alunos de comentarem a história relacionando-a com a sua visita de estudo; faça o mesmo processo com as famílias relacionando-a com as suas experiências;
9. Por fim, inicie a degustação do azeite e o lanche, promovendo o convívio com as famílias.

Reflexão

Refleta com os alunos sobre os vários processos necessários para produzir o azeite. Poderá também fomentar uma reflexão em torno do azeite enquanto produto regional.

