

Tecnologias Sustentáveis para a produção, transformação e comercialização de produtos da agricultura familiar

Ana Maria Resende Junqueira
Juliana Martins de Mesquita Matos
(organizadoras)





Universidade de Brasília

**Reitora
Vice-Reitor**

Márcia Abrahão Moura
Enrique Huelva

EDITORA



UnB



UnB | BCE

**Diretora da
Editora UnB**

Germana Henriques Pereira

**Diretor da
Biblioteca Central**

Fernando César Lima Leite

**Comissão de
Avaliação e
Seleção**

Alex Calheiros
Ana Alethéa Osório
Ana Flávia Lucas de Faria Kama
Ariuska Karla Barbosa Amorim
Camilo Negri
Evangelos Dimitrios Christakou
Fernando César Lima Leite
Maria da Glória Magalhães
Maria Lídia Bueno Fernandes
Moisés Villamil Balestro

**Tecnologias
Sustentáveis
para a produção,
transformação e
comercialização
de produtos da
agricultura familiar**

Ana Maria Resende Junqueira
Juliana Martins de Mesquita Matos
(organizadoras)



Coordenadora de produção editorial
Projeto gráfico e capa
Diagramação

Equipe editorial

Luciana Lins Camello Galvão
Wladimir de Andrade Oliveira
Mara Karoline Lins Teotônio Osdoski
Ruthléa Eliennai Dias do Nascimento

Portal de Livros Digitais da UnB
Coordenadoria de Gestão da Informação Digital

Telefone: (61) 3107-2687

Site: <http://livros.unb.br>

E-mail: portaldelivros@bce.unb.br



Este trabalho está licenciado com uma licença Creative Commons [Atribuição- NãoComercial-CompartilhaIgual4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade de Brasília

T255 Tecnologias Sustentáveis para a produção, transformação e comercialização de produtos da agricultura familiar / Ana Maria Resende Junqueira, Juliana Martins de Mesquita Matos, organizadoras. – Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2021.
254 p. – (UnB Livre)

ISBN 978-65-5846-147-0

1. Inovação. 2. Agricultura orgânica. 3. Inclusão. 4. Sustentabilidade I. Junqueira, Ana Maria Resende (org.). II. Matos, Juliana Martins de Mesquita (org.).

CDU 338:63

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 7

CAPÍTULO I

Associações e cooperativas agrícolas: uma análise comparativa e impactos na agricultura familiar brasileira 8

Edimar dos Santos de Sousa Junior, Armando Fornazier, Karim Marini Thomé, Ana Maria Resende Junqueira, Juliana Martins de Mesquita Matos

CAPÍTULO II

Avaliação de produção de café orgânico em unidades produtivas no DF e Ride 38

Ermano Corrêa da Silva Junior, Ana Maria Resende Junqueira, João Paulo Guimarães Soares

CAPÍTULO III

Processamento mínimo de hortaliças: técnicas aplicadas na gestão de qualidade e as novas oportunidades de mercado 61

Anna Paula Rodrigues dos Santos, Ana Maria Resende Junqueira, Eloiza Aparecida Barbosa, Juliana Martins de Mesquita Matos

CAPÍTULO IV

Secagem artesanal de plantas medicinais e oportunidade de mercado para o agricultor familiar 100

Laryssa Brito Tavares, Ana Maria Resende Junqueira, Juliana Martins de Mesquita Matos

CAPÍTULO V

A teoria da memória como metodologia de investigação em cadeias agroalimentares – estudo de caso sobre memória involuntária e gustativa em cajuzinho-do-cerrado **129**
Aline de Oliveira Monteiro, Ana Maria Resende Junqueira

CAPÍTULO VI

Fabricação de papel com casca de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) e confecção de embalagem artesanal **146**
Sara Brito de Oliveira, Ana Maria Resende Junqueira

CAPÍTULO VII

Levantamento dos canais de distribuição de plantas alimentícias não convencionais (Panc) em Brasília-DF: o caso da Bertalha (*Basella alba*) **186**
Juliana Martins de Mesquita Matos, Priscila Brelaz da Silva, Camila Cembrolla Telles, Ana Maria Resende Junqueira

CAPÍTULO VIII

Produção de flores orgânicas e agricultores familiares: novas oportunidades de mercado **217**
Eloiza Aparecida Barbosa, Naiany Candida Andrade da Silva, Ana Maria Resende Junqueira, Juliana Martins de Mesquita Matos

SOBRE OS AUTORES 248

SOBRE AS ORGANIZADORAS 253

A teoria da memória como metodologia de investigação em cadeias agroalimentares – estudo de caso sobre memória involutária e gustativa em cajuzinho-do-cerrado

Aline de Oliveira Monteiro, Ana Maria Resende Junqueira

Introdução

O emprego de teorias como partes de metodologia ou como métodos, é uma prática bastante comum, dado que tanto a teoria como o método são termos que marcham juntos em estruturas de trabalhos científicos (DESLANDES *et al.*, 1994). Neste estudo, a Teoria da Memória é apresentada como parte da metodologia e suas contribuições no campo das ciências agrárias juntamente com as ciências sociais, tendo em vista que é possível o diálogo entre áreas diferentes na construção de processos sociais e agroalimentares.

Os tipos de memórias que mais se adequam ao estudo de cadeias agroalimentares e que auxiliam na junção de outras áreas do conhecimento são a memória involuntária e a memória gustativa (MONTEIRO, 2018). Ambas, quando inseridas em contextos que envolvam a alimentação, procedimentos de valoração de produtos,

resgate de técnicas e saberes, produção, processamento e comercialização de produtos agrícolas ou oriundos do agroextrativismo, atuam como meio de propagação da história do produto na sociedade, através da história do alimento ou pelas formas de apresentação aos consumidores (CORÇÃO, 2007; MONTEIRO, 2018).

Segundo Santos (2005a), esses alimentos que transmitem história (aqueles que independentemente da dinâmica social da população permanecem no tempo e resistem as mudanças), no campo da memória gustativa, são denominados de alimentos que constituem categoria histórica. Estes são mais que alimentos, pois possuem identidade, aspectos nutricionais, significados, valores que os classificam em outro patamar da alimentação (CORÇÃO, 2007).

O estudo de caso envolvendo o cajuzinho-do-cerrado vem para ilustrar a forma como pode ser empregada a Teoria da Memória como metodologia de investigação para cadeias agroalimentares em todos os seus elos, desde a produção até o consumidor.

Desenvolvimento

Teoria da memória como metodologia de investigação

A teoria é um conhecimento de que nos servimos no processo de investigação como um sistema organizado de proposições, que orientam a obtenção de dados e a análise dos mesmos, e de conceitos, que veiculam seu sentido. (DESLANDES *et al.*, 1994, p. 19).

A teoria é a parte fundamental da metodologia, visto que esta articula os conteúdos direcionando-os até formarem uma estrutura por meio de instrumentos e técnicas de pesquisa. A metodologia pode ser entendida como “o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade” (p. 16); assim ela engloba todos os procedimentos que compõem o método e dão forma e clareza a pesquisa, salientando que a “teoria e a metodologia caminham juntas” (p. 16), ou seja, são inseparáveis (DESLANDES *et al.*, 1994).

Para Gerhardt e Silveira (2009), a metodologia é muito mais do que somente os procedimentos (métodos e as técnicas) e conteúdo (teoria). Ela é o meio escolhido pelo pesquisador para validar os objetivos da pesquisa, podendo incorporar ou não a criatividade do investigador. Estes autores também corroboram com Deslandes *et al.* (1994) na questão de que a teoria e o método são inseparáveis e que devem ser tratados juntos quando numa pesquisa.

Assim, a metodologia é entendida como um modo planejado para se alcançar, dentro de uma investigação, um objetivo; aproximação mais adequada para explicação da realidade de contextos para obter o conhecimento do interno para o externo do objeto de estudo. O ensinamento adquirido nesse ponto é conduzido através de uma reflexão que resulta na interpretação e na construção do conhecimento. Portanto, a Teoria da Memória pode atuar como método em pesquisas de caráter qualitativo (DESLANDES *et al.*, 1994; MARCHIOLI, 2017).

A pesquisa qualitativa, assim como a Teoria da Memória, visa aprofundar questões específicas de sujeitos, captar a dinâmica no meio em estudo, compreender as crenças, valores, símbolos intrínsecos e extrínsecos, examinar a história. Ou seja, consta de um universo de significados os quais integram um espaço de relações profundas dos acontecimentos

no universo analisado e que não podem ser compreendidos por meios quantitativos (DESLANDES *et al.*, 1994; MINAYO; ASSIS; SOUZA, 2005). Portanto, a memória do sujeito é a base para o estudo, pois a memória, com as suas propriedades de conservar as informações mais importantes do passado de um sujeito, é capaz de transmitir ao narrador lembranças carregadas de percepções, símbolos e significados a serem manipulados e destrinchados (LE GOFF, 1990; MARCHIOLI, 2017; NORRA, 1993).

O papel da memória é, por conseguinte, o de persistir no tempo da história de um sujeito, na duração deste; a medida em que ela é um meio de transmissão de ações e de conhecimentos adquiridos através de momentos passados (imagens) e que eventualmente são reafirmados no presente (BERGSON, 2005; BONA, 2013). A memória também exerce a função de integrar a identidade e a tradição (MARCHIOLI, 2017) como meio de propagação dos conhecimentos e práticas que são assimilados por meio das imagens, conforme reitera Bona (2013).

A memória, praticamente inseparável da percepção, intercala o passado no presente, condensa também, numa intuição única, momentos múltiplos da duração, e assim, por sua dupla operação, faz com que de fato percebamos a matéria em nós, enquanto de direito a percebemos nela. (BERGSON, 1999, p. 77).

A Teoria da Memória se desenvolve através do narrador, dos elementos que permeiam ao seu redor; ele é quem vai recordando suas lembranças e apresentando a memória. Assim, a principal responsabilidade dessa teoria é mostrar o caminho até a interpretação dos fatos que seja o mais próximo possível da realidade, por intermédio

daquilo que venha a ser a verdade do sujeito. Atuando como metodologia, esta Teoria não tem obrigação de descobrir se a verdade do sujeito é real ou não, pois tem-se que o que é verdade para o sujeito também é verdade para o narrador e portanto é fonte primária de investigação (MARCHIOLI, 2017).

Desse modo, a Teoria da Memória no contexto do estudo de cadeias agroalimentares é abordada como sendo uma metodologia de investigação criteriosa, visto que se aprofunda em determinadas questões inerentes à produção, à transformação e à comercialização de produtos agrícolas, com o intuito do resgate de práticas e saberes empregados nos processos. Portanto, dentro dos vários tipos de memórias existentes, as que mais se adequam a esse tema são a memória involuntária e a memória gustativa, as quais atuam como ferramentas metodológicas e fazem a ligação de áreas diferentes do conhecimento (MONTEIRO, 2018).

Memória gustativa e memória involuntária

A memória gustativa é oriunda do termo *gustema*¹ e da unidade gustativa, que diz que a comida poder ser analisada como uma forma de unidade de gosto. Para Lévi-Strauss (1985) chegar nesse termo (o *gustema*), ele declarou que a comida é uma das formas de linguagem assim como a unidade de formação da nossa língua, no qual a unidade mínima é o fonema.

Segundo Corção (2007), esse tipo de memória também é conceituada como aquela que “representa no nível individual o valor da permanência de vestígios do passado” (p.109). Ou seja, o indivíduo atribui importância ao elemento pelo que este representa para ele, sendo relacionada também ao cotidiano das pessoas (sujeitos), no que diz respeito aos hábitos alimentares.

¹ Termo criado por Lévi-Strauss (1985) para dizer que a comida também pode ser analisada como forma de unidade de gosto.

Perullo (2013), argumenta que existem outros aspectos do alimento que são mais importantes que os hábitos alimentares, como é o caso da relação alimento-indivíduo. Para ele, o prazer provocado no ato do comer varia de acordo com cada alimento, ocorrendo somente quando se tem uma relação positiva da pessoa com o alimento. Esse prazer de comer, muitas vezes é associado “à memória, à inteligência, à consciência e à linguagem” (p. 52). Desse modo, as memórias individuais de alimentos anteriormente ingeridos e armazenados pela consciência como sendo bons, ao serem ingeridos novamente despertam lembranças que fazem lembrar do sabor, das características que os rodeiam, concluindo o autor que o prazer e o saber geralmente andam juntos.

Quando uma pessoa é inserida em um local ao qual ela pode revelar e expressar suas tradições gustativas, seja pela gastronomia, pelo processamento diferenciado de produtos ou outra forma de exibição de produtos alimentícios, a memória gustativa é claramente reafirmada por esse mesmo indivíduo mesmo que seja inconsciente (SANTOS, 2005). Portanto, quando essa pessoa começar a imprimir essas recordações gustativas aos alimentos por ele produzidos, estará automaticamente imprimindo diferenciação de produto acarretando em sua valorização, o que gerará ganhos extras quando da sua comercialização, além da promoção da sua memória e da sua tradição alimentar. A comunidade local também se beneficiará desse processo (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Tanto a memória gustativa quanto a memória involuntária estão diretamente ligadas, apesar de serem diferentes, conceitualmente falando. No ensaio sobre a filosofia e estética do alimento de Perullo (2013), ele indaga a possibilidade da medição da duração e da intensidade do prazer com o pretexto de que esse prazer gustativo seja passageiro. E então ele mesmo constata que

a *Madeleine* de Proust é o paradigma do prazer gustativo entendido como memória involuntária, como surpresa, um reflorescer de estados emocionais que se supõem ultrapassados e esquecidos. (p. 35).

Com isso, ele reafirma o fato de que a memória também possui a habilidade de buscar e demonstrar, nas profundezas da subconsciência dos indivíduos, a força que o prazer e o gosto dos alimentos têm sobre as pessoas, mesmo sendo através de experiências rápidas e aparentemente sem importância no momento do consumo, porém tão intensas quanto. Assim, a memória involuntária caminha junto da memória gustativa.

Segundo Proust (1913), a memória involuntária consiste naquela em que o indivíduo não tem controle, ou seja ela fica adormecida nas recordações pessoais e qualquer acontecimento pode fazer com que ela venha a tona. Quando essa lembrança é recordada, ela toma posse da pessoa fazendo com que o passado se reconstrua no presente, como se fosse um *déjà-vu*² (BONA, 2013). Esse tipo de memória é caracterizado como sendo aquela em que os indivíduos não possuem o poder de acessar informações específicas ou lembrarem quando desejarem.

Outra característica específica é a capacidade que este tipo de memória tem de fazer com que o indivíduo sinta como que se estivesse em uma dimensão paralela no tempo, onde ele não consiga diferenciar o espaço muito menos o tempo enquanto a memória é reproduzida. Então, durante esse processo os dados dessa memória podem ser acessados espontaneamente sem que ocorra algum dano a lembrança oficial (DELEUZE, 2003; FREITAS, 2015).

² Ver significado no glossário ao final do texto.

Exemplos desse tipo de memória é o caso da cena do sabor, do perfume da Madeleine descrita no livro *No Caminho de Swann – Combray*, da série de livros *Em Busca do Tempo Perdido*, do francês Marcel Proust. Inclusive vários autores citam este episódio como sendo ilustrativo do que vem a ser a memória involuntária, como Bona (2013), Deleuze (2003), Gatti (2003) dentre outros.

Outro caso relevante e que vale a pena ser comentado, é a cena que ocorre no filme de animação infantil *Ratatouille*, quando um importante crítico gastronômico ingere um prato de verduras que o conduz de volta a sua infância, mais especificamente à mesa da sua casa durante a infância (BIRD, 2007).

À vista disso, esses dois tipos de memórias, quando parte de uma metodologia de estudo que envolva a cadeia de algum produto alimentar seja *in natura* ou processado, consegue captar a história do produto através da coleta das histórias orais. E com isso interpretá-la a luz dos objetivos e transmití-la conforme for conveniente ao delineamento da pesquisa, além de que o conjunto dessas memórias também operam na junção de áreas distintas do conhecimento a trabalharem juntas (MONTEIRO, 2018).

Como exemplo do uso da teoria da memória como metodologia, o estudo de caso relatado a seguir demonstra claramente a sua aplicação em um produto oriundo do bioma Cerrado e extraído por agricultores familiares da região.

Estudo de caso: o uso das memórias de consumo na promoção do cajuzinho-do-cerrado

Como mencionado anteriormente, a teoria da memória no estudo de cadeias agroalimentares exerce papel fundamental na investigação em diferentes elos com o intuito de resgatar práticas e saberes que já

foram usados e que podem retornar a fazer parte do processo. A seguir é apresentado um estudo de caso com o fruto cajuzinho-do-cerrado com o intuito de promover sua valorização.

Essa pesquisa consistiu num estudo comparativo entre dois grupos sociais distintos, extrativistas e consumidores, que possuíam algum tipo de recordação com o fruto em questão e que, através do acesso às memórias (involuntária e gustativa) dos entrevistados fosse possível resgatar formas de valorização do fruto e conseqüentemente do produtor. O objetivo do estudo é analisar o papel da memória involuntária e da memória gustativa como um mecanismo de diferenciação do produto tanto para o agricultor familiar como para o consumidor na promoção e valorização do cajuzinho-do-cerrado.

Foi escolhido o cajuzinho-do-cerrado (figura 1) devido a sua versatilidade de utilização em várias modalidades, além dos diversos usos na gastronomia, na engenharia de alimentos (GONÇALVES *et al.*, 2009; OLIVEIRA; ROCHA, 2008), dentre outros. Esse fruto se destaca das demais frutas do Cerrado porque apresenta potencial extrativo e comercial (BRASIL, 2015), além do fato de que é uma fonte de renda extra para quem o extrai e comercializa, visto que atua como uma atividade complementar à atividade agrícola.

A escassez de informações na literatura científica a respeito do fruto, seus usos, produção, transformação e a comercialização no âmbito da sua valorização contribuíram na escolha do tema para desenvolver a pesquisa (MONTEIRO, 2018).

A Teoria da Memória no contexto dessa pesquisa foi inserida como parte da metodologia integrando a triangulação de áreas. Assim, ela não só teve o papel da diferenciação do cajuzinho-do-cerrado na promoção da sua valorização, como também fez a junção do agronegócio à gastronomia, fechando o ciclo com a antropologia.

Figura 1: Fruto de cajuzinho do cerrado na planta



Fonte: Monteiro (2018).

De acordo com Vieira *et al.* (2006), o cajuzinho-do-cerrado pertence à família *Anacardiaceae* que engloba mais de 70 gêneros e centenas de espécies disseminadas pelo Brasil. As espécies nativas dessa família no Centro-Oeste brasileiro não são muito conhecidas e por isso pouco consumidas, embora sejam valorizadas pelas comunidades locais. As principais variedades encontradas no Cerrado são:

- *Anacardium humile* - possui porte arbustivo e é chamado pelas comunidades locais de cajuí, caju-do-campo, caju-do-cerrado, cajuzinho-do-cerrado, caju-mirim, cajuzinho-do-mato e caju-anão;
- *Anacardium corymbosum* – possui porte rasteiro (GONÇALVES *et al.*, 2009) ou subarbustivo (VIEIRA *et al.*, 2006), conhecido pelos nomes de caju-rasteiro e cajuzinho;
- *Anacardium othonianum* – apresenta porte médio ou arbóreo, sendo conhecido por cajueiro-arbóreo-do-cerrado (GONÇALVES *et al.*, 2009; VIEIRA *et al.*, 2006).

As variedades de cajuzinho-do-cerrado encontradas no planalto central podem ser consumidos *in natura* ou processados nas formas de vinhos, vinagre, aguardente, compotas, passas de caju, geleias, sucos, sorvetes, cachaça, castanhas (desidratado) (SILVA; SILVA; OLIVEIRA, 2004), e mais algumas outras formas identificadas na pesquisa de campo (MONTEIRO, 2018).

Para atender ao objetivo da pesquisa, a metodologia foi baseada em Bardin (1977), das falas (estórias orais) dos entrevistados dos dois grupos analisados, juntamente com a memória de consumo. As categorias para ambos foram criadas com o propósito de aprofundar nas lembranças que os participantes possuem com o fruto, a fim de entender a relação do cajuzinho-do-cerrado com eles, e com isso interpretar a memória e retirar as formas de consumo, manejo, processamento e a comercialização.

A pesquisa realizada no ano de 2017 foi feita com agroextrativistas e consumidores do fruto que residiam no Distrito Federal e entorno, em locais de comercialização ou na propriedade do agricultor. O requisito básico para participar do estudo era o consumo e/ou o extrativismo do fruto a fim de que se pudesse captar a memória de consumo do indivíduo por meio das entrevistas e posteriormente analisá-las e interpretá-las.

As principais categorias analisadas foram primeiramente as variáveis de controle (comuns a todos os participantes) e posteriormente as específicas de cada grupo. As variáveis criadas e estudadas para os agroextrativistas que tinham como objetivo resgatar a memória e a percepção de consumo eram: i) lembrança ao comer o fruto, ii) principal forma de consumir o fruto, iii) diferenciação do fruto/formas de processamento.

Os resultados para essas categorias mostraram que os agricultores entrevistados não possuem memória afetiva ou de consumo do cajuzinho-do-cerrado, pois a maior parte destes só se tornaram

agricultores e extrativistas do fruto há pouco tempo, quando se mudaram para a propriedade. Em decorrência disso, também foi verificado que não há a valorização do fruto independente da sua forma de apresentação por essa parte.

Para eles, esse fruto é comum e todos eles possuem no quintal de suas casas, por esse motivo e pela falta de informações extras a respeito do alimento, de suas propriedades funcionais e nutritivas, fica evidente que esses agricultores não imprimem melhorias ao produto e muito menos suas memórias (quase ausentes). Em vista do fato de que a maioria deles não teve tempo suficiente para criar uma relação afetiva com o fruto, isso implica diretamente na geração de renda extra que poderia ocorrer caso houvesse melhorias no processamento ou mesmo na forma de apresentação aos consumidores no momento da comercialização, na época da colheita – o período da coleta dos frutos maduros se dá nos meses de setembro a outubro geralmente (BRASIL, 2015; SILVA *et al.*, 1992).

Das análises com os agroextrativistas ficou claro que as memórias coletadas não influenciaram muito e nem agregaram informações relevantes acerca do objeto de estudo. Portanto, o uso da Teoria da Memória nesse grupo não repercutiu de forma positiva, já que os entrevistados não possuem memórias concretas.

No cenário dos consumidores, a única variável que buscou identificar as lembranças de relação e percepção de consumo do cajuzinho-do-cerrado foi a que mediu a memória ao consumir o fruto. As outras tinham o objetivo de conduzir o relato para que o consumidor fosse recordando aos poucos pontos relevantes, como as principais características organolépticas do fruto para ele, quais eram as principais formas de consumo, quais ele prefere, quem estava no momento do consumo. A condução da pesquisa se deu até o ponto em que se formava uma história de consumo, lembranças

de momentos vividos no passado, de pessoas (familiares ou amigos) que estavam no momento de consumo do fruto.

Por parte dos consumidores, verificou-se que a memória gustativa e a memória involuntária auxiliaram de modo positivo no resgate de práticas e saberes, que no futuro podem vir a contribuir com alternativas de diferenciação do produto visando a sua valorização. Percebeu-se que, na época da colheita do cajuzinho-do-cerrado, existe uma procura grande dos consumidores pelo fruto *in natura* e, em alguns casos, por produtos advindos dele. O fato que não passa despercebido, já que os consumidores compreendem os benefícios que o fruto traz a saúde humana, além do seu consumo ser prazeroso.

Ficou notório que o ato de comer o cajuzinho-do-cerrado é um evento familiar para a grande maioria dos entrevistados. Os relatos coletados estão carregados de recordações de consumo em ambiente familiar e com amigos durante a infância, como também de consumidores que só conheceram o fruto quando adultos. Embora estes ainda estejam criando relações de afetividade com o alimento, conseguiram contar como foi o contato com o cajuzinho-do-cerrado e de como este os cativou.

Os consumidores, inclusive, contribuíram com o mapeamento de produtos manufaturados do fruto que costumavam consumir e que nos dias atuais são difíceis de encontrar no mercado, até porque esses produtos eram produzidos em seus lares com o intuito somente de apreciar o sabor e não a comercialização. Apesar da maior parte dos consumidores afirmarem que preferem consumir o fruto *in natura*, muitos deles se confundem ao alegarem que ingerem na forma de suco (que é um processado sem cocção).

Contudo, embora o valor agregado pelo uso da metodologia na investigação sobre o cajuzinho-do-cerrado, esse estudo de caso mostrou que o emprego das memórias involuntária e da gustativa

por si só não são mecanismos eficientes para promoção e valorização deste fruto. É necessário que se busque outras formas de investigação para auxiliar nesse processo, já que o déficit de informação nos grupos investigados impactou de forma negativa na pesquisa.

Considerações finais

O estudo da teoria da memória, como parte fundamental da metodologia para alguns tipos de pesquisas, pode ser bem interessante visto que a memória visa abarcar conhecimentos de áreas diferentes em uma só. Esse diálogo, que combina temas específicos ocasionando em uma sequência lógica de raciocínios, é fundamental para apontar caminhos que irão culminar em uma nova dimensão do conhecimento.

Assim, foi demonstrado, de modo claro nesse breve estudo, como pode ser utilizado essa triangulação de áreas envolvendo a teoria da memória como parte da metodologia. Como ferramenta metodológica, a Teoria da Memória ainda é desconhecida por boa parte dos pesquisadores. É um recurso disponível que merece ser considerado pela comunidade acadêmica no sentido de ampliar as perspectivas de análise em especial quando os temas sob investigação se referem às percepções dos indivíduos.

Essa metodologia de investigação, apesar de ser trabalhosa em sua aplicação, consegue revelar aspectos que outras metodologias mais simples não descobrem facilmente e, ainda mais quando se investiga detalhes singulares de uma cadeia de produção.

A Teoria da Memória traz uma nova perspectiva para análises mais profundas e com riqueza de detalhes acerca de um assunto que envolva mais de uma área do conhecimento.

Glossário

Déjà-vu: palavra de origem francesa; substantivo masculino. Significa “modo de ilusão que ocorre na memória e faz com que uma pessoa acredite já ter visto ou vivido alguma coisa, ou circunstância, nova e que nunca chegou a acontecer” (“Dejavu - Busca - Dicionário Online de Português”, 2018).

Referências

- BARDIN, Lawrence. *Análise de Conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1977.
- BERGSON, Henri. *Matéria e memória: Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito*. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- BERGSON, Henri. *A Evolução Criadora*. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- BIRD, Brad. *Ratatouille Brasil*. Disney PIXAR, 2007.
- BONA, Fabiano Dalla. Memórias gastronômicas em Vinícius de Moraes. *Todas as Musas*, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 12–23, jul./dez. 2013.
- BRASIL, Ministério da Saúde. *Alimentos Regionais Brasileiros*. 2. ed. Brasília: Departamento de Atenção Básica, 2015.
- CORÇÃO, Mariana. *Os Tempos Da Memória Gustativa: Bar Palácio, Patrimônio Da Sociedade Curitibana (1930–2006)*. 2007. 122 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná, Paraná. 2007.
- DEJAVU. In: Dicio, Dicionário Online de Português. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/pesquisa.php?q=dejavu>>. Acesso em: 5 jul. 2018.
- DELEUZE, Gilles. *Proust e os signos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2003.

DESLANDES, Suely Ferreira *et al.* *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. 21. ed. Petrópolis, RJ: [s.n.].

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREITAS, G. H. L. de. O Papel da “Memória Involuntária” em Walter Benjamin Para o Historiador. *Revista Labirinto*, v. 23, jul./dez., ano XV, p. 157–171. 2015.

GATTI, Lucianno Ferreira. Marcel Proust e o inacabamento do passado. *Margem*, São Paulo, v. 11, n. 17, jun. p. 197–216. 2003.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. *Métodos de pesquisa*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GONÇALVES, Maria Assima Bittar; CARVALHO, Wagner Rodrigues; DAMIANI, Clarissa; CALIARI, Márcio; SILVA, Yasmini. Portes Abraham; ESTEVAM, Lara; MIGOTTO, Juliana; MENDES, Nathalia da Silva Rodrigues. Aguardente de Cajuzinho do Cerrado: Produção e Análises Físicas e Químicas. *Revista Processos Químicos*, p. 31–35, 2009.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia Estrutural*. São Paulo: Cosac Naify, 1985.

MARCHIOLI, Gabriel Ferreira. *Memória e Gastronomia: agricultura orgânica e afetiva*. 2017, 120 f. Dissertação (Mestre em Turismo) - Universidade de Brasília - UnB, Distrito Federal. 2017.

MONTEIRO, Aline de Oliveira. *Valorização do cajuzinho-do-cerrado: memória involuntária e memória gustativa*. 2018, 120 f. Dissertação (Mestre em Agronegócios) - Universidade de Brasília, Distrito Federal. 2018.

NORRA, Pierre. *Entre Memória e História: a problemática dos lugares*. Projeto História, v. 10, p. 7-28, 1993.

OLIVEIRA, Daniele Lopes; ROCHA, Cleonice. Alternativas sustentáveis para a merenda escolar com o uso de plantas do cerrado, promovendo educação ambiental. *Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental*, v. 21, p. 35-53, 2008.

PERULLO, Nicola. *O Gosto Como Experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI - SP editora, 2013.

PROUST, Marcel. *Em Busca do Tempo Perdido - No Caminho de Swann - Combray*. vol. 1 Rio de Janeiro: Zahar. 1913.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e o seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. *Histórias Questões & Debates*, v. 42, n. 1, p. 21, 2005a.

SILVA, Cláudio Felipe Ribeiro; SOUZA, Edinilsa Ramos; COSTA, João Paulo Veiga; MALAQUIAS, Juaci Vitória; NJAINE, Kathie; MINAYO, Maria Cecília de Souza; SANTOS, Nilton César; CONSTANTINO, Patrícia; GOMES, Romeu; ASSIS, Simone Gonçalves; DESLANDES, Suely Ferreira. *Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

SILVA, José Antônio; SILVA, Dijalma Barbosa; JUNQUEIRA, Nilton Tadeu Vilela; ANDRADE, Leide Rovênia Miranda. *Coleta de sementes, produção de mudas e plantio de espécies frutíferas nativas dos Cerrados: informações exploratórias*. Planaltina: EMBRAPA - CPAC, 1992.

SILVA, Maria Reis; SILVA, Maria Sebastiana; OLIVEIRA, Jeanne Silva. Estabilidade de ácido ascórbico em pseudofrutos de Caju-do-Cerrado refrigerados e congelados. *Pesquisa Agropecuária Tropical*, v. 34, n. 1, p. 9-14, 2004.

VIEIRA, Roberto Fontes *et al.* *Frutas nativas da região Centro-Oeste. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia*. 2006.