



GT 021. Antropologia e tecnociência: teorias, métodos e perspectivas

Fabiola Rohden (UFRGS) - Coordenador/a, Marko Synésio Alves Monteiro (UNICAMP) - Coordenador/a, Jane Araújo Russo (IMS-UERJ) - Debatedor/a, Fabrício Monteiro Neves (Universidade de Brasília) - Debatedor/a, Guilherme José da Silva e Sá (Departamento de Antropologia - UnB) - Debatedor/a)

O objetivo deste GT ? promover a discuss?o sobre as interfaces entre ci?ncia, tecnologia, sociedade e poder, a partir da produ??o antropol?gica contempor?nea. Dessa forma, busca ampliar o espa?o de discuss?o do campo da Antropologia da Ci?ncia e da Tecnologia, tanto no sentido de consolidar debates em andamento quanto na inten??o de refletir sobre as perspectivas dessas investiga?es para o futuro. Temas como biossocialidades, biomedicaliza??o, pr?ticas de produ??o de conhecimento em laborat?rios e as interfaces entre conhecimentos cient?ficos e n?o cient?ficos t?m sido muito investigados em anos recentes. Ao lado desses temas, quest?es como as rela?es entre humanos-n?o humanos (dentro e fora de institui?es cient?ficas), redes de produ??o de ci?ncia e tecnologia e as intera?es entre "n?s" e cosmologias n?o ocidentais v?m dando cada vez mais densidade ? reflex?o antropol?gica. Ao lado da renova??o dos temas de pesquisa, antrop?logos/as envolvidos com a tecnoci?ncia v?m tamb?m ajudando a reconstruir teorias. Seja na cr?tica da Teoria Ator-Rede, ou no efervescente campo dos Estudos Sociais da Ci?ncia e da Tecnologia, temas como associa?es, performactivity e pol?ticas ontol?gicas v?m ganhando terreno na an?lise social, com forte participa??o de antrop?logos/as e do m?todo etnogr?fico. O GT buscar? reunir trabalhos que ajudem a construir uma reflex?o sobre o papel que a Antropologia vem tendo nesse cen?rio de reflex?es.

A patrimonializa??o da produ??o agroalimentar: a rela??o entre a pesquisa cient?fica e a produ??o de queijos de origem reconhecida (AOC) na regi?o da Auvergne, Fran?a.

Autoria: Mayra Lafoz Bertussi

O escopo deste artigo recai sobre uma das estrat?gias de patrimonializa??o de produtos agroalimentares: as denomina??es de origem. As appellations d'origine contr?l?e (AOC), vers?o francesa mais difundida, s?o um sistema de certifica??o baseado na no??o de terroir cuja defini??o remete ?s especificidades geogr?ficas, sociais e hist?ricas do processo de manufatura de determinados produtos agroalimentares sustentando a prote??o da origem como estrat?gia de valoriza??o. Quando comparados aos produtos de consumo de massa, ou as chamadas commodities, os produtos agroalimentares de origem protegida se diferenciam por uma imagem de especificidade e autenticidade. Nesse sentido, insumos, instrumentos, m?todos de fabrica??o e proced?ncia s?o agenciados como forma de operar uma reclassifica??o dos alimentos atrav?s da objetiva??o da distin??o. Ideias como tradi??o, savoir-faire, tipicidade e autenticidade se associam a fim de criar a singularidade do produto protegido. A inser??o das AOC para al?m do territ?rio franc?s, com o seu reconhecimento pela Uni?o Europeia (UE) e Organiza??o Mundial do Com?rcio, desencadeou um processo de legitima??o das AOC via intensifica??o de crit?rios produtivos. Para o caso dos queijos AOC, esse per?odo foi conhecido como de densifica??o das normas produtivas e gerou uma s?rie de disputas pela categoriza??o da qualidade dos queijos. A esse per?odo de internacionaliza??o do selo AOC soma-se o esfor?o em harmoniza??o das regras sanit?rias, ou seja, uma homogeneiza??o das regras sanit?rias para o conjunto dos estados membros da UE. No que tange a produ??o de queijos de origem reconhecida, esses dois movimentos ? de densifica??o e harmoniza??o ? produziram uma s?rie de pesquisas que visam a legitima??o das AOC,



seja pelo viés que busca reconhecer a autenticidade de tais produtos, seja pela garantia sanitária dos mesmos. Como recorte, tem-se a interlocução com os works em ecologia microbiana propostos pela Unité mixte de recherche sur le fromage (UMRF) do Institut national de la recherche agronomique (INRA) na região da Auvergne, França. Pesquisas desenvolvidas nesse laboratório buscam conhecer o papel da diversidade microbológica dos queijos de leite cru e seu efeito de barreira para determinados patógenos. O leite cru é um leite que não tenha sofrido nenhum tratamento térmico e é tema de uma controvérsia. De um lado tem-se os contra leite cru, que entendem a qualidade como ausência de patógenos e, de outro, compreende-se que o leite cru possibilita maior respeito à origem e ao terroir. O artigo se propõe a conhecer o papel dos argumentos pró leite cru no fomento das denominações de origem

[Trabalho completo](#)



Realização:



Apoio:



Organização:

