

XXV ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO – XXV ENANCIB

GT 3 – Mediação, Circulação e Apropriação da Informação

MEDIAÇÃO DA INFORMAÇÃO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES

INFORMATION MEDIATION FOR FOOD SAFETY IN STREET MARKETS

Vitor Hugo Teixeira - Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Dan Oliveira de Melo - Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Leandro do Nascimento Maximo - Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Aurekelly Rodrigues da Silva - Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Modalidade: Resumo Expandido

Resumo: com base na necessidade de abordagens empíricas sobre mediação da informação, este trabalho objetiva propor uma ação de mediação da informação voltada à conscientização sobre boas práticas para serviços de alimentação em feiras livres. Metodologicamente, trata-se de um estudo aplicado, descritivo e qualitativo, lançando mão de pesquisa bibliográfica e documental como procedimento técnico. Os resultados sugerem a formulação de um Guia de Boas Práticas de Armazenamento e Sanitização de Alimentos, cuja implantação deve considerar a avaliação prévia do instrumento pelo público. Conclui-se que abordagens interdisciplinares da mediação da informação podem apoiar diferentes políticas públicas e favorecer o desenvolvimento social.

Palavras-chave: mediação da informação; segurança alimentar; serviços de alimentação.

Abstract: recognizing the need for empirical approaches to information mediation, this study proposes an initiative aimed at promoting awareness of best practices for food services in street markets. The research adopts an applied, descriptive and qualitative design, using bibliographic and documentary research as methodological procedures. Findings point to the creation of a Good Practices Guide for Food Storage and Food Storage and Sanitation, whose implementation should be preceded by an assessment of the tool by the intended audience. The study concludes that interdisciplinary approaches to information mediation can effectively support public policy initiatives and contribute to social development.

Keywords: mediation of information; food safety; food services.

1 INTRODUÇÃO

A responsabilidade social da universidade, de contribuir para um mundo mais justo, impescinde a tarefa de tornar o conhecimento científico aplicável em diferentes escalas, com vistas à geração de benefícios concretos à vida das pessoas. Nesse sentido, o potencial da

mediação da informação, teorizada pela Ciência da Informação, pode ser visualizado em seu objetivo final de favorecer o alcance do protagonismo social.

Nessa direção, na tentativa dos autores de correlacionar teoria e prática como alternativa para beneficiar contextos específicos, surgiu o caso da feira livre: a partir de um relativo conhecimento prévio sobre segurança alimentar e, mediante observação empírica, constatou-se que são insuficientes as boas práticas de armazenamento e sanitização dos alimentos comercializados em muitas dessas ambiências. Com isso, surgiu a questão da pesquisa: Como a mediação da informação pode subsidiar ações de conscientização sobre serviços de alimentação em feiras livres?

Formulou-se, portanto, o objetivo geral de propor uma ação de mediação da informação voltada à conscientização sobre boas práticas para serviços de alimentação em feiras livres. Para tanto, os objetivos específicos consistem em: 1) Discutir o potencial da mediação da informação para a promoção da segurança alimentar; 2) Sublinhar os principais aspectos da Resolução nº 216/2004, do Ministério da Saúde (RDC-216/04), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e 3) Apresentar a proposta de elaboração e implantação de um guia de boas práticas de armazenamento e sanitização de alimentos em feiras livres.

Cientificamente, a pesquisa se justifica pela necessidade de formulação e aplicação de abordagens empíricas da mediação da informação em múltiplos ambientes. Sob a perspectiva social, aposta-se nos impactos da mediação exercida, que poderão ser traduzidos na consequente apropriação das informações pela comunidade, com reflexo na mudança de posturas que beneficiem a sua segurança alimentar. Já do ponto de vista pessoal, a pesquisa se justifica pela proximidade dos autores com o tema e o seu consequente interesse em contribuir nesse contexto.

2 PERCURSO METODOLÓGICO

Apoiando-se nos pressupostos de Bufrem e Alves (2020), esta investigação se classifica como aplicada quanto à natureza dos resultados, descritiva quanto aos objetivos e qualitativa quanto à abordagem da realidade. Para a sua fundamentação, os procedimentos contemplam uma pesquisa bibliográfica sobre mediação da informação e segurança alimentar, realizada

entre abril e maio de 2025 em meio a livros, artigos, dissertações, monografias e anais de eventos. Já com vistas a subsidiar a sistematização do conteúdo selecionado para compor a versão preliminar do guia, foi realizada uma pesquisa documental com base na Resolução nº 216/2004, do Ministério da Saúde (RDC-216/04), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Para a seleção e organização das informações propostas para compor o guia, levou-se em consideração a aplicabilidade prática do instrumento no contexto de unidades de alimentação. Ademais, no que se refere à sua posterior validação, pretende-se submetê-lo à avaliação do público por meio de questionários e/ou entrevistas na ambiência de feiras livres, cuja análise adotará como critério a identificação de lacunas na compreensão do instrumento, possibilitando a inserção de novas informações e a reescrita de trechos específicos para compor a sua versão final. Esta etapa está prevista para o primeiro semestre de 2026.

3 O POTENCIAL DA MEDIAÇÃO DA INFORMAÇÃO PARA A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

De acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de julho de 2006, a Segurança Alimentar e Nutricional é definida como:

[...] a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2006).

Nesse sentido, para além do acesso, importa considerar os aspectos ambientais envolvidos na comercialização dos alimentos, que justificam as ações de mediação da informação – concebida como toda ação de interferência realizada por um profissional da informação com vistas a satisfazer uma necessidade informacional (Almeida Júnior, 2015).

Ao mapear o arcabouço legal que dispõe sobre a segurança alimentar e nutricional nos estados brasileiros, Costa *et al.* (2025) reconhecem que o seu alcance envolve abordagens interdisciplinares e afirmam que são necessárias investigações mais profundas sobre os processos de elaboração e implementação de políticas públicas sobre o tema, considerando as diversas realidades do país. Isso posto, para que a mediação da informação contribua com

essa transformação, torna-se necessário reconhecê-la como um processo ativo, dialético e relacional, que envolve a interação entre sujeitos, a apropriação e a ressignificação da informação (Almeida Júnior, 2015; Nunes; Cavalcante, 2017; Santos Neto; Bortolin; Almeida Júnior, 2017).

Para Almeida Júnior (2015), a mediação da informação requer uma concepção de informação que desloque o usuário da categoria de mero receptor, colocando-o como ator central do processo de apropriação. Desse modo, faz-se necessário refletir sobre como os aspectos culturais situados em cada contexto podem interferir nas ações de interferência realizadas pelo mediador, resultando em uma mediação cultural da informação. Isso porque:

A circulação de significados é mais do que um mero fluxo em dois estágios, não estando restrito à transmissão e à recepção de informações, ao contrário, age abrangendo tanto os textos como os usos e apropriações que os indivíduos fazem de tais textos em diferentes contextos (Nunes; Cavalcante, 2017, p. 11).

A apropriação da informação, entendida por Santos Neto, Bortolin e Almeida Júnior (2017) como a capacidade de apreender e atribuir significados aos conteúdos, é fundamental para a transformação da realidade dos sujeitos. Isto é, a mediação da informação fortalece a dimensão social da informação e a valorização da inclusão e cidadania, apresentando potencial para o alcance do protagonismo social. Tal concepção remete à ênfase que Silva e Cavalcante (2023) imprimem à dimensão antropológica e à possibilidade de diálogos interculturais e decoloniais na apropriação da informação, cujo objetivo é compreender como a relação entre informação, cultura e mediação contribui para uma visão humanizada e mais rica dos fenômenos informacionais.

De acordo com Gomes (2019, 2020), o processo de mediação consciente da informação contempla cinco dimensões (dialógica, estética, formativa, ética e política) que, em uma perspectiva social da informação, são encaradas como “instâncias do cuidar” (Gomes, 2020, p. 2). Essas diferentes dimensões colaboram para o desenvolvimento do protagonismo social, capacitando os indivíduos a atuarem de forma consciente e responsável. Ademais:

[...] o alcance das dimensões, tanto das competências em informação, quanto da mediação da informação, representa uma repercussão relevante nas concepções do mundo dos sujeitos informacionais, abrangendo suas próprias ações no fazer social, comprometidos com uma causa coletiva para transformar realidades desde uma tomada de consciência que lhes permitirão assumir a condição de protagonistas sociais (Pacheco; Caldera; Ulian, 2022, p. 1)

Desse modo, a mediação da informação pode ser encarada como um processo dinâmico e culturalmente situado, que capacita os indivíduos, especialmente aqueles em situações de vulnerabilidade, a se apropriarem do conhecimento, a ressignificarem suas experiências e a desenvolverem o protagonismo social.

Uma vez direcionada à promoção da segurança alimentar, a mediação da informação representa uma dimensão particularmente rica e ainda pouco explorada pela Ciência da Informação. No espaço da feira livre, por exemplo, são vivenciadas práticas informacionais com grande circulação de saberes populares, culturais, políticos e até científicos sobre alimentação, saúde, vida cotidiana e meio ambiente. Assim, ao compartilharem, na maioria das vezes de forma oral, informações sobre seus produtos e práticas, agricultores, comerciantes e consumidores remetem a aspectos culturais que podem, portanto, ser potencializados por meio de interferências conscientes dos profissionais da informação.

4 BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES: A APLICABILIDADE DA RESOLUÇÃO Nº 216/2004, DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), por meio da Resolução nº 216/2004, do Ministério da Saúde (RDC-216/04), estabelece as diretrizes técnicas para implementação de boas práticas em serviços de alimentação. Esse regulamento visa garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados, promovendo a segurança alimentar e a proteção da saúde pública através do aprimoramento contínuo dos controles sanitários na cadeia produtiva de alimentos.

A necessidade da aplicação dessas boas práticas é evidenciada por estudos realizados por Almeida e Pena (2010), Cansanção, Dias e Mendes Júnior (2024) e Campos *et al.* (2017). Tais pesquisas, realizadas em ambientes de comercialização de alimentos como as feiras livres, apontam que a intenção ou percepção de higiene nem sempre se traduz nas práticas efetivas necessárias para a inocuidade dos alimentos.

Assim, a RDC-216/04 estabelece os principais conceitos para as boas práticas em serviços de alimentação, definindo termos fundamentais como: alimentos preparados (classificados por temperatura de conservação); anti-sepsia (eliminação de microrganismos); boas práticas (procedimentos que garantem qualidade higiênico-sanitária); contaminantes;

higienização (que engloba limpeza e desinfecção); manipulação de alimentos; manipuladores; manuais de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados, documentos que detalham as operações críticas para a segurança alimentar. Essas definições fornecem a base técnica para a correta implementação das normas nos estabelecimentos (Anvisa, 2004).

Os processos de higienização devem seguir protocolos rigorosos. A manipulação segura dos alimentos exige que todos os operadores mantenham rigoroso controle de saúde, utilizem equipamentos de proteção individual completos, observem protocolos de higiene pessoal e recebam capacitação continuada (Anvisa, 2004). Contudo, a realidade observada em feiras livres, como evidenciado em Almeida e Pena (2010) e Cansanção, Dias e Mendes Júnior (2024), apontam que há necessidades de melhorias higiênico-sanitárias.

A norma da Anvisa (2004) estabelece que o transporte e exposição dos alimentos devem garantir a manutenção da cadeia térmica, proteção contra contaminação e segregação adequada. Um contraste com essas exigências é um dos problemas apontados pelos feirantes. Segundo Campos *et. al.* (2017), 86% dos feirantes em Juiz de Fora relatam não utilizar nenhum método de conservação.

Outro problema relatado pelos feirantes, evidenciado nos estudos de Almeida e Pena (2010), Campos *et. al.* (2017) e Cansanção, Dias e Mendes Júnior (2024), são os resíduos no local das feiras após o término do trabalho. A necessidade de melhoria no gerenciamento de resíduos para evitar contaminação do ambiente da feira fundamentam-se nos princípios de prevenção de contaminação cruzada, controle de perigos microbiológicos citados na RDC-216/04 (Anvisa, 2004).

Reconhece-se, portanto, que a RDC-216/04 representa um marco regulatório essencial para assegurar a segurança alimentar em serviços de alimentação, estabelecendo parâmetros claros para infraestrutura, manipulação e conservação de alimentos. No entanto, estudos em ambientes como feiras livres revelam uma dissonância preocupante entre as normas estabelecidas e as práticas observadas no cotidiano, como a falta de refrigeração adequada e o manejo incorreto de resíduos. Essa lacuna não apenas compromete a eficácia da regulamentação, mas também expõe a população a riscos evitáveis.

Diante desse cenário, para que a norma cumpra seu propósito, torna-se imprescindível a conscientização dos manipuladores de alimentos e o engajamento da sociedade. A implementação efetiva da RDC-216/04 depende, portanto, de um esforço coletivo que une poder público, setor produtivo e consumidores. É nesse sentido, baseando-se na necessidade de que os princípios sanitários se tornem realidade para a garantia da saúde pública, que se percebe o potencial da mediação da informação na ambiência de feiras livres.

5 AÇÕES DE MEDIAÇÃO DA INFORMAÇÃO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES: PROPOSTA COM ÊNFASE NO ARMAZENAMENTO E SANITIZAÇÃO DE ALIMENTOS

A reflexão sobre o potencial da mediação da informação para a promoção da segurança alimentar, juntamente com a síntese da RDC 216/2004 da Anvisa, possibilitou o desenvolvimento de um protótipo de “Guia de Boas Práticas de Armazenamento e Sanitização de Alimentos em Feiras Livres” (Quadro 1). Nessa elaboração, os conteúdos normativos foram sistematizados em um formato visual esquemático, priorizando aspectos críticos como doenças transmitidas por alimentos, contaminação, limpeza e organização do local de trabalho, armazenamento e descarte adequado.

Quadro 1 - Protótipo do Guia de Boas Práticas de Armazenamento e Sanitização de Alimentos em Feiras Livres

O QUE VOCÊ PRECISA SABER?	COMO FAZER CORRETAMENTE
Como evitar a transmissão de doenças por alimentos?	Lavar sempre as mãos antes de manipular os alimentos, após ir ao banheiro e tocar objetos sujos; controlar temperaturas dos alimentos (Quentes: acima de 60° C; Frios: abaixo de 5°); e nunca misturar alimentos crus com cozidos e nem usar as mesmas tábuas e espaços da bancada para expor vegetais e alimentos de origem animal.
Como evitar a contaminação dos alimentos?	Cuidado com objetos estranhos; manter as unhas limpas; utilizar toucas e luvas; guardar os alimentos longe de produtos químicos e material de limpeza; e evitar a manipulação de alimentos de diferentes origens e quando estiver doente.
Como manter a banca sempre limpa e organizada?	Cada coisa no seu lugar: a área suja (local específico para limpeza de utensílios e equipamentos) deve estar separada da área limpa (alimentos longe de material químico, descarte de resíduos e banheiros), e tudo deve ser limpo imediatamente após o uso, com produtos adequados.
Qual a forma correta de higienizar as mãos?	Molhar as mãos, esfregar por aproximadamente 20 segundos com água e sabão neutro (palmas, dorso, entre dedos e unhas), enxaguar em água corrente e

	secar com papel toalha.
Qual a forma correta de higienizar os alimentos?	Lavar em água corrente (folha por folha para as verduras) e depois colocar em solução de hipoclorito de sódio por 10 minutos (1 colher de sopa de hipoclorito para 1 litro de água). Lavar novamente em água corrente e escorrer em um escorredor limpo.
Como armazenar diferentes tipos de alimentos?	Secos: em lugar fresco, armazenado em potes fechados e longe de pragas; Frios: abaixo de 5°C - em refrigerador ou freezer, mantendo carnes cruas sempre na parte de baixo - Congelados: -18°C - em freezer, embalados à vácuo ou potes herméticos; Prontos: acima de 60°C, em banho-maria, por no máximo 6 horas.
Onde e como fazer o descarte do lixo?	Orgânico: lixeira com tampa em sacos resistentes e trocados a cada 4 horas; Reciclável: lavar antes de descartar e separar de acordo com o tipo de material; Óleo: armazenar em bombonas e entregar a coletor especial.

Fonte: Adaptado de Anvisa (2004).

Uma vez estabelecida esta versão preliminar do guia com base na perspectiva dos autores, torna-se necessário consultar o público-alvo, para que as suas avaliações possam subsidiar o aperfeiçoamento e a validação da ferramenta. Por meio de questionários e/ou entrevistas, pode-se verificar até que ponto o conteúdo estabelecido inicialmente para compor o guia apresenta potencial para a apropriação das informações pelos sujeitos – o que, posteriormente, poderá direcionar a reescrita de trechos e a inserção de outras informações, para que a versão final do instrumento apresente uma linguagem didática e acessível. Esta etapa permitirá ajustes na linguagem e na apresentação dos conteúdos, garantindo que as orientações sejam cientificamente corretas e operacionalmente viáveis. Cabe, ainda, incluir ilustrações na versão final, com vistas a dinamizar o instrumento resultante.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Projetar abordagens empíricas e interdisciplinares sobre mediação da informação requer ter em mente o potencial que a interferência realizada pelas pessoas mediadoras imprime na transformação de diferentes realidades. No caso da promoção da segurança alimentar na ambiência da feira livre, um ponto fundamental a considerar é a diversidade do público mediante a complexidade e a subjetividade que envolve a aplicação de normas e legislações. Infere-se, assim, que, em última análise, essas abordagens podem apoiar diferentes políticas públicas e favorecer o desenvolvimento social.

Nesse exercício de idealizar uma ação mediadora para que um instrumento robusto e formal como a RDC 216/2004 se torne compreensível e aplicável num espaço dinâmico como a feira livre, percebe-se a elaboração do guia como uma ação simples, mas dotada de potencial transformador quando levados em consideração a importância e os impactos das boas práticas de segurança alimentar. Isso remete à necessidade de outras investigações que associem esses temas, como alternativa para apoiar políticas públicas mais eficazes.

Não obstante, para que a ferramenta proposta possa cumprir seu objetivo, é fundamental considerar a necessidade de cooperação com o poder público. Com base nisso, pretende-se, para o primeiro semestre de 2026, aplicar a pesquisa em ambiências específicas, a exemplo de centrais de comercialização da agricultura familiar, cujo planejamento deve incluir as formas de apresentação da ferramenta ao público, bem como os custos para a sua confecção e ampla divulgação em meio analógico e digital.

O desempenho de ações de mediação da informação conscientes e irrestritas aos equipamentos informacionais “convencionais” aproxima o fazer científico da sua missão de melhorar a vida das pessoas. Aposta-se nessa concepção para a geração de profissionais cada vez mais comprometidos com a justiça social e a sustentabilidade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA JÚNIOR, O. F. Mediação da informação: um conceito atualizado. In: BORTOLIN, S.; SANTOS NETO, J. A.; SILVA, R. J. (org.). **Mediação oral da informação e da leitura**. Londrina: Abecin, 2015. p. 9-32.

ALMEIDA, M. D; PENA, P. G. L. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 35, n. 1, p. 110-127. jan./mar. 2011. Disponível em: <https://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp/article/view/1021>. Acesso em: 13 maio 2025.

ANDRADE, T. A. **Análise do perfil socioeconômico de agricultores familiares da Central de Comercialização da Agricultura Familiar de João Pessoa-PB**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Alimentos) - Universidade Federal da Paraíba João Pessoa, 2022. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/24343pt_BR Acesso em: 05 maio 2025.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, setembro de 2006.

BUFREM, L. S.; ALVES, E. C. **A dinâmica da pesquisa em Ciência da Informação.** João Pessoa: Editora UFPB, 2020.

CAMPOS, I. C. S. *et al.* Perfil e percepções dos feirantes em relação ao trabalho e segurança alimentar e nutricional nas feiras livres. **HU Revista**, v. 43, n. 3, p. 247-254, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/2869>. Acesso em: 13 maio 2025.

CANSANÇÃO, A. S. C.; DIAS, J. M. M.; MENDES JÚNIOR, W. L. A feira livre como mola propulsora da segurança alimentar e nutricional. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, [S. l.], v. 17, n. 10, p. 1-22, 2024. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index/article/11722>. Acesso em: 13 maio 2025.

COSTA, A. P. V.; LIMA, G. F.; MARTINS, M. C.; MACHADO, M. L.; SOAR, C.; GABRIEL, C. G. Segurança alimentar e nutricional: uma análise sobre o arcabouço legislativo dos estados brasileiros. **Hygeia: Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde**, v. 21, p. e2104, 2025. Disponível em: <https://www.proquest.com/openview/e9559>. Acesso em: 15 maio 2025.

GOMES, H. F. Mediação da informação e suas dimensões dialógica, estética, formativa, ética e política: um fundamento da Ciência da Informação em favor do protagonismo social. **Informação & Sociedade: Estudos**, João Pessoa, v. 30, n. 4, p. 1-23, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/ies/article/view/57047>. Acesso em: 13 maio 2025.

GOMES, H. F. Protagonismo social e mediação da informação. **Logeion: filosofia da informação**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 10-21, 2019. Disponível em: <https://revista.ibict.br/fiinf/article/view/4644>. Acesso em: 13 maio 2025.

NUNES, J. V; CAVALCANTE, L. E. Por uma epistême mediacional na Ciência da Informação. *In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO*, 18., 2017, Marília. **Anais [...]** Marília: ANCIB, 2017. Disponível em: <https://brapci.inf.br/v/104395>. Acesso em: 15 maio 2025.

PACHECO, C. G.; CALDERA, O. M. J. L.; ULIAN, S. M. G. O. As dimensões da mediação da informação e das competências em informação na construção do protagonismo social. **Revista Brasileira de Biblioteconomia e Documentação**, v. 18, n. 2, p. 1-18, 2022. Disponível em: <https://rbbd.febab.org.br/rbbd/article/view/1828>. Acesso em: 15 maio 2025.

SANTOS, N. S. **Só sabe quem passa:** Uma análise antropológica da segurança alimentar de feirantes-agricultores familiares do Cecaf - PB. Dissertação de Mestrado. Universidade



Federal da Paraíba. João Pessoa - PB. 2023. Disponível em:
<https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/28460> Acesso em: 05 maio 2025.

SANTOS NETO, J. A.; BORTOLIN, S.; ALMEIDA JÚNIOR, O. F. A concepção de apropriação da informação nos periódicos da área “Comunicação e Informação” e Anais do ENANCIB. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO - ENANCIB, 18., 2017, Marília. **Anais** [...]. Disponível em: <http://enancib.marilia.unesp.br/index.php/688>. Acesso em 15 maio 2025.

SILVA, C. R.; CAVALCANTE, L. B. Mediação cultural da informação: por uma relação entre informação, cultura e mediação na produção de sentidos e significados sobre o real. **Informação em Pauta**, Fortaleza, v. 8, n. esp., p. 237-251, jul. 2023. Disponível em: <https://brapci.inf.br/v/226555>. Acesso em: 11 maio 2025.