



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

LUANA RENATA DE NEGREIROS RIBEIRO

**CAJUÍNA DO PIAUÍ: CONSUMO E PRODUÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO
RAIMUNDO NONATO-PIAUÍ**

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2017

LUANA RENATA DE NEGREIROS RIBEIRO

**CAJUÍNA DO PIAUÍ: CONSUMO E PRODUÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO
RAIMUNDO NONATO-PIAUÍ**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado como requisito parcial à
obtenção do Grau de Tecnologia em
Gastronomia.

Orientador (a): Professora Esp. Evânia Maria da Silva Ferreira

Coorientador (a): Professor M.e. Domingos Alves de Carvalho Junior

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2017

FICHA CATALOGRÁFICA

Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente com dados fornecidos pelo(a) autor(a)

R484c Ribeiro, Luana Renata de Negreiros
Cajuína do Piauí : consumo e produção na cidade de São Raimundo Nonato - Piauí
/ Luana Renata de Negreiros Ribeiro - 2017.
56 f. : il. color.

Trabalho de conclusão de curso (Tecnologia) - Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato,
Tecnologia em Gastronomia, 2017.

Orientadora : Profa Esp. Evânia Maria da Silva Ferreira.
Coorientadora : Profa. Domingos Alves de Carvalho Júnior.

1. Cajuína. 2. Cultura alimentar. 3. São Raimundo Nonato - Piauí. I.Título.

CDD
641.5

LUANA RENATA DE NEGREIROS RIBEIRO

**CAJUÍNA DO PIAUÍ: CONSUMO E PRODUÇÃO NO MUNICÍPIO DE
SÃO RAIMUNDO NONATO-PIAUÍ**

Aprovado em:...../...../.....

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Especialista Evânia Maria da Silva Ferreira - IFPI
(Orientadora)

Prof^o. Mestre Domingos Alves de Carvalho Junior
(Coorientador)

Prof.^a Érica Clemente de Souza - IFPI
(Titular)

Prof^a. Especialista, Luciana Silva - IFPI
(Titular)

Dedico este trabalho, Aos meus pais,
Renato e Lusineide, pelo amor,
dedicação, ensinamentos e apoio
incondicional em todos os momentos
da minha vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus pelo dom da vida, por todas as minhas conquistas pessoais e profissionais, Ele é o maior mestre que uma pessoa pode conhecer.

A minha orientadora Evânia Maria da Silva Ferreira e ao meu coorientador Domingos Alves de Carvalho Junior, pelas orientações, suporte, pelas correções e incentivos.

Aos meus pais por todos os esforços para garantir meus estudos e pelos ensinamentos de vida. Agradeço a minha mãe Lusineide, que me deu apoio, incentivo nas horas difíceis, de desânimo e cansaço. Ao meu pai que apesar de todas as dificuldades me fortaleceu e que para mim foi muito importante.

Ao meu esposo Francisco (Nogueira), pelo amor, apoio, carinho e companheirismo.

Meus agradecimentos aos colegas, Deisy, Edileusa, Erica, Isaac, Leila que fizeram parte da minha formação e que vão continuar presentes em minha vida com certeza. Em especial a Carla, pela amizade e companheirismo em todos esses anos, pelos seus inúmeros conselhos que sempre disponibilizou e pelas palavras de estímulos, obrigada minha irmã.

A minha prima Carlielly, pela amizade e pelo enorme apoio que sempre me prestou, principalmente na formatação dos meus trabalhos acadêmicos.

Aos meus irmãos Lucas Rennê e Lucio Renan e ao meu Tio Carlos Alberto que sempre se disponibilizaram para poder me levar ao IFPI.

A Tatiane, que tão bem me acolheu no refeitório do IFPI, quando fiz meu estágio curricular, seus ensinamentos contribuíram imensamente para minha formação.

Aos técnicos de laboratório, Eva e Lucas, pelo apoio nas aulas práticas e durante o período que estagiei no laboratório de cozinha.

Agradeço a todos os professores por me proporcionar o conhecimento não apenas racional, mas a manifestação do caráter e afetividade da educação no processo de formação profissional. A palavra mestre, nunca fará justiça aos professores dedicados aos quais sem nominar terão os meus eternos agradecimentos.

RESUMO

A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju clarificado, produzida na região nordeste do Brasil. É conhecida como símbolo do estado do Piauí, onde possui Indicação Geográfica e tem seu modo de fazer registrado como Patrimônio Imaterial pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). A bebida é motivo de orgulho piauiense, onde é servida a visitantes, e muitas vezes oferecida como presente, circulando como um emblema de pertencimento. São Raimundo Nonato é uma das 15 microrregiões do estado do Piauí sendo considerada uma das mais importantes devido ao seu alto potencial turístico. Deste modo, este trabalho objetiva averiguar a valorização da cajuína no município de São Raimundo Nonato, avaliando seu consumo, produção e verificando o conhecimento da cajuína como um produto típico do Estado do Piauí. Para concretização deste estudo, realizou-se entrevistas em mercados e estabelecimentos do serviço de alimentação da cidade. Também foram aplicados questionários aos moradores da cidade e a alguns visitantes. Durante o desenvolvimento da pesquisa constatou-se que a frequência do consumo de cajuína é baixa e a sua comercialização existe para suprir as necessidades turísticas. Constatou-se também que a pequena produção existente na cidade, raramente é vendida no comércio local.

Palavras-chave: Cajuína, cultura alimentar, São Raimundo Nonato - Piauí.

.

ABSTRACT

Cashew is a non-alcoholic beverage, made from clarified cashew juice, produced in northeastern Brazil. It is known as a symbol of the state of Piauí, where it has Geographical Indication and has its way of doing registered as Intangible Heritage by IPHAN (Institute of National Historical and Artistic Heritage). The drink is a reason for Piauí pride, where it is served to visitors, and often offered as a gift, circulating as an emblem of belonging. São Raimundo Nonato is one of the 15 microregions of the state of Piauí and is considered one of the most important due to its high tourist potential. In this way, this work aims to verify the valorization of cashew in the municipality of São Raimundo Nonato, evaluating its consumption, production and verifying the knowledge of cashew as a typical product of the State of Piauí. To accomplish this study, interviews were conducted in markets and food service establishments in the city. Questionnaires were also applied to the city's residents and visitors. During the development of the research it was verified that the frequency of consumption of cashew is low and its commercialization exists to meet the tourist needs. It was also found that the small production existing in the city is seldom sold in local commerce.

Key-words: Cajuína, food culture, São Raimundo Nonato - Piauí. .

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1. Fluxograma de desenvolvimento da cajuína	27
Figura 2. Suco do caju sendo filtrado	33
Figura 3. Envase das garrafas	34
Figura 4. Fechamento das garrafas com o auxílio do encapsulador	34
Figura 5. Tratamento térmico em banho-maria do suco do caju clarificado	35
Figura 6. Cajuínas engarrafadas e rotuladas.....	35
Figura 7. Estrutura para beneficiamento de fruta, Cooperativa Novo zabelê ...	43
Figura 8. Estrutura para beneficiamento de fruta, Cooperativa Novo zabelê ...	43
Figura 9. Despolpadeira de caju pertencente à Cooperativa Novo zabelê	44
Figura 10. Cajuína produzida pelo casal entrevistado.....	45
Figura 11. Rótulo de licor de caju produzido pelo casal entrevistado.....	46
Figura 12. A maioria dos consumidores de cajuína em restaurantes.....	47
Figura 13. Você sabe o que é cajuína.....	48
Figura 14. Pessoas que já experimentaram cajuína por faixa etária.....	48
Figura 15. Com que frequência você consome cajuína	49
Figura 16. Há quanto tempo você consome cajuína	50
Figura 17. Você sabia que a cajuína tem seu modo de fazer tombado como Patrimônio Cultural brasileiro registrado pelo Estado do Piauí.....	50

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 OBJETIVOS.....	14
2.1 GERAL	14
2.2 ESPECÍFICOS	14
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
3.1 O caju: botânica e subprodutos	16
3.2 A Produção de caju no Brasil e no Piauí.....	19
3.3 Origem da Cajuína.....	21
3.4 A Cajuína como identidade piauiense	23
3.5 São Raimundo Nonato – PI.....	25
3.6 Processo produtivo da Cajuína.....	26
3.6.1 A colheita da matéria-prima	27
3.6.2 O descastanhamento	28
3.6.3 Seleção dos pendúculos	29
3.6.4. Primeira lavagem	29
3.6.5 Sanificação	29
3.6.6 Prensagem	30
3.6.7 Clarificação	30
3.6.8 Filtragem	32
3.6.9 Envase, Fechamento e Resfriamento	33
3.6.10 Rotulagem	36
3. 7 Patrimônio Imaterial Brasileiro e Indicação Geográfica	37
4 METODOLOGIA	40
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	42

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
7 REFERÊNCIAS.....	52
APÊNDICES	55

1 INTRODUÇÃO

A cajuína foi desenvolvida na época do descobrimento do Brasil pelos indígenas que residiam no Nordeste brasileiro nesse período. Entretanto, foi no Piauí que a bebida tornou-se popularmente conhecida como um produto típico do estado.

Segundo o presidente da Cajuespi, Lenildo Lima, no estado do Piauí existem cerca de 3.000 produtores que produzem mais de 20 milhões de garrafas por ano (CAPITAL TERESINA, 2014).

Apesar de já ser um produto fabricado em longa escala para comercialização, a cajuína é uma bebida feita principalmente de forma artesanal e que esta totalmente atrelada à cultura do estado do Piauí. Servir cajuína está ligado aos rituais e formalidades da hospitalidade piauiense. Em maio de 2014 a cajuína teve seu modo de fazer registrado como Patrimônio Cultural Brasileiro, através do registro feito pelo estado do Piauí assegurando a sua identidade cultural.

Embora a cidade de São Raimundo Nonato, que fica na região sudoeste do Piauí, tenha um enorme potencial para cultura de caju, tendo sido considerada até uma das três cidades de maior produção do fruto no estado, observa-se que a cajuína não tem a mesma apreciação em São Raimundo Nonato como em outras cidades do estado que fazem jus ao Patrimônio Cultural do Piauí.

A produção e comercialização da cajuína em São Raimundo Nonato é pouco conhecida e a pequena quantidade da bebida encontrada no mercado local é vendida principalmente para visitantes da cidade

O conhecimento e apreciação da cajuína no Piauí como um todo se faz necessário para o fortalecimento da valorização da bebida que já é reconhecida no País como um símbolo piauiense.

Neste estudo, que se trata do Trabalho de Conclusão de Curso tecnólogo em Gastronomia, a cajuína foi escolhida por: ser um produto de grande relevância cultural para o estado do Piauí, não haver produção significativa em São Raimundo Nonato e principalmente pela ausência de estudo sobre a mesma área de abrangência da pesquisa.

O objetivo deste trabalho é investigar o consumo da cajuína na cidade de São Raimundo Nonato, identificando a frequência de consumo por parte dos habitantes, qual a procedência das bebidas consumidas, se há consciência por parte dos sanraimundenses que a cajuína é um produto típico do estado sendo considerada

símbolo piauiense e que tem seu modo de fazer tombado como Patrimônio Cultural Brasileiro, e averiguar ainda se existem ou já existiu alguma produção da bebida na região do entorno da cidade.

Para concretização deste estudo utilizou-se do método descritivo e analítico comparativo. Foram realizadas pesquisas bibliográficas, onde houve aprofundamento do conhecimento sobre a cajuína, sua origem, modo de fazer, etc. Em seguida, realizou-se entrevistas em mercados e estabelecimentos do serviço de alimentação da cidade. Também foram aplicados 100 questionários aos moradores da cidade de São Raimundo Nonato/PI e alguns visitantes.

O questionamento que se faz é se um produto de tamanha relevância para o estado do Piauí é reconhecida como tal em São Raimundo Nonato.

.

2 OBJETIVOS

2.1 GERAL

- Analisar o consumo da cajuína na cidade de São Raimundo Nonato.

2.2 ESPECÍFICOS

- Averiguar se existe produção de cajuína na região.
- Identificar a origem da cajuína consumida na cidade.
- Levantar a frequência de consumo de cajuína por parte dos habitantes.
- Verificar se há consciência por parte dos sanraimundenses que a cajuína é um produto típico do estado sendo considerada símbolo piauiense e que tem seu modo de fazer registrado como Patrimônio Cultural Brasileiro

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Cajuína é uma bebida elaborada a partir do suco de caju clarificado e esterilizado quando já está em seu recipiente, apresentando uma cor amarela âmbar, resultante da caramelização dos açúcares do próprio suco (PAIVA, 2000).

A cajuína trata-se de uma bebida não alcoólica que é motivo de orgulho no Piauí, onde é servida a visitantes, em bailes, em festas formais e muitas vezes oferecida como presente, circulando como um símbolo de pertencimento, em pequenas garrafinhas douradas, por redes familiares que se espalham pelo Brasil. Apesar de também existir no Ceará e, incipientemente, no Maranhão e Rio Grande do Norte, é no Piauí que a feitura artesanal da cajuína e os rituais de hospitalidade que se desenvolveram em torno de sua degustação adquirem grande valor cultural (WADDINGTON, 2009).

A cajuína é uma bebida muito apreciada pelo seu sabor bastante característico e pelo aspecto refrescante que deve ser consumida de preferência gelada. Ela é produzida nas regiões produtoras de caju, principalmente nos estados do Piauí, Ceará e Rio Grande do Norte. Há um grande potencial de exploração de mercado desse produto nas regiões Sudeste e Centro-Oeste, sobretudo na cidade de São Paulo e no Distrito Federal, onde há uma grande concentração de nordestinos (ABREU, 2007).

Produzida de maneira tradicional em fundos de quintal, através da utilização da suco dos cajus maduros que caem sobre as folhas secas, em grandes e sombreadas plantações de cajueiros. As árvores frutificam no período de agosto a outubro, exatamente na época da seca, momento onde o serviço é menor nas fazendas. É comum as famílias se reunirem no feriado de 7 de setembro para fazer a cajuína nos sítios e propriedades rurais (WADDINGTON, 2009).

3.1 O caju: botânica e subprodutos

O cajueiro de nome científico *Anacardium occidentale*, compreende os tipos anão-precocce e comum. Existem várias espécies de cajueiros, porém a única cultivada para fins comerciais é o *Anacardium occidentale*. Segundo Fontes:

O gênero *Anacardium* é composto por 10 espécies de árvores, arbustos e subarbustos rústicos, típicos de clima tropical. Algumas espécies arbóreas¹ de elevado porte, como o *A. excelsum*, o *A. giganteum*, o *A. microsepalum*, o *A. parvifolium* e o *A. spruceanum*, ocorrem em floresta tropical. O *A. occidentale* e o *A. fruticosum* são árvores de pequeno a médio porte e ocorrem, principalmente, no Nordeste brasileiro. As espécies típicas do Brasil Central, como o *A. humile*, o *A. corymbosum* e o *A. nanum*, (VIEIRA, ET AL, 2006, p. 136).

De acordo com a Araújo (2015), o cajueiro é uma planta perene¹, com ramificação baixa e porte variado, onde se distinguem os grupos anão precocce (porte baixo) e comum (porte alto). Geralmente, a planta do cajueiro comum atinge de 12 a 14 metros de altura e 5 a 8 metros de envergadura, podendo, excepcionalmente, chegar a 15 metros de altura por 20 metros de envergadura. No tipo anão-precocce, a altura média fica em torno de 4 metros, e a envergadura varia entre 6 e 8 metros. As folhas são simples, inteiras, alternas, glabras², de aspecto subcoriáceo³ e com pecíolo⁴ curto.

As flores são pequenas, polígamas⁵, agrupadas em grandes panículas⁶ terminais, pedunculadas e o fruto é um aquênio⁷ (castanha) pendente de um

¹ Designação botânica dada às espécies vegetais cujo ciclo de vida é longo, permitindo-lhe viver por mais de dois anos, ou seja por mais de dois ciclos sazonais. Suas folhas não caem.

² Órgão vegetal com consistência próxima da do couro.

³ Segmento da folha que a prende ao ramo ou tronco, diretamente ou através de uma bainha; é ger. cilíndrico e freq. canaliculado, mas pode apresentar forma e comprimento muito variado e até mesmo faltar.

⁴ Qualidade ou característica de plantas que apresentam flores unissexuais e hermafroditas num só indivíduo ou em indivíduos diferentes.

⁵ Flores pediceladas dispostas em uma raque ramificada, normalmente ocorrendo apenas nas ramificações. É um cacho de cachos.

pedúnculo carnosos e suculentos (caju) de cor e tamanho variáveis. A amêndoa da castanha de caju é rica em vitaminas, ácidos graxos não-saturados e proteínas. O pedúnculo apresenta teores elevados de vitamina C, açúcares, minerais (cálcio, ferro e fósforo) e fibras. (CRISÓTOMO, NAUMOV, 2009, p. 50).

O caju é considerado por muitos como o fruto do cajueiro, mas se trata de um pedúnculo⁸ floral, sendo o verdadeiro fruto a amêndoa da castanha de caju. O caju é largamente conhecido e apreciado no Brasil e principalmente no nordeste onde se consomem in natura, em forma de doces, bebidas, etc. Em conformidade com o que diz Araújo (2015):

Botanicamente, o verdadeiro fruto do cajueiro é a castanha, um aquênio em formato de rim, pendente de um pedúnculo floral hipertrofiado (representa quase 90% do conjunto), carnosos e suculentos, o qual é chamado de pseudofruto, falso fruto ou simplesmente caju (ARAÚJO, 2015, p. 165).

A coloração dos caju pode variar do vermelho, amarelo ou vermelho e amarelo. A polpa é amarelo pálido, macia, fibrosa, suculenta, adstringente e ácida, apresenta aroma agradável característico.

A diferença de coloração entre os caju é resultado da antocianina, que é um pigmento presente na película (casca), e a cor é uma característica do tipo ou do clone, que não influencia em outras características do pedúnculo. Tanto os caju amarelos quanto os vermelhos podem ser muito saborosos, e não existe diferença no teor de vitamina C entre eles. Porém, entre os clones disponíveis, pode haver um amarelo com mais vitamina C que um vermelho, e vice-versa. O teor varia de acordo com o grau de maturação. Durante esse processo, ocorre um aumento no conteúdo dessa vitamina até o estágio maduro e firme; a partir daí, na senescência⁹, tende a diminuir (ARAÚJO, 2015).

⁶ tipo de inflorescência indefinida, composta, formada por um conjunto de racemos, na qual os ramos decrescem da base para o ápice, assumindo forma cônica ou piramidal.

⁷ Fruto simples, seco, indeiscente, pequeno e monospermo, com a semente presa à parede do pericarpo por um único ponto.

⁸ Haste que sustenta uma inflorescência, ou a flor de uma inflorescência simples, e posteriormente o(s) fruto(s).

⁹ Termo que se aplica aos processos que acompanham o envelhecimento e morte de uma planta ou de uma parte dela.

A castanha de caju e o seu pendúculo possuem enorme potencial comercial, além de consumidos *in natura*, ambos após o beneficiamento, são utilizados para fabricação de vários produtos tanto no ramo alimentício, como também em indústrias químicas.

Conforme Abreu (2004), além da amêndoa da castanha de caju (ACC), tem-se também o líquido da casca da castanha de caju (LCCC) que representa 25% do peso da castanha *in natura*. É um líquido de natureza cáustica e bastante corrosivo.

Ainda segundo Abreu (2004), o LCCC e seus derivados obtidos através de diferentes reações químicas podem ser utilizados na fabricação de tintas, vernizes e esmaltes especiais, isolantes elétricos, inseticidas, fungicidas, pigmentos, plastificantes, antioxidantes, adesivos e aglutinantes para placas aglomeradas e compensados navais. Seu principal uso industrial dá-se na elaboração de resinas fenólicas e pós de fricção para confecção de lonas de freio para automóveis. Após a extração de seu LCCC, o resíduo da casca da castanha de caju pode ser aproveitado como combustível de caldeiras para a geração de energia.

Os principais produtos do pedúnculo do cajueiro, fabricados em escala industrial, são: suco integral, suco concentrado, cajuína, néctar, refrigerante, polpa pasteurizada e preservada quimicamente, polpa pasteurizada congelada e doces diversos. Podem ser elaborados, ainda, produtos artesanais. Em pequenas e médias empresas, são produzidos doce em massa, doce em calda, compota, caju- -ameixa, caju-passa, polpa congelada, rapadura, geleia e xarope (mel de caju) (ARAUJO, 2015, p. 209).

Além disso, existem várias outras possibilidades de aproveitamento do pedúnculo em produtos, porém ainda precisam de mais pesquisas e desenvolvimento. São eles: suco clarificado, suco clarificado gaseificado, fermentado ou “vinho” de caju, chutney¹⁰ (ARAUJO, 2015).

¹⁰ espécie de molho de origem indiana feito com frutos, açúcar, vinagre e especiarias.

3.2 A Produção de caju no Brasil e no Piauí

De nome científico *Anarcadium occidentale* o cajueiro é uma árvore muito importante economicamente para países tropicais ao redor do mundo. O que poucos sabem é que tal árvore é nativa do Brasil e que foi difundida pelos portugueses quando aqui chegaram. A árvore foi descoberta pelos nativos do país, que a utilizavam das mais diversas formas, seja como fruto (*in natura*), seja como suco extraído por prensagem manual ou como uma bebida fermentada chamada caoim, a qual era empregada em comemorações e em ocasiões especiais. (ABREU, 2007).

Em 2004, a área mundial ocupada por cajueiro, foi de 3,09 milhões de hectares e a produção, de 2,27 milhões de toneladas. 83,9% da produção mundial foi representada pelos países Vietnã, Índia, Nigéria, Brasil, Indonésia e Tanzânia. (CRISÓTOMO, 2009). A agroindústria do caju no Nordeste do Brasil ocupa lugar de destaque no contexto econômico e social, com grande geração de empregos no campo e na atividade agroindustrial (PAIVA, 2000).

Em 1988, segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o Brasil participou com 18,76% e com 28,78%, respectivamente, da produção mundial de castanha-de-caju e da exportação mundial de ACC (FAO, 1988 a,b).

Ainda de acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO, a produção mundial em 2006 foi de 3,1 milhões de toneladas, ocupando uma área de 3,39 milhões de hectares. Os principais países produtores são o Vietnã (941.600 t), Nigéria (636.000 t), Índia (573.000 t) e Indonésia (122.000 t). Conforme dados do IBGE, o Brasil ocupou o quarto posto com 243.770 toneladas (FAO, 2006).

Segundo Freitas (2014) o Nordeste do país é responsável por 93,2% da produção nacional de castanha de caju. Os estados do Ceará (46,3%), Piauí (17,5%) e Rio Grande do Norte (22,2%) representam 86% da produção brasileira. Mesmo que o cultivo do cajueiro esteja distribuído de forma geral por esses estados, algumas áreas se sobressaem por concentrarem grande número de produtores, área plantada e/ou produção.

De acordo com o IBGE, nas safras de 1999 e 2000, o Piauí produziu 32.224t e 33.392t, respectivamente. A área colhida variou de 142.270ha a 143.598ha e a produtividade teve um pequeno acréscimo, passando de 226kg/ha (1999) para 233kg/ha (2000). A produção de castanha de caju concentra-se em 98 municípios de 14 microrregiões geográficas do estado, embora se constate em todos os 221 municípios. As microrregiões Pio IX, Picos, São Raimundo Nonato e Litoral Piauiense respondem, juntas, por 73,25% de toda a produção estadual. É importante ressaltar que três dessas quatro microrregiões localizam-se no semiárido. Nos dois últimos anos, a produtividade média do estado foi de 229,5kg/ha, sendo que as maiores produtividades alcançadas em 2000 foram nas microrregiões: Chapadas do Extremo Sul Piauiense (286kg/ha), Picos (269kg/ha) e Baixo Parnaíba Piauiense (269kg/ha).

Para Abreu (2007), uma das principais fontes de renda dos produtores rurais do nordeste brasileiro é a produção do caju, devido a sua importância econômica e também por ser uma alternativa durante o período da seca na região, que é exatamente o período da safra do caju. Destaca-se, ainda, que além da variedade de produtos da sua industrialização e do enorme potencial de aproveitamento econômico destes, a agroindústria do caju tem ainda um grande impacto socioeconômico, dado o grande número de empregos gerados nas atividades agrícolas, industriais e comerciais, gerando renda e fixando o homem no campo. A cultura do cajueiro no Nordeste se dá principalmente pela grande concentração dos seus pomares em pequenas propriedades, que representa algo em torno de 85% de toda a produção.

Ribeiro (2011) também evidencia o valor social da cajucultura, que é caracterizado por gerar emprego e renda para a população rural. Ele destaca que a safra do caju acontece durante a estação seca. O período em que coincide, em sua grande maioria, com a entressafra das culturas anuais, como o arroz, o milho, o feijão e a mandioca.

3.3 Origem da Cajuína

Acredita-se que cajuína seja uma bebida resultante de bebidas de origem indígena que datam desde antes da época da colonização. Naquela época o domínio dos cajueiros da região nordeste brasileiro, era motivo de batalhas entre as tribos indígenas que utilizavam o caju para a produção de várias bebidas, servidas em rituais religiosos e inclusive, para comemorar as vitórias dessas batalhas.

Conforme Ribeiro (2011) Acá-íu é uma palavra do idioma tupi que deu origem ao nome caju, como é conhecida desde o tempo dos indígenas. O suco, puro ou adoçado, com ou sem leite, é a cajuada, saboroso refrigerante especialmente quando gelado. Quando deixado em condições ambientais por dois ou três dias, o suco fermenta, transformando-se em “mocororó”, bebida de legado indígena que ainda hoje encontra apreciadores. Quando se cozinha o mocororó obtém-se o “cauim” que depois de frio era consumido pelos nossos índios para celebrar as vitórias.

O romance, *Iracema*, de José de Alencar (1865, p.3) que se passa no século XVII, provavelmente seja o registro popular mais antigo sobre a cajuína, onde se tem: “Iracema acendeu o fogo da hospitalidade; e trouxe o resto da caça, a farinha-d’água, os frutos silvestres, os favos de mel e o vinho de caju e ananás”. Iracema era considerada uma divindade que guardava o segredo da bebida mágica utilizada nos rituais religiosos da tribo dos tabajaras.

Segundo Waddington (2009) a cajuína se parece com o mocororó feito pelos índios, cujos alguidares feitos do cajueiro já continham a resina natural da madeira, o primeiro produto químico utilizado para “cortar” (talhar, precipitar o tanino) o suco do caju, que seria filtrado em seguida. Existem inclusive registros do cozimento do suco de caju em vasos lacrados por indígenas.

Apesar dos registros do IPHAN demonstrarem que foram os índios que desenvolveram o processo de produção da cajuína, produtores do Ceará reivindicam a invenção da bebida no final do século XIX, pelo escritor e farmacêutico baiano, radicado no Ceará, Rodolfo Teófilo, que supostamente foi o primeiro a aplicar uma técnica de pasteurização no suco do caju. O farmacêutico tornou-se comerciante da bebida e a registrou na prefeitura da cidade de Maracanaú, município da grande Fortaleza, com o nome cajuína. Essa necessidade de obter o título de inventor da cajuína ao farmacêutico, parte dos produtores cearenses, talvez se dê pelo fato da

bebida esta totalmente veiculada ao estado do Piauí. Como pode-se ver em Ribeiro (2011):

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, já encontraram a cajuína, uma bebida desenvolvida artesanalmente pelos indígenas, que habitavam a região Nordeste, usada para comemorar as vitórias nas grandes batalhas. Entretanto, foi mais no Piauí que a bebida tornou-se popularmente conhecida como um produto símbolo do estado (RIBEIRO, 2011, p. 15).

Apesar de não haver registro de produção de cajuína no Piauí que datem de antes do registro feito por Rodolfo Teófilo, os produtores piauienses afirmam que bebida foi desenvolvida no estado, e que seu modo de fazer vem sendo passado há várias gerações. No entanto, o imaginário popular atribui-lhe ancestralidade muito mais remota, quando se fala da cajuína não apenas como originária do sendo algo que “sempre se fez” ou que é feito “há muitos séculos” na região. De acordo com o Waddington:

Enquanto nossos dados etnográficos demonstravam existir famílias que produziam cajuína há três gerações ou mais, a pesquisa bibliográfica apresentava total ausência da bebida no início do século. Assim, menos do que a localidade da origem da cajuína, tratava-se de discutir a qualidade desta origem. Embora reconhecendo a presença da cajuína em outros estados do nordeste, como é o caso do Ceará, Maranhão, Rio Grande do Norte, dentre outros, é no estado do Piauí que seu universo assume maior complexidade, através da produção artesanal familiar e do consumo, eivados de simbolismo e de rituais de hospitalidade, desempenhando relevante papel na afirmação da identidade local (WADDINGTON, 2009 p 8).

De acordo com Silva (2013) Por volta da década de 60, a cajuína, que já era sinônimo da regionalidade e identidade do Piauí, passou a receber atenção dos órgãos de fomento e incentivo ao desenvolvimento econômico, tais como Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, Secretaria de Agricultura, Banco do Nordeste, Ministério do Trabalho e do Emprego e Ministério da Agricultura, os quais passaram a investir recursos e a buscar a profissionalização no processo de produção da

cajuína com intuito de ampliar a quantidade de litros produzidos anualmente (Silva, 2013).

3.4 A Cajuína como identidade piauiense

A identidade cultural é uma junção de relações sociais e patrimônios simbólicos historicamente compartilhados que estabelece a união de determinados valores entre os membros de uma sociedade. A constituição de uma identidade pode ser visualizada em manifestações que envolvem um amplo número de situações que vão desde a fala até a participação em certos eventos.

Para o Waddington (2009), há claramente uma vinculação cultural da cajuína com os rituais de hospitalidade e principalmente entre às senhoras da alta sociedade piauiense. Ainda que a pertinência da bebida a uma elite não seja notada de forma aberta pelos piauienses, já que muitas das produtoras atuais são senhoras urbanas de classe média ou moram em sítios, consta-se que a bebida se originou em meio às famílias possuidoras de terras; assim sendo, famílias com maiores recursos materiais, em uma sociedade fortemente dividida pela posse deste bem. Essa percepção se aprofunda à medida que se constata que a cajuína e seu *modo de fazer* eram pouco conhecidos pela população pobre, que vivia afastada dos centros urbanos, apesar de estas conhecerem outras bebidas a partir do suco do caju, tais como o vinho-de-caju e a beberagem indígena: Mocororó dos Tremembé.

Ainda de acordo com Waddington (2009), a cajuína é eivada de símbolos de cristalinidade e pureza associados à vida familiar e doméstica, a cajuína era, inicialmente, servida em casamentos e festas “da alta sociedade”. Os filhos que regressavam para casa após períodos de estudo eram recepcionados com a bebida gelada e, ao partir, levavam a bebida para dar de presente a amigos e figuras de prestígio através das redes de contatos que mantinham pelo território nacional.

Esse sentimento de pertinência da cajuína pela alta sociedade do estado pode ser explicado pelo processo de colonização do cajueiro, que se deu gradualmente, do litoral em direção ao interior, em um regime agrário onde era proibido o plantio de árvores por parte dos moradores, para evitar reivindicações de posse da terra por parte de benfeitorias, uma vez que os frutos só estariam disponíveis aos proprietários de terras que os plantassem. Até então, a cajuína era produzida em pequena quantidade, só depois que os cajueiros se espalharam de

forma gradual e abrangente pelo estado e pela promoção de políticas públicas de incentivo à produção agrícola e pela reforma agrária é que a bebida foi difundida pelo Piauí.

A arte de fazer cajuína também está ligada ao universo feminino, tanto na sua forma de produção, quando no ato de servi-la. De acordo com Santos, Terto e Araujo (2008):

No Piauí, além da castanha, do consumo do fruto e dos doces, a cajuína tornou-se um componente da dieta em momentos de festas, cuja produção ainda é mantida como eminentemente feminina. Nas áreas rurais, os cajueiros faziam parte da paisagem. Nas áreas urbanas, tinham presença obrigatória nos grandes quintais, cuja produção era totalmente voltada ao consumo doméstico. É neste cenário que a cajuína é fortalecida. Assim, no Piauí, em cada casa, especialmente nas pequenas cidades e nas comunidades rurais, a rápida safra do caju é transformada por suas mulheres em cajuínas e doces, cujo consumo está direcionada a reafirmação de laços familiares e de amizade. Na atividade, sob a coordenação das mulheres adultas, as mais novas aprendem o ofício e também repassam a técnica às gerações vindouras. E assim, a produção da cajuína amadurece, também implicando em segredos familiares que asseguram um diverso sabor muito digno às experiências sensíveis da degustação (SANTOS, TERTO; ARAÚJO, 2008, p. 14).

Conforme Waddington (2009), na década de quarenta era servida com biscoitos de polvilho tradicionais chamados de “fé”, “piedade” e “caridade”. Estes nomes remetem a qualidades que compunham a figura feminina com atributos marianos baseados no ideário católico da Sagrada Família que passaram a ser divulgados pela Igreja no século XIX quando, “a imagem negativa de Eva é substituída pela de Virgem Maria”.

A música intitulada “Cajuína” que o cantor Caetano Veloso compôs em homenagem à Torquato Neto¹¹ após sua morte na década de 70, foi muito importante para divulgação da bebida no Brasil como sendo um símbolo do estado. A partir daí os piauienses começaram a fortalecer essa imagem emblemática da cajuína através de homenagens: em nome de ruas como a Avenida Cajuína; o Hotel Cajuína, celebrações (Corrida “Volta da Cajuína”, seletiva piauiense para a Corrida

¹¹ Torquato Pereira de Araujo Neto, foi um jornalista, letrista, agitador cultural e poeta piauiense que se suicidou na década de 70.

de São Silvestre, em São Paulo/SP); nomes de bares (Bar Cajuína, na Avenida Dom Severino) e até lojas de eletro/eletrônicos (no Bairro São Cristóvão). Além de projetos de grêmios acadêmicos (Projeto Cajuína de Assistência jurídica à população de baixa renda pelo C.A. de Direito da UFPI ou o Projeto de Seminários “Cajuína Sociológica”, que discute questões sociais locais, organizado pelo Departamento de Ciências Sociais da UFPI), entre outros.

De acordo com o Waddington (2009), o apelido de “cajuína” atribuído à participante do Big Brother Brasil, Gisele Soares, por Pedro Bial, no ano de 2008, manifesta a identificação feita pelo público externo entre a cajuína e o Piauí. Que fica evidenciado nas propagandas publicitárias que a modelo fez para os empreendimentos imobiliários em *outdoors* onde faziam alusão ao apelido.

3.5 São Raimundo Nonato – PI

São Raimundo Nonato é um município brasileiro do Estado do Piauí, está localizado na região sudeste do estado e fica a 521,9 km de Teresina (capital piauiense). De acordo com IBGE (2010), o município possui uma área de 2.415,602km², tem como bioma – a caatinga e possui 32.327 habitantes, sendo: 15.897 do sexo masculino e 16.430 do sexo feminino.

O município esta entre os 15 mais populosos do Piauí, possui três instituições publicas de ensino superior, Universidade Estadual do Piauí (UESPI), Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF) e o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), um aeroporto internacional recém inaugurado. Tendo também um enorme potencial turístico, sendo seu principal atrativo o Parque Nacional Serra da Capivara. Segundo o IPHAN (2016):

O Parque Nacional Serra da Capivara, no Município de São Raimundo Nonato, sudeste do Piauí, foi criado em 1979. Seu objetivo é preservar vestígios arqueológicos do que seria a mais remota ocupação humana da América do Sul, há cerca de 50 mil anos. Por sua importância, foi inscrito na lista do patrimônio mundial da United Nations Educational, Scientific and Cultural (UNESCO) em dezembro de 1991, e tombado como patrimônio nacional pelo Iphan em setembro de 1993.

Ainda de acordo com IPHAN (2016), o Parque abrange uma área de cerca de 130 mil hectares onde existem mais 400 sítios arqueológicos repletos de gravuras e pinturas rupestres que atraem tanto visitantes quanto estudiosos para apreciar

tamanho acervo. Com o objetivo de divulgar a importância do Parque Nacional foi fundado o Museu do Homem Americano.

O Museu procura mostrar ao público os resultados mais recentes das pesquisas, sendo realizadas, portanto, atualizações regulares, tanto na exposição permanente quanto nas temporárias.

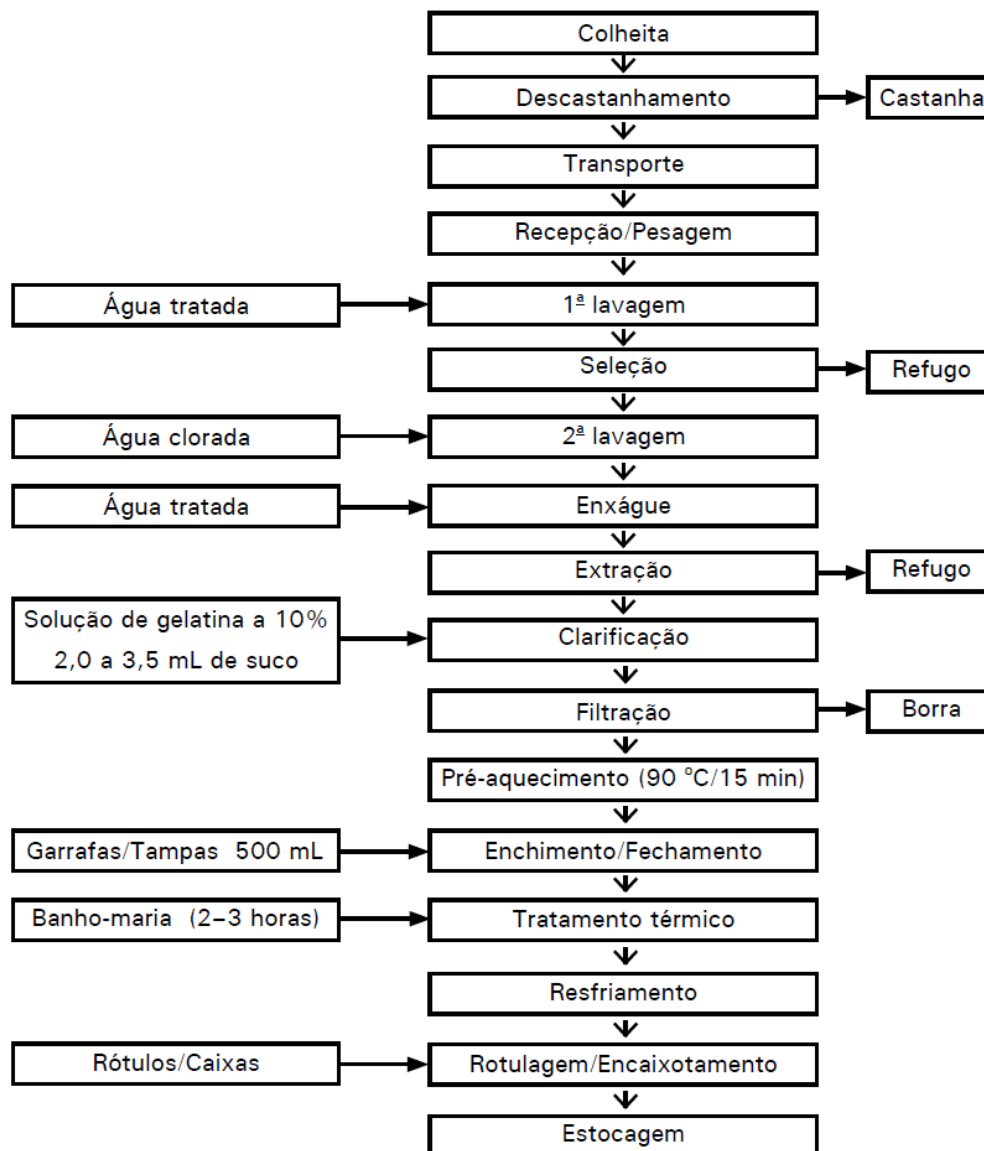
Dada o destaque que tem a cidade de São Raimundo Nonato para o estado do Piauí é que se fez objeto de estudo para este trabalho.

3.6 Processo produtivo da Cajuína

Conforme a Instrução Normativa nº1, de 7 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o suco do caju clarificado é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado. A Cajuína é produzida a partir do suco de caju puro, clarificado, sem adição de açúcar e conservantes. É acondicionada em garrafas e submetida a um longo cozimento em banho Maria para adquirir sabor e tonalidade característicos. Este processo torna a bebida estéril e estável a temperatura ambiente, e lhe garante uma maior vida útil (BRASIL, 2000).

O processo atual de produção da bebida é feito de acordo com as adaptações desenvolvidas pela EMBRAPA em parceria com Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

Figura 01 - Fluxograma de desenvolvimento da cajuína



Fonte: ABREU, 2009.

3.6.1 A colheita da matéria-prima

Para a fabricação da cajuína os frutos devem estar inteiramente maduros e não devem ser do tipo azedo, não implicando quanto a coloração, podendo ser vermelhos ou amarelos. (ABREU 2004).

A melhor forma de identificar o ponto de colheita do caju é observando a coloração, a firmeza, o sabor e o aroma característicos do pedúnculo. Na prática, a colheita é realizada quando o pedúnculo está totalmente desenvolvido, isto é, com o tamanho máximo, a textura firme e a coloração característica de seu estágio maduro. Quando o caju atinge seu grau de maturação se desprende com facilidade da planta quando tocado com as mãos. Portanto, a colheita deve ser realizada diariamente, no período de cultivo, já que o pedúnculo maduro pode soltar-se espontaneamente da planta tornando-se inutilizado para consumo.

Para uma colheita adequada do fruto, precisa ser realizada uma leve torção que soltará o caju do ramo da panícula. Caso haja resistência para soltar o pendúculo, é ele que ainda não atingiu o estágio de maturação para ser colhido.

Os pendúculos destinados à produção de cajuína precisam estar completamente sãos e maduros e não devem ser do tipo azedo, não implicando se a coloração é vermelha ou amarela. Não podem estar sujos de areia ou qualquer outro material do solo, assim como não devem estar com qualquer sinal de deterioração que pode significar que já passaram do estágio de maturação ou que foram contaminados por microrganismos.

3.6.2 O descastanhamento

De acordo com Abreu (2007), o descastanhamento é a separação da castanha do pendúculo, que deve ser feita com muito cuidado para que não aja a dilaceração deste que pode afetar a qualidade e até perda do suco.

A melhor maneira de se realizar o descastanhamento é com o uso de um fio de nylon, onde o mesmo é transpassado na região de fixação da castanha no pedúnculo, dando uma volta completa e em seguida comprimindo até que a castanha se solte. Dessa forma não causa nenhum dano ou dilaceração do pedúnculo do caju.

Se essa operação for realizada através da torção da castanha, isto é, pela retirada com as mãos, acontecerá a exposição da região dilacerada do pedúnculo, ficando o pendúculo suscetível à contaminação o que afetará a qualidade do próprio, e acarretando ainda uma certa perda de suco durante a operação de lavagem e sanitização.

3.6.3 Seleção dos pedúnculos

Ainda segundo Abreu (2007), após o descastanhamento deve-se fazer a seleção dos pseudofrutos, separando os que estiverem estragados e verdes dos maduros e saudáveis.

A qualidade da cajuína é determinada por vários fatores e um dos mais importantes é a seleção dos pedúnculos. O amadurecimento adequado assim como também a ausência de manchas ou defeitos, causados por microrganismos e insetos, são características de qualidade que devem ser seguidos como critério das operações de seleção. Depois da primeira lavagem, os frutos devem ser dispostos em uma mesa de seleção, de preferência de aço inoxidável, onde retiram-se os caju que estiverem podres e verdes. Esses cuidados elevarão a qualidade do suco e, conseqüentemente, da cajuína.

3.6.4. Primeira lavagem

Visando a eliminação das sujidades como galhos, grão de areia, insetos, entre outros que possam vir a contaminar o produto deve ser realizada uma primeira lavagem. Nessa operação também tem a finalidade de evitar problemas de desgaste de equipamentos e de presença de sujidades no produto final, bem como aliviar o calor de campo que os pedúnculos trazem consigo desde a hora da colheita até a entrada no local de processamento do mesmo.

A lavagem deve ser feita com água corrente e abundante para que aja a total eliminação de sujidades do produto (ABREU e SOUZA, 2004).

3.6.5. Sanificação

É uma lavagem que tem como objetivo a redução da carga microbiana presente na superfície dos pedúnculos. Segundo Silva Neto, Abreu e Paiva (2009), a sanificação deve ser feita com imersão dos mesmos por um período de 15 a 20 minutos em uma solução de hipoclorito de sódio, ou água sanitária, na concentração de 200 ppm (0,02 %) de cloro ativo. Essa concentração pode ser obtida com a adição em média de 250 mL de hipoclorito de sódio (com 8 % de cloro ativo), ou

ainda com 800 mL de água sanitária (sem aromatizante), para cada 100 L de água, em um tanque azulejado ou com revestimento em epóxi, ou confeccionado em aço inoxidável.

Após a sanificação, há necessidade de se retirar o excesso de cloro presente nos pedúnculos. Isso é conseguido com o uso de água corrente tratada. A água desse enxágue poderá ser utilizada na primeira lavagem para os demais cajus, já que a mesma terá ainda um teor de cloro residual superior à utilizada nessa operação.

3.6.6 Prensagem

Para extração do suco, é indicado o uso de prensas contínuas, chamadas *expeller* que devem ser de aço inoxidável, e são dotadas de um parafuso sem fim que gira e promove a prensagem dos pedúnculos no seu interior. O rendimento do suco, a partir dos pedúnculos, pode oscilar entre 60% a 80%, sendo recomendado se trabalhar com rendimentos em torno de 70% para a obtenção de um suco de melhor qualidade. (SILVA NETO, ABREU E PAIVA, 2009)

O uso do liquidificador não é aconselhado, uma vez que a dilaceração dos pedúnculos proporciona a formação de uma massa homogênea de difícil visualização do ponto de clarificação, o que causará uma série de problemas nas fases finais do processo e comercialização, acarretando, dentre outros, problemas de turvação e sedimentação indesejáveis.

Existem em algumas prensas, disponíveis no mercado construídas em aço carbono ou latão. Essas prensas não são aconselhadas, porque o ferro livre, presente nessas peças, ao entrar em contato com o tanino do pedúnculo, causa a uma reação química, acarretando o aparecimento de uma coloração preto azulada no suco.

3.6.7 Clarificação

A clarificação do suco é feita com a adição de agentes clarificantes que tenham ação efetiva na floculação da polpa em suspensão o que deixa uma fase sobrenadante incolor e outra decantada de coloração amarela, quando em contato com os taninos responsáveis pela adstringência característica da fruta. Atualmente a

gelatina alimentícia comercial é o agente de melhor eficácia para clarificação do suco do caju.

A gelatina deve ser previamente hidratada em uma proporção a 10%, ou seja, na proporção de 100g de gelatina para 900mL e aquecida em uma temperatura de 50°C a 60°C (ABREU E SOUZA, 2004). O aquecimento promove a dispersão da gelatina na água, uma vez que as proteínas não se dissolvem em água fria. Após a separação dos taninos a solução precisa passar pela filtração, que é realizada em filtros de algodão ou feltro, o suco deve ser filtrado várias vezes até a obtenção de um líquido límpido e brilhante.

As características físico-químicas de cada suco extraído e o teor de taninos presente no mesmo variam de acordo com a multiplicidade de caju. Portanto, a dosagem ou a quantidade da solução de gelatina necessária para clarificar uma determinada quantidade de suco de caju não respeita uma regra nem sequer uma fórmula que possa se fornecer.

Primeiramente, quando se adiciona a solução da gelatina sobre o suco bruto, há uma alteração da coloração do suco, passando do amarelo para uma tonalidade esbranquiçada ou leitosa. Essa coloração leitosa prossegue até a fase em que os primeiros flóculos vão se formando e logo posteriormente a adição de um pouco mais da solução de gelatina o que gera a desenvolvimento de flocos grandes, semelhantes ao talhado do leite quando adicionado de gotas de limão.

Quando se adiciona uma quantidade de gelatina acima da necessária para ocorrer a floculação, na maioria das vezes há persistência da coloração pálida ou esbranquiçada no suco, o que indica que a floculação ou o ponto do corte do suco já ocorreu sem que se percebesse. Nessa situação devem ser adicionadas pequenas quantidades de suco de caju recém-extraído para compensar o excesso de gelatina adicionada anteriormente.

Um método muito eficaz para a determinação da quantidade de solução de gelatina a ser utilizada no processo de floculação ou corte do suco é o teste de jarra (ABREU; SOUSA, 2004). Esse teste é um ensaio preliminar, onde pequenas amostras do suco do caju extraído são submetidas à floculação, utiliza-se diferentes quantidades de solução de gelatina, para determinar a quantidade de gelatina utilizada mais eficaz para a clarificação das amostras de suco de caju testadas.

Esse teste consiste em encher vários recipientes de 1 L, transparentes, com o suco. Adiciona-se em cada recipiente uma quantidade diferente da solução de

gelatina e verifica-se qual deles apresenta melhor clarificação, ou seja, qual deles apresenta maior volume de sobrenadante mais límpido ou de suco clarificado.

3.6.8 Filtragem

Após a clarificação, o líquido deve ser filtrado de uma forma criteriosa, uma vez que disso dependerá um bom produto final e um bom rendimento. Esse processo é realizado em filtros de tecido de algodão ou feltro, instalados em série de três a quatro filtros superpostos em uma estrutura de aço inoxidável, com calhas para coleta de suco límpido filtrado.

O líquido coletado inicialmente deve voltar novamente aos filtros até que se obtenha um suco límpido e brilhante.

Durante esse procedimento, deve-se evitar qualquer tipo de ação que remova ou desestabilize os resíduos formados pelo suco e que ficam aderidos nos filtros, já que esses resíduos aumentam a eficiência da filtragem, tornando-se também um material filtrante.

Finalizada a filtragem e antes do envase a bebida precisa ser pré-aquecida a uma temperatura de 85°C a 90°C por aproximadamente 30 minutos para que ocorra uma leve caramelização dos açúcares naturais da fruta, alterando o sabor aroma e cor que são almejáveis na bebida (ABREU, 2007).

Figura 02 - Suco do caju sendo filtrado



Fonte: Raquel Costa, 2016.

3.6.9 Envase, Fechamento e Resfriamento

Em garrafas de vidro geralmente com capacidade para 500 ml, previamente lavadas e sanitificadas, faz-se o enchimento com suco ainda quente ($70^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$). Deve-se fechar as garrafas ainda quentes, com tampas ou rolhas metálicas, utilizando um capsulador próprio disponível no comércio especializado (SILVA NETO; ABREU; PAIVA, 2009)

O envase com o suco clarificado ainda quente propicia, após o resfriamento e o fechamento das garrafas, a formação de um vácuo, ou seja, a desenvolvimento de um espaço vazio no interior das garrafas onde não existe ar. Quando o líquido está quente se encontra de uma forma expandida ou dilatada que, ao se esfriar, reduz o volume no interior da embalagem formando assim um espaço vazio denominado de vácuo, que auxiliará na conservação do produto final.

Figura 03 - Envase das garrafas



Fonte: Raquel Costa, 2016.

Figura 04 - Fechamento das garrafas com o auxílio do encapsulador



Fonte: Raquel Costa, 2016.

Após o enchimento das garrafas passa-se para processo de tratamento térmico em banho -maria (100°C de 30 minutos a 2 horas) até que atinja a coloração

desejada da cajuína, então resfria-se as garrafas de forma lenta e gradual, com água corrente em temperatura ambiente para que não ocorra quebras, por fim deixam-se as garrafas secarem (ABREU E SOUSA, 2004).

Figura 05 - Tratamento térmico em banho-maria do suco do caju clarificado.



Fonte: Raquel Costa, 2016.

Figura 06 - Cajuínas engarrafadas e rotuladas



Fonte: Raquel Costa, 2016.

3.6.10 Rotulagem

Geralmente efetuada manualmente, aplicando-se cola nos rótulos e afixando-os nas garrafas. A rotulagem é determinada pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1972 e de acordo com a legislação, o rótulo da bebida deve ser previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura e constar em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, devem conter:

- O nome do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasador ou engarrafador.
- O endereço do estabelecimento de industrialização.
- O número do registro do produto no Ministério da Agricultura.
- A denominação do produto.
- A marca comercial.
- Os ingredientes.
- A expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.
- O conteúdo, expresso na unidade correspondente, de acordo com normas específicas.
- A identificação do lote ou da partida.
- O prazo de validade.

A Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2013, da Agência Nacional de Saúde (Anvisa), instituiu que todas as indústrias fabricantes de alimentos e bebidas embalados prontos para o consumo se adaptem à referida resolução que determina a declaração de informação nutricional obrigatória de valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio, em todos os rótulos de alimentos e bebidas embalados.

A vida útil da cajuína pode chegar até 12 meses com um bom tratamento de pasteurização em conjunto com a acidez natural do suco. Em produções artesanais, a pasteurização é feita em banho-maria onde a bebida engarrafada permanece de 3 a 5 horas, para adquirir estabilização e poder ser mantida em temperatura ambiente (ABREU, 2005).

De acordo com Legislação, não é permitida a acrescimo de açúcar na cajuína, portanto cada lote apresenta sabor característico devido ao caju usado. É imprescindível que a bebida tenha no mínimo 10°Brix. Naturalmente, dependendo da

multiplicidade e do lote utilizado, os caju podem variar de 8° a 16° Brix¹² (ABREU, 2005). Os lotes diferem em teor de açúcares, vitaminas, acidez, entre outros componentes.

Tabela 1- composição da cajuína segundo a legislação vigente.

Composição de suco de caju clarificado		
Parâmetro		
Máximo		Mínimo
Sólidos solúveis (°Brix) a 20°C	10,0	-
Acidez total (g ác.cítrico/100g)	0,25	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,0
Ácido ascórbico (mg/100g)	60,0	-

FONTE: MATTA et al., 2005.

3.7 Patrimônio Imaterial Brasileiro e Indicação Geográfica

Em maio de 2014 a cajuína teve seu modo de fazer registrado como Patrimônio Cultural Brasileiro pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, um órgão colegiado IPHAN. A CAJUESPI (Associação dos Produtores de Cajuína do Piauí) solicitou o registro do bem cultural de natureza imaterial, denominado *Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí*.

De acordo com a IPHAN, patrimônio imaterial são bens culturais imateriais que se caracterizam através de práticas e domínios da vida social pertencentes a indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. São transmitidos de geração a geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade. Contribuem, dessa forma,

¹² É uma escala numérica de índice de refração (o quanto a luz desvia em relação ao desvio provocado por água destilada) de uma solução, comumente utilizada para determinar, de forma indireta, a quantidade de compostos solúveis numa solução de sacarose, utilizada geralmente para suco de fruta.

para promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2016).

O IPHAN incluiu no seu Livro de Registro dos Saberes a produção tradicional e as práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí. Isso significa dizer que quem recebeu o tombamento não foi a bebida pronta, mas, sim, a forma como ela é feita, garantindo que sabor, cor e propriedades nutricionais sejam exatamente as mesmas com o passar do tempo, evitando a descaracterização do produto.

O artigo 216 da Constituição Federal Brasileira, prevê o reconhecimento dos bens culturais imateriais como patrimônio a ser preservado pelo Estado em parceria com a sociedade. O artigo define, ainda, que o poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o Patrimônio Cultural Brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento. Para criar instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação de bens culturais imateriais, o governo brasileiro promulgou o Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que estabeleceu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), executado pelo IPHAN.

A cajuína possui o selo de Indicação Geográfica (IG) que foi requerida pela União das Associações Cooperativas e Produtores de Cajuína do estado do Piauí (PROCAJUÍNA). De acordo com o Ministério da Agricultura (2016):

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro e emite o certificado.

Para Ribeiro (2011) com a indicação geográfica, a cajuína do Piauí passará a ser conhecida nacionalmente, devido à padronização do seu processo de fabricação, qualidade e competitividade com outras bebidas não fermentadas e sem aditivos, conquistando novos mercados, ampliando a sua produção e dando sustentabilidade ao agronegócio da cajucultura piauiense.

Tais registros são de grande importância para a preservação e valorização da identidade piauiense e valorização do produto a fim de torná-lo um produto reconhecido nacional e internacionalmente.

4 METODOLOGIA

Para realização do trabalho utilizou-se do método descritivo e analítico comparativo. Foi realizada primeiramente, pesquisa bibliográfica - “aquela que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores” (SEVERINO, 2007, p. 122), baseou-se em: monografias, livros, cartilhas, artigos, dissertações de mestrado, e documentos eletrônicos.

Através da leitura do material disponível, houve aprofundamento do conhecimento sobre a bebida objeto da pesquisa, sua origem, características e papel cultural para a sociedade piauiense, ainda que dada a escassez de fontes documentais sobre a cajuína, foi possível visualizar como é feita sua produção e compreender a sua importância e a relevância para fomento de ações de valorização e divulgação.

Para o levantamento de dados durante a pesquisa inicialmente fez-se visitas em determinadas instituições em São Raimundo Nonato, dentre elas o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) e a Cáritas Diocesana, com a finalidade de investigar a existência de projetos relacionados à produção de cajuína no município. A partir das informações cedidas pelos órgãos mencionados, foram realizadas entrevistas não estruturadas com pessoas que produzem e já produziram cajuína na cidade.

Em seguida, realizou-se entrevistas estruturadas (em anexo) que de acordo com Silva (2005) é a aquisição de informações de um entrevistado, sobre determinado assunto ou problema. Podendo a entrevista ser padronizada ou estruturada, que é quando o roteiro é previamente estabelecido; despadronizada ou não estruturada, quando o roteiro é flexível e pode-se explorar mais vastamente algumas questões.

Foram entrevistados os gerentes dos dois maiores mercados da cidade, seis estabelecimentos do serviço de alimentação, entre eles: restaurantes, loja de conveniência, churrascarias, etc.

Também se utilizou do método de aplicação de questionário (em anexo), que é uma série de perguntas ordenadas e devem ser respondidas por escrito pelo informante. O questionário precisa ser objetivo, limitado, estar acompanhado de instruções esclarecendo o propósito de sua aplicação e facilitar o preenchimento. As

perguntas do questionário podem ser: aberta; fechadas: duas escolhas: sim ou não; de múltiplas escolhas: fechadas com uma série de respostas possíveis (Silva, 2005).

Foram aplicados 100 questionários com perguntas fechadas de múltipla escolha para pessoas de diversos níveis sociais e escolaridade, e de faixa etária que variou entre 10 a 80 anos de idade. Moradores da cidade de São Raimundo Nonato – PI e alguns visitantes.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante visita a Cáritas Diocesana obteve-se informações com o coordenador Hildebrando Pires referente a um grupo de mulheres do assentamento Fazenda Lagoa Novo Zabelê que fica a 12 quilômetros da zona urbana do município que trabalham com o beneficiamento de frutas, entre elas o caju. Segundo Hildebrando essas mulheres participam do projeto Dom Helder Câmara (PDHC), que visa desenvolver ações estruturantes para fortalecer a Reforma Agrária e a Agricultura Familiar no semiárido nordestino, no seu Plano Operativo Anual (POA) proporcionou o registro do assentamento em 21 ações e diversas atividades nas seguintes áreas: sementes; galinha caipira; higiene, limpeza e beleza; frutas; forragem; apicultura; horta; fitoterapia e artesanato. O projeto é um acordo de empréstimo entre o Governo Brasileiro/Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e o Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrário (FIDA) que vem contribuindo para o crescimento das famílias assentadas.

Procurando obter mais informações sobre o trabalho do grupo de mulheres do assentamento e visando averiguar se com o beneficiamento do caju elas produziam cajuína, fez-se uma visita ao assentamento, onde se pode visualizar a estrutura que o grupo possui para o beneficiamento das frutas, bem como entrevistar duas das sete participantes do grupo.

Elas possuem uma casa para o beneficiamento e trabalham com frutas nativas como umbu, caju e maracujá, além de goiaba, produzindo doce, licor, geléia e rapadura. O grupo é composto por: Lucimar Rodrigues de Macêdo (responsável pela comercialização); Maria Onélia Martins (caixa de beneficiamento); Sandra da Silva Oliveira (controle de estoque); Carmelita da Silva (controle de qualidade); Maria Luciene Miranda (controle de caixa); Ana Claudia da Silva (comercialização) e Aldenora Cardoso (coordenadora).

Figura 07 - Estrutura para beneficiamento de fruta, Cooperativa Novo Zabelê



Fonte: dados da pesquisa, 2016.

Figura 08 - Estrutura para beneficiamento de fruta, Cooperativa Novo Zabelê



Fonte: dados da pesquisa, 2016.

De acordo com a integrante Ana Claudia da Silva, o grupo já participou de cursos e capacitações para produção de cajuína realizados por projetos como, por exemplo, o Cajuína do Piauí, executado pelo Emater (Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Piauí), em parceria com o MDA (Ministério do Desenvolvimento Agrário), e possuem uma ótima estrutura e alguns equipamentos necessários para produção de cajuína, porém nunca produziram para comercialização. Ela alega que a demanda de matéria-prima (caju) vem diminuindo a cada ano por causa da estiagem, portanto não conseguem os pendúculos em quantidades suficientes para produção necessária a ser comercializada.

Figura 09 - Despolpadeira de caju pertencente à Cooperativa Novo zabelê



Fonte: dados da pesquisa, 2016.

Durante a coleta de dados também fez uma entrevista a um casal que produz cajuína em São Raimundo Nonato. Dona Angélica Araújo Negreiros e o senhor José Luís Nunes de Araujo possuem alguns hectares de terra com cajueiros plantados no povoado Serra Branca, zona rural do município.

Figura 10 - Cajuína produzida pelo casal entrevistado.



Fonte: dados de pesquisa, 2017.

O casal informou durante a entrevista que aprendeu a fabricar a bebida por volta do ano de 2002, através do projeto Cajuína do Piauí, executado pelo EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Piauí), em parceria com o MDA (Ministério do Desenvolvimento Agrário). Desde essa data possuem estrutura artesanal e utilizam sua matéria-prima como também compram os caju dos demais pequenos produtores do povoado para produzir cajuína, para consumo próprio e comercialização.

Figura 11 - Rotulo de licor de caju produzido pelo casal entrevistado.



Fonte: dados de pesquisa, 2017.

Os entrevistados disseram que aproveitam o caju integralmente, produzindo além da cajuína, licor, vinho, doces, carne e suco concentrado de caju. Quando perguntado ao casal sobre como se dava a venda da bebida, os mesmos falaram que vendem no comércio local, mas principalmente para fora do estado, como Brasília e São Paulo, porém disseram que com a estiagem que o nordeste vem passando a algum tempo, diminuiu significativamente a produção de caju na região e por consequência conseguem pouca matéria prima para produção para o comércio.

Através desses relatos fica evidenciado que essa pequena produção de cajuína em São Raimundo Nonato se difere da maioria das produções existentes pelo estado, ela se deu pelo aprendizado e incentivo de projetos há pelo menos 15 anos, não pela cultura que foi passado através de gerações, como a exemplo da maioria das produções existentes no Piauí.

De acordo com os gerentes dos dois mercados entrevistados, o volume médio mensal de venda é de 4,5 caixas (cada caixa contém 12 garrafas de 500 ml) de cajuína, o que equivale a 54 garrafas vendidas por mês em cada estabelecimento.

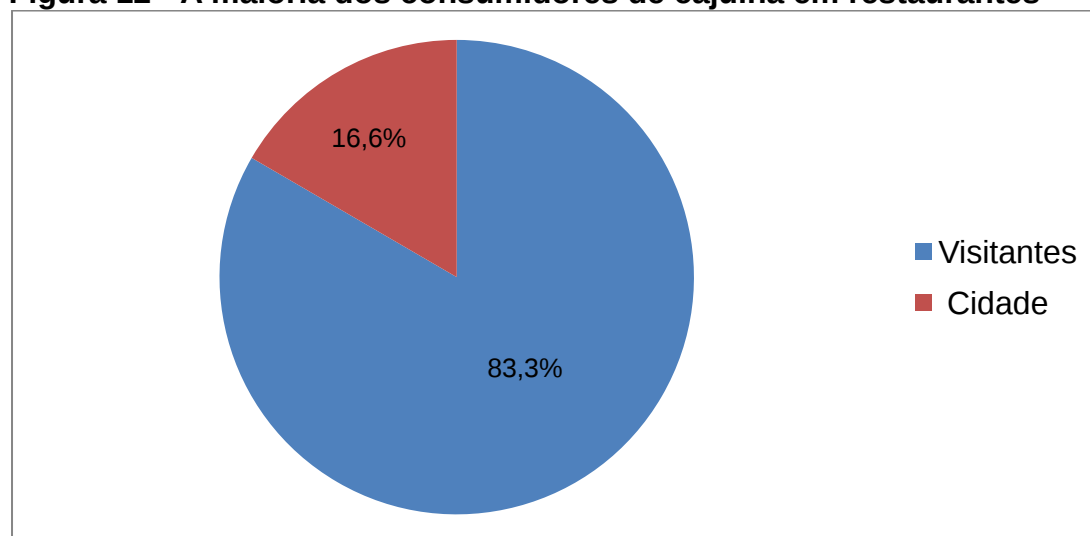
Nas entrevistas aos estabelecimentos de serviço de alimentação obteve-se a média de 2,5 caixas (31 garrafas de 500 ml) de venda mensal.

Apenas metade das marcas comercializadas nos estabelecimentos pesquisados são produzidas no Piauí. Sendo elas: Bom Sabor (Floriano); Coroa (Picos); Aeroporto (Floriano).

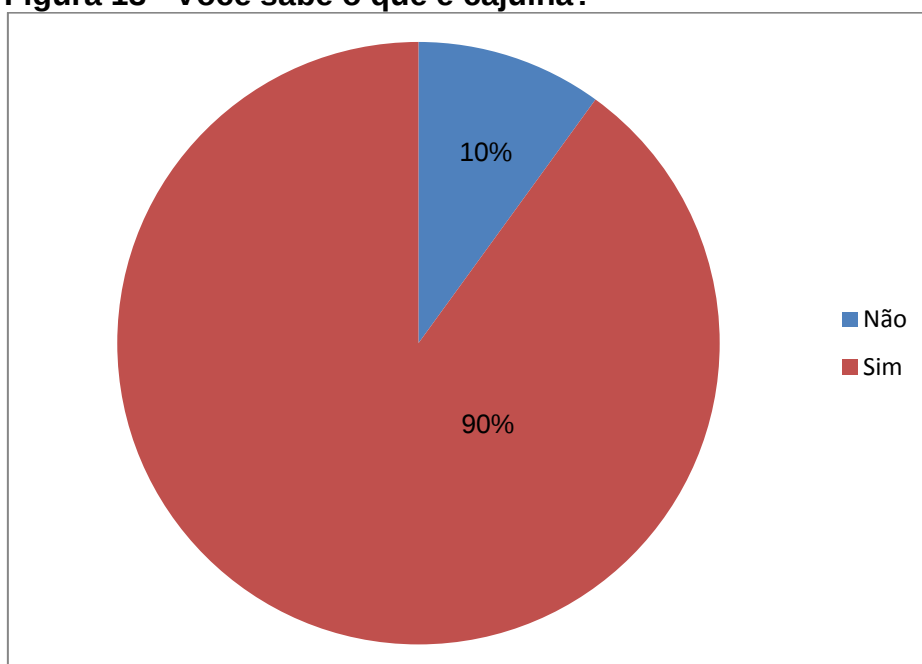
A outra metade é produzida pelo estado do Ceará. Que são: São Geraldo (Juazeiro do norte, CE); Nordestina (Chorozinho, CE); Gosto da Fruta (Chorozinho, CE).

Conforme os estabelecimento entrevistados 83,3% falou que a venda de cajuína em sua grande maioria é para os visitantes da cidade, só 16,6% responderam que a maioria dos consumidores da bebida são habitantes de São Raimundo Nonato.

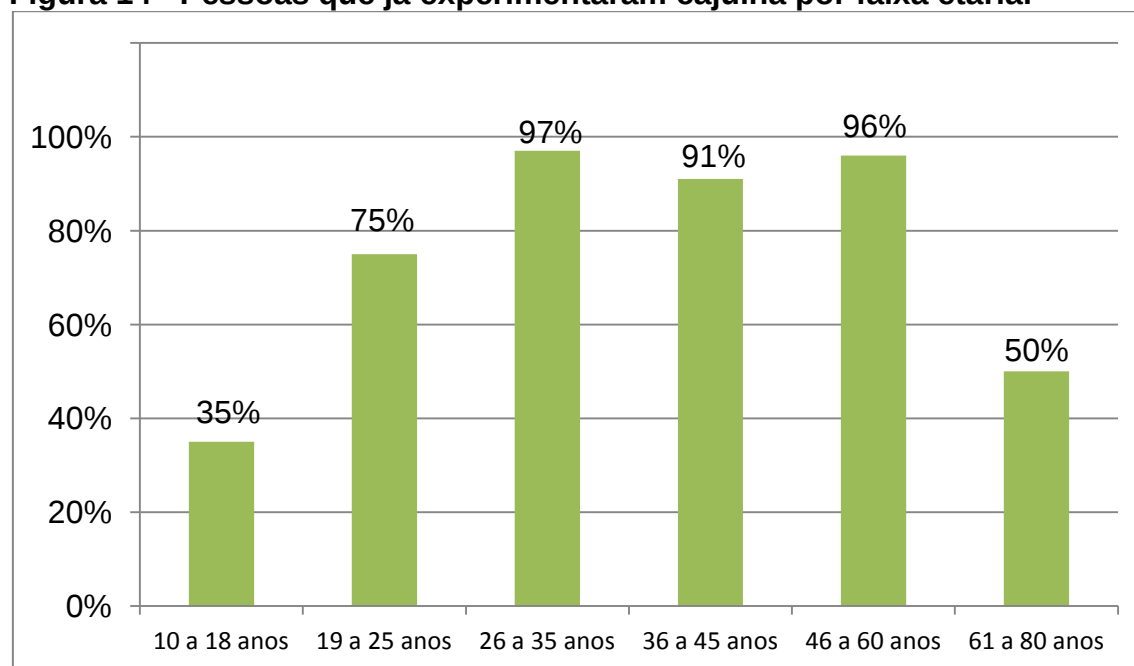
Figura 12 - A maioria dos consumidores de cajuína em restaurantes



Quanto as respostas obtidas nos questionários aplicados apenas 10% da população respondeu não saber o que é cajuína.

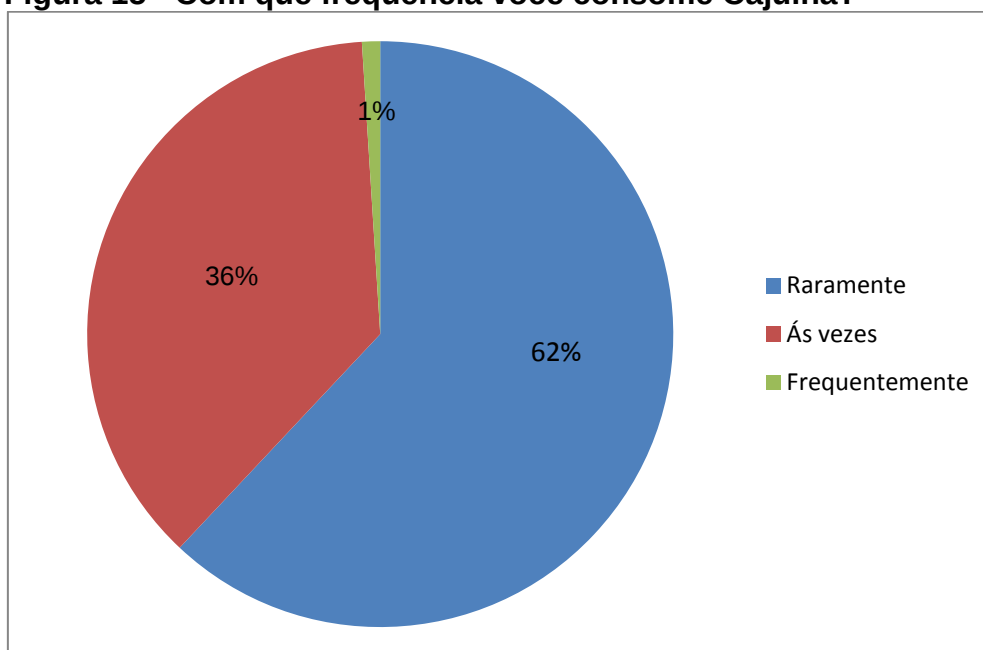
Figura 13 - Você sabe o que é cajuína?

Quando perguntados se já haviam experimentado cajuína observou-se uma diferença considerável levando em consideração a faixa etária. De acordo com a figura 14, em média 97% dos adultos (26 a 36 anos) já experimentaram a bebida, esse número é diminuído a 35% das crianças e adolescentes (10 a 18 anos) e 50% com os idosos de (61 a 80 anos).

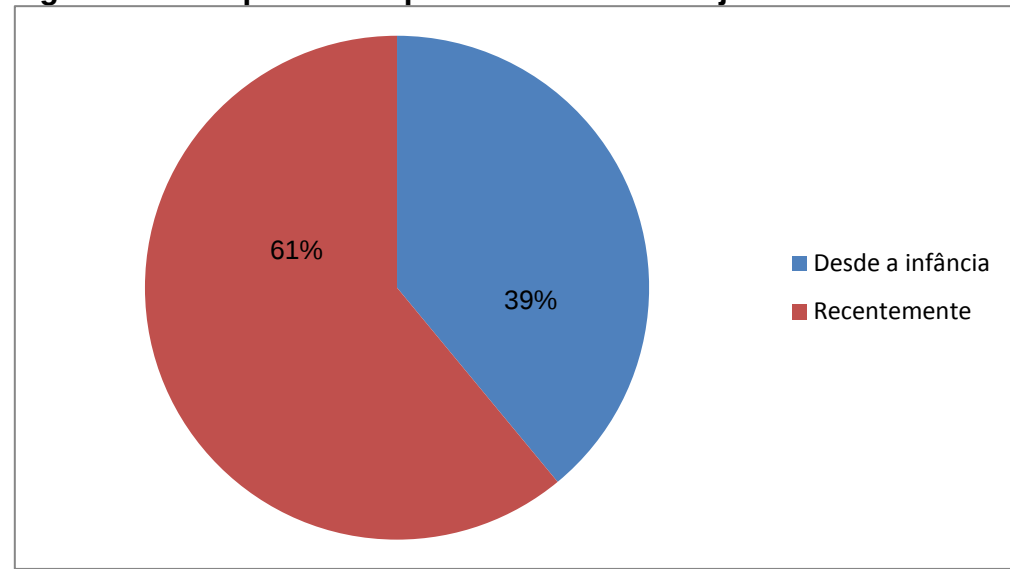
Figura 14 - Pessoas que já experimentaram cajuína por faixa etária.

De acordo com os questionários respondidos por indivíduos que consomem cajuína, é possível verificar a frequência do consumo, quando 62% afirmaram consumir a bebida raramente, 36% alegaram que consomem às vezes, e apenas 1% afirma consumir a cajuína frequentemente.

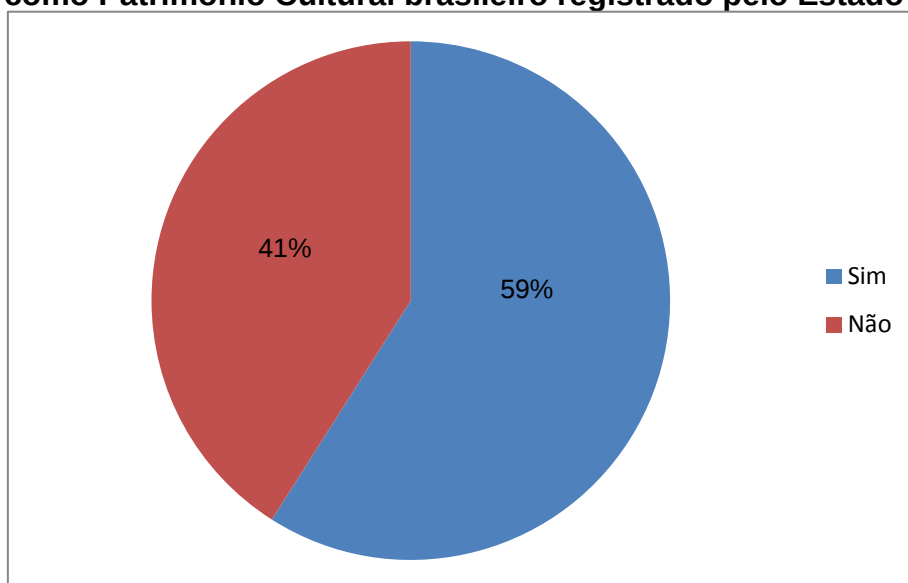
Figura 15 - Com que frequência você consome Cajuína?



Quando perguntados sobre há quanto tempo consome cajuína, a maioria (61%) respondeu que começou a consumir recentemente, enquanto 39% consome desde a infância.

Figura 16 - Há quanto tempo você consome cajuína?

Na figura 17 pode ser visto que 59% dos questionários obteve resposta positiva na questão, Você sabia que a cajuína tem seu modo de fazer tombado como Patrimônio Cultural brasileiro e que foi registrado pelo Estado do Piauí. 41% responderam que não sabiam. Isso demonstra que, apesar de não se ter o hábito do consumo da bebida, a maioria dos entrevistados tem conhecimento sobre a importância emblemática que a cajuína possui no Estado.

Figura 17 - Você sabia que a cajuína tem seu modo de fazer tombado como Patrimônio Cultural brasileiro registrado pelo Estado do Piauí?

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É evidente a importância cultural da cajuína para o Piauí. A bebida está totalmente ligada a imagem do estado, sendo grande referência piauiense no país a fora. Em São Raimundo Nonato, não se compartilha do mesmo sentimento pela bebida tão apreciada pelos demais piauienses. Ao que se vê, a comercialização da cajuína existe na cidade em sua maioria para suprir as necessidades turísticas, sendo ainda bem pequena, com uma média de venda de pouco mais de uma garrafa ao dia nos estabelecimentos que a comercializam. Constatou-se também que a pequena produção existente na cidade, raramente é vendida no comércio local.

Durante a pesquisa também foi possível constatar que a metade das bebidas encontradas nos comércios e restaurantes da cidade não é produzida no Piauí. O que demonstra tamanha falta de conhecimento por parte dos comerciantes, sobre o papel de representatividade que a cajuína desempenha sobre o Piauí para o país. Se a cajuína é procurada pelos visitantes da cidade, supõe-se que seja para experimentar a bebida símbolo do estado, portanto, deveria haver uma maior valorização por parte do mercado local pelo produto das cidades piauienses, o que resultaria no fortalecimento da identidade da cajuína na cidade.

Pôde-se notar ainda, que a frequência do consumo de cajuína na cidade é baixa. Observou-se também, que poucas são as pessoas que a consomem desde a infância, a grande maioria teve o primeiro contato com a bebida recentemente. Essas afirmações diferem dos relatos observados nos textos utilizados para a construção do presente trabalho. Onde se via a cajuína como uma bebida com gosto de infância, sabor de casa, quando a família se reunia para fazer a bebida que seria servida nas mais diversas festividades, etc. Diante do exposto, é possível constatar que o modo de fazer cajuína não é um Patrimônio Cultural do Estado do Piauí e sim apenas de uma parte dele.

7 REFERÊNCIAS

ABREU, F. A. P; SOUZA; A. C. R de **Cajuína**: como produzir com qualidade. Embrapa Agroindústria Tropical, CE 2004. p. 34.

ABREU, F. A. P; NETO. R. M. da S. Informação tecnológica, cajuína. **Embrapa Agroindústria familiar**, DF 2007, p. 59.

ALENCAR, J. **Iracema**. Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional. Departamento Nacional do Livro. Prólogo da 1º ed., 1865.

ARAUJO, J. P. P. **Caju**: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa: Agroindústria Tropical, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2. ed., DF 2015.

BRASIL: Instrução Normativa nº 1, 7 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

BRASIL: Resolução RDC nº 40, 21 de março de 2013, da Agência Nacional de Saúde.

BRASIL: Ministério da Agricultura. **Indexação**: Indicação Geográfica – IG. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>> Acessada: 16 out 2016

CAPITAL TERESINA, disponível em <<http://www.capitalteresina.com.br>> Acessada: 20 de Nov 2016.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós – colheita de frutas e hortaliças: **fisiologia e manuseio**. 2. ed., Lavras: UFLA, 2005.

CRISÓTOMO, L. A.; NAUMOV, A. **Adubando para alta produtividade e qualidade, fruteiras tropicais do Brasil**. Embrapa Agroindústria Tropical Fortaleza, CE 2009.

ESTATÍSTICA, Instituto Brasileiro de Geografia e. **Censo Demográfico e populacional de 2010**. IBGE: 2010.

FAO, 2011. FAOSTAT, disponível em <<http://apps.fao.org>> Acessada: 20 de nov 2016.

FREITAS, B. M., et al. **Plano de manejo para polinização da cultura do cajueiro**: conservação e manejo de polinizadores para agricultura sustentável, através de uma abordagem ecossistêmica . Rio de Janeiro: Funrio, 2014.

FUMDHAM – Fundação Museu do Homem Americano. **Museu do Homem Americano**: a fundação. Disponível em: <<http://www.fumdam.org.br/a-fundacao>> Acessada: 23 de Nov 2017.

GANDARA, G. S, **Teresina: a capital sonhada do Brasil oitocentista** História (São Paulo) v.30, n.1, p.90-113, jan/jun, 2011.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/>> Acessada: 12 de out 2016.

PAIVA, F. F. A. Aproveitamento industrial do caju. In: CARVALHO, A. R.; TELES, J. A. (orgs.). **Caju**: negócio e prazer. Fortaleza: SETUR. Governo do Estado do Ceará, 1997. cap. 3. p. 47-68.

PAIVA, F. F. A.; GARRUTTI, D. S.; NETO, R. M. S. **Aproveitamento industrial do caju**. Fortaleza: CNAPT/ EMBRAPA/SEBRAE 2000.

RIBEIRO, J. L. **Cajuína**: informações técnicas para a indicação geográfica de procedência do Estado do Piauí. Embrapa Meio-Norte, PI 2011. p.106.

SANTOS, P. M. dos; TERTO, M. C. N. e ARAÚJO, J. G. **Processo de declaração de relevante interesse cultural do modo de fazer tradicional da cajuína do Estado do Piauí**. Teresina, PI: Fundação Cultural do Piauí, 2008.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, E. L. da; MENESES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4. ed. rev. atual. Florianópolis: UFSC, 2005.

SILVA, S. M. A. Sabor e história local - comidas típicas piauienses: um estudo das práticas culturais sertanejas a partir da história e cultura da alimentação (1970 a 2000). **Relatório de Pós-Doutorado em História**. Curitiba/PR: UFPR, 2013.

VIEIRA, R. F. ET AL. **Frutas nativas** - Centro-Oeste – Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006.

WADDINGTON, May T. R. **Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí**. Instituto do Patrimônio histórico e artístico nacional, 19ª superintendência, 2009.

Apêndices



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO

QUESTIONÁRIO

O presente trabalho tem por objetivo: Investigar a Identidade Cultural da cajuína na cidade de São Raimundo Nonato - PI. As informações aqui coletadas não serão divulgadas de forma a identificar o entrevistado.

1. Escolaridade

- () Analfabeto ou semi analfabeto
 () Ensino fundamental
 () Ensino médio
 () Ensino Superior
 () Pós graduação

2. Idade

- () 10 a 18 anos
 () 19 a 25 anos
 () 26 a 35 anos
 () 36 a 45 anos
 () 46 a 60 anos
 () 61 a 80 anos
 () acima de 80 anos

3. Sexo: 3.1()Feminino

3.2()Masculino

4. Você sabe o que é Cajuína? 4.1()Sim 4.2()Não

5. Já experimentou Cajuína? 5.1()Sim 5.2()Não

6. Com que frequência você consome Cajuína?

- 6.1()Raramente 6.2()Às vezes 6.3()Frequentemente

7. Há quanto tempo você consome cajuína?

- 7.1() Desde a infância 7.2()Recentemente

8. Você sabia, que a Cajuína é Patrimônio Cultural Brasileiro que teve seu modo de fazer registrado pelo Estado do Piauí!?

- 8.1()Sim 8.2()Não

9. Você mora em São Raimundo Nonato? ()Sim ()Não

Se não, qual a cidade? _____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO

QUESTIONÁRIO

O presente trabalho tem por objetivo: Investigar a Identidade Cultural da cajuína na cidade de São Raimundo Nonato - PI. As informações aqui coletadas não serão divulgadas de forma a identificar o entrevistado.

1. Nome do estabelecimento _____
2. Você vende Cajuína no estabelecimento? 2.1()Sim 2.2 ()Não
3. Qual volume médio mensal de venda? _____
4. Quais as marcas vendidas?_____



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO

QUESTIONÁRIO

O presente trabalho tem por objetivo: Investigar a Identidade Cultural da cajuína na cidade de São Raimundo Nonato - PI. As informações aqui coletadas não serão divulgadas de forma a identificar o entrevistado.

1. Nome do estabelecimento _____
2. Você vende Cajuína no estabelecimento? 2.1()Sim 2.2 ()Não
3. Qual volume médio mensal de venda? _____
4. Quais as marcas vendidas? _____

5. Você percebe se a maioria dos consumidores de cajuína no estabelecimento são da cidade ou são visitantes? _____
