

**2ª  
SÉRIE**

## **CANAL SEDUC-PI2**



PROFESSOR (A):



DISCIPLINA:



CONTEÚDO:



TEMA GERADOR:



DATA:

**KEURELENE  
SUBSTITUIÇÃO**

**HISTÓRIA**

**O MUNDO  
DO AÇÚCAR**

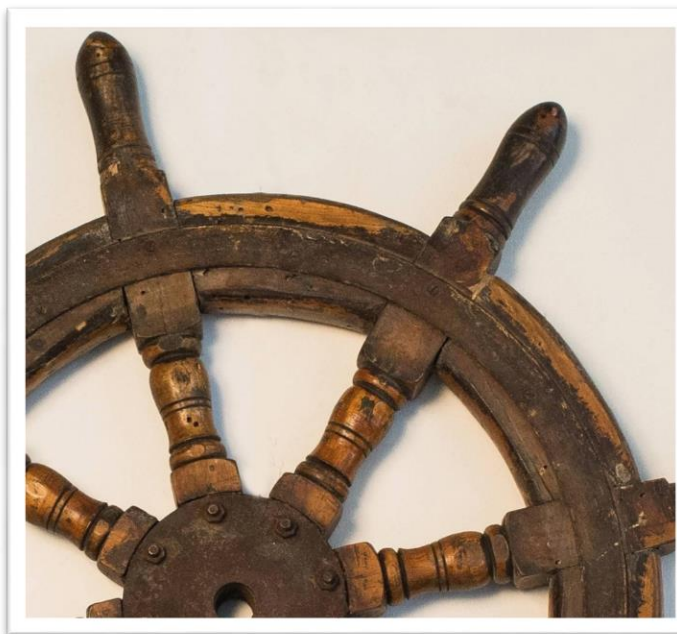
**SAÚDE NA  
ESCOLA**

**08.05.2019**

# CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO

- ATENDER À DEMANDA EXTERNA.
- PRODUÇÃO EM LARGA ESCALA (LATIFÚNDIO).
- GÊNEROS TROPICAIS: MERCADO EXTERNO.
- CARÁTER MONOCULTOR (ATÉ HOJE).
- TERRAS (SESMARIAS) = LATIFÚNDIOS.
- TRABALHO COMPULSÓRIO: ESCRAVOS NEGROS.

**L  
E  
M  
E**



5

## DESTAQUES NA PRODUÇÃO DO AÇÚCAR

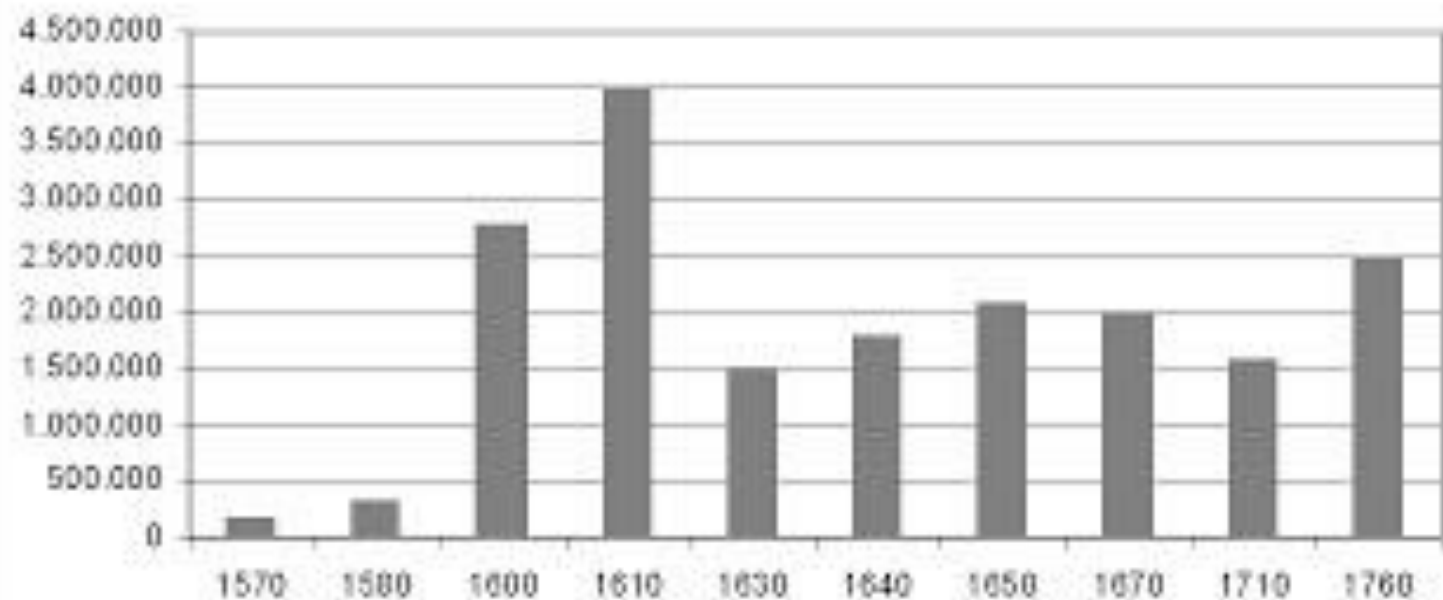
- O AÇÚCAR ERA PRODUZIDO NA ZONA DA MATA E NO LITORAL.
- O NORDESTE FOI A PRINCIPAL ÁREA PRODUTORA POR UNS 400 ANOS.
- CONDIÇÕES: SOLO DE ALUVIÃO (MASSAPÊ), CHUVAS REGULARES, CLIMA TROPICAL.
- A PRIMEIRA CAPITAL: SALVADOR, LOCALIZAVA-SE NUMA ÁREA PRODUTIVA: BAHIA.
- O AÇÚCAR FOI O PRINCIPAL GÊNERO DE EXPORTAÇÃO POR 300 ANOS.





# ECONOMIA AÇUCAREIRA

EXPORTAÇÕES DE AÇÚCAR  
(séculos XVI a XVIII) - em arrobas



Paulo Sérgio Teixeira – (Base: Vera Lúcia Antares Ferlini, 1984).

Economia no século XVI



## O “ENGENHO DO AÇÚCAR”

- CASA GRANDE: Sr. de Engenho (**PODERES** político, econômico, social)
- CAPELA: Clero (padres) – poder e influencia ideológica.
- SENZALA: africanos escravizados (**força produtiva**) = “os escravos são os pés e as mãos do Sr. de Engenho”.
- CASA DO AÇÚCAR: moenda, caldeiras, tachos, purga... (fábrica)
- ROÇAS: milho, mandioca, arroz e feijão (**subsistência**)
- PLANTATION: hectares e hectares de **cana de açúcar.**



# O funcionamento de um Engenho

Os engenhos eram latifúndios monocultores, isto é, grandes extensões de terra onde se plantava quase que exclusivamente cana-de-açúcar. Isso garantia o máximo de rendimento da produção e abastecia o mercado

**Senzala**  
Moradia dos escravos.

**Casa-grande**  
Sede da fazenda e residência do senhor de engenho e sua família.

**Moenda**  
Local onde a cana-de-açúcar era moída para extração do caldo.

**Cozinha do açúcar**  
Local onde o caldo da cana-de-açúcar era cozido até se tornar um melaço.

## Canavial

A cana-de-açúcar cultivada no Brasil era do tipo "crioula" e levava de 12 a 18 meses para ser colhida. Depois de cortada, ele devia ser processada em 24 horas para não perder seu teor de açúcar.

## Chiqueiros e estábulos

Porcos e galinhas alimentavam o senhor de engenho e sua família. Cavalos eram utilizados para o transporte.

## Capela

As missas eram realizadas nas capelas dos engenhos. Na maioria dos casos, os mortos da família do senhor de engenho eram enterrados no interior nas capelas.

## Os trabalhadores livres

Eram técnicos especializados que recebiam um salário por seu trabalho. Entre eles havia o feitor-mor, uma espécie de gerente; o escrivão que controlava os estoques e fazia a contabilidade do engenho; o mestre de açúcar que controlava a moagem e o cozimento do açúcar; o carpinteiro que fazia a manutenção das rodas da moenda; o caixaieiro, barqueiro etc.

## Os cursos de água

Serviam de força motriz para as moendas. A produção de açúcar era escoada pelos rios até chegar ao porto de Salvador, o mais importante do Atlântico Sul até o século XVIII.



2



3



4

- 1 A cana-de-açúcar era cortada e transportada até a moenda.
- 2 O caldo da cana era extraído nas moendas.
- 3 O caldo era cozido em grandes tachos de cobre, até tornar-se um melaço.
- 4 O melaço era coado e despejado em formas de barro.
- 5 O açúcar era retirado das formas, batido e seco ao Sol.
- 6 Depois de seco, o produto era encaixotado e enviado aos portos, de onde seguia para diferentes regiões da Europa.



# O “ENGENHO DO AÇÚCAR”



**CAPELA E CASA GRANDE  
ENGENHO POÇO COMPRIDO – VIÇENCIA/PE**



# “ENGENHOS DE AÇÚCAR”



ENGENHO TRAPICHE



ENGENHO REAL (RODA D'ÁGUA)



# O “ENGENHO DO AÇÚCAR”

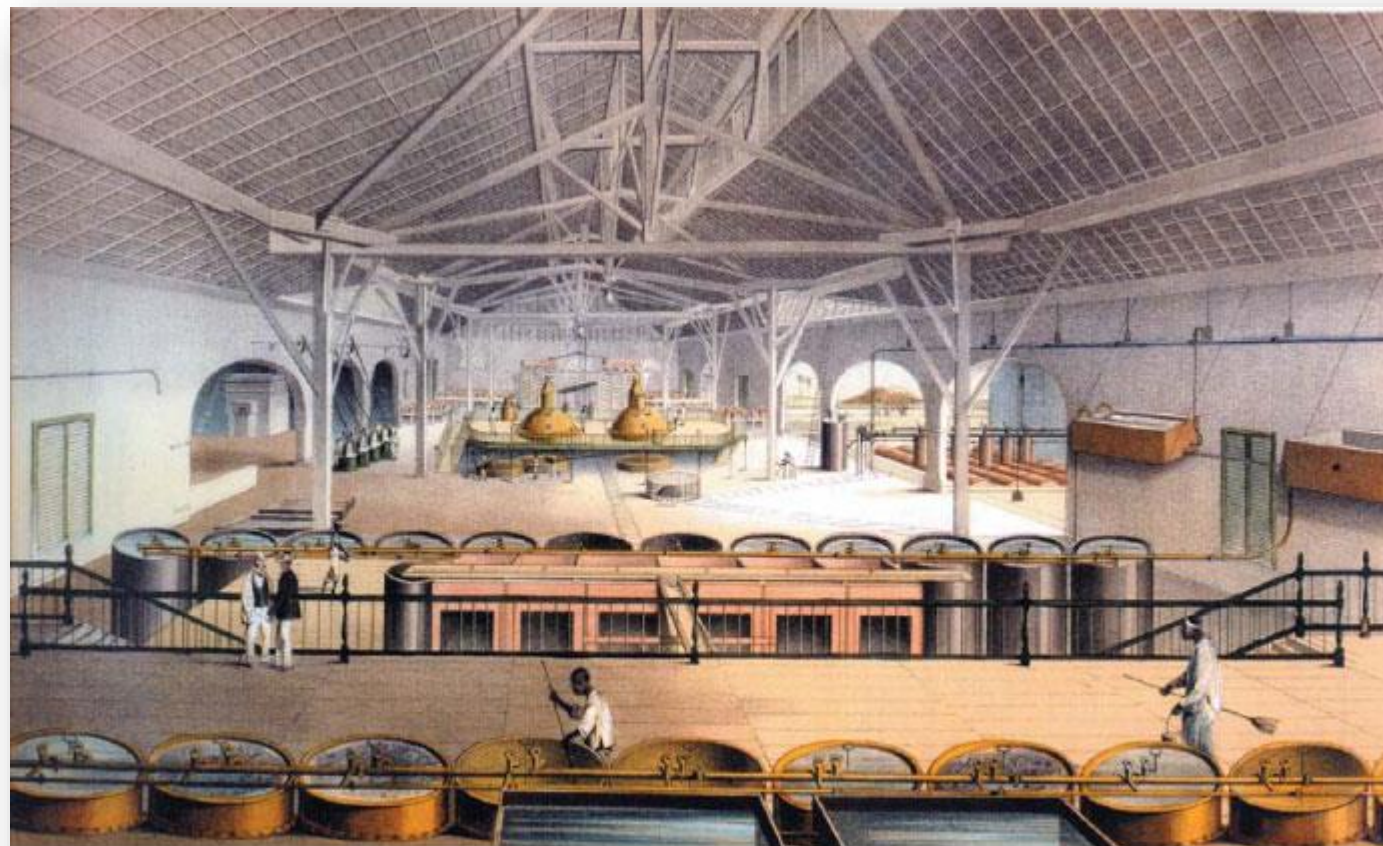
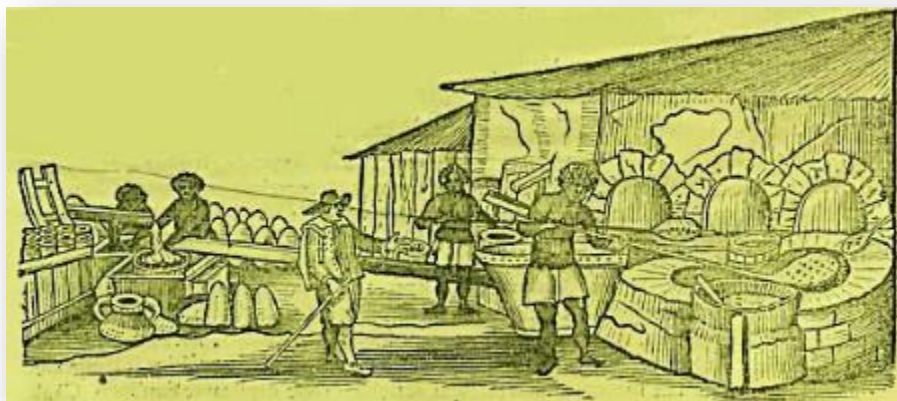
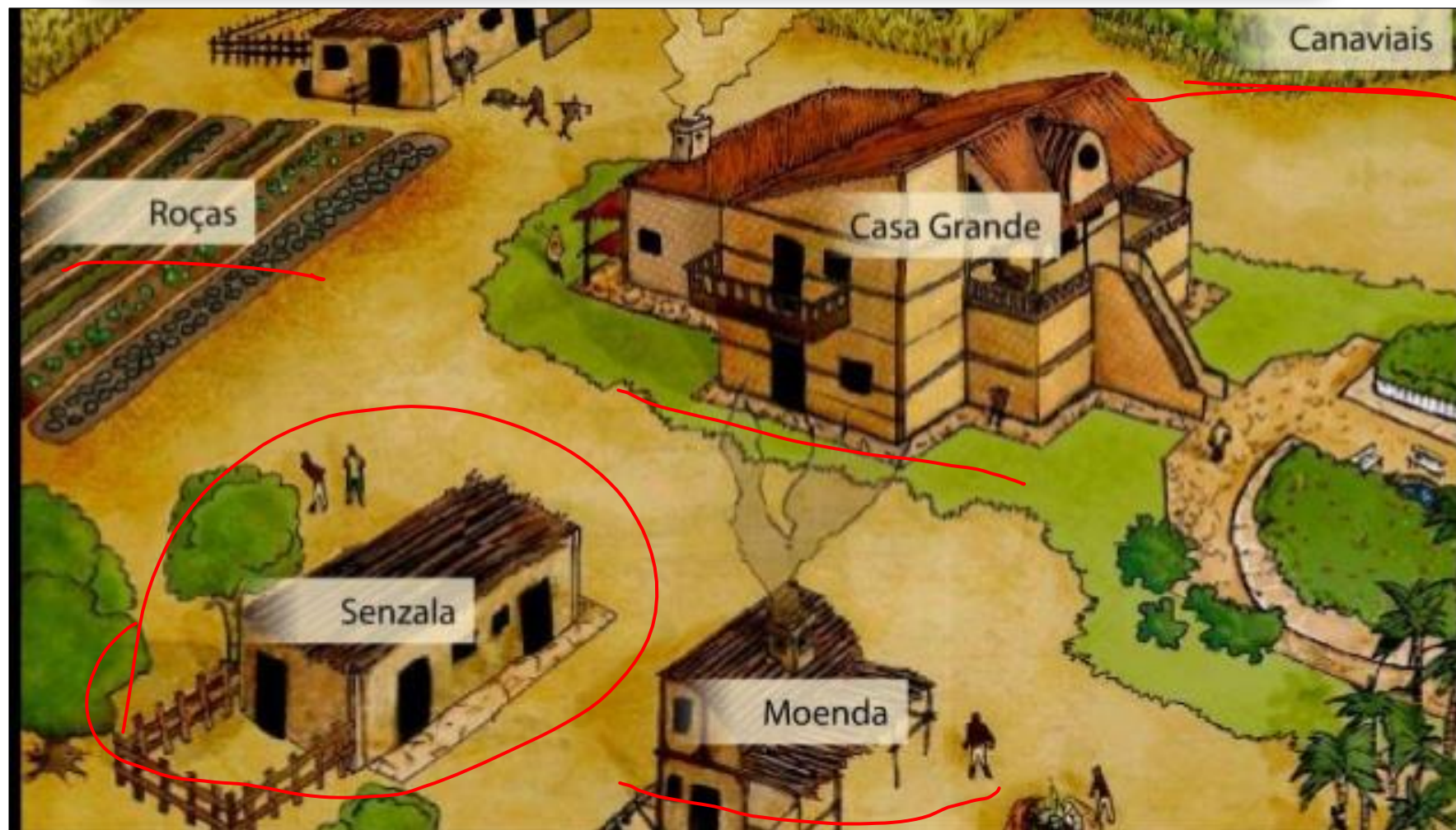


Figura 24 – Eduardo Laplante, *Casa das caldeiras do engenho Armonia*, litografia [CANTERO; LAPLANTE, 1857].



# O “ENGENHO DO AÇÚCAR”





*Snycker Riet Canna Sacharina .*

# O “MUNDO DO AÇÚCAR”





# O “ENGENHO DO AÇÚCAR”





# O “ENGENHO DO AÇÚCAR”



Engenho do Pernambuco, Frans Post.



# O “MUNDO DO AÇÚCAR”



Engenho na Paraíba. Frans Post. 1645

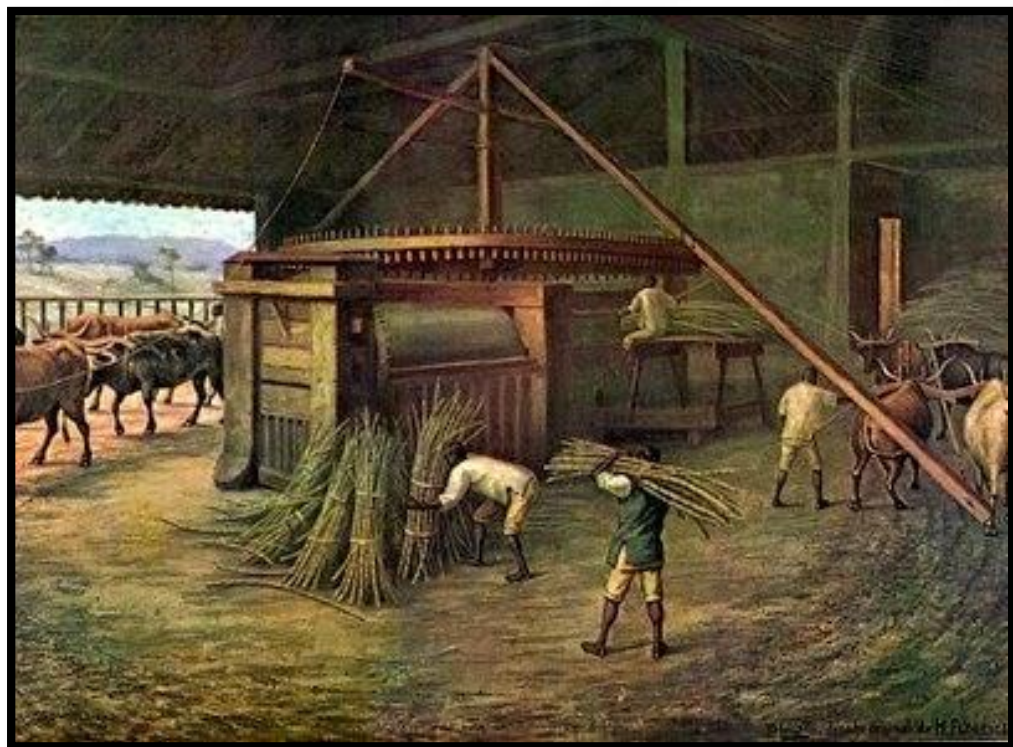


# O “MUNDO DO AÇÚCAR”





# O “ENGENHO DO AÇÚCAR”



Benedito Calixto de Jesus - Moagem de Cana  
Fazenda Cachoeira - Campinas, 1830,  
Acervo do Museu Paulista da USP

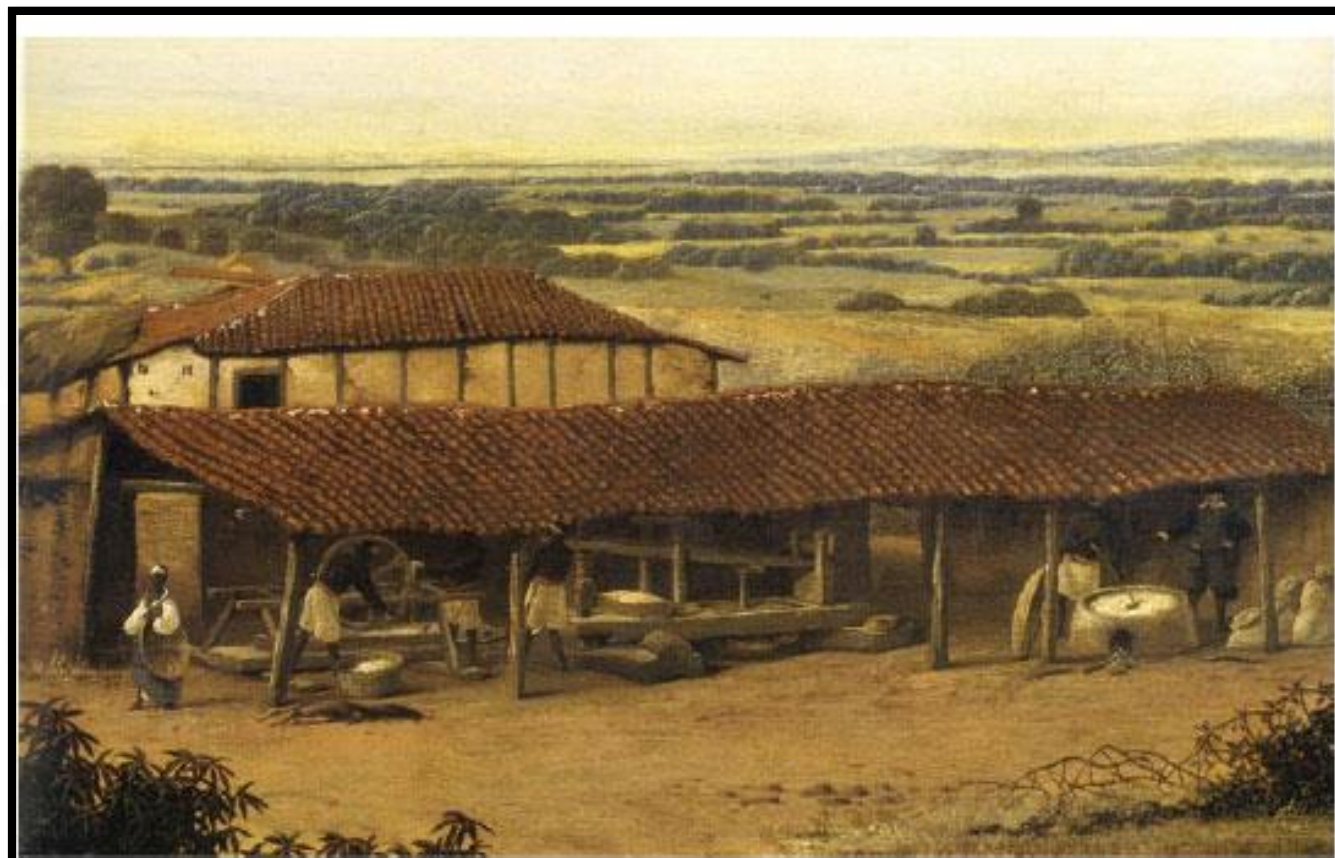


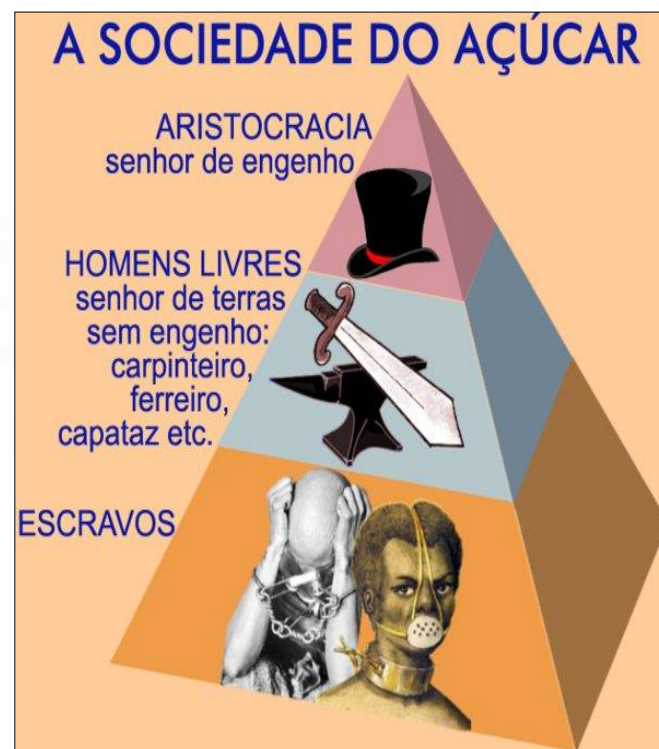
Imagem 2. Frans Post. Detalhe de oficina de farinha. (óleo 14)



# O “MUNDO DO AÇÚCAR”

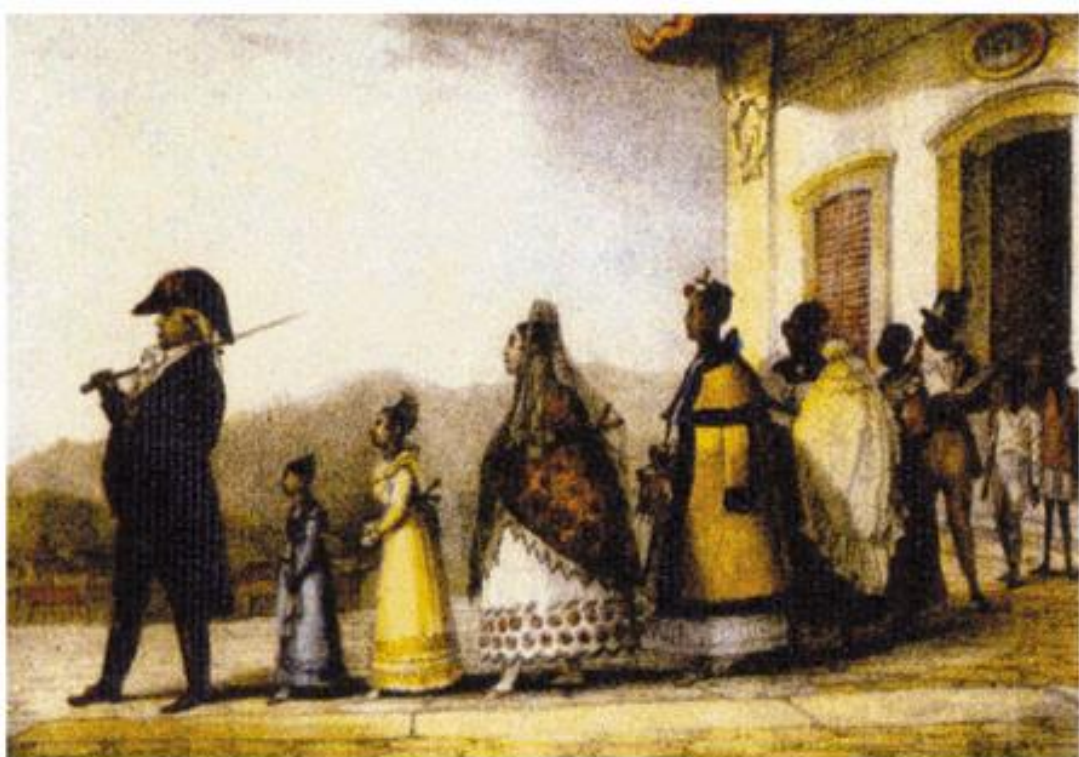
## SOCIEDADE AÇUCAREIRA:

- **PATRIARCAL** – Sr. Engenho: respeito, comando, poder de vida e de morte...
- **MACHISTA** – Mulher tem posição inferior/obediência.
- **RURAL** – concentra-se nas **“FAZENDAS”**.
- **ARISTOCRÁTICA** – “NOBREZA” da terra.
- **RELIGIOSIDADE FORTE** – mística, conservadora.
- **PRECONCEITUOSA** – COR, RELIGIÃO, TRABALHO.
- EXCLUDENTE: NEGROS, ÍNDIOS, JUDEUS....
- **ESCRAVOCRATA** (ÍNDIOS, AFRICANOS)...





# SOCIEDADE DO AÇÚCAR



**Fonte:** Debret, J. B. (1949). Viagem pitoresca e histórica ao Brasil (S. Milliet, trad., 2a ed.). São Paulo: Martins Fontes. (Biblioteca Histórica Brasileira, 4-3 vol em 2 tomos, Prancha 2/5).

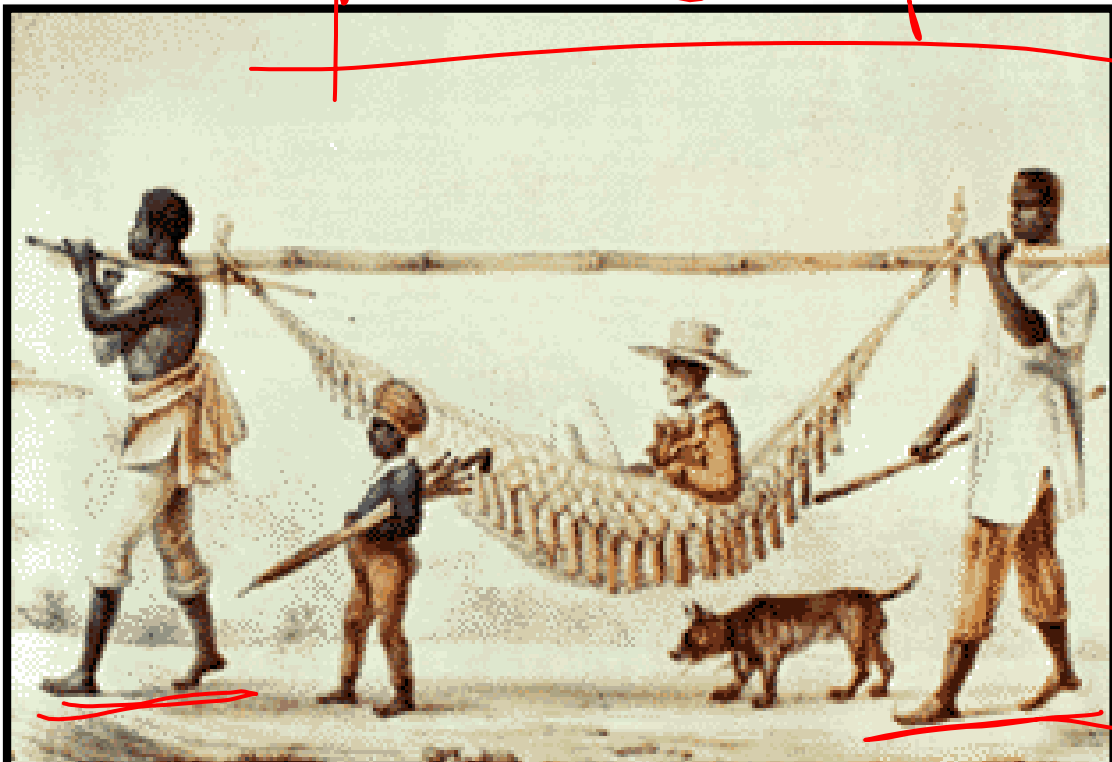


Uma família brasileira. Detalhe de uma gravura de Henry Chamberlain, 1819. Observe que os escravos carregam o cão, o filho menor e o guarda-chuva da família.



# SOCIEDADE DO AÇÚCAR

*Luvi Campelo!*



J. Baptiste Debret, *Regresso de um Proprietário*, Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil, 1834-1839



*O Jantar.*  
J. B. Debret.