

Instituto Federal de Brasília (IFB)

Campus Riacho Fundo

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

José Helder da Silva Leal

Professor Orientador: Ana Tereza Portelada Bandeira

Tecendo os sabores da cajucultura: uma exploração dos aspectos econômicos, sociais, históricos e culturais na microrregião de Picos – PI

Resumo

O artigo aborda a cajucultura na microrregião de Picos - PI destaca a significância econômica, social e cultural do cajueiro no contexto nordestino do Brasil, com particular destaque para o estado do Piauí. É digno de nota que a cajucultura exerce uma função de destaque na economia local, proporcionando oportunidades de trabalho e fontes de renda para pequenos e médios produtores na região de Picos, uma das áreas proeminentes na produção de caju. Apesar dos desafios enfrentados na produção de caju, tais como a necessidade de aumentar a eficiência produtiva e superar dificuldades socioeconômicas, estão sendo implementadas estratégias para aprimorar a situação, incluindo a introdução de novas variedades de cajueiros. Além de sua contribuição econômica, a cajucultura também exerce um impacto positivo na coesão social das comunidades locais, refletindo suas raízes históricas na região e fomentando eventos e festivais que realçam sua relevância cultural. O artigo conclui destacando o potencial de expansão da cajucultura em Picos, salientando a importância de estratégias inovadoras de produção e aproveitamento de subprodutos do caju. Em resumo, enfatiza-se a importância da cajucultura como impulsionadora do desenvolvimento econômico e social da região, ao mesmo tempo em que reconhece os desafios a serem superados para sua plena valorização.

Palavras-chave: Picos; caju; gastronomia.

Introdução

O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) é uma planta adaptada a solos pobres e arenosos, comumente encontrada em climas tropicais, especialmente no litoral nordestino do Brasil. Com porte médio e troncos tortuosos de cinco a dez metros de altura, essa

cultura perene tem grande importância econômica e cultural, historicamente disseminada pela comunidade nativa do Nordeste, que utilizava a floração do cajueiro para marcar o tempo (Gamarra-Rojas *et al.*, 2019, Serrano; Pessoa, 2016).

Atualmente, o Brasil é um dos principais produtores globais de castanha de caju, produzindo cerca de 127.931 Toneladas em 2023, com área colhida de 441.892 Hectares e rendimento médio de 290 Kg por Hectare. Podendo se destacar pelos investimentos em tecnologia e qualidade. A cajucultura é uma fonte significativa de renda para comunidades rurais e contribui substancialmente para a economia nacional (IBGE, 2023). A nível de Piauí, e conforme a mesma fonte, observa-se que o estado produziu 20.992 Toneladas, com 73.188 Hectares de área colhida e rendimento médio de 287 Kg por Hectare.

Salientando que os cultivos ocorrem durante o período chuvoso, de março a julho, com a colheita entre setembro e janeiro, sendo influenciados pela idade da planta, material genético e variações climáticas. A produção é mais intensa durante a época de seca, coincidindo com a entressafra de outros cultivos na região Nordeste. A Cajucultura desempenha um papel fundamental na subsistência econômica e na suplementação nutricional, permitindo o armazenamento das castanhas durante a estiagem, desde que sejam seguidas as boas práticas de colheita e conservação (Gamarra-Rojas *et al.*, 2019, Serrano; Pessoa, 2016).

A cajucultura engloba todas as atividades ligadas ao cultivo e produção do cajueiro, uma árvore tropical altamente valorizada comercialmente. As castanhas do cajueiro são consumidas de várias maneiras, desde cruas e assadas até como ingredientes em produtos processados, como sucos, doces e castanhas torradas. Além das castanhas, o cajueiro produz o pseudofruto conhecido como "caju", usado na fabricação de sucos, geleias e licores. A cajucultura desempenha um papel econômico significativo em diversas regiões tropicais, com o Brasil se destacando como um dos principais produtores e exportadores de castanha de caju. Além de tudo, é uma das espécies mais cultivadas em regiões tropicais, devido à sua capacidade de adaptação a solos pouco férteis, temperaturas elevadas e condições de seca, com produção otimizada em níveis anuais de chuva entre 900 mm e 3000 mm (Kahlmann; Kohn, 2018).

Picos exerce um papel crucial como "porta" para o Arranjo Produtivo Local da cajucultura, oferecendo tanto oportunidades de entrada quanto de saída. As oportunidades de entrada incluem acordos comerciais e convênios com investidores e instituições interessadas no APL, enquanto as oportunidades de saída envolvem a comercialização dos produtos em âmbito regional e nacional. Essa dinâmica fortalece as relações entre o campo produtor e as cidades adjacentes, impulsionando o desenvolvimento econômico e regional (Lima; Deponti; Karnopp, 2017). Resumidamente, o envolvimento das comunidades locais na cajucultura de Picos é fundamental para a economia regional, promovendo o desenvolvimento socioeconômico e fortalecendo os laços sociais entre os residentes locais.

Metodologia

o propósito deste artigo é conduzir uma análise abrangente da cajucultura na macrorregião de picos - pi, explorando os aspectos econômicos, sociais, históricos e culturais relacionados a essa prática agrícola. a cajucultura desempenha um papel essencial na diversificação dos sabores dos seus produtos derivados e serve como uma fonte de inspiração para as gerações vindouras. para embasar essa análise, foram

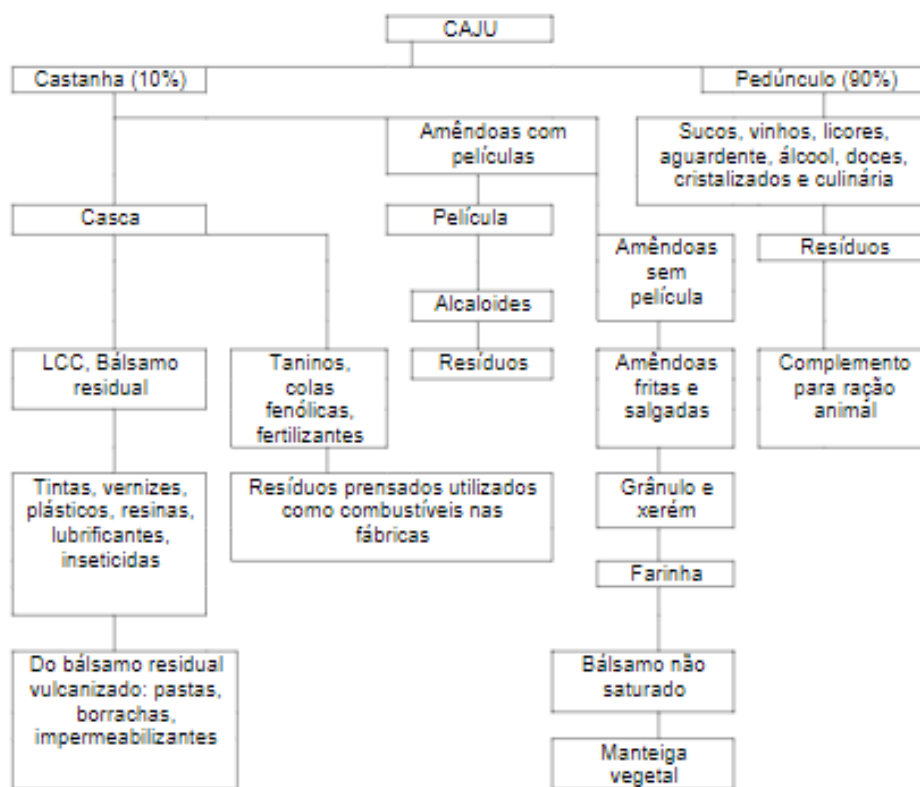
consultadas bases de dados científicos, como o google acadêmico (<https://www.googleacademico.com>), e sites previamente selecionados na internet. a escolha dos estudos científicos foi pautada na relevância do conteúdo específico relacionado ao tema, sem considerar restrições quanto à data de publicação.

Referencial teórico

Potencial do caju e seus derivados

O caju e seus subprodutos representam uma fonte diversificada de possibilidades e vantagens. Além de suas propriedades nutricionais, o caju oferece uma ampla variedade de produtos que vão desde sucos e doces até cajuína e castanhas processadas. Essa ampla gama de escolhas não apenas satisfaz as necessidades alimentares, mas também cria oportunidades econômicas e comerciais. Com uma abordagem abrangente, é viável explorar todo o potencial do caju e seus derivados, seja na indústria alimentícia, na agricultura familiar ou no mercado global. Abaixo a Figura 1, apresentando a cadeia de produção do caju.

Figura 1. Cadeia de produção de caju.



Fonte: Xavier *et al.*, 2022.

A Embrapa enfatiza a importância de explorar mais o potencial do caju, especialmente o pedúnculo, subutilizado apesar de representar a maior parte do fruto. Este tem potencial para diversos produtos, incluindo sucos, cajuínas, doces e até mesmo como caju de mesa, ampliando as oportunidades de mercado e valorizando a cajucultura regional. Além disso, o caju de mesa também contribui para a cajucultura, permitindo o

acesso dos consumidores ao fruto fresco, com uma produção de 14.809 toneladas em 2022, um aumento de 9,5% em relação ao ano anterior (Moura, 2023).

De acordo com Talasila e Shaik (2015), a produção principal da cajucultura é a castanha de caju. Estima-se que aproximadamente 10-15 toneladas de pedúnculo de caju são obtidas como subproduto para cada tonelada de castanhas de caju produzida. Sabendo que a castanha de caju, semente oleaginosa do cajueiro tropical, é apreciada por seu sabor único e benefícios nutricionais. Rica em gorduras saudáveis, vitaminas e antioxidantes, é uma fonte energética e promove a saúde cardiovascular, da pele e dos ossos. Utilizada em uma variedade de pratos doces e salgados, além de ser consumida como um snack saudável, sua crescente popularidade também a torna uma importante fonte de sustento para comunidades ligadas à cajucultura. A cajucultura possui importância significativa na geração de emprego e renda bem como na oferta variada de uma gama de produtos alimentícios (Moura, 2023).

Os subprodutos resultantes do processamento do caju têm uma variedade de aplicações, incluindo a produção de bioetanol, biodiesel, revestimento de superfícies, corantes, pesticidas, larvicidas, medicamentos antitêrmicos, resinas adesivas e borracha, além de serem utilizados na indústria farmacêutica (Sharma *et al.*, 2020). É importante ressaltar que os subprodutos do processamento do caju têm diversas aplicações industriais em várias áreas. Esses subprodutos, como o bagaço da casca, o pedúnculo, a casca da castanha e a amêndoa quebrada, são aproveitados em indústrias como a de bioetanol, corantes naturais, larvicidas, revestimentos de superfície e até mesmo na produção de óleos essenciais para cosméticos e fármacos. Essa diversidade de uso torna o processo de produção do caju mais sustentável e rentável.

Papel da cajuína e outros produtos derivados do caju na cultura local.

Embora a cadeia produtiva do caju não atinja o mesmo nível de integração no mercado mundial como muitas outras commodities, uma parcela dos seus produtos, como a amêndoa do caju, é destinada principalmente ao mercado internacional, representando cerca de 90% da sua produção. Portanto, as regiões onde a cajucultura é predominante podem ser vistas como participantes desses processos globais e se beneficiam da globalização (Façanha, 2016); FBB, 2010).

A cajuína é uma bebida de suco de caju, que passa por um processo de clarificação e esterilização, sem adição de álcool ou açúcar. Sua tonalidade amarelo-âmbar deriva da caramelização dos açúcares naturais presentes na fruta. Reconhecida por sua qualidade nutritiva e propriedades saudáveis, a cajuína oferece um sabor agradável, fresco e rico. Sua textura é límpida, leve e densa, embora essas características possam variar dependendo da qualidade do caju e das técnicas empregadas durante sua produção (Barbosa, 2021). Podemos ver na Figura 2, a cajuína e o caju.

Figura 2. Cajuína e caju.



Fonte: (Barbosa, 2021).

O consumo de cajuína envolve uma experiência de degustação com comentários e comparações sobre suas características, como cor, doçura, cristalinidade e densidade, influenciadas pela qualidade do caju e pelas técnicas de produção. Isso reforça o sentimento de pertencimento à família produtora. A cajuína, uma bebida não alcoólica, é feita a partir do suco de caju, clarificado para separar o tanino, e depois caramelizado em banho-maria, podendo ser armazenada por até dois anos. O método de produção evoluiu ao longo do tempo, com pequenas melhorias em cada núcleo produtor, resultando em diferenças no sabor da bebida final, refletindo o cuidado em cada etapa de produção (Iphan, 2024).

Outros produtos, como o suco de caju, têm como mercado outros estados do Nordeste, enquanto a cajuína tem Picos e Teresina como principais mercados, também alcançando inserção nos mercados regionais. A introdução dessa atividade na região tem contribuído para a geração de renda e a fixação do homem no campo. Além disso, em conjunto com as novas relações sociais criadas, tem influenciado na dinâmica populacional do território (Alencar *et al.*, 2022).

Importância econômica e social da cajucultura na microrregião de Picos - PI.

De acordo com Moura (2023) a cajucultura no Nordeste é vital na geração de empregos, renda e na diversificação dos produtos alimentícios, mesmo durante a entressafra, em contraste com outras culturas afetadas pela escassez hídrica. A introdução do cajueiro-anão há 40 anos foi um marco na cadeia produtiva, promovendo mudas de qualidade e revitalizando a cajucultura.

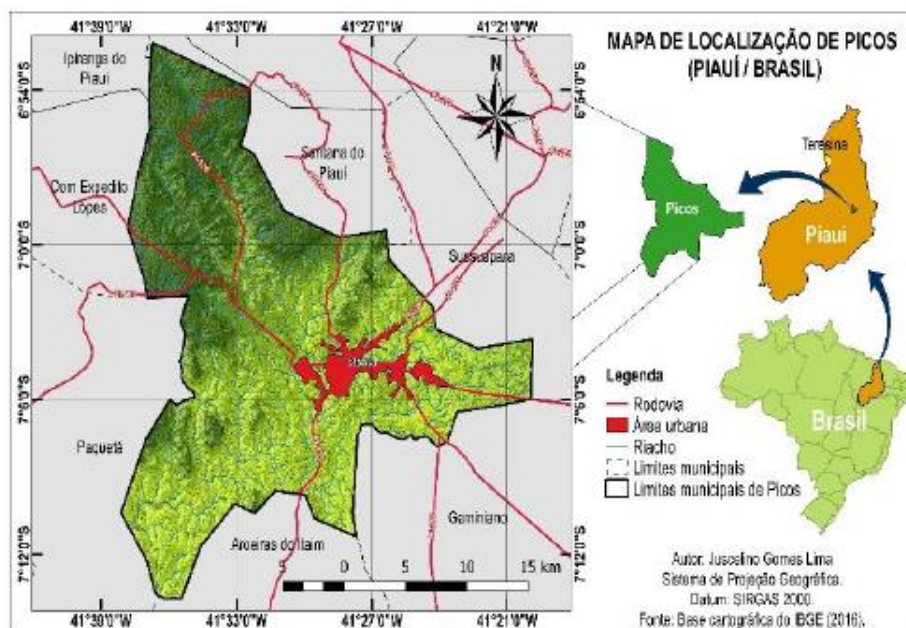
A modernização conservadora no contexto agrícola brasileiro desencadeou a expansão de novas áreas de cultivo, marcada pela ampliação dos latifúndios e pela adoção da agricultura tecnificada, caracterizada pelo uso intensivo de maquinário e insumos agrícolas. No Estado do Piauí, diferentes culturas ocuparam territórios distintos: enquanto a soja domina as vastas chapadas dos cerrados, a cajucultura empresarial desempenhou um papel significativo na abertura de extensas áreas no semiárido, embora não tenha sido a primeira cultura a ser cultivada nessas regiões de chapadas (Alencar *et al.*, 2021).

O Piauí é o terceiro maior produtor de caju no Brasil (IBGE, 2023). A cajucultura é essencial economicamente e socialmente para o estado, gerando empregos e renda,

especialmente para pequenos e médios produtores. Apesar do potencial do Piauí para o cultivo de cajueiros, a baixa produtividade, cerca de 280 kg/ha, afeta a competitividade. O setor gera empregos permanentes e temporários para milhares de trabalhadores. Além das castanhas, o aproveitamento do pedúnculo também é fonte de renda, com a produção de sucos, cajuína, refrigerantes, vinho, doces e consumo "in natura".

O caju do Piauí é distribuído em supermercados e feiras em vários estados brasileiros e até exportado internacionalmente. O estado possui 24 pequenas indústrias e uma de grande porte, todas dependentes da matéria-prima local para atender à demanda nacional e internacional (Ribeiro, 2002). A Microrregião de Picos/PI, composta por 20 municípios com grande potencial produtivo de caju e tem se destacado, com a cidade de Picos no centro das atenções dos investimentos nesse arranjo. Diversas ações e políticas institucionais, juntamente com a participação de diferentes atores sociais, estão contribuindo para esse dinamismo econômico, conforme destacado por Lima, Deponti e Karnopp (2017). Diante disso, vem a importância de apresentação de um estudo sobre o assunto na região. Podemos frisar abaixo (Figura 3) o mapa da Microrregião e cidade de Picos no estado do Piauí. Localidade importante para a cajucultura.

Figura 3: Mapa de localização da Microrregião e cidade de Picos no Piauí.



Fonte: IBGE, 2015.

A cajucultura em Picos é uma atividade econômica importante devido ao clima favorável e à topografia adequada. Avanços tecnológicos impulsionaram seu desenvolvimento, porém, desafios como variações climáticas e questões de mercado também influenciaram sua evolução. Apesar das dificuldades, a cajucultura continua sendo essencial para a economia local, sustentando muitas famílias e moldando a identidade agrícola da região. A produção agrícola é sensível a fatores climáticos, que podem afetar a disponibilidade dos produtos no mercado. A atuação dos intermediários na comercialização também é crucial para definir os preços finais ao longo da cadeia produtiva (Bezerra; Gomes, 2022).

Picos/PI é fundamental devido à sua localização estratégica nos sertões centro-leste do Piauí, sendo um hub de conexão vital com outras regiões do Brasil. Sua posição geográfica a torna um ponto central para o comércio e serviços, abrangendo uma vasta área, inclusive em estados vizinhos. O dinâmico centro comercial e de serviços contribui para a economia local e regional, gerando empregos e impulsionando o desenvolvimento socioeconômico. As instituições de ensino superior, como as Universidades Estadual e Federal do Piauí, e o Instituto Federal de Ciência, Ensino e Tecnologia, oferecem uma educação de qualidade e conduzem pesquisas relevantes para o desenvolvimento local. Picos se destaca como um centro multifacetado, onde a localização estratégica, a vitalidade econômica e o ambiente educacional colaboram para o crescimento e a sustentabilidade da região.

A expansão da cajucultura desencadeou uma série de mudanças profundas tanto no âmbito social quanto territorial. Por um lado, implicou na expropriação de posseiros, por outro, deu início a negociações que resultaram no reconhecimento de posses, além de gerar empregos diretos em sua fase inicial. Os conflitos sociais e disputas por terras foram elementos marcantes nesse processo, levando à implementação de projetos de assentamentos, bem como a movimentos de migração e emigração. Essas dinâmicas não apenas alteraram o espaço físico, mas também influenciaram as relações sociais, políticas e ambientais. É importante destacar que muitas dessas transformações ainda estão em andamento, o que evidencia a natureza transitória do território e das relações territoriais (Alencar *et al.*, 2022).

Aspectos econômicos da cajucultura:

Análise do mercado de cajucultura.

Até 2020, o Brasil tinha 426,1 mil hectares de cajueiros, principalmente na Região Nordeste (99,7%), com destaque para Ceará (63,5%), Piauí e Rio Grande do Norte (28,7%). Entre 2012 e 2019, seca e pragas reduziram áreas nos três estados (-32,6% no Ceará, -58,1% no Piauí, -60,3% no Rio Grande do Norte), levando a perdas de 43,5% no Nordeste e 43,7% no país. Governos estaduais distribuíram mudas de cajueiro-anão-precoce, elevando rendimento e produção: Piauí (477,8% rendimento; 142,4% produção), Ceará (238,5% rendimento; 127,2% produção), e Rio Grande do Norte (136,0% rendimento; -6,3% produção), com exceção deste último (IBGE/PAM, 2022).

Diante do desafio enfrentado na cajucultura, a substituição do cajueiro-gigante pelo cajueiro-anão-precoce emerge como uma estratégia eficiente. O cajueiro-anão-precoce, mais resistente à escassez de água, oferece maior produtividade e facilidade de colheita devido ao seu porte menor, aumentando as oportunidades de lucro. A versatilidade desse cultivar é evidente, permitindo o aproveitamento do pedúnculo tanto in natura, como fruto de mesa, quanto processado para a elaboração de sucos, cajuína e doces (FREIRE, 2020).

Impacto econômico da cajucultura na região de Picos - PI.

De acordo com Bernardy e Silva (2021) as cidades são influenciadas por sua organização interna e pelos dinamismos regionais que afetam sua estrutura e atividades econômicas. As áreas urbanas centrais se desenvolvem com base em atividades comerciais, enquanto restrições podem restringir sua expansão. Novas configurações

urbanas surgem ao longo das vias intraurbanas e regionais, concentrando comércio e serviços em ambientes lineares.

A cajucultura em Picos tem um impacto econômico significativo em várias frentes. Ela gera empregos diretos e indiretos, beneficiando os moradores locais e impulsionando a economia regional. Além disso, aumenta a renda das famílias envolvidas na produção, comercialização e processamento do caju e seus derivados. A circulação de recursos financeiros é promovida, fortalecendo o comércio e incentivando o desenvolvimento de outras atividades econômicas na região. A cajucultura também pode estimular investimentos em infraestrutura e tecnologia agrícola, fortalecendo o setor produtivo e criando novas oportunidades de negócio. Em resumo, seu impacto é crucial para o crescimento e a sustentabilidade da comunidade local.

Diversas cooperativas localizadas no semiárido do Piauí realizam análises detalhadas dos preços da castanha de caju, sendo evidente que há disparidades significativas entre os valores praticados no mercado convencional e os do comércio justo. Essa discrepância de preços reflete a diversidade de abordagens e normas de negociação adotadas em cada um desses contextos comerciais, afetando diretamente tanto os produtores quanto os consumidores envolvidos na indústria (Bezerra; Gomes, 2022).

Aspectos históricos da cajucultura em Picos:

A cajucultura em Picos tem uma importância histórica que remonta aos primórdios da formação econômica e social da região. Iniciada provavelmente no início do século XX como uma atividade complementar às práticas agrícolas locais, a produção de caju gradualmente se tornou uma das principais fontes de renda na área. Com o passar do tempo, a modernização da cajucultura trouxe consigo técnicas de cultivo avançadas e variedades de cajueiros mais produtivas, consolidando Picos como uma das principais regiões produtoras de caju no Piauí e no Nordeste brasileiro. Os aspectos históricos da cajucultura em Picos não apenas evidenciam a evolução agrícola, mas também refletem mudanças socioeconômicas e culturais que influenciaram a identidade e o modo de vida das comunidades locais, tornando-se uma parte essencial da história e da tradição regional.

Desenvolvimento e transformações ao longo do tempo.

A história da cajucultura em Picos, PI, reflete mudanças significativas ao longo do tempo. Inicialmente uma prática agrícola complementar, a produção de caju cresceu e se tornou uma atividade econômica central na região. Avanços tecnológicos no cultivo e processamento do caju permitiram uma maior eficiência e expansão da produção, levando a oportunidades econômicas para a comunidade local. No entanto, também surgiram desafios, como flutuações de mercado e questões ambientais. Apesar disso, a cajucultura permanece como uma parte essencial da economia e identidade de Picos, PI (Bernardy; Silva, 2021).

Conclusões

O artigo sobre a cajucultura na microrregião de Picos - PI enfatiza a relevância econômica, social, histórica e cultural dessa atividade, sublinhando seu papel na criação de empregos, renda e progresso regional. Apesar dos desafios enfrentados, como as

flutuações climáticas e a competição no mercado, o texto identifica oportunidades de inovação, como a adoção de variedades mais produtivas e a criação de novos produtos derivados do caju. A cajucultura está intimamente ligada à identidade agrícola e às tradições locais, sendo celebrada em eventos e festivais. Apesar das dificuldades, o artigo destaca perspectivas positivas para o crescimento da cajucultura na região, especialmente com o apoio das comunidades locais e das instituições governamentais e acadêmicas. Em resumo, o texto oferece uma análise abrangente da cajucultura em Picos - PI, destacando sua importância e indicando caminhos para seu desenvolvimento futuro.

A cajucultura na microrregião de Picos, situada no estado do Piauí, destaca-se como uma atividade econômica de relevância. As condições climáticas favoráveis, aliadas ao solo propício, criam um ambiente propício para o cultivo do cajueiro nessa região. A produção de castanhas de caju e seus subprodutos desempenha um papel fundamental na economia local, gerando empregos e impulsionando o desenvolvimento socioeconômico da área. Além disso, a presença da cajucultura em Picos desempenha um papel crucial na preservação da cultura e da identidade agrícola da região, refletindo a importância histórica e cultural dessa atividade para a comunidade local.

Referências bibliográficas:

Alencar, Paulo Gustavo de; Espíndola, Giovana Mira de; Façanha, Antonio Cardoso Façanha; Nazaré, Maria de Nazaré Antão de Alencar. Semiárido piauiense: expansão da cajucultura e transformações no território. **Revista Geográfica de América Central**, v. 1, n. 68, p. 413-443, 24 nov. 2021.

BERNARDY, Rógis Juarez; SILVA, Juscelino Gomes da. O CHÃO DO SERTÃO EM TRANSFORMAÇÃO: plano diretor e dilemas intraurbanos - um foco de análise em picos/pi. **Rde - Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 1, n. 48, p. 215-237, 2021.

Bezerra, Francisco Francirlar Nunes, Gomes, Jaíra Maria Alcobaça. O preço de castanhas em cooperativas de caju e sua relação com o preço justo nos anos 2012 a 2018 no Piauí. **Revista de Gestão e Secretariado**, v. 13, n. 3, p. 1353-1379, 29 nov. 2022.

Façanha, A. C. (2016). Ensaio sobre a agricultura familiar no território, no rural e nas políticas públicas. In: Piauí, desenvolvimento territorial e escalas de abordagem. Teresina: EDUFPI.

FBB. (2010). FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. Fruticultura – Caju: volume 4. Desenvolvimento Regional Sustentável. Série Cadernos de propostas para a atuação em cadeias produtivas. Brasília: Banco do Brasil/IICA.

Freire, Verônica. **Cajueiro-anão transforma a vida de agricultores do RN**. 2020. Embrapa Agroindústria Tropical. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/57740378/cajueiro-anao-transforma-a-vida-de-agricultores-do-rn#:~:text=lan%C3%A7ados%20pela%20Embrapa.,Cajueiro%20Dan%C3%A3o%20apresenta%20produtividade%20quatro%20vezes%20maior%20de%20castanha%20por,m>

elhor%20adapta%C3%A7%C3%A3o%20%C3%A0%20regi%C3%A3o%20semi%C3%A1rida. Acesso em: 19 dez. 2023.

Gamarra-Rojas, Guillermo, Silva, Nielsen Christianni Gomes, Vidal, Maria Sarah Cordeiro. Contexto,(agri) cultura e interação no agroecossistema familiar do caju no semiárido brasileiro. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, v. 34, n. 3, p. 315-338, 2019.

IBGE , Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção agrícola municipal – lavoura permanente 2015. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?codmun=220290&idtema=148>. Acesso em 14/02/2024.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção Agrícola Municipal. IBGE/PAM Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1613>>. Acesso em: 29 fevereiro 2024.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção de Castanha-de-caju 2023**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/castanha-de-caju-cultivo/pi>. Acesso em: 01 novembro 2025.

IPHAN. **Piauí – Cajuína**. 2024. Ipatrimônio. Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/piaui-cajuina/#!/map=38329&loc=-6.000000000000009,-42.00000000000001,17>. Acesso em: 01 mar. 2024.

Kahlmann, Katarina; Kohn, Melanie. **USDA/FAS Food for Progress LIFFT-Cashew**. 2018. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.climatefinancelab.org/wp-content/uploads/2018/12/SeGaBi-study_final_18.03.02_pub.pdf. Acesso em: 01 mar. 2024.

Lima, Juscelino Gomes; Deponti, Cidonea Machado; Karnopp, Erica. Produzindo no campo, negociando na cidade: políticas institucionais, atores sociais e dinamismo econômico e regional a partir de um apl na microrregião de picos piauí/brasil. **Ágora**, v. 19, n. 1, p. 05, 5 jan. 2017.

Moura, Ricardo. **Produção de castanha do caju cresce 33% em 2022**. 2023. Embrapa Agroindústria Tropical. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/78004497/producao-de-castanha-do-caju-cresce-33-em-2022>. Acesso em: 03 mar. 2024.

Ribeiro, José Lopes. **CAJUCULTURA.: a solução para o semi-árido piauiense.** 2002. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1155848/1/Cajucultura33938.pdf. Acesso em: 15 fev. 2024.

Serrano, Luiz Augusto Lopes. **Sistema de produção do caju.** 2016. Embrapa Agroindústria Tropical. Disponível em: https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1052862/sistema-de-producao-do-caju. Acesso em: 29 fev. 2024.

Sharma, Poonam; Gaur, Vivek Kumar; Sirohi, Ranjna; Larroche, Christian; KIM, Sang Hyoun; Pandey, Ashok. Valorization of cashew nut processing residues for industrial applications. **Industrial Crops And Products**, v. 152, p. 112550, set. 2020.

Sousa, Thaynna Leocádio Trajano Lacerda, Shinohara, Neide Kazue Sakugawa, Lima, Gerlane Souza de, Furtado, Ayla Fernanda Tavares de Lima; Marques, Maria de Fátima Fonseca, Andrade, Samara Alvachian Cardoso. Cashew nutritional aspects and economic overview of cashew cultivation. **Research, Society And Development**, v. 10, n. 11, p. e229101119435, 29 ago. 2021.

Talasila, Uma; Shaik, Khasim Beebi. Quality, spoilage and preservation of cashew apple juice: a review. **Journal Of Food Science And Technology**, v. 52, n. 1, p. 54-62, 29 jan. 2013.

Xavier, Cássio Rocha; Guerra, César da Silva; Silva, Francisco Sérgio Neres da; Sampaio Neto, Oscar Zalla; Rodrigues, Luiz José; Takeuchi, Katiuchia Pereira. ASPECTOS PRODUTIVOS DA CAJUCULTURA E APROVEITAMENTO INTEGRAL DE DERIVADOS DE CAJU NO PROCESSAMENTO AGROINDUSTRIAL. **Recima21 - Revista Científica Multidisciplinar - Issn 2675-6218**, v. 3, n. 8, p. 381792, 25 ago. 2022.