

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ
CAMPUS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, EDUCAÇÃO E LETRAS
COLEGIADO DE HISTÓRIA**

BEATRIZ MARCHI

**SAÚDE E RELAÇÕES DE TRABALHO NO FRIGORÍFICO DE
AVES EM MARECHAL CÂNDIDO RONDON, PARANÁ**

MARECHAL CÂNDIDO RONDON

2012

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ
CAMPUS DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, EDUCAÇÃO E LETRAS
COLEGIADO DE HISTÓRIA**

BEATRIZ MARCHI

**SAÚDE E RELAÇÕES DE TRABALHO NO FRIGORÍFICO DE
AVES EM MARECHAL CÂNDIDO RONDON, PARANÁ**

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Colegiado de História,
do Campus de Marechal Cândido
Rondon, da Universidade Estadual do
Oeste do Paraná.**

**Orientador: Professor Doutor Vagner
José Moreira.**

MARECHAL CÂNDIDO RONDON

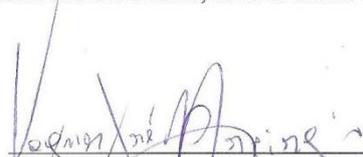
2012

ATA DE DEFESA

Aos 20 dias do mês de novembro de dois mil e doze, reuniram-se os professores: Dr. Vagner José Moreira, Dr. Rinaldo José Varussa e Dr^a. Aparecida Darc de Souza para comporem banca examinadora e submeterem a exame o Trabalho de Conclusão de Curso, enquanto requisito para obtenção de título de Licenciado em História, da acadêmica **Beatriz Marchi**, intitulado "**Saúde e relações de Trabalho no Frigorífico de aves em Marechal Cândido Rondon, Paraná**". O trabalho após a exposição da autora e argüido pela Banca, foi considerado Aprovado, devendo a autora acatar as apreciações da Banca, proceder às reformulações indicadas pela banca e protocolar a versão definitiva em quinze dias, a partir desta data.

Sendo a média final: 70.

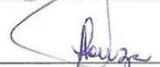
Sem nada mais a acrescentar, eu Vagner José Moreira presidente da Mesa, lavro e assino a presente Ata, juntamente com os demais componentes. Marechal Cândido Rondon, 20 de novembro de 2012.



Dr. Vagner José Moreira (orientador)



Dr. Rinaldo José Varussa



Dr^a. Aparecida Darc de Souza



Acadêmica Beatriz Marchi

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, que me deu forças para chegar até o fim desta caminhada. Depois, à minha família, que me ajudou, e à minha prima Tânia, que nunca deixou que eu desistisse da faculdade e me ajudou na escolha do tema, e, enfim, ao professor Vagner, que sempre me ajudou e me orientou.

*Feliz quem não segue o conselho dos maus,
não anda pelo caminho dos pecados nem toma
parte nas reuniões dos zombadores,
mas na lei do Senhor encontra sua alegria
e nela medita dia e noite.*

Salmo I, versículo 1 a 2.

Livro dos Salmos

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo discutir o adoecimento dos trabalhadores dos frigoríficos de aves da Copagril, em que o tema é as doenças que mais acometem os trabalhadores. O exame dessa temática parte de um levantamento histórico da avicultura, industrialização e a realidade concreta dos trabalhadores mediante produção de entrevistas, tentando obter informações sobre o descaso dos frigoríficos e problematizar a relação de trabalho no âmbito da agroindústria. A utilização de entrevistas visa avaliar, a partir dos próprios trabalhadores, o ambiente insalubre de trabalho em que vem ocorrendo o processo de industrialização de frangos no âmbito dessa indústria específica e dos frigoríficos na região oeste do Paraná em geral, ou mesmo do Paraná.

Palavras-chave: Saúde. Trabalho. Copagril. Frigoríficos. Oeste do Paraná.

SUMÁRIO

Introdução.....	7
Capítulo I: Vida ou Trabalho?.....	11
Capítulo II : Trabalho que Adoece	22
Considerações Finais	34
Fontes	35
Referências Bibliográficas	36

INTRODUÇÃO

A pesquisa tematiza a realidade trabalhista nos frigoríficos de aves do Oeste do Paraná. O objeto é avaliar como o trabalho nas fábricas processadoras de carnes de frango prejudica a saúde dos trabalhadores e faz com que vivam somente para o trabalho e como, enfim, quando não suportam mais o trabalho por causa das doenças, então são descartados como objetos sem valor algum.

Uma das razões da escolha do tema de pesquisa decorreu do conhecimento de muitos rumores populares, incluindo o ambiente acadêmico, sobre as condições desfavoráveis de trabalho dentro da unidade de aves Copagril, em Marechal Cândido Rondon, no Paraná. Outra razão foi a curiosidade em saber como é tecnicamente o trabalho dentro de uma unidade industrial, já que a população em geral conhece essa realidade. Uma terceira razão, bem objetiva e pragmática, é o fato de que a atividade profissional desta pesquisadora faz parte dessa cadeia de produção, pois trabalha com aviários de produção frangos para a Copagril há mais ou menos três anos, especificamente na cadeia de produção de frangos de corte.

As péssimas condições de trabalho nos frigoríficos eram relatadas por pessoas que trabalhavam ou ainda trabalham na Unidade de Aves Copagril. Alguns sujeitos diziam que é muito bom trabalhar lá dentro, pois é um serviço fácil e não é preciso trabalhar no sol. Outras pessoas já diziam que era muito ruim trabalhar na unidade de abate de frangos, pois o serviço exige demais das pessoas e o salário é muito ruim e, assim, não era vantajoso trabalhar no frigorífico.

Por essas razões foram se avolumando o rol de informações sobre o assunto e a ideia da pesquisar nessa área enfim se firmou. A escolha do tema, então, querendo ou não, está relacionada à minha vida da pesquisadora, pois integra grupo familiar que trabalha com aviários de engorda de frangos para o frigorífico de aves Copagril. Com a visão de quem vive o problema da pesquisa, pode-se, de início, informar que, dadas as normas da Copagril para o processo de engorda dos frangos, esses frangos devem ser bem mais cuidados do que os próprios trabalhadores dos aviários, pois os frangos não podem sofrer com calor (é obrigatório manter a temperatura sempre amena), os frangos dispõem de comida à vontade e a água deve estar sempre fresca. Os frangos devem estar sempre bem, não podendo sofrer sequer sofrer algum estresse com barulho, e, caso

ocorra algum sintoma de doença, um técnico da empresa está sempre à disposição para avaliar e medicar imediatamente. Esses frangos vivem melhor que muitas pessoas e melhor até do que os próprios trabalhadores que deles cuidam ou que os que trabalham no frigorífico. Entre os profissionais da avicultura existe essa impressão de que os trabalhadores são menos cuidados e têm menos privilégios que os frangos, percebendo-se aí uma desproporcionalidade de valorização entre natureza animal e natureza humana. Entende-se, pois, que o espanto perante essa discrepância é motivo suficiente para a escolha do tema, pois, desde a incubação dos pintinhos, passando pelo seu crescimento, e, depois, pela fase de engorda dos frangos adultos, essas aves são melhor cuidadas do que os próprios trabalhadores da avicultura.

No primeiro capítulo, do ponto de vista histórico, apresenta-se o processo de adoecimento dos trabalhadores de frigoríficos, em que se pergunta quais são realmente as causas desse adoecimento. Entende-se, a princípio, que se trata de um trabalho que exige muita concentração e rapidez nos movimentos, obrigando os trabalhadores a produzir muito mais do que o normal por unidade de tempo, sob pena de não cumprimento de metas da chefia e consequentes penalidades. Assim, após anos de desgastante desempenho diário, o que fazem as empresas com os trabalhadores que adoecem no trabalho?

O processo de industrialização do oeste do Paraná teve início nos anos 1970 e, junto com este “desenvolvimento”, vieram os frigoríficos de abate de aves e de suínos. Hoje no Oeste do Paraná existem vários frigoríficos de aves que empregam muitos trabalhadores. Esses frigoríficos produzem em grande escala, tanto para o mercado interno como para o mercado externo, que, aliás, são os maiores compradores de carne de frango. Como afirma Anna Finkler, “O desenvolvimento neste setor ocorreu devido às profundas transformações introduzidas no processo de produção da agroindústria que possibilitaram o aumento da produção, fato este comprovado pelo aumento do consumo de frango em nível mundial”¹.

Com todo esse crescimento, o setor avícola atualmente emprega uma multidão de trabalhadores. Considerando somente a região de Marechal Cândido Rondon, a Unidade de Abate de Aves Copagrill emprega cerca de 1.400 pessoas. Com o processo de ampliação que vem ocorrendo, esse número pode chegar a quase 2.000²

¹ FINKLER, Anna Luiza. **Os problemas de saúde dos trabalhadores e a relação com o processo de trabalho em frigoríficos**. Cascavel, PR, 2007.

² O PRESENTE RURAL. Disponível em: <<http://www.opresenterural.com.br/index.php>>. Acesso em: 15 out. 2012.

trabalhadores. Esse frigorífico foi inaugurado em 2005 e hoje abate em sua máxima capacidade, com isso precisando de muitos trabalhadores, que não são apenas da cidade, mas de toda a região, além de que vêm trabalhadores de 16 cidades diferentes, inclusive do Mato Grosso do Sul. Essa busca por trabalhadores de longe hoje é um sinal de que o trabalho dentro da unidade de aves Copagril não é tão bom assim, e porque há uma grande rotatividade de trabalhadores, trabalhadores que entram e saem do frigorífico por não se adequarem ao trabalho ou porque não aguentam o trabalho ou por causa da baixa temperatura que é obrigatória no ambiente de trabalho ou por causa da extensa jornada de trabalho que lhes é imposta.

Nos últimos quinze anos a instalação de indústrias no Oeste paranaense mudou radicalmente a face desta região. Hoje, mais de 30% dos trabalhadores estão ocupados com algum tipo de trabalho nas fábricas e 80% desses empregos são oferecidos por indústrias onde se manufaturam alimentos, principalmente carne de frango e de porco. Portanto, os jovens desta região que trabalham nessas empresas fazem parte de uma numerosa classe operária que tem crescido sem parar, embalada por promessas de que a vida vai melhorar.³

Buscando essa melhora na vida, muitas pessoas deixaram suas casas no interior e foram trabalhar no frigorífico instalado na cidade de Marechal Cândido Rondon. Esse é um caso de um de um casal entrevistado. Do casal, o homem ia todos os dias trabalhar de carro, saindo do interior para o trabalho no frigorífico da Copagril. Com o tempo, eles decidiram ir morar na cidade, deixando suas terras para trás, “em busca de uma vida melhor para eles e para seus filhos”, que estavam estudando e com idade para trabalhar. A questão que para eles se põe é: – Será que vale a pena deixar para trás casa e terra própria para trabalhar em frigorífico, sendo explorado e humilhado todos os dias sem sequer poder ir fazer suas necessidades fisiológicas fora de horário programado pelo supervisor?

O trabalho em frigorífico requer muita atenção e disciplina, pois o trabalhador “não está lá para conversar e sim para trabalhar”, tendo que se adaptar à velocidade da

³ BOSI, Antonio de Pádua. **Industrialização recente no Paraná: juventude e trabalho no Oeste paranaense: o futuro que não se realiza.** Mural produzido em junho de 2010. Coordenação: Antônio de Pádua Bosi. Estagiários: Guilherme Dotti Grando, Fabíola Waiss Farherr, Fagner Guglielmi Pereira, Francieli Pinheiro, Lúcio Fellini Tazinoffo e Marcos da Silva de Oliveira.

nória e das esteiras, que, muitas vezes, trabalham em velocidade máxima, não deixando tempo para o trabalhador sequer respirar direito, figuradamente falando.

Esse sofrimento dos trabalhadores não vem de hoje, mas atualmente, mesmo com todos os direitos que os trabalhadores foram adquirindo nas últimas décadas, está muito pior, pois o trabalhador trabalha muito, trabalha o dia inteiro em uma só postura do corpo, realizando os mesmos movimentos repetitivos ruins para a saúde, além da insalubridade dos ambientes frios e úmidos, para, no final do mês, ganhar um salário mínimo e insuficiente para a reposição das condições de trabalho e da manutenção da família. Esse trabalho, além de ser insalubre pelas condições de temperatura e umidade do ambiente, também vem afetando muito a saúde dos trabalhadores por motivos de LER/DORT. Ou seja, além de doenças nos rins e bexiga por causa do frio e pela contenção das necessidades fisiológicas por longos horários, há ainda deformações e dores de coluna por terem de ficar sentados ou de pé o dia todo. São, então, muitas as afecções e doenças a que esse tipo de trabalho induz os trabalhadores. Por fim, quando o trabalhador se machuca e não pode mais trabalhar por causa de lesões, então é descartado como um objeto sem valor.

O segundo capítulo trabalho trata das entrevistas realizadas ao longo do ano. Para resguardar a identidade dos entrevistados, são utilizados pseudônimos. Será utilizada em especial uma entrevista que foi a que melhor rendeu e que foi feita com a sra. Maria e o sr. José. Os dois são casados e trabalham na unidade de aves Copagril desde que começou o abate, pois desde o primeiro dia de trabalho eles estão trabalhando no frigorífico Copagril. E pretende-se, nesse capítulo, fazer uma análise de como esses trabalhadores veem seu trabalho dentro do frigorífico, se eles percebem o adoecimento dos colegas e o seu próprio adoecimento no trabalho.

CAPÍTULO I

Vida ou trabalho?

Inicia-se este capítulo com o muito popular provérbio de que “o trabalho dignifica o homem” ou de que “o trabalho enobrece o homem”. Ainda que essa expressão moral possa ser verdadeira para muitas ocupações profissionais no mundo, ela não condiz com a realidade do trabalho em frigoríficos, pois esse trabalho leva os trabalhadores a uma condição similar à escravidão, pelo menos em alguns aspectos, e a ficarem mutilados pelas extensas jornadas de trabalho, pela rotina sem descanso e sem um preparo profissional inicial. São trabalhadores que, muitas vezes, para não perder o emprego, trabalham sem poder ou com dor, como mostra o documentário “Carne e Osso”⁴, que traz muitos relatos e muitas imagens do trabalho nos frigoríficos, mostrando que é um serviço cheio de riscos para a saúde do trabalhador e que, em muitos casos, pode até mutilar seus trabalhadores. Que empreendimentos industriais são esses que, para gerar milhões e milhões em divisas, não cuidam do bem-estar e da saúde de seus funcionários, levando milhares deles ao adoecimento e à inutilidade produtiva?

O pressuposto é o que os eventuais pesquisadores nesse âmbito da atividade humana devam explicitar a realidade em curso nesse tipo de agroindústria e tentar alertar as pessoas sobre esse tipo trabalho, que em nada e em nenhum momento dignifica o homem. Pelo contrário, os trabalhadores são levados a trabalhar além dos seus limites do suportável, seja por motivo dos movimentos repetitivos por infindáveis horas (causando lesões e dores), seja pelo ambiente úmido e frio exigido pelo manuseio da carne *in natura*, já que carne logo estraga em temperatura ambiente (então eventuais doenças dos trabalhadores se agravam, além de surgirem várias outras, como infecções de pulmões, de bexiga e de rins). O documentário “Carne e Osso” mostra como é o trabalho fazendo dos trabalhadores máquinas e depois, quando apresentam algum defeito, descartam-no como uma coisa sem serventia para nada e sem vida. Como se o trabalhador fosse mesmo uma coisa, é dispensado. Então cabe questionar: – Por que os trabalhadores deixam que as empresas façam isso com eles, tratando-os como objetos descartáveis? Na realidade, ao observador de primeira visada (e, portanto, com o olhar

⁴ Documentário: “Carne e Osso – trabalho em frigorífico”. Produção: Repórter Brasil. Duração: 65 minutos. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros, 2011.

ainda não viciado pela cotidianidade), parece que a empresa manipula ou faz uma “lavagem cerebral” em seus funcionários, pois que estes, mesmo doentes, continuam indefinidamente trabalhando em cima das esteiras. Pressionados pelo ambiente empresarial e pelas parcas condições de vida, adotam a alternativa de trabalhar até a morte se necessário for, por assim dizer, para não perderem o emprego, pois sabem que estão doentes e que não vão conseguir trabalho em outro lugar.

As empresas frigoríficas hoje visam somente o lucro, esquecendo-se de quem mais faz por eles, seus funcionários, deixando-os desamparados e cheios de doenças que, em muitos casos, não têm cura, como a LER, que são as lesões por movimentos repetitivos. Ocorre que os trabalhadores são organizados em um processo de trabalho dentro dos frigoríficos tendo que adequar o trabalho de seus corpos ao ritmo das esteiras mecânicas, visando atingir as metas de produção estabelecidas em razão de outras prioridades do capital e não a saúde dos trabalhadores. Os trabalhadores vão se adequando além dos limites da saúde, submetendo-se às jornadas de trabalho abusivas desses frigoríficos, e o fazem por necessidade de sobrevivência, visto que na região ocorrem poucos postos de trabalho disponíveis e com remuneração suficiente para o sustento de si e da família.

Esse trabalhador de frigorífico, portanto, por um trabalho de pouco prestígio e de pouco valor, deve trabalhar muitas horas diárias, sem descanso, na esteira de produção desossando coxas de frango, devendo fazê-lo com perfeição. Essa desossa deve ser bem feita, sem defeito, para poder vender para o mercado externo e interno. E o trabalhador que executa com perfeição essa função, não deveria também ele estar em perfeitas condições de saúde e vida. Ou seja, não deveria esse trabalhador ser tratado de forma digna na organização do trabalho no chão da fábrica e com boas condições salariais, para, sentindo-se prestigiado e valorizado, exercer o seu trabalho de forma digna e produtiva?

Atualmente, o Paraná é um dos principais produtores de frangos do país e, nessa produção, o Oeste do estado ganha destaque, pois produz 595,2 milhões de aves para abate. Na região existem estão instalados vários frigoríficos que, geralmente, são vinculados a cooperativas agropecuárias que passaram a atuar nesse setor de frigoríficos a partir de 1990⁵. Na cidade de Marechal Candido Rondon, o frigorífico de aves também está ligado a uma cooperativa agropecuária e está em funcionamento desde

⁵ VARUSSA, Rinaldo José. **Trabalhadores em frigoríficos e a construção de direitos:** Oeste do Paraná, décadas de 1990 e 2000. Mimeo. 2011.

2005, empregando muitas pessoas da cidade e da região. Muitos desses trabalhadores vêm de muito longe, de outras cidades e até do Mato Grosso do Sul, pois em nossa cidade são poucos os que querem trabalhar no frigorífico, obrigando-se a empresa a buscar trabalhadores em outras regiões e em outras cidades.

Por que o frigorífico de Marechal Cândido Rondon tem que buscar trabalhadores em outras cidades e de tão longe, como do Mato Grosso do Sul. Por que não há trabalhadores suficientes da própria cidade para trabalhar? Ou, explicitando já uma resposta, no próprio questionamento: Por que quase ninguém (que conheça a realidade dentro da Copagril, na esteira de carnes) quer trabalhar no frio e passar várias horas fazendo um trabalho repetitivo e desgastante, com mínima remuneração, que, em alguns meses, vai lhe trazer vários problemas de saúde e dores?

Nossa cidade dispõe de mão de obra suficiente para o frigorífico? Ou muitos trabalhadores já tentaram trabalhar e viram que não é viável serem submetidos a jornadas exaustivas de trabalho, ao frio e a movimentos repetitivos, a um trabalho cansativo e que paga mal e não valoriza?

Como já acima mencionado, o trabalho em frigorífico traz vários problemas de saúde, conforme já confirmado por estudos de sindicatos e por pesquisas acadêmicas. Esses estudos chegam a indicar que, nesses frigoríficos, até 20% dos funcionários podem estar atingidos por doenças físicas e psíquicas, como informado por Leandro Inácio Walter, em seu livro “A Saúde por um Fio”⁶:

Quem trabalha em um frigorífico se depara diariamente com uma série de riscos que a maior parte das pessoas sequer imagina. Exposição constante a facas, serras e outros instrumentos cortantes; realização de movimentos repetitivos que podem gerar graves lesões e doenças; pressão psicológica para dar conta do alucinado ritmo de produção; jornadas exaustivas até mesmo aos sábados; ambiente asfíxiante e, obviamente, frio - muito frio.⁷

Em muitos casos, os frangos que vão para o abate são melhor tratados que os trabalhadores que os abatem, pois os frangos não devem sofrer nenhum tipo de estresse, não podem ser machucado para ser abatidos e o funcionário tem o “privilégio” de poder

⁶ WALTER, Leandro Inácio. **A saúde por um fio**: submissão voluntária de afastados de frigorífico de aves. Porto Alegre, RS: ABECER, 2012.

⁷ Documentário: “Carne e Osso – trabalho em frigorífico”. Produção: Repórter Brasil. Duração: 65 minutos. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros, 2011.

estar mal ou sentir-se cansado, machucado. Sequer pode ficar em casa ou receber ajuda médica para melhorar para poder trabalhar!

Analisando o documentário “Carne e Osso”⁸, podemos ver como os trabalhadores de frigoríficos são explorados e levados ao extremo de sua capacidade, principalmente os trabalhadores da linha de produção são levados ao extremo e à exaustão, pois devem fazer trabalhos repetitivos durante horas, não podendo desviar sua atenção do serviço sob pena de admoestação, mesmo lhes sendo restringida a possibilidade de conversão, razão por que às vezes nem mesmo chegam a conhecer o colega que trabalha ao lado.

O trabalho em frigoríficos é efetivamente muito desgastante, pois que em pouco tempo de serviço os trabalhadores começam a adoecer, fenômeno, no entanto, tacitamente desconhecido pelas as empresas. Os empregados adoecidos são afastados com atestado médico por algum tempo e voltam para o mesmo serviço e depois saem de novo com atestado e, quando voltam, voltam para o mesmo serviço. Enquanto consegue trabalhar, como vimos no caso da desossa de coxa de frango, quanto mais rápido um trabalhador desossa uma coxa mais rápido a empresa quer que ele trabalhe, mesmo que esse trabalhador seja levado ao extremo da sua capacidade de suportar. Enquanto o trabalhador tem saúde ele serve para o serviço dentro do frigorífico, mas, quando adoce, então se torna um estorvo para a empresa, pois não produz mais como produzia quando estava saudável e, muitas vezes, as empresas colocam a culpa do adoecimento de seus trabalhadores como sendo problemas fora do ambiente de trabalho, como uma briga marido e mulher em casa (que seria causa do estresse) ou como andar de moto (que atrofiaria os nervos), que são afirmações sem nexo para tentar desviar que a culpa de todos esses problemas vem, sim, das longas jornadas de trabalho em ambientes frios, com movimentos repetitivos e, principalmente, submissão à cobrança sistemática dos encarregados para que o serviço seja feito mais rápido e cada vez melhor. E, quando o trabalhador adoce demais sob o ponto de vista da empresa, então é demitido para ser substituído por outro que ainda esteja em condições de saúde. Assim os frigoríficos vão gerando uma legião de doentes e ou aleijados.

Analisando os relatos de alguns trabalhadores do documentário, há declarações no sentido de que, quando procuram o médico responsável na empresa, o atestado seria no sentido de que o trabalhador nada tem de doença e que só que falta é vontade de

⁸ Idem.

trabalhar. Fica aí o pressuposto de que o médico trabalha sob as ordens da empresa, cabendo-lhe fazer com que o trabalhador volte o mais rápido possível para o trabalho, receitando remédios contra dor para que o trabalhador se sinta um pouco melhor e volte ao trabalho. Depois que a dor toma conta do trabalhador, ele passa a viciar-se em remédios para conseguir viver, pois, sem os remédios, não aguentaria as dores.

E quando esse trabalhador efetivamente adoecer ou se machuca, o que acontece realmente dentro do frigorífico? Sabemos que, dentro dos frigoríficos, os trabalhadores trabalham com facas bem afiadas, podendo, em um minuto de distração, serem machucados ou até mesmo serem mutilados, decepando um dedo ou cortando um nervo, assim perdendo os movimentos. Qual é a posição da empresa nesse momento? Como ela reage?

Hoje o trabalhador é visto como um objeto descartável. Quando não está mais gerando lucros, é demitido e substituído por outro trabalhador novo, que vai gerar lucro para a empresa por certo tempo e depois também vai ficar cansado e adoecer e, assim, também será por motivo de não mais gerar o lucro esperado pela empresa. Certamente é inteiramente imoral considerar pessoas, seres humanos, como se objetos descartáveis fossem e não lhes dar a devida ajuda após gerarem lucros e perderem toda a sua juventude e saúde dentro de uma empresa.

Eis a questão: – Por que os trabalhadores de frigoríficos adoecem e correm tantos riscos de doenças?

[...] tornando o ritmo do trabalho mais intenso, com a manutenção de gestos repetitivos e atividades monótonas, aumentando as exigências de produção e cumprimento de metas. Estes fatores contribuíram para o adoecimento da classe trabalhadora, principalmente por doenças de caráter crônico-degenerativo, sem causa esclarecida, como, por exemplo, as Lesões por Esforços Repetitivos – L.E.R., abordando especialmente seus sintomas e as dificuldades vivenciadas pelos portadores desta doença do trabalho.⁹

Assim, esses trabalhadores adocem e correm tantos riscos de saúde por causa de trabalho repetitivo e por extensas jornadas de trabalho tendo que trabalhar durante horas na mesma posição e fazendo o mesmo movimento, não podendo nem olhar para o lado para não perder tempo, pois o trabalho é intenso e sem intervalo, ocasionando, assim,

⁹ FINKLER, Anna Luiz. **Os problemas de saúde dos trabalhadores e a relação com o processo de trabalho em frigoríficos**. Cascavel, PR, 2007. p. 22.

doenças como a LER, problemas na coluna, na bexiga, além de acidentes com faca que podem ocorrer por distração ou por falta de experiência, ocasionando lesões muitas vezes irreversíveis. A LER é considerada uma doença do trabalho, pois ela está relacionada a lesões vindas de movimentos repetitivos e atinge principalmente os músculos.

[...] a L.E.R. congrega um conjunto de distúrbios de origem ocupacional que atingem dedos, punhos, antebraços, cotovelos, braços, ombros, pescoço e região escapulares, [...] resultantes do desgaste muscular, tendinoso, articular e neurológico provocado pela inadequação do trabalho ao ser humano que trabalha. (ASSUNÇÃO, Apud MUROFUSE, 2000, p. 26.) A L.E.R., para ser caracterizada como uma doença do trabalho, necessita do estabelecimento do nexo entre a causa e o efeito, enquanto que na doença profissional este não é necessário, pois nesta o agente causal está bem definido, como, por exemplo, a silicose, causada pela inalação de partículas de sílicas. Nas doenças do trabalho, não existe uma relação de causa e efeito bem determinada para a origem das doenças, por isso há dificuldade na caracterização de uma doença como sendo decorrente do trabalho. [...].¹⁰

As doenças causadas pelos movimentos repetitivos geram muita dor e fazem com que o trabalhador não consiga mais trabalhar como trabalhava, pois as dores incomodam e fazem com que o trabalhador não consiga mais desempenhar seu trabalho de forma satisfatória, fazendo com que este não renda ou não produza mais o lucro esperado pela empresa, situação em que o trabalhador, em muitos casos, é demitido doente e sem nenhuma ajuda.

Hoje, para atender às linhas de produção, os trabalhadores são levados ao extremo, fazendo com que trabalhem cada vez mais rápido num ritmo sem descanso. Segundo o depoimento de Valdirene Gonçalves da Silva, ex-funcionária de frigorífico: "A gente começou desossando três coxas e meia. Depois, nos 11 anos que eu fiquei lá, cada vez eles exigiam mais. Quando saí, eu já desossava sete coxas por minuto"¹¹..

Essa trabalhadora narra o ritmo frenético de trabalho dentro do frigorífico na linha de produção, afirmando que, quanto mais rápido o funcionário faz o trabalho, mais rápido os supervisores querem que o trabalhador faça o trabalho. Também existem os

¹⁰ Idem, ibidem, p. 27.

¹¹ Depoimento retirado do documentário "Carne e Osso – trabalho em frigorífico". Produção Repórter Brasil.

casos em que os trabalhadores não podem nem sequer para ir ao banheiro, para as necessidades fisiológicas, sem pedir autorização. Isso também causa doenças, em especial doenças relacionadas à bexiga, sem mencionar no caso o frio que faz dentro da sala de produção, pois a carne deve estar em ambiente refrigerado para não estragar. O frio impõe maior trabalho a rins e bexiga. Conforme o depoimento de Adelar Putton, ex-funcionário de frigorífico: “Tu não tem liberdade pra tu ir no banheiro. Tu não pode ir sem pedir ordem pro supervisor teu, pro encarregado teu. Isso aí é cruel lá dentro. Tanto que tem gente que até louco fica”¹².

O trabalhador, para se manter no trabalho, deve dar conta da matéria-prima da esteira e esta é posta a funcionar em certa velocidade. É o trabalhador que deve se adaptar à velocidade da esteira e não o contrário. Isso faz com que o trabalhador faça movimentos repetitivos e intensos em alta velocidade, na velocidade que é colocada para ele e não na sua velocidade em que ele seja capaz de fazer o trabalho mais comodamente. Segue-se que, pelo esforço de se adequar ao serviço, sob pena de demissão, o trabalhador, fazendo movimentos repetitivos em uma mesma posição sem poder nem olhar para o lado, em pouco tempo estará doente.

Os frigoríficos tornaram-se locais de trabalho que exigem esforços repetitivos, onde o trabalho exercido é determinado pela velocidade da esteira, desconsiderando a biologia, o estado de saúde e a resistência física que cada trabalhador tem em particular. Com isso, ocorre sobrecarga física e psicológica no indivíduo, evoluindo, posteriormente, para adoecimentos ou mesmo acidentes de trabalho decorrentes do processo de trabalho.¹³

O trabalho é um lugar onde o ser humano vai buscar sua sobrevivência e deve ser um lugar onde os trabalhadores se sintam à vontade e respeitados pelos demais profissionais, que também buscam a sua sobrevivência e a satisfação o trabalho. O trabalho deve ser realizado com prazer, sem cobranças abusivas, onde todos saiam satisfeitos, tanto com o trabalho como com sua remuneração, pois, para poder dispor bens necessários para viver vem, temos mesmo que trabalhar sempre e transformar a natureza nesses bens indispensáveis.

¹² Idem.

¹³ FINKLER, Anna Luiza. **Os problemas de saúde dos trabalhadores e a relação com o processo de trabalho em frigoríficos**. Cascavel, PR, 2007. p. 32.

O trabalho nos frigoríficos exige muito esforço, atenção e concentração. Cada trabalhador tem sua cor no gancho da nória que passa. O trabalho deve ser executado rapidamente, pois a nória continua passando. Mais uma vez, o trabalhador deve se adaptar ao ritmo do trabalho que lhe é imposto, pois, se deixar passar material, o chefe da linha vai chamar a atenção e levar reclamação aos supervisores, como afirma Finkler: “Ao lado do esforço físico, o trabalho exigia muita atenção, concentração e não era admitido erro, sendo o trabalho vigiado pela presença constante de um supervisor ou de uma pessoa de confiança da empresa”¹⁴.

Em todos os sentidos, os trabalhadores de frigoríficos são explorados. Não podem falhar, não podem ir ao banheiro quando sentem necessidade, trabalham durante horas parados no mesmo lugar e na mesma posição, fazendo sempre o mesmo movimento sem descanso, e, muitas vezes, sem uma preparação para o trabalho. Isso, em vários aspectos, pode ser comparado ao trabalho escravo.

Sob esses vários aspectos, há uma grande desproporção entre os poucos direitos dos trabalhadores de frigoríficos e as intransigentes obrigações e as sacrificantes exigências de atuação no trabalho. E ainda são vigiados o tempo todo, submetendo-se à vigilância direta e física de um chefe, cuja função é garantir que não venham a diminuir o ritmo do trabalho ou nem venham a parar para descansar.

O trabalho em frigoríficos é exaustivo e esgotante, pois os trabalhadores vivem somente para trabalhar. Muitos trabalhadores trabalham fora do horário comercial, à noite, no segundo turno ou no começo da madrugada, trocando, assim, o dia pela noite. Isso pode ocasionar transtornos psicológicos, além das outras formas de adoecimento a que esses trabalhadores estão expostos. De acordo com o Ministério da Previdência Social:

O risco de uma pessoa de uma linha de desossa de frango desenvolver uma tendinite, por exemplo, é 743% superior ao de que qualquer outro trabalhador. E os problemas não são apenas físicos. O índice de depressão entre os funcionários de frigoríficos de aves é três vezes maior que o da média de toda a população economicamente ativa do Brasil.¹⁵

¹⁴ Idem, *ibidem*, p. 41.

¹⁵ Documentário: “Carne e Osso – trabalho em frigorífico”. Produção: Repórter Brasil. Duração: 65 minutos. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros, 2011.

Mesmo correndo tantos riscos e sabendo das doenças que podem prejudicar os trabalhadores, as empresas fazem alguma coisa para evitar ou retardar isso? Entende-se que não, visto que, segundo uma ex-funcionária de frigorífico, uns cinco minutos de exercícios de alongamento antes do trabalho realmente pouquíssimo representam nesse sentido.

O Brasil é simplesmente o maior exportador de proteína animal do mundo. O chamado "Complexo Carnes" ocupa o terceiro lugar no pódio do agronegócio nacional, atrás apenas da soja e do açúcar/etanol. Em 2010, as vendas externas superaram US\$ 13 bilhões. No total, o setor emprega diretamente 750 mil pessoas. Vale lembrar que muitos desses frigoríficos se transformaram em gigantes no mercado mundial com dinheiro do governo via Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) - o principal banco de fomento da economia brasileira.¹⁶

Mesmo sendo o terceiro maior produtor de carne e tendo uma renda de US\$ 13 bilhões, mais ou menos, e empregando tantos trabalhadores nos frigoríficos, ainda assim as empresas não conseguem melhorar a qualidade do trabalho nos frigoríficos, fazendo com que seus trabalhadores trabalhem em lugares insalubres, que efetivamente fazem mal à saúde e que, em poucos anos de trabalho, inutilizam esses trabalhadores, que ninguém mais quer contratar, por causa das dores e dos problemas na coluna, entre outras afecções. Essa situação realmente desqualifica a relação do capital com o trabalho nas agroindústrias de nosso país, que não tem uma política adequada para uma superação e qualificação da vida dos trabalhadores brasileiros. Como afirma Sebastião Geraldo de Oliveira, desembargador do Tribunal Regional do Trabalho da 3ª Região (TRT-3): "O trabalho é o local em que o empregado vai encontrar a vida, não é o local para encontrar a morte, doenças e mutilações. E isso, no Brasil, infelizmente, continua sendo uma questão séria". Ou seja, vai demorar muito para essa situação mudar e muitos trabalhadores ainda terão que sofrer e viver à base de remédios até que essa questão seja levada em consideração. Como está, a realidade permite deduzir que, para as empresas, o que importa é garantir e aumentar os lucros tão somente, sem consideração adequada à mão de obra que gera esses lucros e, efetivamente, em desconsideração aos malefícios causados a esses trabalhadores, pois sequer há, para

¹⁶ Documentário: "Carne e Osso – trabalho em frigorífico". Produção: Repórter Brasil. Duração: 65 minutos. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros, 2011.

eles, algum programa empresarial ou governamental de aposentadoria por invalidez, a não ser o recurso temporário de afastamento concedido pelo INSS. Juliana Varandas, terapeuta ocupacional do Instituto Nacional de Seguro Social (INSS), informa e argumenta que:

Cerca de 80% do público atendido aqui na região é de frigoríficos. Ainda é um pouco difícil porque o círculo vicioso já foi criado. O trabalhador adocece e vem pro INSS. Ele não consegue retornar, ele fica aqui. E as empresas vão contratando outras pessoas. Então já se criou um círculo que agora para desfazer não é tão rápido e fácil.¹⁷

Assim, pelo documentário, em Marechal Candido Rondon ainda não estão aparecendo tantos casos graves que mereçam aposentadoria precoce, pois a Unidade de Aves Copagrill só está funcionando apenas há 7 anos. Mesmo assim, se com tão pouco tempo de funcionamento a empresa já tem que ir tão longe buscar mão de obra e até tendo que automatizar alguns setores, colocando máquinas para substituir a alta rotatividade de trabalhadores, que desistem do emprego. Segundo o jornal O Presente Rural, a causa da rotatividade da mão de obra seria a tradicional cultura agrícola regional e pela falta de qualificação, concomitantemente com o fato de a industrialização que atua com linhas de produção ser recente na região. Então o trabalhador ainda não estaria culturalmente preparado para esse tipo de trabalho. Isso consta do citado jornal como opinião do delegado regional do Sintrascopa – Sindicato dos Trabalhadores em Sociedades Cooperativas Agrícolas, Agropecuárias e Agroindustriais, Wilson Moraes¹⁸. Cabe interpor a dúvida de que essa rotatividade se deva somente a uma cultura tradicional não relativa à recente industrialização desse tipo Trabalho ruim, com jornadas de 10 horas diárias, sem tempo adequado para necessidades fisiológicas ou mesmo para a troca de ideias com os companheiros, ficando numa mesma posição e repetindo os mesmos movimentos interminavelmente frente a uma esteira de desossa de coxas de frango... isso não valoriza o trabalhador, isso deprime e adocece qualquer pessoa. Então a empresa busca gente para trabalhar em locais distantes, como no Mato Grosso do Sul – gente que desconhece essa realidade e

¹⁷ Documentário: “Carne e Osso – trabalho em frigorífico”. Produção: Repórter Brasil. Duração: 65 minutos. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros, 2011..

¹⁸ O PRESENTE RURAL. Rotatividade de mão de obra ainda é problema para as indústrias. Disponível em: <<http://www.opresenteural.com.br/caderno.php?c=1&m=21>>. Acesso em: 15 out. 2012.

ou que, mesmo conhecendo, não tem uma outra opção que seja minimamente saudável e proveitosa.

CAPÍTULO II

Trabalho que Adoece

Neste segundo capítulo discuto as entrevistas realizadas durante o ano para problematizar e interpretar como são as relações de trabalho dentro do frigorífico específico em estudo e nos demais frigoríficos do ramo no Paraná, onde a realidade certamente é similar. Busca-se, então, saber dos entrevistados como é o processo pelo qual o frango, desde o momento da chegada ao frigorífico, passando pelas etapas de processamento e chegando à fase da embalagem para ser entregue ao mercado comprador. Pretende-se mostrar todas as etapas, mesmo várias delas sendo mecanizadas, pois sempre há um funcionário para cuidar e fazer realizar algumas tarefas que as máquinas não fazem por completo. Assim, a partir das entrevistas, pretende-se obter uma descrição do trabalho dentro da Unidade de Aves da Copagril, e, junto com essa descrição, a visão do trabalhador sobre o seu trabalho dentro desse processo de abate e de industrialização de frangos.

Ao todo foram entrevistadas sete pessoas, sendo elas Ra, Dan, Ed, Rod, Del, Maria e José, lembrando que esses não são seus verdadeiros nomes, e sim pseudônimos utilizados para não revelar suas identidades. Os dois últimos são casados. E todos falaram com restrições e com um pouco de medo sobre seus trabalhos dentro da Unidade de Aves Copagril. Todos eles trabalham no segundo turno do frigorífico, sendo que Ra, Dan, Rod, Maria e José trabalham no Serviço de Inspeção Federal (SIF), em que a “temperatura da sala onde estes trabalham é de temperatura ambiente”. Del trabalha no túnel de congelamento da carne, onde é frio. Ed trabalha no setor de escaldagem do frango, uma das poucas áreas quentes do frigorífico.

Todos eles falaram que é “bom trabalhar no frigorífico”, mas já ficaram sabendo de pessoas que se machucaram ou que ficaram doentes por causa do frio ou por outros motivos, segundo a colocação de Ed.

Ed: Não, no meu setor é quente, mas assim no setor de frio lá já, né, a gente conhece, né, já fez amizade com o pessoal lá dentro, né, a gente já viu pessoas assim, né, que ficam doentes por causa do frio, uns por causa do fone, que não acostuma. Teve até uma que ficô uma semana de

atestado por causa que começô de inchá tudo, né, o ouvido por causa do fone que não acostuma, usa machuca, né.¹⁹

Ed, na época em que foi entrevistado, fazia pouco tempo que estava trabalhando no frigorífico, mas, mesmo assim, já sabia de algumas coisas que tinham acontecido lá dentro por causa do frio e pelas más condições de trabalho.

Maria e José trabalham há sete anos na Unidade de Aves Copagril. Quando ela começou a trabalhar no frigorífico, puxava o rodo limpando o chão. Caso alguém derrubasse algum pedaço de carne ou quando pingasse sangue, ela era chamada para limpar. Depois Maria foi trabalhar na sala de corte, com o uniforme branco, mas não conseguiu ficar lá por muito tempo, pois não aguentava o frio. Nessa época fez uma prova e passou a trabalhar no SIF. Começou ela a sua fala informando por que não aguentou na sala de corte:

Vagner: O que você sentia?

Maria: Ah, eu não me esquentava mais, eu sentia frio direto (risos), daí eu comecei adquirir infecção de bexiga, de rim, daí resolvi, olha, eu tenho que saí daqui, eu não aguento mais, né. Porque tava prejudicando a minha saúde. A gente nunca tinha trabalhado no frio, sempre era na temperatura ambiente, daí eu me inscrevi no SIF, daí fui chamada pra esse setor quente, né. Eu falei: “Meu Deus! Aqui é uma maravilha!” Não que o serviço era ruim, era bom fazê o serviço, eu aprendi fazê tudo, só o problema é o frio, daí o ambiente maioria na sala de corte esse é o problema a pessoa não se adapta ao frio, ela recebe roupa tudo, só que você fica lá praticamente 8 horas, 8 horas e pouca lá naquele frio, o produto vem praticamente com gelo menos de 4 graus daí gela as mão, gela os pés e como você fica parado ali no mesmo lugar você quase não caminha, né, você vai só congela. Tem pessoas que não, mas tem pessoas que são mais sensíveis ao frio. Eu fui uma dessa, fui muito sensível ao frio, daí tanto que ele gostava do serviço dele. Eu falei o vô saí. Eu não aguento mais ou eu vô pra um setor quente ou eu saio do frigorífico. Ele não queria, daí eu falei: “Ah, mas eu vô, ou eu saio ou eu vô pro setor quente”. Daí eu me inscrevi no SIF e daí comecei a trabalha no SIF, daí gostei porque é uma temperatura onde você pega o frango quentinho, né, você não sente frio.²⁰

A entrevistada coloca que o trabalho no frio era, sim, ruim e estava fazendo mal a ela e que ela estava adquirindo várias doenças por ter de trabalhar em um ambiente frio. Ela afirma que esse trabalho estava lhe fazendo mal, mas, ao mesmo tempo, ela diz que o serviço é bom, pois ela aprendeu a fazer de tudo. Ela avaliou um lado positivo do

¹⁹ Ed. Entrevista realizada no ano de 2011, na casa de Ed, que mora em Iguaporã.

²⁰ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

serviço, mesmo continuando a dizer que o frango vinha praticamente congelado e que o trabalhador tem que ficar lá 8 horas seguidas parado, executando as tarefas manuais de desossar os frangos congelados da esteira, fazendo o seu trabalho sem descanso. Isso é um trabalho que congela as pessoas e que faz com que os trabalhadores adoçam, mesmo que não tenham consciência clara disso. Assim, mesmo que a empresa forneça as roupas adequadas, os funcionários desses setores deveriam poder contar com vários intervalos de descanso e de recomposição da temperatura, além de jornada de trabalho reduzida. Assim, uma funcionária como a entrevistada Maria, mesmo sem querer fazê-lo explicitamente, acaba por confessar que o serviço no frigorífico é ruim e acaba com a saúde do trabalhador.

Na entrevista, Maria falou sobre todo o processo por que o frango passa depois que chega ao frigorífico, processo que vai desde a pendura do frango vivo por um pé na nória até o produto final ser carregado no caminhão de transporte para a comercialização. É ela quem faz as vistorias, é ela quem passa por todos os setores dentro do frigorífico, pois hoje ela trabalha no SIF 3. Eis sua informação: “Eu faço monitoramento desde início do frango até o final. Eu trabalho em todos os setores do frigorífico. Eu faço todas as anotações de temperatura ambiente, tudo de produto, tudo os monitoramentos, eu faço, daí essas planilhas eu levo tudo pro doutor”. Ela é a responsável por todo o processo de inspeção para saber se o frango está bom, sem doenças, se a temperatura está boa e faz as anotações se estiver tudo certo. Em seguida, ela passa para o “doutor”, que é um médico veterinário, que vem do Ministério da Agricultura, do SIF.

Para chegar ao SIF 3, Maria informa que não é fácil, pois quem quer trabalhar ali, numa área do frigorífico que tem “um pouco mais de privilégios”, e é um setor quente, tem que estudar bastante para conseguir entrar no SIF. Primeiro tem que fazer uma prova, mas, antes da prova, o funcionário ganha uma apostila para estudar. Quando se achar preparado, faz a prova e, na prova, tem que obter nota superior a 70. Caso contrário, pode estudar mais alguns dias e refazer a prova. E, ainda, uma vez por mês vem um responsável do setor e faz uma prova oral com cada trabalhador da linha e olha o que este está fazendo e se está fazendo o seu serviço corretamente. Esses funcionários também são cobrados até a exaustão, pois vivem em constante pressão, visto que, se deixam algum passar algum problema de doença, o médico veterinário cobra do funcionário descuidado. Pode-se, então, questionar como o veterinário pode saber quem deixou passar o problema. E a resposta está em que cada trabalhador tem sua cor

identificada no gancho em que está pendurado o produto, também para a empresa poder saber se o trabalhador está cumprindo a sua cota de serviço. Isso significa pressão sobre o funcionário mediante controle rígido, obrigando-o a trabalhar ao ritmo da esteira e não no seu próprio ritmo. A entrevistada também informou que, às vezes, vêm pessoas do Japão e dos Estados Unidos conferir o trabalho deles.

Maria: Tudo, pro Ministério vai de tudo, os funcionários, as notas, tem que tê tudo, tudo, eles são avaliados. Ainda uma vez por mês no nosso serviço vem na linha um responsável pela equipe. Ele vem toda vez por mês e faz uma prova oral e olha como você tá trabalhando, porque quando tem as auditorias, porque cada mês, cada temporada tem auditorias no frigorífico, daí outros médicos veterinários de outros frigoríficos de outros países. Como a Copagril vende pra outros países, vem até dos Estados Unidos, de tudo e qualquer lugar e eles vem lá na linha pedi o que a gente tá fazendo, porque a gente tem que sabê o que tá fazendo, né. Por isso, tem o treinamento. A gente deve sabê o que tá fazendo. Que isso a gente tem que garanti que esse produto chegue até o consumidor livre de doenças, que livre de doenças de contaminação de qualquer coisa. Tudo tem que sê da melhor forma possível.²¹

Maria e José trabalham no segundo turno. Eles informaram que o frigorífico abate cerca de 150 mil frangos por dia de trabalho. Imagine-se como deve ser cansativo para o trabalhador ficar ali prestando atenção para não deixar nada passar, nenhuma doença ou avaria no frango. Isso cansa muito a visão, força a cabeça, pois não pode passar nada sob pena de, lá na frente, o trabalhador ser chamado e cobrado pelo "doutor" responsável. Por isso, no SIF, há um tipo de revezamento dos trabalhadores, em que cada um trabalha uma hora e descansa 15 minutos. Voltando do descanso o primeiro trabalhador, outro vai descansar 15 minutos, fazendo-se rodízio para poder descansar os olhos e a cabeça. Diferentemente ocorre o trabalho na linha de produção, na sala de cortes, pois aí os trabalhadores são condenados a trabalhar de 5 a 6 horas sem nenhum intervalo, não podendo nem sair para ir ao banheiro.

Quanto ao processamento do frango a partir do momento que entra no frigorífico, cabe primeiramente informar que chega do aviário com cerca de 45 dias de idade. Ao chegar ao frigorífico, o frango descansa durante uma hora, depois é pendurado pelo pé na nória, que vai levá-lo até um tanque, que contém água eletrizada,

²¹ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

pois o choque vai tirar a sensibilidade do frango, para depois ele ser sangrado. Na sangria trabalham 5 ou 6 pessoas, todos muçulmanos afora um é brasileiro. Trata-se do abate "halal", que segue um preceito religioso islâmico, em que a carne não pode ter sangue, sob pena de não comprarem a carne:

Maria: Virado pro sol, o frango de frente pro sol, que o frigorífico já foi projetado pra isso, né, eles cortam com uma espadinha tudo o pescoço daí ele passa num tanque grande, assim de sangria ele fica 3 minutos pra corre todo o sangue né, que daí eles cortam a veia aqui jugular, né corre tudo fora o sangue, daí naquele tanque fica 3 minutos, desce tanque ele já morreu, já não sente mais nada, ele já entra num tanque de escaldagem, uma água quente que passa a temperatura mais de 60 graus daí já amolece pra saí a pena, daí ele já passa numa máquina, a depenadeira ,que tem os dedos de borracha, tira todas as penas.²²

Depois da sangria, o frango já está morto. Então vai para o tanque de escaldagem para amolecer as penas e segue para uma depenadeira com dedos de borracha que tira as penas. Todo esse processo de tirar as penas já é automático, dispensando toda mão de obra. Somente a pendura e a sangria ainda são feitos com trabalho braçal, o que certamente é um trabalho desgastante e sujo.

Depois da escaldagem, a esteira com os frangos vai para o setor de evisceração, mas antes há o trabalho de um funcionário que faz a primeira inspeção, ou seja, a pré-inspeção. Essa inspeção já condena alguns frangos, como os caquéticos, que são muito pequenos, e também já são condenados os que têm asiti (asiti é uma doença onde o frango parece cheio de água, mas quando ele é aberto essa água vira um gel; é uma doença genética que o pintinho tem desde pequeno). Dessa etapa, os frangos passam para outra nória, onde são cortados os pesinhos. Esses pesinhos voltam para a escaldagem, que consiste num tanque de água quente para retirar as películas, seguindo para uma esteira, onde é realizada uma classificação manual e, por fim, segue-se resfriamento e congelamento. Esses pesinhos são vendidos para empresas de Hong Kong, Taiwan, China e Japão.

José: Acabando nos pé, daí já empacota os pé, pacotes de 10 ou 15 quilos, acho 17 quilos, daí já vai numa esteira já vai lá no túnel do congelamento, né, fica lá, congela 20 horas até atingir 18 graus

²² Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

negativos, menos 18, daí cai na embalagem secundária, plastificado ou talvez só feito o palite, não sei como tá lá agora?

Maria: É palite.

José: Daí vai para a câmara de estocagem, este é o pezinho só o carregamento daí vai embora, tá vendendo muito bem Hong Kong, Taiwan, China, Japão.²³

Depois de cortados os pés, é feita a primeira inspeção. O frango passa numa máquina que extrai a cloaca do frango. Em seguida ele passa num disco que corta a cabeça e noutra máquina que abre o abdômen, chegando à evisceradora. Essa máquina puxa as vísceras para fora. Em seguida ocorre a inspeção propriamente dita, onde os entrevistados trabalham.

Maria: E daí ali depois dessa evisceradora, daí ele já entra na linha de inspeção. Ali são doze pessoas que são divididas em duas partes, doze pessoas que fazem essa inspeção no frango, interna e externa, e das vísceras eles fazem ali que é separado os frangos, são doentes daí vai pra salinha do SIF daí. E daí os bons seguem pra frente, né, aqueles que não têm problema seguem pra frente, daí tem uma linha de pra tirar os miúdos.

José: Estes que são transferidos, os doentes, que vem pra linha, onde eu trabalho, né, é esse processo que nem eu falei antes, né, que é marcado a doença que é aproveitado tudo, tudo alí o esses pedaços cai num, vamo dizê, que é aproveitado, já cai num, num *seeler* separado.²⁴

Depois de todo esse processo vem a separação dos miúdos. São algumas trabalhadoras – “senhoras” – que fazem essa separação. Retiram o coração, o fígado e a moela. Esse trabalho é manual, feito por “trabalhadoras colaboradoras”, nas palavras da entrevistada. Depois de separadas e limpas, essas vísceras vão para o *seeler* de resfriamento.

Maria: Daí tem a separação dos miúdos, né, na linha que eu falei né, tem as senhoras lá, mulheres, colaboradoras, que elas tiram daí separa o coração, fígado e a moela. O coração já vai direto pro Seeler, já de coisa só tem passa que tira a película do coração, que o coração tem uma película que envolve por fora ele que passa numa máquina pra tira essa película, pra ele fica bem bonitinho, lizinho, né. O fígado já vai direto porque ele não tem muito processo. A moela daí passa numa máquina que tira só a moela, separa as vísceras que ela tá grudada nas vísceras, daí passa assim naquela máquina, separa só a moela, daí já corta a moela daí já passa num batedor lá daí, assim, pra tira aquela

²³ Idem, *ibidem*.

²⁴ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

película, né, que a moela tem aquela película por dentro, daí passa ali num numa máquina tira aquela película, daí tem as mulheres que separam aquelas que sobraram com a película elas repasse toda moela e tiram essa película o que sobra daí vai pro Seeler pro resfriamento.²⁵

Depois da separação dos miúdos, o frango passa pela máquina que tira a traqueia, que fica dentro do pescoço. No caso de a máquina não conseguir tirar tudo, então entra o trabalho de um funcionário, que retira a traqueia manualmente.

Em quase todas as etapas de produção (desmontagem do frango) apresentadas até aqui sempre há a participação de trabalhadores para fazer o que as máquinas não fazem por completo, pois as máquinas não fazem tudo corretamente como os seres humanos. Por isso mesmo, quando, no futuro, tudo for feito por máquinas, mesmo assim sempre haverá a necessidade de trabalhadores para cuidar se tudo sendo realizado corretamente. Mesmo assim, as empresas pagam pouco e não dão o valor devido aos trabalhadores.

Em algum momento desse processo pode ocorrer um Ponto Crítico de Contaminação, ocorrência conhecida pela sigla PCC. Essa contaminação só acontece quando, ao serem retiradas as miudezas, o fígado arrebenta e a bÍlis se espalha. Nesse caso, daí o frango é retirado da nÓria para a retirada de toda a contaminação, ou seja, passa num chuveiro onde é lavado para ser recolocado na linha, com destino ao *seeler* de resfriamento e fica lá durante um tempo até voltar à linha.

Maria: Daí tem o PCC, esse é um Ponto Crítico de Contaminação, ali têm colaboradoras também que não deixam passá nenhuma contaminação, nada. Elas cuidam que às vezes na hora fs separação dos miúdos arrebenta a bÍlis, daí acaba contaminando esse frango, né, daí ali tem esse Ponto Crítico de Contaminação, que é o PCC, ali daí elas tiram esse frango ponham numa nÓria e tiram toda a contaminação, no caso a pele, né, elas tiram toda a pele do frango e daí depois que tá tirada toda a contaminação elas voltam o frango pra linha, daí ele passa em dois chuveiros, daí ele cai no *seeler*, no pré-*seeler*, numa água com gelo pra ele resfriá. Daí já entra no processo de resfriamento, né, daí ali tem um *seeler*, dois, três *seeler* nesse processo. Ele passa da uma hora, uma hora e dez, daí ele caí numa

²⁵ Idem, ibidem.

esteira daí ele já tá resfriado a menos de 4 graus, ali ele tem que ficá resfriado a menos de 4 graus. A média ali é um, dois graus (pausa).²⁶

O vocábulo *seeler*, do inglês, refere um tanque grande de água fria, muito fria, onde o frango é colocado para resfriar, para a carne não estragar durante o processo de industrialização e esse resfriamento chega a menos 4 graus. Quando o frango já está resfriado a menos 4 graus, ele é rependurado na nória, que entra numa máquina que tira as asas, outra tira as coxas e outra que classifica o peito por tamanho e peso.

José: Se é um frango de 2 quilos essa máquina pega, se é um de 1.800 essas máquina daqui pega certo é já passa já, vamo dizê, automaticamente pega o peso, pega o tamanho, já indica eles vão seguindo pras máquinas, as asas também depois de cortada elas passa assim numa máquina cheia de bocas assim, né, automático pega o peso 300 gramas, cai aqui a de 200 cai ali e assim vai.

Maria: Essa é a classificadora.

Jose: É o processo se chama classificadora, mas assim é como o corte também como classifica o frango e corta, aí tem o que?²⁷

Depois vem a desossa, que hoje é automática, feita por máquinas na Unidade Aves Copagril, por falta de trabalhadores. Ninguém quer trabalhar na desossa. Sempre faltam trabalhadores, pois o ritmo é intenso, 150 mil aves por dia de trabalho. Quem consegue?

José: Tem dias que tem quando eles tiram coxa, fazem manual era tudo manual, né, tudo isso era manual, no início era tudo manual. Agora que tá modernizando.

Vagner: Desde quando passou a?

José: Ah! Isso foi moderadamente, né, a cada 6 meses, um ano, eles trocam às vez uma máquina. Vem conforme a Cooperativa vai conseguindo.

Maria: Mas a essa principal ali que é essa linha automática, ali as bade (sic) foi final do ano passado que eles instalaram.

José: Por tê pouca mão de obra, né, já não consegue mais funcionário.

Vagner: Antes precisava de quantos trabalhadores, por exemplo, nesse setor?

José: É difícil você dizê, assim, por que a gente começo com 8, 10 mil no começo, foi pra 30 mil, né, hoje tamo com 150 mil frango, né.²⁸

²⁶ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

²⁷ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

²⁸ Idem, ibidem.

Como sabemos, a desossa é um dos piores setores para se trabalhar dentro de um frigorífico, pois, quanto mais rápido o trabalhador faz, mais rápido a empresa quer que ele faça seu trabalho. Quanto mais rápido e quanto mais coxas o trabalhador desossar menos trabalhadores a empresa vai precisar de mão de obra, jogando a carga do trabalho em cima de poucos trabalhadores. E esses adoecem muito mais e sofrem de dores porque têm que trabalhar no ritmo da máquina e não no seu próprio ritmo como coloca a entrevistada:

Maria: A desossa é um processo muito cansativo, muitas pessoas ficam doentes, né, porque é um processo repetitivo, você tem que desossá uma coxa, tira o osso em segundos. Você tem que fazê isso porque a linha tá passando e cada um tem sua cor, se tem que tirá aquela coxa e desossá, já vem outra, tem que tirá e desossá e deixá o produto, já tem uma pessoa que faz lá assim pra vê se desossou bem, ela já tá fazendo lá no final olhando você tem que fazê perfeito. Isso daí por isso que muita gente não aguenta nessa linha de desossa e é a principal, que mais vende no frigorífico, hoje tem 3 meses, é 3 meses de pessoas ali só na base de mais de 150 pessoas desossando, né. Eles falam, cogitam que às vezes vão colocá uma máquina desossadora, mais só que o pessoal que compra não, que eles querem que desossa manualmente.²⁹

Como podemos perceber na fala da própria trabalhadora do frigorífico, o setor da desossa é um dos piores lugares, pois exige demais dos trabalhadores e que muita gente se machuca e quase ninguém aguenta trabalhar ali por causa dos movimentos repetitivos e por causa da velocidade excessiva da esteira. Também a vigilância contínua de um encarregado que fica observando é motivo de estresse. O encarregado, além de vigiar se escapou trabalho não feito, ainda cobra o trabalho bem feito, e identifica o funcionário pela cor. Rapidez e perfeição são cobrados diretamente pelo encarregado. Assim, mesmo sendo um trabalho deprimente, há compradores do exterior que exigem a desossa manual. Um dos países com essa exigência é o Japão, que só compra se a desossa for manual e, para garantir essa exigência, mantém vigilantes próprios para conferir o trabalho dentro do frigorífico. Nesse caso, no dilema entre as exigências do comprador internacional e os sacrifícios do trabalhador no serviço da desossa manual, o frigorífico, indubitavelmente, opta por cumprir as exigências do comprador.

Ainda existe a sala de corte, onde existem vários tipos de trabalho, como salgar os peitos de frango, separar as asas e encaminhar tudo para o congelamento, onde ocorre a

²⁹ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

estocagem, para, em pouco tempo, ocorrer o carregado nos caminhões de distribuição dos produtos pelo Brasil e pelo mundo.

A Copagril mais futuramente quer instalar uma sala de produtos industrializados para fazer produzir salsichas, empanados, entre outros, pois, atualmente, as miudezas que sobram, como o pescoço e a carne que vai para o setor de CMS (carne mecanicamente separada), isso é tudo vendido para outras empresas, mas a Copagril já vê uma forma de ganho futuro também utilizando essa sobra, de acordo com os entrevistados.

Todos os entrevistados falaram da grande responsabilidade e das cobranças que sofrem dentro do frigorífico. Todos devem trabalhar com a atenção direcionada somente para o trabalho, não podendo nem desviar o olhar, pois, se alguma coisa ou doença ou um serviço mal feito passar, os encarregados sabem quem é o trabalhador que “não está mais rendendo e só dando prejuízo para a empresa por causa da cor”. José afirma que as cores foram colocadas para saber quem estava deixando o serviço passar, pois antes dessa providência o último trabalhador da linha tinha que dar conta do excedente.

José: 13 pessoas que trabalham, né. Então, no começo não existia cor, daí talvez a pessoa aqui da frente pegava certo, né, aqui o espertinho lá no meio deixava passá o dele, né, que, vamo dizê, tem que se o primeiro pega aqui o 13° tem que pega o dele lá, né, a sequência. Daí acho que tem quantos minutos, dá 1 minuto nisso tudo, mais ou menos, nesse intervalo. Daí o que ficava na ponta se lascava sozinho. Daí pensaram assim, tem 13 cores agora, né, 13 cores, esse aqui o primeiro pega só o amarelo, cada vez que chega o amarelo é dele, o dele, o outro é só vermelho, só, e aquela que fica lá na ponta lá, se o cara não pegô aqui na frente, já olha pela cor já sabe quem deixou passá o pacote dele.

Vagner: Em todos os setores funciona assim?

José: Sim, na maioria.³⁰

Essa colocação de cores nos ganchos é uma forma precisa de controlar o desempenho dos trabalhadores, pois cada trabalhador sabe que, se deixar passar o produto, o encarregado saberá que foi ele que deixou passar. Então o trabalhador, que precisa desse trabalho para viver, vai fazer seu trabalho sem reclamar e na velocidade que lhe é imposta, pois a única outra alternativa é ser demitido do frigorífico.

Atualmente a maioria dos trabalhadores do frigorífico são mulheres, pois, em muitas situações, são elas que sustentam os filhos, ou então, por falta de estudos, elas têm que se submeter a esse tipo de trabalho humilhante. Talvez outro fator seja a idade

³⁰ Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

avançada, pois já não conseguem emprego para se manter em outras empresas e acabam indo trabalhar no frigorífico, conforme o depoimento do entrevistado:

José: Que trabalha ali são mulheres, tudo senhoras que não consegue, vamo dizê, oportunidade em outros lugares, por causa da idade, por causa de estudo, por causa, mulheres separada, mulheres tudo assim que, é difícil, né, tem que ficá de dia em casa, daí então vêm trabalhá de noite ou trabalhá na parte da manhã e fica a tarde e faz em casa é assim que funciona, então é um lugar onde que...³¹

Os entrevistados falam de como é “bom” trabalhar no frigorífico, das “oportunidades” que se tem trabalhando lá, como lanche, comida boa, chuveiro para tomar banho, sala de descanso para depois das refeições, todas essas “vantagens”, além das “oportunidades” que o frigorífico oferece para trabalhadores:

José: Oportunidade, lá tem esse pessoal simples ali, que vem do Mato Grosso, lá São José das Palmeiras, coisa que era tudo colono, tudo agricultor, tudo simples, nunca tiveram uma oportunidade lá e sempre sofrido, agora eles vem de lá, tem seu emprego aqui, a melhor refeição deles é aqui no frigorífico, né, chegam aqui, usam desde o calçado até coisas, roupa da firma, tem seu convênio, tem seu lanche, tem seu descansinho.³²

Se são concedidas todas essas “vantagens” ao trabalhar na Unidade de Aves Copagril, então por que é necessário buscar trabalhadores em tantas outras cidades e de tão longe, como no Mato Grosso Sul? E agora também haitianos são contratados para trabalhar no frigorífico da Copagril. Por quê?

Maria: Lá do Haiti veio.

Vagner: Mas porque, porque tem um?

José: Não, não pra mão de obra, pra trabalhá.

Beatriz: Por que falta mão de obra?

José: É. Tá sempre faltando ali e daí esses cara, eu não sei a gente só conversou poucos dia agora, eles tavam fazendo treinamento não sei se eles tavam no Amazonas ou em Minas num frigorífico ou numa

³¹ Idem, ibidem.

³² Maria e José. Entrevista realizada em 30/6/2012, na casa dos entrevistados na cidade de Marechal Cândido Rondon/PR.

coisa, uma coisa que não deu certo pra lá daí foram convidados pra trabalhá aqui e eles vieram, 20.³³

Será que na cidade de Marechal Cândido Rondon faltam trabalhadores ou o trabalho é ruim, por isso a empresa em questão tem que ir agenciar trabalhadores de tão longe? Em qual linha é que mais faltam trabalhadores? Os haitianos devem ir trabalhar na linha de produção, na sala de corte, pois é nesse setor que falta mais mão de obra. Ali, na linha de produção, todos os trabalhadores do frigorífico são cobrados e levados à exaustão, pois a cobrança vem de todos os lados, desde o cargo mais alto até o mais baixo. Todos os trabalhadores trabalham sob constante pressão, pois, se deixarem passar alguma coisa, os trabalhadores são chamados e cobrados ainda mais.

No decorrer das entrevistas foi percebido que muitos estão conformados com o trabalho que exercem, não vendo que são explorados e humilhados no serviço. O local de trabalho deveria ser um lugar tranquilo e de bem-estar, local de onde os trabalhadores não voltassem para casa cansados, mas com vontade de trabalhar e de viver. Ocorre, porém, ao contrário, pois todos colocam de alguma forma, em suas falas, informações de que são cobrados e devem prestar muita atenção no seu trabalho. Del falou: “Ah! Exige muita responsabilidade. É se cuidá dos equipamentos, das máquinas, se tem que sê bem responsável no setor que você tá, para não deixá nada de errado acontecer”. Não deixar nada de errado acontecer! Ocorre que errar é humano e algo de errado sempre vai acontecer. Ed já coloca que, como ela mudou de setor e vai ganhar mais, a responsabilidade: “Tem que nem no meu agora eu tipo assim vou ganhá um pouco mais agora só que agora tem mais responsabilidade, né, como o salário conforme vai aumentando o salário vai aumentando as responsabilidades, sim, a cobrança que daí se é responsável pelo, né, é.” Ra já expõe diferentemente a forma com que a empresa explora os seus trabalhadores: “No meu caso, não, exige de concentração e de responsabilidade, mas a gente trabalha uma hora e descansa quinze. O que os outros não têm a gente tem esse benefício de ter 15 minutos de descanso.” De uma forma ou de outra, a empresa quer que o trabalhador somente trabalhe não podendo desviar sua atenção para outra coisa.

Os trabalhadores merecem ter seu trabalho digno e um salário justo, mas será que isso vai acontecer algum dia?

³³ Idem, ibidem.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Unidade de Aves Copagril foi inaugurada em 2005, e hoje emprega em torno de 1600 trabalhadores, que vêm de toda a região para trabalhar na empresa, sendo que muitos desses trabalhadores vivem somente para o trabalho, pois vêm de muito longe e passam a maior parte de seus dias no frigorífico e na estrada ou vindo para o trabalho ou indo para casa. Esse modelo de organização e exploração da mão de obra vêm desde 1911, com “Os Princípios da Administração Científica”, de Friedrich Winslow Taylor (1856-1915), obra que trata de como aumentar a produtividade dos trabalhadores através de padrões de controle do tempo e do estudo dos movimentos dos operários.

No primeiro capítulo do presente trabalho foram apresentadas informações sobre o processo de adoecimento dos trabalhadores de frigorífico, de como o trabalho é desgastante, de como o ambiente insalubre, as extensas jornadas de trabalho, os movimentos repetitivos e o ambiente gelado, que levam ao adoecimento do trabalhador.

No segundo capítulo foram utilizadas fontes orais para tentar perceber qual é a posição dos trabalhadores dentro do frigorífico e se eles estão cientes das doenças que podem já estar portando ou que podem vir a sofrer e de como esses trabalhadores se veem dentro do processo de industrialização do frango, se eles percebem o porquê do afastamento dos colegas por causa das doenças que os atingem.

O presente trabalho de pesquisa, orientado pelo professor Vagner José Moreira, faz parte das exigências para a obtenção do diploma de graduação (licenciatura) em História, da Unioeste, *Campus* de Marechal Cândido Rondon. Ao elaborar este trabalho de conclusão de curso, além das experiências acumuladas em termos de elaboração e execução de um projeto de pesquisa (pesquisa bibliográfica, seleção de metodologia, obtenção e transcrição de entrevistas, elaboração do texto final), também aspectos importantes da industrialização regional (agroindustrialização, mais especificamente) foram levantados e analisados, e, nesse universo, analisando-se a dialética relação entre capital e trabalho, com o sistema capitalista invadindo as tradicionais regiões rurais, exigindo novos hábitos dos trabalhadores, e, em especial, ficando evidenciada a cruel exploração, pelo sistema empresarial agroindustrial, da mão de obra rural não qualificada. Pode-se afirmar que o presente trabalho de pesquisa descreve um pequeno capítulo da história do avanço do capital nacional/internacional sobre o trabalho nas tradicionais estruturas rurais do Sul do Brasil.

FONTES

O PRESENTE RURAL. Rotatividade de mão de obra ainda é problema para as indústrias. Disponível em: <<http://www.opresenterural.com.br/caderno.php?c=1&m=21>>. Acesso em: 15 out. 2012.

Documentário: “Carne e Osso – trabalho em frigorífico”. Produção: Repórter Brasil. Duração: 65 minutos. Direção: Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros, 2011.

ENTREVISTAS REALIZADAS DURANTE OS ANOS DE 2011 E 2012.

Ra. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2012.

Dan. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2011.

Rod. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2011.

Ed. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2011.

Del. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2012.

Maria. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2012.

José. Entrevista concedida a Beatriz Marchi. Marechal Cândido Rondon, 2012.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOSI, Antonio de Pádua. **Industrialização recente no Paraná: juventude e trabalho no Oeste paranaense: o futuro que não se realiza**. Mural produzido em junho de 2010. Coordenação: Antônio de Pádua Bosi. Estagiários: Guilherme Dotti Grando, Fabíola Waiss Farherr, Fagner Guglielmi Pereira, Francieli Pinheiro, Lúcio Fellini Tazinaffo e Marcos da Silva de Oliveira.

FINKLER, A. L. **Os problemas de saúde dos trabalhadores e a relação com o processo de trabalho em frigoríficos**. 95 fls. Trabalho de Conclusão de Curso. Graduação em Enfermagem. Cascavel. Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2007.

KHOURY, Y. A. Muitas memórias, outras histórias: cultura e o sujeito na história. In: FENELON, D. R. et al. (Orgs.). **Muitas memórias, outras histórias**. São Paulo: Olho d'Água, 2004.

_____. O historiador, as fontes orais e a escrita da história. (p.23). ALMEIDA, P. R.; KHOURY, Y. A.; MACIEL, L. A. **Outras histórias: memórias e linguagens**. São Paulo: Olho d'Água, 2006.

NELI, M. A. **Reestruturação produtiva e saúde do trabalhador: um estudo com os trabalhadores de uma indústria avícola**. 106 fls. Dissertação (Mestrado em Ciências Médicas) – Universidade de São Paulo/FMRP/USP, Departamento de Medicina Social, Ribeirão Preto, 2006.

PORTELLI, A. A filosofia e os fatos. Narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais. **Revista Tempo**, Rio de Janeiro: UFF, vol.1, nº 2, 1996.

VARUSSA, Rinaldo José. **Trabalhadores em frigoríficos e a construção de direitos: Oeste do Paraná, décadas de 1990 e 2000**. Mimeo. 2011.

WALTER, Leandro Inácio. **A saúde por um fio: submissão voluntária de afastados de frigorífico de aves**. Porto Alegre, RS: ABECER, 2012.

DECLARAÇÃO DE AUTORIA

Eu, Beatriz Marchi, residente em Marechal Cândido Rondon – Paraná, declaro que o texto apresentado é de minha exclusiva autoria, assumindo, portanto, total responsabilidade sobre ele.

NOME: Beatriz Marchi

ASSINATURA: _____