## Jornal da Tarde

## 30/6/1984

## **BÓIA-QUENTE**

Custa caro ao usineiro. Mas vale a pena.

Um reforçado prato de comida quente. O que para um trabalhador da área urbana é uma condição comum e mínima de trabalho, para o lavrador que aluga sua mão-de-obra, quase sempre sem qualquer vínculo legal, pode representar um estímulo para a produção ao nível de compensar com lucro o investimento na compra de comida. Essa é uma das principais conclusões do engenheiro agrônomo Antonio João de Camargo Júnior, criador do "Projeto Bóia-Quente", que foi detalhado em palestra promovida pela Divisão de Agronomia do Instituto de Engenharia.

Camargo, acionista da Usina de Álcool Santa Adelaide, explica que a motivação para o projeto foi a perda de 500 de seus 1.300 trabalhadores em apenas uma semana, quando foram contratados por usinas mais "poderosas" vizinhas à Santa Adelaide. Isso ocorreu em plena colheita e tentou-se, segundo o agrônomo, suprir a falta dos lavradores com a mecanização. Mas não deu certo, "porque a implantação de tecnologia na lavoura tem de ser feita de forma paulatina, obedecendo à instalação de uma série de sistemas".

Lembrando que uma hora de paralisação numa usina como a Santa Adelaide, por falta de cortadores e cana para moer, representa um prejuízo de Cr\$ 4,4 milhões, Camargo concluiu que a usina não podia ficar sujeita à ação dos "gatos" — intermediários que contratam os bóias-frias — e que, diante do alto índice da mecanização, o enfraquecimento do lavrador é um problema sério.

A primeira experiência do "Projeto Bóia-Quente" aconteceu em 1980, com a distribuição aos lavradores de um lanche e um copo de leite — totalizando 600 calorias — todo dia, com sabores variados de segunda-feira a sábado. Conta Camargo que, além do lanche, partiu-se para o tratamento da água bebida pelos bóias-frias, muitos dos quais usavam recipientes de agrotóxicos para transportar o líquido, e para o levantamento da incidência de verminoses entre os trabalhadores — que mostrou 72% do pessoal infectado, alguns com até cinco espécies de vermes.

— A produção passou a variar de 20 a 30% a mais do que no normal, cobrindo os gastos com os lanches e ainda deixando sobrar uns "trocos" para a usina — garantiu Camargo.

A experiência continuou depois de uma reunião com o ministro do Trabalho, Murilo Macedo, que lembrou os incentivos que os empresários poderiam obter — como abatimento no Imposto de Renda adotando o "Projeto Bóia-Quente". Mas, lembra Camargo, o ministro insistiu muito na opção das sacolas de alimentos, que, para o agrônomo, apresentam a desvantagem de não poder incluir alimentos perecíveis, "pois muitas vezes o bóia-fria não tem geladeira".

Assim, a segunda etapa do programa começou com três opções: o lanche, a sacola e a refeição, uma marmita térmica com 900 gramas em alimentos e 2.900 calorias:

— Usamos critérios de produção, qualidade de serviço e disciplina para três grupos de 40 a 50 trabalhadores: para o melhor grupo eram distribuídas as refeições, depois as sacolas e, por fim, o lanche. Isso foi feito durante dois meses, junho e julho de 1981, e mostrou que 91% preferiam a bóia quente, 6,5% a sacola e 2,5% o lanche. Como resultados, houve um aumento de produção superior a 40%, melhorou a aceitação de novas tecnologias, diminuiu o índice de abstenção e de reclamações trabalhistas, melhoraram as relações entre os próprios

trabalhadores e todos aceitaram ser registrados, deixando de ficar sujeitos aos 'leilões' de bóias-frias promovidos pelos "gatos" — afirmou Camargo.

Há mais de um ano está pronta na Usina Santa Adelaide uma cozinha industrial com capacidade para preparar e servir duas mil refeições por dia, mas há 14 meses a experiência foi suspensa. Camargo conta que um irmão seu mais novo, "recém-saído da Getúlio Vargas, fez as contas e chegou à conclusão de que o projeto não valia a pena", o que provocou o seu temporário afastamento da empresa.

Definindo o "Projeto Bóia-Quente" como "um seguro social, importante por não deixar a usina sujeita a prejuízos pela perda de trabalhadores". Camargo não sabe afirmar, no entanto, se a oferta de refeições aos bóias-frias, com bons resultados, em agroindústrias de São Paulo, Mato Grosso do Sul, Goiás e Bahia foi inspirada eu sua idéia. De qualquer maneira, o agrônomo conta que foi convidado para atuar como consultor de duas grandes usinas pernambucanas. Em São Paulo, relata, um bóia-fria colhe em média cinco toneladas de cana por dia, número que durante a aplicação do projeto na Santa Adelaide chegou a quase oito toneladas. A média de um trabalhador nordestino, diz o agrônomo, é hoje de uma tonelada diária.

(Página 5 — Caderno de Programas e Leituras)