26º ENANCIB
Encontro Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Ciência da Informação
A Amazônia na sociedade global em rede: assimetrias e potencialidades informacionais, tecnológicas e ambientais
Belém, Pará, 09 a 13 de novembro de 2026
Universidade Federal do Pará

XXVI ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO - XXVI ENANCIB

ISSN 2177-3688

GT 4 – Gestão da Informação e do Conhecimento

CASA DE FARINHA COMO ESPAÇO PARA GESTÃO DO CONHECIMENTO TRADICIONAL

THE FLOUR MILL AS A SPACE FOR MANAGING TRADITIONAL KNOWLEDGE

Lucas Josuel Gonçalves de Oliveira – Secretaria de Estado da Educação da Paraíba (SEE/PB)
Rayan Aramís de Brito Feitoza – Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Modalidade: Resumo Expandido

Resumo: A Gestão do Conhecimento tem ampliado suas discussões, incorporando práticas comunitárias e culturais como espaços legítimos de produção e preservação do saber. Assim, as casas de farinha destacam-se como ambientes tradicionais de compartilhamento de conhecimentos relacionados ao cultivo da mandioca, às técnicas artesanais de produção da farinha e às formas coletivas de convivência social. Objetiva discutir casa de farinha como espaço para gestão do conhecimento tradicional, possibilitando socialização, transmissão e preservação de saberes comunitários. A pesquisa caracteriza-se como estudo de natureza qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, fundamentado em revisão bibliográfica. Reflete que os conhecimentos presentes nas casas de farinha possuem natureza predominantemente tácita, transmitidos pela oralidade, observação e experiência prática compartilhada entre gerações. Além da dimensão produtiva, a casa de farinha constitui espaço de inteligência coletiva, preservação cultural e fortalecimento das identidades comunitárias. Conclui que reconhecer esses ambientes como espaços legítimos de Gestão do Conhecimento contribui para ampliação das perspectivas da Ciência da Informação, valorizando práticas tradicionais de produção e circulação do saber.

Palavras-chave: Gestão do conhecimento tradicional; casa de farinha; memória social; Ciência da Informação.

Abstract: Knowledge Management has broadened its discussions, incorporating community and cultural practices as legitimate spaces for the production and preservation of knowledge. Thus, the flour houses stand out as traditional environments for sharing knowledge related to cassava cultivation, artisanal flour production techniques and collective forms of social coexistence. It aims to discuss flour house as a space for the management of traditional knowledge, enabling socialization, transmission and preservation of community knowledge. The research is characterized as a qualitative study, of exploratory and descriptive character, based on a literature review. It reflects that the knowledge present in the flour mills has a predominantly tacit nature, transmitted by orality, observation and practical experience shared between generations. In addition to the productive dimension, the flour house is a

space for collective intelligence, cultural preservation and strengthening of community identities. It concludes that recognizing these environments as legitimate spaces of Knowledge Management contributes to broadening the perspectives of Information Science, valuing traditional practices of production and circulation of knowledge.

Keywords: management of traditional knowledge; flour house; social memory; Information Science.

1 INTRODUÇÃO

A Gestão do Conhecimento (GC) consolidou-se como campo interdisciplinar voltado à compreensão dos processos de criação, compartilhamento, organização e uso do conhecimento em contextos organizacionais. Inicialmente associada aos ambientes corporativos e às dinâmicas de inovação organizacional, a GC passou, mais recentemente, a incorporar discussões relacionadas às práticas sociais, culturais e comunitárias de produção do saber, como, por exemplo, os estudos de Fonseca e Zaninelli (2024), Santos *et al.*, (2024) e Gomes, Barbalho e Yanai (2025).

Nesse cenário, os conhecimentos tradicionais ganham relevância por representarem formas coletivas de aprendizagem construídas historicamente pelas comunidades por meio da oralidade, da experiência prática e da convivência social. Esses conhecimentos constituem patrimônios culturais e cognitivos transmitidos entre gerações, garantindo a continuidade de práticas sociais, técnicas produtivas e identidades culturais.

> O conhecimento tradicional, originário de um conjunto de informações relacionadas ao saber fazer resultante da vivência com a natureza, da observação, da experimentação, da troca de informações entre povos, é transmitido pela oralidade para os participantes de uma determinada comunidade, transcendendo gerações, constituindo parte de sua cultura, práticas e costumes (Santos *et al*., 2024, p. 3).

Ao realizar um estudo sobre conhecimento ou os saberes tradicionais na Ciência da Informação (CI), Fonseca (2022) elenca algumas pesquisas desenvolvidas na área, como a de Maina (2012) que abordou a gestão dos saberes tradicionais, com base na Biblioteconomia, ao analisar o conhecimento indígena e a preservação do conhecimento tradicional nas práticas sociais desenvolvidas por uma biblioteca local, como também o estudo de Dantas e Ferreira (2013) que analisou os conhecimentos tradicionais, a partir da transferência do conhecimento por meio da oralidade, considerando a comercialização de produtos em uma feira popular.

Nesse contexto, entre os espaços tradicionais de preservação desses saberes, destaca-se a casa de farinha, ambiente historicamente vinculado à produção artesanal da farinha de mandioca em comunidades rurais brasileiras. Mais do que espaço produtivo, a casa de farinha

constitui ambiente de convivência comunitária, transmissão intergeracional de conhecimentos e fortalecimento das memórias coletivas.

Os conhecimentos presentes nesse espaço manifestam-se predominantemente de forma tácita, estando incorporados às práticas corporais, às experiências sensoriais e às relações sociais estabelecidas entre os sujeitos envolvidos no processo produtivo. Técnicas relacionadas ao plantio, colheita, moagem, torração e preparo da farinha são aprendidas empiricamente e compartilhadas pela participação coletiva nas atividades da comunidade.

Sob a perspectiva da CI, compreender a casa de farinha como espaço de Gestão do Conhecimento implica reconhecer que os saberes tradicionais constituem formas legítimas de produção, circulação e preservação do conhecimento socialmente construído. Nesse contexto, a gestão do conhecimento deixa de ser compreendida exclusivamente como prática organizacional formal e passa a incorporar experiências comunitárias e culturais.

Assim, surge o questionamento: De que modo a casa de farinha se estabelece como ecossistema de gestão do conhecimento tradicional, sendo espaço para socialização, preservação e transmissão dos saberes comunitários? Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo discutir como casa de farinha se estabelece como ecossistema de gestão do conhecimento tradicional, possibilitando socialização, transmissão e preservação de saberes comunitários.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 GESTÃO DO CONHECIMENTO ORGANIZACIONAL

A Gestão do Conhecimento consolidou-se como importante campo de estudo voltado à compreensão das formas pelas quais os indivíduos e organizações produzem, compartilham e utilizam o conhecimento. Segundo Davenport e Prusak (1998), o conhecimento resulta da combinação entre experiências, valores, informações contextualizadas e interpretações produzidas socialmente, constituindo elemento estratégico para construção de significados e tomada de decisões.

Choo (2003) destaca que as organizações utilizam a informação para produzir conhecimento, desenvolver aprendizagem e estruturar processos decisórios. Nessa perspectiva, a Gestão do Conhecimento ultrapassa a simples organização de informações, envolvendo processos contínuos de construção coletiva do saber.

Entre os principais referenciais teóricos da área destaca-se o modelo SECI, desenvolvido por Nonaka e Takeuchi (1997), que compreende a produção do conhecimento a partir da interação entre conhecimento tácito e explícito. Os autores propõem quatro modos de conversão do conhecimento: socialização, externalização, combinação e internalização.

A socialização refere-se ao compartilhamento do conhecimento tácito por meio da convivência, da observação e da experiência prática. A externalização corresponde à transformação do conhecimento tácito em formas explícitas e comunicáveis. A combinação envolve a organização de conhecimentos explícitos já existentes, enquanto a internalização corresponde à incorporação prática desses conhecimentos pelos sujeitos.

Embora originalmente desenvolvido para contextos organizacionais formais, o modelo SECI permite compreender também práticas comunitárias e tradicionais de produção do conhecimento, especialmente em ambientes nos quais a aprendizagem ocorre coletivamente pela experiência compartilhada.

2.2 CONHECIMENTO TRADICIONAL E MEMÓRIA SOCIAL

Os conhecimentos tradicionais correspondem aos saberes construídos historicamente pelas comunidades e transmitidos entre gerações por meio da oralidade, da prática cotidiana e das experiências coletivas. Esses conhecimentos encontram-se profundamente relacionados às formas culturais de organização social, às práticas produtivas e às relações estabelecidas entre comunidade e território.

Diegues (2000) destaca que os saberes tradicionais constituem elementos fundamentais da identidade cultural das populações tradicionais, integrando práticas sociais, técnicas produtivas e modos de vida historicamente construídos. Enquanto Santilli (2015) entende que o reconhecimento de características identitárias de comunidades tradicionais, manifestados em suas culturas é que o faz, também, compreender o conhecimento tradicional.

Polanyi (1966) contribui para essa discussão ao apresentar o conceito de conhecimento tácito, entendido como o saber incorporado às experiências humanas e difícil de formalizar documentalmente. Segundo o autor, grande parte do conhecimento humano é construída empiricamente, estando associada às percepções sensoriais, aos gestos técnicos e às vivências práticas dos indivíduos.

Nas comunidades tradicionais, o conhecimento tácito manifesta-se de maneira intensa, sendo transmitido pela observação, repetição e participação direta nas atividades coletivas. Assim, os processos de aprendizagem comunitária ocorrem predominantemente por meio da convivência social e da experiência prática compartilhada.

Halbwachs (1990) afirma que a memória coletiva é construída socialmente e desempenha papel fundamental na preservação das experiências culturais dos grupos sociais. Nesse sentido, os saberes tradicionais permanecem vivos porque são continuamente reproduzidos nas práticas cotidianas da comunidade. Lévy (1999) amplia essa compreensão ao discutir o conceito de inteligência coletiva, entendida como conhecimento construído colaborativamente nas interações sociais. Nas práticas comunitárias tradicionais, o conhecimento não pertence exclusivamente ao indivíduo, mas ao coletivo social que compartilha experiências e produz saberes de forma cooperativa.

Sob a perspectiva da Ciência da Informação, Hjørland (2007) destaca que o conhecimento deve ser compreendido como fenômeno social e contextualizado, diretamente relacionado às experiências culturais dos grupos sociais. Assim, os saberes tradicionais constituem sistemas legítimos de produção, organização e circulação do conhecimento socialmente construído.

2.3 A CASA DE FARINHA COMO AMBIENTE DE PRODUÇÃO DO CONHECIMENTO

A casa de farinha constitui um dos ambientes mais representativos da cultura rural brasileira, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, onde a produção artesanal da farinha de mandioca permanece associada às práticas familiares e comunitárias. Historicamente, esse ambiente ultrapassa sua função produtiva e econômica, consolidando-se como espaço de convivência social, aprendizagem coletiva e preservação cultural.

As atividades desenvolvidas na casa de farinha envolvem conhecimentos relacionados ao cultivo da mandioca, às técnicas de beneficiamento, ao uso de instrumentos artesanais e às formas coletivas de organização do trabalho. Esses saberes são construídos empiricamente e transmitidos entre gerações por meio da observação, da oralidade e da participação prática nas atividades comunitárias.

Os conhecimentos presentes nesse ambiente possuem natureza predominantemente tácita, uma vez que dependem da experiência sensorial e da prática cotidiana dos sujeitos envolvidos. Saber identificar o tempo adequado da colheita, reconhecer a textura ideal da

massa ou controlar o ponto correto da torração são habilidades adquiridas empiricamente e compartilhadas coletivamente pela comunidade.

Segundo Nonaka e Takeuchi (1997), a socialização do conhecimento ocorre pela experiência compartilhada entre os indivíduos. Nas casas de farinha, essa dinâmica manifesta-se continuamente durante o trabalho coletivo, permitindo a circulação do conhecimento tácito entre familiares e membros da comunidade.

Além da dimensão técnica, a casa de farinha constitui espaço de fortalecimento das relações sociais e da memória coletiva. As atividades realizadas em mutirão favorecem a convivência comunitária, a troca de experiências e a preservação das tradições locais. Conversas, narrativas orais, histórias familiares e práticas culturais acompanham o processo produtivo, transformando o ambiente em espaço de aprendizagem social e inteligência coletiva.

A oralidade exerce papel fundamental na preservação desses saberes. Muitos conhecimentos associados à produção artesanal da farinha não se encontram formalizados em documentos escritos, permanecendo vivos pela continuidade das práticas sociais e pela transmissão intergeracional das experiências comunitárias.

Sob a perspectiva da Ciência da Informação, a casa de farinha pode ser compreendida como sistema social de produção e circulação do conhecimento. Os instrumentos utilizados no processo produtivo, como forno, prensa, peneira e coxos, representam não apenas ferramentas técnicas, mas também expressões materiais do conhecimento acumulado historicamente pela comunidade.

Nesse contexto, os saberes tradicionais presentes na casa de farinha configuram patrimônio cognitivo, cultural e informacional. Reconhecer esses ambientes como espaços legítimos de gestão do conhecimento contribui para valorização das práticas comunitárias e ampliação das perspectivas epistemológicas da Ciência da Informação e da Gestão do Conhecimento.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa caracteriza-se como estudo de natureza qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, fundamentado em revisão bibliográfica e documental acerca da Gestão do Conhecimento, conhecimento tradicional, memória social e práticas comunitárias de produção do saber. A abordagem qualitativa foi adotada por possibilitar compreensão

interpretativa dos fenômenos sociais e culturais relacionados à transmissão e preservação dos conhecimentos tradicionais presentes nas casas de farinha. Conforme Minayo (2014), a pesquisa qualitativa permite compreender significados, experiências e relações construídas socialmente pelos sujeitos em seus contextos culturais.

Quanto aos objetivos, a pesquisa possui caráter exploratório e descritivo, buscando ampliar as discussões sobre a relação entre Gestão do Conhecimento e saberes tradicionais comunitários. Segundo Gil (2019), estudos exploratórios possibilitam maior aproximação com o fenômeno investigado, favorecendo a construção de reflexões teóricas e interpretativas. Os procedimentos metodológicos envolveram levantamento bibliográfico em artigos e livros de CI e GC, especialmente de autores que discutem conhecimento tácito, inteligência coletiva, memória social e produção social do conhecimento, como Polanyi (1966), Nonaka e Takeuchi (1997), Choo (2003), Lévy (1999), Halbwachs (1990) e Hjørland (2007).

Além da revisão bibliográfica, baseada em estudos relacionados às comunidades e práticas tradicionais, considerando sua dimensão cultural, cognitiva e social. A discussão teórica fundamenta-se na compreensão de casa de farinha como espaço de socialização, compartilhamento e preservação do conhecimento tradicional, conforme a seção seguinte.

4 CASA DE FARINHA: ESPAÇO DE GESTÃO E PRESERVAÇÃO DO CONHECIMENTO TRADICIONAL

4.1 CASA DE FARINHA E A GESTÃO DO CONHECIMENTO TRADICIONAL

A casa de farinha como um espaço de desenvolvimento da gestão do conhecimento tradicional se dá pelas práticas produtivas, relações sociais e experiências culturais articulam processos contínuos de criação, compartilhamento e preservação do saber comunitário. Diferentemente dos modelos organizacionais formais de gestão do conhecimento, fundamentados em estruturas institucionais e sistemas documentais (Polanyi, 1966; Nonaka, Takeuchi, 1997; Wenger, 1998), a dinâmica da casa de farinha organiza-se a partir da oralidade, da experiência prática e da convivência coletiva.

Nesse ambiente, o conhecimento é produzido socialmente e transmitido principalmente pela participação direta nas atividades comunitárias. O aprendizado ocorre por meio da observação, da repetição e da interação cotidiana entre os sujeitos envolvidos no processo produtivo da farinha de mandioca. Assim, os saberes relacionados ao cultivo, à colheita, à moagem e à torração da mandioca constituem conhecimentos construídos historicamente pelas comunidades rurais.

Os conhecimentos presentes na casa de farinha possuem natureza predominantemente tácita. Conforme Polanyi (1966), o conhecimento tácito está incorporado às experiências humanas e dificilmente pode ser completamente formalizado em documentos escritos. Porém, não é impossível, pois à medida que se estabelece o compartilhamento de saberes pela oralidade e prática sociais, há o processo de socialização do conhecimento (Nonaka; Takeuchi, 1997). Nas práticas tradicionais, por exemplo, os saberes relacionados à textura da massa, ao controle da temperatura do forno e ao ponto adequado da farinha são aprendidos empiricamente e compartilhados coletivamente entre os membros da comunidade.

Assim, a dinâmica presente na casa de farinha aproxima-se do modelo SECI proposto por Nonaka e Takeuchi (1997). A socialização manifesta-se no compartilhamento de experiências e saberes sobre as práticas de produção de farinha, durante o trabalho coletivo. A externalização ocorre quando os saberes tradicionais passam a ser socializados e descritos em estudos, registros documentais e pesquisas acadêmicas. A combinação aparece na organização dos conhecimentos relacionados às etapas produtivas e às práticas comunitárias. Já a internalização ocorre quando os sujeitos incorporam esses saberes às suas experiências cotidianas. Dessa forma, é necessário compreender que os modelos existentes na gestão do conhecimento organizacional possuem limitações, considerando que a aplicação da gestão do conhecimento tradicional envolve grupos, práticas e atores sociais que não se atêm apenas ao compartilhamento técnico, mas às práticas sociais de diferentes povos.

Além da dimensão técnica, a casa de farinha constitui espaço de fortalecimento das relações sociais e da inteligência coletiva. Segundo Lévy (1999), o conhecimento é construído coletivamente nas interações sociais e nas experiências compartilhadas pelos indivíduos. Nas atividades realizadas em mutirão, familiares e membros da comunidade trocam experiências, compartilham técnicas produtivas e fortalecem vínculos comunitários. Portanto, a casa de farinha configura-se como ambiente social de aprendizagem coletiva, circulação do conhecimento e preservação cultural, evidenciando formas comunitárias de se aplicar ações de gestão do conhecimento tradicional.

4.2 ORALIDADE, MEMÓRIA SOCIAL E TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL DO CONHECIMENTO

A oralidade representa um dos principais mecanismos de preservação e transmissão dos conhecimentos tradicionais presentes nas casas de farinha. Grande parte dos saberes relacionados ao beneficiamento artesanal da mandioca não se encontra sistematizada em

registros escritos, permanecendo viva por meio da convivência social e da experiência prática compartilhada entre gerações.

Os conhecimentos são transmitidos principalmente pela observação e pela participação direta nas atividades comunitárias. Crianças e jovens aprendem acompanhando os mais velhos durante o plantio, a colheita, a moagem e a torração da farinha, internalizando gradualmente técnicas, gestos e práticas culturais associadas ao processo produtivo.

Esse processo evidencia formas coletivas de aprendizagem social fundamentadas na experiência cotidiana e na interação comunitária. O conhecimento não é apresentado de maneira formalizada, mas construído continuamente pelas relações sociais estabelecidas no ambiente da casa de farinha.

Segundo Halbwachs (1990), a memória coletiva é produzida socialmente e garante a continuidade das experiências culturais compartilhadas pelos grupos sociais. Nas casas de farinha, as práticas produtivas preservam não apenas técnicas artesanais, mas também narrativas orais, experiências, valores culturais e formas tradicionais de sociabilidade.

As atividades realizadas coletivamente favorecem a circulação do conhecimento e fortalecem os vínculos comunitários. Conversas, histórias e experiências compartilhadas acompanham o processo produtivo, transformando a casa de farinha em espaço de convivência, memória social e preservação cultural. Sob a perspectiva da gestão do conhecimento, a oralidade e as demonstrações práticas se constituem como importantes mecanismos de compartilhamento do conhecimento tácito. Conforme Nonaka e Takeuchi (1997), a socialização ocorre pela experiência compartilhada entre os sujeitos, permitindo a transmissão de saberes difíceis de serem formalizados.

Nesse sentido, a continuidade das práticas tradicionais associadas à casa de farinha depende diretamente da preservação das relações comunitárias e da valorização dos saberes construídos historicamente pelas populações rurais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho buscou discutir como casa de farinha se estabelece como ecossistema de gestão do conhecimento tradicional, possibilitando socialização, transmissão e preservação de saberes comunitários.

A partir das discussões teóricas desenvolvidas, refletiu-se que os conhecimentos presentes nas casas de farinha possuem natureza predominantemente tácita, estando

incorporados às experiências práticas, às relações sociais e às memórias coletivas das comunidades rurais. Esses saberes são transmitidos intergeracionalmente por meio da oralidade, da observação e da participação coletiva nas atividades produtivas.

As contribuições de autores como Polanyi (1966), Nonaka e Takeuchi (1997), Halbwachs (1990), Lévy (1999) e Hjørland (2007) permitiram compreender que os processos de socialização, memória coletiva e inteligência comunitária desempenham papel central na preservação e continuidade dos conhecimentos tradicionais.

A discussão também evidenciou que a casa de farinha ultrapassa sua dimensão produtiva, constituindo espaço de convivência social, fortalecimento cultural e aprendizagem coletiva. As práticas desenvolvidas nesse ambiente contribuem para manutenção das identidades comunitárias e preservação do patrimônio cultural imaterial das populações rurais.

Sob a perspectiva da Ciência da Informação, reconhecer as casas de farinha como espaços legítimos de gestão do conhecimento tradicional contribui para ampliação das discussões epistemológicas do campo, valorizando formas comunitárias e culturalmente contextualizadas de produção e circulação do conhecimento.

Por fim, destaca-se a necessidade de fortalecimento de estudos voltados aos saberes tradicionais e às práticas comunitárias de gestão do conhecimento, especialmente diante das transformações sociais e tecnológicas que podem ameaçar a continuidade dessas experiências culturais. Futuras pesquisas poderão aprofundar análises empíricas de casas de farinha específicas, investigando suas dinâmicas sociais, culturais e informacionais.

REFERÊNCIAS

CHOO, C. W. **A organização do conhecimento:** como as organizações usam a informação para criar significado, construir conhecimento e tomar decisões. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2003.

DANTAS, C. F. N.; FERREIRA, R. S. Os conhecimentos tradicionais dos(as) erveiros(as) da feira do ver-o-peso (Belém, Pará, Brasil): um olhar sob a ótica da Ciência da Informação. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Minas Gerais, v. 18, n. 2, p. 105- 125, 2013. Disponível em: http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/36291 Acesso em: 08 set. 2026.

DAVENPORT, T. H.; PRUSAK, L. **Conhecimento empresarial:** como as organizações gerenciam o seu capital intelectual. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

DIEGUES, A. C. **O mito moderno da natureza intocada**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

FONSECA, D. L. S.; ZANINELLI, T. B. Etnoconhecimento e gestão do conhecimento indígena: um briefing dos modelos africanos. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, Vitória, 2024. **Anais** [...] São Paulo: ANCIB, 2024. Disponível em: https://brapci.inf.br/v/342616 Acesso em: 20 maio 2026.

FONSECA, D. L. S. Os saberes tradicionais na Ciência da Informação: um olhar para a inovação social. *In:* CONGRESSO BRASILEIRO DE BIBLIOTECONOMIA E DOCUMENTAÇÃO, 29., 2022, Evento virtual. **Anais [...].** FEBAB: São Paulo, 2022. v. 1. p. 1-8. Disponível em: file:///C:/Users/rayan/Dropbox/My%20PC%20(DESKTOP-OLH58CO)/Downloads/2562.pdf Acesso em: 08 set. 2026.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

GOMES, M. R. S.; BARBALHO, C. R. S.; YANAI, A. E. Gestão do conhecimento indígena para o artesanto: proposta de um modelo para artesãs amazônicas. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, Paraíba, v. 15, n. 3, p. 168–183, 2025. Disponível em: https://periodicos.ufpb.br/index.php/pgc/article/view/77465 Acesso em: 19 abr. 2026.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HJØRLAND, B. Information: objective or subjective/situational? **Journal of the American Society for Information Science and Technology**, [*s.l.*], v. 58, n. 10, p. 1448-1456, 2007. Disponível em: https://asistdl.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/asi.20620 Acesso em: 23 maio 2026.

LÉVY, P. **Inteligência coletiva:** por uma antropologia do ciberespaço**.** São Paulo: Loyola, 1999.

MAINA, C. K. Gestão e preservação do conhecimento tradicional: interseções com biblioteconomia e ciência da informação. **The International Information & Library Review**, [*s.l.*], v. 44, n. 1, p. 13-27, 2012.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.

NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. **The knowledge-creating company:** how Japanese companies create the dynamics of innovation. New York: Oxford University Press, 1997.

POLANYI, M. **The tacit dimension**. Garden City, NY: Doubleday & Company, 1966.

SANTILLI, J. Biodiversidade e conhecimentos tradicionais associados: o novo regime jurídico de proteção. **Revista do Ministério Público do Distrito Federal e Territórios**, Brasília, DF, n. 9, 2015. p. 21-73. Disponível em: https://revista.mpdft.mp.br/index.php/publicacoes/article/view/172 Acesso em: 08 set. 2026.

SANTOS, K. L. C.; *et al.* Saberes tradicionais das pimentas baniwa: uma análise bibliométrica e patentométrica. **P2P & Inovação**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, p. 1-18, 2024. Disponível em: https://brapci.inf.br/v/300682 Acesso em: 10 abr. 2026.

WENGER, Etienne. **Communities of Practice**: Learning, Meaning, and Identity. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.