



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS LARANJEIRAS DO SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOLOGIA E
DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL**

ODAIR JOSÉ FERREIRA DE OLIVEIRA

**HISTÓRIA ECONÔMICA DA SUINOCULTURA NO PARANÁ:
TRADIÇÃO E MODERNIZAÇÃO**

LARANJEIRAS DO SUL

2017

ODAIR JOSÉ FERREIRA DE OLIVEIRA

**HISTÓRIA ECONÔMICA DA SUINOCULTURA NO PARANÁ:
TRADIÇÃO E MODERNIZAÇÃO**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Laranjeiras do Sul - PR - UFFS.

Orientador: Miguel Mundstock Xavier de Carvalho.

LARANJEIRAS DO SUL

2017

PROGRAD/DBIB - Divisão de Bibliotecas

Oliveira, Odair José Ferreira de
HISTÓRIA ECONÔMICA DA SUINOCULTURA NO PARANÁ :
TRADIÇÃO E MODERNIZAÇÃO/ Odair José Ferreira de
Oliveira. -- 2017.
161 f.:il.

Orientador: Miguel Mundstock Xavier de Carvalho.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da
Fronteira Sul, Programa de Pós-Graduação em Mestrado em
Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável -
PPGADR, Laranjeiras do Sul, PR, 2017.

1. Safra de porcos. 2. Porco tipo banha. 3. Suíno
tipo carne. 4. Confinamento. I. Carvalho, Miguel
Mundstock Xavier de, orient. II. Universidade Federal da
Fronteira Sul. III. Título.

ODAIR JOSE FERREIRA DE OLIVEIRA

TÍTULO: “História Econômica da Suinocultura no Paraná: Tradição e Modernização”.

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável – PPGADR da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS para obtenção do título de Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, defendido em banca examinadora em 30/08/2017

Presidente da Banca: Profº. Drº. Miguel Mundstock Xavier de Carvalho

Aprovado em: 30 / 08 / 2017

BANCA EXAMINADORA

Miguel M. X. de Carvalho

Profº. Drº. Miguel Mundstock Xavier de Carvalho (UFFS)

Antonio Maria da Silva Carpes

Profº. Drº. Antonio Maria da Silva Carpes (UFFS)

Roberto Antonio Finatto

Profº. Drº. Roberto Antonio Finatto (UFFS/Membro Externo)

Laranjeiras do Sul/PR, agosto de 2017

À minha mãe Inês pelo apoio incondicional em todos os momentos, principalmente nos de incerteza, muito comuns para quem tenta trilhar novos caminhos.

Sem você nenhuma conquista valeria a pena.

AGRADECIMENTOS

Essa dissertação é fruto de um esforço individual e coletivo e do compartilhamento de conhecimentos sobre a modernização da suinocultura no Paraná. Assim, existem algumas pessoas e instituições que tornaram possível mais esse passo na minha carreira acadêmica, de forma mais específica, registro aqui os meus agradecimentos.

Agradeço Deus e Jesus Cristo pela oportunidade de nascer neste tempo, e por ter me proporcionado a oportunidade de nascer nessa minha família que são tão especiais. Que sempre me incentivaram, nos momentos de felicidade e nos momentos difíceis. Agradeço muito a minha mãe Inês Nairne, pelo exemplo de ser humano que sempre foi, por sua perseverança, e trabalho muito duro ao longo de sua vida, que apesar das dificuldades nunca desistiu de dar o seu melhor para mim e o meu irmão. Ao meu pai Antenor F. de Oliveira, um homem que sempre admirei, por seu caráter, coragem e acima de tudo pela sua honestidade. Ao meu irmão Valter, um homem visionário, que sempre foi um espelho para mim, me ensinou a seguir o caminho correto, agradeço a minha cunhada Rosemara, e as minhas tias Cirene F. de Oliveira que foi minha primeira professora, que demonstrou através da educação podemos mudar nossa vida e o nosso futuro e Wanda Nairne que sempre apoiou a minha família nas horas mais difíceis.

Tenho muita sorte por ter vivido nesse tempo, por Deus ter me proporcionado a oportunidade de ser tio da Rafaela e do Bruno Oliveira, a quem sempre tive como se fosse meu próprio filho. E a meu avô João P. de Oliveira e minha tia Iracema de Oliveira, já falecidos.

Não posso de deixar de registrar o meu agradecimento em especial ao meu orientador Prof. Dr. e amigo Miguel Mundstock Xavier de Carvalho, que com sua paciência e vasta gama de conhecimento me ajudou na construção dessa dissertação.

Agradeço ao carinho de todos os meus amigos, em especial algumas pessoas, que me ajudaram muito nessa caminhada ao meu amigo Yogo que sempre foi muito mais que um amigo o meu irmãozinho mais novo e o Samir Ribeiro que com toda a sua capacidade intelectual nunca poupou esforços para ajudar a mim e aos colegas de classe. E ao Celso Caitano, ao Charles, Kleber Boeira, amigos dos treinamentos de musculação e Street Workout.

Enfim, agradeço todos os amigos, por ter nascido no mesmo recorte de tempo deles, a maioria das pessoas contam os amigos na ponta dos dedos, eu me sinto muito feliz por Deus ter me dado tantos amigos como o Joelson; Zequinha; Clodoaldo; Claudinei; Lírio; Rodrigo; Janio; Edson Kaveski; Mauro Choro; Mauro Braga; Francisco; Josias; Genilto; Schainhuk; Júlio da Rosa; Darci Rosa; Guilherme Junior de Siqueira, Rogerio e Rafael Munzeca, Juliano Nairne, aos familiares pelo apoio, e a todos os meus amigos de turma do mestrado de

Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável em especial ao meu amigo Volmir Farina, Juliano Antunes de Lima, Michel e ao Dr. Claudemir Torente, que me sinto muito honrado em fazer parte de grupo de amigos.

Agradeço ao Doutor Décio Sanches Filho e seu assistente Silvio, por ter salvado a minha perna.

Sou muito grato aos professores da graduação do curso de Ciências Econômicas, especial ao meu amigo e orientador Paulo Nunes, da graduação, que ao longo desse período de construção deste trabalho teve muita força de vontade e paciência, em transmitir seus ensinamentos acadêmicos e da vida que estão sendo muito bem utilizados nessa minha nova caminhada.

Aos meus colegas de trabalho da prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras em especial a Secretaria de Turismo Esportes e Cultura do município de Nova Laranjeiras, José Farias, Ricardo e Jeferson, que me apoiaram nesta reta final de construção dessa pesquisa.

Quero agradecer também aos entrevistados que fizeram com que essa pesquisa tivesse um algo a mais, ao Sr. Floriano Wrublak (*in memoriam*) safrista de porcos, finado Valdivino Cruz de Souza safrista de porcos e integrado, Gervásio Carvalho safrista e comerciante de porcos, Paulo Nairne (safrista), Aldino Balbinot safrista e integrado e ao seu filho Alcir Balbinot integrado, e ao Zelmar integrado, e ao Antoninho Passarim integrado, e por fim, ao Antenor F. de Oliveira que desde criança participou das safras de porcos, também quero agradecer ao Adilson Batista que mostrou como as safras de porcos ainda ocorrem em pleno século XXI.

E ao meu amigo Antônio Carpes, que me faltam palavras para agradecer, de ter a sorte de Deus ter me escolhido para ser um de seus amigos. Agradeço ao meu amigo Tiago da Costa pelo apoio e incentivo ao longo do curso, e principalmente das conversas informais sobre as dificuldades enfrentadas ao longo do curso e da vida. E a professora Josimeire, que é um anjo como pessoa, já fez valer a pena ter cursado o mestrado.

Agradeço a todos os professores do mestrado de Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da UFFS.

A Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus de Laranjeiras do Sul, tenho muito agradecer por me proporcionar a oportunidade de ser um graduado em Ciências Econômicas, e mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável.

E por último agradeço muito nosso senhor por existirem pessoas tão puras e simples como o Gilmar, que foi uma pessoa que me ensinou muito, tanto na parte de aprendizagem

científica, mas muito mais na parte de como um ser humano pode se dar bem na vida sem precisar ser arrogante e hostil, com muita humildade pode se chegar longe.

“Só podemos alcançar nossos sonhos quando nos mantemos fiéis a nós mesmos.”

Friedrich Nietzsche

RESUMO

Esta dissertação teve como objetivo pesquisar a história econômica da modernização da suinocultura - Paraná, Brasil, principalmente no período de 1930 a 1995. Como objetivos específicos investigamos as conexões entre a modernização da suinocultura e os diversos fatores da modernização agropecuária em geral no Paraná entre 1930 a 1995. As fontes primárias envolvem censos agrícolas e agropecuários do IBGE (1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1995), consulta a jornais do Paraná entre 1930 a 1970 (Hemeroteca Digital) e também entrevistas com antigos criadores de suínos (da época das chamadas safras de porcos). Apesar da criação de suínos datar de cerca de 10 mil anos de existência, a importância econômica da suinocultura no Brasil e em outros países nem sempre é devidamente reconhecida e explorada de um ponto de vista histórico e econômico. No sul do Brasil o suíno teve grande relevância econômica primeiramente com a banha, período este em que ela era utilizada praticamente em todas as refeições do dia, e também tinha finalidade de conservação de alimentos. Num momento subsequente, com o processo de refrigeração, os suínos tipo banha perderam espaço para as raças de suínos tipo carne, animal este com maior propensão a produção de carne, devido a demanda exigida pelo mercado consumidor e as indústrias de carnes. Esses animais antes criados soltos passam a ser produzidos no modelo de confinamento, espaço este com restrição de movimentos do animal, para obter a máxima conversão de cereal em carne. No Paraná, a suinocultura tem sido muito relevante na histórica econômica do estado no século XX.

Palavras-chave: Safra de porcos; Porco tipo banha; Suíno tipo carne; Confinamento.

ABSTRACT

This dissertation investigated the economic history of swine modernization in - Paraná, Brazil, mainly from 1950 to 1980. As specific objectives we investigated the connections between the modernization of swine farming and the various factors of agricultural modernization in general in Paraná between 1930 and 1995. The primary sources include agricultural and agricultural censuses of the IBGE (1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1995), consultation of Paraná newspapers between 1930 and 1970 (Digital Hemeroteca) and also interviews with former pig breeders crops of pigs). Despite the domestication of pigs dating to about 10,000 years of existence, the economic importance of pig farming in Brazil and in other countries is not always properly recognized and exploited from a historical and economic point of view. In the south of Brazil the swine had great economic relevance primarily with lard, a period in which it was used practically at all meals of the day, and also had food preservation purposes. At a later point in the cooling process, the lard-type pigs lost space to the meat-type pig breeds, which were more likely to produce meat, due to the demand by the consumer market and the meat industries. These previously created loose animals are produced in the model of confinement, with restriction of animal movements to obtain the maximum conversion of cereal to meat. In Paraná, swine farming has been very relevant in the historical economy of the state in the twentieth century.

Keywords: Pork crop; Lard type pig; Meat-type pig; Confinement.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Primeiro Frigorífico construído no ano de 1913 no Brasil, Estado de São Paulo, da Cia. Frigorífica e Pastoril de Barretos	40
Figura 2 - Curral do Frigorífico Wilson, cidade de Osasco, Estado de São Paulo, instalado 1915	42
Figura 3 - Frigorífico Anglo do Rio de Janeiro, instalado em 1917.....	42
Figura 4 - Frigorífico Armour em Santana do Livramento, RS, instalado em 1917.....	43
Figura 5 - Antiga sede do Frigorífico Matarazzo, município de Jaguariaíva	45
Figura 6 - Frigorífico Wilson, Ponta Grossa - Paraná.....	46
Figura 7 - Casas dos caboclos, feitas de pau a pique, coberta por capim e folhas de palmeiras.....	70
Figura 8 - Casa dos colonos feitas com tabuinhas lascadas	71
Figura 9 - Uso das mulas com cargueiros, para o transporte de tudo que era tipo de objetos naquele período.....	72
Figura 10 - Cangalha e o para de cestos e Bruaca usados para transportar diferentes objetos.	73
Figura 11 - As duas imagens são ilustrativas da mata derrubada e queimada, na região de Palmas, no sul do Paraná	75
Figura 12 - Rebolo para afiação de ferramentas para fazer a derrubada da mata, utilizado pelos agricultores por várias décadas.....	76
Figura 13 - Imagens de porcos em pleno século XXI, no modelo de safra de porcos na comunidade do Divisor Município de Nova Laranjeiras - PR	80
Figura 14 - A peste suína no Paraná, seu aparecimento no ano de 1946.....	85
Figura 15 - Combate a Peste Suína.....	85
Figura 16 - Quadro comparativo do número de porcos utilizados, e as respectivas doses de vacinas produzidas e aplicadas por via muscular e intramuscular entre 1940 e 1954.....	87
Figura 17 - Nova descoberta contra a doença da Peste Suína	88
Figura 18 - Cuidados que se devem tomar para combater a Peste Suína	89
Figura 19 - 2ª etapa do abate do porco no sítio, tradição essa passada de geração para geração.....	92
Figura 20 - 3ª e 4ª etapa do abate do porco no sítio, abertura do peito do animal e a retirada do sangue e das vísceras, tradição essa passada de geração para geração.....	93
Figura 21 - 5ª e 6ª etapas do abate tradicional do porco no sítio: retirada da cabeça, e a divisão do animal em duas partes.....	94

Figura 22 - A 7ª e 8ª etapa do abate do porco no sítio: divisão em quatro partes, e realizado os cortes, tanto para a fritura ou defumação do toucinho e da carne, tradição essa passada de geração em geração	95
Figura 23 - Método de como era e é realizada a fritura do toucinho de porco para a retirada da banha e torresmo.....	96
Figura 24 - Fritura da carne de porco	96
Figura 25 - Relação de gêneros alimentícios de primeira necessidade distribuídos pela Associação Comercial do Paraná em 1930.....	99
Figura 26 - Exemplos, receitas que utilizam a banha como um dos ingredientes.....	100
Figura 27 - Boletim estatístico Nº 12, o grande valor da pecuária e da industrialização dos seus subprodutos na exportação brasileira, do biênio 1936-1937	102
Figura 28 - A diferença de preços do kg do porco recebido pelo criador, em relação ao preço pago pelo consumidor final no comércio de Curitiba.....	103
Figura 29 - Escassez do milho faz a banha elevar seu preço, devido à incerteza, 1938.....	104
Figura 30 - Preço da banha e do milho em 28 de abril e 1939	104
Figura 31 - Um novo óleo como matéria prima, em substituição à banha de porco na culinária, em 1942	105
Figura 32 - Custo de gêneros alimentícios custa 10 vezes no período de 1930 a 1954	107
Figura 33 - Técnica empregada em benefício da criação econômica de porcos, fevereiro de 1957	109
Figura 34 - Diferença da cadeia produtiva até 1970 e após 1970.....	113

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Evolução do número de tratores no Estado do Paraná entre os anos de 1950 e 1995	53
Gráfico 2 - Evolução do uso de adubos químicos e orgânicos Calcário e outros Corretivos de acidez do solo no Estado do Paraná entre 1960 e 1995 em toneladas.....	55
Gráfico 3 - Área colhida do milho em milhares de hectares, e a produção em milhares de toneladas no Estado do Paraná 1950 a 1995.....	58
Gráfico 4 - Área colhida de soja em hectares, e a produção em milhares de toneladas no Estado do Paraná entre 1950 a 1995.....	61
Gráfico 5 - Evolução do crédito rural no Brasil, somando todos os tipos de crédito, entre os anos de 1969 a 1999, corrigidos em valores constantes em reais R\$	63
Gráfico 6 - Participação das regiões Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Norte/Nordeste no Crédito Rural valor percentual entre 1966 a 1999/00	66
Gráfico 7 - Evolução do preço da banha entre 1930 e 1954, aumento do custo de vida da população nesse período.....	106
Gráfico 8 - Alta dos gêneros alimentícios entre 1930 e 1957	108
Gráfico 9 - Preço do kg da banha de porco, entre 1960 a 1966.....	111
Gráfico 10 - Rebanho total de suínos do Paraná entre os anos de 1950 a 1995.....	126
Gráfico 11 - Evolução do abate de suínos no Paraná, e no município de Toledo com seu percentual de representatividade frente ao Estado, entre 1969 a 1990.....	128
Gráfico 12 - Quantidade do rebanho de suínos do Brasil, Paraná, Santa Catarina Rio Grande do Sul e Outros estados no ano de 2014.....	129
Gráfico 13 - Produção de carne suína no Brasil em milhões de (t), e dos maiores Estados produtores do Brasil em mil (t), Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais Mato Grosso, Goiás e Outros estados no ano de 2014	130

LISTA DE ABREVIATURAS

ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal

CONAB - Análise dos Custos de Produção e Rentabilidade da Cultura do Milho, realizado pela Companhia Nacional de Abastecimento

DESER - Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PGPAF - Pesquisa e Assistência Técnica e Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar

PGPM - Política de Garantia de Preços Mínimos

RECOR - Registro Comum de Operações Rurais

RSPCA - Sociedade Real para Prevenção da Crueldade dos Animais

SEAF - Seguro da Agricultura Familiar

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	16
PROBLEMA DE PESQUISA	20
JUSTIFICATIVA DO ESTUDO.....	21
CAPÍTULO I	22
1 ABORDAGENS SOBRE O PROCESSO DE MODERNIZAÇÃO DA SUINOCULTURA, EVOLUÇÃO DAS TÉCNICAS DE ABATE E DE REFRIGERAÇÃO	22
1.1 HISTÓRICO DAS RELAÇÕES SÓCIAS/ECONÔMICAS DE PRODUÇÃO DE PORCOS NO MUNDO	23
1.1.1 A evolução do processo de carnear no mundo e no Brasil.....	25
1.2 A INSERÇÃO DO BRASIL NAS TÉCNICAS DE FRIGORIFICAÇÃO DE CARNES.....	37
CAPÍTULO II.....	49
2 MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA NO PARANÁ	49
2.1 A MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA NO PARANÁ, EVOLUÇÃO DA TRATORIZAÇÃO E DA MECANIZAÇÃO E FERTIZAÇÃO, PROPORCIONOU UMA ELEVAÇÃO NOS ÍNDICES DE PRODUÇÃO DE GRÃOS.....	49
CAPÍTULO III	68
3 COLONIZAÇÃO DO ESTADO DO PARANÁ	68
3.1 SAFRA DE PORCOS, MODELO DE CRIAÇÃO DE ANIMAIS SOLTOS	74
3.2 PESTE SUÍNA NO BRASIL	83
3.2.1 A peste suína no Paraná.....	84
3.3 PRODUÇÃO DE BANHA, IMPORTÂNCIA ALIMENTÍCIA E ECONÔMICA PARA O PARANÁ.....	90
3.4 INTEGRAÇÃO DE PRODUTORES DE SUÍNOS COM A SADIA.....	112
3.4.1 Integração de produtores de suínos do município de Nova Laranjeiras - Paraná com a Sadia.....	113
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	133
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	138
ANEXOS	150

INTRODUÇÃO

Esta dissertação teve como objetivo pesquisar a história econômica da modernização da suinocultura - Paraná, Brasil, principalmente no período de 1930 a 1995. O tema de abordagem foi a história da suinocultura de forma geral, desde a chegada dos primeiros porcos no Brasil, dando ênfase em especial para o modelo agropecuário das safras de porcos, e a modernização do mesmo, mudança está, para o modelo agropecuário de produção em sistema intensivo (confinamento). Os dados utilizados na pesquisa sobre a modernização da suinocultura tiveram como base as fontes primárias, que envolvem os censos agrícolas e agropecuários do IBGE (1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995), consulta a jornais do Paraná entre 1930 a 1970 (Hemeroteca Digital Brasileira) e também entrevistas com antigos criadores de suínos (da época das chamadas safras de porcos) moradores do município de Nova Laranjeiras.

Dos censos agrícolas e agropecuários do IBGE (1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995), foram extraídos dados para realização dos gráficos, do número de tratores; uso de adubação química, orgânica e outros corretivos de solo; área plantada em milhares de hectares e quantidade colhida em milhares de toneladas de milho; área plantada milhares de hectares e colhida em milhares de toneladas de soja.

No site da Biblioteca Nacional - Hemeroteca Digital Brasileira, das décadas de 1930, 40, 50, 60 e 70, foram pesquisados nos artigos de jornais do Paraná. Os jornais consultados foram: A República: Orgam do Partido Republicano (PR) - 1888 a 1930; Correio do Paraná: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965; Diário da Tarde (PR) - 1899 a 1983; Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983 O Estado (PR) - 1936 a 1938.

Foram realizadas entrevistas (9 no total) com antigos criadores (safristas e integrados) no município de Nova Laranjeiras - PR. As pessoas foram escolhidas através de um levantamento de informações informal, de quais pessoas fizeram parte do sistema de safra de porcos e de integração ou dos dois modelos. Assim foram classificados os entrevistados: Safristas (Paulo Nairne; Floriano Wrublak; Gervásio Carvalho; Antenor F. de Oliveira), Safristas e integrados (Aldino Balbinot; Valdivino Cruz de Souza), Integrados (Alcir Balbinot; Zelmar Lazarim; Antônio Passarim).

Os animais sempre representaram grande importância para o ser humano desde a antiguidade, pois desde os primórdios da humanidade tem-se interesse pelos animais, seja, em fontes de alimento, vestuário e objetos feitos de ossos, esse tema é vasto e de longo alcance histórico.

As relações homem/animal nunca foram simples ao longo dos tempos, os animais foram observados, [...]

[...] admirados, exaltados, transformados em símbolos, deuses e demônios, e inspiraram o medo, a crueldade, a fé, a benevolência, se tornou caça, caçadores, amigos e inimigos, foram amados, destruídos e também serviram de alimento, e hoje em dia sua principal função é econômica (MORRIS, p. 175, 1990)¹.

A criação de porcos foi introduzida pelo português Martin Afonso de Souza em sua expedição para o Brasil em 1532. De Portugal vieram as raças Alentejana, Transtagana, Galega, Bizarra, Beiroa e Macau, nesse modelo tradicional os tinha por finalidade o abastecimento de carne e banha para as famílias. Do porco tipo banha naquele período era proveniente a banha, que desempenhava um papel fundamental na dieta dos agricultores, além de servir como um importante alimento, também era utilizada na conservação de alimentos perecíveis, em especial as carnes de porco frita, época esta onde não havia mecanismos de refrigeração artificial, para conservá-las².

Na história da colonização do Estado do Paraná, pode-se destacar a presença de imigrantes de várias partes do mundo, descendentes germânicos, italianos, espanhóis, austríacos, ucranianos, entre outros.

A criação de animais, no modelo de safras de porcos foi de grande importância econômica para o Estado do Paraná, pois ela envolvia uma cadeia de atores, [...]

[...] os criadores de forma extensiva, (animais soltos) safristas, (criadores em forma de safra de porcos), compradores de porcos, porcadeiros e frigoríficos³. No início da década de 1940, 1950 e 1960 a safra de porcos era a principal atividade econômica em toda a região (MARCONDES, 2010)⁴.

O modelo agropecuário das safras de porcos influenciou em grande proporção na colonização das terras paranaenses, onde muitos criadores de porcos conseguiram ter ascensão econômica através da prática desse modelo. Esse modelo de safra de porcos dominou o município de Nova Laranjeiras (local onde foram coletadas as entrevistas) até o final da década de 1960. A partir do final da década de 1960, em algumas regiões do Paraná, tais como o

¹ MORRIS, Desmond. **O Contrato animal**. Rio de Janeiro, p. 175, 1990.

² FRISKE, Lisete. **Um olhar sobre a história da suinocultura na região do grande Santa Rosa**. Santa Rosa - RS: Lucano Cultura e Marketing, p. 51, 2010.

³ Idem, p. 26.

⁴ MARCONDES, G. G. **Duzentos anos de uma caminhada histórica: 1810-2010**. Guarapuava: 2010.

Território da Cantuquiriguaçu, o modelo agropecuário de safra de porcos perdeu espaço para o modelo agropecuário de produção de suínos no sistema intensivo (confinamento)⁵.

No que tange a razão desse título “História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização”, indica que essa pesquisa faz uma abordagem detalhada da suinocultura “tradição”, modelo agropecuário de criação de animais no modelo de safra de porcos, ou seja solto, enquanto “modernização” se refere ao modelo de agropecuário de produção de suínos no sistema intensivo (confinamento). Esses dois modelos agropecuários foram abordados com base nas entrevistas, sendo fiel em muitos trechos descritos na íntegra o relato dos ex-criadores.

Na pesquisa da modernização da suinocultura foram usadas duas nomenclaturas (porco e suíno). A nomenclatura foi usada conforme a época, e também de acordo com as respostas disponibilizadas nas entrevistas, onde foi procurado ser fiel ao máximo com as respostas repassadas pelos antigos criadores e produtores.

A dissertação é composta pela introdução, que contém o problema de pesquisa e a justificativa da realização da mesma.

No primeiro capítulo, foi realizada uma abordagem teórica sobre o histórico das relações socioeconômicas da criação de porcos no mundo, a mesma é apresentada por meio de sua contextualização do tema proposto neste trabalho, ou seja, o porco e sua origem. É tratado da evolução do processo de carrear no mundo e inserção do Brasil nas técnicas de frigorificação de carnes, que ocorreram no território nacional, em seu início principalmente através de decretos. No princípio desse capítulo é destacado os primeiros edifícios construídos por uma corporação de açougueiros no ano de 1527 na cidade Hildesheim Alemanha. Também é destacado que a cidade de Chicago em 1854 foi a propulsora do sistema de refrigeração para a indústria de carnes, denominado de a moderna indústria da carne. Esse novo modelo permitiu o fim da sazonalidade do abate de animais, que era antes realizado apenas no período do inverno. A introdução do processo de desmontagem dos porcos na linha de desmontagem fez com que houvesse a mecanização do trabalho, ou seja, a desvalorização do trabalho individual, e uma super valorização do trabalho coletivo, a fragmentação e a padronização das etapas do processo de abate dos porcos. No final do capítulo são demonstradas algumas figuras dos primeiros frigoríficos construídos no Brasil, bem como o Frigorífico Wilson, construído em Ponta Grossa - PR, principal destino dos porcos criados aqui no município de Nova Laranjeiras e da região.

⁵ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

No segundo capítulo fez-se uma breve discussão do que se trata a modernização da agricultura. Dentre os temas abordados estão as mudanças que ocorreram na conjuntura econômica do Brasil após a 2ª Guerra Mundial, bem como as transformações ocorridas na base técnica da produção agropecuária no pós-guerra, e as modificações profundas da produção no campo e das relações capital X trabalho, ocorridas com a modernização da agricultura. Também foi abordada a “*Revolução Verde*”, que se pautou no objetivo explícito de contribuir para o aumento da produção e da produtividade agrícola, para acabar com a fome no mundo, através do uso da mecanização, fertilizantes químicos, sementes certificadas e agrotóxicos. Nesta breve abordagem da mecanizada e intensiva agricultura, foi substituído a enxada e outros implementos rudimentares por tratores. Este capítulo demonstra a evolução da agricultura através de gráficos realizados com base nos censos agrícolas e agropecuários do IBGE (1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995). A análise é realizada entre a década da 1950 a 1995, tendo como princípio a evolução do número de tratores entre, quantidade de toneladas de aplicação de adubação química, orgânica, calcário e outros corretivos de acidez do solo. No contexto da modernização da agricultura elaborou-se gráficos da quantidade de área plantada e da produção do milho e da soja no Paraná nesse mesmo período, e por último demonstrou-se a quantidade de crédito rural concedida no Brasil entre 1969 a 2000, e também a participação das regiões brasileiras nesse montante de recursos, onde a região Sul década após década foi aumentando a sua participação nesses recursos. Vale ressaltar que o processo de modernização da agricultura no Paraná está intimamente ligado com a modernização da suinocultura. É importante destacar a conexão entre esses dois processos históricos, pois sem o aumento e barateamento da produção de cereais (milho e soja) dificilmente haveria sistema intensivo de produção de suínos.

No terceiro e último capítulo é apresentado uma breve abordagem da colonização do Estado do Paraná, que recebeu imigrantes de várias regiões, descendentes germânicos, italianos, espanhóis, austríacos, ucranianos entre outros. Em seguida é destacada a construção das primeiras casas realizadas pelos caboclos, em formato de pau a pique, e com o uso de palha e folhas de palmeiras na cobertura, as paredes e a estruturas eram realizadas com o uso de troncos de árvores, alguns imigrantes também adotavam esse modelo de construção. Alguns imigrantes contavam com o uso da técnica de lascar madeira adquirida de seus antepassados, trazida da Europa para o Brasil, com isso usavam as tabuinhas na cobertura e nas paredes das casas. Nesse capítulo ainda foi realizada uma abordagem detalhada do que foi o modelo agropecuário de safras de porcos na visão de ex-criadores desse sistema. No final do capítulo é destacado o sistema intensivo de produção (confinado), com base nos depoimentos dos criadores,

agropecuáristas estes ex-integrados da Sadia. Um trecho da pesquisa merece destaque em especial, onde é realizada uma pergunta para dois criadores que fizeram parte tanto das safras de porcos quanto da integração, qual dos modelos era mais lucrativo, a resposta de ambos é categórica: a lucratividade de um porco das safras dava o “dobro do lucro” de um porco confinado.

A pesquisa também traz as considerações finais desse trabalho, as referências bibliográficas, incluindo os entrevistados, e os anexos com imagens do pesquisador com os entrevistados, bem como fotos antigas de porcos com mais de 50 anos cedidas pelos entrevistados. Também é disponibilizado algumas notas de vendas de porcos realizada pelo Sr. Valdivino Cruz de Souza em 1969, ano este que deu início a integração com a Sadia.

Assim sendo na pesquisa foi realizado um levantamento dos dados referente ao processo da modernização da suinocultura no Paraná no período 1930 - 1995.

PROBLEMA DE PESQUISA

O Brasil é um grande produtor de suínos, dentre as regiões brasileiras o Sul é o principal produtor de criação de porcos, e o setor tem se desenvolvido de forma muito rentável, avançando em relação aos aspectos tecnológicos que são cada vez mais integrados a realidade local. Dentre os estados do Sul a suinocultura paranaense é de fundamental importância no contexto socioeconômico do Estado, provocando efeitos multiplicadores de renda e empregos, em todos os setores da economia, intensificando a demanda de insumos agropecuários e a expansão e modernização dos setores de comercialização e agroindústrias⁶.

A suinocultura paranaense ao longo dos anos demonstrou grande importância econômica, seja ela no modelo tradicional das safras de porcos, quanto no modelo de produção intensivo (confinamento). Mesmo assim estudos sobre a modernização da suinocultura são escassos.

Devido à falta de informações relacionadas à modernização da suinocultura no Estado do Paraná há uma real necessidade de realizar um estudo mais específico para saber quais processos ocorreram nesse período de (1930 a 1995), relacionada à modernização da suinocultura. Pretende-se responder a seguinte indagação: Qual é a história econômica da modernização da suinocultura - Paraná, Brasil 1930 a 1995?

⁶ RICHTER, G. O. **Cadeia Produtiva da Suinocultura no Estado do Paraná** - SEAB/DERAL. Disponível em: <<http://www.iapar.br/pagina-230.html>>. Acesso em: 20 jul. 2017.

JUSTIFICATIVA DO ESTUDO

Com base em estudos realizados e materiais bibliográficos disponíveis em trabalhos já publicados sobre a história econômica da modernização da suinocultura e as condições dos animais, contatou-se a necessidade de realizar estudos de âmbito estadual dado à escassez de pesquisas desta natureza. Sendo assim, busca-se obter um estudo inédito da história econômica da modernização da suinocultura, com foco no Estado do Paraná.

O histórico de meus antepassados, “meus avós e pais” ao relatar suas experiências de vida extremamente ligada com a criação de porcos, no modelo tradicional, despertou o interesse em realizar essa pesquisa, com uma abordagem mais detalhada de como foi o modelo das safras de porcos bem como a transição para o modelo de criação intensivo de confinamento. Partindo de uma análise considerando o conhecimento dos antigos criadores, do que foi a modernização da suinocultura, passagem do modelo tradicional para o de confinamento.

O movimento ecológico e de defesa dos animais vem crescendo e coloca-se contrário as condições da qualidade de vida dos animais nos confinamentos. Esse modelo de produção intensivo que se dissemina no mundo é fruto da modernização da agropecuária, ou seja, condições de vida extremamente artificiais que estão se espalhando globalmente. A carne bovina, suína e avícola são vistas apenas como *commodities*, importantes para a receita econômica de vários países periféricos, como é o caso do Brasil.

Nesse sentido, a proposta deste projeto de pesquisa é investigar em detalhe um aspecto relativamente recente e específico, porém mal conhecido e estudado principalmente pelo olhar de um economista, da modernização da agropecuária, que é a passagem do sistema tradicional de criação de suínos para o sistema moderno e intensivo, com as consequentes mudanças de atitudes e percepções de técnicos e criadores em relação aos animais. Dessa forma, esse pesquisa oferece uma contribuição valiosa ao debate mais recente sobre bem-estar animal e direito dos animais através de subsídios históricos críticos e detalhados do processo de modernização da suinocultura⁷.

⁷ FRASER, David. **Compreendendo o bem-estar animal**: a ciência no seu contexto cultural. Londrina: Eduel, 2012.

CAPÍTULO I

1 ABORDAGENS SOBRE O PROCESSO DE MODERNIZAÇÃO DA SUINOCULTURA, EVOLUÇÃO DAS TÉCNICAS DE ABATE E DE REFRIGERAÇÃO

Este capítulo teve como objetivo abordar os porcos/suínos no mundo, nas Américas e no Brasil, bem como as primeiras raças que se tem relato. Também é destacada a evolução das técnicas de carnear, e as mudanças no modo de conservação da carne, com a inserção da frigorificação.

O primeiro subcapítulo apresenta por meio de sua contextualização o tema proposto neste trabalho, ou seja, o porco/suíno e sua origem. No segundo subcapítulo é construída uma abordagem da evolução do processo de carnear no mundo, incluindo o processo de abate, o aproveitamento dos subprodutos derivados dos animais, vísceras, sangues, ossos e as glândulas e também os métodos de conservação. Além disso, é abordada a expansão das grandes companhias de carne para várias partes do mundo, com investimento em marketing com novos cortes de carne, bem como a fusão das mesmas para aumentar seu controle desse segmento.

No terceiro subcapítulo foi relatada a inserção do Brasil nas técnicas de frigorificação de carnes e a construção dos primeiros frigoríficos através de decreto federal com a construção das primeiras câmeras frigoríficas. Também são referenciados os decretos de regulamentação sanitária, que tinham o objetivo de atender as exigências necessárias para a exportação da carne. Outro fator de relevância nesse subcapítulo refere-se a figuras dos primeiros frigoríficos construído no Brasil: destacando o primeiro frigorífico construído na cidade de Barretos, Estado de São Paulo inaugurado em 1925, a Companhia Frigorífica e Pastoril, o Frigorífico Wilson, da cidade de Osasco, Estado de São Paulo, o Frigorífico Anglo do Rio de Janeiro, o Frigorífico Armour em Santana do Livramento, RS, e Cia. Wilson unidade de abate e industrialização de suínos em Ponta Grossa, PR e o frigorífico dos Matarazzo, no município de Jaguariaíva.

Vale ressaltar que no segundo subcapítulo aponta a importância que teve a evolução dos métodos de carnear, diante das dificuldades encontradas naquele período tanto na conservação da carne quanto na implantação de normas regulamentares sanitárias. Esse subcapítulo traz uma contextualização desde a construção dos primeiros matadouros até chegar aos frigoríficos. Começando pelo primeiro edifício construído por uma corporação de açougueiros no ano de 1527 na cidade Hildesheim Alemanha. Também é destacado que na cidade Chicago em 1854 foi feito o primeiro sistema refrigerador para a indústria de carnes, denominado de a moderna

indústria da carne. Esse novo modelo permitiu o fim da sazonalidade do abate de animais, que era antes realizado apenas no período do inverno. Nessa época houve a mecanização do trabalho, ou seja, a desvalorização do trabalho individual, e uma super valorização do trabalho coletivo, a fragmentação e a padronização das etapas do processo de abate dos porcos, isso se aplicava na dimensão do processo interno e externo. Esse modelo de frigorificação proporcionou uma elevação na demanda de carnes no mundo. No terceiro subcapítulo ressalta-se que o Brasil desenvolveu novos métodos de matança através de decretos. Também são demonstradas figuras dos primeiros frigoríficos construídos no Brasil. No Paraná a figura do primeiro frigorífico para abate suíno construído na cidade de Ponta Grossa, Frigorífico Wilson, importante no contexto econômico paranaense, e também o frigorífico Matarazzo, construído no município de Jaguariaíva, construído no cruzamento de Viamão, onde os tropeiros vindo do Rio Grande para Sorocaba faziam suas paradas, aproveitando a ótima localização e as linhas férreas para escoar a sua produção.

1.1 HISTÓRICO DAS RELAÇÕES SÓCIAS/ECONÔMICAS DE PRODUÇÃO DE PORCOS NO MUNDO

No que tange as bibliografias em relação ao surgimento das espécies primitivas de porcos, remetem há 40 milhões de anos atrás. As primeiras espécies que se tem relato são as dos javalis oriundos das regiões da Europa, China, Indonésia, norte da África, Japão e Índia. O porco doméstico foi batizado cientificamente como *Sus Domesticus* e seus primeiros registros remetem há 9.000 anos a.C., onde foram encontrados na Grécia e na Turquia. Mais tarde tem-se registro na China e Egito em cerca de 6.000 a.C. e na Europa em cerca de 4.000 a.C. A domesticação dos porcos ocorreu no Período Neolítico, época está em que o homem começava a desenvolver as atividades agrícolas, e a criação de espécies animais. A domesticação dos porcos teria ocorrido após as ovelhas e cabras, no entanto bem anterior a do gado bovino⁸.

Os animais foram se espalhando para outras partes do mundo e cada país criava os porcos com um propósito. No Egito Antigo os porcos estão presentes há mais de 4.000 anos e eram usados como tração animal para puxar o arado e arar a terra nas plantações de trigo. Segundo os escritos do historiador Heródoto (484-425 a.C.) os egípcios consideravam os porcos como um animal “impuro”, pois se alimentavam de dejetos e excrementos. Em cidades antigas como a Babilônia os animais eram criados soltos para que fizessem o serviço de limpeza da

⁸ GEO - Banco de Dados Mundial. **Suínos**. 2016. Disponível em: <<https://geobancodedados.wordpress.com/2016/02/28/suinos/>>. Acesso em: 29 out. 2015.

cidade, comendo os restos de alimentos e os lixos. Hoje em dia é reconhecido que os porcos do Antigo Egito tinham algumas doenças e parasitas que eram transmitidas para as pessoas que consumiam a sua carne mal cozida⁹.

Naquele período já existiam pesquisas sobre os porcos, como nos escritos de Aristóteles sobre Hipócrates, que em suas pesquisas apontava que o alto teor de gordura dos porcos contribuía com alto teor de calorias, sendo assim indicado para quem praticava atividade física de alta intensidade, pois conservava o seu vigor físico. Os porcos eram conhecidos entre os Celtas e os Germânicos na Europa Central desde o século V a.C. e representavam para esses povos, além do uso culinário, uma simbologia de força, vitalidade e virilidade, também sendo utilizados em rituais e oferendas aos deuses¹⁰.

De acordo com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA)¹¹ nas Américas os porcos chegaram através da segunda expedição de Cristóvão Colombo, em 1494. Os porcos se adaptaram rapidamente e em poucos anos após a sua introdução já eram bem numerosos. Como é da natureza dos porcos comerem e destruírem tudo por onde passam, na Guerra do Paraguai (1864-1870) as fazendas paraguaias foram dizimadas por eles, que se espalharam rapidamente pelas florestas, se reproduzindo rapidamente e se tornando animais selvagens conhecidos hoje em dia como Porco do Mato. Segundo Friske, até hoje em dia o centro-oeste brasileiro tem animais descendentes destes porcos selvagens. Para muitos pesquisadores esses animais representam um problema para o ecossistema, pois são animais exóticos não nativos dessa região.

No Brasil as raças pioneiras são derivadas do cruzamento entre as raças dos Javalis do tipo ibérico e asiático, período este em que não havia seleção das matrizes. Estes animais foram trazidos de Portugal por Martim Afonso de Souza em 1532¹². Com o decorrer dos tempos foram desenvolvidas raças nacionais a partir daquelas trazidas de Portugal durante o período colonial, entre as quais pode-se destacar: o Baé, Cabano, Canastra, Canastrinho, Canastrão, Canastrão Preto, Caruncho, Carunchinho pintado, Caruncho Vermelho, Caruncho Malhado, Caruncho pintado, Casco de Burro, Junqueira, Macau, Meia Perna, Mexabomba, Moura, Perna Curta, Piau de São Carlos, Piau Carioca, Piau Pequeno, Piau de Uberaba, Pereira, Parapetinga, Tatu

⁹ FRISKE, Lisete, op. cit., p 51.

¹⁰ Idem, p. 51.

¹¹ ABCS. Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. **Histórico**. Disponível em: <<http://www.abcs.com.br>>. Acesso em: 02 fev. 2017.

¹² FRISKE, Lisete, op. cit., p 51.

Canastra, Tatuí, Simetral, Sorocaba, Vermelho e Zabumba. Dentre essas variedades o Piau se destaca, com apenas 6 meses de idade atingia 68 kg e com um ano aproximadamente 160¹³.

No que se refere à cultura de alguns países, a China tem o porco como simbologia da riqueza e da fortuna. No Vietnã bem como na China, comemora-se o “ano do porco” a cada 12 anos. A China se destaca no período atual como sendo o maior produtor de suínos do mundo. Em 2010 os dados apontaram que a quantidade de suínos era cerca de 480 milhões de cabeças, atingindo mais de 50% do rebanho mundial de suínos

1.1.1 A evolução do processo de carrear no mundo e no Brasil

O consumo de carne no mundo, bem como na Europa e nas Américas até o século XVIII era de forma rara. Quem consumia carne naquele período decorria de animais caçados e criação doméstica. Os pequenos centros urbanos vendiam quantidades pequenas de carne, sendo que esse produto atendia apenas uma parcela da população. Como sempre desde o início dos tempos o mercado se mostra excludente, pois a carne nesse período era considerada um artigo de luxo, e só a classe mais rica tinha condições de comprar, a classe operária tinha dificuldade para adquirir o produto devido ao seu preço elevado. O orçamento dos trabalhadores de Londres dos séculos XVII e XVIII só possibilitava o consumo dos subprodutos dos animais, tais como, Arenque, miúdos de porcos, orelhas, pés de porco, de carneiro e de vaca¹⁴.

Os primeiros açougues construídos que a literatura nos remete a Alemanha, onde em na cidade de Hildesheim, foi construído o primeiro edifício em 1527. Neste edifício eram abatidos os animais, a sua estrutura contava com 26 metros de altura, e a sua engenharia com 1,5 metros de largura das paredes. Essa altura elevada proporcionava uma atmosfera de refrigeração favorável ao processo de resfriamento da carcaça dos animais abatidos¹⁵.

Durante a Idade Média, em alguns países da Europa eram feitas as associações denominadas Guildas. Associações estas de comerciante, artistas, artesãos etc., dentro desses centros, eram abatidos porcos, bois, cavalos e ovelhas, o corpo dos animais era cortado em partes, que eram vendidas nos mercados fora do local do abate, em mercados distantes. Nesse período a produção de carne, tinha os açougueiros associados no controle da produção. Essas

¹³ Ibidem, p. 51.

¹⁴ BOSI, A. P. Dos Açougues aos Frigoríficos: Uma História Social do Trabalho na Produção de Carne, 1750 a 1950. *Revista História Regional*, v. 19, 2014.

¹⁵ THOMPSON, E. *A Formação da Classe Operária Inglesa*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, v. 2, 1988, p. 179.

corporações associadas detinham o controle e as regras sobre qualidade e preço da carne, tais ações propiciavam conflitos entre os açougueiros e os representantes do Rei¹⁶.

Ao pesquisar os ocorridos naquele período, encontra-se nos registos deixados pelas Guildas, que os privilégios detidos pelos [...]

[...] açougueiros dependiam de algum tipo da autorização feudal. Neste contexto ocorriam muitos conflitos políticos, como o ocorrido da manifestação no ano de 1413, em Paris França (tal ocorrido se deu em paralelo a Guerra dos Cem Anos), essa rebelião tinha como objetivo evitar a alta carga fiscal imposta pelo reinado de Carlos VI. Esses conflitos, teve os açougueiros peleiros e curtidores, como líderes desse movimento, que resultou na expropriação dos pertences dos açougueiros, e na revogação de seus privilégios e na demolição dos abatedouros que ficavam localizados próximos à catedral de Norte Dame. Deve-se destacar que naquela época o comércio de carne não era uma prática de livre mercado¹⁷.

O abate de animais naquele período era organizado de forma semelhante a outros ofícios e oficinas, ou seja, planejado pelos mestres, que [...]

[...] detinham o conhecimento técnico para realizar o processo de desmontagens dos animais. Desde aquela época já havia condições distintas sociais e econômicas, entre os aprendizes e os mestres¹⁸. No processo de acumulação dos açougueiros e os trabalhadores exerceram função fundamental para a acumulação de riqueza dos mesmos, pois como sempre os empregadores se apropriam da mais-valia dos seus trabalhadores¹⁹. Os açougueiros contavam com a capacidade de instalação, segundo a maioria dos açougues não contratavam mais do que quatro trabalhadores para realizar as tarefas de abate. Para realizar tais funções, sendo elas, de aprendiz, jornaleiro, ou mestre, deveria contar com habilidade para executar as tarefas. As exigências de tais habilidades se pautavam nas seguintes questões, um trabalhador manuseando uma faca com desleixo desatenção ou sem domínio, resultava em possíveis corte em si próprio, no seu corpo no momento em que manuseava a faca²⁰.

Na conjuntura histórica desse período há um fato que chama a atenção pelo menos. O qual onde a maioria dos açougueiros exercia o trabalho de forma autônoma, assim controlando e executando todo o processo que lhe dava uma posição de independência em relação a esse complexo emaranhado do mundo feudal²¹.

O monopólio mantido pelos mestres, naquele período da idade média descrevia o domínio técnico sobre o processo de abate de animais. Esse monopólio, [...]

¹⁶ EPSTEIN, S. R. Craft Guilds. Apprenticeship and Technological Change in Preindustrial Europe. **The Journal of Economic History**, Cambridge, v. 58, n. 3, 1998, p. 684-713.

¹⁷ ROSS, L. B. **Anger and the City**: Who was in charge of the Paris cabochien Revolt of 1413? In: CLASSEN, Albrecht (Org.). *Urban Space in the Middle Ages and Early Modern Age*. Berlim: De Gruyter, 2009, p. 433-461.

¹⁸ ROSSER, Gervase. **Crafts, guilds and the negotiation of work in the medieval town**. In: *Past and Present*, v. 154, 1997, p. 3-31.

¹⁹ Idem.

²⁰ Idem.

²¹ Idem.

[...] era tido por parte das autoridades como uma ameaça, pois a autonomia deles também era uma ameaça para o capitalismo, isso era um instrumento contra a entrada do capital mercantil, naquele tempo era uma forma de capital livre. A forma de controle técnico e o domínio sobre seu trabalho foi de fundamental importância, para a existência dos mestres, e dos jornaleiros em um menor grau. Durante toda a Idade Média o movimento em toda a Europa, mostra que as relações do processo de produção fundamentavam-se em relações Feudais, tal processo se dava pela coerção e a dependência pessoal²².

Em oposição ao que ocorreu durante a Idade Média período este marcado pela estabilidade. No século XVIII, a estabilidade mantida nesse sistema ficaria cada vez mais comprometida devido à forma em que era realizado o trabalho, antes absolutamente visível e exposta, passou a ser reprovada, passando a ser considerada como ultrajante e repulsiva. A partir do século XVIII a pressão sobre esses costumes e padrões afetaria diretamente os açougueiros e seu trabalho. Devido a essas pressões os costumes e as formas, foram duramente atacados e moldados conforme as novas exigências²³.

As pressões viam de autores como o geógrafo MacLachlan²⁴ que fez um panfleto no ano de 1784 onde reclamava contra os transtornos provocados por pequenos abatedouros privados instalados na cidade de Edimburgo, na Escócia. Nesse panfleto ele destaca que a presença do mesmo causava uma má impressão aos visitantes da cidade. Tais argumentos ganharam força, pois os açougueiros com suas práticas e seus estabelecimentos (abatedouros), foram responsabilizados por diversas doenças que eram transmitidas pela carne naquela época. No que diz respeito a estes fatos²⁵ destacou o crescente medo da população em contrair doença através de carne contaminada.

Algumas autoridades sanitárias começaram a suspeitar que algumas epidemias que ocorreram no final do século XVIII poderiam estar relacionadas ao consumo de carne deteriorada ou contaminada. No que tange essa conexão não passava o nível da especulação. Pois naquela época não se tinha o conhecimento necessário para detectar alguns vermes e parasitas que são invisíveis a olho nu, que só foram vistos a partir da invenção e uso do microscópio. Como é o caso do verme da triquina (ou *TrichinaSpiralis*), presente na carne de porco, que podia ser transmitido caso a carne do animal não fosse bem cozida ou frita²⁶.

A carne como se originava de um organismo vivo era um, [...]

²² EPSTEIN, S. R., op. cit., p. 684-713.

²³ Idem.

²⁴ MACLACHLAN, Ian. **A bloody offal nuisance: the persistence of private slaughter-houses in nineteenth-century London.** Urban History, v. 34, n. 2, 2007, p. 227-254.

²⁵ BRANTZ, Dorothee. **Stunning Bodies: Animal Slaughter, Judaism, and the Meaning of Humanity in Imperial Germany.** In: Central European History, v. 35, n. 2, 2002, p. 167-194.

²⁶ Idem, p. 167.

[...] alimento volátil. Ela era muito nutritiva, mas também potencialmente perigosa; não somente podia apodrecer, mas ela poderia transmitir doenças insuspeitas para os consumidores humanos. Para minimizar tais danos, a produção de carne tinha que ser supervisionada na sua fonte²⁷.

O consumo da carne de suíno estragada provocava infecção, não era incomum antes do século XVIII. O complicado era detectar a razão de tais moléstias, principalmente as gastrointestinais, pois naquela época ainda não tinham sido desenvolvidos mecanismo para detectar. Tais doenças não atingiam grandes quantidades de pessoas devido a um moderado consumo de carne. Os pequenos abatedouros passaram a ser vistos como um problema à medida que sua atividade tornou-se mais intensa e volumosa, gerando transtornos, devido ao trânsito dos rebanhos pelas ruas das cidades, o barulho, o mau cheiro, a sujeira e também a ameaça de contaminação das pessoas devido ao porco ser um animal que se alimenta de tudo²⁸.

No que se refere à cidade de Paris, que era uma das cidades mais populosas da Europa no século XVI²⁹. O número de açougueiros cresceu entre os anos de 1650 e 1850³⁰. Essas variações do aumento do consumo de carne, estavam intimamente ligados com o crescimento populacional, no ano de 1801 era de 1,1 milhão de habitantes, passando para 2,3 milhões em 1850, tendo assim variação percentual de 101% nesse período. Em 1866 a cidade americana de Chicago já possuía um rebanho de 1,5 milhões de animais prontos para o abate³¹.

O crescimento da demanda de carnes ocorrida naquele período impactou sobre o trabalho dos açougueiros nas cidades, essa situação se tornou a justificativa por parte do Estado na implicação das ações punitivas sobre as práticas inadequadas dos açougueiros. Tal situação ocorrida neste contexto fez com que crescessem a presença de diversas forças em favor de cidades mais limpas, arejadas e modernas, que deveriam estar adequadas às novas exigências de higiene e saúde, para atender essas exigências a resposta estava nos matadouros públicos³².

Essa nova proposta dos matadouros públicos ganhou aliados nos reformistas humanitários, que criticavam duramente o modo de abate dos animais dados como cruéis. A proposta [...]

[...] no debate seria que mesmos que fosse necessária a morte dos animais para transformar em alimento isso deveria ser feito de maneira mais suave. O século XIX

²⁷ BRANTZ, D, op. cit., p. 71.

²⁸ Idem, p. 71.

²⁹ HEERS, Jacques. **O Ocidente nos séculos XIV e XV: Aspectos Econômicos e Sociais**. São Paulo: Editora Pioneira/ Edusp, 1981, p. 104-105.

³⁰ MACLACHLAN, I, op. cit., p. 227-254.

³¹ PACYGA, Dominic A. **Chicago: Slaughterhouse to the world**. In: LEE, P. Y. (Org.). *Meat, modernity, and the rise of the Slaughterhouse*. Durham, New Hampshire: University of New Hampshire Press, 2008, p. 154.

³² BOSI, A. P., op. cit., p. 91.

é marcado por surgimento de diversas entidades que defende a ideia de que os animais deveriam ter uma morte mais suave. Na Inglaterra no ano de 1824 foi criada a Sociedade Real para Prevenção da Crueldade dos Animais (RSPCA), contava com o apoio da rainha Vitória. Com isso o abate dos animais passou a ser visto como ato cruel e violento³³.

De acordo com a conjuntura histórica apresentada naquele período os matadores públicos foram a solução, mas não se apresentou como uma resposta para todas as demandas que estavam em pauta naquela época. Tais questões como a da morte humanitária perduraram sem solução aos olhos dos grupos de defesa dos animais. Os matadouros públicos nascem como o lugar autorizado para abater bois, cavalos, porcos e ovelhas. Tais abatedouros serviram para mascarar a morte de um volume enorme de animais devido à crescente demanda de carne que aumentava ano a ano. Esses matadouros atenderam o propósito de eliminar as matanças nas ruas deslocando-as para as periferias³⁴.

As ações realizadas pelo Estado alteraram as práticas dos açougueiros, removeu a forma de abate a céu aberto nas ruas da cidade, mas não conseguiu fazer com que desaparecesse essa atividade. No final do século XIX a cidade de Londres impôs uma legislação de caráter higienista com finalidade de fixar limites na matança dos animais, fiscalizando assim os animais doentes e os suspeitos, também dificultou o máximo a entrada de gado estrangeiro. Porém, mesmos com a adoção destas medidas, embora duríssimas para os açougueiros, elas não foram responsáveis pelo desaparecimento que ocorreu entre 1870 e 1905, quando os pequenos abatedouros licenciados caíram de 1500 para menos de 400, variação percentual negativa de 275%, mesmo que o consumo de carne tivesse aumentado naquele período.

Se comparado a outros ofícios a industrialização da carne ocorreu tardiamente, iniciada no final do século XIX, devorou a existência de açougueiros. A carne industrializada torna-se uma forma de acumulação de capital. “As carnes passam a ser transportadas até chegar ao abatedouro dentro dessas embalagens de isopor, seladas com etiquetas de peso, preço e informação sobre o produto, picadinha, impossível de reconhecer”³⁵. E este mesmo processo modificou nossa sensibilidade face ao que comemos. Com a adoção desse novo sistema de industrialização da carne foi o fim dos açougueiros [...]

[...]como no passado, não se vê mais rebanhos inteiros passando nas ruas. Período este em que a carne sobre a mesa dos consumidores terá sido desenvolvida na Europa e

³³ DIAS, J. V. G. **O rigor da morte**: a construção simbólica do “animal de açougue” na produção industrial brasileira. SP: Campinas, p. 30, 2009.

³⁴ LEE, P. Y. (Org.). **Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse**. Durham, New Hampshire: University of New Hampshire Press, 2008, p. 6.

³⁵ SACCO, Joe. **Derrotista**. São Paulo: Conrad, 2006, p. 56.

nos USA, criada na América Latina, alimentada com grãos exportados. Abatida sob padrões internacionais e consumida em lugares muito distantes do seu ponto de origem³⁶.

Com essa nova dimensão de produção de carnes derivadas de animais, o congelamento da carne e seu transporte passam a representar um grande avanço tecnológico para o comércio desse segmento. De acordo com Bosi (2014) a carne passou a ser produzida em toneladas, congelada, transportada e vendida, isso só foi possível na segunda metade do século XIX, não ocorreu imediatamente. Tal processo de congelamento e transporte teve como pioneiro os abatedouros dos Estados Unidos da América, precisamente na cidade de Chicago na década de 1870, liderado pelas empresas americanas Swift e Armour.

Nos Estados Unidos da América o processo de abate teve seu início na cidade de Chicago³⁷, “no ano de 1854 foi feito o primeiro sistema refrigerador para a indústria de carnes, a moderna indústria da carne, estabelecida em Chicago, ocasionou uma série de inovações, relacionadas à organização do trabalho”³⁸. Nesse período de mecanização houve uma desvalorização do trabalho individual, e uma super valorização do trabalho coletivo, ou seja, a fragmentação e a padronização das etapas do processo de abate dos porcos, isso se aplicava na dimensão do processo interno e externo.

O processo criado em Cincinnati, Ohio, chamado de “linha de desmontagem”, foi aplicado e aprimorado em Chicago, forma de mecanização do abate de animais. Esse processo anterior a linha de montagem criada mais tarde por Henry Ford. A “linha de desmontagem” é o inverso da linha de montagem, que é utilizado na fabricação de máquinas. A linha de desmontagem de Chicago aprimorou inovações importantes nas técnicas de produção em massa. Mas o que mais chamou a atenção e inspirou Henry Ford na criação da esteira móvel foram os ganchos circulantes que pendem do teto e o emprego de esteiras rolantes, nórias que já eram utilizadas na “linha de desmontagem”³⁹. Nesse período em paralelo desenvolveram-se

³⁶ GOUVEIA, Lourdes. **Global Strategies and Local Linkages: The case of the U.S. Meatpacking Industry**. In: BONANNO, A. *et al.* From Columbus to ConAgra: The Globalization of Agriculture and Food. Lawrence/Kansas: University Press of Kansas, 1994, p.129.

³⁷ DIAS, J. V. G. **O rigor da morte: a construção simbólica do “animal de açougue” na produção industrial brasileira**. SP: Campinas, p. 30, 2009.

³⁸ Idem.

³⁹ A adoção desse novo sistema por Henry Ford em 1905 trouxe grandes mudanças no modo de produção. Antes da introdução da esteira móvel na linha de produção, inspirara no processo de abate de animais na linha de desmontagem. Onde um operário executando todas as operações, conseguia montar num dia de nove horas trinta e cinco a quarenta magnetos, o que dava vinte e cinco minutos para cada peça. Esse trabalho de um homem foi distribuído entre 29 operários, o que reduziu o tempo da montagem a 13 minutos e 10 segundos. Em 1914 elevamos de oito polegadas a altura da rede e o tempo de montagem caiu a sete minutos; novas experiências sobre a rapidez do movimento reduziram esse tempo a cinco minutos. Resumindo: um operário faz hoje quatro vezes mais do que antes. A montagem do motor confiada antigamente a uma só pessoa, hoje é feita por 84, com um rendimento três vezes maior” A divisão do trabalho que foi adotada pela Ford em 1905, com o auxílio das esteiras móveis traria

o aproveitamento dos subprodutos do abate e o comércio internacional, isso só foi possível devido à técnica de frigorificação, na segunda metade do século XIX, e com isso permitiu a consolidação do mercado de produtos derivados da carne⁴⁰.

A adoção de uma grande roda horizontal da qual pendiam porcos mortos foi o primeiro passo da mecanização. Enquanto rodava, os oito operários faziam o trabalho em oito etapas distintas, limpavam e evisceravam os animais antes de mandá-los para uma câmara de armazenagem para resfriamento. Após o resfriamento as carcaças dos animais eram levadas ao setor do açougueiro, onde se realizava sistematicamente o corte em pedaços para serem embalados e comercializados. Mais tarde em Cincinnati os empacotadores acrescentaram junto com a roda um trilho aéreo, ou seja, prendido no teto, eles faziam todo o trabalho de carregar a carcaça dos animais para cada etapa do processo de corte⁴¹.

No final do XIX, o processo de abate de bovinos nos Estados Unidos da América chegou a um nível de excelência [...]

[...] onde a produção era mecanizada com carregadores de carcaças por toda a sala de matança, os ossos, órgãos e subprodutos iam diretamente para o seu departamento apropriado. A finalidade desse processo consistia em transformar todas as partes do animal em lucro. Por volta de 1920 um boi contribuía com 41 subprodutos. Isso tudo se tornava possível devido a “linha de desmontagem”, que era realizada por 126 operários para matar um único porco, essa etapa compreendia desde o curral até o *freezer*⁴².

O modo de produção que é utilizado até hoje em dia, a linha de desmontagem que caracteriza o abate industrial de animais não apenas introduz a alienação do trabalho humano, mas, como seu próprio nome indica, ao fragmentar o corpo animal em partes a partir de que o todo é irreconhecível e irrecuperável, materializa a alienação neste próprio corpo, ou seja, em relação ao trabalho humano⁴³, o corpo animal também se torna um “hieróglifo social”⁴⁴.

uma violenta transformação no processo de produção. Com a adoção desse processo, fez com que se diminuísse o domínio do trabalhador, assim passou-se a adotar a circulação dos objetos e os trabalhadores ficavam em um local fixo. A parte nesse processo que recai sobre o trabalhador é mínima, pois requer habilidade e racionalização do tempo e do movimento. Na linha de montagem o movimento executado deveria ser preciso, ser realizado no espaço de tempo devidamente exato, esse espaço de tempo devidamente pensado e calculado, conforme as habilidades, ou capacidades médias do trabalho de um homem, realizando essa etapa. O processo de mecanização do trabalho, ou seja, a padronização do mesmo, não corria risco em relação a variação das matérias prima. Com a padronização, em que cada trabalhador faz apenas uma etapa, e a soma de todas essas etapas resulta no produto final, é um processo que nenhum operário é capaz de produzir sozinho.

⁴⁰ Ibidem, p. 30.

⁴¹ Idem, p. 30.

⁴² Idem, p. 191.

⁴³ MARX, Karl. “A mercadoria”. In: O Capital: Crítica da Economia Política. São Paulo: Difel, 1987.

⁴⁴ Idem.

Nos Estados Unidos a construção de uma malha ferroviária no século XIX permitiu no âmbito externo de produção uma reorganização do espaço de tempo do mercado de carnes e cereais. O ciclo de vida dos animais encurtou com a introdução de novas raças que engordavam num menor tempo, isso estimulou o mercado de Chicago, onde a terra não era mais utilizada para o pastoreio dos animais, e sim para a produção de cereal nesse novo sistema⁴⁵.

O ciclo natural de reprodução dos animais e as demandas sazonais de abate foram rompidos devido ao crescimento da malha ferroviária. O abate de porcos que era realizado apenas no período do inverno, pois permitia a conservação da carne, a partir daí os fazendeiros passaram a contar com mercado em Chicago para o ano todo, pois os matadouros ficavam abertos permanentemente. Essas mudanças no mercado de Chicago permitiram uma grande transformação no calendário da agricultura, que agora não mais opera em apenas alguns meses do ano, e sim ele todo. A combinação espetacular entre as linhas de trem e o gelo possibilitou a Chicago industrializar quantidades recordes de suprimento de porcos do oeste. Tais mudanças permitiram a quebra dos ciclos das estações em Chicago⁴⁶.

As linhas férreas possibilitaram o transporte dos animais por longas distâncias em um curto espaço de tempo, diferentemente das longas e penosas tropeadas de porcos. Esse novo cenário impulsionou o mercado de carne na cidade e em seu entorno, tornando a carne um alimento indispensável na mesa dos Americanos. Num momento subsequente, os porcos passaram a ser transportados de um modo que exige menos cuidado, ou seja, como carcaça, que são mais leves, sem ossos e vísceras, assim proporcionando maior rentabilidade aos seus comerciantes.

O desenvolvimento da técnica de frigorificação em Chicago, entre 1875 e 1880, proporcionou a consolidação da indústria de carnes para novos locais assim permitindo o alargamento desse mercado. No início do processo de refrigeração as placas de gelo do rio Chicago é que faziam o processo de congelamento até petrificar a carcaça dos porcos, que a partir daí eram colocados nos vagões de trem para serem destinados aos seus mercados consumidores. Mas esse processo de resfriamento sofreu algumas críticas nos Estados Unidos, pois significava que o animal tinha sido morto a vários quilômetros de distância, estava vinculado à carne não ser fresca. No entanto, as propagandas eficientes realizadas pelas grandes indústrias de carne, vincularam o frio à saúde⁴⁷.

⁴⁵ CRONON, W. *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*. London: W.W. Norton, 1991.

⁴⁶ Idem.

⁴⁷ LOBATO, Mirta Z. *La vida en las fábricas*. Trabajo, protesta y política em uma comunidad obrera, Berisso (1904-1970). Buenos Aires: CaRoi-Go. 2004.

A técnica de resfriamento era vista como eficiência técnica e progresso, e foi vinculada ao domínio sobre o tempo, modo de ruptura com a natureza. No “frigorífico de Barreto, o primeiro boi morto, teria permanecido congelado pelo menos até o cinquentenário da empresa, que ocorreu em 1974”⁴⁸.

No Brasil na primeira metade do século XIX a salga e o charque tinham por função a conservação da carne. Esse produto era oriundo do Rio Grande do Sul. Esse modo de conservação permitia atravessar grandes distâncias do Sul até o Nordeste do Brasil. O modelo de resfriamento aos olhos do público exercia uma aceitação muito boa, pois a textura da carne fica mais parecida com a carne fresca⁴⁹.

No que tange as muitas especializações técnicas realizadas até esse período, em relação à produção de carne, se destaca Gustavus Franklin Swift, que desenvolveu uma técnica que revolucionou o mercado. Essa técnica consistia em cortar a carcaça do animal em pedaços, assim passando a ser vendida em pedaços aos consumidores. Essa alteração permitiu uma elevação significativa dos preços da carne. Esse objetivo foi alcançado devido às novas formas de corte da carne, ou seja, formas atraentes aos olhos dos consumidores⁵⁰.

O fator mais relevante da produção industrial de carne é o fator esquecimento, que consiste em fazer [...]

[...] o animal morrer duas vezes, a primeira morte do animal consiste na plataforma de abate, já a segunda é no pensamento dos consumidores. Tal esquecimento pode ser vinculado ao processo global de alimentação, ou seja, transformação de carne em mercadorias. A empresa de carnes Swift entre 1882 e 1890 transportou um volume de carne de 340.000 toneladas de gado vivo por ano entre às cidades de Chicago e Nova York, e 44.000 toneladas de carcaças abatidas. Mais especificamente no ano de 1886 eram abatidas em torno de 400.000 cabeças de gado por ano. A partir de 1888 até 1892 vários novos frigoríficos abatedores foram construídos, 1 na cidade de São Francisco na Califórnia, 1 no Texas, 1 em Minnesota, 1 em Iowa, e 3 no Estado de Missouri, assim totalizando 7 frigoríficos. Os abatedores e açougues particulares norte-americanos, possibilitou a Swift no final do século XIX alargar o mercado de carnes sistematicamente nas cidades norte-americanas a preços competitivos. Nesse período os grandes frigoríficos de carne tornaram inviável o processo de abate de gado pelos açougueiros, assim sendo o abate em pequena escala se tornou coisa do passado. Tal fragmentação da carcaça em partes, em seu início, segundo Cronon resultou em diversas formas industrializadas, cada vez mais autônomas. Onde se destacam os embutidos e os enlatados⁵¹.

⁴⁸ ARAÚJO, Célia R. A. **Perfil dos operários do frigorífico Anglo de Barretos – 1927/1935**. Dissertação de Mestrado. IFCH, UNICAMP, 2003.

⁴⁹ DIAS, J. V, op. cit., p. 35.

⁵⁰ CRONON, W. p. 75.

⁵¹ Idem, p. 75.

O processo de aproveitamento dos subprodutos derivados dos animais, vísceras, sangues, osso e as glândulas, que é visto como uma super exploração do corpo dos animais. Esses subprodutos são transformados em mercadorias também, mas há cinquenta anos no Brasil eram dejetos despejados nos rios. As técnicas de aproveitamento dos subprodutos vieram atender as necessidades de higienização do espaço urbano, e aproveitando como mercadoria o que antes era dejetos atirado aos rios, passaram a ser encarado como um aumento na lucratividade⁵².

O investimento na propaganda das empresas em Chicago passou a ser importante no processo de modernização da produção de carnes. Junto com o avanço tecnológico, esse marketing era realizado pelas empresas Swift e Armour, em Berisso, que tinha por objetivo demonstrar que eram empresas racionais, modernas e eficientes na produção e na limpeza. A indústria frigorífica de produção de carnes, que realizaram o processo de eficiência e higienização, eliminando os fatores de poluição, junto com o marketing, tem fundamental importância no aspecto histórico para compreensão dos desdobramentos contemporâneos da produção industrial de carnes⁵³.

Logo após a Guerra Fria o comércio internacional de carnes foi dominado por três grandes companhias de Chicago. Tais empresas Swift, Armour e Morris, para ter mais força no mercado se uniam, para controlar os preços dos animais do campo até no açougue, essa união permitiu a elas o controle da indústria norte-americana de carnes de suínos, em um espaço de tempo pequeno, assim como o mercado de bois, que tinha como destino sua exportação para a Inglaterra⁵⁴.

Em meados do século XX Chicago atingiu o ápice da exploração da carcaça dos animais, tanto dos porcos como dos bois. A mão de obra para os matadouros era fornecida pelos negros americanos, que migravam do Sul do EUA. Esse processo de abate se realizava na forma de produção em massa, bem diferente do que era realizado pelos trabalhadores nas fazendas de onde migrou, o processo ocorria em barracões gigantescos e as condições de trabalho eram precárias, o ar era de mau cheiro, temperaturas extremas, entre outras más condições⁵⁵.

⁵² GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006.

⁵³ LOBATO, Elvira. CVM imobiliza fundos do Banco Santos. **Folha de São Paulo**, 17 de novembro de 2004, 2004.

⁵⁴ PERREN, Richard. **Taste, Trade and Technology** – the Development of the International Meat Industry since. Aldershot: Ashgate, p. 65, 2006.

⁵⁵ GROSSMAN, James R. **Land of hope**: Chicago, Black southerners, and the Great Migration. Chicago: University of Chicago, p. 52, 1991.

A expansão do consumo de carne em várias partes do mundo foi proporcionada pelas mudanças e inovações técnicas no processo de matança dos animais⁵⁶. A venda e distribuição de carnes de bois e porcos no mercado internacional foram proporcionadas pelos magnatas que renovaram esse mercado, criando uma rede corporativa que incluía os agricultores, criadores e açougueiros. Tal rede de comércio tinha a responsabilidade do transporte e também da distribuição para a América do Norte e para várias partes do mundo. Essas mudanças complexas no processo de matança proporcionaram mudanças econômicas e nos hábitos de alimentação dos EUA e em outros países do mundo, no longo prazo⁵⁷. No curto prazo, tais mudanças não foram bem acolhidas em todos os lugares.

No século XIX na Europa os consumidores que tinham uma renda mais baixa preferiam carne de gado mais firme de animal com mais tempo de vida antes do abate, em vez de produtos em conserva. Esse novo modelo imposto pela indústria norte-americana moldou as tradições de compra de carne sazonais. “Tal modelo proporcionou um aumento no consumo de carne que 1830 era em média de 980.000 toneladas por ano, no Reino Unido, passando para 2.334.000 toneladas no ano de 1895”⁵⁸.

Em meados do século XIX, pode ser destacado como o início do desenvolvimento do comércio internacional de carnes, que teve como países envolvidos, os Estados Unidos da América, Nova Zelândia, Uruguai e Argentina. Esses países estavam em um período de crescimento populacional, devido à imigração. Tais mudanças na criação de bovinos contribuíram para a mudança das paisagens, destruição da vegetação natural para plantio de pastagens e também para cultivo de cereais para a alimentação dos animais, junto com o desmatamento, esses fatores colaboraram para o extermínio e a expulsão de populações de animais nativos dessas regiões.

Uruguai e Argentina produziam grandes quantidades de carne no modo de charque, e carne enlatada, devido às grandes dificuldades de transportarem o gado por longas distâncias naquele período. A partir da descoberta da frigorificação e dos modos de transporte por via férrea e marítima, a produção de charque e carnes enlatadas produto característico do Uruguai e da Argentina, foi perdendo espaço para o modelo de carnes refrigerada e congelada no comércio exportador⁵⁹.

⁵⁶ CRONON, W. p. 75.

⁵⁷ PEDROCCO, Giorgio. **A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação**. In: FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.

⁵⁸ RIXSON, Derrick. **The History of Meat Trading**. Nottingham: Nottingham University Pres. p. 99, 2000.

⁵⁹ PERREN, Richard, op. cit., p. 65.

O modelo de frigorificação proporcionou uma elevação na demanda de carnes. Assim, para suprir essa procura elevada, [...]

[...] os criadores optaram pela alternativa da criação de gado em confinamento, sistema em que os animais são tratados com grãos. O período deste modelo é bem mais curto até o abate do que o modo de criação tradicional, em que o gado é solto nas pastagens. Para tanto a frigorificação não contemplava as viagens de longas distâncias, pois ela só tinha vida útil de 40 dias, uma viagem de navio para levar a carne para a Europa durava em torno de 30 dias, com isso sobraria apenas 10 dias para comercializá-la e ser consumida. Por outro lado, as carnes congeladas tinham um tempo de vida bem mais longo, em torno de 10 meses⁶⁰.

Entre 1875 e 1879 os Estados Unidos exportava grandes quantidades de carne refrigerada para a Europa, o público consumidor tinha preferência por esse modelo, assim a carne resfriada tinha maior aceitação dos consumidores e, conseqüentemente, maior valor de mercado⁶¹. A Inglaterra entre 1875 a 1879 importou dos EUA 15 mil toneladas, já nos anos de 1900 a 1904 os valores foram muito mais expressivos chegando a 122 mil toneladas em média anualmente.

A frigorificação que se desenvolvia rapidamente tinha como prioridade o abate local e o transporte [...]

[...] das carcaças já preparadas para os centros do mercado consumidor. Assim os animais não precisariam passar pelas longas e penosas viagens. Desse modo, os comerciantes não teriam o dispêndio monetário de pagar pelo transporte de algumas partes do animal não comercializáveis. A carne de gado refrigerada atingiu o seu auge de exportação dos EUA para a Inglaterra no período de 1901 e 1905. A partir de então houve um decréscimo das exportações de carne resfriada (BOSI, 2014).

O mercado norte americano, devido a grandes quantidades de imigrantes vindos de vários países do mundo, cresceu rapidamente, assim os EUA de exportadores passaram para a posição de importadores⁶². Os EUA não perderam as redes que já haviam conquistado no mercado de compradores internacionais de carnes. As companhias de Chicago encontraram a saída na América do Sul, mais especificamente no Uruguai e Argentina, que despontavam como novas potências exportadoras de carnes, com isso garantindo o sistema de distribuição de carnes no mercado europeu.

⁶⁰ Idem, p. 65.

⁶¹ Idem, p. 65.

⁶² PESAVENTO, Sandra J. **República Velha gaúcha**. Charqueadas – Frigoríficos – Criadores. Porto Alegre: Movimento. p. 8-46, 1980.

Os EUA adotaram como primeira estratégia aumentar a capacidade dos matadouros na América do Sul para suprir a demanda do mercado internacional. A segunda estratégia, diferente da primeira, tinha como objetivo [...]

[...] colocar o máximo de carne nos mercados ingleses no período de 1911 a 1913, a chamada guerra dos preços, que surtiu efeito fazendo com que a arroba do gado baixasse seu preço. Com esse movimento da baixa da arroba adquiriram o máximo possível de cabeças de gado da Argentina⁶³.

O consumo e produção de carnes foram alterados com o início da primeira guerra mundial. A produção antes de carnes resfriadas e congeladas perdeu espaço nas exportações, para a produção de carne em conserva enlatada, que tinha como destino o abastecimento das tropas de soldados. Esse movimento no comércio de carnes expandiu para as indústrias frigoríficas, e também para o continente sul-americano, mais especificamente a Argentina e o Uruguai, que tinham a disposição grandes quantidades de terras para plantio de pasto a custo baixo e a criação de animais, que tinha um bom preço pago pelo mercado europeu por essa produção de carnes⁶⁴.

1.2 A INSERÇÃO DO BRASIL NAS TÉCNICAS DE FRIGORIFICAÇÃO DE CARNES

No cenário das técnicas de frigorificação o Brasil se comparado com o Uruguai e Argentina teve seu início tardio. Na segunda metade do século XIX, vários decretos foram realizados para combater os obstáculos da circulação de carnes internamente no Brasil. Tais decretos tinham como finalidade encontrar formas mais eficientes de conservação e de transporte da carne dos animais abatidos no matadouro de Santa Cruz, Estado do Rio Grande do Sul⁶⁵. Pode-se destacar como será abordado na sequência, que o Brasil teve seu desenvolvimento nas técnicas de frigorificação e fito sanitárias devido a vários decretos.

No Brasil o desenvolvimento da indústria de carnes no século XIX era embrionário. Para o comércio de carnes ser possível a indústria brasileira [...]

[...] dependia da matéria prima, ou seja, importação de gado em pé da região. A quantidade de cabeças de gado importadas da região da Platina pela casa Camuyrano, entre os anos de 1883 e 1895, foi de 39.400 cabeças de gados. No ano seguinte em

⁶³ PERREN, Richard, op. cit., p. 65.

⁶⁴ PESAVENTO, Sandra J., op cit. p. 8-46.

⁶⁵ LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento: uma problemática e questão (1530-1819)**. Brasília: BINAGRI, 1979.

1896, cinquenta por cento das importações do Brasil de gado eram oriundas do Rio da Prata que eram abatidos em Santa Cruz⁶⁶.

São Paulo era o Estado do país que detinha naquele período maiores experiências no ramo de abate e exploração de animais⁶⁷. A carne verde produzida não poderia ser considerada um item essencial no Brasil Imperial, pois, entre os mais pobres, só era utilizado aos domingos e em alguns dias festivos. Também existiam outros tipos de carnes e animais, eram consumidos como a carne de sol, peixes e aves. Em paralelo ao olhar a história alimentar ao longo do século XIX, no Estado do Paraná, “a carne verde não era um produto de primeira necessidade na mesa dos paranaenses. Contudo ao realizar uma análise, mais específica para o XIX, não se pode afirmar que havia uma industrialização de abates de animais nesse período”⁶⁸.

A produção do Estado do Rio Grande do Sul no século XIX era voltada para a produção de charque, que era produzida pela mão de obra escrava que imperava naquele período. Os escravos eram os principais consumidores desse produto. Pesavento destaca que o Rio Grande do Sul tinha como principal atividade a criação de gado, no século XIX, a produção era de forma artesanal, não se tinha mobilização assalariada e nem organização capitalista, ou seja, giro mais rápido da produção, para a acumulação maior do capitalista⁶⁹.

Os países da Prata tinham um processo diferente do Rio Grande do Sul, que mesmo após a abolição da escravatura permanecia com os velhos métodos de conservação de carnes pela salga, ou seja, não tinha ainda evoluído para uma nova forma de indústria moderna, a da frigorificação. Que se entende como o modo de conservação da carne, por gelo ou resfriamento, que mais tarde passam a ser formas de comércio que imperam no mercado de carnes até os dias atuais.

O Decreto Federal nº 7.945/1910 no ano de 1913, para a instalação de câmeras frigoríficas no Brasil, [...]

[...] permitiu que o mercado de carnes do Brasileiro, produzisse para o mercado externo, pois a frigorificação, permitia que a carne tivesse um tempo de vida útil maior. Diferente do método de frigorificação de carnes voltado para o mercado externo, para o mercado interno a forma de abate dos animais permanecia da mesma forma, ou seja, em pequenos matadouros, na maioria dos casos, operado pelas famílias dos donos, sem utilização de equipamentos de frigorificação, permanecendo a forma de conservação da carne pelo charque⁷⁰.

⁶⁶ Ibidem, p. 8-46.

⁶⁷ SOUZA, Juliana T. **A autoridade municipal na corte imperial: enfrentamentos e negociações na regulação do comércio de gêneros (1840-1889)**. Tese de Doutorado: UNICAMP, 2007.

⁶⁸ SANTOS, Carlos R. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural. 1995.

⁶⁹ PESAVENTO, Sandra J., op. cit., p. 92.

⁷⁰ DIAS, J. V., op. cit., p. 35.

Para o Brasil conquistar novos mercados externos, só seria possível através do uso da frigorificação processo de modernização, para atender o controle sanitário exigido pelos mercados consumidores. “No Brasil para cumprir as exigências sanitárias foi criado o Decreto Federal 7.945, de 1910, que se pautava nas exigências de conservação de carnes pelo uso de frio seco, de tais gêneros que se deterioradas rapidamente”. A exportação só era possível, pela instalação de matadouros que atendessem às exigências sanitárias, tais matadouros foram instalados nas zonas pastoris, que possibilitaram a exportação e o consumo interno autorizado pelo serviço de inspeção⁷¹.

O desenvolvimento prodígio da exportação de carnes do Brasil, só foi possível pelo processo de frigorificação, que exigiu a substituição das matanças de animais nos chamados (paking-houses) (*substituição de infraestrutura dos abatedouros*), para se ter uma melhor qualidade da carne, que permitia uma maior aceitação do público consumidor, tanto interno quanto externo, que constitui a base da comercialização de carnes, que só vem crescendo na questão exportação nos últimos anos, e com perspectivas de crescimento nos próximos anos⁷².

O Estado de São Paulo, foi o propulsor da indústria brasileira na criação primeira Companhia Frigorífica Pastoril em Barretos, que teve sua conciliação total no ano de 1930, nos anos anteriores operava com capacidade ociosa⁷³. A construção do Frigorífico Pastoril em Barretos, adotou as instruções de profissionais especialistas daquela época. Os especialistas se encontravam na Europa, que já tinha esse modelo de construção consolidado, por isso que o presidente da companhia teve o empenho de ir até a Europa para consultá-los. Tal experiência Europeia, já consolidada, contribuiu como modelo para construção do primeiro frigorífico desse tipo no Brasil, que atendia as exigências sanitárias, para a circulação de carnes, no âmbito interno e também para exportação⁷⁴.

A inauguração oficial do primeiro frigorífico do Brasil é datada em 25 de maio de 1913, na cidade de Barretos, interior de São Paulo. Numa época em que no país só existiam os rústicos matadouros de gado, as multinacionais inglesas apostaram no potencial da região, com grandes pastos, e fundaram a Companhia Frigorífica e Pastoril. O antigo Frigorífico Anglo continua a funcionar imponente, é tido hoje com patrimônio cultural da região, hoje em dia está atuando também na produção de embalagens de alimentos para todo o grupo JBS Friboi. Lá estão ainda

⁷¹ LOBATO, E., op. cit.

⁷² Idem.

⁷³ PARDI, Miguel C. **Memória da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Brasil: o Serviço de Inspeção Federal - SIF**. Brasília: Columbia, 1996.

⁷⁴ PRADO, N. **Antonio Prado no Império e na República** - seus discursos e actos colligidos e apresentados por sua filha Nazareth Prado. Rio de Janeiro: F. Briguiet & Cia, p. 5-474, 1929.

o time de futebol, o clube e a Vila dos Ingleses, com seu imponente e campo de golfe, muito frequentado por brasileiros de todos os cantos do país⁷⁵.

Figura 1 - Primeiro Frigorífico construído no ano de 1913 no Brasil, Estado de São Paulo, da Cia. Frigorífica e Pastoril de Barretos



Fonte: COSTA, 2011.

Os materiais necessários para a construção do primeiro frigorífico vieram de fora do país, a superestrutura metálica para o telhado e os materiais da estrutura interna do matadouro, bem como, as câmeras frigoríficas e demais equipamentos necessários para o processo de desmontagem do animal em partes. Para trabalhar nesse frigorífico em construção, já se preocupava com a mão de obra que iria ser empregada nesse modelo de matança, os trabalhadores deveriam ter experiência nesse tipo de trabalho, tal mão de obra foi procurada na Argentina e nos EUA, países estes, que já adotavam esse modelo há algum tempo⁷⁶.

Como já destacado anteriormente, que a companhia de Barretos operava com capacidade ociosa no ano de 1915, operando com apenas 1/3 da sua capacidade de produção. Como o intuito da companhia era operar com sua capacidade máxima, [...]

[...] o foco da produção teve como objetivo o mercado externo, para Liverpool foram exportados 76.532 kg derivado de 269 animais que em média pesavam 18,9 arrobas, e como esperado a carne chegou em ótimo estado de conservação, mais tarde a exportação se estendeu para a França e Itália⁷⁷.

⁷⁵ FELÍCIO, P. E. **O surgimento dos matadouros-frigoríficos no Brasil do início do século XX**. 2013. Disponível em: <<http://sites.beefpoint.com.br/pedrodefelicio/o-surgimento-dos-matadouros-frigorificos-no-brasil-do-inicio-do-seculo-xx/>>. Acesso em: 25 out. 2015.

⁷⁶ PRADO, N., op. cit., p. 5-474.

⁷⁷ Idem.

A exportação de carnes de Barretos trouxe bons retornos econômicos, que foram investidos na construção de novas câmeras frias, para a carne que era consumida internamente no país, assim as câmeras de congelamento cumpriam a função específica de congelar a carne que era destinada para a exportação⁷⁸. O congelamento se fazia necessário devido ao Porto de Santos não possuir câmeras frigoríficas, para transportar a carne em grandes quantidades. A capacidade de produção elevada criou a necessidade da aquisição de um porto fora do país para atender a demanda de exportação, assim optou-se por adquirir um pontão frigorífico na Argentina na cidade de Buenos Aires que era mais próximo, com capacidade máxima de armazenamento de 2.500 cabeças de gado. Num momento em sequência a companhia de Barretos optou por fechar um acordo comercial com a Cia Docas de Santos para a construção de um posto de resfriamento, que atendeu a demanda da carne com destino a exportação.

A I Guerra Mundial proporcionou um crescimento acelerado da produção de carne em Barretos. A produção de carnes de Barretos se destinava, principalmente, para a exportação, onde grande parte se destinava para alimentação dos soldados. “Em 1915, a exportação de carne chegou a 14.009 cabeças de bovinos, e cada ano teve aumentos significativos 1916, 1917 sendo sucessivamente 20.326, e 27.049, e em 1918 a exportação foi de 38.683 cabeças de bovinos”⁷⁹.

A I Guerra com sua demanda de carne constante, também proporcionou a abertura de novos matadouros-frigoríficos. No ano de 1915⁸⁰, uma empresa Norte Americana (Land Cattle), instalou uma firma denominada de Continental do Brasil, e em seguida o Frigorífico Wilson, na cidade de Osasco Estado de São Paulo, foi o segundo frigorífico “Continental do Brasil”, cujo nome também aparece em relatos históricos como “Salamaria Continental”, como mostra a Figura 2.

⁷⁸ Idem.

⁷⁹ RIXSON, Derrick. **The History of Meat Trading**. Nottingham: Nottingham University Pres. 2000.

⁸⁰ PARDI, M. C., op. cit., p. 89.

Figura 2 - Curral do Frigorífico Wilson, cidade de Osasco, Estado de São Paulo, instalado 1915



Fonte: WERNER, 2017.

O ano de 1917 foi marcado também pela instalação de uma unidade frigorífica no Estado do Rio de Janeiro denominada de Anglo, tal empreendimento contou com incentivo da Guerra, os animais abatidos eram trazidos do Estado de Minas Gerais.

Figura 3 - Frigorífico Anglo do Rio de Janeiro, instalado em 1917



Fonte: COSTA, 2011.

Em 1918 essa companhia seria adquirida pelo Frigorífico Wilson, que nessa época também instalou um frigorífico em Santana do Livramento, RS. Em 27 de fevereiro de 1917 instalou-se em Santana do Livramento a Companhia Armour, de capital norte americano com sede em Chicago.

Figura 4 - Frigorífico Armour em Santana do Livramento, RS, instalado em 1917



Fonte: COSTA, 2011.

Na cidade de Rosário do Sul e Pelotas, se instalou a empresa de Chicago (Swift). “Em 1917, ocorreram fatos marcantes, como já mencionados anteriormente, entre ele foi instaurada a Campanha Frigorífica em Santos, e dois anos depois a cidade da Vila Anastácia Estado de São Paulo se instalou o Frigorífico Armour”⁸¹.

O grande desenvolvimento das indústrias frigoríficas dos EUA despertava o interesse por parte do Governo de Wenceslau Brás, que [...]

[...] queria estabelecer modelo similar, através do planejamento e estímulos a companhias de estradas-de-ferro, e também na elaboração de um serviço de inspeção de produtos de origem animal aprovado pelo Decreto n° 11.462, de 27 de Janeiro de 1915, que fortaleceria o mercado exportador do Brasil de produtos de origem animal⁸².

A regulamentação sanitária relacionada à matança, tinha o objetivo de atender as exigências necessárias para a exportação da carne. O modelo que imperava na época era o dos EUA, ou seja, “criação dos animais voltados para a indústria. O Decreto n° 11.462, de 27 de

⁸¹ FARIA, Wilson de. **A pecuária de Barretos (SP) e os fatores de sua implantação**. In: Caderno de Ciências da Terra, n. 41, p.1-23, 1974.

⁸² PARDI, M. C., op. cit., p. 89.

Janeiro de 1915 não foi o suficiente, para aprovar as exigências das demandas impostas pelos mercados internacionais, tal medida consistiu em uma mera tentativa⁸³.

O Brasil em 1930, no mês de novembro ficou marcado pelo golpe Militar encabeçado pelo gaúcho Getúlio Vargas, que assumiu o governo, fazendo várias reformas, entre elas a da centralização do governo em âmbito Federal. O governo centralizador do Getúlio Vargas era a oposição dos grupos anteriores que defendiam a descentralização do poder. Ele juntou as três esferas de poder em suas mãos governadores foram destituídos de seus cargos, e substituídos por interventores federais. Vale destacar que no Governo provisório de Getúlio Vargas, o Brasil foi modernizado por decretos⁸⁴.

Os jornais da época como a folha da Manhã de 1934, destaca que os decretos foram até o final de seu governo provisório, em um de seus últimos, se estabelece que haja a modernização da indústria de carnes, onde se tinha uma prescrição de como deveria ser o modo de abater o animal, e também deveria atender as exigências dos países importadores de carne brasileira.

Entre os vários decretos realizados pelo governo de Getúlio Vargas, três decretos presidenciais merecem destaque com relação ao abate e inspeção da carne. Tais decretos tinham como objetivo estabelecer [...]

[...] normas com relação à categoria então designada por “animal de açougue”. O Decreto nº 24.548, de 03.07.1934 e Decreto nº 24.550, também de 03.07.1934, consentem o Regulamento do Serviço de Defesa Animal e o Regulamento de Inspeção Federal de Carnes. Esses decretos tinham por finalidade a de atender essencialmente, de praticar um modelo sanitário no abate, como por exemplo, o transporte, a comercialização da carne e controle de doença contagiosa que atinge os animais, ajustada com os padrões adotados na Europa e nos EUA. Esse ajuste normativo tinha como propósito o de tornar a produção brasileira adequada à exportação. Não se pode deixar de destacar que o decreto que veio a normatizar a proteção do Estado aos animais no país, é o Decreto nº 24.645, de 10.07.1934⁸⁵.

No Paraná o município de Ponta Grossa merece destaque no ramo econômico do Estado. Mais especificamente a comunidade de Jaguariaíva, que teve seu povoamento a partir das tropas vindas do Rio Grande do Sul em direção a Sorocaba, através do Caminho de Viamão. Seus campos eram usados como pouso para tropas, sendo a principal delas a Fazenda de propriedade do Coronel Luciano Carneiro Lobo, as margens do Rio Jaguariaíva⁸⁶.

⁸³ Idem.

⁸⁴ FAUSTO, Boris. **Pequenos ensaios de história da República**: (1889-1945). São Paulo: CEBRAP, 1972.

⁸⁵ LOBATO, E., op. cit., p. 62.

⁸⁶ PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA. Disponível em: <<http://www.jaguariaiva.pr.gov.br/>>. Acesso em: 25 out. 2016.

A cidade de Jaguariaíva por ser um cruzamento de ligação entre o Rio Grande e Sorocaba, recebeu a ferrovia no ano de 1902, impulsionando o crescimento da parte baixa da cidade, tornando-a um centro comercial. Com o crescimento econômico em franco espaço, a partir daí outros setores se desenvolveram e a industrialização começou a tomar as primeiras formas⁸⁷.

Jaguariaíva foi sede de um frigorífico comandado pelo grande empreendedor, o Conde italiano Francesco Matarazzo, que viu a oportunidade de expandir seus negócios na região que possuía a combinação perfeita: a criação de porcos que [...]

[...] garantiam matéria-prima abundante, água para a geração de energia e linha ferroviária para o escoamento da produção. As obras das IRFM em Jaguariaíva iniciaram-se no final da década de 1910, prolongando-se pela década de 1920. Além do frigorífico, que contava com armazém e escola, também foi construído um palacete, local que serviria de pouso quando o Conde Francesco estivesse de passagem pela sua Indústria em Jaguariaíva⁸⁸.

Atualmente, o local onde funcionava o frigorífico e a tecelagem, chamado de “Complexo Matarazzo” de posse da Prefeitura Municipal, deu lugar a vários empreendimentos empresariais (Marza, RA Modas), ao SENAI/SENAC, a Escola Municipal Maria de Lourdes de Oliveira Taques e, em parte dele, funcionam diversos setores da própria Prefeitura. Em 2007, foi aprovada a criação do Museu Histórico Municipal Conde Francisco Matarazzo, no antigo Palacete⁸⁹.

Figura 5 - Antiga sede do Frigorífico Matarazzo, município de Jaguariaíva



Fonte: CORREA, 2017.

⁸⁷ Idem.

⁸⁸ Idem.

⁸⁹ Ibidem.

Mais tarde, a Cia. Wilson também teve uma unidade de abate e industrialização de suínos em Ponta Grossa, PR. A companhia seria vendida, em 1971, para um grupo empresarial argentino passando a se chamar Comabra, que manteve a marca Wilson. No início dos anos 1990, a empresa foi incorporada pela Sadia, que ainda é detentora da marca no Brasil.

Figura 6 - Frigorífico Wilson, Ponta Grossa - Paraná



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira⁹⁰.

O mercado de carnes do Brasil até a década de 1940 era dominado pelo Grupo Britânico Vestey e pelas empresas Norte Americanas (Wilson, Swift e Armour). A partir da década de 1940 começaram a aparecer as primeiras cooperativas que instalaram abatedouros frigoríficos no Rio Grande do Sul⁹¹.

O Rio Grande do Sul contou com um fator importante para sua colonização e o desenvolvimento da região nordeste do Estado, em 1894 a construção de 250 km de trilhos

⁹⁰ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **22 de maio de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20195&pesq=Wilson%20Emprega>>. Acesso em: 25 fev. 2016.

⁹¹ PARDI, M. C., op. cit., p. 89.

aproximou as cidades de Santa Maria e Cruz alta. A partir de 1911 se estendeu para outras cidades como, Ijuí, Santo Ângelo, e em 1928, para Giruá e em 1940 os trilhos de trem chegaram a Santa Rosa. A construção da malha ferroviária permitiu o comércio entre essas cidades, inclusive o transporte de porcos. Nesse Estado a suinocultura contribuiu com grande importância social e econômica, Santa Rosa se destaca como sendo uma das mais importantes do Estado do Rio Grande do Sul, pois representa cerca de 15% da produção desse Estado contribuindo assim com o desenvolvimento dessa região. O desenvolvimento da suinocultura em Santa Rosa se pauta pela dedicação de cidadãos visionários que enxergaram na suinocultura uma atividade agropecuária com grandes possibilidades de ascensão econômica, atividade esta que ajudaria no desenvolvimento econômico desta região⁹².

Em síntese, este capítulo teve como fatores de abordagem e análise, dados e bibliografias gerais sobre a suinocultura no mundo, Brasil e no Paraná. No primeiro subcapítulo foi destacado os suínos, no mundo.

No segundo subcapítulo foi abordado a evolução do processo de carrear no mundo, desde as mudanças no modo de abate, bem como a evolução do método de conservação ao longo dos anos da salga ao freezer, que tem a cidade de Chicago (EUA) como destaque nesse processo de abate no ano de 1854 foi feito o primeiro sistema refrigerador para a indústria de carnes, a moderna indústria da carne, ocasionou uma série de inovações, relacionadas à organização do trabalho. Nesse período de mecanização houve uma desvalorização do trabalho individual, e uma super valorização do trabalho coletivo, ou seja, a fragmentação e a padronização das etapas do processo de abate dos porcos, isso se aplicava na dimensão do processo interno e externo.

No terceiro subcapítulo foi abordada a inserção do Brasil nas técnicas de refrigeração, mudanças das técnicas de conservação, através de decretos no ano de 1913 para a instalação de câmeras frigoríficas no Brasil, permitiram que o mercado de carnes brasileiro produzisse para o mercado externo, a frigorificação, permitiu que a carne tivesse um tempo de vida útil maior. Dentre os temas abordados neste capítulo, as figuras apresentadas dos primeiros frigoríficos construídos no Brasil, com destaque para a Cia. Frigorífica e Pastoril de Barretos construída em 1913, Frigorífico Wilson, da cidade de Osasco instalado em 1913, Frigorífico Anglo do Rio de Janeiro, instalado em 1917, Frigorífico Armour em Santana do Livramento, RS, instalado em 1917 e Frigorífico Wilson, Ponta Grossa Paraná. Também é do Frigorífico Matarazzo, cidade de Jaguariaíva, onde os porcos eram conduzidos em tropeadas com cerca de 200 a 400 animais,

⁹² FRISKE, Lisete, op. cit., p. 120.

com destino ao frigorífico dos Matarazzo, no município de Jaguariaíva, onde eram transformados em banha para a exportação ao mercado europeu. A distância percorrida era longa, do sudoeste e centro-oeste paranaense até o local, variava de 200 a 300 km. Os porcos eram vendidos aos safristas, que os conduziam em forma de tropeada até os centros consumidores, seu destino final. Talvez essa atividade tenha sido o primeiro contato dos caboclos com um modelo de economia capitalista, que introduziu a monetarização nas relações de troca. No terceiro Capítulo desta dissertação será abordado em detalhes o modelo de safra de porcos, em todas as suas etapas desde a sua criação até o frigorífico.

CAPÍTULO II

2 MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA NO PARANÁ

Este capítulo tem como objetivo fazer uma breve discussão do que se trata a modernização da agricultura. Dentre os temas abordados estão, as mudanças que ocorreram na conjuntura econômica do Brasil após a 2ª Guerra Mundial, bem como as transformações ocorridas na base técnica da produção agropecuária no pós-guerra, e também as modificações profundas da produção no campo e das relações capital x trabalho, ocorridas com a modernização da agricultura. Também foi abordada a “*revolução verde*”, que se pautou no objetivo explícito de contribuir para o aumento da produção e da produtividade agrícola, para acabarem com a fome no mundo, através do uso da mecanização, fertilizantes químicos, sementes certificadas e agrotóxicos. A mecanizada e intensiva agricultura, foi substituindo a enxada e outros implementos rudimentares por tratores. Este capítulo demonstra através de gráficos a evolução do número de tratores, da quantidade de aplicação de adubação química, orgânica e de calcário e outros corretivos de acidez do solo, também área plantada e produção do milho e da soja no Paraná, bem como a quantidade de crédito rural concedida no Brasil. Vale ressaltar que o processo de modernização da agricultura no Paraná está intimamente ligado com a modernização da suinocultura. É importante destacar a conexão entre esses dois processos históricos, pois sem o aumento e barateamento da produção de cereais (milho e soja) não haveria sistema intensivo de produção de suínos e nem substituição da banha pelo óleo de soja.

2.1 A MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA NO PARANÁ, EVOLUÇÃO DA TRATORIZAÇÃO E DA MECANIZAÇÃO E FERTIZAÇÃO, PROPORCIONOU UMA ELEVAÇÃO NOS ÍNDICES DE PRODUÇÃO DE GRÃOS

A agricultura no mundo, conforme relatos históricos, teve seu início há mais de dez mil anos, com os povos do norte da África e do oeste asiático, que deixaram progressivamente a caça e a coleta de alimentos e começaram a produzir seus próprios alimentos a partir de plantas e animais domesticados. Como se sabe, a agricultura vem passando por ciclos e evoluções que demonstram seus avanços e dificuldades. A produção de alimentos sempre foi um dos maiores desafios da humanidade, e para superar tal desafio procurou-se o domínio sobre as técnicas de produção. No entanto, foi apenas nos séculos XVIII e XIX, com o início da agricultura

moderna, que alguns povos começaram a produzir em maior escala, pondo fim a um longo período de escassez de alimentos.

No que tange ao processo de modernização da agricultura no Brasil, pode-se destacar que está estreitamente ligado às profundas mudanças econômicas ocorridas a partir do término da Segunda Guerra Mundial entre 1939/1945⁹³. Essas mudanças, por sua vez, desencadearam a modernização da economia brasileira como um todo, de cujo conjunto a agricultura é parte integrante. Para se ter uma maior compreensão de tais mudanças ocorridas na agricultura nos últimos 60/70 anos, é importante analisar num contexto mais amplo e abrangente, fazendo uma relação das transformações que se processam no mundo e no Brasil no mesmo período.

Neste contexto após a 2ª Guerra Mundial ocorreram algumas mudanças econômicas importantes, que em resumo significa que avança a construção de uma economia mundial integrada sob o comando das corporações transnacionais. Usando a sua força, buscando subordinar as demais organizações e o próprio Estado (Governo), transformando-os em simples executores de seus interesses.

A agricultura passou por importantes transformações desde a década de 1950, sobre as quais se podem fazer algumas constatações. Grande parte da força humana de trabalho empregada nas tarefas da lavoura e da pecuária se transferiu para outros setores de atividade. A agricultura apresentou substancial diminuição relativa no total do produto social (no Brasil em 1960 representava 23%, enquanto na década de 80 a sua participação situa-se entre 10 a 12% da riqueza produzida). O crescimento agrícola avançou mais lentamente do que o crescimento industrial, aumentando a diferença entre os setores da produção, em desfavor da agricultura (no Brasil no período de 1963 a 1977 enquanto a indústria cresceu 221% e o setor terciário 189%, o setor primário apresentou um crescimento apenas de 93%)⁹⁴.

A modernização da agricultura pode ser entendida como a transformação na base tecnológica da produção agropecuária no pós-guerra, e também as modificações profundas da produção no campo e das relações capital X trabalho. Período esse caracterizado pela dependência do mercado externo dos meios de produção. Essa época é marcada também pelo avanço e consolidação do capitalismo monopolista internacional: monopólio das multinacionais através da crescente concentração do capital e da fusão entre o capital bancário e o capital

⁹³ BRUM, Argemiro J. A. **Modernização da Agricultura**: trigo e soja. Petrópolis: Vozes, 1988, p. 31.

⁹⁴ *Ibidem*, p. 32-33.

industrial, fortalecendo o capital financeiro e a oligarquia financeira, e possibilitando algumas dezenas de grandes grupos o controle da economia e do próprio poder público⁹⁵.

No Brasil a modernização foi difundida tendo como intuito aumentar a produção e a produtividade das culturas de interesse do mercado internacional, através da inserção e inovação tecnológica. Isso só foi possível devido à conjuntura política favorável, que fez investimentos em pesquisas, com a criação de órgãos de pesquisa tal como a EMBRAPA, e também através de programas de créditos⁹⁶.

A criação da EMBRAPA⁹⁷ teve como função, juntamente com as empresas de extensão dos estados, a difusão por todo o país do pacote tecnológico trazido pela “*Revolução Verde*”, com o intuito de garantir os compromissos firmados entre o Estado Brasileiro e o capital internacional. O objetivo foi aumentar a produção agrícola do país para a exportação e com isto equilibrar a balança comercial.

A modernização da agricultura ocorreu somente a partir de meados da década de 1960, com a chamada *Revolução Verde*⁹⁸. Nesse processo ocorreu a adoção das novas tecnológicas no processo produtivo (inovações agrônomicas, físico-químicas, biológicas) “e com a formação dos complexos agroindustriais, gerou uma nova configuração socioeconômica e espacial para o campo brasileiro”. Com a consolidação dos complexos agroindustriais, ocorre uma reorganização na produção agropecuária brasileira e um processo acelerado de integração de capitais⁹⁹. Esse processo deu-se a partir da centralização do capital industrial, dos grandes e médios proprietários rurais e, sobretudo do Estado.

No Paraná o processo de modernização da agricultura ocorreu por volta da segunda metade da década de 1960 e principalmente em 1970. O processo de modernização invade rapidamente o Paraná, [...]

[...] provocando uma rearticulação do processo produtivo. A modernização da agricultura paranaense é puxada sobre tudo pela exportação da cultura da soja, tendo o trigo como lavoura secundária. Foi rápido o processo de colonização do Oeste paranaense, muito mais veloz ainda foi o processo de modernização da agricultura. Em apenas 10 anos expandiu-se e colonizou-se¹⁰⁰.

⁹⁵ GRAZIANO DA SILVA, José. **Do complexo rural aos complexos agroindustriais**. In: A nova dinâmica da agricultura brasileira. São Paulo: Unicamp, 1996, p. 1-40.

⁹⁶ GOODMAN, David; REDCLIFT, Michael. Posição na Ocupação, Tempo de Trabalho e Renda na Agricultura Brasileira em 1980. *Revista de Economia Política*, São Paulo, 6 (4): 78-90, out./dez. 1986.

⁹⁷ BRUM, op. cit., p. 33.

⁹⁸ GRAZIANO NETO, F. **A questão agrária e ecologia: crítica da moderna agricultura**. São Paulo: Brasiliense, 1982, p. 154.

⁹⁹ GRAZIANO DA SILVA, op. cit., p. 1-40.

¹⁰⁰ BRUM, op. cit., p. 94.

A agricultura paranaense teve características marcantes por ser mercantil, dinâmica e diversificada, acrescida do caráter pioneiro dos colonizadores e da predominância de uma classe média rural com relativo poder aquisitivo e sempre preocupada em aumentar a rentabilidade, foram os principais fatores que possibilitaram o aproveitamento dos estímulos do Governo representados pelo crédito rural para mudar a base técnica de produção agrícola.

O desenvolvimento tecnológico, científico e econômico causou e causa danos ambientais, alterando de modo irreversível o cenário do planeta, levado a processos degenerativos profundos a natureza¹⁰¹. Dentre os litígios degenerativos da natureza destaca-se¹⁰²: a erosão e a perda da fertilidade dos solos; a destruição florestal; a dilapidação do patrimônio genético e da biodiversidade; a contaminação dos solos, da água, dos animais silvestres, do homem do campo e dos alimentos.

A modernização da agricultura deu-se através de dois fenômenos:

O primeiro refere-se ao aumento dos índices da tratorização e do consumo de fertilizantes de origem industrial. A utilização de forma ampla de bens, baseada na importação de bens de capital, modificou o padrão tecnológico da agricultura brasileira. Depois, a demanda de insumos e máquinas era satisfeita via importação. O segundo fenômeno refere-se à industrialização da produção agrícola com o surgimento, no final da década de 50, das indústrias de bens de produção e insumos¹⁰³.

Como mencionado por Delgado e Brum, a modernização da agricultura até os anos de 1970 apontou dois fatores marcantes, um deles que se refere ao número de tratores. O Gráfico 1 apresenta o crescimento no número de tratores, entre o ano de 1950 a 1995 no Estado do Paraná. Com base nos dados apresentados no gráfico constata-se que ao longo dos anos, há um aumento muito significativo no número de tratores. Os dados do censo de 1950 apontam que a quantidade de tratores era de 280 máquinas, sendo que a maioria deles tinha poucos cavalos de potência se comparados aos atuais. Ao fazer uma análise comparativa entre as décadas de 50 e 60, que apresentam quantidade de tratores respectivamente de 280 e 5.180, nesse intervalo de 10 anos ocorreu uma variação percentual positiva de 1.750%, mesmo com essa variação esse índice não é muito significativo devido às proporções do Paraná. Esse acréscimo no número de tratores é sem dúvida um indicativo de mudança nos moldes produtivos do país. A produção interna de tratores no Brasil só se iniciou no ano de 1959, com a instalação da Ford. Antes desse

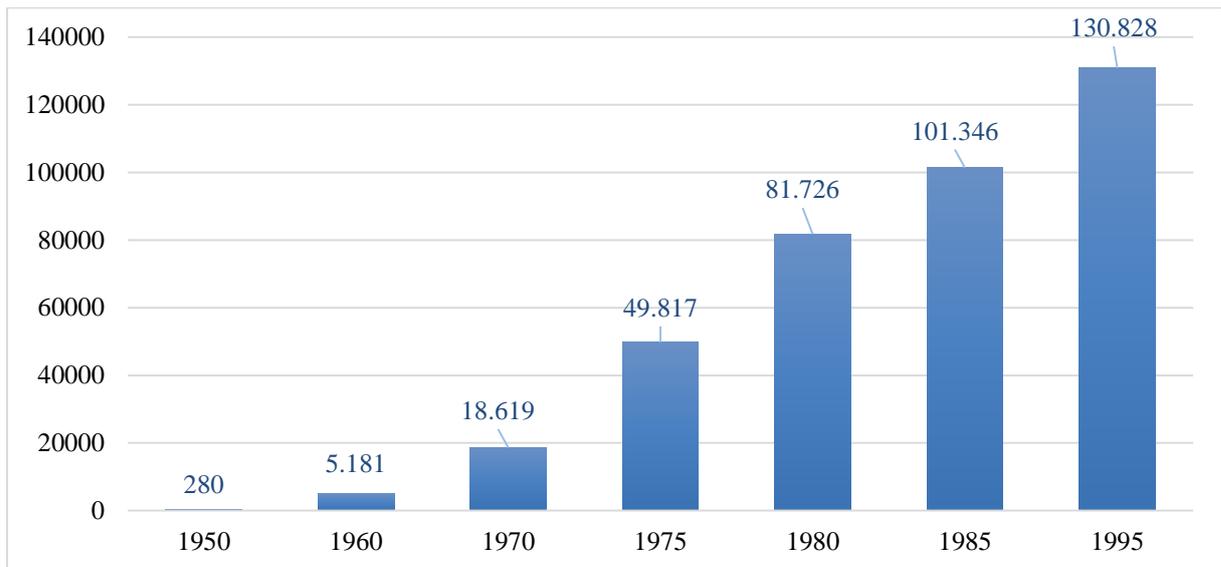
¹⁰¹ RAMPAZZO, S. E. **A questão ambiental no contexto do desenvolvimento econômico**. In: BECKER, D. F. (Org.). *Desenvolvimento sustentável: necessidade e/ou possibilidade?* Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1997, p. 157-188.

¹⁰² EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2. ed. Guaíba: agropecuária, 1999, p. 157.

¹⁰³ *Ibidem*, p. 35.

ano, os tratores usados eram todos importados. Entre os anos de 1960 a 70 a variação percentual positiva foi de 259%, e entre 1970 e 80.338%. Por sua vez, entre 1985 e 1995, a variação percentual positiva foi de apenas 29,09%. Através dessa análise constatou-se que o número de tratores aumentou ao longo desses 45 anos (1950-1995), nas primeiras décadas com aumento bem mais significativo do que nas últimas.

Gráfico 1 - Evolução do número de tratores no Estado do Paraná entre os anos de 1950 e 1995



Fonte: IBGE, Censo Agropecuário do Paraná, anos de 1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995. Elaborado pelo autor, 2017.

O segundo fator importante mencionado por Delgado é o aumento do consumo de fertilizantes, outro indicador imprescindível da modernização da agricultura, está voltado diretamente para o aumento da produtividade agrícola. Os dados dos censos entre 1965 a 1995 se mostram positivos em relação ao uso de adubos de origem química e de orgânicos e também no uso de calcário para correção da acidez do solo, que tem dados disponíveis no Censo Agropecuário do Paraná, demonstrados no Gráfico 2.

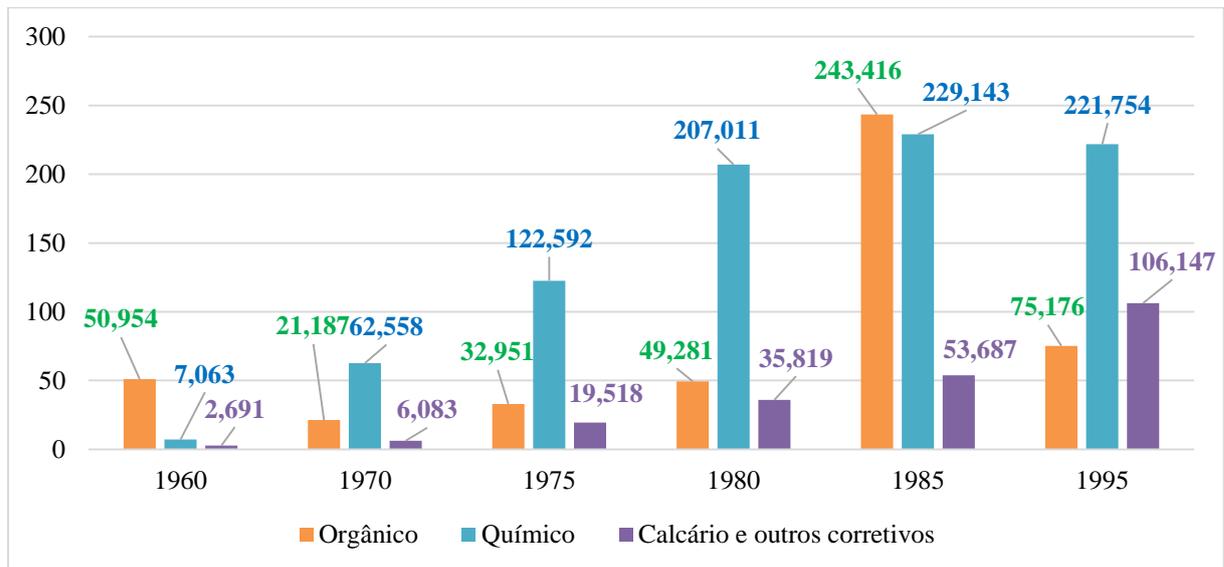
Em 1960, o uso de adubo químico foi de 7.063 mil toneladas representa 11%, 50.954 mil toneladas de adubação orgânica que representa 89% bem superior em relação à química, o uso de calagem de cal 2.691 mil toneladas. As espécies de adubação orgânica utilizada nos anos de 1960 foram: Esterco, Adubação verde, Farinha de osso e outros, conforme os dados apresentados no censo agropecuário de 1960. Já em relação a 1970 a quantidade total de adubos em toneladas aumentou percentualmente 57,4% em relação à década anterior, a adubação química nessa década já ultrapassa a orgânica que apresentam respectivamente quantidade de 86.175 e 12.059 mil toneladas. A adubação química cresceu astronomicamente com variação

percentual positiva de 1.120%, e o uso de calcário e outros corretivos também teve crescimento percentual de 126% entre 1960 a 1970. Esses fatores de crescimento vêm ao encontro da modernização da agricultura com uso de insumos químicos para melhorar a fertilidade do solo e, conseqüentemente, obter uma maior produção. Enquanto a orgânica teve um decréscimo percentual de 358% no intervalo de 10 anos. A cada ano os dados dos censos agropecuário do Paraná apontam crescimento dos índices de aplicação de adubos, em 1975 a adubação foi de 58,4% superior a 1970. Em 1975 as tabelas do censo agropecuário demonstraram que com o uso de calcário/e outros corretivos, obteve-se crescimento com índice de 19.518 mil toneladas, superior a 1970 em 220%. Em 1980 houve crescimento da quantidade do uso de adubos chegando a 256.291 mil toneladas sendo deste volume 80,7% de adubo químico e 19,3% de adubação orgânica. O volume de calcário em 1980 foi de 35.819 mil toneladas, variação percentual positiva de 83,5% em relação a década de 1970. Em 1985 o volume de adubos utilizado foi superior a 1980, com variação percentual positiva de 84,44%, desse total 51,2% foi de adubo orgânico, superior ao uso do químico que foi de 48,8% demonstrando uma retomada do uso de adubação orgânica no setor agrícola e agropecuário. Se comparar a quantidade usada de adubo orgânico em 1985, teve crescimento percentual extraordinário de 393,5%, já o uso de adubo químico apresentou redução de 10,7%. No ano de 1995 o uso de adubação química retoma o maior volume de aplicação com 221.754 mil toneladas, já uso de adubação orgânica caiu sendo apenas 75.176 mil toneladas.

Nessa análise constatou-se que em 1960 o uso de adubo orgânico foi superior ao uso do adubo químico, mas na década seguinte teve uma diminuição muito grande, em quanto o uso de adubação química teve um crescimento constante década a década. O uso de calcário e corretivos para diminuir a acidez do solo obteve crescimento ao longo da década analisada com variação percentual positiva em todos os anos analisados. Em 1995 o uso de adubação química e de orgânica caiu em relação a 1985, apenas a quantidade de calcário e outros corretivos de solo cresceram dobrando a sua aplicação.

Vale ressaltar que em 1960 a tabela do censo agropecuário demonstrou os índices de adubação orgânicos separados: Esterco, Adubação verde, Farinha de osso e outros, com índices respectivamente de 14.962; 6.632; 4.786 e 6.123 mil toneladas. Nos anos de 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995 aparece apenas o total aplicado de adubação orgânica.

Gráfico 2 - Evolução do uso de adubos químicos e orgânicos Calcário e outros Corretivos de acidez do solo no Estado do Paraná entre 1960 e 1995 em toneladas



Fonte: IBGE, Censo Agropecuário do Paraná, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995. Elaborado pelo autor, 2017.

Contudo não podemos nos basear apenas no crescimento do uso de equipamentos e insumos modernos para considerarmos que o processo de modernização atingiu a produção agrícola brasileira de uma forma positiva. Devem-se considerar outros fatores que estão intimamente ligados a esse processo que devem ser analisados, tais como: o avanço [...]

[...] da tecnologia nos moldes produtivos da agricultura, os produtores visam alcançar maior rentabilidade, visto que a mecanização permite ampliar as áreas cultivadas ou a escala de produção. As indústrias de equipamentos e insumos passaram a pressionar, direta ou indiretamente, a agricultura a se modernizar, visto almejarem uma venda cada vez maior. Porém, o que vai realmente dar um grande impulso na transformação da base técnica da produção agrícola é o incentivo governamental através do chamado crédito rural, viabilizado principalmente a partir de meados da década de 1960¹⁰⁴.

O processo de modernização da agricultura brasileira ocorreu dois momentos marcantes históricos, a tratorização e a industrialização¹⁰⁵. Mas em meados da década de 1970, pode-se identificar uma 3ª fase a da reestruturação produtiva da agropecuária brasileira. Nesse Período, ocorre [...]

[...] um processo de integração de capitais a partir da centralização de capitais industriais, bancários, agrários, etc., expansão de sociedade anônimas, cooperativas agrícolas, empresas integradas verticalmente (agroindústrias ou agrocomerciais),

¹⁰⁴ GRAZIANO NETO, Francisco. **Questão Agrária e Ecologia: Crítica da Agricultura Moderna**, São Paulo: Brasiliense, 1985.

¹⁰⁵ ELIAS, D. **Globalização e agricultura**. São Paulo: EDUSP, 2003.

assim como a organização de conglomerados empresariais por meio de fusões, organização de holdings, cartéis e trustes, com atuação direta nos CAIs¹⁰⁶.

Assim entende-se que a agricultura moderna trata-se, da inclusão cada vez maior das inovações tecnológicas, das transformações da relação capital X trabalho, tem-se expandido no Brasil. No entanto os dados estatísticos quantitativos e qualitativos da produção agrícola dados como um bem comum mascara os danos que o agronegócio gera para o meio ambiente, para os trabalhadores e para a sociedade em geral.

Tal uso das inovações tecnológicas faz aumentar a produção em alta escala, mas porém esse modelo de agricultura gera dependência de elementos químicos externos para manter fertilidade do solo. A agricultura moderna se pauta na mobilidade global de exportação e importação tanto de produção quanto de químicos, o capital produtivo e financeiro, é outro fator que se desloca geograficamente com facilidade. A agricultura moderna, na lógica capitalista, trata-se de um modelo cada vez mais excludente e concentrador, onde sobrevivem os produtores que conseguem produzir em larga escala, devido à margem de lucro ser cada vez menor¹⁰⁷.

A modernização da agricultura no Paraná consistiu na utilização de máquinas, insumos e técnicas produtivas que permitiram aumentar a produtividade do trabalho e da terra como mencionado anteriormente.

Já a suinocultura é uma atividade que está vinculada diretamente à história do desenvolvimento da agricultura no Brasil. A criação de suínos esteve ligada ao processo de colonização em todo o território nacional, com uma maior concentração no Sul dos pais, por influência da colonização de imigrantes alemães e italianos estabelecidos na região. A partir da década de 50 é que teve início um trabalho de introdução e aproveitamento das raças “Landrace, Large White, Duroc Jersey e, em menor escala Hampshire, Wessex e Pietrain”¹⁰⁸. Esse sistema de produção suinícola envolve os fornecedores de insumos, os criadores, abatedouros, indústria produtora de subprodutos suínos e fornecedores de insumos a estas empresas.

No Paraná ela está intimamente ligada ao modelo intensivo da criação de animais confinados. A tratorização e a mecanização da produção de milho, soja e trigo, diminuíram a oferta de terra para a prática do modelo de Safras de Porcos. Esse processo de mecanização diminuiu os custos de produção, refletindo na diminuição do preço dos produtos utilizados nos confinamentos animais. Tudo isso somado a demanda das indústrias por novos cortes de carnes

¹⁰⁶ Ibidem, p. 36.

¹⁰⁷ BRUM, op. cit., p. 33.

¹⁰⁸ CEAG. **Análise do Sistema de Integração Agroindustrial em Suínos e Aves** em Santa Catarina, Centro de Assistência Gerencial de Santa Catarina - CEAG-SC, Florianópolis, 1978, p. 58.

de suínos com menos gordura, impulsionou as agroindústrias de carnes a buscarem novos locais para fixar as agroindústrias. No caso da carne suína, a Sadia encontrou um lugar ideal no Paraná. Trata-se da região Oeste do Estado. Na época, o desenvolvimento da região ainda estava no início. No entanto, a produção de suínos era muito grande. Até porque a região foi ocupada principalmente por migrantes alemães e italianos vindos 1964 do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, onde a produção de suínos era uma atividade tradicional¹⁰⁹.

Havia em Toledo, no Oeste Paranaense, um pequeno frigorífico. Tratava-se do Frigorífico Pioneiro, uma sociedade por cotas. Naquele momento, passava por dificuldades financeiras. Estava indo à falência. A Sadia comprou aquele frigorífico e, a partir de 1964, instalou ali uma filial da Frigobrás. Com isso, instalou sua primeira unidade industrial no Paraná, no início dedicava-se exclusivamente ao abate de suínos para fornecimento de matéria-prima à matriz de São Paulo. No Paraná a partir de 1988 a sede da Sadia passou a se localizar em Toledo no Paraná, suas atividades abrangem: matadouro frigorífico de suínos, bovinos e aves; fábrica de ração balanceada; processamento de soja e extração de óleo de soja; industrialização de carnes suínas, bovinas, aves e derivados. Além disso, fabrica uma série de produtos, como quibes, hambúrgueres, almôndegas, presuntos, linguiças, salsichas e similares¹¹⁰.

Retratado o histórico do cultivo do milho é datado de 7.300 anos atrás, e foram encontrados em pequenas ilhas próximas ao litoral no México, no golfo do México. Além de suas virtudes como alimento (onde demonstra uma incrível capacidade para transformarem-se em farinha, flocos, pastas, etc.), o milho tem reservadas outras surpresas: tem uso como ingrediente básico para processos industriais. Estão na raiz de produtos como amido, azeite e proteínas, bebidas alcoólicas, edulcorante alimentício e combustível¹¹¹. Embora o milho seja um ingrediente presente em vários pratos brasileiros, como a canjica e a pamonha, seu consumo na mesa dos brasileiros, seja direta indiretamente, é muito baixo¹¹².

A produção do milho no Paraná entre 1950 e 1995 se mostrou positiva, acompanhando o avanço tecnológico da modernização da agricultura. O Gráfico 3 apresenta os dados da área colhida de milho em (ha), e da produção em (toneladas) entre 1950 a 1995. Com base nos dados do censo agropecuário de 1950, constata-se que a área colhida foi de 616,709 mil hectares, alcançando uma produção de 936,705 mil toneladas. Na década seguinte houve um aumento da

¹⁰⁹ COSTA, A. M. **O Grupo Sadia e a Produção Integrada**: O lugar do agricultor no complexo agroindustrial. Universidade Federal do Paraná. Mestrado de história. Curitiba, 1993, p. 63.

¹¹⁰ COSTA, A. M. op. cit. p. 68.

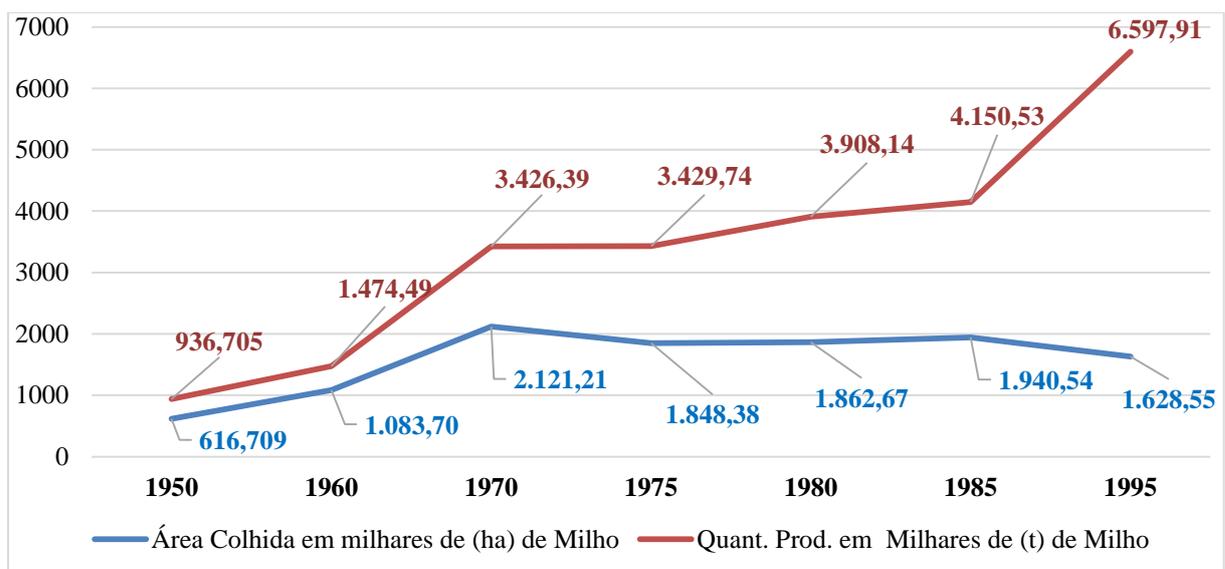
¹¹¹ RONEY, John. The Beginnings of Maize Agriculture. *Archaeology Southwest*. v. 23, n.1, Winter, 2009, p. 4.

¹¹² FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto. 2004.

área plantada de 466.991 hectares, atingindo variação percentual positiva de 74,8%. Esse fator de crescimento não teve o mesmo efeito sobre a produção de milho que cresceu em 57,4%. Em 1970 o patamar de área colhida atingiu o maior índice em relação aos dados apresentados neste gráfico, sendo 2.121.210 de hectares. Fazendo uma análise em relação a 1960 a variação percentual foi de 43,7%, de hectares, e a tonelagem em 132,3%, condizendo com o aumento do número de tratores e o aumento extraordinário do uso de adubação química, ocorridos na década de 1970.

Entre 1975 e 1995 a quantidade de área de milho colhida esteve praticamente estável, com variações baixas. Já no que tange a quantidade de toneladas colhidas, os índices apontaram crescimento, ano após ano, sendo que em 1975 a produção foi de 3.429.740 de toneladas, superior a 1970 mesmo com menor área colhida.

Gráfico 3 - Área colhida do milho em milhares de hectares, e a produção em milhares de toneladas no Estado do Paraná 1950 a 1995



Fonte: IBGE, Censo Agropecuário do Paraná, anos de 1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995. Elaborado pelo autor, 2017.

A produção de milho aumentou ano a ano, acompanhado o movimento de crescimento do número de tratores e do uso de adubação tanto química quanto orgânica e também do uso de corretivos da acidez do solo, as modificações genéticas das sementes contribuíram também para a elevação da produção. Ao realizar uma análise entre 1975 e 1995, a variação percentual de área colhida não foi significativa, em oposição à produção de milho praticamente dobrou nesse intervalo de 20 anos.

Nos dados apresentados anteriormente no Gráfico 3, constatou-se que o emprego de tecnologia, e a intensificação da agricultura, com aumento do número de tratores e uso de adubação, contribuiu para a elevação da produtividade do milho.

O milho, é o cereal de maior volume de produção no mundo, com aproximadamente 960 milhões de toneladas. Com uma área agrícola de 60 milhões de hectares, ocupando 7% do total de terras, estimado em 851 milhões de hectares, aproximadamente 5,5 milhões de imóveis rurais e uma produção ao redor de 190 milhões de toneladas, o Brasil é um país de grande importância dentro do cenário agrícola mundial. Dentro deste cenário, o Brasil, com uma área cultivada com milho de 15,12 milhões de hectares e produção de 82 milhões de toneladas, é hoje um país estratégico, pois, é o terceiro maior produtor e o segundo maior exportador mundial de milho. Assim, ao lado da soja, o milho representa cerca de 80% de toda a produção de grãos do Brasil¹¹³. Conforme comunicado da Conab, as análises foram realizadas nos principais Estados produtores de milho: Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraná e Rio Grande do Sul, que são responsáveis por 80,38% da produção nacional. Os insumos citados responderam por 70,14% do custo de produção em Mato Grosso, 65% no Paraná, 72,65% em Mato Grosso do Sul, 73,86% em Goiás, 79,69% em Minas Gerais e 65,72% no Rio Grande do Sul¹¹⁴.

Segundo o estudo *Análise dos Custos de Produção e Rentabilidade da Cultura do Milho*, realizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), os fertilizantes, agrotóxicos, sementes e operações com máquinas foram responsáveis por mais da metade dos custos de produção do milho na safra 2015/2016. Apesar da redução em relação à safra anterior, os gastos com esses insumos variaram de 50% a 80%¹¹⁵.

A soja apresenta como centro de origem e domesticação o nordeste da Ásia, sobretudo a região do rio Yangtzé, na China. No Brasil, os relatos da soja remetem seu cultivo ao Estado da Bahia em 1882¹¹⁶. Bem mais tardia que na Bahia, o cultivo da soja no Estado do Paraná teve seu início em 1954¹¹⁷. O Brasil experimentou um período de crescimento rápido conhecido como “milagre econômico”, que se estendeu de 1968 a 1973/1974, fase esta que a economia

¹¹³ COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Análise dos Custos de Produção e Rentabilidade da Cultura do Milho**. v. 1, Brasília: Conab, 2016, p. 9.

¹¹⁴ BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Projeções do Agronegócio: Brasil 2012/2013 a 2022/2023** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Assessoria de Gestão Estratégica. Brasília: Mapa/ACS, 2013.

¹¹⁵ Conab, op. cit. p.16.

¹¹⁶ BONETTI, L. P. **Distribuição da soja no mundo: origem, história e distribuição**. In: MIYASAKA, S.; MEDINA, J. C. (Ed.). *A soja no Brasil*. Campinas: ITAL, 1981, p. 1-6.

¹¹⁷ BLACK, R. J. **Complexo soja: fundamentos, situação atual e perspectiva**. In: CÂMARA, G. M. S. (Ed.). *Soja: tecnologia de produção II*. Piracicaba: ESALQ, 2000, p. 1-18.

brasileira integra mais capitais internacionais. Brum comenta que até final da década de 70 (1978) a soja teve uma extraordinária expansão, isso foi favorecido pelos estímulos do governo, que seguiu orientações principalmente dos Estados Unidos, para incentivar a agricultura de exportação¹¹⁸.

A soja é uma das mais importantes culturas na economia mundial. Seus grãos são muito usados pela agroindústria (produção de óleo vegetal e rações para alimentação animal), indústria química e de alimentos. Recentemente, vem crescendo também o uso como fonte alternativa de biocombustível¹¹⁹.

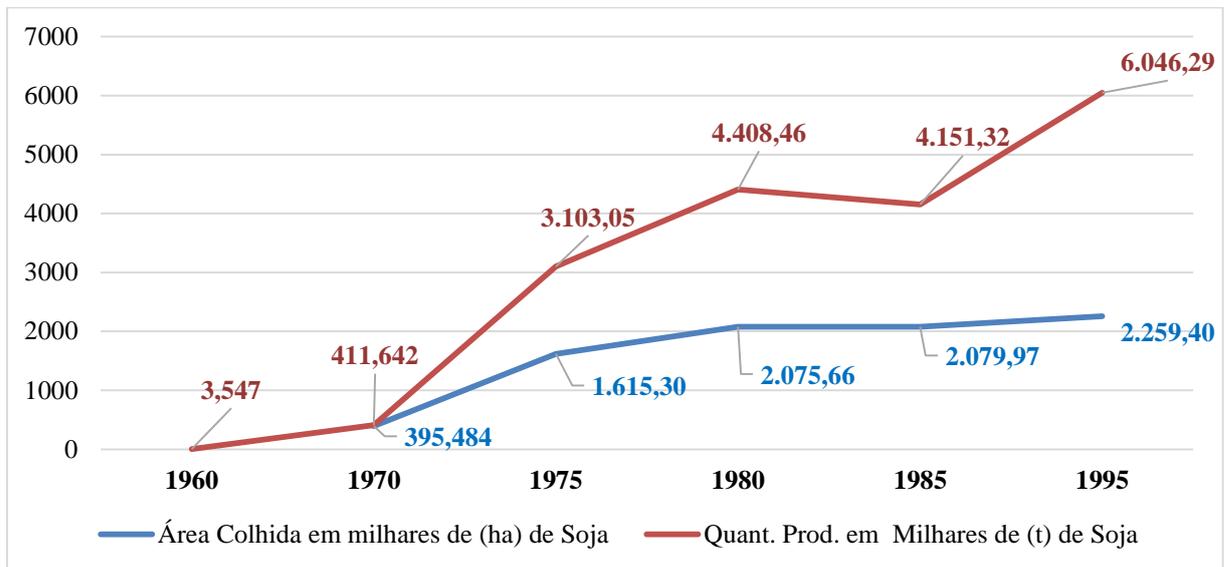
O Gráfico 4 apresenta os dados de área colhida de soja em hectares e da produção entre 1960 e 1995. Os dados do censo agropecuário de 1960 mostram que a produção de soja que foi de 3.547 toneladas, já em 1970 foi de 411.642 toneladas. Entre 1970 a 1975 tanto a área colhida quanto a produção tiveram crescimentos extraordinários, acompanhando o crescimento do uso de adubos químicos. A área colhida passou de 395.484 para 1.615.300, variação percentual de 308%, enquanto a produção em toneladas também acompanhou esse movimento passando de 411.642 toneladas para 3.103.050 de toneladas, alcançando variação percentual positiva de 653,8%. A área plantada da soja nesses anos de análise só cresceu, diferentemente do milho que teve seu ápice em 1970 e depois teve acentuada queda ao longo dos anos até 1995.

A produção da soja em milhares de toneladas teve crescimento constante de escala entre 1960 a 1995, com exceção de 1985 que teve uma queda percentual de 5,8% em relação a 1980. Em 1995 o último ano de análise deste gráfico, tanto a área colhida quanto a produção alcançaram seu ápice. A área plantada foi de 2.259.400 hectares e a quantidade colhida foi de 6.046.290 de toneladas, superando 1985 sucessivamente com percentual de 8,6% e 45,6%. Através dos três gráficos anteriores constatou-se que o crescimento da produção do milho e da soja foi influenciado por vários fatores: pode-se dar destaque principalmente ao uso de máquinas e insumos químicos.

¹¹⁸ BRUM, op. cit. p. 78.

¹¹⁹ COSTA NETO, P. R.; ROSSI, L. F. S. **Produção de biocombustível alternativo ao óleo diesel através da transesterificação de óleo de soja usado em fritura**. Química Nova, v. 23, p. 4, 2000.

Gráfico 4 - Área colhida de soja em hectares, e a produção em milhares de toneladas no Estado do Paraná entre 1950 a1995



Fonte: IBGE, Censo Agropecuário do Paraná, anos de 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995. Elaborado pelo autor, 2017.

A produção de soja em virtude do crescimento do consumo de carne produzida em sistema de confinamento foi o cultivo agrícola que mais cresceu quase 700% entre 1961 e 2005, passando de 26,8 milhões de toneladas para 214 milhões de toneladas¹²⁰.

No que tange a agricultura como atividade econômica, pode-se destacar que ela tem algumas características especiais. Em primeiro lugar, é atividade sazonal, determinado produto, em determinada região, [...]

[...] é cultivado em determinada época do ano. Seu transporte armazenamento e comercialização, e até seu beneficiamento ou industrialização, se concentra na respectiva época, exigindo respostas rápidas e eficientes, embora variando de produto para produto e das condições de infraestrutura disponível. Isso confere à agricultura um alto grau de vulnerabilidade. Lembre-se, também, tem a constante ameaça dos flagelos climáticos e biológicos, que agrava ainda mais a sua instabilidade¹²¹.

Por outro lado, é possível perceber, principalmente desde final do século XIX, [...]

[...] a existência de uma crise agrária e crônica, com alternância de fases de grande produção e fases e acentuada escassez, com a decorrente oscilação de preços e estímulos e desestímulo aos produtores rurais. Essa crise agrária permanente, em que se sucedem os altos e baixos, torna a economia agrícola ainda mais vulnerável, instável e insegura¹²².

¹²⁰ FAO - Food and agriculture organization. **The world agricultural production**. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>>. Acesso em: 10 dez. 2016.

¹²¹ BRUM, op. cit., p. 36.

¹²² Ibidem, p. 36.

A agricultura com as suas especificidades próprias, e com seu grau de vulnerabilidade e instabilidade elevado, se tornou no mundo, em um nível crescente, uma atividade subsidiada pelo Estado. O poder público precisa socorrer o setor agrícola através de várias formas, muito mais do que qualquer outro setor. Dentre as formas de subsídios estão: a garantia de preço mínimo, créditos favorecidos, moratórias, perdão de dívidas, prêmios e iniciativas diversas.

A agricultura com o seu papel de fornecedora de alimentos para a população e de matéria-prima para a indústria, dá para ela uma importância básica, com reflexos imediatos, que são de natureza social atingindo diretamente aos consumidores, quer de natureza econômica, influenciando também a produção industrial e o próprio comércio. É por essas razões, que a agricultura, tanto a lavoura como a pecuária, reclamam e exigem do Estado um tratamento especial, uma política diferenciada, específica, condizente com a especificidade de suas características. Essa atenção especial do estado se não elimina ao menos pode atenuar sensivelmente o grau de vulnerabilidade e instabilidade da atividade agrícola, o que beneficia toda a sociedade.

No Brasil foram utilizadas diversas estratégias para mudar o modo de produção agrícola a partir de 1965. Tais mudanças ocorreram com a consolidação do parque industrial, a formação de um modelo de desenvolvimento visando à “modernização conservadora”, a fase anterior ao ciclo econômico, conhecido como o “milagre econômico”, a ampliação do crédito rural subsidiado e de outros incentivos à produção agrícola, a internacionalização do pacote tecnológico da Revolução Verde e a melhoria dos preços internacionais para produtos agrícolas¹²³.

No Paraná o processo de modernização da agricultura como já mencionado anteriormente ocorreu rapidamente por ser mercantil. Tudo isso somado ao caráter pioneiro dos colonizadores e ao poder aquisitivo da classe média rural, sempre preocupada em aumentar a sua rentabilidade, foram os fatores principais que possibilitaram o aproveitamento dos estímulos do crédito rural, destinados a mudar a base técnica da produção rural¹²⁴.

A política de crédito rural com juros favorecidos, realizada a partir de 1965, teve como objetivo a modernização da agropecuária brasileira. O Gráfico 5 apresenta dados da evolução do crédito rural no Brasil, entre os anos de 1969 a 1999, com os valores apresentados corrigidos em reais (R\$)¹²⁵.

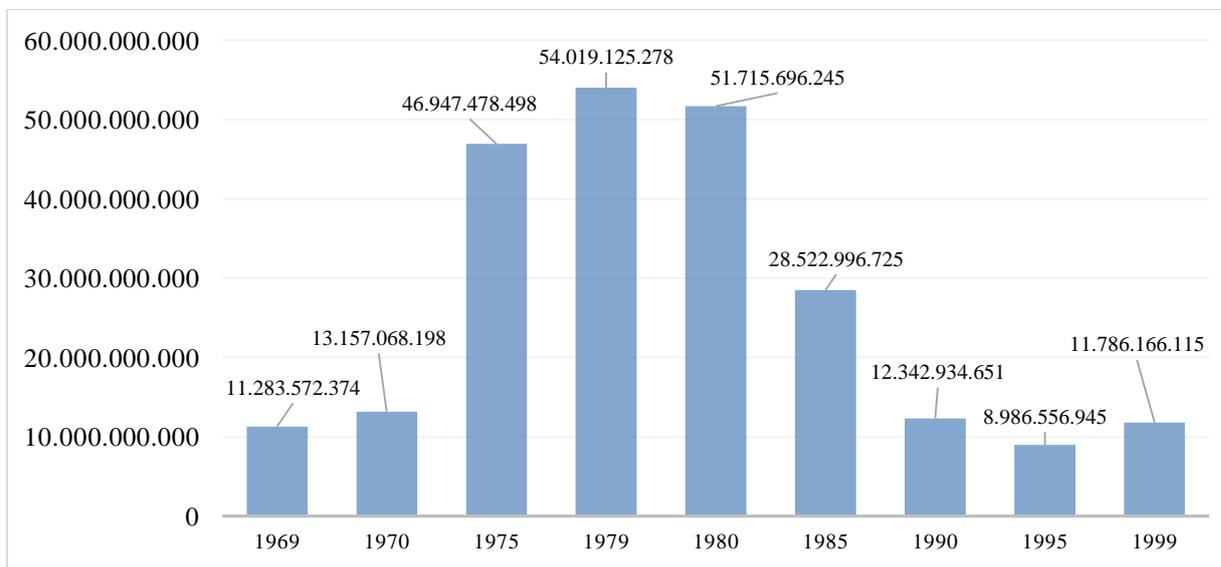
¹²³ MARTINE, G.; BESKOW, P. R. **O modelo, os instrumentos e as transformações na estrutura de produção agrícola**. In: MARTINE, G. e GARCIA, R. C. (orgs.). Os impactos sociais da modernização agrícola. São Paulo, Caetés, 1987, p. 19-39.

¹²⁴ BRUM, op. cit., p. 91.

¹²⁵ Ibidem, p. 88.

No Brasil entre os anos de 1970 e 1980 o crédito rural alcançou um crescimento extraordinário de cerca de 500%, passando de uma proporção de 37% para 80% do valor bruto da produção agropecuária e 89,4% da produção agrícola. Tudo isso destaca a alta dependência do setor agropecuário do crédito rural, que ao longo dos anos só aumentou até o ano de 1979, num máximo de R\$ 54.019.125.278 de reais, e a partir daí diminuindo gradativamente, chegando em 1999 com volume de R\$ 11.786.166.115 milhões de reais, variação percentual negativa de 358% de crédito em relação a 1979.

Gráfico 5 - Evolução do crédito rural no Brasil, somando todos os tipos de crédito, entre os anos de 1969 a 1999, corrigidos em valores constantes em reais R\$



Fonte: Banco Central do Brasil - Departamento de Cadastro e Informações do Sistema Financeiro. Divisão de Estatísticas Financeiras e Informações - Registro Comum de Operações Rurais – RECOR. Elaborado pelo autor, 2017.

Depois de ter sido concedido em grande escala na década de 1970, quando foram investidos cerca de R\$ 829 bilhões, a década de 1980 assistiu ao início da retração na oferta de crédito rural, sobretudo a partir da segunda metade da década. Em que pese o volume de crédito ter atingido R\$ 840 bilhões.

O monte de recursos disponibilizados a agropecuária voltou a crescer apenas na segunda metade da década de 1990. As razões apontadas são: [...]

[...] à reversão do o escoamento das dívidas, a criação do Pronaf, a queda das taxas de inflação, que permitiu a recuperação do volume de depósitos à vista e o fato do tesouro nacional deixar de alocar recursos próprios para empréstimos, a partir de 1995, preferindo investi-los na equalização das taxas de juros. Nesse sistema o tesouro nacional paga ao sistema bancário a diferença entre as taxas de juros que gostaria de receber nas operações de crédito rural e que de fato os bancos recebem dos produtores

rurais (fixadas pelo SNCR). Com isso, o Tesouro Nacional faz com que os bancos se interessem em conceder créditos à agropecuária. Contribuiu também a criação de programas de investimento, administrados pelo BNDES¹²⁶.

Assim pode-se destacar que o elemento chave que alavancou o processo de modernização da agricultura brasileira e paranaense na década de setenta foi o “crédito rural” disponibilizado em nível nacional a partir da segunda metade da década de sessenta, ofertando crédito para custeio e investimento a juros subsidiados. A disponibilidade de crédito para a agricultura gerou vários benefícios. Mas isso gerou algumas externalidades, esse processo acabou beneficiando somente produtores considerados grandes, os pequenos ficaram à margem, causando uma série de problemas, tais como a concentração fundiária, proletarização dos trabalhadores rurais e o êxodo rural¹²⁷.

Das políticas públicas relacionadas à agricultura, o que merece destaque nas quatro últimas décadas é à política agrícola, com destaque em três pontos: o primeiro é que a política agrícola brasileira sempre foi dedicada em grande parte ao agronegócio; segundo ponto é que nas décadas de 1980 e 1990 as políticas agrícolas perderam importância dando lugar a políticas setoriais; e terceiro ponto de destaque é que a partir da década de 1990 as políticas públicas começam a ser atribuídas à agricultura familiar¹²⁸.

As políticas econômicas, agrícola e fundiária representam grande importância para o setor agrícola e pecuário pois através do apoio público, com as políticas juntamente com dependem da atividade agrícola. Atualmente o setor brasileiro conta com diversos instrumentos de políticas agrícolas destinadas a esse setor, são elas: Política de Crédito Rural, Crédito do PRONAF, Política de Garantia de Preços Mínimos (PGPM), Comercialização e Estoques Reguladores, Compras Institucionais/ Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Seguro da Agricultura Familiar (SEAF), Garantia-Safra, Pesquisa e Assistência Técnica e Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF)¹²⁹.

Dessa forma o Crédito Rural tem a finalidade de custear despesas de produtor rural (pessoa física ou jurídica), cooperativa de produtores rurais e pessoa física ou jurídica que exerça alguma atividade ligada ao meio rural. Sendo assim o Crédito Rural custeia despesas normais relacionadas ao ciclo produtivo de lavouras periódicas, da entressafra de lavouras

¹²⁶ BACHA, C. J. C.; DANELON, L.; BEL FILHO, E. D. Evolução da taxa de juros do crédito rural no Brasil: período de 1985 a 2003. *Revista Teoria e Evidências Econômicas*, Passo Fundo, v. 14, n. 26, p. 43-47, maio, 2005.

¹²⁷ MARTINE, G. *Fases e faces da modernização agrícola brasileira*. Brasília, Ipea/ Iplan, 1989.

¹²⁸ DENARDI, R. A. *Agricultura familiar e políticas públicas: alguns dilemas e desafios para o desenvolvimento rural sustentável*, Porto Alegre, 2001.

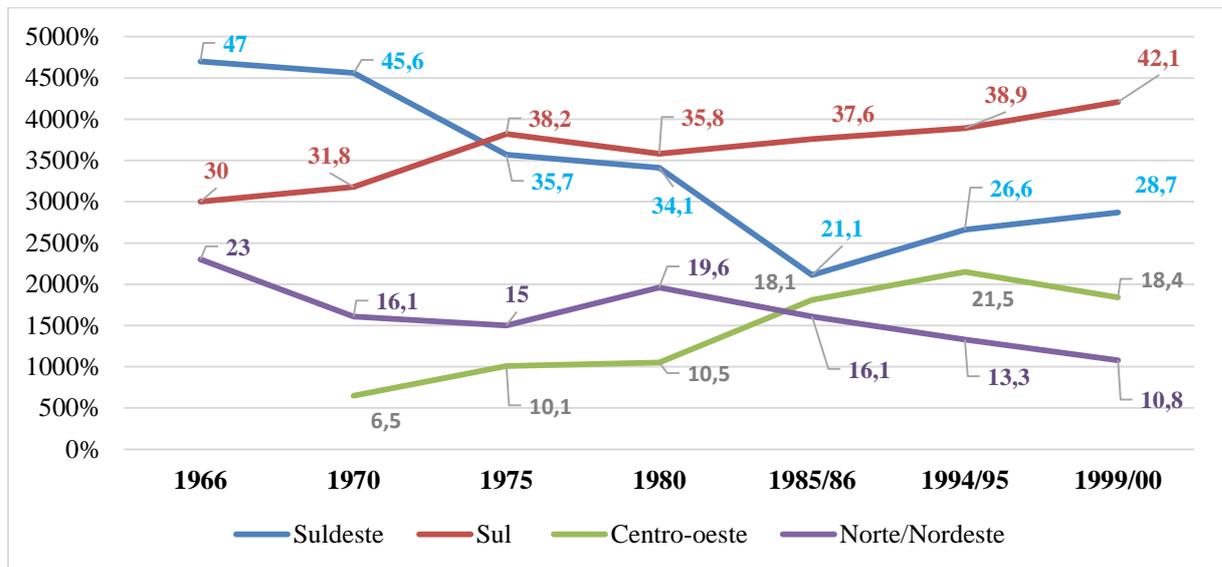
¹²⁹ NUNES, S. P. *Instrumentos de política agrícola para a agricultura e a agricultura familiar no Brasil. Boletim eletrônico*. DESER - Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais, 2007.

permanentes ou da extração de produtos vegetais espontâneos ou cultivados, incluindo o beneficiamento primário da produção obtida e seu armazenamento no imóvel rural ou em cooperativa, exploração pecuária e beneficiamento ou industrialização de produtos agropecuários. O crédito rural foi sistematizado pela Lei nº 4.829/65 e disciplinado pelo Decreto nº 58.380/66, estando restrito ao campo específico do financiamento das atividades rurais¹³⁰.

No que tange a participação das regiões no crédito rural encontramos o seguinte cenário. O Gráfico 6 a seguir demonstra os dados da participação em percentual das regiões Sudeste, Sul, Centro-oeste e Norte/Nordeste. Através da análise do Gráfico 6 comprova a concentração do crédito nas regiões Sul e Sudeste. De 1966 até 1970 somente essas duas regiões receberam 77,4% e, nos anos seguintes, o equivalente a aproximadamente 65% do crédito nacional. Em 1966, não houve sequer a participação da região Centro-Oeste. Já em 1970, esta região atingiu 6,5%, e foi aumentando a proporção até chegar a 21,5 % em 1994/95. Esse aumento está relacionado à implantação dos Programas do governo para a ocupação do Cerrado. Já as regiões Norte e Nordeste apresentaram em 1966, sua maior porcentagem: 23%. Nos anos seguintes, a proporção variou entre 10% e 16%. Devemos considerar que a região Sudeste no ano de 1966 contou com o maior volume de financiamentos concedidos 47% do total no Brasil, com o passar dos anos registrou diminuição no volume ano após ano, em 1985 teve a menor participação com apenas 21,1%, a partir daí a sua participação voltou a crescer chegando a 28,7% em 2000. A região Sul aumentou sua participação no crédito rural entre 1966 a 2000, acompanhado o movimento positivo da modernização da agricultura na região Sul. No Paraná, pode-se analisar o maior volume de participação no crédito rural concedido, está intimamente ligado à modernização da agricultura, com o aumento da produção agrícola e pecuária.

¹³⁰ BANCO CENTRAL DO BRASIL. **Anuário Estatístico do Crédito Rural**, 2008. Disponível em: <www.bcb.gov.br>. Acesso em: 25 out. 2016.

Gráfico 6 - Participação das regiões Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Norte/Nordeste no Crédito Rural valor percentual entre 1966 a 1999/00



Fonte: Banco Central do Brasil, *apud* Coelho, 2001. Elaborado pelo autor, 2017.

A política de crédito rural farto, favoreceu a capitalização do setor agrícola, e a instituição da política agrícola de garantia de preços mínimos e o seguro agrícola. Ambas criavam um suporte operacional para o produtor. A primeira com a garantia à estabilização de preços, por eventualidades de intempéries naturais e variações dos preços de mercado. O seguro agrícola oferecia ao produtor o ressarcimento de quaisquer prejuízos nas lavouras¹³¹.

Em conformidade com outras políticas agrícolas, essas também foram carregadas de benefícios para certos tipos de lavouras e determinados produtores. Mais uma vez, a soja, os médios e grandes produtores são os favorecidos, o que demonstra que essa era uma política discriminatória. No início dos anos 1970, ampliaram-se os instrumentos do Estado para viabilizar a propagação da agricultura moderna. A criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), em 1973, foi importante porque ela passou a coordenar e executar as pesquisas científicas para a agropecuária em todo o país. As pesquisas eram voltadas para o melhoramento da produção, na tentativa de corrigir as deficiências de fertilidade dos solos, prevenir doenças, aumentar o rendimento por hectares, atender as exigências do mercado quanto à variedade produzida, tamanho, sabor, etc. Com sede em Brasília, a EMBRAPA atua por meio de onze unidades centrais, integrantes da sede, três unidades de serviço e trinta e sete unidades de pesquisa espalhadas por todo o Brasil. Na área de cooperação internacional, a EMBRAPA mantém 68 acordos bilaterais de cooperação técnica com 37 países e 64

¹³¹ COELHO, C. N. 70 anos de política agrícola no Brasil (1931-2001). *Revista de Política Agrícola*, Brasília, n. 3, p. 3-58, jul./ ago./ set., 2001.

instituições, mantendo ainda acordos multilaterais com 20 organizações internacionais, envolvendo, principalmente, a pesquisa em parceria¹³².

¹³² ELIAS, D. **Globalização e agricultura**. São Paulo: EDUSP, 2003. EMBRAPA. Disponível em: <<http://www.Embrapa.br>>. Acesso em: 10 dez. 2008.

CAPÍTULO III

3 COLONIZAÇÃO DO ESTADO DO PARANÁ

A história do Estado do Paraná tem traços comuns com Santa Catarina e o Rio Grande do Sul, pois há semelhanças econômicas e políticas entre os três estados, tais como, o longo período de isolamento da vida política e a tardia incorporação a economia nacional. O fato é que os três estados tiveram a colonização praticamente na mesma época, por agricultores do Rio Grande do Sul, numa sequência temporal, em um espaço curto de tempo. A colonização era centrada na suinocultura e na industrialização de suas carnes e derivados¹³³.

O Paraná recebeu vários imigrantes de diferentes regiões, descendentes germânicos, italianos, espanhóis, austríacos, ucranianos entre outros. A região de Curitiba, e mais especificamente Irati e Prudentópolis, receberam um contingente de imigrantes austríacos, poloneses e ucranianos, vindos da Europa, de países que estavam atravessando uma grave crise, com elevado índice de desemprego e custo de vida muito alto¹³⁴.

A instalação de colônias de imigrantes no interior do Paraná enfrentou muitas dificuldades devido à precariedade das condições geradas por seu isolamento. A colonização ao redor da capital consolidou a política de imigração. A partir da ocupação das melhores terras ao redor de Curitiba, estabeleceu-se a colonização em regiões mais afastadas, sobretudo Palmeira, São Mateus do Sul, Rio Azul, Ponta Grossa, União da Vitória, Prudentópolis¹³⁵.

Os imigrantes recebiam de 10 a 20 alqueires de terras diferentemente dos caboclos que não possuíam terras tituladas e, portanto, não havia delimitação¹³⁶. Os imigrantes Europeus chegaram ao Brasil trazendo características de civilização capitalista. A ocupação desses imigrantes desencadeou um processo de desmatamento, que condiz com o conjunto de conhecimentos, tradições, instituições e cultura material acumulados pelas gerações anteriores. Esses fatores são sujeitas a pequenas alterações feitas pelos seres humanos, refletem o seu modo de viver, forma está de tirar do meio o necessário para sobreviver. O estilo de vida reflete de acordo com o lugar e o momento histórico que se atravessa¹³⁷.

¹³³ CORAZZA, G. **História da Fronteira Sul**: traços da formação econômica. Ed. Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). 2015.

¹³⁴ NAIRNE, Paulo. **Relato histórico sobre a suinocultura**. Entrevista realizada para dissertação do mestrado, história econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização. UFFS, 2015.

¹³⁵ WACHOWICZ, op. cit., p. 111-112.

¹³⁶ MAACK, Reinhardt. **Geografia física do Estado do Paraná**. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1968, p. 450.

¹³⁷ WILKINSON, op. cit., p. 21.

Nesse sistema os colonos imigrantes receberam propriedades e ocuparam as terras de acordo com suas possibilidades, necessidades e culturas. Os chamados caboclos mantinham a ocupação de suas posses também desenvolvendo métodos de adaptação. As posses ocupadas pelos colonos conforme a sua capacidade, não dava para eles a segurança e manutenção das mesmas¹³⁸. Carvalho ressalta que quando avançavam as concessões de terra, avançavam os caboclos, posseiros, para o interior¹³⁹.

O entrevistado Paulo Nairne, 96 anos de idade, morador da comunidade do Rio da Prata município de Nova Laranjeiras, um senhor que é história viva, descendente de imigrantes europeus, relata o que seus pais contavam que a política de alguns países da Europa, tais como: a Áustria e a Ucrânia era diminuir o número de pessoas, principalmente das mais pobres. Seu pai Alexandre Nairne e sua mãe Tereza Paluche vieram da Europa para o Brasil, pois não havia emprego para a classe pobre, uma grave crise assolava vários países europeus. Para a viagem os pais do Senhor Alexandre e da dona Tereza, fizeram alguns alimentos que tinha maior durabilidade de conservação, para serem consumidos durante o período longo da travessia. A viagem da Europa até o porto de Paranaguá no Brasil foi realizada de navio, durou aproximadamente 6 meses, o desembarque ocorreu em 1908. No navio trazia-se de tudo, alimentos, porcos, gado, cachorros e outros animais misturados com as pessoas, que deram origem ao começo dos rebanhos nessa região onde os imigrantes se inseriram¹⁴⁰.

O Primeiro destino do Sr. Alexandre e a dona Tereza que se conheceram no navio e se casaram, foi a cidade de Prudentópolis, onde se estabeleceram por um período, ganharam 10 alqueires de terra do Governo do Paraná, tendo como atividade principal a extração de madeira e erva-mate, a agricultura praticada era de apenas de subsistência, produzia-se alimentos básicos para o consumo da familiar e para os animais domésticos, cachorros e porcos. Vale ressaltar que desde a chegada desses imigrantes no Brasil os porcos já tinham seu espaço de criação na vida desses agricultores, como fonte de alimento para as famílias, seus derivados eram consumidos em todas as refeições do dia¹⁴¹.

A Figura 7 demonstra como eram as casas feitas de pau a pique. No Brasil, bem como no Estado do Paraná, que tinha grandes reservas florestais, as casas de pau a pique se

¹³⁸ MAIA, C. L. **Os donos da terra: a disputa pela propriedade e pelo destino da fronteira - a luta dos posseiros em trombas e formoso 1950/1960**. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia, programa de pós-graduação em história, 2008.

¹³⁹ CARVALHO, M. M. X. **O desmatamento das florestas de araucária e o Médio Vale do Iguaçu: uma história de riqueza madeireira e colonizações**. Dissertação Mestrado em História. Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2006.

¹⁴⁰ Nairne, P. entrevistado em 2015.

¹⁴¹ Nairne, P. entrevistado em 2015.

assemelham as ocas realizadas pelos índios, com o diferencial na parte das paredes. As ocas eram em sua maioria são feitas apenas com palha e folhas de palmeiras, já na casa dos caboclos a cobertura era feita com palha e folhas de palmeiras, mas as paredes eram feitas com pau a pique. Como é destacada nas duas imagens da Figura 7 a aparência da casa é rústica e simples, com todos os objetos de uso domésticos feitos de madeira: os bancos, a mesa e a gamela, objeto este utilizado para tomar banho e lavar os pés. Os caboclos também sempre tinham um pilão para socar arroz, canjica e farofa com a mão. Algumas famílias também usavam o pilão para fazer a farinha de milho.

Figura 7 - Casas dos caboclos, feitas de pau a pique, coberta por capim e folhas de palmeiras



Fonte: Foto do autor, 2017. Museu Regional da Reserva do Iguçu - Pr.

Os imigrantes europeus utilizavam-se de outra técnica mais eficiente para fazer as suas moradias. O Sr. Alexandre Nairne, utilizou aprendizado adquirido na Europa para fazer a sua casa, através da técnica de lascar madeira, com a utilização de cunhas de madeira e maio de madeira¹⁴² usado para bater nas cunhas para lascavam o pinheiro para fazer as paredes e a cobertura da casa¹⁴³.

Esse modelo de construção que era feito na Europa e veio juntos com seus imigrantes para o Brasil, é uma forma mais eficiente de se proteger das intempéries climáticas, como as chuvas e o frio. A Figura 8 demonstra imagem de uma casa com cobertura de tabuinhas. Nessas duas imagens ficam bem nítidas que eram construções rústicas, porém muito bem arquitetadas com a estrutura bem firme, com o uso da madeira para prender a construção no solo. Também

¹⁴² Cunhas de madeira e maio de madeira, instrumentos da época utilizados para partir toras de madeira, feito de arvores mais resistentes. As cunhas eram colocadas nas toras de pinheiro e batidas com o maio, com isso o pinheiro lascava, dando origem a tabuas, que eram utilizadas para fazer as paredes das casas e a cobertura, bem mais eficiente, para enfrentar as intempéries da natureza.

¹⁴³ NAIRNE, P. entrevistado em 2015.

podemos perceber que a cobertura tem um alto declínio, para evitar a infiltração da água, assim como era realizado nas casas cobertas com palha e folhas de palmeiras.

Figura 8 - Casa dos colonos feitas com tabuinhas lascadas



Fonte: DESTEFANI¹⁴⁴.

Na década de 1920, a abertura de estradas permitiu a chegada de novos imigrantes, composta por trabalhadores engenheiros e militares, com o objetivo de garantir as fronteiras estabelecidas do que por razões de ocupação e povoamento. Em 1942 é retomado o objetivo do povoamento, para isso foi criado o Território Federal do Iguaçu, abrangendo grande parte das terras de fronteira. O traçado da fronteira do território também foi alterado ao menos uma vez durante sua existência: em 1944, para incorporar a região da capital, Iguaçu (atual Laranjeiras do Sul), ao território¹⁴⁵.

Anterior ao período da criação do território Federal do Iguaçu, mais precisamente no ano de 1939 o Sr. Paulo com 18 anos de idade, junto com seus Irmãos Tomas e Júlio Nairne vieram da cidade Itapará para a comunidade do Rio da Prata. No atual município de Nova Laranjeiras. O Sr. Paulo Nairne destaca que o Governo do Paraná adotava a política de colonizar as terras, onde a pessoa demarcava sua terra, em um local que ninguém tivesse demarcado ainda. Só mais tarde que essas posses de terras foram medidas por um representante do governo, assim os que tinham condições financeiras pagaram por essas posses e receberam a titulação dessas áreas de terras, mas nem todos fizeram esse pagamento dessas posses, e perderam essas áreas, que passaram a ser terras devolutas do Governo¹⁴⁶.

¹⁴⁴ DESTEFANI, Cid. **Uma coisa puxa a outra**. 2011. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/colunistas/nostalgia/uma-coisa-puxa-outra-4or9x8utb2xaqvdpeusogh83y>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

¹⁴⁵ SILVEIRA, Ari. **A parte do Paraná que foi e voltou**. 2009. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/a-parte-do-parana-que-foi-e-voltou-bxb75dbjk4pw3f3ew2nnixnim>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

¹⁴⁶ NAIRNE, P. entrevistado em 2015.

O deslocamento para chegar nessa região foi muito penoso, pois não havia estradas, existia apenas carreiros por onde passavam com os cavalos e as mulas. Nessa época o transporte era realizado no lombo dos cavalos e mulas. Paulo Nairne e seus irmãos transportaram os seus objetos em cargueiros e bruacas, carregados por mulas. Seus pertences se resumiam apenas a roupa do corpo e alguns utensílios de trabalho (foice, machado, facão) e também umas poucas panelas. Quando chegaram à comunidade do Rio da Prata, onde reside até o dia de hoje, ali viviam apenas 3 famílias de moradores. Foi portanto um pioneiro dessa comunidade, participando da construção da primeira igreja católica¹⁴⁷.

O uso das mulas para o trabalho não era exclusivo para as minas de ouro e prata, mas sim para tudo o que era necessário ser transportado. Nas tropeadas de porcos elas faziam o trabalho de carregar os cargueiros com o milho para a alimentação dos porcos pelo caminho, que era muito longo. Daqui do município de Nova Laranjeiras a Ponta Grossa, onde eram levados os porcos tocados, são mais de 300 km, e durava mais de 45 dias, como afirma Paulo Nairne¹⁴⁸.

Figura 9 - Uso das mulas com cargueiros, para o transporte de tudo que era tipo de objetos naquele período



Fonte: BLOG DE TROPEIROS¹⁴⁹.

O uso dos cargueiros nas mulas e nos cavalos representou sempre garantia de força de trabalho animal necessária para o transporte de vários tipos de objetos daquela época. A Figura 10 demonstra uma cangalha e um par de cestos e uma bruaca de couro cru de boi, usados pelos tropeiros para o transporte de qualquer tipo de objeto, alimentos entres outras coisas.

¹⁴⁷ Idem.

¹⁴⁸ Idem.

¹⁴⁹ BLOG DE TROPEIROS. Disponível em: <<http://blogdetropeiros.blogspot.com.br>>. Acesso em: 20 mai. 2017.

Figura 10 - Cangalha e o para de cestos e Bruaca usados para transportar diferentes objetos



Fonte: Fotos do autor, 2017. Museu Regional da Reserva do Iguçu - Pr.

Em 1939, período em que as terras, posses, estavam sendo abertas, principalmente pelos imigrantes, o Sr. Paulo Nairne afirma que a vegetação naquela época era composta por mata primária densa, onde algumas espécies se destacavam, tais como: pinheiros, angico, caneleira, peroba, monjoleiro, cedros, imbuia, erva-mate entre outras. Essas espécies citadas tinham grande importância econômica e utilitária no dia a dia dos imigrantes e dos caboclos. Os pinheiros são uma espécie de madeira com características de rachar fácil e uniforme, favorecendo com que, tanto os imigrantes, quanto os caboclos fizessem o uso dessas árvores constantemente. Com o uso de cunhas de madeira e machados lascavam as tábuas que eram utilizadas naquela época para fazer as paredes e a cobertas das casas. O pinheiro cedia também lascas utilizadas para fazer os cercados dos animais domésticos (porcos, gado e ovelhas), enquanto a peroba, angico e monjoleiro eram utilizados para fazer palanques e mestres, usados na construção dos mangueirões¹⁵⁰.

Essa época (anos 1940) traz algumas características peculiares, onde a agricultura era apenas de subsistência na região de Nova Laranjeiras, Estado do Paraná. A agricultura era praticada com umas poucas espécies, tais como: “feijão e milho” sendo que o milho servia tanto para alimentação das famílias através de seu derivado, a farinha, quanto para alimentar dos animais domésticos. A prática da agricultura só era possível através da derrubada da mata, modelo de derrubada-queimada¹⁵¹.

No Paraná podemos destacar que a economia teve três ciclos econômicos que marcaram a história do território. O ciclo [...]

[...] da erva-mate, da suinocultura e da exploração madeira. Vale ressaltar que esses ciclos ocorreram no mesmo espaço de tempo, porém, com formas e intensidades

¹⁵⁰ Ibidem.

¹⁵¹ Idem.

diferentes, o que é importante perceber não é o produto em si, mas forma da reprodução do capital, a exploração do trabalho, tendo como característica comum entre eles que é produzir in natural para o mercado externo sem o beneficiamento/agro industrialização dentro do território¹⁵².

No subcapítulo a seguir é destacado o ciclo da suinocultura no Paraná, focando em uma abordagem detalhada sobre a criação de suínos, no modelo de safra de porcos e de criação intensiva de confinamento. A abordagem vai se basear nos materiais coletados nas entrevistas com ex-criadores de porcos aos moldes de safra de porcos e de ex-integrados, bem como a utilização do sítio da hemeroteca digital e dos censos agropecuários do Paraná.

3.1 SAFRA DE PORCOS, MODELO DE CRIAÇÃO DE ANIMAIS SOLTOS

Para tratar de Safra de Porcos foi realizado uma conceituação utilizando a visão dos ex-criadores desse modelo do município de Nova Laranjeiras, Estado do Paraná. Em resumo, a safra de porcos consiste em fazer uma criação de porcos ao ar livre, animais soltos em uma roça de milho e quando a mesma estiver madura. Esse ciclo vai do momento em que os porcos são colocados para comerem o milho até que estejam gordos prontos para o abate, ou quando os animais já consumiram todo o milho. Esse modelo agropecuário esteve presente em várias regiões do Estado do Paraná, inclusive no município de Nova Laranjeiras até por volta do final da década de 1960, como aponta seu Valdivino Cruz de Souza¹⁵³.

A suinocultura, no sistema de safra de porcos, se desenvolveu no Brasil entre os anos de 1800 e 1960¹⁵⁴. Em algumas regiões como afirma o Sr. Valdivino Cruz de Souza esse sistema se estendeu até o ano de 1970. Esse sistema primitivo prevaleceu principalmente em regiões de terras devolutas que, muitas vezes eram invadidas por porcadeiros “trabalhadores que criavam porcos”. Os primeiros porcos que chegaram ao Brasil [...]

[...] vieram das raças na expedição de Martim Alfonso de Souza em 1543. Em 1580 a população de porcos em solo brasileiro já numerosa principalmente nas regiões paulistas e baianas. As primeiras raças de porcos foram as existentes em Portugal. Do tipo ibérico vieram as raças Alentejana e Transtagana. Do tipo Céltico, a Galenga, Bizarra e Beirosa, do tipo Asiático, a Macau e a China. Os animais se cruzaram-se desordenadamente, também se mestiçaram com as raças Duroc-Jersey e Poland-China, e com as raças oriundas da Espanha, Itália, Inglaterra e Holanda, sob a influência do meio de alimentação¹⁵⁵.

¹⁵² FAVARO, J. L. **Geografia da política de desenvolvimento territorial rural**: sujeitos, institucionalidades, participação e conflitos no território da cidadania paraná centro. 2015.

¹⁵³ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização**: depoimento [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

¹⁵⁴ BACH, A. M. **Porcadeiros**. Ed. Estúdio Texto. Ponta Grossa, p. 13. 2009.

¹⁵⁵ Idem, p. 26.

Como ocorreu em diferentes partes do mundo no Paraná o sistema de derrubada-queimada também fez parte da agricultura, proporcionou o desenvolvimento do modelo de safra de porcos. O modelo agropecuário da suinocultura no sistema de safras [...]

[...] foi de grande importância econômica para o território do Paraná, ela envolvia uma cadeia de atores: os criadores de forma extensiva, (animais soltos) safristas, (criadores em forma de safra de porcos), compradores de porcos, porcadeiros e frigoríficos¹⁵⁶. Havia uma pluralidade de participantes, o que fazia com que a economia se movimentasse na região. No início da década de 1940 a safra de porcos era a principal atividade econômica em toda a região, envolvendo principalmente os municípios de Altamira do Paraná, Boa Ventura de São Roque, Campina do Simão, Mato Rico, Pitanga, Palmital, Laranjal, Turvo, Roncador e Santa Maria do Oeste¹⁵⁷.

No início da década de 1940 praticamente todas as regiões colonizadas tinham a criação de porcos como atividade econômica dominante¹⁵⁸. Paulo Nairne relata que um ano após a sua chegada na comunidade do Rio da Prata, município de Nova Laranjeiras, juntamente com seus irmãos fizeram uma a roça de milho para soltar os porcos¹⁵⁹.

A Figura 11 demonstra a mata derrubada e queimada, pronta para o plantio do milho nas suas cinzas. Os criadores de porcos com maior poder aquisitivo contratavam mão de obra para a realização da derrubada da mata primária. Aqueles com menor poder aquisitivo faziam todas as etapas sem contratação de mão de obra. Esse trabalho pesado e penoso era realizado pelos membros do sexo masculino das famílias, que na maioria dos casos eram bastante numerosas e dispunham de força de trabalho suficiente para a execução das tarefas.

Figura 11 - As duas imagens são ilustrativas da mata derrubada e queimada, na região de Palmas, no sul do Paraná



Fonte: CULTURAMIX, 2017.

¹⁵⁶ Idem, p. 26.

¹⁵⁷ MARCONDES, G. G. **Duzentos anos de Uma caminhada histórica: 1810-2010**. Guarapuava: 2010.

¹⁵⁸ Idem.

¹⁵⁹ NAIRNE, P. entrevistado em 2015.

O modelo praticado naquela época era o da derrubada-queimada, praticado em várias partes do mundo naquela época. Paulo Nairne exemplifica, com detalhes, como era realizada a derrubada da mata. A derrubada da mata virgem geralmente tinha início no mês de janeiro, para as árvores estarem prontas para ser feita a queimada entre os meses de agosto a novembro quando as folhas e os troncos das árvores já estavam secos, prontos para a queimada.

A derrubada era realizada em duas etapas, a primeira consistia no uso da foice, para cortar as espécies de árvores mais finas, tais como: as taquaras, taquaraçu, criciúma e também algumas plantas rasteiras. Após essa etapa de limpeza embaixo da mata densa, era feita a derrubada das árvores maiores com o uso do machado, pois não existiam motosserras naquela época. Essa tarefa se tornava mais penosa, pois não havia mecanismos próprios para afiar os machados, para isso era usado o rebolo, que (será demonstrado na Figura 12). Os primeiros fabricados apareceram em 1927, com resinas sintéticas como ligante. No processo de derrubada tinha muito dispêndio de energia, dependendo da espessura da árvore e outro na lateral da árvore¹⁶⁰, cortava-se com a ajuda de três homens no mesmo momento, “um fazendo a barriga”¹⁶¹, outro cortando nas “costas”¹⁶² e outro na lateral da árvore.

Nessa época as ferramentas usadas eram as foices e machados, e o mecanismo que tinha para efetuar a afiação dessas ferramentas era o rebolo. Paulo Nairne comenta que na caixa que ficava embaixo do rebolo era colocada água para não sobreaquecer as ferramentas, quando as mesmas fossem afiadas. A Figura 12 demonstra um rebolo em ótima conservação, que poderia ser usado para afiar qualquer objeto.

Figura 12 - Rebolo para afiação de ferramentas para fazer a derrubada da mata, utilizado pelos agricultores por várias décadas



Fonte: Fotos do autor, 2017. Museu Regional da Reserva do Iguaçu - Pr.

¹⁶⁰ **Árvore com grande espessura**, com alguns metros de espessura, para derrubar uma árvore muito grossa, muitas vezes essa tarefa era feita por mais de um trabalhador.

¹⁶¹ **Barriga da árvore**, abertura no tronco da árvore para o sentido que ela deve cair.

¹⁶² **Costas da árvore**, parte de trás, lado oposto a barriga, corte para direcionar o tombo da árvore.

Assim, através da derrubada e, após um espaço de tempo para a secagem natural, é possível a realização da queimada. A acumulação de restos de vegetais durante vários anos décadas ou até milênios resulta no acúmulo de nutrientes encontrados na grande quantidade de biomassa. “Esse sistema de queimada é uma prática agropastoril ou florestal, onde o fogo é utilizado de forma controlada, atuando como um fator de produção”¹⁶³.

As roças de milho na época eram feitas conforme conta Paulo Nairne, sempre acima de 10 alqueires. Na cinza das árvores era semeado o milho entre os meses de agosto e novembro. A ferramenta utilizada para o plantio era uma cavadeira e uma bolsa amarrada na cintura, onde era colocado o milho para o plantio. O espaçamento entre um pé de milho e outro era em torno de 90 centímetros, a quantidade de semente variava de 2 a 5 sementes. O plantio era feito em carreiras com espaço entre as linhas, em torno de 90 centímetros. Em muitas roças o fogo não queimava totalmente as árvores, com isso o plantio era realizado de forma aleatória, desviando as coivaras¹⁶⁴. As lavouras que eram plantadas em agosto, tinham seu amadurecimento no mês de janeiro, o ciclo do milho naquela época, desde o seu plantio até seu amadurecimento era em torno de 6 meses. Hoje em dia o período das lavouras de milho é menor devido à manipulação genética dessa planta¹⁶⁵.

A limpeza da roça de milho era feita através do uso da foice, como é característica quando se faz a derrubada de uma mata primária, é natural que mesmo plantando milho cresçam muitas plantas rasteiras. Isso ocorre pela brotação de algumas árvores grandes que foram derrubadas ou pelo crescimento de espécies de plantas de menor porte.

Os sistemas de cultivo de derrubada-queimada na maior parte do mundo, bem como no Estado do Paraná e no município de Nova Laranjeiras se comportavam no modelo de cultivos temporários [...]

[...] que, em geral, duram apenas um, dois ou, no máximo, três anos, seguidos por um período de pousio de longa duração. O período de duração do pousio é bastante variável, dependendo da região em que era realizado, podendo ser de duas a três décadas (os pousios, ao final deste período, são cobertos por uma floresta secundária - “capoeirão”) até por mais de 20 anos (neste caso, os pousios são cobertos ao final por uma floresta secundária) Esse modelo só era possível naquela época devido à grande disponibilidade de terras com mata primária¹⁶⁶.

¹⁶³ OLIMPIO, J. A. **A agricultura comercial e suas consequências sobre o ambiente nos Municípios de Palmeira do Piauí e Currais**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente). UFPI: Teresina, p. 66, 2004.

¹⁶⁴ **Coivaras**: Árvore que por algum motivo o fogo não queimou, dependendo da quantidade que sobrava, tinha que desviar essas árvores para fazer o plantio.

¹⁶⁵ OLIVEIRA, A. F. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento**. [Março, 2017]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2017.

¹⁶⁶ *Ibidem*, p. 66.

Em terras mais férteis como na comunidade do Rio da Prata município de Nova Laranjeiras, o Sr. Paulo Nairne ressalta que as lavouras de milho eram realizadas até quatro anos no mesmo local, período este em que a fertilidade do solo não estava comprometida. Como nessa época não tinha disponibilidade de insumos químicos para manter a fertilidade do solo, as lavouras de milho tinham de serem feitas em outro espaço de mata primária¹⁶⁷.

A criação de suínos fez parte da economia de diversos países em diferentes épocas, com grande semelhança no modelo de criação e de transporte. “No Brasil a suinocultura é uma atividade praticada em todo território nacional, as condições climáticas do país permitem a adaptação dos animais às diferentes regiões e também aos mais variados sistemas de produção”¹⁶⁸.

Os suínos tem algumas características próprias da sua espécie, dentre elas: [...]

[...] o seu extraordinário ganho de peso, a partir de uma determinada quantidade de alimento, assim pode-se afirmar que a conversão alimentar dessa espécie é a melhor entre os animais domésticos. Os suínos fizeram e fazem parte economia de vários países, significam um grande fator de riqueza para algumas nações desenvolvidas. Na pecuária a criação desses animais possuem um grande valor, é uma atividade que pode ser manejada com sucesso em grandes e pequenas propriedades¹⁶⁹.

O Sr. Paulo Nairne argumenta que a criação de porcos sempre fez parte da história de seus antepassados e de seus filhos em vários aspectos, tanto econômicos quanto culturais, ele usava diferentes técnicas de criação desde as mais rudimentares, animais soltos nas matas, em safra de porcos e grandes mangueirões até modelo de criação em confinamento. O modelo de animais soltos como descreve o Sr. Paulo Nairne os porcos eram soltos na mata para se alimentarem de frutas que caíam das árvores, principalmente de pinhões e fruta de imbuia, em um determinado período eles estavam gordos, prontos para o consumo da família ou para comercializar.

No mundo e no Brasil o porco sempre foi tido como sinônimo de fartura, [...]

[...] era o mesmo que ter um açougue em casa. Desses animais vinha a banha, a linguiça, o toucinho, o chouriço, o torresmo, a carne e demais derivados tão conhecidos da população brasileira. A carne de porco frita, pode ser conservada por longos períodos junto com a banha¹⁷⁰.

¹⁶⁷ OLIVEIRA, A. F. entrevistado.

¹⁶⁸ CAVALCANTI, S. S. **Produção de Suínos**. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola. Campinas, SP, 1984, p. 453.

¹⁶⁹ Ibidem, p. 453.

¹⁷⁰ BACH, op. cit. p. 32.

O entrevistado Valdivino Cruz de Souza complementa que manter um porco no chiqueiro, mangueirão ou nas roças de milho era sinal de dinheiro no bolso. Com o porco, parte da alimentação da família estava garantida, e ainda as sobras de alimentos domésticos como restos de comida, lavagem, casca de batatinha, de mandioca e outros derivados eram usados para engordar os animais. Esta fantástica relação animal-alimento, ao longo das décadas, estimulou grande parte da população brasileira a manter, no mínimo, um ou dois porcos confinados, em um reduzido espaço para, garantir parte da alimentação da família¹⁷¹.

Como já mencionado anteriormente, após o amadurecimento do milho (com 6 meses aproximadamente) porcos de vários tamanhos eram colocados nas roças, a maioria deles com 6 meses de idade. Também eram colocadas algumas porcas com leitões para fazer o aproveitamento do milho debulhado pelos animais maiores¹⁷².

O modelo de safra de porcos ainda persiste nos dias atuais, a Figura 13 demonstra o sistema de safra de porcos tem criadores no século XXI. Morador da comunidade do Divisor, município de Nova Laranjeiras, o entrevistado relata que esse modelo de criação sempre esteve presente na sua família, seus antepassados sempre tiveram a criação de porcos soltos sendo nas lavouras de milho ou na mata para se alimentarem de tudo o que a natureza proporciona. Exemplo: frutos, castanhas, raízes, pastagens rasteiras, minhocas entre outros. Ele complementa que esse modelo de criação de porcos traz grandes diferenças no sabor e na qualidade da carne. O porco criado solto, alimentado por produtos disponíveis na natureza, proporciona alimento saudável para a sua família com sabor diferenciado, em relação ao porco confinado, que cada vez mais tem seu tempo de crescimento diminuído, devido à alimentação industrializada, para que o animal tenha o máximo da conversão do cereal que ele consome em carne.

O modelo de safra de porcos do entrevistado (F. Wrublak) funciona de forma semelhante como era realizado no passado, desde a derrubada da mata, período de secagem natural e a queimada. A única mudança significativa está no plantio, que agora é realizado por uma máquina de plantar denominada “matraca”. Nesse caso, o agricultor utilizou nessa lavoura para semear *Brachiaria Brizantha* (uma gramínea) em consórcio com o milho. O milho serve para alimentar os porcos que sairão gordos dessa roça, prontos para o abate, já a pastagem permanente vai ser utilizada para criação de bovinos. Esse modelo de cultivo é praticado aqui no município de Nova Laranjeiras como forma de otimização do uso da terra, em um primeiro momento para os porcos e num segundo momento para a criação de gado.

¹⁷¹ Ibidem, p. 32.

¹⁷² WRBLACK, F. **História econômica da suinocultura no paraná: tradição e modernização**: depoimento. [11 agosto, 2015]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2015.

Figura 13 - Imagens de porcos em pleno século XXI, no modelo de safra de porcos na comunidade do Divisor Município de Nova Laranjeiras - PR



Fonte: Fotos do autor, 2017.

Como em épocas passadas no interior do município de Nova Laranjeiras praticamente todas as famílias têm pelo mínimo um porco na sua propriedade, sendo esses animais soltos nas roças de milho ou fechados em mangueiros ou em chiqueiros.

Na década de 1950 existiam safristas com recursos menores e também grandes criadores que contavam com vários peões que trabalhavam por dia, por empreitada para a derrubada da mata primária, e também para cuidar dos porcos. Esses grandes safristas não disponibilizavam de quantidade suficiente de porcos para as grandes extensões de roça de toco plantada, assim durante os meses de março e abril, percorriam o interior dos municípios comprando porcos magros (denominados de Cortes¹⁷³) para serem engordados durante a safra de milho, esses animais eram comprados por cabeças ou por kg¹⁷⁴. Homens de posses e geralmente com poder e influência local, os [...]

[...] safristas contratavam várias pessoas (peões, caboclos) para derrubar grandes áreas de mata, onde faziam suas roças de milho. Quando o milho estava maduro, soltavam os animais. Esse sistema primitivo prevaleceu principalmente em regiões de terras devolutas que, muitas vezes, eram invadidas por porcadeiros. A atividade envolvia, além do safrista, que era o homem que possuía recursos, outras pessoas, como o comprador de porcos magros (preposto ou não do safrista), o feitor das roças e seus camaradas e os pequenos criadores que, em geral, tinham seus porcos soltos no faxinal, onde estes animais se alimentavam do pinhão, bolotas (sementes) de imbuia,

¹⁷³ **Cortes:** Porco magro com peso de 40 a 50 kg.

¹⁷⁴ NAIRNE, P. **História econômica da suinocultura no Paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2015]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2015.

canela, tarumã e de outros frutos. Os porcos cresciam soltos no mato, sem assistência, sendo denominados de *baguás* aqueles criados pelos camaradas mais pobres da região, inclusive pelos bugres¹⁷⁵.

Os porcos eram retirados das roças de milho de acordo com Valdivino Cruz de Souza, quando acabava o milho ou os animais estavam gordos, nos períodos de inverno, os que ainda não estavam gordos em colocados nos mangueiros para acabar de engordar ou esperar a próxima roça de milho¹⁷⁶.

Portanto entre os meses de junho a setembro, ocorriam as tropeadas quando a safra do pinhão e do milho havia terminado, bem como os porcos estavam gordos¹⁷⁷. As tropas de até mil porcos eram [...]

[...] conduzidas a pé ou a cavalo, percorrendo de 6 a 7 quilômetros por dia, passando por caminhos sinuosos, picadas e atalhos, margeando os rios. Para essas viagens era emitida nota fiscal, na qual constava o número e destino dos porcos, que era exigida nos postos de fiscalização. Geralmente, o número de porcos que constava na nota fiscal era menor, uma vez que os fiscais tinham dificuldade para conferir. Os impostos recolhidos eram destinados principalmente aos municípios de Ponta Grossa e Jaguariaíva. Neste último, existia um grande frigorífico e uma fábrica de banha das indústrias Matarazzo de São Paulo¹⁷⁸.

Valdivino Cruz de Souza acrescenta que o modelo de alimentação dos porcos era realizado em dois modos naquela época, soltos ou presos em grandes mangueirões. Quem tinha grande extensão de terra fazia no sistema de safra de porcos, onde eram realizadas as roças sempre com mais de 10 alqueires e os animais eram soltos para comerem até ficarem gordos. Os que não engordassem nas roças iam para os mangueirões para esperar o próximo ano para serem soltos nas roças de milho. Outro modelo era a da realização da roça de milho e sua colheita, que se dava através da quebra das espigas e guardada nos paióis para alimentar os porcos nos mangueirões. Nos mangueirões, a alimentação além do milho jogado com casca para os porcos, também era azedado o milho debulhado. Essa técnica de molhar o milho debulhado, consistia em colocar o cereal em cocho de madeira com água e sal, para estar pronto para o consumo era de 4 a 5 dias esse processo¹⁷⁹.

Os mangueirões eram feitos de lascas de pinheiros, daqueles derrubados para retirar o mel depositado no tronco dessas árvores. A madeira era lascada com cunha de madeira e

¹⁷⁵ PROBST, J. **Campina do Simão 100 anos de história: 1904-2004**. Guarapuava: Grafel, p. 42, 2004.

¹⁷⁶ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização**: depoimento. [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

¹⁷⁷ Idem.

¹⁷⁸ BACH, op. cit. p. 45.

¹⁷⁹ Idem.

machado usava-se macete de madeira para bater nas cunhas e retirar as lascas, geralmente com 10 centímetros de altura e de largura, e 3 metros de comprimento. Nas cercas dos mangueirões eram utilizadas 12 até 15 lascas, com intervalo da grossura dela mesma, e nas emendas das lascas eram colocados dois palanques de Tarumã ou Guajuvira, um de cada lado para dar sustentação da cerca e amarrada a cabeça dos mesmos com cipó ou taquara para não abrirem. Mais tarde as cercas no modelo de mangueirões passaram a ser feitos com arame farpado, com 12 fios com intervalo de 10 centímetros entre os fios¹⁸⁰.

Esses mangueirões de porcos tinham algumas características próprias do lugar de sua construção tais como: Local com algumas árvores para fazer sombra para os porcos no período de verão, também tinha de ter um córrego de água ou um banhado para os animais se banharem e refrescarem a sua pele.

Criadores como Sr. Aldino Balbinot, para fazer as tropeadas de porcos faziam treinamento dos animais por 5 a 6 dias. O chamador ia na frente jogando o milho debulhado azedo. Para o treinamento o chamador ia a pé, e atrás iam mais alguns porcadeiros cuidando para os animais não se dispersarem da tropa. Esse treinamento servia para os animais se acostumarem a fazer as longas viagens. Nas viagens longas e penosas havia os peões com função definida: os que levavam as mulas com os cargueiros cheios de milho, uma ou duas pessoas, dependendo da quantidade de animais; o chamador, que ia montado em um cavalo com o milho; o carroceiro, que recolhia os porcos que cansavam ou se dispersavam da tropa; os cachorros porcadeiros e os peões, que cuidavam para os porcos não se dispersarem. Cada tropeada de porcos necessitava em torno de 8 a 10 porcadeiros, dependendo da quantidade de animais. As quantidades de porcos tropeados eram em torno de 200 a 250 animais¹⁸¹.

Valdivino Cruz de Souza relembra que os porcos logo acostumavam com a viagem. A viagem até Ponta Grossa era feita pelos carreiros em meio à mata fechada, como já mencionado anteriormente no período de inverno, pois os animais gordos cansavam logo se o clima fosse quente, normalmente se percorria de 6 a 7 km, por dia, para pernoitar tinha os mangueirões, pontos certos para descansar a tropa. Nesse percurso tinha vários pontos de parada, onde muitos pontos de parada, o dono já tinha o milho armazenado no seu paiol para vender para os tropeiros alimentar os animais durante a pernoitada. Mas em alguns pontos de parada não tinha milho, assim se fazia necessário ir alguém na frente com os cargueiros para comprar. Esses

¹⁸⁰ OLIVEIRA, A. F. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [Março, 2017]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2017.

¹⁸¹ BALBINOT, A. **A História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

mangueirões geralmente eram muito grandes, pois vários porcadeiros com suas tropas faziam parada nesse local.

A criação e comercialização de porcos foi uma atividade econômica de destaque em várias regiões do Paraná. Ela movimentava a economia da região. Como era tudo sertão, quase não havia lavouras, e a agricultura praticada era de auto consumo para o consumo da família e para a alimentação dos animais domésticos. Floriano Wrublak destaca que em todas as famílias possuíam alguma porca criadeira (matriz) e alguns leitões ou porco gordo para vender, pois ter um porco na propriedade era garantia de um bom dinheiro durante o ano. “Em cada canto do Estado do Paraná, grandes estruturas foram se formando, tendo os suínos como principal elemento articulador de negócios”. A região de Pitanga durante muito tempo foi considerada a maior fornecedora de porcos para as fábricas de banha e frigoríficos de Ponta Grossa. A região da Cantuquiriguaçu também tinha a suinocultura como principal atividade econômica nesse período, municípios como Nova Laranjeiras, que começou a desenvolver a criação de porcos na década de 1940 e se estendeu nesse modelo até o início da década de 1970¹⁸².

Paulo Nairne, 96 anos de idade, comenta que das safras de porcos conseguiu criar seus 11 filhos com muito conforto, e também adquiriu 200 alqueires de terra. Em seu depoimento lembra que adquiriu uma Pick-up Jeep no ano de 1969, foi a primeira da comunidade do Rio da Prata.

Mas esse grande crescimento econômico em franca expansão dos safristas encontrou alguns problemas, relacionado à súbita doença da peste suína que assolou o Brasil e o Estado do Paraná no ano de 1946. Essa doença será detalhada no subcapítulo a seguir usando fontes das entrevistas e da hemeroteca digital, que contemplam essa temática com conteúdo de qualidade para explicar essa epizootia que causou muitos prejuízos aos safristas daquela época.

3.2 PESTE SUÍNA NO BRASIL

Em meados da década de 1940 o Brasil foi assolado por um grave surto da peste suína mais especificamente no ano de 1946, atingiu vários estados tais como Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e o Paraná. “Francisco Cecílio Viana relata que a Peste Suína apareceu em São Paulo em 1896, mas não teve grande surto. Com o surto devastador as campanhas de vacinação contra a peste foram desencadeadas”¹⁸³.

¹⁸² Idem, p. 32.

¹⁸³ VIANA, Francisco Cecílio. **História e memória da peste suína africana no Brasil 1978-1984**: passos e descompassos. Tese (Doutorado em Ciência Animal) - UFMG. Escola Veterinária, Belo Horizonte, 2004, p. 106.

A Peste Suína apareceu no Paraná em 1946. Os ex-safristas presenciaram e sentiram os prejuízos devastadores dessa doença que assolou a suinocultura durante alguns anos, com a morte de rebanhos inteiros, sobrando apenas os vacinados. Para chegar a uma vacina eficiente foram realizados vários testes através de pesquisas científicas, métodos eficientes de combate a essa doença, com a descoberta da vacina Cristal Violeta, e da vacina vírus vivo mais posteriormente, que tinha seu efeito mais rápido de imunização do que a Cristal Violeta.

3.2.1 A peste suína no Paraná

A peste suína, como destaca a manchete do jornal Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR no Estado do Paraná no ano de 1946. Tinha características de contagiosidade rápida, se espalhando de forma devastadora pelos rebanhos de porcos, causando centenas de milhares de porcos mortos pela virose naquela época. Nesse período a criação de porcos era uma das principais atividades econômicas do Estado, e de alguns outros estados do Brasil. Essa doença desencadeou uma mobilização rápida de grandes recursos para a elaboração intensiva de uma vacina eficiente para a imunização dos rebanhos de porcos. Através de testes em laboratórios foi descoberto um método que imunizava os animais após 21 dias de sua aplicação, denominada de Vacina Cristal Violeta.

Esse vírus da peste suína tem a sua propagação [...]

[...] na mesma criação e entre criações vizinhas ou distantes, internamente, na criação, a peste suína propaga-se pelas dejeções dos animais doentes, mesmo algum tempo antes de aparecerem os primeiros sintomas, ou pelas dejeções, (urina e fezes) e corrimentos de animais declaradamente doentes. A difusão da moléstia, a outras criações se efetuam através de cadáveres de porcos, que não se queimaram ou se enterraram, os quais levam o vírus a distância quando jogados aos cursos d'água ou largados ao apetite dos corvos. O transporte de suínos doentes, as vestes dos proprietários e castradores, constituem, entre outros, fatores de disseminação da peste suína¹⁸⁴.

Para a produção dessa vacina foi investido um crédito do Governo Federal, no montante de 12 milhões de cruzeiros, permitindo intensificar produção da vacina. “Tento assim que, já em 1947, as fábricas do Paraná abatiam 115.700 suínos e o Estado exportava outros 400.000, traduzindo este fato os frutos incipientes da campanha encetada”¹⁸⁵.

¹⁸⁴ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **24 de abril de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5535&Pesq=suino>>. Acesso em: 01 mai. 2017.

¹⁸⁵ Idem.

Figura 14 - A peste suína no Paraná, seu aparecimento no ano de 1946



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira¹⁸⁶.

Anteriormente à fabricação da Vacina de Cristal Violeta não se tinha um método eficiente de combate a esse vírus. “O trabalho continuo sistemático nos proporcionou os elementos para fixar de modo seguro e preciso, a técnica de preparação da vacina baseada na aplicação da vacina mista de sangue de outros tratados pela Cristal Violeta”¹⁸⁷.

Figura 15 - Combate a Peste Suína

COMBATE A PESTE SUINA

DOENÇA PERFEITAMENTE CONTROLAVEL — EMPREGO DE VIRUS INATIVADOS OU MODIFICADOS — TRABALHOS DA SEÇÃO DE EPIZOOTIAS DO INSTITUTO BIOLÓGICO DE SÃO PAULO

A existência da Peste Suína, entre nós, data de muito tempo, porém os estudos experimentais sobre sua verdadeira natureza só ocorreram em 1931. Houve a seguir pequenos surtos em 1937 e outros mais graves entre 1939 e 1940.

Nesse espaço de tempo, experimentou-se o método consagrado em quasi todos os países, o da inoculação simultânea de soro hipérmico e vírus, muito embora se esboçasse a idéia do uso de uma vacina morta, usando as mais variadas substâncias, como: o formol, fenol, clorofórmio,

(Trabalho realizado pelo Dr. Mácio D'Apice, chefe da Seção de Epizootias do Instituto Biológico).

copenia, succumbiam em grande número, na ordem de 40 a 50%, impedindo por essa razão o prosseguimento de uma campanha sanitária baseada nesse método.

Esta é uma demonstração evidente que um método consagrado em quasi todo o mundo e que entre nós não pode ter a devida consagração. Falha do método, não. Precárias condições no meio relacionado ao sistema e orientação de nossa criação.

deficiente de preparação da vacina do que de sua verdadeira composição. O trabalho continuo e sistemático nos proporcionou os elementos para fixar de modo seguro e preciso, a técnica de preparação da vacina e sua orientação exata para se enquadrar num plano de campanha sanitária contra a Peste Suína, baseada na aplicação da vacina mista de sangue de órgãos tratados pelo cristal violeta.

O surto de Peste Suína

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira¹⁸⁸.

¹⁸⁶ Idem.

¹⁸⁷ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983, em 24 de abril de 1955. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5423&Pesq=suino>>. Acesso em: 01 mai. 2017.

¹⁸⁸ Idem.

A peste suína atingiu várias partes do Estado do Paraná, bem como o município de Nova Laranjeiras, Paulo Nairne relata que a doença era devastadora, os animais no início da noite estavam saudáveis; na manhã seguinte, quando ia olhar, aparecia vários porcos mortos. O vírus era transmitido muito rápido, os porcos tinham como característica de pernoitar agrupados, com isso a disseminação dessa doença mortal, ocorria mais durante o período da noite. Paulo Nairne ainda comenta que de seu rebanho de 500 animais apenas 47 sobraram, mesmo tendo sido imunizados pela vacina¹⁸⁹.

Valdivino Cruz de Souza também relata que sofreu com a peste suína que assolou o seu rebanho de suínos. Ele conta que eram tantos porcos mortos que os corvos não conseguiam comer toda a carne dos animais mortos. Como os porcos criados naquela época eram do tipo banha e estavam gordos, com o sol batendo nos cadáveres dos animais a banha dos mesmos derretia e fazia pequenos córregos por onde escorria. Seu Valdivino comenta que a banha por onde escoria matava tudo que era tipo de planta¹⁹⁰.

A Figura 16 demonstra o número de porcos utilizados para a realização das vacinas para a imunização contra a peste suína. Analisando a tabela do número de porcos para a realização da vacina de imunização, percebemos que teve uma ao longo dos 13 anos destacados. Em 1940 450 porcos proporcionavam 4.500 doses de vacina, cerca de 11 doses por animal. Com o passar dos anos as pesquisas foram se aprimorando a técnica de produção da mesma, e em 1945 de um porco era obtido 196 doses de vacina, comparando com 1940 o crescimento foi de 1.681% no espaço de 5 anos. Em 1947, devido ao surto do vírus da peste suína foi o ápice da produção de vacina, devido ao surto da peste suína que chegou no Paraná em 1946. Com o passar dos anos como nos demonstram os dados da figura o número de doses de vacinas proporcionado por cada porco usado na fabricação das mesmas aumentou, tendo seu melhor índice entre os anos de 1940 a 1943 o ano de 1952, onde cada animal proporcionava 1.641 doses de vacinas. Esses dados são o resumo da pesquisa do Dr. Mário D'Apice, chefe da seção de Epizootias Biológico, na busca de um método eficiente de produção da vacina contra a peste suína.

¹⁸⁹ NAIRNE, Paulo. **História econômica da suinocultura no Paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2015]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2015.

¹⁹⁰ SOUZA, Valdivino. C. **História econômica da suinocultura no Paraná:** tradição e modernização: depoimento. [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

Figura 16 - Quadro comparativo do número de porcos utilizados, e as respectivas doses de vacinas produzidas e aplicadas por via muscular e intramuscular entre 1940 e 1954

QUADRO COMPARATIVO DO NÚMERO DE PORCOS UTILIZADOS, E AS RESPECTIVAS DOSES DE VACINAS PRODUZIDAS E APLICADAS POR VIA MUSCULAR E INTRADÉRMICA ENTRE 1940 e 1954				
A N O S		Nº de porcos utilizados	Nº de doses produzidas	Nº de doses em média, obtidas de cada porco
1940	via muscular	420	4.590	11
1941	" "	294	9.270	31
1942	" "	353	11.750	33
1943	" "	529	30.930	58
1944	" "	332	46.800	140
1945	" "	477	93.700	196
1946	" "	1.325	185.020	139
1947	via intradérmica	2.171	1.830.540	890
1948	" "	412	402.520	976
1949	" "	356	348.500	979
1950	" "	80	121.550	1.519
1951	" "	98	147.500	1.505
1952	" "	128	210.048	1.641
1953	" "	329	315.900	1.070

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira¹⁹¹.

Conforme é destacado pelo jornal Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) o aparecimento de novos focos da peste suína está condicionado à menor ou maior acessibilidade da vacina e aos cuidados que os proprietários dedicar em as suas criações. A manchete ainda faz uma referência que os criadores não faziam a vacinação sistemática, ou seja, só vacinavam os seus rebanhos quando aparecia um novo foco da doença próximo a sua propriedade, ou no seu próprio rebanho.

A primeira vacina eficiente contra a peste suína foi a Cristal Violeta que levava 21 dias para fazer efeito de imunidade nos porcos. A descoberta de uma nova vacina denominada de Vírus Vivos, tinha seu período de imunização dos porcos com apenas 7 dias após a vacinação.

O modo de fabricação da vacina cristal violeta para combater essa moléstia está condicionado à técnica da elaboração que é um tanto demorada e dispendiosa, [...]

[...] exigindo porcos sadios, provenientes de locais indenes de peste suína, os quais são inoculados com sangue viruslento, e sangrados 7 dias após a inoculação do vírus. O sangue é logo tratado pelo Cristal Violeta liberando-se, entretanto, a vacina somente depois de 2 meses dessa fase em virtude das provas necessárias a verificação de sua inocuidade e poder imunizante. Para que a vacina Cristal Violeta contra a peste suína tenha resultados plenamente satisfatório o criador deverá atender aos seguintes quesitos: 1) - os suínos ficam imunizados somente decorridos 21 dias da vacinação; 2) - a vacina é ineficiente quando aplicada em suínos e infectados. Daí conveniência de se começar a vacinação antes quando os focos pestosos estiverem ainda distantes; 3) - Os leitões novos sem munição precariamente. A vacinação deve ser feita a 1 mês de idade e repetida por ocasião da demanda dos leitões; 4) - as doses de vacinas

¹⁹¹ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **24 de abril de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5535&Pesq=suino>>. Acesso em: 01 mai. 2017.

aplicadas aos leitões nunca deverão ser inferiores as doses aconselhados aos adultos; 5) - a duração da imunidade conferida atinge 9 meses. Entretanto para maior segurança é racional revacinar sistematicamente os suínos cada 6 meses¹⁹².

A segunda vacina testada e mais eficiente contra a peste suína foi a vacina denominada de Vírus Vivos, produzida pelo Instituto Mineiro de aftosa S.A. Esse produto que foi lançado em janeiro de 1955, apresentava várias vantagens sobre os medicamentos congêneres para a enfermidade da peste suína. A imunização contra o vírus da peste suína ocorria após 7 dias após a aplicação do medicamento enquanto que outras vacinas só vão produzir seus efeitos no vigésimo primeiro dia. “Além do mais basta uma única aplicação em cada dois anos o que equivale dizer uma aplicação apenas para a vida do suíno; por último verifica-se que a vacina vírus vivos resulta mais economicamente que seus similares”¹⁹³.

Figura 17 - Nova descoberta contra a doença da Peste Suína



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira¹⁹⁴.

Com a constante ameaça da peste suína aos rebanhos de porcos daquela época os técnicos de vigilância sanitária desenvolveram uma série de medidas preventivas para o controle do alastramento dessa virose, como é destacado a seguir: [...]

[...] a) - não permitir visitas às pocilgas, quando a peste suína estiver grassando nas vizinhanças; b) - abster-se percorrer sítios e infectados; c) - evitar de comprar porcos

¹⁹² DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983, **27 de novembro de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=8327&Pesq=%27peste%20suina>>. Acesso em: 01 mai. 2017.

¹⁹³ Idem.

¹⁹⁴ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983, **07 de junho de 1957**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=8327&Pesq=%27peste%20suina>>. Acesso em: 22 mai. 2017.

onde estejam grosando, ou haja suspeição de peste suína; d) - manter isolados, os porcos adquiridos recentemente, por um período de 15 a 20 dias; e) - manter em condições de limpeza, as pocilgas, chiqueiros, água e alimentos ministrados aos porcos; f) - isolar e manter afastados dos demais, os porcos suspeitos de se acharem doentes; g) - abater imediatamente porcos atacados de peste Suína, enterrando as carcaças dos animais mortos a uma profundidade não inferior a um metro, e com cal virgem, ou então queimando-as; h) - desinfetar nas pocilgas e todos os objetos como dos quais os porcos doentes tenham estado em contato, com cal, a qual poderá ser adicionado a soda cáustica na base de 2 a 3%; i) - chamar imediatamente com um veterinário, quando ela suspeita de peste suína; j) - vacinar sistematicamente todos os porcos com mais de três meses de idade; A vacinação dos porcos, contra a peste suína, com vacina originária de qualquer laboratório conceituado, deverá ser feita observando rigorosamente as instruções contidas na bula da mesma, pois existiam diversas maneiras de aplicação da vacina, que variam de acordo com a procedência do produto¹⁹⁵.

Depois de vacinados, os porcos levaram cerca de 15 a 20 dias para adquirir em a resistência contra a peste suína. Esse período é chamado “fase negativa da vacinação” e durante o mesmo, são muito sensíveis a infecção da moléstia, em razão do que, deverão ser mantidos isolados, em ambiente higiênico, até a conclusão do período em questão. A vacinação confere aos porcos, uma proteção contra a peste suína de aproximadamente seis meses, porém varia com o produto usado sendo conveniente ter cuidado somente a bula para proceder a vacinação na época própria¹⁹⁶.

Figura 18 - Cuidados que se devem tomar para combater a Peste Suína

Cuidados que se Devem Tomar Para Combater a Peste Suína

<p>Causas e incidência da moléstia — A Peste Suína, também chamada «Hog Cholera», é indiscutivelmente a mais contagiosa e mais mortífera de todas as moléstias que atacam as criações de porcos, causando maior dano do que todas as demais reunidas.</p> <p>CAUSA — A Peste Suína é causada por um vírus filtrável (microbio invisível nos microscópios), que se localiza em todos os órgãos do animal atacado (músculos, ossos, víceras, sangue, urina, muco nasal, secreção ocular, enfim em todo o organismo).</p> <p>INCIDÊNCIA — Trata-se de uma moléstia disseminada praticamente por todo o mundo. No Brasil, foi primeiramente constatada no Estado de Minas Gerais e posteriormente em São Paulo. Atualmente é encontrada em todo o território do Estado do Paraná, com incidência maior, como é lógico, nas regiões de maior concentração de população porcina.</p> <p>Em condições naturais a moléstia ataca principalmente porcos, porém tem sido verificada a existência de animais portadores inaparentes do vírus, sem que se conheça exatamente a sua importância como disseminadores da doença.</p> <p>Normalmente são atacados na-</p>	<p>Sintomas e diagnóstico</p> <p>a) — não permitir visitas às pocilgas, quando a Peste Suína estiver grassando nas vizinhanças;</p> <p>b) — abster-se de percorrer sítios infectados;</p> <p>c) — evitar de comprar porcos onde esteja grassando, ou haja suspeição de Peste Suína;</p> <p>d) — manter isolados, os porcos adquiridos recentemente, por um período de 15 a 20 dias;</p> <p>e) — manter em condições de limpeza, as pocilgas, chiqueiros, água e alimentos ministrados aos porcos;</p> <p>f) — isolar e manter afastados dos demais, os porcos suspeitos de se acharem doentes;</p> <p>g) — abater imediatamente os porcos atacados de Peste Suína, enterrando as carcaças dos animais mortos a uma profundidade não inferior a um metro, e cobri-las com cal virgem, ou então queimando-as;</p> <p>h) — desinfetar as pocilgas e todos os objetos com os quais os porcos doentes tenham estado em contacto, com cal, a qual poderá ser adicionado soda cáustica, na base de 2-3%;</p> <p>i) — chamar imediatamente um veterinário, quando há suspeita de Peste Suína;</p> <p>j) — Vacinar sistematicamente todos os porcos com mais de 3 meses de idade.</p>	<p>Profilaxia e vacinação</p> <p>VACINAÇÃO — A vacinação dos porcos são contra a Peste Suína, com vacina originária de qualquer laboratório conceituado, deverá ser feita observando rigorosamente as instruções contidas na bula da mesma, pois existem diversas maneiras de aplicação da vacina, que variam de acordo com a procedência do produto.</p> <p>Depois de vacinados, os porcos levarão cerca de 15 a 20 dias para adquirirem a resistência contra a Peste Suína. Este período é chamada «fase negativa da vacinação» e durante o mesmo, os animais são muito sensíveis a infecção da moléstia, em razão do que, deverão ser mantidos isolados, em ambiente higiênico, até a conclusão do período em questão. A vacina confere aos porcos, uma proteção contra a Peste Suína de aproximadamente 6 meses, porém varia com o produto usado sendo conveniente ter cuidadosamente a bula para proceder a vacinação na época própria.</p> <p>Para a elaboração das instruções contidas no presente trabalho, foram consultadas as obras «Agricultural Write's Manual on Infectious Animal Diseases» — USDA-1956, e «Manual do Criador de Suínos — Nicolau Athanassof.</p> <p>Escritório Técnico de Agricultura — Projeto nº 15.</p>
--	---	--

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira¹⁹⁷.

¹⁹⁵ Idem.

¹⁹⁶ Idem.

¹⁹⁷ Idem.

A peste suína atingiu o Paraná em 1946, essa moléstia trouxe grandes prejuízos para os criadores de porcos, devastando rebanhos inteiros. Grande parte desses problemas foram sanados com as pesquisas de desenvolvimento de novas vacinas mais eficientes como a Vacina Cristal Violeta e a Vacina Vírus Vivos, entre outras. As campanhas de métodos de prevenção do alastramento da peste suína, onde o criador de porcos adota as medidas preventivas destacadas anteriormente poderia combater a prosperação dessa moléstia.

No subcapítulo a seguir foi realizado uma abordagem sobre a produção de banha no Estado do Paraná bem como a sua importância econômica através da criação do porco tipo banha.

3.3 PRODUÇÃO DE BANHA, IMPORTÂNCIA ALIMENTÍCIA E ECONÔMICA PARA O PARANÁ

No que tange a criação de porcos como já mencionado anteriormente no modelo de safra de porcos exigia uma série de processos, a derrubada da mata, queimada, plantio do milho e os porcos colocados para se alimentar do milho até estarem gordos prontos para o abate.

Em resumo no Paraná a criação de porcos tiveram grande importância econômica, no passado através das chamadas safras de porcos, época está, em que, quem não era um criador de porcos trabalhava para um. Nos dias atuais algumas propriedades trabalham com a criação de suínos confinados, modelo este, caracterizada pela restrição de espaço, movimentação e interação social, obtenção da máxima, da conversão de cereal em carne. A criação de porcos soltos é uma prática que ainda permanece em algumas propriedades rurais do Paraná, inclusive no município de Nova Laranjeiras, o agricultor Antenor Ferreira de Oliveira acrescenta que produzir a sua própria carne, é garantia de consumir um alimento saudável com qualidade, e livre de resíduos químicos.

A produção de alimentos saudáveis e sustentáveis economicamente e ambientalmente, vem ao encontro da demanda dos consumidores por produtos saudáveis, que estão se preocupando mais com a procedência do alimento que colocam em sua mesa. Essa preocupação recai sobre o modo de como é criado esse animal, de a sua alimentação até o seu abate. A retomada da criação de porcos soltos não é muito numerosa frente à prática de criação em confinamento, mas o cenário desse modelo apresenta um belo horizonte, frente a demanda dos consumidores cada vez mais exigentes por consumir produtos mais saudáveis e sustentáveis e que leve em conta o bem-estar dos animais.

A principal finalidade da criação de porcos no modelo de (safra de porcos) era a produção de banha item esse essencial para o dia a dia das famílias, bem como para a revenda no mercado consumidor.

A década de 1930 foi um período muito importante para o Brasil e para o Paraná, época está em que foram construídas as primeiras fábricas de banha. Anterior a 1930 a banha era importado em barricas dos Estados Unidos, pois não existia uma fábrica do gênero no Brasil. Pode-se dizer que o precursor foi o italiano Francisco Matarazzo que passou fabricar a banha, e enlatar a mesma¹⁹⁸.

A banha era tida na época como um produto de consumo local e cotidiano. Nesse período que não havia outros produtos que há substituísse, ela imperava absoluta no preparo dos alimentos, só mais tarde apareceram outros substitutos como os óleos vegetais. A banha por ser pouco utilizado na contemporaneidade, passa despercebida a importância que ela teve em épocas anteriores. A banha estava presente nos hábitos da população, desde a fabricação de bolos, pães e salgados, servia como tempero na alimentação e conservação de alimentos, como a carne de porco frita, a sua utilização integrava uma prática cultural da época¹⁹⁹. O uso da banha como já citado anteriormente perdeu importância frente a outros produtos na culinária do mundo e do Brasil, mas não desapareceu por completo, Valdivino Cruz de Souza e Antenor Ferreira de Oliveira afirmam que a banha de porco ainda permanece na culinária de várias famílias principalmente do interior do Estado do Paraná, bem como no município de Nova Laranjeiras como um produto de suma importância, para o preparo de praticamente todos os alimentos²⁰⁰.

O porco e seus derivados, especialmente a banha, era a principal fonte de renda para produtores e comerciantes da época. Este produto estava inserido dentro da história cultural, em conjunto com a história da alimentação das famílias²⁰¹. Paulo Nairne reforça que o consumo da banha era comum em todas as famílias, nas refeições do dia a dia, no preparo dos alimentos, desde o café da manhã, almoço e no jantar. Alguns agricultores da época utilizavam a banha para fazer Candeeiro²⁰² para iluminar durante as noites.

¹⁹⁸ COUTO, Ronaldo Costa. **Matarazzo**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil. 2004.

¹⁹⁹ BACH, op. cit., p. 14.

²⁰⁰ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização**: depoimento. [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

OLIVEIRA, A. F. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização**: depoimento. [22 Fevereiro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²⁰¹ BACH, A. M., op. cit., p. 14.

²⁰² **Candeeiro**, pode ser compreendido como um lampião. Para fazer esse Candeeiro utilizava um canudo de taquaraçu, cheio de banha com um pavio dentro, feito de pano, a ponta do pavio que ficava de fora era acesa com fogo. Essa era uma forma que as famílias encontravam iluminar suas casas durante as noites.

Para a retirada da banha do porco algumas etapas são necessárias, essa prática tradicional em épocas anteriores como a década de 1930, ainda persiste na atualidade. Esta parte da pesquisa foi realizada como exemplo de como era e é feito o abate de um porco no sítio. As explicações contaram com figuras das etapas realizadas pela maioria dos criadores de porcos, bem como os cortes adotados nessa prática, que passou de geração para geração²⁰³.

As etapas do abate de um porco no sítio consistem em: a 1ª etapa é a sangria, onde geralmente um integrante da família desempenha essa função, estabelecida por hierarquia, quase sempre o mais velho. A segunda etapa é da retirada dos pelos, que pode ser realizada com uso do fogo para queimar a pelagem do porco, ou através do uso de água fervente, despejada sobre a pele do animal, isso faz com que os pelos se soltem mais facilmente, basta raspar com uma faca afiada para realizar a pelagem. Para a realização da etapa da pelagem exige outras etapas anteriores, tais como o uso de um tacho de ferro onde é colocada a água até que ela esteja no ponto de ebulição (fervente). Para a água se aquecer mais rapidamente as pessoas tanto no passado como agora utilizam madeiras como monjoleiro, e nó de pinheiro que tem característica de maior durabilidade para queimar, e aquecem mais rapidamente a água²⁰⁴.

A Figura 19 demonstra uma das etapas do abate de um porco no sítio, modelo este repassado de geração para geração, mostra também como é molhada a pele do animal para a retirada dos pelos, bem como a raspagem com o uso de uma faca.

Figura 19 - 2ª etapa do abate do porco no sítio, tradição essa passada de geração para geração



Fonte: Fotos do autor, 2017.

²⁰³ OLIVEIRA, A. F. **História econômica da suinocultura no Paraná:** tradição e modernização: depoimento. [22 Fevereiro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²⁰⁴ Idem.

A 3ª etapa do abate de um porco no sítio consiste em fazer a abertura do peito e da barriga do animal. Primeiramente, após a abertura do peito do porco é realizada a retirada do sangue, derivado este ter por finalidade a realização do chouriço²⁰⁵. Em seguida é realizada a abertura da barriga do animal para a retirada das vísceras popularmente conhecida como tripas, ou buchada. Após a extração das vísceras do porco, geralmente, uma integrante da família do gênero feminino retira as partes que podem ser aproveitadas, tais como: coração, rins, língua, fígado, estômago popularmente conhecido como bucho, e algumas tripas com maior espessura são utilizadas para fazer chouriço. As tripas mais finas no passado eram usadas para fazer linguíça, pois não tinha no mercado esse produto como é encontrado na atualidade²⁰⁶.

Figura 20 - 3ª e 4ª etapa do abate do porco no sítio, abertura do peito do animal e a retirada do sangue e das vísceras, tradição essa passada de geração para geração



Fonte: Fotos do autor, 2017.

A 5ª etapa consiste na retirada da cabeça do porco, parte do animal muito apreciada, a tradição das famílias do campo, que tem na tradição fazer ela assada inteira, para degustá-la na virada do ano. Segundo a tradição que perdura a séculos, passado de geração em geração, comer carne da cabeça do porco na virada do ano atrai sorte para as famílias o ano todo. A 6ª etapa se dá pela divisão do porco em duas partes, algumas famílias dividem o animal ao meio, usando um facão ou uma serra para cortar a coluna do animal. Outras famílias fazem a divisão cortando

²⁰⁵ Chouriço é um produto realizado através do uso de algumas partes de um porco. Normalmente costuma-se usar todas menos as mais nobres (lombo, lombinho, as pernas se fizer presunto...) e a miudezas (pulmões, coração, cabeça...). Essas partes são todas moídas e adicionadas juntamente com outros produtos, como, arroz e alguns temperos, colocado dentro de uma tripa do porco, que já está limpa, através da sua lavagem e fervura. Com isso temos uma das maiores iguarias realizadas do apreciadas pelas famílias.

²⁰⁶ Idem.

ao lado da coluna vertebral nas costelas do animal, deixado a coluna vertebral intacta conhecida popularmente como (suã do porco), que é cortado em pequenas partes, quando frito é tido como uma iguaria, muito apreciado pelas pessoas juntamente com a quirera de milho²⁰⁷.

Figura 21 - 5ª e 6ª etapas do abate tradicional do porco no sítio: retirada da cabeça, e a divisão do animal em duas partes



Fonte: Fotos do autor, 2017.

A 7ª etapa é a retirada das costelas do animal, parte nobre, muito apreciada no dia do abate, degustado no almoço, juntamente com feijão, arroz e mandioca. A sétima etapa consiste em dividir o animal em quatro partes a dianteira e a traseira, após isso, as partes são penduradas para escorrer o restante do sangue da carne. A oitava etapa consiste na retirada do toucinho do porco, mais presente no passado, algumas famílias realizavam a salga de alguns pedaços de toucinho, que era colocado em cima do fogo para defumar. Na atualidade é mais comum a fritura do mesmo ou sem congelamento de modo artificial. Paulo Nairne ressalta que o fogo era feito no chão, durava o dia todo e à noite colocavam cinza em cima das brasas para que a fumaça permanecesse a noite toda, isso era usado tanto para defumar o toucinho, quanto à carne para fazer o charque.

²⁰⁷ Idem.

Figura 22 - A 7ª e 8ª etapa do abate do porco no sítio: divisão em quatro partes, e realizado os cortes, tanto para a fritura ou defumação do toucinho e da carne, tradição essa passada de geração em geração



Fonte: Elaborada pelo autor, 2017.

Outro modo do uso do toucinho é a fritura, muito utilizada até por volta da década de 1970, no município de Nova Laranjeiras. Naquela época não tinha energia elétrica e mecanismos de conservação artificial. Através da fritura do toucinho retira-se a banha e o torresmo. O torresmo muito utilizado no café da manhã como afirma seu Valdivino Cruz de Souza. Esse derivado do porco devido ao seu alto teor de calorias contribuía com parte da energia necessária para o trabalhador aguentar o trabalho pesado, desempenhado naquela época. Hoje em dia a fritura do toucinho para a retirada da banha ainda persiste, muito mais comum que a defumação do mesmo²⁰⁸.

²⁰⁸ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

Figura 23 - Método de como era e é realizada a fritura do toucinho de porco para a retirada da banha e torresmo



Fonte: Fotos do autor, 2017.

Após a retirada da banha, a mesma era usada para fazer a fritura da carne do porco, e também utilizada como conservante natural. Após a fritura, a carne era colocada em latas, juntamente com a banha até que esta cobrisse totalmente a carne. Esse modelo de conservação dura em torno de seis meses como afirma Paulo Nairne. O modelo de fritura e de charque do toucinho e da carne era mais comum até a década de 1970, hoje em dia algumas famílias fazem isso, mas tornou-se uma prática mais rara. O processo mais adotado é a realização de cortes diferenciados e colocados para congelar em freezer, cortados em pequenos pedaços, separados em pequenos pacotes que serão consumidos em uma refeição.

Conforme a Figura 24 a carne do porco para ser frita primeiramente tinha de ser cortada em pequenos pedaços. Primeiro era retirado carne sem osso e picada em pequenos pedaços e fritada primeiramente, e num segundo momento cortado os ossos com o restante de carne que sobrou no entorno deles e frito também. Essa parte deveria ser bem frita, pois segundo Paulo Nairne era suscetível a estragar mais rápido, se não tivesse no ponto de fritura. Após a fritura, a carne era colocada em uma lata e totalmente submersa na banha, para sua conservação, por aproximadamente, um período de seis meses.

Figura 24 - Fritura da carne de porco



Fonte: Fotos do autor, 2017.

A criação de porcos, no modelo de safra de porcos foi uma das principais atividades econômicas principal dos agricultores no Paraná até final década de 1960²⁰⁹. Praticamente todas as famílias desenvolviam essa atividade no município de Nova Laranjeiras. É época está de pouca variedade de alimentos, grande parte da alimentação advinha do porco, com isso o abate do animal no sítio era uma prática comum. Nos dias atuais ainda existem em algumas propriedades rurais que tem a tradição de abater o porco no sítio. Nas carneadas no sítio, era comum reunir os vizinhos para ajudarem, em muitos casos abatiam 3 a 4 porcos de uma só vez. Após todas as etapas realizadas do abate, cada vizinho levava um pedaço de carne para casa, prática esta realizada até hoje, como sinal de compartilhamento, quando mata um porco reparte com a vizinhança.

A produção de porcos não era apenas consumida pelas famílias, o excedente da criação das safras de porcos era vendido para os frigoríficos de produção de banha em Ponta Grossa. Até meados da década de 1950, os porcos eram transportados em grandes tropeadas, com cerca de 250 animais, as viagens eram penosas e longas, algumas duravam um mês de viagem até chegar ao destino final. Na segunda metade da década de 1950 as tropeadas de porcos iam até a cidade de Guarapuava, e apanhadas por um caminhão que levava os animais até Ponta Grossa. Mais tarde, na década de 1960, com a abertura de estradas, a produção de porcos do município de Nova Laranjeiras era embarcada na propriedade dos criadores²¹⁰.

Nas fábricas, o porco tinha por finalidade principal a extração da banha, produto esse mais valioso que a própria carne fresca. A banha há milênios é produto essencial, utilizada praticamente em todas as receitas do dia a dia. Ao longo dos anos, ela foi perdendo espaço para a produção de óleos de soja, coco e outros produtos substitutos. A banha produzida no Paraná a partir da década de 1930 era exportada para outros estados brasileiros e para alguns países no mundo²¹¹.

A cidade de Ponta Grossa teve papel fundamental na dinamização e propagação da produção e comercialização da banha. A análise do processo vai além de uma simples atividade econômica, deve-se ter um olhar mais abrangente do contexto histórico que o Brasil, e Estado o Paraná, mais especificamente Ponta Grossa atravessavam nessa época.

²⁰⁹ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²¹⁰ NAIRNE, P. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [Setembro, 2015]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2015.

²¹¹ KAIUT, M. F.; ZULIAN, R. W. **A representação social da banha de porco nas páginas do jornal Diário dos Campos durante a década de 1930 em Ponta Grossa.** Ateliê de História UEPG, p. 213-240, 2015.

Momento em que o Brasil começava a superar sua centenária história ligada ao mundo rural e a agroexportação e iniciava uma nova fase, vinculada ao universo urbano e a industrialização, o ano de 1922 viu surgir uma série de movimentos, ideias, projetos e lideranças que indicavam o nascimento de um novo país [...]. Esse era o Brasil de 1922, país que definitivamente entra na modernidade capitalista e que se abria para grandes transformações que haveriam de ganhar força nos anos seguintes, como a revolução de 1930 e os novos componentes sociais, políticos, culturais e econômicos trazidos pela revolução²¹².

Esse contexto histórico em que as fábricas de produção de banha e derivados estavam inseridas recebeu destaque nas páginas do jornal da época denominado de Diário dos Campos, principalmente a partir da década de 1930²¹³.

Como já mencionado anteriormente, praticamente todas as famílias tinham porcos em sua propriedade, a produção de banha não era exclusivamente realizada pelas indústrias, mas também de forma clandestina, por criadores de safras de porcos que vendiam para os seus empregados e para alguns pequenos comércios, e famílias próximas que não tinham criação de porcos²¹⁴.

Em seus relatos Paulo Nairne e Valdivino Cruz de Souza afirmam que nesse período o porco gordo (chamado de porco tipo banha) tinha maior valor de venda frente aos demais com características de produção de carne. Tal importância se dava ao porco tipo banha, devido seus derivados ser consumidos em todas as refeições do dia a dia. A banha tinha finalidade de conservação da carne, usada para passar no pão de manhã (chamado pelos agricultores de pão com banha), em algumas propriedades esse tipo de alimentação permanece até os dias atuais e também servia como combustível para os lampiões iluminarem as casas durante as noites.

No mercado o valor de um kg da banha era superior a carne fresca, que será demonstrado na Figura 25. O preço do kg da banha em 1930 era igual ao do charque de carne, os dois produtos custavam 3\$000 Réis, a carne de porco salgada custava 3\$200 Réis²¹⁵. A carne salgada e o charque eram produtos comuns de comercialização nessa época, devido à falta de mecanismo de refrigeração artificial. Fazendo uma análise entre os meses de janeiro e junho de 1930, percebe-se que uma inflação nos preços desses derivados do porco, o kg de banha custava 3\$000 passou para 3\$500 Réis, valorização percentual de 16,6% no período de seis meses, A carne salgada teve alta no preço, passando de 3\$200 para 3\$500 Réis, valorização de 9,38% inferior a valorização da banha nesse período.

²¹² CHAVES, N. B.; BREMBATTI, K., op. cit., p. 20.

²¹³ JORNAL DIÁRIO DOS CAMPOS. **Arquivos:** Casa da Memória e Museu Campos Gerais.

²¹⁴ BALBINOT, A. **História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização:** depoimento. [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²¹⁵ Os dados em Réis, moeda está, vigente naquela época apresentados nas análises são fiéis aos apresentados nos jornais da época.

Figura 25 - Relação de gêneros alimentícios de primeira necessidade distribuídos pela Associação Comercial do Paraná em 1930

03/01/1930		20/06/1930	
Associação Com- mercial do Paraná		Associação Com- mercial do Paraná	
Relação dos preços de gêneros de primeira necessidade distribuída pela Associação Commercial do Paraná:		Relação dos preços de gêneros de primeira necessidade distribuída pela Associação Commercial do Paraná:	
	Kilos		Kilos
Café Ballão	4\$100	Assucar refinado	\$800
Assucar branco moído	700	Assucar branco (moído)	\$700
Assucar refinado	\$900	Arroz agulha	1\$200
Arroz agulha	1\$600	Arroz cattete	1\$000
Arroz cattete	1\$150	Arroz crioulo	\$900
Arroz crioulo	1\$100	Café Ballão	2\$800
Feijão	\$600	Feijão preto	\$600
Feijão paulista	\$600	Feijão paulista	\$600
Batata inglesa	\$300	Batata inglesa	\$600
Banha	3\$000	Banha	3\$500
Charque	3\$200	Charque	3\$000
Carne de porco salgada	3\$200	Carne de porco salgada	3\$500

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira, adaptado pelo autor²¹⁶.

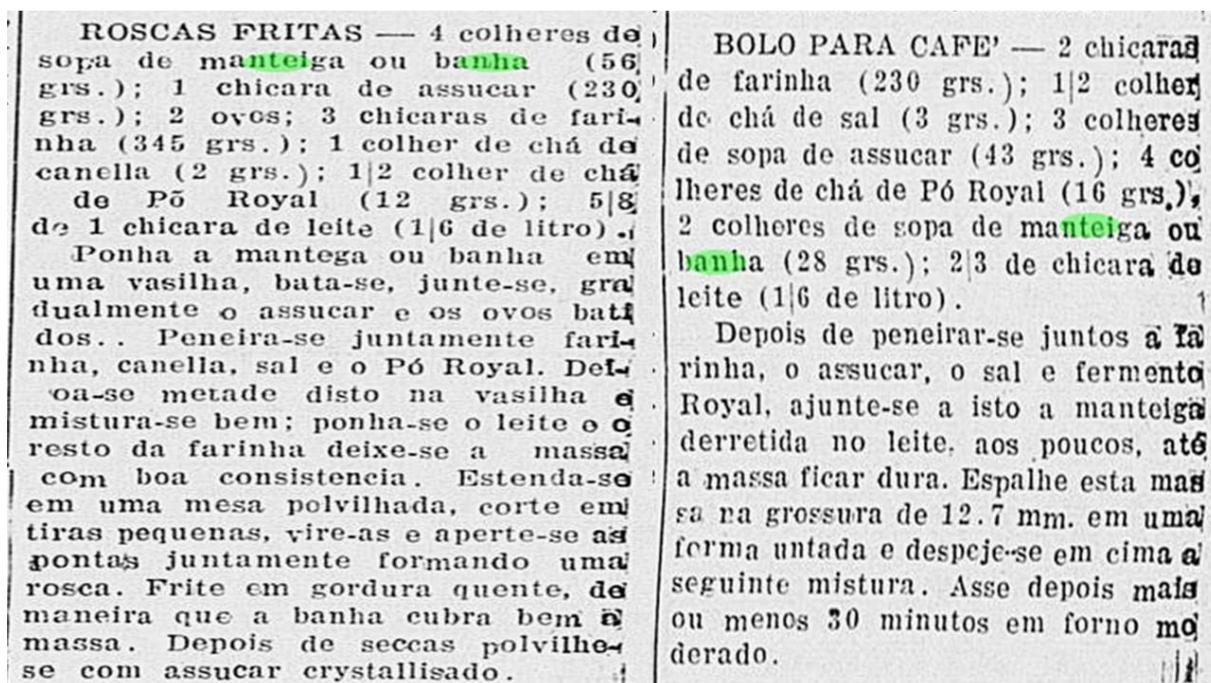
A figura demonstra o valor do kg dos produtos em Réis, moeda está vigente no Brasil em 1930.

O Jornal Diário da Tarde (PR) traz um decreto de 1930, do dia 24 de outubro, onde o Sr. Capitão Chefe de Polícia, faz público, que daquela data em diante passou a vigorar a seguinte tabela de preços para a venda a retalho. Dentre os produtos os considerados de primeira necessidade das famílias. A banha merece destaque nesse decreto, pois nessa época usava-se em todas as receitas. Ao realizar uma análise do kg de banha em relação a carne de porco fresca, constata-se que o preço era de 3\$200 Réis, e a carne fresca 1\$600. Essa análise traz à tona a importância que a banha tinha naquela época com valor o dobro da carne fresca. Na atualidade com outros substitutos da banha de porco, para a realização dos diversos tipos de alimentos e alimentação, ela perdeu um pouco de seu valor de mercado, comparando o preço do kg de banha que gira em torno de R\$ 7 reais, e o da carne fresca varia de acordo com o corte, o preço da costela, coxão mole e alcatra suíno variam em torno de R\$ 15,00 reais. Assim constata-se que a banha perdeu valor frente à carne, em 1930.

²¹⁶ JORNAL A REPÚBLICA: **Órgão do Partido Republicano (PR) - 1888 a 1930**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=215554&pasta=ano%20193&pesq=banha%20xarque>>. Acesso em: 11 fev. 2017.

Um exemplo de uso da banha pode-se observar na Figura 26, roscas e bolo para o café da manhã, demonstra o quanto a banha era importante naquela época, praticamente em todos os alimentos feitos tinha a banha como ingrediente.

Figura 26 - Exemplos, receitas que utilizam a banha como um dos ingredientes



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²¹⁷.

Como já mencionado a banha era usada naquela época para a conservação da carne devido não se ter energia elétrica nem geladeira frizer ou qualquer mecanismo de resfriamento artificial. O modelo de conservação muito comum, contava com a banha como mecanismo principal. A carne frita era colocada dentro de uma lata de 20 litros, e colocada banha até a carne ficar totalmente submersa. Esse modo de conservação estendia-se por cerca de seis meses. Quando queria consumir era só retirar um pedaço e aquecer a carne como lembra seu Floriano Wubrak. Esse modelo de conservação ainda é comum em algumas propriedades rurais do município de Nova Laranjeiras como afirma o senhor Antenor Ferreira de Oliveira.

A banha produzida no Brasil, depois de figurar vários anos nos primeiros lugares nas estatísticas das exportações, passou a ser um dos últimos nesse segmento em toneladas e valor. Devemos esse fracasso [...]

²¹⁷ CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. Janeiro de 1934. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 11 fev. 2016.

[...] a desonestidade dos nossos intermediários, que durante a guerra europeia remetiam o produto com tal porcentagem de água, que muitas partidas foram recusadas. Os fabricantes de banha reabilitar o artigo e, encetaram novos negócios e as dificuldades ordem foram poucas, sendo afetadas. Da bem a impressão desse esforço, o fato que em 1926, havemos remetido para o exterior 8 toneladas de banha, no valor de 32:000\$, e em 1929 as remessas atingiram 383 toneladas, no valor de 1:019\$000, atingindo o ano passado a 437 toneladas, no valor de 1.261:000\$000²¹⁸.

A manchete do jornal ainda destaca que para a banha retomara a credibilidade no mercado de exportação seria necessário melhorar técnica da produção desse artigo. Com essas ações os mercados perdidos devido às fraudes praticadas pelos intermediários, logo estariam reabilitados, pois os Estados Unidos o principal concorrente não oferecia a banha com a mesma qualidade que o produto produzido no Brasil.

A banha no período da guerra detinha grande importância, devido a sua capacidade de conservação da carne, por um período de tempo aproximadamente de seis meses, as exportações brasileiras desse produto estavam garantidas como um dos maiores exportadores. Após a guerra a banha brasileira foi perdendo espaço no mercado, caindo para um dos últimos, devido adição de água pelos intermediários no produto. Essa ação fraudulenta fez com que a banha brasileira perdesse espaço frente a outros concorrentes e só a partir de 1929 retoma o crescimento das exportações para o mercado externo²¹⁹.

Após a recuperação da credibilidade da banha brasileira que tinha sido manchada devido à adição de água pelos intermediários. As exportações da banha como já mencionado anteriormente, a partir de 1929 teve crescimento constante até 1935. Em 1936, as exportações caíram percentualmente 65,9%, em relação ao ano anterior²²⁰.

Ao realizar uma análise da banha, com base no boletim informativo nº 12 encontra-se o seguinte cenário, entre 1936 a 1937 diminuiu \$ 22.120 mil Contos de Réis, em um ano o percentual negativo foi de 1.891%. Nessa análise constata-se que a banha teve uma queda extraordinária em valor a partir do ano de 1936 e 1937, a carne em conserva acompanhou a queda da banha com resultados econômicos mais significantes ainda, com queda de \$ 504.293 Mil Contos de Réis, nas exportações, variação negativa desse produto de 992%²²¹.

²¹⁸ Diário da Tarde (PR) - **1899 a 1983**. Disponível em <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&PagFis=58487&Pesq=Banha>>. Acesso em: 15 mar. 2016.

²¹⁹ Idem.

²²⁰ O Estado (PR) - **1936 a 1938**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830275&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

²²¹ Idem.

Mas nem todos os derivados do porco tiveram queda nas exportações, a carne congelada teve crescimento de \$ 29.074 mil Contos de Réis, crescimento de 37%. O Charque também teve queda nas exportações \$ 138 Contos de Réis.

Figura 27 - Boletim estatístico N° 12, o grande valor da pecuária e da industrialização dos seus subprodutos na exportação brasileira, do biênio 1936-1937

BOLETIM ESTATISTICO N° 12		
O grande valor da Pecuaria e da industrialização dos seus sub-productos na exportação brasileira, do biennio 1936-1937:		
MAIS DE MEIO MILHAO DE CONTOS DE RE'IS		
ESPECIES	1936	1937
Banha	23.296:000\$000	1.170:000\$000
Carne em conserva . . .	555.161:000\$000	50.808:000\$000
Couros	144.527:000\$000	222.474:000\$000
Carne congelada	77.373:000\$000	106.447:000\$000
Lã	57.851:000\$000	26.342:000\$000
Peltes	64.279:000\$000	78.955:000\$000
Sebo e graxa	13.538:000\$000	15.032:000\$000
Xarque	2.108:000\$000	1.970:000\$000
Sub-productos diversos .	40.250:000\$000	50.126000\$000
... TOTAL	468.323:060\$000	553.374:000\$000

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²²².

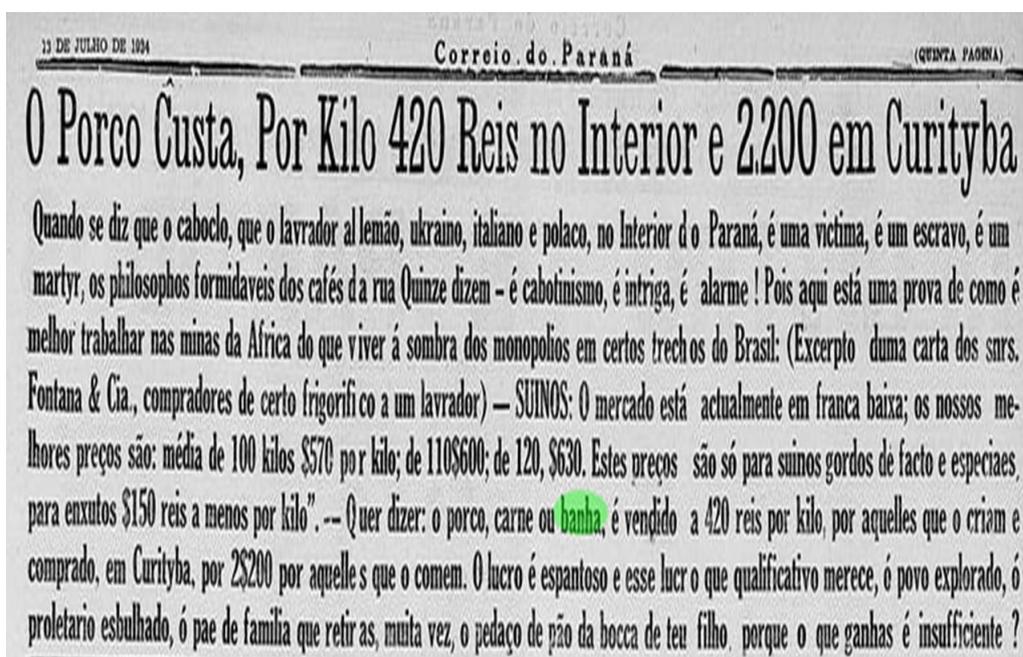
Ao longo da história da humanidade encontramos vários exemplos de desigualdade entre os produtores e o mercado comprador, na década de 1930, mais especificamente no ano de 1934, onde o jornal Correio do Paraná destaca a disparidade de preço recebido pelo criador de porcos em relação ao custo ao consumidor. A manchete traz o criador de porcos como uma vítima dos monopólios dos frigoríficos. “O preço recebido pelo criador do animal na época era de \$ 420 Réis por kg, e o valor pago pelos consumidores no comércio de Curitiba era de \$ 2.200 Contos de Réis”²²³.

Esses fatores apontam que o criador de suínos sempre foi explorado pelas grandes campanhas frigoríficas, ao longo dos anos a margem de lucro do produtor de suínos só diminuiu, principalmente a partir dos anos de 1970 com o novo modelo de integração entre produtores de suínos e as grandes companhias frigoríficas.

²²² CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **30 de maio de 1938**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

²²³ Idem.

Figura 28 - A diferença de preços do kg do porco recebido pelo criador, em relação ao preço pago pelo consumidor final no comércio de Curitiba



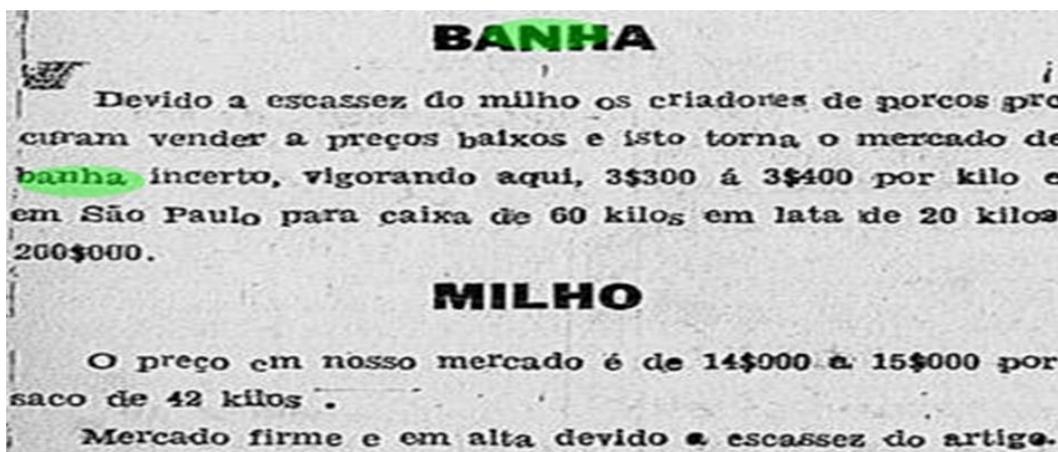
Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²²⁴.

O criador de suínos além de ser refém dos frigoríficos em termos de preço, sempre esteve preso ao cereal conhecido como milho. A Figura 29 demonstra a influência que tal cereal tinha na década de 1939 na criação de porcos, seja no modelo de safra de porcos quanto em mangueirões ou em chiqueirões aqui no Estado do Paraná. A escassez do milho fez com que a criação de porcos se tornasse incerta, “os criadores passaram a vender os animais com o preço mais baixo que o de mercado”. Essa incerteza fez com que o preço da banha, produto principal do porco naquela época, tivesse alta do preço, acompanhado da alta do milho, cereal esse fundamental para a criação de porcos naqueles tempos e também nos dias atuais²²⁵.

²²⁴Idem.

²²⁵ CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **13 julho de 1934**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

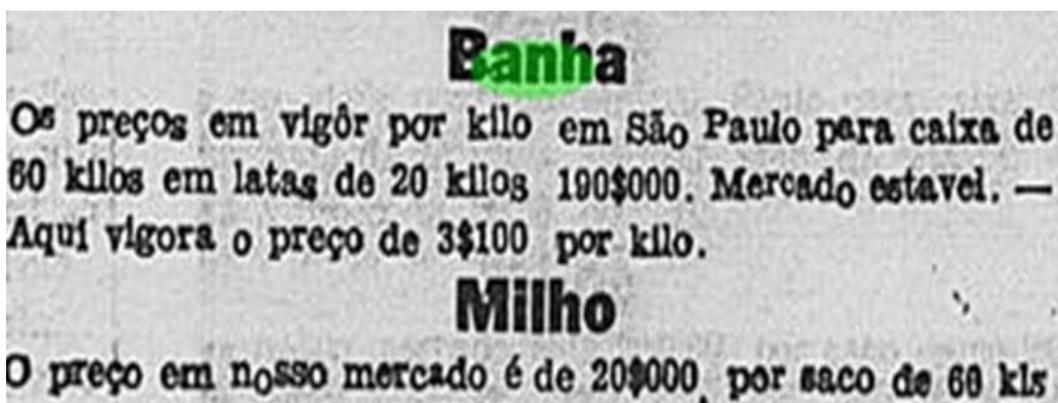
Figura 29 - Escassez do milho faz a banha elevar seu preço, devido à incerteza, 1938



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²²⁶.

Fazendo uma análise do preço da banha no período de sete meses, constatasse que o preço da banha num primeiro instante devido à escassez do milho teve alta no preço. Nesses meses mesmo o milho permaneceu praticamente o mesmo, pois uma bolsa de milho em setembro de 1938 de 42 kg custava de 14\$00 a 15\$00 Réis, e uma de 60 kg \$ 20\$ Réis no mês de abril de 1939. Esses dados de preço estão presentes na página Tribuna do Comércio, que faz referência à expansão agrícola do Brasil²²⁷.

Figura 30 - Preço da banha e do milho em 28 de abril e 1939



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²²⁸.

A produção de novos produtos vegetal em substituição a banha de porco, como mostra a Figura 31. Ressalta a qualidade do óleo de coco, produto esse testado e utilizado para a

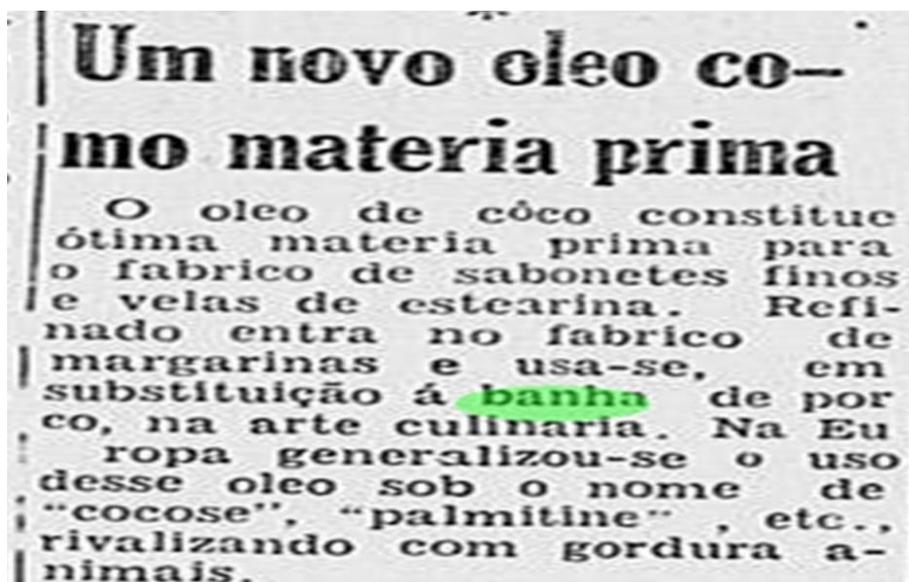
²²⁶ Ibidem.

²²⁷ CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. 28 de abril e 1939. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

²²⁸ Idem.

produção de sabonetes finos e de velas. Esse novo produto surgiu como um substituto da banha, assim o setor produtivo e alimentício não era dependente desse derivado animal.

Figura 31 - Um novo óleo como matéria prima, em substituição à banha de porco na culinária, em 1942



Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²²⁹.

Como demonstrado nessa reportagem de 1942, a banha que reinava como produto absoluto na culinária brasileira e mundial, passou a ter um produto que poderia substituir na produção de alguns produtos tais como: o sabonete, velas e a margarina, bem como no preparo culinário dessa época.

No cenário da comercialização de suínos no Estado do Paraná bem como do município de Nova Laranjeiras, tinha como principal destino o frigorífico Matarazzo inaugurado em 1920 na cidade de Jaguariaíva²³⁰.

Com grande capacidade de instalação, o frigorífico de Jaguariaíva movimentava o mercado de produção de banha e outros derivados do porco, para abastecer a grande demanda de produtos, [...]

[...] disponibilizavam de imóveis em várias cidades, com compradores e representantes locais. Em 1948 contavam com 600 funcionários que abatiam 1.600 porcos por dia. A produção de banha na cidade era de 2.000,000 de kg, num valor de 40 milhões de cruzeiros, custo do kg de banha em 1948 era de 20 cruzeiros. Dentre os produtos de origem de porco para exportação, a carne de porco salgada contava como

²²⁹ CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **17 de abril de 1942**. Disponível em <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em 20 de mar. 2016.

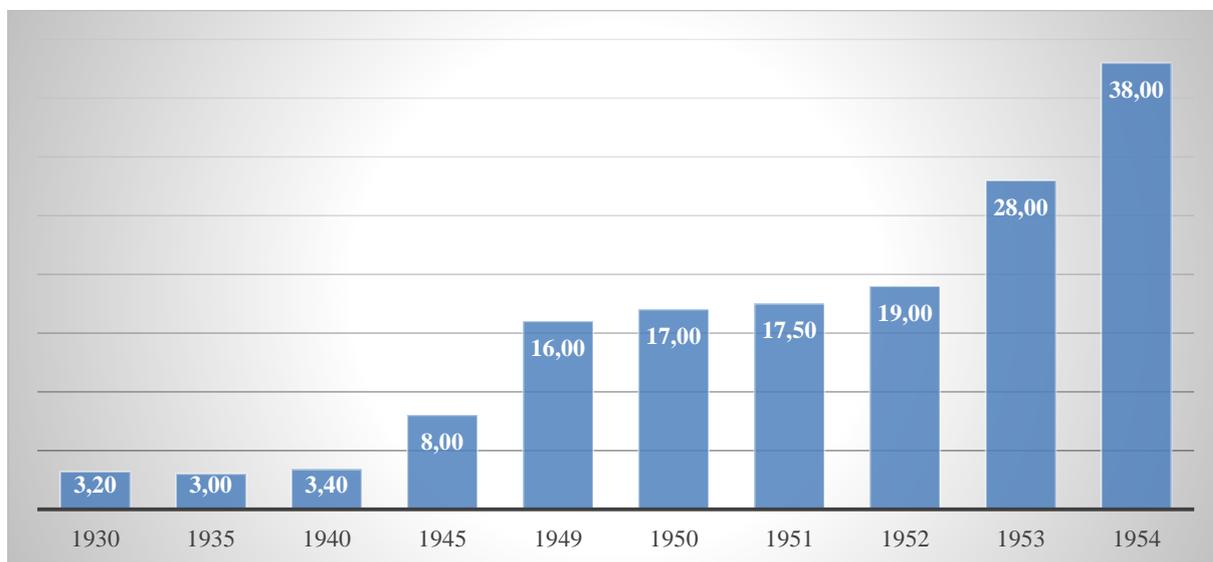
²³⁰ BACH, A. M., op. cit., p. 65.

o maior volume, com 14 milhões de cruzeiros. A carcaça do porco congelada com 11,5 milhões de cruzeiros; a banha com 9,5 milhões de cruzeiros; presuntos 8,5 milhões de cruzeiros; tocinho salgado 7 milhões de cruzeiros; tocinho congelado 5 milhões de cruzeiros; carne de porco em pedaços 5 milhões de cruzeiros, eram os principais produtos de exportação²³¹.

Fazendo uma análise da evolução do preço da banha entre 1930 e 1954, percebe-se que nesse espaço de tempo de 25 anos a banha teve acréscimo no seu preço de 1.087,5%, passando de 3,20 Cr\$ para 38,00 Cr\$. Entre 1930 e 1945, a banha subiu 150% nesse período de 15 anos. O preço da banha até o ano de 1952, não teve acréscimo exorbitante ano a ano. A partir de 1952 os preços cresceram extraordinariamente, chegando a 47,3%, em 1953, em relação a 1952. Entre 1953 e 1954 a variação percentual de preço foi menor que no ano anterior 35,7%.

Esses dados do Gráfico 7 demonstram que a valorização da banha foi constante nesses 25 anos, entre 1930 a 1952 o crescimento não foi tão grande, mais a de 1952 o crescimento foi bem mais elevado nos anos anteriores. Esses dados foram extraídos do quadro estatístico sobre o preço de 28 gêneros alimentícios que será demonstrado.

Gráfico 7 - Evolução do preço da banha entre 1930 e 1954, aumento do custo de vida da população nesse período



Fonte: Hemeroteca Digital Brasileira, jornal Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR). Elaborado pelo autor, 2017²³².

²³¹ Ibidem, p. 65.

²³² DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **21 de abril de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5244&Pesq=banha>>. Acesso em: 17 abr. 2017.

A Figura 32 apresenta uma lista com 28 gêneros alimentícios, entre 1930 a 1954. No período de 25 anos o custo de vida da população subiu em 887,4%. O custo de vida da população brasileira se elevou mais rapidamente a partir de 1945, até esse ano o total de itens somava 658.80 mil Cr\$, já em 1949 foi de 1.037,70 milhão e em 1954 foi de 2.166,10 milhões.

Figura 32 - Custo de gêneros alimentícios custa 10 vezes no período de 1930 a 1954

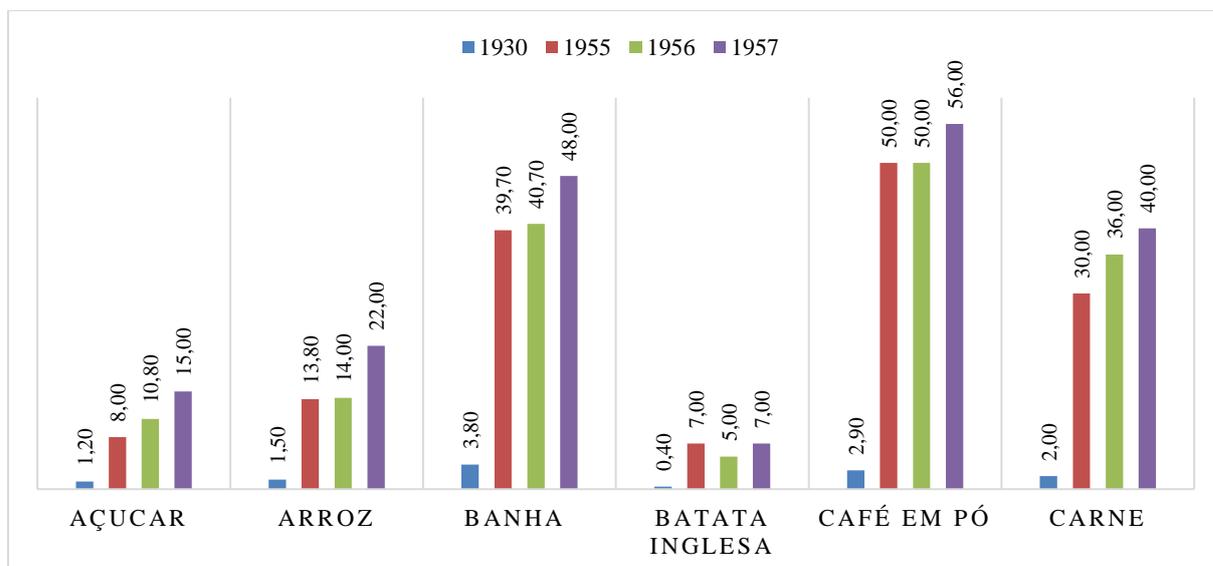
DEZ VEZES MAIOR O CUSTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS																							
Quadro estatístico sobre os preços dos gêneros - Despesa mensal de uma família composta de cinco membros - De Cr\$ 223,90 em 1930 a Cr\$ 2.166,10 em 1954 - Excluídas carne verde, leite, ovos, verduras e pão																							
DEMONSTRAÇÃO DA DESPESA EM UM MÊS, DE UMA FAMÍLIA COMPOSTA DE 5 PESSOAS (CASAL E 3 FILHOS), EM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, NOS ANOS DE 1930 A 1954																							
Quantidade	Unidade	Espécie	1930		1935		1940		1945		1949		1950		1951		1952		1953		1954		
			Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	Preço	Total	
25	Quilo	Açúcar moído	0,80	20,00	1,20	30,00	1,40	35,00	2,00	50,00	3,00	75,00	4,20	105,00	5,00	125,00	5,50	137,50	6,00	150,00	7,00	175,00	
20	Quilo	Arroz Branco	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	1,20	24,00	
0,500	Quilo	Aléxia	1,80	0,90	1,60	0,80	2,00	1,00	1,00	0,50	2,00	1,00	0,50	2,00	1,00	0,50	2,00	1,00	0,50	2,00	1,00	0,50	
1	Garrafa	Alcool a/vasilhame	1,80	1,80	1,40	1,40	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00	5,50	5,50	
5	Pedraça	Alú	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,50	
9	Quilo	Banha	3,20	28,80	3,00	27,00	3,40	30,60	4,00	36,00	5,00	45,00	6,00	54,00	7,00	63,00	8,00	72,00	9,00	81,00	10,00	90,00	
3	Quilo	Café moído	3,00	9,00	2,60	7,80	2,50	7,50	2,50	7,50	2,50	7,50	2,50	7,50	2,50	7,50	2,50	7,50	2,50	7,50	2,50	7,50	
2	Quilo	Cebolas	0,60	1,20	0,70	1,40	0,20	0,40	2,00	4,00	5,00	10,00	6,00	12,00	7,00	14,00	8,00	16,00	9,00	18,00	10,00	20,00	
1	Lata	Cera	3,00	3,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	
2	Quilo	Erva-mate p'chá	0,20	0,40	0,30	0,60	1,20	2,40	2,20	4,40	1,50	3,00	2,50	5,00	3,00	6,00	3,00	6,00	3,00	6,00	3,00	6,00	
25	Quilo	Farinha de trigo	1,20	30,00	1,40	35,00	1,20	30,00	1,40	35,00	1,20	30,00	1,40	35,00	1,20	30,00	1,40	35,00	1,20	30,00	1,40	35,00	
15	Lata	Extrato de tomate (200 gramas)	0,40	6,00	0,60	9,00	0,50	7,50	0,50	7,50	0,50	7,50	0,50	7,50	0,50	7,50	0,50	7,50	0,50	7,50	0,50	7,50	
5	Quilo	Farinha surri	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	
10	Quilo	Fubá	0,40	4,00	0,40	4,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	
1	Lata	Goiabada (1 quilo)	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00	5,50	5,50	6,00	6,00	6,50	6,50	
8	Lata	Leite condensado	2,50	20,00	2,50	20,00	2,20	17,60	2,20	17,60	2,20	17,60	2,20	17,60	2,20	17,60	2,20	17,60	2,20	17,60	2,20	17,60	
0,500	Quilo	Manteiga	6,00	3,00	6,20	3,10	11,20	5,60	22,40	11,00	5,50	27,50	11,00	5,50	27,50	11,00	5,50	27,50	11,00	5,50	27,50	11,00	5,50
1	Quilo	Lingüça	4,00	4,00	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00	5,50	5,50	6,00	6,00	6,50	6,50	
8	Quilo	Macarrão	1,20	9,60	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	1,50	12,00	
1	Lata	Arroz nacional	2,20	2,20	2,50	2,50	2,20	2,20	2,50	2,50	2,20	2,20	2,50	2,50	2,20	2,20	2,50	2,50	2,20	2,20	2,50	2,50	
1	Quilo	Queijo mole	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	7,50	7,50	8,00	8,00	8,50	8,50	9,00	9,00	9,50	9,50	10,00	10,00	10,50	10,50	
0,250	Quilo	Queijo p' macarrão	6,00	1,50	6,50	1,62	10,00	2,50	10,00	2,50	10,00	2,50	10,00	2,50	10,00	2,50	10,00	2,50	10,00	2,50	10,00	2,50	
5	Quilo	Sal moído	0,40	2,00	0,40	2,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	0,20	1,00	
15	Pedraça	Sabão	0,70	10,50	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	0,80	12,00	
3	Quilo	Xarque de gado	3,20	9,60	2,50	7,50	3,50	10,50	4,00	12,00	4,50	13,50	5,00	15,00	5,50	16,50	6,00	18,00	6,50	19,50	7,00	21,00	
2	Quilo	Xarque de porco	3,60	7,20	2,50	5,00	3,20	6,40	3,50	7,00	4,00	8,00	4,50	9,00	5,00	10,00	5,50	11,00	6,00	12,00	6,50	13,00	
TOTALS			Cr\$	223,90	245,10	281,60	658,80	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	1.037,70	
Porcentagem de aumento com base em 1930.			0%	9,4%	25,8%	134,2%	261,4%	372,7%	433%	476,2%	632,8%	887,4%											

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²³³.

A tendência inflacionária dos gêneros alimentícios elevou o custo de vida da população brasileira entre 1930 a 1957. O açúcar teve alta de 1.115% nesse período de 28 anos. Os outros produtos também tiveram alta, o arroz teve alta de 1.366%. A banha principal gênero de análise, no ano de 1954 o kg custava 38,00 Cr\$, passando para 39,70 em 1955, crescimento de 4,5%. Já 1956 e 1957 em relação a 1954 foram respectivamente de 7,1% e 26,3%. Analisando 1957, em relação a 1930, o preço da banha teve alta inflacionaria de 1.163% nesse intervalo de 28 anos. A batata inglesa nesse período de 28 anos elevou seu preço em 1.749%, o café em pó 1.831%, a carne teve o maior acréscimo de preço por kg, chegando a 1.900%.

²³³ Idem.

Gráfico 8 - Alta dos gêneros alimentícios entre 1930 e 1957



Fonte: Hemeroteca Digital Brasileira, jornal Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR). Elaborado pelo autor²³⁴.

A tendência inflacionária dos gêneros alimentícios elevou o custo de vida da população brasileira ao longo desses 28 anos. Na média dos gêneros analisados a inflação dos preços foi de 1.520%, nesse período de 28 anos.

“Como é dado, a criação de suínos sempre foi praticada pelos nossos antepassados, no presente e pelos nossos sucessores, porque se trata de uma exploração econômica, cuja utilidade beneficia muito a humanidade economicamente”²³⁵. Isso gerou uma demanda e preocupação dos técnicos para que os resultados da produção de carne e gordura passassem a ser os melhores possíveis para os criadores.

O Brasil sempre figurou entre os maiores criadores de suínos do mundo, em 1957 o rebanho do Brasil ocupava a 5ª lugar no mundo com mais de 25 milhões de cabeças, a maioria dos animais estava concentrado nos estados do Sul. Quando realizado uma análise sobre o rendimento da suinocultura por hectare, em relação ao bovino, constata-se que enquanto um bovino rende 150 kg de carne por hectare, um suíno rende 2 vezes e meia por unidade ocupada²³⁶.

Dentre as principais recomendações da técnica que deveria ser empregada na criação de porcos para obter um melhor rendimento econômico estão [...]

²³⁴ Idem.

²³⁵ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **Fevereiro de 1957**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5244&Pesq=banha>>. Acesso em: 17 abr. 2017.

²³⁶ Idem.

[...] a escolha do reprodutor, dependia do criador presta a atenção as características raciais, bom aspecto sadio, e que fosse compatível com as fêmeas, para que possam criar sem problemas. Os cachos mais novos não deveriam permitir muitas montas, o ideal era em torno de 25 a 30. A orientação que as porcas deveriam ser trazidas na pocilga para fazer a predação sobre o controle do tratador, que controlava o período de gestação que dura de 114 a 130 dias. Para a produção industrial de suínos em grande escala, era muito comum recorrer ao cruzamento entre raças diferentes, porque a mestiçagem principalmente na primeira gestação produzia animais com alto rendimento. Os Zootecnistas de Iowa demonstraram na sua estação experimental que a primeira geração de mestiços é mais precoce, tem mais rusticidade e produz mais do que os puros. Essas informações repassadas pelo Ministério da Agricultura, eram em prol do melhoramento dos rebanhos pela seleção de tipos nacionais, pela introdução de sangue fino de raças importadas. Dessa forma produzindo reprodutores de puro sangue e vendendo leitões a preço cômodos. O Ministério da Agricultura, tem sua ação secundada pelas secretarias de agricultura dos estados suinocultura brasileira vai prosseguindo em ritmo acelerado, baseado num plano nacional de fomento da produção²³⁷.

Figura 33 - Técnica empregada em benefício da criação econômica de porcos, fevereiro de 1957

SUINOCULTURA

Técnica Empregada em Benefício da Criação Econômica de Porcos

Orientação da produção — Rendimento comparativo — Indústria nacional com características próprias — Raças — Padreação e gestação — Mestiçagem

Honorato de Freitas

A criação de suínos foi sempre praticada pelos nossos antepassados e o será pelos que nos sucederem, porque se trata de uma exploração econômica de cuja utilidade muito se beneficia a humanidade. Por isso os técnicos encarregados da orientação da produção animal sempre trabalharam no sentido de criar tipos que, pela sua forma, qualidade da carne e da gordura, apresentam os melhores resultados o que conseguiram de maneira a mais compensadora possível.

REBANHO SUINO

Graças a isso o rebanho suíno do Brasil figura hoje em 5.º lugar no mundo, com mais de 25 milhões de cabeças; sua maioria está concentrada nos Estados do sul do país, onde existem rebanhos

ESCOLHA DO REPRODUTOR

Em seguida o criador deverá prestar muita atenção ao problema da escolha dos reprodutores, pois sem empregar animais sadios e perfeitos jamais obterá bons resultados na criação. O macho ou varão deverá apresentar as características raciais bem evidentes, assim como um aspecto sadio para assegurar bom êxito à criação, uma vez que um bom reprodutor será sempre uma garantia.

Por outro lado a fêmea deverá corresponder ao tipo de criadeira com bom desenvolvimento, boa largura da bacia, mamas bem conformadas e ser também sadia e livre de qualquer tara ou defeito físico que possa criar problemas para os leitões no período da mama.

²³⁷ Idem.

de alta linhagem e uma mestiçagem de boa qualidade.

RENDIMENTO

O rendimento da suinocultura entre nós é feito incontestemente haja vista que, segundo cálculos feitos nos Estados Unidos, enquanto uma vez representa um rendimento de cerca de 150 quilos de carne por hectare, um suíno rende mais de 2 vezes e meia por unidade de área ocupada, apresentando ainda vantagem de poder desenvolver-se nas grandes fazendas.

INDUSTRIALIZAÇÃO

A industrialização do porco no Brasil já; constitui uma indústria com características próprias e a média do rendimento de um suíno com cerca de noventa quilos pode ser decomposta da maneira seguinte: "banha 40%; carne 24%; couro 4%; miúdos 3%; graxa industrial 2%, porcentagens que bem mostram como o suíno é um animal industrializável por excelência. De tal maneira se tornou importante a criação de suínos que os geneticistas e os zootecnistas criaram tipos especializados, segundo as necessidades do mercado consumidor; entre as raças criadas, umas são próprias para banha, outras se prestam mais para o preparo do presunto e ainda outras produzem carne de ótima qualidade.

RAÇAS

Das raças criadas no Brasil as mais comuns são: Duroc Jersey, Hampshire, Large Black, Berkshire e Polande Chine entre as importadas e Piauí, de uma quantidade.

RAÇAS

Das raças criadas no Brasil as mais comuns são: Duroc Jersey, Hampshire, Large Black, Berkshire e Polande Chine entre as importadas e Piauí, Macau, Canastra e Caruncho entre as principais nacionais.

Para organizar uma boa criação de suínos devemos obedecer a certos requisitos indispensáveis, tais como a escolha do local para a pocilga e cercados, instalações, forragens, água, etc., e finalmente a eleição da raça ou tipo a ser criado, segundo a finalidade da criação.

ESCOLHA DA RAÇA

Dispondo de local apropriado, resta escolher a raça que mais se presta ao tipo de exploração que se imagina desenvolver. Por isso, os americanos elegeram três tipos de suínos, cuja classificação é mais ou menos seguida em toda a parte, isto é **pequeno, médio e grande**. Se é para carne, presunto ou banha. Por isso, não se pode indicar qual a finalidade objetivada pelo criador. Existem, aliás, raças que muito se equivalem em produção e, a rigor, não apresentam diferenças substanciais entre si, mas que são preferidas por criadores experimentados e nada contra indica uma tal preferência.

PADREAÇÃO E GESTAÇÃO

A um reprodutor novo não se deve permitir a realização de muitas padreações por dia, assim como não se deve permitir que ele sirva a um número exagerado de fêmeas, 25 a 30 é ideal, principalmente se ele estiver solto entre as porcas pois o melhor será controlar as padreações pelo sistema de criação, preso na pocilga, trazendo as fêmeas para serem servidas sob controle do tratador, que anotará a data da padreação e poderá acompanhar o período de gestação até o parto, pois sabemos que esse dura de 114 a 130 dias aproximadamente.

MESTIÇAGEM

Na produção de suínos para consumo ou mesmo para industrialização, em grande escala, é muito comum recorrer-se ao cruzamento de variedades porque a mestiçagem, principalmente na primeira geração, tem produzido tipos de alto rendimento, sendo mesmo os leitãozinhos mais fortes e robustos ao nascerem que os de puro sangue.

Os zootecnistas de Iowa (Iowa State College) demonstraram na sua Estação Experimental que a primeira geração de mestiços é mais precoce, tem mais rusticidade e produz mais que os puros, daí a vantagem do emprego das porcas mestiças na reprodução. Foram além da simples citação os técnicos em aprego, pois chegaram a demonstrar que a porcentagem de nascidos mortos resultou menor nos mestiços; após a desmama, os mestiços têm a vantagem do emprego das porcas mestiças na reprodução. Foram além da simples citação os técnicos em aprego, pois chegaram a demonstrar que a porcentagem de nascidos mortos resultou menor nos mestiços; após a desmama, os mestiços são mais vigorosos; que, no fim do aleitamento, os mestiços alcançam o peso com 15 dias menos que os puros; que, finalmente, as mestiças se comportam melhor como reprodutoras quando padreadas por varrões puro-sangue. As experiências em aprego, de que agora se conhecem os resultados, abrangeram 16 anos de observações diárias.

INFORMAÇÕES

O Ministério da Agricultura mantém, nas suas Inspetorias Regionais de Fomento da Produção Animal, seções de suínos e, através desse Serviço, muito se tem feito em prol do melhoramento dos nossos rebanhos, pela seleção de tipos nacionais, pela introdução de sangue fino de raças importadas. Dessa forma, produzindo reprodutores de puro-sangue e vendendo leitões a preços cómodos, o Ministério da Agricultura tem a sua ação secundada pelas Secretarias de Agricultura dos Estados e a suinocultura brasileira vai progredindo em ritmo acelerado, baseada num plano nacional de fomento da produção.

Fonte: Lume - Hemeroteca Digital Brasileira²³⁸.

O Gráfico 9 demonstra o preço da banha, entre 1960 a 1966, período este em que a moeda vigente no Brasil era o Cruzeiro, a partir de 1967 passou a ser o Cruzeiro Novo. O gráfico foi realizado de acordo com dados apresentados no jornal Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983.

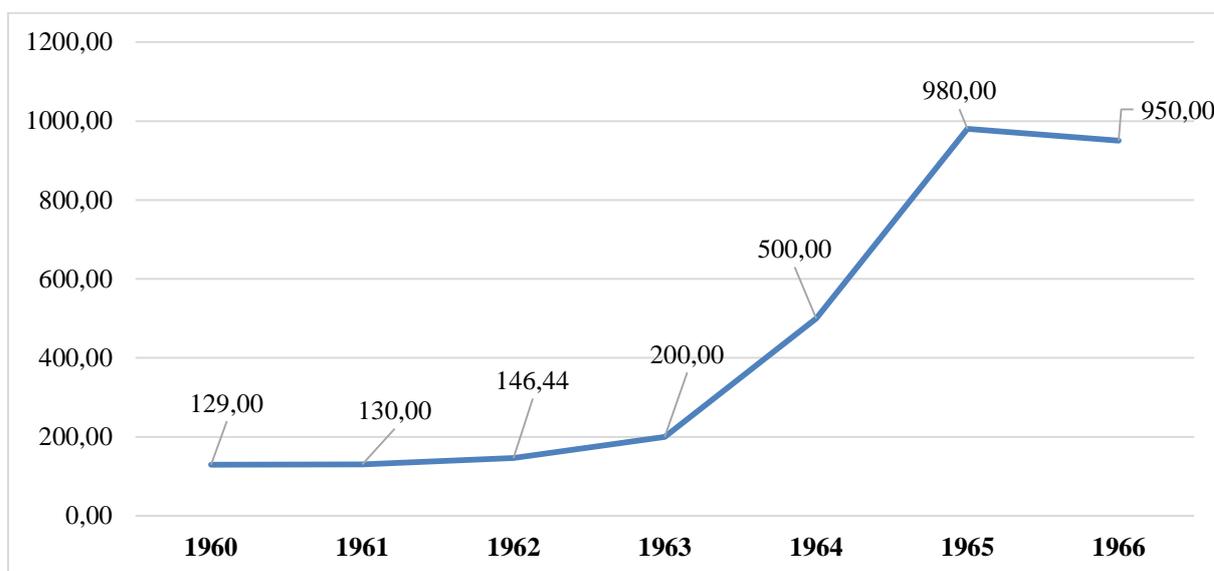
A banha assim como os demais gêneros alimentícios, ao longo dos anos, teve seu preço elevado. Analisando o ano de 1957 citado no Gráfico 8 em relação a 1960 constata-se que ela

²³⁸ DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20195&pesq=banha>>. Acesso em: 18 mai. 2017.

passou de 48,00 Cr\$ para 129,00Cr\$, valorização de 168,7%. A banha entre 1960 a 1963 teve valorização de 55% nesse período. Já em 1964, 1965 e 1966 o preço da banha cresceu extraordinariamente em relação a 1960, a inflação do preço da kg foi respectivamente de 287%; 659% e 636%.

Vale ressaltar que em 1964 o preço do kg teve muita oscilação no preço, de 270 Cr\$ até 750 Cr\$, o valor colocado no gráfico foi a média desse ano.

Gráfico 9 - Preço do kg da banha de porco, entre 1960 a 1966



Fonte: Hemeroteca Digital Brasileira, Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR). Elaborado pelo autor, 2017.

A banha era extraída principalmente do porco preto, (conhecido como porco tipo banha) que foi trazido da Península Ibérica, pelos imigrantes espanhóis e portugueses. Rústico era resistente as condições de clima e alimentação. Era um animal rico em gordura, o que propiciava a produção abundante de banha. Que teve presença marcante até meados da década de 1960, em algumas regiões do Brasil, aqui no município de Nova Laranjeiras, Paraná, estendeu-se até final da década de 1960²³⁹.

O mercado passou a ser mais favorável para os óleos vegetais, que passam a substituir a banha na alimentação das famílias. Nesse processo pesava o preço da produção da gordura animal. A obtenção do óleo vegetal é mais rápida em relação à banha. Esse novo panorama de mercado determina a desvalorização do porco preto, que era um animal essencialmente produtor de banha. Essa evolução na suinocultura apontando uma preferência pela carne e não pela gordura, modificou o processo produtivo, comercial e industrial foi sentida no Brasil com

²³⁹ HECK; FRISKE, FARIAS, op. cit., p. 76.

duas décadas de atraso em relação a países europeus e da América do Norte. Essa mudança foi irreversível, porém muito duro para muitos produtores, que passaram praticamente a vida toda criando porco preto tipo banha, que movimentou a economia do Brasil e do Paraná durante muitas décadas.

No município de Nova Laranjeiras, estado do Paraná, os criadores de safras de porcos ingressaram nesse novo modelo de criação integrada, com introdução de novas raças de suínos tipo carne por volta do ano de 1968, como destacou Sr. Osvaldino Cruz de Souza, que era um grande safrista da região, a partir do ano de 1968 passou a ser integrado da Sadia. Portanto, essa abordagem de mudança do modo produtivo vai ser aprofundada no próximo subcapítulo, sobre a integração dos produtores, com a adição de novas raças de suínos com características de produção de carne.

3.4 INTEGRAÇÃO DE PRODUTORES DE SUÍNOS COM A SADIA

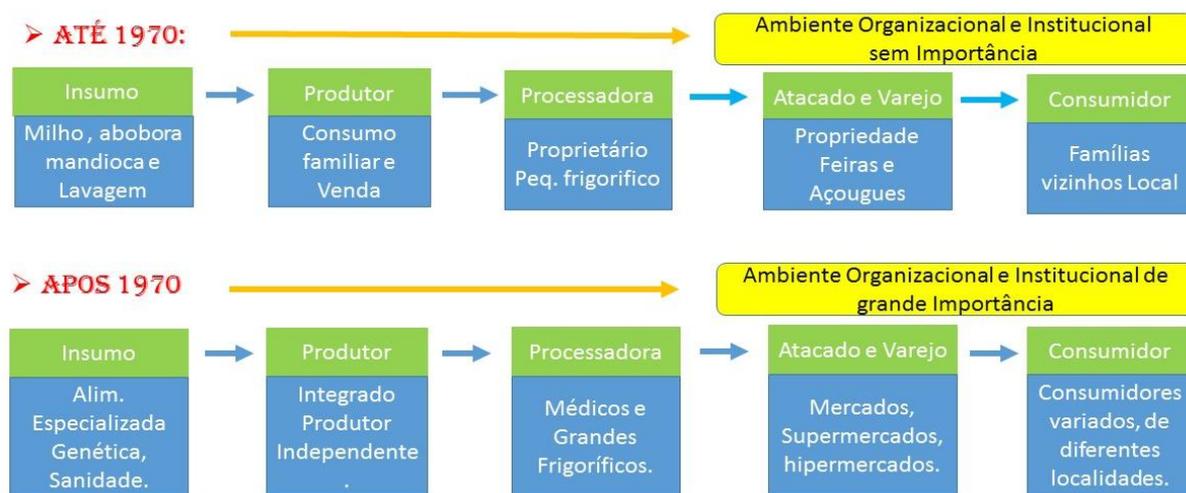
Esse subcapítulo tem por objetivo principal demonstrar como se deu a integração de agricultores do município de Nova Laranjeiras com a Sadia. Essa temática foi abordada pela visão exclusiva dos ex-integrados. A abordagem descreve como que foi para os produtores ser integrados da Sadia, bem como, o que era necessário para ser um integrado. A abordagem não se prende a fatores ambientais com profundidade. Portanto, é descrito vários trechos das entrevistas na Sadia, dos quatro entrevistados sobre essa temática, inclusive dois deles foram ex-safristas de porcos e passaram a ser integrados. Uma questão que fica bem claro, que todos frisam, é que no início da integração, quando a Sadia tinha poucos integrados as exigências eram menores, a partir de que ela passou a ter um percentual satisfatório as exigências só aumentaram, no entanto, as margens de lucro que eram boas no início da integração passaram a ser muito pequenas, onde só permaneceram os granjeiros com grande capacidade financeira e de produção. Esse processo foi selecionando os produtores que cada vez mais, tendo de sobreviver com uma margem de lucro cada vez menor, tiveram de ampliar a sua produção com altos investimentos em instalações e matéria prima, ou seja, os cachaços e as matrizes.

Antes da realização da abordagem sobre a integração de criadores com a Sadia foi realizado um fluxograma para demonstrar a cadeia produtiva da suinocultura até 1970 e após 1970. Esse fluxograma demonstra a diferença entre esses dois períodos até 1970 o modelo que imperava em vários estados do Brasil e no Paraná era a safra de porcos, que aqui no município de Nova Laranjeiras se estendeu até o final da década de 1960. A partir de 1970 o modelo que

passou a dominar a produção de suínos em vários estados do Brasil bem como no Paraná, foi o confinamento, método esse de integração de produtores com a Sadia.

Figura 34 - Diferença da cadeia produtiva até 1970 e após 1970

CADEIA PRODUTIVA DE SUÍNOS



Fonte: VALVERDE, 2016, Adaptado pelo autor, 2017.

3.4.1 Integração de produtores de suínos do município de Nova Laranjeiras - Paraná com a Sadia

Portanto, a modernização da agricultura, como já mencionado no capítulo II, ocasionou transformações sociais, econômicas e tecnológicas. Essas mudanças na agricultura se caracterizaram pela tecnificação e integração industrial. Esse processo provocou alterações irreversíveis na estrutura econômica do setor primário, tanto agrícola quanto a pecuária, sofreram impactos sociais profundos, mas também com aumento significativo na capacidade de produção de alimentos²⁴⁰.

Todos esses fatores contribuíram para mudanças significativas na produção agropecuária, proporcionadas pelos avanços tecnológicos. Tais fatores tecnológicos proporcionaram ganhos de produtividade, aumento nas escalas de produção. No mundo inteiro a produção de proteínas de origem animal evoluiu de forma inigualável durante o século XX,

²⁴⁰ COSER, F. J. **Contrato de integração de suínos**: formatos, conteúdos e deficiências da estrutura de governança predominante na suinocultura brasileira. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília. Dissertação de Mestrado. 2010.

em virtude das novas técnicas de produção e impulsionada pelo aumento da renda *per capita* dos consumidores²⁴¹.

As raças nativas começavam a perder espaço, com a produção de óleos vegetais, também teve a demanda das indústrias e do mercado consumidor por novos cortes de carne. Assim com o objetivo de melhorar a produtividade e aumentar a produção de carne, [...]

[...] começaram a importar raças como o Duroc Jersey, Wessex Saddleback, Hampshire, Berkshire, Poland China, Large Black, Montana e Tamworth²⁴². E num segundo momento no início da década de 1960, chegaram as raças brancas Landrace e Large White, além de alguns exemplares de Pietrain. Outras introduções de material genético da América do Norte e Europa, deram origem a vários grupamentos genéticos, que nas décadas de 1960 e 1970 formavam um mosaico de genótipos criados em condições que não permitiam a obtenção da produtividade alcançada nos países de origem²⁴³.

A mudança de modo de produção com a introdução de novas raças de suínos, chamados de tipo carne, que passaram a substituir o porco tipo banha. Esse processo veio da demanda da indústria e do mercado consumidor, que passa a exigir novos cortes de carne com menos quantidades de gordura²⁴⁴.

Essas mudanças no processo de produção agropecuário de suínos ocorreram em diferentes períodos no Brasil e no Estado do Paraná. A importação de novas raças para o município de Nova Laranjeiras ocorreu por volta de 1960 como argumenta Paulo Nairne. Mais tarde, no final dessa mesma década, alguns safristas de porcos como o Sr. Aldo Balbinot e Valdivino Cruz de Souza passaram a fazer parte do processo de produção de suínos de modo integrado com a Sadia²⁴⁵.

A integração [...]

[...] é a denominação do sistema de parceria entre a empresa (Integradora) e produtores rurais (Integrados) - que possuem áreas próprias para a criação de suínos, em que o Integrado é remunerado de acordo com a produtividade obtida e o preço de mercado do suíno no momento da venda²⁴⁶.

²⁴¹ Ibidem, p. 76.

²⁴² COELHO, Thuany. **Da banha ao porco “light”, conheça a evolução da genética suína. 2014.** Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/Suinos/noticia/2014/11/perfil-genetico-do-porco.html>>. Acesso em: 11 jun. 2017, p. 1.

²⁴³ COSTA, C. N.; DALLA COSTA, O. A.; FÁVERO, J. A., **Sistema de informações sobre suínos.** SIS-Suínos. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 1987. 3 p. (EMBRAPACNPSA. Comunicado Técnico, 119).

²⁴⁴ Idem.

²⁴⁵ CEAG. **Análise do Sistema de Integração Agroindustrial em Suínos e Aves** em Santa Catarina, Centro de Assistência Gerencial de Santa Catarina - CEAG-SC, Florianópolis, 1978, p. 58.

²⁴⁶ ASA ALIMENTOS. **Conceito.** Disponível em: <<https://www.asaalimentos.com.br/integracao>>. Acesso em: 15 jun. 2017, p. 1.

No município de Nova Laranjeiras foram realizadas as entrevistas em diferentes comunidades do município, com ex-criadores que fizeram a integração com a Sadia. Na pesquisa utiliza-se o contexto do processo de integração e a contextualização desse sistema produtivo com base nas entrevistas, ou seja, na visão dos criadores integrados. O que foi para eles serem integrados, vantagens, desvantagens, ganhos econômicos e perdas, entre outras implicações, eles que foram integrados da Sadia, moradores aqui do município de Nova Laranjeiras.

Portanto, o processo de integração dos criadores do município de Nova Laranjeiras ocorreu no final da década de 1960, com seu Valdivino Cruz de Souza. O trecho abaixo descrito se baseou em transcrever a entrevista na íntegra de um dos primeiros integrados o Sr. Valdivino Cruz de Souza e do Sr. Aldino Balbinot.

O Sr. Valdivino Cruz de Souza, que era um grande safrista de porcos, um visionário para aquela época, sempre procurando por animais de boa qualidade genética. Seu rebanho contava com matrizes cruzadas, derivadas do cruzamento das raças de Planche e Duroc Gersy, com um Cachaço Large White puro, animal esse adquirido diretamente da granja palmares por volta do ano de 1968. Com uma quantidade de animais prontos para o abate, foi até o frigorífico da Sadia em Toledo, para fazer a venda desses animais resultantes do cruzamento dessas raças. A empresa Sadia mandou um técnico para analisar a qualidade dos suínos. Quando o técnico denominado de Dr. Atilho chegou à propriedade do seu Osvaldino percebeu que os animais tinham grande potencial genético, assim escolheu os suínos que se encaixavam nos padrões de peso, que eram abatidos nos frigoríficos da Sadia (entre 70 e 120 Kg), os mais pesados não foram levados²⁴⁷.

A partir dessa visita, o técnico Dr. Atilho percebeu que o Sr. Valdivino tinha um grande potencial produtivo e lhe fizeram um convite para ser um integrado da Sadia. Seu Osvaldino como um grande produtor da região de animais, no modelo de safras de porcos, um visionário para aquela época aqui no município de Nova Laranjeiras decidiu ser um integrado²⁴⁸.

As suas primeiras instalações para colocar os suínos no modelo de confinamento foi a construção de um chiqueiro de 20 metros de comprimento por 10 de largura, essa construção era de madeira, dividida em duas partes de três metros cada uma, com um corredor no meio de

²⁴⁷ SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no Paraná:** tradição e modernização: depoimento. [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²⁴⁸ Idem.

um metro. Também tinha uma parte com três metros de largura, descoberta construída de piso, onde foi feita uma vala, para escorrer as fezes e urina dos animais²⁴⁹.

No início da Integração ele começou com 22 porcas brancas, em um momento subsequente passou para 44 matrizes. Como ele atuava no ramo das safras de porcos tinha uma matriz Poland China que criava sempre 12 leitões, um animal que quase sempre dava em torno de duas a três crias no ano, assim ele afirma. Essa porca era um tanto rebelde, saía do mangueirão, indo às roças de milho dos vizinhos, por isso Sr. Valdivino queria colocá-la junto com as demais matrizes brancas. O técnico falou como que você quer misturar essa porca peluda junta com os animais puros. Com a situação financeira estável, Osvaldino rebateu os comentários do técnico em relação à porca não se encaixar nos padrões pré-estabelecidos pela Sadia, se fosse para se desfazer desse animal ele rescindia o contrato. Falou até para o técnico queimar os papéis do contrato. O técnico sugeriu que ele mudasse a porca para um chiqueiro ao lado de onde tinha outros animais.

Resolvida a questão da matriz Poland China, logo ela pariu como sempre 12 leitões brancos, pois havia sido emprenhada por um cachão puro Large White, raça esta que chegou ao Brasil por volta de 1960. Os leitões derivados desse cruzamento, com uma alimentação de qualidade surpreenderam o técnico, pois o seu crescimento e aparência de carcaça superior ao de cruzamento puro²⁵⁰.

No princípio Sr. Valdivino mesmo adquiria as porcas, elas deveriam ser de raça pura, para ser um integrado o produtor tinha que ter no mínimo 10 matrizes e um cachão. Em período subsequente a Sadia passou a fornecer também as matrizes e os cachões. Nessa fase, início de integração, ele tinha a atividade de confinamento e de safra de porcos ao mesmo tempo. A ração utilizada para alimentação dos animais era cedida pela Sadia, o produtor pagava quando vendia os suínos gordos. Em um momento quando ainda tinha animais confinados, mas já não era mais um integrado passou a fabricar sua própria ração, pois segundo Sr. Valdivino a ração representava mais de 60% das suas despesas na produção de suínos.

O contrato de integração com a Sadia estava realizado, toda a produção dos chiqueiros deveria ser totalmente repassada para o frigorífico da mesma. Os animais das safras de porcos poderiam ser vendidos para a Sadia ou para outras empresas frigoríficas da região, ficava livre para comercializar com quem lhe oferece-se um melhor preço²⁵¹.

²⁴⁹ Idem.

²⁵⁰ Idem.

²⁵¹ Idem.

Nos primeiros anos da integração ele argumenta que as exigências eram menores, pois a Sadia tinha poucos integrados. Não existiam muitos produtores que disponibilizavam de condições para produzir animais no modelo de confinamento aqui nessa região. A partir de que começou a aumentar a quantidade de integrados, as exigências por parte da empresa integradora, passou a ser maior em relação aos cuidados de alimentação e vacinação²⁵².

A vacinação dos animais confinados se dava com injeções de ferro após oito dias do nascimento dos leitões. Já aos animais das safras de porcos, não era necessário aplicar injeções de ferro devido esses animais comer de tudo o que há na natureza, principalmente o carvão deixado pelas grandes árvores, assim como a natureza é rica em nutrientes e minerais, a necessidade do uso de medicamentos era reduzido. As únicas vacinas utilizadas eram contra a peste suína e contra o carbúnculo, isso fez com que o modelo de safra de porcos na visão do seu Valdivino Cruz de Souza fosse muito mais lucrativo do que o modelo de integração.

O Sr. Balbinot passou a ser um integrado da Sadia no início da década de 1970. Assim como seu Osvaldino ele também foi um safrista de porco, antes de ser um integrado. A exigência que a Sadia pedia para o produtor naquela época, por volta dos anos de 1970, era a mesma mencionado anteriormente por Sr. Valdivino, que tivesse um chiqueiro e 10 matrizes ou leitoas, (prontas para a reprodução) e um cachaço. O primeiro chiqueiro que ele fez foi de 6 metros largura por 10 de comprimento, deu início a integração. Aldino Balbinot ressalta que no início a sua construção foi simples, com pouco investimento e realizada por ele mesmo, devido à precaução com relação a esse novo modelo de criação de suínos confinados, pois foi um dos primeiros aqui do município a participar como integrado.

O Sr. Aldino ressalta que no princípio da integração era muito bom, a integradora fornecia a ração pré-inicial para os leitões e a ração para matrizes, o preço desse cereal era fixo, os produtos só ia pagar quando entregava os porcos gordos. A mão de obra utilizada no primeiro momento era exclusivamente familiar. Os animais eram adquiridos pelo produtor mesmo no início, depois de um tempo a integração, passou a ser total desde os animais, a ração e o medicamento, vinha tudo da Sadia para o produtor.

Balbinot relaciona a quantidades de leitões que uma matriz pare, o que depende muito dela e do cachaço. Para as matrizes parirem uma quantidade de leitões satisfatória o reprodutor deve no mínimo uns 4 anos e ter os testículos (batatas) grandes, segundo ele, esse é um dos fatores fundamentais.

²⁵² Idem.

Ao ser questionado sobre problemas com doenças dos suínos ele ressalta que sempre tinha alguns problemas com doenças. As doenças mais comuns consistiam na pneumonia, e os leitões eram afetados por surtos de diarreia. Quando dava um surto de diarreia nos leitões, além da vacinação que deveria ser realizada no rebanho inteiro, os chiqueirões deveriam ser desinfetados para que o vírus desaparecesse totalmente esse local²⁵³.

Durante o período de integração ele realizou algumas melhorias nos seus chiqueirões, mas sempre de acordo com suas condições, nada de gastos exorbitantes para a realização das obras de melhorias e ampliação. Ele argumenta que chegou a ter até 1.500 cabeças de porcos no mesmo momento. Nesse período tinha mão de obra contratada de um casal para trabalhar com os animais²⁵⁴.

A comercialização dos suínos gordos era em Guaraniaçu onde tinha um entreposto da Sadia, município esse com muitos integrados da Sadia. A ração também era adquirida nesse entreposto. Em um momento subsequente, quando as condições financeiras melhoraram, ele adquiriu um caminhão, e passou a levar os animais até a sede do abatedouro na cidade de Toledo, na volta trazia a ração, passando a ganhar o valor do frete, ates pagado a terceiros²⁵⁵.

A integração até um período era vantajosa, principalmente no início, a partir de um tempo passou a não ser viável continuar com esse modo de produção. Ele relata que houve muitos momentos de perdas consideráveis, assim decidiu lidar por conta própria, pois a Sadia começou a cobrar juros sobre a ração consumida, o preço do cereal passou a ser flutuante, de acordo com a inflação. O Sr. Aldino argumenta que a cada ano que ficava integrado, menor ficava a margem de lucro.

Após a sua saída da integração, para minimizar os custos elevados de alimentação dos suínos, Aldino passou a fabricar a sua própria ração. Os ingredientes utilizados para fazer a ração eram: milho, farelo de soja e núcleo. Essa estratégia fez com que ele permaneça por mais um tempo no ramo de animais confinados. Até que por fatores externos do negócio decidiu abandonar a produção de suínos.

Um momento chave das entrevistas foi quando questionado os dois ex-safristas de porcos e ex-integrados da Sadia, sobre qual dos modelos foi mais lucrativo, seu Valdivino Cruz de Souza e Sr. Aldino Balbinot respondem categoricamente, que os animais da safra de porcos tinham rendimento econômico superior a 100% em relação aos de integração. Sr. Osvaldino

²⁵³ BALBINOT, A. **A História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²⁵⁴ Idem.

²⁵⁵ Idem.

ainda cita um exemplo, relacionado àquela época com o momento atual: um porco de confinamento dava e torno de R\$ 250 reais, já na safra de porcos ele dava R\$ 500 reais de lucro.

Como todas as pessoas que moravam aqui no município de Nova Laranjeiras tinham certo envolvimento com os suínos, o Sr. Zelmar Lázzari também não fugia à regra, pois como ele mesmo afirma, naquela época a principal atividade econômica dessa região era proveniente da criação de porcos. Para obter o seu sustento e de sua família construiu um chiqueiro para criação de porcos comuns, animais estes, adquiridos em Guarapuava e em Pinhão. A forma de alimentação desses animais se dava pelo uso do milho, abóbora, mandioca, bata doce, lavagem e restos de alimentos, faziam um cozido com esses produtos, também davam soja para os porcos comerem²⁵⁶.

O Sr. Zelmar viu a oportunidade de obter mais retorno econômico com a atividade de criação de porcos, no modelo de confinamento. Esse objetivo veio devido a integrantes da família da sua esposa ser integrados da Sadia. Mas em especial a principal influência se deu pelo Sr. Osvaldo Passarim, um grande produtor integrado da Sadia, morador do município de Nova Laranjeiras.

Como já mencionado anteriormente a Sadia disponibilizava as matrizes para o produtor, e o pagamento desses animais iria ocorrer quando elas criassem e os seus filhotes fossem vendidos gordos, o valor de pagamento que a Sadia exigia era o dobro em kg, exemplo uma leitoa de 70 kg sediada para o produtor quando ele fosse pagar resultaria em 140 kg, chamado de 2 por 1. Com o passar do tempo a empresa integradora passou a ser mais exigente para obter uma matriz ou o reprodutor (cachaço) passou a ser cobrado do produtor 4 kg por 1 adquirido. A única forma de adquirir as matrizes e os reprodutores era da Sadia ou de alguma granja inspecionada e aprovada pela Sadia. A empresa integradora tinha o controle total dos animais utilizados no ciclo de integração. As principais raças cedidas pela Sadia eram os chamados porcos brancos. Raças estas: F1, Large White e Landrace²⁵⁷.

Quando as matrizes estavam no período de parir o produtor tinha que acompanhar o tempo todo, pois segundo o produtor a cada 20 minutos a porca para ter um parto normal tinha de parir um leitão. Se porca não conseguisse parir ele aplicava uma Placentina para ajudar ela, se algum leitão ficasse preso tinha de se fazer a retirada do leitão colocando a mão dentro do útero da porca e retirar o leitãozinho com cuidado, após esse processo tinha de aplicar os antibióticos na matriz para ela não adoecer.

²⁵⁶ LÁZZARI, Zelmar. **A História econômica da suinocultura no Paraná**: tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²⁵⁷ Idem.

No parto tem alguns agravantes, algumas matrizes rejeitam os leitões, isso ocorria se o produtor tocar no recém-nascido, ou chegar muito perto, o animal com isso matava seus próprios filhotes. A exigência da Sadia com seus integrados é que as matrizes permanecessem no máximo três a quatro anos, após esse período elas deveriam ser descartadas. Segundo o Sr. Aldino as porcas pariam duas a três vezes em cada ano. As porcas deveriam parir acima de 8 animais as que dessem menos eram descartadas, o ideal era de 9 a 12 por parida. Pressionavam falando que alguns produtores tinham porcas que criavam 15, faziam o produtor se sentir um fracassado por suas porcas parirem menos leitões, isso era usado para pressionar mais para que o integrado cuidasse melhor ainda o seu rebanho²⁵⁸.

Após o nascimento dos leitões o primeiro procedimento era amarrar o umbigo e cortar o rabo com no máximo 5 centímetros, com 3 a 4 dias era aplicado injeção de ferro com 10 dias eram castrados com o uso do canivete, fazia o procedimento recomenda com o uso de iodo, o chiqueiro era dividido com o uso de lâmpada e serragem onde os leitões castrados. O desmame era realizado quando os animais tivessem de 17 kg acima, tinha um prazo preestabelecido para que atingissem esse peso. Os que estivessem abaixo de nível de peso tinham de ser eliminado ou colocado separado em outro chiqueiro. No início da integração tinha até 60 dias para fazer o desmame, depois passou para 45 dias²⁵⁹.

Para os leitões desde recém nascidos vinha a ração do prézinho inicial e leite em pó que era misturado no misturador. Ele conta que seus filhos iam brincar no chiqueirão e acabavam comendo o leite que vinha para alimentar os porquinhos. Quando os leitões estavam com 22 kg era adicionada a ração de crescimento concentrada, mais tarde a de engorda. O Sr. relata que o produtor tinha de atingir a quantidade exigida pela empresa integradora, se não conseguisse vinha uma advertência e apontavam os pontos onde tinha falhado, uma forma de pressão sobre o integrado para se dedicar mais e mais nos cuidados com os animais²⁶⁰.

O processo de higienização do chiqueiro era diário, retirada da serragem e dos estrumes defecados pelos suínos, quando tirava o plantel que ia para o abate, fazia o vazio sanitário, processo esse de desinfecção e era realizada uma nova pintura no chiqueirão. Tudo o que era realizado na granja era feito anotação, isso servia para ver se atingia a meta pré-estabelecida pela Sadia e sempre que não cumpria essa meta recebia uma advertência.

A prática que o Sr. Zelmar realizava era às 6 da manhã. Tratava dos animais, em seguida, fazia a limpeza das baias, jogava cal ou água com iodo nos depósitos de estrumes, pois a

²⁵⁸ Idem.

²⁵⁹ Idem.

²⁶⁰ Idem.

qualquer momento os técnicos chegavam para fazer a inspeção. Se não tivesse feita essa higienização levava uma advertência. Vivia exclusivamente para cuidar dos suínos. Se tivesse 3 a 4 advertências, a pessoa era obrigada a deixar a Sadia, forma de coerção em relação aos produtores para seguir as normativas de criação pré-estabelecidas pela empresa.

No início ele ressalta que tinha que começar com 10 matrizes, mas se você estivesse indo bem, a Sadia através de seu técnico informava que mandariam mais 5 e assim por diante, isso para cada vez o produtor produzir mais. O Sr. Zelmar afirma que cada vez mais o integrado se aprofundava em financiamentos para melhorar as instalações para os suínos. Nessa forma de integração, o produtor relata que tudo era responsabilidade dele, mas ele não passava de um empregado da empresa, tinha que ter uma pessoa em todas as horas do dia, se eles chegassem à granja e não tivesse ninguém, o integrado, recebia uma advertência.

Os porcos têm por característica de serem predadores uns com os outros, para misturar um rebanho com o outro, mesmos sendo irmãos um ataca o outro. Para misturar os animais tinha de fazer alguns procedimentos tais como: colocar uma corrente do teto para eles ficarem mordendo, mudar o trato, jogar um pouco de terra, capim diferente, ou lavá-los com sarnicida para disfarçar o cheiro para que eles não viessem a brigar²⁶¹.

Para a retirada dos porcos era tudo programado, como já mencionado o integrado tinha de ter certa quantidade de animais, isso era exigido pelo freeiro e pelo abatedouro. Ele comenta que os porcos eram todos marcados, a dele era j51 e isso era para constatar se algum dos animais fosse condenado por alguma doença ou machucado, como fratura de perna ou algum hematoma²⁶².

Os animais tinham de pesar entre 70 a 120 kg, os horários de retirada deles eram sempre na madrugada, geralmente lá pela meia noite, devido ser mais fresco durante a madrugada. Para o embarque, tinha o maior cuidado para não machucar o suíno, ele usava um pedacinho de cano para assustar e para subirem no caminhão, com destino do frigorífico na cidade de Toledo. Os animais com mais de 120 kg eram considerados porcos cavalo, a Sadia não aceitava esses animais, as matrizes também após quatro anos eram descartadas, bem como os cachos mais velhos. O produtor tinha de procurar outros matadouros para destinar esses animais de descarte, muitas vezes vendidos nos pequenos abatedouros locais, esses porcos quase sempre eram destinados a produção de linguiça, salame, banha e torresmo.

O ex-integrado afirma que eles iam pressionando para aumentar mais o rebanho, isso gerava mais investimentos, ele chegou a ter 50 matrizes, num total de 300 animais. No período

²⁶¹ Idem.

²⁶² Idem.

do verão tinha alguns incidentes com os porcos como ataque cardíaco, esses animais no início eram partidos e retirados o coração, pulmão e outras partes internas do animal para fazer exames, fazendo o diagnóstico da causa da morte²⁶³.

A seleção dos cachacos para cruzar com as matrizes era feita por meio de experiências para ver qual cruzamento dava melhor carcaça. As matrizes que repetissem o cio mais de três vezes eram descartadas. Quando dava um cruzamento de qualidade o integrado poderia retirar alguma leitoa que mais tarde se tornaria uma matriz. Os cachacos ficavam longe um do outro, no mínimo três baias de distância para não brigarem e não arrebitarem o chiqueiro. Para que os machos não machucassem as matrizes eram cortadas as suas presas.

O Sr. Zelmar relata que era uma tristeza quando os animais não atingiam o peso dos 70 kg, ficava 3 a 4 por baia, tinha de fazer vários procedimentos, como: mudar todos eles para uma baia estranha, isso causaria curiosidade neles, até que fizessem o reconhecimento já tinham se misturados o seu cheiro. Outras formas era jogar terra, molhar, entre outros. Ele conta que era curioso que os porcos percebiam. Quando alguém estava observando não brigavam, mas quando estava sozinho aí um atacava o outro, geralmente mordendo a orelha de outro suíno. Quando isso acontecia, esse animal machucado deveria ser retirado imediatamente, senão devido ao odor do sangue eles começavam a atacar uns aos outros como um todo. Se não retirasse esse animal os demais matavam, esse animal atacado tinha de ser morto. Não poderia colocar um único animal em uma baia, eles eram programados para colocar 50 animais por compartimento. Os técnicos falavam que isso acontecia devido à falta de algum tipo de vitamina que faltava no organismo do animal.

Tudo o que acontecia na granja deveria ser anotado (contabilizado) para ser repassado para os técnicos, mesmo um animal que foi abatido para o consumo da família tinha de ter uma justificativa, eles queriam tudo a produção para eles.

A visita dos técnicos era de 15 em 15 dias, se precisasse era toda semana. Após um período passou a fazer a parceria só com leitão, cada vez mais o prazo para o desmame dos animais diminuía. Com a integração exclusiva de leitões eles tinham um prazo pré-estabelecido para pesar de 18 a 23 kg poderia ir no máximo dois a três com peso superior ao patamar estabelecido com no máximo 24 a 25 kg. Se os animais não atingissem esse patamar de peso tinham no máximo em três dias para chegar à meta de peso estabelecida. A empresa integradora tinha um controle total de cada um dos integrados a ela desde o dia que as matrizes iriam para

²⁶³ Idem.

até o momento de desmame dos leitões. Esse controle se dava pelo método de marcação dos animais desde o período de seu nascimento com uma tatuagem²⁶⁴.

A empresa oferecia cursos na cidade de Laranjeiras do Sul, sempre participavam cerca de 400 a 500 integrados. A participação que integradora pregava era a participação do casal, pois quando o homem não pudesse estar a esposa tinha conhecimento dos procedimentos adequados se ocorresse algum problema com os suínos²⁶⁵.

O Produtor argumenta que no início a lucratividade era muito boa dava o dobro, um porco gordo pagava um funcionário. Quando sobrava algum dinheiro era revestido na produção e nas instalações para aumentar a quantidade de animais. Com o passar dos anos a margem de lucratividade cada vez menor, se tornado inviável, mas a Sadia sempre argumentava que o preço dos suínos ia melhorar, passando a ser vinculado ao Dólar. Isso só ficava na promessa e o Sr. Zelmar estava cada vez mais acumulando dívidas com a Sadia, percebendo que não havia outra alternativa. Após 17 anos deixou de ser integrado. Como não tinha dinheiro para pagar as suas dívidas, ressalta que colocou para a empresa que levasse os animais que cobrissem a dívida, pois dinheiro ele não ia dar.

Zelmar afirma categoricamente que por volta dos anos de 1995 a 2000 existia cerca de 150 produtores integrados da Sadia no município de Nova Laranjeiras. A população nos anos de 2000 era em torno de 11.699 mil habitantes, segundo dados do IBGE, fazendo uma análise comparativa com a quantidade de integrados cerca de 1,28% da população total fazia parte de sistema agropecuário de integração com a Sadia. Desses 150 integrados com a Sadia do município de Nova Laranjeiras, Sr. Zelmar afirma que todos deixaram de ser integrados, não permanecendo nenhum sequer, devido as exigências cada vez maiores e as margens de lucratividade cada vez serem menores, e em muitos momentos a produção não cobria os custos de produção dos suínos.

Antoninho Passarim afirma que um kg de porco por volta de 1975, equivalia a uma bolsa de sal branco, que hoje em dia custa cerca de R\$11 reais, e um kg de porco está em torno de R\$ 4 reais, nesse período de 42 anos o preço do kg do porco teve queda percentual de 175%, nesse espaço de tempo. Ele ressalta a sua afirmação que um porco de 100 kg tinha seu valor maior do que o salário mínimo vigente daquela época²⁶⁶.

²⁶⁴ Idem.

²⁶⁵ Idem.

²⁶⁶ PASSARIN, A. **A História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [Maio, 2017]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2017.

Após sair da integração passou a produzir por conta própria, sem recursos para viabilizar o negócio se viu obrigado a obter os recursos junto aos bancos. Ele ressalta que isso foi a sua pior escolha, onde perdeu o resto do que tinha ganhado durante toda a sua vida com a atividade de criação de suínos²⁶⁷.

Assim como Zelmar e outros vários integrados com Sr. Neri Balbinot influenciado por seu pai Aldino Balbinot deu início a integração de ciclo completo, indo desde as matrizes, cachacos, até os medicamentos e a ração concentrada, para os diferentes estágios dos suínos desde seu nascimento até a sua engorda, no ano de 1989. A Sadia fazia propaganda na época para chamar a atenção de possíveis futuros integrados. Com isso, Alcir Balbinot passou a entender o processo, com isso surgiu intenção de ser um integrado. As matrizes e os reprodutores utilizados eram cedidos pela Sadia, com um preço melhor do que adquirir de terceiros.

Na entrevista ele também ressalta que no princípio da integração era muito lucrativo ser integrado, mas com o passar dos anos a margem de lucro foi cada vez mais diminuindo, se tornando inviável permanecer nesse sistema. Os fatores que fizeram com que a margem de lucratividade diminuísse foi a baixa do preço pago pela Sadia por kg do porco e alta do milho um dos principais cereais utilizados na fabricação da ração²⁶⁸.

Portanto, após vários anos de integração se viu obrigado a deixar a integração, pois ano após ano acumulava prejuízos, deixou de ser integrado da Sadia, mas não deixando essa atividade de criação de suínos em confinamento. Passando a ter a sua produção por conta própria, tendo que recorrer aos financiamentos junto aos bancos para sanar dívidas e investir nas instalações, bem como fazer reformas no mesmo. Hoje em dia, ele ainda trabalha com o modelo de confinamento de aves e suínos, uma forma encontrada por ele para sobreviver nesse ramo econômico de negócios, foi processo de fabricação da sua própria ração, pois segundo ele, ela representa cerca 65% por cento do custo de produção, sendo o fator que mais encarecem o kg de porco produzido pelo produtor²⁶⁹.

A ração utilizada para a alimentação dos suínos, não era a mesma para todos os animais, para as matrizes de gestação e lactação, para os leitões do prézinho, inicial e leite em pó, de crescimento e na fase final de engorda. Em resumo a Sadia disponibiliza a ração para o ciclo completo, doa animal desde o seu nascimento até o seu abate²⁷⁰.

²⁶⁷ Idem.

²⁶⁸ BALBINOT, A. **A História econômica da suinocultura no paraná**: tradição e modernização: depoimento. [Julho, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

²⁶⁹ Idem.

²⁷⁰ Idem.

Como toda atividade de princípio algumas normativas são descumpridas como a destinação dos dejetos dos suínos que escorria a céu aberto indo a parar nos rios. A Sadia não tinha preocupação com os dejetos, pois era comum todos os produtores não dar uma destinação correta para esses dejetos²⁷¹.

Com o passar dos anos a construção da fossa para depositar os dejetos dos suínos, passou a ser obrigatório. O Sr. Alcir Balbinot comprou um Cromador, máquina está, utilizada para retirar os dejetos dos animais e jogar na terra onde era realizado o plantio do milho. Esse é um dos fatores que ele ressalta que faz com que permaneça com a produção de aves e suínos confinados. A adubação orgânica reduz o custo da produção do milho que é o cereal com maior volume na ração, e sua variação de custo de produção afeta diretamente o custo da ração produzida pelo agricultor. Portanto, quanto menor o custo da produção da ração o produtor terá uma maior lucratividade no final do ciclo, ou seja, na venda dos suínos ou das aves.

A assistência técnica que era disponibilizada no período que ele fazia parte da integração permanece até os dias atuais, pois ele vende a sua produção para a mesma Sadia. A questão do bem-estar animal, já era tratada desde que a integradora sempre forneceu o técnico. Bem-estar para ele era procurar fazer o melhor possível, para se encaixar nas normas, o padrão que o governo determinava. As normativas vão desde o nascimento dos leitões até a parte do embarque destinados para o abatedouro²⁷².

Em síntese essa parte do subcapítulo demonstrou o que foi a integração na visão dos ex-integrados da Sadia. Fica bem acentuado que no início da integração a lucratividade e as exigências eram menores, com o passar dos anos à margem de lucros só diminuiu e as exigências só aumentaram. Com todos esses fatores ser um integrado passou a ser inviável, Antônio Passarim afirmou que dos 150 integrados do município de nova Laranjeiras, com o passar dos anos um a um deixaram de ser integrados. A seguir nesse mesmo subcapítulo foi realizada uma análise do aumento do número de cabeças de suínos vivos e abatidos pelos frigoríficos da Sadia no Paraná entre 1950 a 1990, com base nos fatores de modernização da agricultura, maior oferta de cereais.

Neste trecho do subcapítulo realizou-se uma análise do número de suínos abatidos pela Sadia em todo o Estado do Paraná e no frigorífico abatedouro de suínos de Toledo Estado do Paraná, com respectivo percentual desse abatedouro frente ao restante de animais abatidos pela Sadia no Estado todo. Nesta análise utiliza-se a modernização da agricultura com o número de suínos abatidos, e a quantidade total do rebanho suíno do estado do Paraná.

²⁷¹ Idem.

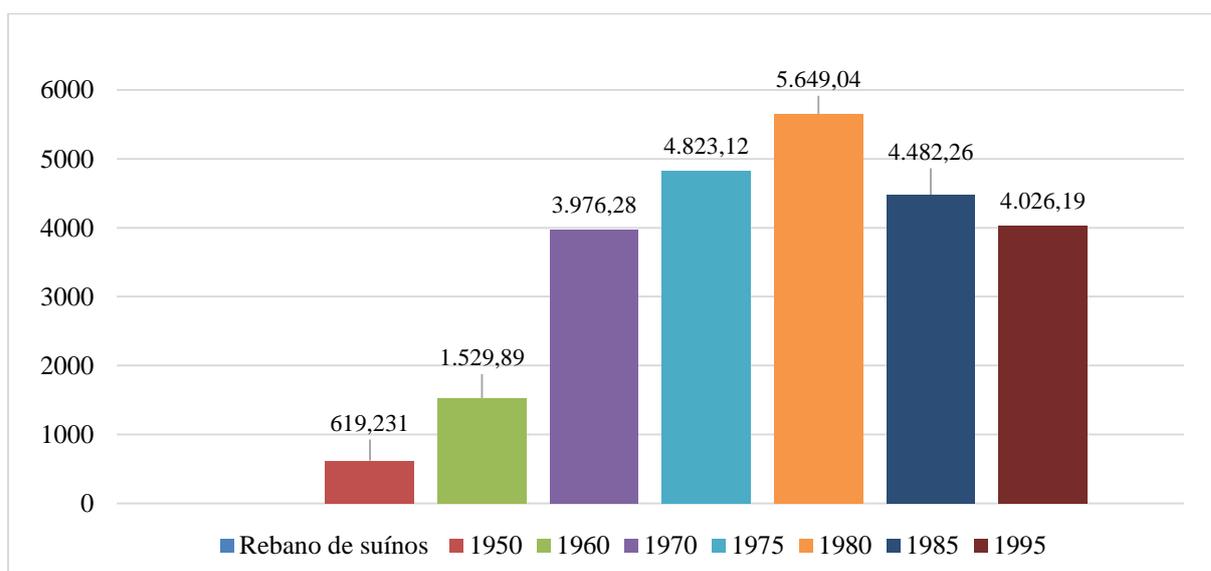
²⁷² Idem.

O Gráfico 10 demonstra que década após década o rebanho de suínos aumenta. Fazendo uma análise de 1950 com 1960, período esse que no município de Nova Laranjeiras a atividade da criação de suínos era de predominância das safras de porcos constata-se o rebanho cresceu percentualmente 147 %, passou de 619.231 para 1.529,89 mil cabeças de suínos.

Em 1970, o número de suínos foi de 3.976,28, superior a década anterior em 156,6%. O crescimento do número de suínos cresceu até a década de 1980 segundo os dados dos censos agropecuários, tendo seu ápice desse período chegando a 5.649,040 cabeças de suínos. Esses dados apresentados de crescimento do rebanho de suínos no Estado do Paraná vêm ao encontro da modernização da agricultura que ocorreu no Brasil a partir de 1950.

O aumento da produção de milho e soja, destacado no capítulo II sobre a modernização da agricultura, cereais estes principais produtos utilizados na fabricação da ração, podem ter sido fatores determinantes para o crescimento do rebanho de suínos no Estado do Paraná. Outros fatores podem ser relacionados ao crescimento do rebanho como o novo modelo de produção, produtores integrados com empresas frigoríficas. Esse novo modelo de confinamento animal utiliza um pequeno espaço de terra diferente das safras de porcos que dependia de grandes extensões de terra para ser viável, já a produção integrada concentra a produção em um único espaço, fatores de alimentação como a ração não precisam ser produzidos no local da granja podem ser produzidos a vários km de distância e trazidos até os animais. Isso foi favorecido com o uso de tecnologia da agricultura e no transporte da produção *in natura* e transformada.

Gráfico 10 - Rebanho total de suínos do Paraná entre os anos de 1950 a 1995

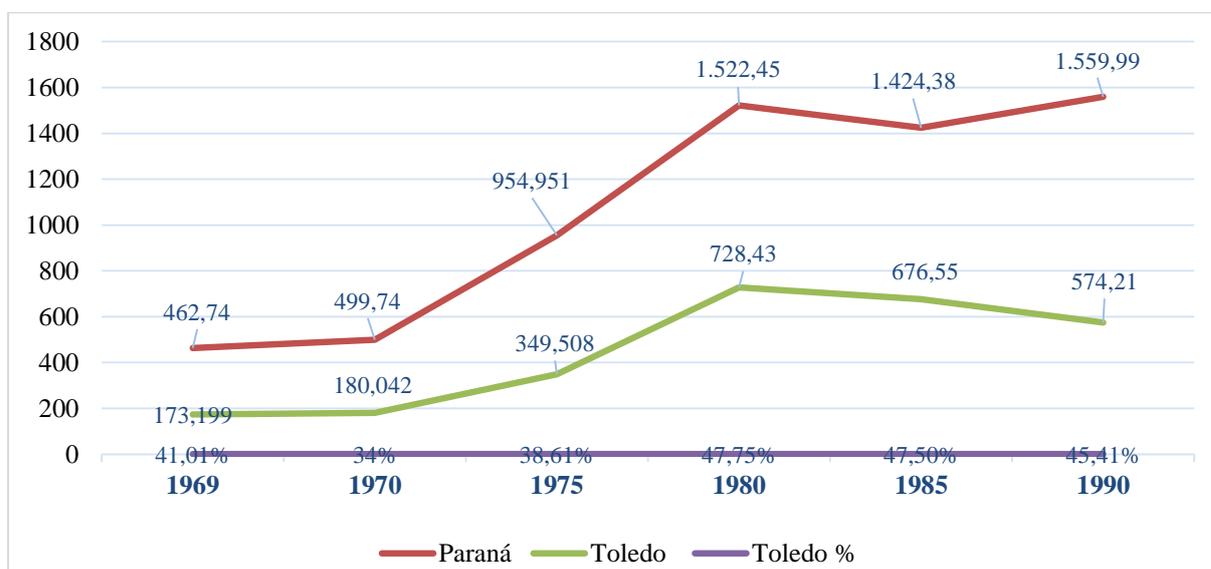


Fonte: IBGE, Censo Agropecuário do Paraná, anos de 1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1985 e 1995. Elaborado pelo autor, 2017.

O número de suínos abatidos no Paraná como um todo, e no Frigorífico de Toledo-PR Frigobrás Abate e Industrialização de Suínos e Bovinos inaugurado em 1964, bem como a representação percentual desse frigorífico frente ao Estado. Assim como o aumento do rebanho de suínos, o abate de porcos cresceu em um ritmo parecido, vale destacar que os dados de abate realizados no Gráfico 11 são do ano de 1969, momento em que os suinocultores do município de Nova Laranjeiras ingressaram na integração. Em 1969 o número de suínos abatidos no Paraná foi de 462.740 mil cabeças. Nesse mesmo ano no frigorífico de Toledo foram abatidas 173.199 mil cabeças representando 41% dos animais abatidos pela Sadia no Estado do Paraná. Década após década o crescimento do abate de suínos aumentou no Paraná, assim como o rebanho total de suínos que teve um crescimento constante de escala extraordinário até a década de 1980, e depois teve uma ligeira queda como demonstrado no gráfico anterior. Os dados disponibilizados SEAB/DERAL sobre abate de suínos pelos frigoríficos da Sadia também cresceu extraordinariamente até 1980 depois teve uma pequena queda em 1985, mas se recuperando em 1990, atendendo 1.559,99 mil cabeças de suínos de acordo com o Gráfico 11. Quanto a quantidade de animais abatidos no frigorífico de Toledo o percentualmente relação ao Paraná como um todo não teve grande oscilação com exceção da década de 1970 que teve percentual menor de 40%. Os outros anos analisados no gráfico foram superiores a 41 %, sendo sua maior participação no ano de 1980 com 47,75%, totalizando 728.430 mil cabeças de suínos abatidos²⁷³. A importância do frigorífico de Toledo é que parte dos integrados da região do território da Cantuquiriguaçu faziam a venda de seu rebanho para essa campanha frigorífica Frigobrás como destaca pelo entrevistado Aldino Balbinot.

²⁷³ PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento. **Departamento de Economia Rural - DERAL**. Disponível em: <www.agricultura.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=74>. Acesso em: 22 Jun. 2017.

Gráfico 11 - Evolução do abate de suínos no Paraná, e no município de Toledo com seu percentual de representatividade frente ao Estado, entre 1969 a 1990



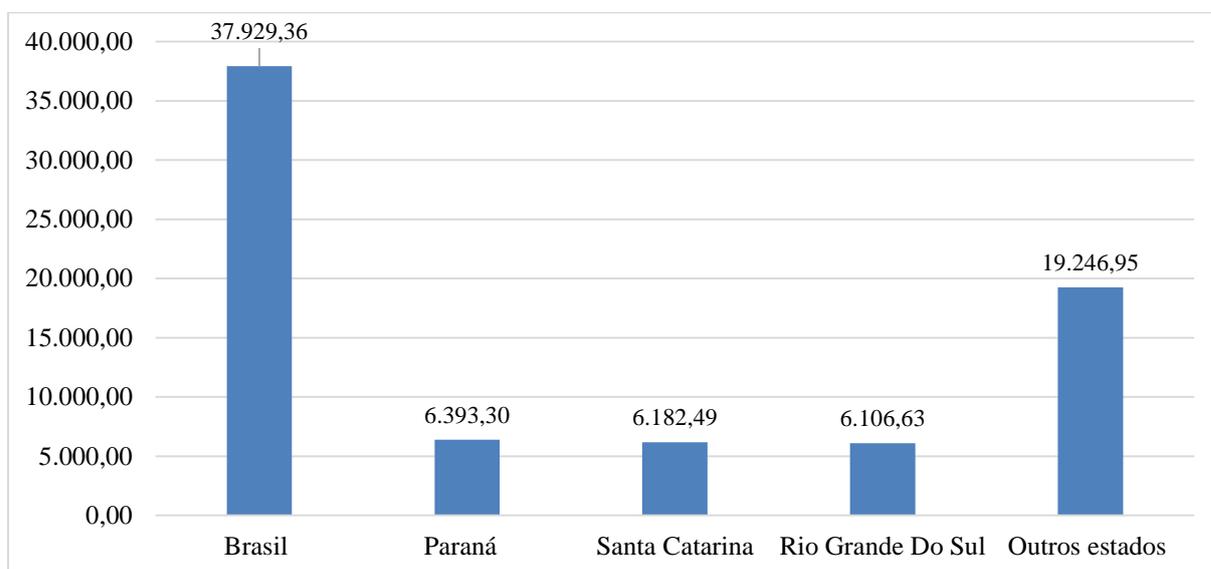
Fonte: SEAB/DERAL, Elaborado pelo autor, 2017.

A produção de carne suína é marcada pelo intenso crescimento das exportações entre 1999 a 2003, com isso, o Brasil passou a ser o quarto maior exportador mundial, isso se deve principalmente pelo acesso ao mercado da Rússia. Um grande importador que não apresenta muitas exigências sanitárias. A partir de 2004 até 2009 não houve grande alteração no volume de exportações e isso se deve à dificuldade de acesso a novos mercados²⁷⁴.

O rebanho suíno do Paraná em 2014 foi de 6.393,300 mil cabeças representando 16,9% do total do Brasil que soma 37.929,357. Em relação a 1995 que tinha 4.026,190 mil cabeças de suínos, o crescimento percentual nesse período de 58,7%. Esses níveis de crescimento do rebanho colocaram o Paraná na 1ª posição no Brasil com o maior rebanho.

²⁷⁴ IBGE. **Produção da Pecuária Municipal**. 1974. Disponível em: <biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2015_v43_br.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2017.

Gráfico 12 - Quantidade do rebanho de suínos do Brasil, Paraná, Santa Catarina Rio Grande do Sul e Outros estados no ano de 2014

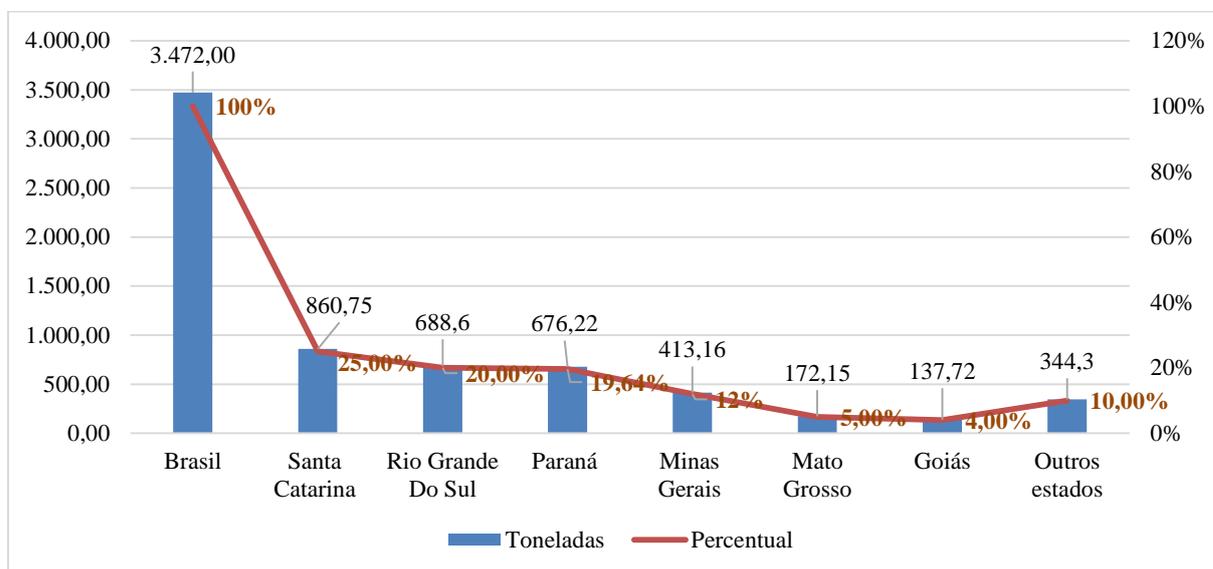


Fonte: IBGE, Pecuária Municipal, 2015. Elaborado pelo autor, 2017.

O Gráfico 13 demonstra os maiores estados produtores de carne suína do Brasil se destacando o Estado de Santa Catarina com maior produção no ano de 2014 com 860,75 mil toneladas produzidas. O Estado do Rio Grande do Sul aparece como segundo maior produtor com 988,6 mil toneladas. O Paraná, em terceiro lugar, produziu 676,22 toneladas, o quarto maior produtor, com 413,16 mil toneladas, é o Estado de Minas Gerais. O Estado do Mato Grosso produziu 172,15 mil toneladas, e Goiás com 137,72 mil toneladas, os demais estados juntos somam 10%²⁷⁵.

²⁷⁵ Ibidem.

Gráfico 13 - Produção de carne suína no Brasil em milhões de (t), e dos maiores Estados produtores do Brasil em mil (t), Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais Mato Grosso, Goiás e Outros estados no ano de 2014



Fonte: IBGE, Pecuária Municipal, 2015. Elaborado pelo autor, 2015.

Em síntese, esse capítulo fez uma abordagem da colonização do Paraná, no primeiro subcapítulo imigrantes europeus que vieram para o Brasil devido ao incentivo de governo brasileiro aos estrangeiros. Os imigrantes europeus trouxeram com eles conhecimentos adquiridos com seus antepassados, na construção das moradias e no desenvolvimento da agricultura, no início, para a subsistência, modelo esse de agricultura realizado através da derrubada-queimada, que proporcionou o desenvolvimento da agropecuária de criação de suínos, através do modelo de safra de porcos, que dominou várias regiões do Paraná entre os anos de 1920 até por volta de 1970, sendo uma atividade econômica muito importante para o Estado, sustentando a economia nesse período. A partir do final da década de 1960, o município de Nova Laranjeiras passou a figurar no modelo agropecuário de confinamento de suínos, onde os criadores passam a ser integrados da Sadia.

O primeiro capítulo também traz a referência, de como foram realizadas as primeiras moradias dos caboclos que eram realizadas no modelo de pau a pique, e com uso de palha e folha de palmeiras na cobertura, os imigrantes europeus trouxeram com eles algumas técnicas como o modo de lascar madeiras, com isso construíam as suas casas de tabuinhas, a estrutura das paredes e da cobertura, também foi ressaltado o transporte de todos que produtos e objetos com o uso das mulas com cargueiros e bruacas.

No segundo subcapítulo foi realizado uma abordagem sobre as Safra de porcos, modelo de criação de animais soltos nas roças de milho de toco. Detalhando o modo de plantio, período

da limpeza, época que o milho estava maduro momento este em que eram colocados os porcos para consumirem o milho. Também foi demonstrado o período em que os porcos eram transportados, bem como o treinamento dos animais para as tropeadas, que naquela época eram penosas e distantes duravam vários dias até chegar aos abatedouros em Ponta Grossa, essa abordagem detalhada das safras de porcos teve como base as entrevistas com ex-safristas de porcos. Nesse mesmo subcapítulo foi feita uma abordagem da peste suína que assolou o Paraná e o município de Nova Laranjeiras nos anos de 1946, bem como as pesquisas científicas para a realização de vacinas eficientes para a imunização dos porcos contra essa moléstia.

No terceiro subcapítulo a abordagem sobre a produção de banha, importância alimentícia e econômica para o Paraná. Iniciando pelas etapas do abate de um porco no sítio com o uso de imagem para demonstrar esse processo, tradição esta que passou de geração para geração. Como a produção de porcos tipo banha não era totalmente consumida pelas famílias, os animais eram vendidos para os abatedouros em Ponta Grossa, o recurso gerado garantia a prosperidade financeira dos criadores. Nesse período de 1930 a 1960 constatou-se que a banha teve altos e baixos na sua exportação, demonstrado através de dados extraídos da Hemeroteca Digital Brasileira.

No último subcapítulo foi realizada uma abordagem sobre a integração de criadores do município de Nova Laranjeiras com a Sadia, onde foi esmiuçado o que significou para os ex-criadores ser integrados da Sadia. Tudo que foi colocado foi baseado exclusivamente pela visão dos ex-integrados.

No final do capítulo foi apresentado a evolução no número de cabeças e do abate de porcos no Estado do Paraná, bem como no frigorífico de Toledo, onde a produção do município de Nova Laranjeiras era destinada. Através dos dados apresentados nos Gráficos 10 e 11 fazendo uma análise com a modernização da agricultura percebe-se, que pelo menos um fator comum. Nesse período de análise dos gráficos a produção de grãos a quantidade de do rebanho e o número de animais abatidos no Paraná tiveram altos índices de crescimento. Isso demonstra que a disponibilidade de cereais foi um fator importante para a suinocultura no modelo de confinamento tivesse alcançado altos níveis em seus rebanhos e em seu abate.

Fazendo um recorte para o ano de 2014 segundo dados do IBGE, Pecuária Municipal, constatou-se que o Paraná está os maiores produtores de suínos do Brasil, ocupa a 1ª posição no cenário nacional, com o maior rebanho de suínos. No que tange a produção de carne em toneladas, o Estado do Paraná ocupa a 3ª posição. Um fator que pode ser uma hipótese de o Paraná ter o maior rebanho e não ser o maior produtor de carne, talvez seja que a produção não seja totalmente voltada para o mercado, grande parte da produção como podemos citar como

exemplo aqui em Nova Laranjeiras, município este, com cerca de 78% da população vivendo no meio rural a criação de suínos seja ela solta ou em pequenos chiqueiros é quase que exclusivamente voltada para o consumo das famílias.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação teve como fator de abordagem principal a modernização da suinocultura no Estado do Paraná. Portanto, a modernização da suinocultura no mundo, no Brasil, no Paraná e em Nova Laranjeiras teve seus moldes parecidos, porém em diferentes recortes no tempo. Um fator fundamental da abordagem recaiu sobre a colonização do Paraná, que foi realizada principalmente por imigrantes europeus. Imigrantes estes atraídos para o Paraná devido a lei de terras, que era dado de 10 a 20 alqueires para cada família de imigrantes, isso era uma estratégia de colonizar o Paraná mais rapidamente. A colonização ao redor da capital consolidou a política de imigração. A partir da ocupação das melhores terras ao redor de Curitiba, estabeleceu-se a colonização em regiões mais afastadas, sobretudo Palmeira, São Mateus do Sul, Rio Azul, Ponta Grossa, União da Vitória e Prudentópolis.

Os imigrantes que chegaram ao Porto de Paranaguá foram se espalhando e colonizando as terras, com o uso das técnicas adquiridas de seus antepassados europeus. Essas técnicas iam desde o modo de fazer as suas moradias, bem como o desenvolvimento da agricultura no início de forma de subsistência, e para a criação de animais, modelo este praticado através da derrubada-queimada, que permitiu o desenvolvimento da atividade agropecuária, das safras de porcos.

As safras de porcos foi um modelo agropecuário de criação de porcos soltos nas roças de milho, para engordarem, os animais usados nesse sistema eram o chamado “porco tipo banha”. Animal esse responsável pela produção do principal produto de consumo doméstico e de mercado, a banha extraída do porco era utilizada em todas as refeições do dia a dia das famílias, também tinha finalidade de conservação da carne devido a não ter mecanismos de refrigeração artificial naquela época.

Os porcos produzidos no Paraná, bem como no município de Nova Laranjeiras, que não eram consumidos pelas famílias tinham finalidade comercial, fonte de renda principal dos criadores, como já ressaltado pelo Sr. Aldino Balbinot e Valdivino Cruz de Souza, quem não era um safrista de porco trabalhava para um.

O destino da produção de porcos no modelo de safra de porcos conforme relato dos entrevistados era a cidade de Ponta Grossa, onde os tropeiros de porcos levavam grandes tropeadas de porcos com cerca de 250 animais cada lote, essas viagens duravam vários dias. Viagens essas realizadas por carreiros e picadas em meio a mata fechada, pois ainda não havia estradas e meio de transporte para levar os animais até os abatedouros. O período das tropeadas de porcos era no período do inverno como afirma o Sr. Paulo Nairne e o Sr. Gervásio Carvalho,

época esta que a temperatura era mais amena, facilitava a tropeada dos porcos gordos, os animais caminhavam cerca de 5 a 6 km por dia Valdivino Cruz de Souza ressalta que os dias com temperatura mais baixas a quantidade percorrida em um dia era maior.

Nessas longas viagens como foi destacado pelo Sr. Aldino Balbinot tinha os pontos de parada certos, onde os tropeiros de porcos pernoitavam. Esses locais tinham vários mangueirões para acomodar as tropas, pois vinham porcos de todos os lados. Essa parada além do descanso dos animais também tinha por finalidade a alimentação dos porcos para não perderem peso durante a longa viagem.

Esse modelo de safra de porcos não era apenas realizado apenas com os animais soltos nas roças de milho, (Criadores com maiores extensões de terras criavam animais soltos nas roças de milho, quem tinha menor extensão de terras criava porcos em mangueirões, ou em pequenos chiqueiros).

Como ressalta o Sr. Antenor Ferreira de Oliveira, a tradição de abater um porco no sítio se faz presente até os dias atuais. No município de Nova Laranjeiras em pleno século XXI encontramos ainda criadores que praticam o modelo de safra de porcos, animais soltos nas roças de milho para crescerem e engordarem, prática um pouco diferente, pois no passado a mesma área de terra poderia ser utilizada 3 a 4 anos, o molde praticado agora consiste em fazer a derrubada da mata, capoeira ou tiguera, queimar, a biomassa das árvores, plantar o milho, junto com as sementes de pastagem. Área essa de terra que terá a finalidade pastagem permanente para a prática agropecuária de criação de bovinos. Isso pode ser constatado na Figura 14, do Capítulo III.

A criação do porco tipo banha como já destacado foi de grande importância pois além do uso das famílias, na indústria a extração da banha desse animal, era principal finalidade do seu abate, produto nacional com grandes quantidades de exportação, principalmente entre a década de 1930 a 1960, período este, em que não havia produtos que a substituíssem a banha, só a partir de 1942 como destacado pelo na manchete do Jornal Diário do Paraná: órgão dos Diários dos Associados, a produção de um novo produto vegetal em substituição a banha de porco, o óleo de coco produto esse testado e utilizado para a produção de sabonetes finos e de velas. Assim o setor produtivo e alimentício não era dependendo totalmente desse derivado animal.

As safras de porcos não proporcionaram para os seus criadores, momentos de ascensão econômica, no ano de 1946 a peste suína recaiu sobre o rebanho de suínos do Paraná, bem como do município de Nova Laranjeiras. Vírus este, que se espalhava rapidamente, os únicos animais que restaram por onde o vírus se alastrou, foram os porcos que haviam sido imunizados. O Sr.

Paulo Nairne, ressalta que de seu rebanho de 500 porcos, sobrou apenas 47 animais que ele tinha imunizado com a Vacina Cristal Violeta. Para chegar em uma vacina de imunização eficiente, foram realizados vários testes, a primeira vacina eficiente, foi a Cristal Violeta que tinha a sua imunidade após 21 dias de sua aplicação. A segunda vacina eficiente contra o vírus da peste suína, foi a vacina Vírus Vivos, a imunização ocorria após 7 dias após da aplicação do medicamento. Valdivino Cruz de Souza acrescenta que eram tantos porcos mortos, que os corvos não conseguiam devorar todos os cadáveres dos animais, a banha dos porcos mortos com a ação do calor do sol derretia, chegando a fazer pequenos córregos por onde escorria.

Como destacou Valdivino Cruz de Souza o modelo agropecuário das safras de porcos aqui no município de Nova Laranjeiras Estado do Paraná teve seu ciclo como principal atividade econômica entre a década de 1940 até o final da década de 1960. A partir do final da década de 1960, teve início os primeiros integrados aqui dessa região, o Sr. Valdivino e o Sr. Aldino foram safristas e passaram a ser integrados da Sadia que tinha sede na cidade de Toledo no Paraná. Nos relatos de ambos fica bem claro que no início da integração o produtor conseguia ter uma margem de lucratividade considerável, mas em comparação de um animal confinado com um das (safras de porcos) a margem de lucro por porco era aproximadamente a metade. Período este da década de 1970, que o Sr. Antônio Passarim ex-integrado da Sadia afirma que um porco de 100 kg equivalia valor maior do que o salário mínimo daquela época, era o mesmo que hoje em dia o kg de porco vivo R\$ 9,37 reais, isso constata a importância que o porco tinha naquela época. Hoje um porco de 100 kg vivo vale em torno de 365 reais.

A integração como já mencionado por todos os entrevistados em seu início, o produtor conseguia ter uma margem de lucratividade boa, com o passar dos anos essa atividade agropecuária passou a ter mais exigências de higiene e controle dos animais. Zelmar afirma que a cada ano as exigências da Sadia com os produtores era maior. O produtor era dono das instalações e do rebanho, mas na prática não passava apenas de um funcionário da empresa em sua visão, era uma vida de total dedicação, a cuidar dos porcos, não importando frio ou calor. O produtor deveria ter a disponibilidade total em cuidar dos animais, quando o produtor não cumpria com o que a empresa repassava através de seus técnicos o produtor recebia uma advertência, sempre colocando o que ele deixava de ganhar, se não fizesse como era pré-estabelecido pelos técnicos da Sadia. Isso era uma forma de coerção segundo Lázari, para cada vez o produtor trabalhar mais e mais, mesmo assim, as margens de lucratividade só caíam.

Esse fator de pressão por parte dos técnicos da empresa integradora, juntamente com a margem de lucratividade cada vez menor, fez com que muitos integrados fossem a falência. No município de Nova Laranjeiras como afirmou Antônio Passarim, ex-integrado, afirma que tinha

mais de 150 integrados por volta da década de 1980, desse total não restou nenhum. Isso demonstra que essa prática só foi vantajosa no início, momento este em que a empresa integradora tinha um número de integrados limitado, com instalações dos mesmos era modesta e o número de porcos pequeno. A partir de que a empresa se tornou uma potência, as exigências aumentaram e a margem de lucratividade diminuíram, os únicos produtores que conseguiram permanecer nesse ramo agropecuário foram apenas os que produzem em grande escala, com lucratividade de apenas uns poucos centavos por kg de porco vendido.

O Brasil ao longo dos anos com a modernização da agricultura alcançou altos índices de produção de grãos, como já demonstrados no capítulo II, o uso de tratores fertilizantes adubação química e orgânica e outros corretivos, juntamente com a modificação genética das sementes, ocasionou uma elevação extraordinárias nos níveis de produção de cereais utilizados tanto para a alimentação de humanos quanto para os animais.

A produção de suínos principalmente no modelo de confinamento aqui no Estado do Paraná como demonstrado pelo gráfico 10 teve índices extraordinários de crescimento isso pode ser um fator comum com a crescimento de produção de cereais apresentados pelo Estado.

Ao remetermos uma análise da modernização da suinocultura que ocorreu em paralelo com a revolução verde, em comparação com o modelo de safra de porcos, praticado através da técnica de derrubada-queimada, podemos constatar algumas questões que demonstram que o modelo de safra de porcos além de ser muito mais lucrativo de acordo com o relato dos entrevistados, pode ser considerado um modelo agropecuário sustentável, pois a área de terra utilizada para fazer as lavouras de milho pelos safristas de porcos, era em torno de 3 no máximo 4 anos, após esse período, uma nova área de terra era realizada a derrubada da mata, permitindo assim que a área onde havia sido utilizado anteriormente se regenerasse naturalmente. Já o modelo agropecuário de produção de suínos em sistema intensivo (confinamento) é totalmente dependente da agricultura moderna, da alta produtividades de cereais. Agricultura essa, que utiliza altos índices de combustíveis não renováveis. O uso de insumos químicos, para a correção do solo, ano a ano tem seus índices de aplicação maiores. As sementes plantadas quase que uma totalidade são modificadas geneticamente, para alcançarem níveis de produção satisfatória. Com o uso de vários produtos externos do meio as plantações cada vez mais desenvolvem pragas, com isso se faz necessário cada vez mais o uso de tratamentos para controla-las, isso resulta na aplicação de altos níveis de uso agrotóxicos no solo.

Esses são alguns fatores simples que apontam que a prática no modelo de safra de porcos era mais sustentável que o modelo agropecuário de produção de suínos em sistema intensivo (confinamento). Pois nas safras de porcos os animais viviam soltos de forma natural sem

restrição de espaço, já o modelo de confinamento, os animais, cada vez mais tem o seu espaço reduzido, com restrição de movimentos. Essa técnica de produção, tem como objetivo explícito, a máxima conversão do cereal em carne.

Com tudo como já mencionado na justificativa, as pesquisas sobre a modernização da suinocultura no Estado do Paraná são escassas, a sugestão é que se realizem novas pesquisas no estado, abrangendo outras regiões municípios. Com intuito de fazer uma análise comparativa se os moldes da modernização da suinocultura se deram da mesma forma e no mesmo espaço de tempo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FONTES

1 ACERVOS CONSULTADOS

A Hemeroteca Digital Brasileira <memoria.bn.br/>

A República: orgam do Partido Republicano (PR) - 1888 a 1930

Correio do Paraná: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965

Diário da Tarde (PR) - 1899 a 1983

Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983

O Estado (PR) - 1936 a 1938

2 BIBLIOTECAS

IBGE Censos agrícolas e agropecuários do IBGE (1950, 1960, 1970, 1975, 1980, 1990).

3 ENTREVISTADOS

BALBINOT, A. **História econômica da suinocultura no paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

BALBINOT, Alcir. **A História econômica da suinocultura no paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Julho, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira.

CARVALHO, G **A História econômica da suinocultura no paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

LÁZZARI, Z, **A História econômica da suinocultura no paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

NAIRNE, P. **História econômica da suinocultura no paraná:** tradição e modernização: depoimento. [Setembro, 2015, Dezembro de 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2015.

OLIVEIRA, A. F. **História econômica da suinocultura no paraná:** tradição e modernização: depoimento. [02 Dezembro, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

PASSARIN, A. **A História econômica da suinocultura no Paraná: tradição e modernização: depoimento.** [Maio, 2017]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2017.

SOUZA, V. C. **História econômica da suinocultura no paraná: tradi o e moderniza o: depoimento.** [10 março, 2016]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2016.

WRUBLAK, F. **História econômica da suinocultura no paraná: tradi o e moderniza o: depoimento.** [11 agosto, 2015]. Nova Laranjeiras: Entrevista concedida a Odair José F. de Oliveira. 2015.

DEMAIS FONTES

ABCS. Associa o Brasileira dos Criadores de Suínos. **Histórico.** Disponível em: <<http://www.abcs.com.br>>. Acesso em: 02 fev. 2017.

ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão.** São Paulo: EDUSP, 2007. 294p.

ARAÚJO, Célia R. A. **Perfil dos operários do frigorífico Anglo de Barretos – 1927/1935.** Disserta o de Mestrado. IFCH, UNICAMP, 2003.

ARIOCH, David. **Desmatamento.** Disponível em: <<https://davidarioch.com/tag/desmatamento/>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

ASA ALIMENTOS. **Conceito.** Disponível em: <<https://www.asaalimentos.com.br/integracao>>. Acesso em: 15 jun. 2017, p. 1.

ASSOCIA O Brasileira dos Criadores de Suínos. **Histórico.** Disponível em: <<http://www.abcs.com.br>>. Acesso em: 16 jun. 2017.

AYMARD, Maurice. “**Les pratiques de l'alimentation carn e en France**”. In.: PAILLAT, Monique (Org.). *Le mangeur et l'animal. Mutations de l' levage et de la consommation.* Autrement, Collection Mutation/Mangeurs, n. 172, p. 87-102. Paris, 1997.

BACH, A. M. **Porcadores.** Ed. Est dio Texto. Ponta Grossa, p. 13. 2009.

BACHA, C. J. C.; DANELON, L; BEL FILHO, E. D. Evolu o da taxa de juros do crédito rural no Brasil: período de 1985 a 2003. **Revista Teoria e Evidências Econômicas,** Passo Fundo, v. 14, n. 26, p. 43-47, maio, 2005.

BANCO CENTRAL DO BRASIL. **Anuário Estatístico do Crédito Rural.** 2008. Disponível em: <www.bcb.gov.br>. Acesso em: 25 out. 2016.

BLACK, Antony. **Guilds and Civil Society in European Political Thought from the Twelfth Century to the Present.** Ithaca: Cornell University Press, 1984.

BLACK, R. J. **Complexo soja:** fundamentos, situação atual e perspectiva. In: CÂMARA, G. M. S. (Ed.). Soja: tecnologia de produção II. Piracicaba: ESALQ, 2000, p. 1-18.

BLOG DE TROPEIROS. Disponível em: <<http://blogdetropeiros.blogspot.com.br>>. Acesso em: 20 mai. 2017.

BONETTI, L. P. **Distribuição da soja no mundo:** origem, história e distribuição. In: MIYASAKA, S.; MEDINA, J. C. (Ed.). A soja no Brasil. Campinas: ITAL, 1981, p. 1-6.

BOSI, A. P. Dos Açougues aos Frigoríficos: Uma História Social do Trabalho na Produção de Carne, 1750 a 1950. **Revista História Regional**, v. 19, 2014.

BRANTZ, Dorothee. **Stunning Bodies: Animal Slaughter, Judaism, and the Meaning of Humanity in Imperial Germany.** In: Central European History, v. 35, n. 2, 2002, p. 167-194.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Projeções do Agronegócio:** Brasil 2012/2013 a 2022/2023 / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Assessoria de Gestão Estratégica. Brasília: Mapa/ACS, 2013.

BRAUDEL, F. Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. In: Le temps du monde. Paris: Armand Colin, 1979. Translation: Civilization and Capitalism 15th-18th Century. In: **The Perspective of the World.** New York: Harper Collins, 1985.

BRUM, Argemiro J. A. **Modernização da Agricultura:** trigo e soja. Petrópolis: Vozes, 1988, p. 31.

CAMPOS, I. **Os colonos do Rio Uruguai:** relações entre a pequena produção e agroindústrias no Oeste Catarinense. (Dissertação) Universidade Federal da Paraíba. 1987. 370p.

CANO, Wilson. **Raízes da concentração industrial em São Paulo.** São Paulo: DIFEL. 1977.

CARVALHO, M. M. X. **O desmatamento das florestas de araucária e o Médio Vale do Iguaçu:** uma história de riqueza madeireira e colonizações. Dissertação Mestrado em História. Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2006.

CAVALCANTI, S. S. **Produção de Suínos.** Instituto Campineiro de Ensino Agrícola. Campinas, SP, 1984, p. 453.

CEAG. **Análise do Sistema de Integração Agroindustrial em Suínos e Aves** em Santa Catarina, Centro de Assistência Gerencial de Santa Catarina - CEAG-SC, Florianópolis, 1978, p. 58.

CHRISTENSEN, Tereza. **História e Memórias.** Santa Rosa. Porto Alegre, Rio Grande do Sul: Editora Palotti, 2008.

COELHO, C. N. 70 anos de política agrícola no Brasil (1931-2001). **Revista de Política Agrícola**, Brasília, n. 3, p. 3-58, jul./ ago./ set., 2001.

COELHO, Thuany. **Da banha ao porco “light”, conheça a evolução da genética suína.** 2014. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/Noticias/Criacao/Suinos/noticia/2014/11/perfil-genetico-do-porco.html>>. Acesso em: 11 jun. 2017, p. 1.

COLAUTO, D. R.; BEUREN, M. I. **Coleta, análise e interpretação dos dados.** In: BEUREN, Ilse Maria et al. Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo, Atlas, 2006, p. 117-144.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Análise dos Custos de Produção e Rentabilidade da Cultura do Milho.** v. 1, Brasília: Conab, 2016, p. 9.

CORAZZA, G. **História da Fronteira Sul:** traços da formação econômica. Ed. Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). 2015.

CORREA, Julio. **Frigorífico Matarazzo.** Disponível em: <https://www.flickr.com/photos/julio_correa/8439120286/lightbox/>. Acesso em: 20 jun. 2017.

CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **Janeiro de 1934.** Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 11 fev. 2016.

CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **28 de abril e 1939.** Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **17 de abril de 1942.** Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 de mar. 2016.

CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **30 de maio de 1938.** Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

CORREIO DO PARANÁ: Órgão do Partido Liberal Paranaense (PR) - 1932 a 1965. **13 julho de 1934.** Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=171395&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

COSER, F. J. **Contrato de integração de suínos:** formatos, conteúdos e deficiências da estrutura de governança predominante na suinocultura brasileira. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília. Dissertação de Mestrado. 2010.

COSTA NETO, P. R.; ROSSI, L. F. S. **Produção de biocombustível alternativo ao óleo diesel através da transesterificação de óleo de soja usado em fritura.** Química Nova, v. 23, p. 4, 2000.

COSTA, A. M. **O Grupo Sadia e a Produção Integrada:** O lugar do agricultor no complexo agroindustrial. Universidade Federal do Paraná. Mestrado de história. Curitiba, 1993, p. 63.

COSTA, C. N.; DALLA COSTA, O. A.; FÁVERO, J. A., **Sistema de informações sobre suínos**. SIS-Suínos. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 1987. 3 p. (EMBRAPACNPSA. Comunicado Técnico, 119).

COSTA, Leopoldo. **A história dos frigoríficos no Brasil**. 2011. Disponível em: <<https://stravaganzastravaganza.blogspot.com.br/2011/03/historia-dos-matadouros-frigorificos-no.html?q=Frigor%C3%ADfco+Armour+em+Santana+do+Livramento>>. Acesso em: 20 jul. 2017.

COUTO, Ronaldo Costa. **Matarazzo**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil. 2004.

CRONON, W. **Nature's Metropolis: Chicago and the Great West**. London: W.W. Norton, 1991.

CULTURAMIX. **Queimadas em Florestas**. Disponível em: <<http://meioambiente.culturamix.com/natureza/queimadas-em-florestas>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

DENARDI, R. A. **Agricultura familiar e políticas públicas: alguns dilemas e desafios para o desenvolvimento rural sustentável**, Porto Alegre, 2001.

DESTEFANI, Cid. **Uma coisa puxa a outra**. 2011. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/colunistas/nostalgia/uma-coisa-puxa-outra-4or9x8utb2xaqvdpeusogh83y>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

DIÁRIO DA TARDE (PR) - **1899 a 1983**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=800074&PagFis=58487&Pesq=Banha>>. Acesso em: 15 mar. 2016.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **Fevereiro de 1957**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5244&Pesq=banha>>. Acesso em: 17 abr. 2017.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **22 de março de 1956**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=8327&Pesq=%27peste%20suina>>. Acesso em: 22 mai. 2017.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **21 de abril de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5244&Pesq=banha>>. Acesso em: 17 abr. 2017.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **24 de abril de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=5535&Pesq=suino>>. Acesso em: 01 mai. 2017.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **22 de maio de 1955**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20195&pesq=Wilson%20Emprega>>. Acesso em: 25 fev. 2016.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983. **07 de junho de 1957**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=8327&Pesq=%27peste%20suina>>. Acesso em: 22 mai. 2017.

DIÁRIO DO PARANÁ: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983, **27 de novembro de 1955**. Disponível em: <[http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=8327&Pesq=%27peste %20suina](http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&PagFis=8327&Pesq=%27peste%20suina)>. Acesso em: 01 mai. 2017.

DIÁRIO DO PARANÁ: **Órgão dos Diários Associados (PR) - 1955 a 1983**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20195&pesq=ba nha>>. Acesso em: 18 mai. 2017.

DIAS, Juliana Vergueiro. **O Rigor da Morte: a construção Simbólica do “Animal de Açogue” na Produção Industrial Brasileira**. Dissertação de mestrado apresentada ao Departamento de Antropologia Social do IFCH/UNICAMP, Fev. 2009, p. 30-40.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2. ed. Guaíba: agropecuária, 1999, p. 157.

ELIAS, D. **Globalização e agricultura**. São Paulo: EDUSP, 2003.

EMBRAPA. Disponível em: <<http://www.embrapa.br>>. Acesso em: 10 dez. 2008.

EMBRAPA. **Milho e Sorgo**. Disponível em: <<http://www.cnpms.embrapa.br>>. Acesso em: 04 dez. 2016.

ENGELS, Friedrich. **A Situação da classe trabalhadora na Inglaterra**. 2. ed. São Paulo: Global, 1988. p. 82-83.

EPSTEIN, S. R. Craft Guilds. Apprenticeship and Technological Change in Preindustrial Europe. **The Journal of Economic History**, Cambridge, v. 58, n. 3, 1998, p. 684-713.

FAO - Food and Agriculture Organization. **The world agricultural production**. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>>. Acesso em: 10 dez. 2016.

FARIA, Wilson de. **A pecuária de Barretos (SP) e os fatores de sua implantação**. In: Caderno de Ciências da Terra, n. 41, p.1-23, 1974.

FAUSTO, Boris. **Pequenos ensaios de história da República: (1889-1945)**. São Paulo: CEBRAP, 1972.

FAVARO, J. L. **Geografia da política de desenvolvimento territorial rural: sujeitos, institucionalidades, participação e conflitos no território da cidadania Paraná centro**. 2015.

FELÍCIO, P. E. **O surgimento dos matadouros-frigoríficos no Brasil do início do século XX**. 2013. Disponível em: <<http://sites.beefpoint.com.br/pedrodefelicio/o-surgimento-dos-matadouros-frigorificos-no-brasil -do-inicio-do-seculo-xx/>>. Acesso em: 25 out. 2015.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto. 2004.

FLORIDO, AC. S. **Breve histórico dos Censos Agropecuários: Gerente do Censo Agropecuário (no IBGE), Engenheiro Agrônomo (UFRRJ)**, 2004.

FORD, Henry. **Os princípios da prosperidade**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 1964.

FRASER, David. **Compreendendo o bem-estar animal: a ciência no seu contexto cultural**. Londrina: Eduel, 2012.

FRISKE, Lisete. **Um olhar sobre a história da suinocultura na região do grande Santa Rosa**. Santa Rosa - RS: Lucano Cultura e Marketing, p. 51, 2010.

GEO - Banco de Dados Mundial. **Suínos**. 2016. Disponível em: <<https://geobancodedados.wordpress.com/2016/02/28/suinos/>>. Acesso em: 29 out. 2015.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006.

GOODMAN, David; REDCLIFT, Michael. Posição na Ocupação, Tempo de Trabalho e Renda na Agricultura Brasileira em 1980. **Revista de Economia Política**, São Paulo, 6 (4): 78-90, out./dez. 1986.

GOUVEIA, Lourdes. **Global Strategies and Local Linkages: The case of the U.S. Meatpacking Industry**. In: BONANNO, A. *et al.* From Columbus to ConAgra: The Globalization of Agriculture and Food. Lawrence/ Kansas: University Press of Kansas, 1994, p.129.

GRAZIANO DA SILVA, José. **Progresso técnico e relações de trabalho na agricultura**. São PAULO: ed. Hucitec, 1981. 210p.

GRAZIANO DA SILVA, José. **A modernização dolorosa**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

GRAZIANO DA SILVA, José. **A modernização conservadora: estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil**, Zahar, Rio de Janeiro, 34p., 1992.

GRAZIANO DA SILVA, José. **Do complexo rural aos complexos agroindustriais**. In: A nova dinâmica da agricultura brasileira. São Paulo: Unicamp, 1996, p. 1-40.

GRAZIANO NETO, F. **A questão agrária e ecologia: crítica da moderna agricultura**. São Paulo: Brasiliense, 1982, p. 154.

GRAZIANO NETO, F. **Questão Agrária e Ecologia: Crítica da Agricultura Moderna**, São Paulo: Brasiliense, 1985.

GROSSMAN, James R. **Land of hope: Chicago, Black southerners, and the Great Migration**. Chicago: University of Chicago, p. 52, 1991.

GROSSMAN, James R. **The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Otherness**. Chicago: Prickly Paradigm Press, 2003.

HARAWAY, Donna. **Simians, cyborgs and women: the reinvention of nature**. London: FAB, 1991.

HEERS, Jacques. **O Ocidente nos séculos XIV e XV: Aspectos Econômicos e Sociais**. São Paulo: Editora Pioneira/ Edusp, 1981, p. 104-105.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Banco de dados: cidades@**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm> 2010>. Acesso em: 20 abr. 2017.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal**. 1974. Disponível em: <biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2015_v43_br.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2017.

IPARDES - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. **Base de dados do estado**. 2014.

IPEADATA - Instituto de Pesquisa Econômica aplicada. **Histórico Censos Agropecuários**. 2014.

JORNAL A REPÚBLICA: **Órgão do Partido Republicano (PR) - 1888 a 1930**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=215554&pasta=ano%20193&pesq=banha%20xarque>>. Acesso em: 11 fev. 2017.

JORNAL DIÁRIO DOS CAMPOS. **Arquivos: Casa da Memória e Museu Campos Gerais**, 2016.

KAIUT, M. F.; ZULIAN, R. W. **A representação social da banha de porco nas páginas do jornal Diário dos Campos durante a década de 1930 em Ponta Grossa**. Ateliê de História UEPG, p. 213-240, 2015.

KAUTSKY, K. **A questão agrária**: Tradução de Otto Erich Walter Maas. São Paulo. Nova Cultural. 1986.

KAY-SHUTTEWORTH, James. **The Moral and Physical Condition of the Working Classes of Manchester in 1832**. Disponível em: <<http://www.historyhome.co.uk/peel/p-health/mterkay.htm>>. Acesso em: 10 jan. 2011.

LEE, P. Y. (Org.). **Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse**. Durham, New Hampshire: University of New Hampshire Press, 2008, p. 6.

LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento: uma problemática e questão (1530-1819)**. Brasília: BINAGRI, 1979.

LOBATO, Elvira. CVM imobiliza fundos do Banco Santos. **Folha de São Paulo**, 17 de novembro de 2004, 2004.

LOBATO, Mirta Z. **La vida en las fábricas**. Trabajo, protesta y política em uma comunidad obrera, Berisso (1904-1970). Buenos Aires: CaRol-Go. 2004.

MAACK, Reinhardt. **Geografia física do Estado do Paraná**. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1968, p. 450.

MACLACHLAN, Ian. **A bloody offal nuisance: the persistence of private slaughter-houses in nineteenth-century London.** *Urban History*, v. 34, n. 2, 2007, p. 227-254.

MAIA, C. L. **Os donos da terra: a disputa pela propriedade e pelo destino da fronteira - a luta dos posseiros em trombas e formoso 1950/1960.** Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia, programa de pós-graduação em história, 2008.

MALHOTRA, N. K. **Pesquisa de Marketing: Uma orientação aplicada.** 4. ed. Porto Alegre: Bookman. 2006. 719 p.

MANN S.A.; DICKINSON, J. M. **Obstáculos ao desenvolvimento da agricultura Capitalista.** IPEA - Instituto de Planejamento Econômico e Social, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1. p. 6- 25, 1987.

MARCONDES, G. G. **Duzentos anos de uma caminhada histórica: 1810-2010.** Guarapuava, 2010.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisa, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados.** 4. ed. São Paulo: Atlas Editora, 1999.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MAROCO, J. **Análise estatística com utilização do SPSS.** Lisboa: Silabo, 2007. 822 p.

MARTINE, G. **Fases e faces da modernização agrícola brasileira.** Brasília, Ipea/ Iplan, 1989.

MARTINE, G.; BESKOW, P. R. **O modelo, os instrumentos e as transformações na estrutura de produção agrícola.** In: MARTINE, G. e GARCIA, R. C. (orgs.). *Os impactos sociais da modernização agrícola.* São Paulo, Caetés, 1987, p. 19-39.

MARTINS, G.A. **Manual para elaboração de monografia e dissertações.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MARX, Karl. **“A mercadoria”.** In: *O Capital: Crítica da Economia Política.* São Paulo: Difel, 1987.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea.** São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MIOR, Luis Carlos. **Empresas Agroalimentares, Produção Agrícola Familiar e Competitividade no Complexo Carnes de Santa Catarina.** (Dissertação). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 1992. 400p.

MORRIS, Desmond. **O Contrato animal.** Rio de Janeiro, p. 175, 1990.

MUNHOZ, D. G. **Técnicas de Pesquisa e Análise Econômica**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1989.

NAVARRO SWAIN (T.) **Trenteans d'histoire du Paraná: degrands espaces vides au capitalisme agraire** - Thèse de doctorat de 3 è. sycle - IHEAL - Paris III, 1979.

NETO, R. D. Pensata Animal. **Revista de Direitos dos Animais**. 03 Dezembro de 2014.

NOJIMA, D. **Teoria do desenvolvimento e economia regional: uma análise da experiência brasileira, 1995-2005**. 196f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Econômico) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

NUNES, S. P. **Instrumentos de política agrícola para a agricultura e a agricultura familiar no Brasil**. Boletim eletrônico. DESER - Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais, 2007.

O Estado (PR) - **1936 a 1938**. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=830275&pasta=ano%20193&pesq=banha>>. Acesso em: 20 mar. 2016.

OLIMPIO, J. A. **A agricultura comercial e suas consequências sobre o ambiente nos Municípios de Palmeira do Piauí e Currais**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente). UFPI: Teresina, p. 66, 2004.

OLIVEIRA Jr., P. H. B. **Notas sobre a história da agricultura através do tempo**. Fase, Rio de Janeiro, 72 p, 1989.

PACYGA, Dominic A. **Chicago: Slaughterhouse to the world**. In: LEE, P. Y. (Org.). Meat, modernity, and the rise of the Slaughterhouse. Durham, New Hampshire: University of New Hampshire Press, 2008, p. 154.

PAIXÃO, R. L. **Experimentação animal: razões e emoções para uma ética**. [Doutorado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública, 2001. 189 p.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento. **Departamento de Economia Rural - DERAL**. Disponível em: <www.agricultura.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=74>. Acesso em: 22 Jun. 2017.

PARDI, Miguel C. **Memória da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Brasil: o Serviço de Inspeção Federal - SIF**. Brasília: Columbia, 1996.

PEDROCCO, Giorgio. **A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação**. In: FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. (Org.). História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PERREN, Richard. **Taste, Trade and Technology – the Development of the International Meat Industry since**. Aldershot: Ashgate, p. 65, 2006.

PESAVENTO, Sandra J. **República Velha gaúcha**. Charqueadas - Frigoríficos - Criadores. Porto Alegre: Movimento. p. 8-46, 1980.

PRADO, N. **Antonio Prado no Império e na República** - seus discursos e actos colligidos e apresentados por sua filha Nazareth Prado. Rio de Janeiro: F. Briguiet & Cia, p. 5-474, 1929.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA. Disponível em: <<http://www.jaguariaiva.pr.gov.br/>>. Acesso em: 25 out. 2016.

PROBST, J. **Campina do Simão 100 anos de história: 1904-2004**. Guarapuava: Grafel, p. 42, 2004.

RAMPAZZO, S. E. **A questão ambiental no contexto do desenvolvimento econômico**. In: BECKER, D. F. (Org.). Desenvolvimento sustentável: necessidade e/ou possibilidade? Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1997, p. 157-188.

RAUPP, F.M.; BEUREN, I.M. **Metodologia da pesquisa aplicável às ciências sociais**. In: BEUREN, I.M. Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade. Teoria e prática. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006. p. 76-97.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social: Métodos e Técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999.

RICHTER, G. O. **Cadeia Produtiva da Suinocultura no Estado do Paraná** - SEAB/DERAL. Disponível em: <<http://www.iapar.br/pagina-230.html>>. Acesso em: 20 jul. 2017.

RIXSON, Derrick. **The History of Meat Trading**. Nottingham: Nottingham University Pres. p. 99, 2000.

RONEY, John. The Beginnings of Maize Agriculture. **Archaeology Southwest**. v. 23, n.1, Winter, 2009, p. 4.

ROSS, L. B. **Anger and the City: Who was in charge of the Paris cabochien Revolt of 1413?** In: CLASSEN, Albrecht (Org.). Urban Space in the Middle Ages and Early Modern Age. Berlin: De Gruyter, 2009, p. 433-461.

ROSSER, Gervase. **Crafts, guilds and the negotiation of work in the medieval town**. In: Past and Present, v. 154, 1997, p. 3-31.

SACCO, Joe. **Derrotista**. São Paulo: Conrad, 2006, p. 56.

SANT'ANNA, Nuto. **São Paulo histórico** – aspectos, lendas e costumes. v. 6 São Paulo: Departamento de Cultura, 1944.

SANTOS, Carlos R. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SILVA, J.M. et al. **Agrotóxico e trabalho: uma combinação perigosa para a saúde do trabalhador rural**. In: Ciência & Saúde Coletiva, 2005.

SILVEIRA, Ari. **A parte do Paraná que foi e voltou**. 2009. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/a-parte-do-parana-que-foi-e-voltou-bxb75dbjk4pw3f3ew2nnixnim>>. Acesso em: 28 abr. 2017.

SINGER, Peter. **Libertação Animal**: o clássico definitivo pelos direitos dos animais. WMF – Martins Fontes, 2010.

SOUZA, Juliana T. **A autoridade municipal na corte imperial**: enfrentamentos e negociações na regulação do comércio de gêneros (1840-1889). Tese de Doutorado: UNICAMP, 2007.

THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural**: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais, 1500-1800. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

THOMPSON, E. **A Formação da Classe Operária Inglesa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, v. 2, 1988, p. 179.

VALVERDE, Renato Chaplin. **Fundamentos do Agronegócio Aula 3**: Visão Sistêmica do Agronegócio. 2016. Disponível em: <<http://slideplayer.com.br/slide/8845621/>> Prof. Ms. Marielen A. C. S>. Acesso em: 20 mar. 2017.

VEIGA, José Elida. **O desenvolvimento agrícola**: uma visão histórica. São Paulo: Hucitec, 1991.

VIANA, Francisco Cecílio. **História e memória da peste suína africana no Brasil 1978-1984**: passos e descompassos. Tese (Doutorado em Ciência Animal) - UFMG. Escola Veterinária, Belo Horizonte, 2004, p. 106.

WACHOWICZ, Ruy C. **História do Paraná**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

WATTS, Sydney. The Grand boucherie, the “right” to meat, and the growth of Paris”. In: LEE, P. Y. (Org.). **Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse**. Durham, New Hampshire: University of New Hampshire Press, 2008. p. 13-26.

WERNER, Klaus. Foto 005. Disponível em: <www.hagopgaragem.com/osasco>. Acesso em: 30 jul. 2017.

ANEXOS

QUESTIONÁRIO USADO NAS ENTREVISTAS PARA EX-SAFRISTAS DE PORCOS, PARA QUEM FOI EX-SAFRISTAS E EX-INTEGRADOS E PARA APENAS INTEGRADOS.

- 1- Qual é o seu nome, e sua idade?
 - 2- Quantos irmãos, e filhos o (Sr) teve?
 - 3- O (Sr) é natural de onde?
 - 4 - Qual a sua descendência?
 - 5- Em que ano o (Sr)veio morar aqui nessa comunidade?
 - 6- Como era a vegetação, e quais espécies de árvores que mais existiam aqui, quando o (Sr)veio morar aqui nessa comunidade?
 - 7- Haviam muitos moradores quando o(Sr)chegou?
 - 8- Como eram as condições de transporte, naquela época?
 - 9- Existia algum comércio, para o (Sr)fazer compra de alimentos e vestuário?
 - 10- Quais atividades agrícolas eram realizadas naquela época, e quais tipos de alimento o (Sr)produzia para alimento de sua família?
 - 11- Que animais domésticos o (Sr)tinha nessa época, e qual era o destino deles, se era para o consumo pessoal ou para comercializa-los?
 - 12- O (Sr)tinha Porcos, como era o processo de alimentação dos mesmos, fechados ou soltos, qual era a finalidade dessa produção, para o alimento da família, ou o destino era comercial?
 - 13 - Como os porcos eram abatidos no sítio? Que instrumentos utilizava para abater e quem participava ajudando? Se o entrevistado sentia pena do animal ou algum mal estar no abate? Se preferiria comprar a carne? Além dos porcos, quais animais também eram abatidos na propriedade? Pedir para o entrevistado explicar em detalhes.
- Se o entrevistado tinha safra de porcos, continua o questionário, senão se encerra aqui.
- 14- Para sua família, o que era utilizado de alimentos proveniente dos porcos, e em quais refeições do dia era utilizado produtos derivados desse animal?
 - 15- Qual era a finalidade da banha para o (Sr)e sua família?
 - 16 - O (Sr)tinha as chamadas safras de porcos, como era realizado esse processo de cria crescimento e de engorda, quanto tempo durava esse processo até o abatimento desse animal?
 - 17 - Que quantidade de porcos aproximadamente era colocado em 1 alqueire de milho?
 - 18 - quantos porcos o (Sr) engordava aproximadamente por ano?

- 19 - Quais raças de porcos eram criadas? Existiam problemas com doenças?
- 20- Para onde eram levados os porcos, e como eram transportados até o destino do abate?
- 21- Qual era sua principal fonte de renda, vinha da comercialização de porcos?
- 22 - Esse modo de produção da safra de porcos rendia algum dinheiro para o Sr?
- 23- Até em que ano aproximadamente o (Sr) produziu porcos nesse processo de safra de porcos? Por que esse sistema acabou?
- 24- Qual foi o principal motivo que o (Sr) teve para mudar do sistema de produção de porcos nas “chamadas safras” de porcos para passar para o sistema de integração, criação de suínos?
- Para ex-safritas que se integrarão com a sadia, e a partir da questão 27 também foram aplicadas essas mesmas questões para produtores que apenas foram ex-integrados da sadia.
- 25- Em que ano o (Sr) passou a integrar sua produção de suínos?
- 26- Teve algum incentivo do governo, algum técnico indicou ou foi por iniciativa própria?
- 27- No início as matrizes e reprodutores eram cedidos pela empresa de integração ou o (Sr) tinha de adquirir com outros produtores de suínos? Como era o custo desses animais?
- 28- Que raças de animais o (Sr) passou a produzir após passar para o sistema de integração?
- 29- De acordo com suas percepções econômicas qual dos sistemas é mais rentável?
- 30- Que tipo de alimentação o (Sr) utiliza para alimentar os suínos nesse tipo de sistema de integração?
- 31- Nesse atual sistema de integração o (Sr) recebe assistência técnica por parte da empresa?
- 32 - O Sr passou a ter algum problema com doença nos suínos após a integração?
- 33- O Sr produzia a sua própria ração ou era toda fornecida pela empresa?
- 34 - O que o Sr faz para lidar com o esterco produzido pelos animais?
- 35 - O Sr precisou de empréstimo no banco (crédito) para a criação de suínos?
- 36 - Qual foi o período mais difícil em termos econômico que o Sr já viveu com a criação de suínos?
- 37 - Quando o Sr ouviu falar pela primeira vez em bem-estar animal? O que o Sr pensa sobre isso?

FOTOS COM EX-SAFRISTAS DE PORCOS E EX-INTEGRADOS DE SUÍNOS

Finado Floriano Wrublak, comunidade do Rio da Prata



Fonte: Fotos do Autor, 2017.

Floriano Wrublak, contraste das imagens de quando safrista, engordava os porcos em grandes mangueirões e de um momento mais recente 1970.



Fonte: Cedidas pelo finado Sr Floriano Wrublak.

Foto com o Sr. Paulo Nairne 96 anos, morador da comunidade do Rio da Prata, ex-safrista de porcos.



Fonte: Fotos do Autor, 2017.

Foto com o finado Sr. Finado Osvaldino Cruz de Souza, morador da comunidade do Vira Pedra município de Nova Laranjeiras PR, ex-safrista de porcos e ex-indegrado.



Fonte: Fotos do Autor, 2017.

Nota de venda de porco de corte, do Sr finado Valdivino Cruz de Souza, do ano de 1969, 51 cabeças deu Ncr\$ 7.140,00 mil cruzeiros novos.

Fábrica de Banha Diniz - Salsicharia
 IRMÃOS DINIZ S/A - COMÉRCIO E INDÚSTRIA
 Fábrica e Escritório: Av. 2, c/ Rua 10, S/N - Fone 4-5866 - End. Telegr.: BANHADINIZ - Cidades Industrial - Contagem - Minas Gerais
 Filial: Estrada Federal B N 2 KL 22 EMBU - SÃO PAULO

Inscrição Estadual N.º 1765 - C. G. C. M. Fazenda N.º 19.791.383/41
 Embu, 11 de maio de 1969
 Compram de Valdivino Cruz
 Inscrição N.º C.G.C. Estado Paraná
 Cidade Laranjeiras do Sul
 Natureza da Operação compra
 As seguintes mercadorias:

MERCADORIAS	Quant.	PÉSO			Preço por Arroba	TOTAL
		Bruto	Tara	Líquido		
Suínos p/ corte	51					7.140,00
Bovinos						

DOCUMENTO DE ORIGEM:
 Guia de fiscalização N.º NCr\$
 Ficha Rodoviária N.º NCr\$
 Nota Fiscal N.º AVULSA 035933 NCr\$ 7.140,00
 Conhecimento N.º 0209076 NCr\$ 7.140,00
 ICM N.º Transmissão NCr\$ 1.071,00
 I. C. M. pago pelo vendedor NCr\$ 1.273,40
 OBS.: Foi Retido 1% do Fundo Rural.
 Recebi(emos) NCr\$ 7.140,00 (Sete mil e cento e quarenta cruzeiros novos)

Embu, de Valdivino Cruz de Souza
 (Assinatura do vendedor ou seu representante autorizado)

Gráfica Albano Ltda. - Rua Teodoro Sampaio, 3358 - Inscr. 556.611 - C. G. C. 90.859.063 - 10 milhões 5045 - 001 a 500 - 7/68

Fonte: Cedidas pelo finado Sr Valdivino Cruz de Souza.

Nota de venda de porco de corte, do Sr finado Valdivino Cruz de Souza, do ano de 1972, 76 cabeças, total de Ncr\$ 23.763,20 mil cruzeiros novos.

Comercial de Carnes "BR 2" Ltda.
 Comércio de animais vivos para abate
 KLM. 22 - BR 116
 EMBU - Estado de São Paulo

NOTA FISCAL DE ENTRADA Nº 858 SERIE E-1
 1ª VIA
 Praça Prof.ª Izabel Lucchi de Oliveira s/n
 EMBU EST. DE SÃO PAULO
 Inscr. no Cadastro Ger. de Contr. Minist. da Faz. N.º 49.667.421/001
 Inscr. no Estadual N.º 298.001.155
 Natur. da operação compra
 Via de transporte Rodov.
 Data da emissão da Nota 21 de Julho de 1972

REMETENTE
 Nome da Firma Valdivino Cruz de Souza.
 Endereço: Laranjeiras do Sul Estado Paraná
 Inscr. no C.G.C.M.F. N.º Prod. Inscr. no Estado N.º Prod.

Liq. dade	Quant. dade	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS Especie, Qualidade, Marca, Tipo, Modelo, Número	Preço Cr\$	
			Unitário	Total
cab	76	gado suíno p/abate tipo banha 7520kls.1kg	316	23.763,20

O Fundo de Assistência e Previdência do Trabalhador Rural - Lei 275/28-2-67, ficou sob a responsabilidade desta firma.

Total Cr\$ 23.763,20

Despesas Acessórias por conta do destinatário
 Frete Cr\$
 Seguro Cr\$
 Total Cr\$

Crédito do ICM calculado à alíquota de 14% quando do direito 3.326,85
 ICM a ser recolhido pelo estabelecimento emissor, quando devido

Nome do transportador Luiz Henke PR
 Endereço Laranjeiras do Sul PR
 Praça do Varejo II 0524 Estado PR Município L. do Sul
 Data da Entrada 21 / 07 / 1972

Marca	Número	Quantidade	CARACTERÍSTICAS DOS VOLUMES	
			Peso Bruto	Peso Líquido
S/M	S/Nº	76	9400	7.520

C. B. Capello, R. Del. Ruyton Pimenta, 452, Inscr. 161.810.000 - Fone 40.438.005 - 20 LAL - RP 011 e 101084 - 5/71 - AUTOPR. N.º 003

Fonte: Cedidas pelo finado Sr Valdivino Cruz de Souza.

Nota de venda de porco de corte, do Sr finado Valdivino Cruz de Souza, do ano de 1988, 32 cabeças deu Cz\$ 539.847,75 Cruzado.

UNID	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	ESPECIFICAÇÃO	CD	DIAS/FISCAL	UNID	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	ESPECIFICAÇÃO	CD
		2.942,000	83300	32 UNIDADES SUINO CARNE I P/ABAT	4	01/08/88					
		315,000	83300	32 UNIDADES SUINO CARNE GDE P/AB	4	01/08/88					
			488.550,00								
			83.073,50								
			26/08/88								

ICM RECOLHIDO NOS PRAZOS DO TERMO DE ACORDO N 913/88.

FRIGOBRÁS CIA. BRASILEIRA DE FRIGORIFICOS TELEX 0452150 - 0433212 TELEFONES (0452) 52-3060 - 52-3233 CAIXA POSTAL 224 - CEP 85 900		RUA SÃO JOSÉ, 111 TOLEDO - PARANA C/CAD: 40.863.212/001-68 CAGE: 204 - 418.80000 H INSCRIÇÃO MUNICIPAL N 1532 NATUREZA DA OPERAÇÃO: 111 VIA DE TRANSPORT: RODOVIARIO DATA DA EMISSÃO: 26/08/88		VALOR DOS PRODUTOS: 539.847,75 FUNERAL: 13.847,25 VALOR TOTAL DA NOTA: 553.695,00
NOME: VALDIVINO CRUZ DE SOUZA ENDEREÇO: RUA DIOSO PINTO, 51 MUNICÍPIO: LARANJEIRAS DO SUL PLACA DO VEÍCULO: JJ 9183-PR		TRANSPORTADOR: PASSARIN E CIA LIDA ENDEREÇO: RUA DIOSO PINTO, 51 MUNICÍPIO: LARANJEIRAS DO SUL PLACA DO VEÍCULO: JJ 9183-PR MOTORISTA: JOAO B. ALVES		

DATA DA EMISSÃO DA NOTA: 26/08/88 ESTABELECIMENTO EMITENTE: 111 COMPRAS INDUSTRI C/CAD: 40.863.212/001-68 CAGE: 204 - 418.80000 H UF: PR	VALOR TOTAL DA NOTA: *****539.847,75 SUINOS VALOR DOS DESCONTOS: ***** VALOR LIQUIDO: *****539.847,75	NOTA FISCAL DE ENTRADA "SERIE ÚNICA" N° 395998 1ª VIA - REMETENTE
--	---	---

NOME: VALDIVINO CRUZ DE SOUZA TOLEDO - PR: 26 DE AGOSTO DE 1988	RECIBO O VALOR CONFORME NOTA FISCAL 25 AGO 1988 FRENTE AS CIB UNAS FRIGORIFICOS
--	--

Fonte: Cedidas pelo finado Sr Valdivino Cruz de Souza.

Aldino Balbinot, ex-criador de porcos, no sistema de safra de porcos e de sadia integração coma a sadia.



Fonte: Fotos do Autor, 2017.

Imagem do Sr Aldino em cima do porco Duroc Jersey de 450 kg, deu 11 latas de banha.



Fonte: Cedidas pelo Sr Aldino Balbinot.

Foto do Sr Zelmar Lazzari integrado da sadia, Instalações do seu chiqueirão externa com imagem aérea e da parte interna.



Fonte: Cedida pelo Sr Zelmar Lazzari.

Imagem da entrevista com o Sr Alcir, filho do Sr Aldino Balbinot, integrado da sadia, morador do Rio Guarani, Município de Nova Laranjeiras.



Fonte: Fotos do Autor, 2017.

Antônio Passarim, Primeiro integrado do Município de Nova Laranjeiras.



Fonte: Fotos do Autor, 2017.

Imagem do modelo de safra de porcos em pleno século XXI, no município de Nova Laranjeiras Paraná.





Fonte: Fotos do Autor, 2017.