

**40º Encontro Anual da Anpocs  
ST31 Sociedade e vida econômica**

**A produção da carne como fenômeno socioeconômico  
em Açailândia– MA: as disputas em torno de valores e  
práticas industriais e tradicionais**

Ana Paula Perrota

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

**Outubro 2016**

# **A produção da carne como fenômeno socioeconômico em Açailândia– MA: as disputas em torno de valores e práticas industriais e tradicionais**

## **I - Introdução**

A cidade de Açailândia está localizada no interior do Maranhão e fica situada na região Sul do Estado. Com uma população em torno de 100 mil habitantes, conforme dados do IBGE (2010), a cidade é caracterizada por ter o terceiro maior PIB do Estado, conquistado com o desenvolvimento de diferentes atividades econômicas no campo industrial e agropecuário. Açailândia possui o maior rebanho bovino do Estado do Maranhão, com um efetivo de 416.834 animais, de acordo com dados do IBGE de 2013. A bovinicultura na região serve tanto para a produção de leite, quanto para a produção de carne, fazendo com que a região tenha grande relevância sobre a atividade pecuária no Estado. A partir dessas informações, podemos assinalar o papel de destaque que Açailândia ocupa na economia do Maranhão, como forma de justificar a escolha desse local para o trabalho de campo. Mas, a despeito de números econômicos, Açailândia pode ser considerada também um campo fértil para o debate socioantropológico, levando em consideração, principalmente o contraste entre os processos de desenvolvimento global e local.

O desenvolvimento de projetos de grande repercussão econômica, política e social fazem de Açailândia, especificamente, e da região em que está inserida, a Amazônia Oriental, em um sentido mais amplo, locus da atividade de diferentes pesquisadores. Nos últimos anos, foram produzidos diversos trabalhos sobre a região (BARBOSA, 2012; SANTOS, 2009; SAMPAIO, 2008). Fundamentalmente, esses autores discutem sobre como as transformações socioeconômicas em curso na região trazem impactos distintos sobre a sociedade e o território. De acordo com Rodrigo Santos (2009):

As estratégias corporativas transnacionais - mínero-metalúrgicas em particular, grandes projetos infra-estruturais capitaneados pelo Estado Nacional e dinâmicas sociais locais e regionais têm contribuído para acelerar suas transformações e agravar suas desigualdades internas nos últimos 40 anos (pág. 73)

Com relação à bovinicultura de corte, foi observado durante o trabalho de campo a presença de uma estrutura de mercado caracterizada pelo regime industrial e fundado sobre regras e normas sanitárias comuns ao Brasil e que são, atualmente, vistas como práticas consideradas corretas nacionalmente e internacionalmente. Focalizando o processo de abate, foi observado

durante a pesquisa, que no ano de 2012 a planta frigorífica do município foi arrendada pela JBS-Friboi, que se caracteriza como a maior empresa mundial do setor. A JBS é atualmente a maior empresa de proteína global do planeta, e lidera mundialmente a produção e exportação de carne bovina. A presença da empresa na região, que também arrendou outras plantas em cidades próximas à Açailândia (Altamira, Eldorado dos Carajás e Novo Repartimento, no estado do Pará), reafirma a inserção da região na esfera de uma economia global e nas cadeias globais de valor. Essas práticas, por sua vez, contrastam com a existência de uma estrutura produtiva tradicional, baseada no saber e costume das populações locais. O município conta com as instalações do matadouro municipal, que também atende à demanda de abate bovino e suíno por partes dos agentes que se dedicam a produção agropecuária familiar.

Essas duas unidades produtivas são distintas principalmente no que diz respeito a fato de que o frigorífico JBS-Friboi atende ao projeto industrial e cientificista de estruturação do mercado da carne. Enquanto o matadouro é caracterizado por utilizar práticas manuais e semi-mecânicas em seu processo produtivo, e ter atividades menos eficiente do ponto de vista numérico. Como discutiremos, em contraste com o saber técnico e científico que orienta a lógica de produção da carne no frigorífico industrial, as técnicas empregadas no matadouro são entendidas e desqualificadas como uma “não-técnica”, um “saber leigo” que colocaria em risco a qualidade da carne e a saúde da população. Considerando a produção da carne como uma luta de classificações, discutiremos que o conhecimento e as técnicas produtivas do frigorífico, entendidos como um saber especializado, impõe-se como representações dominantes, que tendem a invisibilizar e desqualificar as atividades e os agentes que exercem essa prática econômica no matadouro.

A presença de duas redes que se organizam de diferentes modos para a produção da carne nos permite uma abordagem sobre a coexistência de lógicas e regras particulares para a produção e comercialização dessa mercadoria. As diferentes características que essa estrutura mercantil assume, torna Açailândia um local privilegiado para pensarmos sobre os desdobramentos socio-econômicos existentes em razão dos projetos de desenvolvimento colocados em curso na região. Nesse sentido, os processos de produção da carne podem ser estudados não a partir de uma discussão normativa sobre esses diferentes mercados, mas visualizando-os como produto de uma construção social e enfocando então suas estruturas de relações específicas. Tal como afirma Pierre Bourdieu (2005), as disposições econômicas “não tem nada de natural e de universal, mas são produto de toda uma história coletiva”. Desse modo, ao invés de tratar da estrutura de funcionamento do frigorífico industrial, e de suas regras sanitárias e padrões de eficiência produtiva como um resultado natural para o qual o mercado deve tender. E do frigorífico municipal como um

ambiente arcaico, que viola a legislação atual sobre a produção da carne, e se estrutura a partir de uma organização produtiva ineficiente. Trata-se de pensar nessas duas redes como um sistema complexo de estratégias, dependentes de uma história e da ação de agentes coletivos.

Tendo como referência, principalmente, as teorias que formam a chamada nova sociologia econômica, a ideia é que as atividades econômicas não podem ser explicadas apenas pela racionalidade do comportamento dos agentes, mas deve-ser levar em conta questões mais amplas, que envolvem aspectos políticos-culturais. Nesse caso, o objetivo desse artigo, em primeiro lugar, é o de dispensar o lugar do matadouro municipal de “réu”. Ou seja, um lugar denunciado pela falta do cumprimento de exigências, principalmente sanitárias. E em segundo lugar, buscar compreender, como esse ambiente se organiza a partir da ação de agentes que constituem práticas e pensamentos específicos sobre a produção, o consumo e a qualidade da carne. E, desse modo, compreender também como as representações locais são impactadas pelo projeto industrial e cientificista, e que é considerado o modo eficiente e que atende aos bons padrões de produção desse bem alimentício. Para tratar dessas questões, contarei com as informações obtidas durante o trabalho de campo realizado em Açailândia no ano de 2012, ocasião em que pude visitar as instalações do frigorífico JBS-Friboi e do matadouro municipal e realizar conversas formais e informais com diferentes atores ligados a essa atividade econômica e com moradores do município.

## **II - Regime Industrial e Global de Produção: os bons padrões da indústria da carne**

A carne produzida nos chamados frigoríficos industriais é resultante de várias etapas produtivas e bio-tecnológicas. A produção da carne envolve um processo produtivo variado, que compreende o próprio processo orgânico de crescimento dos animais, envolvendo então desde a sua criação, até o momento do seu abate e, por fim, do desmembramento da carcaça em diferentes produtos e subprodutos. O boi pode ser considerado, então, uma matéria-prima, mas que é manejada desde antes do seu nascimento, quando consideramos, por exemplo, os experimentos em termos de melhoramentos genéticos dos embriões e dos indivíduos chamados reprodutores.

Considerando essas questões em torno da produção da carne, observa-se, a partir de uma perspectiva histórica, que a criação dos animais e sua transformação em alimento assumem diferentes características ao longo do tempo e conforme os lugares. O modo de organização que aqui será aqui discutido primeiramente diz respeito à forma moderna de produção da carne. Chamo

de forma moderna, pois se trata da estrutura produtiva institucionalizada e regulamentada pelo Estado, que atende os requisitos e as demandas globais dos países industrializados sobre a produção dessa mercadoria. Considera-se, portanto, que “as representações e as atitudes dos criadores contemporâneos, os sistemas de criação, as estruturas estatais e privadas que organizam a produção agrícola são produtos dessa história e não podem ser compreendidos sem assumir o caráter conflituoso de sua evolução” (PORCHER, 2002, p. 7).

O modelo de abate bovino industrial, tal como se organiza hoje nas sociedades contemporâneas, tem seu surgimento no início do século XIX, e se caracteriza como uma forma de organização inédita. Nos dias de hoje, a maneira como se organiza e se estrutura a rede produtiva da carne é caracterizada pelo desenvolvimento de diferentes técnicas em áreas como a biologia, zoologia, a medicina veterinária, a agronomia até a engenharia industrial.

Nesse contexto de mudanças, tanto os aspectos técnicos quanto o modo e a concepção acerca da relação entre humanos e animais são transformados. Essas transformações ocorrem em meio a um processo mais amplo de urbanização e industrialização, e seguem a dinâmica de reordenamento do espaço urbano das grandes cidades. A cidade de Chicago, nos Estados Unidos, é discutida por historiadores e cientistas sociais como paradigma dessa nova modalidade produtiva, devido às instalações pioneiras das empresas Swift e Armour, nas primeiras décadas do século XIX. Nesse mesmo período, os chamados frigoríficos industriais foram igualmente implantados em cidades europeias como Paris e Londres. A partir de então, esse modelo se expandiu entre os países capitalistas. Desde o final do século XIX, a transformação da estrutura de abate no Brasil seguiu essa mesma dinâmica:

A construção do matadouro no Campo de São José, em Santa Cruz, na cidade do Rio de Janeiro, distante do centro da cidade cinquenta e cinco quilômetros e oficialmente inaugurado no dia 30 de dezembro de 1881, prometia uma solução modernizadora para a capital do Império. (...) Para o novo estabelecimento, encomendaram-se todos os acessórios, maquinário, e mesmo os portões, “dos países civilizados da Europa”, no intuito de erguer, na cidade do Rio de Janeiro, um matadouro modelo. (DIAS, 2009, p 5)

A industrialização do abate diz respeito a uma série de reordenamentos acerca do modo como os animais são manipulados. O primeiro desses reordenamentos consiste na construção de um espaço centralizador das atividades para a produção da carne. Os animais, antes abatidos nas ruas, em meio às casas e pessoas, passaram a ser abatidos em um espaço delimitado e destinado para esse fim. Como afirma Catherine Remy (2005), no começo do século XIX foram criados os frigoríficos como espaços fechados e sob vigilância. A partir de então, tornou-se obrigatório que os animais

fossem abatidos nesses estabelecimentos municipais, construídos longe dos centros urbanos (GASCAR, 1973). Nesse sentido, o frigorífico surge a partir de uma dupla definição: diz respeito tanto a um lugar, quanto a uma prática (VIALLES, 1987).

A construção desses espaços especializados promoveu uma ruptura dos diferentes ofícios realizados. Anteriormente, os chamados açougueiros se ocupavam da produção da carne em sua totalidade: eles matavam, desmembravam o corpo, separavam a carne e a vendiam. Mas, com o processo de industrialização, houve “a cisão entre o matador e o açougueiro, e a aparição de um corpo de profissionais, os trabalhadores do frigorífico ou ainda os matadores do frigorífico” (REMY, 2005, p. 193). Essa ruptura também ocorreu com relação aos criadores de gado destinado para corte<sup>1</sup>. Estes não podem mais abater os animais, mas devem vendê-los obrigatoriamente aos frigoríficos, que se encarregarão do restante da produção. A industrialização dessa atividade correspondeu então a uma transformação do vínculo entre os criadores e seus animais, uma vez que os donos dos animais foram impedidos de realizar todas as etapas necessárias para a produção da carne.

A reestruturação produtiva da carne é orientada por um modelo cientificista e um ideal de modernização e primor técnico, que buscam atender tanto à expectativa de aumento da rentabilidade, como às novas pressões existentes para o controle sanitário dos animais e da carne. A criação de um local específico para o abate e a divisão de etapas distintas e separadas produziram, em primeiro lugar, uma extensa divisão do trabalho dentro do próprio frigorífico. O método de abate deixa de ser artesanal e se torna um processo mecanizado e massivo, orientado predominantemente pela razão econômica, assumindo as características e condições gerais de toda indústria (PORCHER, 2002). Os frigoríficos são organizados a partir de normas estritas de produção, que garantem uma estrutura técnica capaz de atingir maior produtividade. O trabalho se torna, portanto, racionalizado em sua busca por aperfeiçoar as relações artesanais, baseadas no vínculo afetivo entre as pessoas e os animais (PORCHER, 2011).

O controle sanitário corresponde ao segundo critério levado em consideração para a criação dessa nova estrutura organizacional. A centralização e o distanciamento das atividades do abate fazem parte de uma política de urbanização e de higiene pública, responsável por garantir a vigilância da produção, visando a qualidade da carne e evitando a existência de fraudes. A carne passa a ser tratada como um vetor de riscos, e novas formas de controle e técnicas de assepsia são engendradas para o cumprimento de diferentes funções: a vigilância das práticas, a ocultação dos

---

<sup>1</sup> O termo carne clandestina é utilizado para se referir aos produtos oriundos do abate doméstico e não inspecionado, realizado fora dos frigoríficos. Essa carne não é considerada apropriada para o consumo e, portanto, sua venda é ilegal.

“restos” desse processo produtivo e de seus efeitos, como o mau odor, o afastamento de animais que se alimentam desses “restos”, o fim das contaminações etc. Ao inviabilizar que o abate fosse realizado fora dos frigoríficos, “fazia-se desaparecer da rua o “espetáculo nojento” de sangue derramando pela degola dos animais”. Esse trecho, citado por Catherine Remy (2003), é parte do documento emitido pelo conselho municipal de Paris, redigido em 1937, quando foi consagrada a criação desses estabelecimentos.

Em meio ao processo de criação dos frigoríficos industriais, o Estado se tornou responsável pela inspeção desses estabelecimentos através de um corpo de inspetores que fiscalizam a higiene e as instalações do ambiente. Esse processo foi acompanhado da entrada e legitimação da medicina veterinária e de suas práticas, que fizeram do frigorífico um lugar considerado decisivo para a segurança sanitária dos alimentos (BONNAUD e COPPALE, 2011). Compondo o quadro técnico dos frigoríficos, os inspetores são responsáveis por examinar os animais quando chegam, o abate e a sua carcaça, em busca de alguma doença ou lesão (BONNAUD e COPPALE, 2011). São esses profissionais que atestam a qualidade do produto, ou seja, se o alimento está apropriado ou não para o consumo humano. Nesses termos, a produção da carne se torna fonte de preocupações para a saúde pública e, conforme Vialles (1987) ressalta, adquire características de um ambiente laboratorial, em razão da brancura e assepsia.

Além dos aspectos econômicos e sanitários, outro aspecto discutido como motivação para a centralização e o distanciamento dos frigoríficos diz respeito à preocupação moral em impedir a visibilidade pública da morte e da violência que acompanha o abate. A construção dos frigoríficos de acordo com essas características tinha como objetivo responder aos anseios contra a violência entre os próprios humanos. Como esclarece Remy, os frigoríficos deveriam “esconder a morte para não dar às crianças essa ideia” (2009, p. 28). Nesse caso, o afastamento do abate segue um movimento conjunto de tornar oculta a morte de humanos e animais. Pois se a morte era considerada um espetáculo público, a partir do século XX se torna um tabu (Esquerre e Truc, 2011). Desde então, o trânsito e as mortes dos animais nas cidades se tornaram inaceitáveis.

A preocupação em ocultar a violência presente no abate é satisfeita também através da divisão do trabalho existente nos frigoríficos. A identificação do responsável pela morte do animal é escondida, pois os animais são manipulados por diferentes pessoas. De acordo com Remy (2009), a industrialização parcializa a atividade e destrói assim a unidade do vivante, que se torna uma matéria a ser “desmontada” em uma cadeia de produção (2009, p. 24). A figura do “matador” desaparece na medida em que o animal é abatido por todos e, ao mesmo tempo, por ninguém (REMY, 2009). O momento propriamente da morte do animal se torna invisível, uma vez que o

emprego de diferentes técnicas “permite esconder os signos seculares da morte dos animais” (VIALLES, 1987, p. 20). O abate deixa de ser um gesto violento ou uma ação de morte, e passa a ser uma sucessão de atividades produtivas.

O afastamento e a centralidade do abate cumprem, portanto, o papel de tornar invisível o que antes era tratado como um espetáculo público e, ao mesmo tempo, esconder o vermelho do sangue que é trocado pelo branco, seja dos revestimentos das paredes, dos acessórios ou das roupas dos funcionários. Expulsos dos centros urbanos, esses estabelecimentos passaram a ser construídos em periferias, adquirindo o status de lugares “incômodos, insalubres e perigosos” (VIALLES, 1987, p. 27).

Observamos então as características mais gerais acerca da construção dos frigoríficos, que dizem respeito a um esforço de modernização, pautado pela industrialização, racionalização, concentração e distanciamento das atividades. Essas mudanças visam o aumento da lucratividade, a segurança sanitária e a invisibilidade do abate. Em Açailândia, no ano de 2012, a empresa de processamento de carnes JBS-Friboi arrendou a planta frigorífica localizada no município. Após visita ao local, e conversas formais e informais com funcionários e ex-funcionários, é possível visualizar como as atividades no frigorífico estão alinhadas a esse esforço em torno da maior eficiência e controle sanitário para a produção da carne.

Conforme foi discutido acima, na maioria dos países industrializados, “os matadouros têm sido estabelecidos na periferia das cidades. O que a maior parte dos clientes finais visualiza é uma peça asséptica de carne dentro de uma embalagem a vácuo na prateleira do supermercado”. (Heinrich Böll Foundation., 2015 p. 27) Essa mesma situação ocorre em Açailândia, o frigorífico JBS-Friboi fica distante de carro quinze minutos da região central do município. A entrada no local se dá por uma saída da BR 010km. Assim que cheguei observei primeiramente os escritórios, o estacionamento e o galpão em que há toda a produção da carne, desde o abate até o processo de embalagem. O local é bastante arborizado e não é possível ver qualquer sinal dos animais. O que nos faz saber que se trata de um frigorífico é o cheiro de carne que sai das chaminés do galpão. Essa fumaça é oriunda do cozimento de osso e vísceras não utilizáveis, para o preparo da chamada farinha de sangue e osso, aproveitada na fabricação de rações. Não pude gravar imagens e nem fazer registros fotográficos. Tive a permissão de gravar em áudio as explicações do gerente de produção que me acompanhou pelas instalações do frigorífico e me forneceu explicações sobre os modos de funcionamento de cada setor.

Logo no setor do abate foi possível visualizar a rapidez dos procedimentos técnicos. Conforme foi explicado por uma ex-funcionária, a antiga gerente de qualidade do frigorífico, a

estrutura tecnológica e a maneira como o trabalho é realizado pelos funcionários, chamam atenção para a eficiência técnica do frigorífico. A estrutura produtiva permite que o animal abatido se transforme em carcaça em poucos minutos. Como afirma, “Em cinco minutos o boi não tem mais nada” (Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012). Os animais, visualmente grandes, pesados e vivos, que chegam a ter em média 300 quilos, desaparecem em pouco tempo, para dar lugar somente à carcaça, que adquire um peso correspondente a metade do boi vivo, 150 quilos. Para atingir tal eficiência, o frigorífico conta com o uso de máquinas, divisão do trabalho e um ritmo de atividade incessante, conduzido pelo ritmo na nora. Os animais, uma vez desacordados, são suspensos na nora, que trata-se de uma esteira fixada no teto que desloca os animais mortos para que os diferentes funcionários, alinhados e permanentes em suas posições, realizem o trabalho.

Com a mudança de gestão do antigo grupo Equatorial, depois da aquisição da planta pela empresa JBS, foi possível observar ainda, a existência de novas orientações com respeito à reestruturação produtiva do frigorífico. A nova gerência, como indicado pelos funcionários, trabalha pela “maior profissionalização”. Por “profissionalização” foi possível entender que se trata da capacidade e rigor da empresa em atender as regulamentações impostas, de modo a garantir a máxima qualidade e aproveitamento dos produtos. Nesse sentido, Milton, gerente de produção, enfatizou o rigor com relação à temperatura dos ambientes de estocagem da carne, bem como dos caminhões em que ela é transportada, como forma de atender aos requisitos que atestam a qualidade do produto, evitando assim a rejeição por parte do comprador. Durante a entrevista realizada com Tiago, encarregado do setor de abate, ele também mencionou as novas diretrizes implementadas pela gestão atual, como, por exemplo, o “osso branco”. Essa técnica se trata de um aprimoramento da atividade de desossa da carne, que possibilite a sobra apenas do osso, sem resíduos de carne. Portanto, sem desperdício de mercadorias. Nesse aspecto, cabe enfatizar que até mesma a carne da face dos animais é aproveitada. Retirada aos pedaços, essa parte do animal é vendida para empresas processadoras de carne, que a utilizarão, por exemplo, para a fabricação de hambúrguer.

A prática envolvendo a inspeção dos animais e da carne faz parte dos trabalhos realizados no frigorífico, que possui um setor de qualidade com o objetivo de controlar a produção, de modo a garantir a segurança do produto e a integralidade da saúde do consumidor final. A minha entrada no local ocorreu após a adoção de alguns procedimentos. Logo quando cheguei para realizar a visita técnica em todas as instalações do frigorífico, fui apresentada e recebida por Milton, médico-veterinário e gerente de produção. Após as apresentações iniciais, Milton me orientou a vestir as roupas adequadas para percorrer o espaço interno do local, e que deve ser vestida também por todos os funcionários: calça, blusa, botas, touca e capacete brancos, mais um protetor auricular. Recebi

ainda recomendações para tirar objetos como brincos, relógio, pulseiras e anéis. Segundo ele, essas determinações são regras do controle de qualidade. Vestida adequadamente para a visita, iniciamos o percurso, conforme ele disse, pela ordem lógica do frigorífico, nos currais, onde os animais que chegam das fazendas aguardam pelo momento do abate. Durante o tempo que passamos observando os animais, fui informada que a primeira inspeção ocorre nesse momento. Quando os bovinos são descarregados dos caminhões e levados para esse local, deve haver uma inspeção, visando avaliar se há animais doentes ou machucados. Essa fiscalização é realizada com base em uma avaliação visual que leva em conta os aspectos físicos e comportamentais dos animais.

No setor do abate existe também um espaço destinado ao médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), que garante a aplicação do selo que será estampado na embalagem do produto e que é exigido para a comercialização da carne no país. O selo garante que a carne foi inspecionada, atestando a qualidade sanitária e a conformidade com a legislação. Portanto, além do setor de qualidade, próprio do frigorífico, existe a fiscalização governamental a fim de atestar a qualidade do produto sob o aspecto sanitário. Nesse espaço, o médico veterinário deve avaliar a carcaça dos animais, pois, através da observação, doenças como a tuberculose, por exemplo, podem ser identificadas. Transferidos do lugar do abate, os animais, agora carcaças, são destinados, pela nora a uma sala refrigerada. O novo processo de separação dos produtos não ocorre imediatamente. Segundo as normas sanitárias, é preciso que haja um período de resfriamento para evitar contaminações.

Outra atribuição do setor de qualidade é com os aspectos emocionais dos animais até o momento do abate, desde que os animais chegam ao frigorífico. Sobre esse aspecto, o “estresse” é a principal fonte de preocupação e a condição que se busca primordialmente evitar. O “descanso” e a “dieta” aos quais o gado deve ser submetido quando chega ao frigorífico consistem em ferramentas para “aliviá-lo” dessa condição, sob a justificativa de que a carne produzida terá uma qualidade maior. A ex-gerente de qualidade, Luciana, explica a preocupação conjunta relacionando o estresse, o ph do bovino e a qualidade da carne. Como afirma, é o “ph que vai determinar se a carne vai ser suave, suculenta, gostosa”. Por sua vez, o abate do bovino estressado altera o ph e o resultado é uma carne “escura”, “dura” e “com um tempo de prateleira menor”. Essa mesma questão é discutida por Milton:

Com a dieta e o jejum, o animal para de comer e só bebe, só bebe. O que a gente chama de dieta hídrica. Isso influencia na vida de prateleira do produto final. Se eu abato um animal que está sem estresse e a adrenalina dele está praticamente zero, tem a questão do ph e tudo isso influencia no produto final lá na frente. Se eu abato um animal que fez no mínimo doze horas de

jejum, esse animal, essa carne, lá na frente, vai ter uma vida de prateleira muito maior. (Visita técnica ao frigorífico JBS, em Açailândia, MA, e julho de 2012)

Entretanto, Luciana relatou que, durante o tempo que trabalhou no frigorífico, viu “várias confusões do bovino chegar e o gerente de produção dizer que era logo para matar tudo e não queria deixar para fazer a dieta hídrica e tal” (Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012). Durante a entrevista, a ex-funcionária ressaltou então que o bom desempenho do setor de qualidade depende de outras circunstâncias gerenciais internas, e também do comprometimento do funcionário público federal, em realmente exercer a fiscalização: “Existe o que eu falei, se você quer a qualidade ou se é o ganho, se é pelo que produz”, então, depende “da inspeção federal que está lá dentro, do profissional. É difícil ter um controle 100%” (Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012).

O processo de inspeção, embora envolva, uma série de exigências e normatizações técnicas permite flexibilizações, conforme as indicações da ex-funcionária do frigorífico. Assim, embora se diga que:

Nos últimos anos as organizações mudaram sua visão para o que diz respeito à linha de produção. A princípio a grande preocupação era produzir em larga escala e atingir ou suprir a demanda do mercado consumidor, mas com o passar do tempo esta forma de pensar começou a mudar, surgiram consumidores mais exigente, os gostos e as necessidades mudaram, o que forçou as empresas a se adaptarem a esta nova realidade. Em meio a toda essa revolução, destaca-se a busca pela qualidade. A qualidade proporciona muitos benefícios para a organização, tais benefícios abrangem: produzir produtos ou serviços sem defeitos, redução de custos, segurança, confiabilidade e satisfação do cliente, além de entrega no prazo e quantidade certa. (Araújo et all., 2010, p. 4)

No cotidiano do frigorífico, observamos que se a qualidade significa fazer as coisas certas, há ocasiões em que a preocupação com a produtividade, em termos numéricos, adquire preponderância sobre a gestão de qualidade. E nesse caso específico, se por um lado a nova empresa assumiu a gerência em busca de maior profissionalização, por outro lado vemos que em dois anos já surgiram denúncias de poluição do meio ambiente e uma condenação por parte do Ministério Público do Trabalho no Maranhão em razão do descumprimento de normas de saúde e segurança. Situações como essas, que não são restritas ao caso específico estudado, demonstra como as empresas agem em descumprimento com as normas que incidem sobre o setor. Existem normatizações técnicas, que orientam os procedimentos para a realização das atividades produtivas no frigorífico, desde a chegada dos animais até a produção da carne embalada e refrigerada. Essas normas são propagadas como um avanço dessa indústria produtiva e o padrão para a produção de

uma carne de qualidade. Mas vemos a existência de falhas, o que nos permite concluir que esse modelo não é implacável na produção de uma mercadoria segura. Os recorrentes escândalos alimentares, como o chamado mal da vaca louca, ocorrido em países europeus no final dos anos 1990 e mais recentemente em 2013, a falsificação de carne na França, que vendia carne de cavalo sob o rótulo de carne bovina, demonstra os riscos presentes nessa indústria.

De acordo as informações contidas no documento “Atlas da Carne”, as economias de escala representa o aumento “dos riscos para a saúde humana, a segurança alimentar, o bem-estar dos animais, o meio ambiente, o abastecimento seguro de água, a segurança e a estabilidade do trabalho e a inovação” (Heinrich Böll Foundation., p. 13, 2015). O que se conclui nesse documento a respeito das crises sanitárias nesse tipo de indústria é que a logística das grandes unidades de produção é administrável, mas a vulnerabilidade do sistema aumenta à medida que elas crescem.

Todavia, é a partir desse modo de produção que temos o funcionamento considerado padrão da produção da carne, tanto no que diz respeito a estrutura produtiva, baseada na mecanização, no desenvolvimento tecnológico, e na extensa divisão do trabalho, como também no que diz respeito aos chamados bons padrões de produção, que garantem a produção da carne de qualidade. Além disso, esse modelo de abate se configura como exemplo de uma fábrica eficiente nos países industrializados. Em termos de mercado, considerando a produção em larga escala para a venda interna e também para a exportação, observamos que os grandes frigoríficos “vão ampliando seu domínio sobre toda a cadeia produtiva de carnes, nos planos doméstico e internacional” (Atlas da carne, 2015, p. 19). Mas como veremos a seguir, outras redes produtivas continuam em atividade, tendo importância sobre os territórios locais, para produtores, vendedores e consumidores finais, sob um ponto de vista que não é somente econômico, mas também cultural.

### **III - O matadouro municipal: avaliação da carne de qualidade a partir de critérios sensoriais**

Conforme foi tratado anteriormente, no município de Açailândia, além das operações do frigorífico JBS, observa-se também que a atividade produtiva de abate é realizada no matadouro municipal. O local, de forma direta e indireta, atende a demanda tanto de produtores, comerciantes e consumidores, e é responsável pelo abastecimento de carne de açougues e do mercado municipal de Açailândia. Os agentes que acessam os serviços do matadouro são pequenos criadores de animais, que em sua maioria, não se dedicam exclusivamente a pecuária para o corte, mas realizam atividades produtivas variadas. Em razão de não possuírem estrutura de acesso a rede industrial,

assim como de preferências econômicas e culturais, esses agentes destinam seus animais ao matadouro, fomentando o mercado da carne na região com base nessa organização local.

Quando cheguei à cidade e explicava o objetivo da pesquisa, todos diziam que deveria conhecer o matadouro; mas sempre havia comentários que me alertavam para o que seria visto no local. As pessoas buscavam me prevenir, afirmando que as condições do matadouro iriam me chocar a ponto de fazer com que tirasse a carne da minha dieta. Tanto com relação à forma como os animais são abatidos em termos de “crueldade”, quanto com relação às “más” condições de higiene, todos tinham alguma consideração a fazer; embora a maioria, como eu perguntava, nunca tivesse visitado o lugar. Localizado na região central da cidade, constatei por meio de conversas com moradores que residem há décadas em Açailândia, que poucas foram as pessoas que havia visitado o matadouro. Mas, ao mesmo tempo, eu me questionava sobre esses comentários, uma vez que grande parte das pessoas com quem conversei, consumiam a carne vinda de lá. Em face dessa situação, eu questionava o porquê de a situação do matadouro, que para mim servia como alerta, não afetar o consumo nem o seu funcionamento. Nesse sentido, eu me perguntava também porque as instâncias governamentais não interditavam o local tão “precário”, como foi invariavelmente descrito.

De maneira geral, o o matadouro é pensado por contraste ao frigorífico como um lugar de ausências: não tem conhecimento técnico especializado, não tem estruturas físicas adequadas, não tem controle higiênico e regras sanitárias, não tem trabalhadores qualificados e boas condições de trabalho, e etc. Essa perspectiva fica clara a partir da explicação de Luciana sobre o modo como são realizadas as atividades no matadouro:

Como é abatido o boi? Sem uniforme adequados, short, sem nenhum tipo de boné, sem nada que prenda o cabelo, descalço. O boi não tem nenhuma condição sanitária adequada, sem a questão de cuidados humanitários, nada. O boi do jeito que chega mesmo, seco, sem água, sem nenhum tipo de relaxamento, ele é levado e morto com um machado na cabeça e daqui em diante o único momento que eles lavam é quando retiram as vísceras que caem no chão, é uma situação precária mesmo e você pensa como as pessoas daqui sobrevivem

A reflexão por meio dessa perspectiva torna difícil encontrar respostas sobre o porquê do local manter-se em atividade, realizando atividades produtivas constantes. Nesse sentido, tornou-se imperativo pensar o matadouro a partir do que ele é. De como se configura suas relações de produção. E não pensa-lo através da comparação com o frigorífico industrial, levando em conta o que falta e os aspectos que o torna diferente.

As atividades no matadouro são realizadas através da utilização de métodos manuais e semi-mecânicos. O abate ocorre em dias intercalados: segunda-feira, quarta-feira, sexta-feira e sábado. Os outros dias são utilizados para que o local seja higienizado. Cabe ressaltar que durante a sexta-feira, o abate ocorre mais tarde, para haver um tempo maior para a chegada dos bovinos, já que a “matança” nesse dia é maior. No final de semana, há um crescimento na venda da carne, e, portanto, um número maior de bovinos são levados para serem abatidos. O matadouro está localizado em uma área residencial, em um espaço aberto que permite a livre circulação de pessoas, sem qualquer impedimento ou restrição. Assim, mesmo que tenha sido recebida com certa desconfiança por parte das pessoas presentes no local que me questionaram inicialmente se eu trabalhava para a fiscalização, nenhum impeditivo foi colocado a minha permanência e nem ao uso da câmera fotográfica ou filmadora.

As instalações que compõe o local são formadas por um curral cercado de madeira que possui três divisórias e um corredor que leva os animais para o galpão onde ocorre o abate. O galpão é formado por uma grande sala, com chão de cimento e paredes azulejadas precariamente, onde ocorre a sangria e a transformação do animal em carcaça. E mais outras duas salas menores, ambas de cimento no chão e paredes: uma em que ocorre a separação da carcaça em peças de carne e a outra serve para manter a mercadoria estocada até que os compradores venham retirá-la. Anexo ao matadouro e nos fundos existe uma pequena área aberta que é utilizada para trabalhar sobre o couro e as vísceras dos animais abatidos, limpando o que pode ser utilizado e vendido como subproduto do animal, ou descartando o que não é possível de ser aproveitado comercialmente.

Como já foi dito, embora haja produtores que criam gado exclusivamente para o corte, o matadouro é um local de abate que recebe animais de criadores que desenvolvem múltiplas atividades produtivas e fazem da venda do gado para o corte uma de suas estratégias econômicas para obtenção de renda. Nesse caso, parte dos bovinos que são abatidos no matadouro, são vacas criadas como produtoras de leite, que se tornam “velhas”, e, portanto, “menos produtivas”. Quando essa condição ocorre, torna-se mais vantajoso economicamente a venda para o corte. Além disso, o gado é levado ao matadouro quando há a necessidade da obtenção de renda em caráter de urgência. Sobre essa necessidade de obtenção de renda em caráter emergencial, é interessante dizer ainda que havia, no curral, vacas em fase de gestação. Sobre o meu questionamento se não valeria esperar o bovino ter a cria, já que o novo animal seria “desperdiçado”, obtive a resposta de que há situações em que, a despeito do animal que deixará de nascer, tornando-se outro bem, os criadores se encontram sob o imperativo da venda devido à necessidade urgente de obtenção de renda.

Os criadores de animais com quem conversei me relataram também vantagens econômicas que fazem parte das transações de mercado no matadouro. A primeira vantagem diz respeito ao preço, que é flexível e pode adquirir cotações mais vantajosas para os criadores. A segunda vantagem se refere ao fato de que o pagamento é feito em dinheiro, no exato momento da venda. Já a terceira vantagem apontada está na venda de subprodutos, como o couro, por exemplo. No matadouro, essa mercadoria é vendida separadamente da carne, configurando, portanto, em mais uma fonte de renda para os criadores. Nos frigoríficos industriais, os donos do gado não são remunerados por esses subprodutos, ao contrário, são pagos apenas pelo preço da carcaça do animal, que é determinado como explica Leal (2015) por uma série de contingências que regem as “altas” e “baixas” do mercado. Sendo, portanto um pagamento baseado em um preço fixo, e ainda realizado posteriormente ao envio dos animais no frigorífico. Natacha Simei Leal explica detalhadamente esse processo de fixação do preço:

Na etapa de abate, as extremidades das reses - cabeça, cauda e mocotó - são excluídas, a carcaça, o produto final do abate, é constituída pela massa muscular, estrutura óssea e gordura. Há uma equação que envolve o cálculo do “rendimento de carcaças”. Na avaliação corpórea de cada indivíduo a caminho do abate, estabelece-se uma relação entre o peso da carcaça (músculos, ossos e gordura) com as arrobas do “animal vivo” (com músculos, ossos, gordura, extremidades e vísceras). Esta porcentagem determinaria o preço pago por cada rês pelos frigoríficos. (Leal, 2014, p. 105)

O gado destinado ao matadouro foge de qualquer padronização, diferentemente do gado levado ao frigorífico que atende a um padrão de raça, peso, idade e sexo. O gado levado ao matadouro não é o chamado gado de elite, mas são animais heterogêneos em todos esses aspectos o que impediria a fixação do preço. Considerando esses aspectos, poderíamos avaliar que os criadores que acessam o matadouro fariam essa escolha como única estratégia possível, mas as vantagens econômicas apontadas demonstram que há por parte desses agentes uma decisão estratégica, que visa atender seus interesses que são de diferentes ordens.

Os criadores que levam o gado para serem abatidos permanecem no matadouro mesmo depois que os animais são descarregados no curral. As pessoas ficam reunidas em torno do curral e junto de assuntos jocosos em que riam de aspectos pessoais ou acontecimentos ocorridos entre eles ou com terceiros, havia também conversas sobre transações econômicas do gado-carne. Compreendi que as pessoas presentes ali eram vendedoras de gado (pequenos fazendeiros) e compradores de carne (donos de açougue e barracas do mercado popular de Açailândia) em busca de acordos comerciais de venda e compra que fossem positivos para ambas as partes. Estando presente nessa rede de sociabilidade, pude perceber que as horas que antecedem o início da

“matança” não eram apenas um momento vazio de espera do abate e de trabalho com o descarregamento dos animais. Ao contrário, eram instantes plenos de relações, que inclusive compunham a maior parte das atividades mercantis referente às negociações da carne que seria produzida aquele dia no matadouro.

Nesse sentido, o matadouro não se configurava apenas como o espaço de uma unidade produtiva, mas se caracterizava também como um mercado. Partindo da definição de Max Weber de que o mercado é formado por uma pluralidade de interessados que competem por oportunidades de trocas, é exatamente essas transações que ocorriam entre as pessoas presentes. Sendo assim, além de uma unidade produtiva, o local funcionava também como um espaço comercial público de negociações de compra e venda da carne, das vísceras e do couro do gado abatido.

As negociações entre criadores e vendedores ocorrem de maneira informal e pública. Todos que estão próximos aos negociantes podem ouvir a disputa em torno da qualidade do boi/carne e da fixação do preço. As negociações adquirem o tom de uma animada conversa, permeada por piadas e narrativas de histórias passadas, sendo possível, então, que pessoas externas possam interagir, realizando comentários sobre a negociação/conversa. Desse modo, as transações mercantis ocorridas no matadouro fazem desse local um ambiente de sociabilidade, que permite ainda a existência de um pequeno comércio ao redor para atender aos vendedores e criadores que permanecem por muitas horas no local.

As vendas e negociações dos bovinos ocorrem, portanto, no curral, numa relação direta entre as partes envolvidas. As transações de venda envolviam a avaliação do gado, ainda vivo no curral. Em cima das cercas dos currais havia pranchas de madeira pregadas. Essas pranchas funcionavam como passarelas que permitiam aos negociadores, ou quem quisesse, se equilibrar e caminhar por toda a extensão do curral. E do alto, tendo uma vista panorâmica, as pessoas eram capazes de observar os animais com mais detalhes. No instante em que os negociadores permaneciam sobre essas pranchas de madeiras, os animais eram avaliados e tinham seu preço fixado após muitas discussões sobre as características do gado. As características físicas dos animais eram considerados uma prévia da carne que seria produzida horas mais a frente. E em razão desse vir a ser, as reses eram avaliadas. Prestando atenção aos acordos que eram feitos, foi possível observar, como já foi dito, que não havia uma padronização no preço da carne. Muito pelo contrário, o valor é flutuante e corresponde ao próprio aspecto heterogêneo do gado.

Peso, idade, indagações se determinadas vacas estavam mojando ou não, eram os requisitos mais discutidos. Tais características permitiriam saber se a carne seria macia ou dura, se os animais teriam muito osso ou grande quantidade de carne, se o produto teria maior ou menor presença de

gordura. Nesse aspecto “vaca velha” era um termo usado com frequência, por um lado para desqualificar o animal, e por consequência para baixar o preço da mercadoria. O termo era acionado como sinônimo ou constatação de carne ruim, de baixa qualidade. Portanto, a avaliação das reses a partir de atributos físicos, que as definiriam como bons espécimes, servia também para definir a qualidade da carne que seria produzida após o abate de cada animal.

Observamos então que a avaliação visual, composta por uma intensa negociação entre compradores e vendedores, determina a qualidade e o preço da carne correspondente. A negociação tal como ocorre diz respeito à heterogeneidade bem como à particularidade dos animais que são abatidos. As negociações seguem esse padrão de individualização também entre os agentes. Nesses termos, o bom negócio entre vendedores e compradores consiste na disputa, por parte de ambas as partes, pela fixação de um preço que seja rentável para ambos, mas também sobre a compra de uma carne com boa qualidade. No decorrer das negociações pude perceber que havia relações privilegiadas entre compradores e vendedores, quando por exemplo, após a chegada de um carregamento, o dono do lote de gado fez uma ligação através do celular, anunciando para seu interlocutor que possuía com produto de boa qualidade, e que se a pessoa chegasse logo, estaria reservado para ela. Nesse sentido, chegar cedo também era uma estratégia para os compradores, que teriam ao seu dispor melhores oportunidades de escolhas e transações. Os acordos sobre as melhores mercadorias eram realizados mais rapidamente.

As estratégias dos compradores de carne nem sempre tinham como objetivo o menor preço, ainda mais se o produto adquirido não tivesse boa qualidade. Ao negociar o valor da carne, os compradores demonstravam preocupações com o tipo de mercadoria que seria levado para a revenda em seus estabelecimentos comerciais e como seria a aceitação do produto por parte de seus clientes. Levava-se em conta que os consumidores também fariam sua avaliação de qualidade na hora da escolha e do preço que teriam disposição para pagar. Portanto, havia o receio em levar uma carne de má qualidade, pois o produto poderia não ser vendido, ou seria comprado por um preço baixo. O que não era considerado vantajoso.

O início da atividade de abater os animais era condicionado à presença do veterinário, caso contrário, poderia haver problemas com as medidas de fiscalização municipal, pois estaria sendo infringida a lei. O médico veterinário era servidor de Imperatriz, município vizinho à Açailândia. Conforme as explicações que se seguiram, o veterinário deveria ser de outro município como requisito para que a realização de sua avaliação ocorresse de maneira imparcial. A consideração era a de que sendo de outra cidade, os donos de gado no matadouro não exerceriam influência sobre sua decisão de considerar algum animal impróprio para o abate. Mas interditar uma res era uma ação

rara, de acordo com o que me contaram. Quase nunca essa decisão era tomada. O veterinário chega ao local instantes antes do abate e sua atividade consiste em observar, de cima da cerca, os animais que estão no curral. Através dessa visualização, o veterinário avalia a existência de animais lesionados, com comportamentos que indicariam alguma doença, bem como animais considerados muito magros ou muitos velhos. Se houver animais em condições como essas, o veterinário tem o dever de condená-los, impedindo que sejam destinados para o abate. O veterinário deveria ainda permanecer no matadouro até o final para inspecionar a carne e atestar se toda a mercadoria estaria propícia para o consumo.

A presença desse profissional pode ser entendida como uma ponte que faz essas duas modalidades de produção da carne discutidas se comunicarem. O veterinário representa o universo em torno da produção da carne, pautado pelo discurso médico, pela preocupação com a segurança sanitária dos alimentos e com a racionalização científica dessa rede produtiva. Contudo, tanto a presença física do veterinário no matadouro, bem como sua atividade no local, parecem destoar do ambiente. De fato, a avaliação e a negociação por parte de vendedores e criadores é que revelam para os agentes dessa rede produtiva a qualidade da mercadoria. A participação do médico veterinário não tem muita significância nesse processo. Na maior parte do tempo, ele permanece ausente e distante do lugar onde o gado, vendedores e compradores interagem. E cabe ressaltar que o veterinário chegou após os animais terem sido negociados e terem a avaliação por parte desses atores sobre a qualidade da carne. Mas a matança só pode começar após sua chegada e avaliação dos bovinos.

#### **IV - Carne congelada e carne fresca**

A forma como a carne é produzida no matadouro municipal é avaliada por vendedores e consumidores de uma maneira distinta, com relação às normas vigentes que classificam o que seria uma “carne de qualidade”. Além disso, o modo como o produto é exposto para o comprador final também segue critérios diferentes dos padrões em torno da produção da carne no frigorífico. A carne é levada do matadouro e disposta para a venda sem embalagem e sem refrigeração nos stands do mercado municipal e açougues do município. Não por falha técnica ou desconhecimento científico, mas porque a “carne fresca”, não congelada, diz respeito a um aspecto que corresponde à demanda dos compradores.

O critério de escolha por parte dos consumidores finais é feito a partir de uma avaliação sensorial. Conforme pude observar a partir de conversas com compradores de carne “não

fiscalizada”, o fato de ser oferecida nos ambientes sem refrigeração permite de fato a avaliação sobre sua qualidade porque é “fresca”, “está quente”, “pode sentir o cheiro”, “pode tocar”. O produto embalado e congelado não permitiria que fosse identificado a textura, o cheiro e a cor do produto. Não daria nem para saber se a carne é “nova” ou “velha”. O modo como a chamada carne fiscalizada é exposta nos locais de venda impossibilita essas avaliações e priva os consumidores de exercerem seus critérios de escolhas no momento da compra, conforme suas próprias considerações. E, além disso, na perspectiva dos consumidores, a carne embalada e refrigerada é uma carne menos saborosa, que não possui gosto em razão do congelamento. Conforme conversas com os moradores da cidade, essas noções foram descritas para explicar suas preferências e gostos, e como avaliam a qualidade da carne.

A engenheira de alimentos e ex-funcionária do frigorífico, Luciana, analisa esse panorama, explicando inicialmente que a opção por essa carne seria em razão do preço, que é menor do que a carne vendida no supermercado. Nos primeiros dias em que estive em Açailândia, essa hipótese também me pareceu ser explicativa do que garantiria o consumo da carne do matadouro. No entanto, a partir das conversas com os moradores e de acordo com Luciana, essa escolha pôde ser compreendida como um desejo dos consumidores. Para corroborar essa hipótese, Luciana mencionou a estratégia de venda de um supermercado que dispôs carne sem congelamento e sem embalagem para a venda em uma bancada similar ao do mercado municipal, como forma de atrair comercialmente os consumidores do município. Essa ação econômica foi entendida como uma estratégia do supermercado para atender às preferências dos consumidores, que, de acordo com Luciana, é constituída através de aspectos culturais:

O interior tem uma cultura que meu Deus do céu, é difícil tirar isso da cabeça das pessoas. É cultura comprar, de não querer saber. É quem nem o leite, tem gente que acha que o leite vendido in natura é mais saudável, é mais gordo, que o outro é aguado, que colocam água. É cultura do interior. É capaz deles falarem que a carne que vem do mercado municipal é melhor que a do frigorífico ou do supermercado porque dá para escolher melhor, tem que pegar, não dá para comprar sem pegar, porque no supermercado já está tudo cortadinho, embaladinho numa bandejinha.

As questões em torno segurança sanitária da carne é incorporada pelos consumidores, que dão respostas a essa tensão em torno da preocupação com a saúde pública. De acordo com as conversas obtidas, os moradores afirmam, por exemplo, que “na panela, com óleo quente, se tiver alguma bactéria, elas morrem”. Tal lógica de avaliação sobre a segurança sanitária da carne contrasta com a avaliação científica sobre esse assunto. Entretanto, há um processo de criticidade

sobre as práticas do matadouro, considerando que a “ciência já demonstrou que há modos adequados para a produção da carne”. Observamos a existência de um saber perito e de profissionais que desempenham suas atividades e fazem suas escolhas a partir desse saber. Para justificar que só compra “carne inspecionada”, Milton, gerente de produção do frigorífico JBS, explicou que utiliza como base sua formação profissional: “eu, particularmente, primeiro por ser veterinário, por saber dos problemas, das patologias, só como carne se for sifada, tem que ter um carimbo do sif, e geralmente é carne de supermercado, carne de açougue já é mais complicada”.

De acordo com o documento “Atlas da carne” (2015), os açougues em que a carne de boi ou de porco era cortada na parte interior dos estabelecimentos consiste numa forma de venda que já entrou para a história em muitos países do Norte. Conforme está explicado no documento:

hoje, a carne pré-arrefecida a  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  é entregue nos supermercados por distribuidores ou vem diretamente do matadouro. O pessoal do supermercado apenas coloca os artigos nos mostruários refrigerados, onde os clientes podem escolher diretamente os produtos embalados. Para manter a aparência de frescor nas prateleiras durante dias, as costeletas de porco e os peitos de frango são embalados a vácuo em um ambiente o mais esterilizado possível. Em seguida, a embalagem é preenchida com gás rico em oxigênio. No caso da carne de boi ou de porco a cor vermelha resultante sugere frescor, embora esteja armazenada há vários dias. (Heinrich Böll Foundation., p. 28, 2015)

Entretanto, o que se observa em Açailândia é que essa modalidade está longe de ser histórica, mas também deve estar longe de ser considerado uma condição de atraso. A venda da carne, sem refrigeração e sem embalagem, correspondem às demandas dos consumidores por um mercadoria mais atrativa às suas escolhas e preferências sobre pontos de vista econômico e culturais.

### **Considerações finais**

Os impactos causados pelas organizações que fazem parte de uma rede econômica global atinge territórios locais de diferentes formas. Os discursos técnico-científicos que embasam normatizações e medidas fiscalizatórias pretendem assumir uma posição universal e incontestável, face as evidências que seriam empíricas e objetivas. Mas como afirma Marcia Mazon (2010), “os padrões de qualidade e segurança alimentares não são fenômenos neutros; a própria definição desses termos exprime disputas culturais”. (2010, p. 1007). O frigorífico e o matadouro se constituem enquanto sistemas de produção e troca, cujo relações de compra, venda e produção de

valor são distintas. E devemos nos questionar até que ponto a inserção da prática agropecuária de Açailândia no âmbito de uma economia global nos permite observar não só a imposição e dominação do capital nas relações estabelecidas entre os agentes mas a imposição de um discurso técnico-científico, relacionado à eficiência produtiva da carne e à sua segurança sanitária. A questão principal é, portanto, colocar em questão as transformações que incidem sobre as práticas e preferências tradicionais dos moradores locais no que diz respeito a produção, venda e consumo de carne.

## **Bibliografia**

ARAÚJO et all. **Gestão de qualidade na agroindústria de carne bovina**. Trabalho apresentado no 48 Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2010.

BARBOSA, Zulene Muniz. **O Global e o Regional: A Experiência do Maranhão**. In: **I Seminário de Desenvolvimento Regional, Estado e Sociedade**. Rio de Janeiro, 2012.

BONNAUD, Laure; COPPALE. **Qui contrôle ce que nous mangeons? La sécurité sanitaire des aliments**. Paris : Ellipses, La France de demain, 2008.

BOURDIEU, Jérôme. “Crise sanitaire et stabilisation du marché de la viande en France, XVIIIe-XXe siècles” In: **Revue d'histoire moderne et contemporaine**, n. 51-3, p. 121-156, 2004.

BOURDIEU, Pierre. **O campo econômico**. Revista Política e Sociedade. N° 6 - abril de 2005

CARNEIRO, Marcelo Sampaio. Crítica Social e Responsabilização Empresarial. Análise das Estratégias para a Legitimação da Produção Siderúrgica na Amazônia Oriental. In: **CADERNO CRH**, Salvador, v. 21, n. 53, p. 323-336, mai./ago. 2008.

CARNEIRO, Marcelo Sampaio; RAMALHO, José Ricardo. Ação Sindical, Contestação Política e Siderurgia na Amazônia Brasileira. In: **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 16, n.1, p. 7- 28, jun. 2013.

COSTA, Maria Clélia Lustosa. A Cidade e o Pensamento Médico: Uma Leitura do Espaço Urbano. In: **XIII Encontro Nacional de Geógrafos**, João Pessoa, 2002.

Heinrich Böll Foundation. **Atlas da carne: fatos e números sobre os animais que comemos**. – Rio de Janeiro: Heinrich Böll Foundation, 2015.

LEAL, Natacha Simeí. **Nome aos bois. Zebus e zebuieiros em uma pecuária brasileira de elite**. Tese apresentada ao Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade de São Paulo, 2014.

MAZON, Marcia da Silva. **Padrões de qualidade e segurança alimentares no terreno institucional brasileiro**. In: DADOS – Revista de Ciências Sociais, Rio de Janeiro, Vol. 52, no 4, 2009, pp. 1003 a 1045

OLIVEIRA, Vivian Ribeiro; MALTA, Maria Claudia Mancuelho. FILHO, Dario de Oliveira Lima. Conceito de Alimento Natural e Alimento Industrializado: Uma abordagem comportamental. In: **XXVII Encontro Nacional de Engenharia de Produção**, Paraná, 2007.

PORCHER, Jocelyne. **Eleveurs et animaux: réinventer le lien**. Presses Universitaires de France, 2002.

RÉMY, Catherine. Une Denrée Trouble: **La Viande Dans L'Abattoir**. Jeux Interactionnels autour d'un "objet" instable. In: **Terrains & Travaux**, n.9, p. 192-210, 2005.

SANTOS, Rodrigo Salles Pereira dos Santos. Estado Nacional e Desenvolvimento Econômico na Amazônia Oriental: Modelos de Ação Estatal e Representações da Modernização Induzida nos Últimos 40 Anos. In: FERRETTI, Sergio Figueiredo e RAMALHO, José Ricardo (Org.). **Amazônia, Desenvolvimento, Meio Ambiente e Diversidade Sociocultural**. EDUFMA, São Luiz, 2009.

STASSART, Pierre. Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière. In: **Économie rurale**, p. 286-287, 2005.

VIALLES, Noëlie. **Le sang et la chair**. Ed. De la Maison des sciences de l'homme. Paris : 1987.