

AS QUEIJARIAS; ALTERNATIVA DA PRODUÇÃO FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE ITABI/SE.

Sônia de Souza Mendonça Menezes (*)
Adelci Figueiredo Santos (**)

INTRODUÇÃO

O município de Itabi localizado na microrregião geográfica sergipana do São Francisco possui extensão de 202,9 km² distando da capital Aracaju 138 km.

Com população de 4839 habitantes, compreende 46,3% na zona rural e a urbana engloba 53,7% do total (1996). Este fato decorre da ausência do emprego e trabalho no campo e da melhoria das estradas vicinais que facilitam o deslocamento do produtor da zona urbana para a rural. A população engajada no setor primário ocupa 60%, o secundário absorve 13,3% e o terciário, 26,7%.

A alta concentração de terras decorre da fragmentação e não da aglutinação. O acesso à terra é cada vez mais difícil devido a seu elevado valor. Os estabelecimentos rurais de até cinco hectares compreendem 42,7% do município. Destaca-se a presença do camponês responsável pela exploração do mesmo possuindo pouca terra. Existe cerca de 19,1% (1995/1996) dos estabelecimentos com menos de um hectare o que dificulta a sua sobrevivência. Aqueles que possuem mais terras produzem com seu trabalho e de sua família. Há camponeses que, no período de plantio, limpa e colheita, contratam trabalhadores temporários.

Em relação ao médio e grande produtor são absenteístas, dedicados à pecuária, praticada igualmente pelos pequenos produtores. A pecuária propicia um rendimento mais estável que o cultivo.

A atividade pecuarista é da maior importância no município razão porque 86,9% das terras são utilizadas com pastagens em detrimento das lavouras. Nas áreas mais úmidas próximas à sede municipal e no setor leste do município, predomina os capins: sempre verde (*Panicum maximum*) e o pangola (*Digitaria decumbens*, stent. Cv. Pangola). Nas áreas mais secas domina o capim *Buffel* (*Cenchrus ciliaris*) mais resistente às estiagens freqüentes. (Tabela 1)

Verifica-se conforme a tabela 1, que as pastagens plantadas foram reduzidas em virtude das freqüentes estiagens. Além disso, nos últimos anos não tem havido política creditícia que contemple os pequenos e médios produtores. Ocorre, assim o crescimento das pastagens naturais devido à escassez de capital para aumento das capineiras.

As lavouras temporárias têm crescido, o caso do aumento da lavoura de milho nos estabelecimentos com área superior a 20 hectares, produção voltada para a alimentação do gado. Cultivos também são praticados nos pequenos estabelecimentos camponeses de forma consorciada o milho, o feijão e a mandioca. Tem-se dessa forma, melhor aproveitamento dos pequenos estabelecimentos, sistema que é uma tradição na área. As lavouras permanentes não são importantes no município.

1

¹ *Mestranda do NPGEO/UFS

**Prof. Dra. Do NPGEO/UFS

TABELA 1
ITABI
UTILIZAÇÃO DAS TERRAS
1985-1995/1996

	Tipo	1985		1995/1996	
		Área (ha)	Área (ha) %	Área (ha)	Área (ha) %
LAVOURAS	Permanentes	04	0,02	03	0,02
	Temporárias	1.425	7,43	1568	9,9
	Temporárias em descanso	60	0,31	200	1,26
PASTAGENS	Naturais	6.135	32,0	7200	45,5
	Plantadas	11.219	58,5	4633	29,3
MATAS E FLORESTAS	Naturais	206	1,07	1926	12,1
	Plantadas	05	0,02	-	-
	Produtivas Não Utilizadas	124	0,64	302	1,9
	TOTAL	19.178	99,99	15829	99,98

Fonte: IBGE, Censos Agropecuários - Sergipe, 1985, 1995/1996.

Quanto ao pessoal ocupado, observa-se a predominância do caráter familiar na estrutura da mão de obra agrícola do município de Itabi.(Tabela 2)

TABELA 2
ITABI
PESSOAL OCUPADO
1985-1995/1996

Categorias	1985		1995/1996	
	Total	%	Total	%
Resp. e Membros não Remunerados da Família	1.340	99,9	1087	85,5
Empregados Permanentes	02	0,1	60	4,7
Empregados Temporários	-	-	115	9,0
Outra Condição	-	-	10	0,8
Total	1.342	100	1272	100

Fonte: IBGE, Censos Agropecuários - Sergipe, 1985,1995/1996.

A força dos responsáveis e membros não remunerados da família reflete a importância da agricultura familiar no município. Mas, há decréscimo nessa categoria a partir de 1995/1996 de 14,4%. A diminuição resulta da entrada de capital externo no município. Há aquisição de estabelecimentos por comerciantes, funcionários públicos, profissionais liberais, que estimula o crescimento no número de trabalhadores permanentes, passando de 02 para 60.

O censo de 1985 não apresenta trabalhadores temporários no município. Entretanto, eles são recrutados, especialmente de maio a agosto, período da plantação, limpa e colheita das lavouras de produtos alimentícios, implantação de pastagens, na construção de cercas. Já em 1995/1996 a categoria foi detectada na área absorvendo 9% do pessoal ocupado. Vale lembrar que, no município a categoria recebe a denominação de trabalhador alugado. Não há distanciamento em muitos estabelecimentos entre patrão e empregado em relação às tarefas agrícolas. Não se trata, assim, de uma relação tipicamente capitalista, como bem salienta DINIZ:

“Primeiro, porque o patrão está ao lado do assalariado da terra, fazendo o mesmo tipo de serviço e não ocorrendo a divisão de trabalho e segundo, porque as categorias não são rígidas, o empregado de hoje pode ser o patrão de amanhã, e, muitas vezes, é um camponês vizinho, com situação até semelhante à do empregado”. (1996, pp.178 e 180)

A pecuária é a principal atividade econômica do município. A criação do gado é feita de forma intensiva e tradicional. Não foram detectadas inovações no tocante à ordenha, confinamento e inseminação artificial.

A alimentação do gado gira principalmente em torno das pastagens plantadas, as naturais e no verão com a diminuição dos pastos recorre-se à complementação alimentar com palma (*Opuntia ssp*), milho e com a compra de rações como os concentrados de soja e trigo.

Nos últimos anos tem havido a construção de silos de encostas ou de trincheiras estimulado pela política creditícia das instituições financeiras estatais. Os financiamentos são condicionados ao compromisso da construção de reservas alimentícias para o rebanho. Constatou-se nos últimos anos o crescimento de 48,14% no número de silos e aumento de 96,99% na capacidade de armazenamento.

O rebanho destina-se à produção de leite e corte. É evidente o incremento da pecuária leiteira, em virtude da mudança de orientação agrícola nos estabelecimentos. Segundo informações censitárias, de 1985 e 1995/1996, ocorreu crescimento de 29,15% no número de vacas ordenhadas e de 126,26% na produção de leite. O fato denota que, no município, está ocorrendo um melhoramento do plantel leiteiro, haja vista que o crescimento do número das vacas ordenhadas, é inferior ao aumento da produção leiteira. (Tabela 3)

TABELA 3
ITABI
VACAS ORDENHADAS E PRODUÇÃO DE LEITE
1985-1995/1996

Ano	Vacas ordenhadas (cabeças)	Produção de leite (mil litros)
1985	1883	1329
1995/1996	2432	3007

Fonte: IBGE, Censos Agropecuários - Sergipe, 1985,1995/1996.

Segundo BERTIN, (1997), em pesquisa realizada pelo PRÓ-SERTÃO, todos os produtores do município, produzem leite, porém, em quantidades diferentes. Os pequenos produtores respondem por maior quantidade da produção seguido pelos médios e grandes.

A produção de leite dos grandes e médios produtores destinava-se a uma agroindústria existente no vizinho município de Aquidabã, enquanto que os pequenos utilizavam o leite na transformação do queijo caseiro ou destinando em menor intensidade às fábricas ou queijarias artesanais de requeijão e manteiga na área.

Com o crescimento da pecuária o número de queijarias tem aumentado a partir de 1989. Contava-se com 03 unidades de produção até essa data, atualmente são 19, com variação positiva de 533,33%. As pequenas unidades absorvem a maior parte da produção. Os grandes estabelecimentos passaram a vender o leite após a venda da CSL (Cooperativa Sergipana de Laticínios) a multinacional *Parmalat*. A multinacional não se interessava pelo leite produzido, vez que o volume coletado não atingia as normas estabelecidas pela empresa como também não havia regularidade na produção.

As queijarias apresentam-se de caráter informal com pequeno aporte tecnológico e gerencial. Dispondo de poucos recursos o proprietário e familiares são polivalentes, atuam em várias funções, exercem papéis que vão da gerência a mão de obra na produção, administração e vendas.

Os proprietários das queijarias desempenhavam atividades como a agricultura, absorvendo 70,5%, funcionários públicos 10,5%, comerciantes 10,5% e 8,5% trabalhadores de fabriquetas no caso antigos queijeiros. Eles resolveram instalar a unidade de produção de derivados de leite com o objetivo de aumentar a renda, visto que a lavoura não proporciona o retorno financeiro desejado. Os funcionários públicos alegam que, a partir da década de 90, os salários foram reduzidos tendo que investir em outras atividades.

Como a atividade não foi regulamentada pelos órgãos oficiais ela se apresenta de forma clandestina e o valor da arrecadação de impostos, no caso o ICMS, é bastante reduzido.

A produção de queijos sempre esteve presente na história do município de Itabi, predominavam os queijos do tipo caseiro, em que parte do leite da fazenda é transformado na própria residência, utilizando mão de obra estritamente familiar. Com o incremento da pecuária leiteira e o crescimento no número de queijarias, a produção destes queijos diminuiu. O tempo gasto na fabricação de queijo na residência e na venda passa a ser utilizado em outras tarefas. Não há preocupação com a comercialização vez que a venda do leite as queijarias assegura renda semanal.

As unidades de produção são criadas como um meio de complementar a renda agrícola. Nesse sentido salienta WOORTMANN:

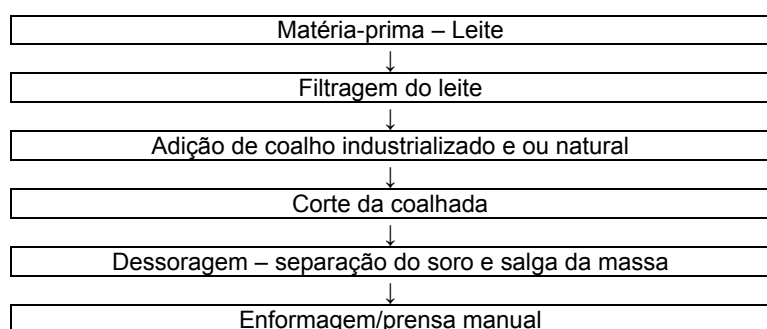
“O saber-fazer camponês não é estático. Através de gerações, ele acumula experiências e pode, em certos momentos, retomar técnicas desenvolvidas no passado, deixadas como “entre parênteses”.(1997, p.171).

Para se atingir às exigências do mercado são introduzidas algumas mudanças no produto. Na fermentação do leite utilizava-se coalho natural, atualmente o coalho industrializado. É o caso do queijo caseiro que, no passado apresentava-se bastante salgado, atualmente, de acordo com a nova demanda do consumidor produz-se um queijo compacto e com pouco sal.

As queijarias do município estão localizadas em sua maior parte, na zona rural, algumas no entorno da sede municipal.(Figura 1)

FIGURA 1 ITABI LOCALIZAÇÃO DAS QUEIJARIAS 2000

As queijarias, baseadas no saber-fazer local, beneficiam o leite transformando em queijo principalmente tipo coalho. Há etapas na fabricação que pode ser evidenciado no fluxograma:



Utiliza-se na fabricação instrumentos como latões de plástico e zinco para recolher o leite, vasilhames de plásticos para a sua fermentação, formas de madeira, pá para misturar a coalhada, mesa de madeira e alvenaria onde são confeccionados os queijos, pano fino para coar a coalhada, coalho industrializado e ou natural. Todos são adquiridos no comércio local. (Foto – 1)



Foto 1- Preparação do queijo coalho, 2000.

No queijo coalho, não se utiliza a pasteurização do leite sendo assim a massa crua. A pasteurização modifica o sabor e aparência do produto, havendo uma redução no consumo do produto devido à rejeição dos consumidores. A duração do queijo coalho cru apresenta-se reduzida, assim como sua comercialização não atinge o mercado formal.

Segundo BEHMER (1980) a pasteurização é a garantia de êxito na fabricação, assegura à qualidade e uniformidade durante todo o ano e garante a sanidade do produto.

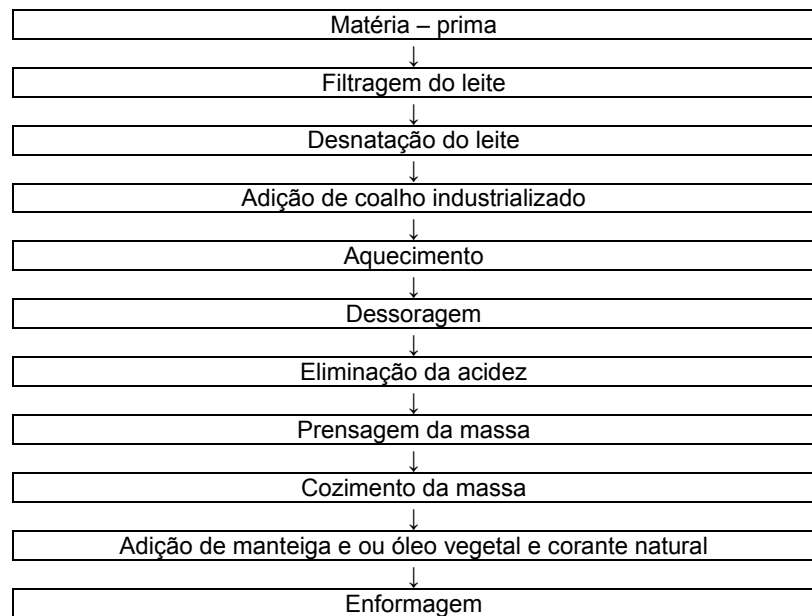
Em decorrência da falta de assistência técnica e apoio financeiro, predominam nas fabriquetas as práticas rudimentares, a ausência de telas de proteção nas janelas e portas, revestimento nas paredes das instalações, o predomínio do piso de cimento sem declividade dificultando a higienização da unidade de produção.

Verifica-se a utilização de roupas comuns, muitas até inadequadas. Segundo o Serviço de Vigilância Sanitária deveriam usar no trabalho roupas, chapéus e botas brancas evitando assim a contaminação.

Quanto ao abastecimento de água, somente uma fabriqueta não utiliza os serviços da DESO, devido estar localizada em uma área desprovida do sistema oferecido pela adutora do São Francisco.

Processa-se em menor escala o requeijão e a manteiga que necessitam de instrumentos industrializados para a sua produção, como a desnatadeira, o tacho de ferro ou de inóx, formas de plástico e freezer. Necessita-se, no caso de maior soma de capital, o que é inviável para a maioria dos fabricantes verdadeiros artesãos.

O processo de fabricação do requeijão passa pelas seguintes etapas de acordo com o fluxograma:



A coleta do leite é realizada diretamente na fazenda, independente do período chuvoso ou seco, utilizando-se como meios de transportes: cavalos, carroças de burro, motocicletas, automóveis, gasta-se no caso de 1 a 4 horas de acordo com a distância, que varia de 1 a 20 kms. (Foto – 2)



Foto 2 – Tipo de transporte usado na coleta de leite, 2000.

O leite obtido em áreas mais distantes diminui o rendimento na produção de queijos, gasta-se até 10 litros de leite para produzir um quilo de queijo. Quando a distância é pequena se obtém um quilo com até 6 litros de leite.

As unidades de produção processam de 200 a 1300 litros de leite diário, variando de acordo com o tamanho da queijaria. Há maior produção no período do inverno, ocorrendo à contratação de mão de obra temporária em praticamente todas elas. No verão, devido às estiagens frequentes a produção diminui consideravelmente, o leite, no período é trabalhado pela família. As queijarias de maior porte utilizam um ou dois trabalhadores temporários.

O tempo de trabalho, no processo de coleta, produção dos queijos, limpeza da área e trato aos animais totaliza 8 horas diária no verão e 10 no inverno. A produção dos queijos ocorre no horário da manhã. O período da tarde é utilizado para a limpeza das instalações e alimentação dos animais.

O pagamento do leite adquirido é realizado semanalmente, às sextas-feiras porque a feira semanal do município é realizada aos sábados. O pequeno produtor utiliza a renda para aquisição de gêneros alimentícios.

O preço do leite é imposto ao fornecedor pelo dono da fabriqueta, de acordo com a oferta do produto. O valor é maior no período de escassez e menor na abundância e no período chuvoso. Em janeiro de 2000 o preço do leite custava R\$ 0,26, em abril, R\$ 0,20, em setembro com a diminuição da produção foi de R\$ 0,30.

Os laços entre os produtores rurais e os proprietários das queijarias são precários, não há contrato formal, nem obrigatoriedade da entrega da produção a determinada queijaria. Entretanto existe, na maioria dos produtores, relação cordial. Desse modo, ocorre pouca alteração na aquisição do leite. As modificações entre produtor e queijaria, se processam quando o proprietário da unidade de produção desiste do negócio, passando seus fornecedores a outros.

Entre os proprietários das unidades de produção há concorrência, principalmente nos períodos secos em virtude da diminuição da produção do leite. Porém, há cooperação entre eles no período chuvoso, quando a produção é abundante.

A expansão da atividade resulta na absorção da maior parte do leite produzido em Itabi e em povoados de outros municípios como Frutuoso, em Canhoba, Lagoa do Porco, Jaramataia e Oiteiros em Gararu, Queimadinhos em Gracho Cardoso e Mocambo em Aquidabã.

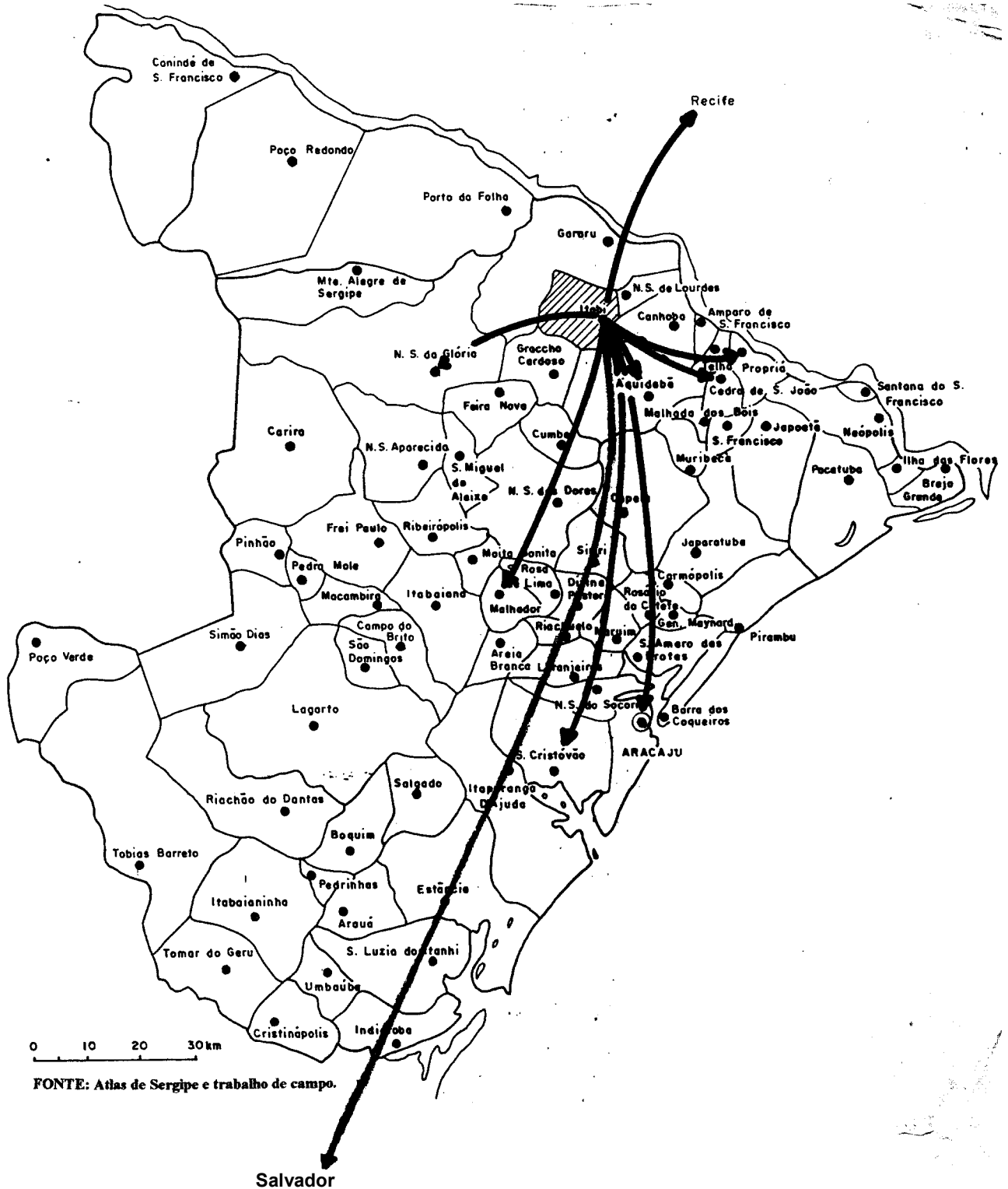
Quanto à comercialização, os produtos são negociados no município e renegociados num raio de distância que varia de 30 a 400km. Os produtos são vendidos nos municípios de Aquidabã, Cedro de São João, Propriá, Malhador, São Cristovão, Aracaju, e em outras capitais nordestinas como Recife e Salvador. (Figura 2)

A rede de comercialização envolve interessados de Itabi e outros municípios como Porto da Folha e Nossa Senhora de Lourdes. O deslocamento dos produtos é facilitado por meio das rodovias estaduais, sendo a comunicação processada com o seu entorno através da BR 101 e das rodovias SE 310 e SE 104. Para tanto, usam no transporte das mercadorias: veículos sem câmara frigorífica, sendo de tipos diversificados como o ônibus, automóveis e caminhões, para fugir da fiscalização.

Os preços dos derivados produzidos nas queijarias estão sob controle da rede comercial, responsáveis pela circulação dos produtos. Algumas vezes os preços são decididos em comum acordo com os proprietários das queijarias. Sobre o poder da rede de comercialização, RAFFESTIN afirma:

"A circulação é a imagem do poder, mas o poder nem sempre quer se mostrar e, mesmo quando o faz, é sem o desejar..." (1993 p. 202).

FIGURA 2
 ITABI
 DESTINO DO QUEIJO, REQUEIJÃO E DA MANTEIGA.
 2000



O queijo coalho é adquirido por R\$ 2,80 a 3,00 em Itabi, o requeijão de R\$ 3,50 a 3,80 e a manteiga varia de R\$ 4,00 a 4,50 isso no período do verão. No inverno o preço diminui consideravelmente devido a oferta.

Os produtos das queijarias de Itabi abastecem grande número de feiras na capital Aracaju (treze) e em outras cidades do interior sergipano. Ainda na capital sergipana, são negociados em padarias, armazéns, lanchonetes e pontos de venda nos mercados: Central, Siqueira Campos e Augusto Franco. Além de se encontrar em bancas que vendem esses derivados nos mais diversos bairros da capital como Siqueira Campos, Farolândia e Ponto Novo etc. e em pontos fixos determinados pela PMA (Prefeitura Municipal de Aracaju).

Os consumidores dos derivados do leite são das mais diferentes classes sociais, há uma estreita relação com a sua identidade cultural. Boa parte da população consumidora tem uma ligação com o campo. Tal fato foi observado no momento da compra, quando os consumidores, ao provarem estes produtos, revelam lembranças de fatos relacionados à zona rural.

Existe uma preocupação dos consumidores em repassar o hábito para as novas gerações.

Dentre os derivados do leite, o queijo coalho, apresenta o maior volume de vendas, decorrente da preferência da população e ao menor preço, em seguida são adquiridos o requeijão e a manteiga.

Os principais problemas enfrentados pelos proprietários das queijarias estão na escassez de capital para melhorar a infra-estrutura das instalações, fiscalização realizada pela Secretaria da Fazenda Estadual que utiliza como pauta a alíquota de 17% sobre os derivados do leite.

Arelado a essa atividade desenvolve-se a criação de suínos utilizando-se o soro, elemento residual da produção de queijos, que é considerado indutor do crescimento dos animais.

Mas, devido à sua composição não permite ser usado como ração exclusiva em virtude de apresentar principalmente, lactose e sais minerais. O soro é usado juntamente com o milho produzido no município, ou outros concentrados como o farelo de trigo e soja adquiridos no mercado.

Já existe seleção de suínos, destacando-se as raças *Landrace*, *Large-white* (porco branco) e *Duroc Jersey*, que produzem muita carne e pouca banha. Isso demonstra a preocupação da influência do mercado consumidor, que exige produtos pouco gordurosos e praticamente não utiliza mais banha na sua alimentação diária.

A criação de suínos é essencial para a manutenção da unidade de produção. É através da venda desses animais que o lucro é assegurado. Nas queijarias de maior produção a criação de suínos constitui em um negócio rentável às vezes maior que a produção de queijos. A criação é realizada de forma intensiva, assim os suínos são confinados em pocilgas, divididos em gaiolas. Já nas queijarias de menor porte, os suínos são criados de forma rudimentar sem os cuidados que a atividade requer.

A criação de suínos no município apresenta algumas dificuldades ao criador principalmente o de raça *Large White*. A sua pelagem branca constitui uma séria objeção às áreas de temperaturas elevadas. Os raios solares produzem irritações cutâneas, dermatites, eritemas, queimaduras, lesões na pele e nos olhos, prejudicam os animais, não raro levam à morte. Isso foi detectado em alguns criatórios do município, como não existe assistência técnica por parte de veterinários, os proprietários ficam à mercê dos donos de lojas de produtos veterinários, gastam muito para evitar a perda do animal infectado. Boas condições higiênicas são indispensáveis à engorda. Instalações confortáveis, embora mais custosas, oferecem garantia na profilaxia das enfermidades.

Segundo os proprietários das queijarias e criadores de suínos a demanda desses animais é superior à oferta no mercado local. Comerciantes de vários municípios e de Itabi adquirem suínos nas queijarias, os mesmos são vendidos para a engorda e para o abate.

As queijarias de menor porte vendem os suínos para engorda aos 45 (quarenta e cinco) dias após o nascimento, varia o preço do animal de R\$ 20,00 a 25,00 de acordo com a raça. Os proprietários alegam que o lucro é menor, porém, como não têm condição de engordá-los devido à dificuldade com a alimentação vendem os leitões, com o capital adquirem animais (bezerros) para aumentar o plantel de gado leiteiro.

Os suínos destinados ao abate são criados em pocilgas confinados pertencendo aos proprietários das queijarias de maior porte. Os animais são vendidos com 4 a 5 arrobas custando cada arroba R\$ 28,00. Eles são renegociados em diversas feiras, dentre elas: Itabaiana, Capela, Muribeca e Japaratuba, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora das Dores e Própria.

O pagamento é realizado no ato da compra, exceto o frigorífico, que paga valor maior com prazo de quinze a vinte dias.

Itabi, em 1985, tinha 988 suínos, já em 1995/1996 passou a contar com 1507, verificando um crescimento de 52,53%. O aumento da produção de suínos está relacionado ao crescimento das queijarias.

A importância social das queijarias, fonte geradora de trabalho em ambiente cada vez mais competitivo e como fator de interiorização é perceptível na área. As queijarias absorvem a produção leiteira dos mais variados grupos sociais, porém não são alvo do interesse pelo poder público local e estadual no sentido de criar condições para a constituição e o crescimento dessa agroindústria familiar. As mesmas asseguram renda semanal ao pequeno produtor, mesmo na época da seca, quando a produção agrícola é reduzida e a produção de leite diminui.

E as relações existentes entre os proprietários rurais e os donos das queijarias? Existe um bom relacionamento entre eles. Afirma um grande produtor:

“Quando eu vendia o leite para a cooperativa tinha que acordar de madrugada, trazia o leite no ponto determinado e sempre perdia parte do leite, pois a empresa falava que estava ruim. Hoje, posso acordar mais tarde, não perco tempo para levar o leite até o dono da queijaria, ele vem buscar na minha propriedade e o melhor não tem leite ruim... Toda semana tenho o dinheiro para pagar as despesas com o trato da terra, nem preciso ir no banco para receber o pagamento, pois recebo toda sexta-feira na minha casa...”

Tal fato acontece até mesmo entre aqueles que produzem menos de 50 litros/dia, como destacou pequeno produtor:

“O dono da queijaria vêm buscar aqui em casa o leite produzido pelas minhas poucas vacas. No fim da semana eu tenho o dinheiro certo para comprar na feira alimentos que não produzo ...”

Em Itabi, praticamente 80% dos produtores rurais estão ligados às queijarias. Entretanto, a falta de organização entre seus proprietários e a inoperância do poder público local e estadual contribui para a falta de inovação dos produtos, modernização e regulamentação da atividade.

A organização dos produtores poderia fomentar discussões acerca dos problemas, abrindo espaço para a formulação de estratégias, objetivando transformações na produção de derivados, melhoria da qualidade e diversidade dos produtos, expansão do mercado e elevação da renda familiar.

Uma associação somando os interessados na produção dos derivados do leite, no município, exerceria uma maior pressão junto ao setor comercial e as entidades públicas. Os produtores desenvolvem trabalho de interesse do município e do Estado estimulam a riqueza, ativam o mercado de trabalho, cooperam com a receita pública. O crescimento é o maior estímulo à cidadania.

BIBLIOGRAFIA:

- ABROMOVAY, Ricardo. Paradigmas do capitalismo agrário em questão. São Paulo: Editora Hucitec, 1992.
- AMIN, S. VERGOPOULOS, K. A questão agrária e capitalismo. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.
- BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite: produção, industrialização e análise. 10ª edição. São Paulo: Livraria Nobel S, 1980.
- BERTIN, L. Estudo de comercialização do leite e da mandioca na área de atuação do Pró-Sertão, Aracaju: EMDAGRO/ADAC/FIDA-PRO-SERTÃO, 1997, 2º v.
- BORTOLETO, Elois E. Cadeia agro-industrial do leite no Estado de São Paulo: Tendências e Demandas. In Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural. ANAIS, SOBER. Brasília: 1996, ps. 716 – 736.
- CASAROTTTO FILHO, N.; PIRES, L. H. Redes de pequenas empresas e desenvolvimento local. São Paulo: Ed. Atlas, 1998.
- CASTRO, Ana Célia. FONSECA, M. G. D. A dinâmica agroindustrial do Centro- Oeste. Brasília: IPEA, 148. 1995.

- COUTO, Andréia Terzariol. Artesanato: Uma estratégia de sobrevivência da agricultura familiar? In: AGUIAR, D. PINHO J. B. (orgs.) O agronegócio brasileiro: desafios e perspectivas. Brasília: SOBER, vol.1.1998, p.909- 922.
- DINIZ, José Alexandre F. A condição camponesa em Sergipe desigualdade e persistência da agricultura familiar – Aracaju: NPGEU, 1996.
- _____, Trajetórias da agricultura familiar sergipana. Capítulos de Geografia Nordestina; Aracaju: NPGEU-UFS, 1998. p.277/305.
- _____, & ANTONELLO Ideni T. Tamanho limite de estabelecimentos camponeses de Sergipe: Uma definição estatística para o uso de dados censitários. In: Agricultura e Pequena Produção Camponesa. Aracaju: NPGEU/UFS. 1997, P.09 – 27.
- IBGE, Censos Agropecuários - 1985,1995-1996.
- _____, Censos Demográficos - 1980, 1991.
- _____, Contagem da População, 1996.
- JANK, Marcos S. , et ali. O agribusiness do leite no Brasil. São Paulo: ed. Milkbizz. 1999.
- KAGEYAMA, Angela(Coord.) O novo padrão agrícola brasileiro: Do complexo rural aos complexos agroindustriais. In: DELGADO, Nelson (Org.) et alii. Agricultura e políticas públicas. Brasília: Série IPEA, no 127, 1990.
- LAMARCHE, Hugues (Coord.) A agricultura familiar. São Paulo: Ed. UNICAMP.1993.
- MOREIRA, José Milton et alii. Densidade das formas de integração ao mercado: O caso da valorização dos laticínios pela agricultura familiar no sertão sergipano. In: Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural. ANAIS. SOBER Brasília: 1996, p. 411- 435.
- MOURA, Margarida Maria., Camponeses. São Paulo: ED. Ática, 1980.
- MULLER, Geraldo. Complexo agro-industrial e modernização agrária. São Paulo: Ed. Hucitec – Educ. 1989.
- PAULILO, Maria Ignez S. Produtor e agroindústria: consensos e dissensos; O caso de Santa Catarina. Florianópolis: Ed. UFSC. 1990.
- PINTO, Milton F. Espaço, região, redes e território: Uma proposta metodológica para o estudo da espacialidade. Cadernos de Geografia no 20, NPGEU / UFS, Aracaju:1997.
- RAFFESTIN, Claude. Por Uma Geografia do Poder. São Paulo: Ed. Ática, 1993.
- RANDOLPH, Rainer. Redes estratégicas e de solidariedade e organização territorial, à procura de novas formas territoriais. In: V Encontro Nacional da ANPUR: encruzilhadas das modernidades e planejamento. ANAIS. Belo Horizonte. Agosto 1993, p.783-794.
- SAGRI/SE. Projeto de apoio as famílias de baixa renda da região semi- árida de Sergipe- Pró – Sertão. Aracaju:1997. Mimeografado.
- SANTOS, Adelci F.& ANDRADE, J. A. Delimitação e regionalização do Brasil Semi- Árido. CNPQ/SUDENE/UFS .Aracaju:1992.
- SANTOS, J. V. T. Os colonos do vinho- estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital. São Paulo: Hucitec. 1978.
- SANTOS, Marleide M.O Processo de pecuarização no Estado de Sergipe. Monografia de Bacharelado em Geografia. Aracaju: UFS/ DGE 1982.
- SCHENEIDER, S. Agricultura familiar e industrialização: pluriatividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ed. Universidade/ UFRGS, 1999.
- SILVA, José Graziano da. Estrutura agrária e produção de subsistência na agricultura brasileira. 2^A ed. São Paulo: Ed. Hucitec.1980.
- SILVA, A. G. da , Atividades Não Agrícolas no Meio Rural Potiguar: Uma nova opção de trabalho no campo. In: AGUIAR, D. R. ; PINHO, J. B. (Orgs.) O Agronegócio Brasileiro: desafios e perspectivas Brasília: Ed. SOBER, vol. 01, 1998.
- SOUTO, Miguel H. Caminhos e descaminhos da atividade leiteira no Noroeste de Sergipe. Dissertação (Mestrado), NPGEU/ UFS. Aracaju, 1998.
- VILAR, José Wellington C. O Papel da Pecuarização no Processo de Produção do Espaço Agrário Sergipano. Dissertação (Mestrado), NPGEU / UFS. Aracaju, 1991.
- WOORTMANN, E. F.& WOORTMANN, Klaus. O Trabalho da Terra: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília. Ed. UNB. 1997.