

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO - FaE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO

AMANDA APARECIDA MARCATTI

**LABOR DA CARNE: O TRABALHO EM UM  
FRIGORÍFICO DE AVES**

BELO HORIZONTE

2014

AMANDA APARECIDA MARCATTI

**LABOR DA CARNE: O TRABALHO  
EM UM FRIGORÍFICO DE AVES**

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Educação da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais.

Linha de Pesquisa: Política, Trabalho e Formação Humana.

Orientador: Prof. Dr. Antonio Julio de Menezes Neto

BELO HORIZONTE

2014

AMANDA APARECIDA MARCATTI

**LABOR DA CARNE: O TRABALHO  
EM UM FRIGORÍFICO DE AVES**

Dissertação de Mestrado apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Educação da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais.

Aprovada em 26 de agosto de 2014

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Antonio Julio de Menezes Neto  
Universidade Federal de Minas Gerais  
Orientador

---

Prof. Dr. Hormindo Pereira de Souza Júnior  
Universidade Federal de Minas Gerais

---

Prof. Dr. Nilson Berenchein Netto  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

**O açúcar**  
(Ferreira Gullar)

*O branco açúcar que adoçará meu café  
nesta manhã de Ipanema  
não foi produzido por mim  
nem surgiu dentro do açucareiro por milagre.*

*Vejo-o puro  
e afável ao paladar  
como beijo de moça, água  
na pele, flor  
que se dissolve na boca. Mas este açúcar  
não foi feito por mim.*

*Este açúcar veio  
da mercearia da esquina e tampouco o fez o Oliveira, dono da  
mercearia.*

*Este açúcar veio  
de uma usina de açúcar em Pernambuco  
ou no Estado do Rio  
e tampouco o fez o dono da usina.*

*Este açúcar era cana  
e veio dos canaviais extensos  
que não nascem por acaso  
no regaço do vale.*

*Em lugares distantes, onde não há hospital  
nem escola,  
homens que não sabem ler e morrem de fome  
aos 27 anos  
plantaram e colheram a cana  
que viraria açúcar.*

*Em usinas escuras,  
homens de vida amarga  
e dura  
produziram este açúcar  
branco e puro  
com que adoço meu café esta manhã em Ipanema.*

Para todas as mulheres trabalhadoras do Frigorífico de Aves, que recomeçam a cada dia suas lutas.

Para meus pais e irmãos, sempre presente em minha vida, obrigada a todos por me fortalecerem todos os dia.

Para Henrique, meu companheiro, que com dedicação e carinho acompanhou cada momento deste trabalho, ajudando-me, sobretudo, a ter confiança no meu trabalho.

## AGRADECIMENTOS

À minha família, Maria, Giovanio, Bruna e Adalberto, por todo o apoio, o carinho e a confiança que sempre me dedicaram.

Ao meu querido companheiro, Henrique, que, por mais uma vez, esteve ao meu lado com sua presença alegre e carinhosa, gratidão por todo o amor e companhia.

Aos queridos companheiros de morada e lutas Kátia, Leandro, Henrique e Érica, que me acolheram tão carinhosamente em Belo Horizonte.

Aos queridos amigos Roberto, Barbara, Laís, Érica, Kátia, Fernanda e Débora, por todas as alegrias e a carinhosa amizade.

Aos amigos e companheiros da esquerda mestradista Conde, Júlia, Érica, Igor, Edgar, Marcos e China, pelas conversas, as conspirações.

Aos queridos amigos de trabalho e pós-graduação Bárbara, Laís, Paulo, Érica, Glenda, Igor, Márcia, Júnior, Engrácia, Daniel, Celeste, Luciana, Lívia, Fernanda, Bruno, Edgar, Luana, Alessandra, Fernandinha e Soninha. Vocês tornaram o trabalho e a rotina do mestrado mais alegres e prazerosos.

Ao professor Antonio Julio por todas as conversas, os ensinamentos e os aprendizados. Foi muito bom poder conviver, aprender e tê-lo como orientador nessa caminhada.

Ao professor Hormindo e a todos os colegas do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Marx, Trabalho e Educação. Tenho aprendido muito com todos vocês, no estudo e no rigor com que os estudos da classe prescindem.

Ao grupo TEIA e, em especial, aos professores Paulo Henrique, Patrícia Moulin e Lúcia Helena, por dividirem comigo suas experiências e a contínua conquista de uma educação pública e integral comprometida com a formação humana.

À professora Daisy Cunha, por toda a atenção e a ajuda, e também aos colegas que constroem como muita dedicação e vigor a *Revista Trabalho & Educação*.

A todos os trabalhadores do frigorífico pesquisado, que se dispuseram com tanta sinceridade e comprometimento a compartilhar comigo, em suas raras horas de descanso, o cotidiano do trabalho e de suas vidas. Em especial: à querida Edna, sem ela, esta pesquisa não teria sido possível; ao companheiro Ronaldo, do SINDICARNE, por toda a confiança; e a Valério, pela concessão de imagens.

## RESUMO

MARCATTI, Amanda Aparecida. **Labor da carne: o trabalho em um frigorífico de aves.** 2014. 132p. Dissertação (Mestrado). Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

O objetivo desta pesquisa é descrever e analisar o trabalho, como também as suas condições de realização, em um frigorífico de aves. Nos últimos anos, alguns estudos que abordaram o trabalho em frigoríficos, especialmente na região Sul do país, voltados mais especificamente para a questão da saúde do trabalhador, mostraram que se fazia necessária a produção de uma pesquisa que analisasse de maneira ampla o trabalho e a Cadeia Agroindustrial de Produção da Carne no Brasil. Com esse intuito, no presente estudo, utilizou-se como metodologia a entrevista semiestruturada com trabalhadores de um frigorífico de aves: ao todo, foram entrevistados 10 trabalhadores, que estavam alocados em diferentes setores da linha de produção do frigorífico. Esta dissertação é composta por 4 capítulos. No primeiro, buscou-se introduzir o leitor no tema pesquisado, como também relatar o caminho percorrido na construção da pesquisa. No segundo capítulo, focalizou-se a análise macro da Cadeia Agroindustrial da Produção da Carne no Brasil, com reflexão sobre a produção da carne como parte constitutiva da produção de mercadorias do agronegócio. Nesse capítulo, também foi caracterizado o trabalho nos frigoríficos brasileiros. O terceiro capítulo refere-se à análise do trabalho no sistema capitalista de produção, como também das suas formas de gerência e controle da produção. O trabalho nos frigoríficos é caracterizado em generalidade sob as óticas taylorista e fordista de produção. Os resultados desta pesquisa são apresentados no quarto capítulo da dissertação, com relatos dos sujeitos abordados na pesquisa e sobre os processos de aprendizado no trabalho, as condições, o ritmo e a intensidade da produção no frigoríficos, como também a descrição da linha de produção do frigorífico segundo os entrevistados. Os resultados da pesquisa apontam que o trabalho no frigorífico de aves é marcado pela degradação da saúde física e mental dos trabalhadores, que o executam em jornadas exaustivas de trabalho diário, sob forte pressão e controle da gerência, cadenciados pelo ritmo das máquinas.

**Palavras-chaves:** trabalho; frigorífico de aves; condições de trabalho.



## ABSTRACT

MARCATTI, Amanda Aparecida. Labor of the Meat-Flesh?: A Work In a Poultry Slaughtering. 2014. 132p. Thesis (Master). Faculty of Education, Federal University of Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

The objective of this study is describe and analyze the work as well as their conditions of realization in a poultry slaughtering. In recent years some studies that addressed the work in poultry slaughtering especially in the southern region of the country, atented specifically at the worker's health, showed us that was necessary to examine in a wide way the work and also Agroindustrial Chain for Beef Production in Brazil. With this aim, in this study was used as a methodology semi-structured interviews with employees of the poultry slaughtering: totaly ten workers who were allocated in different sectors of the production line were interviewed. This dissertation consists of four chapters. In the first chapter we sought to introduce the reader to the topic researched, as well as reporte the process to this research. The second chapter has focused on the macro analysis of Agroindustrial Chain for Beef Production in Brazil, reflecting about the production of the meat as a constitutive part of Agribusiness commodity production. In this chapter we also characterize the work in the Brazilian's slaughterhouses. The third chapter deals with the analysis of the work in the capitalist system of production, as well as their ways of management and production control. In this we characterize the work in the pultry slaugtering in general under the optical of Taylorism and Fordism production. The results of such research are presented in the fourth chapter of the dissertation, in it we analyse the subjects and the learning processes at work, also the conditions, rythim (pace) and intensity of production in the poultry slaughtering, as well as we describe the production according to the account of respondents. The results of the researcher indicate that the work in poultry slaughtering is marked by the degradation of physical and metal workers's health, who perform it on extensive journeys of daily work, strong pressure and management control, cadenced by the rhythm of the machines.

Keywords: job, poultry slaughtering; working conditions.

## Lista de figuras

<b>FIGURA 1.</b> Trabalhadores da agroindústria de aves.....	17
<b>FIGURA 2.</b> Cadeia produtiva de frangos .....	48
<b>FIGURA 3.</b> Linha de produção, setor de cortes .....	76
<b>FIGURA 4.</b> Fluxograma dos setores do frigorífico de aves .....	87
<b>FIGURA 5.</b> Retirada das penas .....	89
<b>FIGURA 6.</b> Dependura pela cabeça .....	89
<b>FIGURA 7.</b> Frangos no chão .....	90
<b>FIGURA 8.</b> Recolhimento de frangos .....	90
<b>FIGURA 9.</b> Corte ao meio da ave .....	93
<b>FIGURA 10.</b> Corte das asas.....	93
<b>FIGURA 11.</b> Corte do peito .....	94
<b>FIGURA 13.</b> Setor de cortes.....	94
<b>FIGURA 14.</b> Desossa de coxa e sobrecoxa.....	94
<b>FIGURA 15.</b> Sala anterior à Expedição .....	96
<b>FIGURA 16.</b> Expedição .....	96
<b>FIGURA 17.</b> Transporte em caminhões refrigerados.....	96
<b>FIGURA 18.</b> Transporte em caminhões refrigerados.....	96

## **Lista de tabelas**

<b>TABELA 1.</b> Trabalhadores sindicalizados no abate e fabricação de produtos cárneos da região metropolitana de Belo Horizonte, 2010.....	19
<b>TABELA 2.</b> Participação no suprimento mundial de carne em 2013.....	36
<b>TABELA 3.</b> Principais países produtores de frango ao longo do período de 2002 a 2010.....	44
<b>TABELA 4.</b> Principais países importadores de frango no período de 2002 a 2010.....	44
<b>TABELA 5.</b> Abate de frangos por estado brasileiros no período 2003 a 2009 .....	49
<b>TABELA 6.</b> Crescimento da exportação de frango de 2002 a 2010 .....	50
<b>TABELA 7.</b> Empresas mundiais selecionadas e produtoras de frango no ano de 2010.....	51
<b>TABELA 8.</b> Censo demográfico de Lagoa Santa 2010: sinopse.....	78

**Lista de gráficos**

<b>GRÁFICO 1.</b> Produção brasileira de carne em 1998 .....	35
<b>GRÁFICO 2.</b> Estimativa da produção de carne para 2022 .....	37

**Lista de quadros**

<b>QUADRO 1.</b> Trabalhadores entrevistados .....	28
<b>QUADRO 2.</b> Categorias de análise .....	30

## Lista de Siglas

ABEF	Associação Brasileira de Exportadores de Frango
BNDS	Banco Nacional do Desenvolvimento Social
BH	Belo Horizonte
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
CNTA	Confederação Nacional dos Trabalhadores nas Indústrias de Alimentação e Afins
CPT	Comissão Pastoral da Terra
EUA	Estados Unidos da América
FAE	Faculdade de Educação
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
LER	Lesões Por Esforço Repetitivo
DORT	Doenças Osteomusculares Relacionadas com o Trabalho
MAPA	Ministério da Agropecuária e Abastecimento
MST	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
MPS	Ministério da Previdência Social
MG	Minas Gerais
ONG	Organização Não Governamental
SP	São Paulo
SIF	Sistema de Inspeção Federal
SINITOX	Sistema Nacional de Informações Tóxico Farmacológicas
SINDICARNE	Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Carnes, Derivados, Frios e Afins
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
USDA	United States Department of Agriculture

## SÚMARIO

<b>CAPÍTULO I - Introdução e procedimentos metodológicos</b> .....	16
1.1. Um convite à leitura.....	16
1.2. Origem e justificativa do tema.....	18
1.3. Natureza da pesquisa .....	20
1.4. Aproximação e escolha do frigorífico .....	22
1.5. Passos e procedimentos metodológicos.....	25
1.6. Análise das entrevistas.....	29
<b>CAPÍTULO II - Aspectos gerais da produção agroindustrial de carne no Brasil</b> .....	32
2.1. A agroindústria de carnes no Brasil: parte constitutiva do agronegócio .....	32
2.2. A agroindústria avícola nacional .....	43
2.3. O trabalho nos frigoríficos brasileiros: o trabalhador do agronegócio .....	52
<b>CAPÍTULO III - Trabalho, relações de trabalho e organização da produção</b> .....	60
3.1. A categoria de trabalho e as relações sociais de produção no sistema capitalista.	60
3.2. Taylorismo e fordismo: controle e organização do trabalho nos frigoríficos de aves brasileiros.....	67
<b>CAPÍTULO IV- Trabalho e condições de vida no frigorífico de aves</b> .....	78
4.1. O município de Lagoa Santa e os sujeitos da pesquisa .....	78
4.2. A organização, o processo e a divisão do trabalho segundo os trabalhadores .....	86
4.3. Trabalho e aprendizagem: condições, ritmo e intensidade.....	98
4.4. As faces do trabalho feminino .....	106
<b>Considerações finais: o labor da carne</b> .....	116
<b>Referencial teórico</b> .....	119
<b>Apêndices</b> .....	131

## **CAPÍTULO I - Introdução e procedimentos metodológicos**

### **1.1. Um convite à leitura**

Sempre que lemos algo acerca da produção agroindustrial da carne no Brasil ou assistimos a uma propaganda na televisão<sup>1</sup>, parece que a memória nos traz pouco ou quase nenhum significado e/ou símbolos sobre esses produtos. Grande parte dos consumidores pensará em como o preço da carne hoje em dia está mais acessível se comparado ao de tempos atrás, quando a carne era um consumo de luxo em comemorações familiares. Os vegetarianos e os veganos, ao contrário, pensarão em como o sistema de produção de carne é cruel com os animais, já que a reprodução manipulada desses e a sua comercialização têm o único fim de, posteriormente, eles serem consumidos por nós, humanos.

No entanto, desde que comecei a construção desta pesquisa, me parece que um elo desse sistema produtivo nunca é visto por nós, consumidores ou não de carne: os trabalhadores dos frigoríficos. É claro que esse não é um fato único nem novo, já que, no sistema capitalista de produção, as mercadorias parecem brotar da prateleira dos supermercados para a nossa simples satisfação.

Quem de nós pensa, ao comprar uma mercadoria, seja um quilo de carne ou um automóvel, sobre o seu processo de produção, ou se questiona com quantas mãos e com que suor ela foi produzida? Como nos diz Karl Marx (1867): “O gosto do pão não revela quem plantou o trigo, e o processo examinado nada nos diz sobre as condições em que ele se realiza, se sob o látego do feitor de escravos ou sob o olhar ansioso do capitalista” (MARX, 2006, p. 217).

Assim, este presente trabalho tem como essência respostas a algumas perguntas: Quem são os trabalhadores dos frigoríficos de aves? Como se sentem e como realizam seu trabalho? Como descrevem o local onde passam a maior parte do seu dia? Quais são as dores e as alegrias de seu trabalho? Quem são as pessoas por trás das máscaras e das esteiras rolantes de produção?

---

<sup>1</sup>Recentemente, a empresa Friboi, que pertence ao grupo JBS (3ª maior empresa de alimentos do mundo), tem lançado diversas propagandas comerciais com as campanhas: “É Friboi?”, “Friboi com certeza” e “Peça Friboi”, embaladas ao som do cantor Roberto Carlos. Essas campanhas podem ser consideradas um espelho do grandioso crescimento da empresa e do setor nos últimos anos.





**FIGURA 1.** Trabalhadores da agroindústria de aves  
Fonte: Arquivo Pessoal, 2013.

A dissertação foi organizada em cinco capítulos. O 1º Capítulo – Introdução e Procedimentos Metodológicos contém uma introdução ao tema, como também o relato dos passos e dos procedimentos metodológicos necessários à realização da pesquisa, sendo finalizado com uma descrição dos sujeitos da pesquisa.

O 2º Capítulo – Aspectos Gerais da Produção Industrial de Carne no Brasil tem como objetivo localizar a produção agroindustrial de carne no Brasil como parte constitutiva da produção de mercadorias do agronegócio. Também integram esse capítulo uma análise sobre a produção agroindustrial de aves no Brasil e uma breve introdução sobre o trabalho nos frigoríficos brasileiros, a fim de tecer uma ligação com as condições de trabalho dos cortadores de cana, uma vez que estes, assim como os trabalhadores dos frigoríficos, estão imersos em um sistema produtivo que combina emprego de alta tecnologia com condições de trabalho degradante.

O 3º Capítulo – Trabalho, Relações de Trabalho e Organização da Produção tece uma análise acerca desse tipo de trabalho, tanto em suas dimensões ontológicas como categoria central do processo de humanização e fundadora do ser social como também no âmbito da sociabilidade capitalista. O objetivo central desse capítulo é descrever o processo de organização do trabalho nos frigoríficos, sobre os preceitos dos sistemas Taylorista e Fordista de controle e organização da produção, uma vez que essa é a lógica que orienta a organização

do trabalho nos frigoríficos de aves.

O 4º Capítulo – Trabalho e Condições de Vida em um Frigorífico de Aves em Lagoa Santa é composto pelas discussões dos resultados da pesquisa, onde descrevo o trabalho no frigorífico de aves segundo a perspectiva dos trabalhadores, com o objetivo de compreendermos as consequências, como também as relações advindas do trabalho no frigoríficos, em suas múltiplas faces.

A dissertação é encerrada com as Considerações finais: o labor da carne. A intenção, porém, não é finalizar as questões elencadas na dissertação, mas, sim, sinalizar considerações e indagações acerca do trabalho nos frigoríficos de aves.

## **1.2. Origem e justificativa do tema**

Durante a minha graduação no curso de Zootecnia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), por meio de algumas disciplinas cursadas no ano de 2011, tive a oportunidade de conhecer algumas agroindústrias de carne, ou também, como nos são conhecidos, frigoríficos/matadouros/abatedouros das regiões Norte de Minas e metropolitana de Belo Horizonte. Durante as visitas, defrontei-me com uma realidade impactante, que me chamou a atenção no primeiro olhar, devido aos diversos relatos de acidentes de trabalho, sucedidos por mutilação, invalidez e, até mesmo, em alguns casos, por óbito.

Já é sabido que as empresas frigoríficas, de um modo geral, apresentam uma forma de organização do trabalho composta de máquinas, equipamentos e dispositivos de corte que possuem risco considerável de acidentes de trabalho com os seus trabalhadores, principalmente nas operações que exigem atividade manual (DELWING, 2007).

Segundo Campoamor (2006), o trabalho nos frigoríficos tem sido apontado na literatura como compreendendo atividades repetitivas, com ritmo intenso de trabalho, sendo realizado em ambientes com inadequados níveis de iluminação, ruído e temperatura, com manipulação frequente de instrumentos cortantes em pequenos espaços. Tais características tornam o trabalho exaustivo e perigoso, e, assim como se destaca, esse é um interessante objeto de investigação com relevância social, devido ao grande número de agroindústrias no país.

Após um levantamento bibliográfico de estudos como artigos, monografias, teses e dissertações disponíveis na internet sobre o trabalho e as condições de trabalho nos frigoríficos, mostrou-se notória a falta de estudos e de dados sobre a temática em questão.

Visto isso, foi possível constatar que a maior parte dos estudos e de trabalhos encontrados corresponde a cidades no interior dos estados de Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, cuja ênfase é a saúde do trabalhador ou a cadeia produtiva da carne. Esse fato se deve ao grande número de frigoríficos instalados nesses estados do país.

No entanto, apesar de o estado de Minas Gerais não comportar os maiores frigoríficos e abatedouros do país, atualmente, ele possui cerca de 35.847 trabalhadores sindicalizados vinculados diretamente ao setor. Sendo que, 5.681 desses trabalhadores sindicalizados se encontram na grande região metropolitana de Belo Horizonte, como mostra a TAB.1 abaixo (RAIS, 2010), podendo-se considerar que há um número expressivo de trabalhadores da categoria na região.

**TABELA 1.** Trabalhadores sindicalizados no abate e fabricação de produtos cárneos da região metropolitana de Belo Horizonte, 2010

<b>Cidade</b>	<b>Número de Trabalhadores</b>
Belo Horizonte	922
Betim	1.311
Brumadinho	77
Caeté	12
Contagem	1.325
Ibirité	664
Itaguara	63
Lagoa Santa	181
Pedro Leopoldo	22
Ribeirão das Neves	6
Sabará	278
Santa Luzia	468
São Joaquim de Bicas	347
São Jose da Lapa	3
Sarzedo	2
<b>Total</b>	<b>5.681</b>

Fonte: RAIS, 2010. Subseção DIEESE – CNTA.

Neste contexto, o presente estudo se originou primariamente da necessidade de compreender o trabalho e as condições de sua realização nos frigoríficos segundo os trabalhadores. Posteriormente, assumimos como objetivo desta pesquisa a discussão acerca do trabalho e suas múltiplas dimensões. Assim, buscamos compreender as contradições do trabalho no qual os trabalhadores dos frigoríficos atuam.

Como o mesmo trabalho que enobrece e traz sustento para a família pode ser também causador de tantas mazelas? Quem são esses sujeitos? O que sentem e como compreendem a sua atividade e o sistema de produção no qual estão inseridos? Qual o valor do trabalho e qual o impacto em suas vidas?

Assim, este estudo tem como preocupação a possibilidade de contribuir na elucidação dos problemas comuns vividos pelos trabalhadores de frigoríficos, como também de publicizar as condições de trabalho nesses locais. Da mesma maneira, pode ser também fonte de estudos que contribuam para o desenvolvimento de resoluções de problemas vivenciados por esses trabalhadores.

### **1.3. Natureza da pesquisa**

Tendo-se em vista os objetivos da pesquisa, que se voltam para a compreensão que o trabalho assume na vida dos trabalhadores de frigoríficos, como também para interpretar e relatar a complexa relação entre o trabalhador e os “frutos de seu trabalho”, proponho uma abordagem qualitativa de pesquisa, forma que se configura como a mais apropriada para o desenvolvimento deste estudo.

Segundo Godoy (1995), a pesquisa qualitativa se preocupa em compreender o universo de valores, crenças e significados, que não pode ser apreendido por meio de métodos exclusivamente quantitativos ou experimentais. Como descreve Alves-Mazzoti e Gewandszader (1999):

(...) ao contrário do que ocorre com as pesquisas quantitativas, as investigações qualitativas, por sua diversidade e flexibilidade, não admitem regras precisas, aplicáveis a uma ampla gama de casos. Além disso, as pesquisas qualitativas diferem bastante quanto ao grau de estruturação prévia, isto é, quanto aos aspectos que podem ser definidos já no projeto. (ALVES-MAZZOTI, GEWANDSZADER, 1999, p. 147).

Dessa forma, buscamos, no primeiro momento da pesquisa, uma aproximação teórica ao tema. Além do conhecimento científico produzido, como teses, dissertações, artigos e

monografias encontrados na internet, utilizamos também como fontes secundárias<sup>2</sup> dados de diversas reportagens e vídeos que relatam as condições de trabalho nos frigoríficos brasileiros. Essa junção de informações de caráter mais acadêmico com outras de cunho mais “jornalístico” foi essencial para construir diferentes percepções e interpretações acerca do tema.

Sobre esse caráter interpretativo, González Rey (2005) afirma que uma das principais divergências epistemológicas que se fundam entre a pesquisa quantitativa e a qualitativa consiste no reconhecimento do papel das ideias e da produção teórica no processo de produção do conhecimento. Pressupõe-se “outorgar um lugar diferenciado ao empírico na compreensão da ciência” (GONZÁLEZ REY, 2005, apud RUCKERT, 2012, p.35).

Por outro lado, isso implica reconhecer que as questões epistemológicas nas ciências particulares relacionam-se estreitamente com questões epistemológicas tratadas pela filosofia. E, assim, a epistemologia qualitativa assume, em todas as suas consequências, “o caráter histórico e cultural de seu objeto e do conhecimento como construção humana” (GONZÁLEZ REY, 2005, apud RUCKERT, 2012, p.35).

Assim, nossa preocupação para a realização desta pesquisa é encontrar métodos de estudar o homem como unidade de corpo e mente, ser biológico e ser social, membro da espécie humana e participante do processo histórico, concreto, marcado por uma cultura, criador de ideias e com consciência, que, ao produzir e reproduzir a realidade social, é, ao mesmo tempo, produzido e reproduzido por ela (FREITAS, 2002, p. 02).

Nas ciências exatas, o pesquisador encontra-se diante de um objeto mudo que precisa ser contemplado para ser conhecido. O pesquisador estuda esse objeto e fala sobre ele ou dele. Está numa posição em que fala desse objeto, mas não com ele, adotando, portanto, uma postura monológica. Já nas ciências humanas, seu objeto de estudo é o homem, ser expressivo e dotado de linguagem. Diante dele, o pesquisador não pode se limitar ao ato contemplativo, pois se encontra perante um sujeito que tem voz, e não pode apenas contemplá-lo, mas tem de falar com ele, estabelecer um diálogo com ele. Inverte-se, dessa maneira, toda a situação, que passa de uma interação sujeito-objeto para uma relação entre sujeitos. De uma orientação monológica, passa-se a uma perspectiva dialógica. Isso muda tudo em relação à pesquisa, uma

---

<sup>2</sup>Dentre as fontes secundárias que mais contribuíram para este trabalho, podemos citar como mais relevantes: <http://www.escravonempensar.org.br/> - Organização Não Governamental Repórter Brasil; <http://moendogente.org.br/#lat=-23.378341326108416&lng=-49.881663489746245&zoom=5->, página investigativa sobre os trabalhos nos frigoríficos, e o documentário “Carne e Osso”, dirigido por Caio Cavechini e Carlos Juliano Barrosno, de 2009.

vez que investigador e investigado são dois sujeitos em interação. O homem não pode ser apenas objeto de uma explicação, produto de uma só consciência, de um só sujeito, mas deve ser também compreendido, processo esse que supõe duas ou mais consciências, dois ou mais sujeitos, portanto, dialógico (FREITAS, 2002, p. 05).

Dessa forma, tomamos como passo seguinte da pesquisa a necessidade de diálogo com os trabalhadores dos frigoríficos. Muitas foram as buscas para que se tornasse possível esse diálogo. Encontramos no caminho uma série de percalços com os quais não imaginávamos nos defrontar, os quais relato com mais riqueza de detalhes abaixo, no entanto, a cada passo dado, sabíamos que se tornava mais necessário estabelecer contato direto com os trabalhadores e os cotidianos do trabalho em suas vidas.

#### **1.4. Aproximação e escolha do frigorífico**

Como foi descrito anteriormente, a presente pesquisa foi realizada com trabalhadores dos frigoríficos de carne da grande região metropolitana de Belo Horizonte. Assim, desde o início do primeiro semestre de 2012, fomos construindo uma aproximação com o sindicato representativo da categoria, o Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Carne, Derivados, Frios, Casas de Carne e Congêneres do Estado de Minas Gerais (SINDICARNE-MG).

Esse movimento de aproximação com o sindicato se fez necessário por dois motivos: a representação sindical da categoria tem muito a contribuir com a pesquisa, pela sua vasta experiência na relação com os trabalhadores das agroindústrias de carne e também por acreditar que esta pesquisa possa servir como base de dados para a atuação do SINDICARNE-MG; a possibilidade do contato direto com os trabalhadores dos frigoríficos para a realização da pesquisa, mediada pela relação com o sindicato. Este motivo se colocou de maneira central para a efetivação da pesquisa, uma vez que existe uma blindagem de acesso direto aos trabalhadores pela gerência dos abatedouros e dos frigoríficos da grande região metropolitana de Belo Horizonte.

Até os anos 90, a categoria dos açougueiros e dos trabalhadores dos frigoríficos do estado de Minas Gerais não possuía um sindicato exclusivo, assim, toda e qualquer representação da categoria era realizada pelo Sindicato do Comércio, Alimentação e Panificação. Não contentes com essa situação, os açougueiros e os trabalhadores dos frigoríficos que atuavam nas empresas Frimisa, Frigodiniz, Extra Hipermercado, Frigorífico

São João, Frigorífico Uberaba, dentre outros, deram os primeiros passos para a fundação de um sindicato próprio. Desde a convocação das primeiras assembleias da categoria até o processo de fundação e regulamentação legal do SINDICARNE-MG, foram necessários cinco anos para sua efetiva criação. Somente em 10 de abril de 1996, o Ministério do Trabalho reconheceu o SINDICARNE-MG como representante dos açougueiros e trabalhadores dos frigoríficos de Minas Gerais (SINDICARNE-MG, 2013).

A narrativa acima nos descreve um pouco da história de construção do SINDICARNE e também evidencia o quanto os processos de representação sindical e organização dos trabalhadores dos frigoríficos em Minas Gerais são recentes. Muitos foram – e ainda há hoje – os entraves para a construção e a efetivação do trabalho do SINDICARNE-MG, dentre eles, podemos destacar a forte oposição de diversas organizações patronais ao processo de sindicalização dos trabalhadores dos frigoríficos, dificultando o contato de representantes do sindicato com a categoria. Outro grande entrave é o próprio trabalho e suas condições de realização, que acabam sendo também um fator limitante à organização dos trabalhadores, uma vez que estão expostos a uma jornada extenuante de trabalho, somada à segmentação e à vigilância constante nos locais de trabalho, tornando cada vez mais difícil o diálogo até mesmo com os colegas de setor<sup>3</sup>.

Muitas foram as idas até a sede do sindicato, como também as participações em diversas atividades sindicais, audiências públicas no Ministério do Trabalho, assembleias da categoria, panfletagem na porta de frigoríficos e matadouros, dentre outras atividades. A participação nessas diversas atividades junto com o SINDICARNE-MG foi essencial para conhecer de perto o trabalho do sindicato, como também para se construir uma relação mútua de confiança, a qual, posteriormente, foi decisiva para o contato direto com os trabalhadores dos frigoríficos.

Assim, após esse processo de aproximação e reconhecimento dos objetivos da pesquisa por parte do sindicato, foi realizada uma reunião com o corpo diretor do SINDICARNE-MG para que pudessemos mapear quais frigoríficos da grande região metropolitana de Belo Horizonte seriam viáveis e interessantes para a realização da pesquisa. Foram levantadas diversas questões, como número de trabalhadores, tipo de animal abatido, localização, relação do SINDICARNE-MG com os trabalhadores, número de animais abatidos por dia, ocorrência de reclamações dos trabalhadores, como também a possibilidade

---

<sup>3</sup> Informação pessoal fornecida durante entrevistas com a direção do SINDICARNE.

de contato direto com os trabalhadores. As junções de todas essas características levaram a uma rica discussão sobre qual setor do abate de carnes (suínos, bovinos e aves) fornecia menor número de informações para o sindicato, como também possuía maior necessidade de atuação com os trabalhadores.

Após algumas reuniões, foi possível chegar à conclusão de que o setor de abate de aves era o que mais se encaixava nas questões levantadas. Foram sugeridos pelo sindicato três frigoríficos especializados no abate de aves para a realização da pesquisa. Um localizado no município de Ibirité, outro localizado no município de Contagem e, por fim, um localizado no município de Lagoa Santa.

A princípio, a proposta da pesquisa era realizar entrevistas com os trabalhadores das três agroindústrias para que fosse possível coletar dados com a maior riqueza de detalhes possíveis, como também estabelecer paralelos comuns e diferenciadores acerca do trabalho nos frigoríficos de aves da região metropolitana de Belo Horizonte.

Muitas foram as tentativas de contato com os trabalhadores e, também, com as gerências das empresas. Por diversas vezes, fomos à porta dos frigoríficos, marcamos reuniões nas casas dos trabalhadores. Mas, infelizmente, as pressões da gerência dos frigoríficos de aves sobre os trabalhadores das unidades em Ibirité e Contagem fizeram com que se recusassem a participar da pesquisa. Não conseguimos romper ou mesmo burlar a blindagem das empresas, que impediram que os trabalhadores nos relatassem sua rotina de trabalho e suas condições de realização.

Esse fato trouxe muitas inquietações para a realização da pesquisa, primeiramente, uma angústia por não conseguirmos estabelecer contato com os trabalhadores, como também a sensação de estarmos impossibilitados de adentrar seu local de trabalho. Porém, de alguma maneira, o ocorrido nos revelou como a vida desses trabalhadores estava subordinada ao seu trabalho, pois o medo de perdê-lo ou, até mesmo, de sofrer retaliações das empresas os impedia de dialogar conosco. Misturado a esses sentimentos, confesso que ficava cada vez mais encucada e me sentia mais desafiada a desvelar a realidade do trabalho nos frigoríficos de aves.

Continuamos insistentemente nossa busca pelo contato com os trabalhadores dos frigoríficos, como também pela possibilidade de adentrar seus locais de trabalho. Após quase um ano de insistentes tentativas, conseguimos uma reunião com os trabalhadores do



frigorífico de aves localizado no município de Lagoa Santa. Dessa forma, a presente pesquisa se realizou com os trabalhadores do frigorífico de aves localizado nesse município.

### **1.5. Passos e procedimentos metodológicos**

Para a obtenção dos dados da pesquisa, foi utilizado como metodologia a entrevista qualitativa com roteiro semiestruturado. A entrevista qualitativa é definida por Haguette (1997, apud QUARESMA, 2005) como um “processo de interação social entre duas pessoas na qual uma delas, o entrevistador, tem por objetivo a obtenção de informações por parte do outro, o entrevistado”. A entrevista como coleta de dados sobre um determinado tema científico é a técnica mais utilizada no processo de trabalho de campo.

Segundo Bauer e Gaskell (2002), o emprego da entrevista qualitativa para mapear e compreender o mundo dos respondentes é o ponto de entrada para o cientista social (pesquisador), que introduz, então, esquemas interpretativos para compreender as narrativas dos autores em termos mais conceituais e abstratos, muitas vezes, em relação a outras observações. A entrevista qualitativa, pois, fornece os dados básicos para o desenvolvimento e a compreensão das relações entre os atores sociais e sua situação. O objetivo é uma compreensão detalhada das crenças, das atitudes, dos valores e das motivações em relação ao comportamento das pessoas em contextos sociais específicos.

Portanto, para a elaboração do roteiro e a realização das entrevistas, primeiramente foram necessárias algumas conversas informais com as duas primeiras trabalhadoras (Mariana e Carla)<sup>4</sup> do frigorífico de aves de Lagoa Santa que se dispuseram a participar da pesquisa. Nessas primeiras conversas, procuramos explicitar o caráter e os objetivos da pesquisa, como também realizar contato com os demais trabalhadores do frigorífico. Aos poucos, tivemos a oportunidade de nos aproximar da realidade vivida por essas mulheres, estabelecer um laço de confiança e realizar juntamente com elas os próximos passos da pesquisa.

Mariana e Carla me sugeriram a realização de uma conversa com outros trabalhadores que elas acreditavam ter interesse em participar e contribuir com a pesquisa. Assim, no dia 15 de maio de 2013, realizamos, na casa da trabalhadora Mariana, uma conversa com quatro trabalhadoras do frigorífico de aves de Lagoa Santa. Durante a conversa, elas me relataram

---

<sup>4</sup> Todos os nomes descritos nesta dissertação são fictícios. Optamos por essa substituição pois são normas que devem ser seguidas para a realização de pesquisas segundo as regras do Comitê de Ética e Pesquisa da UFMG, uma maneira de evitar a exposição e possíveis consequências para os sujeitos desta pesquisa em seu local de trabalho.

um pouco das suas histórias de vida e como chegaram ao trabalho no frigorífico, posteriormente, me explicaram como funcionava a rotina de trabalho no frigorífico, como o trabalho é dividido e organizado, quais setores compõem a linha de produção e quanto trabalhadores em média possuía cada setor.

Esse momento foi essencial para a realização da pesquisa, pois, a partir das informações fornecidas durante a conversa, foi possível compreender um pouco a lógica de funcionamento do trabalho no frigorífico de aves, como também delimitar o número de entrevistados da pesquisa e construir um roteiro para as entrevistas semiestruturadas individuais com os demais trabalhadores. Para a construção do roteiro da entrevista, procedemos assim como orientado por Lakatos (1996), segundo o qual a preparação da entrevista é uma das etapas mais importantes da pesquisa, que requer tempo e exige alguns cuidados, entre eles, destacam-se: o planejamento da entrevista, que deve ter em vista o objetivo a ser alcançado; a escolha do entrevistado, que deve ser alguém que tenha familiaridade com o tema pesquisado; a oportunidade da entrevista, ou seja, a disponibilidade do entrevistado em fornecer a entrevista, que deverá ser marcada com antecedência para que o pesquisador se assegure de que será recebido; condições favoráveis que possam garantir ao entrevistado o segredo de suas confidências e de sua identidade; e, por fim, a preparação específica, que consiste em organizar o roteiro ou formulário com as questões importantes. Também utilizamos como referência para construção do roteiro de entrevistas a pesquisa de Triginelli (2011), sobre o Trabalho na Extração de Granito em Mina no Espírito Santo.

Levamos também em consideração para a realização desta pesquisa a concepção de que toda pesquisa que envolve a realização de entrevistas é um processo social, uma interação ou um empreendimento cooperativo em que as palavras são o meio principal de troca. Não é apenas um processo de informação de mão única, passando de um (o entrevistado) para o outro (entrevistador). Ao contrário, é uma interação, uma troca de ideias e de significados em que várias realidades e percepções são exploradas e desenvolvidas. Com respeito a isso, tanto o(s) entrevistado(s) como o entrevistador estão, de maneiras diferentes, envolvidos na produção do conhecimento (BAUER; GASKELL, 2002, p.73).

Para delimitar o número de entrevistados, levamos em conta o número total de trabalhadores de cada setor, o tempo que trabalhavam no frigorífico, os setores de produção e a disponibilidade para participar da pesquisa. A princípio, elencamos um número maior de trabalhadores de cada setor para ser entrevistados, porém, a quantidade que se disponibilizou

a participar da pesquisa em cada setor variou muito, e acabamos por realizar a pesquisa com dois ou pelo menos um trabalhador de cada setor. É importante notar que os sujeitos da pesquisa também foram selecionados por meio da técnica da “Bola de Neve” (PATTON, 1990), em que os primeiros entrevistados indicam outros, que, por sua vez, indicam outros, e assim sucessivamente.

Sobre os cuidados no momento da entrevista, foram levadas em conta algumas orientações de Bourdieu (1997), conforme se assinala abaixo:

Procurou-se então instaurar uma relação de escuta ativa e metódica, tão afastada da pura não intervenção da entrevista não dirigida, quanto do dirigismo do questionário. Postura de aparência contraditória que não é fácil de se colocar em prática. Efetivamente, ela associa a disponibilidade total em relação à pessoa interrogada, a submissão à singularidade de sua história particular, que pode conduzir, por uma espécie de mimetismo mais ou menos controlados, a adotar sua linguagem e a entrar em seus pontos de vistas, em seus sentimentos, em seus pensamentos, com a construção metódica, forte, do conhecimento das condições objetivas, comuns a toda uma categoria. Para que seja possível uma relação de pesquisa o mais próxima possível do limite ideal, muitas condições deveriam ser preenchidas: não é suficiente agir, como o faz espontaneamente todo “bom” pesquisador, no que pode ser consciente ou inconscientemente controlado na interação, principalmente o nível da linguagem utilizada e todos os sinais verbais ou não verbais próprios a estimular a colaboração das pessoas interrogadas, que não podem dar uma resposta digna desse nome a pergunta a menos que elas possam delas se apropriar e se tornarem os sujeitos. Deve-se agir também, em certos casos, sobre a própria estrutura de relação (e, por isso, na estrutura do mercado linguístico e simbólico), portanto na própria escolha das pessoas interrogadas e dos interrogadores (BOURDIEU, 1997, p. 695-696).

Assim, ao longo de todo o primeiro semestre de 2013, foram realizadas 10 entrevistas individuais semiestruturadas. A maior parte das entrevistas ocorreu na casa da trabalhadora Mariana, que gentilmente nos cedeu sua residência, localizada bem próximo às instalações do frigorífico de aves, o que facilitou o encontro. As demais entrevistas foram realizadas nas residências dos trabalhadores. O quadro abaixo<sup>5</sup> descreve as informações obtidas durante as entrevistas desta pesquisa, os setores que compõem a planta frigorífica e, também, o número e o sexo (entendido, para as finalidades da pesquisa, como os gêneros masculino e feminino) de trabalhadores de cada setor.

---

<sup>5</sup> No capítulo IV da dissertação, será descrito com maior riqueza de detalhes cada setor que compõe a planta frigorífica, como também sua estruturação e sua lógica de funcionamento.

**QUADRO 1.** Trabalhadores entrevistados

SETORES	Nº TOTAL DE TRABALHADORES	SEXO	NÚMERO DE ENTREVISTADOS
Plataforma	50	Masculino	01
Escaldagem	05	Feminino	01
Evisceração	25	Feminino	02
Frango Inteiro	12	Feminino	01
Corte	13	Feminino	01
Miúdos/Embutidos	05	Feminino	01
Expedição	17	Masculino	01
Sala de Temperos	04	Feminino/Masculino	01
Graxaria	10	Feminino/Masculino	01
Gerência	3	Feminino/Masculino	00
Controle de Qualidade/SIF	12	Feminino/Masculino	00
Total de Trabalhadores	156	Total Entrevistados	10

Fonte: Entrevistados da pesquisa, 2013.

O número de trabalhadores que se dispuseram a participar da pesquisa foi aquém das nossas expectativas, nos revelando a dificuldade que teríamos para conseguir dados e informações sobre o cotidiano do trabalho no frigorífico de aves. A princípio, acreditamos que isso poderia prejudicar a obtenção e a legitimação dos dados da pesquisa, porém, foi possível perceber, ao longo das entrevistas, que as informações e os relatos obtidos já se repetiam em grande parte, nos dizendo que chegava a hora de partir para a próxima fase, sendo suficientes os dados já registrados.

Bauer e Gaskell (2002) nos ajudam a compreender melhor esse processo. Segundo os autores, embora as experiências possam parecer únicas ao indivíduo, as representações de tais experiências não surgem das mentes individuais; elas também são resultados de processos sociais. Assim na maior parte das pesquisas qualitativas, as primeiras entrevistas são cheias de surpresas, as diferenças entre as narrativas são chocantes e, às vezes, ficamos imaginando se há ali algumas semelhanças. Contudo, temas comuns começam a aparecer, e

progressivamente, sente-se uma confiança na compreensão do fenômeno da pesquisa; em certa altura, o pesquisador se dá conta de que não aparecerão novas surpresas ou percepções.

### 1.6. Análise das entrevistas

Como método de interpretação das entrevistas, optamos pela Análise do Conteúdo, compreendida também como um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens (Bardin, 1977, apud CAMPOS, 2004, p.2).

A utilização da Análise do Conteúdo como método de interpretação das entrevistas se justifica pelo fato de essa técnica possibilitar a compreensão e a análise das informações obtidas durante as entrevistas de forma coerente com o objetivo da pesquisa, sendo capaz de traduzir ao pesquisador os significados e os valores expressos nas mensagens fornecidas pelos entrevistados. Assim, segundo Bardin (1997, apud TOLEDO, 2011), as narrativas orais, captadas nas entrevistas e a partir da observação do pesquisador, geram os dados, que deverão ser tratados a partir de uma análise de conteúdo, uma vez que seu interesse primordial é identificar as informações que se encontram por trás das palavras sobre as quais o pesquisador se debruça.

Para alguns autores, como Silva (2005) e Bardin (1997, apud TOLEDO, 2011), o ponto de partida para a realização da Análise do Conteúdo é a realização de três passos, descritos abaixo:

**A pré-análise:** a organização do material, quer dizer, de todos os materiais que serão utilizados para a coleta dos dados, assim como também como outros materiais que podem ajudar a entender melhor o fenômeno e fixar o que o autor define como *corpus* da investigação, que seria a especificação do campo que o pesquisador deve centrar a atenção. **A descrição analítica:** nesta etapa o material reunido que constitui o *corpus* da pesquisa é mais bem aprofundado, sendo orientado em princípio pelas hipóteses e pelo referencial teórico, surgindo desta análise quadros de referências, buscando sínteses coincidentes e divergentes de ideias. **Interpretação referencial:** é a fase de análise propriamente dita. A reflexão, a intuição, com embasamento em materiais empíricos, estabelecem relações com a realidade aprofundando as conexões das ideias, chegando se possível à proposta básica de transformações nos limites das estruturas específicas e gerais (SILVA et al., 2005, p.06).

Dessa forma, buscamos seguir esses passos, não como uma receita, mas levando em consideração que eles podem contribuir na elucidação do objetivo traçado para a pesquisa. Para tanto, buscamos primeiramente transcrever todo o material obtido em gravações de áudio durante as entrevistas. A opção de trabalhar com as entrevistas na forma escrita se fez

necessária para não perdermos a riqueza de informações contida em cada uma das entrevistas. Posteriormente, foi preciso, para análise das informações obtidas nas entrevistas, a construção de categorias de análise. Estas foram construídas a partir do referencial teórico exposto no segundo capítulo desta dissertação, como também a partir dos objetivos elencados para o trabalho de campo. É importante notar que a construção de categorias de análise das entrevistas segue os passos indicados acima por Silva et al. (2004), como um movimento necessário para a descrição analítica. No quadro abaixo, relatam-se as categorias utilizadas.

**QUADRO 2.** Categorias de análise

<b>Categorias</b>	<b>Características</b>
1 - Origem	Buscamos compreender a origem dos entrevistados, se estes eram residentes no município ou não, se migraram para o município por conta do trabalho, se possuíam origem urbana ou rural. Também nesta categoria, buscamos compreender quais outros trabalhos os entrevistados já haviam realizado antes do frigorífico e como chegaram ao frigorífico.
2 - Escolarização	A partir dessa categoria, pretendemos traçar qual o nível de escolarização dos trabalhadores do frigorífico, a relação dos entrevistados com a educação formal, o grau de importância que estes atribuem à educação, como também a relação do conhecimento escolarizado para o trabalho realizado nos frigoríficos.
3 - Composição familiar	Buscamos compreender um pouco mais sobre a história dos sujeitos da pesquisa, quem são os dependentes financeiros, com quantas pessoas reside, qual o grau de dependência da família com o trabalho dos entrevistados, se existem outras pessoas da mesma família trabalhando no frigorífico, por fim buscamos analisar qual relação do trabalho para o entrevistado e seus familiares.
4 - Trabalho e aprendizado	Nesta categoria, buscamos compreender como os trabalhadores aprenderam a realizar a atividade de seu trabalho, sob quais condições e tempo, mas também como repassam o saber aprendido, quais trocas e saberes são guardados e/ou compartilhados no ambiente de trabalho.
5 - Condições de trabalho	A quais condições de ritmo, intensidade, produtividade os trabalhadores dos frigoríficos estão submetidos, como também as condições de ambiente do trabalho, iluminação, temperatura, condições de higiene, equipamentos e medidas de segurança no trabalho, tempo para descanso, a relação desenvolvida com o maquinário e os instrumentos de trabalho, quais riscos e acidentes do trabalho eles podem sofrer.
6 - Linha de produção e divisão do trabalho	Como os trabalhadores descrevem e percebem a totalidade da linha de produção do frigorífico. Quais são os setores e as atividades realizadas em cada um deles, qual a integração e relação dos trabalhadores de diferentes setores, a rotatividades de funções dentro e entre os setores, como funciona a escala de trabalho e organicidade da produção e do trabalho no frigorífico.
7 - Relação com a gerência	Qual a relação dos trabalhadores com a gerência do frigorífico, qual o tipo de diálogo estabelecido entre os trabalhadores sob/com a gerência e qual a autonomia dos trabalhadores no ambiente de trabalho.
8 - Organicidade e relação com o SINDICARNE-MG	Buscamos compreender qual nível de organicidade e autonomia em relação ao frigorífico os trabalhadores possuem, qual seu nível de conhecimento acerca dos principais direitos trabalhistas da categoria, quais são suas principais pautas de reivindicações, o que entendem e como analisam o papel e o trabalho desenvolvido pelo sindicato.

9 - Valor e dimensões do trabalho	Quais são as faces do trabalho nos frigoríficos, como os trabalhadores avaliam e percebem a importância e os impactos do trabalho em suas vidas, quais as ontopositividades e as ontonegatividades que os trabalhadores atribuem ao seu trabalho, como eles se percebem antes e depois do trabalho nos frigoríficos, qual importância e valor eles atribuem ao seu trabalho e como eles enxergam o produto de seu trabalho.
-----------------------------------	---

Assim, a partir da construção dessas nove categorias de análise das entrevistas, foi possível compreender e interpretar o conteúdo das entrevistas, como também traçar a formulação e o conteúdo dos próximos capítulos desta dissertação, especialmente o capítulo 4 - Trabalho e Condições de Vida no Frigorífico de Aves, que tem como objetivo descrever e discutir os resultados da pesquisa.

## **CAPÍTULO II - Aspectos gerais da produção agroindustrial de carne no Brasil**

### **2.1. A agroindústria de carnes no Brasil: parte constitutiva do agronegócio**

Na década de 1950, após a Segunda Guerra Mundial, foi implementado nos países desenvolvidos o processo de modernização da agricultura, a denominada “Revolução Verde”, um modelo de produção agrícola cuja meta era o aumento da produção e da produtividade agrícola por meio do uso intensivo de insumos químicos, de variedades geneticamente melhoradas, de irrigação intensiva, de motomecanização e de concentração de terras (ALTIERI, 1989).

No Brasil, a partir dos anos 60, essas transformações tecnológicas nasceram como uma verdadeira panaceia que solucionaria o problema da fome, baseadas nas previsões malthusianas de escassez de alimentos frente ao crescimento acelerado das populações mundiais – e do subdesenvolvimento do mundo. Para a grande maioria dos países periféricos, a adoção desse padrão tecnológico moderno representava mais do que a sua autossuficiência alimentar, mas também a oportunidade de sanar a lacuna tecnológica que os separava dos países centrais, auxiliando-os no processo de superação do seu atraso e direcionando-os para o crescimento econômico. No caso brasileiro, em que a estrutura agrária era considerada arcaica e ineficiente, o objetivo era tornar a agricultura forte e competitiva, transformando o país num “grande celeiro”, obtendo a autossuficiência alimentar e consolidando o país como grande exportador de matérias-primas agrícolas (LUZZI, 2007).

O estado brasileiro, que, nesse período, era gerido pela Ditadura Militar, cumpriu um papel fundamental na implantação do modelo agrícola baseado na Revolução Verde. Isso se deu através de incentivos por meio de crédito rural, isenções fiscais para as empresas se instalarem, concessões de uso de terras para implantação de monoculturas, direcionamento das pesquisas de empresas públicas, do ensino – pesquisa –, extensão das universidades e do difusionismo dessas tecnologias através da extensão rural.

A extensão rural nasce no Brasil baseada na teoria da difusão de inovações, o que levou os extensionistas a voltar sua atuação para a transferência de tecnologia da Revolução Verde, tendo como objetivo a “modernização conservadora” da agricultura. Nesse processo, os agricultores eram vistos como meros depositários de conhecimentos e de pacotes gerados pela pesquisa, na maioria das vezes, inadequados para as condições específicas de suas



explorações e dos agroecossistemas por eles manejados (CAPORAL; RAMOS, 2006).

A “modernização” da agricultura, nesse momento, apresenta uma nova interação entre os setores industrial e financeiro da economia brasileira, que propiciavam a expansão da produção agropecuária nos padrões do pacote tecnológico<sup>6</sup> da Revolução Verde (CARVALHO, 2005). O pacote tecnológico foi desenvolvido e levado para o campo brasileiro pelas mãos do governo, através da extensão rural e das pesquisas científicas desenvolvidas nas universidades, conjuntamente com o emprego de capital das empresas.

Caporal e Ramos (2006), ao analisarem o processo da Revolução Verde no Brasil, levado ao campo por meio também da extensão rural, revelam o que estava por trás desse tipo de extensão rural, que foi dominante ao longo de várias décadas. Tratava-se do modelo de desenvolvimento urbano industrial cuja viabilização necessitava que a agricultura cumprisse funções, entre as quais, a de fornecedora de mão de obra consumidora de serviços e produtos industrializados, como as máquinas, os equipamentos, as sementes híbridas ou melhoradas, os agrotóxicos e os fertilizantes químicos sintéticos, além de contribuir, por meio das exportações, para o superávit da balança comercial.

Podemos dizer que esse modelo (Revolução Verde), que é fruto de decisões políticas, norteou a ação extensionista. Ao mesmo tempo, continuava sendo responsável pela concentração da terra, pelo êxodo rural, pela baixa escolaridade no campo, pela redução da biodiversidade, pela poluição, pela contaminação dos alimentos, pela exclusão social, pela desvalorização do trabalho na agricultura, pelo empobrecimento no meio rural, dentre outros problemas (CAPORAL; RAMOS, 2006).

Para Carvalho (2009), o processo de expansão do capitalismo no campo, acentuado a partir de meados da década de 60 no Brasil, descrito acima, também foi veiculado pelos grandes meios de comunicação de massa, por meio do advento de diversos programas governamentais de modernização e de desenvolvimento rural, pelo corpo a corpo da assistência técnica rural e pelo acesso massivo dos produtores rurais ao crédito rural, simultaneamente com as ações concretas das grandes empresas capitalistas nacionais e estrangeiras, das políticas públicas a elas favoráveis e dos programas governamentais que foram convertendo a agricultura num setor de simples oferta de matérias-primas a partir dos

---

<sup>6</sup> O “pacote tecnológico” da Revolução Verde envolve tecnologias como: motomecanização, uso de variedades vegetais geneticamente melhoradas (para obtenção de alto rendimento), fertilizantes de alta solubilidade, pesticidas, herbicidas e irrigação.

interesses industriais. Essa conversão já havia sido prevista por Karl Marx quando afirmava a tendência da agricultura de se transformar num setor da indústria, processo esse que fora denominado já nas décadas de 70 e 80 do século passado de industrialização da agricultura.

As transformações, ou “modernizações do campo”, como passaram a ser chamadas, apresentavam um conjunto de tecnologias que modificariam por completo as formas de produzir e de pensar o sistema de produção de alimentos, reconfigurando o espaço do campo brasileiro. Dessa forma, ao se analisar a produção agroindustrial de carnes no Brasil, é preciso compreender que a lógica de produção proposta para o campo não se restringe somente à produção de alimentos de origem vegetal, mas compreende toda a lógica e o modo de produção de alimentos impostos por essa junção entre os setores do capital industrial, o financeiro e o agrário, o que mais tarde veio a ser chamado de agronegócio.

O agronegócio pode ser entendido pelo conjunto de empresas capitalistas que, direta ou indiretamente, estão relacionadas com os processos de produção, de beneficiamento, de industrialização e de comercialização de produtos e subprodutos de origem agrícola, pecuária, florestal e agroextrativistas e que são comercializadas com maior ou menor grau de beneficiamento, predominantemente na Bolsa de Mercadorias e Futuros (BM&F). Essas mercadorias são denominadas, na expressão comercial, de “commodities”. Elas são cotadas em dólares, em função de serem produtos preferenciais para a exportação e cuja cotação de preços é regulada pelo comportamento comercial desses produtos em outras praças no exterior. São exemplos de mercadorias denominadas de “commodities”: café em grão, cacau, tabaco em folhas ou beneficiado, soja e óleo de soja, milho e óleo de milho, algodão e óleo de algodão, laranjas in natura, sucos concentrados de laranja e outros citrus, vinho, álcool de cana-de-açúcar, açúcar, couros, aves abatidas e congeladas, suínos abatidos e congelados, carne bovina congelada; madeira em tábuas ou beneficiada, madeira em toras, pasta de celulose etc. (VIA CAMPESINA, 2004, p.144).

O agronegócio é predominante no “interior” do Brasil e está presente na maioria dos municípios, excetuando-se as capitais estaduais e as regiões metropolitanas e industriais. Forma o “espaço agropecuário”, onde se desenvolve 90% da produção agropecuária e florestal e onde se localizam as indústrias que beneficiam os cereais, a cana, o algodão, as carnes bovina/suína/aves, os couros e as madeiras. Na maioria dos municípios do “interior”, predomina o processo produtivo onde convivem derruba de floresta/cerrado/caatinga/pampa, o preparo da terra, o plantio e o cultivo das plantas, a colheita e a criação e o abate de animais.

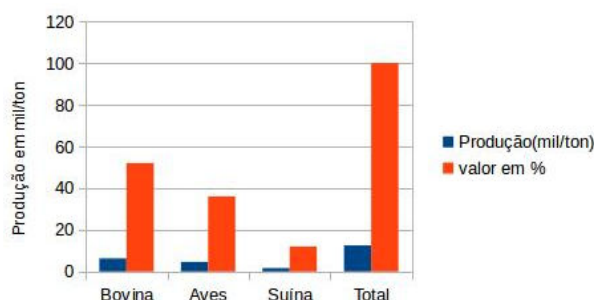
Nesse processo, cresce rapidamente o uso de sementes “modificadas” (híbridas ou transgênicas), que dependem do uso intensivo de fertilizantes químicos e agrotóxicos para terem “alta produtividade”, bem como de rações “balanceadas” com produtos químicos para os animais se desenvolverem e serem abatidos “rapidamente” (PIGNAT et al., 2011).

Assim, quando falamos em agroindústria da carne, é preciso localizar que essa produção faz parte e é determinada por um todo maior, a produção de “mercadorias do agronegócio”. Dessa forma, a agroindústria da carne engloba todos os processos, que vão desde a produção do animal ao abate, passando pelo processamento da carne até a sua distribuição e venda.

A atividade agroindustrial pode ser analisada de vários ângulos, dentre eles, os aspectos de organização técnica (aspectos internos de organização e funcionamento produtivos) e os socioeconômicos, além das relações de poder estabelecidas com seu entorno e com os conjuntos da cadeia produtiva (CHRISTOFFOLI, 2012). Aqui, serão analisados principalmente os aspectos socioeconômicos.

As principais cadeias produtivas do setor de carnes no Brasil são as cadeias de carne bovina, avícola e suína. A produção brasileira dessas carnes em 1998 foi estimada em 12,5 milhões de toneladas, sendo: a) 6,3 milhões de toneladas de carne bovina (50,00%); b) 4,6 milhões de toneladas de carne de aves (36,8%); e c) 1,6 milhão de toneladas de carne suína (12,8%) (Gráfico 1). Essas estimativas mostram que, atualmente, o Brasil responde por cerca de 7,3% da produção mundial conjunta das carnes acima, ou especificamente: a) cerca de 12,9% do volume total produzido de carne bovina; b) 2,0% do volume total produzido de carne suína; e c) 11,6% do volume total produzido de carne de frango, como podemos ver representado no Gráfico 1 abaixo (BLISKA; GUILHOTO, 2009).

**GRÁFICO 1. Produção brasileira de carne em 1998**



Fonte: BLISKA e GUILHOTO, 2009.

Segundo o Ministério da Agricultura e Meio Ambiente (MAPA), em 2010, a produção brasileira de carnes (bovina, suína e de aves) foi estimada em 24,5 milhões de toneladas, ou seja, a produção de carne no Brasil dobrou em 12 anos. O Brasil é atualmente o segundo maior produtor mundial de carne bovina e possui o segundo maior rebanho de gado bovino do mundo, sendo o maior rebanho comercial, com cerca de 165 milhões de cabeças. Quanto ao abate mundial de bovinos, o Brasil encontra-se em terceiro lugar, com 30,4 milhões de cabeças (13,2% dos abates mundiais). Além de ser o terceiro maior produtor mundial de frango, o Brasil é o primeiro exportador mundial; os outros dois maiores produtores mundiais de frango são os EUA e a China. A produção brasileira de carne suína representa cerca de 2% – estimada em 82,5 milhões de toneladas – da produção mundial dessa carne, sendo o país o quarto maior produtor e exportador mundial; o maior produtor mundial de suínos atualmente é a China, com cerca de 44 milhões de toneladas (cerca de 53% da produção mundial), seguida dos EUA (8,4 milhões de toneladas), conforme se pode ver na Tabela 2 (USDA – abr/2013). Esses números impressionam e parecem dizer a importância da produção agroindustrial de carnes no Brasil. Segundo a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil-CNA, os produtos e o lucro obtido com a agronegócio representaram em 2013 cerca de 22,8% do Produto Interno Bruto (PIB) do país, o que corresponde a R\$1,02 trilhões.

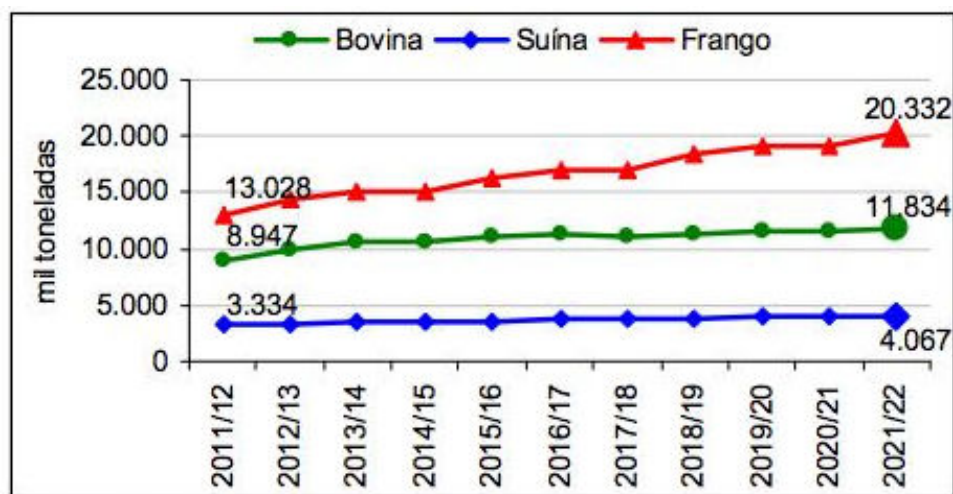
**TABELA 2.** Participação no suprimento mundial de carne em 2013

	Bovino	Suínos	Aves
Produção	2º	3º	4º
Consumo	2º	3º	5º
Exportação	2º	1º	4º

Fonte: USDA – abr/2013 apud Voilá e Triches, 2013.

Ainda segundo o Ministério da Agropecuária e Abastecimento (MAPA), no “Caderno de Projeções do Agronegócio 2010/11-2020/2021”, em 2012 o Brasil realizou exportações para numerosos países. A carne bovina foi destinada a 142 mercados, sendo o principal a Rússia; a carne de frango foi destinada a 152 países, sendo a Arábia Saudita o principal comprador; e, finalmente, a carne suína teve 75 países de destino, tendo como principal a Rússia. Esses números só tendem a crescer, segundo a estimativa do MAPA (2013), com a produção total de carnes (bovina, suína, aves) passando de 26,5 milhões de toneladas produzidas em 2013 para 36,24 milhões de toneladas em 2022, um acréscimo de 35,9%, como podemos ver no Gráfico 2, abaixo.

**GRÁFICO 2.** Estimativa da produção de carne para 2022



Fonte: MAPA, 2013.

No entanto, para além dos grandiosos números do agronegócio no Brasil, se faz necessário compreender sob quais condições esse modelo de produção se funda, sejam elas ambientais, econômicas, territoriais, trabalhistas, dentre outras. É preciso desvelar a aparência dos grandiosos números com as reais condições de produção das mercadorias (commodities) oriundas do agronegócio. Estamos diante de um sistema de produção calcado na exportação de mercadorias, em detrimento da produção de alimentos que vise à soberania alimentar<sup>7</sup> de nosso país. Quem dita as regras da produção é o capital, através da aliança do campo com as empresas transnacionais, as quais dominam na agricultura desde as sementes da terra, além de toda a tecnologia de produção.

Essa dominação do campo pelas empresas transnacionais tornou os agricultores que permaneceram no campo reféns desse modelo de produção, obrigando milhares de famílias camponesas a migrarem para as cidades em busca de trabalho, uma vez que já não conseguiam sobreviver no campo devido ao endividamento que adquiriram para modificar o sistema produtivo, além da pouca competitividade de seus produtos no mercado. Muitas famílias foram expulsas por empresas que grilaram terras para a implantação de monoculturas, e isso se deu com auxílio do Estado brasileiro (DAYRELL; LUZ, 2000).

<sup>7</sup> Soberania alimentar é o direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo, definir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, produzidos de forma sustentável e ecológica, colocar aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no centro dos sistemas e das políticas alimentares, acima das exigências do mercado e das empresas.

Segundo Carvalho (2005), atualmente, não mais que 40 empresas controlam toda a produção de sementes, de fertilizantes químicos e de grãos, além do comércio desses grãos e da agroindústria (transformadora dos produtos alimentícios), ao ponto de, hoje, o preço dos produtos agrícolas não ser mais determinado pelo conjunto dos(as) camponeses(as) em cada país, mas, sim, pelo controle monopólico que essas empresas fazem em nível internacional.

As empresas manipulam os preços de acordo com seu interesse de manter sempre altas as taxas de lucro. Entre essas empresas, destacam-se: Bunge, Monsanto, Cargill, Continental Grain, ADM (Archer Daniels Midland), Dreyfus, Quaker Oats, Unilever, Nestlé, Sygenta, Bayer, Basf, Coca-Cola, Pepsi-Cola, Bisco, Kellogg, Ralston Purina, Philip Morris, British American Tobacco, Protec & Gamble, Parmalat, Danone, Conagra, Noble Group, Marubeni, Dupont. Essas empresas controlam os insumos agrícolas, como sementes, agrotóxicos, fertilizantes, e também o comércio da produção agrícola no mundo (Movimento dos Trabalhadores Sem-Terra – MST, 2011). Entre as empresas de fertilizantes químicos, também houve um processo de concentração e centralização. Ou seja, parte das empresas do comércio agrícola também passou a controlar a produção de fertilizantes. As maiores empresas de fertilizantes são: Potash Corp., Yara (Noruega), Sinochem, Mosaic, ICL (Israel), K + S (Alemanha), Bunge, Cargill (MST, 2011).

Um bom exemplo para compreendermos a lógica de produção do agronegócio é correlacionar o crescimento do uso de agrotóxicos no Brasil à valorização da produção das commodities agrícolas. De acordo com dados do MAPA (2010), em 2009, o país já exportava produtos agrícolas para 180 países, alcançando um quarto do mercado mundial. Esses números posicionaram o Brasil como o terceiro maior exportador de produtos agrícolas, atrás apenas dos Estados Unidos e da União Europeia. A perspectiva do MAPA para os próximos dez anos é disputar a liderança na exportação mundial de commodities, conforme se pode verificar através do estudo do “Caderno de Projeções do Agronegócio 2010/11-2020/2021”. A produção de grãos (soja, milho, trigo, arroz e feijão), por exemplo, deverá saltar dos 153,3 milhões de toneladas em 2011/2012 para 185,6 milhões em 2021/2022. Isso pressupõe um aumento na produção relativa de grãos em 21% e uma expansão de, pelo menos, 9,0% da área plantada. Essa expansão de área deverá se concentrar no cultivo da soja, com mais de 4,7 milhões de hectares, e na cana-de-açúcar, com mais de 1,9 milhões de hectares.

Segundo o MAPA (2011), a expansão deverá ocorrer tanto pela incorporação de novas áreas quanto pela substituição de outras lavouras, que deverão ceder área. Essas projeções são

alarmantes se se considerar que as culturas prioritárias são monoculturas químico dependentes de agrotóxicos, o que poderá agravar o já intenso uso dessas substâncias no país, ameaçar a diversidade de cultivos e deflagrar novos conflitos de terra. Só no ano de 2011, cerca de 853 milhões de litros de agrotóxicos foram utilizados nos 71 milhões de hectares de lavoura temporária (soja, milho, cana, algodão) e permanente (café, cítricos, frutas, eucaliptos) plantados no Brasil. Os mais usados foram os herbicidas, os fungicidas e os inseticidas, que representam uma média de 12 litros por hectare e uma exposição média ambiental/ocupacional/alimentar de 4,5 litros de agrotóxicos por habitante brasileiro (IBGE/SIDRA, 2012; SINDAG, 2011), o que coloca o Brasil como o maior consumidor e utilizador de agrotóxicos do mundo. Um importante dado é que, dos 50 agrotóxicos mais utilizados nas lavouras de nosso país, 22 são proibidos na União Europeia, por causarem sérios danos à saúde humana e contaminação ambiental (PIGNAT et al., 2011).

Segundo dados do Sistema Nacional de Informações Tóxico Farmacológicas – SINITOX (2011), cerca de 62 mil pessoas se intoxicaram por agrotóxicos de uso agrícola no período de 1999 a 2009, o que representa 5.600 intoxicações por ano ou 15 por dia. Além desse dado, para cada caso de intoxicação aguda por agrotóxico notificada oficialmente, existem 50 casos não notificados. Nesse mesmo período, foram notificadas 1.876 mortes por intoxicação por agrotóxico, ou 170 mortes por ano (PIGNAT et al., 2011).

Cabe também a esta análise ressaltar que o controle da ciência e da técnica na produção agroindustrial do agronegócio é elemento indispensável para a subordinação dos que vivem e trabalham na terra, como também para a manutenção de grandes mercados agroalimentares globalizados, dependentes cada vez mais das sementes transgênicas, dos agrotóxicos, da tecnologia de ponta dos maquinários agrícolas, envolvendo condições de trabalho degradante e a desconexão da agricultura aos agroecossistemas naturais.

Para Petersen et al. (2009), essa dinâmica de retroalimentação entre ciência e mercado agrícola foi o fator determinante para a disseminação e a sustentação do modelo baseado na concentração da terra, na especialização e na homogeneização produtiva dos territórios rurais, representado pelas monoculturas e pelos criatórios industriais intensivos de animais. Isso porque a expansão lógica econômica de tendência estruturante e fundada no crescimento das escalas de produção depende da contínua geração de técnicas e padrões normativos por parte da comunidade científica para que os processos produtivos e as regras

institucionais sejam progressivamente uniformizados, assegurando-se, assim, um crescente controle do capital sobre o mundo natural e o mundo social.

O processo, descrito acima, de controle e acumulação na produção de commodities de origem vegetal também se repete na produção de carnes (suína, bovina, aves) no Brasil. Segundo a Organização Não Governamental (ONG) Repórter Brasil em seu caderno sobre a situação do trabalho nos frigoríficos, não mais que três empresas multinacionais<sup>8</sup> controlam toda a produção da carne brasileira, sendo elas: JBS; Marfrig Alimentos S.A. e Brasil Foods. Estima-se que, de cada dez dólares que os frigoríficos brasileiros faturam com a exportação de carnes para países estrangeiros, pelo menos oito dólares vão para a conta dessas três empresas. Até 2020, o governo brasileiro espera que quase metade do comércio mundial de carnes seja dominada por essas três empresas (REPÓRTER BRASIL, 2012). No entanto, esse dado não quer dizer que não haja outras agroindústrias, geralmente de pequeno ou médio porte, no mercado de produção de carnes, assim como de produtos de origem vegetal.

A agroindústria da carne envolve também pequenas e médias empresas voltadas para o atendimento de mercados regionais, situados nas suas respectivas áreas de influência, como é o caso do frigorífico que foi objeto da pesquisa, mas o que se pretende ressaltar é que parte expressiva de toda a produção de carnes no Brasil está sob o controle direto das três empresas citadas acima, que acabam por determinar as condições e a lógica das demais cadeias produtivas de carne em todo o país.

Fundado em 1986, o grupo Marfrig Alimentos S.A é o terceiro maior produtor de carnes da América Latina e o terceiro maior do mundo no segmento de bovinos. Fabrica também itens de carne suína, aves e peixes. Suas mercadorias estão presentes em mais de 140 países, sendo produzidas por aproximadamente 90 mil funcionários – mais da metade deles, no Brasil. Em terras brasileiras, o grupo é dono de 47 plantas frigoríficas, em dez estados. Em 2009, adquiriu a Seara Alimentos, até então, segunda maior empresa do setor de aves e embutidos no país. A frenética aquisição de empresas estrangeiras pela Marfrig Alimentos S.A nos últimos anos teve como parceiro o governo federal, através de aportes bilionários do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES). Foram R\$ 2,5 bilhões apenas para a compra da empresa Keystone Foods, de acordo com dados do Caderno Temático Moendo Gente (REPÓRTER BRASIL, 2012). Desde 2008, o banco também

---

<sup>8</sup>São empresas que mantêm filiais em vários países do mundo, comandadas a partir de uma sede situada no país de origem.



adquiriu R\$ 1,1 bilhão em ações da companhia e concedeu outros financiamentos para o grupo, de ao menos R\$ 700 milhões. Além dos negócios na indústria da carne, o grupo também controla a Zenda, fabricante multinacional de couros para as indústrias automobilística e aeronáutica. Em 2011, o faturamento do grupo Marfrig Alimentos S.A chegou a R\$ 21,9 bilhões (REPÓRTER BRASIL, 2012).

A Keystone Foods, comprada pelo grupo Marfrig, é uma empresa com atuação global nas áreas de desenvolvimento, produção, comercialização e distribuição de alimentos à base de carnes de aves, peixes, suínas e bovinas, especializada no canal “food services”. Essa aquisição elevou a Marfrig a uma posição de destaque como fornecedora de toda a cadeia internacional das empresas McDonald’s, Campbell’s, Subway, ConAgra, Yum Brands e Chipotle<sup>9</sup>.

O Grupo Brasil Foods foi criado em 2009, a partir da fusão das duas maiores processadoras de carne de frango e de suínos do Brasil: a Perdigão, fundada por descendentes de italianos na década de 30, e a Sadia, criada em 1944 pelo empresário Atílio Fontana. O resultado foi uma das maiores indústrias globais de alimentos, com quase 120 mil trabalhadores no Brasil. A receita líquida da Brasil Foods, em 2011, foi de R\$ 25,7 bilhões. Segundo informações da própria companhia, ela responde por 9% das exportações mundiais de proteína animal. O grupo frigorífico exporta para mais de 140 países e opera 61 fábricas no Brasil, distribuídas por 11 estados. Além disso, também controla sete indústrias no exterior. As exportações da empresa valem-se de linhas de crédito firmadas com as três maiores instituições bancárias do país: Banco do Brasil, Itaú e Bradesco. Em 2011, o Banco do Brasil também assinou com a Brasil Foods um convênio, no valor de R\$ 1,4 bilhão, destinado a financiar projetos integrados – nos quais o produtor rural cria o frango com subsídio das indústrias avícolas sob o compromisso de vender a sua produção à empresa. Em 2012, o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) acenou para a concessão de R\$ 2,5 bilhões para amparar projetos de expansão da Brasil Foods. Em 2009, a instituição financeira estatal já havia injetado R\$ 750 milhões na companhia (REPÓRTER BRASIL, 2012).

O grupo JBS se fundou no Brasil em 1953, na cidade de Anápolis, em Goiás. Foi com o apoio financeiro de R\$ 8 bilhões do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e

---

<sup>9</sup> Informação disponível em: <http://www.marfrig.com.br/marfrig/nossas-marcas/nossas-marcas.asp>.

Social (BNDES) que o grupo, na década de 90, comprou uma série de empresas concorrentes no Brasil e em outros três países (Argentina, Estado Unidos e Austrália), sendo hoje o maior produtor de proteína animal do mundo, com capacidade de 51,4 mil cabeças de gado/dia. O grupo possui 19 plantas de abate, localizadas nos estados brasileiros de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Rondônia, São Paulo, Paraná e Acre, sendo que cinco dessas plantas possuem também unidades produtoras de carne industrializada; uma planta de carne em conserva, localizada no estado do Rio de Janeiro; uma planta de vegetais em conserva, em Minas Gerais; um confinamento, localizado no estado de São Paulo; uma planta de Beef Jerky, localizada no estado de São Paulo. Com mais de 130 mil empregados em todo o planeta, seu faturamento em 2011 atingiu mais de R\$ 62 bilhões (REPÓRTER BRASIL, 2012; FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2009).

O que podemos constatar com a análise da agroindústria de carnes no Brasil como parte constitutiva do agronegócio, e em plenitude sobre o sistema agroindustrial brasileiro, é que, apesar das contradições engendradas pela modernização agrícola, sua permanência e seu aprofundamento não podem ser compreendidos sem a consideração das poderosas bases ideológicas que lhe dão sustentação no plano das mentalidades. Pois, de fato, sem a difusão de um sistema de valores positivos que caucionou ideologicamente a Revolução Verde, provavelmente todo o investimento político, financeiro e, em alguns casos, militar realizado pelos estados nacionais nessa direção teria sido insuficiente. Noções como modernização, progresso técnico-científico, eficiência produtiva e mesmo crescimento econômico foram utilizadas como alavancas ideológicas poderosas e indispensáveis para que rápidas e profundas transformações promovidas na agricultura fossem reforçadas perante o conjunto da sociedade e adotadas acriticamente como algo desejável *per se* (PETERSON et al., 2009).

De alguma maneira, ocorreu como se, após a Revolução Verde e o Agronegócio, fosse impossível produzir no campo sem a utilização desse pacote tecnológico por completo. Assim, qualquer forma de contraposição à lógica dominante de produção passa a ser vista como corrente do atraso e dotada de certo romantismo, incapaz de responder à materialidade da vida. No entanto, o que se vê do outro lado é que esse mesmo sistema que produz com ferocidade e garante alto lucro para a econômica mundial é incapaz de ser sustentável para a produção do campo. Ele se mantém a partir da reprodução das desigualdades sociais, sejam elas agrárias ou urbanas, acentuando a concentração da terra, dos recursos naturais e da renda rural. Não são raros os relatos e as denúncias de condições de trabalho análogas à escravidão

nos sistemas produtivos do agronegócio, apesar do alto nível tecnológico desses sistemas. Ao mesmo tempo, o agronegócio não é capaz de produzir alimentos para toda a população brasileira, uma vez que o conjunto dos agricultores familiares ocupa cerca de 24,3% das terras agrícolas no país, produzindo 38% do valor bruto da produção agropecuária nacional, sendo o maior responsável pela produção dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros (IBGE, 2009).

Motivada pela racionalidade do lucro a curto prazo e colocada a serviço da acumulação de capital, a inovação tecnocientífica da Revolução Verde e, posteriormente, do Agronegócio na agricultura apresenta-se como instrumento de poder determinante para assegurar a contínua e crescente exploração dos recursos sociais e naturais dos territórios rurais. Essa exploração impõe custos socialmente elevadíssimos para toda a sociedade, uma vez que os limites dos recursos naturais, a fragilidade dos ecossistemas, assim como o bem-estar social não são variáveis consideradas na orientação do progresso tecnológico (PETERSON et al., 2009).

## **2.2. A agroindústria avícola nacional**

O consumo per capita de carnes brancas no Brasil saltou de 2,6 quilos por habitante em 1970, passando por 10,9 quilos por habitante em 1980, para mais de 14 quilos por habitante em 1993, superando, assim, o consumo de carne bovina no país; atualmente, o consumo per capita de carne de frango atingiu 45 quilos. Segundo a Associação Brasileira de Exportadores de Frango – ABEF (2013), a produção de carne de frango chegou a 12,645 milhões de toneladas em 2012, uma redução de 3,17% em relação a 2011. No entanto, o Brasil se manteve como o maior exportador mundial e o terceiro maior produtor de carne de frango, atrás dos Estados Unidos e da China, como podemos ver na Tabela 3 (BELIK, 1994, p.66).

A produção nacional de carne de frango atingiu, em 1992, 3,2 milhões de toneladas, das quais 350 mil toneladas foram exportadas, sendo praticamente 1/3 desse total de frango em pedaços. Em menos de 15 anos, a produção nacional de aves foi multiplicada por seis vezes, tendo como principal fator de expansão os mercados do Oriente Médio e do Extremo Oriente, que absorvem quase 80% das exportações nacionais, como podemos ver na Tabela 4. Segundo a ABEF (2013), do volume total da carne de frango produzida no país (10,939

milhões de toneladas), 69% foram destinados ao consumo interno, e 31%, às exportações (CAMPBELL, 1993, apud BELIK, 1994, p.67).

**TABELA 3.** Principais países produtores de frango ao longo do período de 2002 a 2010

País	2002	%	2006	%	2010	%	Var. (%) *
EUA	14467	26,71	16162	26,9	16563	21,8	1,71
China	9558	17,65	10350	17,22	12558	16,53	3,47
Brasil	7050	13,02	8164	13,59	10692	14,07	5,34
UE	6788	12,53	7425	12,36	9025	11,88	3,62
México	2157	3,98	2610	4,34	2809	3,7	3,36
Outros	14135	26,1	15379	25,59	23344	32,04	6,47
Total	54155	100	60090	100	75991	100	4,33

Fonte: ABEF, 2012 apud Voilá e Triches, 2013.

**TABELA 4.** Principais países importadores de frango no período de 2002 a 2010 (mil/ton)

País	2002	%	2006	%	2010	%	Var. (%) *
Japão	744	16,75	740	14,32	789	9,86	0,74
Arábia Saudita	391	8,8	434	8,4	678	8,48	7,12
UE	500	11,25	600	11,61	676	8,45	3,84
Rússia	1208	27,19	1240	23,99	618	7,73	-8,04
México	219	4,93	400	7,74	549	6,86	12,17
Outros	1381	31,08	1754	33,94	4689	58,62	16,51

Fonte: ABEF, 2012 apud Voilá e Triches, 2013.

O modelo produtivo da agroindústria avícola no Brasil pode ser caracterizado como voltado para a exportação. O frango nacional é produzido sob medida, de acordo com as necessidades da demanda do mercado externo, o que tem gerado diferenciação no produto final ao longo do tempo. De acordo com Espíndola (2002 apud NELI, 2006), a diferenciação de produtos tem se constituído na principal tendência dos mercados mundial e nacional, sendo

crescente o consumo de cortes de frango – em detrimento da ave inteira –, cujo consumo, em 2000, no mercado brasileiro, correspondeu a 16% do consumo total, sendo que, nos EUA, o consumo de cortes chega a 46%. A explicação para esse fato reside na mudança dos hábitos alimentares e de vida da população mundial, a qual não dispõe mais de muito tempo para o preparo das refeições, especialmente em cidades de médio ou grande porte, e também pela maior oferta desses produtos, visto que há uma necessidade constante das empresas de agregar valor aos produtos. A inserção da mulher no mercado de trabalho<sup>10</sup> também pode ser apontada como causa do crescimento da procura por cortes de aves.

De frente para esses dados e a partir da lógica de funcionamento e estruturação da produção agroindustrial avícola, pode-se dizer que esse é um dos segmentos da produção agropecuária onde a concentração do capital e a expansão da produção se deram de forma mais rápida e completa. Fato esse que se deve ao alto investimento de capital produtivo no setor, sendo a avicultura, entre as cadeias alimentares, a que mais se aproxima de um processo fabril de produção (BELATO, 1985, p.187).

Ainda segundo Belato (1985), as atividades do ciclo produtivo das aves sofreram profundas transformações, por meio do encurtamento de seu ciclo biológico mediante o controle genético dos mecanismos de crescimento e ganho de peso, da estreita correlação entre características biológicas, alimentação e preservação das condições de sanidade, homogeneidade do produto e fluxos de mercado.

A modificação profunda do ciclo biológico natural abre espaço para a introdução de um novo ciclo, não mais natural, mas fabril. A lógica da fábrica passa a presidir a natureza; é como numa linha de montagem de carros, onde todas as condições de produção são controladas para a maximização dos lucros e a redução de perdas. No início dos anos 70, os frangos nacionais eram abatidos com 60 dias de vida. A taxa de conversão (capacidade de transformar a energia ingerida do alimento em ganho de peso) nesse período variou de 3,0% para 2,4%. Atualmente, no Brasil, um frango é abatido com 42 a 45 dias, no máximo, pesando 1.680 gramas. Para se submeter a esse ciclo industrial, as aves são desenvolvidas geneticamente para responder à quantidade e à qualidade específicas de alimentos não mais encontráveis na natureza ou, se existentes como tais na natureza, não passíveis de combinação

---

<sup>10</sup>A inserção da mulher no mercado produtivo de trabalho fez com que estas tivessem menos tempo para o trabalho doméstico, o cuidado e a reprodução da vida familiar. Dessa forma, a indústria de alimentos fornece cada dia mais produtos de fácil preparo, uma vez que as mulheres, na sociedade atual, se encontram em uma jornada dupla de trabalho, ocupando o mercado produtivo de trabalho e, ainda, sendo responsáveis pelos cuidados domésticos.

pelas aves nas proporções exigíveis para o seu crescimento (BELATO, 1985; BELICK, 1994). Desse modo, a agroindústria avícola nacional está altamente ligada à cultura da soja, do milho e vinculada a empresas processadoras desses grãos, pois esses são os componentes básicos das rações ministradas para as aves em sistema de criação de confinamento. A região Sul do país é um dos grandes exemplos dessa relação. Desde a década de 70, se torna grande produtora de milho e soja; começa a receber, na mesma época, grandes indústrias processadoras desses grãos, sendo hoje também a região com maior produção de aves.

Os ingredientes para esse máximo proveito da matéria-prima são formados pela junção dos monopólios: da produção de rações; da genética de aves; da indústria química veterinária; e do sistema de integração vertical de produção. Assim, o aumento significativo das exportações no setor agroindustrial avícola brasileiro, principalmente a partir da segunda metade da década de 90, originou uma exploração extrema do trabalho vivo no interior dessas indústrias.

A produção agroindustrial de aves tornou-se responsiva a determinados insumos alimentares, calibrando as características genéticas do animal, bem como o tornando imune a enfermidades específicas das novas condições de processamento mediante a aplicação sistemática e predeterminada de medicamentos. Por fim, o produto resultante dessa fábrica peculiar aparece como matéria-prima uniforme para o processamento, uniformidade imprescindível para extrair o máximo de proveito da matéria-prima (BELATO, 1985, p.185).

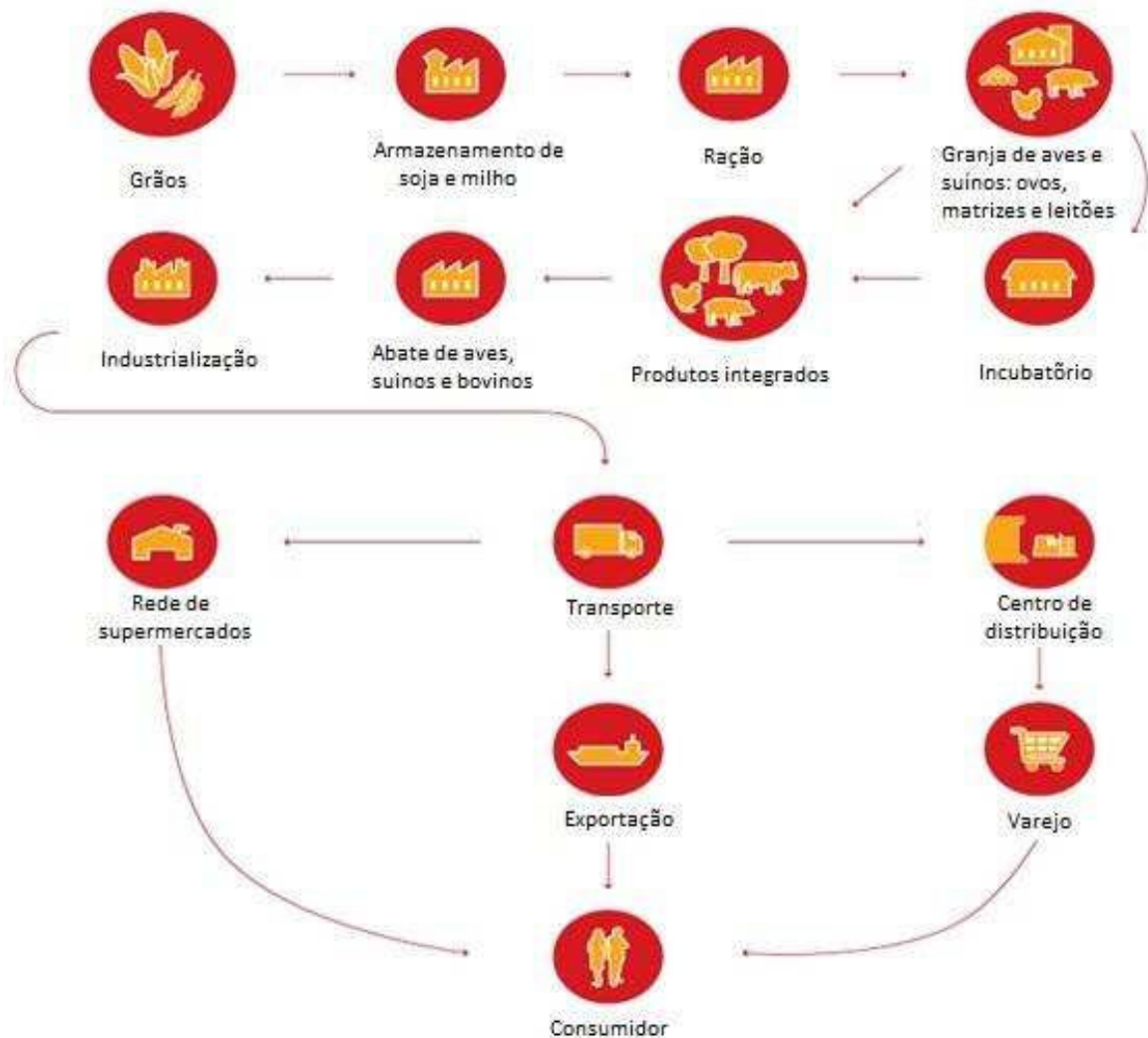
Esse enorme crescimento da agroindústria avícola nacional também se deve ao sistema de integração produtor rural/indústria, introduzido no sistema de criação de aves no Brasil na década de 60, em Santa Catarina. Ele consiste no estabelecimento de contratos de fornecimento entre indústria e agricultores nos quais a empresa adianta capital (na forma de insumos e tecnologia) e assistência técnica, e os agricultores, em geral, pequenos, produzem em suas unidades matéria-prima que será coletada, transportada e processada pelas indústrias (CHRISTOFFOLI, 2012). Na produção agroindustrial avícola, a integração ocorre quando uma empresa coordena todo o processo produtivo, fornecendo o pinto de um dia e todos os demais insumos utilizados na produção, além de assistência técnica. Ou seja, a agroindústria indiretamente utiliza as instalações do produtor rural, fornecendo o pinto, ração, vacinas, medicamentos e acompanhamento veterinário. Ao produtor integrado compete o fornecimento dos demais insumos necessários à condução da atividade avícola (RICHETTI e SANTOS, 2000, p.34).

Além disso, a adoção de modernas tecnologias na avicultura requer condições especiais para a produção, exigindo altos investimentos em infraestrutura, o que a torna inacessível pelos pequenos produtores, geralmente descapitalizados. Resta-lhes, por falta de alternativa, a associação a uma indústria processadora, por meio do sistema de integração vertical produtor-indústria (MENDOÇA, 1997 apud RICHETTI; SANTOS, 2000, p.34).

Segundo Carvalho (2009), a generalização dos processos de integração do produtor rural familiar e de proprietários de terras com as agroindústrias, através de contratos de produção, ainda que, em certas atividades, esses contratos já ocorressem desde longa data, foi e é um sintoma de que os produtores rurais se encontravam diante de impasses econômicos, políticos e ideológicos que os levaram, na maior parte das vezes, a se subordinar às agroindústrias, abdicando-se, em nome de uma suposta melhoria da renda agrícola que tal integração lhes proporcionaria, da liberdade de gerir com autonomia familiar os processos de trabalho na sua unidade de produção camponesa. Ao terem se integrado ao capital, desde o momento em que adotaram o modelo tecnológico dominante, foram perdendo gradativamente a capacidade de decidir como grupo familiar o que, como, onde, quanto, quando produzirem e qual parcela da produção deveria ser destinada para o autoconsumo familiar e qual deveria ser colocada nos mercados, fosse como produtos *in natura*, fosse como produtos beneficiados.

Na Figura 2, é possível visualizar os passos dessa cadeia produtiva, compreendendo que resta pouca ou quase nenhuma abertura para uma produção autônoma, como descrito acima.

FIGURA 2. Cadeia produtiva de frangos



Fonte: Brasil Foods, 2012.

Podemos considerar que o sistema de integração é responsável pela maior parte da matéria-prima que chega para as indústrias de processamento e abate do frango. As agroindústrias vinculadas à avicultura, como os grandes abatedouros e os frigoríficos, estão concentradas principalmente na região Sul, expandindo-se para a região Sudeste e, mais recentemente, para a região Centro-Oeste, em busca de oferta e de novas fronteiras agrícolas, como podemos ver na Tabela 5. Em todas as regiões, a diferenciação no nível de tecnologia de algumas empresas permite a produção de cortes de frango com alto grau de padronização, oferecendo ao mercado um produto de maior valor agregado (VOILÁ; TRICHES, 2013).



Empresas	2003	%	2005	%	2009	%	Var. (%) *
Paraná	813374	20,8	1010640	21,5	1243245	26	7,3
Santa Catarina	648752	16,6	741941	15,8	871156	18,2	5
Rio G. do Sul	602214	15,4	653434	13,9	758951	15,9	3,9
São Paulo	467215	12	638623	13,6	659382	13,8	5,9
Minas Gerais	233045	6	570909	12,2	363219	7,6	7,7
Goiás	138022	3,5	172656	3,7	271309	5,7	11,9
Mato Grosso	66332	1,7	67543	1,4	150322	3,1	14,6
Mato G. do Sul	112087	2,9	122789	2,6	128614	2,7	2,3
Distrito Federal	31506	0,8	60910	1,3	72514	1,5	14,9
Bahia	33228	0,9	44862	1	64598	1,4	11,7
Pernambuco	37140	1	44052	0,9	51644	1,1	5,6
Outros	223804	5,7	7701	0,2	8550	0,2	-42
Abate S/SIF	500281	12,8	559940	11,9	130496	2,7	-20,1
Total	3907000	100	4696000	100	4774000	100	3,4

**TABELA 5.** Abate de frangos por estado brasileiros no período 2003 a 2009 (mil cab.)

Fonte: UBA, 2012, apud VIOLÁ; TRICHES, 2013.

\* Refere-se à taxa média geométrica de variação anual.

Segundo Richetti e Santos (2000), no estado de Minas Gerais, onde esta pesquisa foi realizada, existem seis empresas que trabalham com o sistema de produção integrada sob contratos, sendo que apenas uma coordena todo o processo, deixando a cargo dos produtores toda a produção de frango de corte, e três assumem desde a produção dos pintos até a industrialização e o processamento do produto final. As demais promovem uma integração verticalizada, que vai da aquisição dos pintos à comercialização do frango. No caso do frigorífico pesquisado, por se caracterizar como uma produção de médio porte, com em média 35.000 aves abatidas por dia, todos os frangos são comprados de outras indústrias que realizam a integração com produtores rurais do estado.

Ainda segundo Christoffoli (2012), o sistema de integração permitiu a constituição de fortes grupos agroindustriais no Brasil nas últimas décadas, ainda que, em grande medida, sejam hoje, em sua maioria, controlados pelo capital financeiro (fundos de pensão, bancos e empresas cotadas em bolsa de valores). Abaixo, na Tabela 6, podemos ver o crescimento da exportação de frangos das dez maiores empresas do ramo entre 2002 e 2010.

**TABELA 6.** Crescimento da exportação de frango de 2002 a 2010 (em toneladas)

Empresas	Cidade/ Estado	2002	%	2010	%	Var. (%) *
Perdigão	Curitiba/PR	315504	21,32	848984	25,62	13,17
Sadia	Curitiba/PR	367014	24,8	816370	24,63	10,51
Seara	Seara/SC	264163	17,85	687546	20,75	12,7
Frangosul	Jaguará do Sul/SC	265459	17,94	405346	12,23	5,43
Big Frango	Rolândia/ PR	2330	0,16	67402	2,03	52,29
Copacol	Cafeilândia/PR	43750	2,96	60725	1,83	4,18
Aurora	Chapecó –SC	29486	1,99	59977	1,81	9,28
Agrovêneto	Nova Veneza/SC	16704	1,13	39922	1,2	11,51
Coop. Lar	Matelândia/PR	24256	1,64	37444	1,13	5,58
PifPaf	Palmeiras de Goiás/GO	2300	0,16	12851	0,39	23,99
Outros		149034	10,05	277433	8,38	8,08
Total Geral		1480000	100	3314000	100	10,6

Fonte: ABEF, 2012, apud VOILÁ; TRICHES, 2013.

Segundo Voilá e Triches (2013), o ano de 2010 na produção agroindustrial avícola foi marcado pela fusão das empresas Sadia e Perdigão, transformando-se na empresa Brasil Foods S.A., que passou a deter quase 30% do total do mercado nacional. No terceiro lugar, permaneceu a empresa Seara, mantendo sua participação sempre em 10% do total. No ano de 2003, o número de abates foi de 246 milhões; já em 2007, a quantidade de abates de aves passou para 270 milhões, representando uma taxa média anual de 2,4%. A empresa com maior taxa de crescimento no número de frangos abatidos foi a Big Frango, com uma taxa média de crescimento anual de 16%. Em 2003, a empresa abatia 41.892 milhões de frangos e, em 2007, passou para 76 milhões.

No mercado internacional, a maior empresa produtora de carne de frangos é a norte-americana Tyson Foods, a qual detinha 5,6% do total da produção mundial, o que representava 4,30 milhões de toneladas de carne de frango. As três classificações seguintes são ocupadas por empresas situadas no Brasil. A JBS Pilgrim's participava com 4,6% do total

produzido. A terceira posição ficou com a Brasil Foods, com 2,2%, ou o equivalente a 1,70 milhão de toneladas de frango. Em quarto lugar, encontrava-se a Marfrig, com uma produção de 1,450 milhões de toneladas, o que representa 1,9% do total. A soma das dez maiores empresas produtoras de frango correspondia a 21,6% do total mundial produzido no ano de 2010. As demais empresas representam 78,3% do total da produção mundial, como podemos ver na Tabela 7.

**TABELA 7.** Empresas mundiais selecionadas e produtoras de frango no ano de 2010  
(mil/ton)

Empresa	Localização	Produção	%
Tyson Foods	EUA	4300	5,66
JBS Pilgrim's	Brasil	3500	4,61
Brasil Foods SA - BRF	Brasil	1700	2,24
Marfrig	Brasil	1450	1,91
Perdue	EUA	1300	1,71
Sanderson Farms	EUA	1200	1,58
Koch Farms	EUA	800	1,05
Wayne Farms	EUA	750	0,99
Moutaine Farms	EUA	740	0,97
Doux	França	710	0,93

Fonte: AVEWORLD, 2012, apud VOILÁ; TRICHES, 2013.

Ao se analisar a agroindústria avícola, chega-se à constatação de que seu rápido e vertiginoso crescimento está diretamente associado à introdução de um alto nível tecnológico da produção, como também ao investimento de capital, o que torna o setor um dos maiores produtores de commodities do agronegócio. No entanto, ao lado do enorme lucro, da funcionalidade e dos números exorbitantes garantidos pelas empresas que monopolizam a produção, é possível ver a perda de autonomia da produção avícola por parte dos produtores rurais que aderem ao sistema de integração, assim como uma maior exploração dos trabalhadores envolvidos na cadeia produtiva; por fim, constata-se a produção de aves para a alimentação humana como mercadorias manipuláveis. Longe de qualquer romantismo acerca do uso da tecnologia na alimentação, parte-se da compreensão de que a lógica da natureza

presidida no agronegócio sob a lógica do capital não está interessada em garantir a soberania alimentar global, mas, sim, os maiores lucros possíveis.

### **2.3. O trabalho nos frigoríficos brasileiros: o trabalhador do agronegócio**

A prática social vivida pelo homem, utilizada para garantir sua sobrevivência, muitas vezes o coloca numa situação conflituosa. Se, por um lado, o trabalho pode garantir sua vida, por outro, contraditoriamente, também pode causar doenças, diminuindo sua capacidade vital e, até mesmo, provocando sua morte. Assim, o mesmo trabalho que proporciona as condições para sua humanização torna-se, nesse processo, fator de sofrimento físico, psíquico, mental e/ou social quando não realizado em condições “adequadas” (ORSO et al., 1998 apud CAMPOAMOR, 2006).

Neli (2006), ao descrever o trabalho nas agroindústrias de carne, constata que o trabalhador está exposto a uma repetitividade de movimentos: ritmo de trabalho imposto pela máquina; invariabilidade do trabalho; posturas inadequadas; uso de força física; trabalho muscular estático; pressão mecânica; exposição a temperaturas altas e baixas (dependendo do setor); convivência com odores fortes; barulho excessivo; contato com ambientes úmidos por longos períodos de tempo (mesa de trabalho, chão); manuseio de instrumentos perfurantes e cortantes. Além disso, também segundo o autor (2006), a pressão por produtividade exercida pelos funcionários responsáveis pela fiscalização da produção sobre os demais trabalhadores interfere na motivação, na atitude e no comportamento destes, podendo afetar sua saúde mental. Somadas, as elevadas metas diárias de produção provocam rebatimentos na jornada de trabalho, que, dependendo da necessidade produtiva, pode ser ainda mais extensa. Além disso, há ainda a pressão exercida para que os trabalhadores atinjam as metas. Também se destacam as ações de controle/supervisão/fiscalização, em que trabalhadores fiscalizam trabalhadores. Ressalta-se, além disso, a existência do barulho, do cheiro desagradável e das baixas temperaturas a que os trabalhadores são submetidos durante o trabalho e mesmo durante as refeições e o horário de descanso (GEMELLI; CARVALHAL, 2009).

Cea e Murofuse (2010), ao descreverem o trabalho na agroindústria de carne, apontam que é constante no setor frigorífico alto grau de modernização, combinado a um acentuado desenvolvimento tecnológico e organizacional, com permanência de procedimentos e técnicas de marca taylorista/fordista: a presença do trabalho simples (de pouco ou nenhum conteúdo científico), fragmentado, repetitivo. Esse tipo de trabalho, combinado com as diferentes

estratégias de aceleração da produção e de aumento da produtividade, contribui decisivamente para a ocorrência de incontáveis casos de acidentes e adoecimento nos espaços laborais. A maioria dos trabalhadores, independentemente de seu setor de atuação, tem sua condição de saúde ameaçada.

Sobre esse aspecto, Heck e Carvalhal (2010), em um artigo feito sobre um frigorífico especializado no abate de aves, relatam sobre o perfil esperado do trabalhador e também indicam aspectos de perda da subjetividade no seu trabalho. Segundo os autores, o trabalho repetitivo do frigorífico combina-se com “novas” formas intensificadas pela reestruturação produtiva para “captura” da subjetividade operária, como no exemplo dos prêmios para os trabalhadores que não faltam ao trabalho e às palestras “motivacionais”, nas quais o conteúdo ideológico pró-empresa é muito evidente. Obviamente que, por mais sutis que pareçam essas práticas, elas são intensificadas através da busca por um trabalhador cada vez mais “motivado”, polivalente, pouco questionador, que não se envolva com sindicatos classistas, dentre outras características.

Assim, também na análise sobre o trabalho nos frigoríficos, pode-se tomar como base o pensamento de Borba (2011) ao dizer que, na produção mecanizada, não há mais o processo do trabalho ajustado ao trabalhador (como na manufatura), mas, sim, o trabalhador que deve se adaptar ao novo processo de trabalho; o trabalhador tem que se adaptar desde cedo ao movimento das máquinas, já que agora é ela que determina o movimento da fábrica e o ritmo de trabalho do trabalhador. “Na manufatura e no artesanato, o trabalhador se serve da ferramenta; na fábrica, serve à máquina” (MARX, 2008, apud BORBA, 2011).

Outra característica marcante dos trabalhos nos frigoríficos é alta rotatividade dos trabalhadores, que, por não suportarem as condições de trabalho, como também por adoecimento e ou lesões e mutilações de membros, são obrigados a se afastar das atividades. Não foram raros os relatos durante a pesquisa de trabalhadores que faltavam com frequência ao trabalho por motivos de saúdes, como também de pessoas recém-contratadas saindo e chegando aos setores. Seguem trechos dos depoimentos dos entrevistados Paulo e Joaquim (2013), respectivamente:

Eles estão contratando muita gente, mas ninguém fica. O salário melhorou muito, e agora nosso salário na carteira é R\$ 750,00. Tem mais uma caixinha de R\$150,00 por fora que eles aumentaram agora, mas ninguém quer ficar, porque exige muito o trabalho, e a diretora de lá trata os funcionários muito mal, igual cachorro. (Entrevistado Paulo, arquivo pessoal da autora, 2013).

É. Agora estão trazendo de Baldinho, São Vicente, Santana do Pirapão pra essas regiões aí embaixo, perto de Lagoa Santa. Eles estão trazendo de lá porque não estão achando pra trabalhar. Todo mundo do bairro já passou por lá; ninguém quer ficar. Ninguém quer, porque eles não respeitam funcionário, eles tratam os funcionários como se fossem cachorros, é muito desgastante, exigem demais da gente. Está cheio de gente doente no bairro por conta do frigorífico. (Entrevistado Joaquim, arquivo pessoal da autora, 2013).

Segundo os dados do Caderno Moendo Gente (REPÓRTER BRASIL, 2012), sobre as condições do trabalho nos frigoríficos brasileiros, algumas estatísticas oficiais do Ministério da Previdência Social (MPS), do governo federal, mostram que quem trabalha em um frigorífico está mais exposto a determinados tipos de problema de saúde do que a média dos empregados em todos os outros setores econômicos brasileiros, como, por exemplo, a construção civil. Os trabalhadores do setor de abate de bovinos sofrem três vezes mais traumatismos de abdômen, ombro e braço e 2,24 vezes mais problemas de coluna; já os trabalhadores dos abatedouros de aves e suínos sofrem 4,26 vezes mais inflamações em músculos e tendões, 7,43 vezes mais lesões no punho e 3,41 vezes mais transtorno de humor do que a média de todos os outros trabalhadores brasileiros.

Nos últimos anos, foram divulgados na página digital do Ministério Público do Trabalho (MPT), como também no caderno temático online Moendo Gente<sup>11</sup> (REPÓRTER BRASIL, 2012), diversos casos envolvendo as três empresas líderes do setor (JBS, Marfrig Alimentos S.A. e Brasil Foods), já citadas, o que comprova as condições degradantes a que os trabalhadores dos frigoríficos são submetidos cotidianamente. Relato abaixo alguns desses casos para que se possam tecer algumas considerações acerca do trabalho nos frigoríficos:

Os trabalhadores do grupo Marfrig Alimentos da empresa Seara do município de Forquilha (SC), por não suportarem o frio intenso da sala de cortes do frigorífico, não viram alternativa a não ser deixar temporariamente o local. Por essa razão, foram demitidos, em 2006. Logo após esse fato, o Ministério Público do Trabalho (MPT) iniciou uma investigação sobre as condições de trabalho no frigorífico e entrou com um processo na Justiça contra a empresa. Em 2011, atendendo a alguns pedidos contidos na ação, a Justiça determinou que a Seara concedesse pausas de 20 minutos a cada 1 hora e 40 minutos de trabalho para atenuar os efeitos do frio e possibilitar a recuperação térmica dos empregados. A sentença judicial também atendeu a outra reclamação curiosa: o frigorífico foi obrigado a liberar a ida ao banheiro de seus empregados, sem a necessidade de avisar previamente a um superior. Na ação, o MPT acusava a Seara de conceder apenas dois intervalos de oito minutos, ao longo de um dia inteiro de trabalho, para que os empregados

---

<sup>11</sup>Disponível em <[http://portal.mpt.gov.br/wps/portal/portal\\_do\\_mpt/comunicacao/noticias/conteudo\\_noticia/ut/p/c4/04\\_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3hH92BPJydDRwN\\_E3cjA88QU1N3L7OgMC93I\\_2CbEdFAAovLRY](http://portal.mpt.gov.br/wps/portal/portal_do_mpt/comunicacao/noticias/conteudo_noticia/ut/p/c4/04_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3hH92BPJydDRwN_E3cjA88QU1N3L7OgMC93I_2CbEdFAAovLRY)> e <<http://moendogente.org.br/#lat=23.378341326108416&lng=49.881663489746245&zoon=5&p=76>>.

pudessem satisfazer suas necessidades fisiológicas (REPÓRTER BRASIL, 2012; MPT, 2013).

Em 2011, um dos frigoríficos do grupo Brasil Foods no município de Rio Verde, em Goiana (GO), proibia os homens que trabalhavam no incubatório, setor em que ficam armazenados os ovos que dão origem às aves, de usarem cuecas. Essa estranha regra foi adotada para supostamente evitar uma contaminação do setor. Mas o curioso é que a regra só valia para os homens. As mulheres, por não conseguirem conter o fluxo menstrual, eram autorizadas a usar calcinhas. O problema só foi resolvido em abril de 2011, quando o Ministério Público do Trabalho (MPT) entrou com um processo na Justiça contra a Brasil Foods, por entender que a proibição violava a intimidade e a dignidade dos trabalhadores do sexo masculino. Além de expor seus empregados a situações constrangedoras, o frigorífico de Rio Verde também gerava um número impressionante de trabalhadores lesionados e adoentados. De acordo com o Ministério Público do Trabalho, 90 mil pedidos de afastamento foram registrados entre janeiro de 2009 e setembro de 2011. Praticamente, é como se, a cada 10 meses, todos os 8 mil empregados da unidade da Brasil Foods de Rio Verde tivessem que se ausentar por problemas de saúde relacionados ao trabalho. Os afastamentos por distúrbios osteomusculares (os chamados DORT, como tendinites e bursites) foram os mais recorrentes: a média é de impressionantes 28 atestados por dia, totalizando 842 por mês (REPÓRTER BRASIL, 2012; MPT, 2013).

O grupo JBS, dono da marca Friboi, foi condenado a pagar R\$ 9 milhões de indenizações por dano moral coletivo por violar direitos trabalhistas, normas de segurança e expor à contaminação os empregados do frigorífico na unidade de Juruena, a 740 quilômetros de Cuiabá. Em dezembro de 2012, o Ministério Público do Trabalho (MPT) concedeu liminar e suspendeu o funcionamento da caldeira da unidade por apresentar uma série de problemas que colocavam em risco trabalhadores de todo o complexo industrial. Entre as irregularidades estavam a iluminação e a saída de emergência inadequadas, técnicos sem capacitação e vazamento de gás amônia, utilizado na refrigeração. Desde então, a empresa optou por fechar a unidade por tempo indeterminado. Os trabalhadores estavam expostos a insetos de um lixão vizinho à empresa e ao vazamento do gás amônia. Almoçavam em local sem a mínima higiene, trabalhavam em jornadas superiores a 10 horas diárias e não possuíam equipamentos de proteção individual (EPIs) suficientes. Além disso, não havia higiene no refeitório. A JBS chegou a servir alimentos aos trabalhadores com larvas de moscas e insetos. A empresa só concedia cesta básica e o prêmio por produtividade aos trabalhadores que não apresentassem faltas, ainda que justificadas e com atestado médico (REPÓRTER BRASIL, 2012; MPT, 2013).

O que se pôde constatar ao ler os estudos sobre o trabalho nos frigoríficos de suínos, bovinos, aves e também a partir de diversos relatos dos entrevistados é que adoecer fisicamente e/ou psiquicamente é parte integrante da dinâmica e da vida desses trabalhadores, como também estar exposto a condições humilhantes e degradantes no cotidiano do seu trabalho. No entanto, infelizmente, essa caracterização de trabalho degradante não é característica exclusiva dos frigoríficos. Marx (1983), no livro *O Capital*, já descrevia as faces do trabalho no sistema capitalista de produção. Relatando sobre os ramos industriais ingleses onde não há limites legais à exploração do trabalho, ele cita diversos exemplos, como a indústria de cerâmica do condado de Staffordshire, na Inglaterra, onde, além de haver força

de trabalho infantil, cada funcionário trabalhava em média 15 horas por dia. Também fala sobre a morte por excesso de trabalho de um modista em 1863:

Na multidão heterogênea dos trabalhadores de todas as profissões, idades e sexos, que nos atropelam mais enfurecidos que as almas dos assassinados de Ulisses nos infernos, vemos à primeira vista, sem recorrer aos livros azuis, a estafa do excesso de trabalho. Vamos retirar dessa multidão dois exemplos, duas figuras, cujo contraste flagrante demonstra que, diante do capital, são iguais todos os seres humanos: um modista e um ferreiro. Nas últimas semanas de junho de 1863, todos os jornais de Londres traziam uma notícia encimada por um título sensacional: “Morte por excesso de trabalho”. Tratava-se da morte da modista Mary Anne Walkley, de 20 anos, que trabalhava numa renomada casa de modas, explorada por um senhor com o agradável nome de Elisa. A velha história tantas vezes contada foi de novo descoberta: moças que trabalham ininterruptamente 16 horas durante a temporada, às vezes 30 horas consecutivas, sendo reanimadas quando fraquejam, por meio de xerez, vinho do Porto ou café. Estava-se então no auge da temporada. Era necessário concluir com um passe de mágica os vestuários luxuosos das damas da nobreza convidadas para o baile em homenagem à princesa de Gales, recentemente importada. Mary Anne Walkley tinha trabalhado 26 horas sem interrupção, juntamente com 60 outras moças. Elas formavam grupos, ficando cada grupo de 30 num aposento cuja capacidade cúbica mal chegava para conter o ar necessário para elas. À noite, elas se revezavam duas a duas numa cama que ficava dentro de um dos cubículos de madeira em que se dividia um quarto de dormir. E esta era uma das melhores casas de modas de Londres. Mary Anne Walkley adoeceu na sexta-feira e morreu no sábado, sem antes ter terminado sua última tarefa, para surpresa da Sra. Elisa. O médico, chamado tarde demais à cabeceira da moribunda, Dr. Keys, testemunhou laconicamente perante o júri da instrução: “Mary Anne Walkley morreu por ter trabalhado em excesso num quarto superlotado e dormido num cubículo malventilado”. Para dar ao médico uma lição de boas maneiras, declarou o júri de instrução: “A vítima morreu de apoplexia, mas há motivos para se rezear que o trabalho em excesso numa oficina superlotada apressou sua morte” (MARX, 2006, p.294).

Se, diante do capital e da venda da força de trabalho, homens e mulheres se tornam apenas produtores de mercadoria, para manutenção de sua sobrevivência, não será difícil encontrar traços que assemelham as condições de trabalhadores dos frigoríficos às de outros trabalhadores produtores de mercadoria do agronegócio no Brasil. Se estamos falando de um sistema global, que determina e organiza toda a produção de mercadoria e da sociabilidade humana, não é possível desenvolver análises recortadas, fragmentadas. Compreende-se a agroindústria produtora de carne no Brasil como parte integrante do agronegócio neste país, como foi descrito no item 2.1 desta dissertação. É preciso, então, também considerar as condições de trabalho no agronegócio em outros setores, para reiterar que o trabalho degradante é parte constitutiva desse sistema de produção do campo brasileiro.

A produção agroindustrial da cana, assim como a produção agroindustrial da carne, está voltada para a exportação e, principalmente, combina em sua produção o emprego de alta tecnologia com exploração extrema da força de trabalho, de forma que o moderno se encontra com o arcaico. Mesmo com a modernização da economia canavieira, percebe-se que esse



mercado de trabalho remonta traços dos períodos coloniais, como o trabalho escravo e as condições subumanas a que os trabalhadores são submetidos, tais como a informalidade nos contratos de trabalho, que favorecem a supervalorização do capital, defendendo os grandes grupos empresariais e coisificando o trabalhador em uma mera mercadoria a domínio das grandes empresas. A partir daí, o homem coisificado vale o que e quanto produz para seu patrão e tem que sobreviver do resto que lhe é dado como se fosse um favor, tendo que ser grato pelo pouco que é lhe oferecido (SILVA, 2013, p.12).

Segundo Santos (2013) em seu estudo sobre o agronegócio canavieiro na região de Ribeirão Preto, em São Paulo (SP), as condições de superexploração do trabalho no canavial se mantêm mesmo com a expansão da produção de cana-de-açúcar nos últimos anos, em decorrência de uma nova conjuntura econômica favorável aos agrocombustíveis<sup>12</sup> e às commodities no mercado mundial. Tal evolução não foi suficiente para mudar as condições de trabalho daqueles que atuam no ciclo produtivo da cana. Ao contrário, pode-se afirmar que a expansão do agronegócio canavieiro no Brasil se desenvolveu e continua se desenvolvendo a partir da degradação das condições de trabalho e da superexploração da força de trabalho no eixo da cana. Isso se evidencia com a expansão e a modernização do setor calcadas no aumento da produtividade e na lógica agroexportadora. As consequências intrínsecas desse processo trágico de expansão e modernização são a intensificação e a reprodução contínua de formas degradantes de exploração do trabalho, o que vem colocando em risco a vida de centenas de milhares de trabalhadores no interior dos canaviais brasileiros.

Segundo Silva (2013), esses trabalhadores estão submetidos a um ritmo de trabalho acelerado nos canaviais, expostos diariamente a céu aberto, sob sol ou chuva, frio ou calor, a longas jornadas de trabalho, ferimentos pelas ferramentas e por insetos peçonhentos, buscando sempre se superar no corte de cana-de-açúcar para ter maior produtividade no salário, já que ganham por produção e precisam garantir a sobrevivência. Na década de 50, a produtividade do trabalho era de três toneladas de cana cortadas por dia de trabalho; na década de 80, a produtividade média passou para seis toneladas de cana por dia/homem ocupado, e, no fim da década de 90 e no início dos anos 2000, atingiu 12 toneladas de cana por dia (ALVES et al., 2003, apud ALVES, 2006).

---

<sup>12</sup>A política de agrocombustíveis pode ser entendida como um modelo energético proposto como opção ao petróleo, matéria-prima não renovável que é transformada em combustível para suprir tecnologias e máquinas, é poluidora e está próxima do esgotamento. No Brasil, três produções figuram entre as que ocupam as maiores superfícies e estão relacionadas com a produção de agrocombustíveis: soja, cana-de-açúcar e florestas artificiais (principalmente eucaliptos).

O fato que mais assusta ainda no trabalho do corte da cana é o grande número de trabalhadores que morrem por exaustão de trabalho. Segundo o Serviço Pastoral do Migrante de Guariba (SP), entre as safras 2004/2005 e 2006/2007, morreram 14 cortadores de cana na região canavieira de São Paulo. Eram trabalhadores jovens, com idades entre 24 e 50 anos, migrantes de outras regiões do país, principalmente do Norte de Minas, da Bahia, do Maranhão e do Piauí (ALVES, 2006). Felizmente, esse não é um dado que ocorre com a mesma frequência com os trabalhadores dos frigoríficos, apesar de termos nos defrontado com uma dura realidade durante a pesquisa de campo, como se vê no relato de Joaquim:

Entrevistador: Já aconteceu algum caso de óbito no frigorífico?

Entrevistado: De alguém morrer trabalhando? Morreu o senhor Zé. Mais só que tem que ele morreu de infarto, né? Mas foi. Ele trabalhou lá o dia inteiro e chegou de tarde. Assim que ele foi embora, ele deu infarto, e ele morreu lá dentro do banheiro, depois de um dia inteiro de trabalho. Quem estava lá na hora foi só o encarregado, que é o X. Precisou juntar lá quem trabalha na portaria tudo e correr lá e pegar ele e trazer na escadaria até aqui em cima pra poder socorrer ele, mas não teve tempo de socorrer ele mais não. Ele trabalhou demais esse dia. Eu não sei não, pra mim eu acho que tem alguma coisa a ver sim, porque eu acho que ele trabalhou demais lá dentro. Eles pediam ele pra fazer serviço demais lá dentro. Ele trabalhava cortando frango, e esse dia ele trabalhou demais, porque eu acho que estavam ele e um outro na linha, só que eles eram quatro, e falharam dois esse dia. Ele teve que trabalhar pelos dois que faltaram (Entrevistado Joaquim, arquivo pessoal da autora, 2013).

As mortes por exaustão no corte da cana estão ligadas a um somatório de problemas e irregularidades nas condições de trabalho, como má alimentação dos trabalhadores, trabalho sem pausa por longas jornadas, péssimas condições de alojamento e, sobretudo, ao trabalho por produção; tudo isso parece com os motivos da morte relatada acima. Apesar do senhor Zé não receber nenhum dinheiro a mais pelo número de frangos cortados, ele foi obrigado a cobrir a falta dos colegas de trabalho, o que praticamente triplicou o seu trabalho naquele dia. No entanto, apesar de saberem que a causa do enfarte foi o excesso de trabalho, os familiares do senhor Zé não puderam exigir nada do frigorífico, já que o atestado de óbito alegava somente morte causada por infarto<sup>13</sup>.

Tecendo as considerações sobre as condições de trabalho nos frigoríficos e, mais amplamente, sobre os trabalhadores do agronegócio, sejam eles cortadores de cana, trabalhadores das agroindústrias de citrus, coletores de café em grão, do cacau, do tabaco em folhas, dentre outras produções de commodities, resta compreender que as condições de

---

<sup>13</sup> Após o relato do sr. Joaquim, a família do Senhor Zé foi procurada para mais informações sobre o caso e sua resolução.

trabalho relatadas são parte integrante da produção de mercadorias do agronegócio, como diria Marx, o vampiro que precisa sugar até a última gota de sangue dos trabalhadores:

O capitalista compra a força de trabalho pelo valor diário. Seu valor de uso lhe pertence durante a jornada de trabalho. Obtém, portanto, o direito de fazer o trabalhador trabalhar para ele durante um dia de trabalho. Mas o que é um dia de trabalho? Será menor do que um dia natural da vida. Menor quanto? O capitalista tem seu próprio ponto de vista sobre esse extremo, a fronteira necessária da jornada de trabalho. Como capitalista, apenas personifica o capital. Sua alma é a alma do capital. Mas o capital tem seu próprio impulso de valorizar-se, de criar mais-valia, de absorver com sua parte constante, com os meios de produção, a maior quantidade possível de trabalho excedente. O capital é trabalho-morte que, como um vampiro, se reanima sugando o trabalho vivo e, quanto mais suga, mais forte se torna (MARX, 2006, p.271).

## **CAPÍTULO III - Trabalho, relações de trabalho e organização da produção**

### **3.1. A categoria de trabalho e as relações sociais de produção no sistema capitalista**

O trabalho é a fonte de toda a riqueza, afirmam alguns economistas. Assim é, com efeito, ao lado da natureza, encarregada de fornecer os materiais que ele converte em riqueza. O trabalho, porém, é muitíssimo mais do que isso. É a condição básica e fundamental de toda a vida humana, em tal grau que, até certo ponto, pode-se afirmar que o trabalho criou o próprio ser humano (ENGELS, 2004). O trabalho como criador de valor de uso, como trabalho útil é indispensável à existência da humanidade, quaisquer que sejam as formas de sociedade, é necessidade natural e eterna de efetivar o intercâmbio material entre o homem e a natureza e, portanto, de manter a vida humana (MARX, 2006, p.64).

A partir da evolução do homem, da linguagem, do cérebro e da mão, também a convivência em sociedade fez com que ele pudesse evoluir cada vez mais, buscar maiores horizontes e alcançar seus objetivos. O trabalho fez com que o humano aperfeiçoasse sua maneira de trabalhar e perpetuasse essas atividades e desse a elas novas roupagens, novas formas. Tudo isso também fez com que tivesse consciência dos seus atos, pois, segundo Engels (1876), “os homens acostumaram-se a explicar seus atos pelos seus pensamentos, em lugar de procurar essa explicação em suas necessidades refletidas, naturalmente, na cabeça do homem, que assim adquire consciência delas” (ENGELS, 2004, p.21). Tudo isso também cria no meio social “o cabeça”, ou seja, aquele que pensa, pois quem pensava e descobria uma nova forma, por exemplo, de caça, pesca, plantação etc. passava a ter um papel fundamental dentro da sociedade (SANTOS, 2011).

Do mesmo modo, pode-se dizer que o trabalho deu origem à cultura humana, já que, através da linguagem e da memória, transmitiram aos seus pares e às gerações posteriores a criação de instrumentos de trabalho, comportamentos, modos de vida, relações de produção, dentre outros. Portanto, o trabalho humano foi social e culturalmente desenvolvido (NEVES et al., 2011).

O trabalho é a categoria central da produção e da reprodução da vida humana, a atividade primária, necessária e natural do ser humano. O trabalho como objetivação e autodesenvolvimento humano, como automediação necessária do ser humano com a natureza, constitui a esfera ontológica (gêneses) fundamental da existência humana e, portanto, a última base de todos os tipos e formas de atividade. É por meio dele que sucede uma dupla

transformação: a da natureza exterior e inorgânica e a da própria natureza humana (SOUZA JÚNIOR, 2011).

O trabalho é, portanto, um ato teleológico, por ser realizado, primeiramente, na consciência, almejando certa finalidade que é determinada socialmente. Para que o processo do trabalho e o seu resultado sejam construídos de forma consciente, é necessário que se tenha conhecimento suficiente para realizar a transformação da natureza, conhecimento este que é exclusivamente humano, de forma que os meios de trabalho é que distinguem a transformação da natureza realizada pelos homens da feita pelos animais (GEMELLI, 2009). Assim, a diferenciação entre o trabalho realizado pelo ser humano pode ocorrer como Marx descreve em *O Capital*, livro I:

Atuando assim sobre a natureza externa e modificando-a, ao mesmo tempo modifica sua própria natureza. Desenvolve as potencialidades nelas adormecidas e submete ao seu domínio o jogo das forças naturais. Não se trata aqui de formas instintivas, animais, de trabalho. Quando o trabalhador chega ao mercado para vender sua força de trabalho, é imensa a distância histórica que medeia entre sua condição e a do homem primitivo com sua forma ainda instintiva de trabalho. Pressupomos o trabalho sob forma exclusivamente humana. Uma aranha executa operações semelhantes às do tecelão, e a abelha envergonha mais de um arquiteto humano com a construção dos favos de suas colmeias. Mas o que distingue de antemão o pior arquiteto da melhor abelha é que ele construiu o favo em sua cabeça, antes de construí-lo em cera. No fim do processo de trabalho obtém-se um resultado que já no início deste existiu na imaginação do trabalhador, e, portanto idealmente (MARX, 2006, p.211-212).

Pode-se, também, destacar o princípio educativo do trabalho, uma vez que todos os humanos são seres da natureza e possuem necessidades de criar seus meios de vida e, dessa forma, socializar o princípio de que a tarefa de prover subsistência pelo trabalho é comum a todos os seres humanos (FRIGOTTO, 2001, apud MIRANDA, 2011). Essa socialização é possível pelo próprio trabalho, pelo qual as pessoas aprendem e ensinam a produzir sua existência no próprio ato de produzi-la ao realizarem as tarefas que propiciam seus meios de subsistência. Enfim, aprende-se a trabalhar trabalhando (SAVIANI, 2007, apud MIRANDA, 2011).

Dessa forma, se compreende o trabalho como a categoria intermediária entre o ser biológico, o ser humano em suas formas primitivas, e o ser social. É a partir de sua realização, desde a elaboração à objetivação, que se produziu o processo de transformação das formas pré-humanas ao ser social. Nessa perspectiva, realmente é verdadeira a afirmação segundo a qual “o trabalho dignifica o homem”, lhe confere dignidade, funciona de fato como elemento de emancipação humana frente à natureza e o liberta das limitações objetivas impostas pelo

meio. Isso tem relação com o “reino da liberdade”, nos termos de Marx. Trata-se do trabalho em seu aspecto positivo, humanizador e causa efetiva de emancipação humana (ALVES, 2011).

Nessa perspectiva, não é possível pensar em uma sociedade sem a existência do trabalho. Esse jamais cessará, sob pena de a sociedade desaparecer. Não é outra categoria do real senão o trabalho que permite ao ser humano responder às necessidades básicas de existência. Disso depreende-se o lugar privilegiado que o trabalho, como categoria fundante do ser social, ocupa no pensamento marxista. Posta essa análise, todas as demais categorias do ser social, como a sociabilidade, a divisão do trabalho, a linguagem, a família, o mercado, o dinheiro etc., contêm em sua natureza o caráter de se efetivar a partir do ser social já constituído. Isso não quer dizer que a vida se resuma exclusivamente ao trabalho e que as categorias que se originam no e a partir do trabalho, ditas anteriormente, são inferiores ou sejam consideradas por hierarquia de valor. O que se quer afirmar é que, sem a satisfação das necessidades vitais operadas por meio do trabalho, nenhuma outra pode ser realizada (ORGANISTA, 2006).

A respeito dessa análise da categoria trabalho, pode-se diferenciá-la de sua forma aparente no sistema capitalista de mero produtor de mercadorias para a condição de subordinação, dor e exploração de quem o realiza, sob as relações de venda e compra da força de trabalho. Nessa perspectiva, traz-se à tona a sua dimensão ontológica. Esse movimento se faz necessário, pois, em grande parte dos estudos que se voltam para as condições de vida dos trabalhadores, aborda-se somente o trabalho em seus aspectos negativos e na forma contemporânea de sua realização, e/ou como sinônimo de emprego. É preciso livrar-se dessa leitura aparente e imediata da categoria, resignificando o lugar de centralidade da condição humana, para assim se fazer uma análise contundente sobre suas condições atuais de realização. No entanto, também não se pode desconsiderar que a forma como a sociedade organiza a produção e os meios de produção das mercadorias determina as condições de realização e reprodução do trabalho. Se vive em uma sociedade globalmente regida pela ordem do sistema capitalista de produção, é preciso compreender quais são as condições e as contradições dessa dupla relação de capital/trabalho nesse modo de produção.

Na estrutura de sociedade organizada pelo capital, o processo de trabalho permanece com seu sentido de produzir valor de uso (coisas úteis à necessidade humana, sejam elas do estômago ou da fantasia), porém, as relações de trabalho que se estabelecem a partir dele são

alteradas. A produção de valores de uso não muda sua natureza geral por ser levada a cabo em benefício do capitalista ou estar sob seu controle (MARX, 2006, p.211). Por isso, temos de inicialmente considerar o processo de trabalho à parte de qualquer estrutura social. Karl Marx, ao analisar a sociedade capitalista no livro *O Capital: Crítica da economia política* (1818-1883), inicia sua análise pela mercadoria, uma vez que esta aparece na sociedade capitalista como a riqueza, ou melhor, a riqueza é considerada o monstruoso acúmulo de mercadorias. Dessa forma, é como se houvesse uma inversão, em que o produtor de riqueza é quem detém a maior quantidade de mercadorias e seu processo de produção. Na perspectiva do capital, o produto do trabalho são apenas mercadorias<sup>14</sup>.

Segundo Júnior (2011), na produção capitalista, o produto do trabalho separa-se do trabalhador, converte-se em objeto alheio, torna-se estranho a ele (separação entre teoria e prática e outras dicotomias, cisões). Ou seja, na sociabilidade capitalista, o trabalho configura-se ontologicamente de forma estranhada. Esse fenômeno se dá na relação do trabalhador com seu produto, na relação do trabalhador com sua atividade produtiva, do trabalhador com sua vida genérica e na relação do trabalhador consigo mesmo e com os outros. Como afirma Marx (2004), em *Manuscritos Econômicos Filosóficos*:

O trabalhador torna-se tanto mais pobre quanto mais riqueza produz, quanto mais a sua riqueza aumenta em poder e extensão. O trabalhador torna-se uma mercadoria tanto mais barata, quanto mais mercadorias cria. Com a valorização do mundo das coisas, aumenta em proporção direta a desvalorização do mundo dos homens. O trabalho não produz somente mercadorias; ele produz-se a si mesmo e ao trabalhador como uma mercadoria, e isto na medida em que produz, de fato, mercadorias em geral (MARX, 2004, p.80).

Ao controlar os meios de produção, a matéria-prima e a tecnologia necessárias para a realização do trabalho, o capitalista controla também todos aqueles que têm como única forma de sobreviver a venda da sua força de trabalho. Está subjugada à vontade do capital a classe que vive do trabalho.

Nessa forma de produção em que vigora a lógica do lucro, as relações sócias também são determinadas pela lógica de maior acumulação do capital. Para que esse movimento ocorra, é necessário ao capital se apropriar da riqueza produzida pelos trabalhadores através do “roubo” de suas vidas em horas de trabalho diário. A classe que vive do trabalho, ou seja, que vende sua força de trabalho ao capitalista para conseguir subsidiar sua existência, ao

---

<sup>14</sup>Segundo Carconhlo (1993), a mercadoria é composta por um valor de uso, que é a sua capacidade de satisfazer necessidades; é valor de troca (ou tem valor de troca), devido à sua capacidade de comprar outras e/ou se equivaler a outras mercadorias.

vender sua força de trabalho para produção de quaisquer mercadorias, agrega ao trabalho útil, produtor de valores de uso, o trabalho abstrato produtor de valor<sup>15</sup>. Segundo as palavras de Marx (2006):

Se prescindirmos do valor de uso da mercadoria, só lhe resta ainda uma propriedade, a de ser produto do trabalho. Mas, então, o produto do trabalho já terá passado por uma transmutação. Pondo de lado seu valor de uso, abstraímos, também, das formas e elementos materiais que fazem dele um valor de uso. Ele não é mais mesa, casa, fio ou qualquer outra coisa útil. Sumiram todas as suas qualidades materiais. Também não é mais o produto do trabalho do marceneiro, do pedreiro, do fiandeiro ou de qualquer outra forma de trabalho produtivo. Ao desaparecer o caráter útil dos produtos do trabalho, também desaparece o caráter útil dos trabalhos neles corporificados, desvanecem-se, portanto, as diferentes formas de trabalho concreto, elas não mais se distinguem umas das outras, mas reduzem-se, todas, a uma única espécie de trabalho, o trabalho humano abstrato (MARX, 2006, p.60).

À medida que o trabalho humano se torna uma mercadoria, ele passa a possuir valor que pode ser determinado por quem o compra. O trabalhador assalariado, a engano dos desavisados, não recebe o equivalente às horas de trabalho vendidas ao patrão. Ele recebe somente o que o capital julga necessário à sua produção e reprodução<sup>16</sup>. Todo o restante de horas de trabalho entregues ao patrão se converte em lucro, uma vez que este não paga nada por elas. Está-se diante de um sistema de produção que sustenta seus lucros com base no roubo das horas de trabalho de cada trabalhador; a esse roubo das horas de trabalho que garante o lucro do capital chamamos de mais-valia.

Suponha-se que, para fabricar uma bandeja de peito de frango congelado, um funcionário de um frigorífico leve em média duas horas para produzir. Nesse período, ele produz o correspondente ao valor diário pago pelo seu salário. Mas ele permanece mais tempo no frigorífico, produzindo mais de uma bandeja de peito de frango congelado, porém, recebendo o equivalente à confecção de apenas uma. Em uma jornada de oito horas, por exemplo, são produzidas quatro bandejas de peito de frango. O valor de cada bandeja de peito

---

<sup>15</sup> Segundo Carcanholo (1993), da mesma maneira que a mercadoria é unidade de dois aspectos (valor de uso e valor), o trabalho mercantil (especialmente na sociedade mercantil por excelência, que é a sociedade capitalista) é, ao mesmo tempo, trabalho concreto (ou útil) e trabalho abstrato. É trabalho concreto (ou útil) na medida em que prestamos atenção nas suas propriedades específicas, as que permitem distinguir entre o trabalho de um tipo do trabalho de outro. É trabalho abstrato na medida em que o consideramos como simples trabalho humano, indistinto.

<sup>16</sup> O valor da força de trabalho é determinado como o de qualquer outra mercadoria, pelo tempo de trabalho necessário à sua produção e, por consequência, à sua reprodução. Enquanto valor, a força de trabalho representa apenas determinada quantidade de trabalho social média nela incorporado. Não é mais que aptidão do indivíduo vivo. A produção dela supõe a existência deste. Dada a existência do indivíduo, a produção da força de trabalho consiste em sua manutenção ou reprodução. Para manter-se, precisa o indivíduo de certa soma de meios de subsistência. O tempo de trabalho necessário à produção da força de trabalho reduz-se, portanto, ao tempo de trabalho necessário à produção desses meios de subsistência, ou o valor da força de trabalho é o valor dos meios de subsistência necessários à manutenção de seu possuidor (retirado de MARX, 2006, p.201).



de frango continua o mesmo, assim como o valor do salário do funcionário. Com isso, conclui-se que ele trabalha por seis horas de graça, reduzindo-se o custo do produto e aumentando-se os lucros do patrão.

Karl Marx traz, em uma importante passagem d'*O Capital* (1818-1883), a compreensão do processo de trabalho sob o julgo do capital, que transforma também o trabalhador em coisa, assim como a mercadoria que ele produz; a relação social de produção de mercadorias no capital se dá entre coisas, das quais o capitalista é dono. Veja-se a passagem abaixo:

O capitalista paga, por exemplo, o valor diário da força de trabalho. Sua utilização, como a de qualquer outra mercadoria – por exemplo, a de um cavalo que alugou por um dia –, pertence-lhe durante o dia. Ao comprador pertence o uso da mercadoria, e o possuidor da força de trabalho apenas cede realmente o valor de uso que vendeu, ao ceder seu trabalho. Ao penetrar o trabalhador na oficina do capitalista, pertence a este o valor de uso de sua força de trabalho, sua utilização do trabalho. O capitalista compra a força de trabalho e incorpora o trabalho, fermento vivo, aos elementos mortos constitutivos do produto, os quais também lhe pertencem. Do seu ponto de vista, o processo de trabalho é um processo que ocorre entre coisas que o capitalista comprou, entre coisas que lhe pertencem. O produto desse processo pertence-lhe do mesmo modo que o produto do processo de fermentação em sua adega (MARX, 2006, p.219).

A separação do produtor direto de seus meios de produção e a apropriação desses proprietários privados incidem sobre o próprio processo de trabalho e os seus elementos constitutivos. O trabalho segue sendo atividade orientada para um fim, mas essa finalidade não é mais determinada por aquele que trabalha, mas pelo proprietário dos meios de produção e dos objetos de trabalho, assim como de todos os meios que tornam possíveis o ato produtivo. A apropriação privada dos meios e dos instrumentos de trabalho, o controle da finalidade do trabalho alteram mais do que o resultado do processo de valores de uso para ser um processo de valorização do valor; altera o papel do sujeito do trabalho, transformando-o em mais um dos elementos materiais do processo do trabalho, coisificando-o como mais uma das mercadorias apropriadas pelo capital (IASI, 2010).

Sob o capitalismo “manipulatório”, a vida cotidiana e a reprodução social são marcadas pela manipulação sistêmica do capital. A constituição do mundo das mercadorias significa que a sociedade industrial tende a tornar-se, cada vez mais, uma sociedade administrada pelas coisas. O predomínio da forma de mercadoria na vida social com a consolidação da sociedade de consumo de mercadorias faz com que os dispositivos socio-reprodutivos estejam à mercê da lógica mercantil, caracterizada pela ânsia da

vendabilidade universal e pelo fetichismo<sup>17</sup> da mercadoria, que promove a ocultação da essência das coisas. No caso, oculta-se o trabalho social como sendo a origem dos produtos e oculta-se a contradição estrutural antagônica entre capital e trabalho (ALVES, 2010).

Assim, podemos dizer que a sociedade capitalista transformou o trabalho, que é o fundante da vida humana, em trabalho assalariado, alienado e precarizado. De acordo com Marx (2004, apud BORBA, 2011), o trabalhador não se satisfaz no trabalho, mas se degrada, não se reconhecendo e se desumanizando no trabalho. Este, conforme esclarece Antunes (2010, apud BORBA, 2011), cria uma via de mão dupla: ao mesmo tempo, cria e subordina, emancipa e aliena, humaniza e degrada, oferece autonomia e gera sujeição, liberta e escraviza.

Segundo Alves (2011), sob a lógica do capital, Marx irá mostrar que o trabalhador é submetido ao “reino da necessidade”, e o trabalho assume um aspecto profundamente negativo para o trabalhador (de alienação e estranhamento), à medida que ele passa a não mais reconhecer no trabalho que realiza a fonte e a base da sua existência, a razão de ser do seu bem-estar no mundo, ao contrário, ele enxerga no trabalho a fonte de todos os seus males, a razão de todo o seu sofrimento. Como podemos ver em passagem escrita por Marx (1844), nos *Manuscritos Econômicos e Filosóficos*:

Primeiro, o trabalho é externo ao trabalhador, isto é, não pertence ao ser social, ele não se afirma, portanto, em seu trabalho, mas nega-se nele, não se sente bem, mas infeliz, não desenvolve nenhuma energia física e espiritual livre, mas mortifica sua physis e arruína seu espírito. O trabalhador só se sente, por conseguinte e em primeiro lugar, junto a si quando fora do trabalho e fora de si quando no trabalho. Está em casa quando não trabalha e, quando trabalha, não está em casa. Seu trabalho não é, portanto, voluntário, mas forçado, trabalho obrigatório. O trabalho não é, por isso, satisfação, mas carência, somente meio para satisfazer necessidades fora dele. Sua estranheza evidencia-se aqui de forma tão pura que, tão logo inexista coerção física ou outra qualquer, foge-se do trabalho como de uma peste (Marx, 2004, p.82-83).

O trabalhador é, portanto, submetido ao “reino da necessidade”, e o trabalho assume um aspecto profundamente negativo para o trabalhador (de alienação e estranhamento), à medida que ele passa a não mais reconhecer no trabalho que realiza a fonte e a base da sua

---

<sup>17</sup> Segundo Marx (apud CARCANHOLO, 1999), esse fenômeno ocorre porque, numa economia em que a divisão social do trabalho alcançou grande complexidade e na qual os produtores (trabalhadores) não têm nenhum controle sobre o produto de seu trabalho, os vínculos entre os indivíduos e entre os grupos sociais aparecem sob a forma de troca de coisas/mercadorias, e não claramente como relações sociais entre classes. Nesse contexto, as mercadorias não se apresentam como resultado do trabalho humano, apropriado pelo capitalista, mas como coisas dotadas de vida própria, sujeitas às oscilações das leis da oferta e da procura. As relações entre objetos, coisas, mercadorias mascaram as relações sociais, as formas de propriedade, a alienação real que existe entre o trabalhador e os objetos por ele criados.

existência, a razão de ser do seu bem-estar no mundo, ao contrário, ele enxerga no trabalho a fonte de todos os seus males, a razão de todo o seu sofrimento (ALVES, 2011).

Como, porém, esse mesmo trabalho que, na sociedade capitalista, assume a forma de trabalho explorado, precarizado, estranhado por seu produtor, motivo de dor e adoecimento pode ser também trabalho emancipado e capaz de trazer ao ser a sua condição humana? Ainda nas palavras de Marx em *Manuscritos Econômicos Filosóficos*: “o trabalhador sente-se livremente ativo em suas funções animais (comer, beber, procriar etc.) e, em suas funções humanas, sente-se como um animal. O que é próprio da animalidade se torna humano, e o que é humano torna-se animal” (MARX, 2004).

Isso é bem-sinalizado por Mészáro (1995, apud Antunes, 2003) ao dizer sobre o “sistema de metabolismo social do capital”. A lógica social, em seus traços dominantes, é dotada, portanto, de uma aguda destrutividade, que, na verdade, é a expressão mais profunda da crise que assola a (des)sociabilização contemporânea: destrói-se força humana de trabalho; brutalizam-se enormes contingentes de homens e mulheres que vivem do trabalho; torna-se predatória a relação produção/natureza, criando-se uma monumental “sociedade do descartável”, condição para a manutenção do sistema capitalista de produção.

A essa questão só resta um solução: a superação do sistema capitalista de produção. É impossível conceber-se um capitalismo humanizado, que seja capaz de produzir ao mesmo tempo em que garante ao trabalhador suas reais condições de produtor de riqueza. A contradição capital/trabalho só se resolve com a superação do sistema capitalista de produção. Todas as outras formas de resolver essa contradição, por mais bem-intencionadas que sejam, somente servem como amortecimento e máscara para a condição predatória do capital para a vida humana e natural.

### **3.2. Taylorismo e fordismo: controle e organização do trabalho nos frigoríficos de aves brasileiros**

Ao se analisar o trabalho na lógica do sistema de produção capitalista, é impossível também não pensar em como esse é controlado e organizado em suas unidades produtivas. Nesse sentido, no decorrer da pesquisa, principalmente durante as entrevistas com os/as trabalhadores/as do frigorífico de aves e no estudo de outras pesquisas realizadas no setor, pôde se constatar que o trabalho no interior dos frigoríficos de aves é essencialmente organizado e controlado com bases nos sistemas taylorista e fordista de controle e organização

da produção. Assim, tem-se como propósito neste tópico, além de descrever as bases conceituais dos sistemas taylorista e fordista, caracterizar o trabalho dos frigoríficos de aves sob a lógica desses sistemas.

Segundo Pinto (2010), esse sentido estritamente técnico de encarar a organização do trabalho foi incorporado pelo modo de produção capitalista e submetido aos interesses de classe aí envolvidos especialmente após as primeiras revoluções industriais, do século XVIII em diante. Desde então, a organização do trabalho foi elevada à categoria de matéria do conhecimento a ser conquistada com base na luta política e econômica explícita entre o empresariado (classe proprietária dos meios de produção e compradora de força de trabalho) e os trabalhadores (classe social expropriada nesse processo e cuja existência atual exige vender sua capacidade de trabalho em troca de salários).

Historicamente, antes de Taylor e Ford, outros momentos e outros autores contribuíram para o desenvolvimento de formas de gestão organizacional. Um texto clássico da literatura econômica mundial e que contribui para reforçar a ideia de que antes de Taylor já se escrevia sobre formas gerenciais de produção é o livro de Adam Smith (1723-90) *A Riqueza das Nações*, publicado em 1776. No *Livro primeiro* desse texto, Smith discute a divisão do trabalho (TENÓRIO, 2011). No entanto, Taylor e Ford conseguem traduzir de forma clara e aplicável “métodos de organização” do trabalho que influenciam até nos dias atuais a produção industrial.

Frederick Winslow Taylor (1856-1915) nasceu nos Estados Unidos, em uma família abastada. No início de sua juventude, abandonou os estudos que empreendia com o intuito de entrar na universidade para empregar-se como operário-aprendiz numa fábrica de metalúrgica cujos proprietários eram conhecidos de sua família. Nos primeiros estudos feitos por Taylor, ele ainda era operário; somente mais tarde, deu continuidade às pesquisas, formando-se em engenharia mecânica. Posteriormente, veio a escrever variadas obras referentes a técnicas de produção industrial, indo de assuntos relacionados ao corte de metais à organização do trabalho no espaço fabril, a qual será abordada neste tópico (PINTO, 2011).

Dos textos elaborados por Taylor, aquele que o fez conhecido e tornou-se um marco na história do pensamento gerencial foi, sem dúvida, *Principles of Scientific Management* (Princípios da Administração Científica), de 1911. O objetivo central desse livro foi divulgar a compreensão que Taylor tinha sobre gestão empresarial. Suas experiências como aprendiz, operário, capataz, contramestre, chefe de oficina e engenheiro o põem em contato direto com

os problemas sociais e empresariais originados pela segunda Revolução Industrial, momento do surgimento das máquinas-ferramentas (TERNÓRIO, 2011).

Taylor desenvolveu um sistema de organização da produção baseado no estudo dos movimentos e do tempo e na observação da forma como os trabalhadores realizavam suas atividades, denominado também administração científica. Os princípios fundamentais da administração científica consistem no trabalho padronizado, uniforme, com a previsibilidade do rendimento através da transformação da experiência dos trabalhadores em dados objetivos, com características do método científico. A partir da análise da experiência prática dos trabalhadores e das tarefas simples que cada um desempenhava na produção, Taylor transformou cada movimento do processo de produção em rotinas calculáveis e padronizáveis, e, dessa maneira, o conhecimento dos trabalhadores era expropriado, sistematizado, elaborado e devolvido sob a forma parcelada (PARANHOS et al., 2008).

Segundo as palavras do próprio Taylor, no livro *Princípios da Administração Científica* (1970),

Sob o sistema antigo de administração, o bom êxito depende quase inteiramente de obter a iniciativa do operário e raramente essa iniciativa é alcançada. Na administração científica, a iniciativa do trabalhador (que é seu esforço, sua boa vontade, seu empenho) obtém-se com absoluta uniformidade e em grau muito maior do que é possível sob o antigo sistema: e em acréscimo a essa vantagem referente ao homem, os gerentes assumem novos encargos e responsabilidades, jamais imaginadas no passado. À gerência é atribuída, por exemplo, a função de reunir todos os conhecimentos e tradições que no passado possuíram os trabalhadores e então classificá-los, tabulá-los, reduzi-los a normas, leis ou fórmulas, grandemente úteis ao operário para execução de seu trabalho diário. Além de desenvolver desse modo uma ciência, a direção exerce quatro tipos de atribuições que envolvem novos e pesados encargos para ela. Essas novas atribuições podem ser agrupadas nos quatro títulos abaixo: primeiro, desenvolver para cada elemento do trabalho individual uma ciência que substitua os métodos empíricos; segundo, selecionar cientificamente, depois treinar, ensinar e aperfeiçoar o trabalhador. No passado, ele escolhia seu próprio trabalho e treinava a si mesmo como podia; terceiro, cooperar cordialmente com os trabalhadores para articular todo trabalho com os princípios da ciência que foi desenvolvida; quarto, manter divisão equitativa de trabalho e de responsabilidades entre a direção e o operário. A direção incumbem-se de todas as atribuições para as quais esteja mais bem-aparelhada do que o trabalhador, ao passo que no passado quase todo o trabalho e a maior parte das responsabilidades pesavam sobre o operário (TAYLOR, 1970, p.49-50).

Em síntese, o que podemos dizer é que Taylor produziu, através do estudo do tempo no trabalho, uma especialização e fragmentação extrema de todas as funções e atividades do trabalho. Se antes o operário detinha todo o conhecimento do processo produtivo, agora ele estava sujeito a executar, sob o controle e a supervisão da gerência, uma determinada função em tempo contratado. O resultado é, além do aumento exorbitante da produção, a

possibilidade de contratação de mão de obra barata e não especializada, que, rapidamente, pode ser treinada e executar a função. Assim, a junção desses elementos empreendidos pelo sistema taylorista na indústria formam uma base essencial e necessária que chega ao seu cume com a implementação do sistema fordista de organização do trabalho.

Henry Ford (1862-1947), também estadunidense, ainda muito jovem demonstrou inclinação para a mecânica. Aos 16 anos, começou a trabalhar numa oficina em sua cidade e, após ter sido bem-sucedido em várias invenções, foi contratado pela companhia Westinghouse, fabricante de veículos automotores movidos a vapor. Em 1885, munido de novos conhecimentos, foi para as oficinas de Eagle Motor Works, em Detroit, para consertar e estudar em profundidade motores a explosão (MONTELLO, 1995, apud PINTO, 2011).

Nas primeiras décadas do século XX, soma-se às práticas tayloristas a aplicação de métodos introduzidos por Henry Ford na indústria automobilística. A principal inovação do fordismo em relação ao taylorismo foi a introdução da linha de montagem<sup>18</sup>. O controle do tempo de execução das tarefas foi aprimorado e rigidamente estabelecido pela velocidade de deslocamento da linha de montagem; as etapas do trabalho mecanicamente controladas transformam a disciplina no eixo central do processo de produção. As máximas abreviação e simplificação das tarefas introduzidas pelo taylorismo e reforçadas pela linha de montagem fordista têm como objetivo aumentar a velocidade e a intensidade da produção, diminuindo a porosidade e obrigando o trabalhador a adequar-se à velocidade da máquina no limite de suas possibilidades físicas (PARANHOS et al., 2008).

Assim como Taylor, Ford estabelece alguns princípios da administração do trabalho que são essenciais à sua aplicação: 1. Princípio de intensificação: consiste em diminuir o tempo de produção com o emprego imediato dos equipamentos e da matéria-prima e a rápida colocação do produto no mercado; 2. Princípio de economicidade: consiste em reduzir ao mínimo o volume de estoque da matéria-prima em transformação. Por meio desse princípio, Ford conseguiu fazer com que o trator ou o automóvel fossem pagos à sua empresa antes de vencido o prazo de pagamento da matéria-prima adquirida, bem como do pagamento de salários; 3. Princípio de produtividade: consiste em aumentar a capacidade de produção do ser humano no mesmo período por meio da especialização e da linha de montagem. Assim, o

---

<sup>18</sup>De acordo com Tenório (2011), um sistema semelhante à linha de montagem foi empregado pela primeira vez no início do século XIX, na Marinha inglesa, para a produção de biscoitos. No entanto, foi a tecnologia de abatedouro de animais que inspirou Henry Ford, em 1870, a projetar sua primeira linha de montagem para produção de magnetos. Na indústria automobilística, o processo de produção por esteiras foi implantado em 1913 por Ford para a produção do Modelo T na sua fábrica de Highland Park, em Michigan.

operário pode ganhar mais num mesmo período de tempo, e o empresário, ter maior produção (CHIAVENATO, 1979, apud TENÓRIO, 2011).

Pinto (2011), ao abordar a linha de montagem em série fordista, a resume em dois elementos básicos concretos: a) um mecanismo de transferência, que pode ser um trilho, uma esteira, ou um conjunto de ganchos ligados a um mecanismo de tração integrado a um comando único que lhe transmite um movimento regular ao longo do tempo. Em cada um desses ganchos, ou em cima da superfície da esteira, ficam os objetos de trabalho em que se divide o setor de produção, sofrendo a intervenção dos trabalhadores (que, por sua vez, se encontram distribuídos uniformemente em cada ponto dessas secções), até que possam ser, então, retirados dessa linha, testados, embalados e levados ao estoque de produtos acabados; b) um conjunto de postos de trabalho uniformemente dispostos lado a lado – a cada trecho por onde passa o objeto de trabalho trazido pelo mecanismo de transferência – e nos quais já estão presentes, na forma de pequenos estoques e com mecanismos que permitam seu mais fácil acesso pelos trabalhadores, os instrumentos, as ferramentas e as matérias-primas que serão utilizadas por eles na tarefa estritamente determinada que têm para cumprir. Esses postos de trabalho são geralmente numerosos, ocupados por um trabalhador cada e ordenados de forma linear, sendo mínima a intervenção de cada um na produção com um todo (correspondendo a um número pequeno de operações); a cada um deve ser levado o objeto de trabalho semitransformado no mesmo ritmo.

Assim, contrapondo-se aos industriais do ramo automobilístico da época, Ford tinha como seu maior objetivo a produção de tantas unidades de veículos quanto fosse possível, tornando-os um objeto de consumo de massas (MONTELLO, 1995, apud PINTO, 2011). A fábrica de Ford, em ponto de pico, após 1913, produzia um Modelo T (como ficou conhecido o carro) a cada 15 segundo e, em meados da década de 20, suprimindo mais da metade da demanda dos Estados Unidos, as instalações Ford podiam produzir mais carros em três meses do que toda a Europa em um ano (PARKINSON, 1995 apud PINTO, 2011).

Muitos autores descrevem os sistemas taylorista e fordista de controle e organização da produção como continuidades ou o fordismo como um desenvolvimento aperfeiçoado das ideias e das técnicas de Taylor. O que, porém, se pode concluir é que ambos são partes essenciais e constitutivas do salto produtivo promovido pela indústria até a segunda metade do século XX, influenciando o processo de industrialização em várias partes do mundo. Dessa forma, seria impossível se referir a eles separadamente. No entanto, quando se diz que as

agroindustriais de aves e/ou frigoríficos de frangos funcionam até os dias atuais sob as lógicas taylorista e fordista, pode parecer ou sugerir que se desconsideraram nesta análise novas formas de controle e organização da produção, surgidos desde a década de 70, que têm como maior precursor o sistema toyotista.

O sistema de organização do trabalho toyotista surgiu num contexto muito diverso ao do sistema taylorista/fordista. Ao passo que o último germinou dentro de uma economia em crescimento e, portanto, contando com um mercado consumidor (tanto interno, quanto externo) em expansão, o toyotismo surgiu num contexto de crescimento econômico lento, em meio a um mercado interno que, se por um lado visava ao consumo de praticamente todos os tipos de bens e serviços, mostrando-se diversificado, por outro se caracterizava pela pequena expansão da demanda (PINTO, 2011).

Segundo as palavras de Antunes (1999), não é possível desenvolver uma separação esquemática ou desenvolver a diferenciação entre toyotismo, taylorismo e fordismo, pois, no seu entender, há continuidades e descontinuidades entre eles. Talvez em uma síntese, com o risco de ser muito impreciso, poder-se-ia dizer que no modelo toyotista o envolvimento do trabalhador no projeto da empresa é fundamental. O taylorismo/fordismo reduzia, uma vez que separava gerência científica e execução, o trabalhador a um executor brutalizado, já que esse trabalhador ou trabalhadora executava operações rigidamente programadas, definidas e controladas.

Desde 1947, a Toyota vinha implementando em suas fábricas de automóveis no Japão um dos elementos fundamentais desse sistema, a chamada “autonomação”, um mecanismo originalmente desenvolvido no âmbito da divisão têxtil dessa companhia japonesa por Kiichiro Toyoda, seu fundador. “Autonomação” é um neologismo criado a partir da junção das palavras “autonomia” e “automação”, pois se trata de um processo pelo qual é acoplado às máquinas um mecanismo de parada automática em caso de detectar-se algum defeito no transcorrer da fabricação, permitindo-as, assim, funcionar automaticamente (independentemente da supervisão humana direta), sem que se produzissem peças defeituosas. A implantação de tal mecanismo passou a permitir que a um só operário fosse atribuída a condução de várias máquinas dentro do processo produtivo, rompendo-se a relação “um trabalhador por máquina”, clássica do sistema taylorista/fordista (CORIAT, 1994 apud PINTO, 2011).



O toyotismo, como um experimento do capital, avançou ainda mais profundamente, percebendo que era possível se apropriar do saber fazer intelectual do trabalho. Mas, para isso, era preciso envolver o trabalhador nesse processo, dar-lhe a aparência de que efetivamente dispunha de autonomia para pensar no que é melhor para a empresa. Foi o trânsito de uma forma mais claramente despótica para outra forma, pode-se dizer, aparentemente menos despótica, mas que tem como contrapartida a condição para envolver a subjetividade do trabalhador nesse processo, envolvê-lo de modo completamente manipulado e subordinado aos interesses exclusivos da empresa e do capital, incentivando o desenvolvimento de subjetividade inautêntica do trabalhador. O trabalhador só pode pensar na empresa, na produtividade, na competitividade, no lucro, no crescimento, nas melhores condições para a produção de resultados etc. Vale lembrar que o lema da Toyota, no início dos anos 50, era: “Proteja a empresa para proteger a sua vida”. Esse era o lema da família Toyota (ANTUNES, 1999).

O modelo japonês substituiu a hierarquia gerencial por equipes com habilidades complementares que trabalhavam conjuntamente. Assim sendo, engenheiros, técnicos e operários interagiam entre si, compartilhando ideias e promovendo melhorias por meio de sugestões. A separação do trabalho mental do físico, bem como a centralização das decisões, deixa de existir, dando-se lugar ao trabalho de equipe autogestionada (RIFKIN, 1995 apud PALMA, 2000).

Ao se olhar a caracterização do toyotismo, não é possível verificar de maneira generalizada todos os traços e as formas de organização da produção que esse sistema pressupõe, com trabalhadores polivalentes, com pertencimento aos objetivos da empresa e, de forma mais central, com uma relativa autonomia no seu posto de trabalho. No entanto, isso não quer dizer que não ocorra influências do sistema toyotista no interior da organização e no controle da produção nos frigoríficos de aves.

Heck e Carvalhal (2010), ao descreverem o trabalho nos frigoríficos, afirmam que o trabalho repetitivo, fragmentado, organizado sob movimentos rápidos é característico da grande indústria clássica taylorista/fordista e se combina com elementos do toyotismo, como protocolos organizacionais inspirados neste sistema que buscam a “captura” da subjetividade operária, os quais podem ser percebidos por meio dos discursos sobre competência frequentemente utilizados pelos gerentes das indústrias.

Dessa forma, o que se pôde constar tanto a partir da literatura produzida sobre o trabalho nos frigoríficos quanto pela pesquisa de campo foi que há uma combinação dos sistemas taylorista/fordista e toyotista nos frigoríficos de aves, com maior predominância e generalização da organização da produção com as técnicas taylorista/fordista. Assim, é apresentada a seguir a fala de uma entrevistada descrevendo a linha de produção de um frigorífico de aves:

Pesquisador (P): Fabiana, então, você me falou que tem oito anos que você está no frigorífico. Você entrou fazendo o quê? Fabiana (F): Mesma, a mesma, o mesmo... a mesma função. P: E qual é essa função? F: Auxiliar de produção... P: Auxiliar de produção. E vocês todas são contratadas como auxiliares de produção? F: Todos. Pelo menos lá onde a gente entra é pra isso, né? Eu entrei pra isso e continuei até hoje com isso. P: Quando vocês entram contratadas como auxiliar de produção, como é definida a função que cada um vai pegar? F: Através de escalas. Cada dia você vai estar num lugar. São as trocas de caminhões. Cada hora você está num lugar; você vai revezando no setor, entendeu? P: Você me falou que é auxiliar de produção. O que faz um auxiliar de produção? F: Não, mas lá são várias. Você nunca está num lugar; cada hora você está num lugar, mas no mesmo setor. Porque lá funciona de uma forma assim... P: Você me explica como funciona, para eu entender? F: Cada pessoa tem... numa hora você está, como eu explico... ali a gente trabalha no frango, né, como se diz, você limpa o frango, a linha vai rodando e você fica parado, então são duas pessoas furando a cloaca, que eles falam; são quatro, três pessoas puxando. Então, você, a cada uma hora, está num lugar, então não tem como eu te falar o que eu faço ali. E a gente trabalha na evisceração, no trabalho de evisceração do frango, mas, a cada uma hora, cada um está num lugar, mas todos no setor da evisceração. P: É isso que eu queria entender; o que se faz no setor de evisceração? Quem fica lá? F: Limpa, é onde o frango é limpo, o frango é eviscerado, onde tiram as vísceras, onde o frango vai só com a carcaça pro outro setor. É ali onde a gente faz essa limpeza toda, mas tudo numa rotação, tudo parado, e o frango rodando na linha. Isso você faz em questão de uma hora ali. Você mata três mil, quatro mil frangos em uma hora. Então, é todo mundo parado, e você fazendo no seu lugar. Uma hora você tá ali, você está tirando o fígado, separando o fígado das vísceras, mas ali ele vai andando, onde você vai tirar o fígado com o coração. Você vai jogar numa calhinha lá, que já vai cair num Chile; já tem duas pessoas lá pra separar esse coração e já tem mais outras duas pra embalar. É nesse sentido, entendeu? P: Nessa dinâmica... F: Isso aí, é nesse...nesse...como é que fala? Nessa roda. Às vezes você vai voltando naquele serviço. P: Mas como que define esse roda? F: São escalas, define pelas escalas. Hoje você está fazendo isso, amanhã você vai fazer aquilo... mas sempre dentro da evisceração. P: Mas são vocês lá dentro que decidem? F: Não, são monitoras; as monitoras fazem a escala da semana e você vai seguindo aquela escala, entendeu? É por escalas, através de escalas. P: Como você aprendeu a fazer esse trabalho, Fabiana? F: Tem monitoras que te ensinam... Ah, tem que ter alguém, né, te ensinando; é difícil, não é fácil não e dá vontade de desistir... Mas só que, como tudo no início é difícil, o difícil é aprender, mas aprendeu, acabou. As monitoras, elas ficam paradas perto de você e te ensinando: “é assim ó”, “cê faz isso: pra puxar você enfia a mão no frango assim”, “faz isso”, “não pode deixar o coração cair, ele pode soltar do fígado”. Elas vêm te

instruindo no que fazer, entendeu? E a gente vai aprendendo. Ficam as monitora te ensinando como é que se faz o serviço. P: E quanto tempo você levou pra aprender? F: Ah, um mês mais ou menos, porque até aprender tudo, né? Que você tem que aprender a puxar, você tem que aprender a tirar fígado, tem que aprender a tirar o pulmão, isso tudo né, você tem que aprender um bocado de coisa. Aí com um mês e meio, eu já trabalhava sem precisar de monitora, aí era só aperfeiçoar; você já aprendeu, é só pegar as manhas... os truques, né, da linha. P: Da linha? F: É, linha, uma linha, é linha... ela vai rodando e você parado, é linha, é linha... então você fica parado ali, você trabalha o frango, o frango vai rodando, você fica quieto no seu lugar. P: E quantas pessoas ficam lá no seu setor? F: Ah, mais ou menos umas vinte. Mais ou menos, não sei precisar o certo não, porque são muitas. É a mesma coisa de mim, a mesma coisa que eu faço, cada hora também estão num lugar, mas é a mesma função, o que elas sabem eu também sei... entendeu? Mas é a mesma coisa: hoje eu estou aqui, amanhã... ou em uma hora e meia... P: E o que você acha dessa rotatividade? F: Eu acho bom, porque num fica só num lugar, né? Você troca os movimentos do braço, de uma hora em uma hora, você troca, num fica no mesmo serviço, porque é muito. Tem serviço lá que é muito cansativo, é muito pesado. É repetitivo demais o serviço, e tem a velocidade também. Além de repetitivo é rápido demais também o serviço. P: Quem é que determina essa velocidade? F: É lá na firma mesmo, aí é só com eles lá. Eles são os donos, são eles lá na firma que determinam, né, não é a gente e nem o monitor; o monitor segue eles lá. Aí é muito cansativo você ficar num lugar parado em pé. A gente trabalha em pé, e só movimentando o braço; vamos por aí. De manhã até na hora do almoço, vamos supor, num movimento só lá tirando pulmão, você num aguenta... É a máquina, né, que dá a velocidade; você faz sucção, você aperta e vai sugando, aí você não aguenta, né... vai indo, seus dedos doem, seu braço dói. Por isso que tem que ter essa rotação (Entrevistada Fabiana, arquivo pessoal da autora, 2013).

Quando se entra pela primeira vez em um frigorífico de aves, tem-se a sensação de estar assistindo a uma cena do filme *Tempos Modernos*<sup>19</sup> em que, através de seu personagem, o trabalhador da fábrica interpretado por Chaplin expressa o drama do proletário no processo de trabalho capitalista, de uma indústria onde o tempo da máquina dita não só ritmo da produção, mas também o ritmo da vida dos operários, que entram em colapso no seu trabalho devido à intensidade, à fragmentação e à repetitividade (Cf. Figura.2. Linha de Produção).

Segundo o Ministério Público do Trabalho (2013), estudos do Programa de Reabilitação Ampliado da BRF Brasil Foods em Videira/SC mostram que 68,1% dos empregados do setor de aves e 65,31% do de suínos sentem dores causadas pelo trabalho; 70,89% dos postos precisam de intervenção ergonômica no setor de aves, e 95,5%, no de suínos; no setor de aves, 30,24% manifestaram dormir mal, e, no de suínos, 33,18%. O mais alarmante é que, no setor de aves, 12,26% dos empregados informaram que, alguma vez, pensaram em acabar com a própria vida, e, no setor de suínos, 13,46%. Para o MPT, embora a

---

<sup>19</sup>Filme de 1936 dos Estados Unidos, do cineasta Charles Chaplin.

empresa tenha investido na automação de seus processos industriais, os empregados continuam submetidos a um ritmo de trabalho intenso e incompatível com a sua saúde física e mental, com realização de 70 a 120 movimentos por minuto, enquanto estudos apontam que não se devem estender os trabalhos a mais que 30 a 35 movimentos por minuto (Kilbom, 1994 apud Sardá et. al., 2009, p.61).



**FIGURA 3.** Linha de produção, setor de cortes  
Fonte: Acervo pessoal, 2013.

O relato da entrevista acima, assim como o de todos os outros entrevistados da pesquisa, confirma a caracterização do trabalho nos frigoríficos já realizada no segundo capítulo desta dissertação, como também neste tópico. Pode-se, então, concluir que o trabalho nos frigoríficos de aves ocorre de maneira fragmentada, repetitiva, sem autonomia, com forte presença e vigilância da gerência, reproduzido por um processo com pouca ou quase nenhuma especialização e que realiza a mesma atividade durante todo o seu tempo na empresa. Raramente nos frigoríficos, os trabalhadores recebem algum curso de aperfeiçoamento e/ou são transferidos ou promovidos de posto. Assim, como pressupunha Ford e Taylor em seus sistemas produtivos, para que ocorra o maior aumento da produção, é condição necessária segmentar e especializar o trabalho, reduzindo-o à execução de movimentos determinados cientificamente, controlados pela gerência, e com o ritmo da produção determinado pela velocidade da máquina.

Diante da caracterização das bases teóricas que fundamentaram esta análise sobre o trabalho e as condições de vida no frigorífico de aves no segundo e no terceiro capítulos desta dissertação, encerram-se as considerações sobre o referencial teórico utilizado. Parte-se, então, para a análise e a descrição da pesquisa, concluindo-se que somente o olhar focalizado

sobre as condições de trabalho no frigorífico de aves onde se realizou a pesquisa é insuficiente para compreender a gama de relações e determinações às quais esses trabalhadores de frigorífico de aves, seja de Lagoa Santa-MG ou em qualquer canto ou parte do mundo, estão submetidos.

## CAPÍTULO IV- Trabalho e condições de vida no frigorífico de aves

### 4.1. O município de Lagoa Santa e os sujeitos da pesquisa

Segundo dados obtidos na página online da prefeitura de Lagoa Santa<sup>20</sup>, a cidade foi fundada em 1733, por Felipe Rodrigues, tropeiro viajante que se estabeleceu no local. No princípio, a cidade foi chamada de Lagoa Grande e, depois, de Lagoa das Congonhas do Sabarabuçu. O nome atual teve origem no valor curativo da água da lagoa. Foi Felipe Rodrigues quem primeiro sentiu o efeito benéfico dessas águas. Ao lavar os eczemas de sua perna, sentiu-se aliviado de suas dores e obteve a cicatrização de suas feridas.

O município de Lagoa Santa, porém, só foi fundado em 1938, desmembrado do município de Santa Luzia. O município fica localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), possui 231,9 km<sup>2</sup> de área e uma população de 54.526 habitantes (IBGE, 2010). Como podemos observar na Tabela 8 abaixo, a população de Lagoa Santa é predominantemente urbana.

**TABELA 8.** Censo demográfico de Lagoa Santa 2010: sinopse

<b>População</b>	<b>Pessoas</b>
População residente	52.520
População residente urbana	48.949
População residente rural	3.571

Fonte: IBGE, Censo Demográfico 2010.

Segundo dados do Censo Demográfico de 2010, Lagoa Santa apresentava 15.116 pessoas no mercado de trabalho formal do município. No mesmo ano, a principal atividade econômica do município era o setor de serviços, perfazendo 30% do pessoal ocupado; o setor primário, que compreende as atividades ligadas ao meio rural, tinha apenas 3% das pessoas ocupadas nas atividades totais do município, o que condiz com o alto grau de urbanização da região. Outras atividades importantes do município são a indústria da construção civil e o setor de comércio de mercadorias, cada um movimentando 12% do pessoal ocupado na economia local (SARAIVA, 2006, p. 4-5).

<sup>20</sup>Ver: <http://www.lagoasanta.mg.gov.br/>

É importante traduzir esses números, pois eles confirmam características importantes do município. Grande parte da população de Lagoa Santa estuda e/ou trabalha em Belo Horizonte, o que torna a cidade um lugar comumente chamado por seus habitantes de “cidade-dormitório”. Também a grande presença de trabalhadores ocupados nos setores de prestação de serviços e no comércio decorre de sua função predominantemente voltada para o atendimento à população de Belo Horizonte que se desloca para os condomínios e as atividades de lazer na região (SARAIVA, 2006, p. 5).

Olhando para essa breve caracterização do município de Lagoa Santa, pode-se situar quem são os sujeitos da pesquisa. Como foi descrito em tópico anterior desta dissertação (1.6. Análise das Entrevistas, p. 29), serão utilizadas, principalmente para a caracterização dos sujeitos da pesquisa, as categorias de análise: origem, composição familiar e escolarização (ver Quadro 2, p. 30). É importante destacar que este tópico não tem a pretensão de ser uma sistematização da história de vida dos trabalhadores participantes da pesquisa; serão abordados aqui apenas os traços mais gerais e comuns desses trabalhadores, que acabam por constituir um perfil semelhante aos dos trabalhadores dos frigoríficos de aves de outras regiões do país.

Como foi descrito anteriormente, Lagoa Santa é uma cidade cuja população é essencialmente urbana. Assim, não diferentes do restante da população, os entrevistados da pesquisa também são todos moradores da região urbana da cidade, residindo nas proximidades do frigorífico, que fica localizado em um bairro periférico, com exceção de um entrevistado que é morador da zona rural de Lagoa Santa. No entanto, é importante notar que, dos dez entrevistados, sete, quando crianças, residiam na zona rural de Lagoa Santa, e outros três, em outras da RMBH próximas, como Vespasiano, Santa Luzia, os quais, juntamente com suas famílias, quando ainda crianças, migraram para a região urbana de Lagoa Santa.

Dos dez entrevistados, seis são mulheres, fato que se justifica pela própria caracterização do trabalho nos frigoríficos de aves, onde a força de trabalho é prioritariamente feminina. Esse fato merece atenção especial por trazer múltiplas caracterizações ao trabalho nos frigoríficos de aves; assim, será dedicada uma análise mais aprofundada sobre essa questão no tópico 4.4, onde será abordado especialmente o trabalho feminino nos frigoríficos de aves. No entanto, é importante trazer aqui o que essas mulheres possuem em comum com os demais entrevistados.

Todos os entrevistados estavam na faixa etária entre 25 e 54 anos, sendo que todos eles já possuíam em média mais de cinco anos de trabalho no frigorífico. Foi constatado que a grande maioria dos entrevistados possuía um núcleo familiar com mais de quatro pessoas, sendo que o trabalho no frigorífico de aves, nos casos dos homens, era a principal fonte de renda das famílias; já no caso das mulheres, a renda obtida com o trabalho, apenas em alguns casos, era a principal fonte de renda, podendo também ser renda complementar.

Uma importante caracterização dos sujeitos da pesquisa quanto à origem e à composição familiar é que muitos deles (seis entrevistados) tinham outros familiares que também eram empregados do frigorífico. O grau de parentesco estava entre cônjuges e pais já aposentados do frigorífico de aves. Como descrito anteriormente, a cidade de Lagoa Santa não possui muitas alternativas de emprego, e, pelo fato de quase todos (nove entrevistados) residirem nas proximidades do frigorífico, trabalhar lá acabava por ser uma das poucas alternativas. Esse fato chamou a atenção, pois aponta a existência de um ciclo de inserção no trabalho do frigorífico de aves ocasionado pela falta de opções de trabalho na região, como também pela dificuldade que os filhos da classe trabalhadora têm de conseguir melhores condições de trabalho do que a de seus pais.

Outro traço comum aos entrevistados é a baixa escolaridade. Com exceção de uma entrevistada que possuía nível superior, todos os demais tinham ensino fundamental incompleto. A partir dessa caracterização dos sujeitos da pesquisa, foi possível tecer algumas considerações sobre o perfil dos trabalhadores do frigorífico de aves de Lagoa Santa, como também dos trabalhadores de frigoríficos em geral. Durante o trabalho de campo, basicamente três eixos abordavam o tema da escolarização dos entrevistados, sendo eles: o nível de escolaridade; se não concluiu os estudos, quais foram os motivos; se a baixa escolaridade implicou dificuldades profissionais, tanto nos trabalhos anteriores ao frigorífico quanto nele.

O que se concluiu a partir do relato dos entrevistados foi que a escolaridade completa não se colocou, primeiro, como uma necessidade para conseguirem o emprego e, posteriormente, também não se mostrou uma condição para a permanência no frigorífico. Dentre os trabalhos executados pelos entrevistados anteriormente à entrada no frigorífico, podem-se citar os trabalhos domésticos, de cuidadora de idosos e crianças e na reciclagem como as principais atividades desenvolvidas pelas mulheres; já os homens haviam trabalhado anteriormente como pedreiros e vigias noturnos.



Nogueira e colaboradores (2009), ao abordarem estudos contemporâneos acerca das relações entre família e escola, para além de Bourdieu, incluem outros autores, como Lahire (1997); Viana (2005, 2007); Nogueira, Romanelli & Zago (2000); Almeida & Nogueira (2002), que constituem outras referências para análise desse tema. Esses estudos, desenvolvidos a partir da década de 80, focalizam as dinâmicas familiares em diferentes meios sociais, buscando apreender as estratégias postas em prática e as disposições construídas no que tange à relação com a escolaridade dos filhos, bem como a forma como esses elementos contribuem para configurar diferentes trajetórias escolares, ou ainda, situações de sucesso ou de fracasso escolar. Essas pesquisas aprofundam, portanto, a compreensão da relação família/escola por meio de estudos empíricos que detalham aspectos particulares dessa relação. Aqui, vale destacar alguns temas sobre os quais esses estudos se debruçaram considerando-se a importância que eles assumem neste trabalho: os tipos de atividade extraescolar que os pais proporcionam aos filhos; a forma como monitoram a vida escolar; o modo e a intensidade com que acontecem seus contatos com a escola; dentre outros.

De acordo com o livro *Família e escola: trajetórias de escolarização em camadas médias e populares*, de Nogueira, Romanelli e Zago (2000), pode-se dizer, de forma simplificada, que as expectativas das camadas populares em relação à escolarização se traduzem na possibilidade de melhores empregos e/ou como veículo para ascensão social. No entanto, essa expectativa está limitada às possibilidades concretas de continuidades ou não dos estudos.

Não diferente da realidade do conjunto dos trabalhadores, os entrevistados não completaram os estudos escolares porque, desde muito cedo, se inseriram no mundo do trabalho. As mulheres, envolvidas primeiramente nos cuidados da casa e dos familiares (geralmente, irmãos mais novos), conseguiram chegar quase ao fim do ensino fundamental; já para os homens, que, desde cedo, se envolveram em trabalhos fora do ambiente familiar, se tornou impossível conciliar os estudos com o trabalho, tendo todos os quatro entrevistados completado somente o ensino básico, concluindo até a 4<sup>o</sup> série.

Essa é uma escolha (ou falta de escolha) ainda muito dura e penosa para grande parte da classe trabalhadora brasileira<sup>21</sup> que, já na infância, tem sua trajetória escolar interrompida

---

<sup>21</sup>Quase metade da população brasileira (49,25%) com 25 anos ou mais não tem o ensino fundamental completo, segundo dados do Censo 2010, divulgados pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) em 2012. O percentual representa 54,5 milhões de brasileiros. Os brasileiros estudam em média 7,7 anos, tempo

pelas necessidades concretas de reprodução da vida. Como se vê nos relatos abaixo, de dois entrevistados:

Eu estudei até a 6ª série. Parei porque eu perdi minha mãe, aí eu tinha que cuidar dos meus irmãos que eram menorzinhos. Depois que eu cresci um pouquinho, casei, tive o Matheus; aí que eu parei mesmo. Eu comecei a trabalhar quando eu tinha uns 14 anos; trabalhava e cuidava dos meus irmãos (Entrevistada Maria, arquivo pessoal da autora, 2013).

Só estudei até o quarto do grupo da roça. Cheguei, quer dizer, não cheguei a tirar o quarto direito não. Não cheguei a tirar não, porque, na época, na roça todo mundo trabalhava, então o pai era difícil deixar o filho estudar mais (Entrevistado José, arquivo pessoal da autora, 2013).

Quando os entrevistados foram indagados sobre a vontade e/ou a necessidade de retornar aos estudos, fosse por motivações pessoais ou pela possibilidade de melhoria nas condições de trabalho, pôde-se verificar que o retorno aos estudos por meio da escola só lhes fazia sentido como recurso para melhores condições e remuneração no trabalho. No que diz respeito à aprendizagem dos conteúdos escolares, foi possível perceber um distanciamento do sentido dos conteúdos escolares para a vida desses trabalhadores, como se pôde perceber em algumas falas:

Eu estudei, assim, até a sétima série. Não terminei não. Parei por desânimo mesmo. Desânimo, desanimei mesmo. Aquele negócio lá de química, física, aquele trem não entrou na minha cabeça, não, na oitava série. Aí eu já trabalhei em supermercado, como doméstica, mas não de carteira assinada, né? Minha carteira assinada mesmo foi nessa empresa aí, que eu trabalhei e saí, né? Foi lá. Ah, pensei sim, pensei e ainda até hoje penso, né, de voltar estudar, porque faz falta mesmo. Só que eu pensei, mas nunca voltei não. Só pensei num serviço melhor né, pra vê se achava um outro serviço, porque se não tiver estudo, você não acha um serviço hoje em dia... Assim, sei lá, qualquer tipo de serviço hoje está pedindo uma escolaridade. Se for um serviço em que você queira ganhar mais, está pedindo. Então eu já tive essa vontade, mas ficou só na vontade, até hoje nada, né (Entrevistada Cássia, arquivo pessoal da autora, 2013).

Eu pretendo voltar a estudar. Eu ia voltar esse ano, porque, perto da minha casa, tem uma escola, mas aí tem o horário. Ia voltar pra arrumar um emprego melhor, mas a

---

insuficiente para terminar o ensino fundamental. Três em cada dez alunos que deveriam estar no ensino médio estão no fundamental. O índice é mais alto em áreas rurais, onde 79,6% dos brasileiros nessa faixa etária não terminaram o ensino fundamental. Entre a população urbana, a taxa é de 44,2%. Outros 16 milhões (14,65%) de pessoas com 25 anos ou mais concluíram o fundamental, mas não chegaram ao fim do ensino médio. Nessa faixa etária, 35,8% da população concluiu, ao menos, o ensino médio – 11,26% têm nível superior completo. Apesar do alto índice de habitantes que não terminaram o ensino fundamental, o índice demonstra avanço na escolaridade da população se comparado aos números do Censo Demográfico de 2000, quando 64% dos brasileiros não tinham concluído o fundamental. Disponível em: <http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias?view=noticia&id=1&busca=1&idnoticia=2125>.

empresa não libera (Entrevistada Maria, arquivo pessoal da autora, 2013).

Rummert (2002), ao abordar a educação de jovens e adultos trabalhadores, descreve que, para esses sujeitos, a passagem pela escola converte-se na crença de que constitui garantia de acesso satisfatório a condições de trabalho. O mesmo não ocorre quando se avalia a relação que percebem entre os conteúdos disciplinares e suas vidas. Ao serem questionados, por exemplo, se o que estudavam na escola relacionava-se com o viver cotidiano, no mais das vezes, afirmaram não identificar tais relações. Pode-se tomar como exemplo a fala de Cássia, em que é revelado que os conteúdos de química e física, além de não fazerem sentido para ela, eram de difícil aprendizado. A contradição presente na fala de Cássia, em relação aos conteúdos disciplinares e à ascensão promovida pelo estudo, constitui uma importante fonte de reflexão para esta pesquisa.

O acesso à escola é geralmente desejado porque frequentá-la e, sobretudo, obter uma certificação de escolaridade significa, supostamente, ter acesso a bens materiais e simbólicos que a população com baixa ou nenhuma escolaridade é levada a acreditar que não possui por deficiências próprias e individuais. Contudo, o que a escola oferece quase nunca é efetivamente valorizado, porque se distancia do viver, dos inúmeros saberes adquiridos ao longo de existências marcadas por enormes esforços de sobrevivência, numa sociedade que não assume como tarefa fundamental a plena democratização do conhecimento, mas que, ao contrário, utiliza-o como instrumento de poder, como arma de discriminação (RUMMERT, 2002).

Somente uma das entrevistadas da pesquisa conseguiu concluir o ensino médio e, posteriormente, cursar o nível superior. Ela relatou, conforme registrado abaixo, as expectativas, as dificuldades e as motivações em relação ao retorno dos estudos:

É nível superior; eu sou normalista, normal superior. Eu comecei em fevereiro de 2006 e formei em janeiro de 2009. Eu já estava trabalhando lá no frigorífico nessa época. Eu sempre quis ter um curso superior, não sei por quê. Aí, como aqui, no caso, era o que estava mais acessível pra mim, aí eu fiz. Ah, eu tive uma infância muito sofrida, eu tive que trabalhar. Eu criava meu irmão pra mamãe ir trabalhar, aí não tinha como eu fazer na minha adolescência. Eu cuidava, eu era dona de casa... Com 11 anos, eu cuidava da minha irmã pra mamãe ir trabalhar, aí não dava tempo, né? Quando eu comecei a trabalhar, eu trabalhava em Belo Horizonte, doméstica, aí lá eu formei o 2º grau. Aí nisso eu voltei pra Lagoa Santa, aí eu comecei a trabalhar em setembro no frigorífico, em setembro de 2005. Teve o vestibular aqui pela UNIPAC, que eu fiz UNIPAC, aí eu peguei e fiz; achei que nem ia passar, achei que eu nem fosse passar, porque eu já tinha tanto tempo sem estudo... Aí passei, comecei, segui em frente, fiz estágio, formei e tudo. Eu achava assim, que a pessoa

que tem curso superior tem, como se diz, credibilidade, a questão da respeitabilidade também. Não é? Mas não é? Eu pensava assim. Hoje em dia, eu vejo que não é bem assim, não. Porque igual, agora, eu trabalhando lá que eu vi assim, não sei, eles fazem de conta que... eles agem como se todo mundo fosse, vou falar no popular, burros, entendeu? Aí eu vi que não é bem assim. Bom, a primeira coisa que eu senti, pelo menos lá no frigorífico, foi assim, que eu formei, eu consegui aumento de salário. Já foi alguma coisa, né? No caso, eu recebia salário mínimo, igual ao pessoal lá, igual o pessoal lá recebe até hoje. Mas aí, assim que eu formei, eu tive aumento de salário, que eu pedi na época, aí eu pedi que ele (gerente) me mandasse embora. Aí ele falou que não, que eu valia lá pra eles muito mais que muitos funcionários, porque lá também tem muito “morcego”, né? Vamos falar a verdade, né, Amanda? Aí ele falou assim que preferia aumentar meu salário do que (*sic.*) me demitir, mas eu continuei fazendo a mesma coisa de antes (Entrevistada Carla, arquivo pessoal da autora, 2013).

A partir da fala da entrevistada Carla (2013), fica evidente a sua “decepção” com os resultados obtidos após a finalização do nível superior, o que, apesar de ter garantido um aumento salarial, não mudou substancialmente a atividade que desenvolvia no trabalho nem o cotidiano da sua vida. Essa mesma percepção de que a continuidade nos estudos não acarretaria mudanças nas condições de trabalho no frigorífico é comum entre os entrevistados, que não são incentivados ou mesmo possibilitados de retornar à escola, como se pode também verificar na fala da entrevistada Maria (2013).

Finkler e Cêa (2009), ao abordarem as qualificações requeridas aos trabalhadores de frigoríficos no Paraná, identificaram que, dos novos contratados, quase todos têm o ensino fundamental incompleto e atuam na produção exercendo a função de operadores. Esse baixo nível de escolaridade identificado se justifica pelo fato de a produção em frigoríficos se caracterizar pelo trabalho manual, repetitivo, simples, altamente desgastante e sem rotatividade. Os autores apontaram ainda que os avanços tecnológicos e organizacionais por que o setor passou nos últimos anos não refletiram em aumento da qualificação requerida para a contratação dos trabalhadores, o que se confirma também com este estudo.

Cêa e colaboradores (2009), ao falarem sobre o processo de recrutamento, seleção e admissão dos trabalhadores também dos frigoríficos do Paraná, abordam que o exame admissional feito em grande parte dos frigoríficos da região é uma exigência legal (NR-7)<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> Essa Norma Regulamentadora – NR estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos trabalhadores. Disponível em: <<http://www3.dataprev.gov.br/sislex/paginas/05/mtb/7.htm>>, acesso em junho de 2014.

aplicável aos trabalhadores regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, o qual tem como objetivo avaliar as capacidades e as limitações fisiológicas e psicológicas dos candidatos em relação às tarefas que irão executar. Assim, os trabalhadores devem ser submetidos a avaliação médica e à realização de exames complementares. A grande maioria passa por consulta médica, anamnese e exame físico, e a totalidade tinha realizado exame de sangue (hemograma). Outros exames realizados foram os parasitológicos de fezes e urina, audiometria e teste de visão. Os autores concluíram que, para a admissão no trabalho nos frigoríficos, mais importante e essencial que a escolaridade dos trabalhadores são suas condições físicas e mentais. Ou seja, o trabalhador precisa estar saudável física e mentalmente para enfrentar e permanecer na rotina do frigorífico (CÊA et al., 2009).

O cenário descrito acima é o mesmo verificado no frigorífico de aves de Lagoa Santa para a admissão de trabalhadores. O nível de escolaridade dos entrevistados não teve relevância, já que as atividades executadas no ambiente de trabalho são fragmentadas, repetitivas e não exigem nenhuma experiência ou formação anterior, sejam elas treinamentos ou qualificações para o trabalho. A única exigência colocada aos entrevistados da pesquisa foi que possuíssem aptidões e condições físicas para suportar o trabalho, como também a livre e espontânea vontade de aceitar as condições de produção a que seriam submetidos.

Dessa forma, analisados os sujeitos entrevistados nesta pesquisa, como também os trabalhos que descrevem o “perfil” dos trabalhadores produzidos pelos autores Cêa e colaboradores (2009), Murofuse (2008), Andrade (2009) e Finkler (2009) sobre os frigoríficos do Oeste Paranaense, conclui-se essencialmente que esses trabalhadores, a princípio<sup>23</sup>, residem próximo às localidades do frigorífico, têm familiares que também estão empregados como trabalhadores dos frigoríficos e, sobretudo, possuem baixa escolaridade.

A crueldade da composição desse perfil exigido pelos frigoríficos de maneira geral é que ele traz à lembrança o modo como os senhores de escravos escolhiam sua força de trabalho, determinado pela compatibilidade entre a aptidão física e o tipo de tarefa a ser executada. Nos frigoríficos, o trabalhador vale enquanto ele produz, ou seja, enquanto ele ainda possui saúde e também condições mentais para realizar o trabalho, sendo descartado como uma coisa ou objeto quando não mais é útil ao seu empregador.

---

<sup>23</sup>Destacou-se “a princípio” pois um fato comum sobre o perfil da mão de obra nos frigoríficos é que, com o passar dos anos, muitos dos trabalhadores que residem nas proximidades dos frigoríficos se negam, pelas condições degradantes do trabalho, a continuar nos seus empregos, o que faz com que os frigoríficos contratem mão de obra de outras localidades, muitas vezes, distantes.

## **4.2. A organização, o processo e a divisão do trabalho segundo os trabalhadores**

Como o próprio título sugere, o objetivo deste tópico é descrever a linha de produção do frigorífico segundo a fala dos entrevistados, como também o tipo de trabalho realizado em cada setor, por eles descrito. Será utilizada a categoria de análise (ver Quadro 2, p. 30) 6 – “linha de produção e divisão do trabalho” para exame do material das entrevistas. Ainda assim, é importante destacar que a descrição da linha feita pelos entrevistados, comparada a uma descrição teórica da planta frigorífica, apresenta diferenças, como também falta e/ou junção de alguns setores que compõem as plantas frigoríficas de maneira geral.

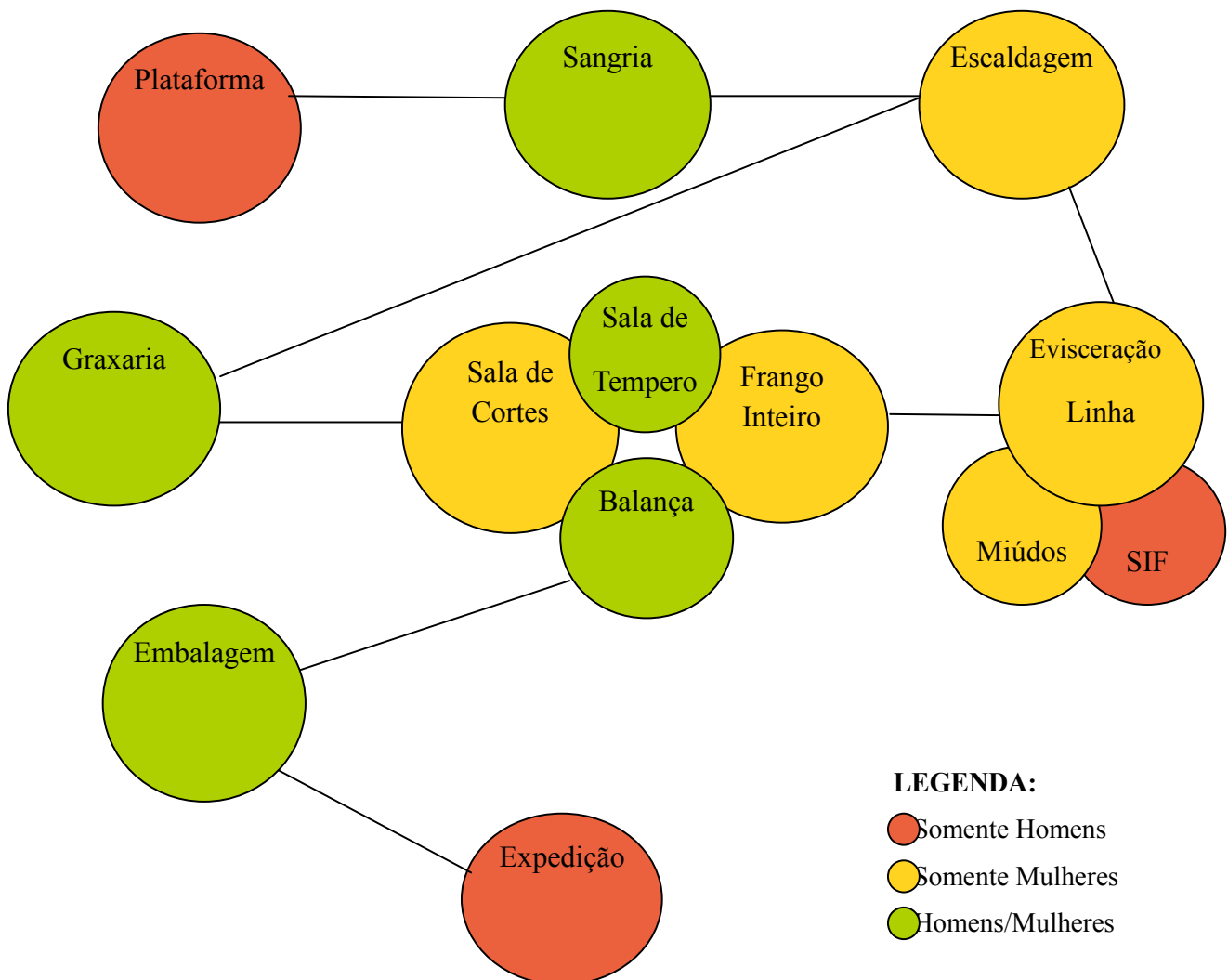
Optou-se por descrever a linha essencialmente a partir da fala dos entrevistados por se acreditar que, assim, seria trazida à tona a lógica que os entrevistados têm de todo o processo produtivo em que estão envolvidos, além de ajudar a capturar e compreender como estes enxergam e contam sobre o seu trabalho e o trabalho feito em cada setor. Além disso, esta dissertação não se trata de uma abordagem técnica sobre os frigoríficos de aves, já que, para tanto, seria necessário ao menos ter passado algum tempo dentro da dinâmica e do cotidiano da linha de produção, fato este que também não ocorreu por impedimento feito pela gerência da empresa.

Atualmente, o frigorífico pesquisado tem cerca 156 funcionários, que trabalham cinco dias na semana, sendo em média 10 horas e 35 minutos de trabalho diário, com abatimento de 35 mil aves por dia. O frigorífico de aves pertence a um grupo, fundado em 1983, que tem seus negócios em segmentos como alimentação; transporte; loteamento; construção civil e meio ambiente. O grupo tem empreendimentos nas cidades de Pará de Minas, Nova Serrana, Lagoa Santa e Divinópolis, gerando aproximadamente 500 empregos diretos e 1.000 indiretos.

O processamento de aves atualmente nos frigoríficos segue normas e padrões de qualidade extremamente rígidos, uma vez que grande parte da produção precisa atingir os níveis de qualidade determinados para exportação. Mesmo não sendo esta a finalidade da produção do frigorífico em questão, que atende basicamente ao comércio da Grande Região Metropolitana de Belo Horizonte e outras regiões do território brasileiro, foi possível perceber, a partir da fala dos entrevistados, que há um forte controle das normas e das padronizações necessárias à industrialização da carne, apesar também de haver relatos dos

entrevistados sobre procedimentos ilegais e condenados pela vigilância sanitária na linha de produção do frigorífico pesquisado.

Durante a primeira entrevista com os trabalhadores do frigorífico, que foi uma conversa com quatro entrevistadas, elas relataram, como dito anteriormente no Capítulo 1 (p. 16), um pouco das suas histórias de vida, como chegaram ao trabalho no frigorífico. Posteriormente, explicaram como funciona a rotina de trabalho no frigorífico, como o trabalho é dividido e organizado, quais setores compõem a linha de produção e quantos trabalhadores em média possuiu cada setor. Assim, no decorrer da conversa, foi-se desenhando um fluxograma do frigorífico, representado abaixo:



**FIGURA 4.** Fluxograma dos setores do frigorífico de aves  
Fonte: A partir de conversa com os entrevistados, 2013

Dessa forma, será descrito abaixo o trabalho desenvolvido em cada setor do frigorífico de aves, segundo os relatos das trabalhadoras na conversa e as informações obtidas nas entrevistas individuais com os sujeitos da pesquisa.

**PLATAFORMA:** as aves que chegam para o abate são produzidas em granjas localizadas na cidade de Pará de Minas. Em média, num dia comum de trabalho, chegam sete caminhões com 5.000 aves cada. As aves que chegam ao frigorífico para o abate são descarregadas dos caminhões pelos funcionários, que, nesse setor, são somente homens, devido ao peso das caixas com as aves. Após esta etapa, as aves são penduradas manualmente pelos pés em uma correia que as leva para o interior do frigorífico.

**SANGRIA:** dependuradas na correia, as aves recebem, através de um dispositivo automático, um choque elétrico que as atordoa. Após o atordoamento, elas são mortas manualmente por corte de faca na altura do pescoço. Esse setor apresenta composição mista (homens e mulheres), já que não é exigido o emprego de muita força. Após o corte do pescoço, as aves seguem em um túnel, onde é coletado por canaletas o sangue. Como a sangria é feita manualmente, é comum ocorrerem casos em que as aves não são degoladas, mas imersas nas caldeiras ainda vivas. Esse fato se deve ao rápido fluxo da linha, determinado pela velocidade de circulação da correia, que, muitas vezes, não consegue ser acompanhada pelos trabalhadores do setor.

**ESCALDAGEM:** as aves são mergulhadas mecanicamente em uma caldeira de água quente a uma temperatura entre 55°C e 60°C, durante cerca de 90 a 120 segundos. As aves seguem na nória, onde passam pelo processo automático de retirada das penas através da depenadeira, que são cilindros de borracha que giram em sentidos opostos, e também com a utilização de água corrente no frango. Em média, são gastos 30 litros de água por ave em todo o processo de abate. Após a passagem pela depenadeira, as aves seguem na nória, onde uma trabalhadora, que fica de pé, vai retirando o resto das penas que ficaram no frango. Posteriormente, outra trabalhadora, que fica sentada, dependura o frango pela cabeça e libera os pés, para que estes sejam escaldados em outra caldeira, a 80°C. Após a retirada das penas e do resto de sangue, esses subprodutos são acumulados em um canaleta que segue para o setor da Graxaria. Veja a fala de descrição da trabalhadora Marina (arquivo pessoal da autora, 2013) sobre o setor de escaldagem:



A escaldagem é o setor, digamos assim, é o setor mais sujo que tem, porque lá é tudo, lá é onde depena o frango, que tira o frango, ele passa na água. Então, o dia inteiro passando naquela água, aquela água vai ficando suja e começa a feder. Água o dia todo, depena o frango, o sangue cai todo ali. Quando ele chega a passar pelo outro setor, por fora ele já está todo limpo, o sangue já saiu, aí lá eles tiram só o de dentro. Quando começa a dependurar lá na plataforma, ele demora cinco minutos para chegar ao nosso setor [escaldagem], aí ele passa pela água quente, né, que é uma caldeira, que vai como daqui quase lá na frente [faz gestos apontando a distância]. Aí o frango passa por lá, passa pela depenadeira, onde tira a pena do frango. Depois que tira, a gente fica uma em pé tirando o resto das penas, outra fica do lado, sentada, pra dependurar a cabeça dele, que ele vem dependurado pelo pé. Aí a gente dependura pela cabeça, sabe, e a outra fica mais na frente tirando da asa, que, depois que a gente dependura pelo pé, aí a asa fica em posição da gente tirar as penas delas, sabe? E, depois, eles soltam lá na frente pra ir pro outro setor. Lá, agora, contando com a monitora, são quatro mulheres (Entrevistada Marina, arquivo pessoal da autora, 2013).



**FIGURA 5.** Retirada das penas  
Fonte: Acervo pessoal, 2013.



**FIGURA 6.** Dependura pela cabeça  
Fonte: Acervo pessoal, 2013

Como se pode ver na Figura 6, há uma grande quantidade de frangos no chão. Segundo a entrevistada Marina (2013), devido à intensa velocidade com que os frangos circulam na nória e ao reduzido número de pessoas no setor, é muito comum a trabalhadora que faz a dependura do frango pela cabeça não dar conta de acompanhar a velocidade da nória, o que acaba levando ao acúmulo de frangos no chão. Quando esse fato ocorre, o procedimento correto seria a paralisação da linha para recolhimento e inspeção do frango, já que este pode sofrer contaminação<sup>24</sup>, uma vez que o chão do setor de escaldagem se encontra repleto de penas, sangue e água que escorre dos frangos. No entanto, todos os entrevistados foram claros em afirmar que a linha nunca pode parar. Assim, ao mesmo tempo em que as

<sup>24</sup> Também deverão ser condenadas as carcaças após contato com o piso, desde que não seja possível uma limpeza completa. No caso específico da contaminação após contato com o piso, o material contaminado poderá ser destinado à esterilização pelo calor, tendo-se em vista a limpeza praticada (BRASIL, 1997).

trabalhadoras do setor realizam suas funções na linha, elas também precisam dar conta de dependurar os frangos caídos no chão, como se pode ver nas imagens abaixo.



**FIGURA 7.** Frangos no chão  
Fonte: Acervo pessoal, 2013.



**FIGURA 8.** Recolhimento de frangos  
Fonte: Acervo pessoal, 2013.

Veja a fala da entrevistada Marina (2013) sobre o procedimento de coleta dos frangos no chão:

Isso aqui é o jeito que os frangos ficam no chão. Às vezes, você, quando amontoa eles no chão, para a outra linha de fora de onde os frangos vêm, só fica rodando essa linha, e você vai pegando ele no chão e dependurando na linha. Você pega do chão, minha filha, e sem lavar sem nada, viu. A gente pega ele do chão e dependura nessa linha, que vai lá pra dentro, aí, depois, ele é empacotado e vai pra mesa do consumidor. Só quem trabalha dentro de um frigorífico que sabe, né, o que é lá dentro. Fora os remédios que eles colocam, né, para o frango ficar tão branquinho. Não sei como é que chama o remédio, não, só sei que é um pó que é colocado dentro do chile, né, onde o frango cai; ele desse por um caminho, cai dentro do chile, aí o frango fica branquinho. Pode estar vermelho do jeito que for, o frango fica branco. (Entrevistada Marina, arquivo pessoal da autora, 2013).

**EVISCERAÇÃO LINHA:** setor onde o frango é limpo. Todo o processo ocorre com o frango rodando na linha de produção e cada trabalhadora parada em seu local de trabalho realizando os procedimentos, que são basicamente: retirada do conteúdo intestinal; abertura do abdome; exposição das vísceras; retirada das vísceras comestíveis; retiradas das vísceras abdominais; retirada dos pulmões. Após a exposição das vísceras do frango, ele passa por um processo de inspeção, que, no caso do frigorífico, por comercializar o seu produto em todo o território federal, é o **SIF – Serviço de Inspeção Federal**. A inspeção é feita por funcionários homens, e, caso haja contaminação, se possível, é retirada a anomalia, caso contrário, o frango é dispensado da linha de produção. Após o SIF, as vísceras comestíveis, como moela, coração, fígado, e partes como pescoço e pé são retiradas e limpas mecanicamente na **Linha**

**de Miúdos.** Nesta linha, os miúdos e as partes são depositados em outra linha para serem limpos e empacotados separadamente. Veja a fala da entrevistada Cássia (arquivo pessoal da autora, 2013), que trabalha na evisceração:

Primeiro lugar onde a pessoa começa a trabalhar é onde é cortado o pescoço, a pele do pescoço, que é onde que começa tudo dali. Se ele não fizer, não cortar, quando você for tirar a moela, vamos supor, que vem dentro do frango, que vai dali pra uma outra máquina, pra cortar, isso tudo na máquina, como fala.... se não cortar isso, não tem como você tirar o papo que fica dento, dentro da carcaça do frango, então é um processo. Aí, ali tem duas pessoas virando. Ele vem pendurado pela cabeça. É um gancho assim, de quatro, aí a cabeça dele vem aqui assim... [faz gestos com as mãos explicando]. São vários ganchos, vários ganchos, vários, e todos seguidos. São, pra você ter ideia, pra matar quatro mil frangos em uma hora, então é bastante rápido, né? Aí vem uma pessoa cortando o pescoço, aí vêm mais outras duas, que têm de virar esse pé pra ele vim, e colocam os dois pés deles aqui; aí eles vêm, igual as pessoas falam, igual frango assado, aí depois tem duas pessoas furando a cloaca com máquina, uma maquininha, furando a cloaca. Aí vêm mais duas pessoas fazendo aquele corte do peito, entendeu? Fazendo aquele corte, aquela abertura no abdominal, isso! Aí tem mais três pessoas embaixo, puxando, tirando a víscera, deixando pendurado o papo onde foi cortado, que ele fica mais fácil de retirar, aí vêm pendurados com a moela com as tripas, o coração, o fígado, bem ali, essas três pessoas só deixam pendurado, e o frango andando. Mais à frente, têm duas mulheres tirando só o fígado, e isso automaticamente, só manualmente e jogando rápido no processo que a gente já aprende lá, né, jogando dentro de uma calha. Mais à frente, tem mais duas mulheres, e aquilo ali já vai pra calha, tirando a moela e já jogando dentro de uma outra calha que vai pra uma máquina, que vai fazer a limpeza da moela, e aquilo ali todo mundo parado, entendeu? Mais à frente, tem duas tirando o pulmão com as máquinas, isso tudo parado ali, e rodando, e a gente parado fazendo o trabalho. Mais à frente, tem outra inspeção do SIF, onde tem o último lugar pra ir pro chile, onde ficam mais três mulheres, fiscalizando dentro do frango, pra ver se ele está limpo. Se não estiver, é retirado da linha mesmo e jogado em caixas pra ser levado lá e ser feito o serviço todo mais rápido, aí, sim, o frango cai no chile pra ser trabalhado em outro setor. (Entrevistada Cássia, arquivo pessoal da autora, 2013)

**FRANGO INTEIRO:** na saída do setor de Evisceração, os frangos seguem para um processo de resfriamento, onde eles recebem um banho de gelo. A temperatura do tanque não pode ultrapassar 6°C. Na saída do resfriamento, os frangos são pendurados manualmente em uma nória, onde escorre o excesso de água. Após esta etapa, as aves são pesadas manualmente em uma **Balança**. As mais pesadas seguem em direção ao **Setor de embalagem** do frango inteiro, junto com os miúdos, e os frangos mais leves são conduzidos para o **Setor de corte**. É importante notar que, no setor de **Frango inteiro**, a temperatura do ambiente começa a cair, ficando em torno de 12°C a 15°C.

**EMBALAGEM:** após a pesagem, como dito anteriormente, os frangos com maior peso são colocados manualmente dentro de um funil e embalados em sacos plásticos pelas trabalhadoras, juntamente com os miúdos, que são inseridos manualmente dentro do frango

após também serem embalados. Depois que os frangos são colocados no saco para embalagem, os sacos são grampeados manualmente com auxílio de uma máquina. Confira o relato da trabalhadora Maria (2013):

É um funil, funil mesmo, de aço, grandão, aí eu vou pegando o frango que vem na linha e vou enfiando dentro da embalagem. Aí eu tenho uma pessoa que me ajuda, põe embalagem pra mim. Aí, de hora em hora, a gente vai revezando. E, no outro dia, eu já estou no grampo, grampeando frango, fechando. A minha escala lá a semana toda é isso. Um dia eu estou no funil, um dia eu estou no seloclip, um dia eu estou no funil, outro dia eu estou no seloclip. E assim vai a semana toda. (Entrevistada Maria, arquivo pessoal da autora, 2013)

**SALA DE TEMPERO:** apesar de todos os entrevistados da pesquisa terem mencionado a sala de tempero, muitos deles falaram com receio sobre os procedimentos que se realizam nesse setor, pois é onde ocorre a injeção de água nos frangos<sup>25</sup>, como também a adição de tempero. No entanto, é preciso deixar claro que a adição de tempero nos frangos não é proibida por lei e segue normas e regulamentações quanto à quantidade adicionada<sup>26</sup>. Já a prática de injeção de água ou outro líquido no frango é uma fraude condenada por lei. Veja a seguir a fala de dois entrevistados que trabalham no setor:

É uma sala específica, uma sala que tem a porta, e lá dentro é a sala onde eu trabalho. Ali tinha o sal, e ali tem o produto. Aí você tinha que pegar o produto, o produto num saco; vinham três quilos em cada saquinho. Ele é um produto que, misturando um pouquinho de sal... então, ele é um, vou explicar, ele é um tipo duma gosma, sabe como é que é? Quando você pega uma gosma assim, que ela estica, então, ela é desse tipo. Pra aplicar dentro do frango. Aqui no peito do frango, você chucha duas agulhas dentro do peito do frango, pra ela [a “gosma”] não sair pra fora. Você chuchava a agulha, você tirava; ela ficava lá dentro pra aumentar o peso do frango. Lá no preparo do tempero, trabalhava só eu. Eu sozinho fazia, aí, são mil e oitocentos litros, é mil e oitocentos? É, mil e oitocentos litros de água. Eu tinha que bater, eu tinha que fazer por dia cada vez mil e oitocentos, eu tinha que bater cinco, seis tambores por dia de mil e oitocentos litros. Aí ficavam lá dez pessoas lá na frente com as agulhas. É, eu preparava o tempero lá, jogava pro tambor daqui, pra bomba daqui, do tambor daqui jogar pra eles lá. Aí eles ficavam com a bomba, com a maquininha manual de agulha. Aí eles aplicavam a maquininha manual dentro do peito do frango. É no peito, na coxa e na asa. Em todos os frangos da linha de produto, não passava nenhum. Porque, se passasse... Uma vez o fiscal estava ali; o fiscal da firma não é o fiscal de fora, não. Vamos supor, o fiscal que eu disse que é o encarregado, o outro, então, via passar um frango, chegar lá na frente, pegava ele,

---

<sup>25</sup> Lei nº 8.078/1990: Art. 18: Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam [...]. **§ 6º: São impróprios ao uso e consumo:** I – os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos; II – os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

<sup>26</sup> Para coibir o excesso de salmoura adicionada e/ou a baixa concentração de tempero em carcaças de aves temperadas, o DIPOA publicou a Instrução Normativa nº 89/2003, que estabeleceu requisitos mínimos de identidade e limites máximos para a adição de salmoura.

trazia, voltava ele cá pra poder aplicar. Quando tinha inspeção da Vigilância Sanitária ou de outra coisa, eu corria com as agulha. Aí eu tinha que correr, mandar os meninos que estavam lá injetando correrem com agulha; eu corria, trancava a porta e passava o cadeado na porta. Aí tinha que ser rápido, rápido demais. Tinha que esconder lá atrás da câmara fria, onde que congelava, entrar com a caixa, porque, se eles chegassem, eles não iam entrar lá dentro da câmara fria, porque lá é gelado. Eles não iam entrar. Então eles só chegavam na porta e olhavam e iam embora; a gente ficava lá dentro da câmara fria (Entrevistado José, arquivo pessoal da autora, 2013).

**CORTES:** nesse setor, são processados todos os frangos que não foram destinados para a comercialização como frango inteiro. As trabalhadoras desse setor costumam chamar essa parte da linha de produção de “mesa”. Apesar de o setor conter alguns homens na linha, mais de 90% dos trabalhadores são mulheres. Todos os trabalhadores utilizam como instrumento de trabalho uma faca para a realização dos cortes no frango; elas ficam dispostas pela mesa com o frango rodando em linha. No primeiro momento, os frangos inteiros são colocados manualmente em cones metálicos, onde as aves, encaixadas, se locomovem até os trabalhadores do setor, que realizam um corte no meio da ave; outro retirará a asa; o seguinte, a sobrecoxa com a coxa, as pernas, o peito e o excesso de pele da ave. No fim da esteira, cada uma dessas partes separadas seguirá para outras esteiras, onde serão trabalhadas nas linhas separadamente. Abaixo é possível visualizar as imagens desse processo:



**FIGURA 9.** Corte ao meio da ave  
Fonte: Arquivo pessoal, 2013.



**FIGURA 10.** Corte das asas  
Fonte: Arquivo pessoal, 2013.



**FIGURA 11.** Corte do peito  
Fonte: Arquivo Pessoal, 2013.



**FIGURA 12.** Esteira com coxa e sobrecoxa  
Fonte: Arquivo Pessoal, 2013.



**FIGURA 13.** Setor de cortes  
Fonte: Arquivo Pessoal, 2013.



**FIGURA 14.** Desossa de coxa e sobrecoxa  
Fonte: Arquivo Pessoal, 2013.

O setor de Cortes é um dos mais frios do frigorífico. A temperatura gira em torno dos 9°C constantemente. Como todos os processos da linha de produção nesse setor são determinados pela velocidade de circulação das máquinas, foram muitos os relatos de dor por excesso de movimentos repetitivos. No setor de Cortes, também são realizados em outra mesa os procedimentos de desossa de coxa, sobrecoxa e peito, para a produção de cortes especiais. Após a saída do setor de Cortes, todos os pedaços são pesados e embalados manualmente e, depois, são depositados em caixas e encaminhados para a Expedição.

**EXPEDIÇÃO:** todos os produtos prontos já embalados são direcionados para a Expedição, onde ocorrem o resfriamento e a conservação dos produtos para comercialização. Após serem embalados, todos os produtos são colocados em bandejas e pesados manualmente; posteriormente, são transportados em máquinas e armazenados na Expedição. Neste setor, só trabalham homens, devido ao peso das bandejas com os produtos, que precisam, muitas vezes, apesar da máquina empilhadeira, ser alocados manualmente. Da Expedição, os produtos são transportados em caminhões para a comercialização. Veja a fala de dois entrevistados sobre o setor:

Aí tem a Expedição, que é o gelo mesmo, onde os frango congelam, e os rapazes ficam tirando para carregar os caminhões. No caso, são as geladeiras mesmo, é a mesma coisa de entrar dentro de um freezer, é um freezer gigante. Você pisa no gelo lá; você entra lá e congela. Aquilo ali é um freezer gigante (Entrevistada Kátia, arquivo pessoal da autora, 2013).

Ah, agora mudou tudo! Na Expedição, era tipo pra tarar frango; você tarava o frango, deixava lá, o pessoal puxava. Tarar frango é pesar frango. Põe numa caixa, numa caixa de vinte quilos, aí você tem que pesar vinte quilos quatrocentos e cinquenta. Não pode passar disso. Se passar, você tem esse peso. Vinte quilos quatrocentos e cinquenta a quinhentos. Fica esse peso, não pode passar nenhum tiquinho a mais nem um tiquinho a menos. Se passar um tiquinho, aí lá na balança acusa. Agora, na Expedição, não, agora o trabalho lá é puxar, levar pra balança, pôr perto da balança, aí, depois tara, leva pra lá na mesa, tipo a mesa daqui, naquela parede assim, aí ficavam seis pessoas embalando na época, agora mudou tudo. E depois passa na máquina e vai direto pro caminhão. Na época, na Expedição eram vinte pessoas. Agora que mudou tudo, não chega nem a dez. Agora na Expedição é prateleira; na época eu ralava demais, nossa! Pegava 6h50, batia gancho antes; era no gancho, tinha que pôr gancho no braço assim e arrancar a caixa do gelo, um tanto assim de gelo agarrado, arrastava no chão assim ainda. Antes você tinha que entrar lá dentro, arrancar ela e puxar pra fora e subir com ela lá pra cima. Antes tinha uma rampa assim ó, e você subia com ela no gancho até chegar em cima. Hoje é na prateleira grade; você enfia a prateleira lá assim, e a máquina levanta numa boa (Entrevistado Marcos, arquivo pessoal da autora, 2013).



**FIGURA 15.** Sala anterior à Expedição  
Fonte: Arquivo pessoal, 2013.



**FIGURA 16.** Expedição  
Fonte: Arquivo pessoal, 2013.



**FIGURA 17.** Transporte em caminhões refrigerados  
Fonte: Arquivo pessoal, 2013.



**FIGURA 18.** Transporte em caminhões refrigerados  
Fonte: Arquivo pessoal, 2013

**GRAXARIA:** para este setor, são enviados todos os restos de frango que passaram pela linha de produção e que não podem ser comercializados, como sangue, vísceras não comestíveis, pedaços podres e/ou com anomalias, penas, bicos e gorduras. Todos esses resíduos são tratados e, posteriormente, eliminados. Mesmo sendo realizados mecanicamente quase todos os processos do setor, todos os trabalhadores entrevistados apresentaram grande rejeição ao relatarem o trabalho feito na Graxaria, onde, além do mau cheiro e do barulho das máquinas, é preciso transportar manualmente em alguns carrinhos subprodutos oriundos dos processamentos. Segundo o relato dos entrevistados, os trabalhadores são encaminhados para



esse setor quando já possuem muitos anos de trabalho no frigorífico e não produzem mais com a mesma destreza e a agilidade de antes, como se pode observar na fala abaixo:

O pior setor que tem ali dentro ali é esse daí, o pior lugar que tem. Lá embaixo, na Graxaria, onde passam os frango podres, onde que caem as penas, caem os restos dos frangos todo estragados, cai tudo lá. O pior lugar que tem pra trabalhar é ali, mexer lá embaixo, onde que caem as tripas, as penas, os frangos que são recusados, aqueles frangos mortos que chegam. Eles mandam você pra lá por quê? Porque lá você, depois de velho, vai reagir e vai pedir as conta (Entrevistado Paulo, arquivo pessoal da autora, 2013).

A locomoção dos resíduos entre uma máquina e outra é realizada manualmente. Os ossos, as unhas e os bicos primeiro passam pelo triturador, já os restos de carnes e vísceras vão diretamente para o digestor, que faz o cozimento de todos esses produtos. Após o cozimento no digestor, a gordura líquida é separada por equipamento de densidade (percolador), enquanto a parte sólida, chamada de “torta”, é prensada para se aproveitar o resto de gordura nela. O resto da torta seca passa por outro triturador, de onde sai em forma de farinha para ser embalada. Todos os outros resíduos não utilizados são eliminados em lagoas. O fato é que, como o frigorífico produz muitos resíduos, a Graxaria sempre comporta mais resíduos do que ela tem capacidade para tratar, assim, o setor está sempre cheio de resíduos em processo de decomposição, o que gera um odor insuportável no setor.

Ao serem descritas a planta frigorífica e as atividades realizadas em cada setor, foi possível constatar primeiramente que, apesar da fragmentação no trabalho, da vigilância, do controle e da supervisão da gerência, os trabalhadores produzem de diversas formas sociabilidades no e fora do trabalho, construindo canais de diálogo que rompem, em alguma medida, as barreiras impostas contra sua sociabilidade no trabalho.

Fato marcante foi que, mesmo com os entrevistados não tendo passado por cada setor em específico, além de conseguirem dizer sobre o seu trabalho, também relataram sobre o trabalho em outros setores. Essa capacidade advém não somente do contato profissional, mas também das relações de amizade e parentesco familiar que os trabalhadores têm entre si. Por diversas vezes durante a pesquisa, foram encontrados trabalhadores do frigorífico reunidos na rua vendo jogos de futebol, conversando na porta de suas casas sobre diversos assuntos – incluindo o trabalho no seu setor, as dificuldades, as reclamações, a saída e a chegada de pessoas nos setores, dentre outros –, construindo uma sociabilidade que supera o espaço físico do frigorífico. Além disso, foi possível perceber diversas distinções entre o trabalho realizado por homens de alguns setores específicos da planta frigorífica, como a Plataforma, o SIF e a

Expedição, e o trabalho das mulheres nos demais setores da planta, o qual será discutido no tópico 4.4. Sobre os recortes do trabalho feminino.

### **4.3. Trabalho e aprendizagem: condições, ritmo e intensidade**

Para Frigotto e Ciavatta (2005), um dos temas complexos e de difícil compreensão para aqueles que vivem da venda de sua força de trabalho, ou fazem parte dos milhões de desempregados, subempregados ou com trabalho precário, é, sem dúvida, o do trabalho como princípio educativo. Como pode ser educativo algo que é explorado e, na maioria das vezes, se dá em condições de não escolha? Como extrair positividade de um trabalho repetitivo, vigiado e mal remunerado?

Como dito anteriormente no tópico 4.1 deste capítulo (p. 78), os trabalhadores do frigorífico possuem baixa escolaridade, além de, durante as entrevistas, não terem relatado que passaram por algum curso de formação e/ou aperfeiçoamento para o trabalho. A única exigência colocada pelo frigorífico de aves foi que possuíssem capacidade física e mental para suportar as condições do trabalho. Assim, será abordado neste tópico como os trabalhadores relatam seu processo de aprendizagem das atividades do trabalho, como também as condições, o ritmo e a intensidade da jornada de trabalho. Para tanto, serão utilizadas as categorias de análise das entrevistas (ver Quadro 2, p. 30) 4 e 5, que se debruçam sobre o trabalho e o aprendizado e as condições de trabalho, respectivamente.

O processo de aprendizagem do trabalho acontece no dia a dia do frigorífico, no próprio local de trabalho, tendo como foco o aprender fazendo e melhorando sempre enquanto se faz; os trabalhadores aprendem trabalhando. Quando recém-contratados, todos os trabalhadores passam por um período de experiência, em que são acompanhados nas primeiras semanas por uma monitora. Cada setor possui uma monitora responsável por ensinar os processos básicos que todos os funcionários devem seguir no frigorífico, como: higienização pessoal, utilização dos equipamentos de segurança específicos de cada setor e os trabalhos a serem feitos, sejam eles manuais e/ou com a utilização e o auxílio de máquinas.

Para exemplificar, são citadas as fala de três entrevistados que foram contratados pelo frigorífico em momentos diferentes. O primeiro deles é Paulo, que trabalha há 12 anos no frigorífico; ele já passou por diversos setores, mas, atualmente, está na Graxaria. A segunda fala é da entrevistada Kátia, que está empregada há um ano no frigorífico, no setor de Evisceração. O terceiro relato é da entrevistada Marina, que trabalha há quase três anos no

frigorífico:

Eu aprendi lá dentro lá; de eu ver o pessoal fazer, eu aprendi. Eu chegava, olhava, eu ficava observando, né, como fazer; mandavam eu fazer um outro serviço lá, eu ficava observando como é que o pessoal fazia tudo. Aí, depois, ele me jogou lá, dali eu já aprendi. Primeiro eles colocaram eu pra pôr figo dentro do frango, né? Você pegava e jogava dentro do frango mesmo, não era no saquinho, e ali pertinho. Então, eu via eles trabalhando, como que eles trabalham na correia, como é que eles penduravam o frango, e ficava observando. Depois eles me jogaram lá e... aprendi a fazer melhor (Entrevistado Paulo, arquivo pessoal da autora, 2013).

Mas toda pessoa que entra ali, a monitora ensina, mas só que ela te dá uma semana só para você aprender, mas, com a minha inteligência, eu falei assim: “Gente, eu vou ter que conseguir, né?. Se aquela ali conseguiu, aquela ali conseguiu, por que eu não?” Aí, eu comecei, só que doía muito isso aqui, sabe, no começo, aí eu ia embora. Aí, o encarregado geral, né, que era o administrador, que chamava X, ele falava: “Não, você vai voltar e você vai conseguir, pode voltar que você vai”. Aí, por fim, eu comecei acostumando; fui tomando remédio para dor, fui acostumando. Hoje, não, hoje já passo tranquila. No começo, todo mundo sente dor ali quando entra, depois acaba. Seu corpo acostuma, né, com os movimentos repetitivos e os remédios, então, não sente mais dor, não (Entrevistada Kátia, arquivo pessoal da autora, 2013).

No começo, eram só os encarregados mesmo que treinavam a gente, aí, depois de um certo tempo, eles começaram a contratar técnicos de segurança do trabalho, os monitores. Nossa, minha filha, no primeiro dia, foi uma tortura na hora que eu cheguei. Eles me deram uniforme e falaram comigo assim: “Pode entrar”, ele falou. “Só entregar pra Iolanda que a Iolanda vai resolver”. Aí me puseram na Evisceração; eu virei fiquei o dia inteirinho, o dia inteirinho, o dia inteirinho. Aí, nessa época, eles só treinavam os mesmos encarregados mandando a gente trabalhar. Aí o técnico de segurança começou, acho que mais ou menos no final de 2006, início de 2007, que antes não tinha. Depois, parece que a lei do trabalho foi exigindo que tivesse, porque tinha muito funcionário acidentado no setor. Depois vieram os monitores pra fazer os treinamentos com a gente, o jeito de a gente trabalhar direitinho, pra evitar os acidentes. Ah, eu tive vários monitores que me ensinaram, ensinavam a gente a trabalhar com mais tranquilidade, a usar os equipamentos certinho, porque antes, não, a gente enfiava a mão no frango era toda, não tinha nada não. Aí, agora que eles começaram a ensinar pra gente (Entrevistada Marina, arquivo pessoal da autora, 2013).

Os relatos dos entrevistados apresentam diferentes pontos de vista dos processos de aprendizagem do trabalho. As diferenças por eles relatadas se devem principalmente à mudança de gestão e posse do frigorífico ocorrida no início do ano de 2012. O frigorífico foi fundado em 1994, por uma família de produtores rurais de aves de corte; posteriormente, em 2005, o frigorífico foi vendido a uma empresa local do ramo, que o geriu até o ano de 2012, quando foi vendido a um grupo nacional, que também possui empreendimentos na construção civil e em transportes, segundo o relato dos entrevistados.

A mudança dos donos do frigorífico ao longo dos anos acarretou diversas mudanças no ambiente de trabalho. A princípio, como se pôde ver na fala de Paulo (arquivo pessoal da autora, 2013), que acompanhou todas as mudanças de posse do frigorífico, o processo de

aprendizado do trabalho ocorria pela observação, como também pela troca de saberes entre os colegas do setor com mais tempo de experiência, além disso, era muito comum os trabalhadores circularem por toda a linha de produção cobrindo a falta de colegas em diferentes setores. É importante notar que os entrevistados que acompanharam essas mudanças de gestão do frigorífico relataram que, ao longo do tempo, o trabalho se tornou cada vez mais intenso, especializado e fragmentado. Assim, diversos processos que ocorriam manualmente foram gradualmente sendo substituídos e/ou passaram a ser feitos com o auxílio de máquinas, diminuindo-se o número de trabalhadores do frigorífico, ao passo que também se tornava cada vez mais padronizado o trabalho ali. Veja a fala de Márcia (arquivo pessoal da autora, 2013) sobre como era o trabalho antes da entrada do grupo nacional:

Muita, muita, muita diferença mesmo. Porque na época do X<sup>27</sup>, realmente salário a gente não tinha, não. Que era o salário mínimo mesmo, só o salário mínimo. Mas o serviço era mais equilibrado, a gente revezava mais, tinha mais pessoas. Então, a gente trabalhava o dia inteiro e cansava menos. E também batia cinco, seis caminhões; 13h a gente estava indo embora. Que era muito funcionário, todo mundo trabalhava junto. Agora não, por mais que venha o tanto que vier, pelo menos o seu horário você tem que cumprir. Aí, agora, eles puseram uma regra lá que, em toda sexta-feira, são oito caminhões. Porque, se durante a semana tiver oito e não der pra abater, pode ficar pro outro dia. (Entrevistada Márcia, arquivo pessoal da autora, 2013)

Já Marina e Kátia (arquivo pessoal da autora, 2013), que estão há menos tempo no frigorífico, relatam um processo de aprendizado do trabalho tutorado pelo acompanhamento de monitores, que, em alguns casos, são técnicos de segurança do trabalho, ou outros trabalhadores mais experientes do setor, que as ensinam desde como devem ser utilizados os equipamentos de segurança, como manusear os instrumentos de trabalho do seu setor, até os cuidados que devem ser seguidos para a higienização pessoal e dos equipamentos. No entanto, apesar de ocorrerem de formas diferentes, em ambos os métodos de aprendizagem, é importante notar que o processo de aprendizado do trabalho ocorre durante a realização do próprio trabalho em si, o que é bem característico das linhas de produção baseadas nos sistemas taylorista/fordista, em que o trabalho altamente especializado, repetitivo e fragmentado é facilmente aprendido. Essa caracterização do processo de aprendizagem do trabalho no frigorífico leva novamente às questões indagadas por Frigotto e Ciavatta (2005): Como pode ser educativo algo que é explorado e, na maior parte das vezes, se dá em condições de não escolha? Como extrair positividade de um trabalho repetitivo, vigiado e mal remunerado?

---

<sup>27</sup> O nome foi omitido para preservar a identidade.

A modernização da produção revelou-se caminhar em sentido oposto ao respeito ao domínio do trabalhador sobre o seu saber, o seu aprendizado e o fruto do seu trabalho. Quanto mais o frigorífico se desenvolveu tecnologicamente e os processos do trabalho se tornaram mais mecanizados, mais fragmentado e automatizado se tornou o saber dos trabalhadores. Menos energia intelectual e criativa é mobilizada pelos trabalhadores de frigoríficos, sejam eles e elas do setor da Expedição ou da Sangria. Com os setores geridos e cadenciados pelo ritmo das máquinas, a grande eficácia da produtividade repousa na divisão do trabalho, na ruptura entre o trabalho intelectual e o manual, no controle e no domínio do capitalista sobre a linha de produção.

Como mencionar positividade em um trabalho em que uma condicionante para seu aprendizado, como nos relata Kátia (arquivo pessoal da autora, 2013), é acostumar-se com a dor? Apesar disso, todos os entrevistados foram unânimes em dizer que, graças ao seu trabalho, eles e elas podem sustentar e criar suas famílias, que, a partir dos seus salários, conseguem reproduzir suas vidas, mesmo sendo muito pouco o que se ganha no fim do mês.

Ao pensar na positividade do trabalho e no que se aprende com ele, compartilho das ideias de Ciavatta (2009), concluindo que o trabalho nas sociedades de classes é predominantemente alienador e que degrada e mutila a vida humana, mas, ainda assim, não se trata de pura negatividade, pelo fato de que nenhuma relação de exploração até o presente conseguiu anular a capacidade humana de criar e de buscar a superação da exploração. Porém, o trabalho não é necessariamente educativo. Isso dependerá das condições de sua realização, dos fins a que se destina, de quem se apropria do produto do trabalho e do conhecimento que gera.

Durante a pesquisa, a capacidade de se indignar perante as condições de realização do trabalho no frigorífico, como também diante do desrespeito de uma série de direitos trabalhistas conquistados duramente pela classe trabalhadora, o que torna o trabalho no frigorífico ainda mais degradante para quem o realiza, apareceu latente. Durante o relato sobre as condições de trabalho, muitos dos entrevistados fizeram de suas falas uma denúncia, na expectativa de que fossem ouvidos e enxergados, de que não passem despercebidos ou esquecidos. Assim, serão expostos aqui alguns dos relatos que mais marcaram nesta dissertação. Eles abordam as condições do ambiente físico de trabalho, o assédio moral ao qual são submetidos e também os frequentes acidentes de trabalho:

Sempre trabalhamos com quatro; às vezes, a gente segurava de três pra ir ao

banheiro, mesmo assim era muito apertado, sabe? Porque as embalagens, principalmente quando é aquele frango resfriado, aquele que tem menos água, o gelo queima a ponta dos dedos da gente; a luva, que é de plástico, não protege. Aí tem que ser muito rápido, muito rápido, aí aparecem esses problemas aqui na mão da gente, olha só, Amanda [mostra a mão]. São caroços que saem, então, se forçar... a mão fica torcendo o tempo todo, aí dão esses probleminhas aqui. Se fossem mais pessoas, aí talvez não dava tanto problema, a gente cansava menos. É muito forçado, dói muito (Entrevistada Maria, arquivo pessoal da autora, 2013).

A gestora industrial já entra nos gritos com a gente, todo mundo. Se tiver uma colega perto de mim e eu falar alguma coisa com ela, não pode; a gente não pode conversar nunca. Na semana passada, ela reuniu todas as mulheres pra chamar a gente de “vaca”. Na sexta-feira, ela falou que nós somos umas “vacas”, que a gente não conversa, a gente berra, e que a presença da gente atrapalha ela a pensar, que ela não consegue raciocinar no meio da gente. A gente é tratado muito mal, pior que bicho pra eles (Entrevistada Carla, arquivo pessoal da autora, 2013).

É onde tem as mulheres pra embalar, depois do corte lá, são nove graus. Foi o meu marido que instalou os negócios lá. E as meninas ganham blusinha de moletom, dessa aqui [mostra a roupa], bem fina; não tem roupa própria para trabalhar lá não. Todo dia eles tiram uma capotada lá no chão. Outro dia, chamaram o meu marido: “Corre, corre que a mulher desmaiou!”. Ele falou: “Sou eletricitista, o que que eu vou fazer com essa mulher?” Toda hora tem gente com dedo cortado, desmaiando, passando mal com o barulho, com o fedor de carniça, e ninguém faz nada. Você tem que segurar firme e continuar o dia (Entrevistada Maria, arquivo pessoal da autora, 2013).

A gente tem que trabalhar das 7h30 às 17h40, que é pra pagar os sábado. Aí a gente acaba ficando até mais tarde. Tem dia que sete, sete e tanta a gente está lá. E engraçado que a gente está sempre devendo hora pra eles. Mesmo a gente pegando cedo e largando tarde, a gente está devendo. A gente tem uma hora e 12 no almoço, mais hora certa pra gente almoçar a gente tem não, mas agora a gente não tem hora certa pra parar mais nada, só a hora que eles querem deixar. Hoje a gente não estava aguentando mais; eu falei com a minha monitora, ela chama X, falei: “X, eu tenho que ir no banheiro de novo”, pra poder comer. A gente leva lanche e deixa escondido dentro do armário, aí, você come escondido, porque trabalhar o dia todo dá muita fome, e a gente não come direito não. Na parte da tarde, eles dão café. A partir das 15h, tem café, mas se, entre o café da manhã e o almoço, a diretora perceber a gente comendo, ela toma da gente e joga fora. Ela joga fora, não deixa a gente comer. Se ela pegar, ou ela joga fora ou a gente vai tomar advertência, aí, quando leva a advertência, a gente perde a caixinha [R\$150,00] e a cesta básica. Tudo lá dá advertência: conversar, comer, ir no banheiro, ficar doente. E, se você leva três advertências, eles podem te mandar embora por justa causa. Os encarregados passam o dia inteiro vigiando a gente, o dia inteiro mandando, vendo o que a gente tem que fazer. Aí é sempre pra ferrar com a vidinha da gente mesmo, muita pressão (Entrevistada Cássia, arquivo pessoal da autora, 2013).

Foram tantos os relatos de assédio moral<sup>28</sup>, acidentes de trabalho, descumprimento dos direitos trabalhistas que houve dificuldade em decidir por onde começar e quais deles relatar. Infelizmente, todos esses relatos não são exceções ou caso isolados, eles ocorrem todos os dias repetidas vezes, fazem parte da lógica e da estrutura de funcionamento do frigorífico, que explora, humilha, degrada a saúde física e psíquica dos trabalhadores. O lucro da carne mais barata do mercado se funda não só na expropriação da mais-valia do trabalho, mas também no roubo de uma vida com dignidade.

Os trabalhadores do frigorífico possuem uma jornada diária de mais de dez horas, com somente duas pausas ao longo do dia: uma para o almoço e outra para o lanche da tarde. Além da jornada extensa e sem pausas para descanso, os trabalhadores são constantemente monitorados pela gerência e os monitores de cada setor, para que as metas de produtividade – que são medidas por cada caminhão de aves que chega ao frigorífico para abate e processamento – sejam cumpridas. Somada a esse cenário, a não autonomia para a realização de ações simples como ir ao banheiro, comer ou beber água quando se tem vontade torna o trabalho ainda mais desgastante.

Todos os entrevistados foram unânimes em utilizar a palavra “humilhados” para definir o que sentem quando são cerceados de suprir suas necessidades básicas. Alguns deles relataram como é doloroso ver colegas de trabalho passarem o dia defecados e/ou urinados por não poderem ir ao banheiro. Apesar de ser um tanto forte a palavra “humilhado”, oriunda do latim *humiliare*, que significa tornar humilde, abater, oprimir, rebaixar, tornar submisso, esta parece uma definição condizente com os relatos dos trabalhadores do frigorífico sobre suas condições de trabalho. Outra palavra não expressaria tão bem o conjunto de sentimentos desses trabalhadores, que, constantemente, sofrem assédio moral no trabalho, como se percebeu nos relatos acima.

Em seus relatos, os entrevistados contaram também como o barulho das máquinas e os inúmeros gestos repetitivos feitos na linha de produção lhes atordoam a mente na hora de dormir, sendo preciso a utilização diária de remédios para dor e antidepressivos, já que o

---

<sup>28</sup>O assédio moral pode ser compreendido como a exposição dos trabalhadores e trabalhadoras a situações humilhantes e constrangedoras, repetitivas e prolongadas durante a jornada de trabalho e no exercício de suas funções, sendo mais comuns em relações hierárquicas autoritárias e assimétricas, em que predominam condutas negativas, relações desumanas e aéicas de longa duração, de um ou mais chefes dirigida a um ou mais subordinado(s), desestabilizando a relação da vítima com o ambiente de trabalho e a organização. Disponível: <http://www.assediomoral.org/>.

adoecimento não é só do corpo cansado, mas também da alma. Huts e colaboradores (2013), ao pesquisarem o adoecimento mental de trabalhadores de frigoríficos da região Sul do país, concluíram que o ambiente de trabalho pode afetar a saúde mental dos trabalhadores, uma vez que os trabalhadores dos matadouros (setor de produção) tinham altos níveis de depressão, ansiedade, desajuste e vulnerabilidade. Estes apresentaram maiores médias de depressão, ansiedade e vulnerabilidade do que outros empregados que trabalhavam em outras condições estressantes. Muitos funcionários, segundo os autores, já se mutilaram em acessos de raiva ou mesmo cogitaram a possibilidade de suicídio.

Os inúmeros relatos de acidentes de trabalho e adoecimento parecem fazer coro à cadência das máquinas, que quase nunca param. Muitas foram as queixas de inchaços nas mãos e dificuldade de executar os movimentos repetitivos do corte, da desossa e da limpeza da carne com o passar do anos no emprego, no entanto, mesmo sendo esses acontecimentos comuns, foi possível perceber uma culpabilização individual quanto ao motivo dos acidentes e de adoecimentos, como se pode ver no relato de Kátia (2013) ao contar sobre o motivo de seu afastamento do trabalho:

Eu estava de luva, mas eu estava com a luva de borracha, a faca foi e cortou a luva e ainda cortou minha mão. E eu não estava mexendo com faca pra estar com a luva de aço, aí essa luva não protege tanto. Ainda mais que era quarta-feira, dia de trocar, porque ela sempre rasga, né? Quando a gente mexe no frango, se o frango vem com um osso quebrado, alguma coisa, quando ele passa na desempenadeira, chega a quebrar, mexendo com ele demais; quando a gente enfia a mão, a gente rasga a mão. No meu caso, eu considero que foi uma falta de responsabilidade minha. Porque lá não era lugar de eu ter lavado a luva, nem lavar a minha capa lá, e eu peguei e lavei. É uma pia que fica do lado onde as meninas cortam peito. Fica do lado de uma caixinha pra poder esterilizar as facas. Mas na pressa, né... porque estava correndo demais, oito caminhões, que eles aumentaram um caminhão agora pra gente. Então, ali eu fiquei meio desorientada. Eu ia tomar café, aí, na hora que eu fui lavar na pia, a faca pegou a minha mão, a faca desceu cortando meu dedão, que ficou pendurado. Mas aí foi um vacilo meu, isso aí eu falo que foi um vacilo meu, porque eu não podia lavar ali, e também não pode ficar faca lá na pia. Só que tem certo tipo de hora que a gente mesmo chega e põe a faca sem vê. Essa faca que eu cortei a mão pode ter sido até eu mesma, só que a gente não presta atenção porque é muito corrido. E a gente que trabalha lá dentro, encarregado, a gente mesmo, a gente é muito forçado, como é que se diz, a gente fica muito pressionado. Pra gente fazer o serviço direito, pra gente não dar motivos pra gente fazer reunião, pra poderem chegar e chamar a nossa atenção. Aí tive que assinar uma advertência antes de ir para o hospital, porque eu estava num lugar errado, né, cortei com faca lá dentro, eu tive que assinar a advertência. (Entrevistada Kátia, arquivo pessoal da autora, 2013)

Na fala de Kátia (arquivo pessoal da autora, 2013), se misturam a culpabilização individual pelo acidente e a justificativa pelo ritmo e a intensidade da produção. A culpabilização individual dos trabalhadores pelos diversos acidentes e as doenças do trabalho é um sintoma ainda mais cruel para quem já se encontra fragilizado e, muitas vezes,



desprovido de qualquer apoio ou assistência jurídica, contribuindo também para mascarar a dura realidade do trabalho nos frigoríficos. O Ministério Público do Trabalho apurou, em 2009, que os trabalhadores de um frigorífico de aves executavam: a) 60 ações por minuto na atividade de retirada e separação de vísceras (coração e fígado); b) entre 70 e 90 ações por minuto na retirada de vísceras de dentro da carcaça; c) na pendura de frangos, entre 80 e 120 ações por minuto; e d) no setor de embalagens, são 80 ações por minuto com o braço direito e 70 com o esquerdo para embalar/selar frangos inteiros (Ação Civil Pública nº137-2009, apud HECK, 2013, p. 18).

As atividades laborais em frigoríficos no Brasil e no mundo têm colocado em risco a saúde dos trabalhadores. A grande quantidade de movimentos repetitivos realizados os tem levado a inúmeras Lesões por Esforço Repetitivo (LER), que também são conhecidas como Doenças Osteomusculares Relacionadas com o Trabalho (DORT), as LER/DORT, bem como a transtornos psicológicos, sem contar as mutilações. Isso faz pensar que a busca pelo lucro a qualquer custo vê na condição do trabalho humano transformado em mercadoria vendável (MARX, 2004) apenas um fator de produção, que deve ser utilizado no seu máximo para garantir o lucro alheio (mais-valia). O grande problema é que, no caso dos frigoríficos, o lucro a qualquer custo está se dando em detrimento de um grande sofrimento dos trabalhadores, com impactos sérios na sua saúde e vida (HECK, 2013).

No ano de 2008, diversos pesquisadores da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) que pesquisam processos de trabalho, educação e saúde e militantes de movimentos sociais que lidam diariamente com os trabalhadores dos frigoríficos da região Sul do país lançaram a *Cartilha sobre a saúde do trabalhador: fique de olho para não entrar numa fria*. Essa cartilha visava informar os trabalhadores dos frigoríficos sobre seus direitos, como poderiam identificar ações de assédio moral no trabalho, o que fazer quando ocorrem acidentes no trabalho, dentre outras questões para alertar e orientar o trabalhador, prestando apoio e esclarecimento.

Posteriormente, em 2011, a ONG Repórter Brasil lançou o documentário *Carne Osso*, o qual já foi referido anteriormente, juntamente com o *Caderno Temático Moendo Gente* (REPÓRTER BRASIL, 2012). Estas duas produções, principalmente o documentário, romperam o silêncio e desvelaram para a sociedade a dura e cruel realidade do trabalho nos frigoríficos brasileiros – que, até o momento, só eram conhecidos pelos vantajosos lucros –, chamando a atenção e denunciando um problema que, até pouco tempo, parecia não existir.

Em 18 de abril de 2013, o Ministério do Trabalho e Emprego publicou a Norma Regulamentadora de nº 36, que tem por objetivo estabelecer os requisitos mínimos para a avaliação, o controle e o monitoramento dos riscos existentes nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano, de forma a garantir permanentemente a segurança, a saúde e a qualidade de vida nesse trabalho. Pode-se dizer que esta foi umas das primeiras ações em termos legais no sentido de reconhecer os direitos e regulamentar as condições de trabalho nos frigoríficos brasileiros.

As ações relatadas acima, como também os diversos estudos produzidos, principalmente pelos pesquisadores Heck (2011), Carvalhal (2012) e Cêa (2013), sobre o trabalho nos frigoríficos da região Sul do país, assim como esta dissertação e diversos outros estudos, mostram o começo de uma longa caminhada de denúncias e conquistas por melhores condições de trabalho nos frigoríficos brasileiros. Ainda que os esforços sejam insuficientes diante do tamanho e da gravidade do problema, seguimos certos de que somente pela organização e a conscientização do trabalhador que sofre e sente todos os dias essas mazelas laborais a forma degradante do trabalho nos frigoríficos pode ser superada.

#### 4.4. As faces do trabalho feminino

*Todas as Vidas*

*Cora Coralina (1965)*

*(...)Vive dentro de mim a mulher do povo. Bem proletária. Bem linguaruda, desabusada, sem preconceitos, de casca-grossa, de chinelinha, e filharada. Fingindo alegre seu triste fado. Todas as vidas dentro de mim: Na minha vida – a vida mera das obscura.*

As mulheres das camadas sociais, mais diretamente ocupadas na produção de bens e serviços, nunca foram alheias ao trabalho. Em todas as épocas e lugares, têm elas contribuído para a subsistência de sua família e para criar riqueza social (SAFFIOTI, 2013, p.61). No entanto, histórica e socialmente, o trabalho feminino, assim como a própria mulher, é desvalorizado e ocupa lugar de inferioridade nas sociedades pré-capitalista e capitalista.

Ao ser analisado o trabalho no frigorífico de aves em Lagoa Santa, foi possível constatar que as mulheres se encontravam em locais específicos da linha de produção, estando

centralmente alocadas nos setores onde havia a nória, no setor da corrente e nas áreas onde havia esteiras, ou seja, nas duas áreas de embalagem, nos miúdos, na escaldagem e no corte. Já o trabalho masculino foi observado presente na área externa do frigorífico, na sangria, na pesagem e na contagem dos frangos congelados, como mecânico, como motorista de empilhadeira, na expedição, no transporte dos pacotes aos caminhões. Além disso, a linha de produção possuía também setores mistos, compostos por homens e mulheres, como a sala de temperos e a graxaria, no entanto, a gerência, como também o SIF, era trabalho majoritariamente realizado por homens.

Assim, o que se pretende neste tópico é compreender como opera a divisão sexual do trabalho na linha de produção do frigorífico de aves, uma vez que se objetiva ir além de simplesmente constatar as desigualdades existentes entre o trabalho feito pelos homens e o das mulheres no frigorífico, ainda que esse exercício seja importante. Compartilha-se dos motivos elencados por Hirata e Kergoat (2007) de que, quanto à divisão sexual do trabalho, é necessário mostrar que essas desigualdades são sistêmicas e articular essa descrição do real como uma reflexão sobre os processos mediante os quais a sociedade utiliza essa diferenciação para hierarquizar as atividades e, portanto, os sexos, em suma, para criar um sistema de gênero, o que também ajuda a compreender a organização do trabalho. Para Hirata e Kergoat (2007), a divisão sexual do trabalho é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos; mais do que isso, é um fator prioritário para a sobrevivência da relação social entre os sexos. Essa forma é modulada histórica e socialmente. Tem como características a designação prioritária dos homens à esfera produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a apropriação pelos homens das funções com maior valor social adicionado (políticos, religiosos, militares etc.).

O que os estudos sobre a divisão sexual do trabalho concluíram é que as mulheres sempre realizaram uma enorme quantidade de trabalho gratuito, não reconhecido socialmente como trabalho. Sua realização é quase sempre de dedicação ao outro, centralizada nas tarefas do cuidado da família e do lar, se responsabilizando pelo trabalho doméstico, as quais aparecem como uma ação natural, fruto do amor e da condição de ser mulher e mãe. Durante muito tempo, a separação do trabalho doméstico (reprodutivo), realizado prioritariamente por mulheres, do trabalho produtivo, destinado aos homens, permaneceu naturalizada, no entanto, já em 1884, quando Engels publicou *A Origem da família, da propriedade privada e do*

*estado*, sinalizou importante contribuição para o estudo da divisão sexual do trabalho ao falar do nascimento e da consolidação da família monogâmica:

O governo do lar perdeu seu caráter social. A sociedade já nada mais tinha a ver com ele. O governo do lar se transformou em serviço privado; a mulher converteu-se em primeira criada, sem mais tomar parte na produção social [...]. Hoje, na maioria dos casos, é o homem que tem que ganhar os meios de vida, alimentar a família, pelo menos nas classes possuidoras, e isso lhe dá uma posição dominadora, que não exige privilégios legais especiais. Na família, o homem é o burguês e a mulher representa o proletário. (ENGELS, 2010, p.97).

Posteriormente, o movimento feminista, desde a década de 70, se aprofundou nos estudos da divisão sexual do trabalho, denunciando essa questão e apontando que a separação dentro do mercado de trabalho não representava o destino natural de cada sexo, mas era fruto da organização do trabalho e da economia. O movimento feminista passou a revelar, assim, as grandes contribuições do trabalho reprodutivo para a sustentação do sistema capitalista, dentre elas, a de reproduzir a baixo custo a força de trabalho e de exercer de forma gratuita parte do trabalho necessário à manutenção da economia capitalista (FREITAS, 2007).

O que se pode constatar é que, assim como o capital, a divisão sexual do trabalho sofre constantes transformações, no entanto, mantendo o paradoxo de que tudo muda, mas nada muda (HIRATA; KERGOAT, 2007). A inserção da mulher no mercado de trabalho ou mesmo no trabalho produtivo não alterou em generalidade a hierarquia dos papéis nas relações sociais estabelecidas entre homens e mulheres, conservando os privilégios e o poder masculino sobre a vida das mulheres. As condições de inferioridade das mulheres são evidenciadas no contexto social de diferentes maneiras. No mercado de trabalho, podem ser constatadas as altas taxas de desemprego entre as mulheres, ao mesmo tempo em que estas ocupam os empregos em trabalhos mais precários, recebem salários mais baixos que os dos homens – mesmo com maior escolaridade e igual ou maior carga horária de trabalho –, ocupam menos postos de chefia e de supervisão, além de ainda serem responsáveis por todo o trabalho domésticos (FREITAS, 2007).

Bruschini (1998), ao analisar o trabalho das mulheres no Brasil no período de 1985 a 1995, constatou que o elevado aumento da inserção da força de trabalho feminina no mercado de trabalho presenciado nos dez anos analisados foi umas das transformações mais significativas observadas nesse período. Parte dessa transformação se deveu à mudança no conceito de trabalho empregada pelo IBGE nas Pesquisas Nacionais por Amostra de Domicílios (PNAD), que passou a considerar as atividades para autoconsumo, a produção familiar, dentre outras, como trabalho. Como essas atividades são majoritariamente realizadas

por mulheres, em 1995, elas passaram a corresponder a 40,4% da força de trabalho no país. A autora também verificou que a participação das mulheres no mercado de trabalho estava aglutinada em alguns setores especificamente, ainda que tivesse crescido também a participação em outros, como a construção civil. O trabalho feminino está concentrado no setor de prestação de serviços, seguido pelas áreas sociais (professoras, assistente social...), o comércio de mercadorias e o setor agrícola, centradas para produção para autoconsumo.

Não diferentes do conjunto das trabalhadoras em nosso país e no mundo, as entrevistadas (Cássia, Maria, Carla, Marina, Kátia e Márcia), além de trabalharem mais de dez horas diariamente no frigorífico, também são responsáveis por tarefas domésticas e o cuidado dos filhos. Além disso, todas elas trabalharam anteriormente ao frigorífico de aves como empregada doméstica, diarista, cuidadora de idosos, na coleta de materiais para reciclagem ou como caixa de supermercado. Somente esta última função foi exercida com carteira assinada; todos os outros trabalhos eram executados sem nenhum tipo de vínculo empregatício formalmente reconhecido.

Os trabalhos realizados pelas entrevistadas antes de se inserirem no frigorífico seguem a lógica do trabalho feito majoritariamente por mulheres, que centralmente realizam na sociedade os trabalhos de cuidados (empregada doméstica, diarista, cuidadora de crianças e idosos), sejam eles do cuidado necessário (o cuidado que uma pessoa não pode fornecer a si própria; isto é, requer o cuidado de outra pessoa) ou de serviço pessoal (o serviço pessoal é o cuidado que alguém pode fornecer a si mesmo, mas escolhe não o fazer) (TRONTO, 2007). Esses trabalhos, quase sempre, assim como relataram as entrevistadas, são feitos de forma precarizada, em jornadas parciais, o que faz com que elas sejam conduzidas ainda mais aos trabalhos domésticos de sua própria casa, assumindo jornadas duplas de trabalho, trabalhando dentro e fora do lar.

Em seu relato sobre o seu trabalho como empregada doméstica em Belo Horizonte, Márcia (arquivo pessoal da autora, 2013) declara que, apesar de o trabalho como doméstica exigir menos tempo do que o trabalho feito no frigorífico, a insegurança e a falta de direitos advindas de uma relação de trabalho precarizada, como também a própria desvalorização do trabalho como doméstica, fazem com que ela reconheça o trabalho no frigorífico como melhor do que o outro.

Eu comecei desde cedo a trabalhar, primeiro em casa, olhando meus irmãos pra mãe trabalhar fora, e depois em casa de família. Trabalhava limpando a casa e passando o olho nos meninos, fazia de tudo lá e comida também, de menos passar roupa, que

tinha uma senhora que ia na casa só pra isso. Depois chegava em casa e fazia tudo aqui também, cuidar de menino, lavar roupa, fazer comida, tudo assim que tem pra fazer, se sabe como é né? Mas de empregada, mesmo sendo menos tempo, não tinha carteira assinada, sabe, não tinha segurança de nada, nem férias nem de aposentar, e a gente também passa muita coisa ruim na casa dos outros; trabalho de casa não tem valor. No frigorífico, pelo menos a gente tem carteira assinada, tem alguma garantia, e não trabalho no final de semana, dá pra ficar mais tempo em casa (Entrevistada Márcia, arquivo pessoal da autora, 2013).

Tronto (2007), ao abordar o trabalho do cuidado, conclui que a sociedade trata os profissionais que cuidam de outras pessoas como dispensáveis ou sem qualificação. Assim, o cuidado, embora vital, torna-se desvalorizado na economia e na política. Constituído na modernidade como um serviço – em sua maior parte, voltado para as crianças, os/as enfermos/as e os/as idosos/as –, o cuidado absorveu, de forma precarizada, uma parte expressiva da população das camadas subalternizadas no mercado de trabalho. No Brasil, como em outros países, esse movimento contribui hoje para que o modelo tradicional da família (homem provedor, mulher trabalhadora doméstica e mãe) esteja sendo substituído por um modelo no qual mulheres e homens se inserem no mercado de trabalho, o que não altera os cuidados com a família, que permanecem, em grande medida, sendo realizados apenas por mulheres, contratadas para este fim (SORJ; FONTES; MACHADO, 2007 apud DUMONT, 2012).

As mulheres entrevistadas nesta pesquisa, quando questionadas sobre o trabalho doméstico e de cuidados, acabam por comparar e valorizar seu trabalho no frigorífico, como se pôde ver pelo relato de Márcia (arquivo pessoal da autora, 2013). Nas demais entrevistas, foi possível verificar que não somente ela reconheceu o emprego no frigorífico como melhor do que os outros trabalhos realizados anteriormente no campo do cuidado; todas as entrevistadas demonstraram essa mesma consideração. Esse fato se deve às garantias proporcionadas por um emprego de carteira assinada, como aposentadoria, férias, seguro-desemprego e cesta básica, além de não precisarem trabalhar nos fins de semana, dispondo de mais tempo para ficar com a família. Outro fator que chamou a atenção foi o fato de algumas entrevistadas, assim como seus cônjuges, reconhecerem o trabalho no frigorífico como mais importante se comparado aos trabalhos anteriores, uma vez que não se enquadra como um trabalho de cuidado, como podemos ver na fala de Marina (arquivo pessoal da autora, 2013), que trabalhava como babá e diarista:

Ganho pouca coisa a mais que no frigorífico, juntando com tudo, né, caixinha, cesta e transporte, mas faz diferença. É que olhando criança e limpando casa, é tudo uma coisa só, sabe, a gente sai de casa e volta pra casa fazendo sempre a mesma coisa, aí

também assim, de carteira assinada, com uniforme e horário, é mais que cuidar de casa e de menino, né? Até meu marido achou melhor, porque agora eu fico no final de semana em casa, sobra mais tempo pra fazer as coisas (Entrevistada Marina, arquivo pessoal da autora, 2013).

Por meio da fala das entrevistadas, como também pelo movimento concreto do real de nossa sociedade, percebe-se que o trabalho de cuidado (babá, empregada doméstica, cuidadora de idosos e também o trabalho com o cuidado dos filhos e do lar) é mais desvalorizado se comparado ao trabalho realizado em uma indústria, mesmo por quem o realiza cotidianamente. Essa desvalorização atribuída aos trabalhos do cuidado diz sobre o grau de hierarquia e poder que histórica e socialmente as tarefas realizadas por homens e mulheres recebem na humanidade, sendo atribuídos menores valor e importância ao trabalho executado pelas mulheres.

Ao se abordar a divisão sexual do trabalho, é importante, ainda, compreender que, mesmo com a mulher se inserindo no mercado de trabalho, as tarefas do cuidado com os filhos e a manutenção do espaço doméstico continuam sendo atribuições femininas; mesmo que a dona da casa não o faça, esse trabalho vai ser delegado a outras mulheres. Para a mulher, a vivência no mercado de trabalho implica sempre a combinação dessas duas esferas, seja pelo entrosamento, seja pela superposição (BRUSCHINI, 1994, p.21). Veja a fala de Maria (2013) sobre sua rotina, chamando a atenção para o fato de seu marido também ser trabalhador do frigorífico:

Eu chego em casa de tardinha, porque moro perto do abatedouro. Aí eu faço tudo que tem que fazer, porque de manhã, como não estou em casa, tem que adiantar as coisas... Aí eu arrumo a casa, limpo terreiro, arrumo janta. Roupa e faxina mais pesada eu faço no sábado, porque estou de folga no trabalho, aí eu dou uma limpeza mais pesada na casa, né? Assim, meu marido me ajuda, ele não faz bagunça, e também já chega tão cansado do abatedouro que não dá conta de fazer nada; ele acaba mais vendo televisão com os meninos enquanto eu faço as coisas. Aí é assim, mais no domingo mesmo que eu descanso, sabe, depois de fazer o almoço. Minha irmã também me ajuda com os meninos, sabe? O dia que agarra lá no abatedouro, eu ligo pra ela e ela busca o menorzinho na creche pra mim e fica com ele até eu chegar. A Thalyta [10 anos], que já está mocinha, também me ajuda em casa e com o irmão dela, mas eu não deixo ela fazer muito, porque quero que minha filha estude (Entrevistada Maria, arquivo pessoal da autora, 2013).

Quase solitariamente colocadas diante do problema de “conciliar” tempo e trabalho (familiar e fora do lar), as mulheres sofrem como “variáveis de ajuste” entre os rigores de ambos os trabalhos, as necessidades humanas (biológicas e relacionais) e as necessidades produtivas e organizativas do trabalho fora, com custos onerosos de qualidade de vida, particularmente para elas (CARRASCO, 2003). Para as trabalhadoras do frigorífico, assim como para a grande maioria das mulheres brasileiras e no mundo, está colocado sobre suas

vidas um contingente enorme de trabalho, que não pode ser visto somente como um apêndice ao trabalho assalariado feito fora de casa. A manutenção dessa estrutura, que degrada e explora a vidas das mulheres, é essencial à produção capitalista, uma vez que o cuidado da vida, em suas vertentes mais subjetivas de afetos e relações, o papel da segurança social do lar (socialização, cuidados sanitários), a gestão e a relação com as instituições e etc., todas essas atividades são destinadas a criar e manter pessoas saudáveis, com estabilidade emocional, segurança afetiva, capacidade de relação e comunicação etc., características humanas sem as quais seria impossível não somente manter a esfera mercantil capitalista, mas também a aquisição, a formação e a reprodução do “capital humano” para o trabalho (CARRASCO, 2003).

Hirata e Kergoat (2007), ao abordarem as novas configurações sexuais do trabalho, sugerem a substituição do termo “conciliação”, ou mesmo “articulação”, por “conflito”, “tensão”, “contradição”, para evidenciar a natureza fundamentalmente conflituosa da incumbência simultânea de responsabilidades profissionais e familiares às mulheres, uma vez que, entre o modelo e a realidade nas práticas sociais, pode haver uma grande distância, e, em geral, cabe apenas às mulheres operar essa “conciliação”. Diante dessa tensão, as trabalhadoras do frigorífico de aves, como relatado acima, estão também inseridas na linha de produção do frigorífico nos setores onde existe maior pressão por produtividade, como também a presença fiscalizadora e de controle da gerência, uma vez que se trata dos setores onde o ritmo do trabalho é determinado pela cadência de funcionamento das máquinas, que circulam o frango na nória (corrente), nos setores do frango inteiro e na evisceração, e na esteira da mesa, no setor de cortes. Outras funções atribuídas às mulheres no frigorífico de aves são aquelas em que a manipulação do frango produz muitos resíduos, como sangue e penas, no setor de escaldagem. Interessante foi que, quando questionadas sobre o seu trabalho em comparação aos de outros setores ou por que somente mulheres trabalham naquele setor, as entrevistadas apresentaram motivos para a divisão que seguem a norma do tipo de trabalho atribuído às mulheres:

Aí na pendura só trabalha homem. Só homens, porque é muito pesado o trabalho, né, Cássia? Ali não é serviço pra mulher, não, trabalho pesado. No meu setor é mais leve (Entrevistada Kátia - setor de evisceração, arquivo pessoal da autora, 2013).

O trabalho dos meninos na Expedição é pesado demais, né, e tem que controlar a empilhadeira, por isso não tem mulher. Já teve, mas ela não deu conta; diz os meninos que ela não fazia bem. No corte só tem a gente assim na mesa, porque mulher tem mais jeito pra fazer isso que homem, tem que corta rápido e bem, sem



dispersar a carne, aí o trabalho deles é com essas coisas maiores (Entrevistada Márcia - setor de cortes, arquivo pessoal da autora, 2013).

A escaldagem é muito quente e suja, minha filha, você tem que ficar limpando e tirando sangue toda hora! Tem mulher que não aguenta o cheiro e fica passando mal, dá muita vontade de vomitar. Aí tem que ser mulher mesmo, que já está mais acostumada com essas coisas, sempre limpando casa e lavando bunda de menino. Homem aguenta não, assim, até tem uns que aguentam, mas a maioria pede pra mudar de setor e não fica lá (Entrevistada Marina - setor de escaldagem, arquivo pessoal da autora, 2013).

Eu vejo assim, sabe, Amanda, lá não é fácil pra ninguém. Eles exploram mesmo todo mundo, mas assim, como no meu setor só tem mulher, assim, eu acho que eles gritam e xingam mais a gente do que na Expedição, que só tem homem; acho que respeita um pouco mais. (Entrevistada Maria, setor de frango inteiro, arquivo pessoal da autora, 2013).

Quando os entrevistados falaram sobre o trabalho das mulheres e dos homens no frigorífico, foi possível perceber que, sempre que se referiam ao trabalho feito por mulheres, o consideravam um trabalho mais “leve” por ser destinado às mulheres; já o trabalho dos homens era identificado como mais “pesado” e, de forma subjetiva, mais complexo, uma vez que exigia aprendizados como pilotar a empilhadeira, realizar o procedimento de inspeção, o SIF, além dos ofícios de eletricista, motorista. Essa mesma divisão sexual do trabalho foi também verificada por Graf (2009) ao analisar os sentidos do trabalho para mulheres atuantes na agroindústria avícola. A autora destaca que o trabalho das mulheres no abatedouro estava fundamentado no fazer, sem qualquer possibilidade de planejar suas atividades; o planejamento estava a cargo do encarregado, e, dessa forma, o trabalho das mulheres era centralmente a execução de atividades. Ainda que os homens no frigorífico também o fizessem, foi possível perceber que, nos setores onde estes são maioria e/ou há somente eles, existe certa autonomia na organização, como também na prioridade de execução das tarefas.

Tal organização também parece remeter a uma qualificação prévia das mulheres para o trabalho doméstico. De acordo com Kergoat e Hirata (2007), as mulheres estão nos trabalhos de cuidados ou semelhantes não porque não são bem-treinadas, mas, ao contrário, porque foram muito bem-treinadas para tal no percurso da socialização feminina na família. Parece que, da mesma forma, a fábrica conta com essa qualificação para a alocação de suas funcionárias em certos setores nos quais é preciso saber “limpar”, suportar o mau cheiro, ter destreza, características adquiridas no trabalho doméstico.

Para Hirata e Kergoat (2007), a divisão social do trabalho tem dois princípios organizadores: o princípio de separação (existem trabalhos de homens e trabalhos de mulheres) e o princípio hierárquico (um trabalho de homem “vale” mais que um trabalho de

mulher). Esses dois princípios foram verificados com facilidade nas entrevistas, como se pôde ver nos relatos acima. Para as autoras, esses princípios são válidos para todas as sociedades conhecidas, no tempo e no espaço, e podem ser aplicados mediante um processo específico de legitimação: a ideologia naturalista, que rebaixa o gênero ao sexo biológico, reduz as práticas sociais a “papéis sociais” sexuados, que remetem ao destino natural da espécie. Assim, de acordo com Sato e Lacaz (2000 apud GRAF, 2009), na indústria, no caso, a de alimentação, as mulheres são vinculadas a exercer habilidades anteriormente desenvolvidas pelo desempenho das atividades domésticas, como trabalhos em que são necessárias delicadeza, atenção e paciência, em conjunto com a submissão; aos homens é destinado o espaço público, sendo voltados aos tipos de trabalho que exigem força física e emocional. Esses aspectos são identificados na locação dos trabalhadores por meio das políticas de recursos humanos das empresas. Em outras palavras, o espaço fabril é subsidiado por entendimentos representativos sobre a função do feminino e do masculino em sociedade, tornando estes importantes mecanismos para a distribuição do trabalho nas plantas industriais.

Chamou a atenção, portanto, o fato de que, por mais que as mulheres sejam submetidas, mesmo na esfera produtiva, aos piores postos de trabalho, mesmo estando em grande número nos frigoríficos de aves, em alguns casos, sendo a maior parte da força de trabalho, isso não é suficiente para se levar em consideração nem ações estruturais do frigorífico, como o igual ou maior número de banheiros, o respeito às normas de trabalho, como a licença-maternidade e/ou o auxílio creche<sup>29</sup>. Houve relato de descumprimento desses direitos, como também a manifestação de formas mais intensas de assédio moral sofrido pelas mulheres se comparadas aos homens que trabalham no frigorífico.

Essas distinções entre os trabalhos de homens e mulheres no frigorífico, como também a carga de trabalho com o acúmulo das atividades realizadas no lar, na grande parte das vezes, individualmente, sobrecarrega e torna as trabalhadoras do frigorífico mais propensas a diversos males da saúde e da mente, uma vez que estão constantemente sob a pressão de uma série de trabalhos que precisam ser executados por elas dentro e fora do lar. Não foram raros

---

<sup>29</sup>O auxílio-creche não é obrigatório por lei, mas, sim, um direito previsto na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Todo estabelecimento com mais de 30 funcionárias com mais de 16 anos tem a obrigação de oferecer um espaço físico para que as mães deixem o filho de 0 a 6 meses enquanto elas trabalham. Caso não ofereçam esse espaço aos bebês, a empresa é obrigada a dar auxílio-creche à mulher para que ela pague uma creche para o bebê de até 6 meses. Disponível em: <<http://portal.mte.gov.br/imprensa/auxilio-creche-um-direito-da-trabalhadora.htm>>. A licença-maternidade assegura à mulher empregada gestante direito à licença por 120 dias, sem prejuízo do emprego e do salário, dentre outros direitos. Disponível em: <[http://www.guiatrabalhista.com.br/guia/licenca\\_maternidade.htm](http://www.guiatrabalhista.com.br/guia/licenca_maternidade.htm)>.

os relatos e os desabafos sobre a exaustão e o cansaço constantes. Muitas delas são usuárias de antidepressivos e remédios para dor no corpo e nas mãos, uma vez que executam a maior parte dos movimentos repetitivos do trabalho no frigorífico.

Constatou-se com isso que a sociedade capitalista não incorpora da mesma maneira a força de trabalho de homens e mulheres, e, conseqüentemente, os impactos das transformações do atual modo de acumulação capitalista (reestruturação produtiva, flexibilização, informalidade, etc.) são vivenciados de forma diferenciada. Essas formas de (re)organização das relações de trabalho revelam a natureza complexa e contraditória do modo de acumulação capitalista, marcado por uma variável de gênero e pela forte divisão sexual do trabalho, segundo a qual, na generalidade, os postos de trabalho ocupados pelas mulheres são os mais precários e destituídos de regulamentação (BEZERRA, 2011).

No entanto, é preciso dizer, essas mulheres surpreendem por tanta força e garra de vida, mesmo sendo exploradas no trabalho do frigorífico e em seus lares. Desde cedo, não lhes foram dadas outras opções a não ser trabalhar, como disse um entrevistada em conversa sobre suas vontades e desejos no trabalho: “A gente não tem tempo pra sofrer, Amanda, e pra ficar pensando nessas coisas. Acordo toda dia e faço o que tem que fazer, mas com minha filha vai ser diferente” (entrevistada Carla, arquivo pessoal da autora, 2013). Outra entrevistada, Maria admite que sente dureza em sua vida, como também na de suas colegas de trabalho. Por isso que ela foi a primeira trabalhadora a buscar o sindicato, como ela mesmo disse, para reclamar seus direitos, sem medo da demissão, que veio mais tarde, por retaliação por parte do frigorífico. Ela declara que ainda tem esperanças de que a vida de outras mulheres, assim como a de sua filha, possa ser diferente do que foi traçado para ela e suas colegas.

## **Considerações finais: o labor da carne**

Concluir esta dissertação apresentou grau elevado de dificuldade. Pois concluir é também o exercício de fechar um processo de estudo, de busca, de escrita, de leitura, de análise, de construção e de aprendizagem que, por muitas vezes, não se encerra como idealizamos inicialmente. Assim, apresentamos estas considerações como parte de um percurso, destacando os objetivos que nos moveram, as limitações, as contribuições e as possibilidades de futuros estudos. Não pretendemos, portanto, encerrar o debate, mas apontarmos até onde conseguimos caminhar.

Inicialmente, começamos com os objetivos de desvelar, como também de denunciar, as condições de trabalho nos frigoríficos de aves da região metropolitana de Belo Horizonte. Impulsionados por diversas questões, priorizamos como perguntas centrais das pesquisa as seguintes: como o mesmo trabalho que dignifica e traz sustento para a família pode ser também causador de tantas mazelas? Quem são esses sujeitos? O que sentem e como compreendem a sua atividade e o sistema de produção no qual estão inseridos? Qual o valor do trabalho e qual o impacto em suas vidas? Movidos por essas questões, adentramos o trabalho de campo em busca das respostas, como também a literatura produzida sobre o tema.

Mesmo ainda sendo pequeno o número de estudos produzidos sobre o tema, encontramos concordância entre os autores que se dedicam aos estudos do trabalho nos frigoríficos. Todos eles, assim como nós, chegaram à infeliz conclusão de que o capital impõe uma lógica perversa ao trabalho humano no interior das indústrias avícolas nacionais. No entanto, ampliamos essa consideração para o conjunto de trabalhadores do agronegócio, pois não nos parece mera coincidência que, assim como os trabalhadores do frigorífico de aves, os trabalhadores do corte da cana e os demais trabalhadores rurais empregados nesses sistemas de produção (produção de gado, produção florestal, etc.) sejam também submetidos a condições degradantes de trabalho e vida. Inserir a produção industrial da carne no Brasil no modelo de produção do agronegócio nos ajudou a desvelar a contradição capital/trabalho, na qual os trabalhadores do frigorífico estão também submetidos. Assim, constatou-se que o alto emprego de tecnologia nos sistemas produtivos do agronegócio não foi capaz de gerar melhores condições de trabalho, ainda que isso fosse possível, e que esse sistema, fundado na produção de alimentos em busca do lucro, tem sido cruel não somente com os sistemas agrícolas e a agropecuária, mas também com o conjunto dos trabalhadores que nele se inserem.

Ainda assim, foi preciso debruçar-se para compreender a lógica de organização e produção do trabalho no frigorífico de aves, as bases dos sistemas taylorista e fordista de produção, assim como as condições de realização do trabalho sob a ordem capitalista de produção. Pudemos perceber que a maneira como o trabalho é organizado, através de uma rígida disciplina de divisão das tarefas, traz implicações importantes para as condições de trabalho e de saúde dos trabalhadores do frigorífico. Os limites físicos são testados diariamente; a dor, as angústias, o cansaço e as doenças que acometem o conjunto dos trabalhadores são encarados como problemas individuais, recaindo sobre os trabalhadores toda a culpa por seu adoecimento.

Descobrimos, durante as entrevistas com os trabalhadores do frigorífico de aves, que, apesar das mazelas oriundas do seu trabalho, este é ainda a fonte de sustento e manutenção deles e de suas famílias, mesmo com a brutalidade com qual eles estão tratados cotidianamente. Foi impossível não se emocionar, se indignar e, claro, se assustar com os relatos de acidentes, mutilações e assédio moral ocorridos no trabalho. A cada relato, pudemos perceber que o trabalho, feito sob constante fiscalização da gerência e também dos próprios colegas de trabalho, cadenciado pelo ritmo da máquina, e não do corpo, pressionado pela intensidade da produção, assume uma negatividade na vida desses sujeitos, sendo o causador de adoecimentos do corpo e da alma. Não podemos dizer, no entanto, para quem o realiza, que esse trabalho não possui valor, mas, sim, que o preço pago pelo conjunto dos trabalhadores tem sido alto demais.

Grande parte das nossas questões foi respondida no decorrer da pesquisa, especialmente no que registra o *Capítulo IV. Trabalho e condições de vida no frigorífico de aves*. Acredito, no entanto, que tenha nos faltado fôlego para retratar os processos organizativos da categoria, como também os processos de controle da subjetividade operária. Uma vez que não adentramos o local de trabalho, indicamos esses pontos como estudos necessários e futuros sobre o trabalho no frigorífico de aves.

Encerramos esta pesquisa com o sentimento de que é preciso avançar com urgência na luta pelo direito de condições de trabalho dignas nos frigoríficos, uma vez que, mesmo fazendo parte do sistema capitalista de produção, as condições atuais nos parecem um tanto arcaicas. Ainda assim, sabemos que, sob a ordem capitalista de produção, o conjunto dos trabalhadores, em sua grande maioria, está submetido a péssimas condições de trabalho e a ambientes de trabalho degradantes. Assim, o aumento do desemprego, a pouca ou nenhuma

fiscalização sobre as condições de trabalho, o incentivo irrestrito ao aumento dos lucros e as exportações e toda a ordem do sistema capitalista de produção fazem do trabalhador um refém do que poderia ser o caminho natural humano de sua emancipação. O labor da carne não é somente o trabalho daqueles que estão empregados nos frigoríficos, o labor da carne é também o trabalho do corpo que adoece e do sujeito que não se reconhece mas em si e nos frutos do seu trabalho.

## Referencial teórico

Associação Brasileira de Exportadores de Frango - ABEF. União Brasileira de Avicultura. **Relatório Anual**, 2013.

ALMEIDA, Ana Maria F.; NOGUEIRA, Maria Alice. **A escolarização das elites: um panorama internacional da pesquisa**. Petrópolis: Vozes, 2002.

ALVES, Francisco. Por que morrem os cortadores de cana? **Saúde e Sociedade**. v.15, n.3, 2006, p. 90-98.

ALVES, Dálton José. **Trabalho, educação e emancipação humana sob a lógica do capital: emancipar de quê?** In: ENCONTRO BRASILEIRO DE EDUCAÇÃO E MAXIRSMO: EDUCAÇÃO E EMANCIPAÇÃO HUMANA, 5. 2011, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2011..

ALVES, Giovanni. Trabalho, capitalismo global e “captura” da subjetividade: uma perspectiva crítica. In: SANT’ANA, Raquel Santos; et al (org). **Avesso do Trabalho II: trabalho, precarização e saúde do trabalhador**. 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010. 464 p.

ALTIERI, M.A. Agroecologia: **As bases científicas da agricultura alternativa**. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.

ALVEZ-MAZZOTTI, Alda Judith; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. 2ª ed. São Paulo: Thomson, 1999.

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho**. 9. ed. São Paulo: Cortez/Editora da Unicamp, 2003.

\_\_\_\_\_. Mercado informal, empregabilidade e cooperativismo: as transformações das relações de trabalho no mundo contemporâneo. In: **Cadernos de Psicologia Social do Trabalho**, 1999, 2 (1), p.55-72.

BAUER, Martin W; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Tradução de Pedrinho A. Guareschi. Petrópolis (RJ): Vozes, 2002.

BELATO, Dinarte. **Os camponeses integrados**. 1985. p. 160. Dissertação (Mestrado em História) – Curso de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

BELIK, Walter. Agroindústria e reestruturação industrial no Brasil: elementos para uma avaliação. In: **Cadernos de Ciência & Tecnologia**. Brasília, v.11, n.1/3, p 58-75, 1994.

BRASIL FOODS. **BRF, uma das maiores empresas de alimentos do mundo**. Disponível em: <<http://www.brazilfoods.com/paginas.cfm?area=0&sub=27>>. Acesso em jan. 2014.

BEZERRA, Elaine Maurício. **O trabalho a domicílio das mulheres do cariri paraibano no polo de confecções do Agreste de Pernambuco**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais, da Universidade Federal de Campina Grande, 2011.

BORBA, Fernanda Valeria do Nascimento. **A precarização do trabalho do cortador de cana e sua baixa escolaridade**. In: ENCONTRO BRASILEIRO DE EDUCAÇÃO E MAXIRSMO: EDUCAÇÃO E EMANCIPAÇÃO HUMANA. 5. 2011, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

BOURDIEU, Pierre. **A Miséria do Mundo**. 5º ed., Petrópolis (RJ): Editora Vozes, 1997.

BRUSCHINI, Cristina. Trabalho feminino: trajetórias de um tema, perspectivas para o futuro. **Revista Estudos Feministas**, v.2, n. 3, p. 17-32, 1994.

BRUSCHINI, Maria Cristina. **Trabalho das mulheres e mudanças no período 1985 – 1995** / Maria Cristina Bruschini. São Paulo: FCC/DPE, 1998. 78P. – (Textos FCC, 17) 1. Mulheres 2. Trabalho 3. Brasil. I Título. II Série.

BLISKA, Flávia Maria de Mello; GUILHOTO, Joaquim José Martins. **O mercado internacional de carnes e a economia brasileira**. Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, 2009.



CAMPOS, Claudinei José Gomes. **Método de análise de conteúdo: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde.** Revista Brasileira de Enfermagem, Brasília (DF), 2004 set/out; 57(5), p. 611-4, 2004.

CAMPOAMOR, Marília Marcondes. **Estudo da ocorrência de acidentes entre trabalho de uma indústria frigorífica do estado de São Paulo.** 2006. 96p. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Programa de Pós-Graduação em Enfermagem Fundamental, Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, São Paulo.

CAPORAL, Francisco Roberto; RAMOS, Ladjane de Fátima. **Da extensão rural convencional à extensão rural para o desenvolvimento sustentável: enfrentar desafios para romper a inércia.** Brasília, 2006.

CARVALHO, M. H. **O campesinato do século XXI: possibilidades e condicionantes do desenvolvimento do campesinato no Brasil.** Rio de Janeiro: Vozes, 2005. 405 p.

\_\_\_\_\_. **De produtor rural familiar a camponês. A catarse necessária.** Boletim DATALUTA – Artigo do mês: março de 2009. ISSN 2177-4463.

CARCANHOLO, Reinaldo A. **V Fetichismo. Guia de Leitura: Anexo 5, A Dialética da Mercadoria.** Disponível em: <<http://pt.calameo.com/read/0001407494967ef6add24>>. Acesso em abr. de 2014.

CARNE E OSSO. Ficha técnica. Duração: 65 min. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros. Roteiro e edição: Caio Cavechini. Fotografia: Lucas Barreto. Pesquisa: André Campos e Carlos Juliano Barros. Produção Executiva: Maurício Hashizume. Realização: Repórter Brasil, 2011.

CARRASCO, Cristina. A sustentabilidade da vida humana: um assunto de mulheres? In: Nalu FARIAS, Nalu; NOBRE, Miriam (orgs.). **A produção do viver: ensaios de economia feminista.** São Paulo: SOF, 2003. 104 p.

CÊA, Georgia Sobreira dos Santos; MUROFUSE, Neide Tiemi. Processos de trabalho em frigoríficos e as possibilidades de constituição de novas sociabilidades na luta coletiva pela

saúde do trabalhador. In: ARAÚJO, José dos Santos Souza (org.). **Trabalho, educação e sociabilidade**. São Paulo: Editora Práxis, 2010.

CÊA, Georgia Sobreira dos Santos; MUROFUSE, Neide Tiemi; ANDRADE, Luciana Aparecida Soares. **Processos de recrutamento, seleção e admissão dos trabalhadores em frigoríficos da região Oeste do Paraná**. In: IV SEMINÁRIO NACIONAL ESTADO E POLÍTICA SOCIAIS. TEMA CENTRAL: POLÍTICAS SOCIAIS NA AMÉRICA LATINA, 2009.

CHRISTOFFOLI, Pedro Ivan. Agroindústria. IN: FRIGOTTO, Gaudêncio; et al (orgs). **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

DAYRELL, C; LUZ, C. **Cerrado e desenvolvimento: tradição e atualidade**. Montes Claros: Unimontes, 2000. 309p.

DELWING, Eduardo Becker. **Análise das condições de trabalho em uma empresa do setor frigorífico a partir de um enfoque macroergonômico**. 2007. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção, modalidade profissional) – curso de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

DUMONT, Érica. **A "caixa preta" do cuidado: relações de gênero e histórias de vida de trabalhadoras técnicas de enfermagem**. Dissertação apresentada à Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais, 2012.

ENGELS, Friedrich. Sobre o papel do trabalho na transformação do macaco em homem, 1876. In: ANTUNES, Ricardo (org.). **Dialética do trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004. 160p.

ENGELS, Friedrich. **A Origem da família, da propriedade privada e do estado**. Tradução de Leandro Konder . 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

FREITAS, Maria Teresa de Assunção. **A abordagem sócio-histórica como orientadoras da pesquisa qualitativa**. Cadernos de Pesquisa, n. 116,02 julho/ 2002.

FREITAS, Taís Viudes. O cenário atual da divisão sexual do trabalho. In: SILVEIRA, Maria Lúcia; FREITAS, Taís Viudes de. **Trabalho, corpo e vida das mulheres: crítica à sociedade de mercador.** São Paulo: SOF, 2007.

FINKLER, Anna Luisa; CÊA, Georgia Sobreira dos Santos. **Atuação dos trabalhadores em frigoríficos da região Oeste do Paraná:** as qualidades requeridas. Estudos do Trabalho, Ano III – Número 5 – 2009, Revista da RET – Rede de Estudos do Trabalho. Disponível em: <[www.estudosdotrabalho.org](http://www.estudosdotrabalho.org)>.

FOOD INGREDIENTES BRASIL. Revista empresarial. Editora Insumos, São Paulo. n. 6, dez. 2008/jan. 2009. Disponível em <[http://www.revista-fi.com/edições\\_materias.php?id\\_edicao=1](http://www.revista-fi.com/edições_materias.php?id_edicao=1)>. Acesso em maio de 2014.

\_\_\_\_\_. Cadeia produtiva de carnes. Disponível em: <<http://www.brasilfoods.com/ri/>>. Acesso em jan. 2014.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marlise. O trabalho como princípio educativo no projeto de educação integral de trabalhadores. In: COSTA, Hélio da; CONCEIÇÃO, Martinho. **Educação integral e sistema de reconhecimento e certificação educacional e profissional.** São Paulo: Secretaria Nacional de Formação – CUT, 2005. p. 63-71.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria. Trabalho com Princípio Educativo. In: FRIGOTTO, Gaudêncio; et al (orgs). **Dicionário da educação do campo.** Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, mai/jun, 1995.

GEMELLE, Diane; CARVALHAL, Marcelo Dornelis. Capital, território e trabalho no Oeste Paranaense: o frigorífico de aves da Copagril. **Revista Pegada**, v. 10, n.2, p.1-13, dez/2009.

GRAF, Laila Priscila. **Entre a cozinha e o abatedouro:** os sentidos do trabalho para mulheres atuantes na indústria avícola. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em

Psicologia, Curso de Mestrado, Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina, 2009.

HECK, Fernando Mendonça; CARVALHAL, Marcelo Dornelis. A territorialização do frigorífico de aves da Copagril em Marechal Cândido Rondon (PR): desrespeito à legislação trabalhista. **Revista Pegada**, v. 11, n. 2, dez/2010.

HIRATA, Helena e KERGOAT, Daniëlle. **Novas configurações da divisão sexual do trabalho**. Cadernos de Pesquisa, v. 37, n. 132, p. 595-609, set./dez. 2007.

HUTZ, Claudio Simon; NETO, Hermindo Brum. **Condições adversas de trabalho e doença mental em abatedouros de aves no sul do Brasil**. Psicol. Reflex. Crit. vol.26 no.2 Porto Alegre, 2013.

IASI, Mauro. Trabalho emancipação e estranhamento? In: SANT'ANA, Raquel (org.) et al. **Avesso do trabalho II: trabalho precarizado e saúde do trabalhador**. 1. ed. São Paulo: Expressões Popular, 2010. 464 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Atlas de Saneamento 2011**. Saúde e Meio Ambiente. IBGE, 2011.

\_\_\_\_\_. **Brasil, série histórica de área plantada; série histórica de produção agrícola; safras 1998 a 2010**. Disponível em <[www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric](http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric)> e <[www.mapa.gov.br](http://www.mapa.gov.br)>. Acesso em mai. 2014.

\_\_\_\_\_. Indicadores IBGE. **Estatística da Produção Pecuária**. Junho de 2013.

LAHIRE, Bernard. **Sucesso escolar nos meios populares: As razões do improvável**. São Paulo: Ática, 1997.

LAKATOS, Eva Maria ; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Editora Atlas, 1996.

LUZZI, Nilsa. **O debate agroecológico no Brasil: uma construção a partir de diferentes atores sociais**. 2007. Tese (Doutorado) – curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento,

Agricultura e Sociedade, Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

MARX, Karl. **Manuscritos Econômicos Filosóficos**. 2004. Tradução: Jesus Ranieri. Editora Boitempo, 2004.

\_\_\_\_\_. 1818-1883. **O capital: crítica da economia política: Livro I**/ Karl Marx; tradução de Reginaldo Sant'Anna. 24ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, v. 2, p. 966, 2006.

MIRANDA, Ricardo Seifert. **O trabalho como produtor de identidade: relato de um caso**. In: ENCONTRO BRASILEIRO DE EDUCAÇÃO E MAXIRSMO: EDUCAÇÃO E EMANCIPAÇÃO HUMANA. 5. 2011, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

MINISTÉRIO DO TRABALHO – MPT. Disponível em <<http://sintacombativo.blogspot.com.br/2012/07/800x600-normal-0-21-false-false-false.html>>. Acesso em abr. de 2014.

\_\_\_\_\_. Disponível em <[http://portal.mpt.gov.br/wps/portal/portal\\_do\\_mpt/comunicacao/noticias/conteudo\\_noticia/ut/p/c4/04\\_SB8K8xLLM9MSzPy8xBz9CP0os3hH92BPJydDRwN\\_E3cjA88QU1N3L7OgMC93I\\_2CbEdFAAovLRY!/WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/mpt/portal+do+mpt/comunicacao/noticias/jbs+paga+rs+3+mi+por+descumprir+normas+trabalhistas](http://portal.mpt.gov.br/wps/portal/portal_do_mpt/comunicacao/noticias/conteudo_noticia/ut/p/c4/04_SB8K8xLLM9MSzPy8xBz9CP0os3hH92BPJydDRwN_E3cjA88QU1N3L7OgMC93I_2CbEdFAAovLRY!/WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/mpt/portal+do+mpt/comunicacao/noticias/jbs+paga+rs+3+mi+por+descumprir+normas+trabalhistas)>. Acesso dia mai. de 2014.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. **A força da agricultura 1960-2010**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Brasília, p. 68. 2010.

\_\_\_\_\_. **Plano Plurianual – PPA 2012-2015**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Brasília, p. 35. 2012.

\_\_\_\_\_. **Projeções do agronegócio: Brasil 2012/2013 a 2022/2023**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Assessoria de Gestão Estratégica. Brasília: Mapa/ACS, 2013, 96 p.

MST. **Para compreender porque (sic.) se elevam os preços dos produtos agrícolas.** Disponível em <<http://www.socialismo.org.br/porta1/questoes-agrarias/104-documento/374-para-compreender-porque-se-elevam-os-precos-dos-produtos-agricolas>>. Acesso em mai. de 2011.

MUROFUSE, Neide Tiemi; et al. (orgs.). **Cartilha sobre a saúde do trabalhador: fique de olho para não entrar numa fria: cartilha para trabalhadores de frigoríficos** / Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Mestrado de Educação, Curso de Enfermagem, Associação de Portadores de Lesões por Esforços Repetitivos; ilustração de Arivonil Policarpo Pereira. – Cascavel : Gráfica Universitária – Unioeste, 2008.

NELI, Marcos Acácio. **Reestruturação produtiva e saúde do trabalhador: um estudo com os trabalhadores de uma indústria avícola.** 2006. Dissertação (Mestrado), curso de Pós-Graduação em Ciências Médicas, área de concentração: Saúde na Comunidade, Departamento de Medicina Social da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto.

NEVES, Camila Emanuela Pereira; CAETANO, Edson. **O trabalho com princípio educativo: a produção associada na comunidade de Capão Verde.** In: ENCONTRO BRASILEIRO DE EDUCAÇÃO E MAXIRSMO: EDUCAÇÃO E EMANCIPAÇÃO HUMANA. 5. 2011, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

NOGUEIRA, Maria Alice; ROMANELLI, Geraldo; ZAGO, Nadir (Orgs.). **Família & escola: trajetórias de escolarização em camadas médias e populares.** 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

NOGUEIRA, Cláudio Marques M.; CUNHA, Maria Amália de Almeida; VIANA, Maria José Braga; RESENDE, Tânia de Freitas. **A influência da família no desempenho da Geração Escolar 2005.** GT Educação e Sociedade. In: XIV CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA. Julho de 2009.

ORGANISTA, José Henrique Carvalho. **O debate sobre a centralidade do trabalho.** Editora Expressão Popular, 2006.

PARANHOS, Michelle; NEVES, Bruno Miranda; SILVA, Simone. A desumanização do trabalho e do trabalhador na virada do século. **Revista Trabalho Necessário**. Ano 6, n. 6, 2008.

PALMA, José Estêvão Moraes. **A qualificação da mão de obra da agroindústria de frigorífico bovino do Mato Grosso do Sul frente às inovações tecnológicas**. 2000. Dissertação (Mestrado) – curso de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

PATTON, M. Q. **Qualitative evaluation and research methods**. 2. ed. Newbury Park: Sage Publications, 1990.

PETERSEN, Paulo (org.). **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

PREFEITURA DE LAGOA SANTA. Histórico. Disponível: <http://www.lagoasanta.mg.gov.br/historialagoa.php>. Acessado em 04/out de 2013.

PIGNATI, W. A.; MACHADO, J. M. H. **O agronegócio e seus impactos na saúde dos trabalhadores e da população do estado de Mato Grosso**. In: GO MEZ, C. M.; MACHADO, J. M. H.; PENA, P. G. P.(Org.). Saúde do trabalhador na sociedade brasileira contemporânea. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

PINTO, Geraldo Augusto. **A organização do trabalho no século XX: taylorismo, fordismo, toyotismo**. 2.ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010. 88p.

REPÓRTER BRASIL, 2012. **Moendo gente: a situação do trabalho nos frigoríficos**. Caderno Temático. Publicação do programa “Escravo, nem pensar!”. Disponível em <[www.reporterbrasil.org.br/www.escravonempensar.org.br](http://www.reporterbrasil.org.br/www.escravonempensar.org.br)>. Acesso em janeiro 2014.

RICHETTI, Alceu; SANTOS, Antônio Carlos. O sistema integrado de produção de frango de corte em Minas Gerais: uma análise sob a ótica da ECT. **Organizações Rurais Agroindustriais**. Revista de Administração da UFLA. v. 2. n. 2, jul/dez 2000.

RUCKERT, Bianca. **As práticas de saúde no MST do Vale do Rio Doce, MG: normas e valores na atividade**. 2012,166 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-

Graduação em Educação e Inclusão Social – PPGEIS, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

RUMMERT, Maria Sonia. Jovens e adultos trabalhadores e a escola: a riqueza de uma relação a construir. IN: FRIGOTT, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria (orgs.). **A experiência do trabalho e a educação básica**. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

SAFFIOTI, Helena. **A mulher na sociedade de classes**. 3.ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013. 528p.

SANTOS, Maresmênia Nogueira. **A educação a partir da centralidade do trabalho**. In: ENCONTRO BRASILEIRO DE EDUCAÇÃO E MAXIRSMO: EDUCAÇÃO E EMANCIPAÇÃO HUMANA. 5. 2011, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

SANTOS, Adriano Pereira. **O moinho satânico do agronegócio canavieiro no Brasil: dependência e superexploração do trabalho na região de Ribeirão Preto-SP / Adriano Pereira Santos**. 2013. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, Campinas (SP).

SARAIVA, Ivana Arruda Silveira. **Rede de avaliação e capacitação para a implementação dos planos diretores participativos**. 2006.

SINDAG. Sindicato Nacional das Indústrias de Defensivos Agrícolas. **Dados de produção e consumo de agrotóxicos**. Disponível em <[www.sindag.com.br](http://www.sindag.com.br)>. Acesso em 23 mai. 2014.

SINITOX. Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológica. FIOCRUZ. Disponível em <[www.fiocruz.br/sinitox](http://www.fiocruz.br/sinitox)> Acesso em 2012

SILVA, Cristiane Rocha; GOBBI, Beatriz Christo; SIMÃO, Ana Adalgisa. **O uso da análise de conteúdo como uma ferramenta para a pesquisa qualitativa: descrição e aplicação do método**. Organizações Rurais Agroindústrias, Lavras, v. 7, n. 1, p. 70-81, 2005.

SILVA, Mirlaine Moraes. **A realidade social dos trabalhadores do corte de cana e o trabalho do assistente social**. In: SIMPÓSIO MINEIRO DE ASSISTENTES SOCIAIS: EXPRESSÕES SOCIOCULTURAIS DA CRISE DO CAPITAL E AS IMPLICAÇÕES



PARA AS GARANTIAS DOS DIREITOS SOCIAIS E PARA O SERVIÇO SOCIAL. Belo Horizonte, 2013.

SOUZA JÚNIOR, Hormindo Pereira de. **Trabalho e alienação: categorias ontológicas fundamentais para os processos de objetivação do humano.** In: ENCONTRO BRASILEIRO DE EDUCAÇÃO E MAXIRSMO: EDUCAÇÃO E EMANCIPAÇÃO HUMANA. 5. 2011, Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

TAYLOR, Frederick Winslow. **Princípios de administração científica.** 7. ed. Tradução de Arlindo Vieira Ramos, São Paulo: Atlas, 1970.

TOLEDO, Dimitri Augusto da Cunha. **Por uma “verdadeira” participação dos trabalhadores: o caso da FLASKÔ - Fábrica Sobre Controle Operário.** 2011. 164 p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração - PPGA, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

TENÓRIO, Fernando G. **A unidade dos contrários: fordismo e pós-fordismo.** Revista Administração Pública – RAP. Rio de Janeiro, jul./ago. 2011.

TRIGINELLI, Daniel Handan. **Relações e condições de trabalho na extração de granito no município de Vila Pavão - ES: compreender o trabalho para pensar a formação.** Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação, Conhecimento e Inclusão Social da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais, 2012.

TRONTO, Joan. **Assistência democrática e democracias assistenciais.** Sociedade e Estado, Brasília, v. 22, n. 2, pp. 285-308, maio/ago, 2007

VOILÁ, Márcia; TRICHES, Divanildo. **A cadeia de carne de frango: uma análise dos mercados brasileiro e mundial de 2002 a 2010.** Publicação do Instituto de Pesquisas Econômicas e Sociais. Janeiro de 2013. Texto n. 44.

VIA CAMPESINA DO BRASIL. **O campesinato no século XXI: possibilidades e condicionantes do desenvolvimento do campesinato no Brasil.** Curitiba, nov.2004.

VIANA, Maria José Braga. **Longevidade escolar em famílias populares: algumas condições de possibilidade.** Goiânia: Editora da UCG, apoio Fapemig, 2007.



## **Apêndices**

### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO DOS/AS PARTICIPANTES DA PESQUISA: “DIMENSÕES FORMATIVAS DO TRABALHO: UM ESTUDO SOBRE OS TRABALHADORES DA AGROINDÚSTRIA DE CARNE DA GRANDE REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE”**

Você está sendo convidado(a) a participar, como voluntário(a), da pesquisa de mestrado, “As faces do trabalho: um estudo sobre os trabalho nos frigoríficos de aves”, orientada pelo professor Doutor Antônio Júlio Menezes Neto, professor vinculado ao Programa de Pós-graduação em Educação, Conhecimento e Inclusão Social da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais, e realizada pela aluna do curso de mestrado Amanda Aparecida Marcatti, também vinculada ao Programa de Pós-graduação em Educação, Conhecimento e Inclusão Social da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais. O propósito desta pesquisa é conhecer e analisar as relações de trabalho estabelecidas nos frigoríficos de aves; no caso em estudo, em um situado na cidade de Lagoa Santa – MG. Solicita-se a autorização para a realização de entrevista com Vossa Senhoria, pretendendo-se cumprir o modelo metodológico proposto pelo estudo. Para tanto, faz-se o pedido de autorização, que prevê a autorização da realização de entrevista. Esta será realizada e registrada através da utilização de gravador digital; as informações colhidas nas entrevistas serão posteriormente transcritas e utilizadas na formulação da dissertação, que será o resultado desta pesquisa. Chamamos a atenção à garantia ao direito do anonimato dos entrevistados, ao sigilo em relação aos mesmos, ao direito à recusa em participar da pesquisa, à garantia da utilização do material somente na elaboração da dissertação resultante da pesquisa citada acima, e por fim, a garantia ao entrevistado de retirar esse consentimento em qualquer momento da investigação, sem qualquer penalidade. Faz parte dos procedimentos metodológicos a obtenção de imagens fotográficas. Estas serão utilizadas com o intuito de apresentar visualmente a forma no momento em que os trabalhos são executados no interior do frigorífico. Garantimos aqui o compromisso de registros que não possibilitem a identificação de nenhum sujeito participante da pesquisa. Finalizando os procedimentos metodológicos propostos por esta pesquisa, pretende-se a confecção de diário de campo, onde serão registradas as impressões observadas pela mestranda no ato do procedimento de

observação, firmando os mesmos compromissos estabelecidos acima. Nesse contexto, comprometemo-nos a realizar uma descrição do trabalho no interior dos frigoríficos de aves, contextualizar a produção da cadeia produtiva de carne no Brasil, caracterizar as formas do emprego da força de trabalho no setor, identificar e discutir exigências de qualificação dos trabalhadores nesse contexto produtivo, caracterizar e problematizar as condições de trabalho no frigorífico. Sendo assim, V. Senhoria está sendo consultada sobre a sua adesão a esta etapa da pesquisa, o que implica autorizar a pesquisadora Amanda Aparecida Marcatti a desenvolver os procedimentos metodológicos descritos acima. Em caso de V. Senhoria aceitar participar da pesquisa, reafirmamos a garantia de sigilo em relação às informações fornecidas, o direito de recusa de utilização dos dados em qualquer tempo e o compromisso de que as informações concedidas serão utilizadas somente para fins desta pesquisa. No caso de haver concordância de sua livre e espontânea vontade em participar, assine a autorização que se encontra no fim do termo. Cabe esclarecer ainda que você, como respondente, poderá retirar esse consentimento em qualquer momento da investigação sem qualquer penalidade. Em caso de dúvida, você pode procurar os pesquisadores responsáveis – Amanda Aparecida Marcatti (31-93317887) ou o Comitê de Ética da Pesquisa (COEP) da Universidade Federal de Minas Gerais, pelo telefone 31-3409-4592 ou pelo endereço Av. Antônio Carlos n. 6627 – Unidade Administrativa II – 2º andar – sala 2005 – Campus Pampulha, Belo Horizonte, MG, CEP 31 270.901.

## AUTORIZAÇÃO

Eu.....,  
portador(a) da Carteira de Identidade número ....., telefone  
....., informo que entendi as informações prestadas neste termo de consentimento  
e concordo em participar da pesquisa “DIMENSÕES FORMATIVAS DO TRABALHO: UM  
ESTUDO SOBRE OS TRABALHADORES DA AGROINDÚSTRIA DE CARNE DA  
GRANDE REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE”, como respondente da  
entrevista elaborada pelos pesquisadores responsáveis.

..... de ..... de 2013

**(local)**

**(dia)**

**(mês)**

.....  
**Assinatura**

.....  
**Antônio Júlio Menezes Neto**

.....  
**Amanda Aparecida Marcatti**

## **ROTEIRO DE ENTREVISTA DIRECIONADA AOS TRABALHADORES DO FRIGORÍFICO DE LAGOA SANTA -MG**

### **DADOS PESSOAIS**

- 1) Qual sua idade?
- 2) Qual seu grau de instrução (escolaridade)?
- 3) Qual seu tipo de moradia (casa cedida pela empresa, própria, alugada, etc.)?
- 4) Qual seu estado civil?
- 5) Qual sua origem?
- 6) Tem filhos? Quantos?
- 7) Em que trabalhou antes de iniciar suas atividades de trabalho na frigorífico?

### **HISTÓRIA, EXPERIÊNCIAS E TRAJETÓRIA NO TRABALHO**

- 8) Há quanto tempo trabalha na frigorífico?
- 9) Descreva a sua trajetória (história) no setor.
- 10) Como você aprendeu a fazer esse trabalho?
- 11) Qual sua função na produção do frigorífico em que trabalha? Você pode me descrever como é lá?
- 12) Já trabalhou em outras funções?
- 13) Você pode me explicar como o trabalho é dividido no processo produtivo desse frigorífico?
- 14) Poderia me explicar como o frigorífico é estruturado e de que forma é realizada a produção nessa frigorífico?

### **SOBRE O TRABALHO DOMÉSTICO**

- 15) Após a volta do trabalho, o que você costuma fazer?
- 16) Como são feitos e divididos os trabalhos na sua casa?
- 17) Existe diferença no trabalho dos setores. Se sim, por quê?
- 18) Porque em alguns setores temos somente homens e outros mulheres

## **REGIME DE CONTRATAÇÃO E QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS**

- 19) Qual o regime de contrato adotado pela empresa em que você trabalha (CLT, contrato temporário, serviço terceirizado)?
- 20) Em sua percepção, a empresa em que trabalha cumpre as suas expectativas enquanto trabalhador do setor de cortes (ou outros) do frigorífico?
- 21) Em sua percepção, a forma de contratação adotada pela empresa em que trabalha cumpre as exigências previstas pelas leis que regulamentam sua atividade de trabalho?
- 22) Qual a média de remuneração que a empresa lhe paga mensalmente? Como é realizado o pagamento?
- 23) Pode explicar quais níveis de qualificação são exigidos pela empresa na contratação de seus trabalhadores?
- 24) A empresa em que trabalha oferece cursos de qualificação ou algum tipo de treinamento? (se sim, de quanto em quanto tempo? E qual tipo de qualificação é mais valorizada pela empresa?)
- 25) Pode dizer qual a importância do sindicato para sua atividade de trabalho?

## **CONDIÇÕES DE TRABALHO**

- 26) Como são tratadas as questões em relação aos EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) pela empresa em que trabalha?
- 27) Você utiliza os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual)? (Se sim, quais?)
- 28) Quem fornece os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual)?
- 29) Existe algum equipamento que você considera necessário e não utiliza por falta de acesso ou outro motivo?
- 30) Como são elaboradas as atividades de trabalho realizadas na empresa em que trabalha? Os trabalhadores participam da elaboração dessas atividades?
- 31) Qual é a avaliação que você faz no que diz respeito às medidas de segurança adotadas pela empresa?
- 32) Explique as formas como percebe os perigos (caso existam) presentes em sua atividade de trabalho.
- 33) Existe alguma medida de segurança realizada pelos trabalhadores que não consta nas normas de segurança do trabalho da empresa? (desenvolvida pelos próprios trabalhadores?)
- 34) Em relação a essas medidas, vocês elaboraram ou elaboram alguma técnica de prevenção contra os perigos que vocês detectam em suas atividades?

35) Como é feita essa elaboração? Vocês discutem, repassam, constroem coletivamente ou cada um se protege da maneira que achar melhor?

36) Em caso de acidentes ou óbitos de trabalhadores, quais são as medidas praticadas pela empresa responsável?

37) Descreva sua percepção quanto às condições de trabalho: alimentação, higiene, carga horária, transporte e condições de segurança.

38) Dentro das relações que são criadas entre os trabalhadores, ocorre troca de experiências em relação ao serviço? Se sim, qual a finalidade dessa troca?

### **ESTRESSE NO TRABALHO**

39) Você considera seu trabalho uma atividade degradante à sua saúde?

40) Quais atividades você considera mais degradantes à sua saúde em seu trabalho?

41) Você tem consciência de alguma doença adquirida no e pelo trabalho?

42) O seu trabalho lhe causa estresse?

43) O que em sua atividade de trabalho lhe causa mais estresse?

44) Como seu corpo reage após sua jornada diária de trabalho?

45) Existe algum tipo de pressão, meta ou fiscalização da empresa? Como isso ocorre?

### **PERCEPÇÕES E EFEITOS DO APARATO TECNOLÓGICO**

46) Como você se relaciona com o maquinário e as ferramentas necessárias para a realização do seu trabalho?

47) Você percebe alguma mudança em relação ao maquinário e ao uso de tecnologias empregados no seu trabalho nos últimos anos? Se sim, qual a sua relação com a incorporação desses novos aparatos? Como você classifica essas mudanças?

48) Você acredita que essas mudanças afetaram seu trabalho? Como?

49) Quais os principais efeitos causados no trabalho você credita à incorporação de novas tecnologias?

### **DIMENSÕES DO TRABALHO**

50) Como você enxerga o produto final do seu trabalho?

51) Você sabe me dizer para qual mercado é direcionado esse produto e qual o seu valor?



- 52) Você poderia me relatar quais os efeitos do trabalho na sua vida?
- 53) Você acredita ter apreendido no seu espaço de trabalho? Se sim, como? Pode me descrever?
- 54) Como você enxerga e avalia as relações desenvolvidas com seus colegas de trabalho?
- 55) Existe alguma forma de identificação entre vocês? Poderia me descrever o quê?