

CRIAÇÃO E CONSUMO DE PORCOS NA REGIÃO DE Chapecó - SC: ENTRE CASA À AGROINDÚSTRIA

Débora Vallilo Siqueira
debvvs@hotmail.com
CAPES
PPGAS-UFSCar
Mestranda

Em meio à região Oeste de Santa Catarina, que é a maior produtora de carne suína do país com vendas no mercado interno e externo, o presente trabalho se propõe compreender como se dão e o que significam algumas práticas e concepções acerca do porco *crioulo* (*de banha*) nos dias de hoje na região do município de Chapecó – SC, polo regional econômico e tecnológico. Os dados da pesquisa foram obtidos através do método etnográfico, no qual foram realizadas entrevistas, observações participantes de abates de animais em propriedades familiares, pesquisa bibliográfica.

Palavras-chave: humanos-animais, porcos, Oeste Catarinense, agroindústria.

INTRODUÇÃO

O Oeste de Santa Catarina é tradicionalmente conhecido pela economia agroindustrial e pela sua articulação com a agricultura familiar, tendo como o principal produto a carne suína. Lá foram fundaram as maiores indústrias de carne de porco do país (Sadia e Perdigão, atual BRF, e Aurora Alimentos) e atualmente é o estado que lidera a produção ²⁴³. A região abrange o maior complexo de produção, abate e transformação desse produto da América Latina, sendo considerada polo de inovação tecnológica na produção de suínos - e atualmente também de aves - e exportadora dessas duas *commodities*, tendo grandes plantas industriais em cidades como Chapecó e Concórdia, entre outras (Mior, 2005; Renk, 2000; Espíndola, 1999; Renk et al, 2013). O Brasil cobre a demanda interna de carne suína e é o quarto país que mais exporta no mundo, a Rússia lidera as importações com 39,60% da produção. ²⁴⁴

A cidade de Chapecó é a maior cidade da região do Oeste Catarinense, com 183.530 habitantes ²⁴⁵, sendo reconhecida como polo regional econômico e também uma das capitais nacionais do agronegócio (Winckler et al, 2011). Exerce influência regional e também sobre o

²⁴³ Fonte: <http://www.abipecs.org.br/pt/estatisticas/mercado-interno.html> (Acessado em setembro de 2014).

²⁴⁴ Fonte: <http://www.abipecs.org.br/news/820/101/Russia-respondeu-por-quase-40-das-exportacoes-de-carne-suina-em-setembro.html> (Acessado em Setembro de 2014).

²⁴⁵ Fonte online: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?lang=&codmun=420420&search=santa-catarina|chapeco|infograficos:-dados-gerais-do-municipio> (Acessado em setembro de 2014).

meio Oeste, sobre o estado do Rio Grande do Sul e o sudoeste do Paraná e é sede da Associação dos Municípios do Oeste de Santa Catarina (AMOSOC). A etnografia não se restringiu apenas a este município (sede da pesquisa), outras cinco cidades da região também foram visitadas, são elas: Saltinho, Modelo, Pinhalzinho, Concórdia e Cordilheira Alta.

A base da formação social e econômica da região é, pois, a agricultura familiar e suas articulações com as grandes empresas agroindustriais se dão através dos chamados sistemas de integração (Renk, 2000, Mior, 2005, Espíndola, 1999). A indústria regional cresceu abastecendo não apenas uma vasta porção do mercado interno, mas também buscou se expandir no cenário internacional e se inseriu num mercado globalizado que exigia certos padrões de produção (Coletti, 2001 e Mior, 2005). Assim, a indústria de transformação de alimento de origem animal repercutiu influências na organização, no processo produtivo e na comercialização desses produtos produzidos nas propriedades de famílias rurais integradas (Mior, 2005:192), nos padrões alimentares e de consumo dessa mercadoria na região como um todo. No entanto, foram verificados alguns limites na incorporação de certos padrões e nas mudanças que eles acarretaram.

Uma das mudanças chave na modernização da suinocultura foi a substituição dos porcos que produziam muita banha por outros que produziam mais carne, que passou a ser o principal produto das agroindústrias a partir da década de 1960. Na região, um episódio particular marcou essa transição das raças de porcos dos plantéis suínícolos: é o caso da Peste Suína Africana, que teria chegado à região em 1978 e contaminado centenas de porcos. Tal acontecimento ainda reverbera na construção de algumas categorias e práticas que envolvem a criação e o consumo desses animais, notadamente a criação e o consumo do *porco crioulo*. Este trabalho procura, então, tratar aspectos da oposição entre a criação tradicional e industrial de porcos, bem como o consumo da carne e outros subprodutos nos dias de hoje na região.

As relações que se dão entre os porcos e os humanos são consideradas nesta pesquisa de suma importância. É a partir das relações de criação e de comestibilidade que se pretende pensar outros aspectos, como o papel das raças de porcos ao longo da história e da modernização da suinocultura na região, as formas de aproveitamento dos subprodutos, os

modos de criação e consumo domésticos, o que pensam algumas pessoas sobre essas questões e como elas acionam estratégias de criação e consumo desses animais.

Esta pesquisa teve como metodologia uma etnografia em “[...] múltiplos lugares de observação e participação [...]”, como descreve o conceito de “etnografia multisituada” (Marcus, 1995:95). O campo consistiu em “examinar a circulação de significados culturais [...] e identidades em espaço-tempo difuso” ao redor do porco (p. 96). Os dados foram obtidos através de entrevistas com diversos atores da região: de professores universitários a pequenos proprietários, moradores da cidade e do campo; visitas em propriedades rurais familiares, centros de memórias, museus, ONG e cooperativas.

SOBRE BRASILEIROS, COLONOS E PORCOS

A carne de porco se constitui como uma das mais importantes fontes de proteína para as populações rurais em geral no Brasil, considerada uma das *misturas* mais apreciadas (Cândido; 1964:106), além, é claro, da banha de porco e seu uso abundante na culinária e na feitura de medicamentos (p. 108). Nas criações de terreiro no Seridó, os porcos são considerados reserva alimentar e bens econômicos passíveis de serem transformados em moeda a qualquer instante (Dantas, 2008:104). As tradições alimentares teuto-nórdicas, por exemplo, trouxeram para o país os hábitos de criação e consumo dos subprodutos suínos e estes, especificamente a carne e a banha, eram associadas ao trabalho pesado na lavoura na medida em que classificados como comidas que sustentam (Terhorst et al, 2007 e Woortmann e Woortmann, 1997). No Rio Grande do Sul, desde o início do povoamento por colonos alemães no Vale do Taquari, as criações foram fundamentais para o abastecimento de banha e carne para as famílias, culminando em uma importante atividade econômica (Terhorst et al, 2007). A carne de porco muitas vezes é considerada a preferida, mas por ser mais gordurosa seu consumo não é feito diariamente (Froehlich, 2012).

No Oeste Catarinense, antes da chegada dos colonos (italianos, alemães e poloneses, estes em menor número) nas primeiras décadas do século passado, as populações que já residiam na área, brasileiros/caboclos²⁴⁶, também criavam porcos. Atualmente, os caboclos

²⁴⁶ O termo “brasileiro” é a autodenominação usada pela população que já residia na área antes da colonização efetiva por descendentes de imigrantes europeus nas primeiras décadas do século XX que marca uma distinção

vêm recuperando a valorização de suas comidas ancestrais como um “idioma da etnicidade” e a banha aparece como um dos alimentos que simbolizam sua cultura (Savoldi, 2008:74).

As raças de porcos são um dos aspectos mais relevantes na trajetória da suinocultura brasileira e igualmente para este trabalho. As primeiras raças trazidas para o Brasil e aquelas resultantes dos processos de adaptação até as décadas iniciais da colonização efetiva na região Sul têm como uma das principais características a alta produção de banha e por isso são denominadas em diversas localidades como “tipo banha”, “comum”, “mouro” e “de banha”. O valor de mercado desse subproduto suíno já foi maior que o da carne em função da importância na culinária e da facilidade do transporte. O cultivo da soja resultou na entrada dos óleos vegetais no mercado e teve como consequência a substituição da gordura de porco e sua crescente desvalorização e desuso.

Ademais, igualmente significativos são os modos de criar e alimentar esses animais em tempos que precedem os processos de modernização em algumas regiões, embora a permanência de alguns desses modos tradicionais não tenham acabado, como será relatado mais adiante. No Vale do Taquari, os porcos viviam soltos (sendo presos à noite) e alimentados basicamente com milho em espiga, mandioca ou com “lavagem” (composta por batata-doce e abóbora cozidas) (Terhorst et al, 2007:104). Em São Paulo das Missões, a alimentação mais “natural” e “limpa” se constitui de lavagem (mistura de vegetais, restos de comida e farelos), mistura de milho, sal mineral, mandioca, “algum verde” e resto de leite (Froehlich, 2011:72). Nesses contextos, a alimentação ministrada está diretamente associada à qualidade da carne e ausência de produtos químicos e artificiais, como medicamentos e rações elaboradas quimicamente.

No Oeste de Santa Catarina, no entanto, foram os colonos que introduziram o cercamento desses animais. Os brasileiros criavam porcos em um “sistema diferente” (Renk; 2004:27) dos colonos: soltos nas chamadas “terras de criar”, que se localizavam próximas às moradias, em oposição às “terras de plantar”, que ficavam longe das casas (Renk, 2000:94). Isso se deu antes da “lei de criar preso” ou “de fazer cerca” introduzidas pelos colonos e que

entre eles e os colonos. “Caboclo” foi a forma estigmatizada que os colonos denominaram essa mesma população (Renk, 2004:47).

não foram sendo incorporadas sem resistência (Renk, 2006:108). A alimentação mais “natural e “saudável” baseadas em lavagem (resto de comida, verduras, legumes e às vezes soro de leite), também estavam intimamente relacionadas à uma carne de boa qualidade.

No processo de colonização foi exigido dos colonos a ocupação rápida da terra e o cultivo ou o povoamento com animais, constituindo unidades de trabalho familiar para a construção do “celeiro do Brasil” (Renk, 2004:32). A terra, tomada como patrimônio familiar, sempre foi a principal fonte de abastecimento e reprodução das famílias (Renk, 2000; Woortmann, 1987). O tipo de agricultura praticada era a policultura subordinada à suinocultura e, não obstante, os colonos do sul possuem uma trajetória de permanente vínculo com o mercado, o que contribuiu com a modernização e instalação de agroindústrias (Seyferth, 1974; Woortmann, 1995, apud Renk, 2000:19). Durante a primeira fase de ocupação (1916-1930), os colonos do Oeste já tinham relações comerciais com importadores e exportadores do litoral do Estado, o que possibilitou a construção da rede viária estadual que suprisse o escoamento da produção das colônias. Desenvolveram também fortes relações comerciais com o Rio Grande do Sul e São Paulo (Espíndola, 1999:48, 51 e 52).

Como já foi dito, as raças de porcos são de suma importância para essa atividade e a substituição de porcos *de banha* por porcos *brancos* (“tipo carne”) e suas consequências na região é, ainda nos dias atuais, marcada por um episódio em particular e que será tratado a seguir.

“O ‘ESPÍRITO DE PORCO’ DA PESTE SUÍNA [AFRICANA]”²⁴⁷

A Peste Suína Africana (PSA) era considerada endêmica em quase todos os países da África e atingia os porcos selvagens e javalis na sua forma subclínica²⁴⁸. Quando da introdução de porcos domésticos pelos colonizadores europeus, no início do século XX, o

²⁴⁷ Esta frase é de autoria dos Padres Valter Fiorentin e Ivo Pedro Oro e foi transcrita de um livro sobre o bispo Dom José Gomes, “Dom José Gomes – Mestre e aprendiz do povo” (Uczai, 2002), que esteve à frente da Diocese de Chapecó de 1960 a 1999. Dom José seguia a linha dos bispos latino-americanos da renovação introduzida pelo Concílio Vaticano II, com visão em favor das lutas populares a partir da teologia da libertação. Ele foi presidente nacional do Conselho Indigenista Missionário (CIMI) de 1979 a 1983 e da Comissão Pastoral da Terra de (CPT) 1983 a 1987.

²⁴⁸ Situação em que o animal não apresenta os sintomas da doença e que necessita de testes laboratoriais para ser detectada.

contato entre as duas populações, selvagens e domesticadas, fez com que as segundas fossem contaminadas. A primeira vez que o vírus foi detectado para além do continente africano foi em 1957, em Portugal. O vírus chegou as terras portuguesas a bordo de um avião vindo do continente-origem da PSA que continha restos de alimentos contaminados com o vírus, o provável uso desses restos de alimentos na granja causou a contaminação (Viana, 2008:9). Este vírus é transmitido por um carrapato e causa uma enfermidade contagiosa, febril e sistêmica (afeta todo o corpo) no animal. Ele é considerado altamente contagioso e possui grande capacidade de sobrevivência nos mais variados ambientes. A sintomatologia varia de aguda a inaparente, ou seja, neste último caso o animal pode conter o vírus, mas não apresentar os sintomas da doença. O seu tratamento não é feito devido à alta incidência de animais enfermos, alta taxa de mortalidade e pelo fato dos animais continuarem disseminando o vírus através dos dejetos (Moura; 2009). Algumas das medidas de combate a PSA se constituem no sacrifício dos animais contaminados e suspeitos, agrupamento dos mesmos em valas e queima dos corpos.

Além de Portugal, a PSA atingiu a França (1964), Espanha (1960), Itália (1967), Cuba (1971), República Dominicana (1978), Haiti (1979) e Malta (1978). Na maioria dos casos o vírus chegou através de navios ou aviões vindos de outros países e que continham restos de alimentos que estariam contaminados e foram reutilizados em vários casos como alimentos para criações suínas. Ao Brasil, o vírus chegou e contaminou os porcos através de restos de alimentos de aeronaves procedentes do exterior e que foram ministrados à uma criação de porcos de Paracambi – RJ²⁴⁹. A partir desse primeiro foco, a PSA teria se disseminado rapidamente por todas as regiões do país. Essa disseminação é oficialmente reconhecida pelo governo brasileiro, mas não é consensual na literatura da medicina veterinária ²⁵⁰ (Viana, 2008 e Tokarnia et al, 2006) assim como entre a população do Oeste de Santa Catarina, como será demonstrado mais adiante.

²⁴⁹ Segundo Viana (2009:89), existe sete versões para a entrada da PSA no país e esta é a versão “divulgada em todos os documentos e comunicados do governo do Brasil”.

²⁵⁰ Das três referências consultadas na área da medicina veterinária, apenas o trabalho de Moura (2009) afirma que a disseminação alcançou todo o Brasil.

No ano de 1978, o que se passou na região Oeste de Santa Catarina foi e continua sendo demasiado controverso e polêmico para significativa parcela da população, além de ser considerada a maior crise da suinocultura da região. Segundo algumas referências na literatura²⁵¹ e relatos que coletei no decorrer da pesquisa de campo, essa peste foi responsável pela eliminação de porcos *de banha* e substituição destes por aqueles denominados pelos interlocutores como *de raça/branco/puro/híbrido*, que produzem mais carne. Segundo eles, essa foi uma ação de responsabilidade das grandes agroindústrias e do Estado. Vale lembrar que o Brasil iniciou as importações de outras raças desde a década de 1950.

Foi durante a pesquisa de campo, enquanto assistia ao abate e aproveitamento de um pouco *crioulo* na cidade de Modelo, que tomei conhecimento dessa peste. Álvaro e Márcia residem em um sítio na zona rural desse pequeno município e trabalham na cidade durante o dia. Foi em um dia de folga do casal, uma quarta-feira, que eles aproveitaram para se dedicar ao abate do animal e no qual fui convidada a assistir. Enquanto Álvaro separava a capa de gordura (banha) do couro me contou sobre o acontecimento se referindo ao surto como um *mito*:

[...] a *peste suína africana*, que *nunca existiu*, o mito que tinha uma tal peste suína africana. Especialmente aqui no Oeste. [...] *A região aqui onde mais tinha porco*. E que isso ia gerar uma calamidade na produção de porco e que tinha que identificar onde tinha foco e eliminar tudo os porco [comum]. Tudo mentira! Nunca existiu [...]. Eu era pequeno, mas lembro. Lembro. Coisa, assim, que a gente gravou, né. Daí, de gente que, que daí ficava sabendo que eles vinham matando os porco. E daí *fez chiqueirinho*, assim, no meio...*longe, no meio do mato*...*Pra esconder os porco*...daí chegava: “Tá tudo contaminado”. Daí *matava aqueles que tinham no chiqueiro, deixava alguns aí*. E foi aonde *se salvou a raça*, né. Se não tinha sido *exterminado*.

Álvaro lembrou-se da época em que criava porcos e que *tinham até 200 kg*, serviam *pra consumo* [da família] *e pra venda*. *Criava no mangueirão solto* e para *apertar o trato*, ou seja, engordar, davam *milho e inhame*. No depoimento de Antônio, um senhor criador de porcos e que foi o primeiro a ter uma granja de porco *branco* em Chapecó, há uma narrativa semelhante a respeito da peste:

Eu lembro que eles simplesmente nem fizeram um teste, não quiseram fazer exames, nada; Foi pra eliminar o comum mesmo, né. E vim as outras raça; Até hoje não ficou claro isso. Sacanagem. [...] O objetivo era acabar com o criador de porco [...]. Pra forçar a integração.

²⁵¹ Uczai, 2002; Poli, 1995; Renk, 2000.

Deve-se ressaltar que na época do episódio o Brasil vivia em um regime militar, o que dificultou a comunicação entre o governo autoritário e a sociedade de maneira geral. O Estado seguiu uma conduta técnica que ignorou o conhecimento popular, fator que aglutinou a situação de revolta. Ademais, o fato de a PSA ser uma doença estranha e desconhecida é de se esperar que ela suscite várias formas de interpretação e representação aos diversos atores sociais (Viana, 2008:88). Em 15 de outubro de 1980, mais de vinte mil pessoas se reuniram em protesto no estádio Índio Condá, em Chapecó. A organização foi feita por sindicatos de trabalhadores rurais e teve apoio da Diocese e da comissão Pastoral da Terra. O Bispo Dom José Gomes estava presente e se referiu à peste como “peste inventada” em pleno estádio. Os manifestantes percorreram a principal avenida da cidade caracterizando uma das maiores manifestações do Estado até o momento (Uczai, 2002:183). Um dos questionamentos que se faz a respeito dessa peste é sobre o alcance em tão pouco tempo. Do primeiro foco, notificado em 30 de abril de 1978, o vírus teria se espalhado rapidamente por todas as regiões do país, chegando a Santa Catarina ainda no mesmo ano.

Para F. Kéck (2010:3), as doenças animais introduzem na análise da segurança alimentar uma tensão entre duas representações contraditórias: “o animal como uma boa carne em potencial e o animal como um ser vivo perigoso”. Além disso, essa “contradição lógica” também pode ser expressada historicamente na medida em que a domesticação de animais tem introduzido simultaneamente um grande estoque de comida e um novo ambiente para os vírus. Kéck (p. 5), pensando sobre a biopolítica de Foucault disse que o dilema entre abater e vacinar os animais promove uma articulação entre o poder soberano e o poder dos especialistas, “o poder para ‘fazer morrer e deixar viver’ e o poder para ‘deixar morrer e fazer viver’”, que Foucault chamou de “aceitabilidade do poder de morte em um regime biopolítico”. No caso da PSA, vale lembrar que não existe vacina contra o vírus, o que sugere que o sacrifício seja a medida mais viável. Ainda segundo Kéck (p. 16), o abate em massa é a medida mais impressionante na luta contra a disseminação das doenças animais porque é passível de ser descrito como um “sacrifício de animais inocentes” (e fotografar esse ato é frequentemente proibido pelo Estado, como foi o caso na região estudada).

OS PORCOS ENTRE A CASA E A AGROINDÚSTRIA

O complexo agroindustrial que se formou tem como base o que no Brasil é chamado de integração, que se constitui numa relação contratual entre as grandes agroindústrias e os pequenos proprietários suinocultores. Nesse sistema, são fornecidos aos pequenos produtores a ração, a genética, os medicamentos e a assistência técnica, enquanto que eles se responsabilizam pelos investimentos e manutenção das instalações, pela mão-de-obra, pelas despesas com energia, água e manejo dos dejetos (Miele & Waquil, 2007:80). Assim, os animais são vendidos apenas para a empresa a qual o agricultor está integrado. É esse cenário da propriedade particular das famílias agricultoras que se busca retratar a seguir, pontuando as principais questões e as mudanças mais nítidas que se configuraram em decorrência desse sistema de criação.

A alimentação e a saúde dos animais nas criações caseiras, para consumo da família, são marcadas de forma positivada e diferentes das criações integradas:

Tinha esse porco, pretinho aí pra comer e tinha o branco, né... [...]. Nem comparar uma coisa com a outra. Aquele de comer, você...nunca tava doente, e aqueles lá do chiqueiro [da produção integrada] tem uma farmácia pros porco, não vai ficar sem remédio. [...] Sem falar que o porco lá do chiqueiro come carne. E o porco lá embaixo que nós comia não comia carne! (moradora de Chapecó).

A primeira fala se refere ao tempo em que teve criação de porcos *crioulos* simultaneamente à produção integrada, o que foi sendo proibido devido aos riscos de contaminação que traziam. É comum os próprios integrados recusarem o consumo de carne de porco da integração por considera-la impróprio para o consumo, o que se deve a dois fatores, principalmente: a alimentação artificial e o excesso de remédios ministrados, que resultariam em uma carne de má qualidade e prejudicial à saúde. Há que se destacar a presença da carne de outros animais no trato dos suínos da integração como um não-alimento por considerarem os porcos animais herbívoros por natureza. Como disse Valéria a respeito do tempo em que sua família era *integrada*: “Porque a gente não consumia os porcos do chiqueiro da parceria. A mãe criava separado os porco pra gente comer. Porque aqueles da parceria era só com ração”.

No que se refere ao comportamento dos animais e ao tratamento dado a eles, foram relatadas algumas mudanças em decorrência da modernização da atividade. No decorrer do

tempo foram sendo proibidas agressões físicas que anteriormente eram toleradas a fim de não danificar a carne:

[...] *lá em casa nunca deu pra deixar a parceria* [criação de porcos com a grande agroindústria] *sozinha. Se você quisesse sair no domingo, alguém tinha que ficar em casa! Porque quando eles* [os porcos] *começavam a brigar, eles se matavam! Brigando! [...] E daí uma vez...no começo, o pai ia lá, o pai tinha uma manga* [mangueira de água], *batia com a manga, eles paravam de brigar. Só que, no final ali* [tempos antes de encerrarem a produção integrada], *você não podia mais bater nos porco, porque se não machuca a carne, daí a empresa não paga o porco. [...] Nem um tapa você não pode dar!* (moradora de Chapecó).

Relata-se que a carne de porco da grande agroindústria “*não tem gosto*” ou “*tem gosto de ração*”. A respeito da carne *de supermercado* fala-se do “*cheiro ruim*”, “*você não sente gosto de carne*” e “*não tem gosto de nada*”. Luiza reside na área urbana de Chapecó e costuma consumir os subprodutos (carne, salame) de porcos *pretos* que sua mãe possui em seu sítio na zona rural de outra cidade e, por vezes, abate em sua propriedade. Em seu depoimento o *cheiro* do porco *preto* é identificado como “*cheiro de carne*”.

Atualmente, a criação de porcos *crioulos* simultaneamente com a integrada não é permitida pelas agroindústrias. Sendo assim, por vezes ocorre uma estratégia de consumo dos porcos *brancos* que não é feita ignorando-se as formas são alimentados e remediados. Quando permitidas, as famílias retiram determinada quantidade de porcos da criação integrada e a realoca em outro espaço, onde permanece por certo tempo sendo alimentada com comida mais “natural” para “limpar”. O tempo varia conforme a família estipula, desde menos de um mês a três meses mais ou menos.

Apesar de a indústria da carne ser considerada um “Império” alimentar por ser um “modo de ordenamento que tende a tornar-se dominante”, há limites na padronização que a industrialização tende a impor sobre a criação e o consumo ao redor do porco (Ploeg, 2008:20). Para alguns atores, os porcos *de banha* ainda são os preferidos para o consumo de sua carne e aproveitamento de outros subprodutos, inclusive da banha, e é relativamente fácil encontrar pessoas que criam e abatem para o consumo da família, amigos e vizinhos.

CONCLUSÃO

O porco *crioulo*, assim, é representativo de tempos passados, de etnicidades históricas regionais, de outras formas de viver e de se relacionar com a natureza e com os animais e

também de consumi-los. Ao mesmo tempo, dentro das propriedades integradas os porcos *brancos* continuam sendo recusados como comida pelas formas com são criados pelas próprias famílias que fazem parte da cadeia produtiva que leva os produtos finais até milhares de consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- SOUZA, Antonio Candido de Mello E, 1918- Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos meios de vida. Rio de Janeiro: José Olympio, 1964. 239 p. -- (Coleção Documentos Brasileiros; 118).
- COLETTI, Tomé; LINS, Hoyêdo N. A suinocultura no vértice das relações entre agroindústria e agricultura familiar no oeste de Santa Catarina. Ci. Inf., Porto Alegre, v. 32, n. 2, p. 339-360, nov./2011. Disponível em: <<http://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/view/2464/2980>>. Acesso em: janeiro de 2014.
- DANTAS, Maria Isabel. O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo. 2008. 365 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Arte, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal (inédita) 2008.
- ESPÍNDOLA, Carlos José. As agroindústrias no Brasil: “O caso Sadia”. Chapecó: Grifos. 1999. 263p.
- FROEHLICH, Graciela. “Do porco não sobra nem o grito!”: classificações e práticas, saberes e sabores no abate doméstico de porcos. 2012. 109 p. Mestrado em Ciências Sociais - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria (Inédita).
- KÉCK, Frédéric. Food safety in France, from mad cow disease to avian flu. Ci. Inf., Paris, p. 1-25 Jan. 2010.
- MARCUS, George. Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. Ci. Inf., Houston, v. 24, p. 95-117, 1995. Disponível em: <http://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.an.24.100195.000523?journalCode=anthro>. Acesso em junho de 2014.
- MIELE, M.; WAQUIL, P. D. Cadeia produtiva da carne suína no Brasil. Revista de Política Agrícola, v. 16, n. 1, p. 75-87, jan./mar. 2007.
- MIOR, Luiz Carlos. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005. 338 p. (Coleção Debates).
- MOURA, Josélio de Andrade. A Peste Suína Africana no Brasil: Epidemiologia, os registros históricos, a erradicação da doença e o desenvolvimento da suinocultura nacional pós-ocorrência. 2009. 193 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Animais) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília (inédita).
- POLI, Odilon Luiz. Aprendendo a andar com as próprias pernas: o processo de mobilização nos movimentos sociais do Oeste Catarinense. Março de 1995. 370p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais aplicada à Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Estadual de Campinas (inédita), 1995.
- RENK, Arlene. Sociodicéia às avessas. Chapecó: Editora Grifos. 2000. 440p.

- _____. Narrativas da diferença. Chapecó: Argos. 2004, 149p.
- _____. A luta da erva. Chapecó: Argos. 2006. 250p.
- SAVOLDI, Adiles; RENK, Arlene. Reconversão cabocla e inversão das tradições. Revista Grifos, Chapecó, v. 2, n. 25, p. 9-32, 2008. Disponível em: <<http://apps.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/grifos/article/view/642/462>>. Acesso em: julho/2011.
- TERHORST, Karin Inês Lohmann, Schmitz, José Antônio Kroefr. De porco à suína: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos delas derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASHE, Renata. A agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2007 p. 11-119 (Série Estudos e Pesquisas – IEPE).
- TOKARNIA, Carlos H.; PEIXOTO, Paulo V.; DÖBEREINER, Jürgen; SALES DE BARROS, Severo; RIET-CORREA, Franklin. O surto de Peste Suína Africana ocorrido em 1978 no município de Paracambi, Rio de Janeiro. Pesquisa Veterinária Brasileira. 2004, 24(4): 223-238.
- UCZAI, Pedro (Org.). Dom José Gomes: Mestre e aprendiz do povo. 1 ed. Chapecó: Argos, 2002. 329 p.
- VIANA, Francisco Cecílio. História e memória da peste suína africana no Brasil: passos e descompassos. Belo Horizonte: FEPMVZ Editora. 2008
- WINCKLER et al, 2011 (LIVRO DA RENK)
- WOORTMANN, Klass. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral”. Anuário Antropológico, Rio de Janeiro, n. 87, p. 11-73, 1987.
- WOORTMANN, Klass; WOORTMANN, Ellen F. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: EdUnB, 1997.