

Universidade Federal do Pará
Instituto de Ciências Sociais Aplicadas
Faculdade de Biblioteconomia

Raquel Carvalho da Silva

**A DISSEMINAÇÃO DA INFORMAÇÃO:
o bibliotecário como mediador da informação especializada**

Belém
2018

Raquel Carvalho da Silva

**A DISSEMINAÇÃO DA INFORMAÇÃO:
o bibliotecário como mediador da informação especializada**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Biblioteconomia do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Pará para obtenção do grau de Bacharel em Biblioteconomia, sob orientação da Prof.^a Dr.^a Franciele Marques Redigolo.

Belém
2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará

Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo (a) autor (a)

S586d Silva, Raquel Carvalho da

A Disseminação da informação: o bibliotecário como mediador da informação especializada / Raquel Carvalho da Silva. - 2018.

52 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Faculdade de Biblioteconomia, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018. Orientação: Profa. Dra. Franciele Marques Redigolo

1 . Mediação da Informação. 2. Disseminação da Informação. 3. Aproveitamento Integral dos Alimentos. I. Redigolo, Franciele Marques, *orient.* II. Título

CDD 500

Raquel Carvalho da Silva

**A DISSEMINAÇÃO DA INFORMAÇÃO:
o bibliotecário como mediador da informação especializada**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Biblioteconomia do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Pará para obtenção do grau de Bacharel em Biblioteconomia, sob orientação da Prof.^a Dr.^a. Franciele Marques Redigolo.

Prof.^a. Dr.^a. Franciele Marques Redigolo
(UFPA) Orientadora

Prof.^o. Ms. Willians Jorge Correa Pinheiro
(UFPA) Banca Examinadora

Prof.^a. Nara Raimunda de Almeida Santos
(UFPA) Banca Examinadora

DATA: 30 /01 /2018

CONCEITO: EXCELENTE

Aos meus pais, que sempre me ajudaram nessa caminhada de estudos me incentivando na busca pelos os meus objetivos.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus e a Nossa Senhora pelo dom da vida e por me capacitar para essa graduação que não foi nada fácil chegar até aqui, por me dar paciência para terminar.

Aos meus pais Benedito Siqueira da Silva e Francisca Maria Carvalho da Silva que me ajudam sempre, pelo amor incondicional, minha base e fortaleza por eles e por mim busco sempre o melhor profissionalmente, para retribuir toda a dedicação da educação que recebi deles e proporcionar o melhor que eu poder para eles.

As minhas companheiras inseparáveis Iza Lydia e Danna Lima, minhas queridas que passamos por tantas dificuldades, dias de sufoco para construir trabalho e cumprir prazo de entrega de trabalho acadêmico, brigas entre um trabalho e outro, mas, se não fosse assim não iria ter graça, disciplinas que apresentavam dificuldade, mas, que uma ajudava a outra em sua dificuldade particular, por me ajudarem a chegar até aqui e por me proporcionarem as melhores manhãs de aula, pelas fotos pelo campus da UFPA (quando ainda não tínhamos estágio) e pela amizade que vai ser para o resto das nossas vidas.

Aos professores da Faculdade de Biblioteconomia da Universidade Federal do Pará, que se doam para repassar seus conhecimentos da melhor forma possível para formar profissionais capacitados e com habilidades de desenvolver um trabalho com competência, em especial para a minha orientadora Franciele Marques Redigolo, que com sua competência, atenção, dedicação, humildade e paciência com a minha dificuldade em escrever, me ajudou a construir esse trabalho, pois, acreditou na potencialidade do meu tema.

Ao meu namorado João Vitor Moraes Monteiro que sempre teve uma palavra de incentivo, me ajudou com seu carinho e amor, a relaxar com o senso de humor quando eu estava desanimada e cansada, me fez sentir ânimo para prosseguir com o meu objetivo de concluir essa graduação.

Aos amigos e chefes que conheci pela caminhada da faculdade, em especial Márcia Mendes, Ghessika Maciel, Samara Corrêa, Alcimar Gonzaga, Jozilene Silva, Ronne Castro, Letícia Melo, Márcia Campos, Paulo Maia e Lucilene Amaral.

Para as pessoas que não citei, mas, que contribuíram direto ou indiretamente, família, amigos, colegas é com vocês que compartilho essa conquista.

Não se deve ir atrás de objetivos fáceis, é preciso buscar o que só pode ser alcançado por meio dos maiores esforços.

Albert Einstein

RESUMO

A informação é fundamental para adquirir conhecimento, esse por sua vez proporciona novos caminhos em direção ao que se busca na vida profissional, pois, só através de muita leitura pode-se ter como argumentar e descrever sobre novos estudos. A respeito disso a pesquisa trouxe a relevante profissão do bibliotecário, esse profissional que teve de se reinventar ao passar do tempo, mudando sua forma de interagir com o meio de trabalho e com os indivíduos, com a forma de trabalhar antes era apenas tratar a informação para guardar nos acervos, hoje deve tratar e pensar em como vai fazer para disseminar para o seu público ou público em potencial. Através da pesquisa bibliográfica, em documentos selecionados em bases de dados, periódicos científicos e sites acadêmicos nas áreas de Biblioteconomia e Nutrição, conteúdos dos artigos mais relevantes para desenvolvimento dessa pesquisa, para biblioteconomia mediação e disseminação da informação, para nutrição conteúdos como o aproveitamento integral dos alimentos e o direito a alimentação. Portanto através desse estudo multidisciplinar foi possível identificar como esse profissional da informação pode contribuir com suas habilidades, competências e trabalho social.

Palavras-chave: Mediação da Informação. Disseminação da Informação. Aproveitamento integral dos alimentos.

ABSTRACT

Information is fundamental to acquire knowledge, this provides new paths towards what is sought in professional life, because only through much reading can be how to argue and describe new studies. In this respect the research brings the relevant profession of the librarian, the professional who had to reinvent himself all the time, changing his way of interacting with the work environment and with individuals, with the way to work before was just to treat the information to keep in the collections, today must treat and think about how you will do to disseminate to your audience or potential audience. Through bibliographic research, in documents selected in databases, scientific journals and academic sites in the areas of Library and Information Science, contents of the most relevant articles for the development of this research, for librarianship mediation and dissemination of information, for nutrition content such as integral use of food and the right to food. Therefore, through this multidisciplinary study it was possible to identify how this information professional can contribute with their skills, skills and social work.

Keywords: Mediation of Information. Dissemination of Information. Full utilization of food.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Relação dos Objetivos: geral e específicos e estrutura de apresentação

Quadro 2 – Relação de Periódicos na Área de Nutrição

Quadro 3 - Bases de Dados

Quadro 4 – Tipos de Fontes Formais

Quadro 5 - Fontes Informacionais sobre o Aproveitamento Integral dos Alimentos

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i>
ABRANDH	Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos
DHAA	Direito à Alimentação Adequada
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
DSI	Disseminação Seletiva da Informação
TIC	Tecnologias da Informação e Comunicação
RASBRAN	Revista da Associação Brasileira de Nutrição
ONU	Organização das Nações Unidas
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNUMA	Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	A MEDIAÇÃO DA INFORMAÇÃO: contribuindo para gerar conhecimento	17
3	DISSEMINAÇÃO DA INFORMAÇÃO: o bibliotecário como mediador	20
3.1	O papel do bibliotecário para a disseminação da informação nutricional	24
4	O DIREITO À INFORMAÇÃO SOBRE O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)....	28
4.1	A Importância em Discutir sobre o Aproveitamento Integral dos Alimentos	30
4.2	A informação nutricional sobre o uso de talos, sementes, cascas e folhas para o benefício da saúde	33
5	FONTES DE INFORMAÇÃO SOBRE APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS	37
6	METODOLOGIA	40
7	DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	41
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
	REFERÊNCIAS	44
	APÊNDICE A - Boletim sobre Informação Nutricional	49
	ANEXO A - Receitas com Aproveitamento Integral dos Alimentos	50

1 INTRODUÇÃO

O bibliotecário trabalha com o tratamento da informação, ou seja, com a mediação e a disseminação da informação, responsável por apresentar ferramentas informacionais, a qual ajudarão as pessoas, que procuram por um esclarecimento em várias áreas do conhecimento, onde o bibliotecário tem como dever social informar de forma responsável e concisa, o conhecimento adquirido em vários suportes sendo eles físicos ou digitais e com pessoas qualificadas.

Na mediação da informação, os suportes são importantes no auxílio para adquirir uma informação confiável, pois, nem todas as informações ou locais aonde estas são localizadas são de uma fonte informacional segura e com dados verdadeiros, dessa forma faz-se necessária a técnica do bibliotecário que conhece como e aonde deve buscar a informação correta para cada indivíduo, em menção ao que foi dito anteriormente, segundo a Lei de Ranganathan (1963 apud FIGUEIREDO, 1992, p. 186) “para cada leitor seu livro”, ou seja, cada pessoa tem sua necessidade informacional que deve ser atendida da melhor forma possível através do trabalho criterioso de um bibliotecário.

Nesse contexto, o tema que será desenvolvido abordará sobre a “a disseminação da informação: o bibliotecário como mediador da informação especializada”. Tendo como relevância a mediação e a disseminação da informação na área da nutrição, com a informação direcionada para o aproveitamento integral dos alimentos.

Conforme o que foi dito na seção anterior, serão necessárias as habilidades do bibliotecário, interferindo com a demonstração do melhor caminho para obter a informação correta sobre como mediar e disseminar sobre a área da nutrição, suas atividades e locais de atuação, esse profissional sabe técnica de busca, manipula com competência as fontes de informação: como as bases de dados e periódicos científicos de várias áreas do conhecimento, que nesse caso buscará a informação na área da nutrição e na área da biblioteconomia.

Por consequência, tais informações serão importantes para elaboração de um conceito sobre a atuação do profissional da informação, na área da nutrição abordando o assunto sobre o aproveitamento integral dos alimentos receitas simples, nutritivas e econômicas, pois, a partir das mudanças climáticas, crise econômica desse século XXI onde todos os produtos sofrem constantemente

reajuste de preço, a alimentação sofre modificações nos lares, pois, a ordem é economizar e uma boa forma para que não haja desperdício de dinheiro e nem de alimento é aproveitar integralmente as hortaliças e frutas, também será demonstrada a informação sobre a atuação desse profissional para divulgação de um conhecimento que poderá amenizar o desperdício dos alimentos, receitas que colaborarão para a saúde dos indivíduos e na economia doméstica.

Como suporte para obtenção de informação existem entidades privadas como o Serviço Social do Comércio (Sesc), mantido por empresários do comércio de bens, turismo e o serviço pessoa jurídica criado por lei (Decreto Lei nº 9.403/46), criou-se o Serviço Social da Indústria (Sesi), o SESC criou o **Projeto Mesa Brasil Sesc** e o SESI o **Cozinha Brasil do Sesi**, onde o Mesa Brasil Sesc preocupa-se em arrecadar alimentos, fazer distribuição em locais de vulnerabilidade alimentar e o Cozinha Brasil em sair pelo Brasil nas empresas ensinando cursos para que seus colaboradores, possam aprender como utilizar os alimentos integralmente, elaborando receitas nutritivas e de baixo valor financeiro, com isso elevando a saúde e a qualidade de vida.

Alguns autores trabalham com a questão da informação nutricional, como Casotti et al. (1998 apud PLACIDO; VIANA, 2012), que discute o assunto sobre a cultura do desperdício no Brasil, afetando os setores da economia ajudando no desequilíbrio do abastecimento dos alimentos. Bem como, Oliveira et al. (2002, apud PLACIDO; VIANA, 2012) que aborda sobre o não conhecimento a respeito do uso de talos, cascas, folhas e sementes para preparação de receitas nutritivas contribuindo para o desperdício, ainda nesta perspectiva Gondim et al (2005, p. 825), levanta o valor nutritivo das partes não convencionais dos alimentos nas preparações etc.

Na questão da mediação e disseminação da informação a pesquisa cita alguns autores desses conteúdos como Dias (2005) que explica sobre o aparecimento e a necessidade da prática da disseminação da informação, Bell (1954) fala sobre a importância e a relação entre conhecimento e informação, Almeida Júnior e Santos Neto (2014), revelam as ferramentas que os bibliotecários usam na catalogação, Souto (2010), discute sobre a informação seletiva, mediação e tecnologia etc. Os respectivos autores entre outros vão colaborar no embasamento teórico dessa pesquisa.

Com isso e destacando a importância do conhecimento sobre os valores nutricionais dos alimentos o **problema** levantado para o desenvolvimento desta

pesquisa preocupa-se com a discussão da mediação e disseminação da informação nutricional e a importância do bibliotecário como mediador da informação especializada, para influenciar diretamente no conhecimento da sociedade sobre o aproveitamento integral dos alimentos e seus benefícios para a saúde.

O presente trabalho tem como **objetivo geral** debater o papel do bibliotecário enquanto mediador na disseminação da informação especializada.

E como **objetivos específicos**:

- a) Discutir o Bibliotecário como mediador e disseminador da informação nutricional;
- b) Investigar o Direito à Informação sobre o Direito à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);
- c) Investigar as Fontes de Informação sobre aproveitamento integral dos alimentos.

A pesquisa **justifica-se** na importância em conhecer a realidade da perda de alimentos, pois, conforme a FAO “Food and Agriculture Organization”, tradução “Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura” cerca de um terço do que se produz de alimento no mundo, vai parar nas latas de lixo.

Por isso, o tema é relevante para o conhecimento da população brasileira, que o caminho para melhorar a qualidade de vida é aproveitar integralmente o alimento, para elaborar receitas nutritivas com foco em utilizar as cascas, talos, folhas e sementes em suas preparações, contribuindo para a alimentação, saúde e evitar o desperdício dos alimentos e ajudar no combate à fome e a desnutrição, na economia e na sustentabilidade do planeta. Conforme a Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH, 2005), “toda pessoa tem direito a um padrão de vida que lhe assegure saúde e bem-estar. ”

É importante, ainda, para criar o hábito nas pessoas em não desperdiçar alimento, utilizar o conhecimento dos nutrientes das partes não convencionais dos alimentos para benefício próprio contribuindo para a saúde e assim evitar doenças crônicas.

Deste modo, o bibliotecário poderá ajudar na divulgação de uma informação que colabore para que os brasileiros saibam aproveitar melhor o alimento em sua totalidade sem desperdício, como encontrar e aonde encontrar as fontes de informação sobre este conteúdo.

A metodologia utilizada será pesquisa bibliográfica, uma abordagem

sistemática de artigos científicos e livros, com autores que discutam sobre o papel mediador e disseminador do bibliotecário e de autores relevantes na informação do aproveitamento integral dos alimentos.

Quadro 1 – Relação dos Objetivos: geral e específicos e estrutura do trabalho

Objetivo geral: Debater o papel do bibliotecário enquanto mediador na disseminação da informação especializada.	
Objetivos específicos	Capítulos da pesquisa
a) Discutir o Bibliotecário como mediador na disseminação da informação nutricional.	1 Introdução 2 A mediação da Informação: contribuindo para gerar conhecimento 3 DISSEMINAÇÃO DA INFORMAÇÃO: o bibliotecário com mediador 3.1 O papel do bibliotecário para a disseminação da informação nutricional
b) Investigar o Direito à Informação sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)	4 O Direito à Informação sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) 4.1 A Importância em Discutir sobre o Aproveitamento Integral dos Alimentos 4.2 A informação nutricional sobre o uso de talos, sementes, cascas e folhas para o benefício da saúde
c) Investigar as Fontes de Informação sobre o aproveitamento integral dos alimentos	5 Fontes de Informação sobre Aproveitamento Integral dos alimentos 6 Metodologia 7 Discussão dos resultados 8 Considerações finais Referências Apêndice A Boletim sobre Informação Nutricional Anexo A Receitas com Aproveitamento Integral dos Alimentos

Fonte: Elaborado pela autora, 2018.

Na sequência deste capítulo introdutória, na seção 2 aborda-se a mediação da informação: contribuindo para gerar conhecimento, conceito e aplicabilidade, a seção 3 aborda sobre a disseminação da informação: o bibliotecário como mediador, onde vai ser demonstrado como é feita a mediação e a disseminação da informação a partir da interferência do bibliotecário, na seção 3.1 abordará o papel do bibliotecário para disseminação da informação nutricional nessa seção incluem as atividades que um

bibliotecário poderá desenvolver na área da informação nutricional, a seção 4 discutirá o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional, que abordará o direito que todo ser humano tem que ter acesso a um alimento e sair da zona de desconforto alimentar, na seção 4.1 a importância em discutir sobre o aproveitamento integral dos alimentos, como ele coopera para diminuir a crise alimentar, na seção 4.2 a informação nutricional sobre o uso de talos, sementes, cascas e folhas para o benefício da saúde, nesse capítulo será discutido os benefícios dos nutrientes dessas partes não convencionais do alimento para a saúde do corpo, na seção 5 fontes de informação sobre aproveitamento dos alimentos, onde nesse capítulo será citados conceitos sobre fontes e onde encontrá-las, na seção 6 metodologia utilizada na pesquisa, na seção 7 discussão dos resultados, na seção 8 considerações finais e por fim a referência bibliográfica de autores que traga credibilidade para essa pesquisa.

2 A MEDIAÇÃO DA INFORMAÇÃO: contribuindo para gerar conhecimento

Nesse capítulo, a abordagem será a respeito do que se refere à mediação da informação em uma biblioteca/instituição. Para que ocorra a mediação da informação é necessário que aconteça a interferência do bibliotecário (emissor) para chegar a uma informação de qualidade até o usuário/cliente (receptor).

A mediação da informação conforme Almeida Júnior (2008, p.46 apud SANCHES; RIO, 2010, p. 109) refere-se:

A toda ação de interferência realizada pelo profissional da informação, direta ou indireta; consciente ou inconsciente; singular ou plural; individual ou coletiva; que propicia a apropriação de informação que satisfação, plena ou parcialmente, uma necessidade informacional. [...] a mediação não estaria restrita apenas as atividades relacionadas diretamente ao público atendido, mas, em todas as ações do profissional bibliotecário, em todo o fazer desse profissional.

De acordo com a citação de Almeida Júnior (2008), o profissional da informação tem como principal função, a interferência em demonstrar através da sua técnica de busca, ajudando na procura da informação adequada para o seu usuário. Mas, essa mediação não é feita somente para o público ao qual esse profissional atende regularmente, mas, no seu setor onde desenvolve suas atividades, pois, saber conduzir o usuário até a informação apropriada no momento da solicitação é uma das prioridades do bibliotecário.

Continuando nosso estudo sobre mediação da informação por Silva (2009, apud SILVA; FARIAS, 2017/2018, p. 109) compreende que:

A noção da mediação da informação está inserida no contexto do paradigma custodial e pós-custodial. A mediação custodial ou patrimonialista/tecnicista é visualizada como uma concepção de mediação passiva e até “negativa”, porque é contrária ao utilizador e a prioridade estava em guardar patrimônio cultural incorporado e acumulado, não no acesso ou na difusão plena. E a mediação pós-custodial e informacional, a qual configura-se como uma multi-mediação, ou seja, a prevalência de uma pluralidade de articulações e interações centradas na coleta/ produção, na organização e na promoção do acesso à informação.

Conforme a citação acima segundo Silva (2009), a mediação da informação é baseada em dois paradigmas o custodial e o pós-custodial, o custodial refere-se a guarda do patrimônio cultural é contraditório ao acesso ou disseminação dessa informação, o pós-custódial refere-se as atividades de coleta, produção, organização

e difusão das informações, ou seja, as várias atividades do fazer do bibliotecário para tornar acessível a todos a informação produzida.

As tipologias da mediação pós-custodial conforme Silva (2009 apud SILVA; FARIAS, 2017/2018, p. 109) são divididas em três:

- a) Institucional: Enquadra-se dentro das tradicionais instituições culturais, Bibliotecas e Arquivos. É exercida pelos mediadores especializados: bibliotecários e arquivistas.
- b) Distribuída e/ou partilhada: Ocorre em certos tipos de serviços e mídias digitais pertencentes a entidades coletivas e a indivíduos, em que há mediadores que localizam, digitalizam, selecionam e disponibilizam conteúdos.
- c) Cumulativa: À medida que se inovam e expandem mais as possibilidades tecnológicas (novas soluções e produtos) o papel do produtor e do usuário crescer enormemente desenvolvendo um tipo de mediação cumulativa.

A respeito das tipologias da mediação é inegável a importância de pessoal especializado para desenvolver a mediação institucional, que deve haver na mediação distribuída ou partilhada, as ações que vão impulsionar na difusão de conteúdos das entidades coletivas e individuais, a mediação cumulativa relaciona-se com as tecnologias de informação que colaboram para a criação de novos produtos.

A mediação para a construção do conhecimento segundo Gomes (2008 apud SILVA, 2015, p.101):

Essa relação perpassa pelo processo de construção do conhecimento no qual os sujeitos interagem entre si e com as informações, processando-as para a partir de suas possibilidades cognitivas, se apropriarem do conteúdo quando ao final do processo um novo conhecimento é gerado e comunicado.

Então a respeito da citação de Gomes (2008), a comunicação entre os indivíduos sua troca de experiência, estabelecer prioridades individuais em relação a sua necessidade de informação no momento que chega em uma biblioteca/instituição de informação, esses usuários vão analisar, quais suas expectativas ao entrar em contato com o conteúdo escolhido, vão depender dos suportes e do ambiente informacional para o acesso dinâmico a informação e da competência dos mediadores, para que esse usuário transforme um conceito em um conhecimento.

A fim de confirmar a aplicação da mediação em centros de informação, Silva (2015, p.105) dividiu-a em três categorias:

- a) Mediação técnica da informação: concerne as ações de organização, representação da informação enviada pelo profissional da informação

estimulando o uso da informação, seja em ambiente físico ou virtual. Por exemplo, a elaboração de catálogos, interação por e-mail e/ou redes sociais do acervo do centro de informação, entre outros;

- b) A mediação pedagógica da informação: consiste na condução dos procedimentos e heurísticas (descoberta dos fatos) a serem utilizadas no processo de mediação. Para tanto, é fundamental um olhar constante nos estudos de usuários contemplando questões relativas ao uso do acervo, das condições tecnológicas, do serviço, das questões de pessoal e avaliação da atuação do centro de informação de forma geral buscando uma aproximação com a comunidade, assim como promovendo autonomia para que o usuário tenha condições de escolha para apreensão e apropriação da informação;
- c) Mediação institucional da informação: está relacionada aos procedimentos de como o profissional da informação irá buscar recursos (financeiros, pessoais, equipamentos, acervo, instrumentos tecnológicos, etc), seja dentro ou fora da instituição que o centro de informação está inserido para concretizar suas ações e interferências, assim como promover sua sustentabilidade.

A respeito da divisão da mediação em categorias, a primeira vem demonstrar a parte das habilidades do profissional da informação, as várias possibilidades que ele pode disponibilizar e estimular seu público através de suas ações, na segunda podemos observar que o que é mais importante nessa etapa é a questão de identificar as necessidades dos usuários, as condições do centro para repassar informação e se o centro de informação busca fazer com que seu usuário tenha autonomia para apropriar-se da informação desejada, na terceira categoria é abordada a parte da gestão do bibliotecário como irá proceder para conseguir investimento e manter seu ambiente de atuação funcionando.

Portanto nesse capítulo, apresentou-se o conceito de mediação da informação e de como a mediação poderá ser utilizada nos centros de informação e/ou bibliotecas. No capítulo posterior, vai ser discutido sobre o conceito e aplicação da disseminação da informação e a competência e caminhos da mediação do profissional da informação.

3 DISSEMINAÇÃO DA INFORMAÇÃO: o bibliotecário como mediador

A discursão que será feita neste capítulo diz respeito às transformações em relação à disseminação da informação na era tecnológica em que vivemos hoje no século XXI e traçar o perfil do bibliotecário mediador.

A prática da disseminação da informação, conforme afirma Dias (2005, p. 65), “surgiu na década de 60 século XX, com a necessidade de cientistas na procura por informações para desenvolver suas descobertas científicas, assim, diminuindo o trabalho de busca por esses”.

A disseminação da informação, ainda para Dias (2005, p. 65), “era feita principalmente por bibliotecas especializadas, de forma manual, com os periódicos existentes na própria instituição, preparavam-se listas selecionadas de títulos e artigos e disponibilizava resumos para poucos usuários”.

Com isso, a forma de acesso a informação mudou de cenário, os meios de comunicação modificaram-se não existe apenas a televisão e o rádio para ter acesso às notícias, as informações são apresentadas de forma exacerbada, essa se torna cada vez mais dinâmica com ajuda da internet. O avanço tecnológico veio nos proporcionar a agilidade na comunicação e o tempo real mistura-se com o mundo virtual, a distância foi reduzida pela tela do computador.

Deste modo, inquestionavelmente com o avanço tecnológico, mudou-se o paradigma de acesso e recuperação das informações, e passou-se a ser possível acessar qualquer informação em banco de dados uma categoria de fontes informacionais de acesso livre ou restrito, sendo assim ampliou-se o acesso (DIAS, 2005).

Segundo Bell (1954, p. 3 apud CARVALHO, 2003, p. 3) o conhecimento e a informação:

Estão se tornando os recursos estratégicos e os ajustes transformadores da sociedade pós-industrial [...] da mesma maneira que a combinação de energia, recursos e tecnologias mecânicas foram instrumentos transformadores da sociedade industrial [...].

A respeito do que Bell (1954 apud CARVALHO, 2003) afirma que esses serviços de disseminação da informação buscam colaborar para o desenvolvimento pessoal e profissional dos usuários. Porém, segundo Barros (2003, p. 41) declara que “disseminar significa, em alguma medida, divulgar, difundir, propagar, mediante condições e recursos de que se cerca o agente”.

Com isso, para obter uma boa gestão na disseminação é necessário que as instituições de informação invistam em fontes informacionais, em treinamento do pessoal que trabalha com a disseminação, para esses proporcionarem auxílio aos usuários que frequentam estas bibliotecas/instituições que disponibilizam o acervo para consulta, também é relevante treinamento para os usuários tornarem-se independentes.

O papel do bibliotecário enquanto mediador é primeiramente investigar qual a necessidade informacional do seu usuário, para em seguida interferir com uma indicação de melhor caminho para, seu usuário prosseguir para então obter sucesso na resolução do seu problema. Posteriormente vem a disseminação da informação, mas, esse parágrafo apresentará conceito e aplicabilidade da mediação, encontrada em etapas no desenvolvimento do trabalho do profissional da informação.

Por exemplo o serviço de referência, onde há o contato direto do bibliotecário com o público, atividades culturais como a semana do livro ou da biblioteca, atividades em bibliotecas escolares como a contação de história, na parte técnica na classificação e catalogação fase de organização da informação.

“As ferramentas de trabalho para o perfeito desenvolvimento da atividade de mediação, será a Classificação Decimal Universal, Classificação Decimal Dewey e as tabelas Pha e Cutter” (ALMEIDA JÚNIOR; SANTOS NETO, 2014, p. 99). Segundo o autor essas são algumas tabelas que auxiliam o trabalho do bibliotecário no processo de catalogação, ou seja, de tratamento da informação.

O bibliotecário mediador vai interferir com seu trabalho dentro de uma biblioteca/centro de informação, para auxiliar o usuário através de técnicas de busca, em bases de dados, fontes de informação que necessitam de capacidade para manipular, onde nela encontram-se materiais de pesquisas científicas aprovadas, com análise de cientistas ou pesquisadores de áreas do conhecimento, pois, seu objetivo é satisfazer o seu usuário.

Existem muitos autores na literatura que descrevem alguns conceitos sobre o profissional da informação e segundo Le Coadic (1996, p. 106 apud OLIVEIRA, 2011, p. 97- 98), que os profissionais da informação são aqueles que, “adquirem informação registrada em qualquer suporte, organizam, descrevem, indexam, armazenam, recuperam e distribuem essa informação em sua forma original ou com produtos elaborados a partir dela”.

O bibliotecário da era tecnológica, conseqüentemente deve ter o domínio e assim manipular as ferramentas digitais com competência. Deste modo, necessitará procurar sempre atualizar seus conhecimentos, com cursos conforme sua área de atuação, pois, o mercado exige um profissional capacitado em acessar a informação em qualquer tipo de suporte e tratar à informação para chegar de forma mais rápida e com conteúdo de qualidade para seus usuários. Ponjuan, apud Dante (2000 apud OLIVEIRA org. 2011, p. 98) também consideram que:

Os profissionais da informação são aqueles que estão ligados profissional e intensivamente a qualquer etapa do ciclo de vida da informação e, portanto, devem ser capazes de operar eficiente e eficazmente tudo o que se refere ao gerenciamento da informação em organizações de qualquer tipo ou em unidades especializadas de informação.

De acordo com a citação acima, é possível destacar que a competência em todas as etapas do gerenciamento da informação tem relação com as técnicas biblioteconômicas de fazer o trabalho, pois, os bibliotecários precisam dos suportes, como a tabela de Dewey, Cutter, classificação decimal universal, as quais serão eficientes para a catalogação do acervo, que deverão ser disponibilizados de forma física ou digital, dependendo da biblioteca ou instituição de informação, pois, nem todos os locais possuem acervo digital em bases de dados.

Deste modo, as fontes de informação são consideradas relevantes para a procura segura da informação, pois, para poder encontrar uma determinada informação é necessário que esta fonte seja aberta ao público e se for deve-se ministrar cursos para os usuários poderem usar ou deve-se ter assinatura para que o pessoal autorizado da biblioteca possa disponibilizar o material, através da disseminação seletiva da informação.

A mediação da informação, para Kuhlthau (1993 apud SOUTO, 2010, p. 76), refere-se à “intervenção humana para assistir a busca de informação e aprendizagem a partir do acesso à informação e uso”, ou seja, esse processo vai ter o auxílio do bibliotecário mediador para buscar a informação, para que o usuário através das suas análises faça a apropriação do conhecimento, mas, poderá ocorrer também a desintermediação conforme afirma Lévy (2000, p. 208 apud SOUTO, 2010, p. 76) que é:

O fenômeno gerado pela autonomia dos usuários na busca de informação e considera que os intermediários institucionais, dentre eles as bibliotecas, controlavam o espaço público de comunicação, até o surgimento do ciberespaço, e assumiam a função de filtragem e de difusão entre os autores e os consumidores da informação.

Sendo assim, o usuário que é independente em suas buscas apresenta listas de autores e seus assuntos de pesquisa onde os mesmos acessam os ciberespaços ou acessam seus livros/periódicos na referência ou se o acervo for acesso livre, esses direcionam-se diretamente a estante e assim começam seus trabalhos, esses usuários realmente não irão precisar de uma mediação do bibliotecário, contudo esse profissional vai fazer a filtragem de informações relevantes para difundir entre autores e consumidores que necessitam de informações específicas.

A partir de várias teorias que existem sobre a mediação, segundo Kuhlthau (1993 apud SOUTO, 2010, p. 79, adaptado pela autora) existem cinco distintos níveis de mediação:

a) Organizador: “a ação humana limita-se à organização do sistema”. Para ser eficiente esta ação, vai depender da competência de busca do usuário e da problemática que este deseja solucionar;

b) Localizador: quando o usuário tem uma necessidade informacional de rápida solução, o mediador vai interferir em cima do fato que lhe é apresentado, respondendo ao usuário com a localização da informação desejada. Onde a resposta é apenas uma e existir um único caminho para encontrá-la;

c) Identificador: nessa etapa o mediador vai entrar em contato em apenas um momento com o usuário, para conseguir absorver uma informação sobre o seu problema através de uma entrevista, para indicar as fontes de informação que mais podem auxiliar na procura de respostas para o seu problema;

d) Conselheiro: nesta etapa o mediador que já entendeu o problema e já aconselhou o usuário em sua necessidade informacional, depois de entendê-la, irá buscar as fontes informacionais que solucione o problema ou o assunto desejado do usuário, indicar a sequência do uso das fontes, sendo do geral para o específico;

e) Orientador: o mediador vai ser uma ferramenta para a construção do conhecimento, através do constante contato e conversas com o usuário, em conjunto para a finalização do processo de apropriação da informação desejada. Interferir de acordo com a necessidade de cada usuário.

Inquestionavelmente, todos esses níveis irão auxiliar o profissional da informação na busca da satisfação informacional do cliente.

Contudo, para desenvolver a gestão do conhecimento em prol da satisfação do usuário é necessário especializar-se, saber identificar que tipo de informação o usuário necessita no momento em que busca uma biblioteca ou centro informacional

e sempre interagir com o seu público para absorver descrições que possa auxiliar na mediação.

No subcapítulo seguinte, será discutida as técnicas desse profissional da informação em trabalhar com o tema da informação nutricional direcionado para o aproveitamento integral dos alimentos.

3.1 O papel do bibliotecário para a disseminação da informação nutricional

É de fundamental importância descrever a atuação do bibliotecário enquanto agente modificador e difusor da informação, suas atividades vão além das paredes da biblioteca ou centros de informação, tratando informações diversas para diferentes públicos.

Por consequência, esse profissional precisou reinventar-se e com o passar do tempo a antiga visão sobre a Biblioteconomia, onde o conhecimento deveria ser armazenado em grandes bibliotecas com acesso restrito, hoje passa a criar meios de melhor acesso ao conhecimento buscando satisfazer as necessidades dos usuários.

Sendo assim, esse capítulo irá explicar como esse profissional poderá desenvolver suas atividades no campo da informação nutricional, quais serão suas ferramentas de busca, como atingir o público alvo (pesquisadores, graduandos, público comum) sobre o aproveitamento integral dos alimentos, para beneficiar pesquisas, desenvolvimento de trabalhos acadêmicos ou na economia doméstica dos brasileiros como meio de superar a crise econômica desse século XXI.

Nesse contexto, o profissional da informação primeiramente irá utilizar a Disseminação Seletiva da Informação (DSI), que conforme Lunh (1961, p. 132 apud EIRÃO, 2009, p. 22) compreende como:

Aquele serviço dentro de uma organização que se refere à canalização de novos itens de informação, vindos de quaisquer fontes, para aqueles pontos onde a probabilidade de utilização, em conexão com o interesse corrente do usuário, seja alta.

Conforme a citação de Lunh (1961), nas organizações existe constante entrada de material, em suportes diferentes, como livros, periódicos, folhetos, CD's ou DVD's, mas, regularmente os periódicos são os mais atualizados até pela periodicidade, todos esses materiais vão ser adquiridos conforme solicitação de clientes ou estudo feito no ambiente pelos bibliotecários.

Através das DSI, o bibliotecário faz a filtragem das informações relevantes para os clientes, assim otimiza-se o tempo da pessoa que necessita da informação. Por

exemplo, as ferramentas de busca nesse caso serão os livros referentes à área de nutrição na questão do aproveitamento integral dos alimentos que é um dos objetivos desse estudo, revistas físicas, folhetos com manuais que explicam como elaborar receitas com folhas, talos, sementes, cascas de legumes e frutas.

Com o avanço da tecnologia, existem várias formas de disseminar as informações nesse caso a Tecnologia de Informação e Comunicação (TIC), “as TIC são muito úteis no processamento, no armazenamento e na transmissão de informação” (RICOY; COUTO, 2014, p.), logo contribuindo para que o bibliotecário possa utilizá-la na busca das informações relevantes sobre o aproveitamento integral dos alimentos, para armazenar em arquivo permanente através de download de periódicos científicos e divulgação da informação através de chamadas por *e-mail* ou pesquisas na própria instituição sobre o assunto em questão.

A TIC também é necessária para o acesso à *internet*, através dela será possível conectar-se aos periódicos científicos da área de nutrição, o quadro 2 apresenta alguns desses suportes informacionais, para a pesquisa bibliográfica.

Quadro 2 – Relação de Periódicos na Área de Nutrição

PERIÓDICOS	ACESSO
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/rbcs
Revista Brasileira de Nutrição Esportiva	http://www.rbne.com.br/index.php/rbn
Revista Associação Brasileira de Nutrição (RASBRAN)	https://www.rasbran.com.br/rasbran
Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos	http://revistas.ufpr.br/alimentos

Fonte: Elaborado pela autora, 2018.

Todas as revistas acima citadas são de acesso livre, por exemplo, o boletim centro de pesquisa de processamento de alimentos, possui conteúdos indexados em diversas bases de dados como exemplo: Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Scopus, Food Science and Technology Abstract (FSTA).

Além disso, as bases de dados são ferramentas de busca muito úteis para acessibilidade das revistas indexadas nela, algumas possuem acesso livre e outras necessitam de assinatura para ter acesso, vejamos alguns exemplos no quadro 3:

Quadro 3 – Bases de Dados

Fontes	Descrição	Acesso
LILACS (www.bireme.com.br)	Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde	Livre
SciELO – Scientific Electronic Library Online (www.scielo.br)	Biblioteca Eletrônica que abrange uma coleção de periódicos científicos brasileiros	Livre
Scopus (www.scopus.com)	Base de dados multidisciplinar desenvolvida pela editora Elsevier	Restrito
Web of Science (http://apps.isiknowl.edge.com)	Base de dados multidisciplinar desenvolvida pelo Instituto Scientific Informacion (ISI)	Restrito

Fonte: Pizzani et al (2012, p. 63)

As TIC's são importantes por realizarem a divulgação de diversos conteúdos em âmbito nacional e internacional, servem como suporte de armazenamento como exemplo os pen-drives, HD etc. No entanto, um dos fatores que podem se tornar empecilho para o acesso ou manipulação dessas tecnologias é o fato da exclusão digital.

O acesso a bases de dados especializadas podem facilitar o uso e conhecimento de assuntos de interesse, como exemplo de informações nutricionais e uso das preparações com cascas, talos, folhas e sementes para enriquecimento nutricional beneficiando a saúde.

Visto as facilidades que as TIC's proporcionam, o bibliotecário pode ter acesso as bases de dados de nutrição, acessando em qualquer lugar desde que tenha internet ou uma assinatura dessas bases ou periódicos. Em relação a exclusão digital, faz-se necessário lembrar que para poder conectar-se a essas bases é necessário ter habilidade na busca e ter internet ou uma assinatura, nem todas as instituições/bibliotecas disponibilizam acesso a internet ou tem verba para poder fazer uma assinatura para algumas bases de dados ou periódicos eletrônicos.

Com a finalidade de demonstrar a efetivação do bibliotecário na disseminação da informação nutricional em desenvolver uma atividade, o presente estudo vem com a alternativa da criação de um boletim informativo a respeito dos princípios da alimentação integral e aproveitamento integral dos alimentos.

O bibliotecário poderá indicar os livros mais atuais sobre assuntos diversos da nutrição incluindo o aproveitamento integral dos alimentos, através de uma lista de referências bibliográficas dos livros catalogados na biblioteca/organização informacional e falando sobre as bases de dados de nutrição, como essas poderão ser acessadas demonstrando seu passo a passo.

Portanto, como foi abordado nesse subcapítulo o bibliotecário tem habilidades multidisciplinar colaborando para o desenvolvimento dessa pesquisa, com suas técnicas para trabalhar com várias mídias e suportes informacionais, independente da área do conhecimento.

Posterior, discutiremos sobre a informação nutricional na questão sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

4 O DIREITO À INFORMAÇÃO SOBRE O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)

Todo indivíduo deve saber dos seus direitos, o direito à alimentação adequada e ter acesso a um alimento de qualidade, nessa seção discutiremos sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

A respeito dos temas que foram citados acima à alimentação vem sendo tema de discussão a partir da primeira guerra mundial (1914 - 1918), pois, após a guerra veio o questionamento, de que todo país deve ter condições de produzir e gerar renda para que seu povo possa ter como adquirir o alimento, levantamentos sobre a questão sociocultural também diz respeito a uma qualidade alimentar, porém, somente em 1930 a nutrição e a má alimentação recebem relevância no Brasil após estudos do médico Josué de Castro, que levantou estatísticas da fome no Brasil e o no mundo.

Segundo Castro (1930 apud RAMOS; CUERVO, 2012, p. 2160), “a fome coletiva é um fenômeno social bem mais generalizado. É um fenômeno geograficamente universal, não havendo nenhum continente que escape à sua ação nefasta”. Por exemplo, qualquer país está sujeito a passar por dificuldades econômicas, catástrofes naturais, desperdício de alimentos e levar sua nação a ter problemas de miséria consequência disso será a fome.

A partir da pesquisa de Castro (1930), foram surgindo novos debates sobre a fome e o direito humano à alimentação adequada, que passa a significar um problema social. Então, a nível internacional em 1948 a partir da Declaração Universal dos Direitos Humanos (ONU, 1948 apud RAMOS; CUERVA, 2012, p. 2160), que demonstra em seu artigo XXV: “toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação [...]”.

A respeito da citação acima, todo indivíduo deve ter um emprego, acesso ao saneamento básico, a um alimento de qualidade, ou seja, ter acesso aos direitos básicos para a sua sobrevivência e de toda a sua família.

A partir de 2004 o assunto “alimentação” começa a ser discutido no Brasil como um direito constitucional, na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em paralelo a essa conferência iniciativas como as do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), sugere à criação da Lei Orgânica de Segurança

Alimentar e Nutricional (LOSAN) nesse contexto essa lei trança os seguintes objetivos: “garantir o direito à alimentação adequada para todos os brasileiros e brasileiras como direito humano; definir o conceito de segurança alimentar e implantar o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)” (RAMOS; CUERVO, 2012, p. 2160), Esses órgãos federais com suas estratégias, procuram tentar garantir o direito humano a alimentação adequada.

Como resultado da Declaração Universal dos Direitos Humanos a mais de cinquenta anos, pois, esse foi o direcionamento para posteriormente a conquista de tratar como direito constitucional a questão da alimentação adequada, sendo essa uma conquista recente a implementação desse direito na Constituição, por meio da Emenda Constitucional nº 64 (2010), que assegura que toda população tem direito a uma alimentação. Por isso, o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), deve ser respeitado e desenvolvido através de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo que a SAN assistência social do governo federal tem como propósito garantir:

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (RAMOS; CUERVO, 2012, p. 2160).

Com isso, as políticas públicas são desenvolvidas para a finalidade de promover o acesso aos alimentos de qualidade, os quais devem contribuir para a nutrição e desenvolvimento do organismo, em quantidade suficiente que o alimento sacie a fome dos indivíduos, sem prejudicar os outros direitos do indivíduo, práticas alimentares saudáveis com alimentos ricos em nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, fibras alimentares, vitaminas, minerais e água) responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção dos tecidos, alimentos saudáveis que sejam cultivados sem agrotóxicos e sem prejudicar a terra e que os hábitos alimentares respeitem a cultura alimentar de cada lugar e que os preços dos alimentos não sejam uma barreira para ter acesso.

Portanto, as políticas públicas assistenciais da presidência da república em conjunto com seus representantes governamentais para aprovação de leis para aumentarem as estratégias de planejamento do orçamento público, para a melhoria da economia com os representantes da sociedade civil para fiscalizarem toda a ação do governo, devem ter um único interesse que é garantir o Direito Humano à

Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional.

No subcapítulo seguinte será discutido o assunto do aproveitamento integral dos alimentos, desperdício de alimentos e receitas com o aproveitamento total dos alimentos.

4.1 A Importância em Discutir sobre o Aproveitamento Integral dos Alimentos

O Direito à alimentação é um direito humano básico. Sem uma alimentação adequada, tanto do ponto de vista de quantidade como de qualidade não há o direito à vida. O direito à alimentação começa pela luta contra a fome, ou seja, garantir a todos os cidadãos o direito de acesso diário a alimentos em quantidade suficiente para atender as necessidades nutricionais básicas essenciais para manutenção da saúde (FESAN, 2004), ou seja, todo homem deveria ter o direito ao acesso ao alimento para manutenção de seus órgãos, mas, existem pessoas que nem conseguem se alimentar, vivendo em completa vulnerabilidade alimentar. Mas, outro fator da falta de acesso ao alimento tem a ver com a questão do desperdício dos alimentos.

Por exemplo, segundo um estudo em 2013 realizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO):

Cerca de 1,3 milhões de toneladas de alimentos é jogado no lixo anualmente em todo o mundo, abalando a economia fazendo com que a demanda de alimentos diminua e aumentando os preços de outros, o desperdício de alimentos custa para os cofres públicos cerca de US\$ 750 milhões (PEIXOTO; PINTO, 2016, p. 1).

A respeito da citação de Peixoto e Pinto (2016), o desperdício de alimentos é extremamente preocupante, pois, além dos alimentos pararem no lixo existe a questão econômica, nos gastos com infraestrutura dos ambientes para colheita, manipulação inadequada, armazenamento incorreto, transporte inadequado fazendo com que alguns alimentos falem e elevando o preço de outros.

Além disso é importante saber os dados da situação do desperdício de alimentos no Brasil, 12 bilhões de alimentos vão parar no lixo, o equivalente a 30% do alimento comprado por uma família, em nosso país são duas situações vividas, a fome e a desnutrição.

Através de dados das Organização Mundial de Saúde (OMS) e a Organização para Agricultura e Alimentos (FAO), a população sofre com a deficiência de nutrientes referentes a:

1/3 da população mundial possui deficiência de alimentos, afetando principalmente as crianças e a população de baixa renda. Dentre as mais

constantes deficiências estão as de ferro, cálcio, iodo, vitamina A, vitaminas do complexo B, vitamina C, selênio e zinco (FERREIRA et al 2004, apud SILVA; GOICOCHEA; LORETO, [20--], p.1).

Portanto, para amenizar a fome e a desnutrição é necessário pensar, em aproveitar integralmente os alimentos, pois, suas cascas, talos, folhas e sementes possuem nutrientes em maior quantidade. As cascas de frutas e hortaliças, possuem uma quantidade maior de fósforo, vitamina C, proteínas, lipídios etc, nutrientes responsáveis pela manutenção do organismo, desenvolvimento de tecidos, evitar doenças como a diabetes, problemas cardiovasculares entre outras, por isso o consumo das partes não convencionais dos alimentos faz-se necessária.

Por isso, para enfatizar a relevância em aproveitar o alimento em sua totalidade, primeiramente é necessário saber o que é o aproveitamento integral dos alimentos, que segundo Gondim et al (2005, p. 825-826):

É a utilização de um alimento na sua totalidade. A falta de informação sobre os princípios nutritivos do aproveitamento integral dos alimentos gera o desperdício de toneladas de recursos alimentares. Por meio do aproveitamento integral dos alimentos é possível combater essa situação, pois o mesmo utiliza casca, talo, folha, polpa e sementes; com isso diminui os gastos com alimentação, reduz-se o desperdício de alimentos e melhora-se a qualidade nutricional da preparação, pois para muitos alimentos o teor de nutrientes na casca ou nos talos é maior em relação à polpa de alguns alimentos.

Conforme a citação de Gondim et al (2005), é inegável que com o aproveitamento integral dos alimentos, o desperdício será diminuído, pois, as preparações com cascas, talos, folhas e sementes, contribuí para que estas não sejam jogados no lixo para virar material orgânico com odor forte o chorume, diminuindo o desenvolvimento de gases poluentes, contribuindo para preservação do meio ambiente e aumentar o valor nutricional da alimentação.

Nessa seção, vão ser citados programas existentes no Brasil, que contribuem para o aproveitamento integral dos alimentos, por exemplo, o Mesa Brasil Sesc e o Cozinha Brasil Sesi.

No Programa Mesa Brasil Sesc, um programa de segurança alimentar e nutricional tem como principal objetivo distribuir alimento para população que vive em situação de pobreza, pessoas que não estão em programas de proteção social, os alimentos arrecadados são os que estão fora do padrão para comercialização ou excedentes de produção.

Esse programa desenvolve ações educativas, na área de nutrição e serviço social, o objetivo é promover a alimentação adequada, reeducação alimentar e

fortalecer as instituições assistenciais.

O programa não valoriza o assistencialismo, potencializa suas ações com o desenvolvimento de multiplicadores do conhecimento promovendo cursos, oficinas e palestras, entre os profissionais, voluntários e beneficiários das entidades sociais, bem como às empresas doadoras.

Também existe a produção de materiais educativos pelo SESC, SENAC e o Programa Alimentos Seguros (PAS), cartilhas que falam sobre os seguintes assuntos (transporte de alimentos, higiene e comportamento pessoal, organização e controle de almoxarifado, manipulador I – perigos, DTA, higiene ambiental e de utensílios, manipulador II – cuidados na preparação de alimentos, noções básicas sobre alimentação e nutrição, aproveitamento integral de alimentos), incluindo receitas com as partes não convencionais dos alimentos (MESA BRASIL SESC, [20--]) .

No Programa Cozinha Brasil Sesi, criado em 2004 pelo SESI para a melhoria da alimentação dos trabalhadores da indústria, a partir de uma alimentação saudável, com preparos de receitas com alimentos saborosos e nutritivos, de baixo custo e diminuindo o desperdício, pois, as receitas são preparadas com cascas, talos, folhas e sementes dos alimentos, em conformidade as diferenças regionais e de estações.

Por consequência, em 2014 o Cozinha Brasil Sesi passou a integrar o Programa Sesi Alimentação Saudável na Indústria, onde entrega kit de palestras, material educativo, faz encontros coletivos com nutricionistas, com a promoção de hábitos alimentares saudáveis para os trabalhadores da indústria e consequentemente vai haver a produção da indústria. Além disso, esse programa promove encontros vivenciais, como oficinas, cursos de planejamento de cardápios e do Cozinha Brasil, os funcionários da indústria também contam com a assistência nutricional caso apresentem problemas de saúde relacionado com a má alimentação.

Para que os cursos do Cozinha Brasil sejam ministrados nas empresas é necessário contratar o Programa Sesi Alimentação Saudável, através do departamento do SESI no estado de origem.

Portanto, o problema de desperdício de alimentos é uma situação que em intercala muitos fatores desde a produção, transporte e distribuição até chegar nas casas da população, afeta o clima com técnicas não adequadas de manejo e por fim a sustentabilidade no planeta, por isso é fundamental que a parceria do governo junto com a sociedade civil possa articular estratégias de diminuir a fome, impactos ambientes e produção sustentável, para garantir alimento para as gerações futuras

para alcançar esse objetivo, a melhor opção é aproveitar integralmente os alimentos, em anexo serão demonstradas receitas preparadas com cascas, talos, folhas e sementes (COZINHA BRASIL SESI, [200--]).

No subcapítulo posterior, será discutido sobre a informação nutricional a respeito do uso total das partes não convencionais dos alimentos, higiene na hora da manipulação, do ambiente e os benefícios nutricionais talos, cascas, sementes e folhas.

4.2 A informação nutricional sobre o uso de talos, sementes, cascas e folhas para o benefício da saúde

A alimentação saudável reduz riscos de saúde, oferece meios do organismo defender-se de agentes que podem lhe atacar, colabora para o desenvolvimento social dos indivíduos, por isso é muito importante ter acesso ao alimento e um alimento de qualidade nutricional.

Conforme o Programa SESI Cozinha Brasil (2007, p. 5) em relação à ciência da nutrição “um dos enunciados da ciência da nutrição é que os alimentos e seus componentes podem melhorar a saúde física e mental e reduzir os riscos de doenças”, ou seja, se o indivíduo tem acesso ao alimento saudável e nutritivo adquire defesas para o seu organismo e mantém a saúde do corpo e mente.

Nesse subcapítulo, será demonstrado os nutrientes existentes em partes não convencionais dos alimentos das preparações nos lares, como é o caso das cascas, sementes, talos e folhas. Disseminar a melhor maneira de manipulação e higienização dos alimentos com o cuidado para não desperdiçar os nutrientes.

O aproveitamento integral dos alimentos contribui para a economia doméstica, usando sem desperdício os recursos disponíveis e de preferência alimento *in natura*.

Antes de qualquer coisa, para poder aproveitar integralmente os alimentos é necessário ter informações sobre a manipulação dos alimentos, os alimentos manipulados de forma errônea provocam doenças nos indivíduos as chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que é a contaminação pelos microrganismos (vírus, bactérias e fungos), parasitas (ameba, giárdias e vermes) e substâncias tóxicas encontradas no alimento, sintomas como vômitos, diarreias, dores abdominais, dores de cabeça, alterações na visão. (BRASIL, 2004, p. 5). As instruções para uma boa alimentação primeiramente é higienizar os utensílios, os alimentos da preparação e as mãos, armazenar bem os alimentos em temperaturas adequadas,

cozinhar bem.

De acordo com o Programa Sesi Cozinha Brasil (2007 apud alimente-se bem 100 receitas econômicas e nutritivas, 2007, p. 6-8) descreve as recomendações necessárias para a preparação e manipulação dos alimentos:

- Lavar bem as mãos com água e sabão antes de manusear os alimentos e antes das refeições;

- Lave as frutas, verduras e legumes em água corrente, limpa e tratada. As verduras, frutas e legumes consumidos crus devem ser desinfetados com água e hipoclorito de sódio, utilizando-se os seguintes produtos e técnicas: para 1 litro de água, utilizar uma colher de sopa de água sanitária (2% a 2,5%), sem cheiro, sem corante, sem detergente e de procedência confiável. Deixe os legumes, as frutas e as verduras nessa solução por 15 minutos e enxágue em água corrente. No caso do hipoclorito de sódio fornecido pelo posto de saúde, siga as instruções contidas na embalagem;

- Cozinhe bem os alimentos;

- Lave muito bem com água e sabão os utensílios, tábuas de corte, panelas e pias, mantendo-os rigorosamente limpos;

- Evite o contato entre alimentos crus e cozidos;

- Pelo fato de os nutrientes (substâncias químicas contidas nos alimentos) reagirem facilmente com o ar e alguns materiais constituintes de utensílios, e também porque o calor pode modificar a estrutura dos nutrientes, devemos ficar atentos a todos os passos e ao tempo gasto no preparo dos alimentos para conservar ao máximo seu valor nutricional.

Para fazer a higiene correta das hortaliças, legumes e frutas, esses devem ser lavados por completo na água corrente, mas, existem frutas e legumes de cascas mais grossas que devem ser higienizados com escovinhas próprias para essa finalidade. As folhas devem ser lavadas separadamente uma a uma, de ambos os lados, em água corrente. Quando forem consumidas cruas, deve ser imersa em solução clorada (1L de água para 1 colher de sopa de água sanitária) por 15 minutos, enxágue em água corrente. Para o preparo das verduras recomenda-se que apenas refugue sem adição de água, para conservar as vitaminas e minerais, com os legumes o procedimento é tentar tirar a casca bem fina, por conta da concentração de nutrientes que se localizam próximo à casca, assim como nos talos e caules. Todavia existem alguns legumes que podem ser mantidos com casca durante a cocção. No preparo

das hortaliças (repolho, couve-flor e brócolis que possuem folhas e talos) aconselha-se serem cozidas com as panelas destampadas (Programa Sesi Cozinha Brasil, 2004).

Em conformidade ao que foi citado no começo deste subcapítulo, os nutrientes são responsáveis pela manutenção e defesa do organismo, pois, o ferro é encontrado com mais abundância nas folhas da couve-flor do que na própria parte popularmente consumida maior até que na couve manteiga, cascas, talos e folhas são fontes de fibras e lipídios, podemos citar como exemplo as sementes de abóboras; talos de brócolis, couve e espinafre; cascas de bananas, laranja, limão e folhas de brócolis, Rocha et al (2008 apud STORCK et al 2012, p. 538).

Existem estudos que apontam a quantidade exata de nutrientes na composição dessas partes não aproveitadas dos alimentos como exemplo os selecionados na pesquisa de Storck et al (2012), o mesmo dividiu cada categoria folhas, talos, cascas e sementes colocando as porcentagens de cada nutriente existente dessas partes não usuais, conforme as partes escolhidas pelo autor e organizadas na tabela abaixo:

Tabela 1- Teor de Nutrientes contidos em 100 gramas de material fresco

FOLHAS	CALORIAS (kcal)	CARBOIDRATO (g)	FIBRA BRUTA (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS (g)
Couve-flor	20,9	2,52	0,96	2,19,	0,22
Beterraba	18,3,	2,39	0,72	1,88	0,13
Cenoura	40,0,	6,91	1,58	2,82	0,12
TALOS					
Couve-flor	20,8	3,48	1,29	1,56	0,07
Beterraba	13,7	2,23	0,73	1,13	0,03
Cenoura	23,5	4,88	2,00	0,83	0,08
CASCAS					
Batata	52,1	10,45	0,97	2,40	0,08
Laranja	83,1	17,96	3,55	1,81	0,45
Banana	16,9	2,92	1,00	0,51	0,35
SEMENTES					
Melão	109,0	15,57	16,02	9,56	0,94
Mamão papaia	34,5	0,86	7,33	4,03	1,66

Fonte: Elaborado pela autora, 2018.

Esses são alguns exemplos de frutas, hortaliças e sementes que Storck et al utilizou no seu estudo para demonstrar a quantidade de nutrientes nas partes geralmente jogadas no lixo provocando o desperdício dos alimentos, todos esses nutrientes colaboram para que o ser humano continue em perfeita saúde podendo desenvolver suas atividades físicas e mentais.

Conforme foi demonstrado nesse subcapítulo, são várias as etapas para a obtenção da elaboração saudável do alimento, desde a sua compra até a finalização

total da preparação dos alimentos para aproveitar seus nutrientes, feitos a partir das partes que geralmente vão parar no lixo.

No capítulo posterior vai ser discutido sobre a importância das fontes informacionais para a biblioteconomia, enfatizando as fontes para obtenção de informações sobre o aproveitamento integral dos alimentos objeto de estudo dessa pesquisa.

5 FONTES DE INFORMAÇÃO SOBRE APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

As fontes informacionais, são responsáveis pela organização da produção científica, em seus variados suportes encontram-se diversificados conteúdos da área do conhecimento, mas, somente o profissional da informação tem competência para manipular todas.

Como definição de fontes informacionais os autores Passos e Barreto (2009 apud RESENDE, 2014, p. 12):

Constituem o lugar de origem, de onde a informação adequada é retirada e transmitida ao usuário. Seu conhecimento não é atributo privativo do bibliotecário, porém só este tem obrigação de conhecê-las todas, nas suas características intrínsecas, no seu modo de utilização em relação aos pedidos das diferentes categorias profissionais.

Conforme a citação de Passos e Barros (2009), as fontes informacionais, são de extrema ajuda no fazer do bibliotecário nelas encontram-se as informações seguras, estudos sustentados em pesquisas científicas, através das fontes informacionais, o profissional da informação consegue ter um quantitativo de bases de dados e periódicos científicos sobre diversas áreas do conhecimento, buscar de forma correta e sem desprender muito do tempo do usuário.

As fontes informacionais, são locais de livre acesso ou acesso restrito existe as formais e as informais, possibilitando a apropriação da informação em relação a cada necessidade informacional e possuindo três classificações que segundo a definição de Araújo (2006, não paginada), procede como sendo

Qualquer documento, dado ou registro que forneça aos usuários de bibliotecas ou de serviços de informação, informações que podem ser acessadas para responder a certas necessidades informacionais. As fontes de informação podem ser classificadas em primárias, secundárias e terciárias.

A partir deste contexto, também se faz necessário enfatizar que as fontes informacionais podem ser de dois tipos, sendo as fontes informais e as formais.

Cunha (2001, p. 201) expõe que as fontes informais podem variar entre a comunicação oral, as mensagens por rede sociais e contatos pessoais.

Sobre as fontes formais, Cunha (2001) as divide em: primárias, secundárias e terciárias, vide no quadro abaixo:

Quadro 4 – Tipos de Fontes Formais

Formais	Características	Tipologia
Primárias	“Novas informações ou novas interpretações de idéias e/ou fatos acontecidos”	Congressos e Conferências; legislações; periódicos; patentes; teses e dissertações; traduções; relatórios técnicos...
Secundárias	“Contém informações sobre documentos primários [...] guiam o leitor para eles”.	Bases de Dados; Banco de Dados; Bibliografias; Biografias; Catálogos; Dicionários; Livros; Manuais; Internet [...]
Terciárias	“São sinalizadores de localização ou indicadores sobre os documentos primários ou secundários”.	Bibliografia de bibliografia; Bibliotecas e Centros de Informação; Diretórios [...]

Fonte: Cunha (2001, p.8 apud SILVA; WALTRICK, 2006, não paginada, adaptado pela autora).

Então as fontes primárias, trazem novas ideias sobre um determinado conhecimento anteriormente disseminado, abordagens científicas com novas descobertas com análise de resultados testados de outra maneira. Fontes secundárias são as mais utilizadas nessa era tecnológica, remete as primárias, para bases de dados referentes ao assunto desejado, catálogos de conteúdos, referência de livro para servir como suporte, aliada a ela a internet vai ser um meio pelo qual vão ser acessadas as informações. As terciárias, vão mesclar as fontes primárias e secundárias, contendo suportes físicos e digitais.

Para a pesquisa vamos discutir as fontes especializadas ou informação especializada em nutrição, com foco na alimentação nutritiva que levam em sua preparação talos, cascas, folhas e sementes.

O objetivo é o aproveitamento integral dos alimentos, para amenizar o desperdício do mesmo, mas, primeiramente vamos conceituar a informação especializada segundo os autores Cunha e Cavalcante (2008 apud RESENDE, 2014, p. 16) como sendo a, “informação reconhecida como útil para determinada área do conhecimento” e ainda informação eletrônica como a “informação que está armazenada em CD-ROM, disco rígido, base de dados ou na rede. Fica armazenada em suporte eletrônico legível por máquina e pode conter texto, som ou imagem”.

Como descreve a citação de Cunha e Cavalcante (2008 apud RESENDE, 2014, p. 16), quando se trata da informação especializada, quer dizer da especificação de cada área do conhecimento das suas bases de dados, livros, diretórios que podem ser encontradas as informações.

Para a pesquisa, foram utilizadas as fontes informacionais, acesso ao *google*

acadêmico para baixar artigos, sites de organizações sem fins lucrativos e com conteúdos sobre o aproveitamento integral dos alimentos, relação abaixo:

Quadro 5 - Fontes Informacionais sobre o Aproveitamento Integral dos Alimentos

FONTES	DESCRIÇÃO	ACESSO
Mesa Brasil Sesc (www.sesc.com.br/mesabrasil)	Banco de Alimentos, contribui para a segurança alimentar e nutricional	Livre
Ong Banco de Alimentos (www.bancodealimentos.org.br)	Banco de Alimento, contribui para amenizar a fome e o desperdício dos alimentos	Livre
Google Acadêmico (http://scholar.google.com.br)	Site para fornecer de maneira simples e abrangente a literatura acadêmica	Livre
Banco de Monografias (www.bdm.unb.br)	Base que permite acesso ao texto completo das monografias da Universidade de Brasília	Livre
Revista da Associação Brasileira de Nutrição (https://www.rasbran.com.br)	Divulgação científica da área de nutrição, abrangendo sobre aproveitamento integral dos alimentos	Livre
Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos (www.revistas.ufpr.br/alimentos)	Divulgação científica da produção científica da Universidade Federal do Paraná	Livre

Fonte: Elaborado pela autora, 2018.

Portanto, como foi explorado nesse capítulo as fontes informacionais são relevantes para o desenvolvimento de qualquer área e a visibilidade da produção científica ocorre com mais dinamismo, no caso dessa pesquisa as fontes especializadas em nutrição com foco no aproveitamento integral dos alimentos, ajudou para o embasamento dessa pesquisa.

Então a presente pesquisa, vem com a proposta de contribuir para que a sociedade brasileira tenha ciência através da mediação e disseminação da informação pelo bibliotecário, trabalhando a informação especializada em uma unidade de informação ou biblioteca na área de nutrição, sobre o conteúdo em aproveitar as partes não convencionais dos alimentos, conhecimento esse que colabora para uma visão sobre as habilidades do profissional da informação enquanto mediador, que procura esclarecer através da pesquisa bibliográfica, como desenvolve suas atividades através dos suportes informacionais com acesso a periódicos científicos e livros.

6 METODOLOGIA

A metodologia utilizada para o desenvolvimento desse estudo foi a pesquisa bibliográfica de artigos e demais documentos, das áreas de Biblioteconomia e Nutrição, os artigos de biblioteconomia são datados de 1992, 2003-2018 onde o artigo de 1992 cita uma das leis de Ranganathan, os demais enfatizam sobre a mediação da informação, disseminação da informação, tecnologia da informação e comunicação e fontes informacionais, mesmos assuntos dos livros utilizados que datam de 2003-2010. A data dos artigos de nutrição são dos anos de 2003-2016, direcionado para o aproveitamento integral dos alimentos, desperdício de alimentos, programas de segurança alimentar, um livro e uma cartilha online de receitas com aproveitamento integral dos alimentos.

As palavras-chaves utilizadas na busca em bancos de dados e no site acadêmico como exemplo no *Google Acadêmico*, Scielo, Brapci, Unicamp, Unesp, Ibict e USP divididas entre as duas áreas do conhecimento: Biblioteconomia – mediação, disseminação, fontes informacionais, tecnologias da informação e comunicação. Nutrição – aproveitamento integral dos alimentos, receitas com aproveitamento dos alimentos, cozinha brasil SESI, mesa brasil SESC, busca feita com palavras isoladas ou combinadas. Os livros da área de biblioteconomia são dos autores (a) Barros (2003), Souto (2010), Oliveira org. (2011). Demais livro e cartilha online da área de nutrição, disponibilizam as receitas preparadas com o aproveitamento integral dos alimentos, Mesa Brasil SESC (2003), Cozinha Brasil SESI (2007).

O quantitativo total dos artigos na área de biblioteconomia soma 25, selecionados 13 para a discussão do conteúdo sendo divididos em periódicos científicos e dissertações, área de nutrição o total foram 29 artigos, selecionados 11 para discussão na pesquisa entre esses documentos estão artigos, dissertações, cartilhas do Mesa Brasil Sesc e do Cozinha Brasil do Sesi.

Contudo, através da leitura dos documentos de nutrição sobre aproveitamento integral dos alimentos selecionados nas bases de dados e sites de conteúdo acadêmico, foi elaborado um boletim informativo a respeito da importância da alimentação integral, informações sobre os nutrientes das partes de frutas e hortaliças que são jogadas no lixo e as principais fontes e sites para obtenção do conteúdo sobre o aproveitamento integral dos alimentos.

7 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Através dessa pesquisa bibliográfica buscou-se nos suportes informacionais, como periódicos científicos, livros, dissertações, trabalhos apresentados em congressos, nas bases de dados e sites acadêmicos, informações a respeito da mediação e disseminação da informação, sobre o perfil do bibliotecário enquanto mediador e capacitado em trabalhar qualquer informação em qualquer suporte, que nesse trabalho será a informação especializada no aproveitamento integral dos alimentos.

O primeiro objetivo trouxe como proposta, discutir o bibliotecário como mediador na disseminação da informação nutricional, o profissional da informação tem como habilidade principal saber quais suportes informacionais vai utilizar em cada solicitação de pesquisa, em uma biblioteca/instituição especializada em nutrição, nesse caso poderão ser as bases de dados com acesso (livre ou restrito), periódicos eletrônicos, *sites* e muitos outros da área de nutrição sobre aproveitamento integral dos alimentos.

Serão várias etapas para que esse profissional chegue para fazer a mediação para seu usuário, a primeira vai ser uma conversa informal, para saber o suporte informacional mais apropriado, depois irá trabalhar a disseminação seletiva da informação que será a disponibilidade desses suportes de nutrição para a pesquisa do seu usuário.

No segundo objetivo dando continuação na informação nutricional, foi exposta a investigação a respeito do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), inquestionavelmente toda pessoa independentemente da sua classe social tem o direito a uma alimentação de qualidade e com quantidades suficientes para manutenção da sua saúde física e mental, exemplo segundo a Declaração Universal dos Direitos Humanos (ONU, 1948 apud RAMOS; CUERVA, 2012, p. 2160), que demonstra em seu artigo XXV: “toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação [...]”.

Também é importante salientar que o direito ao alimento no Brasil só foi reconhecido como um direito constitucional no ano de 2004 através das propostas apresentadas na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em paralelo a essa conferência iniciativas como as do Conselho de Segurança Alimentar

e Nutricional (CONSEA) e o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), sugere à criação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) nesse contexto essa lei trança os seguintes objetivos: “garantir o direito à alimentação adequada para todos os brasileiros e brasileiras como direito humano; definir o conceito de segurança alimentar e implantar o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)” (RAMOS; CUERVO, 2012, p. 2160), destaque também para os programas de cunho social como o Mesa Brasil SESC que através do seu banco de alimentos, distribuí alimentos para famílias que vivem na margem da fome e desnutrição e para instituições que são atendidas pelo seu programa, o Programa Cozinha Brasil do SESI, que através de suas oficinas que repassam a informação em como ter uma alimentação nutritiva e de baixo custo, através do aproveitamento integral dos alimentos, pois, o alimento é fundamental para a manutenção e sobrevivência do organismo.

No último objetivo a respeito da investigação das fontes de informação nutricional, destacam-se a relevância das fontes, pois, são de extrema ajuda para a busca sobre diversos conteúdos científicos, além de serem uma informação confiável, o objetivo aqui foi demonstrar aonde encontrar a informação em fontes informacionais especializadas em nutrição que segundo Cunha e Cavalcante (2008 apud RESENDE, 2014, p. 16) como sendo a, “informação reconhecida como útil para determinada área do conhecimento”, a respeito do aproveitamento integral dos alimentos destacamos as seguintes fontes informacionais da área de nutrição:

- a) *Site* do Mesa Brasil SESC – que como já foi mencionado no objetivo anterior é o banco de alimentos, que além de suas ações para garantir a segurança alimentar e nutricional, também disponibiliza em seu portal cartilhas educativas, que descrevem as informações a respeito da distribuição dos alimentos, manipulação do alimentos entre outras e principalmente sobre o aproveitamento integral dos alimentos;
- b) Ong Banco de Alimentos – uma organização que também trabalha com arrecadação e distribuição de alimentos, como objetivos de aproveitar na integra o alimento para amenizar o desperdício;
- c) *Site* Google Acadêmico – onde na busca foram encontrados mais ou menos 29 artigos relacionados ao aproveitamento de alimentos, mas, a seleção de 11 artigos mais relevantes para a pesquisa;
- d) Banco de Monografias da Universidade de Brasília (UNB) – onde a busca direcionada com as palavras chaves “aproveitamento integral de alimentos”,

apresentou o quantitativo de 1495 trabalhos relacionados a esse assunto;

e) Revista da associação Brasileira de Nutrição (RASBRAN) – que na busca a respeito do assunto do aproveitamento integral dos alimentos obteve-se 2 artigos indexados;

f) Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos – quantidade encontrada de artigo indexado equivale 1 sobre aproveitamento integral dos alimentos.

Portanto a pesquisa desenvolvida, conseguiu seus principais objetivos que era apresentar as atividades do bibliotecário, como ele faz para obter as informações adequadas para cada necessidade informacional e quais fontes necessita para desenvolver sua pesquisa para disponibilizar de forma online ou presencial.

8 CONDISERAÇÕES FINAIS

A Informação deve ser selecionada, organizada e disseminada de forma que todos possam ter acesso, para isso é indispensável as técnicas biblioteconômicas do bibliotecário, pois, através das suas ações serão possíveis, que o conhecimento científico se propague em diversos meios, seja no eletrônico ou documentos impressos.

A pesquisa proporcionou, a identificação das competências desse profissional que através da fontes informacionais como bases de dados e periódicos científicos, pode apresentar quantidades de informação suficientes para o desenvolvimento dessa pesquisa nas áreas da Biblioteconomia e da Nutrição, com as observações de que saber mediar e disseminar a informação, requer qualificação e desenvolvimento das habilidades de forma constante para permanecer atualizado no meio tecnológico em que essa profissão vive em tempos atuais.

O estudo teve como direcionamento o aproveitamento integral dos alimentos, as informações foram relevantes para que a população tenha informação para melhorar seu estado nutricional e de uma forma econômica, através das fontes informacionais acessadas, foi possível obter informação a respeito dos nutrientes dos alimentos, das partes que vão parar no lixo e qual a melhor forma pode ser aproveitada essas partes não convencionais dos alimentos, elaborando receitas nutritivas, práticas e econômicas.

Portanto, a seleção dos documentos ou suportes tecnológicos demanda tempo e habilidades que somente o bibliotecário tem dever de saber a manipulação em sua totalidade das fontes informacionais, para poder difundir em sua biblioteca ou centro de informação especializada em nutrição.

Contudo, o que mais importante pode compreender dessa pesquisa é que todos têm direito ao acesso à informação, mas, a uma informação tratada de forma adequada, com técnicas e habilidades adquiridas em anos de preparação, sendo assim as informações especializadas devem obedecer a critérios de busca e seleção, onde o profissional mais habilitado é o bibliotecário, o profissional da informação formado para desenvolver suas atividades da melhor forma possível e a relevância do papel social do bibliotecário em disseminar uma informação como o aproveitamento integral dos alimentos para a conscientização da população para evitar o desperdício de alimento, de dinheiro e melhorar seu estado nutricional.

REFERÊNCIAS

Associação Brasileira de Normas Técnicas. Informação e documentação – Referências – Elaboração NBR- 6023. Rio de Janeiro, ago. 2002, 24 p. Disponível em: <www.usjt.br/arq.urb/arquivos/abntnbr6023.pdf>. Acesso em: 03 set. 2017

_____. NBR 14724: Informação e Documentação – Trabalhos acadêmicos – Apresentação. Rio de Janeiro, ago. 2011, 11 p. Disponível em: <www.site.ufvjm.edu.br/revistamultidisciplinar/files/2011/09/NBR_14724_atualizada_abr_2011.pdf>. Acesso em: 04 nov. 2017.

_____. NBR 10520: Informação e Documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, ago. 2002, p. 1-7. Disponível em: <www.usjt.br/arq.urb/arquivos/abntnbr10520-original.pdf>. Acesso em: 03 set. 2017.

_____. NBR 6027: Informação e Documentação – Sumário – Apresentação. Rio de Janeiro, dez. 2013, 3 p. Disponível em: <<https://guiadamonografia.com.br/download-norma-abnt-nbr-6027/>>. Acesso em: 20 jan. 2018.

_____. NBR 6028: Informação e Documentação – Resumo – Apresentação. Rio de Janeiro, 2003, 2 p. Disponível em: <http://www.bm.edu.br/wp-content/uploads/2012/02/normas_resumo.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2018.

ALMEIDA JÚNIOR, O. F. de; SANTOS NETO, J. A. dos. Mediação da Informação e a Organização do Conhecimento: interrelações. **Revista Informação Informação**. Londrina, v. 19, n.2, p. 98-116, maio/ago. 2014. Disponível em: <<http://www.uel.br/revistas/informação>>. Acesso em: 10 out. 2017

ARAÚJO, L. V. de. Glossário da FCI (Faculdade de Ciência da Informação). Disponível em: <<http://fci.unb.br/index.php/glossario>>. Acesso em: 27 jan. 2017

BRASIL. **Decreto-lei nº 9.403, de 25 de Junho de 1945**. Atribui à Confederação Nacional da Indústria o encargo de criar, organizar e dirigir o Serviço Social da Indústria, e dá outras providências. Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/topicos/12058782/artigo-3-do-decreto-lei-n-9403-de-25-de-junho-de-1946>>. Acesso em: 03 de set. 2017.

BRASIL. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução – RDC nº 216/2004**. Anvisa, Brasília-DF, p. 5, 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em: 15 jan. 2018

BARROS, M. H. T. C. Disseminação da informação: entre a teoria e a prática. Marília: [s.n.], 2003.

CARVALHO, K. de. Disseminação da informação, mediação humana e inteligência. Belo Horizonte, ENANCIB, 2003 15 p. (Palestra). Disponível em: <<http://enancib.ibict.br/index.php/enancib/venancib/paper/viewFile/2096/1231>>. Acesso em: 07 nov. 2017

DIAS, S.L. A disseminação da informação mediada por novas tecnologias e a educação do usuário na biblioteca universitária. 2005. 138 f. Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Filosofia e Ciências, São Paulo. 2005. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/handle/11449/93708>>. Acesso em: 06 nov. 2017

EIRÃO, T. G. Disseminação seletiva da informação: uma abordagem. **Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, Campinas, v.7, n. 1, p. 20- 21, jul./dez. 2009. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rdbci/article/view/1972>>. Acesso em: 08 nov. 2017

FESAN – Fórum Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Pernambuco. **Situação Alimentar no Mundo**, 2004. Disponível em: <<http://www.radiobras.gov.br>>. Acesso em: 16 out. 2017

FIGUEIREDO, N. M. de. A modernidade das cinco leis de Ranganathan. **Revista Ciência da Informação: IBCT**, Brasília/DF, v. 21, n. 3, p. 186 – 191, set./dez. 1992. Disponível em: <<https://revista.ibict.br/ciinf/article/view/430/430>>. Acesso em: 09 nov. 2017.

GONDIM, J. A. M. et al. Composição Centesimal e de Minerais em Casca de Frutas. **Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, v.25, n.4, p. 825-827, out./dez. 2005. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/cta/v25n4/27658.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2017.

LIMA, T. C. S de; MIOTO, R. C. T. Procedimentos Metodológicos na Construção do Conhecimento Científico: a pesquisa bibliográfica. **Revista Katál**, Florianópolis, v. 10, p. 37-45, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rk/v10nspe/a0410spe>>. Acesso em: 03 jan. 2018.

MESA BRASIL SESC – Segurança Alimentar e Nutricional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana. Receitas de Aproveitamento Integral dos Alimentos**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003, 45 p. Disponível em: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil/cartilhas/cartilha7.pdf>>. Acesso em: 21 dez. 2017

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2010. 297 p.

MORAIS. M.R. de et al. Aproveitamento integral de alimentos: uma opção econômica e saudável. Disponível em: <http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_14.pdf>. Acesso em: 08 jun. 2017

OLIVEIRA, M. de (org.). **Ciência da informação e biblioteconomia: novos conteúdos e espaços de atuação**. 2. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011. 139 p.

PEIXOTO, M.; PINTO, H. S. Desperdício de Alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/ Senado, fevereiro/2016 (Boletim Legislativo nº 41, de 2016). Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em: 10 dez. 2017

PIZZANI, L. et al. A Arte da Pesquisa Bibliográfica na Busca do Conhecimento. Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação. Campinas, v. 10, n 1, p. 53-66, jul./dez. 2012. Disponível em: www.sbu.unicamp.br/seer/ojs/index.php>. Acesso em 12 jan. 2018

PLACIDO, V. N.; VIANA, A. C. Aproveitamento integral do alimento como forma de educação nutricional, diminuição do desperdício e desenvolvimento social. In: CONGRESSO NORTE NORDESTE DE PESQUISA E INOVAÇÃO, 7. 2012, Palmas. **Anais...** Palmas: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – IFTO, 2012., p. 10 – 21. Disponível em: propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/view/892>. Acesso em: 29 jun. 2017

RAMOS, C. I.; CUERVO, M. R. M. Programa bolsa família: a interface entre a atuação profissional e o direito humano a alimentação adequada. **Ciência e Saúde** Coletiva, v.17, n. 8, p. 2159-2168, 2012. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=63023073026>>. Acesso em: 05 dez. 2017

RESENDE, L.R. Fontes de Informação em Biblioteconomia: uma seleção para estudantes e recém-formados. Belo Horizonte: **UFMG**, 2014, p. 91. Disponível em: www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspac/handle/1843/VRNS-9R8J9R>. Acesso em: 02 jan. 2018.

RICOY, M. C.; COUTO, M. J. V. S. As boas práticas com TIC e a utilidade atribuída pelos alunos recém-integrados à universidade. **Educação e Pesquisa**. São Paulo, v.40, n. 4, p. 897-912, out./Nov. 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ep/v40n4/aop1422.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2017

SALCEDO, A.D.; SILVA, J. R. P. e. A Disseminação da informação: o papel do bibliotecário - mediador. **Revista Associação Catarinense de Bibliotecários**: Florianópolis, v. 22, n.1, p. 23 – 30, dez./mar. 2017. Disponível em: <https://revista.acbsc.org.br/racb/article/view/1274/pdf>>. Acesso em: 18 out. 2017.

SANCHES, G. A. R.; RIO, S. F. do. Mediação da Informação no fazer do bibliotecário e seu processo em bibliotecas universitárias no âmbito das ações culturais. **InCid: Revista Ciência Informação e Documentação**, Ribeirão Preto, v. 1, n.2, p. 103-121, jul./dez. 2010. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/incid/article/view/42323>>. Acesso em: 22 dez. 2017.

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA. **Departamento nacional alimente-se bem: 100 receitas econômicas e nutritivas.** Brasília, DF: SESI, c 2007, il., 82 p.

SILVA, J. L. C; FARIAS, M. G. G. Abordagens conceituais e aplicativas da mediação nos serviços de informação. **InCid: Revista Ciência Informação e Documentação**, Ribeirão Preto, v. 8, n.2, p. 106-123, set. 2017/ fev. 2018. Disponível em: < <http://www.journals.usp.br/incid/article/view/122628>>. Acesso em: 01 jan. 2018.

_____, J. L. C. Percepções conceituais sobre mediação da informação. **InCid: Revista Ciência Informação e Documentação**, Ribeirão Preto, v. 6, n. 1, p. 93-108, mar./ago. 2015. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/incid/article/view/89731/96288>>. Acesso em: 20 dez. 2017.

_____. V. A. da; GOICOCHEA, A. R. de; LORETO, M. das D. S. de. Utilização de Alimentos Aproveitados Integralmente na Melhoria das Condições Nutricionais de Comunidade Carente do Sul da Bahia. Disponível em: < http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/public/t_25.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2017

_____; WALTRICK, S. A. Fontes de Informação e as Necessidades Informacionais. Florianópolis, 2006. Disponível em: < https://issuu.com/aninhaquase32/docs/fontes_de_informa____o_e_as_necessi>. Acesso em: 16 dez. 2017

SOUTO, L. F. **Informação seletiva, mediação e tecnologia: a evolução dos serviços de disseminação seletiva de informações.** Rio de Janeiro: Interciência, 2010. 142 p.

STORCK, C. R. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 43, n. 3, p.537-543, mar, 2013. Disponível em: <www.redalyc.org/html/331/33125632027/>. Acesso em: 29 jun. 2017

APÊNDICE A: Boletim Informativo sobre Informação Nutricional

<p>Fontes Informacionais/bases de dados</p> <p>Mesa Brasil Sesc (www.sesc.com.br/mesabrasil)</p> <p>Ong Banco de Alimentos (www.bancodealimentos.org.br)</p> <p>Google Acadêmico (http://scholar.google.com.br)</p> <p>Banco de Monografias (www.bdm.umb.br)</p> <p>Unincor (www.periodicos.unincor.br)</p> <p>Revista da Associação Brasileira de Nutrição (http://www.rasbran.com.br)</p> <p>Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos (www.revistas.ufpr.br/alimentos)</p> <p>Fontes Informacionais/ Livros</p> <p>SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA. Departamento nacional alimente-se bem: 100 receitas econômicas e nutritivas. Brasília, DF: SESI, c. 2007, II., 82 p.</p> <p>MORO, Gisele Medianeira Barbieri. Aproveitamento Integral dos Alimentos: torne sua refeição mais nutritiva e saborosa. Centro Universitário Franciscano, Santa Maria, 2016.</p>	<p>O princípio básico da alimentação integral é a diversidade dos alimentos complementação das refeições, aproveitamento com isso o máximo possível da casca, sementes, talos e folhas, gerando assim redução no custo da preparação (Banco de Alimentos, 2003)</p> <p>As cascas das frutas desperdiçadas pela maioria da população apresentam, segundo análises químicas, de um modo geral, uma quantidade de nutrientes maior em relação às próprias partes comestíveis das frutas (GONDIM et al., 2005)</p> <p>As cascas das hortaliças são fontes de fibras, vitaminas e sais minerais que atuam nos organismos humanos como antioxidantes (fatores que evitam o envelhecimento da pele); além disso regularizam o intestino, previnem a anemia e auxiliam no processo de cicatrização (CASTELL, 2004)</p>	<p style="text-align: center;">BOLETIM INFORMATIVO</p> <p style="text-align: center;">BELÉM ANO I Nº 1 JANEIRO 2018</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>APROVEITAR</p> <p>PARA NÃO</p> <p>FALTAR</p> </div>
---	--	---

ANEXO A – Receitas com Aproveitamento Integral de Alimentos**BIFE DE CASCA DE BANANA****Ingredientes:**

Cascas de 6 bananas maduras

3 dentes de alho

1 xícara de farinha de rosca

1 xícara de farinha de trigo

2 ovos

Sal a gosto

Modo de Preparo

Higienize as cascas das bananas e lave em água corrente. Corte as pontas. Retire as cascas na forma de bifés, sem parti-las. Amasse o alho e coloque em uma vasilha junto com o sal. Coloque as cascas das bananas nesse molho. Bata os ovos como se fosse omelete. Passe as cascas das bananas na farinha de trigo, nos ovos batidos e, por último na farinha de rosca, seguindo sempre esta ordem. Frite as cascas em óleo bem quente. Deixe dourar dos dois lados. Sirva quente.

Fonte: Sesc-Rio

ESFIRRA DE FOLHAS DE COUVE-FLOR**Massa**

1 ½ colher de sopa de fermento biológico

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de água morna

5 colheres (sopa) de óleo

½ xícara (sopa) de sal

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 gema

Recheio

1 ½ xícara (chá) de cebola picada

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

3 xícaras (chá) de folhas de couve-flor

Sal a gosto

6 azeitonas verdes

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no açúcar e junte a água morna, o óleo, o sal e a farinha aos poucos, até a massa soltar das mãos e formar bolhas. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa em círculos com aproximadamente 15 cm. Recheie, feche as esfirras, pincele com a gema batida. Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido até dourar. Para o recheio, refogue a cebola no azeite e acrescente as folhas de couve-flor picadas e o sal. Por último, junte as azeitonas picadas, misture bem e desligue o fogo.

Fonte: Sesc-Rio

PASTEL ASSADO DE TALOS DE AGRIÃO**Ingredientes:**

250g de ricota

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200g de margarina ou manteiga

2 ovos batidos para a massa

1 gema para pincelar

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho

1 xícara (chá) de talos de agrião

Azeitona verdes e sal a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente, coloque a ricota esfarelada, a farinha de trigo, a margarina, os ovos levemente batidos e uma pitada de sal. Misture com as mãos. Depois, sove sobre uma superfície enfarinhada e abra a massa com auxílio de um rolo.

Para o recheio, refogue a cebola e o alho, acrescente os talos de agrião e continue refogando, adicionando, em seguida, a azeitona e sal a gosto. Deixe esfriar. Corte a massa em discos, recheie, feche os pasteis amassando bem as bordas e pincele com a gema de ovo antes de levar ao forno pré-aquecido para assar.

BISCOITO DE SEMENTE DE ABÓBORA

Ingredientes:

10g de farinha de semente de abóbora

40g de polvilho doce

15g de margarina

1 ovo

25g de açúcar refinado

5g de chocolate em pó

Modo de preparo

Selecionar as sementes de abóbora, lavar em água corrente e secar ao natural. Torrar as sementes por 20 minutos em fogo branco (em panela) ou no forno (em assadeira) até dourar. Deixar esfriar, triturar (em liquidificador), peneirar e reservar. Bater o ovo com a margarina até formar um creme. Acrescentar a farinha de semente de abóbora e os demais ingredientes. Misturar até obter uma massa homogênea. Moldar os biscoitos e colocá-los em uma assadeira previamente untada. Assar por 15 minutos, a 120° c.

Obs: a farinha de abóbora pode ser substituída por outra farinha (aveia, cremogema, etc.)

Fonte: Sesc-Rio