

MATERIAL EDUCATIVO PARA PROFESSORES



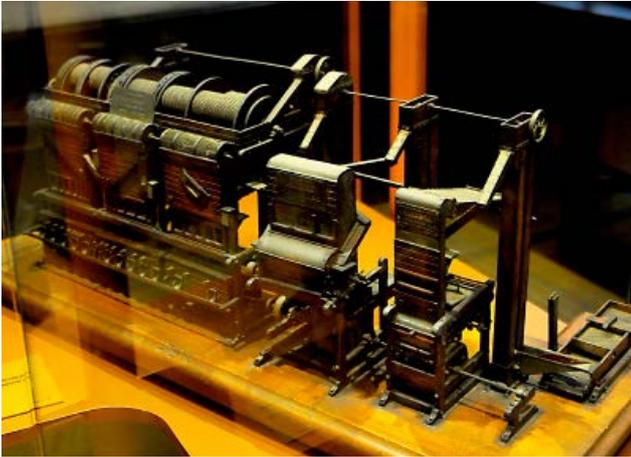
Caro professor,

Você está recebendo
o material educativo
da exposição “*Café,
Patrimônio Cultural
do Brasil: Ciência,
História e Arte*”.



Módulo I – Da planta à xícara

O primeiro módulo aborda todo o processo necessário para transformar o fruto do café na bebida que todos conhecemos. Esse conjunto de técnicas e procedimentos possibilita que sejam trabalhados com os alunos conceitos da matéria de Ciências entre outras.



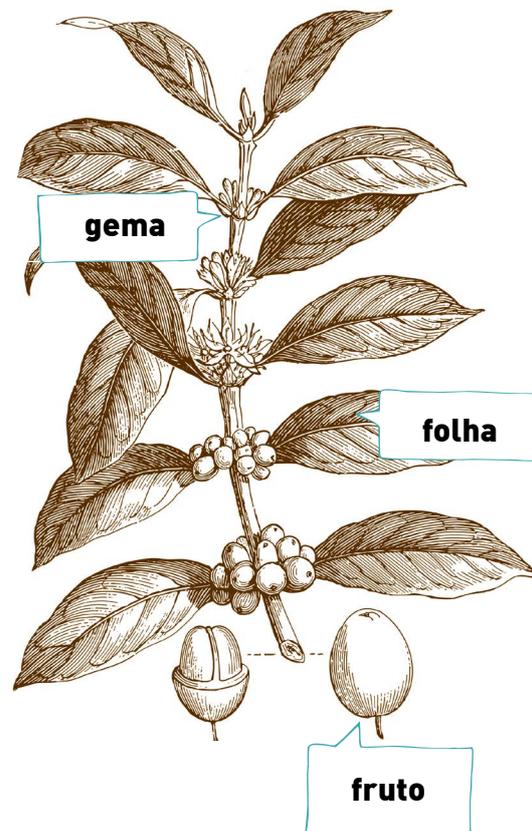
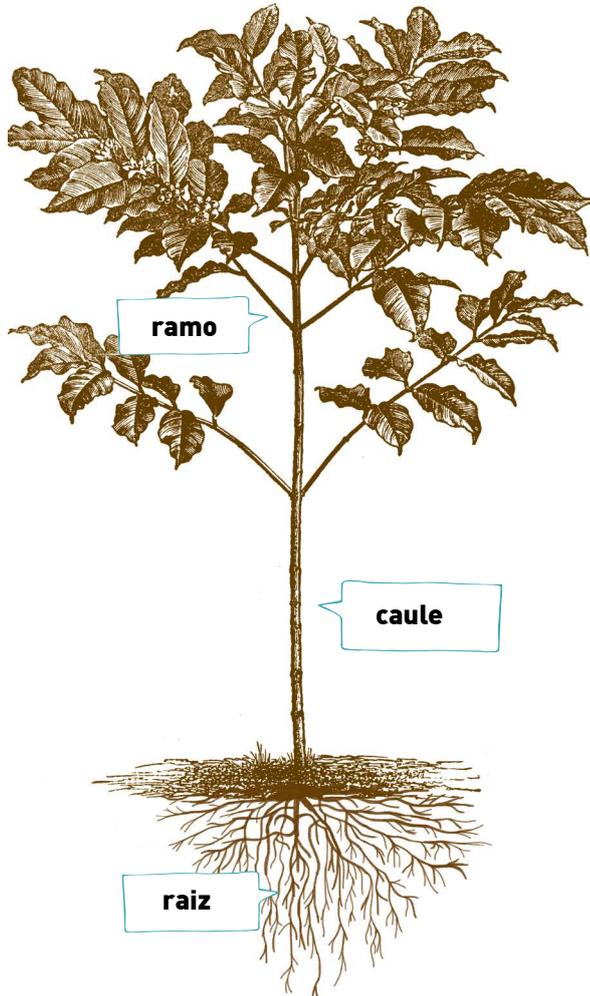
Modelo de máquina beneficiadora de café. Acervo Instituto Agrônomo de Campinas

Propostas

- Classificação botânica da planta (família, gênero, espécies)
- Morfologia da *coffea arábica* e *coffea canephora*
- Etapas de crescimento e desenvolvimento da planta
- Trabalho manual x trabalho mecanizado nas fazendas
- Reações químicas na torração do café
- Transformação da matéria em diferentes formas de preparo (evaporação, condensação, etc)
- Uso dos sentidos na classificação e degustação de café (tato, visão, paladar e olfato)

Material para os alunos

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



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.

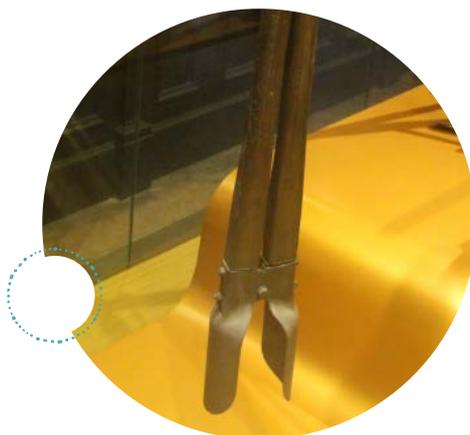
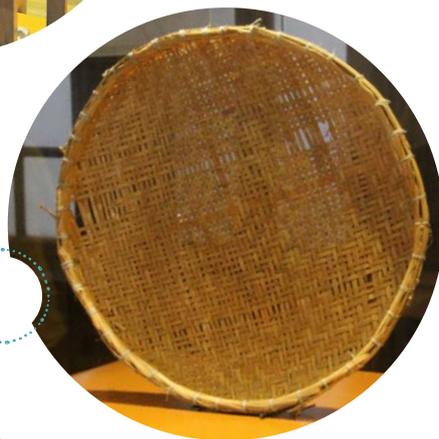
b - Cavadeira articulada: Ferramenta utilizada para abertura de covas para o plantio na lavoura. Também utilizada na construção civil urbana.

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.

Respostas: d; a; c; e; b.



Módulo II – História do Café

Linha do tempo

Neste módulo, existem diversas possibilidades por causa da grande quantidade de momentos políticos e econômicos presentes na linha, podendo ser escolhido um roteiro de acordo com o conteúdo trabalhado pelo professor. Mas percorrendo a sala são encontrados alguns nichos de aprofundamento que propomos ser trabalhados com seus alunos. Eles são:

• EXPANSÃO MUNDIAL DO CAFÉ

Divisão do mundo em hemisférios

Viagens marítimas europeias

Colonialismo

• ESCRAVIDÃO

Fundamentos da escravidão (pessoa como mercadoria)

Diversidade de etnias africanas trazidas para as Américas

Diferentes tipos de trabalho escravo (rural, urbano, doméstico)

Movimento abolicionista e formas de resistência (quilombos)

Influências culturais africanas no Brasil

Coloração da pele (biologia)

A problemática do racismo (sociologia)



Trabalhadores escravos na fazenda de café, 1885. Acervo Getty Research Institute



Desembarque de imigrantes japoneses ao porto de Santos, déc. 1930. Acervo Museu da Imigração/APESP.

• EXPANSÃO DO CAFÉ NO BRASIL

Formação do território brasileiro

Questão da terra e estrutura fundiária no Brasil

Diferentes ecossistemas e climas regionais

A “terra roxa” do sudeste

Economia brasileira no período colonial e imperial

• EXPANSÃO FERROVIÁRIA

Evolução dos meios de transporte

Revolução industrial e transporte ferroviário

Ocupação territorial paulista

• IMIGRAÇÃO

Movimentos imigratórios e migratórios

Principais nacionalidades dos imigrantes que vieram ao Brasil

Diferentes sistemas de trabalho (parcerias, colonato, assalariado, etc)

Influências culturais dos imigrantes no Brasil

Material para os alunos

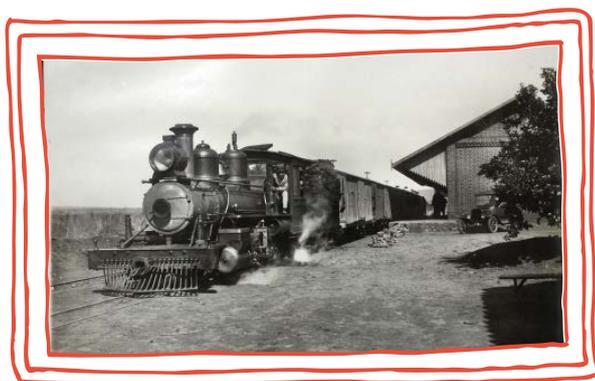
3. Descreva o que você vê nas imagens abaixo e relacione-as com os temas abordados na exposição.



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

A PRAÇA DE SANTOS E SEUS PERSONAGENS

A comunidade comercial e financeira da cidade de Santos é conhecida como Praça de Santos. Nela negociam-se desde o século XVI gêneros produzidos no interior. Essa Praça só começa a ter uma movimentação maior em fins do século XVIII, com a grande produção de açúcar nas regiões de Campinas e Itu. Isso teve impacto na constituição da cidade, que ainda era uma pequena Vila colonial que vivia exclusivamente do movimento de seu porto.

O centro urbano de Santos teve seu primeiro impulso de crescimento no período de 1860 até 1890, quando o café começou a se tornar o gênero de maior exportação pelo porto da cidade. Foi o café que pautou a ocupação espacial urbana, fazendo necessária uma série de intervenções estaduais e municipais para readequações, e demolindo os vestígios coloniais na cidade. Hoje, o passado eleito como centro histórico de Santos é a Praça do Café.



Catação de café, déc. 1920. Acervo Museu do Café.

O café determinou também as relações de trabalho: aumentou o número de estivadores, carregadores e outros profissionais ligados à movimentação de mercadorias; expandiu as classes comerciais, fortalecendo os intermediários, como os corretores de café; fez criar novas funções, como a das catadeiras e dos classificadores de café. Com as transformações tecnológicas, tanto nos meios de comunicação, quanto na mecanização do porto e dos armazéns, algumas dessas profissões desapareceram ou diminuíram sua presença na Praça. Mas suas memórias permanecem.

HISTÓRIA ORAL

A História oral é um método de pesquisa que privilegia o acesso a informações diretamente de fontes testemunhais, dando origem a outras fontes - que são as narrativas e depoimentos gravados em áudio ou vídeo - para diversos possíveis estudos. Não se pode deixar de mencionar que essas narrativas estão repletas de subjetividade, de lapsos e esquecimentos, mas analisadas em conjunto de outras narrativas e fontes diversas, tem importante valor histórico. Como a documentação escrita, no caso do café, se atém a dados econômicos, mudanças urbanas e estruturais, ou dão atenção apenas a certos grupos, é necessário um resgate da memória dos vários atores sociais envolvidos para não só a reconstituição do cotidiano no comércio de café do centro santista, mas também para uma “história das sensibilidades” dos sujeitos envolvidos.

PROPOSTAS

- Diferentes tipos de fontes históricas: documentos escritos, mapas, imagens, entrevistas, etc
- Transição do trabalho artesanal para o industrial
- Transformações nos meios de comunicação
- As ideias socialistas, comunistas e anarquistas nas associações de trabalhadores
- Processo de urbanização das cidades

Material para os alunos

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.”

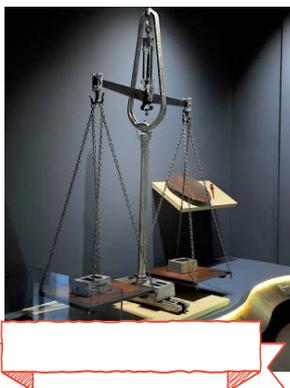
_Josephina Viggiane, costureira de sacaria

“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 do café, 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

O último módulo utiliza o próprio prédio para abordar o “ecletismo” e os ofícios dos diferentes artesãos e artífices envolvidos na construção de obras desta dimensão.



Fachada da Bolsa Oficial de Café. Crédito: Gino Pasquato.

PROPOSTAS

- Arte como expressão e comunicação dos indivíduos
- Diferentes formas de arte
- Principais movimentos artísticos no Brasil
- Estilos Arquitetônicos
- Imaginário Republicano
- Processo de produção artesanal e produção em massa

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





VISITAS MEDIADAS

Duração da visita: 1 hora.

Idiomas: português, inglês ou espanhol (confirmar disponibilidade).

Abordagem: Exposição de média duração, exposições temporárias e informações sobre o Edifício da Bolsa Oficial de Café (de acordo com o interesse do grupo).

Agendamento para grupos a partir de 10 pessoas no site:

www.museudocafe.org.br

Telefone para informações: (13) 3213-1756

Rua XV de Novembro, 95 – Centro Histórico – Santos – SP

Telefone: (13) 3213-1750

Horários: terça a sábado, das 9h às 17h. Domingos, das 10 às 17h.

www.museudocafe.org.br

