

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL (PPGAS)

Luiza Beck

A COVID-19 no frigorífico

Orientadores: Prof. Jean Segata e Prof. Bernardo Lewgoy

Porto Alegre
2022

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL (PPGAS)

Luiza Beck

A COVID-19 no frigorífico

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para obtenção do título de Mestra em Antropologia Social.

Orientadores: Prof. Jean Segata e Prof. Bernardo Lewgoy

Porto Alegre
2022

CIP - Catalogação na Publicação

Beck, Luiza
A COVID-19 no frigorífico / Luiza Beck. -- 2022.
101 f.
Orientador: Jean Segata.

Coorientador: Bernardo Lewgoy.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Porto Alegre, BR-RS, 2022.

1. COVID-19. 2. agropecuária. 3. cuidado. 4. frigoríficos. 5. trabalho. I. Segata, Jean, orient. II. Lewgoy, Bernardo, coorient. III. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Luiza Beck

A COVID-19 no frigorífico

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para obtenção do título de Mestra em Antropologia Social.

Orientadores: Prof. Jean Segata e Prof. Bernardo Lewgoy

Aprovado em 30 de novembro de 2022.

BANCA EXAMINADORA:

Prof^ª. Dra. Ana Paula Perrota

Prof^ª. Dra. Gabriela Marra

Prof. Dr. Jean Segata (orientador, UFRGS)

Prof. Dr. Bernardo Lewgoy (orientador, UFRGS)

AGRADECIMENTOS

Agradeço enormemente a todas as pessoas que ajudaram a construir esta dissertação de uma forma ou de outra. Agradeço sobretudo aos meus interlocutores e entrevistados, que generosamente cederam uma parte do seu tempo e uma riqueza de histórias que foram essenciais para que esse trabalho existisse.

Esta dissertação foi elaborada ao longo da pandemia de covid, entre 2020 e 2022, de maneira quase que completamente remota. Em meio ao isolamento, terminar o mestrado teria sido uma tarefa completamente impossível se não fosse a comunidade amorosa de amigos e família que me apoiaram incondicionalmente durante todo esse tempo. Assim, sou enormemente grata à minha mãe, Marcia, minha primeira e mais importante professora, por todo amor e força. À minha irmã, Julia, e minha avó, Vera, por serem minha família - e também à gata Lo por todo suporte emocional.

Agradeço imensamente ao Felipe Nora pelo companheirismo, sensibilidade, pela escuta atenta e por todo cuidado, desde sempre. Agradeço enormemente à Mariana Däffner pela amizade de décadas, pela força e carinho incansáveis que sempre me acolheram. Agradeço ao amigo Alexandre Porto pelo apoio, pelas risadas, pelo companheirismo. Agradeço às amigas Cassandra Dalle Mulle Santos e Sophia Corá, pela parceria, pelas trocas, pelo apoio e pelo amor costumeiros. Agradecimentos enormes à Flávia Zacouteguy Boos e à Luiza Mugnol Ugarte, queridas amigas, pesquisadoras, mulheres, cientistas, por todo amor e apoio, pelo exemplo, pela força. Agradeço à Giulia Baldissera pelo carinho, pelo suporte, por todas as trocas e tantas histórias compartilhadas. Ainda, sou enormemente grata ao Mike Ricardo, ou simplesmente Mike, pelo amor, pelo companheirismo, pela alegria, leveza, força e suporte de sempre. Este trabalho teria sido impossível sem vocês.

Sou imensamente grata à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, que foi minha casa durante os últimos sete anos de graduação e pós-graduação. Agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social e à toda sua equipe docente, discente e técnico-administrativa. Agradeço a todos os professores que tive durante o mestrado, por

criarem espaços de aprendizado, acolhimento e troca tão generosos. Agradeço a todos os colegas que ingressaram comigo na turma de mestrado do ano de 2020 - muitos dos quais não cheguei a conhecer pessoalmente, mas que foram essenciais para minha formação antropológica, profissional e, especialmente, pessoal. Agradeço especialmente às minhas amigas e colegas Elisa Oberst Vargas, Júlia Mistro Rodrigues e Nathália dos Santos Silva e aos queridos colegas Thiago Luz e Everson Fernandes Pereira por todo apoio, trocas e carinho durante todos esses anos compartilhando a trajetória acadêmica e o grupo de pesquisa. Ainda, sou enormemente grata à Luísa Menuci Muccillo pela amizade e parceria desde sempre, pela escuta, pela interlocução.

Este trabalho não teria sido possível não fosse pelo suporte da Rede Covid-19 Humanidades, parte integrante do conjunto de ações da Rede Vírus para o enfrentamento da pandemia, financiadas pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI), rede da qual fui bolsista durante o ano de 2021. Esta dissertação é um dos resultados do projeto “A Covid-19 no Brasil: análise e resposta aos impactos sociais da pandemia entre profissionais de saúde e população em isolamento” (Convênio Ref.: 0464/20 FINEP/UFRGS). E, finalmente, sou enormemente grata pela orientação e acolhimento do Prof. Dr. Jean Segata e do Prof. Dr. Bernardo Lewgoy, orientadores, mestres e pesquisadores generosos, que sempre me apoiaram ao longo de anos de parceria. Agradeço a eles por terem acreditado em mim e neste trabalho.

RESUMO

Os trabalhadores de frigoríficos foram uma das populações mais atingidas pela pandemia de covid-19, fenômeno observado em várias partes do Brasil e do mundo. Através de metodologia qualitativa, utilizando algumas estratégias próprias da etnografia, este trabalho explora alguns dos motivos associados à taxas tão altas de contágio nesses espaços e procura entender como os trabalhadores do setor da carne no Rio Grande do Sul lidaram com a emergência da pandemia em suas rotinas, percepções e afetos. Tomando a indústria da carne como parte da cadeia produtiva moderna de alimentos, reflito sobre como esse modelo produtivo, ainda que se pretenda o mais racional, técnico e eficiente possível, depende de uma série de “terceirizações” de custos - ambientais, sociais, políticos - que sustentam essas produções: o adoecimento em massa dos funcionários do setor, por exemplo, é um custo social e humano que fica a cargo dos próprios trabalhadores e da previdência social assumir. Discuto alguns dos mecanismos de superexploração da mão de obra e de intensificação do trabalho atuando no setor da carne, e entendo a organização do trabalho nesses espaços como propícia para uma série de adoecimentos, aos quais a covid aparece como *mais um* risco ocupacional. Por fim, exploro como os trabalhadores de frigoríficos encontram uma multiplicidade de maneiras de cuidar uns dos outros, tornando suas rotinas um pouco mais seguras, um pouco mais confortáveis, mesmo em meio ao cenário muitas vezes desolador imposto pela pandemia.

Palavras-chave: agropecuária industrial, frigoríficos, relação humano-animal, trabalho, COVID-19.

ABSTRACT

Meatpacking workers were among the populations most affected by the COVID-19 pandemic, a phenomenon observed in various parts of Brazil and the world. Through a qualitative methodology that draws on ethnographic strategies, this work investigates some of the reasons associated with such high rates of contagion in these spaces and seeks to understand how meat sector workers of the Brazilian state of Rio Grande do Sul dealt with the pandemic emergency in their everyday lives, perceptions, and emotions. Taking the meat industry as part of the modern food production chain, I reflect on how this productive model, even if it is intended to be as rational, technical, and efficient as possible, depends on a series of cost "outsourcing" - environmental, social, political - that sustain these productions. The mass illness of sector employees, for example, is a social and human cost that falls on the workers themselves and the social security system to assume. I discuss some of the mechanisms of labor exploitation and work intensification in the meat sector and understand the organization of work in these spaces as conducive to a series of illnesses, to which COVID appears as another occupational risk. Finally, I explore how meatpacking workers find multiple ways to take care of each other, making their routines a little safer, a little more comfortable, even amidst the often-bleak scenario imposed by the pandemic.

Keywords: industrial agriculture, meatpacking plants, human-animal relationships, labor, COVID-19.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1. A produção industrial da carne	20
2. O trabalho nos frigoríficos	50
3. O cuidado nos frigoríficos	77
Anexo 1. Roteiro de entrevista semi-estruturado para trabalhadores de frigoríficos.	91
REFERÊNCIAS	93

LISTA DE SIGLAS

- AEAT:** Anuário Estatístico de Acidentes do Trabalho
- BPF:** Manual de Boas Práticas de Fabricação
- CEVS-RS:** Centro Estadual de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul.
- CLT:** Consolidação das Leis do Trabalho.
- CNAE:** Classificação Nacional de Atividades Econômicas.
- CNTA:** Confederação Nacional dos Trabalhadores na Indústria de Alimentação e Afins.
- CONTAC:** Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores na Indústria da Alimentação.
- Covid-19, COVID, covid, covid-19, coronavírus:** termos utilizados para se referir à infecção causada pelo coronavírus (SARS-CoV-2) e/ou ao próprio vírus.
- CUT:** Central Única dos Trabalhadores.
- EPI:** Equipamento de Proteção Individual.
- INSS:** Instituto Nacional do Seguro Social.
- IBGE:** Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
- LDRT:** Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho.
- LER:** Lesão por Esforço Repetitivo.
- MAPA:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- MPS:** Ministério da Previdência Social.
- MPT:** Ministério Público do Trabalho.
- MS:** Ministério da Saúde.
- NR:** Norma regulamentadora.
- OIT:** Organização Internacional do Trabalho.
- OMS:** Organização Mundial da Saúde.
- PcD(s):** Pessoa(s) com Deficiência.
- RIISPOA:** Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- SARS-CoV-2:** Sigla que denomina o “novo coronavírus”, que causa a doença covid-19.
- SIE:** Serviço de Inspeção Estadual.
- SIF:** Serviço de Inspeção Federal.
- SIM:** Serviço de Inspeção Municipal.
- SISBI:** Sistema Brasileiro de Inspeção.
- SUS:** Sistema Único de Saúde.
- UPA:** Unidade de Pronto Atendimento.

INTRODUÇÃO

Logo nos primeiros meses da pandemia da covid-19, decretada em 11 de março de 2020 pela Organização Mundial da Saúde (OMS), frigoríficos e abatedouros - indústrias agropecuárias, parte do agronegócio, que processam carne e derivados de animais como porcos, galinhas e bois (MARRA, 2019) - foram considerados focos de contágio locais para o coronavírus. Esses espaços de trabalho passaram a apresentar altas taxas de transmissão de covid entre seus trabalhadores, fenômeno registrado em indústrias da carne em diversos outros países, como Alemanha, Estados Unidos, França (“Why have there been...”, 2020; “The food chain’s weakest...”, 2020; “Por que os frigoríficos...”, 2020). Surto de contágio associados a frigoríficos também foram notificados no Brasil, e o Rio Grande do Sul (e de maneira geral os três estados do Sul do país) não foi exceção (SORDI, SEGATA, LEWGOY, 2021).

De acordo com o Ministério Público do Trabalho (MPT), no início de junho de 2020, o número de casos confirmados para covid-19 entre trabalhadores de frigoríficos passou a representar mais de 30% do número de casos totais no estado do Rio Grande do Sul (Frigoríficos concentram..., 2020). Nessa mesma época, o boletim epidemiológico semanal emitido pelo Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS-RS) (BRASIL, 2020 [a]), dedicado a monitorar os “números” da pandemia (taxas de internações, ocupação de UTIs, número de casos e óbitos, entre outras informações), passou a contar com uma categoria exclusiva para “Indústrias destinadas à fabricação de produtos alimentícios (frigoríficos e laticínios, apenas)”. Nos boletins anteriores, essa discriminação da origem do surto era restrita a somente dois grupos: “empresas” e “instituições fechadas”. Na época, a criação de uma categoria exclusiva para um tipo de indústria (da carne e derivados) me chamou atenção, e as notícias semelhantes sobre outros países sugeriam que, de fato, parecia haver algo de particular sobre os frigoríficos para que se destacassem tanto em termos de transmissão do vírus. Nos seis primeiros meses da pandemia (de março a setembro de 2020), o número de trabalhadores infectados e diagnosticados no estado passou dos 5800 casos (SORDI, SEGATA, LEWGOY, 2021).

Em um primeiro momento, especulava-se o porquê de uma transmissão tão alta - tamanho grau de contágio não tinha sido registrado nem entre segmentos demográficos considerados particularmente sensíveis, como a população em privação de liberdade e idosos em asilos. Ao longo dos dois primeiros anos da pandemia, vários dos motivos por trás da contaminação tão elevada nesses espaços foram se tornando mais compreensíveis. De maneira geral, frigoríficos são ambientes de trabalho fechados, nos quais seus funcionários trabalham “ombro a ombro” ao longo de extensas jornadas de trabalho - essa proximidade física prolongada, por si só, já é um fator importante para uma maior transmissão de covid. Além disso, frigoríficos são ambientes úmidos, de baixas temperaturas e pouca ventilação - o que pode facilitar o contágio, na medida que o coronavírus dispersa-se melhor em minúsculas gotículas no ar, e, provavelmente, prefere temperaturas mais baixas.

Ainda, doenças crônicas preexistentes entre os funcionários, como hipertensão e diabetes (comorbidades), são consideradas como possíveis agravantes a uma infecção pela covid (TAYLOR, BOULOS, ALMOND, 2020). O transporte compartilhado dos funcionários (em muitos casos realizado em ônibus fretados pela empresa) e, como em um caso na Alemanha, situações precárias de moradia compartilhada¹ foram apontados como possíveis e prováveis pontos de contágio, pela mesma dificuldade em estabelecer distanciamento e baixa circulação de ar (conforme GRANADA et al., 2021; TAYLOR, BOULOS, ALMOND, 2020).

As transmissões originadas nos frigoríficos não se restringem a esses espaços: elas vazam (NADING, 2017; BLANCHETTE, 2019), infectando também as famílias e comunidades dos funcionários. Trabalhadores indígenas, por exemplo, acabaram inadvertidamente agindo como vetores de contaminação, levando o coronavírus para dentro de suas próprias comunidades e colaborando com o processo de *interiorização*² do vírus (GRANADA et al., 2021). O caso de um jovem no município de Matelândia, Paraná, foi emblemático desse processo de interiorização do vírus pelas comunidades indígenas: o

¹ Mais de 2000 casos confirmados de coronavírus foram associados aos empregados da indústria Tönnies, Alemanha, que são quase exclusivamente imigrantes poloneses, romenos ou búlgaros, que moravam em um mesmo conjunto habitacional (WHAT WENT WRONG... 2020). Esses funcionários relataram péssimas condições de moradia, irregularidades contratuais, pagamentos baixos e jornadas exaustivas de trabalho (ROMANIAN WORKERS REVEAL..., 2020).

² Uma unidade da JBS/Seara de Dourados (MS), por exemplo, foi considerada responsável pelo início de um surto na Reserva Indígena de Dourados, a partir de uma trabalhadora indígena contaminada na indústria. Um dos procuradores do Ministério Público do Trabalho (MPT), em coletiva de imprensa na época, afirmou que os protocolos de biossegurança da empresa eram efetivos, e que era necessário “equacionar economia, saúde e sustento dos trabalhadores” (CONTAMINAÇÃO DE..., 2020). Só até a metade de 2020, 80 indígenas no Rio Grande do Sul eram casos confirmados para o coronavírus, e em audiência pública da Comissão de Cidadania e Direitos Humanos da Assembleia Legislativa do estado considerou-se que a maioria tinha se contaminado em frigoríficos da JBS (RS TEM 80..., 2020).

trabalhador foi o primeiro a se contaminar com covid no frigorífico onde ele e mais de 40 outras pessoas de seu *tekoa* (sua aldeia) trabalhavam, e ao voltar para casa acabaram expondo os mais de 900 membros da comunidade indígena de Ocoy ao vírus - inclusive bebês e pessoas muito idosas (“Guarani que trabalha...”, 2020).

Assim, se parece haver um contexto local, um microcosmo de contágio (LOBO, 2020) para o coronavírus no ambiente dos frigoríficos, estes espaços também já foram amplamente associados a uma série de outros adoecimentos para seus empregados (MARRA, 2019; SILVA, 2020). Em revisão bibliográfica qualitativa, compilando os achados de 84 diferentes pesquisas, Marra, Cardoso e Oliveira (2012) investigaram os principais riscos ocupacionais aos quais os profissionais do setor estão expostos. Destacam-se acidentes e lesões (quedas, cortes, amputações), e, em volume de ocorrências, prevalecem os distúrbios osteomusculares³ (como lesões causadas por movimentos e esforços repetitivos, levantamento de peso e ritmo excessivo de trabalho).

Ainda existem riscos *químicos* (intoxicações e exposição a produtos de limpeza, produtos para curar a carne) e *físicos* (exposição ao frio, barulho, umidade, trocas bruscas de temperatura, vibração de equipamentos, vapor). Adoecimentos psíquicos, afetivos e sociais também são relatados com maior prevalência do que em outros segmentos da população: depressão, angústia, estresse, uso excessivo de drogas e álcool. Por fim, as autoras destacam os riscos *biológicos*, causados por vírus, fungos, bactérias através da manipulação direta ou indireta de tecidos animais (como a brucelose, leptospirose, hepatites e toxoplasmose) (MARRA, DE SOUZA e CARDOSO, 2012).

Dentre uma das vias de transmissão desses patógenos, aquelas que ocorrem através de aerossóis (pequenas partículas em suspensão no ar) são consideradas “...via de regra, a rota de maior risco, nas infecções acidentais (...) o modo de transmissão de maior dificuldade de prevenção”, obrigando proteção respiratória adequada (MARRA, DE SOUZA e CARDOSO, p. 3266, 2012). Publicada em 2012, a revisão naturalmente não se referia ao coronavírus, mas chama a atenção para essa importante via de contágio que se dá pelo ar compartilhado entre pessoas, animais e patógenos microscópicos dentro do espaço de um frigorífico. Assim, o

³ Doenças osteomusculares são “problemas de saúde associados a esforço repetitivo que lesionam tendões, músculos e articulações. Tendinite e bursite são dois exemplos bastante comuns” (MOTOKI, SUZUKI, p. 9, 2013).

coronavírus parece ser *mais um* dentre os diversos outros riscos ocupacionais associados às indústrias da carne⁴.

Ainda, um outro possível agravante para o avanço da covid no setor da carne é o perfil sócio-demográfico dos trabalhadores, que emprega proporcionalmente muitos indivíduos indígenas (RODEGUERO, 2016) e migrantes (SILVA, 2020), populações historicamente com reduzido acesso a serviços de saúde e a direitos básicos (GRANADA et al., 2021). Mesmo nos momentos mais críticos da pandemia, os frigoríficos brasileiros permaneceram em sua maioria em funcionamento, prestando o *serviço essencial*⁵ da produção de carne e derivados, o que sem dúvidas agravou as taxas de transmissão. Essa sobreposição de fatores compõe um emaranhado de desvantagens sociais e circunstâncias que expõem esses trabalhadores a maiores níveis de adoecimento, e o coronavírus não é uma exceção - em consonância com Merrill Singer e Barbara Rylko-Bauer (2021), que consideram a covid uma *sindemia* (também em Sordi, Segata e Lewgoy, 2021).

*

Durante a construção do meu problema de pesquisa, dois pontos se sobressaíram, a princípio quase como duas abordagens separadas para uma mesma questão. O primeiro deles se concentra especialmente nas condições de trabalho nos frigoríficos, no adoecimento dos trabalhadores e na covid como um risco ocupacional, como anteriormente mencionado. Um segundo ponto que me chamou atenção foi a associação entre esses surtos de transmissão em indústrias da carne a um outro fenômeno correlato: a (re) emergência de novos e antigos patógenos (como vírus, bactérias, príons) a partir da criação intensiva e industrial de animais. O volume, intensidade e escala da pecuária industrial, além de sua predominância em termos de consumo global, são associados ao aparecimento desses patógenos entre as populações humanas, a partir das relações entre bichos e pessoas nesses espaços (WALLACE, 2016, DAVIS, 2020; LOWE, 2010).

⁴ No Brasil, existe uma Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT), organizada pelo Ministério da Saúde. Ela existe para facilitar o acesso aos direitos trabalhistas e previdenciários (como afastamentos remunerados e indenizações) aos trabalhadores que tenham sofrido acidentes ou outros problemas de saúde *diretamente* relacionados à sua atividade laboral (BRASIL, 2020b). No dia 1º de setembro, a covid-19 foi incluída na LDRT. No dia seguinte, o ministro interino da Saúde, general Eduardo Pazuello, revogou a portaria - excluindo o coronavírus da lista. A disputa para o reconhecimento da covid enquanto doença ocupacional segue e já existem novas jurisprudências em curso.

⁵ De acordo com determinação do atual presidente Jair Bolsonaro, pelo decreto nº 10.282, de 20 de março de 2020, a produção, distribuição, comércio e entrega de alimentos é considerada um serviço essencial, que não pode parar durante a pandemia (artigo 3, § 1º, parágrafo XII) (BRASIL, 2020 [b]).

De acordo com vários autores, os animais de produção modernos são tipicamente criados em condições extremamente estressantes, em indústrias onde passam suas curtas vidas aglomerados (e mesmo empilhados, como ocorre na produção de aves). Em uma mesma indústria, os bichos são geneticamente muito parecidos entre si: são “produzidos” a partir das mesmas matrizes. Ou seja, os animais em dada produção são frequentemente irmãos e primos entre si, de mães e pais cuidadosamente selecionados. Ainda, pertencem a uma mesma ou um conjunto muito pequeno de raças, selecionada a dedo para que os animais demonstrem determinadas características desejadas, como um teor de gordura específico ou uma abundante carne de peito. Eles têm uma vida curta - atingem a maturidade e são abatidos o mais rápido possível, economizando tempo e maximizando lucros. Seus sistemas imunológicos são frágeis e seus corpos precisam de dietas, medicamentos e cuidados específicos, desde antes do nascimento até o derradeiro abate. Essa combinação de fatores, a maneira como esses animais são produzidos de modo a se tornarem carne e subprodutos são considerados uma incubadora perfeita para o surgimento de doenças que podem afetar também os humanos (WALLACE, 2020; DAVIS, 2020; LOWE, 2010).

Ou seja: os animais da pecuária intensiva são geneticamente muito parecidos entre si, vivem, via de regra, estressados, amontoados. A um nível populacional, o que ocorre nesse tipo de produção de animais é uma espécie de monocultura, uma redução de variedade que ocorreria naturalmente entre os seres que, se por um lado permite carcaças e pedaços de carne muito parecidos entre si, por outro não oferece muita resistência a qualquer doença que possa vir a atingir esses bichos. Uma das consequências desse achatamento de biodiversidade típico da pecuária industrial é que o setor utiliza 75% dos antibióticos produzidos anualmente, de maneira a controlar as infecções que se espalham sem freios pelas produções animais (“Por que os antibióticos...”, 2022).

Ainda, os vírus, bactérias e parasitas que acometem esses animais são capazes de sofrer mutações. Algumas dessas mutações podem permitir que determinado patógeno sobreviva também em um organismo humano (WALLACE, 2016, DAVIS, 2020). Zoonoses são exemplos de doenças compartilhadas tanto por pessoas quanto por animais, como é o caso da leishmaniose, da raiva, da brucelose, dengue e zika, entre tantas outras.

Já as recentes H5N1 (gripe aviária, 2003) e H1N1 (gripe suína, 2009) são infecções que começaram a aparecer em animais de corte e “pularam” para as pessoas, em um exemplo mais direto dessa associação entre pecuária intensiva e emergência de patógenos nas

populações humanas. A doença da vaca-louca (causada por uma proteína defeituosa chamada *prion*) é outro exemplo clássico. Neste caso, a infecção aparece nos bovinos por causa das condições em que esses animais são criados no contexto da pecuária intensiva: a alimentação das vacas com ração feita de restos de outras vacas, prática hoje proibida, pode causar essa infecção mortal nos ruminantes, transmissível e igualmente fatal a seres humanos (SORDI, LEWGOY, 2013; COLLIER, LAKOFF, 2008; LÉVI- STRAUSS, 2009). De acordo com Jocelyn Porcher, analisando estudos sobre a relação de trabalhadores e porcos industriais, “(...) apesar de habilmente dissociadas do contexto da produção animal pelos setores envolvidos, problemas de saúde recentes [como os anteriormente citados] são testemunhas do quão próximos pessoas e animais de pecuária são quando se trata de doenças e do sofrimento que elas causam ” (PORCHER, 2011, p. 10, tradução minha).

No entanto, até agora, a emergência do coronavírus na população humana não foi associada à produção industrial de animais em sentido estrito. Uma das teorias mais consolidadas sobre a origem da covid associa seu aparecimento a um *outro* tipo de consumo e produção de carne - à famigerada sopa de morcego. Essa narrativa descreve que o “pulo” do Sars-Cov-19 para a população humana teria acontecido a partir de um encontro infeliz entre uma pessoa e seu jantar (uma sopa de morcego), em um mercado úmido (local de venda e consumo de animais “exóticos”) na cidade de Wuhan, província de Hubei, na China central. Em pesquisa desenvolvida anteriormente (SEGATA, BECK e MUCCILLO, 2020, também PERROTA, 2020; VELDEN, 2021), discutimos que a intensa repercussão dessa narrativa de origem *exotizante* do coronavírus (acompanhada por elementos racistas, sino e xenofóbicos, como descreve Katherine Mason, 2015, sobre a racialização do vírus H1N1), acaba enfatizando desproporcionalmente *um* tipo de interação humano-animal como uma espécie de bode expiatório para a pandemia, assim minimizando as relações mais mundanas e cotidianas de emergência e contágio de doenças, tais como as que ocorrem no coração das atividades agropecuárias: em frigoríficos e abatedouros, entre seus trabalhadores e suas comunidades.

Assim, a via de transmissão do coronavírus não é a mesma, até onde sabemos, das gripes suínas e aviárias, cuja origem nas populações humanas é notoriamente associada ao “pulo”/transmissão da doença dos animais de criação para as pessoas que trabalham com eles (e, posteriormente, a uma transmissão pessoa-pessoa). A origem da covid foi e continua sendo debatida. No entanto, a descontinuidade do coronavírus em relação às influências e outras doenças de origem zoonótica em termos de transmissão revela continuidades em outro

sentido: o ambiente de um frigorífico. Considero os frigoríficos como esse lugar por excelência de convivência e trabalho entre diferentes espécies (bichos, pessoas e microorganismos como vírus e bactérias) que, por diversos motivos, se tornou palco de acelerada transmissão de covid.

No entanto, se o coronavírus atingiu de maneira desproporcional os trabalhadores de frigoríficos, as particularidades do vírus (por exemplo, sua alta transmissibilidade⁶) são só parcialmente responsáveis por isso. As já mencionadas condições de trabalho dessas indústrias constituem uma clara exposição ocupacional ao vírus, agravada pelos outros riscos à saúde associados ao setor. A maneira como o trabalho se organiza (carga e ritmo de trabalho, não interrupção das atividades durante a pandemia) são outros fatores de exposição ao trabalhador. Nesse sentido, fui inspirada pela discussão de Rob Wallace, biólogo evolutivo estadunidense, quando ele se pergunta “qual o contexto maior do vírus?” ao investigar as *origens sociais* do influenza H5N1, vírus que assolou populações humanas e de aves domésticas na China, desde os anos 2000 (WALLACE, 2020). Assim, esta dissertação pretende abordar alguns dos contextos e circunstâncias que, em diversas escalas, levaram a indústria da carne, elemento central do agronegócio brasileiro (constantemente exaltado por campanhas como “Agro é pop, agro é tudo”, cf. Rieth e Velden, 2019), a se tornarem espaços de intensa transmissão de covid, e como a pandemia afetou a vida dos trabalhadores desse setor.

Assim, tomo a carne, um dos objetivos finais da indústria agropecuária brasileira (mas não o único, como comenta Blanchette, 2020⁷) como um ponto de partida para minha discussão. Não queria perder de vista a materialidade do meu problema de pesquisa: todo dia, pessoas trabalham para produzir carne a partir de animais vivos – e, durante a pandemia, correm o risco de infectar a si mesmas e sua comunidade com um novo vírus.

⁶ Com o passar do tempo, novas variantes do coronavírus foram observadas (como a Delta e a recente Ômicron, altamente transmissível), cada uma com características como transmissibilidade e sintomas diferentes da cepa “original” do vírus.

⁷ Em sua pesquisa sobre o porco industrial nos Estados Unidos, o antropólogo Alex Blanchette enfatiza que a carne e seus derivados mais óbvios (salsichas, costeletas) representam apenas parte dos usos que esse animal tem em uma indústria que busca maximizar os lucros pela utilização integral do bicho. Desde a gelatina que cobre as páginas de seu livro, até tinta para parede, biocombustível, revestimentos e ração animal, todos esses subprodutos do porco passam a ficar cada vez mais entranhados no nosso cotidiano - ao ponto de gerar uma série de dependências no porco, justificando cada vez mais a presença da pecuária industrial “como ela é” (ou seja, ultraprodutiva) (BLANCHETTE, 2020).

Assim, realizei uma revisão bibliográfica da literatura socioantropológica para pensar na cadeia produtiva moderna da carne, mais especificamente, e dos alimentos de maneira geral. No primeiro capítulo, procurei sintetizar a literatura sobre a indústria da carne, sobretudo em sua *organização moderna*. Em linhas gerais, a produção moderna de alimentos se refere ao modo de produção industrial, especialmente a partir do final do século XX, que permite que alimentos se tornem uma mercadoria, *commodities* capazes de atravessar o mundo. Para que isso seja possível, vários recursos são mobilizados, entre eles a massificação e industrialização da produção (como observamos nas monoculturas, na pecuária industrial), implementação de determinadas práticas de segurança alimentar, dentre várias outras maneiras de padronizar e estabilizar o alimento para que ele suporte cadeias longas e complexas de produção, distribuição, consumo. No caso da carne, é interessante notar que uma parte crescente da produção brasileira é exportada, e isso exige que sua produção atenda a uma série de critérios (de segurança, qualidade) nacionais e internacionais.

Duas perspectivas foram importantes na minha reflexão sobre a produção moderna de alimentos. Como veremos mais adiante, um conjunto de autores acredita que essa maneira como os alimentos são produzidos hoje implica em uma pouca familiaridade das pessoas com sua comida. Ou seja, via de regra, nós sabemos muito pouco sobre como e onde os alimentos são produzidos. No caso da produção da carne, esse desconhecimento se traduz por máximas como “se os frigoríficos tivessem paredes de vidro, todos nós seríamos vegetarianos”. Assim, vários dos argumentos e críticas associadas aos sistemas alimentares atuais buscam tornar visíveis os regimes de produção da comida, conscientizando seus consumidores.

No sentido de visibilizar, trazer à tona como os alimentos são feitos (produzidos, distribuídos) a discussão de Seth Holmes sobre os trabalhadores do setor das frutas nos EUA é emblemática. O autor acompanhou um grupo de apanhadores de morangos, de origem mexicana, em suas rotinas de trabalho perigosas, exaustivas, expostos ao sol e a pesticidas e sem nenhuma segurança no trabalho ou acesso a direitos - em nome da manutenção de uma oferta de morangos frescos, consumidos como parte de uma dieta equilibrada pelos estadunidenses. Além de visibilizar o funcionamento de uma produção a princípio muito inofensiva (a de morangos), Holmes também aborda a questão da alimentação por uma perspectiva que coloca em primeiro plano os seus trabalhadores - abordagem que privilegiei ao longo deste trabalho.

Assim, ao longo do segundo capítulo, me concentrei especialmente na questão do trabalho e dos trabalhadores dos frigoríficos, locais nos quais a covid encontrou um ambiente ideal para sua transmissão. Abordei alguns dos fatores que parecem ter agravado o espalhamento do coronavírus pelo setor: as características físicas destes espaços, como umidade, frio e baixa circulação de ar, mas especialmente a maneira como o trabalho se organiza. A indústria da carne demanda muito física e emocionalmente dos seus trabalhadores, e quando comparado a outros setores, é associada a uma série de adoecimentos ocupacionais, aos quais a covid se soma. Assim, discuto aspectos da precarização do trabalho e como este fenômeno aparece na indústria da carne, enfatizando como esses trabalhadores convivem com condições desafiadoras de trabalho rotineiramente, especialmente durante a pandemia.

Ainda, a partir de uma perspectiva mais sistêmica sobre alimentação, abordo como essa cadeia produtiva da carne acaba por terceirizar, por externalizar vários de seus problemas para que o Estado, a coletividade e os próprios trabalhadores assumam. O trabalho com a carne muitas vezes adoce seus funcionários, mas a indústria deixa esse ônus a cargo dos próprios trabalhadores e suas redes de cuidado. Por fim, associo essas “terceirizações” dos custos sociais deste setor da agroindústria à manutenção de um tipo desejado de “normalidade” social, econômica, moral, mesmo em meio ao caos social agravado pela pandemia.

Por fim, no terceiro capítulo, abordei o que entendo como práticas de cuidado nos frigoríficos. Mesmo nos ambientes desafiadores e no limite insalubres dessas indústrias, foram abundantes as histórias sobre negociações, adaptações, e manobras entre os diversos agentes envolvidos na produção da carne (trabalhadores, veterinários, profissionais do controle de qualidade, funcionários do abate e os animais) para tornar o cotidiano de trabalho mais tolerável, um pouco menos inseguro, um pouco menos duro. Argumento que esse cuidado é *múltiplo* (LAW, 2010), atravessado por hierarquia, e não há pureza de interesses ou altruísmo puro sustentando essas práticas: pelo contrário, a força dessas gestos de atenção com os outros é mundana, cotidiana, imperfeita.

*

A metodologia adotada nesta pesquisa foi a qualitativa - e, sem dúvidas, profundamente influenciada pela pandemia. Diante da impossibilidade de estabelecer contato presencial com meus interlocutores, ou realizar visitas a campo, todo o trabalho foi feito de casa, ao longo de quase três anos a partir da emergência do coronavírus. Durante o ano de 2020, desenvolvi uma pesquisa exploratória inicial, baseada especialmente em revisão de literatura acadêmica⁸ sobre a indústria da carne e a covid. Essa pesquisa foi associada ao monitoramento dos “dados oficiais” da pandemia, disponibilizados pelo governo (especialmente a nível estadual e municipal) e publicados pelo consórcio de veículos de imprensa sobre a covid do país. Ainda, associei esses achados com artigos, notícias, publicações e reportagens veiculadas nas mídias digitais como sites de jornais, redes sociais e canais de notícias⁹. Para sistematizar meus achados, especialmente na medida em que a pandemia avançava e o volume de informações crescia (fenômeno descrito por termos como “infodemia”, como no artigo de Rui et al., 2021), criei um arquivo no formato de linha de tempo reunindo as principais notícias associadas à covid nos frigoríficos, que foi mantido com regularidade por cerca de um ano e meio, a partir de abril de 2020.

Assim, desenvolvi um tipo de triangulação desses dados iniciais de pesquisa: revisão de literatura, acompanhamento de notícias e de imprensa e das informações oficiais sobre a pandemia, de maneira a delimitar melhor meu tema de pesquisa. A partir daí, acionei algumas ferramentas próprias da etnografia e conduzi entrevistas pontuais, realizadas remotamente (com uma única exceção) ao longo de 2021 e 2022. Como critério para as entrevistas, defini que o entrevistado precisava trabalhar ou ter trabalhado durante a pandemia de covid em um frigorífico no Rio Grande do Sul, em qualquer posto de trabalho. Tive acesso aos meus interlocutores através de indicações de amigos, conhecidos e familiares - uma “bolha” social que, sem dúvidas, influenciou bastante no perfil de trabalhadores a que tive acesso, resultando em um recorte que privilegiou interlocutores com formação universitária e, na

⁸ Sobretudo o Google Scholar e repositórios acadêmicos brasileiros virtuais. As palavras-chave buscadas nas primeiras pesquisas sobre o tema de pesquisa foram: “frigoríficos”; “pecuária industrial”; “indústria da carne”. Pesquisas posteriores, à medida que a pandemia avançava, também continham os termos “pandemia” e/ou “coronavírus/covid 19”.

⁹ Nesse sentido, destaco a importância de organizações de jornalismo investigativo, especialmente o projeto “O Joio e o Trigo” (que também se desdobra no podcast “Prato Cheio”), fundado por João Peres e Moriti Neto, cujas reportagens abordam criticamente o agronegócio brasileiro e contribuíram de maneira inestimável a esta pesquisa. A ONG e agência investigativa Repórter Brasil também foi essencial para este trabalho, responsável por relatórios que compilam uma série de dados oficiais associados a pesquisa qualitativa ilustrando e denunciando os problemas do “agro” e da indústria da carne brasileira. Trabalhos com esses se tornaram como que meus interlocutores de pesquisa, em meio ao isolamento social e a impossibilidade de estabelecer visitas e contatos presenciais com meu campo.

maioria das vezes, mulheres. A partir das indicações, os contatos iniciais com os interlocutores foram feitos por telefone, troca de mensagens de texto (Whatsapp ou SMS) e/ou por redes sociais. Nessas primeiras trocas, explicava brevemente sobre minha pesquisa e perguntava se haveria interesse e disponibilidade em participar de uma entrevista/conversa sobre o assunto, a ser conduzida remotamente.

As entrevistas foram semi-estruturadas, orientadas sem rigidez por um roteiro (conforme Anexo 1), que foi aos poucos sendo modificado conforme o andamento da pesquisa e especialmente a partir das primeiras entrevistas. As entrevistas foram conduzidas por telefone e/ou chamadas de áudio ou vídeo. Em uma ocasião, foi feito contato através de email e, em outra, através de troca de mensagens de texto - em ambos os casos, os interlocutores preferiram não realizar a chamada. Foi realizada, ainda, uma única “ida a campo” no sentido mais clássico, durante a qual conversei com três pessoas.

Eu iniciei toda a comunicação com meus interlocutores com uma conversa sobre a pesquisa: explicava sobre o que se tratava meu trabalho; sobre o possível uso do que fosse conversado entre nós exclusivamente para fins acadêmicos e confirmava se eles gostariam de seguir com a conversa. Também procurei assegurar o anonimato dos participantes - todos os nomes são fictícios, e foram omitidos detalhes sensíveis sobre os entrevistados e seus locais de trabalho. As chamadas de áudio e vídeo não foram gravadas, e foram realizadas anotações expressamente autorizadas pelos interlocutores, que depois se tornaram material base para meu diário de campo. Para sinalizar citações diretas, isto é, falas dos meus interlocutores no corpo do texto, utilizei recurso semelhante de identificação de citações mais rigidamente “bibliográficas” - o pseudônimo seguido pelo ano da entrevista, entre parêntesis, separado por uma vírgula: (Nome fictício, ano da entrevista).

Entrevistei pessoas encarregadas pela limpeza, trabalhadores da linha de produção, técnicos de segurança do trabalho, trabalhadores do controle de qualidade, formando um conjunto de entrevistados de diversos municípios do estado, em sua maioria trabalhando em frigoríficos de pequeno e médio porte. Ainda, conversei com profissionais da área da saúde e com pessoas que não haviam trabalhado em frigoríficos durante a pandemia - esses contatos “laterais” não foram incluídos diretamente no texto, mas me ajudaram a delimitar um cenário de pesquisa. Destaco também a dificuldade de estabelecer contato, virtualmente, com

potenciais interlocutores durante uma pandemia - a grande maioria das tentativas de contato ficaram sem resposta (como não deixa de ser comum em pesquisas qualitativas).

Reforço que as entrevistas que consegui realizar foram conduzidas em circunstâncias muito específicas, são bastante limitadas e sem a pretensão de serem representativas estatisticamente ou de qualquer grupo, tal como “trabalhadores de frigoríficos”, nem ilustrativa da indústria da carne como um todo. Pelo contrário, os relatos parecem expor ainda mais como não há unanimidade nas experiências de vida, trabalho e convivência no contexto da indústria da carne durante a pandemia de coronavírus. Mesmo que as entrevistas que pude realizar resultem em um conjunto imperfeito de histórias pessoais e contextos específicos, acredito, em consonância com Segata, Schuch, Damo e Victora (2021), que a pandemia precisa ser descrita: “(...) dados são fundamentais, mas é preciso preencher esses dados com trajetórias, biografias e experiências individuais e coletivas que nos permitam dar conta das memórias e múltiplos sentidos desse evento crítico” (SEGATA, SCHUCH, DAMO, VICTORA, 2021, p. 8). Ainda, inspirada pela discussão de Pereira (2021), entendo que a descrição contribui para evitar que as pessoas sejam entendidas como números, estatísticas, comorbidades, sujeitos transformados em porcentagens no contexto da pandemia, trazendo para primeiro plano a vivacidade de suas narrativas, afetos e subjetividades (PEREIRA, 2021).

A partir das anotações que fiz durante as entrevistas, elaborei um diário de campo, em que registrei minhas impressões sobre as conversas e diversas notas sobre meu tema de pesquisa. O material do diário de campo foi aos poucos sendo associado com os demais materiais (reportagens, dados do governo, literatura) reunidos até então, continuando com o processo de análise cruzada dos achados de pesquisa. Meu objetivo, com essa triangulação de informações, foi encontrar temas e padrões mais recorrentes, que me ajudaram a definir quais pareciam ser as questões mais importantes para minha pesquisa de acordo com o que pude perceber a partir das entrevistas.

1. A produção industrial da carne

Mariana foi a primeira pessoa que entrevistei para esta dissertação de mestrado, em março de 2021 - quase exatamente um ano depois da pandemia de covid ter sido anunciada pela OMS. A jovem, que está na faixa dos seus trinta anos, trabalhava há quatro anos em um frigorífico pequeno, “familiar”¹⁰, que abatia cerca de cem porcos por dia e empregava cerca de 80 pessoas (antes da pandemia começar).

Os dias de trabalho de Mariana começavam às 5h30min (rotina que fez com que ela acordasse todos os dias às 4h, mesmo sem despertador) e seu turno terminava por volta das 14h. Ela trabalhava no controle de qualidade - segundo ela, “o ponto central do frigorífico”, posição que a deixava responsável pela qualidade da carne (responder à vigilância sanitária e à inspeção estadual dos alimentos), lidar com fornecedores, fiscais, veterinários, funcionários e, durante a pandemia, pelas medidas de proteção contra a covid. No controle de qualidade, ela acompanhava o bicho vivo, desde que entrava na indústria, até sua saída - já transformado em carne empacotada, embutidos e subprodutos. Ela conta que, no seu posto de trabalho, tinha de entender todos os protocolos e o trabalho desempenhado por todos: “não tenho força para cortar a carne, mas mostro ao colaborador como fazer” (Mariana, 2020).

Mariana reflete como o trabalho exige muito de seus trabalhadores. Não só a necessidade de matar, mas o trabalho pesado, sujo, desgastante física e emocionalmente. Comenta como o trabalho no frigorífico era uma das poucas opções de muitos dos funcionários, de baixa escolaridade - mas também acredita que haviam possibilidades de “fazer carreira” ali, e que o salário não era afinal assim tão baixo, comparado com alternativas de trabalho na área de serviços que pagavam ainda pior (o setor paga um adicional obrigatório de insalubridade). Ela contou que o filho de um dos funcionários costumava visitar o trabalho do pai, cheio de perguntas insólitas como “quantos vocês já mataram hoje?” (quantos animais). Ela conta que sempre falava para o menino voltar para o frigorífico como um técnico, como veterinário, mas não na linha de produção - e que não gostaria que um filho seu chegasse perto de um frigorífico.

¹⁰ O termo “familiar” foi utilizado por alguns interlocutores ao descreverem seus locais de trabalho, em geral frigoríficos com cerca de cem funcionários ou menos. Também é um termo associado a frigoríficos onde trabalham várias pessoas de uma mesma família e/ou vizinhança, como descobri ser bastante comum entre as pessoas que pude entrevistar. Mariana comentou que muitos dos funcionários eram parentes entre si, ou indicações de parentes e amigos das famílias.

Ela conta que o período da pandemia foi o mais desafiador de sua carreira até então. Sobretudo sentia medo de pegar covid, de que seus funcionários pegassem covid, de passar a infecção para seus parentes em casa. Ainda, sua responsabilidade no controle de qualidade do frigorífico aumentou muito - além da sanidade do alimento e dos animais, estava em jogo de maneira mais direta a saúde dos humanos que trabalhavam lá.

Iara, uma das trabalhadoras com quem conversei em 2021, também era funcionária do controle de qualidade de um frigorífico de médio porte no interior do RS. O frigorífico é uma das unidades de uma empresa sediada no Mato Grosso, com filiais em São Paulo e agora no Sul do país. Quando conversei com Iara, o frigorífico empregava cerca de 200 pessoas e abatia aproximadamente 200 bovinos por dia, e tinha a certificação feita pela Inspeção Federal - o “selo” SIF, mais rígido em relação a normas e boas práticas do que certificados de Inspeção Estadual (SIE) e Municipal (SIM), segundo ela¹¹. Manter um selo de Inspeção Federal implica que o frigorífico seja bastante fiscalizado, e uma das áreas mais críticas é a do abate, um ponto da cadeia especialmente visado pelas legislações de bem estar animal.

Ainda, ela comenta que o trabalho no frigorífico é muito manual, braçal: onde ela trabalha, só existe um maquinário na área de produção, para desossa de algumas peças. Todo o restante do trabalho é conduzido pela força dos trabalhadores, com a ajuda de serras, facas e esteiras. Além disso, a carne é sempre diferente: mesmo entre as mesmas peças de carne há diferenças de tamanho, peso, que exigem adaptações constantes dos trabalhadores. Iara também contou o caso de um jovem que, recém admitido no frigorífico, se mostrou incapaz de trabalhar na sessão do abate, mas não por uma questão de força física - o sangue o deixava nauseado. O trabalhador foi então encaminhado para trabalhar no setor da bucharia, onde não há sangue - “ele precisava trabalhar, então demos um posto que ele conseguisse fazer”.

Entrevistei Fernando, um jovem na faixa dos 25 anos em julho de 2021. Ele foi o primeiro, e um dos únicos trabalhadores da linha de produção que pude entrevistar. Fernando trabalhava há dois anos em uma indústria de processamento de suínos no interior do estado do Rio Grande do Sul, com aproximadamente outros 2200 funcionários - ele estimava esse

¹¹ Todas essas certificações são orientadas pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), instituído por decreto em 1952. O SIF tem como diferencial ser o único selo que permite e regula a exportação dos produtos (MARRA, 2019).

número pelas centenas de caixinhas do guarda-volume da empresa, destinadas a guardar pequenos pertences dos empregados (anéis, relógios) antes deles entrarem nas áreas de produção. A indústria funcionava todos os dias, inclusive feriados, em dois turnos de trabalho: o diurno, o “mais frenético”, começava às 7h40min e terminava às 17h35min e abatia a maioria dos animais - um total de quase 4000 porcos por dia, todos os dias. Fernando explicou que o turno da noite (entre 18h e 2h35min da madrugada) é consideravelmente mais lento, abate menos animais (cerca de 500 porcos) e a esteira de produção corre mais devagar - também é o turno em que trabalham mais mulheres.

Fernando trabalha de dia, no abate, especificamente na “área limpa do abate”. Quando perguntei sobre a divisão entre abate limpo e... abate sujo, ele me explicou em linhas gerais como o fluxo de trabalho em um frigorífico parece. A primeira etapa da produção é informalmente chamada de pocilga, onde os porcos vivos chegam na indústria (eles viajam de caminhão, vindos do interior - Fernando conta que não é possível criá-los na cidade por causa do cheiro). Entrando no setor do abate, os porcos são conduzidos para a insensibilização. Fernando comenta que antigamente, os animais não eram insensibilizados - iam direto para a sangria. Aos poucos, os bichos de corte começaram a ser insensibilizados (processo que é reflexo das alterações de legislação sobre sanidade animal ao longo do séc. XX), mas ainda “a pauladas”. Atualmente, o processo é realizado com uma pistola de ar comprimido ou outros métodos, dependendo do animal. Os porcos insensibilizados são então sangrados completamente com um corte certo no pescoço, e em seguida vão para a caldeira, passam pela “chama” para queimar os pelos, que depois são raspados. Então recebem um banho no chuveirão, e por fim são pendurados em ganchos - aqui termina a área suja do abate.

A partir daí, começa a área limpa, onde a buchada, coração, outros miúdos, os pezinhos, rabinhos e orelhas (dentre outras partes, que foram descritas por Fernando no diminutivo mesmo, talvez pequenas em comparação ao restante do corpo do porco) vão sendo separados e removidos ao longo da linha de produção. Feito isso, a carcaça vai ser completamente refrigerada, para no outro dia ser desossada em uma das doze câmaras de refrigeração da empresa (Fernando contou que o frigorífico ia ser reformado com mais duas câmaras durante as férias). Depois da desossa, o porco já está pronto para ser processado e embalado. Ele conta que, como boa parte da produção é exportada, sobretudo para a Ásia

(China e Japão) e Europa¹², a qualidade da carne e dos cortes é muito importante, e a produção deve ser bem padronizada. Na Ásia, ele comenta, a carne de porco “é como uma picanha, uma carne de luxo”, e às vezes, existem demandas por cortes específicos (formato, teor de gordura, etc) para esse mercado. Fernando conta que o RH do frigorífico costumava alertar sobre o quão grande é a empresa, enfatizar a dimensão e alcance das exportações, reforçando a importância de um trabalho padronizado e atento.

*

Acredito que os relatos de Mariana, Iara e Fernando possam ajudar a delinear alguns dos aspectos que entendo como fundamentais para esta pesquisa, a partir da maneira como ela foi delimitada - colocando o trabalho nos frigoríficos durante a pandemia do coronavírus em seu centro. Em primeiro lugar, gostaria de ressaltar que o trabalho nos frigoríficos é dedicado a produzir *carne*, esse alimento, *commodity* e mercadoria “essencial” e seus subprodutos. Isso pode parecer uma obviedade, mas também é fácil perder de vista, especialmente no contexto da covid e em meio a contaminações em massa nos frigoríficos, a “materialidade” dessa questão e os objetivos principais dessas indústrias: produzir asinhas, coxas e sobrecoxas, costelinhas, bifês, salames e produtos como gelatina e cola para os mercados internos e, cada vez mais, externos¹³. Ainda, a carne no contexto que estudei é obtida de maneira industrial, moderna - o que não quer dizer que não existam outros modos de produzi-la, como os artesanais e tradicionais.

Nas falas dos trabalhadores, várias temáticas se sobressaem: a natureza física e emocionalmente demandante do trabalho nos frigoríficos, agravada pela pandemia do coronavírus, foi um dos aspectos mais discutidos durante as entrevistas (e é trabalhado especialmente no segundo capítulo). Também aparecem alguns dos sentidos que esses trabalhadores atribuem ao seu trabalho, muitas vezes introduzidos na conversa por eles mesmos, explicando as razões pelos quais optaram e permaneceram (e, eventualmente, saíram) dos frigoríficos. A relação entre pessoas e animais nesses espaços também foi abordada frequentemente - e varia bastante. Apesar de todos os interlocutores estabelecerem

¹² O site da empresa informa que ela exporta carne para dezenas de países.

¹³ Por uma questão de escopo, esta pesquisa não incluiu a produção de leite, ovos e derivados, ainda que estes espaços também tenham atingido níveis altos de contaminação pelo coronavírus e compartilhem muitas características do trabalho nos frigoríficos. Esta divisão entre “carne e leite” pode ainda refletir a separação do consumo de carne e de derivados lácteos e ovos, presente em muitas dietas vegetarianas (os veganos, no entanto, recusam o consumo de qualquer produto de origem animal).

alguma relação, direta ou indireta, com os bichos e a carne, não são todos que lidam ou sequer vêem os animais ainda vivos e tampouco são uniformes as maneiras de pensar e conviver com eles.

Entendo os frigoríficos (um dos elos da cadeia da produção da carne), como os espaços onde animais, pessoas e vários outros seres como o coronavírus estabelecem relações de trabalho, vida e, no limite, contágio compartilhados. Assim, inicio este trabalho pensando na indústria da carne através de revisão da literatura sócio-antropológica (mas não somente) sobre o setor. Na primeira parte do capítulo, descrevo a produção de carne em sua organização industrial e algumas das motivações por trás da progressiva modernização do setor. Também são discutidas as descontinuidades e rupturas entre uma produção industrial e dita artesanal do alimento. Nesse sentido, abordo vários autores que argumentam que, na produção industrial, se instala um tipo de opacidade, distância, afastamento entre pessoas e seus alimentos.

Na sequência, analiso parte da literatura que pesquisa os entendimentos, percepções e sentidos que os trabalhadores do setor atribuem ao seu trabalho e mais tarde também são discutidos autores que priorizam a perspectiva do trabalhador da alimentação. Discuto brevemente alguns posicionamentos críticos sobre o consumo e produção de carne, como o vegetarianismo. No final do capítulo, penso sobretudo na produção industrial de alimentos pela perspectiva de alguns autores que apontam para as tentativas desse setor em produzir alimentos e mercadorias considerados seguros, homogêneos, padronizados, que possam percorrer longas distâncias em cadeias produtivas de *commodities* - e algumas consequências, esperadas ou não, desta empreitada.

*

A antropóloga brasileira Ana Paula Perrota discute em diversos trabalhos a produção de carne ([b] 2016, 2019, [a] 2020), inclusive a partir da pandemia de covid-19 ([b]2020). Ela descreve a indústria *moderna* da carne como a “(...) estrutura produtiva institucionalizada e regulamentada pelo Estado, além de corresponder nas sociedades modernas e industriais, ao modelo responsável pela maior parte da produção desse bem alimentício” (PERROTA, [b] 2016, p. 72). Ou seja, a produção moderna de carne não é única (não exclui a coexistência de

produções artesanais e/ou alternativas), mas é uma das principais maneiras como este produto é feito atualmente. É esse tipo de produção que vai ser privilegiado ao longo deste trabalho.

O antropólogo Caetano Sordi também aborda em profundidade a agropecuária brasileira, especialmente em sua dissertação de mestrado intitulada “De carcaças a máquinas de quatro estômagos”, que investiga a indústria da carne (sistema-carne) no estado e no país (SORDI, 2013). Etnografando eventos de produtores e criadores de gado no Rio Grande do Sul, e analisando o campo de discussões sobre a carne (na mídia, nos consultórios, entre ativistas, na academia...) o autor entende que existe uma forte defesa (discursiva, política, econômica) da pecuária por parte de seus produtores e demais defensores do sistema-carne.

Argumentos de cunho evolucionista (“o ser humano evoluiu comendo carne”); alegações diversas da superioridade da carne gaúcha e brasileira em relação ao gado de outros países (“aqui, o gado é criado no pasto, livre”); uma forte identificação do churrasco com um imaginário do gaúcho e a do consumo de carne com um tipo de masculinidade, um ser “macho”, são alguns dos discursos acionados por esses agentes. Ainda são citadas a importância e centralidade do consumo de carne para a comensalidade e vida social e como elemento identitário da nacionalidade brasileira - elementos de um extenso argumento “carnívoro” defendendo a pecuária das numerosas denúncias a respeito da insustentabilidade (social, ambiental, ética) da indústria - procurando atenuar e contrabalancear esses riscos (SORDI, 2013).

O autor também diferencia, ontologicamente, um regime carnívoro, dito antropocênico, dos regimes de predação. Enquanto na predação o animal é entendido como um sujeito assim como o humano (remetendo ao animismo), o regime carnívoro entende o animal como coisa, objeto, mero recurso - há uma ruptura ou desnível ontológico entre humanos e suas presas que mantém os seres humanos em estado de excepcionalidade¹⁴ em relação a todos os outros seres. Sordi conclui, ainda, que parece operar um gramática carnívora no sistema alimentar ocidental, retomando a analogia entre linguagem e alimentação lévi-straussiana, e em contraponto a ela também existe uma série de discursos anti carnívoros (SORDI, 2013).

¹⁴ “O carnivorismo de quem se coloca no topo da cadeia alimentar é o carnivorismo de quem se encontra excetuado do circuito de predação. Há uma diferença muito grande entre comer um animal correndo o risco de ser comido por outro (...) e comer um animal desde um suposto ponto cego fora da predação – ponto cego desde o qual somente os humanos são pessoas, e os animais, “meros” animais” (SORDI, 2013, p. 140).

Revisando a literatura antropológica (sobretudo a estadunidense e europeia) dos últimos 30 anos sobre a produção industrial de carne, Alex Blanchette (2018) destaca algumas perspectivas recorrentes encontradas nessas análises. A literatura consultada dá destaque especialmente para os efeitos nocivos, adoecedores do trabalho no setor, para os humanos, animais e também para o ambiente. A modernização da indústria da carne é associada ainda a uma menor capacidade de organização dos trabalhadores (por exemplo, pelo enfraquecimento das organizações sindicais), a baixas margens de lucro das empresas (que exploram ainda mais seus funcionários) e na dependência da indústria em trabalho manual (a impossibilidade de substituir os trabalhadores por máquinas) (BLANCHETTE, 2018).

A cadeia moderna da carne é entendida pelos autores da revisão bibliográfica de Blanchette (2018) como um tipo excepcional de indústria, que exige modos particulares de análise, crítica e de atenção - é um *objeto complicado*. Assim, para o autor, as contribuições etnográficas são uma maneira de manter esse objeto complicado: enfatizar como a industrialização não é um feito completo, finalizado, uniforme, mas sim um processo em curso, imperfeito, heterogêneo. Esse aspecto chama atenção para a variedade de produções industriais em diferentes locais (nos EUA, no Brasil, Europa) e também em diferentes espaços - quais seriam as consequências de pensar na cadeia de produção da carne para além dos muros dos frigoríficos, como no caso de plantações de soja, farmacêuticas veterinárias e outros espaços indispensáveis para o funcionamento da cadeia? (BLANCHETTE, 2018).

Parte da literatura citada pelo autor aponta para a natureza híbrida da indústria da carne: ao mesmo tempo em que são indústrias orientadas por ideais de modernidade, eficiência e lucro máximo, dependem e confiam em um trabalho extremamente manual e sensível de pessoas com animais para continuarem operando. Ao mesmo tempo que os trabalhadores precisam matar, também há uma abundância de exemplos etnográficos de cuidado com os bichos (BLANCHETTE, 2020). Os animais ainda podem ser considerados colegas de trabalho, complicando ainda mais a divisão sujeito-objeto nesses espaços e sugerindo uma expansão do que se entende por trabalho. Ainda, outros autores enfatizam como esse convívio e *companheirismo* (HARAWAY, 2021) também acaba se tornando um espaço onde novas e antigas doenças emergem, levando em conta alguns dos efeitos

inesperados - e indesejados - de ambientes de trabalho multiespecíficos (BLANCHETTE, 2018).

Ainda, o setor da carne foi progressivamente modernizado de acordo com as demandas sanitárias, de organização dos espaços urbanos mas também sensíveis e afetivas emergentes, em consonância com os processos de urbanização e industrialização, sobretudo a partir de meados do séc. XIX (PERROTA, [b] 2016; [a] 2020; VIALLES, 1987; BLANCHETTE, 2018). É em relação a esse processo de modernização que o livro de Noélie Vialles “Le Sang et la Chair” (em tradução livre: o sangue e a carne), de 1987, se debruça - baseado em extenso trabalho de campo realizado em abatedouros franceses, a obra se tornou uma das principais referências sobre a produção moderna da carne.

Vialles descreve cuidadosamente todas as etapas do abate, desde o momento em que os animais entram na indústria, vivos, até o momento que saem transformados em carcaças (ente privilegiado e que dá sentido a essa cadeia, cf. Perrota, 2019). Vialles explica que o ato de matar animais, antes praticado em quintais e pelas ruas, às vistas da população, passou a ser relegado a espaços específicos - como açougues e progressivamente, abatedouros. Os abatedouros foram aos poucos sendo marginalizados dos olhares e das vivências das pessoas – literalmente, pois esses espaços foram afastados dos centros urbanos como parte das medidas sanitárias emergentes na época. Ainda, Vialles demonstra como havia um esforço em naturalizar os funcionários desses espaços como “trabalhadores como outros quaisquer”, apesar da natureza de seu trabalho (de matar outros seres vivos) os distinguir daqueles que trabalham em uma indústria têxtil ou em um canteiro de obras, além de ser incômoda o suficiente para que esse trabalho fosse fisicamente afastado dos demais (VIALLES, 1987).

Os frigoríficos modernos (agora, fora do alcance dos olhares das populações urbanas) também nos afastam afetiva, cognitiva e simbolicamente do fato de que seres vivos são mortos nesses espaços (VIALLES, 1987). No limite, esses afastamentos se dão até no próprio momento de matar os animais. No matadouro¹⁵ moderno, o animal é morto em duas etapas

¹⁵ Neste trabalho, o termo “frigorífico” e “abatedouro” serão utilizados de maneira intercambiável, privilegiando o primeiro termo pois é o que mais ocorre tanto na literatura, quanto nas falas de interlocutores. Como podemos observar na fala de Iara e também na literatura mais antiga sobre o assunto, também se utilizava o termo “matadouro” para se referir ao local onde os bichos eram mortos.

distintas, realizadas por trabalhadores distintos – a insensibilização e a sangria¹⁶. Não é possível precisar exatamente em que momento o animal passa de “inconsciente” a “morto”, tampouco se atribui a uma só pessoa o gesto fatal, e esse momento da morte é diluído e indeterminado ao máximo (VIALLES, 1987; para uma descrição do procedimento como é realizado atualmente, ver MARRA, 2019).

Mais uma vez, entra em jogo o problema filosófico que o ato de matar parece implicar, de acordo com a proposição lévi-straussiana (2009) retomada por Sordi (2013): “(...) não é surpreendente que matar seres vivos para se alimentar coloque aos humanos, tenham eles consciência ou não desse fato, um problema filosófico que todas as sociedades tentaram resolver” (LÉVI-STRAUSS, p. 211, 2009). Para além do desconforto que a morte provoca, Vialles enfatiza que a maneira como a indústria da carne se organizou modernamente introduz uma série de elipses, distâncias, *gestos disjuntivos* que nos afastam do que o ato de comer outros animais implica. Nesse sentido, a análise de Vialles vai de encontro com uma série de outros autores que também abordam os modernos sistemas produtivos de alimentos e apontam para como essas cadeias operam estabelecendo distanciamentos - afetivos, materiais, cognitivos - das pessoas em relação a seus alimentos (PORCHER, 2017).

*

Descrevendo o processo de modernização da bovinocultura de corte no Brasil, Perrota ([b]2016, [a]2020) destaca algumas de suas características mais importantes. A autora enfatiza que a industrialização da produção de carne vai além do afastamento físico dos abatedouros e da modernização do trabalho, dos espaços e práticas dos abatedouros. Também implica em uma alteração na maneira como pessoas e animais se relacionam - relação que passa a ser orientada por uma razão econômica em busca da lucratividade máxima, o que seria alcançado pela racionalização e modernização do trabalho, aperfeiçoamento da produção, instituição de normas e protocolos sanitários (em contraste com a produção artesanal de carne, muitas vezes considerada o completo negativo da moderna).

¹⁶ A *insensibilização* (hoje em dia, feita em geral por uma pistola de ar comprimido na cabeça de grandes animais e outros métodos para os pequenos) é responsável, tecnicamente, por deixar o animal inconsciente, incapaz de sentir. A posterior *sangria*, feita por um corte preferencialmente certo nas artérias do pescoço do animal, vai marcar a morte “consumada” do bicho, na medida em que a perda de grande quantidade de sangue inviabiliza qualquer chance de vida. No entanto, o momento exato da morte não consegue ser determinado com certeza, e a responsabilidade por ela é diluída entre no mínimo dois trabalhadores.

Perrota explica que modernizar a bovinocultura implica na “racionalização” da produção com o objetivo de gerar mais lucro, aumentar o rendimento e produtividade da cadeia. Para isso, o boi, entendido como matéria prima, precisa ser aperfeiçoado (através do melhoramento genético, alimentação específica). Além disso, a modernização passa pela busca por novas e melhores tecnologias a serem implementadas nas indústrias, além de uma maior especialização e divisão do trabalho (típicas de uma organização industrial do trabalho). Um dos principais argumentos por trás da modernização do setor é a preocupação com a segurança higiênico-sanitária do seu produto final principal, a carne - que passa a ser entendida como um possível vetor de riscos e uma questão de saúde pública (PERROTA, [b] 2016). Ainda, modernizar a cadeia implica em um melhor *manejo* dos animais (PERROTA, [a]2020).

Graciela Froehlich ([a] [b] 2015) exemplifica o que é entendido como melhoria no manejo dos animais de produção ao descrever treinamentos para vaqueiros em uma fazenda certificada no Mato Grosso. O objetivo desses treinamentos é implementar o manejo “racional” dos animais, em oposição às maneiras tradicionais de lidar com o gado. No manejo racional, os conhecimentos e práticas da zootecnia, veterinária e etologia são acionados para orientar a relação entre as pessoas e os bichos, agora baseada nos princípios de bem-estar animal. Nossa interlocutora expôs o que isso pode significar no cotidiano de trabalho: não se pode bater, gritar, *estressar* o animal em um sentido amplo - ou pelo menos reduzir isso a níveis considerados aceitáveis. Froehlich explica que objetivo do manejo racional é diminuir o sofrimento, estresse e dor dos animais - o que está intimamente atrelado a uma maior qualidade e rendimento da carne, sua venda enquanto produto *premium* e maiores lucros para o produtor. O manejo racional atende também às novas sensibilidades de parte dos consumidores de carne, que demandam melhores condições para os animais e estão dispostos a pagar mais por esse “valor agregado” (FROEHLICH, [a] [b] 2015).

Para Perrota ([a] 2020) e Froehlich ([a][b] 2015), a modernização da bovinocultura se contrapõe às maneiras tradicionais de criar o gado (consideradas atrasadas, brutas, de baixo rendimento, extrativistas e no limite “primitivas”), e aos hábitos desses produtores rurais que também devem ser *modernizados*¹⁷. As autoras ainda recordam que, embora exista uma

¹⁷ Cintrão e Dupin (2020) observam fenômeno semelhante na produção de queijos minas artesanais - em comparação com os queijos certificados, os artesanais muitas vezes passam a ser entendidos como potenciais riscos para a saúde, sinônimos de produção e, no limite, modos de vida atrasados.

preocupação e tentativa de melhora das condições de vida e morte dos animais em alguns casos, ainda que voltadas ao lucro maior do produtor (especialmente nas produções do gado certificado com selos de bem estar ambiental/animal/humano, que se opõe ao gado *commodity*), o manejo racional é *reformista* e não busca romper com a lógica da cadeia de produção da carne. Ou seja, aderir a práticas de bem-estar animal é interessante principalmente na medida que é capaz de gerar mais lucros para o produtor e/ou atender aos novos interesses do mercado - não procura questionar a própria existência dessa indústria, responsável pelo sofrimento e morte desses animais (PERROTA, [a]2020; FROEHLICH, [a][b] 2015).

Assim, se Vialles (1987) conduziu sua pesquisa sobre a emergente industrialização e modernização da indústria da carne na França, Alex Blanchette nos apresenta a aparente concretização das promessas de produtividade, rendimento e eficiência que eram apenas sonhadas até aproximadamente o final do séc. XIX. Em “Porkopolis” (2020), etnografia recente, o autor investiga a produção industrial do porco nos Estados Unidos. Assim como Vialles, Blanchette analisa todas as etapas envolvidas na produção da carne, desde antes do nascimento dos leitões (a seleção das raças, dos pais, a inseminação, a gravidez e partos das mães), passando pela vida curta e confinada dos porcos, até o abate e distribuição da carne e subprodutos para uma infinidade de usos.

O porco industrial é considerado o padrão de ouro em termos de “produtividade” animal, e dele se aproveita praticamente tudo (dos pelos do rabo até os ossos. No entanto, é um ser frágil de um ponto de vista físico e biológico, que exige cuidados constantes. Esses animais, assim como outras espécies de animais criados em confinamento (como frangos, cf. Wallace, 2020; Davis, 2020), sofrem de lesões na pele, um sistema imunológico cronicamente deprimido, problemas comportamentais como movimentos repetitivos e mutilações, ninhadas gigantes que geram gestações e partos difíceis e filhotes minúsculos. Essas questões de saúde exigem cuidados específicos: funcionários para passar iodo nas feridas da pele dos porcos; “parteiras”, trabalhadoras especialistas na gravidez suína e em leitões recém nascidos; a aplicação massiva de antibióticos para prevenir e conter infecções; o corte “profilático” do rabinho dos porcos para que os suínos ansiosos não mastiguem uns aos outros (BLANCHETTE, 2020).

Contudo, se a indústria conseguiu aperfeiçoar ao máximo o “rendimento” desse animal, isso não se dá “só” a partir dessas intervenções e melhoramentos genéticos, reprodução assistida, uso de antibióticos e outras drogas (como para regular a gravidez das porcas), dietas controladas e condições ambientais (luz, temperatura) específicas. Conforme Blanchette, esse ideal de rendimento suíno vai se dar às custas de muito trabalho humano, desempenhado frequentemente por pessoas migrantes (sobretudo latinas), negras e/ou mulheres das classes médias e baixas dos Estados Unidos, trabalhando em jornadas exaustivas para sustentar esses animais vivos (BLANCHETTE, 2020).

Em determinado momento do texto, Blanchette relata um parto difícil - uma das consequências comuns do aumento do número de leitões por ninhada, resultando muitas vezes no nascimento de suínos especialmente frágeis. Uma das trabalhadoras envolvida no parto, que acabou em uma cesariana de emergência, ajudava os minúsculos porquinhos a respirar, soprando delicadamente nos seus focinhos. A cena parece revelar um paradoxo do porco industrial moderno, ultra industrializado: o quanto o animal demanda em termos de cuidado e sensibilidade humanos, que fogem muito do que se imagina para uma indústria - ambiente tido como homogêneo, padronizado, eficiente. Além disso, mostra como os funcionários muitas vezes optam pelo cuidado desses animais, ainda que esses porquinhos já nasçam condenados à morte - atitude que reflete tanto uma obrigação de trabalho quanto uma sensibilidade apurada para a vida nesse ambiente brutal (BLANCHETTE, 2020). Nesse sentido, Blanchette reflete sobre como a industrialização vai além da engenharia genética dos suínos, da nutrição e ambiente cuidadosamente arquitetados: “(...) a industrialização é uma relação social continuamente (re) performada entre espécies” (BLANCHETTE, 2020, p. 90, trad. minha).

Uma outra ambivalência central para a produção do porco, pelo menos nos EUA, é que os suínos são pensados sobretudo como fontes de carne para a alimentação humana. Contudo, a carne é apenas um dos produtos mais célebres de uma indústria que se esforça em aproveitar cada mínimo pedacinho do animal para uma infinidade de “subprodutos”, desde biocombustível, revestimentos de paredes e *drywall*, tintas e pincéis, ração para *pets*, hormônios e até a camada fina de gelatina que envolve as páginas do seu livro - além das tradicionais costelinhas de porco ou bacon. O porco está completamente emaranhado em dezenas de cadeias produtivas de outros produtos industriais, o que cria e estende a dependência no porco a dezenas de indústrias para além da indústria da carne, tornando-a

ainda mais “necessária” e difícil de evitar - mesmo a adoção de dietas vegetarianas e veganas não seria capaz de desfazer, sozinhas, esses usos tão embrenhados do porco (BLANCHETTE, 2020).

Essa utilização integral do suíno se contrapõe, para Blanchette, com um fenômeno curioso envolvendo ossos de frango e o antropoceno. O antropoceno é considerado como a época em que a atividade humana passou a agir como uma força *geológica* no planeta. Os geólogos associam o começo do antropoceno à intensificação das atividades industriais, por volta da metade do século passado, e a definição dessa nova era se dá pela constatação de algumas marcas estratigráficas específicas e inéditas em relação ao holoceno, período geológico anterior. Algumas delas já são bem aceitas e estabelecidas pela comunidade científica, como a detecção de isótopos radioativos (por exemplo, das explosões nucleares do início do séc. XX) e de depósitos de CO₂ no gelo (associados ao efeito estufa, provocados pela queima de combustíveis fósseis, pecuária industrial, etc) (BLANCHETTE, 2018 e 2020).

Existem outras marcas sob investigação, como a presença de microplásticos nos oceanos e, possivelmente, de ossos de galinhas atipicamente grandes nos solos. Essa marca da industrialização animal entranhada nas camadas sedimentares da terra é considerada uma registro do início da industrialização euro-norte americana pós Segunda Guerra Mundial, da pecuária que se intensificava (perceptível pelo tamanho dos esqueletos dos frangos, já “anormalmente” enormes), e também da exploração do trabalho humano que acompanhou a exploração aviária. A pecuária industrial do porco descrita por Blanchette, por outro lado, deixa quase nenhum vestígio - do porco se aproveita até os ossos (BLANCHETTE, 2020).

A quase ausência (ou uma presença fantasmagórica) de sinais de porcos nos sedimentos da terra poderia, por um lado, ser encarado como “(...) uma história de eficiência, um uso responsável dos recursos, sinal de um tipo de respeito à vida do animal ao deixar pouco do seu corpo ser desperdiçado” (Blanchette, 2020, p. 243, trad. minha). No entanto, o autor argumenta que esse sumiço completo do porco pode revelar “(...) uma sociedade incapaz de moderar sua exploração do trabalho, uma região do mundo [os EUA] que não consegue evitar mas dedicar mais e mais energia social em fazer a mesma coisa” (ibidem, trad. minha). A utilização total do porco só é possível pela maximização absoluta do trabalho humano e animal empreendidos nessa indústria que não deixa nenhum pedaço do animal -

nem dos humanos - sem ser trabalhado (BLANCHETTE, 2020).

Em artigo de 2019, o autor voltou suas atenções mais especificamente para o impacto ambiental e ecológico da indústria da carne em suas comunidades. Blanchette descreve a disseminação de material fecal e biológico oriundo da indústria de porcos no centro-oeste estadunidense, pelas correntes de ar, por quilômetros a fio. Essas microscópicas partículas suspensas no ar são capazes de espalhar microrganismos potencialmente patogênicos e partículas de material genético resistente a antibióticos para muito além do ambiente “controlado” da indústria. Os ventos carregados de material biológico e químico expõem as populações vizinhas a doenças, mau-cheiro, moscas, afetando a qualidade e vitalidade do ar e as ecologias microbianas locais - a saúde precária dos porcos industriais se torna tóxica, corporificada também pelos humanos (BLANCHETTE, 2029).

Blanchette ainda enfatiza que a exposição a essa toxicidade não é igualmente distribuída, mas se concentra desproporcionalmente nos corpos (pele, pulmões, microbiota) dos trabalhadores dessas indústrias, muitos deles migrantes de cor e/ou latinos, e também entre os vizinhos pobres, brancos, moradores das áreas rurais: “(...) ilustrando muito obviamente como a saúde de algumas pessoas - especialmente aquelas desproporcionalmente posicionadas em relações íntimas com manifestações abjetas da animalidade - é co-constituída pelas vidas e mortes de outras criaturas” (BLANCHETTE, 2019, p. 16).

Ainda refletindo sobre o sistema industrial de produção de carne, Perrota ([b]2016) descreve uma fundamental distinção, ruptura entre a produção moderna e os métodos artesanais/tradicionais: nesses últimos, os animais recebiam um tratamento mais individualizado e singular¹⁸ eram considerados agentes *com os quais* os humanos trabalhavam. Já na produção industrial, os animais são entendidos não tanto como indivíduos e mais como uma massa, em relação à qual os trabalhadores (agora não mais *criadores* mas sim assalariados) não estabelecem nenhuma relação particular de afeto e/ou cuidado (PERROTA, [b] 2016). Nesse sentido, a socióloga e zootecnista francesa Jocelyne Porcher, que conduziu trabalho de campo em abatedouros/frigoríficos na França, reflete sobre a

¹⁸ Sordi recorda que, mesmo que os animais “sejam reconhecidos como sujeitos pelos seus criadores não implica dizer que a relação aí estabelecida seja simétrica” (SORDI, 2013, p. 121) - ou seja, esse reconhecimento não passa necessariamente por uma equivalência entre bichos e humanos, tampouco um tratamento necessariamente mais “humanitário” dos animais.

diferença dos termos *criação* de animais, conduzida especialmente por camponeses e fazendeiros, e a *produção* deles em estruturas industriais. A produção se dá orientada para o lucro, através da transformação dos animais em recursos a serem explorados, apoiada pelos conhecimentos e práticas zootécnicos e pela supressão da relacionalidade entre pessoas e bichos. A criação, por outro lado, implicaria em relações afetivas e implicadas entre eles.

Assim, ainda há essa parte da literatura analisada que pesquisa essa cadeia de produção se debruça nos entendimentos, percepções e sentidos que esses trabalhadores do sistema-carne atribuem ao seu trabalho - especialmente em relação a trabalhar com e matar animais. Na introdução de “Da criação ao abate: Etnografias dos caminhos da pecuária no Brasil”, dossiê organizado por Rieth e Velden (2019), as antropólogas Oliveira e Abonizio analisam a agropecuária brasileira procurando compreender as relações entre os trabalhadores e os animais que abatem, a partir de trabalho de campo realizado em um abatedouro no estado do Mato Grosso. As autoras relatam, descrevendo o trabalho como uma “linha de desmontagem” (em referência a Vialles, 1987), uma diversidade de maneiras de lidar com os animais, das mais gentis às mais brutais, chamando atenção para a heterogeneidade das relações entre bichos e pessoas nesses espaços (OLIVEIRA, ABONIZIO, 2019).

Apesar do ambiente do frigorífico ser supostamente padronizado, protocolar, nem os animais nem os humanos parecem se encaixar nessa premissa de homogeneização total: pessoas e bichos demonstram empatia, violência, cuidado, personalidade. De acordo com os interlocutores, as vacas ficam nervosas ao perceberem outras vacas morrendo e os trabalhadores têm diferentes níveis de “dó” e sensibilidade em relação ao sofrimento dos bichos. As antropólogas também exploram como esses trabalhadores justificam discursivamente seu trabalho (o de matar animais): a ideia de que eles foram criados para isso, para alimentar pessoas e gerar empregos, parece ser um discurso recorrente: “tem que matar para dar de comer ao povo”, “o emprego está no gado” (OLIVEIRA, ABONIZIO, p. 196, 2019).

Florit, Grava e Sordi (2020) também trabalham com o tipo de “justificativas” acionadas para apaziguar o desconforto moral que o ato de matar animais em escala provoca, baseados em trabalhos de campo realizados em um frigorífico da Sadia/Brasil Foods (BRF) na região de Concórdia (SC) e em abatedouros artesanais de marrecos e suínos perto de Blumenau (SC). Os autores relatam que, em contextos não industriais, os mecanismos

discursivos que sustentam a morte dos bichos variam de acordo com condições culturais específicas - por exemplo, no caso dos marrecos, alguns trabalhadores entendiam que a função dos bichos era servir de alimento para as pessoas, e que Deus os tinha criado para isso (FLORIT, GRAVA, SORDI, 2020).

Os autores argumentam que há uma transposição dessa lógica (por assim dizer culturalmente específica, do abate artesanal) para o contexto dos abatedouros industriais - assim, mesmo quando o trabalhador é confrontado com milhares de animais em uma indústria gigante, continua “explicando” o sentido das mortes dos bichos através de uma lógica típica do abate não-industrial. Assim, os trabalhadores ficam privados de um tipo de “processamento moral” que dê conta dos dilemas suscitados pelo abate em massa, dificultando tanto a possibilidade de relações mais dignas entre pessoas e animais quanto a de humanos conseguirem trabalhar dignamente em relação à tarefa que lhes é incumbida.

Isso se deve a condicionantes objetivos (a pressão econômica de manter um trabalho) mas também a uma série de fatores subjetivos (FLORIT, GRAVA, SORDI, 2020). De acordo com os autores, o caso da BRF de Concórdia (SC) é, nesse sentido, emblemático: o frigorífico da cidade emprega 25% da população do município, fazendo com que a empresa tenha uma influência crítica nos rumos políticos da região¹⁹. O discurso oficial da empresa, nas linhas de “produzir o alimento que colocamos na mesa das nossas famílias” também sugere um tipo de posicionamento a ser adotado pelos funcionários. Por todos os lados, existem importantes pressões no tipo de escolha que o trabalhador têm em relação a suas possibilidades de trabalho - como visto também em Perrota (2016), quando argumenta que existe toda uma sustentação discursiva, material do regime carnívoro.

Em análise semelhante, Miriam Rodeguero (2016) descreve o trabalho de indígenas Kaingang em frigoríficos da região de Chapecó (SC), refletindo sobre os sentidos desse “trabalho que ninguém mais quer”. A autora enfatiza que os indígenas estão cientes das condições de trabalho precárias e perigosas nessas indústrias, mas que o setor aceita pessoas com baixa ou nenhuma escolaridade formal, como é o caso de muitos indígenas, e também são as únicas firmas da região que oferecem transporte até o local de trabalho. Ainda que os Kaingang não sejam forçados a trabalhar, é uma das únicas opções possíveis de trabalho

¹⁹ Que inclusive já foi administrada, na prefeitura, pelo patriarca fundador da Sadia e em outros cargos críticos por outros mentores da empresa.

remunerado para muitos deles. Rodeguero ainda reflete sobre uma certa pobreza de significados desse trabalho para o modo de viver e estar no mundo dos Kaingang: na pecuária industrial, os animais são geralmente entendidos como objetos, desprovidos de muitos dos sentidos que os Kaingang atribuem aos bichos de criação. Eles não produzem pessoas fortes pelo seu consumo (têm uma carne fraca, aguada), não servem para adornar quintais, não têm relação com o nascimento Kaingang (RODEGUERO, 2016).

Em artigo de 2011, Jocelyne Porcher analisa um aspecto frequentemente não abordado pela crítica aos sistemas industriais: a inter-relação entre o sofrimento dos animais e dos humanos nesses espaços. Para ela, esse sofrimento compartilhado (explorado também por Haraway, 2011) passa pela redução das múltiplas possibilidades de relação entre gente e bichos para uma única: a racional-técnico-econômica, voltada para o lucro. Nessa configuração, os trabalhadores são suprimidos de uma racionalidade relacional, de afetividade para com os animais: “A repressão da afetividade consiste em dispensar sentimentos assim como preocupações estéticas e morais, na verdade tudo que faz sentido na relação de trabalho entre pessoas e animais” (PORCHER, p. 5, 2011, trad. minha). Ou seja, o que resta para os trabalhadores do setor parece ser uma versão muito empobrecida do que seria uma relação de trabalho implicada, atenta ao outro (seja animal ou humano).

Porcher (2011) descreve como a organização industrial da pecuária introduziu um volume até então inédito de animais e pessoas reunidos para a morte dos bichos. Um efeito fundamental dessa nova configuração é alteração da natureza da violência infligida aos animais: de individualizada e restrita a pequenos números (a autora enfatiza que atos de violência humana contra animais sempre existiram), ela se torna *institucionalizada*, massificada. Em resposta a isso, profissionais da saúde animal, zootecnia, produtores, técnicos, os próprios trabalhadores e mesmo os consumidores desenvolvem mecanismos de defesa, coletivos e individuais, para tentar tolerar esse volume de morte e violência. A noção e práticas de bem-estar animal, para Porcher, seria um desses mecanismos acionados para tornar o trabalho brutal de frigoríficos e abatedouros mais palatável, tornando “(...) práticas perfeitamente imorais toleráveis, na medida que previnem um julgamento racional das ações [do trabalhador]” (PORCHER, p. 6, 2011). Mesmo os melhores argumentos e práticas de diminuição da dor e sofrimento dos animais não são inteiramente capazes de dar conta de um sofrimento ético e moral dos trabalhadores, e acabam por dificultar ainda mais um “processamento moral” do trabalho (PORCHER, 2011; FLORIT, GRAVA, SORDI, 2020).

Além disso, Porcher (2011 e 2017) chama atenção para um outro aspecto do sofrimento compartilhado nesses espaços: as doenças que afetam animais e humanos. Algumas delas, como a brucelose²⁰, infecções por streptococcus, hepatite E e gripes são causadas pelos mesmos agentes etiológicos, enquanto outras, como asma, bronquite e transtornos de humor e estresse são desencadeadas por causas comuns associadas às condições de vida e trabalho e trabalho de pessoas e bichos (confinamento, ar poluído por pó e penas, baixa circulação de ar...). Porcher ainda ressalta como as últimas gripes associadas a zoonoses (a suína, aviária, AH7N7, AH5N1, AH1N1) fizeram suas primeiras vítimas entre os trabalhadores dessas indústrias (PORCHER, 2011 e 2017; também em LOWE, 2010).

Porcher remete, ao analisar as condições de vida e trabalho conjuntas de pessoas e bichos, ao conceito de sofrimento compartilhado de Donna Haraway (2011). A autora inicia essa discussão pensando nos animais de laboratório e nos trabalhadores desses espaços, que muitas vezes precisam infligir dor, sofrimento e no limite morte aos animais testados como parte de sua rotina de trabalho. Ela questiona se, e como, é possível estabelecer uma relação ética entre essas pessoas e animais, visto que nessa relação há uma assimetria impossível de ser superada - a necessidade de fazer testes, experimentar nos bichos. Ou, no caso de um frigorífico, a necessidade do trabalhador em matar o animal. O que significa reconhecer que o outro, nesse caso um animal, também sente e sofre, e mesmo assim levar a cabo o trabalho que se impõe? Como estar atento a esse outro? Uma das formas de responder o problema (de ficar com o problema), para Haraway, passa pelo reconhecimento de que estamos em relacionamento, vivendo conjuntamente, inclusive compartilhando as condições de trabalho com esses seres (como os animais de produção da indústria da carne). Entender pessoas e animais aqui como entes apartados no mundo, de contornos bem definidos, “indivíduos” pode não ser a melhor maneira de abordar a questão (HARAWAY, 2011).

²⁰ No Brasil, frigoríficos da JBS registraram diversos casos de brucelose em trabalhadores entre 2013 e 2015, conforme reportagem do Joio e o Trigo (“JBS deu as costas...”, 2021). A bactéria *Brucella abortus* passa do boi para as pessoas causando problemas de saúde graves, e é sobretudo perigosa para e mulheres e reses fêmeas por causar abortos espontâneos. A JBS foi acusada de fraudar os comprovantes de vacinação contra essa infecção, em uma prática comum que consiste em comprar as vacinas mas não aplicá-las, economizando a aplicação e mesmo assim obtendo a documentação que comprova a sanidade dos animais. O resultado foram diversos trabalhadores infectados, e uma trabalhadora grávida que perdeu seu bebê por conta da infecção. A infecção pela bactéria se dá tipicamente através do contato do sangue animal contaminado com as vias respiratórias dos humanos, como durante os procedimentos de abate e insensibilização - momento em que os trabalhadores dos frigoríficos afetados relatam que um grande volume de sangue escorre, respinga e pinga pelo ambiente, encostando na pele, olhos e boca (“JBS deu as costas...”, 2021).

A partir disso, é sugerido que encaremos os animais nesses espaços como companheiros de trabalho, não como recursos ou objetos *a serem trabalhados* (HARAWAY, 2011). Essa também é uma abordagem compartilhada por alguns autores de *How Nature Works* (BESKY, BLANCHETTE, 2020), sugerindo a expansão da categoria de trabalho não só para animais e outros seres além dos humanos, mas também que formas normalmente não reconhecidas de trabalho, fora das relações assalariadas (como o trabalho feminino, a exploração da natureza enquanto recurso, etc) façam parte das discussões com maior centralidade, como veremos mais adiante.

Nesse sentido, Ana Paula Perrota ([a] 2016) enfatiza esse emaranhado de fatores sustentando a produção e consumo da carne: “(...) o conjunto complexo e variado de relações em jogo ao se abdicar do consumo da carne: relações sociais, econômicas, concepções inatistas sobre gosto, preferências individuais e, sobretudo, perspectivas sobre a relação homem-natureza” ([a] PERROTA, p. 346, 2016), e, no limite, do humano em relação à si mesmo, sua auto-imagem e sua própria humanidade. Como vimos anteriormente, nesse sentido, Sordi (2013) também aborda como se dá a sustentação desse regime carnívoro. Analisando as falas de interlocutores que comem carne (em oposição à vários trabalhos sobre vegetarianismo, que indagam aos vegetarianos/veganos os porquês de suas escolhas), Perrota levanta um ponto muito pertinente para a discussão tecida até agora. Uma parte expressiva dos argumentos levantados por uma ética animalista (que considera os animais sujeitos assim como nós, o que tornaria seu consumo injustificável - perspectiva que embasa parte das dietas vegetarianas/vegasas²¹) procura evocar ou mostrar *imagens* e fazer descrições do tipo de sofrimento e, no limite, assassinato inflingido aos animais para a produção de carne e derivados ([a] PERROTA, 2016).

Uma abundância de vídeos, documentários, filmes e outros materiais gráficos sobre vegetarianismo (como o documentário “Cowspiracy”, de 2014, ou “Carne, Osso” de 2011) e descrições como “o número de galinhas/porcos/vacas mortos por dia” (ou, ainda, o número de visons/chinchilas/doninhas necessários para montar um casaco de pele) exploram a temática de tornar visível o sofrimento dos bichos, a fim de sensibilizar seu público, e oxalá convencê-lo a deixar de comer carne. Ainda, tornar visível o que ocorre com os animais pretende enquadrá-los enquanto sujeitos: “Nesses termos, o problema da visibilidade e

²¹ A autora reforça que nem todo vegetariano adota essa perspectiva dita ética em relação aos animais, como no caso de quem adota a dieta por motivos de saúde.

invisibilidade dos animais, tal como está colocada pelos defensores, não é apenas físico, mas fundamentalmente moral” ([a] PERROTA, p. 330, 2016).

Nesse sentido, obras muito famosas, *best sellers* de sua época, apresentam um argumento parecido com o que Perrota apresenta: de que uma mudança na alimentação se daria via conscientização das pessoas e visibilização do que acontece nas indústrias alimentares. Abordando a alimentação pela perspectiva de sua produção moderna, Michael Pollan constrói o argumento central de “O Dilema do Onívoro” (2006), obra em que se dedica a seguir três cadeias produtivas de alimentos do início ao fim. O autor constata um sistema alimentar industrial dominado pelo milho, sistemas agropecuários saturados de exploração humana, animal e de danos ao ambiente, e uma profunda confusão entre os estadunidenses sobre o que faz bem à saúde, de onde vem os ingredientes e do que afinal é feito um nugget de frango. Pollan associa essa ansiedade de escolha do que comer a uma série de problemas de saúde (que apelida de “transtorno alimentar nacional”) e a um *retorno* ao dilema do onívoro, ou seja, àquela persistente dúvida acerca do que comer - em meio à inesgotável “abundância” dos sistemas alimentares industriais modernos, de tendências nutricionais se alterando a todo instante e uma distância cada vez maior entre as pessoas e seus alimentos (POLLAN, 2006).

Pollan reflete sobre um tipo de esquecimento ou opacidade que a produção moderna de alimentos coloca entre as pessoas e seus alimentos. E, como já vimos, mobiliza uma argumentação semelhante à acionada por alguns movimentos vegetarianos e de defesa dos direitos dos animais, acreditando que a “solução” para a maneira insustentável como nos alimentamos passaria pela conscientização, visibilização do que acontece dentro das indústrias (PERROTA, 2016).

Perrota (2016) reflete sobre a máxima “se os abatedouros tivessem paredes de vidro, ninguém comeria mais carne” e acredita que, mesmo se essas paredes realmente fossem de vidro, provavelmente não haveria uma adoção em massa de dietas vegetarianas e veganas. A autora reitera o emaranhado de fatores que sustentam, justificam e apoiam o consumo de carne, profundamente embrenhados nas maneiras como agimos, pensamos, nos relacionamos. Por isso a tentativa de que, através da exposição visual do sofrimento animal, aconteça uma tomada de consciência que provoque uma mudança de posicionamento em relação aos animais e a nós mesmos:

“(…) observamos que a alimentação centrada na carne, principalmente de boi, frango e porco, faz parte de um modo de vida e de determinadas práticas que articulam todo um sistema cultural e econômico. E a tomada de conhecimento dessas relações em sua complexidade nos mostra a amplitude da desconstrução colocada em jogo pelos defensores dos animais” ([a] PERROTA, p. 342, 2016).

Em artigo de 2016, a autora também comenta sobre o argumento de que “já que ‘humanizamos’ tanto nossos pets, logo deveríamos abrir os olhos para o sofrimento dos animais de produção”, não se sustentaria porque que nós *não* humanizamos de maneira geral os bovinos, porcos e galinhas no contexto de sua produção industrial ([b] PERROTA, 2016), pelo contrário. Haraway argumenta que todo mundo pode saber a violência insuportável contra os animais “mas não há nem de longe bastante indigestão” (HARAWAY, p.40, 2011).

*

O modo de produção de carne, especialmente industrial, frequentemente aparece como parte das motivações de dietas e estilos de vida vegetarianos e veganos - ainda que seja um dentre vários aspectos possíveis por trás da decisão de não comer animais. Abonizio (2016) destaca que dificilmente existe um motivo único, isolado (seja nutricional, pessoal, etc) por trás de uma alimentação macrobiótica, carnívora, vegana, mas sim um conjunto de fatores pessoais, sociais, estruturais atuando nas maneiras como nos alimentamos - ou seja, nossa maneira de comer se relaciona intimamente com nossas maneiras de ser e estar no mundo. Nesse sentido, Abonizio (2013) e Perrota ([a] 2016) descreve o vegetarianismo *ético*, ou político, especialmente motivado pela preocupação com o bem-estar animal e a recusa do vegetariano em participar da morte, no limite assassinato de seres sencientes, que têm todo o direito de estarem vivos, assim como as pessoas. De maneira semelhante, os veganos também se posicionam contra a utilização e consumo de animais pelos humanos, se abstendo completamente de qualquer produto de origem animal²², e se opondo a um entendimento desses seres vivos como mercadorias ou recursos a serem explorados (ABONIZIO, 2013; [a] PERROTA, 2016).

²² Apesar da dieta vegana ser, por definição, livre de qualquer produto de origem animal (carne, leite, ovos, couro, mel, lã, gelatina, recusando inclusive produtos testados em animais (cosméticos, às vezes medicamentos, produtos de limpeza...), Vilela (2017) observa que em muitos casos não é possível optar por produtos veganos (como no caso do preço muito elevado de determinados produtos, ou da necessidade de tomar remédios), e aqueles que adotam esse estilo de vida se adaptam às circunstâncias quando não encontram uma alternativa conveniente.

Ainda pensando na escolha por consumir ou não determinados alimentos, e as motivações por trás dessas escolhas, Fátima Portilho (2008) reflete sobre um tipo de “ambientalização” ou politização do consumo e sua intersecção com posicionamentos morais-éticos-políticos, a partir de trabalho de campo desenvolvido com pessoas que frequentam uma feira de alimentos orgânicos no Rio de Janeiro. Ela argumenta que, através de algumas práticas tradicionalmente entendidas como “de consumo” (isso é, o ir na feira para comprar alimentos), esses agentes materializam um modo de ser e estar no mundo comprometido com suas preocupações com causas e questões sociais e ambientais. Isso é, muitos consumidores consideram que suas decisões de compra têm reflexos políticos (ainda que pequenos) em um contexto mais amplo: “(...) a escolha alimentar deixa a esfera privada (preferências individuais, hábitos culturais, recomendações nutricionais e médicas) e ganha uma dimensão ética e política que busca assumir a responsabilidade sobre suas conseqüências ambientais e sociais” (PORTILHO, p. 6, 2008).

Portilho reflete sobre como o consumo (nesse caso, de alimentos) pode ser uma maneira (privilegiada, inclusive) de se manifestar e se posicionar politicamente - e, ainda, ocupar a esfera pública em um sentido não normativo, como é perceptível na fala de alguns interlocutores que se posicionam contra o agronegócio industrial, às grandes cadeias de supermercados e multinacionais da alimentação em favor aos pequenos produtores, à produção orgânica/agroecológica de alimentos, etc. Nesse sentido, poderíamos estender a análise também para alguns vegetarianos, ou pessoas preocupadas com uma produção mais sustentável dos alimentos: elas parecem compartilhar um entendimento de que suas ações têm efeitos no mundo (ainda que pequenos), e que suas decisões de compra e consumo representam e defendem alguns dos seus valores morais, políticos, ecológicos.

Em “A política sexual da carne” (2010 [1990]), a escritora e ativista Carol Adams também reflete sobre o vegetarianismo, mas analisando-o especialmente em suas intersecções com o feminismo. Adams disserta sobre as sobreposições entre a opressão infligida aos animais, especialmente os de produção, e grupos humanos historicamente desprivilegiados, sobretudo as mulheres. Adams desenvolve o conceito de “referente ausente” para descrever um dos mecanismos centrais pelo qual os animais são excluídos da possibilidade de serem considerados no sentido ético e político no contexto de sua produção (CALARCO, 2021; ADAMS, 2010).

Esse processo se dá sobretudo pela linguagem, por exemplo pela maneira como os animais são privados de sua presença, singularidade e subjetividade enquanto seres vivos ao se transformarem no alimento “carne”. O animal desaparece para que a carne possa emergir. A produção industrial de animais é especialmente hábil em dissociar o animal vivo da carne pelo próprio processo de “desmontagem” do bicho, que o converte em partes desmembradas, vendidas em pedacinhos empacotados e com pouca semelhança ao animal vivo. De acordo com Adams: “A linha de desmontagem não só desmembra o animal, ela lida com a maneira como conceitualizamos ele” (ADAMS, p. 74, 2010, trad. minha). Ainda, na produção industrial é predominante um entendimento dos animais em termos (zoo)técnicos (PERROTA, 2019) - como na discussão de Sordi (2013) sobre as “máquinas de quatro estômagos” que “produzem carne a partir de capim”, afastando nosso entendimento de um animal vivo para algo que se aproxima mais de um recurso, uma máquina. A gastronomia também opera nesse sentido, utilizando muitas vezes termos distintos para distinguir a carne, alimento, dos animais da qual esse produto é feito - por exemplo, no uso de “vitela” para descrever a carne de bezerros (ADAMS, 2010).

O referente ausente conforme proposto por Adams (2010), assim, opera de três principais maneiras: através da produção e consumo de carne, em que o animal está literalmente ausente enquanto presença viva; as maneiras *definicionais*, que sobretudo pela linguagem dissociam ainda mais a carne do animal vivo (“vitela”, “máquinas de quatro estômagos”) e a maneira metafórica. Nesse sentido, a opressão que os animais sofrem se torna um veículo de expressão para o sofrimento de outros grupos, humanos: por exemplo, no caso de mulheres que sofreram violência machista ao relatarem que “se sentiram um pedaço de carne”. Quando as mulheres são alvos de violência, dessubjetivadas, o tratamento dos animais (também desprovidos de sua singularidade enquanto seres vivos) é evocado (ADAMS, 2010).

Em um sentido oposto, Froehlich (2011) apresenta um caso etnográfico de produção não industrial de carne, o evento das carneadas em uma cidade gaúcha. Essas ocasiões reúnem grupos familiares, vizinhos e amigos para, em conjunto, matar e carnear um porco (criado pelos próprios anfitriões ou pela vizinhança), e depois preparar torresmo - um evento de trabalho e festivo ao mesmo tempo. Na carneada, se faz justamente a “passagem animal-alimento-comida” (FROEHLICH, p. 69, 2011), e todos os presentes acompanham a

transformação do porco em torresmo do início ao fim - ao contrário das elipses impostas entre animal e carne (o referente ausente de Adams, 2010) características da pecuária industrial. O objetivo de apresentar esses modos distintos de criar animais não é simplesmente defender o “retorno” a um sistema artesanal ou tradicional como “solução” para as mazelas da produção industrial, mas talvez exemplificar que a produção moderna não é, nem foi, a única maneira de produzir alimento.

*

Na revisão de literatura desenvolvida por Blanchette (2018) o autor fala sobre o risco (que ele percebe em parte da literatura sobre essa temática) de se concentrar nos danos que a indústria da carne causa nas pessoas e comunidades humanas e acabar ofuscando “que o trabalho nos frigoríficos é também um trabalho de matar” (BLANCHETTE, 2018, p. 192, trad. minha), e cita trabalhos que pensam tanto nos animais (não só como objetos, como o de Porcher, 2011) quanto nos sentidos que os trabalhadores atribuem ao trabalho de matá-los (como nos trabalhos já mencionados de Florit, Grava, Sordi, 2020; Rodeguero, 2016; Oliveira e Abonizio, 2019). Assim, como já mencionado, gostaria de reforçar que um dos²³ seus objetivos finais da produção industrial da carne é, bem, a produção de *carne*. Assim, acredito que possamos nos beneficiar também da literatura que aborda a alimentação em sentido mais estrito para pensar nesse objeto complicado (BLANCHETTE, 2018), que parece estar nas intersecções entre os estudos multiespécie e da alimentação (SORDI, 2013) e também do trabalho, através da perspectiva que privilegio aqui.

Um outro ponto frequentemente pouco visível nessa cadeia produtiva é o dos seus trabalhadores. Nesse sentido, existem autores que abordam a alimentação justamente privilegiando uma perspectiva que coloca em primeiro plano de análise os trabalhadores da alimentação, especialmente de sua produção. Em “Fresh Fruit, Broken Bodies: Migrant Farmworkers in the United States” (Frutas frescas, corpos quebrados: trabalhadores agrícolas migrantes nos Estados Unidos, em trad. livre) (2013), o antropólogo e médico Seth Holmes descreve o duríssimo trabalho empenhado pelos apanhadores de frutas e os entrelaçamentos entre essa cadeia de frutas e raça, etnicidade, pobreza e desigualdade social. O autor passou a viver e trabalhar com apanhadores do povo Triqui, migrantes mexicanos vivendo em sua

²³ Blanchette (2018, 2020) enfatiza como a cadeia industrial da carne produz também uma infinidade de outros produtos não cárneos para uma infinidade de usos, tornando essa cadeia ainda mais pervasiva no nosso cotidiano e em uma série de outros *commodities*.

maioria “ilegalmente” nos EUA, e relata um trabalho profundamente debilitante para o corpo, que consiste em ficar agachado, fazendo movimentos repetitivos, no sol ou chuva por jornadas extenuantes.

A rotina desses trabalhadores é marcada pela pressão por atingir o peso mínimo de frutas estipulado, por salários indignos, pela exposição a agrotóxicos, pelo cansaço, dor e desconforto físico, um sofrimento social corporificado - que é, contudo, naturalizado e invisibilizado estruturalmente (HOLMES, 2013). Isso é, a produção dessas frutas (muitas vezes destinadas às parcelas mais ricas da população) se dá com muito sofrimento humano de trabalhadores sem direitos assegurados, valiosos somente enquanto conseguem trabalhar e render lucro. No momento em que adoecem, precisam se aposentar ou ficam incapacitados de trabalhar, muitas vezes precisam voltar para suas cidades natais no México, passando a ser cuidados por suas famílias e comunidades. O valor extraído de sua força de trabalho, assim, fica nos Estados Unidos, e todo o ônus do trabalho desgastante é assumido pelo próprio trabalhador, sua família, seu país de origem (HOLMES, 2013).

Em consonância com diversas pesquisas sobre os efeitos (especialmente sócio-ambientais-políticos) das cadeias produtivas “modernas” do alimento, existem trabalhos recentes como os dos jornalistas e repórteres do *Joio e o Trigo* João Peres e Victor Matioli em “Donos do Mercado” (2020). Eles abordam a alimentação sobretudo pela perspectiva da distribuição e oferta dos alimentos ao consumidor final, nas gôndolas dos supermercados. Os autores explicam que o advento dos super e hipermercados é associado ao período pós Guerra Fria, especialmente nas décadas finais do século XX, indo de encontro com a industrialização crescente e globalização sem precedentes. Os autores argumentam que os supermercados, teoricamente nas “pontas” dos sistemas produtivos dos alimentos, na verdade têm uma influência enorme em todo o restante da cadeia, pressionando produtores e fornecedores, marcas e indústrias de alimentos e qualquer concorrência para garantir margens de lucro enormes (PERES, MATIOLI, 2020).

No limite, é o próprio supermercado que impõe uma série de critérios para o tipo de alimentos que vai comercializar - definindo desde a variedade de cada tipo de alimento, seu tamanho, formato, cor. Se consumimos praticamente só um ou dois tipos de batata inglesa hoje no Brasil (por exemplo, a asterix, branca, lavada), em muito isso se deve à lógica homogeneizante dos mercados. Como numa lógica reversa, é o mercado que dita como os

alimentos devem se parecer (e não o produtor ou o consumidor final), e esse ideal é então passado adiante aos produtores e fornecedores para que adaptem suas produções (e, no limite, a *natureza*) a essas demandas. Ainda, pensando na experiência do consumidor, Matioli e Peres entendem que os supermercados procuram borrar, apagar o máximo possível os traços de natureza dos produtos (variações de tamanho e formato, traços de terra e produtos “imperfeitos”, por exemplo, são indesejados). Os supermercados procuram oferecer uma experiência de compra em que esses aspectos “naturais” dos alimentos são diminuídos ao máximo, e a comida tem pouca ou nenhuma conexão aparente com seu local de produção, produtor, com sua origem (PERES, MATIOLI, p. 166, 2020).

Por uma outra perspectiva, Heather Paxson (2008) também aborda essa lógica homogeneizante, padronizante de parte do sistema alimentar analisando a produção de queijo feito de leite não pasteurizado, nos Estados Unidos. Por um lado, o queijo de leite cru é entendido como perigoso pela vigilância sanitária local, um risco biológico em potencial (reflexo de um entendimento antisséptico, pasteuriano, de controle dos microorganismos e indiretamente, da vida social). Por outro, o produto é adorado pelos seus consumidores, considerado um produto tradicional, seguro e com microorganismos que conferem sabor e propriedades nutricionais desejáveis para o queijo (o que a autora chama de uma atitude pós-pasteuriana, que se propõe a pensar nos micróbios mais como aliados ou companheiros - ainda que não abandone um *ethos* pasteuriano, pois também há um compromisso em produzir alimento seguro) (PAXSON, 2008).

O que os interlocutores e entusiastas do queijo cru de Paxson questionam é se essas regulações (na época do artigo, o que se discutia era a proibição da venda de queijos de leite cru com menos de 60 dias de maturação), são de fato capazes de garantir segurança ao alimento - na medida em que muitos deles acreditam que o queijo industrializado é mais suscetível a contaminações na pós-produção e não necessariamente mais seguro do que o artesanal. A proibição do queijo de leite cru, ainda, significaria uma perda inestimável, uma homogeneização industrial de sabores, texturas, de saber-fazer, de biodiversidade microbiana, de *terroir*²⁴ em sentido amplo. Nesse sentido, Cintrão e Dupin (2020) comentam, em relação

²⁴ *Terroir* é um termo francês “(...) cada vez mais utilizado para descrever um sentido de que clima e solo criam pastagens características que geram componentes de sabor transmitidas ao leite e refletidas pelo queijo artesanal” (PAXSON, p. 24, 2008), também é frequentemente utilizado para falar de vinhos e outros produtos de origem animal. *Terroir* sugere e reforça a relação/conexão do alimento com sua geografia, a terra, os animais, os solos, todo o ambiente no qual ele é produzido, incluindo o saber-fazer do produtor.

aos queijos brasileiros: a produção artesanal de queijos mineiros passou a ser muitas vezes associada ao atraso, ao rural, ao não-higiênico e potencialmente perigoso (referenciando Douglas, 2014) à medida em que foram criados protocolos e normas para a produção de queijos *certificados*, isso é, de acordo com parâmetros de segurança alimentar estabelecidos pelas agências sanitárias (CINTRÃO, DUPIN, 2020).

Nesse sentido, Paxson (2008) enfatiza que esses protocolos sanitários não são politicamente neutros, e assim cunhou o termo *microbiopolítica* (baseada no conceito de biopolítica proposto por Michel Foucault) para caracterizar o reconhecimento e a gestão das relações entre pessoas e seres microscópicos, visando (alegadamente) a segurança do corpo social e uma normatização ou regulação dessas interações (sobretudo pela alimentação, digestão, infecção e outros processos envolvendo agentes microbiológicos), para que sejam adequadas do ponto de vista de uma ética e estética dita pasteuriana.

Paxson chama atenção para como “(...) o dissenso sobre como viver com outros microorganismos reflete um desacordo sobre como os humanos devem viver uns com os outros” (PAXSON, p. 16, 2008). Assim como as “boas práticas” previstas para os queijos (pasteurização do leite, maturação) buscam produzir alimentos seguros para consumo, elas também produzem *sujeitos* que aprendem, eles mesmos, a “tomar decisões racionais para proteger sua saúde” (PAXSON, p. 28, 2008), em consonância com os sujeitos biopolíticos de Foucault, que acabam incorporando a norma em si mesmos. É nesse sentido que algumas das práticas de biossegurança alimentar das cadeias produtivas modernas de alimentos atuam: uma tentativa de padronizar e regular os modos de produzir alimentos que sejam considerados seguros, mas também moralmente adequados (PAXON, 2008; CINTRÃO, DUPIN, 2020).

Assim, essa normatização, regulação e homogeneização industrial da produção de alimentos, por vezes viabilizada por práticas de biossegurança, parece dialogar com o que Anna Tsing (2012) descreve como escalabilidade, ou economias/sistemas/projetos de escala. Tsing entende a escalabilidade (*scalability*) como um conjunto de características de projetos que podem (ou, pelo menos, tentam) se expandir indefinidamente, sem que seus elementos essenciais, ou a natureza do projeto sejam alterados. Um primeiro exemplo de escalabilidade que a autora utiliza para introduzir o conceito é o de uma imagem digital que pode ser expandida ou diminuída sem se deformar, graças à integridade do *pixel*, a unidade mínima

que forma essa imagem (TSING, 2012).

Para a autora, as *plantations* nas colônias europeias do séc. XV-XVII são o projeto de escala por excelência. O modelo de plantation foi trazido ao Brasil pelos colonizadores portugueses após o relativo sucesso da plantação de cana na pequena ilha da Madeira, nos Açores. Uma plantation consistia na implementação de monoculturas de cana de açúcar através da exploração de mão de obra escravizada, sobretudo africana, e exemplifica perfeitamente um projeto escalável em vários sentidos. Os trabalhadores escravizados eram arrancados de suas origens e desligados de suas comunidades (de suas famílias, língua, cultura, hábitos...), e, então isolados de todas suas relações prévias, eram explorados em um regime brutal de trabalho, no qual o tempo do engenho ditava o ritmo do trabalho humano. Os europeus ainda não dominavam a reprodução da cana de açúcar, então a plantação de cana da época consistia em clones de uma mesma planta. A terra na qual os portugueses se instalaram foi roubada e apropriada das populações autóctones indígenas, que, por sua vez, foram dizimadas pelos europeus (TSING, 2012).

O que o empreendimento de plantation conseguiu, para Tsing, foi tornar todos os seus principais elementos em unidades auto-contidas, isoladas, sem relações transformativas - para Tsing, relacionamentos são os meios para emergência de diversidade, de transformação e mudança, capazes de perturbar o modelo, ou seja, exatamente o que a escalabilidade não tolera (TSING, 2012). Ainda, um sistema como o de plantation revela outras características essenciais de projetos escaláveis: eles demandam muito trabalho, ou seja, não são ordinariamente encontrados na natureza mas sim fruto de cuidadosas alterações desse meio; e implicam em uma diminuição e exclusão de diversidade biocultural (essa, capaz de promover relações transformativas no sistema) (TSING, 2012; e como também observa Blanchette, 2020, em relação ao volume de trabalho que o porco industrial nos EUA exige). Nesse sentido, Blanchette caracteriza a configuração industrial da agricultura como a “(...) produção de alimentos baratos para consumo humano pela dominação de extensões de território de maneiras que priorizam o valor de organismos singulares em detrimento de outras formas de vida” (BLANCHETTE, p.646, 2015).

O resultado: as plantations renderam lucros sem precedentes e seu modelo foi copiado para diversos outros países, não só como um modo produtivo, mas também enquanto um tipo ideal da modernidade emergente:

“Essa fórmula modelou um sonho que passamos a chamar de ‘modernidade’ (...) Até hoje, vemos traços de plantation em condições que entendemos como modernas. Modernidade é, entre outras coisas, o triunfo das proezas técnicas sobre a natureza. Esse triunfo requer que a natureza seja limpa de relações sociais transformativas; caso contrário, não poderia ser o material bruto da técnica (...)” (TSING, p. 513, 2012, tradução minha).

Além da expansão do modelo de plantation para outros países, outros tipos de relações caracterizadas pela escalabilidade emergiram: a Europa do séc. XVIII, por exemplo, passava por uma industrialização nascente, iniciada pelos processos de despossessão de terras camponesas e a decorrente oferta de trabalho “livre” por esses sujeitos recém despossuídos, que passaram a trabalhar em indústrias (como também em FEDERICI, 2017). Ainda, nos séculos posteriores, projetos do tipo plantation ou da fábrica moderna foi cada vez mais se tornando sinônimo de “progresso” e sendo incorporado como um ideal para diversas agendas políticas século XXI adentro (TSING, 2012).

No entanto, talvez um dos pontos mais centrais da escalabilidade (por definição, projetos que conseguem se expandir indefinidamente sem que sua natureza se altere) seja que ela é sempre imperfeita, sempre incompleta, deixando muitas vezes ruínas, destroços por onde passa (TSING, 2015 e 2012). Os projetos escaláveis procuram ocultar seus efeitos inesperados, indisciplinados, mas eles se fazem presentes quando olhamos para suas margens. Nas plantations, alguns dos projetos de escalabilidade mais ambiciosos do século passado, haviam fugas e diversas manifestações de resistência (manifestadas por exemplo pela criação de quilombos) e de construção de novas comunidades pelas pessoas escravizadas.

Em um outro sentido, a escalabilidade é naturalizada, e consegue ocultar que ela sempre estabelece relações com elementos não-escaláveis (ou seja, aqueles que se relacionam, que podem se transformar e no limite ameaçam a linearidade e expansão do sistema de escala). Nas plantations, Tsing cita as relações entre a cana de açúcar e os fungos subterrâneos que simbioticamente dão suporte a essa planta - um tipo de elemento não domável da paisagem, não-escalável, mas que é incorporado habilmente pelo projeto de escala (TSING, 2012). Ou seja, os projetos de escala dependem de elementos não-escaláveis (como veremos adiante, seja ele o trabalho não remunerado, os ambientes), insubordinados - que fogem de um ideal de controle total do projeto em curso. No exemplo das plantations, a exploração da cana não seria viável se não fosse conduzida por trabalhadores não

remunerados; se não houvesse uma simbiose entre fungos e cana que viabiliza a planta; se a terra onde os portugueses se instalaram não tivesse sido invadida.

Acredito que a análise de Tsing sobre escalabilidade ilumine algumas questões centrais envolvidas no que deu início a essa discussão. As modernas cadeias produtivas de alimentos *compartilham características de projetos de escalabilidade, mas sobretudo sua imperfeição e incompletude*, os pontos em que a cadeia se mostra dependente e não isolada nem auto-contida. Por exemplo, como a indústria da carne depende de uma super-exploração e no limite adoecimento dos seus trabalhadores para garantir seu funcionamento “normal”. Nesse sentido, a literatura consultada chama atenção para as tentativas de homogeneização (e consequente redução de diversidade) da produção de alimentos (CINTRÃO, DUPIN, 2020; PAXSON, 2008; PERES, MATIOLI, 2020) - um aspecto comum de projetos que se pretendem escaláveis. Outros autores consultados vão abordar algumas das características e efeitos inesperados de uma cadeia de produção em escala - como a superexploração do trabalho humano e animal envolvidos em manter essa produção funcionando, aparentemente padronizada e perfeita (HOLMES, 2013; PERES, MATIOLI, 2020; BLANCHETTE, 2020).

Assim, vários dos autores trabalhados acabam abordando, mais ou menos diretamente, um ponto em comum: parece existir um tipo de opacidade, distância, elipses, esquecimento, ausências (VIALLES, 1987; ADAMS, 2010; POLLAN, 2006; PERES e MATIOLI, 2020; PERROTA, 2016) implicados na maneira como produzimos, distribuimos e consumimos carne e outros alimentos nos sistemas produtivos modernos e industriais, sobretudo a partir das últimas décadas do século XX. Ainda pensando na caracterização de Tsing (2012), parte da literatura sobre a indústria da carne aborda as justificativas e explicações que trabalhadores do setor acionam para o “processamento moral” do ato de matar animais em escala (FLORIT, GRAVA, SORDI, 2020; RODEGUERO, 2016; OLIVEIRA, ABONIZIO, 2019), ou até para justificar a própria indústria, como no argumento carnívoro abordado por Sordi (2013). Isso reflete como esse descompasso e opacidade típicos da produção industrial (ou um “ideal de escalabilidade” na descrição de Tsing) parece exigir esforços discursivos, afetivos, morais para que essa produção seja naturalizada, tolerável - ainda que se pretenda auto-evidente.

2. O trabalho nos frigoríficos

Neste capítulo, me concentrei em pensar no trabalho nos frigoríficos, especialmente durante a pandemia do coronavírus. De certa maneira, foi assim que iniciei minha pesquisa - a partir do acompanhamento dos boletins periódicos emitidos pela Vigilância em Saúde do Rio Grande do Sul (CEVS-RS). Esses boletins agrupavam os casos de covid de acordo com a instituição ou local de trabalho associado ao contágio - de asilos a indústrias, o setor da produção da carne registrou tantos casos de covid nos primeiros meses da pandemia (sobretudo no segundo e terceiro trimestres de 2020) que ganhou uma categoria própria nos registros.

Dois anos depois dos frigoríficos emergirem como focos locais de contaminação pela covid, muitos dos motivos por trás dessa taxa de transmissão tão elevada já foram reconhecidos pela comunidade científica - assim, inicio este capítulo apresentando e retomando alguns dos fatores de risco para a infecção pelo coronavírus relacionados ao trabalho no setor da carne. Depois, discuto como muitos desses fatores de risco também são associados a uma série de outros adoecimentos ocupacionais do setor - que é, como veremos mais adiante, amplamente reconhecido e denunciado como insalubre para seus trabalhadores do ponto de vista físico, psíquico, afetivo. Assim, considero a covid como *mais um* dentre os diversos riscos para a saúde humana relacionados à indústria da carne.

Ainda, discuto brevemente a legislação que regula esse setor, tanto a sanitária (em relação ao alimento e aos animais) quanto a que procura estabelecer parâmetros de saúde e segurança para os trabalhadores humanos. As legislações vigentes representam importantes avanços para as condições de vida e trabalho nesses espaços, mas a literatura consultada argumenta que a lei, sozinha, não é capaz de dar conta de alguns mecanismos de superexploração, intensificação e precarização atuando no mundo de trabalho em geral e especificamente no sistema-carne. Assim, analisamos as características principais desses conceitos, refletindo sobretudo sobre a categoria de trabalho precarizado ou precário, acionada frequentemente para descrever os frigoríficos.

Por fim, minha análise se concentra nos aspectos por assim dizer mais amplos da produção moderna de carne e de outros alimentos e *commodities* de maneira geral. Para isso,

abordo com mais profundidade o conceito de escalabilidade, que centralmente aborda como as cadeias produtivas de diversos produtos “terceirizam”, externalizam os custos (sobretudo sociais) envolvidos na produção. Nos frigoríficos, podemos citar como o setor da carne seguiu lucrando bilhões de reais anualmente mesmo em meio ao adoecimento em massa de seus trabalhadores - esse é um tipo de “custo social” que não é “contabilizado” pelas empresas, custo que os próprios trabalhadores incorporam. Essa externalização de custos, ainda, se dá em nome da manutenção de uma “normalidade” considerada desejável sobretudo a partir da perspectiva hegemônica sobre o que é uma vida boa e adequada.

*

Fernando trabalhava, quando o entrevistei em 2021, no abate limpo, mas já havia aprendido a fazer todo o porco: desossa, embalagens, tirar o rabo, cabeça, papada, perninhas - ele comenta que é comum que os funcionários troquem de função com certa frequência²⁵. Inclusive, ele conta que foi tirando a papada de um animal que sofreu um acidente de trabalho: o gancho que sustentava o porco escapou de sua mão e perfurou seu braço, deixando uma cicatriz logo abaixo da manga da camiseta, difícil de discernir pela baixa qualidade da vídeo chamada pela qual conversávamos. Segundo ele, acidentes são comuns entre os funcionários, sobretudo lesões nas mãos, braços e costas, além das lesões por esforço repetitivo (LERs) e até fraturas nas costelas, por conta do excesso de peso. Ele comenta que a linha de produção é muito veloz, e define o trabalho como muito rápido, muito puxado, muito pesado. Conta que é comum pedir na enfermaria por analgésicos e relaxantes musculares - e que os funcionários compartilham entre si os remédios ao longo do expediente.

Na área do abate, a maioria dos seus colegas são homens, e ele explica que essa parte da produção exige muita força física (para utilizar equipamento pesado como serras) e um peso corporal considerável (ele fala que não é uma questão de machismo, mas sim de demanda de força física, citando que várias das líderes da produção são mulheres). A sala de miúdos, por exemplo, conta com uma produção exclusivamente feminina, pois as mulheres são tidas como mais delicadas para lidar com os órgãos, e o setor de embalagens também costuma empregar mais mulheres, idosos e pessoas com restrições de movimento, como os funcionários se recuperando de lesões e acidentes e algumas pessoas com deficiência (PcDs).

²⁵ Outros interlocutores me descreveram a situação contrária, em que os funcionários raramente trocam de funções. Um trabalhador do controle de qualidade me disse que acreditava que deveriam ser feitos rodízios entre as funções para minimizar lesões repetitivas e tornar o trabalho menos maçante, mas que essa alternância não era a realidade de seu frigorífico.

Fernando descreveu então como sua rotina de trabalho tinha sido afetada pela covid. A empresa onde trabalha passou a implementar medidas de prevenção e controle da covid no primeiro semestre de 2020. As medidas sanitárias e de segurança usuais (uso e troca de uniforme duas vezes por dia, lavagem de mãos, troca de facas a cada três animais, uso de EPIs como capacete e abafador de ruídos) foram complementadas pela adição de máscara e viseiras de plástico (*faceshield*). As máscaras deveriam ser trocadas quatro vezes por dia e mais uma vez depois do almoço. Além disso, era orientado o uso de álcool gel nas mãos e foram feitas algumas alterações no espaço físico da indústria. Fitas adesivas coloridas aplicadas no chão delimitavam a “cela”, um quadrado cor de laranja em frente à esteira onde cada funcionário deveria permanecer posicionado durante a produção. No refeitório, linhas de fita também delimitavam algum espaçamento entre cada um na fila do almoço. Havia fiscais no pátio nos períodos de almoço e entradas/saídas, identificados por uniforme, que alertavam para que os funcionários não se cumprimentassem fisicamente nem tirassem a máscara. Uma caixa de som enorme ligada durante o almoço ficava repetindo informações sobre como usar as máscaras corretamente e outras medidas de prevenção. Ele me contou, ainda, que os funcionários novatos tiveram mais dificuldade de se adaptar às medidas contra o covid - mas também ao ritmo pesadíssimo de trabalho - “os três primeiros meses são os piores”.

Ainda, ele me contou que passou a ser feita medição de temperatura corporal na chegada do trabalho e foi instalada uma barraca médica na frente da empresa, funcionando nos dois turnos. Os funcionários foram orientados a procurar o atendimento em caso de sintomas. Para aqueles que apresentavam sintomas, era receitado o “kit covid” - medicamentos como ivermectina e hidroxicloroquina que nunca tiveram indicação comprovada para tratar ou prevenir a infecção por covid, apesar de terem sido amplamente receitados²⁶. Fernando falou que os funcionários eram orientados a procurar somente esses “médicos da empresa”, e que recebiam advertências caso procurassem outro atendimento de saúde ou uma unidade de pronto atendimento (UPA).

Ele também contou que a empresa passou a contratar muitos funcionários extras para compensar os afastados por conta da covid, e o volume de pessoas entrando e saindo o

²⁶ Durante o processo da CPI da Covid, o Ministério da Saúde submeteu documentos confirmando a ineficácia desse “kit” (“Ministério envia...”, 2021).

deixava apavorado, além de dificultar muito a rotina de serviço - na medida em que cada funcionário precisa ser treinado pelos mais experientes, demorando meses para dominar até as habilidades mais “simples” como o uso correto da faca. A empresa inclusive contratou os serviços de um carro alegórico que circulava pelas ruas da cidade, anunciando através de um megafone as vagas de emprego e recolhendo currículos - Fernando ria: “60% dessa cidade já trabalhou no frigorífico”(FERNANDO, 2020). A demanda era tão grande que funcionários estavam sendo trazidos de cidades vizinhas, que iam ao trabalho em ônibus de linha. Um outro efeito das equipes desfalcadas foi que passaram a “pegar as mulheres para fazer serviço de homem”, nos setores de trabalho mais pesado e intenso.

Por volta de maio de 2021, uma série de medidas contra o coronavírus foram orientadas tanto pelo Governo Federal quanto pelos governos estaduais, além de protocolos e orientações dos próprios frigoríficos, implementadas localmente nas indústrias da carne²⁷. Onde Mariana trabalhava, ela mesma foi responsável por elaborar um plano de contingência para o controle da covid, baseado nessas orientações. O distanciamento social foi implementado apenas parcialmente e com muita dificuldade - a própria lógica de funcionamento de uma esteira de produção típica dessas indústrias implica em funcionários trabalhando “ombro a ombro”.

Ela contou que algumas medidas amplamente adotadas, como a medição de temperatura corporal para verificar se há febre, revelaram-se inefetivas no contexto de seu trabalho: muitos dos funcionários iam trabalhar de moto, chegando na indústria antes das 5h30min da manhã, em um frio de sete graus típico do inverno no Rio Grande do Sul: tão gelados que o termômetro nem registrava temperatura alguma. Ainda, Mariana contou que tinha dificuldades em explicar para os empregados, em sua maioria de baixa escolaridade, como o vírus se transmite - sendo que, na época, as vias de transmissão da covid não tinham sido completamente esclarecidas. Ela explicava como conseguia: “o vírus é transmitido pelo ar”, tentando assim justificar melhor a necessidade do distanciamento.

²⁷ Nesse sentido, Sordi, Segata e Lewgoy (2021) apontam que, desde os primeiros casos de covid nos frigoríficos, as próprias empresas estabeleceram medidas de contenção do coronavírus nos ambientes de trabalho (protocolos, guias de boas práticas), de modo a evitar a interrupção do serviço. A Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) declarou, por exemplo, que as medidas serviam não só para proteger a saúde dos funcionários, mas também manter a sustentabilidade da cadeia inteira (SORDI, SEGATA, LEWGOY, 2021).

No frigorífico de Iara, a implementação das medidas de controle da covid foi mais lenta e difícil. Ela conta que os funcionários tiveram muitas dificuldades em aderir aos novos protocolos de prevenção do vírus, e que em alguns pontos, onde o distanciamento era considerado impossível por causa da estrutura física do espaço (como na esteira de produção), ele não foi implementado. O chimarrão e as confraternizações foram proibidos, “mas não têm como proibir que eles [os funcionários] se encontrem fora” (IARA, 2021). Ela relatou que os funcionários resistiram à implementação das máscaras respiratórias, assim como eram um pouco resistentes em relação ao uso de EPIs como as luvas metálicas e abafadores de ruídos - ela entendia que os trabalhadores eram relapsos com a sua segurança e com a dos demais, o que causava acidentes.

Quando pergunto sobre a que tipo de acidentes ela se referia, ela conta que na empresa onde ela trabalha, nunca viu um acidente grave - mas que em empresas maiores, citando a Marfrig e a JBS, houveram muitos casos, inclusive óbitos. Ainda, ela comenta sobre a alta rotatividade dos funcionários no frigorífico, que esses trabalhadores trabalham um pouco e param para ganhar o seguro desemprego, em uma mentalidade que ela descreve como acomodada, pouco esforçada em mudar de vida. No entanto, ela também reconhece os baixos salários e a falta de perspectiva do setor, e ainda lamenta que os próprios trabalhadores “...trabalham o dia todo no chão de fábrica, mas não tem dinheiro para comprar a carne que cortam, limpam, embalam” (IARA, 2021).

Nesse sentido, Cristina, uma das últimas trabalhadoras que entrevistei, já em 2022. Ela trabalhou por quase uma década em um frigorífico, inclusive durante a pandemia de covid. Ela e a maioria dos seus colegas contraiu o vírus, que ela conta que se espalhou rapidamente pela linha de produção, afetando os funcionários em efeito dominó. Ela trabalhava na expedição de produtos - uma seção gelada, úmida, escorregadia. Seu trabalho era pesado, e ela costumava voltar para casa com hematomas e dores pelo corpo, especialmente nas mãos e ombros. Ela conta que chegava muito estressada em casa. Alguns meses depois do início da pandemia, ela por fim se demitiu: “Saí por causa do cansaço, do estresse, por ver que não ia mudar nada... mas muitos não pensam na saúde, e sim no valor que recebem” (CRISTINA, 2022). Ela conta que o adicional de insalubridade do setor, nesse caso, poderia ser um atrativo, mas que não valia a pena a longo prazo, dado o estrago ao corpo e a falta de oportunidades desse trabalho. Perguntei o que ela acha que poderia facilitar

esse trabalho tão pesado, e ela conta que diálogo e escuta entre chefes e empregados subordinados seria o mínimo para começar a mudar esse cenário.

*

Sobretudo no primeiro semestre de 2020, as altas taxas de contágio por covid nos frigoríficos reanimaram a discussão (na mídia em geral e também acadêmica) sobre as condições de trabalho nessas indústrias (GERR, 2021). À medida que os modos de transmissão do coronavírus foram sendo melhor compreendidos, foram apontadas algumas possíveis razões pelo contágio elevado nesses espaços. A proximidade entre os funcionários, trabalhando “ombro a ombro” nas linhas de produção ao longo de turnos com poucas pausas constitui um importante fator de risco para o contágio de um vírus como o da covid, que é transmitido através do ar compartilhado, mais especificamente por partículas respiratórias, minúsculas gotículas de saliva que podem permanecer em suspensão no ambiente (os chamados "aerossóis") (SILVA, 2020; “Agronegócio pode ter...”, 2020). Ainda, o frio intenso de muitos setores da indústria (como nas câmaras frigoríficas, durante a desossa e embalagem da carne), a ventilação insuficiente e baixa circulação de ar, além da umidade elevada são também apontados como agravantes para essa transmissão (“Agronegócio pode ter...”, 2020; “Coronavirus: Why have...”, 2020; NABARRO, DELAND, LASBENNES, 2020).

Um documento elaborado por Nabarro, DeLand e Lasbennes²⁸ (2020) sintetiza os principais fatores de risco associados aos frigoríficos: distanciamento físico entre funcionários difícil ou inviável; necessidade dos trabalhadores falarem alto ou gritarem para serem ouvidos, por conta do barulho do ambiente - o que propicia dispersão de partículas respiratórias; a produção densa de aerossóis que é típica desse setor (combinando poeira, fezes e partículas animais como penas); a preferência do vírus por temperaturas baixas e umidade muito alta ou muito baixa, que são condições típicas de frigoríficos; e ainda a presença de muitas superfícies metálicas nas quais o vírus consegue permanecer por mais tempo (NABARRO, DELAND, LASBENNES, 2020).

²⁸ O trabalho de Nabarro, Deland e Lasbennes faz parte de um documento elaborado pela entidade “4SD - Skills Systems and Synergies for Sustainable Development”, baseada em Genebra, Suíça e liderada por David Nabarro, médico que trabalhou junto a organizações como as Nações Unidas (ONU) na elaboração de um documento/projeto chamado “2030 Agenda for Sustainable Development and Climate Change”. Disponível em: <<https://4sd.info/>>. Acesso em 13 mai. 2022.

Esses fatores ambientais dos frigoríficos (um “microcosmo” de contágio, conforme Lobo, 2020), associados à maneira como o trabalho se organiza (ritmo pesado ditado pela velocidade da esteira e/ou volume de trabalho, poucas interrupções, jornadas extenuantes, rotina repetitiva), más condições ergonômicas (e os acidentes, traumas e lesões que acarretam), pressão por produtividade e uma série de outros fatores de risco (físicos, químicos, biológicos) (MARRA, 2019) compõem um cenário em que a covid é *mais um* risco ocupacional para os trabalhadores do setor. Ainda, Porcher (2011) considera que os frigoríficos também são um ambiente de sofrimento ético, moral, emocional: aspectos mais subjetivos do trabalho, como a sensação de fazer um trabalho mórbido; sentimentos de culpa em relação aos animais; precisar dar conta do bem-estar dos bichos e ao mesmo tempo trabalhar o mais rápido possível; ter um trabalho que carrega certo estigma social; voltar para casa com “cheiro de porco” são algumas das consequências afetivas possíveis para os trabalhadores do setor (PORCHER, 2011).

Um relatório de 2013 (“Moendo gente...”, 2013²⁹), elaborado pela ONG e agência investigativa independente Repórter Brasil, reuniu uma série de dados sobre a indústria da carne e depoimentos de seus trabalhadores, destacando o volume de problemas de saúde ocupacional que esse tipo de trabalho implica. De acordo com informações fornecidas pelo Ministério da Previdência Social (MPS) da época: na lida com bovinos, os trabalhadores têm 3 vezes mais traumatismos na parte superior do corpo, e mais de duas vezes mais problemas de coluna do que trabalhadores de outras áreas. Entre os trabalhadores da indústria de frango e porco, são relatadas 4,26 vezes mais inflamações em músculos e tendões e 7,4 vezes mais lesões no punho. Para a desossa de uma sobrecoxa de frango, podem ser realizados até 120 movimentos diferentes com as mãos e os braços em cerca de um minuto de trabalho. Os funcionários entrevistados relatam dores intensas “até os ossos”, frio insuportável, acidentes diversos, tamanha pressão por produção a ponto de desenvolverem transtornos de ansiedade e pânico, um ambiente de trabalho tenso e advertências frequentes por parte de seus superiores (“Moendo gente...”, 2013).

Ainda de acordo com o MPS, os funcionários do setor de aves e suínos registravam, à época, 341% vezes mais transtornos de humor (como depressão) quando comparados aos

²⁹ O relatório foi acompanhado por um *hot site*, também organizado pela ONG e que continua online, porém sem atualizações recentes. Disponível em: <<http://moendogente.org.br/>>. Acesso em 25 de abr. 2022.

demais trabalhadores brasileiros (“Moendo gente...”, 2013; FLORIT, GRAVA, SORDI, 2020). Um outro exemplo das condições de trabalho nos frigoríficos é o da produção de carne com a certificação religiosa halal, como descrito por Allan Rodrigo de Campos Silva no livro “Imigrantes Africanos Muçulmanos na Indústria Avícola” (2020[b]). Esse tipo de abate precisa ser conduzido por trabalhadores muçulmanos, e Silva menciona, em artigo de 2020, que esses homens (imigrantes trazidos do Oriente Médio e norte da África e de status legal incerto) precisam matar quase 2000 frangos *por hora* em suas rotinas de trabalho (SILVA, 2020[a]).

A ONG Repórter Brasil também produziu um documentário intitulado “Carne, Osso” (2011), que explora as condições de trabalho da indústria, trazendo dados, entrevistas e imagens da produção e do interior de frigoríficos. Esse documentário foi discutido no último dia do seminário online “Insalubridade e Frigoríficos”, realizado entre 13 e 16 de julho de 2021 pela Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP. A sessão online de debate contou com um grupo de aproximadamente 10 pessoas, quase exclusivamente composto por veterinárias e profissionais da saúde animal (eu era a única pessoa estudante do campo das Humanidades). Foi discutido, além do óbvio desconforto e choque que as imagens trazidas pelo filme geraram em nós (mesmo que boa parte das participantes fossem vegetarianas ou veganas³⁰), como o campo da saúde animal poderia perceber e talvez incluir em suas práticas também o aspecto da saúde do trabalhador humano, ainda que não se sentissem preparadas para isso. O sentimento geral parecia ser de que ainda carece de um movimento de tomada de consciência em relação ao que o filme expõe, de um ponto de vista profissional, pessoal e político (como em Perrota, 2016).

A literatura abordada até aqui se concentra especialmente sobre o que acontece *dentro* dos frigoríficos do ponto de vista da saúde do trabalhador. Fora desses espaços, em outros elos da cadeia produtiva da carne, a situação não parece melhor. No início de 2021, a Repórter Brasil publicou um novo relatório que compilou uma série de dados e investigações oficiais relacionando a pecuária brasileira, especialmente a indústria da carne bovina, a uma “parcela significativa dos casos [de trabalho escravo] verificados em território nacional” (GOMES, p. 3, 2021). Mais precisamente, a parcela corresponde a 51% dos casos de trabalho

³⁰ Pessoas veganas são aquelas que não consomem produtos de origem animal, como carne, leite, ovos e derivados (e às vezes, não consomem ou deixam de consumir couro, produtos testados em animais, etc). Vegetarianos são aqueles que se abstém do consumo de carne, mas consomem derivados (PERROTA, 2016; ABONIZIO, 2016).

escravo flagrados pela fiscalização federal entre 1995 e outubro de 2020, somando mais de 17 mil trabalhadores da pecuária resgatados ao longo desses 25 anos. Desde 1995, o Brasil reconhece, perante a Organização Internacional do Trabalho (OIT), a existência de trabalho escravo contemporâneo em solo nacional³¹ (GOMES, p. 3, 2021).

Dentre os casos citados pelo boletim, destaco alguns: trabalhadores morando e trabalhando em condições indignas, em barracos sem paredes, feitos de lona e galhos; tomando banho com água armazenada em baldes de agrotóxicos; dormindo em tábuas (quando havia algum tipo de cama); sem banheiro, cozinha ou água potável; nenhum fornecimento de EPIs; “salários”, quando existentes, miseráveis; além da exploração de mão de obra indígena. Dentre os trabalhadores rurais em situação de trabalho escravizado, muitos eram migrantes pobres, aliciados (GOMES, 2021). Foi registrado o caso de um senhor de 65 anos trabalhando em “condições deploráveis” (BRAZILIAN BEEF... 2021).

Na pecuária bovina, um dos grandes gargalos do trabalho escravo passa pelo uso de fornecedores indiretos, dos quais grandes empresas compram a “matéria prima” da indústria. Os fornecedores são indiretos porque, muitas vezes, quem faz a “cria” (do nascimento até o desmame dos bezerros), a “recria” do boi (cuidado dos animais quando jovens) e “engorda” (até o abate) são fazendeiros e pecuaristas diferentes, em propriedades diferentes. Ou seja, o caminho que o gado percorre entre estabelecimentos até ser adquirido pelas empresas que processam a carne pode permanecer não rastreado, passando por propriedades escravagistas (GOMES, 2021). Abatedouros e frigoríficos, ainda que não necessariamente empreguem trabalho escravo diretamente em suas produções, aproveitam e lucram com esta “terceirização” do trabalho com a carne. Empresas como a Minerva e a JBS, a maior produtora de carne do mundo, foram denunciadas por comprar gado, fruto do trabalho escravo, dessas fazendas. Ainda que existam diversos acordos e promessas dessas empresas para garantir a rastreabilidade total do produto e erradicar a mão de obra escravizada de sua cadeia produtiva, “(...) não há clareza, no entanto, sobre como concretamente tais objetivos serão alcançados” (GOMES, p. 10, 2021).

³¹ Desde então, as fiscalizações identificaram trabalho escravo em todos os estados brasileiros, a maioria dos casos concentrados nas zonas rurais (trabalhos relacionados à pecuária, cultivos vegetais, produção de carvão) e uma menor, ainda que crescente proporção dos casos foi flagrada na indústria têxtil e da construção civil em centros urbanos (GOMES, 2021). O relatório ainda aponta para a subnotificação dos casos, para um grande volume de denúncias que acabam não sendo fiscalizadas, e também para a impunidade nos processos contra os “empregadores”, que muitas vezes acabam respondendo (quando respondem) apenas civilmente pelos seus crimes (GOMES, 2021).

Nesse sentido, destaco que existem importantes diferenças na maneira como os animais são criados no Brasil e em países como os Estados Unidos, como descreve Blanchette (2020), uma das principais referências para minha pesquisa. A indústria do porco na qual o antropólogo fez trabalho de campo, assim como outras nos EUA, busca uma integração vertical total, ou seja, uma mesma empresa (a fictícia “Dover”) assume todas as etapas da vida suína e é dona de praticamente toda a estrutura que sustenta esses animais (campos, celeiros, laboratórios, indústrias de rações, refinarias dos subprodutos), formando um “circuito fechado” da vida suína. Ainda, é importante destacar que, nesta pesquisa, falamos de frigoríficos que trabalham com diferentes animais (gado bovino, suínos, ovinos), e que a produção varia de acordo com o bicho em questão.

No Brasil, por outro lado, esse sistema de integração vertical não parece ser predominante, e o relatório sobre trabalho escravo ilustra alguns dos “furos” da cadeia produtiva, momentos em que ela escapa de um ideal de controle total. É mais comum que os animais não sejam criados do nascimento até abate e processamento nem por uma mesma empresa, nem em uma mesma propriedade. O frigorífico da BRF em Concórdia (SC) é emblemático nesse sentido, ilustrativo desse tipo de produção descentralizada como descrito por Florit, Grava e Sordi (2019). O “sistema de integração”, característico da empresa, fornece pintinhos e/ou leitões e o material necessário para seu crescimento (alimento, medicamentos, etc) a pecuaristas “integrados”, que têm então a responsabilidade de criá-los até o momento em que os animais, já crescidos, são vendidos de volta para a empresa, valendo o quanto pesam. Os autores consideram esse sistema assimétrico, na medida em que todos os ônus, investimentos para além da matéria prima (como em estrutura, manutenção, funcionários) e eventuais perdas da criação ficam por conta do pecuarista. Esse sistema gera dependência dos criadores com a empresa, já que a venda do produto final (o animal engordado) é exclusiva e obrigatória para a empresa “integradora” (FLORIT, GRAVA, SORDI, 2019) - o que constitui, argumento, uma forma de “terceirização” da criação dos animais.

A empresa onde Fernando trabalha, por exemplo, informa em seu site oficial que utiliza somente porcos “de criação própria” em uma cadeia “100% verticalizada”, através de um “sistema de integração” com centenas de produtores de porcos parceiros. À primeira vista, parece que as informações se contradizem, pois os porcos não são, de fato, criados pela

própria empresa - e sim por produtores integrados (como descrito por Florit, Grava e Sordi, 2019). A menção de uma cadeia verticalizada passa a impressão de uma produção inteiramente realizada por uma mesma empresa, no estilo da “Dover” descrita por Blanchette (2020). O site ainda associa esse sistema de integração a uma preocupação com o desenvolvimento social e econômico dos pecuaristas e suas comunidades, mas sem mencionar como isso aconteceria. Acredito que exista uma certa polissemia de sentidos do que uma cadeia verticalizada, no Brasil, parece implicar - ou, talvez, a menção a esse tipo de produção reflita que o controle integral de todas as etapas da vida do porco e do produto final pode ser uma informação desejável para o consumidor, e/ou para a auto-imagem da própria empresa.

*

A cadeia da carne é associada a condições insalubres de trabalho, dentro (com os altíssimos níveis de adoecimento ocupacional e acidentes) e fora dos frigoríficos (que, no limite, utilizam até mão de obra escrava). Essas condições não são, contudo, ignoradas, e diversos agentes criticam o setor. Por exemplo, existe um volume crescente de denúncias feitas contra empresas do sistema-carne, sobretudo queixas de violações de direitos trabalhistas. Silva (2020) cita que a JBS, além de ser responsável, junto da BRF por 60% da produção nacional de frango, responde também a uma soma de 34 mil processos judiciais, em sua maioria acionados pelos sindicatos, reunidos pela Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores na Indústria da Alimentação (CONTAC) (SILVA, 2020). Até a metade de 2020, momento dos primeiros surtos de covid nos frigoríficos, haviam 213 investigações abertas por conta de infecções pelo coronavírus entre trabalhadores do setor (“Agronegócio pode ter...”, 2020).

Ainda, dados sobre acidentes de trabalho compilados pelo INSS (Instituto Nacional do Seguro Social) revelam que os frigoríficos são a atividade industrial que mais causa acidentes de trabalho no país (e terceira em geral, logo atrás do setor hospitalar e de supermercados). Conforme o último Anuário Estatístico de Acidentes do Trabalho (AEAT), organizado pelo Ministério do Trabalho e Previdência, as atividades do setor da carne,

somadas³², registraram respectivamente 20.503, 20.379 e 19.763 ocorrências de acidente/doença ocupacional nos anos de 2018, 2019 e 2020³³.

A OMS estima que 90% dos eventos de doença e acidentes ocupacionais não chegam a ser notificados (“O trabalho em...”, 2017). Além do setor de abatedouros e frigoríficos representar um volume importante de ocorrências, chama atenção que outros setores da cadeia dos alimentos (supermercados e restaurantes) estejam dentre os que mais registram níveis particularmente altos de adoecimento. De acordo com levantamento realizado pelo Joio e o Trigo, entre julho de 2018 e março de 2022, somente a JBS, presente em 32 municípios no país, foi responsável por uma média de 7 acidentes registrados por dia (em um total de 4677 ocorrências registradas) (“O moedor de carne...”, 2020).

A CONTAC, em associação com a CUT (Central Única dos Trabalhadores) e a Confederação Nacional dos Trabalhadores na Indústria de Alimentação e Afins (CNTA) foram responsáveis por uma campanha intitulada “A carne mais barata do mercado é a do trabalhador”, e organizaram uma manifestação em frente à Bolsa de Valores de São Paulo para denunciar a situação da covid nos frigoríficos. O ato, realizado em 24 de setembro de 2020, citava a marca de mais de 125 mil trabalhadores da indústria da carne até então contaminados pelo coronavírus (o setor emprega cerca de 550 mil pessoas no Brasil). Outra estimativa calcula que até 400 mil trabalhadores foram infectados até julho de 2020, através de pesquisa baseada na proporção de casos positivos, inclusive assintomáticos, em frigoríficos que realizaram testagem em massa (mais de 50% dos testados) (“Agronegócio pode ter...”, 2020). A manifestação também apontava para as insuficientes medidas sanitárias adotadas pelas empresas, que apesar da situação de seus funcionários, permaneciam com lucros na casa dos bilhões de reais (no segundo trimestre de 2020, época da manifestação, o lucro líquido da JBS chegou a R\$ 3,38 bi). A JBS declarou, em resposta à reportagem, que estava seguindo todos os protocolos e que a saúde de seus trabalhadores era “prioridade absoluta” (“A carne mais barata...”, 2020).

³² De acordo com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), as atividades do setor de abatedouros/frigoríficos correspondem ao CNAE 1011, 1012 e 1013. Seção C (Indústrias de transformação), divisão 10 (Fabricação de produtos alimentícios), grupo 10.1 (Abate e fabricação de produtos de carne), classes: 10.11-2 (Abate de reses, exceto suínos), 10.12-1 (Abate de suínos, aves e outros pequenos animais) e 10.13-9 (Fabricação de produtos de carne).

³³ Outros setores com grande volume de acidentes e adoecimento no trabalho são o de atendimento hospitalar (59.300 ocorrências), o setor varejista com predominância de produtos alimentícios/supermercados (17.304 ocorrências), o transporte rodoviário de carga (10.478 ocorrências), setor de restaurantes (10.079 casos) e administração pública em geral (10.900 casos) no ano de 2020 (BRASIL, 2021).

Alguns meses antes, em meados de maio, funcionários da indústria de aves JBS em Passo Fundo (RS) se reuniram para uma manifestação - que, por sua vez, reivindicava a reabertura da planta onde trabalhavam, que estava interditada há 15 dias. Segundo entrevista realizada por uma rádio local, os trabalhadores se preocupavam com a manutenção de seus empregos, e um funcionário alegou que mais de 9 mil pessoas dependiam do trabalho dos 2650 empregados da empresa (Manifestação de funcionários..., 2020 e LOBO, 2020). A unidade havia sido interditada por determinação do Tribunal Regional do Trabalho, após a morte de dois parentes de funcionários em decorrência da covid-19 e uma série de infecções entre os trabalhadores - mais de cem casos confirmados na época, de acordo com o Ministério Público do Trabalho (MPT). Também foi movida, pelo mesmo órgão, uma ação coletiva pública contra a JBS, pedindo não menos do que R\$ 10 milhões por danos morais coletivos (LOBO, 2020). A manifestação revela como a escolha colocada para os trabalhadores desse setor, considerado essencial, parece ser entre ter emprego e correr o risco de adoecer, ou perder o emprego e o sustento.

A literatura acadêmica; reportagens; dados oficiais sobre adoecimento ocupacional; processos; denúncias e críticas feitas por entidades como ONGs, projetos de jornalismo investigativo (como o Joio e o Trigo), sindicatos e organizações de trabalhadores (como a CNTA e CUT) e órgãos do governo como o MPT - todos apontam para os diversos efeitos nocivos da indústria da carne, especialmente para seus empregados. Em um outro sentido, os frigoríficos também representam um desconforto em outras áreas, como do ponto de vista do planejamento urbano.

Como Vialles (1987) observou em relação aos frigoríficos franceses no séc. XIX, fenômeno que se repetiu na Europa e no Brasil, os abatedouros foram inicialmente separados dos açougues (antes, abate e consumo ocorriam nos mesmos espaços) e progressivamente afastados dos centros urbanos. Ou seja, o açougue-abatedouro instalado normalmente junto a outros tipos de comércio, nas ruas das cidades, tornou-se apenas um açougue - os animais passaram a ser mortos em outros espaços, longe do passeio público. Ainda, em consonância com as normas sanitárias emergentes, as cidades maiores construíram abatedouros municipais - parte de um conjunto de medidas que foi invisibilizando, ou pelo menos atenuando, a violência, o sangue, barulho e mau cheiro típicos dessa indústria (VIALLES, 1987; MARRA, 2019). Esse afastamento nos importa sobretudo ao pensarmos em como uma lógica “longe

dos olhos, longe do coração” parece se repetir ao longo da cadeia de produção de carne.

Ainda, esse afastamento dos grandes espaços urbanos implica na instalação de frigoríficos em cidades pequenas, um fenômeno que tem efeitos, por exemplo, na distribuição de casos de covid durante a pandemia. Em pesquisa realizada pelo Joio e o Trigo: “(...) ao menos 80% dos frigoríficos de inspeção nacional [SIF] estão localizados em cidades com menos de 100.000 habitantes, e 42% deles, em cidades com menos de 30.000 habitantes. O levantamento mostra também que mais de 90% dos municípios brasileiros com frigoríficos de inspeção federal têm casos de covid-19 (“Exclusivo: os dados...”, 2020), ilustrando o processo de *interiorização* da covid pelo país (GRANADA et al, 2021). Ainda, o coronavírus anda de mãos dadas com os adoecimentos “tradicionais” do setor: as cidades pequenas (com até 50 mil habitantes, segundo o IBGE) “(...) com grandes frigoríficos registram 70% mais acidentes de trabalho” (“Cidades pequenas...”, 2020).

Os abatedouros eram considerados desagradáveis às sensibilidades emergentes, um elemento indesejado na paisagem urbana. Além do seu afastamento dos olhares da maior parte da população, a insalubridade típica desses espaços também começou a ser alvo de certo controle e regulação nas primeiras décadas do século passado. No Brasil, as primeiras regulações impostas aos frigoríficos abordavam sobretudo a segurança do alimento e a sanidade do animal, com o objetivo principal de padronizar a produção e impulsionar as exportações. Em 1915, é instituída a primeira legislação sobre inspeção sanitária de carnes, e na década de 1950 se torna obrigatória a inspeção, agora federal, dos alimentos de origem animal. Em 1952, foi estabelecido o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), vigente até hoje, e o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ficou responsável por fiscalizar e garantir a segurança desses alimentos para o consumidor (do ponto de vista sanitário-higiênico, microbiológico e físico-químico) (MARRA, 2019).

Uma legislação específica para as condições de trabalho em frigoríficos e abatedouros, no entanto, foi instituída quase um século depois das primeiras regulações sanitárias, com a comemorada Norma Regulamentadora (NR) 36 de 2013, promulgada pelo Ministério do Trabalho e Emprego e fruto da pressão e luta de sindicatos e Ministério Público:

“Sua promulgação [da NR 36] foi positiva pois estabelece os requisitos mínimos para a avaliação, controle e monitoramento dos riscos existentes nas atividades desenvolvidas nestas empresas. Leva em consideração os equipamentos e instrumentos de trabalho, o mobiliário, a velocidade e o ritmo de trabalho. Estabelece também a concessão de pausas aos trabalhadores e propõe o uso obrigatório de equipamentos de segurança e critérios relacionados às condições ambientais de trabalho e das plantas de abate e de processamento de carnes e seus derivados” (MARRA, p. 81, 2019).

Essa norma é considerada um avanço e conquista de direitos para os trabalhadores do setor, estabelecendo alguns parâmetros para tentar proteger sua saúde e segurança. Em reunião de 2017, que discutiu um projeto de lei que visava diminuir a carga horária dos trabalhadores de frigoríficos para 6h diárias/36h semanais, um procurador do trabalho revelou que, antes da NR 36, a taxa de adoecimento desses trabalhadores ultrapassava os 35%, número que conseguiu ser baixado para cerca de 20% após a implementação da norma - proporção ainda inaceitável (“O trabalho em...”, 2017).

Essa norma estava, inclusive, em processo de revisão por parte do governo federal atual no início do ano de 2022, antes dessa revisão ser suspensa pelo MPT - as propostas de alteração eram consideradas do interesse das empresas e não dos trabalhadores, e incluem diversos afrouxamentos de medidas protetoras da saúde do trabalhador, como as pausas térmicas, hoje obrigatórias para o setor (para recuperação psicofisiológica depois do trabalho no frio intenso) (“Liminar barra...”, 2022). Conforme Marra (2019), a NR 36 tem uma limitação importante: “(...) o estabelecimento de limites técnicos não resolve a questão da intensificação e sobrecarga no trabalho, que somados aos riscos [biológicos, ergonômicos, físicos...] aumentam a probabilidade de adoecimento” (MARRA, p.6, 2019).

Ainda, legislações específicas para o controle da covid nos frigoríficos foram sendo promulgadas a partir do final de março de 2020³⁴. Dentre elas, destaca-se o manual elaborado

³⁴ No âmbito federal: OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1162/2020 do Ministério da Economia: Secretaria Especial de Previdência e Trabalho - Secretaria de Trabalho - Subsecretaria de Inspeção do Trabalho, de 31 de março de 2020; MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO Coordenadoria Nacional de Defesa do Meio Ambiente do Trabalho - CODEMAT - Projeto Nacional de Adequação do Meio Ambiente do Trabalho em Frigoríficos, de 31 de março de 2020; e em 11 de maio de 2020, foi divulgado o Manual Orientações Gerais para Frigoríficos em razão da Pandemia da COVID-19, pelo Ministério da Economia, Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Em âmbito estadual, há o Decreto 55.240 que institui o Sistema de Distanciamento controlado, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, de 10 de maio de 2020 e a PORTARIA SES Nº 407/2020 - Estabelece protocolo para funcionamento das

em conjunto pelo Ministério da Economia, Ministério da Saúde e o MAPA, intitulado “Orientações gerais para frigoríficos em razão da pandemia da COVID-19” e publicado em 11 de maio de 2020 ([c]BRASIL, 2020). O manual é composto por 70 medidas e declara que o objetivo dessas orientações é “(...) é manter a normalidade de abastecimento alimentar, os empregos e a atividade econômica, garantindo o fornecimento de alimento seguro à população, certos de que superaremos as dificuldades que se apresentam” ([c]BRASIL, p. 2, 2020). De maneira geral, as medidas procuram criar protocolos que identifiquem (precocemente) e afastem (imediatamente) os trabalhadores com sintomas do vírus, orientação dos trabalhadores sobre a covid (sintomas, formas de transmissão, boas práticas de higiene), implementação de espaçamento na produção e prevenção de aglomeração, entre outras ([c]BRASIL, 2020).

A intensificação do trabalho referida por Marra, quando reflete sobre a NR 36, é descrita como um conjunto de processos que, super-explorando a mão-de-obra, procuram aumentar a produtividade e conseqüentemente gerar mais lucro (MARRA, 2019; ANTUNES, 2009). Nos frigoríficos, isso se traduz sobretudo pela introdução e utilização de maquinário nas indústrias e uma grande divisão do trabalho e especialização de funções (como no caso da sobrecoxa de frango: 120 movimentos realizados em menos de um minuto pelos trabalhadores que passam o dia fazendo isso) (MARRA, 2019; ANTUNES, 2009). Um outro exemplo da super especialização/divisão de tarefas, típica do que se entende por intensificação do trabalho, é o dos profissionais responsáveis pelo abate (nas indústrias pequenas, em geral uma mesma pessoa), um pequeno grupo de funcionários que matam dezenas, centenas e até milhares de animais diariamente.

Silva (2020[a]) também descreve a segregação ocupacional de gênero presente na indústria, em que as mulheres são consideradas mais hábeis para os trabalhos menores e mais delicados (como a triparia, miúdos, etc), fenômeno que Fernando observou em seu ambiente de trabalho. A intensificação do trabalho também se traduz pelas pressões psico e fisiológicas impostas ao trabalhador, pelo ritmo e velocidade de trabalho intensos, pela necessidade de atenção e alerta constante, carga excessiva de peso, pressão por produtividade e rendimento - e no limite, a ameaça de perder o emprego e a fonte de sustento (MARRA, 2019; SILVA, 2020 [a]; RODEGUERO, 2016).

indústrias de abate e processamento de carnes e pescados em todas as suas plantas frigoríficas, para prevenção e controle da COVID-19, de 08 de junho de 2020 (“Orientações para combate...”, 2020).

Nesse sentido, Marra (2019) descreve um fenômeno que também é observado por Blanchette (2020): nas indústrias da carne, a utilização de maquinário (um fenômeno que em outras indústrias é associado a um grande salto de produtividade) aumenta somente até certo ponto a produtividade e, conseqüentemente, os lucros. Isso se deve à algumas particularidades desse trabalho: ainda que exista alguma “padronização” dos animais (por exemplo, pela utilização de uma mesma raça e seleção genética, ou pelo abate num período preciso da vida do bicho), seus corpos não são estritamente iguais, e pequenas variações já podem implicar em problemas, como atrapalhar a velocidade da linha de produção e/ou gerar erros e cortes imprecisos - críticos para uma indústria que preza pela precisão, ainda mais considerando os custos envolvidos em pedaços de carne incorretamente processados.

Nos frigoríficos, existem guias, guindastes e alguns equipamentos elétricos, como serras e a própria esteira que conduz as peças de carne (levando-se em consideração eventuais diferenças de maquinário, sobretudo entre tamanhos diferentes de frigoríficos) - mas o trabalho de desmembrar os animais, abatê-los com precisão, separar miúdos ou desossar impecavelmente pedaços de frango ainda exige um grande volume de trabalho humano manual, incrivelmente hábil (BLANCHETTE, 2020). A intensificação do trabalho, nos frigoríficos, é corporificada, encarnada pelos trabalhadores (também em Segata, Beck, Muccillo, 2020) - sejam eles humanos, com dores e estresse constantes; sejam eles animais, como os porcos de ninhadas gigantes ou os frangos de ossos deformados por excesso de peito e peso. Nesse sentido, tanto animais quanto humanos compartilham, ainda que de maneira não comparável, as dores dos frigoríficos.

A partir da leitura de Marra (2019), quando ela descreve o que identifica como intensificação do trabalho nos frigoríficos, retomo alguns dos sentidos associados a esse conceito, sobretudo através de autores de orientação materialista. Abordo a questão da intensificação pois, durante esta pesquisa, me deparei inúmeras vezes com um conceito correlato: o da *precarização* do trabalho, termo que se repetia nas descrições (reportagens,

trabalhos acadêmicos) do trabalho nos frigoríficos³⁵ e que também é amplamente utilizado para descrever o mundo do trabalho contemporâneo de maneira geral (MILLAR, 2017).

Assim, o processo de intensificação do trabalho, identificado nos frigoríficos, é descrito por autores de orientação materialista (ANTUNES, 1999, 2009, 2011; BORSOI, 2011) tanto como uma característica intrínseca da produção capitalista, quanto um fenômeno especialmente emergente a partir das últimas décadas do século XX. Para Antunes (2011), sobretudo a partir dos anos 1970, se inicia um período de reestruturação do trabalho, desencadeado pelos sinais de cansaço do modelo produtivo predominante da época (que tinha, pelo menos no norte global, o taylorismo-fordismo como padrão). Esse cansaço era expresso pela queda nas margens de lucro e pelas diversas crises sócio-econômicas do período. A intensificação do trabalho é descrita por Antunes como marcada pela progressiva substituição do trabalho regulamentado e contratado (o modelo mais característico nas décadas anteriores, chamado de celetista, no Brasil) por um aumento expressivo da informalidade, piora nas condições de trabalho, diminuição dos salários, desmonte das legislações protetoras do trabalho e do trabalhador e taxas de desemprego crescentes (ANTUNES, 2011).

Para aqueles que conseguem trabalhar, novos e velhos mecanismos de intensificação da (sobre)exploração da mão de obra se tornam cada vez mais presentes: menores salários, maior instabilidade no emprego, “flexibilizações” diversas, menor capacidade de atuação dos sindicatos, precarização dos direitos e das condições de trabalho, como expresso pela intensificação do ritmo, intensidade e velocidade do trabalho. Para o número crescente de pessoas sem emprego formal, resta a informalidade, as terceirizações, a insegurança e precarização por trás do empreendedorismo, trabalhos temporários e parciais (ANTUNES, 1999 e 2011). Os autores consultados consideram que houve uma reestruturação produtiva, mudança significativa no modo de organização do trabalho do final do século passado para cá (período que passa a ser chamado de “acumulação flexível”) mas também acreditam que a intensificação e precarização do trabalho não sejam fenômenos novos ou inesperados - mas sim a “marca essencial do capitalismo”, sua condição de existência (BORSOI, p. 113, 2011).

³⁵ Como em reportagem “Covid-19 na trilha do trabalho precário e vulnerável: o caso dos frigoríficos” (2020); na tese de Nilton Batista Leite, intitulada “Acidente de trabalho: precarização da força de trabalho nos frigoríficos da região oeste do Paraná” (2015); ou no artigo de Fred Gerr “Meatpacking plant workers: A case study of a precarious workforce” (2021); também em “Unhealthy Ecologies, Precarious Labour, and the COVID-19 Pandemic in the Global Meat-Processing Industry in Southern Brazil” de Segata, Sordi, Segata e Lewgoy (2021).

Cabe acrescentar que diversos desses modos de intensificação do trabalho, caracterizados na obra de Antunes, foram “oficializados” pela chamada “nova lei trabalhista” (Nº 13.467), em vigor desde o final de 2017.

Se a caracterização dos processos de intensificação já propõe um panorama bastante sombrio sobre o trabalho no século XXI, a pandemia acabou revelando uma situação ainda pior. A covid-19 “(...) acentuou o curso das tensões do modo de produção capitalista, atuando como espécie de lupa sobre suas contradições e idiossincrasias” (SOUZA, 2021). Souza (2021) aponta para o aumento ainda maior da informalidade e do trabalho desregulamentado durante a pandemia, que já atingiu a marca dos 2 bilhões de trabalhadores informais no mundo, segundo a Organização Internacional do Trabalho (OIT) (SOUZA, 2021). Ficaram ainda mais aparentes os processos de “uberização” (como em Rocha, 2021) e os fenômenos associados de auto-vigilância do trabalhador e o “empreendedorismo de si”; as jornadas longas e extenuantes; a exposição desigual ao adoecimento e à covid (especialmente entre os trabalhadores mais pobres, sem a possibilidade de teletrabalho; também entre profissionais da saúde, de entregas e dos serviços considerados essenciais; e de maneira geral as mulheres e pessoas pretas³⁶) (DURÃES, 2020; SOUZA, 2021).

Muitas vezes, especialmente na mídia, o trabalho nos frigoríficos e também o trabalho de maneira geral (especialmente no cenário da pandemia de covid) é descrito como precário ou precarizado³⁷, termos que se sobrepõem e/ou incorporam alguns dos sentidos de intensificação do trabalho citados, e que vem sendo utilizados amplamente também pelo discurso acadêmico, conforme aponta Kathleen Millar (2017). Millar faz uma revisão sobre os usos em trabalhos acadêmicos do termo e aponta para três principais entendimentos. Dois deles estão relacionados diretamente com o universo do trabalho. Uma perspectiva, inspirada sobretudo pela obra do francês Pierre Bourdieu e de maneira geral pela sociologia francesa de meados dos anos 1970 associa precariedade às condições de trabalho no norte global do fim do século XX e também à pobreza, exclusão social e outros fenômenos correlatos que emergiam no debate público. A precariedade tinha a ver com salários mais baixos, corte de programas sociais, perda de direitos, insegurança e trabalhos parciais ou temporários. Outra

³⁶ Em pesquisa de junho de 2020, associou-se uma taxa de mortalidade por covid significativamente mais alta entre pessoas pretas e pardas, especialmente da região norte e nordeste do país, quando comparadas às pessoas brancas. Além do fator da idade, ser pardo é considerado o segundo mais importante fator de risco para a morte pelo coronavírus (BAQUI e BICA et al., 2020).

³⁷ Ver: “Covid-19 na trilha do trabalho precário e vulnerável: o caso dos frigoríficos” (2020), ““Ganância” é o que mantém trabalho precário nos frigoríficos” (2012),

noção bastante corrente do termo enfatiza o elo entre a precariedade e classe, sintetizada pelo termo “preariado”, cunhado por Guy Standing no começo dos anos 2010 (MILLAR, 2017).

Millar (2017) descreve um terceiro sentido corrente para a precariedade, mas que desta vez não tem relação tão direta com o universo do trabalho. Nesse caso, precariedade é associada a uma condição ontológica, um estado de ser que é compartilhado entre todos os humanos (ainda que não sejamos todos igualmente vulneráveis, sendo os recortes de gênero, raça, classe críticos nesse sentido), o que nos torna dependentes uns dos outros (leitura a partir da obra de Judith Butler “Precarious Life The Powers of Mourning and Violence”, de 2005) (MILLAR, 2017).

Esse tipo de “vida precária” aproxima a precariedade a estados de vulnerabilidade e insegurança generalizados, que de um jeito ou de outro, podem ser e são experimentados por todos nós. É nesse ponto, para além da obra de Butler, que Millar (2017) acredita que o termo possa perder sua força analítica, na medida em que é possível ver precariedade em tudo. Assim, a autora propõe, inspirada por literatura que relaciona condições materiais, estruturais de trabalho à experiências vividas, culturais, afetivas, sociais e subjetivas, explorar a relação entre trabalho precário e vida precária³⁸. Millar (2017) muda o foco da questão de “o que a precariedade é” para “o que a precariedade faz”. É nesse sentido que acredito que a crítica de Millar seja mais interessante: pensar em não só no que torna um trabalho precário, mas também em como as pessoas convivem e lidam com essa condição de precariedade.

Ainda, a autora destaca dois pontos importantes para uma análise crítica da precariedade. O termo muitas vezes faz referência a um momento específico, situado na história e contextos europeus e estadunidenses. Associada à reestruturação produtiva, precariedade é um termo guarda-chuva para uma piora das condições de trabalho, sobretudo depois dos anos de relativa prosperidade e crescimento nas décadas que seguiram o fim da Segunda Guerra Mundial no Norte global. Nos países do Sul global, que não experimentaram esse tipo de expansão de direitos e do trabalho como nos anos dourados do capitalismo do norte, a precariedade dificilmente é registrada como algo novo e muito mais como a norma para a maioria dos trabalhadores, um *refinamento* de antigas e novas formas de exploração (MILLAR, 2017; BORSOI, 2011).

³⁸ Nesse sentido, Fred Gerr (2020) recorda que o trabalho faz parte do que a OMS considera “determinantes sociais da saúde”, fatores por assim dizer “não médicos” que influenciam as condições de vida e de saúde das pessoas.

Aqui, Millar aponta para um ideal implícito na noção de precariedade - um tipo de trabalho estável, regulamentado, em turno integral, com salários justos, que seria o modelo do trabalho capitalista em relação ao qual os trabalhadores informais, sem contrato, *precarizados* e de maneira geral do sul global são comparados (MILLAR, 2017). Assim, uma crítica possível para alguns dos sentidos que a precariedade toma em parte do discurso acadêmico é seu euro-norte-centrismo. Ainda, a autora descreve como a denúncia da precariedade acaba por reforçar esse estereótipo de uma vida e um tipo de cidadania voltadas para e baseadas no trabalho (e um só tipo de trabalho, aquele do modelo capitalista).

Em um sentido análogo, Alex Blanchette ressalta, na introdução de *How Nature Works* (2020), que a noção do trabalho regulamentado frequentemente ignora ou obscurece outros tipos de trabalho, do qual o sistema capitalista é dependente - para citar alguns, o trabalho doméstico não remunerado empreendido historicamente pelas mulheres (de cuidado, alimentação, reprodução, criação de filhos, manutenção da casa, emocional, como em Federici, 2017), também o trabalho e exploração dos animais, a espoliação de terras, a escravidão de pessoas e em tons mais benignos, as relações de parentesco, de troca e de cuidado (BESKY, BLANCHETTE, 2020).

Por trás da denúncia de condições precárias de trabalho, pode estar a reivindicação desse tipo de trabalho desejável, com o efeito inesperado de conferir um certo tom conservador à crítica - ignorando, por exemplo, que mesmo o trabalho regulamentado, de turno integral, pode ser fonte de exploração, abuso e degradação. Ainda, de acordo com Gerr (2021), os trabalhadores da indústria da carne experimentam precariedade a partir do trabalho que é na maioria das vezes regulamentado (GERR, 2021). Millar reforça que a crítica à precariedade muitas vezes carrega consigo ideais normativos do que é um trabalho e uma vida boa e adequada, que têm como modelo o *american dream* das décadas de 1940-1960 nos EUA e Europa. Para ela, assim podemos perder de vista que talvez esse modelo não seja desejado, talvez diminuindo os potenciais políticos que essa crítica poderia ter: “Para alguns, a precariedade certamente descreve uma experiência de perda. Mas para outros, pode constituir uma recusa do trabalho regulamentado, uma subjetividade política alternativa, ou um modo de vida que não se conforma a ideias liberais” (MILLAR, p. 7, 2017).

A intenção, aqui, não é uma recusa do trabalho decente e regulamentado, que foi conquistado à duras penas ao longo de décadas de lutas de trabalhadores e que muitas vezes é o único recurso para proteger as pessoas de jornadas de trabalho ainda piores. Uma maior

desregulamentação, inclusive, está em curso desde a reforma da lei trabalhista, de 2017. A ideia é atentar para as restrições que o estereótipo de trabalho assalariado, regulamentado carrega, para que esse tipo de ocupação não precise ser o único horizonte possível de discussões sobre trabalho, ou tido como solução para a precariedade em sentido amplo (MILLAR, 2017). Em uma situação como a dos trabalhadores dos frigoríficos, em sua maioria celetistas, essa distância entre um trabalho “digno” e “regulamentado” fica mais aparente.

Nesse sentido, fazendo referência a modos de vida e trabalho “não normativos”, Millar menciona os catadores de cogumelos de “The Mushroom at the End of the World” [O cogumelo do fim do mundo], obra de Anna Tsing (2015). Apanhando os preciosos (e muito apreciados no Japão) cogumelos Matsutake, iguaria que passou a aparecer em florestas industriais degradadas no norte dos EUA na década de 1980, esses trabalhadores parecem representar um avesso ao modelo de trabalho capitalista esperado ou desejável, como o que Millar descreve (2017). Os catadores de Matsutake são auto-mobilizados, autônomos, não recebem salários fixos nem precisam cumprir com cargas determinadas de trabalho, têm diversas origens (migrantes, refugiados, sobreviventes da guerra) e diversas motivações para apanhar os cogumelos - pelo dinheiro, sem dúvidas, mas também pela experiência de estar na floresta, por um sentimento de liberdade e pelo prazer em encontrar o Matsutake (TSING, 2015).

Esses trabalhadores não seriam considerados, para utilizar os termos materialistas, alienados do seu trabalho e de si mesmos (pelo menos em sentido estrito). Os cogumelos que eles catam, por sua vez, também não são um tipo de planta como a cana de açúcar nas plantations, esses projetos de escala ambiciosos nas quais clones de uma mesma cana são cuidadosamente espetados um atrás do outro, formando uma paisagem de monocultura típica (TSING 2011). Os matsutake aparecem em condições ambientais bem específicas, em simbiose com um tipo de árvore que passou a emergir nessas florestas do Pacífico somente depois delas terem sido abandonadas pela indústria madeireira. Até agora, não foi descoberto como e se o fungo pode ser plantado, e sua indisciplina aos modos tradicionais de cultivo exige um tipo de trabalho atento e manual, que tampouco se encaixa nos moldes do trabalho capitalista tomado como “típico” - na fábrica, no escritório (TSING, 2015).

Tsing (2012) aponta (em consonância com as observações de Durães sobre o Brasil, 2020) que o trabalho “informal” e sem regulamentação dos catadores de Matsutake

representa muito melhor a natureza do trabalho para grande parte da população do que o ideal de trabalho (seja do cânone liberal, seja do materialista) com o qual ele é frequentemente comparado. Como os cogumelos não são plantados, não há custos, no sentido tradicional, envolvidos na sua produção, e as terras onde eles aparecem são do Estado. Os compradores também não se envolvem nem tentam controlar a produção, negociando diretamente com os catadores que trabalham por seus próprios motivos. Os catadores, como já vimos, têm suas próprias motivações, ritmos e métodos e nenhum laço formal com quem compra o produto de seu trabalho (TSING, 2015).

Se os cogumelos são catados em geral pela manhã, pelo final do dia eles já foram vendidos para compradores independentes, que enviam os Matsutake já selecionados, por avião, para compradores no Japão na manhã do dia seguinte. Esses cogumelos são transformados em mercadorias, em um processo de articulação de elementos e do trabalho não-escalável em mercadorias escaláveis, em um *commodity* capitalista. No caso dos cogumelos, essa articulação é considerada por Tsing (2012) como relativamente “benigna” quando comparada às maneiras mais exploratórias como os projetos de escala conseguem colher as recompensas de projetos não escaláveis:

“(…) Mesmo que a cadeia do Matsutake seja um exemplo excepcionalmente benigno de uma cadeia de *commodities*, também exemplifica dois princípios chave para o capitalismo de cadeia de suprimentos [*supply chain capitalism*]: contratação independente como mão de obra; e roubo, forrageamento ou recuperação [*salvaging*] como fonte de aquisição de recursos” (TSING, p. 521, 2011, trad. minha, ênfases minhas).

Um exemplo mais perverso desse tipo de “pirataria” é o da madeira oriunda de florestas do sudeste asiático, convertidas em commodity destinado ao mercado japonês (e, podemos citar, das madeiras brasileiras que são cortadas e vendidas para mercados de luxo no país e no exterior). Nesse caso, não importa como a madeira foi obtida ou as florestas destruídas, nem se as populações locais foram removidas no processo, nem se a mão de obra envolvida têm condições dignas de trabalho (TSING, 2011). Assim, Tsing argumenta que uma grande parte da cadeia de mercadorias incorpora em si, e no limite *é baseada na* exploração de elementos não escaláveis, transformando-os em commodities pela “(...) terceirização [*outsourcing*] de responsabilidades e custos para colher inventário e lucros” (TSING, p. 521, 2011, trad. minha). Os métodos e a cadeia de produção pouco importam e se tornam opacos, invisibilizados até o momento em que a mercadoria chega nas prateleiras do

supermercado, ou é transformada em *commodity*, ou produto de exportação (como em Peres e Matioli, 2020; Tsing, 2011 e 2015; Pollan, 2006; Vialles, 1987).

Essa descrição da transformação de elementos não escaláveis em elementos de escala (*commodities*, mercadorias, “recursos naturais”...) me interessa porque parece descrever bem algumas das maneiras pela qual a cadeia de produção de carne opera. Essa cadeia depende de elementos não escaláveis, e em um sentido amplo, de uma terceirização de responsabilidades. Talvez o exemplo mais literal da exploração de elementos não escaláveis seja a do uso de mão de obra escravizada pela indústria, como discutido anteriormente. Ainda, podemos citar a maneira como o trabalho nos frigoríficos explora e lesiona seus trabalhadores física e emocionalmente, muitas vezes causando danos irreparáveis como no caso de amputações, e menos visíveis mas não menos sérios adoecimentos mentais. Do trabalhador é extraído o máximo de trabalho possível, em uma conta que é impossível de ser acertada apenas com o adicional de insalubridade adicionado ao salário do setor. Nesse sentido, Blanchette (2020) ilustra como os animais também são levados ao limite de seus corpos³⁹, e se estendermos a crítica, podemos incluir como o ambiente é explorado para acomodar a demanda e produção crescente de proteína e subprodutos de origem animal, inclusive durante a pandemia (“Covid-19 e a degradação...”, 2020).

Ainda, como Nilton Batista Leite explora em sua dissertação de mestrado (2015), é a previdência social do país que banca boa parte dos afastamentos por doença e acidentes (além dos direitos previdenciários, como pensão por invalidez), e, por essa perspectiva, esse volume de pessoas adoecidas por conta do trabalho nos frigoríficos aparece ainda mais como um problema público, coletivo (LEITE, 2015). A indústria não precisa lidar com o trabalhador depois que ele para de gerar lucro, é afastado, demitido ou aposentado, mesmo que seja responsável pelo ambiente de trabalho excepcionalmente adoecedor. Quem assume o “ônus social” de acidentes, afastamentos, doenças ocupacionais e os custos relacionados ao atendimento de saúde desses trabalhadores lesionados é principalmente o Sistema Único de Saúde (SUS) e o INSS⁴⁰, ou seja, o Estado e a coletividade. Nesse sentido, novamente podemos perceber como a cadeia de produção da carne depende de que outros assumam parte dos custos e responsabilidades (sobretudo sociais, mas também econômicas, ambientais) como parte de seu funcionamento “normal”.

³⁹ Como o Prof. Dr. Jean Segata, um dos orientadores deste trabalho, costuma comentar: “Mais-valia de porco é bacon”.

⁴⁰ Leite ainda reflete sobre como essa questão é especialmente relevante hoje em dia, em meio às discussões sobre o “mito do déficit previdenciário (...) enquanto justificativa para restringir direitos.” (LEITE, p. 17, 2015).

Ainda, há um último aspecto que gostaria de enfatizar, a partir da ideia do “modo de vida imperial”, conceito explorado por Ulrich Brand & Markus Wissen em livro homônimo lançado no Brasil em 2021 (a partir do original em alemão de 2017). Os autores explicam como um tipo de vida e o padrão de produção e consumo cotidianos para o Norte global só se dão às custas de “...cada vez mais violência, destruição ecológica e sofrimento humano” (BRAND, WISSEN, p. 32, 2019, trad. minha) especialmente no Sul global. Os autores citam, como exemplo, as guerras “interétnicas” no Congo que aparecem como consequência da mineração do coltan, de onde se extraem componentes indispensáveis para a viabilização de uma indústria de tecnologia “4.0” nos países do norte. Também citam os conflitos em relação à água: à primeira vista, podem ser considerados como efeitos das mudanças climáticas - que no entanto “(...) se revelam como resultado da destruição do modo de produção dos pequenos agricultores, fomentada pelas empresas agroindustriais do Norte em sintonia com os interesses das elites locais e nacionais do Sul global” (BRAND, WISSEN, p. 27, 2019, trad. minha).

Esse modo de vida imperial opera terceirizando e externalizando os custos sociais (ambientais, políticos) necessários para manter determinados padrões de produção e consumo vividos no Norte. Isso acontece especialmente através da apropriação ou exploração da natureza e da força de trabalho (dois recursos a princípio tidos como “ilimitados”) nos e dos países do Sul. Brand e Wissen (2019) exemplificam esse modo de vida com um caso que já mencionamos anteriormente, abordado por Seth Holmes (2013): para que o Norte global aproveite deliciosas e saudáveis frutas tropicais, inúmeros trabalhadores localizados no ou oriundos do Sul global precisam passar extenuantes jornadas de trabalho expostos ao calor, a agrotóxicos, ao adoecimento (HOLMES, 2013).

Brand e Wissen (2019) destacam ainda que o modo de vida imperial é vivido *cotidianamente* nos países desenvolvidos do Norte global - ou seja, esses padrões de produção e consumo são entendidos como a normalidade. Normalidade essa que depende intimamente de como se organizam social, ambiental e politicamente as *outras partes*, os lugares fora dos centros capitalistas do Norte. Assim, de maneira mais ou menos direta, as crises democráticas, políticas, ambientais, migratórias enfrentadas cotidianamente pelos países do Sul fazem parte de um regime que sustenta os padrões de vida do Norte. Os autores enfatizam esse aspecto de normalidade do modo de vida imperial - que atua no sentido de manter longe de uma “percepção consciente ou reflexão crítica” as consequências de hábitos

cotidianos, como comer morangos importados no meio do inverno europeu (fruto de mão de obra extremamente precarizada na China) ou consumir quinoa, quando as populações andinas não conseguem mais acessar o grão dado o aumento dos preços. “Porque a normalidade se dá, precisamente, quando oculta-se a destruição na qual ela se fundamenta” (WISSEN, BRAND, p. 30, 2019, trad. minha).

No entanto, os autores observam que cada vez menos pessoas estão dispostas a arcar com os custos externalizados dos padrões de consumo e produção do Norte Global. Um exemplo dessa insatisfação são os processos migratórios contemporâneos, respondidos com violência pelos países do Norte que “recebem” essas migrações indesejadas. A crise migratória ilumina muito sobre como é crítico, para os países do Norte global, manter as relações sociais, hierárquicas e políticas no Sul (e as inúmeras crises associadas) que sustentam os ideais de uma “boa vida” experimentados pelos centros capitalistas. Ou seja, ao repelir esses migrantes que buscam justamente uma vida melhor, com mais oportunidades, onde não se sofra tão agudamente os efeitos da destruição ecológica, os países dos centros capitalistas mostram como dependem de que outras pessoas, a natureza e a força de trabalho sejam desproporcionalmente apropriadas, de que um “fora” exista para a manutenção de seus hábitos “normais”.

Nesse sentido, Sordi, Segata e Lewgoy (2021) também apontam para como certos agentes associados ao setor da carne encontraram na crise do coronavírus uma “oportunidade” para expandir e assegurar a manutenção dessa cadeia produtiva, mesmo (e por causa do) caos político e sanitário. Os autores exploram essa perspectiva através da ideia de “disaster capitalism” (capitalismo de desastre) da autora e ativista canadense Naomi Klein, do livro “The Shock Doctrine” de 2007. Em linhas gerais, Klein aborda como o sistema capitalista explora as crises (políticas, sociais, econômicas e sobretudo ambientais) que ele mesmo cria para continuar sua expansão (SORDI, SEGATA, LEWGOY, 2021). Sordi, Segata e Lewgoy mostram como o agribusiness brasileiro conseguiu transformar crise em oportunidade: às custas de maiores “flexibilizações” e da precarização das condições de trabalho nos frigoríficos.

Alguns mecanismos foram cruciais para isso: a classificação da indústria da carne (e de praticamente toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos) como “serviço essencial” apenas 20 dias depois da pandemia ser considerada uma calamidade pública, o que permitiu seu funcionamento sem pausas. Ainda, a relativa rápida retomada das exportações

de proteína animal para a China, já no segundo semestre de 2020, impulsionou o setor - a China compra mais da metade da produção brasileira para exportação de carne bovina e suína. Entidades do sistema-carne (como a Associação Brasileira de Proteína Animal - ABPA) se manifestaram em defesa da continuidade da produção, alegando a possibilidade de escassez de alimentos, do aumento da inflação e do “caos social” decorrente (SORDI, SEGATA, LEWGOY, p. 6, 2021) - evocando elementos do imaginário do brasileiro (sobretudo o valor simbólico de ter carne no prato e o medo da inflação), em defesa do setor. Assim, “a boiada foi passando”, e as condições de trabalho nos frigoríficos foram alvo de “flexibilizações” - como a já mencionada investida contra as pausas obrigatórias para recuperação térmica dos trabalhadores. Como já vimos, sindicatos e outras entidades questionaram como essa alteração beneficiaria os trabalhadores, e até agora conseguiram barrar essa alteração da lei (SORDI, SEGATA, LEWGOY, 2021).

3. O cuidado nos frigoríficos

“O cuidado é atento ao sofrimento e a dor, mas não sonha com um mundo sem falta. Mas também não apela para o cinismo: o cuidado tenta aliviar o que é pesado, e mesmo quando falha, continua tentando. É aí que o fracasso pede por uma ética, ou devemos dizer, um *ethos* de cuidado: tentar de novo, tentar algo diferente, prestar atenção” (MOL, MOSER, POLS, p. 14, 2010, trad. minha).

Os trabalhadores e trabalhadoras de frigoríficos foram um dos grupos mais afetados pela pandemia do coronavírus, especialmente durante seu primeiro ano. A maneira como o trabalho se organiza nesses espaços e o entendimento da indústria da carne como uma parte essencial da economia brasileira, que não pode parar, foram alguns dos fatores associados a essas taxas de transmissão tão altas. Na medida em que os *porquês* dos contágios foram aos poucos ficando mais claros, a pergunta sobre *como* esses trabalhadores lidaram com esse fenômeno acabou se tornando um dos principais questionamentos desta dissertação.

Cabe reforçar que mesmo que a pandemia seja considerada um fenômeno global, com o potencial de atingir todas as pessoas sem discriminação, uma série de pesquisadores aponta para como o coronavírus *não* afeta uniformemente todos os grupos e indivíduos - sendo os recortes socioeconômicos, raciais, políticos, ambientais apenas alguns dos fatores associados à maneira como esse vírus pode atingir cada um (SEGATA, SCHUCH, DAMO, VICTORA, 2021; BAQUI e BICA et al., 2020). Ainda, as respostas do governo executivo federal à pandemia foram de forma geral direcionadas a proteger a economia (SCHUCH, VICTORA, SIQUEIRA, 2020), restando aos governos estaduais e municipais prever medidas de controle do vírus a níveis mais locais (PEREIRA, 2021) - e, muitas vezes, coube à própria população tomar algumas decisões sobre como prosseguir em relação a máscaras, isolamento e distanciamento social, entre outras práticas de contenção do coronavírus. Para além da intersecção entre as políticas federais e locais de controle da pandemia, ainda existem as maneiras cotidianas como as pessoas e suas comunidades fizeram a gestão de riscos e de suas vidas em meio à emergência sanitária (como em Menezes, Magalhães e Silva, 2021), como elas cuidam de si e de umas das outras.

Assim, no caso dos frigoríficos, um conjunto de medidas em relação a pandemia foi sintetizado por manual elaborado em conjunto pelo Ministério da Economia, Saúde e MAPA (“Orientações gerais para frigoríficos em razão da pandemia da COVID-19, de maio de 2020), posto em prática localmente por cada empresa, em cada frigorífico, fiscalizado por uma combinação de agentes, como o MPT (responsável por averiguar denúncias e, como vimos anteriormente, inclusive suspendeu as atividades de alguns frigoríficos) e vivido e sentido pelos trabalhadores e trabalhadoras do setor.

Neste capítulo final, exploro algumas das maneiras como os trabalhadores de frigoríficos lidaram com a pandemia através da perspectiva do cuidado. Falar de cuidado em frigoríficos pode parecer um pouco paradoxal: matar animais, sangrá-los e desmembrá-los para fazer bifês, salame ou salsicha são de maneira geral atividades associadas a um trabalho bruto, perigoso, estressante. Durante a pandemia, o trabalho nos frigoríficos foi envolvido por mais complexidade e risco ainda. No entanto, os trabalhadores que pude entrevistar não me contaram somente histórias sobre dores e dificuldades, mas também me narraram as diversas formas que encontram para tornar seu trabalho e cotidiano mais toleráveis em uma indústria que exige muito física, emocional e afetivamente de seus funcionários, ainda mais em meio ao caos e incerteza introduzidos pela pandemia.

Nesse sentido, Fernando descreveu o trabalho nas linhas de produção como um relógio: qualquer erro ou hesitação mínimos por uma das partes da produção é capaz de atrasar o trabalho de todos, dessincronizando o andamento do frigorífico inteiro. Como vimos anteriormente, esse ritmo frenético é entendido como uma das causas de tantas lesões e estresse para os trabalhadores: Fernando conta que era cotidiano o uso de analgésicos e relaxantes musculares, retirados na enfermaria do frigorífico e depois compartilhados entre os colegas de trabalho. Ainda, o aumento no volume dos afastamentos e licenças de saúde por conta da covid fez com que, em muitos casos, não houvessem funcionários suficientes ou suficientemente treinados para dar conta da velocidade e volume da produção. Ele me contou que ele e os colegas procuravam sempre ajudar uns aos outros, acelerando para compensar alguém mais lento, ou “indo trabalhar com dor mesmo”, para não deixar os demais na mão. “Um cuida do outro. Se alguém vê que o colega está com dificuldades, vai lá e adianta o serviço”, procurando manter o delicado equilíbrio da linha de produção funcionando.

Em outro sentido, também entendo como gestos de cuidado algumas das “manobras” e adaptações entre o que a lei pede e o que se mostra possível de ser feito na rotina dos frigoríficos. Irineu, trabalhador do controle de qualidade, me contou como várias das recomendações sanitárias previstas pelo Estado acabam escapando da “realidade” dos frigoríficos. Um exemplo é a higienização de facas na linha de produção, que de acordo com o BPF (o manual de Boas Práticas de Fabricação da indústria frigorífica) vigente, precisava ser feita a cada animal, prevenindo que uma carcaça contamine e seguinte. Irineu contou que o frigorífico tentou implementar essa orientação sem sucesso, pois o processo de higienização era lento, atrapalhava o ritmo dos funcionários e tornava impossível que o restante dos processos fossem cumpridos no tempo correto (de acordo com o mesmo BRF). Ainda, esse “atraso” em uma etapa colocava ainda mais tensão nas etapas seguintes de processamento da carcaça. A veterinária concursada pelo Estado que monitorava as atividades do frigorífico onde Irineu trabalhava precisava fazer com que a regra fosse cumprida, mas no entanto percebeu que aquilo não seria possível no contexto daquela indústria. Assim, Irineu e a veterinária entraram em um acordo mais flexível: lavar os instrumentos de corte a cada cinco animais, aproximadamente. Irineu me contou, refletindo sobre a discrepância entre a lei e o que acontecia no frigorífico, que quem idealizou o manual “(...) são doutores do Ministério da Agricultura, mas que provavelmente nunca entraram em um frigorífico”.

Entendo esse caso como ilustrativo de como cada uma das partes (a autoridade veterinária e o responsável pelo controle de qualidade do frigorífico) atuam conjuntamente, mesmo que partindo de lugares e compromissos distintos, em nome de uma maior viabilidade do trabalho nesses espaços. Não assumo, no entanto, que não haja outros “interesses” envolvidos nas ações dos dois: a veterinária poderia muito bem querer simplesmente resolver o problema e liberar logo o frigorífico, e o controle de qualidade certamente tem como objetivo permitir que o trabalho aconteça de maneira mais ágil, com menos perdas (e consequentemente, mais lucro). Ainda, como veremos em seguida, é impossível dizer que não existam atritos e interesses inerentemente conflitantes entre chefes e subordinados. Por outro lado, tampouco acredito que a motivação de cada uma dessas pessoas seja orientada apenas por uma racionalidade puramente econômica ou por interesses puramente “egoístas”.

Mariana também me contou sobre algumas das maneiras como lidava com a distância entre o que os protocolos de combate à covid previam e o que era possível para seu cotidiano do trabalho com a carne. Trabalhadora do controle de qualidade, assim como Irineu, era

responsável por monitorar o trabalho dos demais funcionários, assegurar-se da segurança sanitária da carne e dos animais, e, durante a covid, também por implementar os protocolos de contenção do vírus. Ela me disse que, por mais contraditório que fosse, foi contra o uso de máscaras respiratórias de proteção no começo da implementação dessas novas orientações. Ela explicou: os funcionários da seção de embutidos passavam seus turnos de trabalho em um ambiente muito úmido e quente, debruçados em cima dos tachos ferventes em que se preparavam esses insumos.

Mariana se questionava: como ela iria obrigar o uso de uma viseira embaçada e de uma máscara molhada por conta do vapor e do suor, para um funcionário que está mexendo um tacho de carne processada a mais de 90°C? Em outra situação, percebeu que a combinação de viseira e máscaras úmidas prejudicava a visão e o conforto de um trabalhador com uma faca em cada mão - combinação de baixa visibilidade e objetos cortantes com baixas chances de bons resultados. Ela pensava, ainda, na exposição desigual ao vírus entre os funcionários: ela trabalhava sozinha, em uma sala com ar-condicionado, “(...) mas e os guris lá, que estão na linha de produção?”. Depois de argumentar com a promotora do trabalho que acompanhava a implementação dos protocolos, Mariana conseguiu autorizar que os funcionários nessas condições críticas de temperatura e umidade fossem liberados do uso das máscaras enquanto trabalhavam nessas funções. "Prefiro um funcionário com covid do que sem uma mão!", ela ponderou, refletindo um dilema impossível que, de algum modo, ficou a cargo dela administrar.

Um outro evento marcante para Mariana envolveu uma partida clandestina de futebol. Perto de setembro de 2020, o time da empresa marcou um jogo às escondidas - os jogos estavam suspensos de acordo com as orientações de isolamento social, tanto do frigorífico, quanto da cidade. A contravenção não teria sido descoberta caso o jogo não tivesse terminado em briga, envolvendo tapas e socos com o time adversário (que ganhou a partida e a briga). No dia seguinte, um funcionário apareceu com um olho roxo e outro com um corte no supercílio. Mariana prontamente percebeu o ocorrido: “Fiquei maluca. Falei que apanharam foi pouco [risos]. Fiquei brava pois eles colocaram a segurança de todos os outros em risco. Suspendi o time inteiro pelo resto do dia, mesmo sem saber como a gente ia administrar o desfalque de funcionários” (Mariana, 2020).

Os jogos não retornaram até alguns meses depois, quando o time pediu permissão para Mariana, que, resignada, concedeu: “Se a prefeita deixa, não têm como eu não deixar”, ela contou, fazendo menção ao afrouxamento das medidas de isolamento na cidade, orientadas pela prefeitura. Até o momento em que conversamos, o frigorífico onde Mariana trabalhava tinha tido 6 casos de funcionários com covid, o que ela considerou um sucesso na medida do possível, especialmente em comparação aos surtos bem maiores registrados em outros frigoríficos, especialmente os de grande porte, tanto no estado quanto no resto do Brasil e em outros países.

Mariana contou, ainda, outra história muito anedótica sobre seu trabalho durante a pandemia. Trabalhadora do controle de qualidade, sua ocupação sempre implicou em certo nível de controle e vigilância dos demais trabalhadores: precisava se assegurar, por exemplo, de que os cortes estavam sendo feitos corretamente, além de ficar atenta a boas práticas sanitárias e de higiene. A partir da pandemia, ela se tornou responsável também por implementar as medidas contra a covid e conscientizar os funcionários. Essa nova atribuição teve efeitos inesperados para Mariana: ela conta que se via na função de fazer um trabalho que era um misto de conscientização e de controle dos trabalhadores.

Mariana não podia - nem queria - monitorar o que os demais faziam fora do ambiente de trabalho, mas algumas situações desafiaram tanto seu senso ético e de respeito à vida privada dos colegas, quanto a separação entre vida pessoal e profissional dos trabalhadores durante a pandemia. Mariana tem uma grande amiga que trabalhava na mesma posição que ela (no controle de qualidade) do frigorífico vizinho, a apenas algumas quadras de distância do seu. Onde Mariana trabalhava, trabalhavam também dois irmãos de uma família de doze filhos no total (todos com nomes bíblicos). No frigorífico da amiga, trabalhavam outros quatro irmãos dessa mesma família. Passados alguns meses de pandemia declarada, e muito nervosismo por parte das duas amigas em prevenir infecções e um temido surto em seus ambientes de trabalho, Mariana contou que “(...) passava a semana toda cuidando de tudo [todas as medidas de proteção]. Mas, nas redes sociais, vi todos os doze irmãos, na banda da igreja no domingo, sem máscara!”.

Ela e a amiga tentaram conscientizar os irmãos, cada uma em seu frigorífico. Um deles argumentou que “(...) na colônia, não tinha isso [covid]! E lá ninguém usa máscara”. O medo das duas era que algum dos irmãos contraísse o coronavírus e acabasse infectando os

outros, num efeito dominó que poderia causar um surto nos dois frigoríficos. Eventualmente, um deles (funcionário do frigorífico vizinho) ficou doente - o que resultou no afastamento de todos os seis, das duas empresas. Nesse caso, ambas as trabalhadoras se viram em uma posição incômoda, na corda bamba entre invadir a vida pessoal dos funcionários e agir de maneira “pouco profissional”, ou deixá-los tomarem suas próprias decisões e arriscar a segurança dos demais e o funcionamento do frigorífico.

Em um outro sentido, entendo que o cuidado nos frigoríficos também se dá em relação aos animais - sobretudo na etapa do abate, com a qual meus interlocutores têm mais contato. Talvez me afastando um pouco da máxima lévi-straussiana (de que a morte de animais para alimentação implica sempre em um problema filosófico, que as sociedades tentam resolver), aqui penso mais nos aspectos cotidianos que o abate moderno suscita. Para pesquisadoras como Perrota (2016) e Froehlich (2015 [a] [b]) o abate e criação animal mais “humanizados” e racionalizados, como previstos pelos protocolos de boas práticas vigentes em todo o país, respondem tanto a preocupações “legítimas” em relação ao bem-estar animal, quanto (e especialmente) a demanda de mercado criada pelos consumidores e o mercado mais atento a essas questões. Nesse ponto, cabe lembrar, com Portilho (2008), que o consumo é entendido por muitas pessoas como uma forma de ação política - o que parece complexificar ainda mais as fronteiras e contornos entre algo como puro interesse mercadológico e um esforço, vontade e interesse “legítimos” em fazer as coisas de outras maneiras.

Ainda, lembrando que um manejo mais “racional” dos animais de corte atende, para Froehlich (2015 [b]), sobretudo a um imperativo de racionalização do trabalho e diminuição de perdas do setor pecuário, associado a seu processo de modernização e industrialização. Assim, “cuidado” no abate parece responder simultaneamente às sensibilidades e preocupações com a qualidade da morte dos bichos quanto a demandas dos consumidores - novamente, o cuidado não parece ser apenas uma prática puramente altruísta, mas tampouco um conjunto de ações motivado somente pelo mercado.

Nesse sentido, Iara me contou que seu avô, nascido na década de 1920, foi açougueiro. Ela me disse que naquela época, a insensibilização dos animais era feita “a pauladas, em matadouro mesmo (...) Matar é cruel, enquanto o abate é quando é pelo bem estar animal” - segundo ela, *matadouro* é onde a morte é cruel, feita pelos métodos tradicionais, em oposição aos abatedouros e frigoríficos modernos. Ela reflete sobre como os

métodos de matar os animais mudaram desde então: quase 80 anos depois de seu avô, ela considera que a legislação vigente de bem estar animal seja bastante rígida, inclusive com multas pesadas para eventuais infrações. Atualmente, não se pode bater, gritar, machucar, dar choque ou estressar o animal, e o chamado abate humanitário interfere positivamente na qualidade da carne: “Quando o animal morre sofrendo, a carne sai dura, o músculo não é convertido em carne (...) A procura por carne sem sofrimento é grande, e a legislação de bem estar animal serve para fins mercadológicos também” (Iara, 2021).

Ela acredita que os bons profissionais são capazes de abater o animal com o mínimo de dor e sofrimento, com respeito e cuidado. Funcionários inexperientes, mal treinados ou profissionais “ruins”, por outro lado, cometem erros (por exemplo, errando o tiro da insensibilização, rasgando traquéia e/ou coração do animal durante a sangria) e causam sofrimento aos animais. O senhor responsável pelo abate no frigorífico onde ela trabalha é um bom profissional, o melhor com quem ela já trabalhou: paciente, experiente. Ele espera o animal se acalmar, parar de se debater, para só então insensibilizá-lo - o que garante, segundo ela, uma morte sem sofrimento e uma carne macia. O bom profissional, para ela, entende que o bicho “(...) é um animal que sofre que nem a gente, que têm medo como nós temos” (Iara, 2021). Perguntei se ela já teve alguma experiência diretamente no setor do abate, e ela contou que saiu chorando de sua primeira insensibilização e que hoje em dia não consegue mais fazer esse tipo de trabalho - evita olhar nos olhos do gado por dó e empatia, e também por que se lembra dos seus gatos de estimação. “Faço meu trabalho porque é meu trabalho, é minha fonte de renda”.

Ainda, Mariana contou a história de uma das monitoras do abate que se tornou vegetariana depois de começar a trabalhar neste posto. Mariana explicou que apesar, e talvez por causa de suas “restrições ético-morais-filosóficas em relação a matar os bichos... ela faz cumprir o abate humanitário” (ela ri um pouco, sem deboche), e muito bem. Mariana acredita que “é melhor que seja alguém que se importe”, e diz que encontra certo conforto sabendo que é a monitora vegetariana quem conduz o abate. “É melhor ela mesma fazer aquilo porque ela sabe como fazer bem, se importa com o bem estar dos bichos, do que alguém que não entende nem se importa” (Mariana, 2020).

Assim, o que entendo como cuidado a partir desses relatos é um conjunto heterogêneo de práticas de atenção com o outro (entre colegas, entre pessoas e animais, entre

trabalhadores em diferentes posições hierárquicas), como as manobras e negociações que tornam o trabalho mais tolerável, mais agradável e seguro mesmo nesses ambientes pouco salubres. Novamente, não assumo que nem funcionários, nem veterinários, promotores do trabalho ou o controle de qualidade do frigorífico tenham apenas interesses altruístas e “puros” em mente quando negociam o uso de máscaras, isolamento social, ou uma maneira de tratar os animais de uma maneira que consideram mais respeitosa - todas essas partes estão envolvidas precisam, de alguma forma, agir a favor de certa produtividade e rendimento no trabalho. Ainda, também foram abundantes as histórias em que vários desses agentes parecem ter agido com seus “melhores interesses” em mente, com menos consideração com os outros.

Por exemplo, Ernesto, um técnico de segurança do trabalho em um frigorífico de grande porte, me contou que o volume de acidentes nessas indústrias era, em linhas gerais, “culpa dos trabalhadores que não se cuidam, que são relapsos com a própria segurança e a dos colegas: *falta autocuidado*” (Ernesto, 2021). Ainda, em um tom mais sombrio, revelou que se questionava sobre até que ponto o ser humano é realmente preocupado com os outros, observando tanta falta de cuidado em relação à pandemia. Cristina, uma funcionária da linha de produção com quem conversei em 2022, me relatou que faltava diálogo entre os trabalhadores e seus superiores - ela se sentia pouco ouvida, e conta que outros funcionários que apresentaram sugestões para a melhoria das condições de trabalho não eram escutados, e tampouco bem vistos pelos chefes.

A covid causou ainda mais pressão na carga de trabalho dos funcionários do setor da carne, na medida em que cada pessoa ausente significava que os demais provavelmente teriam de acelerar ainda mais para compensar. Exemplo disso é como uma certa divisão de trabalho mais ou menos informal, em que muitas vezes os homens assumiam tarefas que algumas mulheres não tinham força física e/ou treinamento adequado para performar, também foi muitas vezes rompida pelas ausências dos trabalhadores doentes: “pegavam mulheres para fazer o trabalho de homens” (Fernando, 2021). Ainda, escutei diversos relatos de atos de crueldade e descaso com os animais, além de várias histórias sobre acidentes de trabalho que ocorreram nos frigoríficos - que muito dificilmente poderiam ser atribuídos a simples descaso por parte do trabalhador.

Assim, gostaria de pensar em cuidado privilegiando seus aspectos mais ambivalentes, mundanos, muitas vezes atravessados por hierarquia e interesses conflitantes, também entre

peças e animais. Nesse sentido, penso na maneira como o sociólogo John Law (2010) caracterizou o cuidado na prática veterinária como *múltiplo*. Law escreve sobre uma epidemia da doença de mão, pé e boca do gado bovino (em inglês, *foot and mouth disease* ou FMD), uma infecção viral séria e altamente contagiosa que atingiu fazendas do Reino Unido em 2001. A política de contenção da doença, uma vez identificado o vírus, é de sacrificar humanamente todos os animais infectados ou que possam ter tido contato com o patógeno - na prática, todos os animais do rebanho em determinada área de risco⁴¹ - naquele surto, foram mais de 2000 propriedades afetadas. Law entrevistou um veterinário, um fotógrafo e documentarista que registrava aquela situação e os criadores da fazenda de Ramscliffe, localizada no condado de Devon, sul da Inglaterra. O veterinário do estado designado para essa fazenda se encontrava em uma posição difícil: precisava sacrificar todo o rebanho, inclusive os bezerros, de uma propriedade familiar, em nome da proteção de outros animais em outras fazendas do país (LAW, 2010).

Law (2010) argumenta que primeiro, havia o cuidado do veterinário com os animais: esse profissional tinha o compromisso de garantir uma vida boa e, nesse caso, uma morte serena para os bichos, com o mínimo de dor e sofrimento possível. Ele conferia se as vacas tinham espaço para deitar, se os bezerros estavam calmos e atentos, se os animais interagiam entre si - bons sinais, aos quais o veterinário se mantinha atento mesmo nos momentos antes do derradeiro abate dos bichos. Por um lado, o cuidado com os bichos é um tipo de cuidado mais “evidente”, tradicionalmente associado à prática veterinária - por outro lado, o cuidado com a *morte* desses bichos não é geralmente entendido como o foco dessa profissão, desafiando um pouco uma noção mais estrita do que significa cuidar.

Além do cuidado com os bovinos, havia o cuidado com os fazendeiros. O veterinário, empregado pelo estado e em posição hierárquica que era, na prática, superior ao do fazendeiro - afinal, ele era capaz de definir se uma propriedade permanecia aberta ou não - também cuidava e se preocupava com os criadores. Law menciona, por exemplo, situações em que o veterinário se deparou com fazendas em condições sanitárias inadequadas, com irregularidades que poderiam levar à suspensão ou mesmo encerramento das atividades da propriedade. Em meio a uma crise econômica (em que o fechamento da fazenda provavelmente implicaria em sérios problemas financeiros para os criadores), o veterinário

⁴¹ Conforme “Foot and Mouth Disease”. Disponível em <<<https://www.woah.org/en/disease/foot-and-mouth-disease/>>>. Acesso em 24 out. 2022.

reconhecia que aqueles fazendeiros podiam não ser os melhores do mundo - mas tampouco eram pessoas que não mereciam uma segunda chance. Assim, o profissional indicou uma série de mudanças urgentes para remediar a situação: “(...) fingi que a visita daquela manhã não tinha acontecido, e disse que voltaria no início da semana seguinte esperando ver todos os problemas resolvidos” (LAW, p. 5, 2010, trad. minha). Além disso, esse tipo de abate sanitário em massa pode ser extremamente traumático, além de economicamente crítico para pequenos criadores e suas famílias, e a conduta respeitosa, cuidadosa e eficiente do veterinário responsável foi crucial para preservar a sanidade dos fazendeiros afetados, na medida do possível.

Ainda, há o cuidado do veterinário consigo mesmo, quando ele não está fazendo o trabalho “normal” de zelar pela vida dos animais em um sentido mais literal. Esse autocuidado envolve conseguir equilibrar uma sensibilidade e atenção aos animais a serem abatidos, e ao mesmo tempo não se envolver demais na tarefa mórbida que se impõe: “(...) cuidado é sobre responder, mas não responder demais. É estar presente, é sobre sensibilidade, mas também é sobre distância. É precisamente sobre auto-proteção” (LAW, p.7, 2010, trad. minha). Por fim, há o cuidado com o “todo”, ou da coletividade em suas várias versões: abater aqueles animais significa conter uma epidemia que poderia, de outra maneira, se espalhar e afetar ainda mais animais, a níveis de vizinhança, locais, nacionais e até internacionais - em outras regiões do mundo, como em Bangladesh onde a doença é capaz de dizimar os já minúsculos rebanhos de fazendeiros muito pobres. Cuidar do todo implica em reduzir o sofrimento animal e humano, também em preservar fontes de renda, o comércio da carne, em um conjunto de razões sociais, econômicas, biológicas (LAW, 2010).

Assim, além de *múltiplas*, as práticas de cuidado também não atendem a um conjunto fixo de interesses ou necessidades - elas se sobrepõem, em um tipo de coreografia cheia de ajustes (LAW, 2010; MOL, MOSER, POLS, 2010), de negociações, arranjos, adaptações imperfeitas e incompletas. O cuidado, ainda, não necessariamente vai conseguir atender aos interesses e necessidades de todas as partes envolvidas, o tempo todo. Um exemplo é o caso do fazendeiro que não quer sacrificar seus animais, a princípio saudáveis, em nome da prevenção da doença mão, pé e boca - essa vontade de proteger seu rebanho entra em conflito, em um dado momento, com o dever do veterinário em impedir o espalhamento da infecção para outros animais, preservando a coletividade (LAW, 2010).

É nesse sentido que a definição de cuidado múltiplo (e imperfeito, sobreposto, atento, sensível) de Law (2010) me ajuda a pensar nas histórias dos trabalhadores que entrevistei. Irineu e a veterinária do estado agiram com cuidado: chegaram a uma frequência de limpar as facas possível para a realidade do frigorífico, um meio-termo que não é uma solução ideal ou infalível. A supervisora do abate cuida dos animais que vão ser mortos, por mais paradoxal que isso seja. Zelando para que os bichos tenham uma boa morte, ou pelo menos uma morte menos apavorante, ela incorpora um dos pontos centrais do tipo de cuidado que penso aqui: imperfeito, mas atento, esforçado, implicado. Em um sentido mais amplo, a reflexão de Iara sobre a demanda de mercado por carne “sem sofrimento” mostra como a pressão de parte dos consumidores têm alguns efeitos na maneira como os animais são tratados, ainda que pequenos e incapazes de romper com a lógica problemática da cadeia de produção da carne.

Entendo que Mariana *cuida* dos outros funcionários, mesmo que esse cuidado esteja atravessado por uma relação hierárquica de trabalho e por interesses nem sempre alinhados. Ela precisa fazer com que o serviço funcione bem, os funcionários estão ali porque precisam ganhar a vida. Quando ela veta partidas de futebol, Mariana não só tenta evitar uma parada total das atividades do frigorífico por conta de um surto interno, como também cuida daqueles funcionários que não se expuseram voluntariamente ao vírus. Em outra situação, como no conflito entre obrigar os funcionários a usarem máscara e arriscar que eles se cortem ou se machuquem, Mariana cuidou também - mesmo que, nesse caso, o cuidado apareça mais como uma decisão difícil, um improviso e arranjo momentâneo que não dá conta de solucionar um problema, mas que atenua e traz algum conforto.

Ainda, assim como as antropólogas Schuch e VÍctora (2020), que analisam a perspectiva do cuidado e manejo de riscos entre idosos e suas famílias durante a pandemia, Mariana também fala sobre a intersecção entre cuidado e controle quando conta a história dos trabalhadores irmãos. O que as autoras destacam é que o cuidado não é único, é atravessado por hierarquia, por ruído, é instável e assimétrico, se apresenta de diversas formas e dificilmente pode ser reduzido a simples atos de bondade (SCHUCH, VÍCTORA, 2020).

A supervisora do abate vegetariana agia, também, cuidando. O objetivo do seu trabalho é garantir a morte dos bichos, de acordo com a legislação sanitária vigente - no entanto, apesar da lei ser a mesma, as interlocutoras com quem falei acreditam que existem maneiras e maneiras de fazer cumprir isso. Mariana e Iara acreditam que um bom profissional

do abate se importa, entende o animal como um ser que sofre como nós. A supervisora se importava, cuidava dos bichos nos seus últimos momentos. Seu vegetarianismo, ainda, talvez possa refletir como a vontade de proteger a vida e a convivência com a morte não são necessariamente movimentos contraditórios, mutuamente excludente.

Os trabalhadores cuidavam uns aos outros, talvez no sentido mais classicamente associado a cuidado: ajudando colegas mais lentos, tentando não sobrecarregar os demais - mesmo que isso muitas vezes implique em uma sobrecarga pessoal. A pandemia tensiona ainda mais essas relações entre colegas, como no exemplo das mulheres que precisaram assumir trabalhos mais pesados, na ausência de funcionários doentes. Ainda, podemos pensar no cuidado dos trabalhadores com eles mesmos: cuidar de si é uma prática essencial para lidar com um ambiente de alto risco, notoriamente insalubre. O técnico de segurança do trabalho que entrevistei reconhecia isso - porém acreditava que o que faltava para um ambiente de trabalho mais seguro se resumia a “mais autocuidado” por parte dos trabalhadores, revelando como as práticas de cuidado são muitas vezes entendidas como medidas individuais, responsabilidade de cada um.

Acredito, por fim, que a fala do técnico de segurança do trabalho, Ernesto, não reflete um posicionamento isolado, especialmente quando levamos em conta a pandemia. Sem uma política centralizada de combate ao vírus, em meio a gestão desastrosa do ex-presidente Jair Bolsonaro, o cuidado da população foi relegado parcialmente às esferas estaduais e municipais (que desenvolviam seus próprios planos de manejo da pandemia) e principalmente à sorte de cada indivíduo e comunidade - variações de um “autocuidado”, acionado muitas vezes para isentar ou aliviar a responsabilidade de líderes e da coletividade com o cuidado de seus membros. Sem um cuidado verticalizado minimamente organizado, via de regra o que restou foi quase exclusivamente o cuidado entre as pessoas, atuando da maneira que conseguiam, com os recursos que dispunham. Mesmo que pequenos e imperfeitos, acredito que esses gestos de cuidado tenham sido fundamentais para aliviar, atenuar, trazer algum conforto em um dos momentos mais críticos das nossas histórias pessoais e da história coletiva.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É com a perspectiva do cuidado em mente que gostaria de tecer as considerações finais deste trabalho. Entendo os frigoríficos como um dos elos do sistema-carne, que por sua vez é uma parte celebrada da produção moderna de alimentos. Esse sistema produtivo moderno, como vimos, é orientado por uma racionalidade voltada para o lucro e eficiência, e tem como principais objetivos fornecer alimentos considerados seguros, padronizados, estáveis - *commodities* possam atravessar distâncias mantendo-se praticamente iguais.

Um dos principais efeitos desse regime moderno de produção dos alimentos em geral, e da carne em específico, é que ele implica em um distanciamento, em uma opacidade entre a pessoa que come e seu alimento: como coletividade, sabemos cada vez menos onde e como o que comemos foi produzido, e esse obscurecimento não é inócuo. Desde as primeiras iniciativas em afastar os abatedouros dos olhares das populações, essas e outras elipses que se desenvolvem ao longo da cadeia produtiva parecem beneficiar um ideal de que a carne e os alimentos são, podem e devem ser produzidos somente com os mais altos padrões de racionalidade e rendimento possíveis. No entanto, essa busca por uma produção que seja, como em Tsing (2012), perfeitamente *escalável* - isso é, capaz de se expandir indefinidamente, sem sofrer alterações significativas, tal como o modelo de plantation - não se dá sem algumas consequências inesperadas.

Assim, acredito que tão exaltada agropecuária brasileira, parte central do agro (é tech, é tudo) se apoia, de maneira ambivalente, em uma série de elementos que fogem dos ideais de racionalidade e eficiência máximas que ela prega - e a pandemia da covid agravou e trouxe à tona algumas dessas ambivalências e contradições. A indústria da carne moderna *depende*, para citar um exemplo, de que seus trabalhadores sejam explorados até o adoecimento para garantir uma produção constante de um *commodity* que eles, no Brasil de 2022, muitas vezes não têm recursos para consumir. O setor da carne tomou, sim, medidas para tentar controlar a disseminação do vírus entre seus funcionários - mas a persistência de diversas outras doenças e inúmeros acidentes nesses ambientes de trabalho, preexistentes à covid, pode ser ilustrativa de como parte importante da contenção da pandemia nas indústrias tem mais a ver com a proteção da *carne* e sua produção, do que com seus trabalhadores. A carne industrial precisa de que terceiros assumam parte dos custos sociais que a mantém funcionando - vimos como a seguridade social e, no limite, os próprios trabalhadores e suas comunidades (além dos

seríssimos custos ambientais, que não foram trabalhados aqui) pagam o preço dessa indústria adoecedora.

Ainda, me chama atenção a força que os discursos sobre uma desejada (ou sequer possível) normalidade tomaram durante a pandemia. Como Brand e Wissen (2019) observaram, padrões de consumo imperiais, a que parte da produção de países como o Brasil atendem, são absolutamente insustentáveis, baseados nas terceirizações dos custos sociais, ambientais e políticos que sustentam essas cadeias produtivas. Retornar à normalidade, recuperar a economia, voltar a produzir como antes e não parar as exportações foram argumentos muitas vezes acionados para justificar o custo humano e social cada vez mais alto de uma gestão da pandemia voltada mais para proteger a “economia” do que as pessoas. A “normalidade” foi desejada e acionada como argumento para “flexibilizações” diversas, que, no setor da carne, atuaram sobretudo no sentido de deixar a boiada passar, como vimos em Sordi, Segata e Lewgoy, 2021.

No entanto, durante a elaboração desta dissertação - em meio a pandemia e, não poderia deixar de citar, mais de 680 mil mortes por covid no Brasil, muitas delas evitáveis - não foi somente desolação e distopia o que pude observar. Por um lado, as referências bibliográficas, notícias e dados sobre a indústria da carne e a pandemia que consultei desenham, como vimos, esse cenário caótico de violação de direitos básicos em curso no setor - descrições que de maneira alguma são sensacionalistas ou levianas: basta conferir os dados sobre acidentes de trabalho e adoecimentos, inclusive a covid, entre funcionários de frigoríficos para perceber a gravidade do problema. Por outro lado, os trabalhadores que pude entrevistar não me relataram somente, nem sequer principalmente esses aspectos mais sombrios do trabalho com a carne. Pelo contrário, foram abundantes as narrativas sobre o que entendi como formas de cuidado, sobre amizade, solidariedade e troca, mesmo nos ambientes desoladores dos frigoríficos, mesmo em meio à pandemia, e mesmo que essas práticas sejam sempre um pouco ambivalentes, improvisadas, desajeitadas, imperfeitas.

ANEXO 1

ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA

APRESENTAÇÃO DA PESQUISADORA E INTRODUÇÃO:

Antes de começar:

Apresentação da pesquisadora (Luiza, estudante do mestrado em Antropologia Social da UFRGS em Porto Alegre, escrevendo minha dissertação) e breve explicação do que eu busco com essa pesquisa - entender como a pandemia afetou os trabalhadores de frigoríficos no RS.

Reforço sobre a confidencialidade da conversa.

Pedido de permissão para fazer anotações sobre a conversa.

PERGUNTAS INICIAIS:

Nome

Idade

Cidade onde vive

Onde você trabalha?

Cidade onde trabalha

TRABALHO:

Sobre o frigorífico:

Há quanto tempo você trabalha nesta empresa?

Há quanto tempo você trabalha em frigoríficos? Você já havia trabalhado antes com essa área?

Qual o tamanho mais ou menos do frigorífico onde você trabalha - quantos colegas você tem mais ou menos?

Qual o seu trabalho no frigorífico? Qual o nome da sua posição? Você já trabalhou em outras posições dentro de um frigorífico?

Sobre os animais:

Com quais animais o frigorífico trabalha?

Você sabe dizer +/- quantos animais são processados por dia?

E você, com quais animais/carne você trabalha?

Sobre a rotina de trabalho:

Você poderia me descrever como é um dia de trabalho para você? Desde quando você sai pra trabalhar até o momento que volta pra casa.

Quais horários/turnos de trabalho e quantos dias na semana você trabalha? Carga horária semanal?

Sobre segurança de trabalho:

Na empresa onde você trabalha, quais são os equipamentos de proteção que os funcionários precisam usar? (ex: luva metálica de proteção, aventais de plástico, botas, máscaras, toucas, etc...)

Você se sente seguro com esses equipamentos?

Você já teve algum acidente de trabalho?

Os efeitos da pandemia:

Como o coronavírus impactou o frigorífico onde você trabalha?

A partir da pandemia da covid, a sua rotina de trabalho mudou de algum jeito?

(por exemplo, você teve alteração no volume de trabalho, na sua carga horária ou escala de trabalho, você passou a trabalhar em outra posição ?)

Quais são as medidas de proteção ou prevenção para covid que sua empresa tem? (EPIs, uso de máscara, lavagem de mãos, álcool, distanciamento, como são os intervalos e entradas e saídas...)

Como foi a adaptação para novos protocolos de segurança?

Você se sentiu seguro com novos esses protocolos, você acha que eles funcionam?

E hoje em dia, com quase dois anos de pandemia, os protocolos ainda estão valendo?

Perguntas extras:

Em relação aos seus colegas de trabalho, você percebeu se está se relacionando da mesma maneira, ou de mudou alguma coisa durante a pandemia? (sua vida social mudou?)

FINALIZAÇÃO

Tem alguma coisa que a gente não tenha falado e que você queira falar/comentar?

Reforço do anonimato da pesquisa.

Me coloco à disposição para eventuais perguntas/dúvidas/questões subseqüentes e para o participante de maneira geral, contato pelo telefone, whatsapp/email.

REFERÊNCIAS

LEIS

BRASIL, 2021. Ministério do Trabalho e da Previdência. Quantidade de acidentes do trabalho, por situação do registro e motivo, segundo a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), no Brasil - 2018/2020. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/assuntos/previdencia-social/saude-e-seguranca-do-trabalhador/dados-de-acidentes-do-trabalho/arquivos/AEAT_2020/secao-i-estatisticas-de-acidentes-do-trabalho/subsecao-a-acidentes-do-trabalho/capitulo-1-brasil-e-grandes-regioes/1-1-quantidade-de-acidentes-do-trabalho-por-situacao-do-registro-e-motivo-segundo-a-classificacao-nacional-de-atividades-economicas-cnae-no-brasil-2018-2019>. Acesso em 24 out. 2022.

[a] BRASIL. GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Centro Estadual de Vigilância em Saúde do RS. Boletim epidemiológico COVID-2019, semana epidemiológica 22 de 2020. 3 jun. 2020. Disponível em: <<https://coronavirus.rs.gov.br/upload/arquivos/202006/04134058-boletim-epidemiologico-covid-19-coers-se-22.pdf>>. Acesso em 9 set. 2020.

[b] BRASIL. GOVERNO FEDERAL. DECRETO Nº 10.282. 20 mar. 2020. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10282.htm>. Acesso em 13 mai. 2022.

[c] BRASIL. GOVERNO FEDERAL. 11 mai. 2020. Orientações gerais para frigoríficos em razão da pandemia da COVID-19. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos/manual-orientacoes-gerais-para-frigorificos-em-razao-da-pandemia-da-covid-19/view>>. Acesso em: 13 de mai. de 2022.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABONIZIO, J. Consumo alimentar e anticonsumismo: veganos e freeganos. Ciências Sociais Unisinos, v. 49, n. 2, 2013.

ABONIZIO, Juliana. Conflitos à mesa. Vegetarianos, consumo e identidade. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 31, n. 90, 2016.

“ ‘A carne mais barata do mercado é a do trabalhador’, denuncia categoria”. 2020. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2020/09/24/a-carne-mais-barata-do-mercado-e-a-do-trabalhador-denuncia-categoria>>. Acesso em 25 abr. 2022.

ADAMS, Carol. The Sexual Politics of Meat. A feminist-vegetarian critical theory. New York/London: Continuum, 2010 [1990].

“Agronegócio pode ter infectado 400 mil trabalhadores no Brasil por Covid-19”. Brasil de Fato, 15 jul. 2020. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2020/07/15/agronegocio-pode-ter-infectado-400-mil-trabalhadores-no-brasil-por-covid-19>>. Acesso em 25 abr. 2022.

ANTUNES, Ricardo. O mundo precarizado do trabalho e seus significados. Cadernos de Psicologia Social do Trabalho, v. 2, n. 1, p. 55-72, 1999.

ANTUNES, Ricardo. O trabalho, sua nova morfologia e a era da precarização estrutural. Theomai, n. 19, p. 47-57, 2009.

ANTUNES, Ricardo. Os modos de ser da informalidade: rumo a uma nova era da precarização estrutural do trabalho? Ser. Soc. Soc., n. 107, p. 405-419, 2011.

BAQUI, Pedro e BICA, Ioana et al. Ethnic and regional variations in hospital mortality from COVID-19 in Brazil: a cross-sectional observational study. Lancet Glo. Health, v. 8, n. 8, 2020. Disponível em: <<https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S2214-109X%2820%2930285-0>>. Acesso em 30 mar. 2021.

BESKY, Sarah e BLANCHETTE, Alex. How Nature Works: Rethinking Labor on a Troubled Planet. Santa Fe/Albuquerque: School for Advanced Research Press/University of New Mexico Press, 2020.

BLANCHETTE, Alex. Herding Species: Biosecurity, Posthuman Labor, and the American Industrial Pig. Cultural Anthropology, v. 30, n. 4, pp. 640-669, 2015.

BLANCHETTE, Alex. Industrial Meat Production. Annual Review of Anthropology, v. 47, n. 1, p. 185-199, 2018.

BLANCHETTE, Alex. Living waste and the labor of toxic health on American factory farms. Medical Anthropology Quarterly, v. 33, n.1, p. 80-100, 2019.

BLANCHETTE, Alex. Porkopolis. Durham: Duke University Press, 2020.

BORSOI, Izabel Cristina F. Vivendo para trabalhar: Do trabalho degradado ao trabalho precarizado. Convergencia, n. 55, pp. 113-133, 2011.

BRAND, Ulrich e WISSEN, Markus. Nuestro bonito modo de vida imperial. Nueva Sociedad, v.179, p.25-32, 2019.

“Brazilian beef farms ‘used workers kept in conditions similar to slavery’ ”. 2021. Disponível em: <https://www.theguardian.com/environment/2021/jan/06/brazilian-beef-farms-used-workers-kept-in-conditions-similar-to-slavery>. Acesso em 11 janeiro 2021.

CALARCO, Matthew R. Animal Studies: The Key Concepts. London/New York: Routledge, 2021.

CARNE, Osso. Direção de Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros. Brasil: Repórter Brasil, 2011. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=887vSqI35i8>>. Acesso em 06 jun. 2022. (65 min.).

“Cidades pequenas com grandes frigoríficos registram 70% mais acidentes de trabalho”. 2020. Disponível em: <<https://ojoioeotrigo.com.br/2020/10/cidades-pequenas-com-grandes-frigorificos-registram-70-mais-acidentes-de-trabalho/>>. Acesso em 07 abr. 2022.

CINTRÃO, Rosângela Pezza, DUPIN, Leonardo Vilaça. Microbiopolítica e regulação sanitária: desacordos entre ciência e saberes locais na produção dos queijos minas artesanais. Horizontes Antropológicos, v.26, n. 57, p. 239-274, 2020.

“Coronavirus: Why have there been so many outbreaks in meat processing plants?”. BBC. 23 jun. 2020. Disponível em: <<https://www.bbc.com/news/53137613>>. Acesso em 13 mai. 2022.

“Covid-19 na trilha do trabalho precário e vulnerável: o caso dos frigoríficos”. 2020. Disponível em: <<https://diplomatie.org.br/covid-19-na-trilha-do-trabalho-precario-e-vulneravel-o-caso-dos-frigorificos/>>. Acesso em 26 abr. 2022.

“Danish PM Mette Frederiksen under pressure over mink cull”. Politico. 2021. Disponível em: <<https://www.politico.eu/article/danish-pm-frederiksen-under-pressure-over-mink-cull/>>. Acesso em 02 jun. 2022.

DAVIS, Mike. The Monster Enters. COVID-19, Avian Flu and the Plagues of Capitalism. New York: OR Books, 2020.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. São Paulo, Perspectiva, 2014.

DURÃES, Bruno Rodrigues. Do trabalho informal tradicional ao uberizado: história, inovação e pandemia. Revista Nau Social, v. 11, n. 21, p. 361-375, 2020.

“Exclusivo: os dados inéditos sobre Covid-19 em frigoríficos de pequenos municípios”. 2020. Disponível em: <<https://ojoioetrigo.com.br/2020/06/exclusivo-os-dados-ineditos-sobre-covid-19-em-frigorificos-de-pequenos-municipios/>>. Acesso em 27 abr. 2022.

FEDERICI, Silvia. Calibã e a bruxa. Mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante, 2017.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FLORIT, Luciano Félix; GRAVA, Diego da Silva; SORDI, Caetano. Da morte artesanal à morte industrial. Apropriações discursivas e naturalização do abate. Estudos sociológicos Araraquara, v. 25, n. 49, pp. 197-220, 2020.

“Frigoríficos concentram mais de 30% dos casos de Covid-19 no RS”. 2020. Disponível em: <<https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2020/06/03/frigorificos-concentram-mais-de-30per-cent-dos-casos-de-covid-19-no-rs.ghtml>>. Acesso em 14 de setembro de 2020.

“ ‘Ganância’ é o que mantém trabalho precário nos frigoríficos”. Disponível em: <<https://www.ruralcentro.com.br/noticias/ganancia-e-o-que-mantem-trabalho-precario-nos-frigorificos-62147>>. Acesso em 26 abr. 2022.

FROEHLICH, Graciela. Carne(ar), no passado e no presente: hábitos e práticas alimentares entre descendentes de imigrantes alemães. CAMPOS - Revista de Antropologia Social, v. 12, n. 1, p. 69-82, 2011.

[a] FROEHLICH, Graciela. Da 'lida bruta' ao 'manejo racional': mediações tecnocientíficas no trabalho com o gado de corte. Revista IDEAS, v. 9, n. 2, p. 176-201, 2015.

[b] FROEHLICH, Graciela. Trabalhar os animais, trabalhar com os animais: reflexões etnográficas sobre bem-estar animal em fazendas de criação de gado de corte. Revista de Antropologia da UFSCAR, v.7, n.1, p.108-125, 2015.

GERR, Fred. Meatpacking plant workers: A case study of a precarious workforce. Journal of Occupational and Environmental Hygiene, v. 18, n. 4-5, p. 154-158, 2021.

GRANADA, Daniel; GRISOTTI, Marcia; DETONI, Priscila Pavan; CAZAROTTO, Rosmari; OLIVEIRA, Maria Conceição de. Saúde e migrações: a pandemia de Covid-19 e os trabalhadores imigrantes nos frigoríficos do Sul do Brasil. Horizontes Antropológicos, v. 27, n. 59, p. 207-226, 2021.

GOMES, Marcel (ed.). Trabalho escravo na indústria da carne. São Paulo: Monitor, n.8, 2021. Disponível em: <https://reporterbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/12/Monitor-8_Trabalho-escravo-na-ind%C3%BAstria-da-carne.pdf>. Acesso em 11 de janeiro de 2021.

“Governo, Congresso e indústria se mobilizam para rever proteções a trabalhadores de frigoríficos”. 2021. Disponível em: <<https://reporterbrasil.org.br/2021/04/governo-congresso-e-industria-se-mobilizam-para-rever-protecoes-a-trabalhadores-de-frigorificos/>>. Acesso em 13 de fevereiro de 2022.

“Guarani que trabalha em frigorífico contrai covid-19 e é o primeiro caso na região de Foz do Iguaçu. Disponível em: <<https://deolhonosruralistas.com.br/2020/06/18/guarani-que-trabalha-em-frigorifico-contrai-covid-19-e-e-lo-caso-na-regiao-de-foz-do-iguacu/>>. Acesso em 25 abr. 2022.

HARAWAY, Donna. A partilha do sofrimento: relações instrumentais entre animais de laboratório e sua gente. Horizontes Antropológicos, ano 17, n.35, p. 27-64, 2011.

HARAWAY, Donna. O manifesto das espécies companheiras: cachorros, pessoas e alteridade significativa. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2021.

HOLMES, Seth. Fresh Fruit, Broken Bodies: Migrant Farmworkers in the United States. California: University of California Press, 2013.

Indústria da carne comanda ações de ruralistas para dificultar punições a trabalho escravo. 2021. Disponível em: <<https://ojoioetrigo.com.br/2021/09/industria-da-carne-comanda-acoes-de-ruralistas-para-dificultar-punicoes-a-trabalho-escravo/>>. Acesso em 13 de fevereiro de 2022.

INGOLD, Tim. Humanidade e Animalidade. Revista Brasileira de Ciências Sociais. São Paulo, 28 de junho de 1995.

“JBS deu as costas para trabalhadores contaminados com brucelose no Mato Grosso”. Joio e o Trigo. 2021. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2021/03/02/jbs-deu-as-costas-para-trabalhadores-contaminados-com-brucelose-no-mato-grosso>>. Acesso em 31 mai. 2022.

KULICK, Don. Animais gordos e a dissolução da fronteira entre as espécies. Mana: Estudos de Antropologia Social, v. 15, n. 2, p. 481-508, 2009.

LAW, John. Care and Killing: Tensions in Veterinary Practice. In: MOL, Annemarie; MOSER, Ingunn; POLS, Jeannette (eds.). Care in Practice On Tinkering in Clinics, Homes and Farms. Bielefeld: Transcript Publishing, 326 p., 2010.

LEITE, Nilton Batista. Acidente de trabalho: precarização da força de trabalho nos frigoríficos da região oeste do Paraná. 2015. 225p. Dissertação (Programa de Pós- Graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Regional e Agronegócio) Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Campus de Toledo.

LÉVI- STRAUSS, Claude. A sabedoria da vaca louca. Estudos Avançados, v.23, n.67, 2009.

“Liminar barra processo para afrouxar normas de trabalho em frigoríficos”. 2022. Disponível em: <<https://www.redebrasilatual.com.br/trabalho/2022/01/liminar-barra-processo-para-afrouxar-normas-de-trabalho-em-frigorificos/>>. Acesso em 26 abr. 2022.

MARRA, Gabriela Chaves. Saúde e Processo de Trabalho em Frigorífico: da Necessidade ao Adoecimento. Tese de doutorado. Fundação Oswaldo Cruz. 2019.

MARRA, Gabriela Chaves; DE SOUZA, Luciana Hugue; CARDOSO, Telma Abdalla de Oliveira. Biossegurança no trabalho em frigoríficos: Da margem do lucro à margem da segurança. Ciência e Saúde Coletiva, v.18, n.11, 2012.

Ministério envia para CPI parecer contra uso de remédios do ‘kit Covid’ em pacientes hospitalizados. G1. 14 de julho de 2021. Disponível em: <<https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2021/07/14/ministerio-envia-para-cpi-parecer-contra-uso-de-remedios-do-kit-covid-em-pacientes-hospitalizados.ghtml>>. Acesso em 06 mai. 2022.

MENEZES, Palloma Valle; MAGALHÃES, Alexandre Almeida de; SILVA, Caíque Azael Ferreira da. Painéis comunitários: a disputa pela verdade da pandemia nas favelas cariocas. Horiz. antropol., v. 27, n. 59, p.109-128, 2021.

“Moendo gente. A situação do trabalho nos frigoríficos”. 2013. Disponível em: <https://reporterbrasil.org.br/wp-content/uploads/2015/02/16.-moendo_gente_final.pdf>. Acesso em 07 abr. 2022.

MOL, Annemarie; MOSER, Ingunn; POLS, Jeannette (eds.). Care in Practice On Tinkering in Clinics, Homes and Farms. Bielefeld: Transcript Publishing, 326 p., 2010.

NABARRO, David, DELAND, Katherine, LASBENNES, Florence. COVID em ambientes frios: riscos em plantas de processamento de carnes. Documento de trabalho da 4SD. 11 de novembro de 2020. Disponível em: <<https://www.iuf.org/wp-content/uploads/2020/11/201106-COVID-in-cold-environments-pt.pdf>>. Acesso em 13 mai. 2022.

NADING, Alex M. Local Biologies, Leaky Things, and the Chemical Infrastructure of Global Health. Medical Anthropology, v. 36, p. 141-156, 2017.

“O moedor de carne da JBS no Brasil: 7 acidentes de trabalho por dia. 2020”. O Joio e o Trigo. 2020. Disponível em: <<https://ojoioetrigo.com.br/2020/12/o-moedor-de-carne-da-jbs-no-brasil-7-acidentes-de-trabalho-por-dia/>>. Acesso em 07 abr. 2022.

OLIVEIRA, Patricia Pazini e ABONIZIO, Juliana. Na linha de desmontagem - relação entre humanos e bovinos em um frigorífico. Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia, v. 7, n. 1, 2019.

“O trabalho em frigoríficos é a atividade industrial que mais gera adoecimentos no país”. ANTP. 2017. Disponível em: <<https://www.anpt.org.br/imprensa/noticias/3092-o-trabalho-em-frigorificos-e-a-atividade-industrial-que-mais-gera-adoecimentos-no-pais>>. Acesso em 26 abr. 2022.

“Orientações para combate e prevenção à covid-19 em frigoríficos”. SESI-RS. 2020. Disponível em: <https://www.sesirs.org.br/sites/default/files/paragraph--files/covid_19_-_orientacoes_para_frigorificos_v2.pdf>. Acesso em 13 mai. 2022.

PAXSON, Heather. Post-pasteurian cultures: The microbiopolitics of raw-milk cheese in the United States. Cultural Anthropology, v. 23, n. 1, p. 15-47, 2008.

PEREIRA, Everson Fernandes. A pandemia de Covid-19 na UTI. Horizontes Antropológicos, v. 27, n. 59, p. 49-70, 2021.

PERES, João; MATIOLI, Victor. Donos do mercado: como os grandes supermercados exploram trabalhadores, fornecedores e a sociedade. São Paulo: Editora Elefante, 2020.

[a] PERROTA, Ana Paula. Vegetarianismo ético e posições carnívoras: questões além do sabor e dos nutrientes. Estudos Sociedade e Agricultura, vol. 25(2): 327-352, 2016.

[b] PERROTA, Ana Paula. Abate bovino e rede industrial : um estudo sobre a introdução e gestão racional e econômica das emoções dos animais. Política & Sociedade, v. 15, n. 33, p. 68-96, 2016.

PERROTA, Ana Paula. A Busca Pela Carcaça Perfeita: Da Criação Animal À Produção Zootécnica. Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia, v. 7, n. 1, 2019.

[a] PERROTA, Ana Paula. O mercado do boi gordo: “modernizando” técnicas, gado e gente. *Estud. sociol. Araraquara*, v. 25, n. 49, p. 173-196, 2020.

[b] PERROTA, Ana Paula. Serpentes, morcegos, pangolins e ‘mercados úmidos’ chineses: Uma crítica da construção de vilões epidêmicos no combate à Covid-19. *DILEMAS: Revista de Estudos de Conflito e Controle Social, Reflexões na pandemia*, p. 1-6, 2020.

POLLAN, Michael. *The Omnivore's Dilemma*. New York: The Penguin Press, 2006.

PORCHER, Jocelyne. The Relationship Between Workers and Animals in the Pork Industry: A Shared Suffering. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, v. 24, n. 1, p. 3-17, 2011.

PORCHER, Jocelyne. *The Ethics of Animal Labor: A Collaborative Utopia*. Palgrave Macmillan: 2017.

“POR QUE OS FRIGORÍFICOS são foco de disseminação do coronavírus”. *Jornal Nexo*. 2020. Disponível em: <<https://www.nexojournal.com.br/expresso/2020/05/15/Por-que-os-frigor%C3%ADficos-s%C3%ADfoco-de-dissemin%C3%ADdo-do-coronav%C3%ADrus>>. Acesso em 08 de setembro de 2020.

“Por que os antibióticos são utilizados em animais de fazenda?”. 2022. Disponível em: <<https://www.worldanimalprotection.org.br/blogs/por-que-os-antibioticos-sao-utilizados-em-animais-de-fazenda>>. Acesso em 23 out. 2022.

RIETH, Flávia e VELDEN, Felipe Vander. Da criação ao abate: Etnografias dos caminhos da pecuária no Brasil. *Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia*, v. 7, n. 1, p. 1-15, 2019.

ROCHA, Jonathan Medeiros. *Trabalhadores on demand e pandemia : uma etnografia com motoristas e entregadores de aplicativo na região metropolitana de Porto Alegre*. Dissertação de mestrado. UFRGS, 2021.

RODEGUERO, Miriam. *O Frigorífico na Aldeia: Algumas Implicações do Trabalho nas Indústrias de Carne para os Kaingang Do Toldo*. Teoria e Cultura: Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais - UFJF, v. 11, n. 2, 2016.

SCHUCH, Patrice; VÍCTORA, Ceres; SIQUEIRA, Monalisa Dias de. Cuidado e controle na gestão da velhice em tempos de Covid-19. *DILEMAS: Revista de Estudos de Conflito e Controle Social*, Rio de Janeiro, Reflexões na Pandemia, p. 1-15, 2020. Disponível em: <<https://www.reflexpandemia.org/texto-9>>. Acesso em 05 ago. 2022.

SEGATA, Jean; BECK, Luiza; MUCCILLO, Luísa. A Covid-19 e o capitalismo na carne. *Tessituras*, v. 8, n.1, 2020.

SEGATA, Jean; SORDI, Caetano; SEGATA, Juliara Borges; LEWGOY, Bernardo. Unhealthy Ecologies, Precarious Labour, and the COVID-19 Pandemic in the Global Meat-Processing Industry in Southern Brazil. *PERIPHERIE – Politik • Ökonomie • Kultur*, n. 164., p. 386-404, 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.3224/peripherie.v41i4.02>>. Acesso em 13 mai. 2022.

[a] SILVA, Allan R. de Campos. Health Risks for Poultry Workers in Brazil in the COVID-19 Pandemic. *Bulletin of Latin American Research*, v. 39, n. 51, p. 88-91, 2020.

[b] SILVA, Allan R. de Campos. *Imigrantes Africanos Muçulmanos na Indústria Avícola*. Curitiba: Brazil Publishing, 2020.

SORDI, Caetano. De carcaças e máquinas de quatro estômagos. Estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil. Dissertação de mestrado (Programa de Pós- Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul). Porto Alegre, UFRGS, 2013.

SORDI, Caetano; SEGATA, Jean; LEWGOY, Bernardo. Covid-19 and disaster capitalism: “Passando a boiada” in the Brazilian meat processing chain. *Vibrant*, v. 19, 2021.

SORDI, Caetano e LEWGOY, Bernardo. O que pode um prion? O caso atípico de Vaca Louca no Brasil e seus desdobramentos. *Revista Antropológicas*, v. 24, n. 1, 2013.

SOUZA, Diego O. As dimensões da precarização do trabalho em face da pandemia de Covid-19. *Trabalho, Educação e Saúde*, v.19, 2021.

“The food chain’s weakest link: slaughterhouses”. *NY Times*. 2020. Disponível em: <<https://www.nytimes.com/2020/04/18/business/coronavirus-meat-slaughterhouses.html>>. Acesso em 07 de setembro de 2020.

Trabalho escravo na indústria da carne. *Monitor*, São Paulo, n. 8, 2021. Disponível em: https://reporterbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/12/Monitor-8_Trabalho-escravo-na-ind%C3%B3ria-da-carne.pdf. Acesso em 11 janeiro 2021.

TSING, Anna Lowenhaupt. On nonscalability: The living world is not amenable to precision-nested scales. *Common Knowledge*, v. 18, n3, p. 505-524, 2012.

TSING, Anna Lowenhaupt. *The mushroom at the end of the world. on the possibility of life in capitalist ruins*. Princeton/Oxford: Princeton University Press, 2015.

VELDEN, Felipe Vander. A doença comunista e a sopa de morcegos. Sobre tráfico de animais, orientalismo e pandemia. *Campos*, v.22 n.1 p. 214-241, 2021.

VIALLES, Noélie. *Le sang et la chair. Les abattoirs du pays de l’Adour*. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l’Homme, 1987.

VILELA, Diego Breno Leal. Consumo político e ativismo vegano: dilemas da politização do consumo na vida cotidiana. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 25, n. 2, p. 353-377, 2017.

WALLACE, Rob. *Pandemia e agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência*. 608 p. São Paulo: Elefante, 2020.