

## MAPEANDO TRADUÇÕES: NARRATIVAS DOS PROJETOS/AMBIENTES PARA *FOOD SERVICES*

Cláudia Rioja de Aragão Vargas<sup>(1)</sup>; Giselle Arteiro Nielsen Azevedo<sup>(2)</sup>;  
Paulo Afonso Rheingantz<sup>(3)</sup>

(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: [claudia.rioja@terra.com.br](mailto:claudia.rioja@terra.com.br)

(2) Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: [gisellearteiro@globo.com](mailto:gisellearteiro@globo.com).

(3) Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: [par@ufrj.br](mailto:par@ufrj.br).

### **Resumo**

*Este artigo se vincula a uma pesquisa de doutorado - Traduções de um Lugar: Os Serviços destinados à Alimentação Fora do Lar – em desenvolvimento no Programa de Pós-graduação em arquitetura da FAU/UFRJ. Seu objetivo é mapear os processos que envolvem as relações produzidas nos ambientes característicos dos food services e as associações intrínsecas determinantes das redes que integram e qualificam estes lugares. Apresenta um panorama sobre o entendimento dos food services – serviços destinados à alimentação fora do lar - e propõe uma reflexão sobre o entendimento de **Qualidade do Lugar**, nestes ambientes comerciais, como **coletivos** que reúnem atores humanos e não-humanos. Baseia-se na revisão crítica de um conjunto de textos, desenhos e fotografias publicados em mídias do setor de alimentos e da arquitetura – em geral produzidos a partir de desenhos e textos fornecidos pelos autores dos projetos ou baseados em entrevistas com estes autores. Para tanto, explora os fundamentos da **Teoria Ator-Rede** e os procedimentos da **Análise das Controvérsias** aplicados na arquitetura; reconhece a **complexidade** e a dinâmica das **redes sociotécnicas** que são produzidas nestes coletivos ou novos lugares públicos, caracterizados pela variedade de atores envolvidos e do papel que esses atores exercem no cotidiano da vida urbana das cidades na atualidade. Os documentos consultados são tratados como portavozes destes projetos/ambientes, apresentando traduções do coletivo. Os resultados preliminares são indicativos de um conjunto de preferências, hierarquias e significados que se manifestam desde a concepção inicial do projeto. Seu mapeamento faz emergir um conjunto diverso e heterogêneo de narrativas alinhadas em torno de um mesmo fio condutor; relacionadas com a complexidade e diversidade do conjunto de atores implicados com o entendimento e o significado de **Qualidade do Lugar nos food services**, permitirão a produção de um conjunto de estratégias projetuais.*

**Palavras-chave:** *Arquitetura, Qualidade do Lugar, Teoria Ator-Rede, Food Services.*

### **Abstract**

*This paper is linked to the doctoral research - Translations of a Place: The Food Services – under development at the Post-Graduate Architecture Program from FAU/UFRJ. The goal is mapping the processes that involve the relationships produced in typical environments of food services and the intrinsic associations determinants of networks that integrate and qualify these places. Presents an overview about the food services and proposes a reflection about understanding Quality of Place in these business environments as collectives of human and nonhuman actors. It is based on a critical review from a set of texts, drawings and photographs published in specific medias about food and architecture - usually produced from drawings and text provided by project designers or based on his interviews. To do so, explores the fundamentals of Actor-Network Theory and Analysis of Controversies procedures applied in architecture, recognizes the sociotechnical networks complexity and dynamics that are produced in these collective or new public places, characterized by the variety of actors involved, and the role that these actors perform in everyday urban life cities*

*today. The documents queried are treated as spokespersons of these projects/environments, providing translations of collective. Preliminary results are indicative of preferences, hierarchies and meanings that arise from the initial project conception. Mapping controversies produced in this sociotechnical network brings out a heterogeneous and diverse set of narratives aligned around a same thread, related to the complexity and diversity of all actors involved with Quality of Place understanding and meaning in food services, will enable a set of projective strategies.*

**Keywords:** *Architecture, Quality of Place, Actor Network-Theory, Food Services.*

## 1. INTRODUÇÃO

O instrumental metodológico ora apresentado toma como argumento as proposições da Teoria Ator-Rede (TAR) com o objetivo de mapear/cartografar os processos que envolvem as relações produzidas nos ambientes característicos dos *food services* e as associações intrínsecas determinantes das redes que integram e qualificam estes lugares.

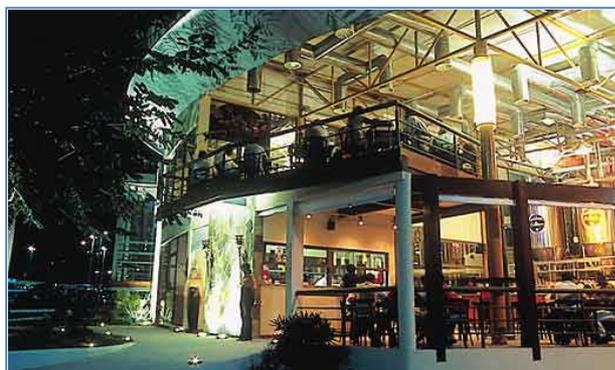
Nosso interesse se volta para o entendimento de Arquitetura diante da complexidade de atores (humanos e não-humanos) presentes em nossas ações do cotidiano, e seus entrelaçamentos com os lugares de nossa experiência (coletivos), ou seja, o interesse em estudar o modo como os atores da arquitetura "mobilizam, justapõem e mantêm unidos os elementos que o constituem" (LAW, 1992, sp); como também o desejo de entrelaçar os saberes-e-fazeres da prática profissional com a pesquisa acadêmica.

Ao tratar de *food services* como uma rede sociotécnica e do conjunto de fatores e ações que abrangem estes ambientes, precisamos atentar para a complexidade deste *coletivo*, ou rede, que se caracteriza por sua tessitura heterogênea e reúne: **o processo de fabricação de alimentos** – incluindo o espaço físico, equipamentos, produtos, homens e normas; **a operação** – envolvendo função, fluxos, ambiente, clientes, funcionários, gestores, o alimento, cardápio e redes de comunicação; **o projeto** – agregando o processo de fabricação de alimentos, a operação, as normas e regulamentos (relativos ao edifício, à saúde alimentar e à segurança), a ambiência, usuários, gestores, arquitetos e profissionais envolvidos com o processo de projeto.

Deste modo, propomos uma reflexão sobre o **processo de construção e de identificação destas redes que possibilita mapear o entendimento de *Qualidade do Lugar* nos ambientes destinados à alimentação fora do lar, ou *food services*.**

Nas cidades da atualidade proliferam "*shopping malls*, cenários históricos, restaurantes, locais de entretenimento, complexos esportivos, complexos híbridos, cinemas multiplex" (CASTELLO, 2005, p.1), entre outros, como áreas de convívio e pluralidade que substituem as praças das cidades: referimo-nos aos "*lugares de clonagem*" ou *ambientes temáticos*, "que copiam qualidades de outros lugares, ou que criam o que se acredita atribuir qualidade a um espaço urbano" mas, nem por isso, deixam de possibilitar experiências gratificantes aos seus usuários (CASTELLO, 2005, p.1-2); e, também, aos ambientes que buscam refletir reminiscências/referências de outros lugares e culturas distintas – trazem para a arquitetura elementos e referenciais distantes na busca de uma interlocução espaço-temporal (como o demonstrado na figura 1). Uma tendência ao cosmopolitismo (ou à homogeneidade) que supera diversidades regionais, econômicas e socioculturais.

Figura 1 – Restaurante Fellice, Manaus.



“O ponto de partida foi estabelecer uma referência tipológica com os **mosteiros alemães do século XII**, onde a cerveja começou a ser produzida em escala industrial. Os arquitetos optaram pela estrutura mista e ergueram **uma construção simples**, formada por três blocos.” (PROJETO DESIGN 2003) - sobre o Restaurante Fellice, Manaus. Fonte: (ARCOWEB,2003 – grifo nosso)

Fonte: (ARCOWEB, 2011)

Considerando que os *food services* sofreram profundas alterações e adquiriram novas funções, que influem em gostos, preferências e escolhas de consumo relacionadas com os modos de vida atuais (FEATHERSTONE, 1995; FINKELSTEIN, 2005), o ato de alimentar-se nestes lugares não se limita mais a esta ação. Eles associam um conjunto de relações características destes novos lugares públicos da atualidade, que incluem os outros e o ambiente. Assim, estes fatores são determinantes das relações que se desenvolvem ali e interferem na estrutura espacial das áreas de atendimento ao público e operacionais.

O setor *food service* cresce progressivamente. As estatísticas apontam para um contingente significativo de usuários – clientes ou funcionários. No Brasil são 57 milhões de refeições diárias - com previsão até 2020 de 80 milhões/dia (dados ECD, 2010) – e, como resultado, 1,2 milhões de ambientes destinados a esta atividade com 6 milhões de empregos gerados (BRANDÃO, 2010). Os dados reforçam a importância de aprofundar o entendimento da qualidade destes lugares.

Em paralelo, as entrevistas de profissionais comprometidos com as pesquisas sobre o setor *food service* (DONNA, 2010) apontam a existência de falhas no processo de planejamento e gerenciamento de negócios novos ou nos existentes que necessitam atualizações (DONNA, 2010; FONSECA, 2006). Sugerem, deste modo, a existência de possíveis hiatos no processo de projeto, decorrentes da falta de investimento e do reconhecimento da complexidade destes serviços por parte dos atores envolvidos na sua gestão.

Assim, este trabalho busca contribuir para superar as práticas intuitivas que resultam em iniciativas equivocadas no planejamento e no projeto de novos estabelecimentos, ou de reformas dos existentes (visto a quantidade de estabelecimentos que abrem e fecham em um prazo curto de tempo).

## 2. SOBRE O PENSAMENTO EM REDE E O MAPEAMENTO DAS TRADUÇÕES

“A primeira vantagem de pensar em termos de redes” [e suas inter-relações] “é que podemos nos livrar da ‘tirania da distância’ ou proximidade” (LATOURETTE, 1996, p.3); elementos que parecem ter ligações estreitas com o objeto/ação analisado - a qualidade dos lugares destinados à alimentação fora do lar - podem se mostrar extremamente remotos em suas conexões; por outro lado, elementos que parecem infinitamente distantes - como a inserção dos *food services* em uma indústria globalizada, multibilionária e internacional - podem manter conexões estreitas com a ação desenvolvida no *lugar*.

A rede, portanto, é configurada pela justaposição desse conjunto dinâmico e heterogêneo de

experiências ou de fluxos e possibilidades não deterministas. “A noção de rede é ela própria uma forma – ou talvez uma família de formas – de espacialidade” (LAW, 1999, p.7).

Esta pesquisa, baseada em Latour (1997), não se realiza sobre um objeto pronto, fechado. Ela acompanha uma ação complexa que se produz e se modifica constantemente; as controvérsias geradas por esta ação e suas relações. O estudo se fundamenta no entendimento do ambiente construído como um objeto em ação, que se modifica, e modifica, constantemente a partir das relações desenvolvidas com/no *lugar* e suas ramificações/redes, que extrapolam estas fronteiras. Nessa perspectiva, “entrar” na rede e acompanhar este movimento possibilitará o seu delineamento.

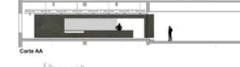
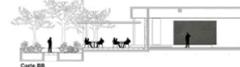
Mapear/cartografar as diversas traduções que se produzem neste coletivo é o ponto-chave desencadeador da análise. Estas narrativas, que podem ser atribuídas a seus atores humanos e não-humanos, permitem identificar barreiras de relacionamento – os *nós da rede*. A tradução se faz a partir de translações, articulações, delegações e deslocamentos praticados pelo encontro dos elementos da rede (atores) e dos desvios/deslocamentos provocados por estas ações no coletivo (LATOURE, 2001). Ela modifica a rede no momento em que cria e relativiza relações. “Seguir os atores e deixa-los falar – ou seja, mapear a dinâmica das traduções recíprocas – possibilita, portanto, apreender a rede tal como ela se faz” (PEDRO, 2009, sp).

No caso específico da ação estudada, os *food services*, seguir o ator projeto/ambiente construído - que se entrelaça a todos os outros - implica na busca desses *nós*. As publicações sobre os projetos do setor servirão como porta-vozes – como tradutoras desta ação - apresentando as controvérsias geradas nestes lugares: delineando as redes.

Neste artigo tratamos exclusivamente das diversas narrativas – traduções – geradas pelas publicações, a partir do **projeto/ambiente construído**. Para esta análise, como base metodológica, é utilizado o procedimento proposto por Pedro (2009, sp), conforme as etapas a seguir:

- (1) “Identificar os porta-vozes”: neste caso, para seguir o ator projeto/ambiente, a tarefa foi delegada às publicações das áreas de arquitetura e alimentação, em mídias digitais ou impressas.
- (2) “Recolher fatos e palavras”: envolve a busca de entendimento do coletivo pelo ponto de vista do ator (projeto/ambiente), traduzido pelas publicações, através dos dados fornecidos pelos projetistas ou seus representantes, por meio de entrevistas, *briefings* e imagens (Figura 2). “Envolve a ‘tradução’ da fala dos atores e compreende o mapeamento dos acordos tácitos e das controvérsias”.
- (3) Mapear, posteriormente, os agenciamentos dos atores humanos com os projetos/ambiente, “objetivando identificar as formas de subjetividade e sociabilidade que se configuram por tais mediações”: ou seja, trazer à tona os elementos que compõem tais relações na atualidade e sua influência no projeto.

Figura 2 – Exemplo de ficha de catalogação dos projetos publicados, ou seja, das traduções do projeto/ambiente.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p><b>PROARQ</b>  <small>PROARQ - ORGANIZAÇÃO FAU - UFRJ</small><br/> <small>PROARQ - ORGANIZAÇÃO FAU - UFRJ</small><br/> <b>TRADUÇÕES DE UM LUGAR:</b><br/> Os Serviços destinados à Alimentação Fora do Lar</p>   |  | <p style="text-align: right;">Foto: Analise<br/><b>07</b></p>  |  |
| <p><b>Restaurante Eñe</b><br/> autor omitido</p>  <p>O projeto de luz tem linguagem gráfica, misto de linear e pontual, e confere acento dramático à arquitetura</p>  <p>Um volume prismático e metálico, aparentemente solto do piso e do teto, abriga a cozinha, onde foi instalada uma mesa para convidados</p>  <p>O restaurante, localizado no lobby de um hotel, é cercado por grandes caixilhos</p>  <p>A entrada pela praia é feita através de generosos jardins, de autoria de Burle Marx</p> |  | <p><b>Narrativa</b></p> <p>Inserido em meio ao saguão de um hotel à beira-mar, na praia de São Conrado, o Eñe carioca tem como elemento de identidade um volume prismático e duplamente metálico, revestido por aço corten externamente e aço inoxidável na parte interna. Ele abriga a cozinha, completamente exposta ao público e, dadas as suas proporções e volumetria, de presença impactante. O arquiteto Juan Pablo Rosenberg relembra a ideia original, ainda em São Paulo, de recriar a atmosfera dos tradicionais bares de tapas da Espanha, com seus petiscos, bebidas e refeições rápidas. Para isso, concebeu um generoso balcão de bar associado à cozinha aberta, que se tornou marca registrada do restaurante: "É tudo exposto mesmo, não apenas um truque para deixar à vista só a finalização dos pratos", assinala. No Rio de Janeiro, essa abordagem foi levada ao extremo, dissociando-se o balcão da cozinha e, conseqüentemente, ampliando-se a visualização desde o salão das refeições.</p> <p>No limite, foi colocada uma mesa dentro da própria cozinha, o que demandou rigor extra para garantir o bom desempenho dos sistemas de climatização e exaustão do ar.</p> <p>A alusão ao espetáculo, à teatralidade do flamenco - tomado como referência da cultura tradicional espanhola - é sinalizada pelo projeto de luz. Ele alia a linguagem gráfica, misto de linear e pontual, à cor amarela com que os frisos luminosos demarcam as extremidades verticais das paredes e divisórias internas. Todo o ambiente é envolvido por esses fachos coloridos de luz, que articulam as várias superfícies de concreto, madeira, aço e vidro.</p> <p>Rosenberg harmoniza com desenvoltura a sofisticação e a simplicidade coexistentes na arquitetura do restaurante, que, com o passar do tempo, sedimentou-se como ambiente que convivia à longa permanência, em vez de bar. Trata-se de um projeto minimalista no conceito, mas cênico no acabamento, com teto exposto - "para aproveitar ao máximo o pé-direito total", comenta o arquiteto - em meio aos vãos do entreferro acústico.</p> <p>Também a área externa adjacente é um dos diferenciais no projeto do Eñe. Varandas e jardins que o conectam à praia, concebidos por Burle Marx, foram revitalizados e incorporados ao restaurante.</p> <p>Texto de Evelise Grunow<br/> Publicado originalmente em PROJETODESIGN<br/> Edição 369 Novembro de 2010</p> |  |
| <p><b>Plantas</b></p>  <p>Planta baixa<br/> 1: Entrada pelo lobby / 2: Espetro / 3: Adaga / 4: Mesa do chef / 5: Cozinha / 6: Lanchonete / 7: Bar / 8: Salão / 9: Galeria / 10: Jardins / 11: Varanda / 12: Lounge / 13: Entrada pela praia</p>  <p>Corso AA</p>  <p>Corso BB</p>  |  | <p><b>Observações:</b></p>   |  |
|  |  | <p><b>Ficha Técnica:</b></p> <p>Restaurante Eñe<br/> Local: Rio de Janeiro, RJ<br/> Início do projeto: 2008<br/> Conclusão do obra: 2009<br/> Área de intervenção: 500 m<sup>2</sup><br/> Arquitetura: Interiores e Luminotécnica - AR Arquitetos<br/> Juan Pablo Rosenberg (autor)<br/> Pasquarino Gasparini<br/> Elisiane, Helianita e se coordenadoras:<br/> Nelson Collares<br/> Coordenadora Consultora: Rô Baltha<br/> Fotos: Márcio Dalala</p>  |  |

Fonte: Acervo da pesquisa (2011)

### 3. AS NARRATIVAS DOS PROJETOS DOS AMBIENTES DE *FOOD SERVICES*

A escolha intencional deste ator reflete o questionamento sobre nossos dois principais interesses: discutir as bases e/ou como são construídas as noções sobre *Qualidade do Lugar* nesses lugares públicos diante do panorama atual; contribuir para a ampliação deste conceito a partir do entendimento da complexidade das redes que envolvem o *lugar* e da preocupação com o atendimento simultâneo – tanto no projeto quanto na operação – dos diversos personagens envolvidos e suas necessidades distintas.

Nesse caso, consideramos o conjunto de textos, desenhos e fotografias publicados nas mídias específicas do setor de alimentos, da arquitetura e de generalidades. Sobre as referências textuais, admitimos que são o resultado de entrevistas ou pequenos relatos dos próprios projetistas; no que se refere aos desenhos – principalmente as plantas baixas – geralmente são fornecidos pelos profissionais responsáveis pelo projeto; já as fotografias refletem intenções e permitem a confrontação entre os registros. Portanto, denotam preferências, hierarquias e significados que se manifestam desde a sua concepção.

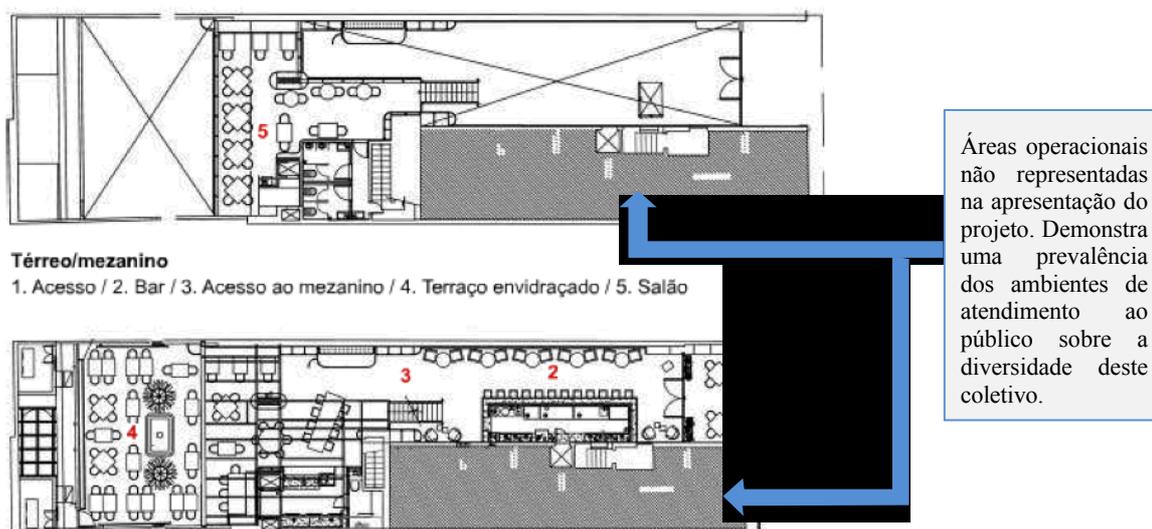
Na revisão crítica destas traduções procuramos identificar características relativas às tendências da atualidade: os aspectos simbólicos – *clonagem*, ambientes temáticos, referenciais distantes – que transformam a arquitetura em espetáculo; seus signos e valores; a homogeneidade, reflexo de processos identificativos que extrapolam as fronteiras do *lugar*.

Em paralelo, relacionamos estas questões com a possível desatenção à complexidade deste coletivo-*lugar*, desencadeada por este quadro circunstancial; à falta de simetria – ou equilíbrio – dada ao tratamento dos atores no projeto. É preciso esclarecer que esta pesquisa não tem como objetivo efetuar uma crítica aos projetos e profissionais com eles envolvidos, mas busca estabelecer relações entre as tendências da atualidade e sua prevalência sobre uma

ação mais ampla no projeto. E, ainda, que como partícipes deste contexto, somos (os arquitetos) influenciados e enredados nesta mesma trama.

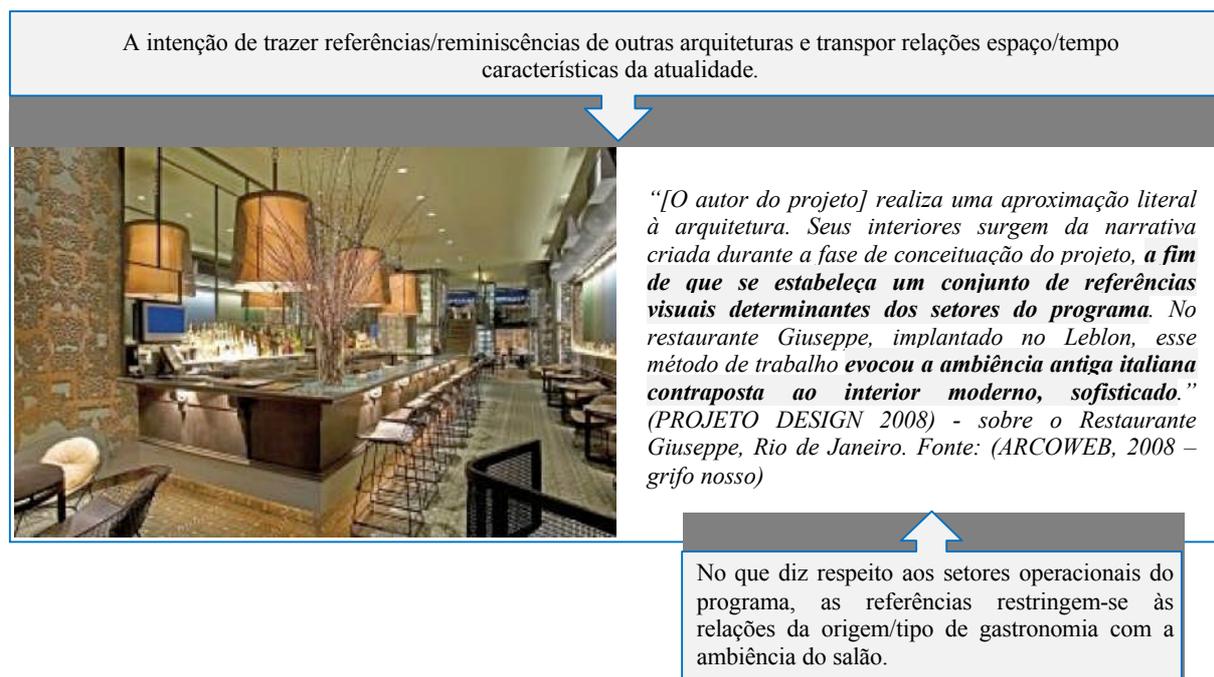
A primeira etapa do trabalho consiste em catalogar estas publicações (até o momento foram catalogados 62 projetos em uma única fonte digital de publicações da arquitetura) - selecionar as plantas baixas com o propósito de identificar se as áreas de atendimento ao público têm o mesmo tratamento que as áreas operacionais na apresentação do projeto (Figura 3), as fotografias e os relatos textuais correspondentes (Esquema 1).

Figura 3. As plantas baixas: áreas operacionais cobertas por hachuras ou obscurecidas.



Fonte: (ARCOWEB, 2008)

Esquema 1. As controvérsias geradas a partir das traduções obtidas.



No caso das plantas baixas e das fotografias, Rheingantz et al. (2009, p.63), baseado em Sanoff (1991), destacam a importância das imagens para a compreensão do ambiente. No que se refere à percepção e interpretação da realidade, podem fornecer respostas que não seriam registradas, se abordadas através de outros instrumentos. Os instrumentos que utilizam imagens facilitam a comparação e a definição de preferências: nesse caso, consideramos que as imagens foram selecionadas pelos agentes dos atores em questão – seus porta-vozes. (Figura 3 e Esquema 1)

Para manter a fidelidade à fundamentação teórica que norteia este trabalho, quando as ideias manifestadas pelos autores dos projetos, expressas em linguagem textual, são associadas às imagens do ambiente construído e do projeto, compõe-se uma realidade múltipla (Esquema 1) “que é feita e performada [*enacted*], e não tanto observada. Em lugar de ser vista por uma diversidade de olhos, mantendo-se intocada no centro, a realidade é manipulada por meio de vários instrumentos, no curso de uma série de diferentes práticas.” (MOL, 2007, p.6)

“Acessar os *dispositivos de inscrição*, ou seja, tudo o que possibilite uma exposição visual, de qualquer tipo, em textos e documentos, e que possibilitam ‘objetivar’ a rede” (PEDRO, 2008, sp), trará relatos múltiplos desta ação: traduções. Estas, confrontadas às traduções dos atores humanos serão as *vozes discordantes* que permitirão cartografar as controvérsias: delinear a(s) rede(s).

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O instrumental proposto como *porta-voz* do projeto e, em consequência, do ambiente construído, apesar de pouco usual e de suscitar questionamentos sobre a sua “neutralidade”, tem se mostrado bastante eficaz como gerador das traduções deste coletivo. Cabe esclarecer que, baseados na fundamentação teórica que orienta a pesquisa, não existe tradução isenta e o interesse neste tipo de abordagem se sustenta exatamente na possibilidade de trazer à tona narrativas carregadas de influências desse nosso espaço/tempo vivido – experienciado na atualidade.

Indícios, nesta fase preliminar, evidenciam uma não observância das áreas operacionais dos projetos analisados. Este fato pode ser relacionado à uma hierarquia estabelecida em projeto; como também pelo fato dessas áreas não constarem do escopo do projeto. Nos dois casos apontam para a ratificação da hipótese lançada inicialmente: **as noções sobre o entendimento da qualidade dos lugares destinados à alimentação fora do lar na atualidade prescindem da complexidade das redes que os envolvem.**

De qualquer forma, qualquer tentativa de estabelecer estas impressões iniciais como resultados finais seria imprudente e irrelevante diante do longo caminho a seguir até a conclusão da pesquisa. Esta conclusão, de acordo com a TAR, também será uma tradução, diante de tantas possíveis, localizada em tempo e espaço.

Como resultados esperados, após o mapeamento das controvérsias e o delineamento da(s) rede(s), buscamos apontar para a responsabilidade e as implicações derivadas do projeto de arquitetura, no contexto atual, e para os valores relevantes a serem considerados diante deste panorama para a qualificação desses lugares.

Estes resultados vão gerar contribuições específicas, tais como: **(a)** alimentar a base de dados que fundamenta projetos de arquitetura destinados ao setor de serviços destinados à alimentação fora do lar, gerando critérios para um entendimento da complexidade destes lugares; **(b)** revelar discrepâncias e barreiras de relacionamento entre os diversos atores, envolvendo os aspectos subjetivos e objetivos que compõem a ambiência e as noções de

conforto no que se refere à qualidade desses lugares.

## REFERÊNCIAS

CASTELLO, Lineu. **Repensando o lugar no Projeto Urbano. Variações na Percepção de lugar na Virada do Milênio (1985-2004)**. Tese doutoral. Porto Alegre: PROPAP/UFRGS, 2005.

DONNA, E. Prato Cheio. In: Cristiano Eloi (Entrevista). **Distribuição**. São Paulo, n. 205, fev. 2010. Disponível em: <http://www.revistadistribuiçao.com.br>. Acesso em: 09 out. 2010.

ECD. **Introdução ao Mercado Food Service**. São Paulo, 2010. 3 p. Disponível em: <http://www.ecdfoodservice.com.br>. Acesso em: 09 out. 2010.

FILKENSTEIN, J. Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação. In: SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.

FEATHERSTONE, M. **Cultura de Consumo e Pós-Modernismo**. São Paulo: S. Nobel, 1995.

FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

LATOURETTE, B. A Esperança de Pandora. Bauru/SP: EDUSC, 2001.

\_\_\_\_\_. **Ciência em Ação**. São Paulo: Editora UNESP, 2000.

\_\_\_\_\_. **On Actor-Network Theory - A few clarifications plus more than a few complications**. *Soziale Welt - Zeitschrift Für Sozialwissenschaftliche Forschung und Praxis*, Jahrgang, V.41, N.4, P.369-381. 1997. Disponível em: <http://www.cours.fse.ulaval.ca>. Acesso em: 03 set. 2010.

LAW, J. (1992). **Notes on the Theory of the Actor-Network: Ordering, Strategy and Heterogeneity**. Center for Science Studies, Lancaster University, Lancaster LA1 4YN. 1992. Disponível em <http://www.lancs.ac.uk/fass/sociology/papers/law-notes-on-ant.pdf>. Acesso em: 03 out. 2010.

MOL, A. **Política ontológica. Algumas ideias e várias perguntas**. NUNES, J.A. & ROQUE, R. (Org.). *Objectos impuros - Experiências em estudos sociais da ciência*. Porto: Edições Afrontamento, 2007.

PEDRO, R.. **Redes de Controle e Vigilância: Dinâmicas psicossociais a partir de novos dispositivos tecnológicos**. Projeto de Pesquisa. Rio de Janeiro: EICOS/IP-UFRJ, 2009.

PEDRO, Rosa. **Redes e Controvérsias: ferramenta para uma cartografia dinâmica psicossocial**. Anais do VII ECOCITE. Jornadas Latino Americanas de Estudos Sociais de Ciência e Tecnologia, CD-ROM, 2008.

RHEINGANTZ, Paulo A.; AZEVEDO, G. A. N.; ALCÂNTARA, Denise de; ARAÚJO, Monica Q. **Observando a Qualidade do Lugar: procedimentos para o trabalho de campo**. Rio de Janeiro: Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, UFRJ (Coleção PROARQ), 2009. Disponível em: <http://www.fau.ufrj.br/prolugar>. Acesso em: 03 set. 2010

SANOFF, Henry. *Visual Research Methods in Design*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1991.

## AGRADECIMENTOS

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio com as bolsas que contribuem para o desenvolvimento de nossas pesquisas.