



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Centro de Ciências da Educação

**CURSO DE GRADUAÇÃO EM
BIBLIOTECONOMIA**



KÉSIA JORDANA DA SILVA

COMIDATECA: uma biblioteca virtual de receitas

Florianópolis, 2013

KÉSIA JORDANA DA SILVA

COMIDATECA: uma biblioteca virtual de receitas

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Biblioteconomia, do Centro de Ciências da Educação da Universidade Federal de Santa Catarina, requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Biblioteconomia. Orientação de: Profa. Dra. Elizete Vieira Vitorino.

Florianópolis, 2013

Ficha catalográfica elaborada por Késia Jordana da Silva

S586c Silva, Késia Jordana da
COMIDATECA : uma biblioteca virtual de receitas / Késia
Jordana da Silva. 2013.
76 f.: il. color. ; 30 cm

Orientadora: Elizete Vieira Vitorino
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em
Biblioteconomia) – Universidade Federal de Santa Catarina,
Centro de Ciências da Educação, Florianópolis, 2013.

1. Biblioteconomia. 2. Biblioteca virtual. 3. Receita culinária. 4.
GPCIn. I. Título.

021

Esta obra é licenciada por uma licença Creative Commons de atribuição, de uso não comercial e de compartilhamento pela mesma licença 2.5



Você pode:

- copiar, distribuir, exibir e executar a obra;
- criar obras derivadas.

Sob as seguintes condições:

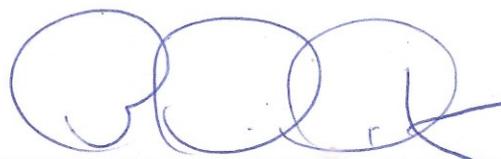
- Atribuição. Você deve dar crédito ao autor original.
- Uso não-comercial. Você não pode utilizar esta obra com finalidades comerciais.
- Compartilhamento pela mesma licença. Se você alterar, transformar ou criar outra obra com base nesta, somente poderá distribuir a obra resultante com uma licença idêntica a esta.

Acadêmica: **Késia Jordana da Silva**

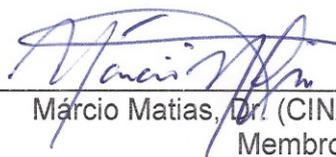
Título: **COMIDATECA: uma biblioteca virtual de receitas**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Biblioteconomia, do Centro de Ciências da Educação da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Biblioteconomia, aprovado com nota 10.

APROVADO PELA COMISSÃO EXAMINADORA EM
FLORIANÓPOLIS, 29 DE NOVEMBRO DE 2013



Elizete Vieira Vitorino, Dra. (CIN/UFSC)
Professora Orientadora



Márcio Matias, Dr. (CIN/UFSC)
Membro Titular



Iuri Ianiski de Moura, Esp. Gestão em Arquivos
(Divisão de Arquivo Central/Serviço de Digitalização e Microfilmagem de Documentos/UFSC)
Membro Titular Externo

Dedico este trabalho ao meu marido pela dedicação e apoio. Aos meus pais pelo ensino e educação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço acima de tudo a Deus, pela vida, tão bem vivida. Pela oportunidade de cursar uma graduação em uma Universidade Federal e uma das melhores do país. Por ter me dado pais queridos, e um marido que amo tanto (e que me ama também!). Por colocar pessoas tão maravilhosas em minha vida, obrigada!

Ao meu pai, Adir Joelson da Silva, pelas preocupações, educação, carinho e por ser um grande e querido pai.

À minha mãe, Eliane Lopes da Rosa Rodrigues, por ser um exemplo de mulher, batalhadora e guerreira, mais valiosa que jóias preciosas!

Às minhas irmãs, Kamile e Karoline pelas risadas e bons momentos de descontração.

Ao meu marido, Jailson Salles Cardoso, que foi maravilhoso comigo. Sempre me apoiando e me dando forças para continuar.

Aos amigos e familiares pelo carinho.

À querida professora e orientadora, Elizete Vieira Vitorino, pela paciência e dedicação. Com sua ajuda, conselhos e elogios, me fez perceber que sou capaz. Obrigada professora, pela oportunidade de ser sua monitora, o que me proporcionou te conhecer melhor e te admirar ainda mais, por ser esta profissional em quem posso me espelhar e que me faz ter orgulho de ser bibliotecária.

Aos membros da banca, Prof. Dr. Márcio Matias, Esp. Iuri Moura e Me. Yara Menegatti, por aceitarem o convite e dedicarem seu tempo à leitura deste trabalho.

A todos os meus professores, que compartilharam o seu conhecimento comigo.

Às minhas queridas “chefinhas” orientadoras do estágio obrigatório, Joana Felício e Gleide Ordovás, pela dedicação e paciência, foi muito bom passar este tempinho com vocês.

A todos os colegas, em especial à Jeane, Mirian e Nelly, que fizeram a minha vida acadêmica ser mais feliz e especial. Obrigada pelo apoio e ajuda, vocês tem um lugarzinho reservado no meu coração.

Aos alunos da Disciplina CIN5006 - Catalogação I, semestres 2013-1 e 2013-2, pela colaboração com a catalogação das receitas e por me receberem sempre com carinho.

E a todos que de alguma forma contribuíram durante estes anos de graduação, a todos vocês o meu muito obrigada, vocês são especiais!!!

“Dá-nos cada dia o alimento que precisamos”.

Bíblia Sagrada - Lucas 11:3

“A descoberta de uma nova receita faz mais pela felicidade do gênero humano do que a descoberta de uma estrela”.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

“Cozinhar não é serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros”.

Mia Couto

“Cozinhar é como tecer um delicado manto de aromas, cores, sabores, texturas. Um manto divino que se deitará sobre o paladar de alguém sempre especial”.

Sayonara Ciseski

RESUMO

SILVA, Kesia Jordana da. **COMIDATECA**: uma biblioteca virtual de receitas. 2013. 76f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biblioteconomia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Educação, Florianópolis, 2013.

Este trabalho objetiva criar uma biblioteca virtual de receitas de acordo com o código AACR2 e no formato MARC21 com vistas a garantir o acesso ao acervo do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn). Caracteriza, segundo a literatura, o conceito de biblioteca, Biblioteca Nacional do Brasil (BN), as diferenças e características da biblioteca digital, virtual e eletrônica. São conceituados ainda, os processos de digitalização e de catalogação, além do significado e exemplos de sistema de gerenciamento de acervo em meio eletrônico. Apresenta o conceito e as características das receitas culinárias, bem como exemplos de bibliotecas *online* com este tipo de acervo. Realiza uma pesquisa de caráter exploratório, qualitativa e bibliográfica, utilizando obras referentes aos assuntos da área desenvolvida. Utiliza o método de pesquisa-ação. Analisa o acervo de receitas de acordo com os princípios do AACR2 e no formato MARC21, representando-as para fins de catalogação. Identifica pontos de acesso e assunto das receitas, conforme catálogo de autoridades e de assuntos da Biblioteca Nacional. Desenvolve uma sistemática para entrada de dados de receitas num sistema de gerenciamento de acervos. Conclui afirmando que os objetivos propostos foram atingidos, ou seja, a COMIDATECA foi criada e disponibilizada no GPCIn.

Palavras-chave: Biblioteca virtual. Receita culinária. GPCIn.

ABSTRACT

SILVA, Kesia Jordana da. **COMIDATECA**: a virtual library of recipes. 2013. 76f. The Completion of Course Work (University Library) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Educação, Florianópolis, 2013.

This paper aims to create a virtual library of recipes according to AACR2 and MARC21 format code, in order to ensure access to the collections of the Centre for Studies and Research in Information Literacy (GPCIn). Characterized according to the literature, the concept of the library, the National Library of Brazil (BN), the differences and the characteristics of the digital library, virtual and electronic. They are still very much appreciated, digitization, cataloging, beyond the meaning and examples of library management systems in electronic media. Introduces the concept and the characteristics of the recipes, as well as examples of libraries in line with this type of collection. Performs an exploratory, qualitative and bibliography, with the works , which covers the area of development . Use the method of action research. Analyze revenue collection in accordance with the principles of AACR2 and MARC 21 format, which represent them for the purposes of cataloging. Identify points of access and revenue problem as a catalog of authorities and subjects of the National Library. Develops a system for entering data into collections revenue management system. Concludes that the objectives have been achieved, namely the COMIDATECA was created and made available in GPCIn.

Keywords: Virtual library. Cooking recipe. GPCIn.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AACR - Anglo-American Cataloguing Rules ou Código de Catalogação Anglo-Americano

Bibliivre - Biblioteca Livre

BN - Biblioteca Nacional do Brasil

CED - Centro de Ciências da Educação

CIN - Departamento de Ciência da informação

CONARQ - Conselho Nacional de Arquivos

DBD/PUC-Rio - Divisão de Bibliotecas e Documentação da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro

FRBR - Requisitos Funcionais para Registros Bibliográficos

GPCIn - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional

ISBN - International Standard Book Number

MARC - Machine Readable Cataloging

RDA - Recursos: Descrição e Acesso

TCC - Trabalho de Conclusão de Curso

SETIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação

UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

WWW - World Wide Web

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
1.1	Objetivos	14
1.1.1	<i>Objetivo Geral</i>	14
1.1.2	<i>Objetivos Específicos</i>	14
1.2	Estrutura deste trabalho	14
2	ASPECTOS CONCEITUAIS	16
2.1	Biblioteca	16
2.1.1	<i>Fundação Biblioteca Nacional (BN) (2013)</i>	17
2.1.2	<i>Biblioteca Digital, Virtual, Eletrônica</i>	20
2.2	Digitalização	24
2.3	Catálogo	25
2.3.1	<i>AACR2</i>	26
2.3.2	<i>MARC21</i>	27
2.4	Sistemas de gerenciamento de acervos	29
2.4.1	<i>BibliVre (2013)</i>	30
2.5	Receitas culinárias	31
3	ASPECTOS METODOLÓGICOS	38
3.1	O Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn) (2013) e a Disciplina CIN 5006 – contexto da pesquisa	40
3.1.1	<i>Sobre o acervo de receitas do GPCIn</i>	41
3.2	Procedimentos metodológicos	42
4	RESULTADOS: apresentação e análise de dados	46
4.1	O acervo de receitas do GPCIn: análise e representação a partir do AACR2 e MARC21	46
4.2	Pontos de acesso para Empresas (autoridades) e para Assuntos em receitas a partir da BN	47
4.3	Entrada de dados de receitas no BibliVre	48

4.4	COMIDATECA: a disponibilização e o acesso às receitas	51
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	52
	REFERÊNCIAS	54
	APÊNDICE A – Planilha exemplo – Vitamina Mista	60
	APÊNDICE B – Catálogo de autoridades – Empresas	64
	APÊNDICE C – Slides Biblivre	67
	ANEXO - Terminologia de assuntos da COMIDATECA a partir do catálogo da Biblioteca Nacional (BN) do Brasil	77

1 INTRODUÇÃO

O avanço tecnológico tem transformado a forma de comunicação e a interação humana. Com a implantação da *World Wide Web* (WWW) e o crescimento da Internet, as possibilidades de acessar e recuperar informações estão se ampliando, de modo que, este rápido desenvolvimento das tecnologias de informação e comunicação resultem em um abundante fluxo informacional. Moura (2010, p. 11) diz que: “a informação sempre teve um papel importante na sociedade, constituindo-se de um elemento imprescindível no decorrer das atividades e funções de qualquer instituição”.

A tecnologia, por sua vez, representa:

um catalisador de mudanças particularmente importantes e pungentes para as bibliotecas, uma vez que cria novas necessidades e altera velhos e sólidos paradigmas estabelecidos ao longo de muitos séculos. A decorrência maior desta transição é que a informação torna-se cada vez menos ligada ao objeto físico que a contém. [...] A biblioteca deixa de ser um tranqüilo depósito de livros para tornar-se o ponto focal de pesquisa variada, acessada a qualquer hora por usuários virtuais de vários lugares do mundo (LEVACOV, 1997, p. [1]).

Uma biblioteca *online* permite a disponibilização de dados para os usuários e, com o advento da Internet, torna tais conteúdos disponíveis para qualquer usuário, independente de hora e local.

Pretende-se, neste trabalho, apresentar o caminho de criação da COMIDATECA: uma biblioteca virtual de receitas culinárias, desde o processo de identificação, seleção e análise do acervo, até a catalogação, organização e tratamento deste, incluindo-se a digitalização e disponibilização numa biblioteca em meio eletrônico. Tamaro e Salarelli (2008, p. 212) definem o objetivo da catalogação numa biblioteca *online*: “auxiliar o usuário a encontrar a informação de que precisa e acessar o documento do modo mais simples e conveniente”.

As receitas, objeto deste estudo, foram doadas ao Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn). Este Núcleo está vinculado ao Departamento de Ciência da informação (CIN) do Centro de Ciências da Educação (CED) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Teve seu início em 2006, com atividades e publicações integradas ao ensino-pesquisa-extensão.

Esta pesquisa terá como um de seus resultados, proporcionar a organização deste acervo do GPCIn, uma biblioteca de receitas, além de garantir o acesso às receitas e possibilitar o uso destas para atender as necessidades de informação de públicos específicos.

A Biblioteca Nacional registrou, até 1970, apenas 75 obras sobre a história da gastronomia e livros de culinária e somente a partir da década de 90 o interesse por estes assuntos foi despertado no Brasil (LIMA et al., 2009). Acredita-se que as pessoas entenderam que comer é uma necessidade vital de todo ser humano (MINTZ, 2001; CARNEIRO, 2005; LIMA, 2009) e por esta razão resolveram melhorar algo que faz parte do dia-a-dia com estudos e pesquisas na área.

Uma biblioteca *online* de receitas pode servir como auxílio para quem gosta e/ou precisa cozinhar e utiliza os recursos da Internet para estes fins. Já existem algumas “bibliotecas” no mercado, mas são raras e pouco ergonômicas. A biblioteca em meio eletrônico combina a estrutura e a coleta da informação com o uso da representação digital tornada possível pela informática, e esta informação digital pode ser rapidamente acessada em todo o mundo (CUNHA, 1999; CUNHA, 2008; PENA; SILVA, 2008). Segundo Miranda (1978) as bibliotecas podem oferecer receitas culinárias com muita seriedade.

Existem algumas vantagens de se ter uma biblioteca *online* de receitas, como: redução de áreas de arquivamento, redução no tempo de recuperação da informação, rapidez para atualização dos dados, possibilidade de acesso por mais de um usuário e possibilidade de manter cópias de segurança (RAABE; POHLMANN FILHO, 1998; MARTINS; REINEY; PIRES, 2001). Marchiori (1997, p. [4]) diz que “a grande vantagem da informação digitalizada é que ela pode ser compartilhada instantânea e facilmente, com um custo relativamente baixo”. Este é uma das principais motivações da criação da COMIDATECA.

Deste modo, o acesso ao acervo do GPCIn será enriquecido por meio da inserção das receitas digitalizadas e catalogadas num sistema de gerenciamento de acervos. O conteúdo da COMIDATECA estará disponível inicialmente para os usuários cadastrados no GPCIn e, futuramente, para qualquer pessoa com acesso a Internet (a medida que forem analisadas as questões envolvendo os direitos autorais deste acervo), disseminando, assim, a informação a quem procura e/ou necessita.

Portanto, como argumenta Dodebei (2007), a intenção desta pesquisa é a criação de “condições potenciais” para a memória virtual do GPCIn, com conteúdo digital obtido a partir do acervo de receitas impressas.

1.1 Objetivos

Para Lakatos e Marconi (2003, p. 140) “toda pesquisa deve ter um objetivo determinado para saber o que se vai procurar e o que se pretende alcançar”. Assim sendo, a seguir especificam-se quais são os objetivos geral e específicos da pesquisa ora proposta.

1.1.1 Objetivo geral

Criar uma biblioteca virtual de receitas de acordo com o código AACR2 e no formato MARC21 com vistas a garantir o acesso ao acervo do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn)

1.1.2 Objetivos específicos

- a) Analisar o acervo de receitas de acordo com os princípios do AACR2 e no formato MARC21, representando-as para fins de catalogação.
- b) Identificar pontos de acesso e assunto das receitas, conforme catálogo de autoridades e assuntos da Biblioteca Nacional.
- c) Desenvolver uma sistemática para entrada de dados de receitas num sistema de gerenciamento de acervos.

1.2 Estrutura deste trabalho

Para dar conta da temática desta pesquisa, dividiu-se o conteúdo do trabalho nas seguintes partes: o capítulo 2 apresenta os aspectos conceituais sobre

bibliotecas, Biblioteca Nacional do Brasil (BN), sobre as diferentes conceituações, características e aplicações do “digital”, do “virtual” e do “eletrônico”; ainda neste capítulo, são conceituados os processos de digitalização e de catalogação, além do significado e exemplos de sistema de gerenciamento de acervos em meio eletrônico. Neste capítulo também se conceituam e se caracterizam as receitas culinárias e se fornecem exemplos de “bibliotecas” (sites) para este tipo de acervo.

No capítulo 3 se caracterizam os aspectos metodológicos, os quais discorrem sobre o contexto da pesquisa, o Núcleo GPCIn e a Disciplina CIN 5006 – Catalogação I; relata ainda, os procedimentos metodológicos que incluem a seleção, catalogação e digitalização do acervo de receitas culinárias.

O capítulo 4 apresenta e analisa os resultados alcançados nas fases da pesquisa, estas fases representam: o acervo de receitas do GPCIn; os pontos de acesso para autoridades e para assuntos em receitas, a partir da BN; a entrada de dados de receitas no Biblivre (2013); e o acesso às receitas por meio da COMIDATECA.

Já no capítulo 5 apresentam-se as considerações finais, constatações e resultados da pesquisa; ainda neste capítulo verifica-se se os objetivos foram alcançados, quais foram as dificuldades encontradas, e também, sugestões para trabalhos futuros.

Após, estão as referências bibliográficas, as quais descrevem as obras, *online* e impressas, utilizadas para a realização desta pesquisa. Logo, representam-se os apêndices A, B e C, nomeados “Planilha exemplo – Vitamina Mista”, “Catálogo de autoridades – Empresas” e “Slides Biblivre”, respectivamente. Por fim, anexo lista a terminologia de assuntos da COMIDATECA a partir do catálogo da BN.

2 ASPECTOS CONCEITUAIS

A pesquisa bibliográfica reúne partes importantes dos principais trabalhos já realizados, e estes fornecem dados relacionados com o tema. O estudo da literatura ajuda a dar sustentação ao trabalho, evita alguns erros e representa uma fonte indispensável de informações (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Portanto, para este trabalho, foi realizada uma pesquisa bibliográfica em obras referentes a: biblioteca de modo geral, biblioteca eletrônica, virtual e digital, catalogação, AACR2, MARC21, receita culinária e assuntos correlatos. A busca foi realizada em artigos científicos publicados nos periódicos *online* da área de Biblioteconomia e Ciência da Informação, tais como *Perspectivas em Ciência da Informação* e *Ciência da Informação*. Outras fontes impressas (livros) e em meio eletrônico (sites de receitas) também foram consultadas para os fins desta pesquisa.

Os resultados são mostrados nos tópicos a seguir.

2.1 Biblioteca

As bibliotecas são instituições criadas há séculos que evoluíram e continuam a evoluir, para atender às necessidades e ao desenvolvimento da sociedade. Ranganathan, em seus princípios, já dizia: “as bibliotecas são organismos em crescimento” (TARGINO, 1984, p. 31).

Segundo a *Encyclopaedia Britannica* (1970 apud TARGINO, 1984, p. 33), biblioteca é “uma coleção de material impresso ou manuscrito ordenado e organizado com o propósito de estudo e pesquisa ou de leitura em geral ou ambos.” Também pode ser conceituada como

[...] uma instituição que agrupa e proporciona o acesso aos registros do conhecimento e das ideias do ser humano através de suas expressões criadoras. Como registros entende-se todo tipo de material em suporte papel, digital, ótico ou eletrônico (vídeos, fitas cassetes, CD-ROMs etc.) que, organizados de modo a serem identificados e utilizados, compõem seu acervo. Sem fins lucrativos, objetiva atender à comunidade em sua totalidade (FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL, 2010, p. 17).

Podem ser classificadas sob duas formas: pela fonte financiadora e pelo uso, ou por seu conteúdo. A primeira inclui as bibliotecas nacional, municipal, regional,

universitária, de pesquisa, escolar, industrial, de clubes, privadas, etc; a segunda engloba a geral e a especializada (TARGINO, 1984). Uma biblioteca é definida pelo seu acervo e seus usuários. E seu papel é proporcionar um serviço de informação aos seus usuários (ROWLEY, 1994).

Tendo em vista que as bibliotecas que possuem acesso ao público, tem o objetivo de proporcionar, igualmente, o acesso à informação, destaca-se, nesta categoria, a biblioteca pública. Barroso (1998, p. 21) define o que se espera desta instituição com relação aos seus usuários: “[...] um ambiente de ensino sem ameaças, com a participação de lideranças comunitárias e a preparação para conquistar um lugar no mercado de trabalho.” Segundo a Fundação Biblioteca Nacional (2010, p.18):

O conceito de biblioteca pública baseia-se na igualdade de acesso para todos, sem restrição de idade, raça, sexo, status social etc. e na disponibilização à comunidade de todo tipo de conhecimento [...] é um elo entre a necessidade de informação de um membro da comunidade e o recurso informacional que nela se encontra organizado e à sua disposição.

Uma biblioteca pública disponibiliza conteúdo para usuários diversos, permite o acesso à informação e promove a cultura regional. Acaba por criar leitores e críticos, educa e ensina. A proposta desta pesquisa é que a COMIDATECA se insira e se conecte a esses propósitos.

2.1.1 Fundação Biblioteca Nacional (BN) (2013)

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) considera a BN do Brasil, uma das dez maiores bibliotecas nacionais do mundo e a maior biblioteca da América Latina. O seu acervo, calculado hoje em cerca de nove milhões de itens, teve seu núcleo original na antiga livraria de D. José, organizada por Diogo Barbosa Machado, Abade de Santo Adrião de Sever, a fim de substituir a Livraria Real. Esta originou-se para a remontagem das coleções de livros de D. João I e de seu filho D. Duarte, mas foi consumida após um incêndio que se seguiu ao terremoto de Lisboa ocorrido em 1755.

Sobre a conceituação de Biblioteca Nacional, Portella (2010, p. 251) discorre:

O conceito de biblioteca nacional parece ter surgido ou amadurecido na França, por ocasião da Revolução Francesa. Nacional, por abrigar a memória documental da cultura de um país. Insere-se, hoje, a Biblioteca no conceito de Nacional por apresentar as seguintes características: ser beneficiária do instituto do Depósito Legal; possuir mecanismo estruturado para compra de material bibliográfico no exterior a fim de reunir uma significativa coleção de obras estrangeiras, nas quais se incluam livros relativos ao Brasil ou de interesse para o país; elabora e divulga a bibliografia brasileira corrente por intermédio do portal da Biblioteca Nacional (www.bn.br); é o centro nacional de permuta bibliográfica, em âmbito nacional e internacional. É, em sentido amplo e elevado, museu de toda a sua produção bibliográfica e documental, nos mais diversos campos do saber, ao longo da sua história.

A BN é responsável pela guarda e permanência das obras bibliográficas e documentais da memória do Brasil. Elas estão fisicamente distribuídas e organizadas de acordo com a sua tipologia: Obras Gerais; Referência; Publicações Seriadas; Manuscritos; Obras Raras; Iconografia; Cartografia; Música e Arquivo Sonoro (PORTELLA, 2010). O portal da BN pode ser visto na figura 1.

Figura 1 – Tela inicial do Portal da BN

The screenshot shows the homepage of the Fundação Biblioteca Nacional. At the top, there is a search bar and navigation links. The main banner features a colorful graphic with a submarine, a rocket, and the text 'LEIA MAIS, SEJA MAIS. VÁ À BIBLIOTECA DA SUA CIDADE.' Below the banner, there is a 'DESTAQUES' section with several news items and logos for various programs and institutions.

DESTAQUES	
<p>Convênios com instituições de ensino superior para estágio na FBN</p> <p>A Fundação Biblioteca Nacional está aberta a celebrar convênios, a qualquer tempo, com instituições de ensino superior do Rio de Janeiro e de Brasília que tenham interesse no programa de estágio da FBN.</p>	<p>Biblioteca Nacional realiza a série de seminários Encontros com o Exílio</p> <p>Além dos seminários, será ao público a exposição "Olhando mais para frente do que para trás... O exílio de língua alemã no Brasil, 1933-1945".</p>
<p>PIAP e PIAP-R</p> <p>Resultado da avaliação de projetos.</p>	<p>PIAP e PIAP-R - Lista de recursos aceitos</p> <p>Confira a lista dos recursos aceitos para as bolsas PIAP e PIAP-R.</p>
<p>19º Encontro Nacional do Sistema de Bibliotecas Públicas</p> <p>Encontro realizado entre 5 e 8/11 reúne em Belém-PA gestores da área literária de todo o país.</p>	<p>Edital de Chamada Pública Acessibilidade em Bibliotecas Públicas Estaduais - 2013</p> <p>Edital de Seleção Pública Nº 02/2013/SNBP, 16 de outubro de 2013</p>
	<p>Edital de Fomento à Produção, Difusão e Distribuição de livros em Formato Acessível</p> <p>Edital de Chamada Pública DLLL/FBN Nº 03/2013, em 16 de outubro de 2013.</p>
	<p>Revista Machado de Assis divulga nomes selecionados do quinto número e comemora um ano na Feira do Livro de Frankfurt</p> <p>Confira a lista dos 16 selecionados para a quinta edição da Revista. Objetivo é difundir a literatura brasileira no exterior.</p>
	<p>Prêmio de Apoio às Bibliotecas Comunitárias e Pontos de Leitura - 2013</p>

Fonte: FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (2013)

É possível encontrar em seu portal um **controle de autoridades que inclui: Autoridades - Nomes e Terminologia de Assuntos**. No primeiro pode-se

pesquisar por pessoas, instituições, eventos, séries e *links* com *homepages*, que se necessite encontrar nas coleções disponíveis na BN (figura 2).

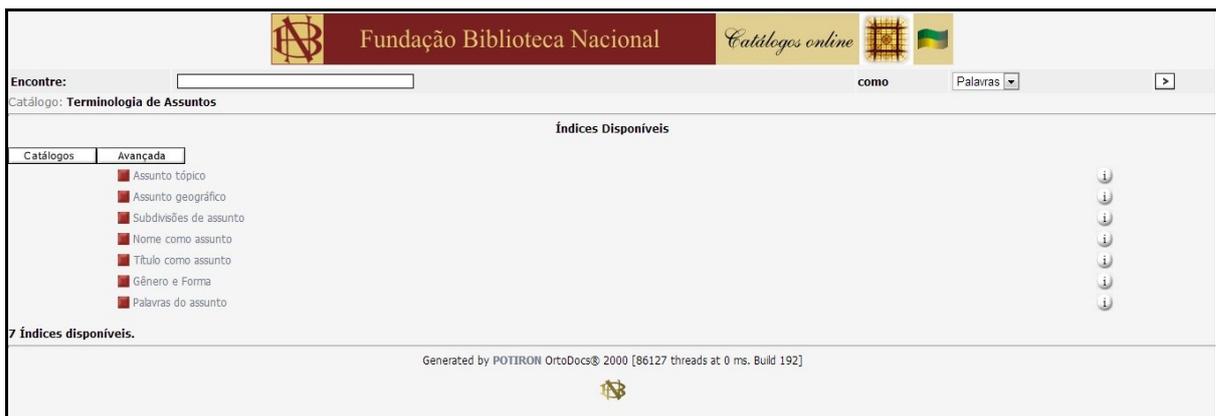
Figura 2 – Catálogo de Autoridade



Fonte: FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (2013)

Já o segundo permite uma busca por assuntos indexados existentes no acervo. Existe a possibilidade de pesquisar por: assunto tópico; assunto geográfico; subdivisões de assunto; nome como assunto; título como assunto; gênero e forma; palavras do assunto (figura 3).

Figura 3 – Catálogo de Assunto



Fonte: FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (2013)

A BN possui um Escritório de Direitos Autorais que registra e averba os direitos de autor. É também a Agência Nacional do *International Standard Book Number* (ISBN), este serve para coordenar e incentivar o uso do sistema

internacional de numeração de livros e atribuir códigos às editoras e às publicações nacionais para divulgação e comercialização.

Além disso, a BN dispõe de laboratórios de restauração e conservação para garantir a manutenção de seu acervo. Com técnicas modernas, está apta a restaurar qualquer peça do acervo. Possui também oficina de encadernação e centro de microfilmagem, fotografia e digitalização. Portella (2010, p. 255) complementa: “atua como centro de capacitação em conservação e restauração de acervos bibliográficos e documentais, oferecendo cursos, estágios supervisionados e treinamentos técnicos [...] em território nacional e na América Latina”.

Em 2006 foi criada a Biblioteca Nacional Digital, um ambiente onde estão reunidas as obras digitalizadas. Assim a BN ficou a frente das bibliotecas da América Latina e igualou-se às maiores bibliotecas do mundo no processo de digitalização de acervos e acesso às obras e aos serviços via Internet.

2.1.2 Biblioteca Digital, Virtual, Eletrônica

O desenvolvimento das tecnologias de informação e comunicação e o abundante fluxo de informação disposto na Internet tem transformado o modo com que a sociedade e as pessoas se relacionam. Segundo a Fundação Biblioteca Nacional (2010, p. 125):

O crescente uso das novas tecnologias da informação e da comunicação nas bibliotecas tem desencadeado importantes mudanças na forma de trabalhar e vem permitindo simplificar tarefas rotineiras e repetitivas e ampliar o raio de ação da biblioteca, tornando-a mais eficiente e informativa. O acesso à Internet desempenha um papel fundamental, que vai desde a comunicação via correio eletrônico, até o acesso a bases de dados bibliográficos, aumentando, consideravelmente, as possibilidades de obter informação atual e adicional, através de listas de discussões, sites de livrarias e museus etc.

A Internet é conceituada por Rowley (2002, p. 187) como “um conjunto de redes de computadores, interligadas, ou seja, uma rede de redes”. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2010) a Internet abre novas oportunidades de ampliação de conhecimento para seus usuários. É um sistema de disseminação de informações, e quanto mais amplo for o acesso, maiores as possibilidades para que a população seja melhor informada. Nos últimos anos, pode-

se perceber um crescimento contínuo do número de domicílios com acesso à Internet, que passou de 8,6%, em 2001, para 23,8%, em 2008 (IBGE, 2010).

A biblioteca, por sua vez, está inserida neste contexto e as tecnologias da informação, comunicação e computação fazem parte de seu cotidiano (BLATTMANN, 2010).

Desta forma, termos como “eletrônica”, “virtual” e “digital”, são adjetivos associados às bibliotecas, mas com mesmos objetivos e finalidades: facilitar o acesso à informação.

Cunha (1997, p. [2]) afirma que “a biblioteca digital é também conhecida como biblioteca eletrônica (principalmente no Reino Unido), biblioteca virtual (quando utiliza recursos da realidade virtual), biblioteca sem paredes e biblioteca cibernética”. Para Drabenstott e Burman (1997, p. [2]) “biblioteca digital, biblioteca eletrônica, biblioteca virtual, biblioteca biônica, biblioteca sem paredes, biblioteca do futuro, máquina eletrônica” significam a mesma coisa.

Por fim, a biblioteca digital é conceituada pela Comunidade de Pesquisadores sobre Biblioteca Digital (apud TAMMARO; SALARELLI, 2008, p. 119) como “um ambiente que reúne coleções, serviços e pessoas para apoiar todo o ciclo vital de criação, disseminação, uso e preservação de dados, informação e conhecimento”. Marchiori (1997, p. [4]) conclui:

A biblioteca digital difere das demais, porque a informação que ela contém existe apenas na forma digital, podendo residir em meios diferentes de armazenagem, como as memórias eletrônicas (discos magnéticos e óticos). Desta forma, a biblioteca digital não contém livros na forma convencional e a informação pode ser acessada, em locais específicos e remotamente, por meio de redes de computadores.

O fato é que biblioteca digital, biblioteca eletrônica e biblioteca virtual são sinônimos (TAMMARO; SALARELLI, 2008). Mas cada nome surgiu em um tempo e o fundamento de cada uma foi se moldando conforme a evolução das tecnologias. Segundo Tamaro e Salarelli (2008, p. 116):

a expressão ‘biblioteca eletrônica’ tem cerca de vinte anos. Ela define a biblioteca informatizada que emprega todos os tipos de equipamento eletrônico necessários ao seu funcionamento. O qualificativo ‘eletrônico’ se explica pelo equipamento empregado na leitura dos dados e não pela característica dos dados utilizados.

Marchiori (1997) também define que a biblioteca eletrônica se refere ao sistema no qual os processos básicos da biblioteca são desta natureza, o que implica utilização de computadores e de suas facilidades na construção de índices *online*, na busca de textos completos e na recuperação e armazenagem de dados.

Sobre biblioteca virtual, Tammaro e Salarelli (2008) explicam que esta expressão é mais antiga que 'biblioteca digital'. O adjetivo 'virtual' significa que a biblioteca não existe. A expressão é utilizada também para indicar uma coleção selecionada de vínculos com sites, assim como, para se referir a uma coleção de documentos fora da biblioteca 'física'. Para Marchiori (1997) a biblioteca virtual constitui um tipo de biblioteca que depende da tecnologia da realidade virtual. Neste caso, um software próprio acoplado a um computador reproduz o ambiente de uma biblioteca em duas ou três dimensões, criando um ambiente de imersão e interação. Isso torna possível, ao entrar em uma biblioteca virtual, circular entre as salas, selecionar um livro nas estantes, "tocá-lo", abri-lo e lê-lo.

Recentemente, Andrade e Araújo (2013b), utilizando uma terminologia mais atual chamada "biblioteca nas nuvens", mostraram que, apesar dos escassos recursos destinados às bibliotecas públicas, é possível desenvolver uma biblioteca em meio eletrônico (figura 4). Para os autores, trata-se de um novo campo para o profissional da Informação, dando-lhe a oportunidade de organizar e disseminar conteúdos em tempo real.

Figura 4 – Página inicial da “biblioteca nas nuvens”.



Fonte: Andrade e Araújo (2013a)

Optou-se, nesta pesquisa e para a criação da COMIDATECA, pelo uso do termo ‘virtual’ por se adequar a definição do acervo de existir virtualmente. Haja visto que todas são similares, o termo citado é atual e o que mais se aproxima do proposto, conforme afirma Dodebei (2007, [4]):

O atributo digital incorporado a qualquer conceito nasce com o desenvolvimento das tecnologias da informação e comunicação. Digitalizar compreende o processo de representar um objeto concreto ou analógico em bits. A imagem digitalizada se transforma em conjuntos de pixels que podem ser compreendidos visualmente pelo olho humano e também por programas de computação. A diferença entre digital e virtual está diretamente vinculada ao processo, no caso do atributo digital, e no meio ou ambiente, no caso do virtual. Podem existir, desta forma, objetos digitalizados que habitam tanto o mundo concreto como o mundo virtual, mas o mundo virtual é habitado apenas por objetos digitais.

Considera-se oportuno descrever como se dá a digitalização de acervos. O item seguinte apresenta as definições e características da digitalização.

2.2 Digitalização

A Digitalização é citada e definida de várias formas, por diversos autores. Segundo Martins, Reiney e Pires (2001, p. 3) ela é uma “reprodução por varredura eletrônica em disco ou outro suporte de alta densidade permitindo a visualização do documento em terminal ou sua impressão em papel”. Já o Conselho Nacional de Arquivos (CONARQ) (2010, p. [5]) define-a como:

um processo de conversão dos documentos arquivísticos em formato digital, que consiste em unidades de dados binários, denominadas de bits - que são 0 (zero) e 1 (um), agrupadas em conjuntos de 8 bits (binary digit) formando um byte, e com os quais os computadores criam, recebem, processam, transmitem e armazenam dados. De acordo com a natureza do documento arquivístico original, diversos dispositivos tecnológicos (*hardware*) e programas de computadores (*software*) serão utilizados para converter em dados binários o documento original para diferentes formatos digitais. No entanto, o produto dessa conversão não será igual ao original e não substitui o original que deve ser preservado.

Para François Fluckiger (1995 apud TAMMARO; SALARELLI, 2008, p. 52) o processo de digitalização pode ser definido como um “processo pelo qual um *signal analógico* é transformado em *signal digital*.” (grifo das autoras). A digitalização, portanto, constitui em passar um documento para o formato digital. Ela é indicada para facilitar o acesso, difusão e preservação do acervo documental (CONARQ, 2010).

É importante garantir o máximo de fidelidade entre o documento digital gerado e o original durante o processo de captura digital da imagem, levando em consideração as suas características físicas, estado de conservação e finalidade de uso (CONARQ, 2010).

As receitas selecionadas digitalizadas para a COMIDATECA, por apresentarem tamanhos e formas variados, serão capturadas via fotografia com câmera digital, ou via digitalização, ou, ainda, capturada em sites das empresas que veicularam as receitas em embalagens de produtos. Estes foram os meios mais adequados, neste caso, para manter a fidelidade do documento. Aos dados da catalogação da receita foi incluída a fotografia desta (atividade realizada por alunos

da Disciplina CIN 5006), e somente nesta fotografia consta o conteúdo da receita culinária, o que implica em obter uma imagem com boa qualidade para garantir a fidelidade entre o original e a imagem. Este assunto será melhor explicado adiante, nos aspectos metodológicos e nos resultados, capítulo 4.

2.3 Catalogação

A catalogação é uma das disciplinas da matriz curricular do Curso de Biblioteconomia¹. Trata-se da representação descritiva de um item qualquer. Para Mey (1995, p. 5) a catalogação é:

o estudo, preparação e organização de mensagens codificadas, com base em itens existentes ou passíveis de inclusão em um ou vários acervos, de forma a permitir intersecção entre as mensagens contidas nos itens e as mensagens internas dos usuários.

A catalogação vai além de simplesmente listar itens, organizar ou elaborar catálogos, pois individualiza cada item tornando-o único, reunindo estes itens por suas semelhanças. Possibilita, ainda, a recuperação das informações por meio de diferentes pontos de acesso. (GONÇALVES, 1975; MEY, 1995). Gonçalves (1975, p. [15]) explica que “é através do catálogo destinado ao público que a biblioteca atinge seu principal objetivo: identificar e recuperar os documentos do seu acervo”.

Dentre as finalidades da catalogação, está o estabelecimento de normas capazes de permitir uma descrição uniforme das obras. Estas normas servem para distinguir, por meio de suas características, uma obra da outra. (GONÇALVES, 1975). Mey (1995, p. 7) descreve as funções da catalogação:

Permitir ao usuário: localizar um item específico; escolher entre as várias manifestações de um item; escolher entre vários itens semelhantes, sobre os quais, inclusive, possa não ter conhecimento prévio algum; expressar, organizar ou alterar sua mensagem interna. Permitir a um item encontrar seu usuário. Permitir a outra biblioteca: localizar um item específico; saber quais os itens existentes em acervos que não o seu próprio.

¹ Currículo do curso disponível em: < <http://cin.ced.ufsc.br/files/2011/11/curriculoCurso.pdf>>. Acesso em: 13 nov. 2013.

A autora ainda afirma que para a catalogação cumprir as suas funções, ela deve apresentar características imprescindíveis para seu bom andamento: integridade, clareza, precisão, lógica e consistência (MEY, 1995).

Para catalogação de documentos digitais, o processo é praticamente o mesmo. Tamaro e Salarelli (2008, p. 212) definem o objetivo da catalogação numa biblioteca digital: “auxiliar o usuário a encontrar a informação de que precisa e acessar o documento do modo mais simples e conveniente”. E explicam que a diferença mais importante entre as duas formas é que “as regras de catalogação da biblioteca digital devem ser aplicáveis a todos os tipos de objetos e não somente aos documentos bibliográficos”.

Para a efetivação de uma catalogação que cumpra as suas funções, é necessária a utilização de normas que englobem estudos de teoria e prática de catalogação, visando, assim, rapidez e eficiência na permuta de informações bibliográficas (SOUZA, 2003 apud ANZOLIN, 2007, p. 3).

As receitas culinárias digitalizadas para a COMIDATECA foram catalogadas de acordo com as normas vigentes no Código de Catalogação Anglo-Americano (AACR2), no formato *Machine Readable Cataloging* (MARC). Na primeira fase da pesquisa, foi criada e utilizada uma planilha com os campos do MARC21, os quais foram preenchidos pelos alunos de CIN 5006 do semestre 2013-1. Numa segunda fase, a planilha foi analisada, os dados desta foram corrigidos e inseridos em um sistema de gerenciamento de acervos. Na terceira e última fase, os alunos foram orientados a digitarem os dados na base, com acompanhamento da professora da disciplina e desta pesquisadora. O objetivo é a disponibilização das receitas *online*, de forma que o usuário encontre e acesse o documento com facilidade.

2.3.1 AACR2

Anglo-American Cataloguing Rules ou Código de Catalogação Anglo-Americano (AACR) constitui-se num conjunto de regras para a catalogação de acervos. Sua primeira edição foi publicada em 1967, e foi editada uma tradução para o português, no Brasil, em 1969. Desde então, este código passou a ser adotado em quase todas as escolas de biblioteconomia brasileiras. Em 1978 surgiu a segunda

edição conhecida por AACR2, também traduzida no Brasil em 1983-1985 (MEY, 1995).

Para Anzolin (2007) o código tem como objetivo a normalização da catalogação em nível internacional, subsidiando o tratamento da informação; utiliza-se de um sistema de pontuação e a catalogação pode ser feita pelo suporte físico da obra. Está estruturado em duas partes, na primeira está a descrição e na segunda estão os pontos de acesso, os títulos uniformes e as remissivas (ANZOLIN, 2007).

Ribeiro (1995, p. 13) relata o objetivo do AACR2:

Facilitar o intercâmbio internacional da informação bibliográfica, através da forma escrita convencional, ou legível por máquina. Para isto, fixa normas relativas à descrição das publicações, atribuindo uma ordem aos elementos descritivos, e prescreve, ainda, um sistema de pontuação da descrição.

Gorman; Winkler (1983, p.vii) declararam que o AACR2 obteve, “uma ampla aceitação nas bibliotecas brasileiras e escolas de biblioteconomia [...] E contribuiu efetivamente para conscientizar os especialistas em Catalogação da necessidade de normalização desse processo técnico no Brasil”. Neste trabalho, o AACR2 foi utilizado, com as devidas adequações, para a representação e descrição das receitas do GPCIn, associado ao uso do formato MARC21, para a disponibilização destas.

2.3.2 MARC21

O formato MARC representa um conjunto de códigos e designações de conteúdos definido para codificar registros que serão interpretados por máquina. Sua principal função é possibilitar o intercâmbio de dados, importar dados de diferentes instituições ou exportar dados para outros sistemas ou redes de bibliotecas por meio de programas de computador desenvolvidos especificamente para isto (DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO, 2013). Os profissionais da Divisão de Bibliotecas e Documentação da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (DBD/PUC-Rio), percebendo a carência de publicações sobre MARC21 em português, disponibilizaram a outras bibliotecas e unidades de informação o acesso ao conteúdo referente ao significado, uso e exemplo de

MARC21. No site estão descritos e definidos os campos mais utilizados do MARC. Os campos menos empregados foram apenas descritos (DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO, 2013).

Nesta pesquisa, utilizou-se esta fonte para a descrição do conceito do MARC21, para criação da planilha exemplo (APÊNDICE A) e para auxílio na catalogação das receitas.

Mey (1995, p. 27) define o MARC como “um padrão para entrada de informações bibliográficas em computador”. Um registro MARC é composto por três elementos: estrutura, indicação do conteúdo e conteúdo propriamente dito.

A estrutura do registro é uma implementação dos padrões internacionais ANSI Z39.2 e ISO 2709. As indicações de conteúdo são códigos e convenções estabelecidos para identificar e caracterizar os dados dentro do registro e permitir sua manipulação. Os conteúdos dos dados que compõe um registro MARC geralmente são definidos por padrões externos ao formato, como: *International Standard Bibliographic Description* (ISBD), *Anglo-American Cataloguing Rules* (AACR2), *Library of Congress Subject Headings* (LCSH) ou outros códigos usados pela instituição criadora do registro (DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO, 2013).

Os campos que estão incluídos no conteúdo são de tamanho variável. Cada campo é precedido de um parágrafo de três caracteres, dois indicadores numéricos e termina com um delimitador especial. Os parágrafos consistem em três algarismos que estão situados entre 000-945 (ROWLEY, 1994; DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO, 2013).

Os principais parágrafos são: 100 Entrada principal pelo nome pessoal; 110 Entrada principal pelo nome de uma entidade; 240 Título uniforme; 245 Título e indicação de responsabilidade; 250 Edição e indicação de responsabilidade pela edição, organizador, etc.; 260 Área da publicação (imprenta); 300 Colação; 400 Indicação de série; 500 Notas (ROWLEY, 1994, p.78).

Em 1999 surgiu o formato MARC21 para dados bibliográficos, este inclui informação sobre material textual impresso ou manuscrito, arquivo de computador, mapas, música, recurso contínuo, material visual e material misto (DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO, 2013).

Para exemplificar, a figura 5 mostra a obra ‘Introdução a Catalogação’ de Eliane Serrão Alves Mey em MARC21 (com os respectivos campos), registro este obtido na BN.

Figura 5 – Exemplo de registro em MARC21

```

LDR 00794cam0022002777a 4500
001 98041714024633E53
003 Br
005 20060106165114.7
008 970609s1995 bdf 000 0 por d
020 __ |a 8585637064 (broch.)
040 __ |a Br |b por
082 04 |a 025.32
092 __ |a V-242,1,33
092 __ |a V-222,5,54
100 1_ |a Mey, Eliane Serrão Alves.
245 10 |a Introdução a catalogação / |c Eliane Serrão Alves Mey. -
260 __ |a Brasília : |b Briquet de Lemos/Livros, |c 1995.
300 __ |a 123p. ; |c 21cm.
500 __ |a Inclui índice.
504 __ |a Bibliografia: p. 115-117.
590 __ |a Exemplar 2: V-222,5,54 com dedicatória.
650 04 |a Catalogação descritiva.
852 __ |a DRG
949 __ |a 861.420 DL 02/08/1996
949 __ |a 1.087.295 DL 19/01/2004 ex.2

```

Fonte: FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (2013)

Entre alguns dos sistemas de gerenciamento de acervo de bibliotecas que utilizam o formato MARC, estão: o SophiA (2013), o Pergamum (2013), o Biblivre (2013), o Gnuteca (2013), o LibLime Koha (2013) e o OpenBiblio (2013). Tais sistemas substituíram os “catálogos de fichas” tradicionais por registros em meio eletrônico e são descritos no item a seguir.

2.4 Sistemas de gerenciamento de acervos

Conhecido também por *software* de gerenciamento de bibliotecas, este recurso hoje está consolidado como uma ferramenta essencial no suporte a serviços para os usuários, gestão de acervos e administração dos serviços prestados por bibliotecas. O foco destes sistemas está no desenvolvimento, manutenção e controle do acervo (ROWLEY, 2002).

Os sistemas de gerenciamento de bibliotecas possibilitam integrar diversas funções, processos, atividades e tarefas, desde o processo de seleção de documentos, a aquisição do material, seu tratamento técnico (a catalogação, a classificação, a indexação, o preparo para circulação), a disponibilização ao acesso ao catálogo aberto via rede de computadores (*Online Public Access Catalog* - OPAC), até o controle da circulação do material e das coleções (empréstimo, reservas, devoluções). Isso, além de servir como ferramenta administrativa possibilita verificar as demandas atendidas e reprimidas para a tomada de decisão (BLATTMANN, 2010, p. 10).

Ao escolher um sistema de gerenciamento de bibliotecas, é importante observar alguns requisitos, ou atributos técnicos, como: aspectos de conformidade, custos, funcionalidade, confiabilidade, usabilidade e eficiência (BLATTMANN, 2010).

Para registrar e disponibilizar as receitas da COMIDATECA, foi selecionado o *software* Biblioteca Livre (Bibliivre)(2013). Alguns fatores, como os citados anteriormente, auxiliaram na decisão, entre eles, utilizar o formato MARC, ser um sistema de fácil acesso, exigir um computador com pré-requisitos básicos e ser gratuito.

2.4.1 Bibliivre (2013)

O Bibliivre (2013) é um sistema que permite catalogar e difundir acervos de bibliotecas de grande, médio e pequeno porte. Além disso, é possível compartilhar no sistema textos, músicas, imagens e filmes. O sistema permite ao usuário acessar diferentes bibliotecas, por utilizar padrões internacionais de biblioteconomia e possibilitar a comunicação em rede de acervos. Ele ainda permite realizar os principais procedimentos de uma biblioteca, como: a busca e a recuperação da informação; a circulação, mediante o controle do acesso para consulta, a reserva, o empréstimo e a devolução de exemplares do acervo; a catalogação de material bibliográfico, de multimídias e objetos digitais, inclusive com controle de autoridades e de vocabulário; a transferência de registros entre bases de dados e o controle do processo de aquisição de novos itens para o acervo.

Para instalação em um computador são necessários alguns pré-requisitos, entre eles, espaço em disco de 500 Mega bytes (Mb), suficiente para instalar os programas e manter uma base sem anexos (em média 50.000 registros). Um

sistema operacional Windows (XP, Vista, Seven ou Superior), Linux, Unix ou compatível e o requisito para a instalação do programa.

O Biblivre (2013) é um *free software*, isto é, embora os programas tenham detentores de seus direitos autorais, o sistema é licenciado gratuitamente e permite a sua difusão, garantindo assim a liberdade aos seus usuários para copiar, usar, distribuir e modificar os programas. Tais características foram observadas no momento da escolha do sistema de gerenciamento para o acervo da COMIDATECA, constituído de receitas culinárias, as quais são descritas no próximo item.

2.5 Receitas culinárias

As receitas culinárias, segundo Silva (2003, p. 587) “se caracterizam pela transformação do estado inicial de um dado objeto, a qual é concretizada desde que se siga um conjunto de procedimentos prescritos ou recomendados”. Para Considera (2008, p.14):

quando nos alimentamos, normalmente não nos damos conta de que, além de tentar suprir nossas necessidades vitais, estamos realizando um ato social extremamente complexo e que tem imbricações das mais diversas. Enquanto teorizações deste ato simples e indispensável, as receitas culinárias se tornam objetos de estudo capazes de serem abordados sob múltiplos olhares.

Montanari (2009) compara a cozinha com a linguagem, explica que assim como a linguagem possui vocábulos que são organizados segundo regras de gramática, de sintaxe e de retórica, também a cozinha possui os produtos, os ingredientes, que são organizados segundo regras, as receitas, transformando-os em alimentos, a sintaxe equivale ao cardápio, ou a ordem dos pratos, e a retórica aos comportamentos do convívio.

A receita é o esboço de um objeto artístico, ou seja, um esforço de elaboração teórica e intelectual de um objeto da arte culinária. Ela se transforma num prato único e diferente de suas partes constituintes na mistura dos ingredientes, se torna uma obra-prima, assim como uma pintura ou uma escultura é diferente do que é proposto nos manuais de escultura e pintura. Pode-se comparar o produto da receita culinária com os dos manuais artísticos, ambos são resultados de uma

composição cujos meios ou ingredientes se combinam de infinitas maneiras, segundo a intenção do seu criador (CONSIDERA, 2008)

Os livros de receitas culinárias sempre estiveram presentes nas livrarias e a procura ainda existe, mesmo com a facilidade da Internet. Porém, uma biblioteca de receitas é algo relativamente novo, existem poucas, e há também os sites e blogs de receitas, onde encontra-se uma grande variedade de receitas. Alguns sites existentes são: Tudo Gostoso (2013), Edu Guedes (2013), Dona Benta (2013), Nestlé (2013), Cyber Cook (2013), Mais Você (REDE GLOBO, 2013), Panelinha (2013), Livro de Receitas (2013), Receptedia (2013), entre outros.

A seguir, são apresentadas algumas páginas dos sites citados. Foram escolhidos três deles: o primeiro é o Tudo Gostoso (2013), o segundo, Cyber Cook (2013), e o terceiro, Mais Você (REDE GLOBO, 2013). A escolha para esta exemplificação de possibilidades de “bibliotecas virtuais” se deu pelo fato de apresentarem, principalmente, facilidades quanto à organização de apresentação de dados e acesso às receitas.

O site Tudo Gostoso (2013) apresenta uma organização de dados, os quais facilitam a visualização dos variados tipos de receitas culinárias, bem como imagens ilustrativas de algumas receitas (figura 6).

Figura 6 – Página inicial do site de receitas Tudo Gostoso



Fonte: Tudo Gostoso (2013)

É possível observar que este site possui uma ordem de assuntos separados em bolos e tortas, carnes, aves, peixes, entre outros. Também há um campo para pesquisa, pode-se digitar o que procura, tornando mais simples a recuperação da informação. Outro ponto a destacar é o cadastro que o usuário pode realizar e assim salvar as receitas que lhe interessem, disponíveis neste site, em um “livro de receitas” virtual, assim cria-se um vínculo com o usuário, garantindo o acesso ao site. As receitas indicam o tempo do preparo (em minutos) e o rendimento (em porções). Pode-se adicionar a receita a um “livro de receitas” pessoal, postar comentários, avaliar, enviá-la por e-mail, imprimir, utilizar a conversão de medidas e imprimir lista de compras dos ingredientes da respectiva receita. O site possibilita a interação com o usuário, permitindo uma constante atualização e melhora dos serviços prestados.

O segundo site analisado foi o Cyber Cook (2013). Os aspectos iniciais de visualização mostram, principalmente, a classificação e ordem dos assuntos, bem

como o número de receitas disponíveis no site², além de um *link* rápido para buscas de receitas (figura 7).

Figura 7 – Página inicial do site de receitas Cyber Cook.

Fonte: Cyber Cook (2013)

Este site possui características semelhantes ao anterior, com assuntos ordenados, campo para pesquisa e cadastro de usuário. Um outro ponto relevante é o acesso às redes sociais, assim é possível estabelecer um espaço de ‘convívio’ com o usuário. Por meio do Facebook³ por exemplo, o usuário obtém atualizações do Cyber Cook (2013) e receitas novas diariamente, possibilitando o compartilhamento de dados.

As receitas também indicam o tempo do preparo (em minutos) e o rendimento (em porções). É possível adicionar a receita a um “livro de receitas”, postar

² Somente para ilustrar: em consulta realizada ao site no dia 08 de novembro de 2013, haviam sido incluídas um total de 111.642 receitas, o que mostra um importante aumento de conteúdo.

³ Fundado em 2004, a missão do Facebook é possibilitar às pessoas o compartilhamento e tornar o mundo mais aberto e conectado. Disponível em: <<http://newsroom.fb.com/Key-Facts>>. Acesso em: 07 nov. 2013

comentários, avaliar, enviá-la por e-mail, imprimir, reportar erros na receita e tirar dúvidas em um fórum culinário.

As receitas contém a nacionalidade (por exemplo: cozinha Brasileira), indicação de responsabilidade (autoria de quem enviou a receita), assim como palavras-chave que fazem um *link* com outras receitas que contenham os mesmos assuntos. Possuem também o “Modo Cozinha (Tela cheia)”, onde, ao ser habilitado, a receita fica em tela cheia, de modo que o usuário, caso não queira imprimir, utilize a receita diretamente pelo computador.

Caso o usuário possua cadastro, autoriza-se a criação de cardápios. Em cada receita existe o *link* “adicionar ao cardápio”, e assim, é possível criar refeições completas, com entrada, prato principal e sobremesa. Além disso, há vídeos explicativos com algumas ações gerais, como por exemplo: marinar, empanar e ralar. Ao ser citada na receita, a ação aparece com *hiperlink*, que direciona para o vídeo.

Observa-se neste site a interação e a preocupação em ampliar os serviços de modo que se consiga mais praticidade, interatividade e simplicidade para atrair o maior número possível de usuários.

A seguir apresentamos algumas características do site de receitas do programa da Rede Globo, o Mais Você (REDE GLOBO, 2013). Diferente dos anteriores, este site está vinculado a um programa de televisão. As receitas dispostas nele, são as que foram apresentadas no programa, sendo assim, há vínculo com o vídeo da preparação da receita (figura 8).

Figura 8 – Página inicial do site de receitas Mais Você.

Fonte: Mais Você (REDE GLOBO, 2013)

Neste site é possível avaliar, imprimir e adicionar as receitas aos favoritos, assim como criar um “livro de receitas” pessoal. Nem sempre há indicação do tempo de preparo e o rendimento das receitas. Os assuntos estão ordenados, há campo para pesquisa, cadastro de usuário e conversão de medidas. Algumas vezes consta o valor (em reais) aproximado dos ingredientes utilizados, dicas e sugestões.

Este site apresenta poucas possibilidades de organização e de acesso comparado aos demais. Porém, é provável que seja bastante utilizado pelos usuários por estar relacionado a um programa televisivo.

De forma geral, os sites apresentados possuem receitas das mais simples até as mais sofisticadas, para todos os gostos e tipos de usuários. Os criadores destes têm o cuidado de manter um relacionamento com o usuário, mesmo que virtualmente, com as redes sociais e um “fale conosco”, proporcionando ao usuário a oportunidade de interagir e até mesmo sugerir *feedbacks*. Isso demonstra o quanto tais “bibliotecas virtuais” tem recebido destaque e preocupação dos seus criadores no tocante aos seus conteúdos e acesso.

Assim, a partir dos pressupostos conceituais apresentados neste capítulo, elaborou-se este trabalho, o qual foi concretizado com base nos aspectos metodológicos descritos no capítulo seguinte.

3 ASPECTOS METODOLÓGICOS

A metodologia é uma ferramenta auxiliadora que o pesquisador ou cientista usa a fim de alcançar seu objetivo. Segundo Lakatos e Marconi (2003, p. 83):

O método é o conjunto das atividades sistemáticas e racionais que, com maior segurança e economia, permite alcançar o objetivo – conhecimentos válidos e verdadeiros –, traçando o caminho a ser seguido, detectando erros e auxiliando as decisões do cientista.

Para Costa e Costa (2009, p. 5) a metodologia da pesquisa é “uma disciplina que se relaciona com a epistemologia e consiste em estudar e avaliar os vários métodos disponíveis”.

Esta pesquisa possui caráter exploratório, pois “tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses” (GIL, 1996, p. 45). Sua abordagem é qualitativa, ou seja, foi “elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de livros, artigos de periódicos e, atualmente, com material disponibilizado na Internet” (MENEZES, 2009, p. 17).

Caracteriza-se como bibliográfica, pois foi realizada uma pesquisa bibliográfica em obras referentes aos assuntos da área desenvolvida. Para Barros e Lehfeld ([199?], p. 85) esta pesquisa “se efetua tentando-se resolver um problema ou adquirir conhecimentos a partir do emprego predominante de informações advindas de material gráfico, sonoro e informatizado”.

Barros e Lehfeld ([199?], p. 85) ainda falam sobre a importância deste método para a formação do acadêmico:

a pesquisa bibliográfica é de grande eficácia porque lhe permite obter uma postura científica quanto à elaboração de informações da produção científica já existente, quanto à elaboração de relatórios e quanto à sistematização do conhecimento que lhe é transmitido dia-a-dia.

Para a escolha do tipo de pesquisa, duas possibilidades se apresentaram inicialmente: pesquisa-ação e pesquisa participante, pelo fato destas serem semelhantes. Então buscou-se alguns conceitos para compreensão do assunto e correta tomada de decisão.

Pode-se conceituar a pesquisa-ação como: “a atividade cooperativa entre os representantes de uma determinada situação e os pesquisadores convidados, com

vistas a solucionar um problema coletivo [...] caracteriza-se por predominância de um forte envolvimento dos interessados no estudo” (LUDWIG, 2009, p. 60).

Thiollent (1998, p. 14) diz que a pesquisa-ação é um tipo de pesquisa participante e ainda explica:

A pesquisa-ação é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada com estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.

Com relação a pesquisa participante, Ludwig (2009, p. 60) declara:

refere-se ao compartilhamento do pesquisador com os papéis e hábitos dos integrantes de um determinado grupo social, durante um certo período, tendo em vista observar acontecimentos que não ocorreriam ou seriam alterados na presença momentânea do pesquisador.

Borges (1994, p. 47) diferencia-as explicando que a pesquisa-ação é centrada na ação e a pesquisa participante, está comprometida com a redução da relação entre dirigentes e dirigidos. Esta centra-se nas relações político-sociais que abrem o espaço para a participação.

Para Thiollent (1998, p. 15) nem tudo que é chamado de pesquisa participante é pesquisa-ação e finaliza diferenciando-as:

toda pesquisa-ação é de tipo participativo: a participação das pessoas implicadas nos problemas investigados é absolutamente necessária. Porém, a pesquisa participante é, em alguns casos, um tipo de pesquisa baseado numa metodologia de observação participante na qual os pesquisadores estabelecem relações comunicativas com pessoas ou grupos da situação investigada com o intuito de serem melhor aceitos [...] uma pesquisa pode ser qualificada de pesquisa-ação quando houver realmente uma ação por parte das pessoas ou grupos implicados no problema sob observação.

Sendo assim, o tipo escolhido foi a pesquisa-ação por haver uma considerável participação por parte da pesquisadora e dos alunos para a realização da pesquisa e, onde houve a criação da COMIDATECA a partir da catalogação realizada pelos indivíduos inscritos na Disciplina CIN 5006 – Catalogação I, e uma ação específica voltada ao Núcleo GPCIn. Mais adiante, nos resultados, será possível perceber tal escolha.

3.1 O Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn) (2013) e a Disciplina CIN 5006 – contexto da pesquisa

O GPCIn iniciou seus estudos e pesquisas no ano de 2006, com atividades e publicações integradas ao ensino-pesquisa-extensão. No ano de 2008, um projeto aprovado pelo CNPq resultou em apoio financeiro e pesquisa de campo que culminaram na elaboração de subsídios para novas pesquisas, orientações de bolsistas de iniciação científica, de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e de pós-graduação, os quais vem colaborando significativamente para as realizações do grupo.

Há que se ressaltar que neste percurso, no ano de 2008, uma disciplina de graduação optativa foi criada e lecionada no Curso de Biblioteconomia da UFSC pela líder do grupo, com o apoio de aluna de mestrado e que, no mesmo ano, uma disciplina foi criada e lecionada no Mestrado em Ciência da Informação da UFSC (PGCIN), corroborando para os esforços de implantação do GPCIn. Sob este foco, foram defendidas dissertações na área de Competência Informacional com a participação da líder do GPCIn (como orientadora e participante de banca), consolidando ainda mais a temática de pesquisa. Publicações em congressos profissionais e de pesquisa e em periódicos científicos já são expressivos para o período de existência do GPCIn e contam com a participação de alunos de graduação, bolsistas de iniciação científica e de extensão, alunos de pós-graduação em nível de mestrado, pesquisadores, enfim, mostrando a importância da integração ensino-pesquisa-extensão e a relevância da temática para a pesquisa em Biblioteconomia e Ciência da Informação.

As realizações do grupo, em termos de publicações científicas e técnicas, ensino, pesquisa e extensão, a partir de 2006 são: nove artigos, individuais e em colaboração, publicados em periódicos; dez artigos, individuais e em colaboração, apresentados em congressos; quatro trabalhos aprovados no Congresso Brasileiro de Biblioteconomia, Documentação e Ciência da Informação (CBBB); um Projeto de pesquisa em andamento com o título: O desenvolvimento da Competência Informacional nos contextos brasileiro e europeu; duas pesquisas de mestrado concluídas e duas em andamento; cinco Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) concluídos e três em andamento (dados do ano de 2013).

Há também o site do GPCIn, elaborado nos meses de novembro e dezembro de 2010, na disciplina CIN 5008 - Fontes de Informação II, do curso de Biblioteconomia da UFSC. A elaboração do site teve a supervisão da professora da respectiva disciplina e a execução aos cuidados de alguns alunos. Desde então o site (<http://gpcin.webnode.com.br/>) recebe atualizações com informações do Núcleo, notícias, atividades e produção do GPCIn.

3.1.1 Sobre o acervo de receitas do GPCIn⁴

No ano de 2010, o Núcleo GPCIn, recebeu por doação, um acervo de aproximadamente 1000 (mil) receitas culinárias (folhas soltas, folhetos, caixas, latas de produtos) sem nenhum tratamento (figura 9). Vislumbrando uma oportunidade de pesquisa e de ação com foco neste acervo a coordenadora do GPCIn empreendeu esforços para convidar um aluno (ou alunos) a realizar esta tarefa. Em 2012, após alguns convites sem sucesso, uma aluna do curso de Biblioteconomia (autora deste TCC) prontificou-se em realizar a pesquisa-ação, a qual teve início informal no ano de 2012 e a continuidade no ano de 2013.

Figura 9 - Acervo de receitas



Fonte: Dados da Pesquisa (2013)

A partir do ano de 2013, ações concretas de pesquisa e de prática foram realizadas e os procedimentos metodológicos estão descritos a seguir.

⁴ Informação Verbal - Entrevista concedida pela Profa. Elizete Vieira Vitorino, coordenadora do GPCIn, em novembro de 2013.

3.2 Procedimentos metodológicos

Para este trabalho, definiram-se as etapas listadas a seguir, as quais foram seguidas ao longo da pesquisa, e estão vinculadas aos objetivos descritos no capítulo 1.

a) *Seleção, Catalogação e Digitalização do acervo de receitas culinárias*

Na etapa inicial de seleção e de organização do acervo, foram selecionadas 200 receitas aleatoriamente (1ª etapa: 90 – 2013-1 / 2ª etapa: 110 – 2013-2) estas foram divididas em pastas com dez receitas cada (figura 10).

Figura 10 - Pastas com receitas



Fonte: Dados da Pesquisa (2013)

Os alunos matriculados na disciplina de CIN 5006 - Catalogação I, semestres 2013-1⁵ e 2013-2, participaram da fase da catalogação: formaram nove grupos no semestre 2013-1 de aproximadamente quatro pessoas, e onze grupos no semestre

⁵ Participaram, no semestre 2013-1, da fase de catalogação, os seguintes alunos: Alvelina de Souza Biego, Ana Paula Rodrigues Gutierrez, Clarissa Agostini Pereira, Daniel Vieira, Daniela Carvalho, Daniela Rahhal, Diandra Kerolyn Fernandes da Silva, Edivaldo Rocha da Fonseca, Elisabete Lima Machado, Elizete Aparecida de Marco Coimbra, Eraldo Luiz Cordeiro da Silva, Estefânia Moura de Campos, Gabriel João Machado, Gabriela Chirritte Granemann, Gilvana Moura de Carvalho, Guilherme Souza Kondrat, Jéssica de Oliveira, Josielle Almerinda Aveliina, Josué Antonio Cardoso, Juliana Ghisi Philippi, Lenara Ventura, Luana de Souza, Maiza Gedeani Rita dos Santos, Marcello Sadler Rodrigues, Maria Clara Richter, Mayara Lacerda Leal, Milena Maredmi Correa Teixeira, Pamela da Silva Burigo, Paulo Alfonso Peiker, Raiana de Jesus Costa, Ramone Bogoni, Renan Guilherme Sefrin, Rudá Daneres Mattos, Soraia Barbosa Filipini, Tatiane Pinto de Oliveira Fontoura, Thabata Kelli Garcia, Thais Rodrigues Martins, Thifani de Moraes Scussel, Vera Lucia Rodrigues Barbosa, Veridyanna Portes Camargo, Victor Manoel Pereira Cortinaz.

2013-2⁶ com a mesma quantidade de alunos; cada grupo desenvolveu a atividade a partir do conteúdo da pasta que lhe coube.

Para auxiliar os alunos, foi criada uma planilha (APÊNDICE A), a partir do formato MARC21. Para a criação desta verificou-se quais os campos eram pertinentes à descrição catalográfica de uma receita. A seleção dos campos do MARC, foi baseada no site da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-Rio) (DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO, 2013). Durante as aulas da referida disciplina, os alunos foram orientados quanto ao preenchimento da planilha, a qual foi entregue como atividade avaliativa ao final dos semestres 2013-1 e 2013-2. Na figura 11 pode-se observar uma planilha preenchida.

⁶ No semestre 2013-2, participaram da fase de catalogação, os seguintes alunos: Ana Paula Aparecida Barros Martins, Ana Paula da Silva Miranda, Andréa Aguiar Rita, Bianca Mara Souza, Carol Ferreira, Cintia Porciuncula Ferreira, Danielle Pinho da Silva, Eduardo Rodrigues da Silva, Elisângela Martins da Silva, Flavia Brum Di Fante, Gabriel João Machado, Gabriella Viroli Cavalcanti Correia, Jéssica Caroline Romão, Jorge Fernando Pereira Cortinhas, Josiane Aparecida Machado da Cunha, Josiane Hasselmann, Karina Yukimi Oikawa, Karyn Lais Alves, Leila Gabriela Mateus Zanoni, Liliane de Oliveira, Luciana Machado Sebastião, Maria Zanela, Mariana Faustino dos Passos, Marizete de Siqueira, Mauricio Amaral Gomes, Mirna Cassettari Saidy, Patricia da Silva Siqueira, Robson dos Santos Rodrigues, Roseli Broering dos Santos, Roselia Rockembach, Rubia Estela Crippa, Sabrina Werlang Marcuzzo, Sara Medeiros Silva, Sayonara Loise Machado Pereira, Simone Vieira Santos, Simoni Bezerra de Sousa, Tatiana Siqueira Rodrigues, Tatiane Cristina Martins Schweitzer, Zenita Amarante Macedo.

Figura 11 - Planilha preenchida

100 - Entrada Principal : - Nome Pessoal: \a

110 - Entrada Principal - Nome Corporativo (Entidade):

245 - Título e responsabilidade:

Título: \a **Bolo Scarmagnani**

Sub-título: \b

Indicação de responsabilidade: \c **Grupo Colombo**

260 - Imprenta: Local de publicação: \a **[s.l.]**

Nome do Editor: \b **[s.n.]**

Data de publicação: \c **[200-?]**

300 - Descrição Física: Número de páginas: \a **1 f.**

Ilustrado e colorido: \b

Tamanho: \c **15 x 5 cm**

500 - Notas Gerais: **Site do Grupo Colombo:**
<http://www.acucarcaravelas.com.br/>

650 - Assunto - Tópico: \a **Culinária (Açúcar)**

650 - Assunto - Tópico: \a **Culinária (Derivados do leite)**

650 - Assunto - Tópico: \a **Culinária (Doces)**

710 - Secundária - Nome Entidade: \a **Açúcar Caravelas**

Imagem da receita:

BOLO SCARMAGNANI

<p>INGREDIENTES:</p> <p>1 xícara (chá) de farinha de trigo</p> <p>2 xícaras (chá) de AÇÚCAR CARAVELAS</p> <p>3 colheres (sopa) rasas de margarina</p> <p>3 ovos</p> <p>1 lata de creme de leite</p> <p>1 colher (sopa) de fermento em pó</p> <p>manteiga para untar</p> <p>canela em pó</p> <p>AÇÚCAR CARAVELAS</p>	<p>MODO DE PREPARAR:</p> <p>Junte todos os ingredientes e bata com uma colher de pau até que tudo fique bem misturado.</p> <p>Acrescente o fermento e misture delicadamente. Despeje em forma untada e leve ao forno para assar.</p> <p>Retire o bolo do forno e polvilhe com uma mistura de canela em pó e AÇÚCAR CARAVELAS, em partes iguais.</p> <p>Leve de volta ao forno e deixe por mais alguns minutos.</p>
--	---

Fonte: Dados da Pesquisa (2013)

Disponibilizou-se o e-mail de contato desta pesquisadora aos alunos e, nos dois semestres, esta foi inserida na disciplina vinculada ao Moodle⁷. No segundo semestre foi disponibilizada ainda, uma apresentação em slides (APÊNDICE C) explicando como realizar a atividade, além da orientação em aula. Juntamente com

⁷ O Moodle é um sistema para gerenciamento de cursos (CMS - Course Management System) ou, também, um ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA). Disponível em: <<http://moodle.org>>. Acesso em: 07 nov. 2013.

a planilha, os alunos apresentaram a fotografia da receita, ou a digitalização desta. Cabe destacar que a receita deveria ser nítida e visível, pois o seu conteúdo (ingredientes, modo de preparo, etc.) está somente transcrito e visível na própria imagem. Esta é associada ao registro da receita, disponível no Biblivre (2013). O usuário, ao pesquisar por alguma receita, encontrará a catalogação da mesma com um *link* que contém a imagem com o conteúdo indicado.

A seguir, são relatados os resultados que apresentam e analisam os dados, conforme os objetivos da pesquisa.

4 RESULTADOS: apresentação e análise de dados

Nesta pesquisa, considerando-se os objetivos propostos, conforme prescrito no início do projeto, foram alcançados resultados, os quais são apresentados e discutidos.

4.1 O acervo de receitas do GPCIn: análise e representação a partir do AACR2 e MARC21

As receitas foram analisadas e catalogadas a partir do AACR2 e no formato MARC21. Além disso, foram corrigidas e inseridas no sistema Biblivre (2013). A importância da correção, se dá, por ser por meio dela que detectamos desvios que poderiam prejudicar a recuperação da informação. Como Tamaro e Salarelli (2008, p. 212) explicam, o objetivo da catalogação em uma biblioteca digital é “auxiliar o usuário a encontrar a informação de que precisa e acessar o documento do modo mais simples e conveniente”. Assim, as correções contribuem para a catalogação cumprir seu objetivo. Este processo contou como atividade avaliativa da disciplina. A análise ocorreu no local onde este acervo está guardado provisoriamente (sala 200, Bloco “C”, CED).

Foram realizadas as seguintes atividades de análise: separação das receitas que seriam inutilizadas (rasgadas, sujas, manchadas, impressão ruim, ou com algum problema de identificação do título destas).

Noutra atividade, foram separadas as receitas em folhas soltas, daquelas disponíveis em cadernos, folhetos, latinhas, potes, caixas e outros suportes. Isso foi necessário, pois definiu-se que para esta pesquisa apenas as receitas culinárias em folhas soltas seriam tratadas.

Na fase seguinte, as receitas foram organizadas em pastas suspensas por semelhanças e diferenças de modo que pudessem ser distribuídas de maneira adequado aos alunos para a efetiva representação destas. Criaram-se pastas para os grupos, e, estas foram distribuídas em sala de aula para os devidos grupos de trabalho. A representação dos dados extraídos das receitas ocorreu a partir do AACR2 e sob a orientação da pesquisadora e da professora da disciplina.

Após o preenchimento de planilhas, os alunos digitaram os dados no Biblivre (somente a turma 2013-2), tendo em vista que a pesquisadora e a professora consideraram uma oportunidade de aprendizado aos alunos e a simplificação da tarefa de conferência/digitação. Na figura 12 é possível observar como a receita ficou disponibilizada no Biblivre.

Figura 11 - Receita no Biblivre

The screenshot displays the Biblivre web interface. At the top, there are logos for Itaú and Biblivre, and the text 'Comidateca: uma Biblioteca Virtual de Receitas'. A navigation menu includes 'Busca', 'Circulação', 'Catalogação', 'Aquisição', 'Administração', 'Ajuda', and 'Sair'. The main content area shows a search result for 'Bolo Scarmagnani'. The record includes the following details:

- Busca > Bibliográfica**
- Buttons: < Anterior, Próximo >
- Bolo Scarmagnani**
- Autor secundário:** Açúcar Caravelas
- Título:** Bolo Scarmagnani
- Imprenta:** [s.l.] [s.n.] [200-?]
- Descrição física:** 1 f. 15 x 5 cm
- Notas:** Site do Grupo Colombo: <http://www.acucarcaravelas.com.br/>
- Assunto tópico:** Culinária (Açúcar), Culinária (Derivados do leite), Culinária (Doços)
- Arquivos**
- Bolo Scarmagnani**
- Exemplares**
- Exemplares: 1 Disponíveis: 1 Empréstados: 0 Reservas: 0
- Tombo Patrimonial:** Bib.2013.33
- Estado:** Não emprestado
- Disponibilidade:** Disponível
- Localização:** ex.1
- Buttons: < Anterior, Próximo >
- Copyright © BIBLIVRE

Fonte: Dados da Pesquisa (2013)

4.2 Pontos de acesso para Empresas (autoridades) e para Assuntos em receitas a partir da BN

Segundo Portella (2010) a BN é responsável pela guarda e permanência das obras bibliográficas e documentais da memória do Brasil. Isto significa que ela possui um considerável acervo. Esta foi uma das razões da utilização de seus catálogos de autoridades e de assuntos. Nesta fase da pesquisa, considerando-se a importância da padronização de pontos de acesso para as empresas responsáveis

pelas receitas, seja a partir da própria receita, ou em buscas noutras fontes, foram definidas listas, a partir dos catálogos da BN. No ANEXO pode-se observar o catálogo de assuntos utilizado na catalogação das receitas culinárias, o qual foi utilizado pelos alunos para definição do campo 650 (Assunto – Tópico) da planinha.

Para a definição dos campos 100, 110 e 710, os alunos utilizaram o catálogo de autoridades da BN (APÊNDICE B). Neste apêndice constam, pelo menos, 50% das autoridades encontradas nas receitas. O restante ainda não está incluso, porém, esta pesquisadora se comprometeu a finalizar o trabalho após o término do curso de graduação.

4.3 Entrada de dados de receitas no Biblivre

A dinâmica desta ação, parte da pesquisa mais ampla, ocorreu em momentos distintos:

a) Análise dos dados das receitas em comparação com o AACR2:

Mey (1995) define o AACR2 como um conjunto de regras para a catalogação de acervos. Ele coopera para a padronização da descrição dos dados de uma obra. Deste modo, as receitas culinárias foram catalogadas seguindo estas regras, mantendo-se um padrão para facilitar a organização e recuperação da mesma. Tendo em vista que se trata de material distinto (os alunos não tem o hábito de manusear receitas), percebeu-se certa dificuldade nas primeiras catalogações, mas foram sanadas com as orientações e com a prática.

b) Análise dos dados das receitas com foco em MARC21 e Biblivre:

A Divisão de Bibliotecas e Documentação - PUC-Rio (2013) define o formato MARC como um conjunto de códigos e designações de conteúdos, cuja a finalidade é permitir a importação e exportação de dados de diferentes instituições e sistemas de bibliotecas por meio de programas de computador. O Biblivre (2013) é um sistema que utiliza o formato MARC21 para a indexação de acervos e possibilita a importação e exportação de dados. Ele também permite catalogar, difundir acervos e realizar os principais procedimentos de uma biblioteca. Por se tratar de um sistema relativamente simples e “amigável”, os alunos logo se familiarizaram. Tiveram algumas dúvidas no início da etapa, com relação ao processo e exportação dos dados,

mas com a apresentação de slides (APÊNDICE C) e explicações em sala de aula, foi possível esclarecer as dúvidas.

c) Criação de planilha: 1ª aplicação: semestre 2013-1:

A planilha foi criada usando padrões estabelecidos e, então, apresentada aos alunos no semestre de 2013-1. Neste primeiro semestre, formaram-se dez grupos de aproximadamente quatro alunos. Mas somente nove realizaram a atividade proposta, o que resultou num total de 90 receitas catalogadas. Percebeu-se certa dificuldade por parte dos alunos, em realizar a tarefa, e por parte da pesquisadora, em entender o conteúdo, pois tratara de um material incomum para catalogação. Sabe-se que, como afirma Mey (1995), para a catalogação cumprir as suas funções, ela deve apresentar características imprescindíveis para seu bom andamento como integridade, clareza, precisão, lógica e consistência. Neste semestre a atividade era catalogar as receitas, e a tarefa de digitá-las no sistema ficou por conta da pesquisadora. Foi possível agregar um considerável aprendizado em ambas as partes. Solicitou-se aos alunos que incluíssem algum comentário sobre o aprendizado obtido na atividade. As respostas dos alunos do semestre 2013-1, mesmo que parciais, foram direcionadas às dificuldades de encontrar informações relativas as receitas, bem como impressões pessoais dos alunos, de maneira que não houve sugestões de melhoria.

Assim, se apresentaram as respostas: grupo 3: “Sobremesa divulgada na tampa de proteção do pote da margarina Qualy enviada para a empresa Sadia. Sobremesa de preparo rápido e saboroso. No recorte de jornal não é possível identificar o nome da entidade responsável pela divulgação da receita. Consta somente o nome do fotógrafo Macelo Oliveira e o nome Cozinha da Hora. A foto é da leitora Rozilene Gomes Alves responsável pela receita”. Grupo 6: “Sobre a empresa em questão só foi encontrado o endereço na Internet. Muita dificuldade em encontrar algum dado sobre essa receita, não existe site da empresa. Nada encontrado no site da BN sobre a empresa”. Grupo 9: “Encontrei dificuldade para encontrar informações ou até mesmo a receita em questão em sites na Internet. É citado na receita o pudim de baunilha Frutop, foi um ponto de acesso muito interessante, pois através da informação dada, em site de buscas obtive mais informações para os dados solicitados para a catalogação da receita”. Os grupos restantes não

realizaram nenhum tipo de observação. Utilizou-se deste aprendizado para melhorar a apresentação no segundo semestre. Um exemplo disto foi que a partir de 2013-2 incluiu-se a inserção dos dados pelos próprios alunos no Biblivre (2013).

Os comentários da turma 2013-2 direcionaram-se também as suas impressões com relação a atividade. Seguem algumas respostas: Grupo 4: “Este sem dúvida foi o trabalho mais desafiador, pois tivemos a prática de trabalho de um bibliotecário com diferentes itens para catalogar. Aprendemos a identificar cada item para cada base de dados trabalhada. Necessitou de atenção, concentração e conhecimento teórico dos instrumentos de trabalho de um catalogador”. Grupo 6: “O Estudo de caso 3 foi de todo muito interessante. Desde o início das aulas, quando nos foi dito que catalogação não era só catalogar livros, que havia uma variedade de possibilidades, o Estudo de caso 3 veio a confirmar. Foi então, uma atividade quase que lúdica, não fosse a seriedade e o cuidado para fazê-lo devido a tantos detalhes. (...) Participar da COMIDATECA: uma Biblioteca Virtual de Receitas fazendo a catalogação de folha solta (receita culinária) foi um exercício importante para o nosso aprendizado”. Grupo 9: “Nos permitiu conhecer que a catalogação vai muito além dos livros. Fazendo com que tenhamos outros olhos para os materiais a serem analisados”.

d) Atividades no semestre 2013-2:

Neste segundo semestre, a planilha modelo (APÊNDICE A) foi revisada e corrigida no que havia necessidade e disposta aos alunos além da apresentação de slides (APÊNDICE C) para a explicação da atividade (nomeada aqui “Estudo de Caso 3”). Os alunos, por motivo de outro trabalho, já estavam divididos em dez grupos de aproximadamente quatro pessoas, porém um dos grupos se separou por motivos diversos, formando então onze grupos. Para esta turma elaborou-se onze pastas com dez receitas em cada, totalizando 110 receitas para catalogação e indexação. Em sala de aula recebiam orientação e auxílio da professora e desta pesquisadora para o preenchimento da planilha e para a digitação dos dados no Biblivre (2013). O sistema de gerenciamento de acervos Biblivre (2013) foi instalado em doze computadores do Laboratório de Tratamento da Informação (LTI) do CIN (Departamento de Ciência da Informação), local de realização das aulas da

disciplina CIN 5006 – Catalogação I, para o desenvolvimento das atividades. Como o sistema ainda não está instalado em um servidor, os alunos realizaram um *backup* do conteúdo digitado no Biblivre (2013) e exportaram para um documento com extensão em **.mrc**. Então, a planilha preenchida com as informações da receita catalogada, bem como o arquivo contendo os dados no formato **.mrc**, foram enviados para o e-mail da pesquisadora, e as pastas com as receitas foram devolvidas. Com este arquivo foi possível fazer a sua importação e, por fim, a correção.

4.4 COMIDATECA: a disponibilização e o acesso às receitas

Para esta etapa, apesar da já consolidada ideia de disponibilizar no Biblivre (2013), percebeu-se que o acesso ao acervo seria dificultado tendo em vista que o sistema Biblivre (2013) não estava instalado em nenhum servidor, impossibilitando, assim, o acesso ao acervo de computadores distintos.

Surgiu uma nova possibilidade ao saber-se que a UFSC possui um servidor que está disponível para a comunidade acadêmica. Enviou-se um e-mail para SETIC⁸ com a solicitação de instalação do Biblivre (2013), o qual obteve o deferimento como resposta. Deste modo, a COMIDATECA poderá ser acessada de qualquer computador com acesso à Internet (assim que analisadas as questões envolvendo os direitos autorais deste acervo).

Andrade e Araújo (2013b) declaram que a biblioteca *online* é um novo campo para o profissional da Informação, dando-lhe a oportunidade de organizar e disseminar conteúdos em tempo real. O avanço das tecnologias tem proporcionado novos campos de atuação e novos perfis profissionais. É oportuno fazer da COMIDATECA uma possibilidade do acesso às receitas culinárias, com fins de organizar e de disseminar. Porém, o objetivo principal é, disponibilizar a informação, e desenvolver a competência informacional de profissionais e usuários para esta nova forma de acervo: propósito maior do GPCIn.

⁸ SETIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação: tem como missão: Planejar, pesquisar, aplicar e desenvolver produtos e serviços de tecnologia da informação e comunicação, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa, do ensino, da extensão, e da administração na UFSC. Disponível em: <<http://setic.ufsc.br/>>. Acesso em: 07 nov. 2013.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Constatou-se nesta pesquisa que o objetivo geral e os objetivos específicos foram alcançados, pois foi possível criar uma biblioteca virtual de receitas com vistas a garantir o acesso ao acervo do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn). Para a criação desta biblioteca analisou-se o acervo de receitas de acordo com os princípios do AACR2 e no formato MARC21, representando-as para fins de catalogação; identificou-se pontos de acesso e assunto das receitas, conforme catálogo de autoridades e assuntos da Biblioteca Nacional; e desenvolveu-se uma sistemática para entrada de dados de receitas num sistema de gerenciamento de acervos.

Por outro lado e nas palavras de Moura (2010, p. 73) “na sociedade atual, em que o nível de competitividade é cada vez maior, e onde a informação e o conhecimento são elementos diferenciais e fundamentais, é necessária a atualização constante e permanente”. Outros objetivos que não haviam sido previstos foram alcançados: foi possível contribuir com a atualização de conteúdos e de atividades didáticas e avaliativas na disciplina CIN 5006 – Catalogação I, nos semestres 2013-1 e 2013-2, tendo em vista que esta pesquisadora além de desenvolver a pesquisa, também participou como monitora, envolvendo-se no processo de ensino e aprendizagem e interferindo, até certo ponto neste.

Outro ganho foi o contato com um acervo, já conhecido pela pesquisadora, mas nunca observado pelo “olhar” da catalogação em AACR2. Tal análise permitiu ter uma vivência, não possibilitada na teoria, com o AACR2 e com o MARC21, adquirindo-se assim, uma significativa experiência na área. Isto auxiliará na profissão bibliotecária. A atividade foi dinâmica e exigiu a participação de todos, a maior parte dos alunos aprovou a experiência. A catalogação de folhas soltas, no caso, receitas culinárias, foi inovadora e desafiadora.

Quanto aos resultados desta pesquisa e as possibilidades de uso da COMIDATECA, espera-se que esta possa ser acessada pela comunidade mais ampla, e, utilizada em bibliotecas públicas para atender às “donas de casa”, aos “amantes e apreciadores da boa comida” e aos demais interessados em receitas culinárias.

Dificuldades também foram encontradas nesse processo de pesquisa. Entre elas estão a criação da planilha, devido a falta de conhecimento do MARC21 e

AACR2; a compreensão do sistema de gerenciamento de acervos Biblivre (2013), em razão do seu desconhecimento; e a disponibilização do acervo ao público, porquanto não havia servidor para a instalação do sistema.

Sugere-se que, para trabalhos futuros, sejam desenvolvidas bibliotecas *online* utilizando as regras de catalogação do RDA (Recursos: Descrição e Acesso) e o modelo FRBR (Requisitos Funcionais para Registros Bibliográficos). Sugere-se também a atualização do acervo da COMIDATECA, bem como a criação de uma biblioteca virtual para a disponibilização do acervo do GPCIn, que inclui TCCs, Dissertações, artigos, entre outros. Uma possibilidade já percebida é a criação da página do GPCIn no “páginas UFSC”, um novo desafio se apresenta!

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Robéria; ARAÚJO, Wagner Junqueira de. **Biblioteca nas Nuvens**. Disponível em: <<https://sites.google.com/site/bibliotecanasnuvens/>>. Acesso em: 08 nov. 2013a.
- ANDRADE, Robéria Vasconcelos; ARAÚJO, Wagner Junqueira de. Pôster: CONTRIBUIÇÃO PARA A CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO (ENANCIB), 14., 2013, Florianópolis. **Construção do site da biblioteca nas nuvens**. [Florianópolis]: [ANCIB], 2013. p. [1-7]. Disponível em: <<http://enancib2013.ufsc.br/index.php/enancib2013/XIVenancib/paper/viewFile/36/374>>. Acesso em: 3 nov. 2013b.
- ANZOLIN, Heloisa Helena. Atualizações em AACR2. In: Encontro Nacional Dos Usuários da Rede Pergamum, 9., 2007, Curitiba. **Curso**. Curitiba: Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR, 2007. p. 1-59. Disponível em: <http://cdij.pgr.mpf.mp.br/sistema-pergamum/ix-encontro-nacional/20_04_2007/Curso%20AACR2.pdf>. Acesso em: 7 jun. 2013.
- BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, [199?]. 158 p. Disponível em: <http://ufsc.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1>. Acesso em: 23 out. 2013.
- BARROSO, Maria Alice. **A biblioteca pública na educação do adulto**. Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 1998. 82 p.
- BIBLIVRE. Disponível em: <<http://www.bibliivre.org.br/joomla/>>. Acesso em: 10 jun. 2013.
- BLATTMANN, Ursula. **Informatização de bibliotecas**. Florianópolis, SC: CIN/CED/UFSC, 2010. 71 p.
- BORGES, Regina Maria Rebello. Mudanças de paradigma em pesquisas sobre educação de professores. In: ENGERS, Maria Emília Amaral (Org.). **Paradigmas e Metodologias de Pesquisa em Educação: notas para reflexão**. Porto Alegre: Edipucrs, 1994. Cap. 5.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História Questões & Debates**, Curitiba, v. 42, n. 0, p.71-80, 2005. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4640/3800>>. Acesso em: 26 nov. 2012.
- CONARQ - Conselho Nacional de Arquivo. **Recomendação para Digitalização de Documentos arquivísticos permanentes**. 2010. [1-28]. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/media/publicacoes/recomenda/recomend_aes_para_digitalizao.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2013.

CONSIDERA, Eliane Monteiro. O Livro das Noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira. **Caderno Espaço Feminino**, [S.l.], v. 20, n. 2, p.13-29, ago./dez. 2008. Disponível em:

<<http://www.seer.ufu.br/index.php/nequem/article/viewFile/2143/1743>>. Acesso em: 20 jun. 2013.

COSTA, Marco Antônio Ferreira da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. **Metodologias da Pesquisa**: conceitos e técnicas. 2. ed. rev. e amp. Rio de Janeiro: Interciência, 2009. 164 p.

CUNHA, Murilo Bastos da. Biblioteca digital: bibliografia internacional anotada. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 26, n. 2, [1-19], maio/ago. 1997. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/ciinf/index.php/ciinf/article/view/403/362>>. Acesso em: 13 jun. 2013

CUNHA, Murilo Bastos da. Das bibliotecas convencionais às digitais: diferenças e convergências. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 13, n. 1, p.2-17, jan./abr. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-99362008000100002>. Acesso em: 28 nov. 2012.

CUNHA, Murilo Bastos da. Desafios na construção de uma biblioteca digital. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 28, n. 3, p.257-268, set./dez. 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ci/v28n3/v28n3a3.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2012.

CYBER COOK. Disponível em: <cybercook.terra.com.br/receitas.php>. Acesso em: 15 jun. 2013.

DIVISÃO DE BIBLIOTECAS E DOCUMENTAÇÃO - PUC-RIO. Ana Maria Neves Maranhão e Maria de Lourdes Dos Santos Mendonça (Org.). **MARC 21**: Formato Bibliográfico. Disponível em: <<http://www.dbd.puc-rio.br/MARC21/index.html>>. Acesso em: 6 jun. 2013.

DODEBEI, Vera. Artigo. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO (ENANCIB), 8., 2007, Salvador. **Digitalização do patrimônio e organização do conhecimento**. [S.l.]: [ANCIB], 2007. p. [1-16]. Disponível em: <<http://www.enancib.ppgci.ufba.br/artigos/GT2--071.pdf>>. Acesso em: 3 nov. 2013.

DONA BENTA. **Receitas**. Disponível em: <<http://www.donabenta.com.br/receitas>>. Acesso em: 15 jun. 2013.

DRABENSTOTT, Karen M.; BURMAN, Celeste M. Revisão analítica da biblioteca do futuro. **Ciência da Informação**. Brasília, v. 26 n.2, [1-15], maio/ago. 1997. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ci/v26n2/v26n2-11.pdf>> Acesso em: 12 jun. 2013.

EDU GUEDES. **Receitas**. Disponível em: <www.eduguedes.com.br>. Acesso em: 15 jun. 2013.

FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (BRASIL). **Biblioteca Pública: princípios e diretrizes**. 2 ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, 2010. 173 p. Disponível em: <<http://www.bn.br/portal/arquivos/pdf/BibliotecaPublica2Edicao.pdf>>. Acesso em: 15 out. 2013.

FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL (BRASIL). **Histórico**. Disponível em: <http://www.bn.br/portal/?nu_pagina=11>. Acesso em: 10 jun. 2013.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3a ed. São Paulo (SP): Atlas, 1996. 159 p.

GNUTECA Disponível em: <<http://www.solis.com.br/gnuteca>>. Acesso em: 10 jun. 2013.

GONÇALVES, Nilceia Amabilia Rossi. **Catálogo : esquemas e exercícios**. ed. prel. Brasília: Associação dos Bibliotecários do Distrito Federal, 1975. 1v. Não paginado.

GORMAN, Michael; WINKLER, Paul Walter. AMERICAN LIBRARY ASSOCIATION. COMISSÃO BRASILEIRA DE DOCUMENTAÇÃO EM PROCESSOS TÉCNICOS. **Código de catalogação anglo-americano**. 2. ed. São Paulo: FEBAB, 1983. v. 1, xxv, 424 p.

IBGE. **Indicadores de desenvolvimento sustentável: Brasil 2010**. Rio de Janeiro, 2010. (Estudos e pesquisas. Informação geográfica, n. 7). Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/recursosnaturais/ids/ids2010.pdf>>. Acesso em: 27 jun. 2013.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 297 p.

LEVACOV, Marília. Bibliotecas virtuais: (r)evolução?. **Ciência da Informação**, [S.l.], v. 26, n. 2, p. [1-11], 1997. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ci/v26n2/v26n2-2.pdf>>. Acesso em: 30 jun. 2013.

LIBLIME KOHA. Disponível em: <<http://www.koha.org/>>. Acesso em: 10 jun. 2013.

LIMA, Maria de Fátima Farias de. Comida como cultura. **Revista de Ciências Sociais**, Fortaleza, v. 40, n. 1, p.107-111, 2009. Resenha. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br:8080/ri/bitstream/123456789/747/1/2009_art_M.Montanari.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2012.

LIMA, Rosália Maria Tôres de et al. Literatura gastronômica e divulgação da cultura local. In: JORNADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, 9., 2009, Pernambuco. **Jepex**. Pernambuco: Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2009. p. 1-2. Disponível em: <<http://www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R0620-3.pdf>>. Acesso em: 27 nov. 2012.

LIVRO DE RECEITAS: o seu livro de receitas digital. Disponível em: <www.livrodereceitas.com>. Acesso em: 15 jun. 2013.

LUDWIG, Antonio Carlos Will. **Fundamentos e prática de metodologia científica**. Petrópolis: Vozes, 2009. 124 p.

MARCHIORI, Patricia Zeni. "Ciberteca" ou biblioteca virtual: uma perspectiva de gerenciamento de recursos de informação. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 26, n. 2, p.[1-10], maio/ago. 1997. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ci/v26n2/v26n2-1.pdf> >. Acesso em: 3 jun. 2013.

MARTINS, Neire do Rossio; REINEY, Alice; PIRES, Reinaldo. **Digitalização de Documentos**. [S.l.]: [s.n.], p. 1-9, 2001. Disponível em: <http://www.powerbrasil.com.br/pdf/Digitalizacao_Unicamp.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2012.

MENEZES, Estera Muszkat. **Pesquisa bibliográfica**. Florianópolis: CIN/CED/UFSC, 2009. 86 p.

MEY, Eliane Serrão Alves. **Introdução a catalogação**. Brasília: Briquet de Lemos, 1995. 123 p.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira De Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p.31-41, out. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2012.

MIRANDA, Antonio. A Missão da biblioteca pública no Brasil. **Revista de Biblioteconomia de Brasília**, Brasília, v. 6, n. 1, p.69-75, jan./jun. 1978. Disponível em: <http://repositorio.bce.unb.br/bitstream/10482/594/1/ARTIGO_miss%C3%A3o_biblioteca_p%C3%BAblica_Brasil.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2012.

MONTANARI, Massimo (Org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: SENAC, 2009.

MOURA, Iuri Ianiski de. **Políticas de avaliação de documentos em instituições públicas de ensino superior de Florianópolis - SC**. 2010. 82 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão em Arquivos, Universidade Federal de Santa Maria, São João do Polêsine, 2010.

NESTLÉ. **Receitas**. Disponível em: <www.nestle.com.br/site/cozinha/receitas.aspx>. Acesso em: 15 jun. 2013.

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional - **GPCIn**. Disponível em: <<http://gpcin.webnode.com.br/serviços>>. Acesso em: 10 jun. 2013.

OPENBIBLIO Disponível em: <<http://obiblio.sourceforge.net/>>. Acesso em: 10 jun. 2013.

PANELINHA: receitas que funcionam. Disponível em: <panelinha.ig.com.br>. Acesso em: 15 jun. 2013.

PENA, M. G.; SILVA, A.C. A Digitalização de documentos históricos e a gestão eletrônica de documentos para disponibilização online. **Saber Digital: Revista Eletrônica do CESVA**, Valença, v. 1, n. 1, p.85-102, mar./ago. 2008. Disponível em: <http://www.faa.edu.br/revista/v1_n1_art05.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2012.

PERGAMUM: Sistema Integrado de Bibliotecas. Disponível em: <<http://www.pergamum.pucpr.br/redepergamum/>>. Acesso em: 10 jun. 2013.

PORTELLA, Célia Maria. Releitura da Biblioteca Nacional. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 24, n. 69, p.247-264, 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ea/v24n69/v24n69a16.pdf>>. Acesso em: 6 jun. 2013.

RAABE, André; POHLMANN FILHO, Omer. Estudo comparativo entre sistemáticas de digitalização de documentos: formatos HTML e PDF. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 27, n. 3, p.300-310, set./dez. 1998. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ci/v27n3/27n3a08.pdf>>. Acesso em: 27 nov. 2012.

RECEPEDIA. Disponível em: <<http://br.recepedia.com/pais/home>>. Acesso em: 15 jun. 2013.

REDE GLOBO. **Mais Você**: receitas. Disponível em: <tv.globo.com/receitas/maisvoce>. Acesso em: 15 jun. 2013.

RIBEIRO, Antônia Motta de Castro Memória. **AACR2**: Anglo-American cataloguing rules, 2nd edition: descrição e pontos de acesso. 1. ed., reimpr., rev. Brasília: Cedit, 1995. 577 p.

ROWLEY, Jennifer. **A biblioteca eletrônica**. Brasília: Briquet de Lemos/Livros, 2002. 399 p.

ROWLEY, J.E. **Informatica para bibliotecas**. Brasília: Briquet de Lemos, 1994. XVI, 307 p.

SILVA, Paulo Nunes da. **Contributos para o estudo da expressão do tempo em textos de instruções: o exemplo da receita de culinária**. [S.l.]: Universidade Aberta, p. 587-597, 2003. Disponível em: <<https://repositorioaberto.uab.pt/bitstream/10400.2/395/1/Des%28a%29fiando%20Di%20scursos587-597.pdf.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

SOPHIA: Portal. Disponível em: <<http://www.portalsophia.com.br/>>. Acesso em: 8 nov. 2013.

TAMMARO, Anna Maria; SALARELLI, Alberto. **A biblioteca digital**. Brasília: Briquet de Lemos/Livros, 2008. 378 p.

TARGINO, Maria das Graças. **Conceito de biblioteca**. [Brasília]: ABDF, 1984. 117p.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 1998. 108 p.

TUDO GOSTOSO. Disponível em: <tudogostoso.uol.com.br>. Acesso em: 15 jun. 2013.

APÊNDICE A – Planilha exemplo – Vitamina Mista



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO (CED)
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO (CIN)
CURSO DE BIBLIOTECONOMIA

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional (GPCIn)

DISCIPLINA: CIN 5006 – Catalogação I
PROFESSORA: Elizete Vieira Vitorino
Orientanda: Késia Jordana da Silva
kesia.jordana@gmail.com

ALUNOS: _____

GRUPO: _____ DATA ____/____/____

COMIDATECA: uma Biblioteca Virtual de Receitas Planilha de Entrada de Dados

100 - Entrada Principal : - Nome Pessoal: \a

Dicas de preenchimento:

Neste campo, indicar o nome de uma pessoa física responsável pela receita, caso exista. Lembre-se de padronizar o nome, consultando o Catálogo de Autoridades de Nomes e, após Autores - Pessoas (catálogos.bn.br). Caso o nome da pessoa não seja encontrado na BN, realizar buscas noutras fontes (por exemplo, em redes na Internet, *blogs* etc.) e informar a fonte onde o nome foi obtido.

110 - Entrada Principal - Nome Corporativo (Entidade):

Dicas de preenchimento:

Neste campo, indicar o nome da empresa responsável pela receita, caso exista e impressa na embalagem. Lembre-se de padronizar o nome, consultando o Catálogo de Autoridades de Nomes e, após Autores - Instituições (catálogos.bn.br). Caso o nome da instituição (empresa, entidade etc.) não seja encontrado na BN, realizar buscas noutras fontes (por exemplo, na Internet, sites etc.) e informar a fonte onde o nome foi obtido. Ainda assim, se nada for encontrado, utilizar o nome apresentado na folha solta (receita), ou seja, no próprio item.

245 – Título e responsabilidade:

Título: \a Vitamina mista especial

Sub-título: \b**Indicação de responsabilidade: \c LBR - Lácteos Brasil****Dicas de preenchimento:**

Neste campo, indicar o nome da receita, conforme aparece no item, caso exista. Caso não exista um título, crie um título para a receita e coloque-o entre colchetes. Lembre-se de indicar as responsabilidades da mesma forma e ordem como aparecem na receita, utilizando, para isso as pontuações e regras do AACR2.

260 - Imprensa: Local de publicação: \a São Paulo**Nome do Editor: \b [s.n.]****Data de publicação: \c , [201-?]****Dicas de preenchimento:**

Neste campo, indicar a data da receita, conforme aparece no item, caso exista. Caso não exista uma data, forneça uma de acordo com o item que está sendo descrito, utilizando, para isso as pontuações e regras do AACR2 (observe o quadro abaixo)

[1560?] Data provável
[ca. 1580] Data aproximada
[ca. 1580?] Data provável aproximada
[não antes 1479] Data final
[não depois 21 ago. 1492] Data final
[1727 ou 1728] Um ano ou outro
[entre 1711 e 1749] Extensão certa
[entre 1711 e 1749?] Extensão incerta
[167-] Década certa
[167-?] Década provável
[16- -] Século certo
[16- -?] Século provável

300 - Descrição Física: Número de páginas: \a 1 f.**Ilustrado e colorido: \b il.color.****Tamanho: \c 00 x 00 cm****Dicas de preenchimento:**

Neste campo, indicar a descrição física do item onde a receita está impressa. Forneça os dados deste campo de acordo com o item que está sendo descrito, utilizando para isso, as pontuações e regras do AACR2.

500 - Notas Gerais: Rendimento: 4 porções**Grau de dificuldade: fácil****Tempo de preparo: 5 minutos****Leite em Pó Semidesnatado Instantâneo em lata 300g****Dicas de preenchimento:**

Neste campo, indicar as notas sugeridas acima, ou seja, preencher qual o rendimento, grau de dificuldade etc. da receita. Forneça outras notas caso considere extremamente necessária de acordo

com o item que está sendo descrito, utilizando para isso, as pontuações e regras do AACR2. Aqui também pode ser indicado, por exemplo, algum site que trate da receita específica.

650 - Assunto - Tópico: \a Culinária (Derivados do leite)

Dicas de preenchimento:

Neste campo, indicar o assunto da receita. Lembre-se de padronizar o assunto, consultando o Catálogo Terminologia de Assuntos e, após Assunto tópico (catálogos.bn.br). Buscar a expressão “culinária” e, a partir desta selecionar na lista apresentada pela BN (geralmente os detalhes se apresentam entre parênteses, conforme exemplo acima) o assunto ou assuntos mais adequados ao conteúdo da receita.

710 - Secundária - Nome Entidade: \a Glória

Dicas de preenchimento:

Neste campo, indicar os pontos de acesso secundários (nome(s) de(s) outras empresa(s) responsável(eis) pela receita, que não foram selecionados para serem o ponto de acesso principal). Lembre-se de padronizar o nome, consultando o Catálogo de Autoridades de Nomes e, após Autores - Instituições (catálogos.bn.br). Caso o nome da instituição (empresa, entidade etc.) não seja encontrado na BN, realizar buscas noutras fontes (por exemplo, na Internet, sites etc.) e informar a fonte onde o nome foi obtido. Ainda assim, se nada for encontrado, utilizar o nome apresentado na folha solta (receita), ou seja, no próprio item.

Imagem da receita: fotografar ou digitalizar a imagem e inserir aqui

Vitamina mista Especial



Ingredientes: 1 xícara (chá) de mamão picado, 1 xícara (chá) de morangos picados, ½ xícara (chá) de hortelã picado, 1 copo de leite desnatado gelado, 4 colheres (sopa) de Leite Em Pó Semidesnatado Glória, 2 xícaras (chá) de água gelada, 2 colheres (sopa) de açúcar light.

Preparo: Coloque no copo do liquidificador todos os ingredientes e bata rapidamente. Sirva a seguir.

Rendimento: 4 porções
Grau de Dificuldade: Fácil
Tempo de Preparo: 5 minutos

Recomendação de Preparo do Leite

- Coloque o Leite em Pó Semidesnatado Glória sobre água quente ou fria, previamente fervida. Mexa ligeiramente e complete com água até a medida desejada. Para 1 copo (200ml) - 2 colheres de sopa bem cheias (21g). Para 1 litro (1000ml) 10 colheres de sopa bem cheias (105g).

Bata o leite Semidesnatado Glória com maçã. Fica espumante e muito gostoso.

Dicas de preenchimento:

Neste espaço, inserir a imagem da receita, num tamanho conforme apresentado neste modelo. Tenha cuidado para que a digitalização não comprometa os dados (clareza, nitidez, cor etc.)

Observações:

Dicas de preenchimento:

Neste espaço, inserir sugestões, dificuldades (pontos de acesso, assuntos etc.), impressões pessoais sobre a receita e outras observações que você considerar importantes para a realização desta catalogação e deste trabalho (o TCC como um todo).

APÊNDICE B – Catálogo de autoridades – Empresas

Ajinomoto do Brasil Ind. e Com. de Alimentos. →

XX Ajinomoto. →

▼ <http://www.ajinomoto.com.br/>

▼ Assunto de: Ajinomoto...2006.

① LC authorities 27/2/07

Arno Marian e Cia. →

Arroz Da Vila. →

Bretzke Alimentos. →

▼ <http://www.bretzke.com.br/>

Bunge. →

▼ <http://www.bunge.com.br/Default>.

Caramuru Alimentos. →

▼ <http://www.sinhaalimentos.com.br/>

Cerealista Wille. →

XX Moinho Jaraguá.

Companhia Nestlé. →

XX Nestlé Industrial e Comercial.

XX Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares.

XX Nestlé.

▼ <http://www.nestle.com.br/site/home.aspx>

▼ Açúcar União

Cooperativa Rural Veneto. →

▼ <http://www.cooperveneto.com.br>

Germani Alimentos. →

▼ <http://www.germani.com.br/home.html>

Goiasminas Indústria de Laticínios. →

▼ <http://www.italac.com.br/>

Grupo Colombo. ➡

- ✗ Companhia Agrícola Colombo
- ✗ Usina Colombo

✔ <http://www.acucarcaravelas.com.br/>

Grupo NovAmérica. ➡

✔ <http://novamerica.com.br/>

Guimarães. ➡

✔ www.guimaraes.ind.br

Indústria de Massas Rineli. ➡

✔ <http://www.massasrineli.com.br/>

J.Macêdo. ➡

✔ <http://www.jmacedo.com.br/Default.aspx>

✔ Farinha de Trigo Tradicional Sol

Juréia Alimentos. ➡

✔ <http://www.jureiaalimentos.com.br/linha-humana/home/>

Kasulke. ➡

✔ <http://kasulke.com.br/index.php>

Lacticínios Tirol. ➡

✔ <http://www.tirol.com.br/site/inicial.php>

LBR - Lácteos Brasil. ➡

✔ <http://www.lbr-lacteosbrasil.com.br/home>

Newmix Alimentos. ➡

✔ <http://www.newmixalimentos.com.br/index.php>

Nissin-Ajinomoto Alimentos. ➡

- ✗ Nissin - Miojo.

✔ <http://www.nissin.com.br/>

Pandurata Alimentos. ➡

✔ <http://www.bauducco.com.br/>

Rozilene Gomes Alves ➡

✔ Jornal Hora de Santa Catarina

Sadia Concordia. →

XX Sadia.

▼ Assunto de: Silva, Harrysson Luiz da. A gestão do território pelo Grupo Sadia...1991. (tese)

▼ Brasil dez mil, 1989/90

▼ Lista telefônica Planalto Serrano e Oeste Catarinense, 91/92

● Siglas de ent. bras.

▼ <http://www.sadia.com.br/>

Seara. →

▼ <http://www.seara.com.br/>

Sococo. →

▼ <http://www.sococo.com.br/pt/>

Unilever. →

▼ [http:// www.unilever.com.br/](http://www.unilever.com.br/)

APÊNDICE C – Slides Biblivre



Universidade Federal
de Santa Catarina

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO (CED)
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO (CIN)
CURSO DE BIBLIOTECONOMIA
**Núcleo de Estudos e Pesquisas em Competência Informacional
(GPCIn)**



ESTUDO DE CASO 3

COMIDATECA: uma Biblioteca Virtual de Receitas

DISCIPLINA: CIN 5006 – Catalogação I
PROFESSORA: Elizete Vieira Vitorino
Orientanda: Késia Jordana da Silva
kesia.jordana@gmail.com



Universidade Federal
de Santa Catarina

1/19

Estudo de caso 3

Catalogação de folhetos (catalogação tradicional versus Formato MARC) - Receitas

OBJETIVOS

Geral: Descrever de forma bibliográfica folhas soltas impressas

Específicos:

- Identificar padrões e programas de catalogação;
- Comparar padrões e programas de catalogação;
- Descrever funções e objetivos de códigos, catálogos e catalogação;
- Elaborar catalogação descritiva, segundo o AACR2 para folhas soltas impressas.

1. Preenchimento planilha

1. Biblivre

1. Preenchimento planilha

- A entrada será pelo campo **100** se houver indicação de responsabilidade (pessoa) na folha solta
- A entrada será pelo campo **110** se houver indicação de responsabilidade (empresa) na folha solta
- A entrada será pelo campo **245** (título da receita) se não houver indicação de responsabilidade



Universidade Federal
de Santa Catarina

1. Preenchimento planilha

4/19

- Ainda no campo 245 é necessário incluir a indicação de responsabilidade no subcampo \c



Universidade Federal
de Santa Catarina

1. Preenchimento planilha

5/19

O campo 260 é composto por:

- Local de publicação: \a São Paulo
- Nome do Editor: \b [s.n.]
- Data de publicação: \c , [201-?]



Universidade Federal
de Santa Catarina

1. Preenchimento planilha

6/19

- No campo 300 é necessário preencher:

Número de páginas: \a 1 f.

Ilustrado e colorido: \b il. color.

Tamanho: \c LxA cm



Universidade Federal
de Santa Catarina

1. Preenchimento planilha

7/19

- No campo 500 é interessante citar todas as notas que acreditem ser relevantes:
- Ex.: tempo de preparo
rendimento
conteúdo da embalagem



Universidade Federal
de Santa Catarina

1. Preenchimento planilha

8/19

- O campo 650 é composto pelo assunto tópico.
- Nas receitas usaremos o catálogo de assuntos da BN



Universidade Federal
de Santa Catarina

1. Preenchimento planilha

9/19

- No campo 710 aparecem todas as autoridades que não constam no campo 110 (quando for o caso) e 245
- Pode-se citar aqui o nome fantasia (que aparece como marca na embalagem)



1. Preenchimento planilha

10/19

- Anexar o receita (legível).

A digitalização da receita permite uma imagem boa e um tamanho reduzido.

Se não for possível fotografe com uma boa resolução, porém que não deixe o documento grande.

Exemplo grupo 7 e 10 – Google Drive



2. Biblivre

11/19

- Entrar Biblivre
- Usuário: admin
- Senha: abracadabra



2. Biblivre

12/19

- Catalogação
- Bibliográfica
- Novo
- Base bibliográfica: Base de trabalho
- Selecione o tipo de material: livro (não usaremos panfleto pois alguns campos não aparecem neste tipo de material)



2. Biblivre

13/19

- Preencher somente os campos que foram feitos na planilha.
- Gravar
- Tipo de aquisição: doação
- Criar exemplar



Universidade Federal
de Santa Catarina

2. Biblivre

14/19

Após estes passos é necessário exportar a catalogação.

Para isto:

- Administração
- Manutenção
- Gerar cópia completa



Universidade Federal
de Santa Catarina

2. Biblivre

15/19

No campo “Exportar todos os registros”

- Selecionar como Base Bibliográfica: Base de Trabalho (selecionada anteriormente)
- Formato: ISO 2709**
- Registros Bibliográficos
- Gerou um arquivo **.mrc**
- Procurar nos downloads ou selecionar local para salvar



Universidade Federal
de Santa Catarina

2. Biblivre

16/19

- Enviar este arquivo por e-mail ou compartilhar via Google Drive
- A planilha preenchida com as dez receitas e a imagem da receita (nítida)

para **kesia.jordana@gmail.com**



Universidade Federal
de Santa Catarina

Dicas:

17/19

- É aconselhável que usem sempre o mesmo computador para realização da atividade.
- As planilhas das dez receitas devem estar contidas num único arquivo, salvar o mesmo em .rtf (Formato Rich Text)
- A imagem da receita deve estar nítida.
- O fabricante geralmente aparece na própria receita
- Usar nome da empresa e não a marca. Ex.: Keri (marca) = Kitano (marca) = Yoki (empresa)



Universidade Federal
de Santa Catarina

Lembrem-se!

18/19

- **Prazo de entrega 18/11**
- Será **OBRIGATÓRIA** a devolução das pastas com as receitas, pois os grupos que não devolverem receberão nota **ZERO**.



Universidade Federal
de Santa Catarina

Bom trabalho!



ANEXO - Terminologia de assuntos da COMIDATECA a partir do catálogo da Biblioteca Nacional (BN) do Brasil.

Culinária (abacate)	Culinária (berinjela)
Culinária (abacaxi)	Culinária (broto de palma)
Culinária (abóbora)	Culinária (broto)
Culinária (acerola)	Culinária (búfalo)
Culinária (açúcar)	Culinária (caça)
Culinária (alcachofra)	Culinária (café)
Culinária (alho)	Culinária (caju)
Culinária (alho-poró)	Culinária (camarão)
Culinária (alimentos congelados)	Culinária (caranguejo)
Culinária (alimentos em conserva)	Culinária (caril) ¹⁰
Culinária (alimentos naturais)	Culinária (carne bovina)
Culinária (alimentos para bebês)	Culinária (carne caprina)
Culinária (amendoim)	Culinária (carne de porco)
Culinária (araruta) ⁹	Culinária (carne ovina)
Culinária (arroz integral)	Culinária (carne seca)
Culinária (arroz)	Culinária (carne)
Culinária (ave doméstica)	Culinária (castanha-do-pará)
Culinária (aveia)	Culinária (cebola)
Culinária (avestruz)	Culinária (cereais)
Culinária (azeite)	Culinária (chá)
Culinária (bacalhau)	Culinária (chocolate)
Culinária (banana)	Culinária (coco)
Culinária (batata)	

⁹ É uma erva cuja raiz tem fécula branca que é alimentícia, é uma planta originária das regiões tropicais da América do Sul. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Araruta>>. Acesso em: 05 nov. 2013.

¹⁰ É uma mistura de especiarias muito utilizada na culinária de países como Índia, Tailândia e alguns outros países asiáticos. Apesar da sua antiguidade, a forma caril é atualmente pouco difundida no Brasil, sendo usual a sua versão inglesa, curry. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Caril>>. Acesso em: 05 nov. 2013.

Culinária (cogumelos)
 Culinária (creme de leite)
 Culinária (cupuaçu)
 Culinária (curry)
 Culinária (dendê)
 Culinária (derivados do leite)
 Culinária (doces)
 Culinária (embutidos)
 Culinária (ervas)
 Culinária (especiarias)
 Culinária (farinha de arroz)
 Culinária (feijão)
 Culinária (figo da Índia)
 Culinária (figueira da Índia)
 Culinária (flores)
 Culinária (frango)
 Culinária (frutas cítricas)
 Culinária (frutas tropicais)
 Culinária (frutas)
 Culinária (frutos do mar)
 Culinária (galinha)
 Culinária (gelatina)
 Culinária (gingibre)
 Culinária (granola)
 Culinária (guarnições)¹¹
 Culinária (hortaliças)

Culinária (insetos)
 Culinária (iogurte)
 Culinária (kiwi)
 Culinária (laranja)
 Culinária (lasanha)
 Culinária (legumes e verduras)
 Culinária (leite condensado)
 Culinária (leite)
 Culinária (limão)
 Culinária (linhaça)
 Culinária (maçã)
 Culinária (mamão)
 Culinária (mandioca)
 Culinária (maracujá)
 Culinária (marreco)
 Culinária (massas)
 Culinária (mel)
 Culinária (milho)
 Culinária (miúdos)
 Culinária (morango)
 Culinária (noz)
 Culinária (opúncia)¹²
 Culinária (opúntia)¹³
 Culinária (ostra)
 Culinária (ovos)

¹¹ Decoração em culinária. Disponível em: <http://autoridades.bn.br/scripts/odwp032k.dll?t=bs&pr=assuntos_pr&db=assuntos&use=sh&disp=list&ss=NEW&arg=>>. Acesso em: 05 nov. 2013.

¹² O mesmo que opúntia.

¹³ Opuntia é um gênero botânico da família cactaceae. Todas as suas espécies são originárias do Continente Americano, onde são encontradas desde a Patagônia até os Estados Unidos da América. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Opuntia>>. Acesso em: 05 nov. 2013.

Culinária (pão)

Culinária (pato)

Culinária (peixe)

Culinária (pimenta)

Culinária (pinhão)

Culinária (pipoca)

Culinária (pizza)

Culinária (pratos frios)

Culinária (queijo de soja)

Culinária (queijo)

Culinária (quiuí)

Culinária (salgadinhos)

Culinária (sobras)

Culinária (soja)

Culinária (tomate)

Culinária (trigo)

Culinária (uva)

Culinária (vinho)