

Análise coletiva do trabalho executado no cultivo do abacaxi no município de Guaraçai, São Paulo



MINISTÉRIO
DO TRABALHO E EMPREGO



FUNDACENTRO
FUNDAÇÃO JORGE DUPRAT FIGUEIREDO
DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

**Análise coletiva do trabalho executado no cultivo
do abacaxi no município de Guaraçai, São Paulo**

Presidenta da República

Dilma Rousseff

Ministro do Trabalho e Emprego

Manoel Dias

Fundacentro

Presidente

Maria Amelia Gomes de Souza Reis

Diretor Executivo

Renato Ludwig de Souza

Diretor Técnico

Robson Spinelli Gomes

Diretor de Administração e Finanças

Paulo Cesar Vaz Guimarães

Maria Cristina Gonzaga
Ana Paula Ramilo Tencarte
Sandra Donatelli
Paulo José Adissi
Eliana Inês dos Santos

**Análise coletiva do trabalho executado no cultivo
do abacaxi no município de Guaraçai, São Paulo**

São Paulo

**MINISTÉRIO
DO TRABALHO E EMPREGO**



FUNDACENTRO
FUNDAÇÃO JORGE DUPRAT FIGUEIREDO
DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

2014

Disponível também em: *www.fundacentro.gov.br*

Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Serviço de Documentação e Biblioteca – SDB / Fundacentro
São Paulo – SP
Erika Alves dos Santos CRB-8/7110

Análise coletiva do trabalho executado no cultivo do abacaxi no município de Guaraçai, São Paulo [texto] / Ana Paula Ramilo Tencarte ... [et al.]. – São Paulo : Fundacentro, 2014.
42 p. : il. color. ; 21 cm.

ISBN 978-85-98117-88-1

1. Cultivo de abacaxi – análise de segurança. 2. Agricultura – Análise coletiva do trabalho. I. Tencarte, Ana Pula Ramilo. II. Santos, Eliana Inês dos. III. Gonzaga, Maria Cristina. IV. Adissi, Paulo José. V. Donatelli, Sandra.

CIS
Xad Fad Sada

CDU
331.103.32

CIS – Classificação do *Centre International d'Informations de Sécurité et d'Hygiene du Travail*

CDU – Classificação Decimal Universal

Ficha Técnica

Ilustração da capa: “Colheita do abacaxi”, óleo em tela, tamanho: 80X100. 2012 –

Nerival Rodrigues da Silva (nerival40@hotmail.com)

Coordenação Editorial: Glaucia Fernandes

Copidesque: Karina Penariol Sanches

Revisão de textos: Edmara dos Santos Ribeiro

Projeto gráfico, design miolo e capa: Flavio Galvão

Agradecimentos

Agradecemos a todos(as) os(as) trabalhadores(as) por participarem das reuniões de análise coletiva do trabalho e por pacientemente explicarem seu trabalho e suprirem nossas dúvidas.

Agradecemos ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Guaraçá por organizar as reuniões com os trabalhadores e permitir que ocorressem na sede do sindicato.

Agradecemos a Delma Francisco Batista e Bianca Rocha Alcantara, da Coordenação de Saúde do Trabalhador da Fundacentro, pelo apoio administrativo durante todo o estudo.

Agradecemos a Alex de Oliveira Pires, do Serviço de Recursos Instrucionais da Fundacentro, pela ajuda na edição de imagens.

Agradecemos a Adriano Rodrigues Ayalla e Ricardo da Silva Verillo, pelo apoio na formatação do presente documento.

Agradecemos ao Chefe da Divisão de Epidemiologia e Estatística da Fundacentro, Marco Antonio Bussacos, pela colaboração no levantamento de dados e na sua análise estatística.

Agradecemos ao Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (Cerest/Renast) de Ilha Solteira e ao Departamento de Saúde da Prefeitura Municipal de Ilha Solteira-SP pelo apoio logístico e orçamentário prestado na execução do presente estudo.

Agradecemos também a orientação recebida da Dra. Elizabete Medina Coeli Mendonça, que pacientemente nos ouviu e nos ajudou a desvendar nossas dúvidas.

Agradecemos a colaboração de Paulo Guimarães na finalização do presente relatório.

Sumário

Apresentação	9
Introdução	13
Características gerais da produção do abacaxi.....	17
O processo de trabalho na cultura do abacaxi em Guaraçai/SP.....	19
Principais tarefas no manejo do abacaxi e a postura adotada.....	20
Corte de mudas e plantio.....	22
O uso dos agentes químicos.....	25
Os tratamentos culturais na proteção dos frutos contra o sol.....	30
As atividades de colheita, carregamento e transporte da produção.....	31
Relações de trabalho diferenciadas e seus efeitos nas condições de trabalho...35	
No horário de trabalho e dos descansos.....	36
No tipo de transporte.....	37
No controle de qualidade do trabalho exercido.....	37
Na forma de pagamento e no valor da diária.....	37
Na forma de atuar em caso de acidentes e doenças do trabalho.....	38
Nos benefícios concedidos: fornecimento de água e EPI.....	38
Relações precárias como fatores determinantes de sofrimento no trabalho....41	
As estratégias de proteção individual e suas controvérsias.....	43
Conclusão.....	47
Referências	49
Anexo 1 – Pedido para executar a pesquisa.....	53
Anexo 2 – Certidão de aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Paraíba.....	54
Anexo 3 – Certidão de aprovação deste relatório de pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Paraíba....	55

Lista de Figuras

Figura 1 – Estado de São Paulo com destaque para Guaraçai.....	18
Figura 2 – Trabalhadora colhendo abacaxi, protegendo todo o corpo com equipamentos de proteção, inclusive com a calça de lona.....	23
Figura 3 – Esquema do plantio de mudas (visto de cima).....	24
Figura 4 – Abacaxi coberto por saquinho de jornal.....	30
Figura 5 – Elevado adensamento dos vegetais.....	38
Figura 6 – Imagem dos cargueiros.....	39

Lista de Quadros

Quadro 1 – Cronograma descritivo das ações executadas na análise coletiva do trabalho.....	15
Quadro 2 – Produção de abacaxi no mundo em 2011 segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação.....	17
Quadro 3 – Produtos aprovados pelo MAPA.....	28
Quadro 4 – Situação hipotética de carga manuseada.....	34

Apresentação

Segundo o provérbio popular, “o que os olhos não veem, o coração não sente”.

A sabedoria contida nesse provérbio mostra-se muito apropriada ao mundo do trabalho, e ainda mais ao trabalho rural. Os olhos da sociedade não costumam ver os problemas experimentados todos os dias por muitos de seus trabalhadores. O sofrimento no trabalho é, com frequência, suportado pelas vítimas de forma quase invisível.

Tal condição não surgiu espontaneamente na sociedade contemporânea. Tornar invisíveis os conflitos do trabalho é uma das principais estratégias de dominação econômica e social no Brasil e no restante do mundo. E por ser tão eficazmente implementada, faz com que esqueçamos o quanto é, na verdade, difícil construí-la e sustentá-la, contrariamente à realidade.

De fato, a sociedade capitalista possui a dimensão esquizofrênica de depender permanentemente do fruto do trabalho subordinado, sem o qual não há produção em massa e, por conseguinte, o consumo em massa e o lucro privado, ao mesmo tempo em que os canais formais e informais de comunicação social buscam sem tréguas negar e desmerecer a importância ímpar dessa forma de trabalho.

Como resultado, questões trabalhistas, centrais à reprodução das relações existentes na sociedade capitalista contemporânea, são vistas e tratadas como questões secundárias, marginais, de menor importância.

Tão eficaz é a construção de tal esquizofrênica imagem que a percepção, por parte da população – constituída por trabalhadores –, das questões trabalhistas é a de que se trata de assunto “menor”, “chato”, “desinteressante”, “cansativo”. Ou seja, o sucesso da estratégia de dominação é tão grande que o dominado considera “chato” e “pouco importante” tratar de assuntos que lhe dizem respeito pessoalmente, que interferem na sua condição de vida e de trabalho, na sua remuneração, na sua felicidade.

Torna-se o dominado cego, em suma, às causas do sofrimento que experimenta, sendo incapaz de reagir a elas. Afinal, não se pode lutar contra o que não é visto como uma adversidade.

As relações de trabalho rural sofrem as consequências de tal esquizofrenia de forma ainda mais aguda. Longe das metrópoles e das câmeras de televisão, os trabalhadores rurais ainda padecem do efeito acumulado de séculos de abandono, sendo ainda recente inclusive o reconhecimento jurídico de que são merecedores de alguma proteção estatal. Mesmo hoje, em pleno século XXI, a fiscalização trabalhista rural ocorre quase que por exceção.

Não por acaso, então, há quem se sinta confortável em afirmar, de forma franca e aberta, que o que é bom para o trabalhador urbano é um “luxo” desnecessário ao trabalhador rural. Para tais pessoas, é nada menos que natural que o trabalhador rural não tenha todos os direitos reconhecidos ao trabalhador das cidades, pois é “peão”, está “acostumado ao rigor do campo”.

Nesse sentido, ainda neste ano de 2013 um deputado federal gaúcho, integrante da bancada ruralista no Congresso Nacional, defendeu, ao mesmo tempo em que se dizia “contrário ao trabalho escravo e às jornadas exaustivas”, a possibilidade de cumprimento, pelo trabalhador rural, de até oito horas extras por dia.

Ou seja, para esse parlamentar, o rurícola poderia trabalhar as oito horas normais e mais oito horas extras, em atividades como o corte de cana e a colheita do abacaxi, totalizando dezesseis horas de trabalho por dia, restando-lhe oito horas para dormir, alimentar-se, cuidar da higiene, divertir-se, conviver com seus familiares, amigos e comunidade.

Lutar contra a construção dessa aparência de normalidade conferida a situações marcadas pela exploração brutal do trabalhador, que conduz à destruição da saúde e da própria vida de milhares de seres humanos, é a principal tarefa daqueles que se preocupam com a busca de justiça social e que almejam um mundo melhor para todos.

Nesse contexto, insere-se o estudo que o leitor tem a sorte de ter em suas mãos neste momento, realizado pelo Serviço de Ergonomia da Fundacentro com o apoio do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (Cerest) de Ilha Solteira e do Departamento de Saúde da Prefeitura Municipal de Ilha Solteira/SP.

A Análise coletiva do trabalho executado no cultivo do abacaxi no município de Guaraçai traz à tona, e expõe aos olhos da sociedade e dos poderes públicos, problemas trabalhistas de enorme gravidade, até então desconhecidos, apesar de serem vivenciados todos os dias pelos rurícolas da região.

São Paulo é, como se sabe, o estado mais rico do país, no qual se espera que seja proporcionado a todos, no mínimo, condições não indignas de trabalho. Não obstante, o estudo revela que, em pleno “estado locomotiva” e no século XXI, trabalhadores rurais estão sendo mantidos em condições degradantes de trabalho, em tese análogas à condição de escravo, na forma do artigo 149 do Código Penal.

Apesar da gravidade dos fatos, os problemas permaneciam praticamente invisíveis, não chamando a atenção senão das próprias vítimas.

De fato, quem imaginava, à exceção dos próprios trabalhadores, que o abacaxi colhido em São Paulo, boa parte do qual destinado à exportação, vinha sendo cultivado com o aproveitamento do trabalho degradante?

Graças aos pesquisadores da Fundacentro, tal processo de ocultação da realidade foi interrompido e os problemas que afligem a região tornaram-se agora conhecidos por sindicatos, pela Auditoria-Fiscal do Trabalho e pelo Ministério Público do Trabalho, que realizou, no final de 2012, audiência pública relativa ao tema em Guaraçai, com a participação da tecnologista Maria Cristina Gonzaga, da Fundacentro.

A situação foi levada ao conhecimento, inclusive, da Comissão Estadual para a Erradicação do Trabalho Escravo de São Paulo. O próximo passo há de ser, naturalmente, a realização de ações de fiscalização na região a fim de que a tentativa de prevenção iniciada com a audiência pública ocorra sem prejuízo da necessária repressão do abuso à saúde e à dignidade dos trabalhadores.

O presente estudo não é, portanto, apenas um relatório de análise ambiental do trabalho, embora, até nesta dimensão, mereça elogios. Trata-se, ao mesmo tempo, de um “grito de alerta” contra a invisibilidade social que oculta a exploração de trabalhadores rurais brasileiros, inclusive no estado mais rico da nação.

Fazendo-se eco ao provérbio que dava início a esta introdução, agora os olhos podem ver e os corações podem sentir a realidade de vida dos trabalhadores paulistas no cultivo do abacaxi. Agora, os reclames por justiça no campo em Guaraçai e região precisarão ser ouvidos.

Araraquara, 26 de julho de 2013

Rafael de Araújo Gomes
Procurador do Trabalho

Introdução

A proposta deste estudo surgiu de uma demanda do Sindicato dos Trabalhadores e Empregados Rurais de Guaraçai (Anexo 1), município localizado no interior do Estado de São Paulo.

A solicitação inicial direcionou-se para a realização de um estudo acerca das luvas de proteção utilizadas pelos trabalhadores na cultura do abacaxi. Porém, nas conversas para as tratativas referentes à realização do estudo, o presidente do sindicato mencionou a ocorrência de uma espécie de “canseira” que acomete alguns trabalhadores e os faz procurar o posto de atendimento médico. Esta canseira é conhecida e denominada pelos trabalhadores e sindicalistas da região como “tanguá”.

Pouco se tem falado a respeito de como os trabalhadores desempenham as tarefas no processo produtivo do abacaxi no Estado de São Paulo. Em um breve levantamento, verificou-se, por exemplo, uma pesquisa acerca do trabalho na cultura do abacaxi, desenvolvida na Paraíba (ADISSI; ALMEIDA, 2002), discutindo o trabalho e os problemas oriundos do uso de agrotóxicos, do levantamento de cargas e de exigências posturais. Em outra pesquisa, a Organização Internacional do Trabalho (2006) abordou o trabalho infantil na cultura do abacaxi na Paraíba.

Deste modo, optou-se por realizar um estudo que permitisse conhecer e analisar todas as fases do processo produtivo do cultivo do abacaxi nas quais os trabalhadores estão envolvidos. Para tanto, contou-se com a participação da Fundacentro, do Centro de Referência Regional em Saúde do Trabalhador (Cerest) de Ilha Solteira/SP, localizado na área de abrangência do município de Guaraçai, e do Professor Doutor do Departamento de Engenharia de Produção da Universidade Federal da Paraíba, Paulo José Adissi, que tem experiência em estudos do trabalho na cultura do abacaxi.

Optou-se pelo método de análise coletiva do trabalho (FERREIRA, 1993), por consistir na análise do trabalho feita pelos próprios trabalhadores. Com base em sua memória de trabalho, são solicitados a descreverem um dia de sua jornada laboral sem que sejam feitas, pelos pesquisadores, observações em campo. Portanto, a descrição do trabalho precisa ser detalhada e minuciosa. Os participantes que se disponham a falar voluntariamente de seu trabalho cotidiano são organizados em grupos e as reuniões devem ser feitas de preferência fora do ambiente de trabalho para que se possa garantir a não identificação do trabalhador por parte do empregador, preservando seu anonimato.

O objetivo do método é compreender como os trabalhadores realizam seu trabalho. Para tanto, há uma pergunta condutora: o que você faz no seu trabalho? Busca-se que a pergunta seja respondida exaustivamente, utilizando-se o auxílio da gravação das reuniões, desde que consentida pelos participantes do grupo.

O uso dessa estratégia objetiva produzir um diagnóstico acerca do problema do uso das luvas de proteção no manejo do cultivo do abacaxi, bem como identificar o que está por trás do chamado tanguá.

A autora da análise coletiva do trabalho, em recente análise do método, cita algumas condições necessárias para assegurar seu bom desenvolvimento (FERREIRA, 2011, p. 110):

- Condições éticas: participação voluntária; anonimato e ausência de superiores hierárquicos nas reuniões como forma de garantir aos trabalhadores que sua participação não os prejudicará;
- Condições políticas: de preferência, trabalhar sobre problemas reais ou com uma verdadeira demanda, formulada por representações sindicais de trabalhadores, e tentar engajá-las no processo de pesquisa;
- Condições materiais: oferecer, para os trabalhadores se reunirem, horários e locais fora da empresa;
- Condições técnicas: trabalhar com grupos e não individualmente; apresentar uma pergunta condutora – “o que você faz no seu trabalho?” – para balizar as discussões; garantir a presença de pesquisadores interessados, com capacidade de escuta e um mínimo de experiência em análise do trabalho.

Assim, o método pode ser sintetizado em seis fases: planejamento; reuniões de grupo; preparação do material; redação de relatório preliminar; validação do relatório junto aos trabalhadores; e publicação dos resultados.

A partir das transcrições das gravações, elabora-se o relatório com as categorias de análise específicas do grupo de trabalhadores identificadas em suas falas. O objetivo consiste em construir o conteúdo do trabalho e identificar as questões organizacionais, de modo que, ao final, obtenha-se uma fotografia de como os trabalhadores veem e compreendem seu trabalho.

As ações executadas no presente estudo foram organizadas conforme cronograma descritivo apresentado no Quadro 1 (p.15).

Os participantes entrevistados trabalham da colheita das mudas para o plantio até a saída do abacaxi colhido do campo. A categoria que assume depois é chamada de cargueiro, cuja função é transportar os abacaxis colhidos para o caminhão; segundo o presidente do sindicato, *eles foram convidados, mas não vieram*.

Este grupo de trabalhadores também trabalha em outras culturas, por exemplo: amendoim, seringueira (*neste caso é só para carpir*), colheita de feijão. Isto ocorre principalmente quando os empreiteiros contratam outro grupo de trabalhadores para fazer a colheita e o plantio do abacaxi.

Com garantia do anonimato, o grupo aprovou a gravação das descrições feitas durante a reunião. As fitas gravadas foram transcritas pelas próprias pesquisadoras, originando um relatório preliminar.

Quadro 1 Cronograma descritivo das ações executadas na análise coletiva do trabalho

<i>Reuniões</i>	<i>Reuniões no Sindicato dos Trabalhadores e Empregados Rurais de Guaraçai</i>	<i>Temas relevantes</i>
<i>1ª reunião</i>	2 representantes da Fundacentro 2 representantes do Cerest/Ilha Solteira Presidente do Sindicato dos Trabalhadores e Empregados Rurais de Guaraçai 6 trabalhadores (4 homens e 2 mulheres)	<ul style="list-style-type: none"> - Esclarecimento do objetivo do trabalho, incluindo benefícios a serem reivindicados em Convenção Coletiva (2012) - Relatos com descrição do trabalho de manejo do abacaxi
<i>2ª reunião</i>	1 representante da Fundacentro 2 representantes do Cerest/Ilha Solteira Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Guaraçai 3 trabalhadoras	<ul style="list-style-type: none"> - Validar as informações coletadas na 1ª reunião - Relatos com descrição do trabalho de manejo do abacaxi

No presente texto, as palavras dos trabalhadores, quando reproduzidas literalmente, aparecem em caracteres *itálicos*.

Esta pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos do Hospital Universitário Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba (Anexos 2 e 3).

Características gerais da produção do abacaxi

Segundo informações da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (2011), a produção do abacaxi no mundo se distribui da seguinte forma:

Quadro 2 Produção de abacaxi no mundo em 2011 segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

<i>País</i>	<i>Produção em tonelada</i>
Brasil	2.318.120
Filipinas	2.198.500
Tailândia	2.593.210
Costa Rica	2.268.960
Indonésia	1.540.630

Fonte: Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (2011)

Em 2011, o Brasil era o segundo maior produtor mundial de abacaxi, com uma produção de 2.318.120 toneladas, conforme os dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2011). Nesse ano, a produção nacional de abacaxi foi de 1.470.995 frutos. No que tange à produção de abacaxi por estado brasileiro, aqueles que apresentaram maior produção em 2011, conforme informações da Produção Agrícola Municipal do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2012), foram: Paraíba com 276.250 frutos; Pará com 270.532 frutos; Minas Gerais com 228.703 frutos; e São Paulo com 65.893 frutos.

Dentre as diferentes variedades de abacaxi, as mais cultivadas e consumidas no mundo são as de interesse comercial, que pertencem às espécies *Ananás comosus* (Pérola) e *Smooth cayenne* (Caiena lisa), mais conhecida como abacaxi Havaí, com cerca de 70% da produção mundial.

No Brasil, o abacaxi do tipo Havaí é mais cultivado nos estados de Minas Gerais e São Paulo e seu fruto chega a pesar entre 1,5 kg e 2,5 kg, embora haja a predominância do abacaxi Pérola originário do Brasil cujo fruto pode pesar de 1 kg a 1,5 kg (CUNHA, 2003).

O município de Guaraçá, local das reuniões com os trabalhadores, é responsável por aproximadamente 37,94% da produção de abacaxi no estado de São Paulo, o que equivaleu a 25.500 frutos em 2011, conforme o levantamento da produção agrícola municipal feito pelo IBGE (2012).

Os demais municípios produtores de abacaxi do estado de São Paulo, conforme esse levantamento, são Mirandópolis, com 10.200 frutos, seguido de Andradina, com 3.400 frutos, e Araçatuba, com 2.975 frutos.



Figura 1 Estado de São Paulo com destaque para Guaraçai

O município de Guaraçai, segundo informações do Censo Agropecuário de 2006 (IBGE, 2006), possui 418 estabelecimentos com características de agricultura familiar, abrangendo área de 9.268 hectares, e 155 estabelecimentos não familiares, abrangendo 37.123 hectares. A área média no Brasil para as propriedades familiares era de 18,37 hectares, já as não familiares era de 309,18 hectares.

O Centro de Informações Agropecuárias da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretária da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo informou que, durante os anos de 2007 a 2008: a área plantada de abacaxi em Guaraçai estava na faixa de 1.100 hectare a 2.500 hectares; o número de produtores, na faixa de 80 a 200; a menor área cultivada neste município era 0,6 hectare; a área média era 16,4 hectares; a maior área era de 176,6 hectares.

Conforme o Censo Agropecuário (2006), o pessoal ocupado em Guaraçai no cultivo do abacaxi totaliza 1.893 pessoas distribuídas da seguinte forma: 1.016 pessoas trabalhavam em agricultura familiar, sendo 705 homens e 311 mulheres, e 877 pessoas trabalhavam em agricultura não familiar, sendo 690 homens e 187 mulheres.

Segundo o informativo mensal da Equipe Técnica de Abacaxi da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical (MAPA, 2006), a atividade movimenta, em Guaraçai, R\$ 30 milhões anuais e abrange em torno de 3.500 hectares de área plantada, empregando diretamente, desde a produção até a comercialização, cerca de 3 mil pessoas, ou seja, 38% da população do município.

O processo de trabalho na cultura do abacaxi em Guaraçá-SP

Diversos fatores influem no processo de trabalho na cultura do abacaxi, tais como o tipo de topografia do terreno, as variações edafológicas¹ do solo e a atividade a ser exercida. O posto de trabalho, que é móvel, vincula-se a esses fatores.

As características do abacaxi também influem: é um vegetal herbáceo², quase acaule³, de folhas longas, dispostas em roseta e quase sempre com espinhos (COSTA, 2003). Seu ciclo de desenvolvimento/crescimento pode variar entre doze e trinta meses, dependendo da cultura, do clima e da região, dividindo-se em três etapas. A primeira corresponde ao crescimento da planta e dura até o momento de indução da florada, que ocorre entre oito e doze meses. A segunda etapa corresponde à fase de formação ou reprodução do fruto, durando entre cinco e seis meses. A terceira corresponde à formação de mudas (filhotes ou rebentões), durando de quatro a dez meses, pois a formação se inicia no período de pré-floração, dando origem ao segundo ciclo de florada ou segunda soca (CUNHA, 2003).

A plantação do abacaxi é dividida em linhas duplas plantadas paralelamente entre si, a uma distância de 80 cm. O espaçamento entre as linhas formam as ruas cujas dimensões dependem da declividade da área, do tipo de solo e da variedade do abacaxi. A plantação é rodeada por ruas mais largas por onde circulam os tratores que transportam o abacaxi colhido. Estas ruas têm aproximadamente 2 m de largura e são chamadas de carregadores.

A quantidade de linhas de abacaxi entre os carregadores variaram entre quatro, oito e dez, que podem estar plantadas em locais planos ou em curva de nível⁴.

O comprimento e a altura da curva de nível interferem no trabalho de forma significativa, conforme esse depoimento:

Quando a curva é muito alta, parece que a gente vai virar de ponta cabeça, você faz força para alcançar o fruto, tanto para plantar, quanto para colher, a cabeça fica lá embaixo. Dá a impressão que vai virar, porque tem muda que está embaixo, tem muda que está em cima, aí vai castigando as pernas, principalmente quando as ruas que formam a curva forem muito longas.

¹Edafologia: ciência que estuda os solos, desde os seus aspectos dinâmicos (formação e evolução) até os de caráter biológico e físico-químico (COSTA, 2003).

²Herbáceo: vegetal que tem o porte de uma erva (COSTA, 2003).

³Acaule: planta de caule reduzido ou ausente (COSTA, 2003).

⁴Curva de nível: linha imaginária sobre a terra que reúne pontos elevados na mesma elevação (COSTA, 2003).

Considerando que as variedades de abacaxis manuseadas pelo grupo pesquisado são a Havai e a Pérola, com relação à altura delas, o comentário foi o seguinte: *A variedade Havai é mais comprida que a Pérola, a muda fica uns 45 cm do chão.*

O processo de produção desta cultura divide-se em quatro fases: preparo do terreno, plantio, tratamentos culturais e colheita, as quais se subdividem em diversas operações agrícolas que compõem o ciclo produtivo da cultura, que pode durar de 18 meses a 24 meses.

A descrição das tarefas a serem executadas é importante para nortear as observações feitas junto aos trabalhadores, ou seja, conhecer as tarefas permite chegar às atividades reais dos trabalhadores e todos os problemas e soluções adotadas por eles na realização do trabalho, o que é importante na proposta da melhoria das condições de trabalho.

Principais tarefas no manejo do abacaxi e a postura adotada

A cultura do abacaxi envolve tanto tarefas mecanizadas, quanto manuais, sendo estas últimas, descritas abaixo, prevalentes durante o processo:

A seguir serão apresentadas as tarefas manuais exercidas no cultivo do abacaxi:

1. Controlar a qualidade das mudas a serem colhidas: selecionar as mudas que estão com manchas e buracos advindos de pragas;
2. Cortar as mudas: bater as mãos nas mudas para se soltarem;
3. Virar as mudas: virar a base das mudas para secarem ao sol;
4. Transportar as mudas para o local do plantio: arremessar no caminhão ou para carreta do trator;
5. Descarregar as mudas da carreta ou trator: arremessar as mudas ao chão;
6. Plantar as mudas: plantar as mudas no local marcado com adubo pelo trator, as mudas devem ser plantadas a 30 cm de espaçamento entre si, com mais ou menos uns 8 cm de profundidade;
7. Cobrir os frutos com papel: cobrir o fruto com um saquinho de papel feito com jornal, para proteger da incidência de raios solares;
8. Capinar as ervas daninhas: capinar ervas daninhas com enxada;
9. Preparar caldas com agentes químicos: misturar o produto químico com água;
10. Abastecer os tanques com os agentes químicos: colocar a calda pronta dentro dos tanques;

11. Aplicar herbicida de forma manual: direcionar mangueiras que saem do trator até onde estão as ervas daninhas;
12. Aplicar adubo de forma manual: aplicar adubo de forma manual, o adubo pode estar acondicionado em sacola ou carriola;
13. Colher os frutos: segurar o fruto pela coroa, torcer o mesmo com a mão para ele se soltar;
14. Controlar a qualidade dos frutos a serem colhidos: selecionar os frutos em função do tamanho, grau de maturidade e presença de manchas e furos;
15. Organizar os frutos colhidos na leira: organizar os frutos em montes no chão da leira;
16. Organizar os frutos colhidos no carreador: organizar os frutos em montes no chão do carreador;
17. Carregar os frutos colhidos no caminhão: arremessar o abacaxi para quem está em cima do caminhão;
18. Organizar os frutos colhidos no caminhão: organizar os frutos na carreta do caminhão ou em caixas para serem comercializados.

O controle de qualidade dos frutos a serem colhidos é umas das tarefas de maior reflexo sobre o manejo do abacaxi pelos trabalhadores. As práticas agrícolas relacionadas ao manejo adequado na identificação de pragas e inimigos naturais são previstas entre os principais itens de “capacitação de recursos humanos” da Instrução Normativa nº 43 de 23 de julho de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que aprova as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Abacaxi no Brasil. Essa capacitação para as práticas agrícolas relacionadas ao manejo adequado é também prevista para o plantio, as técnicas de colheita e pós-colheita, o transporte e a armazenagem das frutas.

Nessas tarefas manuais, as posturas adotadas se diferenciam em função da ação exercida e do ambiente de trabalho, tendo sido descritas as seguintes posturas: agachada, inclinada e em pé.

As tarefas mecanizadas, por sua vez, envolvem os tratos culturais (controle de ervas daninhas através de herbicidas, adubação química, aplicação de ureia para provocar a formação do fruto, de maturadores para acelerar a maturação dos frutos, controle de fungos através de fungicidas, de pragas (insetos) através de inseticidas e cupim através de cupinicida) e são realizadas na postura sentada:

1. Aplicar agentes químicos: fazer com que os agentes químicos atinjam o foco almejado através das barras de aplicação do trator;
2. Adubar: aplicar o adubo em faixas onde serão plantadas as mudas do abacaxi.

Corte de mudas e plantio

O abacaxizeiro é muito influenciado pela temperatura por ser uma planta tropical. Portanto, precisa de muita luminosidade (em torno de oito horas de sol por dia) e também de água em quantidade suficiente para seu crescimento e produção. Assim, apresenta um bom crescimento quando cultivado em áreas de temperaturas entre 22° C e 32° C.

Embora possa ser cultivado em áreas de temperaturas mais altas, seu crescimento fica comprometido, sendo menor em função da radiação solar que pode ocasionar a queima do fruto na fase final de maturação. Temperaturas mais frias, abaixo de 20° C, também diminuem o crescimento da planta ou podem favorecer sua maturação precoce, dificultando seu manejo, bem como a comercialização dos frutos (CUNHA, 2003).

Após a colheita, é preciso voltar à roça para retirar dos pés de abacaxi as mudas ou os brotos que serão utilizados para a nova roça. Essas mudas, que constituem o material para novos plantios, podem nascer no local de onde foi retirado o fruto ou podem estar localizadas embaixo do abacaxi (esse tipo de muda se chama *esporão*). Por pé de abacaxi, podem sair de quatro a cinco mudas.

As mudas que estão no local de onde foi retirado o abacaxi são mais fáceis de serem colhidas, bastando bater a mão para que soltem. No caso do esporão, que é a muda que sai embaixo do fruto, as dificuldades são maiores: *Você tem que torcer e puxar, pois ela fica enraizada. Esta muda é pior de colher.*

As mudas são cortadas e viradas ao contrário sobre o próprio pé do abacaxi para que sequem ao sol: *Quanto mais o broto murchar, melhor para plantar.* O sol também irá ajudar no controle de pragas: lagartas, insetos, parasitas.

O risco de acidentes de trabalho na colheita das mudas é grande, seja através da perfuração de algumas regiões do corpo (olhos, mãos, abdômen, virilha e pernas) pelas folhas pontiagudas do abacaxi, seja pela presença de cobras e outros animais peçonhentos:

O risco da presença de animais peçonhentos é maior quando vamos pegar mudas para o plantio, porque eles ficam embaixo das mudas.

Eu conheço um homem que foi picado, mas sobreviveu.

Um amigo foi picado por escorpião.

Aranha e marimbondo também ataca a gente.

Durante a colheita não tem bicho, porque o veneno acaba com eles.

O plantio das mudas precisa ser feito em outras terras, pois o solo onde havia o plantio só poderá ser cultivado novamente após três anos. Isto é necessário para viabilizar a recuperação da terra. Desse modo, as mudas são transportadas para outro local por meio de caminhão, sendo o carregamento delas para o caminhão e seu descarregamento para solo feitos manualmente pelos trabalhadores, conforme o depoimento demonstra:

Nós ficamos em dupla em cima do caminhão pegando as mudas. Quando vai enchendo, sobe outro e ajuda socar as mudas para caber mais no caminhão. Quando chega ao local onde nós vamos plantar, a gente tem que descarregar em montes.

O preparo do solo para receber as novas mudas envolve as operações de arar e gradear, operações essas feitas por máquinas agrícolas.

A nova plantação poderá ser feita em uma área limpa ou em áreas que estejam infestadas por braquiária (*Brachiaria decumbens*)⁵ e/ou capim mimoso (*Eragrostis pilosa*), que provocam coceiras.

Para o plantio, um trator marca o solo através de uma faixa feita com adubo. As mudas do abacaxi podem ser plantadas diretamente no solo ou sobre leiras.⁶ Os abacaxis plantados diretamente no solo são melhores para trabalhar, pois ficam mais baixos, o que facilita na aplicação de herbicida e conserva mais para não sair mato:

O abacaxi plantado em cima da leira fere a barriga e os órgãos genitais, ele fica mais alto do que o plantado no chão. E pega mais nas pernas; as pernas você protege mais com calça de lona. (Figura 2)



Figura 2 Trabalhadora colhendo abacaxi, protegendo todo o corpo com equipamentos de proteção, inclusive com a calça de lona

Fonte: Maria Cristina Gonzaga

⁵ Braquiária: espécie de capim trazido da África.

⁶ Leiras: elevação de terra entre dois sulcos.

As mudas são plantadas no solo em uma profundidade de 10 cm, a uma distância aproximada de 30 cm, de duas mudas em duas mudas, em linha reta ou intercaladas em zigue-zague (Figura 3), podendo ser feito o plantio de uma muda por vez ou duas simultâneas.

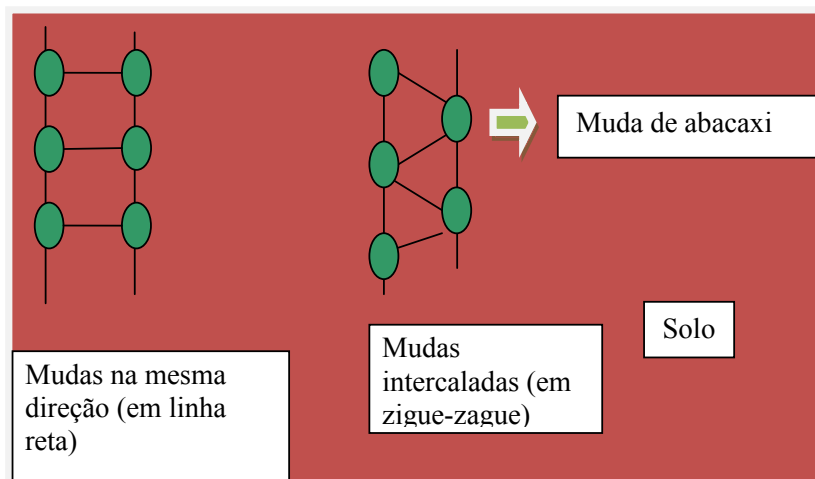


Figura 3 Esquema do plantio de mudas (visto de cima)

O plantio é feito de forma diferenciada entre os trabalhadores: *Tem trabalhador que vai plantando de um lado da rua, tem outro que planta dos dois lados da rua.*

A quantidade de mudas plantadas por dia, todavia, não foi definida pelo grupo de trabalhadores, conforme depoimentos:

Tem época que você planta perto, outra vez, é curta, outra vez é comprida.

Tem rua que você planta mais de dois mil pés um ao lado do outro.

O controle da qualidade das mudas colhidas está relacionado ao tamanho das delas e à presença de doenças, podendo ser feito no campo ou em cima do caminhão, quando o plantio for feito em outro local. Este caso se aplica apenas aos trabalhadores com registro em carteira, visto que os trabalhadores por empreita não têm vínculo com o patrão, que é quem determina que o abacaxi seja plantado em outro local.

Acerca do controle das mudas, os trabalhadores com registro deram os seguintes depoimentos:

A gente classifica as mudas perto do caminhão: tira muda grande, aí se a gente pegar muda pequena tem reclamação.

Hoje só tira muda grande, ou só tira muda pequena.

Muda grande, vocês não arrancam...: aquelas mudas que as folhas murcham e ficam amarelas, são jogadas no mato.

A esse mesmo respeito, os trabalhadores sem registro fizeram a seguinte declaração:

Nós colocamos as mudas menores na primeira rua e as maiores, na segunda rua. As mudas doentes, nós separamos e deixamos na roça.

No plantio, o pagamento é feito por milheiro de muda plantada, sendo pago R\$ 17,50 a cada trabalhador por milheiro (os trabalhadores comentaram que chegam a plantar de 7 mil, 8 mil ou 9 mil mudas por dia).

O pessoal que vem com o empreiteiro planta mais para ganhar mais, chega a plantar 12 mil mudas por dia. Eles chegam a ganhar por dia de cem a cento e vinte reais, enquanto eu, que sou registrado, ganho quarenta reais por dia.

Para os trabalhadores registrados, o pagamento é feito da seguinte forma:

O patrão calcula o que foi plantado e, se passar o valor da diária, ele paga a diferença, sempre em dinheiro, nunca em cheque, e sem recibo para não deixar rastros.

O uso dos agentes químicos

Os agentes químicos utilizados na cultura do abacaxi são: herbicida, ureia, maturador, inseticida, adubo químico e cupinicida. Os objetivos dessa prática são manter a cultura livre de pragas, ervas daninhas, cupins, doenças e também manter o solo com as propriedades necessárias para que o crescimento do fruto seja satisfatório. Os nomes comerciais dos respectivos produtos não foram revelados pelos trabalhadores em função de seu desconhecimento.

O uso dos herbicidas tem como objetivo eliminar as ervas daninhas que invadem a plantação do abacaxi. Nessa tarefa, todos os trabalhadores são envolvidos, visto o trator ser provido de mangueirinhas para tornar a aplicação mais eficaz. Neste caso, a aplicação se passa conforme a descrição a seguir da tarefa: *Dois trabalhadores vão no chão, um de cada lado do trator, direcionando as mangueirinhas manualmente até o local a ser atingido pelo herbicida.*

Às vezes, quando há necessidade de aplicação de herbicida, pode acontecer de ser feito manualmente, mas em geral é com trator. O trabalhador que aplica os pesticidas não tem registro em carteira, diz que vai para a roça junto com o grupo, durante o dia fica “descansando” para, depois das 17h, começar a aplicação dos produtos químicos com trator. Esta tarefa é feita até às 2h da madrugada.

- *Aí, se é para passar a noite, eu fico ali. Vou no serviço, mas eu fico fora de colher o abacaxi. Eu fico lá só para mexer com trator à tarde, fico dormindo à tarde. [Esperando] para trabalhar à noite.*
- *Mas você já tem que estar lá, junto na plantação?*
- *É. Tenho que estar lá.*
- *Não pode entrar mais tarde?*
- *Não. Porque aí não tem como o patrão vir e me pegar. Então ele faz uma viagem só.*
- *Então daí você vai junto e fica o dia inteiro quase dormindo embaixo das árvores, lá, descansando.*

Cabe aqui uma observação feita por trabalhador em pesquisa do Grupo de Estudos Saúde e Trabalho na área Rural da Paraíba (1990, p. 30) sobre um lugar para fazer pausa durante o trabalho na cultura do abacaxi: *Não há árvores para passarinho pousar, nem sombra para parar.*

Outro aplicador de herbicida teceu o seguinte comentário:

Aplico o herbicida no horário mais quente do dia – das 2 às 5 horas – depois da aplicação o meu nariz escorre muito e fico espirrando. Mesmo com a aplicação de herbicida, pode acontecer de ficarem manchas de mato pelo solo, aí é necessário fazer a capina manual com uma enxada. A capina manual é ruim quando o solo é muito duro, isto ocorre sempre.

Os trabalhadores utilizam apenas máscaras e luvas não específicas para as atividades exercidas e quando, tem vento, a gente vai embora para casa com a roupa toda espirrada com o veneno que usou na plantação.

A ureia é aplicada para provocar a saída do fruto. No preparo da calda é necessário misturar *20 quilos de ureia em 20 litros de água.*

O indutor floral é usado para que o florescimento ocorra de forma simultânea, interferindo no período da colheita, que sem indução se estende por 60 dias. Com a indução, o período pode ser reduzido em até 15 dias (CARVALHO, 2005).

O maturador é usado para acelerar o amadurecimento do fruto. Esse produto é preparado em um tanque de dois mil litros de água: *O que permite aplicar em 25 mil*

a 30 mil pés. *Depende da situação do fruto, eu aplico a cada 10 dias, 15 dias ou 20 dias.* A colheita é feita após seis meses da aplicação deste produto.

O cupinicida é aplicado quando a plantação do abacaxi vai ser feita em terra nova que esteja infestada por cupins.

Em relação aos inseticidas, o esclarecimento feito foi o seguinte: *Eu não trabalho apenas no controle da virose, isto é feito por outro tratorista, eu uso inseticida apenas no controle das brocas.*

Um trabalhador fez o seguinte depoimento acerca dos inseticidas que fazem mal: *O controle das brocas não faz mal, o que faz mal é aquele veneno que a gente aplica para matar bicho logo depois do plantio, esse veneno se chama Supracid, a gente fica se coçando e espirrando muito.*

O *Supracid* é um inseticida do grupo químico dos organofosforados, Classe Toxicológica II (altamente tóxico), sendo recomendado para as seguintes culturas: algodão, citrus e maçã (MAPA, 2012).

Já na adubação química, foram descritos três processos: dois manuais e um com carriola:

- No primeiro, utiliza-se um balde cheio de adubo pendurado no pescoço. Com a mão esquerda, os trabalhadores seguram o balde e, com a direita, colocam o adubo na planta;
- No segundo, utiliza-se uma sacola pendurada no pescoço, provida com mangueira para que o adubo escorra até a planta. A dificuldade apresentada para esta situação foi a seguinte: *Quando o adubo está velho, ele empelota e aí, com a mão, a gente completa a adubação, dissolvendo adubo com a mão.*
- No terceiro, utiliza-se uma carriola tampada com registro para controlar a saída de adubo: *Nós empurramos a carriola e assim vamos controlando a saída do adubo através do registro.*

No período chuvoso, a dificuldade apresentada para adubar em curva de nível foi a seguinte: *Quando a adubação é feita em curva de nível durante o período das chuvas, a gente tem que trabalhar dentro da água, com o mato enrolando nas pernas.*

Esses agentes químicos acima apresentados pertencem a determinadas classes, dentre as quais a Coordenação-Geral de Agrotóxicos e Afins do MAPA aprova os produtos da tabela abaixo para a cultura do abacaxi.

Quadro 3 Produtos aprovados pelo MAPA

<i>Nome comum</i>	<i>Grupo químico</i>	<i>Classe(s)</i>	<i>Classe toxicológica</i>
Ametrina	triazina	herbicida	II
Atrazina	triazina	herbicida	II
Bacillus Thuringiensis	biológico	inseticida microbiológico	II
Beta-cifrutina	piretroide	inseticida	II
Bromacila	uracila	herbicida	
Brometo de metila	alifático halogenado	formicida/fungicida/ herbicida/inseticida/ nematicida	III
Captana	dicarboximida	fungicida	I
Carbaril	metilcarbamato de naftila	inseticida/regulador de crescimento	III
Deltamatrina	piretroide	formicida/inseticida	III
Dicloreto de paraquate	bipiridilio	herbicida	II
Diuron	ureia	herbicida	II
Etefom	etefom	regulador de crescimento	II
Fosetil	fosforado	fungicida	IV
Imadacloprido	neonicotinoide	inseticida	IV
Simazina	trianiza	herbicida	II
Sulfentrazone	triazolona	herbicida	IV
Tebuconazol	triazol	fungicida	III
Tiabendazol	benzimidazol	fungicida	I
Tiametoxam	neonicotinoide	inseticida	III
Tiofenato metílico	benzimidazol	fungicida	I
Triadimefon	triazol	fungicida	III

Fonte: Agrofite (MAPA, sem data), Secretária de Defesa Agropecuária, Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal, Coordenação de Fiscalização de Agrotóxicos (21/01/2012).

Em novembro de 2011, identificou-se que os seguintes produtos químicos para a cultura do abacaxi são vendidos no comércio de Guaraçá:

- Herbicidas com registro no MAPA: Ametrex (triazina), Boral (triazolona) e Cention (ureia);
- Inseticidas com registro no MAPA: Actara (neonicotinoide), Evidence, (neonicotinoide), Warrant (neonicotinoide) e Decis (piretroide);
- Inseticidas sem registro: Karate (piretroide);
- Fungicidas com registro no MAPA: Cercobin (benzimidazol), Rival (triazol), Topsin (benzimidazol), Constant (triazol), Elite (triazol), Folicur (triazol), Tecto (benzimidazol), Triade (triazol), Viper (benzimidazol), Aliette (fosfonato);
- Indutor floral com registro no MAPA: ethrel (etefon);
- Maturador sem registro no MAPA: ethrel (etefon).

Essas informações demonstram a venda de produtos sem registro e de produtos que são usados para finalidade diversa daquela prevista pelo MAPA, como, por exemplo, o inseticida Karate, que é de classe toxicológica I e não tem registro, e o ethrel, que tem registro enquanto indutor floral, mas não como maturador.

Além disso, importante ressaltar que as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Abacaxi – NTEPI-Abacaxi (BRASIL, 2008), em seu item 10.3, destacam que os operadores devem estar capacitados para suas atividades. A isso se somam as normas NRR 04 e NRR 05⁷ do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), a cerca da utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI), que recomendam que, quando da aplicação de agrotóxicos de forma mecanizada, devem-se utilizar tratores dotados de cabines de proteção. Todavia, os relatos anteriores, bem como o subsequente, demonstram as condições precárias nas quais os produtos químicos “venenos” são utilizados.

O preparo da calda dos produtos químicos, por exemplo, é feito pelo tratorista. Para tanto, ele mistura o pó com água e abastece os tanques dos equipamentos que serão usados na aplicação: *Esta operação é feita sem nenhuma proteção individual, e em trator aberto, sem cabine.* Já a estratégia operacional utilizada para fazer a aplicação de produtos químicos quando está ventando é a seguinte: *Com vento, ele abaixa o braço do trator para evitar que o veneno o atinja. Não há aplicação de produtos químicos em período de chuva.*

⁷ Cabe salientar que a norma que regulamenta as questões de segurança e trabalho no meio rural foi alterada pela Portaria nº 86, de 03 de março de 2005, quando passou a vigorar a Norma Regulamentadora nº 31 – Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura.

Os tratos culturais na proteção dos frutos contra o sol

O item 9.3 das Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Abacaxi no Brasil recomenda que os frutos devem ser protegidos dos raios de sol com papel jornal *sem impressão* ou palhas (sem contaminantes do solo), entre outros materiais (MAPA, 2008). Essa proteção é praticada em Guaraçai, onde é exigido que, quando o abacaxi está com três a quatro meses, seja feita uma barreira mecânica para impedir que ele fique exposto ao sol. Todavia, saquinhos colocados nos frutos são fabricados com jornal impresso (Figura 4): *Os trabalhadores destacam que, com a muda murcha é melhor para colocar os saquinhos*. Os saquinhos são fornecidos pelo patrão.



Figura 4 Abacaxi coberto por saquinho de jornal

Foto: Paulo José Adissi

A Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical (2006) informa que 50 famílias de Guaraçai se ocupam da confecção de capinhas de jornal utilizadas para proteger o fruto do abacaxi da incidência da radiação solar no período de colheita.

Na atividade de colocação dos saquinhos, o contato dos trabalhadores com inseticidas e indutores florais é uma constante, conforme essas declarações:

A aplicação do ethrel é feita um ou dois dias antes das flores caírem, em seguida a gente põe o saquinho, pois o frutinho tem que estar bem pequenininho, neste caso o ethrel é usado para acelerar a maturação do fruto.

Quando a gente está colocando saquinhos, os aplicadores de inseticida ficam trabalhando ao lado, a gente tem que ficar sentindo aquele cheiro forte o tempo todo, o que incomoda muito.

Os trabalhadores transportam em média 500 saquinhos em uma sacola pendurada no pescoço. Na empreita, eles levam em média mil saquinhos para ganhar mais. Um depoimento destacou o seguinte: *Quando eu carrego mil saquinhos, fico cansada, pois pesa muito.*

A colocação dos saquinhos no abacaxi é feita em um lado da rua do abacaxi, diferindo da atividade de colheita, em que os trabalhadores muitas vezes colhem dos dois lados da rua.

As atividades de colheita, carregamento e transporte da produção

O comprador dos abacaxis é quem irá definir os níveis de maturidade do fruto a ser colhido: maduro, verde ou meia saia (metade inferior do fruto madura e metade superior verde) e quantidade a ser colhida, visto somente ser colhida a quantidade de frutos previamente vendida. Embora os trabalhadores não tenham esta informação, baseiam-se nos caminhões que chegam à roça e que devem sair com a caçamba cheia:

A obrigação é a de encher a caçamba daqueles caminhões que estão ali.

Quando chega à roça, o patrão estipula quantas ruas/leiras que cada um vai colher. Cada proprietário costuma dividir sua plantação de modo diferente.

O fruto colhido pode ser transportado em caixas ou em caminhões.

Nos eitos,⁸ formados por quatro ruas, seguem quatro trabalhadores na frente, um em cada leira/rua, que vão quebrando os abacaxis nas leiras da direita e da esquerda, e quatro atrás, carregando os frutos já retirados do pé para os montes: *Então, você tem que pegar o abacaxi pela coroa e torcer ele, dar uma tombada de lado e ele quebra, não precisa usar faquinha, não precisa usar nada, só com a mão enluvada.*

As leiras/ruas são plantadas com duas mudas de abacaxi cada, em forma de zigue-zague (esquema do plantio de duas mudas intercaladas – Figura 3). Em algumas roças, os trabalhadores irão colher uma de cada lado (direito e esquerdo), em outras vão colher três linhas, dois em seu lado direito e um no esquerdo: *Onde eu trabalho, quem quebra o abacaxi leva três ruínas, uma dum lado e duas do outro, que é plantadinho em oito leiras. Você quebra uma ímpar e duas par.*

As normas técnicas de produção a serem praticadas na colheita do abacaxi, conforme item 11.3 da Instrução Normativa nº 43 do MAPA (2008), são as seguintes:

⁸ Eito: sequência ou série de coisas que estão na mesma direção ou linha (Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa, 1986).

1. Realizar a colheita em equipe, com colhedores e carregadores;
2. Colher o fruto de forma cuidadosa, evitando causar ferimentos na casca;
3. Manter e proteger das intempéries os frutos colhidos;
4. Evitar danos no transporte até o local de embalagem;
5. Transportar apenas fruto no caminhão, não permitir a presença de pessoas na carroceria.

As prescrições acima são para garantir a qualidade do fruto colhido, mas certamente elas interferem no trabalho real a ser executado pelos trabalhadores. Os depoimentos a seguir confirmam essas exigências.

O abacaxi colhido não pode ser jogado para não amassar. Por isto, há toda uma estratégia de colaboração entre os trabalhadores: não pode jogar o abacaxi, porque ele amassa, e, quando chega à carga, ele é jogado fora, aí tem perda, por isto a gente joga bem devargazinho.

O controle da presença de manchas, buracos é rígida, não pode ter buraquinho, não pode ser manchado, não pode estar doente.

O padrão de maturidade do fruto é considerado na colheita: *Lá no meu serviço, nós fazemos três tipos de colheita. Se o patrão fala assim: só maduro. É só maduro. Só pintado: aí nós colhemos só o pintado. Só meia saia. Aí nós colhemos só meia saia; fruta podre, fruta manchada, nós jogamos fora.*

Existe a exigência de que a coroa do abacaxi permaneça no fruto, conforme esta declaração:

A senhora não pode quebrar a coroa dele para ir para carga, mas tem abacaxi que sai sem coroa.

Com relação ao tamanho, o meu patrão exige o seguinte: “Não tira os pequenos”, aí tem que pular a planta que tem o abacaxi pequeno e só pegar os grandes, ou então, “hoje você só tira os grandes”.

Para os frutos destinados à exportação, além do controle de manchas e buracos, o tamanho também deve ser considerado. Esse controle é feito pelos cargueiros: *Para o mercado externo não pode ir abacaxi pequeno; os mais feinhos ficam aqui, para a gente comer.*

Na hora do carregamento para o trator, os quatro trabalhadores que seguem atrás passam os frutos colhidos de mão em mão, da quarta rua/leira para a primeira, como se estivessem brincando de escravos de Jó, pois não podem jogar o abacaxi, até que o trabalhador que fica na primeira rua/leira deposite os abacaxis no monte. O depoimento abaixo ilustra essa operação:

A organização dos frutos colhidos no carreador exige trabalho conjunto do grupo. O trabalhador que está na quarta rua coloca os abacaxis que colheu na terceira rua; o trabalhador que está na terceira rua, transporta o que colheu e o montinho para a segunda rua; o trabalhador da segunda rua organiza todos os frutos colhidos na quarta, na terceira, na segunda e na primeira rua (carreador), desta forma os frutos ficam depositados em um monte maior que contempla os frutos colhidos. Aí veem os carregadores e colocam os frutos nas carretas.

O abacaxi não pode ser jogado da quarta rua para a primeira rua para não estragar, já que essa distância é de aproximadamente 2 m.

Os montes devem ficar organizados na primeira rua, onde passa o trator com a carreta que fará o transporte para carregar os frutos colhidos para o caminhão. Essa rua se chama carreador.

A colheita na curva de nível é difícil e judia dos corpos dos trabalhadores em função do comprimento da rua, da declividade do terreno, da presença de animais peçonhentos e erva daninha. Segundo os trabalhadores, a colheita na curva de nível é doída:

Colher o abacaxi na curva de nível é pior quando chove, pois na curva a água empossa e a gente trabalha no meio do barro, com água até o meio da perna.

Na bacia da curva, é muito ruim, principalmente quando o abacaxi é grande e cai para o lado, você tem que andar no meio da água, onde o mato [capim colonião, brachiária e cipó] nasce forte e fica enrolando nas pernas, além do medo que temos das cobras que ficam por ali [coral e cascavel], como nós não recebemos nenhuma proteção, o jeito é pular quando a gente vê cobra, todo mundo pula.

A quantidade de abacaxis a ser colhida determina o ritmo, porque é preciso ir rápido para conseguir completar a caçamba dos caminhões à espera lá no carreador: Se os trabalhadores quiserem ir embora às 16 horas, é preciso que colham rápido. E, se necessário, terão que voltar para ajudar os colegas atrasados.

Outra situação que pode acontecer e acelerar o ritmo é chegar algum comerciante menor, por exemplo:

Um feirante da região, e fazer uma encomenda para completar sua caminhoneta naquela jornada. É preciso acelerar o ritmo para conseguir dar conta de tudo.

O abacaxi é corrido. Então vai depender da gente. Vamos supor que vamos colher uma carga hoje e queremos ir embora às quatro horas. [...] Tem que ir logo. E, se alguém atrasar, a gente tem que ajudar. Senão, não consegue ir às quatro horas. Tem que socar aquele caminhão [...]

Os trabalhadores não têm noção da quantidade de frutos colhidos: *a turma que vai enchendo as carretas é que vai contando os abacaxis*. Quem faz esse tipo de controle são os cargueiros, trabalhadores que carregam o abacaxi colhido inicialmente para uma carreta puxada por um trator até o caminhão, depois eles transportam da carreta para os caminhões. O controle dos trabalhadores é em função do tamanho da carga que será transportada nas carretas:

Lá aonde eu trabalho são três carretas para encher um caminhão de abacaxi de 15 mil quilos. O controle da produção do que a gente colheu não é individual, mas sim em grupo, ou seja, o grupo divide o ganho pela carga carregada por carreta ou por caminhão.

Para que se tenha uma ideia do quanto colhem, imagine-se a situação descrita no Quadro 4:

Quadro 4 Situação hipotética de carga manuseada

Se uma rua da plantação medir 100 m (10.000 cm) e o espaçamento entre covas for de 30 cm, você terá 333 covas/rua. Se cada cova possuir um fruto, em uma rua teremos 333 frutos. Considerando-se que o fruto tem um peso médio de 1,5kg, em uma rua o trabalhador terá manuseado 500 quilos. Se o trabalhador colher quatro ruas/dia, pode-se dizer que terá manuseado 2 toneladas por dia.

Os caminhões transportam cargas de 15 mil a 23 mil quilos: *Tem dia que nós colhemos frutos para encher dois caminhões.*

Quando feito em caixas, o transporte varia de 12 mil a 13 mil quilos de abacaxi, considerando-se que a carga em caixas é menor que a granel, pois elas ocupam espaço nos caminhões.

Relações de trabalho diferenciadas e seus efeitos nas condições de trabalho

Na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), encontramos a obrigatoriedade das anotações (registro) na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) para o exercício de qualquer emprego, incluindo o de natureza rural. Deste modo, o empregador precisa anotar as condições de emprego que estão sendo estabelecidas na CTPS e o empregado tem a obrigação de apresentá-la ao empregador. No entanto, esta prática não é uma realidade constante, principalmente no meio rural.

No presente estudo, as formas de contratação dividem-se em três:

- A primeira refere-se ao vínculo de emprego tradicional, com anotação ou registro na CTPS, contrato por prazo indeterminado conforme prevê a CLT.
- A segunda refere-se a uma contratação diária e variada, em que o trabalhador receberá uma diária para aquele dia trabalhado, mas não tem a garantia de que no dia seguinte será novamente chamado para ir à roça, aparentando ser uma forma de trabalho eventual (boia-fria).
- A terceira refere-se a uma espécie de contrato por empreita, em que o trabalhador ficaria ocupado para dar conta de plantar ou colher uma determinada área, aproximando-se do que a lei conceituou como empregado safrista, ou seja, aquele contratado por pequeno prazo (corresponde a um período de um ano, devendo o contrato ser por escrito) conforme define o artigo 14-A da Lei nº 5.889, de 08 de junho de 1973 (normas reguladoras do trabalho rural).

Quando a formalização dessas relações de emprego acontece, interfere na realização das atividades e nas condições de trabalho na cultura do abacaxi, como: no horário trabalhado, nas tarefas exercidas, no tipo de transporte, no controle da qualidade do trabalho, na forma de pagamento e no valor da diária, na forma de atuar em caso de acidentes e doenças do trabalho, nos benefícios concedidos (fornecimento de água e EPI etc.). Para facilitar o entendimento, diferenciamos entre trabalhadores formais, sendo aqueles que possuem CTPS anotada, e informais, incluindo os outros dois exemplos de contratação diária: eventual (boia-fria) e de empreita. A seguir, destacamos alguns exemplos.

Diferentes relatos foram relacionados à questão do vínculo de emprego:

- **Preferem permanecer sem o registro**

Meu patrão queria me registrar, mas eu não queria, pois preciso ter dia livre, para levar minha filha ao médico, pagar contas, fazer compras etc.

- **Preferem ter registro**

É muito difícil ter registro aqui, eles dizem que dá muito trabalho, que tem que pagar isto, pagar aquilo, por isto eles preferem manter a gente sem registro. Eu acho isto muito ruim, pois quando chove a gente fica sem receber, tem que comprar EPI, quando a gente fica doente tem que resolver sozinha.

No horário de trabalho e dos descansos

Para os trabalhadores registrados, o horário do trabalho é das 7h às 16h, com uma hora de almoço para. Todavia, conforme relatos abaixo, a jornada é alterada em função da atividade exercida:

Durante a colheita de mudas, o descarregamento e o carregamento das mudas no local do plantio, a jornada se inicia às seis horas e não tem hora para terminar, o mesmo acontece durante a colheita.

O horário da saída vai depender da lonjura da roça, pois às vezes a gente tem que estar entre cinco horas e cinco e meia no ponto quando a roça é longe. Quando a roça é perto, a gente tem que estar as seis e meia no ponto.

Já os trabalhadores informais têm meia hora de almoço em qualquer atividade: *Tem uma hora de almoço e descanso, lá na roça mesmo. Quando é corrido [colheita], o almoço é feito em meia hora para a gente ir embora mais cedo.*

O tipo de vínculo interfere nos dias trabalhados: fora da colheita, o trabalho é feito de segunda a sexta-feira para os trabalhadores sem registro; já os trabalhadores com registro trabalham de segunda-feira a sábado até ao meio dia: *Aonde trabalho, quando é colheita, ele [patrão] já avisa: Olha, não tem sábado, não tem domingo, não tem nada. Só que aí ele paga dobrado. Ele paga mais do que o que você ganha normalmente.*

A atividade exercida durante a noite é apenas a aplicação de agentes químicos, segundo depoimento de um trabalhador.

Alguns trabalhadores comentaram que nunca tiraram férias, pois preferem receber em dinheiro. Ressalte-se que o tempo de trabalho na cultura do abacaxi, para este grupo, variou entre 4 e 20 anos.

No tipo de transporte

Trabalhadores com registro são transportados na caminhonete do patrão, já os trabalhadores sem registro relataram que:

Quando nós vamos plantar abacaxi, somos transportados soltos na caçamba do caminhão, que é aberta, sem cinto sem nada, a gente vai sentado em cima das mudas de abacaxi, quando não vamos plantar vamos soltos na caçamba.

No controle de qualidade do trabalho exercido

Quem tem registro em carteira é o patrão que controla a qualidade do trabalho, quem não tem vínculo, é o fiscal de campo que fica na roça. O fiscal trabalha junto com nós quando o patrão vai embora, é ele que controla.

Na forma de pagamento e no valor da diária

A remuneração para os trabalhadores com vínculo formal é feita através de salário fixo de R\$ 630,00, garantido pela convenção coletiva. Nas atividades de colher, tirar muda e plantar, identificamos duas formas de pagamento: além do salário, recebem R\$15,00 a mais por hora trabalhada, ou recebem por diárias fixadas no dia, que variam entre R\$ 30,00, R\$ 35,00, R\$ 40,00.

O pagamento diferenciado das diárias não está vinculado às dificuldades para exercer o trabalho, mas sim diretamente à vontade do patrão, visto apenas o salário fixo ser garantido pela convenção coletiva do trabalho:

[...] que nem o meu patrão. Ele nos registra e paga por mês, tem a turma que ele paga variado por dia e tem a turma que planta que é de empreita.

Os trabalhadores registrados durante a colheita recebem em dobro aos sábados, domingos e feriados.

A carteira assinada também garante o gozo de férias, o que não é garantido aos trabalhadores sem carteira assinada, uma vez que eles não têm vínculo com o patrão.

Já os informais recebem por produção, na colheita e no plantio, e, quando o pagamento é feito por diária, esta é maior para os informais, conforme relato abaixo:

Se for trabalhador fixo, ganha quarenta reais por dia... se o camarada trabalhar de empreita, ele ganha cem reais por dia durante o plantio; o patrão prefere não registrar para gastar menos.

Na forma de atuar em caso de acidentes e doenças do trabalho

O atendimento, quando o trabalhador passa mal no campo, diferencia-se em função da relação de trabalho: o trabalhador registrado, se passar mal, é levado ao hospital para ser tratado; o trabalhador informal, se passar mal, para de trabalhar, descansa e vai embora, visto que o patrão neste caso é o empregado, que não fica no campo.

Nos benefícios concedidos: fornecimento de água e EPI

Os trabalhadores formais e informais, especificamente as mulheres, sofrem com a falta de banheiro e de local para descansar:

Quando a gente quer ir ao banheiro, nós vamos ao mato, só que tem que andar muito para ninguém ver a gente [o abacaxi é um vegetal de pequeno porte]. Quando não tem árvore, a gente descansa do sol embaixo do caminhão.

No que se refere ao EPI, tanto os trabalhadores formais quanto os informais não os recebem, independentemente do vínculo:

Quando finaliza a cobertura de saquinhos em uma rua, nova rua vem em seguida e assim por diante, até cobrir todos os pés de abacaxis que merecerem ser protegidos do sol.

O abacaxi cresce dentro do saquinho e vai empurrando a coroa, conforme o fruto vai crescendo (Figura 5).



Figura 5 Elevado adensamento dos vegetais
Foto: Paulo Adissi

Na colocação dos saquinhos, os trabalhadores relatam que sofrem muita perfuração nas mãos, na barriga e nos olhos. Essas perfurações são provocadas pelas folhas do abacaxi:

A gente trabalha sem luva, aí a folha fura as mãos.

Para colocar o saquinho, tem que debruçar por cima do abacaxi, é onde fura a barriga, e é perigoso furar os olhos.

O transporte do abacaxi colhido para o caminhão é feito pelos cargueiros. Alguns depoimentos indicam que esta função está diretamente relacionada ao tipo de vínculo:

- Trabalhador registrado: *o meu trabalho termina quando começa o do cargueiro;*
- Trabalhador sem registro: *eu trabalho em tudo (colho mudas, plantio, colheita, coloca saquinho...), mas também faço a carga do caminhão.*



Figura 6 Imagem dos cargueiros
Foto: Ana Paula Ramilo Tencarte

Relações precárias como fatores determinantes de sofrimento no trabalho

Conforme já descrito, diversos fatores são determinantes do sofrimento no trabalho na cultura do abacaxi.

As tarefas executadas no campo para a produção do abacaxi são penosas, visto serem desenvolvidas em um ambiente extremamente agressivo, onde se faz presente o sol, a chuva, poeiras, agentes químicos e animais peçonhentos.

As estações do ano também interferem na execução do trabalho: *O orvalho no inverno dificulta o trabalho, o inverno é bom para fazer o plantio e o verão é bom para a colheita. No frio, com o sereno, é muito ruim para tudo, pois as mãos ficam endurecidas.*

O objeto de trabalho (o abacaxi) é permeado de espinhos que podem lesionar o corpo dos que o manuseiam. Por conta disso, o espaçamento muito próximo entre as mudas (plantadas duas por cova a uma distância de 30 cm) dificulta o trabalho, como se pôde observar na Figura 5.

Segundo os trabalhadores, as tarefas que mais *judiam do corpo* são o plantio e a retirada de mudas, mas outras tarefas apresentadas também envolvem sofrimento e desconforto, como carregar as mudas, colocar o saquinho nos frutos para proteção contra o sol, carregar adubos químicos em sacola ou balde pendurados no pescoço ou no ombro. Este depoimento demonstra essa afirmação:

O pescoço fica inchado, esfolado e vermelho; a sacolinha e o balde usados para colocar o adubo no abacaxi judiam da gente. A sacola de pano pendurada dói muito o pescoço e o ombro. Fica tudo inchado e esfolado.

Independentemente do esquema adotado no plantio (área limpa ou com capim), o trabalho pesado tem reflexos no corpo dos trabalhadores, por exemplo: *Ficamos agachados o tempo todo sob o sol. Tem gente que passa mal porque é acometido pelo tanguá.* Esse termo é usado pelos trabalhadores para a exaustão causada pela postura rígida (ficar agachado ou inclinado), pelo ritmo intenso, pela insolação, pela desidratação e pela má alimentação.

Inúmeros relatos de trabalhadores informais descrevem o que vem a ser o tanguá.

Lá no meu trabalho, um rapaz começou a ter tremedeira, a suar frio e ficar branco, depois desmaiou. A empresa mandou o cara descansar, sentar, deitar um pouco. Mas não levou ele para o hospital, depois que ele melhorou, ele foi embora.

Eu tive tanguá. Quando estava colhendo feijão por empreita, comecei a sentir tontura, vomitei, aí todo o meu corpo ficou mole e a minha cara inchou toda, esse mal estar começou depois de duas horas que eu estava trabalhando embaixo de um sol forte. Não me levaram no médico, quando eu melhorei, levantei e fui embora. Eu me lembro de que ganhava por produção: sete reais por mil metros colhidos.

Eu vi um companheiro tendo o tanguá. Ele ficou branco e começou tremer. Deram água para ele e mandaram ele descansar.

O seu Zé que trabalha comigo passou mal, desmaiou, aí pediram para ele deitar e, quando ele melhorou, ele voltou trabalhar.

Vale a pena destacar os tratamentos dados, nestes casos, em função do vínculo empregatício:

- Para o trabalhador com vínculo: *O patrão leva para o médico e não deixa trabalhar mais.*
- Para o trabalhador sem vínculo: *O patrão nos deixa na roça e vai embora, se a gente passa mal, tem que se virar e ir embora*

O tipo de vínculo empregatício gera sofrimento e insegurança nos trabalhadores, principalmente quando ele não existe, como fica demonstrado nesta fala de um trabalhador sem vínculo: *É melhor quando a gente tem registro em carteira porque, se a gente machuca, o patrão manda embora, não quer nem saber.*

As dores e câimbras também se fazem presentes durante o plantio: *Sentimos câimbras nos braços, nas pernas e na barriga, quando chega a tarde o cara tá quebrado.*

Os capins brachiaria e mimoso, presentes nas plantações, provocam alergia durante a colheita: *Pois você vai colhendo, o vento bate na gente e levanta o pó, aí você fica vermelho e com muita coceira.*

Os principais acidentes de trabalho relatados pelos trabalhadores são provocados :

- Pelas folhas do abacaxi, que atingem as seguintes partes do corpo: os olhos, as mãos, a barriga, as pernas e a região da virilha.
- Por ataques de animais peçonhentos (cobra, aranha e escorpião), que atingem a região localizada abaixo do joelho, mas nada é fornecido pelos empregadores para proteger destes ataques.

As estratégias de proteção individual e suas controvérsias

Os EPIs devem ser usados para proteger os trabalhadores de agentes presentes no ambiente de trabalho que possam comprometer a saúde dos trabalhadores, provocando doenças ocupacionais e acidentes de trabalho.

No meio rural, o uso de EPIs é normatizado pela Norma Regulamentadora nº 31 do Ministério do Trabalho e Emprego, que prevê a obrigatoriedade, em seu item 31.20.1, do fornecimento de EPI (“é obrigatório o fornecimento aos trabalhadores, gratuitamente, de equipamentos de proteção individual [EPI]”) e, em seu item 31.20.1.2, do uso do equipamento (“o empregador deve exigir que os trabalhadores utilizem os EPIs”).

No cultivo do abacaxi, os EPIs são fornecidos por alguns empregadores que registram os trabalhadores (calça de lona, bota de borracha, luva de algodão e mangote/manguito):

O meu patrão dá só a bota de borracha e o mangote. Ele não deu a calça grossa, ele deu a de lona.

O meu patrão não dá mangote, é a minha esposa que faz para eu trabalhar, ela corta as calças jeans, corta as pernas ou senão eu vou à loja e compro o pano e ela fabrica.

Um trabalhador relatou que, utilizando uma luva usada, corta a parte dos dedos da luva e costura o restante como punho no mangote, favorecendo, assim, que o mangote fique fixo no punho, aumentando, desta forma, a proteção.

Os trabalhadores sem registro compram os EPIs: *Eu compro sapatão, calça de lona, luvas e óculos.*

Durante a colheita, os trabalhadores usam calça de lona, manguito nos dois braços e luva de pano. Eles emitem comentários sobre a importância da proteção dos braços e das mãos:

A gente usa as pernas de uma calça para fazer o manguito para os dois braços, protegendo das folhas que furam a gente.

É importante proteger as mãos dos espinhos: a variedade Havaí tem um pouco de espinho, apenas nas pontas, já a variedade Pérola tem espinho em toda folha, a coroa dele tem mais espinhos.

Na aplicação de herbicidas, no plantio e na colheita, são fornecidas botas de borracha ou de um material *que parece napa*. Entretanto, os trabalhadores reclamaram de ambas:

A bota de borracha esquenta muito com o calor e a gente não aguenta usar, a outra de napa é um pouco melhor, ela esquenta só no começo, depois melhora.

Os pés e as pernas ficam quentes e encharcados de veneno quando você está com bota de borracha, além de escorregar quando o chão está molhado.

As botas de borracha também não protegem contra perfurações, tanto que os trabalhadores relatam que têm que usar meias grossas, *porque senão a barriga da perna fica toda vermelha, porque a ponta da folha fura.*

Os trabalhadores não recebem caneleiras ou perneiras, EPI muito importante para o trabalho no abacaxizal, visto existir a presença de animais peçonhentos (abelhas, cobras, aranhas, escorpiões etc.). Os depoimentos a seguir confirmam essa presença:

A gente vê cobra direto no meio do abacaxi.

Quando a gente está tirando muda, tem que ter cuidado para não pisar em cima das cobras.

Acha cobra, acha aranha... acha escorpião...

Escorpião... Onde nós fazemos roça, vemos direto.

Os óculos de proteção, quando fornecidos, não favorecem o uso sem gerar desconforto, pois embaçam e tiram a visão dos trabalhadores:

A gente não consegue trabalhar com óculos, porque ele embaça e tira a nossa visão.

Eu machuquei o olho porque não enxerguei a folha do abacaxi.

A inadequação da proteção dos olhos também se manifestou durante o transporte de mudas para a carreta: *No que eu peguei as mudas, a folha quase perfurou o meu olho, pois os óculos de proteção escorregam e embaçam com a transpiração.*

As luvas fornecidas são fabricadas em algodão ou couro. Entretanto, ambas geram problemas no exercício do trabalho:

A luva tem que ser de algodão, porque se for a de couro você não consegue trabalhar.

Do jeito que você leva a mão na fruta, no abacaxi, sempre vem a muda por baixo, quando você bate a mão, os espinhos entram por baixo da unha.

A calça de lona fornecida é aberta na região da virilha, o que facilita acidentes nesta região do corpo: *Ela não é inteira, tem um cinto, mas só que ela vem nas pernas e essa parte aqui é aberta (virilha), ela pega não protege.* Os trabalhadores alegam, ainda, que não conseguem colocar uma calça por baixo, *pois aperta e esquenta demais.*

Em relação à lavagem das roupas contaminadas com os herbicidas, os relatos foram os seguintes:

Lavo tudo junto.

A minha mulher lava toda a roupa separada.

Em resumo, os equipamentos de proteção, quando fornecidos, são inadequados e os trabalhadores são prejudicados, pois ficam expostos aos animais peçonhentos, aos espinhos e folhas do abacaxi, aos agentes químicos, além de serem desconfortáveis para o trabalho em clima quente.

Conclusão

A análise coletiva do trabalho executada junto aos trabalhadores que laboram no cultivo do abacaxi permite afirmar que o trabalho é polivalente, visto eles trabalharem em inúmeras funções: plantam, colhem, colocam saquinhos para proteger do sol, carregam frutos e mudas, capinam, aplicam adubos químicos e inseticidas.

As tarefas executadas requerem exigências físicas e mentais diferenciadas em função das condições ambientais e organizacionais impostas. O relato abaixo exemplifica esta afirmação:

Tem hora que a gente está colhendo, tem hora que vamos carregar, tem hora que estamos plantando, tem hora que estamos adubando, tem hora que estamos passando veneno, tem hora que estamos botando saquinho para proteger contra o sol. Eu sei que o trabalho no abacaxi é muito duro, chega a tarde é horrível.

O trabalho em todas as fases da produção é executado basicamente sem proteção física e social. Em função disso, os trabalhadores estão expostos aos seguintes riscos, de forma sinérgica:

- Químicos: inseticidas, herbicidas, maturadores, adubos químicos e poeira;
- Físicos: calor, frio, umidade, radiação solar;
- Mecânicos: folhas e espinhos do abacaxi, EPIs inadequados;
- Biológicos: bactérias, fungos, vírus e animais peçonhentos;
- Organizacionais: turno, jornada, pausa, normas de produção, falta de vínculo empregatício, pagamento por produção;
- Operacionais: postura, força, movimento repetitivo e carregamento de pesos;
- Acidentários: quedas do caminhão, carretas e trator, quedas no abacaxizal, perfurações provocadas pelas folhas pontiagudas do abacaxi, de forma generalizada em todo o corpo, especificamente, olhos, mãos, abdômen, virilha e pernas.

Nenhuma tecnologia é aplicada para melhorar as condições de trabalho, principalmente na atividade manual, como na aplicação de adubo químico e de herbicidas com as mãos, situação que expõe os trabalhadores ao contato direto com os agentes químicos e ocasiona sobrecarga física pela postura exercida, pela carga transportada, podendo também provocar dermatoses ocupacionais nas mãos.

Os acidentes de trabalho são constantes, uma vez que a atividade é desenvolvida em ambiente de difícil higienização, com os corpos feridos pelas folhas e espinhos característicos deste tipo de fruto.

A negociação do vínculo empregatício, em função dos dias e horários a serem trabalhados e dos valores pagos pelo trabalho, condicionam ao trabalho informal. Na informalidade, os trabalhadores não têm nenhuma garantia legal para as situações em que adoecem ou sofrem acidentes de trabalho. Além disso, nada é fornecido para protegê-los e, quando algum equipamento de proteção é fornecido, atrapalha o exercício da atividade, uma vez que são totalmente inadequados e desconfortáveis.

O esgotamento físico e mental advindo do trabalho no cultivo do abacaxi, denominado tanguá, está relacionado às condições adversas nas quais as atividades são desenvolvidas, seja por variações do local de trabalho (topográficas e edafológicas), pelas condições ambientais (excesso de calor, chuva, frio), pela presença de animais peçonhentos (cobras, abelhas, escorpiões, aranhas), pela negociação das relações de trabalho (formal e informal), pelo ritmo intenso imposto pelo pagamento por produção, pelos elevados esforços físicos, pelas posturas inadequadas, pela má alimentação ou desidratação, entre outras coisas.

A insegurança e o desconforto se fazem presentes em todo processo produtivo vinculado ao cultivo do abacaxi, tanto para os trabalhadores com relação de trabalho formal, quanto para os que têm relação trabalhista informal. Cabe salientar que os trabalhadores sem vínculo só têm deveres a cumprir e nenhum direito trabalhista e previdenciário garantido, pois se tornam invisíveis para a sociedade e para o Estado brasileiro.

A conclusão do presente estudo passou por uma reunião de validação juntamente com os trabalhadores, na qual se adotou a leitura conjunta a fim de que os pontos em dúvida pudessem ser esclarecidos e obtivessem a concordância quanto a seu conteúdo.

Esperamos que este estudo possa trazer visibilidade a toda essa precariedade e impulsione mudanças que tornem o trabalho no cultivo do abacaxi menos precário e mais seguro.

Referências

ADISSI, P. J.; ALMEIDA, C. V. B. Riscos na produção do abacaxi: o caso do baixo Paraíba/Pb. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 22., 2002, Curitiba. **Anais...** Rio de Janeiro: ABEP, 2002.

ARAÚJO, M. F. S. (Coord.). et. al. **Relação de trabalho, desgaste e processo saúde/doença nas culturas da cana e do abacaxi**: relatório. João Pessoa: UFPB, 1990. Universidade Federal da Paraíba. Grupo de estudos saúde e trabalho na área rural da Paraíba.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **NR 31**: segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária silvicultura, exploração florestal e aquicultura. Disponível em: <[http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D33EF459C0134561C307E1E94/NR-31%20\(atualizada%202011\).pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D33EF459C0134561C307E1E94/NR-31%20(atualizada%202011).pdf)>. Acesso em: 10 fev. 2010.

_____. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Informativo Mensal da Equipe Técnica de Abacaxi – ETA. **Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical**, v. 4, n. 2, maio/ago. 2006. disponível em: <http://www.cnpmf.embrapa.br/informativos/abacaxi/abacaxi_online_v4_2_06.pdf>. Acesso em: 20 set. 2010.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Consolidado ingredientes ativos para a cultura do abacaxi (sem data). Disponível em: <http://bi.agricultura.gov.br/reports/rwservlet?agrofit_cons&ingredientes_consolidado.rdf&p_id_ingredient ativo=&p_nm_comum_port=&p_id_grupo_quimico=&p_id_classe=&p_id_cultura=464&p_tipo_relatorio=CONSOLIDADO¶mform=no>. Acesso em: 30 jan. 2012.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa para Abacaxi. Portaria nº 179, de 23 de julho de 2008. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 24 Jul. 2008. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Desenvolvimento_Sustentavel/Produ%C3%A7%C3%A3o%20Integrada/Instru%C3%A7%C3%A3o%20normativa%20abacaxi.pdf>. Acesso em: 17 out. 2011.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Lavoura Temporária – 2011 » Abacaxi – Quantidade produzida » Comparação entre os Municípios: São Paulo. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/comparamun/compara.php?coduf=35&idtema=100&codv=v01>>. Acesso em 25 de junho de 2013

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Censo Agropecuário 2006**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/default.shtm>>. Acesso em: 04 out. 2010.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Lavoura Temporária – 2011 » Abacaxi – Quantidade produzida » Comparação entre os Municípios: São Paulo. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/comparamun/compara.php?coduf=35&idtema=100&codv=v01>>. Acesso em 25 de junho de 2013

_____. Ministério do Trabalho e Emprego. **NR 4:** serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D308E21660130D26E7A5C0B97/nr_04.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2010.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego. **NR 5:** comissão interna de prevenção de acidentes. Disponível em: http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D311909DC0131678641482340/nr_05.pdf. Acesso em: 18 jan. 2010.

CAMPOS, W. C. R.; SILVA, E. B. (Orgs.) **Trabalho e saúde:** tópicos para reflexão e debate. São Paulo: DIESAT, 2008.

CARVALHO, S. L. de C. Épocas de indução floral e soma térmica do período do florescimento à colheita de abacaxi “Smooth Cayenne”. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 27, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbf/v27n3/27790.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2012.

COSTA, J. **Dicionário rural do Brasil/** João Costa – Rio de Janeiro: Campus, 2001

CUNHA, G. A. P. **Abacaxi:** manejo cultural e mercado. Fortaleza: Instituto Frutal, 2003.

FERREIRA, L. L. Análise coletiva do trabalho. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 21, n. 78, p. 7-19, abril/maio/junho. 1993.

_____. A psicodinâmica do trabalho e a análise coletiva do trabalho. **Travailler**, n. 25, p. 109-118, 2011. Disponível em: <<http://www.cairn.info/revue-travailler-2011-1-page-109.htm>>. Acesso em: 07 nov. 2011.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO. **O trabalho infantil na cultura do abacaxi no município de Santa Rita – PB:** um diagnóstico rápido à luz das piores formas do trabalho infantil no Brasil. Brasília: OIT. Secretaria Internacional do Trabalho, 2006. (Legado em transformação).

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO. (2011) – **Produção de Alimentos no Mundo**. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/DesktopDefault.aspx?PageID=567&lang=es#ancor>>. Acesso em 27 de junho de 2013

CLIC RBS. **Produtores de Terra de Areia esperam boas vendas de abacaxi.**

Disponível em:

<<http://wp.clicrbs.com.br/campoelavouranagaucha/2012/02/03/produtores-de-terra-de-areia-esperam-boas-vendas-de-abacaxi/?topo=52,1,1,171,77>>. Acesso em: 03 fev. 2012.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Coordenadoria de Assistência Técnica Integral. Instituto de Economia Agrícola. **Levantamento censitário de unidades de produção agrícola do Estado de São Paulo – LUPA 2007/2008**. São Paulo: SAA/CATI/IEA, 2008. Disponível em: <<http://www.cati.sp.gov.br/projetolupa>>. Acesso em: 05 dez. 2011

SUPRACID 400 CE: dados técnicos. Disponível em:

<https://www.extrapratica.com.br/BR_Docs/English/Instructions/64.pdf>. Acesso em: 01 fev. 2012.

Anexo 1

Pedido para executar a pesquisa

SINDICATO DOS TRABALHADORES E EMPREGADOS RURAIS DE GUARAÇAI CNPJ 51.842.995/0001-79

Processo MTB 2440 2084 86 – Reconhecido em 01/08/85 – Base Territorial Mun.de Guaraçai/SP
Rua João Machado, n° 308 – Fone: (018) 3705 1217 – CEP: 16.980-000 – Guaraçai/SP

Guaraçai, 24 de novembro de 2009.

Of. 10/2009

Assunto: Solicitação

O Sindicato dos Trabalhadores e Empregados Rurais de Guaraçai, neste ato representado pelo seu Presidente José Mendes de Oliveira, vem através desta solicitar uma pesquisa de proteção de luvas, aos trabalhadores da cultura do abacaxi, nesta cidade, pois já temos muitos problemas e gostaríamos de ter uma pesquisa para apresentar a base Patronal.

Sendo o que tinha a solicitar e na certeza de ser atendidos na oportunidade agradecemos.

Atenciosamente



José Mendes de Oliveira

Presidente

Ilma. Senhora
Maria Cristina Gonzaga
Engenheira da Divisão de Ergonomia
A Fundacentro

Anexo 2

Certidão de aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos – Universidade Federal da Paraíba



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - UFPB
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO LAURO WANDERLEY - HULW
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA COM SERES
HUMANOS - CEP

CERTIDÃO

Com base na Resolução nº 196/96 do CNS/MS que regulamenta a ética da pesquisa em seres humanos, o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Lauro Wanderley - CEP/HULW, da Universidade Federal da Paraíba, em sua sessão realizada no dia 29/03/2011, após análise do parecer do relator, resolveu considerar **APROVADO** o projeto de pesquisa intitulado **ANÁLISE DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO ABACAXI**, Protocolo CEP/HULW nº. 062/2011, Folha de Rosto nº 403876, da pesquisadora **MARIA CRISTINA GONZAGA**.

Ao final da pesquisa, solicitamos enviar ao CEP/HULW, uma cópia desta certidão e da pesquisa, em CD, para emissão da certidão para publicação científica.

João Pessoa, 29 de março de 2011.

Iaponira Cortez Costa de Oliveira
Coordenadora do Comitê de Ética
em Pesquisa - CEP/HULW

Profª Drª Iaponira Cortez Costa de Oliveira
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa-HULW

Endereço: Hospital Universitário Lauro Wanderley-HULW - 4º andar, Campus I - Cidade Universitária,
Bairro: Castelo Branco - João Pessoa - PB. CEP: 58051-900 CNPJ: 24098477/007-05
Fone: (83) 32167302 — Fone/fax: (083)32167522 E-mail - cepulw@hotmail.com

Anexo 3

Certidão de aprovação deste relatório de pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos – Universidade Federal da Paraíba.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - UFPB
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO LAURO WANDERLEY - HULW
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA EM SERES HUMANOS

Comitê de Ética em Pesquisa
Hospital Universitário Lauro Wanderley
Universidade Federal da Paraíba

CERTIDÃO

Com base na Resolução nº 196/96 do CNS/MS que regulamenta a ética da pesquisa em seres humanos, certifico que o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Lauro Wanderley-HULW, da Universidade Federal da Paraíba - UFPB, mediante parecer do relator desse Comitê de **APROVAÇÃO** referente a pesquisa intitulada **ANÁLISE COLETIVA DO TRABALHO EXECUTADO NO CULTIVO DO ABACAXI NO MUNICÍPIO DE GUARAÇÁI – SÃO PAULO**, atesta a **CONCLUSÃO com êxito** da referida pesquisa, desenvolvida pelos pesquisadores Ana Paula Ramilo Tencarte, Eliana Inês dos Santos, Maria Cristina Gonzaga, Paulo José Adissi e Sandra Donatelli.

Protocolo CEP/HULW Nº.062/2011. Folha de Rosto nº 403876. Certificado de Apresentação para Apreciação Ética – CAAE nº . 0394.0.000.126-11.

João Pessoa, 21 de maio de 2012.


Iaponira Cortez Costa de Oliveira
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa

Profª. Drª. Iaponira Cortez Costa de Oliveira
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa-HULW

Sobre o livro

Composto em Minion Pro 11 (textos)
em papel offset 90g/m² (miolo)
e cartão supremo 250g/m² (capa)
no formato 16x23 cm

Impressão: Gráfica da Fundacentro
1ª edição: 2014
Tiragem: 1000

**MINISTÉRIO
DO TRABALHO E EMPREGO**



FUNDACENTRO
FUNDAÇÃO JORGE DUPRAT FIGUEIREDO
DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO