

O PROFESSOR PDE E OS DESAFIOS
DA ESCOLA PÚBLICA PARANAENSE
Produção Didático-Pedagógica

2010

VOLUME I

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

NUCLEO DE EDUCAÇÃO DE CURITIBA- PARANÁ.

PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL DO PARANÁ-PDE

.

A HORTELÃ E A IMPORTÂNCIA DO SEU CICLO ECONÔMICO NO
PARANÁ (DÉCADAS DE 60 A 70).

CURITIBA 2010.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ.

NUCLEO DE EDUCAÇÃO DE CURITIBA-PARANÁ.

PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL PDE.

A HORTELÃ E A IMPORTÂNCIA DO SEU CICLO ECONÔMICO NO PARANÁ
(DÉCADAS DE 60 A 70).

PROJETO EM DESENVOLVIMENTO NA ÁREA DE HISTÓRIA, JUNTO A
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, E A UNIVERSIDADE
FEDERAL DO PARANÁ, NO PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL – PDE, SOB A ORIENTAÇÃO DO PROFESSOR Drº
DENNISON DE OLIVEIRA.

LUIZ CARLOS BUENO.

CURITIBA 2010.

SUMÁRIO

Dados de Identificação	4
Justificativa	5
Problematização	5
Objetivo geral	6
Fundamentação Teórica	6
A Hortelã	6
Classificação	7
Histórico	7
O plantio	8
A colheita	11
A industrialização	16
O transporte	16
Metodologia	23
Cronograma	24
Bibliografia.....	25

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.

LUIZ CARLOS BUENO.

ÁREA DO PDE: HISTÓRIA.

NRE CURITIBA.

ESCOLA DE IMPLEMENTAÇÃO.

COLÉGIO ESTADUAL DOMINGOS ZANLORENZI.

PÚBLICO DE OBJETIVO DA INTENÇÃO:

PROFESSORES HISTÓRIA, GEOGRAFIA E SOCIOLOGIA

TEMA DE ESTUDO DO PDE

ABORDAR A IMPORTÂNCIA DO USO COMERCIAL DA HORTELÃ E SEUS EFEITOS NA ECONOMIA PARANAENSE.

TITULO.

A HORTELÃ E A IMPORTÂNCIA DO SEU CICLO ECONÔMICO NO PARANÁ (DÉCADAS DE 60 A 70)

Justificativa:

Existe uma grande lacuna na história econômica do Paraná. Não encontramos documentos, livros, que possam nos mostrar a verdadeira importância que a cultura da hortelã trouxe para o Estado, principalmente para a região noroeste. Devido a falta desses registros, os professores de História e de Geografia da capital e região metropolitana, nunca ouviram falar dessa cultura, uma vez que não se produzia por aqui e foi extinta do Paraná há mais de quarenta anos.

Problematização

A importância da hortelã, como produto industrial, reside no óleo essencial, extraído por destilação a vapor, de largo emprego na indústria alimentícia e farmacêutica. Porém, mais importante que a sua aplicação industrial e comercial, foi o efeito que provocou no desenvolvimento e na colonização da região noroeste do Paraná nas décadas de 60 e 70. Essa região, recém desmatada inviabilizava qualquer tipo de cultura, porém, segundo SANTOS e OLIVEIRA, era ideal para o cultivo da hortelã, uma vez que a principal característica da lavoura é o seu desenvolvimento em terrenos de derrubada recente de matas, atravancados por troncos e galhos de árvores.

Com a cultura da hortelã grandes fortunas foram feitas trazendo consigo o desenvolvimento da região noroeste paranaense, tendo cidades que se destacaram no cenário internacional, como Barbosa Ferraz (PR) que obteve o título de capital mundial da hortelã nos anos 60.

Como existem poucos registros do tema em questão, faz-se necessário a pesquisa e sua ampla divulgação e registro nos livros de história para que não caia no esquecimento, e esteja apenas na memória daqueles que vivenciaram o período histórico.

Este projeto é um instrumento que poderá ser utilizado para levar ao conhecimento dos professores de História do Paraná a importância da cultura da menta para a região, sua contribuição financeira e histórica. Aos professores de Geografia, a transformação da paisagem local, da mata virgem para as lavouras e finalmente em cidades. Aos professores de Sociologia as relações de trabalho, passando do sistema agrícola para a urbanização e a industrialização

Objetivo Geral.

O objetivo desse trabalho é contribuir de forma decisiva para o avanço do conhecimento do processo de conhecimento da menta, desde o seu plantio, industrialização, transporte e a comercialização do seu produto final. Muitos professores nunca ouviram falar dessa importante cultura para a economia paranaense, para a região noroeste do Paraná, e principalmente para a cidade de Barbosa Ferraz (PR), que ficou conhecida como a capital mundial da menta. Tudo isso aconteceu mais ou menos 50 anos atrás, e muitos paranaenses ou não sabem ou já se esqueceram desse produto, o objetivo e repassar tudo aquilo que pesquisei ou que já sabia pois na minha infância vivenciei na prática tudo isso pois sou filho de um agricultor que conseguiu comprar seu primeiro pedaço de terra cultivando a hortelã

Fundamentação teórica

A Hortelã

Também chamada de *Mentha arvensis* é uma espécie de menta nativa das regiões temperadas da Europa ocidental e central e da Ásia, leste do Himalaia e leste da Sibéria.

É uma planta herbácea, perene, que cresce sessenta centímetros (raramente até cem centímetros) de altura. As folhas são opostas em pares, simples, com dois a seis centímetros e meio de comprimento e um a dois centímetros de largura peluda, e com uma margem serrilhada. As flores são púrpuras pálidas (ocasionalmente brancas ou rosas), em cachos na haste, cada flor com três a quatro milímetros de comprimento. (*Wikipédia*)

Existem seis subespécies:

- *Mentha arvensis arvensis*
- *Mentha arvensis agrestis*
- *Mentha arvensis austriaca*
- *Mentha arvensis lapponica*
- *Mentha arvensis palustris*
- *Mentha arvensis parietariifolia*

Classificação

Reino: Plantas
Filo: Magnoliophita
Classe: Magnoliopsida
Ordem: Lamiales
Família: Lamiaceae
Gênero: *Mentha*
Espécie: *Mentha arvensis*

Histórico

O Norte paranaense foi, nos anos 60, palco de uma cultura de tamanha importância para a sua colonização quanto o café e ainda mais importante que a erva mate. A Hortelã foi a primeira cultura efetuada na região seguidamente após o ciclo da extração da madeira. Talvez, pelo ciclo extremamente curto (não mais que cinco anos) ,tenha sido ignorado por muitos historiadores, a ponto de não constar em nenhum livro de História do Paraná. Porém, para todos aqueles que têm suas raízes históricas fincadas naquela parte do estado, torna-se imprescindível o resgate deste importante fato histórico

Segundo Bandoni e Czepak, no Paraná, a primeira plantação ocorreu a partir do ano de 1942 pelo imigrante japonês Akira Sakae, no município de Ribeirão do Pinhal (Fazenda Santa Júlia), que trouxe as primeiras mudas do município paulista (Paraguaçu Paulista), provenientes da China em 1936, e a partir de então, a cultura se expandiu para outras regiões do norte do Paraná.

Um caso curioso aconteceu em 1944 no município de Bandeirantes, um agricultor japonês plantou alguns hectares da menta e a noite outros descendentes de japoneses “*sorratamente, no período noturno, foram ate essa propriedade e erradicaram as lavouras recentemente implantadas*” (Bandoni e Czepak,p.598.) temendo que o óleo obtido pudesse favorecer o armamento bélico dos EUA, uma vez que estava em curso a segunda guerra mundial.(MORAIS, FERNANDO. Corações Sujos, Ano 2000)

Na década de 50 a cultura se expandiu, chegando a região central do Paraná (São João do Ivaí, Ivaiporã, Barbosa Ferraz (que foi considerada a capital mundial da menta). Nessa época o Brasil era responsável por 70% da produção mundial.

A partir dos anos 70 a cultura estendeu-se até as regiões oeste e sudoeste (Santa Helena, Ubitatã, Medianeira, Foz do Iguaçu), seguindo pelo Paraguai a dentro.

O plantio

Considerada uma cultura desbravadora, a menta não exigia grande preparo da terra. De acordo com o relato de antigos produtores, em um processo chamado *coivara*, (a mata era derrubada, a madeira de pouco valor era queimada, efetuando-se apenas uma pequena limpeza e em seguida o plantio.



Foto tirada em 1942, na fazenda Santa Júlia, em Ribeirão do Pinhal mostra os agricultores plantando as primeiras mudas de menta no Paraná.



Foto de uma lavoura de menta já desenvolvida, pronta para ser colhida, e ao fundo a primeira igreja matriz de Barbosa Ferraz (PR)



Foto atual da cidade de Barbosa Ferraz (PR) onde no passado era lavoura de menta. A Igreja que aparece na foto anterior não existe mais, pois era de madeira. A nova igreja, de alvenaria, foi construída na área central da cidade.



Essa foto tirada em 1942, na fazenda Santa Júlia, em Ribeirão do Pinhal, (PR) mostra os agricultores cortando a rama da menta.

Com uma cavadeira, abriam-se os buracos onde eram colocadas as mudas provenientes de canteiros próprios ou cedidos de propriedades vizinhas. Como quase sempre era feito em dias chuvosos a “pega” era muito boa e, depois de uns 50 a 60 dias era feita a poda, então através do perfilhamento (multiplicação) a planta se desenvolvia rapidamente e a sua colheita era rápida. Pela sua característica de planta rizomatosa e perene, o solo era todo preenchido como se fosse um gramado. Assim, o seu manejo era bastante fácil, uma vez que não sobrava espaço para as ervas daninhas, a única tarefa era tirar as brotas das árvores. Em alguns meses após o plantio, a menta já estava em ponto de corte.

A colheita

Com uma enxada bem afiada, cortava-se a planta bem baixo, próximo da raiz “para se obter mais lucro” e facilitar a rebrota. Amontoava-se então a rama, depois esta era colocada em carroças puxadas por tração animal (burros, mulas, cavalos, éguas) e em alguns locais de melhor acesso o uso de pequenos caminhões, eram levadas até aos alambiques (pequenas indústrias) também conhecidos como pipas onde se fazia a extração do óleo essencial, através de um processo de arraste com vapor. (Bandoni e Czepak).



Essa foto foi tirada na década de 60, e mostra uma família nordestina transportando a rama de menta, com a carroça puxada por burros e mulas



Essa foto recente mostra a degradação do solo, pois os agricultores de época não se preocupavam em corrigir o solo pois a lavoura de menta por ser explorada de maneira predatória esgotava muito o solo



Essa foto da década de 60 mostra uma família paulista fazendo o transporte da rama utilizando um pequeno caminhão. O combustível utilizado era gasolina, pois na época ainda não existiam caminhões a diesel.



Essa foto atual mostra uma lavoura de cana-de-açúcar, que onde no passado era lavoura de menta



Foto da década de 60 mostra um forno de um alambique



Foto tirada na propriedade de senhor Joanico Garcia, que está segurando sua filha no colo, o frei Patricio foi benzer o alambique.



Essa foto atual mostra onde existia um alambique na água dos Colombo no bairro Urtiguinha



Essa foto mostra de onde era coletada a água para o processo de destilação dos alambiques

Ainda de acordo com relato dos produtores, como eram muito caros, somente os produtores mais abastados possuíam seus próprios alambiques. Em um sistema de parceria, após industrializar sua própria produção, o dono do alambique industrializava a dos vizinhos, que eram responsáveis pelo transporte das ramas de menta, da lenha (madeira), e de toda a mão-de-obra utilizada para a industrialização. Era um ótimo negócio para quem era proprietário de um alambique que cobrava por esse serviço 30% da produção líquida.

A industrialização

O óleo era extraído num processo conhecido como destilação. Em uma caldeira colocava-se a rama da menta e em outra caldeira, água. Sob a caldeira com a rama havia uma espécie de forno. A rama era então cozida e o vapor ao entrar na serpentina em contato com a água transformava-se em líquido, o óleo essencial. Ao extrair todo o óleo a caldeira era levantada através de carretilhas. A sobra ou bagaço era denominado queijo. Como os alambiques eram construídos próximos a riachos, córregos ou rios e a sobra normalmente era descartada diretamente nos rios, sem nenhuma preocupação com o impacto ambiental que isso provocava. Na época, grandes enchentes eram muito comuns, provocando grandes prejuízos. Outro método utilizado era a queima dos resíduos, o que provocava uma fumaça ardida e incômoda. Métodos nada recomendáveis para os dias atuais.

O transporte

Uma das maiores dificuldades na produção da menta era em relação ao transporte tanto da rama quanto ao produto final. As estradas não eram asfaltadas, quando chovia era impossível a locomoção. As pontes eram estreitas passando apenas um carro de cada vez, e por serem muito baixas, quando o nível dos rios subia devido às chuvas ou represados pelos bagaços da produção neles descartados, representava um risco muito grande para a população.



Essa foto da década de 60 mostra a população retirando resto da produção de menta que enroscavam nos pilares da ponte.



Foto tirada nos anos 60 mostra ponte sobre o Rio das Lontras que liga Barbosa Ferraz ao distrito de Ourilândia (PR)



Foto atual da ponte que liga Barbosa Ferraz ao distrito de Ourilândia (PR).



Foto atual do rio Corumbataí, onde no passado existia uma balsa (foto anterior) que fazia a travessia tanto de pessoas quanto dos carros, carroças, ligando o município de Barbosa Ferraz (PR) ao município de São João do Ivaí (PR).

Onde não havia pontes, estas eram substituídas por balsas. Estas, porém, eram bastante rudimentares, e não funcionavam nos períodos de enchentes ficando paradas por muitos dias.

Como a maioria das cidades não possuía bancos, o acesso a eles tornava-se extremamente difícil. Em certas localidades, como a cidade de Barbosa Ferraz, o mais próximo encontrava-se a 65 km, na cidade de Jandaia do Sul e entre elas há um rio bastante largo (200m) chamado Ivaí, cuja travessia era efetuada por uma dessas balsas. Contam os antigos moradores que certa vez, houve um grande período de chuvas e a balsa estava impossibilitada de atravessar o rio.

As empresas compradoras do óleo (Braswey, Mitsui, Brasmint e Brasmentol) não tinham dinheiro para efetuar o pagamento aos produtores. Então, frequentemente em um vôo rasante sobre o campo de futebol, o avião jogou os malotes com o dinheiro, onde eram esperados por policiais e pelos gerentes das empresas compradoras.



Foto da década de 60 mostra um escritório de compra do óleo de menta da empresa Brazmentol

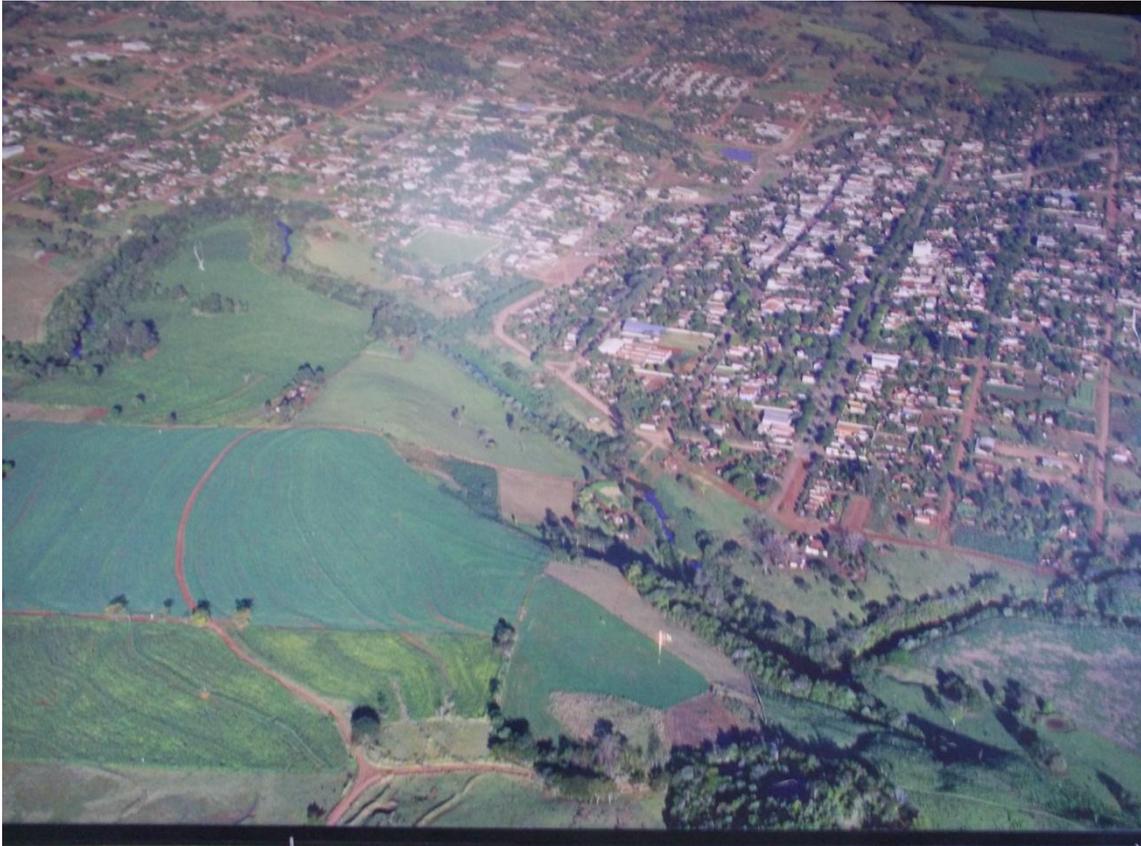


Foto aérea da atual Barbosa Ferraz

Segundo Czepak, após quatro ou cinco anos de exploração, o terreno já considerado improdutivo, era abandonado e, seguindo a mesma sistemática, nova cultura era formada em outras áreas recém formadas. Acreditavam erradamente que a menta não poderia se permanecer produtiva por mais que um período de 4 a 5 anos. Esta idéia deve-se ao fato de que, sendo uma cultura com sistema radicular bastante superficial, aliada a diminuição da matéria orgânica e nutrientes do solo, devido à exploração predatória, em poucos anos a lavoura tornava-se inviável, uma vez que, os agricultores não se preocupavam em repor os nutrientes retirados pela planta, nem mesmo devolviam ao solo os resíduos da destilação (queijo). Essa prática aliada ao pouco conhecimento, a falta de órgãos competentes (Emater, Embrapa) para orientar os agricultores quanto ao manejo correto, a existência de doenças (ferrugem, bolor branco e pulgões) obrigavam os agricultores a derrubarem novas matas para iniciar um novo plantio, visto que havia abundância de terras virgens na região.

Como o cultivo exigia muita mão-de-obra, pois tudo o trabalho era manual desde a derrubada da mata até a colheita, atraiu muita gente de outros Estados (Minas Gerais, São Paulo, Bahia, etc.)

A forma de trabalho era bastante variada: por dia, por contrato, por arrendamento e também os chamados de *meeiros* que recebiam parte da produção em troca de seu trabalho. Muitos desses trabalhadores conseguiam com seus esforços comprar suas primeiras propriedades e enriqueceram.

O óleo extraído era muito valioso, muito procurado pelas empresas exportadoras, fazendo da menta um produto muito importante para a economia da região.

Portando, quando se fala em ciclos econômicos do Paraná, não podemos esquecer que a menta representou o elo entre a mata virgem e a cultura do café, da criação de gado, e a partir de 1975 da soja. E que, das áreas cultivadas nessa região, dificilmente encontrará uma propriedade sequer que não tenha em sua origem, o cultivo da menta.

Historicamente, porém, ocorreram no Paraná apenas três ciclos econômicos: O do café o da erva mate, e o da madeira, ambos muito semelhantes no que diz respeito as condições de trabalho, parceria, e vida dos trabalhadores. O norte e noroeste do Paraná tiveram o seu desbravamento e povoamento no final de 40, mais especificamente após a segunda guerra mundial, período em que a população paranaense dobrou e, “tal fato deve ser atribuído a expansão das atividades relacionadas ao café” (Oliveira, 2001).

A lavoura cafeeira por ser, na época, totalmente manual, desde o preparo do solo até a industrialização, exigia grande quantidade de mão-de-obra. Essa necessidade foi suprida pelas famílias de colonos que vinham de São Paulo, Minas Gerais e das regiões do Norte-Nordeste. Sem ter condições de adquirir suas próprias terras, os trabalhadores eram instalados nas “colônias” das fazendas, sendo que a maioria desses colonos vivia atrelada a um sistema de trabalho bastante cruel, muito semelhante ao feudalismo, ou ‘escravidão’ por “dívida” que os prendia a fazendo e nunca conseguiam saudar suas dividas com o patrão.

O sistema de trabalho acontecia de diversas maneiras de acordo com cada região, embora no geral, eram muito parecidas: por dia, por empreitadas, arrendamentos, como meeiros ou por porcentagem. Em todos os sistemas, eram quase sempre explorados pelos seus patrões, uma vez que, na fazenda existia o armazém (Barracão) em que o dono era o próprio fazendeiro.

De acordo com o relato de antigos moradores da região, durante o período de entressafra o dono das terras supria as necessidades dos trabalhadores. Não

tendo dinheiro pra pagar no ato da compra, era anotado em uma “caderneta” e, no dia em que iam repartir o fruto da colheita era efetuado também o pagamento das despesas. Como não havia concorrência, os trabalhadores diziam que a “caneta do patrão tinha duas pontas”, porque sempre ficavam devendo, deixando o restante para ser pago na próxima colheita.

Assim como no ciclo do café, o ciclo da erva mate também foi marcado pela exploração de mão-de-obra dos “caboclos” que, sem condições financeiras eram subjugados ao sistema impostos pelos donos das propriedades. Sendo a erva mate sendo uma cultura de exploração, uma vez que arvores eram nativas e perenes, o trabalho acontecia apenas no período da colheita.

Como o custo de industrialização era muito alto os pequenos produtores em sua maioria viam-se obrigados a vender seu produto in natura para os grandes produtores. Estes por sua vez beneficiavam e embalavam a erva mate em alta escala conseguindo assim um preço muito superior ao valor pago aos produtores.

Segundo OLIVEIRA (2001) o café foi muito importante para a situação econômica do Paraná por diversos aspectos. No auge da produção nas décadas de 50-60 e meados da década de 70, o café por necessitar de muita mão-de-obra foi um grande atrativo tanto aos imigrantes estrangeiros quanto aos brasileiros vindo do nordeste, Minas Gerais e São Paulo, que, atraídos pela fama e riqueza, terras férteis (massapé), e clima favorável a essa cultura. Ao exemplo muitos desses arrendatários, com o tempo adquiriram suas propriedades e se instalaram definitivamente na região.

No inverno de 1975, ocorreu uma grande geada que devastou os cafezais não só no Paraná mas, também, no sul de Minas Gerais e de São Paulo. A poda dos pés de café necessitava ser muito próximo ao solo fazendo com que próxima colheita só ocorresse em três ou quatro anos. Em vista disso, muitos cafeicultores erradicaram por completo o café e partiram para outras culturas (soja, milho, algodão ou pastagens) atividades essas muito menos trabalhosas. Assim, já não era necessária tanta mão de obra e os trabalhadores migravam então para os grandes centros em busca de trabalho e melhores condições de vida (Oliveira, 2001). O destino preferido por esses trabalhadores foi a capital do estado, onde, em 1973, o então prefeito Jaime Lerner inaugurara a Cidade Industrial de Curitiba. Nesse novo pólo industrial as fábricas recém instaladas ofertavam vagas, salário fixo, e ótimas condições de trabalho, principalmente quando comparados com os rendimentos insatisfatórios na lavoura. Porém, eram poucos os empregos em relação ao número de mão-de-obra disponível.

Alem de Curitiba, outras cidades paranaenses que então eram vistas cidades agrícolas, passaram também a receber os agricultores, que aos poucos, tornaram-se grandes centros urbanos como Londrina, Maringá, Arapongas, Apucarana e muitas outras.

Metodologia

Em todo início de ano letivo, na rede estadual, acontece a semana pedagógica. Nesse momento em que a direção da escola, todos os professores e funcionários estão reunidos, acontecem discussões sobre a organização do ano letivo e os professores, em suas disciplinas afins, elaboram seus planejamentos anuais.

Estes são momentos possíveis de aplicação do projeto e levar ao conhecimento dos professores de História do Paraná a importância da cultura da hortelã para a região, sua contribuição financeira e histórica. Aos professores de Geografia, a transformação da paisagem local, de mata virgem para as lavouras e finalmente em cidades. Aos professores de Sociologia as relações de trabalho, passando do sistema agrícola para a urbanização e a industrialização.

E aos professores que se interessarem pelo conteúdo podemos formar um GTR, para o aprofundamento do assunto.

O tema em questão mostra-se relevante sob três aspectos:

a) *histórico-social*: ao observarmos os diversos tipos de mão de obra utilizada, de como os camponeses eram explorados por falta de conhecimentos técnicos, pelas suas condições financeiras e pela falta de organização da própria categoria.

b) *histórico-ambiental*. Por falta de conhecimentos técnicos e de informações e, num comportamento que atualmente seria considerado degradação ao meio ambiente, os agricultores não tiveram a preocupação de corrigir o solo, permitindo assim o aparecimento das primeiras erosões no Estado do Paraná.

c) *histórico-econômico*. O ciclo da hortelã, embora relativamente curto, promoveu o enriquecimento de muitos agricultores que, ao final do ciclo, transferiram suas riquezas transformando suas fazendas em cafezais, pastagens, ou fomentaram o comércio das pequenas cidades

Cronograma

1º Trimestre – semana pedagógica

2º Trimestre – Professores do GTR

Referências bibliográficas

BANDONI, A. L.; CZEPACK, M. P. **Os recursos vegetais aromáticos no Brasil**. Vitória: Edufes, 2008.

CORREIA JUNIOR, O cultivo de plantas aromáticas. Curitiba: EMATER, Paraná, 1991, 151 p.

FFALM Informativo, **A menta e o tabu da terra nova**, Bandeirantes, ano XII, n33, nov/dez., p.6-7, 1988.

GONÇALVES JUNIOR, O que é urbanismo. São Paulo: Brasiliense, 1990 (coleção primeiros passos, n.246).

MORAIS, Fernando, Corações Sujos. Editora Companhias das Letras, ano 2000, 1º edição.

OLIVEIRA Dennison .Planejamento Urbano e Processo Decisório: O Caso de Curitiba. Boletim do Departamento de História da UFPR, CURITIBA, P.55-63, 1994.

Oliveira Dennison. Urbanização e Industrialização no Paraná, Curitiba: SEED, 2001. (COLEÇÃO História do Paraná; textos introdutórios).

PARANÁ, Secretaria do Estado da Agricultura – Departamento de Economia Rural. **Aspectos da cultura da menta no Paraná**. Curitiba 1976, 22p.

pt.wikipedia.org/wiki/Mentha

SANTOS, Samuel Ribeiro dos; OLIVEIRA, Vicente Gonçalves de. **Espaçamento para Mentha**. BRAGANTIA. Vol 20. Nº 29, Campinas, 1961

[www.historiaemreflexao.ufgd.edu.br/A10/O CICLO PRODUTIVO DE HORTELA NO OESTE DO PARANA..](http://www.historiaemreflexao.ufgd.edu.br/A10/O%20CICLO%20PRODUTIVO%20DE%20HORTELA%20NO%20OESTE%20DO%20PARANA..)

[www.historiaemreflexao.ufgd.edu.br/A10/O CICLO PRODUTIVO DE HORTELA NO OESTE DO PARANÁ, 1961.](http://www.historiaemreflexao.ufgd.edu.br/A10/O%20CICLO%20PRODUTIVO%20DE%20HORTELA%20NO%20OESTE%20DO%20PARANA..)

[www.infobibos.com/Artigos/2007_1/Menta/Index.htm.](http://www.infobibos.com/Artigos/2007_1/Menta/Index.htm)

Fonte censo industrial .IBGE. IPARDES , "1960,1970"

C D U.338,45:3(816,2) "1940,1980".