

ÁREA DE SUBMISSÃO: ST. 1. Sistemas Territoriais de Inovação em Contextos Periféricos**A interação entre conhecimentos em um Sistema Territorial de Inovação periférico: o caso da Indicação Geográfica do Queijo Canastra**Leticia da Silva Bastos¹Flávia Luciane Consoni²Fernando Campos Mesquita³

RESUMO – A Indicação Geográfica (IG) é um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem. O Queijo Canastra, que desde 2008 já era considerado Patrimônio Imaterial do Brasil, recebeu em 2012 a certificação de Indicação de Procedência pelo INPI. O presente trabalho teve como objetivo identificar e caracterizar as interações entre conhecimentos que contribuem para a estruturação do Sistema Territorial de Inovação (STI) em que está envolvido esse tipo de queijo. A base metodológica é a revisão bibliográfica e seu foco foi nos impactos da certificação no modo de fazer artesanal do queijo e no desenvolvimento de um STI. Para direcionar a análise dos resultados utilizou-se o arcabouço teórico ligado ao conceito de STI, num contexto periférico, associado à agropecuária de pequena produção. Dentre os resultados pode-se ressaltar que a revitalização de costumes e tradições como forma de se adequar às exigências dos órgãos de certificação é cada vez mais comum e, na maioria das vezes, requer apoio de instituições públicas e privadas, em geral, de ensino e pesquisa. Percebeu-se que o Queijo Canastra IG estabelece um conjunto de relações entre pessoas (com conhecimento tradicional, técnico e científico), instituições diversas, produto e território. Sendo que, todos esses elementos contribuem para a constituição de um STI.

Palavras-Chave – Conhecimento tradicional; Conhecimento científico; STI; Indicação Geográfica (IG); Queijo Canastra

ABSTRACT – Geographical Indication (GI) is an industrial property asset used to identify the origin of products or services when the place has become known or when a particular feature or quality of the product or service is due to its origin. The Canastra Cheese, which since 2008 was already considered Intangible Heritage of Brazil, received in 2012 the certification of Indication of Origin by INPI. The present work aimed to identify and characterize the

¹ Doutoranda em Política Científica e Tecnológica pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). E-mail: leticia.bastos@ifmg.edu.br

² Professora do DPCT pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). E-mail: flavia@ige.unicamp.br

³ Pós-Doutorando em Política Científica e Tecnológica pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). E-mail: fernandocmesquita@gmail.com

interactions between knowledge that contribute to the structuring of the Territorial Innovation System (TIS) in which this type of cheese is involved. The methodological basis is the literature review and its focus was on the impacts of certification on cheese making and the development of an ITS. To guide the analysis of the results we used the theoretical framework linked to the concept of TIS, in a peripheral context, associated with small-scale agriculture. Among the results, it can be emphasized that the revitalization of customs and traditions as a way of adapting to the requirements of certification bodies is increasingly common and, in most cases, requires support from public and private institutions, in general, teaching and research. It was noticed that Canastra IG Cheese establishes a set of relationships between people (with traditional, technical and scientific knowledge), diverse institutions, product and territory. Since all these elements contribute to the constitution of an ITS.

Key-Words – Traditional knowledge; Scientific knowledge; IST; Geographical Indication; Queijo Canastra.

1. INTRODUÇÃO

O objeto de estudo desta pesquisa é a Indicação Geográfica (IG) do Queijo Canastra. A IG é um ativo de propriedade industrial usado para identificar a origem de produtos ou serviços quando o local tenha se tornado conhecido ou quando determinada característica ou qualidade do produto ou serviço se deve a sua origem. O Queijo Canastra, que desde 2008 já era considerado Patrimônio Imaterial do Brasil (pelo IPHAN), recebeu em 2012 a certificação de Indicação de Procedência pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Esse selo regulamenta o queijo produzido na região da Serra da Canastra, de modo artesanal, com leite cru, em área delimitada por características de pastagem que se vinculam a clima, relevo, solo e água locais – que marcam seu *terroir*⁴ (BRASIL, 2019). A região certificada compreende sete municípios de Minas Gerais, são eles: Bambuí, São Roque de Minas, Piumhi, Delfinópolis, Medeiros, Vargem Bonita e Tapiraí.

A Serra da Canastra é uma região que apresenta registro da produção desse queijo desde a colonização há mais de duzentos anos; com tradição em agropecuária de subsistência e ampla divulgação de sua produção queijeira, sendo essa uma das principais formas de obtenção de renda e de atração de visitantes. Então, fazer queijo de modo artesanal é um elemento decisivo na sustentabilidade da agricultura familiar e na dinamização econômica desses municípios de Minas Gerais (IPHAN, 2011). Além disso, considerando as regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais, a Canastra é a mais conhecida dentro e fora do estado (NETTO, 2014. p.277).

⁴ A certificação da origem de um queijo identifica seu *terroir* (francês) ou tipicita (italiano), reconhecendo que o caráter singular de cada alimento feito tradicionalmente resulta de uma complexa interação entre solo, planta e clima que é combinada com métodos de produção e matérias-primas tradicionais, isto é, uma combinação que não pode ser reproduzida em nenhum outro lugar. (HARBUTT, 2010, p.8).

A escolha desse objeto de estudo vincula-se ao entendimento – cada vez mais consolidado – do produto como um patrimônio imaterial que expressa identidade cultural que muitas vezes é usada para caracterizar as histórias de vida do povo dessa região. Na mesma medida pode ser compreendida sua materialidade econômica, pois também se estrutura como estratégia de sobrevivência financeira⁵.

Conforme se propõe a discutir neste trabalho, IGs como o caso do Queijo da Canastra não se constituem apenas por laços culturais e pelo conhecimento tradicional do local, mas por uma articulação com pesquisas científicas e, muitas vezes, adoção de novas tecnologias. Toda essa interação pode possibilitar, ao mesmo tempo, a dinamização da produção atendendo a padrões de exigência do mercado consumidor e a manutenção de laços e práticas do saber-fazer local. Então, com base em todos esses elementos, o presente trabalho tem como objetivo identificar e caracterizar as interações entre diferentes tipos de conhecimentos que contribuem para a estruturação de um Sistema Territorial de Inovação (STI) em que está envolvido o Queijo Canastra IG.

Existem diferentes definições e considerações sobre os saberes tidos como populares ou científicos. Ainda traçando as escolhas desta análise conceitua-se conhecimento tradicional com base em Arruda e Diegues (2001, p. 31), como um “conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural e sobrenatural, transmitido oralmente, de geração em geração”. Além disso, a estruturação desse tipo de conhecimento depende da interação – em geral, por meio de educação não formal – entre os saberes dos membros antigos com o cotidiano dos mais jovens – imitação, experiência pessoal –, exigindo uma complexa série de percepções e práticas necessárias para o sucesso das atividades laborais estabelecidas a partir desse conjunto de saberes.

De igual complexidade, pode-se definir como conhecimento científico, aquele que é “comprovado”, que passou por inúmeras experimentações consideradas científicas e por isso passa a ser incorporado pela ciência. Segundo Santos (2008a), antes do século XVII os saberes científico e tradicional – além de outros contornos cognitivos – estavam fortemente conectados. A partir do desenvolvimento de estudos de cientistas que alcançaram repercussão em larga escala (Galileu, Copérnico, Newton), ocorre uma separação da ciência com as outras formas de saber. Então, a ciência moderna se estruturou a partir da ruptura com emoções e sentidos, e se projetou com base numa ampla transformação técnica e social que se baseia: na separação e divisão dos elementos em estudo; no estudo dos fenômenos naturais; no desenvolvimento de métodos com abrangência totalizante e de dominação da natureza.

⁵ Dentro do universo dos queijos percebe-se que as IGs estão além de uma dimensão puramente produtiva. Também é central sua relação com movimentos turísticos e gastronômicos vinculados a feiras de orgânicos; aos concursos nacionais e internacionais da categoria; e a chefs de cozinha com grande reconhecimento. Então, muitas vezes, o plano é aproveitar “a tendência ao consumo de produtos naturais, saudáveis e tradicionais [que] cria nichos de mercado localizados primordialmente nos centros urbanos, nem sempre explorados pelas grandes empresas (REIS, 2015. p.66)”.

Ainda de acordo com Santos (2008a), o caráter totalitário tomou conta desse cenário enquanto negava-se a racionalidade de conhecimentos que não pautavam pelos mesmos princípios epistemológicos e regras metodológicas rotuladas como científicas. Ao longo dos séculos seguintes os métodos científicos tornaram-se mais holísticos e novas mudanças foram sendo estabelecidas com a combinação de procedimentos que permitissem o controle da natureza e a compreensão de fenômenos sociais. Desse modo, a compreensão de que “todo conhecimento científico é socialmente construído” (SANTOS, 2008a, p. 9) estrutura mudanças no entendimento de que a ciência seja superior às demais formas de cognição.

A partir das últimas décadas do século XX projetaram-se inúmeros debates acerca da interação cada vez mais forte entre diferentes dimensões da vida em sociedade - cognitiva, informacional, inovativa e socioespacial - para a construção de conhecimentos, dentre eles, o tradicional e o científico (ALBAGLI & MACIEL, 2004).

Nos debates econômicos em torno das interações necessárias ao desenvolvimento de inovações uma denominação comumente utilizada é a de “conhecimento tácito e conhecimento codificado”. Trata-se de uma maneira de classificar os tipos de dinâmica de geração e aquisição de cognição envolvidos no processo produtivo qualificado como inovativo. O conhecimento codificado pode ser explicitado por meio de uma mensagem que permite armazenamento, memorização, transferência, reprodução e comercialização. Já o conhecimento tácito é descrito como implícito; depende de um conjunto de habilidades acumuladas por um indivíduo ou grupo; e necessita de um tipo peculiar de interação social para que seja transferido (LEMOS, 1999).

Desse modo, considerando a base teórica ligada à produção e difusão de conhecimentos e inovações Albagli & Maciel (2004, p.9) argumentam que “boa parte da literatura mais recente sublinha especificamente a importância do conhecimento tácito como fonte de inovação e competitividade, bem como o papel das interações locais na produção e na difusão desse conhecimento (Lundvall, 2002; Patrucco, 2003; Albagli & Maciel, 2003)”. A combinação desses conhecimentos é um processo de compartilhamento de experiências e sistematização de conceitos que constitui um sistema de conhecimento que pode ser muito caro para o desenvolvimento de atividades inovativas. Então, como forma de compreender essa articulação entre conhecimentos em um local com produção agropecuária - artesanal, familiar e de pequena escala -, utiliza-se aqui o conceito de Sistema Territorial de Inovação (STI) como apoio teórico (FERNANDES, 2016).

O conceito de STI, abordado em Fernandes (2016), parte de um diálogo com o conceito de meio técnico-científico-informacional (MTCI) – formulado por Santos (2008b) – a partir de uma escala bastante variável em que o território pode ser determinado por outros critérios que não necessariamente coincidem com a demarcação política, de maneira que o MTCI pode ser

compreendido como sistema territorial por onde circulam fluxos de conhecimento estruturadores de convivência e de resistência diante de grandes interesses econômicos. Nessa linha, diferentemente das concepções tradicionais do sistema de inovação, que vinculam a inovação ao capital hegemônico, Fernandes (2016) enfatiza o papel da ciência e tecnologia como elementos constituidores das horizontalidades espaciais (SANTOS, 2007), o que abre caminho para se pensar a dimensão territorial de uma inovação inclusiva, mais próxima da demanda social de países subdesenvolvidos marcados por uma intensa desigualdade e exclusão social.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Ao aplicar o conceito de STI à IG do queijo da Canastra, buscou-se compreender a geração de conhecimento e inovações em um contexto que envolve recursos ambientais e humanos à propriedade intelectual para favorecer o desenvolvimento de uma tecnologia. Para a caracterização desses processos a base metodológica é a revisão bibliográfica. Estabeleceu-se aqui um tipo de revisão de literatura denominado “revisão narrativa ou tradicional”, sendo que, nesse caso a seleção bibliográfica é subjetiva e pouco rígida. Além disso, não há pretensão de se esgotar o debate acerca da temática em questão.

O levantamento e a seleção literária que envolvem esse trabalho foram estruturados com direcionamento a temas relacionados a: STI associado a contextos periféricos (FERNANDES, 2016); propriedade intelectual da modalidade em questão (MEDEIROS, 2015); conhecimentos tradicional e científico como meio de obtenção de renda na Serra da Canastra (CABRAL, 2018); (NETTO, 2014).

Dando um direcionamento à análise dos resultados utilizou-se o arcabouço teórico vinculado ao conceito de Sistema Territorial de Inovação (STI) para compreender as formas de conhecimento que contribuem para o funcionamento desse sistema no caso do Queijo Canastra.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com Wilkinson, J., Cerdan, C., & Dorigon, C. (2015), a defesa de produtos agrícolas artesanais tem recentemente motivado o desenvolvimento de vigorosas redes e movimentos que envolvem setor público e privado, em vários países. Nesse contexto, no Brasil, as IGs se apresentam como um fenômeno heterogêneo complexo que compõem a mobilização para suporte e promoção de um tipo de produto. Apesar disso, o país é considerado de enorme potencial para propagar as certificações IG como meio de registro de seu patrimônio cultural bem como para obter renda pela valorização de determinados produtos e serviços considerados tradicionais (WILKINSON, CERDAN & DORIGON, 2015).

No Brasil, a cadeia produtiva do queijo artesanal - não apenas o Canastra - enfrenta algumas dificuldades para se consolidar como uma oportunidade economicamente viável. Um dos maiores desafios se vincula ao fato de ainda não possuir clareza na legislação, especialmente quanto às regras de comercialização. Trata-se de uma questão delicada por se tratar de um alimento cru, que em todo o tempo passa por inevitáveis alterações microbiológicas peculiares; tanto quanto, pela incerteza sobre sua segurança alimentar de acordo com o tipo de manipulação. Por isso, estudos científicos buscam a definição de formas mais seguras de manejo na produção do queijo minas artesanal sem descaracterizar seu modo típico de fazer (NETTO, 2014).

Em 2013, Diniz (2013) desenvolveu um estudo envolvendo aspectos culturais e parâmetros de inocuidade do queijo artesanal da Canastra e concluiu que alguns procedimentos que garantem a segurança deste alimento - na sua cadeia de produção - são fundamentais para que ele não ofereça riscos à saúde humana. Além disso, a autora aponta que algumas exigências dos atos normativos vigentes não são compatíveis com a realidade dos produtores, e que trabalhos científicos relacionados ao tema não são claros quanto aos parâmetros de segurança do processo produtivo.

A legislação nacional que regula a produção de alimentos de origem animal privilegia a adoção de métodos industriais e controles sanitários para distintas realidades produtivas - tanto em escala, métodos de produção, valores culturais, prática de preços e mercados de consumo (BRAGA, 2018). Segundo Simoncini (2017), devido o caráter industrial das normas vigentes - especialmente direcionadas para a pasteurização do leite - muitos produtores de queijo resistem a adoção de práticas que atendam a essas normas e, muitas vezes, ficam na informalidade como uma maneira de manter a tradição, o saber e o modo de fazer, os hábitos e costumes e o modo de vida na Microrregião da Canastra.

A oportunidade de se alcançar o selo IG pode resolver parcialmente essa questão já que os produtores certificados - junto a um aparato técnico científico adotado pela Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN) - criaram os próprios protocolos de produção artesanal e com o selo possuem autorização para comercialização em todo país. Entretanto, para a criação desse regulamento e o depósito de pedido da certificação junto ao INPI também foi necessário um esforço econômico para que se estruturasse um conjunto de adaptações práticas do processo produtivo tradicional e o registro descritivo, detalhado e documental desse processo. Desse modo, em 2018, de aproximadamente oitocentos produtores de queijo artesanal situados na região da Canastra, cinquenta e seis estavam associados à APROCAN e apenas vinte e três possuíam autorização para o uso do selo de caseína com o destaque para a Indicação Geográfica.

Essas características descrevem aspectos relevantes para melhor compreensão do sistema que envolve a produção do Queijo Canastra. Sendo que, o conceito de STI pode ser descrito

como o espaço de relações complexas entre agentes diversos, localizados em um dado recorte do espaço, mas com conexões com outros recortes em diferentes escalas, reunidos com vistas à produção, apropriação e difusão de inovações, cujos benefícios estão sujeitos à capacidade de negociação dos agentes envolvidos, destacando-se o estado entre estes, em um contexto de disputas nas quais estão em jogo a obtenção de lucro e o controle externo do território frente a objetivos mais coletivos de solução de problemas comuns vivenciados pelos atores dele (FERNANDES, 2016. p.132).

O Estado - com órgãos municipais, estaduais e federais - tem um papel bastante relevante na regulação do setor que, em geral, inibe a ampliação do processo produtivo e do alcance de distribuição comercial do queijo artesanal (BRAGA, 2018), por vezes também contribuiu decisivamente na adoção de novas práticas. Um destaque dado por Netto (2014, p.273) foi que

a Secretaria de Estado da Agricultura de Minas Gerais (SEAPA), através do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), conforme determinou a Lei Estadual 14.185/2002, realizou estudos históricos, agrogeológicos e edafoclimáticos para identificar e caracterizar as regiões tradicionalmente produtora do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado e Serro.

Segundo o autor, após esses estudos foi executado pela EMATER um Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal com o objetivo central de adequar o processo produtivo a certas normas tendo em vista a melhoria da qualidade do queijo e a garantia de segurança alimentar necessárias à busca pela certificação de origem. Netto (2014) também defende que os técnicos da EMATER prestam assistência constante aos pequenos produtores cadastrados e que o programa supracitado apresentava uma perspectiva de valorização patrimonial e econômica do queijo mineiro com direcionamento voltado ao desenvolvimento regional.

Outro aspecto relevante dentro desse contexto histórico e espacial foram os intercâmbios estabelecidos a partir de convênios entre produtores de queijo artesanal da França e de Minas Gerais. Segundo Cabral (2018, p.194), a reciprocidade entre essas visitas tiveram o “objetivo de realizar intercâmbio de experiências, conhecimentos, trazendo novas tecnologias para os queijos artesanais no Brasil”. Como a França é considerado um país referência na produção, no reconhecimento e na proteção do método artesanal de produção de queijo, acredita-se que os resultados obtidos por essa interação contribuíram para a construção da documentação que viabilizou o reconhecimento do Serro e da Canastra como Indicações de Procedência junto ao INPI (CABRAL, 2018).

As transformações que se consolidaram a partir da busca pela obtenção do selo podem ter caráter inovativo e, em geral, para que se obtivesse êxito foi fundamental que ocorresse interação entre conhecimentos tradicional e científico. Nesse contexto, é importante compreender que

na evolução das Indicações Geográficas, a coordenação, a ação coletiva, e a ação pública tiveram papel essencial em todas as fases de desenvolvimento. Assim, a inovação institucional faz parte de sua essência, sendo, portanto, um tipo de inovação de natureza bastante distinta daquela que tradicionalmente envolveu a pesquisa agropecuária (FRONZAGLIA, 2015, p.26).

Ainda nessa perspectiva, “a capacidade de inovação de um território está vinculada, efetivamente, à natureza criativa de seus habitantes, na sua capacidade de transformar seus recursos, sejam eles humanos, ambientais, culturais ou artísticos, em produtos de atração e de comercialização (REIS, 2015. p. 70)”. Esse processo deve ser pensado em uma perspectiva dinâmica, segundo a qual, “a aprendizagem é necessária para adaptação à rápida evolução do mercado e das condições técnicas para acompanhar as inovações de processos, produtos e formas de organização (REIS, 2015. p.65)”.

Dentre os resultados desse trabalho é importante ressaltar que a revitalização de costumes e tradições como forma de se adequar às exigências dos órgãos de certificação é cada vez mais comum e, na maioria das vezes, requer apoio de instituições públicas e privadas, em geral, de ensino e pesquisa. Com base nesse entendimento, percebeu-se que o Queijo Canastra IG estabelece um conjunto de relações entre pessoas (com conhecimento tradicional, técnico e científico), instituições diversas, produto e território. Ademais, todos esses elementos contribuem para a constituição de um STI.

A concepção de STI contribuiu bastante para a análise dos resultados e a bibliografia permitiu que fosse percebido, assim como advoga Fernandes (2016), que esse tipo de sistema inovativo acompanha o Queijo Canastra “como o espaço de relações complexas entre agentes diversos, localizados em um dado recorte do espaço, mas com conexões com outros recortes em diferentes escalas, reunidos com vistas à produção, apropriação e difusão de inovações (p.132)”.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para concluir, pode-se afirmar que existe uma relação complexa - em construção – entre conhecimento científico e tradicional envolvidos na produção do Queijo da Canastra. A complexidade de análises dessa natureza aponta para a riqueza de possibilidades de exploração dessa temática por diversos campos científicos.

Mesmo que não haja pretensão em esgotar os estudos dessa natureza, espera-se que as conclusões obtidas por essa investigação possam fomentar novas pesquisas que apontem caminhos para um melhor aproveitamento da certificação IG e do sistema de inovação vigente para o desenvolvimento socioeconômico local.

5. REFERÊNCIAS

- ALBAGLI, Sarita; MACIEL, Maria Lucia. *Informação e conhecimento na inovação e no desenvolvimento local*. Ci. Inf., Brasília, v. 33, n. 3, p.9-16, set./dez. 2004.
- ARRUDA, R. S. V; DIEGUES, A. C. *Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil*. Brasília/São Paulo: Ministério do Meio Ambiente/USP, 2001.
- BRAGA, Marco Aurelio Cezarino; BERCOVICI, Gilberto. *Produção artesanal do queijo de leite cru: dilemas do desenvolvimento agrícola brasileiro*. 2018. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.
- BRASIL. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. *Registros: Indicação Geográfica*. Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: inpi.gov.br. Acesso em: 25 jan. 2019.
- CABRAL, Danièle Hervé Quaranta. *A indicação geográfica no segmento de queijo artesanal no Brasil e na França: estudo comparativo das IP Canastra e AOP Camembert de Normandie*. 2018. 277 f. (Tese de Doutorado em Propriedade Intelectual e Inovação). Instituto Nacional da Propriedade Industrial, Rio de Janeiro, 2018.
- CUNHA, Manuela Caneiro da. *Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico*. REVISTA USP, São Paulo, n.75, p. 76-84, setembro/novembro 2007.
- DINIZ, Mayra Fernanda Silveira. *Queijo Canastra: um estudo envolvendo aspectos culturais e parâmetros de inocuidade do alimento*. 2013. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de São Paulo, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba/SP, 2013.
- FERNANDES, Ana Cristina. *Sistema Territorial de Inovação ou uma Dimensão de Análise na Geografia Contemporânea*. In: SPOSITO, E. S. et al. *A Diversidade Da Geografia Brasileira Escalas e Dimensões Da Análise E Da Ação*. Rio de Janeiro. Editora: Consequência, 2016.
- FRONZAGLIA, Thomaz. *O papel da pesquisa agropecuária pública nas inovações organizacionais na agricultura: o caso das indicações geográficas*. 2015. (290 p.). Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Geociências, Campinas, SP. Disponível em: <<http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/286551>>. Acesso em: 29 nov. 2018.
- HARBUTT, J. *O livro do queijo: os melhores do mundo*. Editora Globo, São Paulo, 2010.
- IPHAN, Dossiê Interpretativo. *Registro do Modo Artesanal de Fazer: Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba*. Volume 11. Departamento de Patrimônio Imaterial. Brasília-DF, 2011.
- LE MOS, Cristina. *Inovação na Era do Conhecimento*. In: LASTRES, Helena M. M. & ALBAGLI, Sarita (Orgs). *Informação e Globalização na Era do Conhecimento*. Rio de Janeiro: Editora Campus Ltda, 1999. Capítulo 5, pp. 12 –144.
- MEDEIROS, Mirna de Lima. *Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro*. 2015. 271 p. (Tese de Doutorado em Administração de Organizações). Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2015.



SIGCI

III Simpósio Internacional de Geografia do Conhecimento e da Inovação

06 a 08 de Novembro de 2019

Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP

NETTO, Marcos Mergarejo, *A Geografia do Queijo Minas Artesanal*. Belo Horizonte: Editora Marcos Mergarejo, 2014.

REIS, Livia Liberato De Matos. *Indicação Geográfica no Brasil: determinantes, limites e possibilidades*. Tese (Doutorado em Geografia). Instituto de Geociências da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015.

SANTOS, Boaventura de Sousa. *Um discurso sobre as ciências*. 5. ed. São Paulo: CORTEZ EDITORA, 2008a.

SANTOS, Milton. 1994. *Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional*. São Paulo: Edusp, 2008b.

SANTOS, Milton *et al.* 1996. *Território, territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial*. 3.ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. *Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo Canastra*. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria/RS, 2017.

WILKINSON, J., CERDAN, C., & DORIGON, C. (2015). *Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil: The Interplay of Institutions and Networks*. World Development, Vol. 98, pp. 82–92, 2017