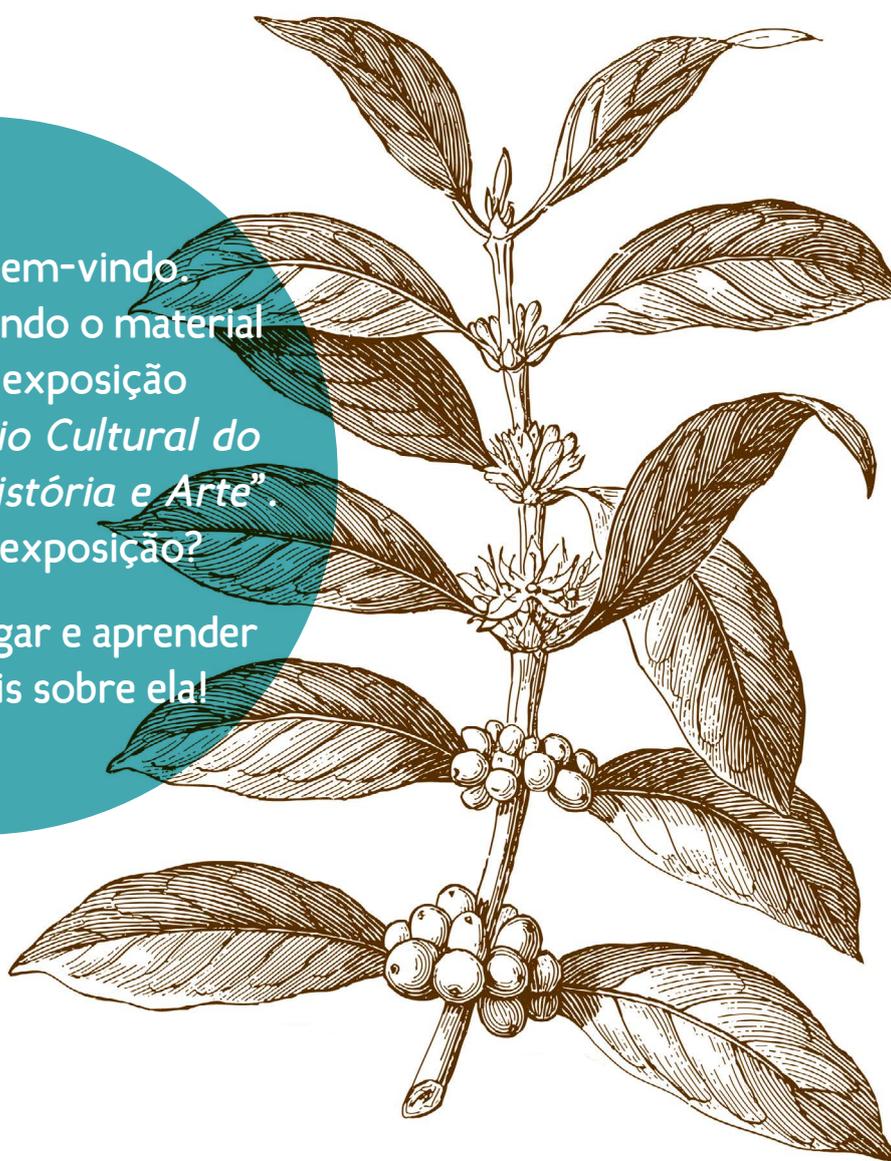


MATERIAL EDUCATIVO PARA ESTUDANTES



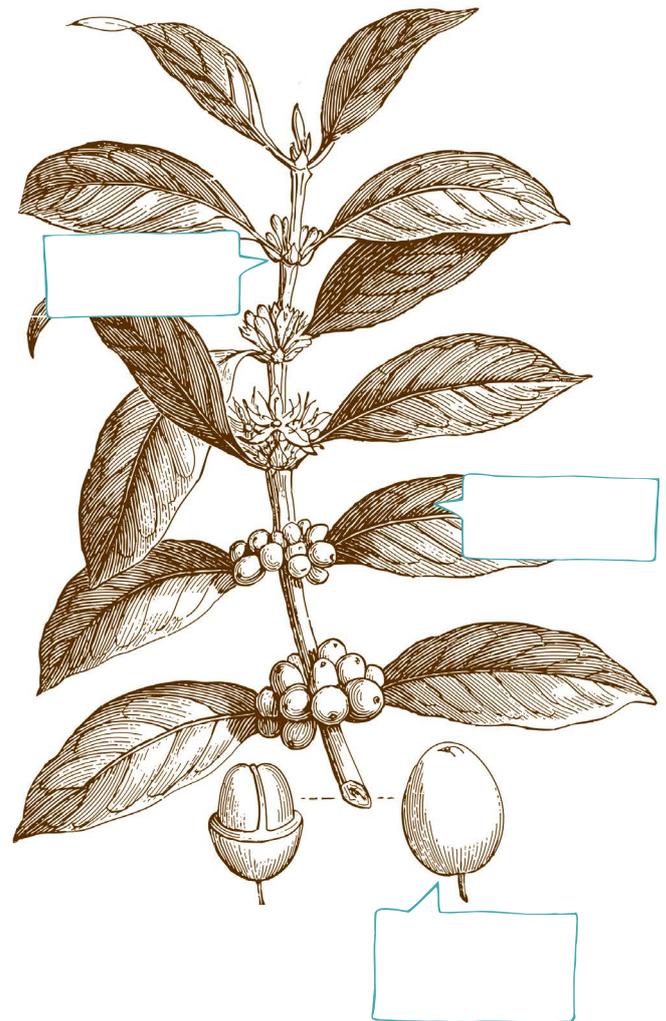
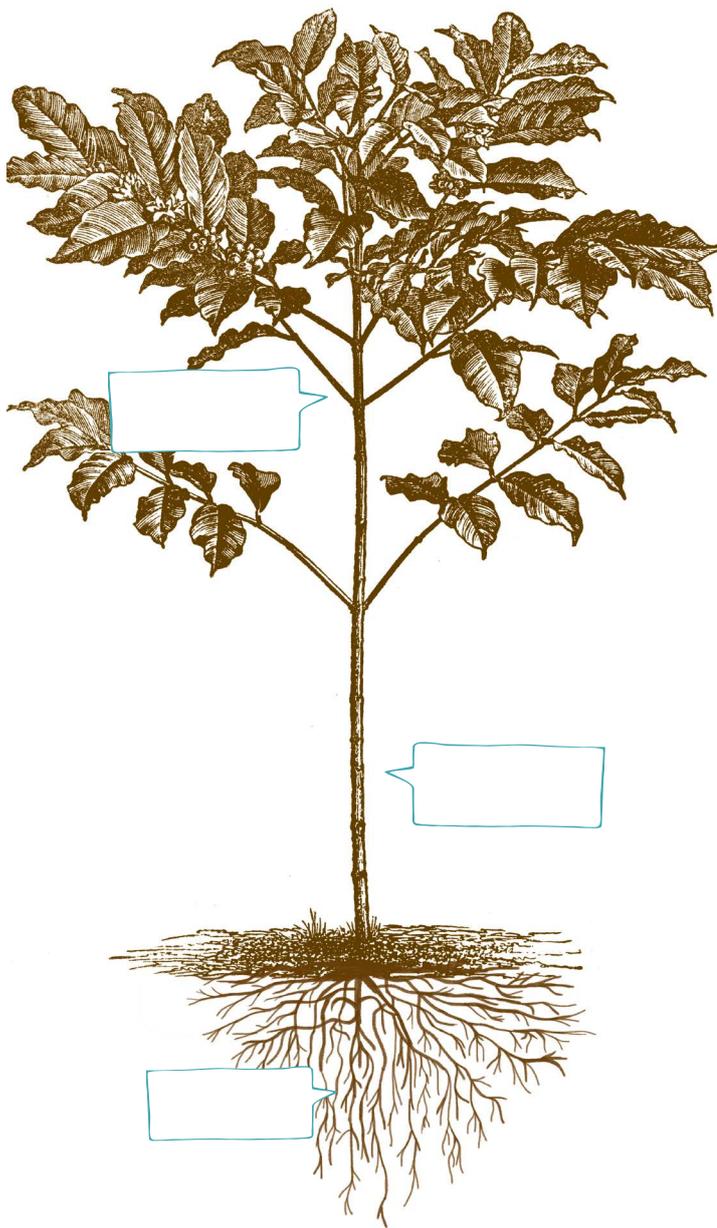
Caro aluno, bem-vindo.
Você está recebendo o material
educativo da exposição
*“Café, Patrimônio Cultural do
Brasil: Ciência, História e Arte”*.
Já explorou a exposição?

Agora vamos jogar e aprender
um pouco mais sobre ela!



Módulo I – Da planta à xícara

1. Identifique as partes da planta do café. Se conseguir, descreva com suas palavras a função de cada parte.



Respostas: Fig. 1: ramo, caule e raiz. Fig. 2: gema, folha e fruto.

2. Marque nas imagens dos objetos a letra correspondente com o nome e a função.

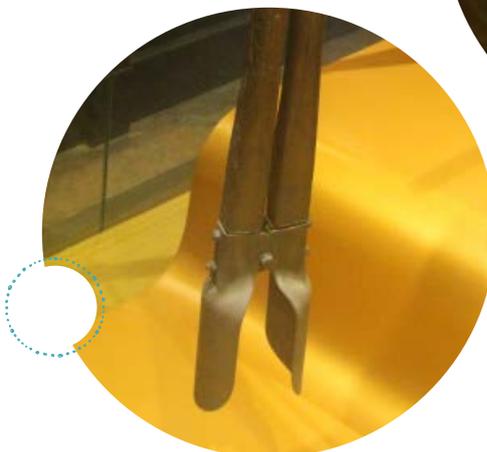
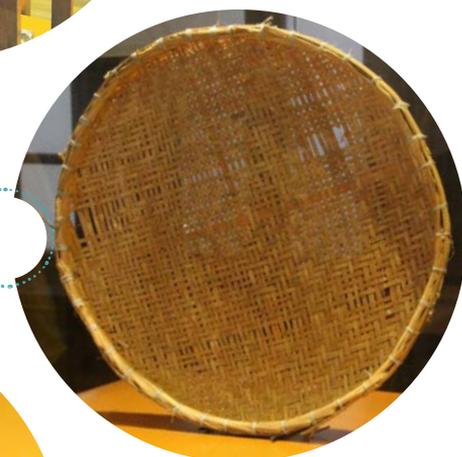
a - Descascador manual de café: Utilizado para descascar o café seco no terreiro para ver seu nível de umidade.

b - Cavadeira articulada: Ferramenta utilizada para abertura de covas para o plantio na lavoura. Também utilizada na construção civil urbana.

c - Seleccionadora manual de grãos: Utilizada individualmente para a catação manual de defeitos e impurezas do café beneficiado.

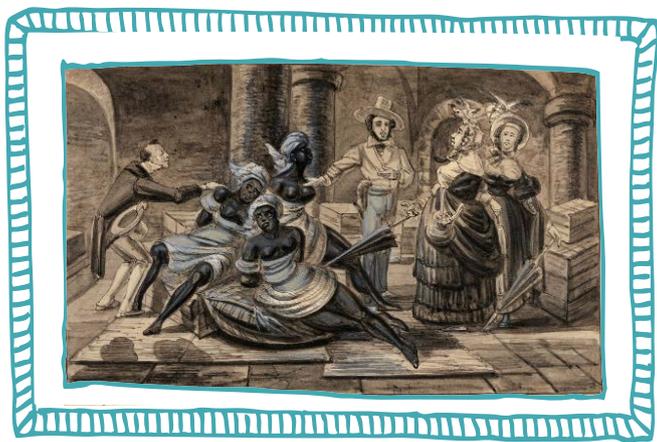
d - Cultivador Planet Jr: Ferramenta agrícola à tração animal, pode ser usada no preparo do solo para o cultivo, soltando e revolvendo a terra, ou para a carpina, por causa das diferentes combinações de pás e dentes possíveis.

e - Peneira: Utilizada na abanação do café, retirando impurezas como pedras, folhas e paus.



Módulo II – História do Café

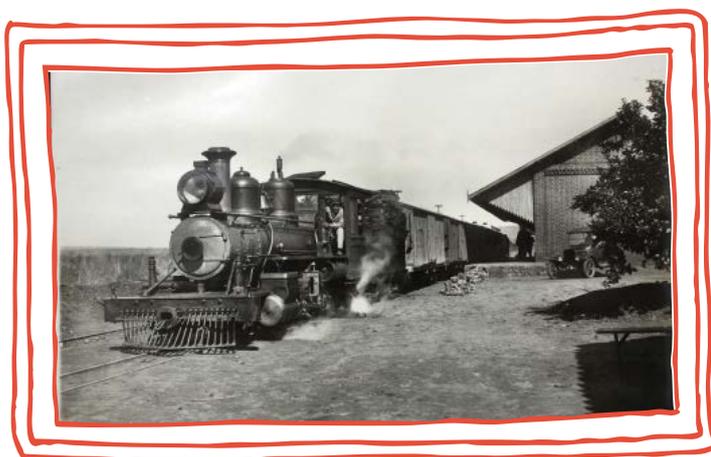
3. Descreva o que você vê nas imagens abaixo e relacione-as com os temas abordados na exposição.



Paul Harro-Harring, c.1840. Acervo Instituto Moreira Salles.



Autor desconhecido, sem data. Acervo Museu da Imigração.



Autor desconhecido, déc. 1920. Acervo Museu do Café.



Marc Ferrez, c.1880. Acervo Instituto Moreira Salles

Módulo III – Praça de Santos

4. Ajude os trabalhadores a encontrarem seus instrumentos de trabalho! Marque suas profissões nas imagens correspondentes.

“Antigamente, tinha muito trabalho de café de ensaque a mão. Que tinha pouco maquinário, tinha poucos armazéns com maquinário. Aí, só ensacava a mão na gamela, despejava o café no monte, batia a pá. E ensacava com a gamela, tinha o boca de sapo, jogava na balança — que era balança romana.”

_Antonio Ermida, ensacador

“Mais ou menos — eu produzia mais ou menos nove, dez pacotes. Porque não dava para fazer mais do que isso, porque tinha a sacaria que você levava quase 15 minutos remendando, de tanto buraco, ou rasgado com as pontas das facas, para tirar o café.”

_Josephina Viggiane, costureira de sacaria

“E o classificador é o mesmo que mexe com o grão, para atender o mercado interno e externo. Quer dizer, prova o café, é o que vê o tipo do café, vê a peneira, se aquele café que ele tem que embarcar está de acordo com aquele que ele tem na mesa.”

_Nilton Ribeiro, classificador

“Então, você pegava o lote de café, que precisava vender. O seu freguês te procurava e falava: “Olha, eu preciso vender esse lote de café.” Vamos dizer, de Campinas, de Franca, onde for. E você pegava aquelas amostras que ele te mandava do interior, as amostras de café, furadinho, tudo direitinho.”

_Eduardo Heyden Carvalhaes, corretor



Respostas: De cima para baixo, da esquerda para a direita: classificador, corretor, ensacador, costureira de sacaria.

5. Baseado no que aprenderam no Módulo 1 – Da planta à xícara, vocês conseguem localizar os trabalhadores em suas respectivas etapas do circuito do café?

- ENSACADOR
- ESTIVADOR
- COSTUREIRA
- CATADEIRA
- CLASSIFICADOR
- CORRETOR
- FIEL DE ARMAZÉM

Rebeneficiamento	Armazenamento	Classificação	Comércio

Resposta: Rebeneficiamento: catadeira, armazenamento: ensacador, fiel de armazém, costureira, Classificação: classificador, Comércio: corretor, estivador

Módulo IV– Artes e Ofícios

6. Desenhe alguma parte ou detalhe do prédio que você mais gostou!

