

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE MEDICINA  
CURSO DE NUTRIÇÃO

Mayara Mallmann da Silva

**UM ESTUDO SOBRE ARGUMENTAÇÃO, DOCUMENTÁRIOS E EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Porto Alegre

2019

Mayara Mallmann da Silva

**UM ESTUDO SOBRE ARGUMENTAÇÃO, DOCUMENTÁRIOS E EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição.

Orientadora: Dra. Maurem Ramos

Coorientadora: Me. Vanessa Just Blanco

Porto Alegre

2019

## FICHA CATALOGRÁFICA

### CIP - Catalogação na Publicação

da Silva, Mayara Mallmann  
Um estudo sobre argumentação, documentários e  
educação alimentar e nutricional / Mayara Mallmann da  
Silva. -- 2019.

51 f.

Orientadora: Maurem Ramos.

Coorientadora: Vanessa Just Blanco.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade  
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,  
2019.

1. Educação Alimentar e Nutricional. 2. Meios de  
Comunicação. 3. Argumentação. 4. Comunicação. 5. Saúde  
Pública. I. Ramos, Maurem, orient. II. Blanco,  
Vanessa Just, coorient. III. Título.

**MAYARA MALLMANN DA SILVA**

**UM ESTUDO SOBRE ARGUMENTAÇÃO, DOCUMENTÁRIOS E EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação  
apresentado como requisito parcial para  
obtenção de grau de Bacharel em Nutrição, à  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul,  
Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição.

**Porto Alegre, 8 de julho de 2019.**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova o Trabalho de Conclusão de  
Curso de Graduação “Um estudo sobre argumentação, documentários e educação  
alimentar e nutricional”, elaborado por Mayara Mallmann da Silva, como requisito  
parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Nutrição.

Comissão Examinadora:

---

Prof<sup>a</sup>. Me. Paula Bohrer Ribeiro

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luciana Dias de Oliveira

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maurem Ramos - Orientadora

---

Me. Vanessa Just Blanco - Coorientadora

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de agradecer primeiramente aos meus pais, Mirtes e Adelar, por todo apoio, dedicação, carinho e compreensão ao longo destes anos de graduação. Vocês sempre serão minha casa. À minha irmã Indjara por todo cuidado, brigas, abraços de conforto, sermões e principalmente pelo apoio nesta reta final. Obrigada à Cristal, a melhor poodle do mundo, por ter sido minha melhor amiga desde a infância e ter me ensinado muito do que sei sobre amor. Agradeço também à Snow por ser o melhor cachorro do mundo: Snow e eu contra o mundo, sempre!

Gostaria de agradecer à minha orientadora, Maurem, e à coorientadora, Vanessa, por terem embarcado comigo neste desafio que foi o tema do meu trabalho. Muito obrigada por todas as horas de dedicação, pelas palavras de conforto nos momentos de desespero, pelos puxões de orelha quando foi preciso e por terem feito este trabalho acontecer.

À todas as professoras do curso de Nutrição e às amigas incríveis que fiz ao longo de toda graduação e que levarei, sem dúvida, para a vida toda. Obrigada pelo tempo que passamos juntas, por toda troca de conhecimento e conversas que tivemos.

Gostaria, por último, de agradecer aos meus amigos e aos meus primos que fizeram destes 5 anos os melhores possíveis! Obrigada por todas os jantares compartilhados, jogos de tabuleiro, festas, litros de cerveja, combos duplos e risadas. Amo vocês!

## RESUMO

Documentários possuem relevante potencial como estratégia de educação. Contudo, há poucos estudos científicos que analisem sua aplicabilidade na educação alimentar e nutricional (EAN) e critérios de seleção. Por isso, objetiva-se tanto realizar uma análise argumentativa de um documentário como verificar elementos relevantes para seleção desse, assim qualificando a utilização deste tipo de ferramenta audiovisual como estratégia de EAN. Esta é uma pesquisa básica e qualitativa, na qual predomina a análise da estrutura argumentativa do documentário *Em Defesa da Comida*, complementada pela observação dos bastidores dessa argumentação. Encontrou-se que 60% das afirmações analisadas neste artigo apresentam elementos mais complexos além dos considerados básicos para um argumento ser considerado completo. Prepondera no documentário o discurso direto, autorizado, emotivo e persuasivo, o qual se direciona mais ao público leigo e adulto. Conclui-se que documentários selecionados para práticas em EAN devem observar a qualidade do conteúdo e os aspectos argumentativos para alcance da efetividade.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Meios de Comunicação; Argumentação; Comunicação; Saúde Pública

## ABSTRACT

Documentaries have relevant potential as an education strategy. However, there are few scientific studies that analyze its applicability in food and nutritional education (FNE) and selection criteria. Therefore, it is aimed both to perform an argumentative analysis of a documentary and to verify relevant elements for its selection, thus qualifying the use of this type of audiovisual tool as a FNE strategy. This is a basic and qualitative research, in which the analysis of the argumentative structure of the documentary *In Defense of Food* predominates, complemented by the observation behind the scenes of this argumentation. It was found that 60% of the statements analyzed in this article present more complex elements than those considered basic for an argument to be considered complete. The direct, authoritative, emotive and persuasive discourse prevails in the documentary, which is directed more towards the lay and adult public. It is concluded that documentaries selected for EAN practices should observe content quality and argumentative aspects to achieve effectiveness.

**Keywords:** Food and Nutrition Education; Communications Media; Argumentation; Communication; Public Health

## RESUMEN

Los documentos tienen un potencial relevante como estrategia de educación. Sin embargo, hay pocos estudios científicos que analizan su aplicabilidad en la educación alimentaria y nutricional (EAN) y criterios de selección. Por eso, se pretende tanto realizar un análisis argumentativo de un documental como verificar elementos relevantes para la selección de ese, así calificando la utilización de este tipo de herramienta audiovisual como estrategia de EAN. Esta es una investigación básica y cualitativa, en la que predomina el análisis de la estructura argumentativa del documental *En Defensa de la Comida*, complementada por la observación de los bastidores de esa argumentación. Se encontró que el 60% de las afirmaciones analizadas en este artículo presentan elementos más complejos además de los considerados básicos para que un argumento sea considerado completo. Previamente en el documental el discurso directo, autorizado, emotivo y persuasivo, el cual se dirige más al público laico y adulto. Se concluye que los documentales seleccionados para prácticas en EAN deben observar la calidad del contenido y los aspectos argumentativos para alcanzar la efectividad.

**Palabras clave:** Educación Alimentaria y Nutricional; Medios de Comunicación; Argumentación; Comunicación; Salud Pública



## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 REFERENCIAL TEÓRICO	14
2.1 Contexto alimentar e nutricional	14
2.2 Documentários	16
2.3 Qualidade argumentativa	17
3 JUSTIFICATIVA	18
4 OBJETIVO	18
5 ARTIGO ORIGINAL	19
6 NORMAS DA REVISTA DE INTERESSE DE SUBMISSÃO	43
7 CONCLUSÃO	48
8 REFERÊNCIAS	49

## 1 INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados são produzidos, em sua grande maioria, por indústrias de grande porte. A produção destes alimentos envolve diversas etapas e técnicas de processamento. Além disto, possui uma grande lista de ingredientes onde aparecem substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou que sejam sintetizados em laboratórios, como os corantes, aromatizantes, entre outros (BRASIL, 2014; LOUZADA et al., 2015). Ou seja, uma parte muito ínfima do alimento “base” está presente no ultraprocessado - muitas vezes, nem mesmo aparece. Louzada *et al.* (2015) afirma que estes alimentos são, na verdade, “formulações industriais prontas para o consumo [...]” (p. 2).

A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), avaliou o consumo alimentar de mais de 30.000 brasileiros com 10 anos de idade ou mais. A pesquisa mostrou que 21,5% das calorias provenientes da dieta são provenientes de alimentos ultraprocessados. Os alimentos mais consumidos são os bolos, tortas e biscoitos doces; lanches tipo *fast food*; refrigerantes e refrescos; pães de forma, de hambúrguer e de *hot dog*; guloseimas; além de bolachas salgadas e salgadinhos tipo *chips*; embutidos; pratos prontos ou semiprontos e bebidas lácteas adoçadas (LOUZADA *et al.*, 2015).

Monteiro, Mondini e Costa (2000) mostraram, já em 1996, que o consumo de açúcar excedeu o limite máximo de consumo estabelecido pela Organização Mundial de Saúde (OMS), enquanto que o consumo mínimo de legumes, verduras e frutas não foi atingido nas Regiões Norte, Nordeste e Centro-Sul. Louzada *et al.* (2015) reforça os achados desses pesquisadores ao trazer os resultados da POF 2008-2009 que mostram que os brasileiros excedem as recomendações de consumo de densidade energética, proteína, açúcar livre, gordura *trans* e sódio, ao mesmo tempo que ingerem quantidades insuficientes de fibras e potássio.

Os alimentos ultraprocessados conferem 2,5 vezes mais energia por grama, 2 vezes mais açúcar livre, 1,5 vezes mais gorduras (totais e saturadas) e 8 vezes mais gorduras *trans*, além de apresentar 3 vezes menos fibras, 2 vezes menos proteínas e 2,5 vezes menos potássio quando comparados aos alimentos *in natura* ou minimamente processados. (LOUZADA et al., 2015).

Além de tudo isto, os alimentos ultraprocessados afetam de maneira negativa o meio ambiente (produção, distribuição, comercialização, consumo, descarte), a cultura, por substituírem preparações tradicionais, e a vida social, por tornarem desnecessária a preparação dos alimentos, assim como o compartilhamento desses à mesa (BRASIL, 2014).

A OMS estabeleceu limites populacionais máximos para o consumo de sódio, açúcar, gorduras totais e saturadas, colesterol, além de indicar o menor consumo possível de gorduras *trans*, após o aumento das evidências científicas que comprovam a associação negativa do excesso de consumo de alimentos com esses componentes com a manutenção de um estado saudável (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Esses valores estabelecidos pela OMS vêm sofrendo modificações em seus limites máximos conforme novas evidências vão surgindo.

Em meio a este contexto, surge a necessidade de colocarmos em pauta temas voltados para a alimentação e nutrição, buscando traçar estratégias de educação alimentar e nutricional capazes de causar mudanças relevantes nos hábitos de saúde. No entanto, atualmente, o discurso utilizado para a promoção da alimentação saudável está pautado, principalmente, em definir regras nutricionais, desconsiderando a subjetividade, as histórias de vida, os laços afetivos, relações familiares, dimensões culturais, desejos e prazeres individuais, contexto político e econômico que envolvem a alimentação. Tal discurso reduz o indivíduo a um ser que ingere calorias e nutrientes, esquecendo o valor simbólico da comida de pertencimento familiar, cultural, social e existencial (KRAEMER et al., 2014)

As grandes indústrias de alimentos se apropriam do discurso nutricional e científico sobre a percepção do alimento como um remédio, levando para as prateleiras dos supermercados alimentos enriquecidos, *diet*, *light*, entre outros (KRAEMER et al., 2014). Nestlé (2013) considera que o tema alimentação saudável é eminentemente político e insinua-se a partir da pressão da indústria de alimentos e de sua publicidade em consolidar um conceito de alimentação saudável através de seus produtos.

Por nem sempre considerar a dimensão integral do sujeito, a abordagem educativa convencional para educação alimentar e nutricional, que se fundamenta exclusivamente na transmissão de informações, é insuficiente para motivar mudanças significativas das práticas de saúde (STOTZ, 1993; SCHALL; STRUCHINER, 1995). Desta forma, se faz necessário o desenvolvimento de

abordagens educativas que permitam abraçar os problemas alimentares em sua complexidade, tanto na dimensão biológica como na social e cultural (BOOG *et al.*, 2003).

Dentre as possíveis abordagens educativas, destaca-se o uso do vídeo por viabilizar o acesso a diferentes níveis como cognitivo, afetivo e da ação e aos códigos de comunicação de modo geral. O vídeo permite transportar o sujeito para espaços pontuais de análise de fatos do cotidiano, permitindo o emprego da linguagem artística, corporal e verbal e ainda possibilitando ampliar cenários e valer-se da linha temporal (BOOG *et al.*, 2003). Desta forma, o uso de documentários que trazem o tema alimentação e nutrição pode ser pensado como estratégia de educação alimentar e nutricional.

Um estudo realizado com alunos de duas escolas públicas estaduais de Niterói - RJ, realizou atividades de intervenção no âmbito de educação alimentar e nutricional. Dentre as atividades propostas aos alunos, destacou-se a exibição de um filme-documentário sobre o consumo de *fast food* e o prejuízo à saúde. Essa atividade foi considerada a favorita pela maioria dos alunos (17,6%), seguida da oficina dietética (14,1%) e de modificações nas aulas de educação física (12,7%). Além disso, observou-se ao término do estudo, a redução da frequência semanal e mensal de consumo de lanches e da substituição de almoço e jantar por lanche, fato este que não foi observado no grupo controle (VARGAS *et al.*, 2011).

No entanto, para que um documentário alcance seu objetivo de levar a reflexão sobre alimentação saudável é preciso que o mesmo efetue adequadamente a argumentação. A qualidade argumentativa de uma enunciação é resultante da capacidade do orador de fazer uso de técnicas argumentativas, para expor de forma clara seu raciocínio, organizar o discurso e empregar palavras dotadas de expressividade para ativar a sensibilidade do interlocutor, e de construir uma imagem legítima que passe credibilidade para o auditório (DITTRICH, 2008). Além disso, é necessário considerar o público-alvo do documentário - faixa etária, gênero, contexto social, entre outros - e a coerência e a coesão dos argumentos.

Os documentários possuem relevante potencial como estratégia de educação alimentar e nutricional. No entanto, ainda não temos registros suficientes na literatura científica quanto a linguagem utilizada em documentários com o tema alimentação e nutrição, além de desconhecermos sua qualidade argumentativa. Sendo assim, busca-se com esta pesquisa apresentar brevemente a análise

argumentativa de um documentário com o tema alimentação e nutrição, abrindo assim espaço para que outras pesquisas surjam com o intento de explorar mais o campo da linguagem em alimentação e nutrição.

O seguinte trabalho tem como objetivo realizar uma análise da qualidade argumentativa de um documentário - *Em Defesa da Comida* (EM DEFESA, 2015) - a fim de discutir sobre o uso deste tipo de material audiovisual para práticas de educação alimentar e nutricional, bem como indicar pontos-chave a serem considerados no momento da seleção desse.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Contexto alimentar e nutricional

No Brasil, as doenças crônicas não transmissíveis representavam o maior problema de saúde, sendo responsáveis por 72% das mortes (MALTA et al., 2014). Além disso, é expressivo o aumento do sobrepeso e da obesidade em todas faixas etárias, acometendo 1 em cada 2 adultos e 1 em cada 3 crianças (BRASIL, 2014).

Segundo o *Global Status Report on noncommunicable diseases* (OMS, 2014), das 38 milhões de mortes que ocorreram por doenças crônicas não transmissíveis no ano de 2012, 16 milhões (42%) eram evitáveis. Neste mesmo relatório, a OMS anunciou que os países deveriam definir metas nacionais e implementar medidas eficazes para prevenção de DCNT, tendo em vista que estes números poderiam ser reduzidos significativamente mediante políticas governamentais para restringir o consumo de tabaco, dietas pouco saudáveis, consumo excessivo de álcool e sedentarismo.

As características qualitativas de uma dieta são tão importantes quanto o consumo excessivo de alimentos na definição do estado de saúde - principalmente em desfechos relacionados à DCNT (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Sendo assim, deve-se prestar atenção não apenas no quanto se come, mas no quê se come. Alimentos ultraprocessados, por exemplo, conferem 2,5 vezes mais energia por grama, 2 vezes mais açúcar livre, 1,5 vezes mais gorduras (totais e saturadas) e 8 vezes mais gorduras *trans*, além de apresentar 3 vezes menos fibras, 2 vezes menos proteínas e 2,5 vezes menos potássio quando comparados aos alimentos *in natura* ou minimamente processados. (LOUZADA et al., 2015).

Existe uma tendência mundial de aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, havendo maior intensidade em países de renda média como o Brasil (LOUZADA et al., 2015). A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), avaliou o consumo alimentar de mais de 30.000 brasileiros com 10 anos de idade ou mais. A pesquisa mostrou que 21,5% das calorias provenientes da dieta são provenientes de alimentos ultraprocessados. Os alimentos mais consumidos são bolos, tortas e biscoitos doces; lanches tipo *fast food*; refrigerantes e refrescos; pães de forma, de hambúrguer e de *hot dog*; guloseimas; além de bolachas salgadas e

salgadinhos tipo *chips*; embutidos; pratos prontos ou semiprontos e bebidas lácteas adoçadas (LOUZADA *et al.*, 2015).

A produção de alimentos ultraprocessados envolve diversas etapas e técnicas de processamento e, estes, apresentam uma grande lista de ingredientes onde aparecem substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou que sejam sintetizados em laboratórios, como os corantes, aromatizantes etc (BRASIL, 2014; LOUZADA *et al.*, 2015). Ou seja, uma parte muito ínfima do alimento “base” está presente no ultraprocessado - muitas vezes, nem mesmo aparece. Louzada *et al.* (2015) afirma que estes alimentos são, na verdade, “formulações industriais prontas para o consumo [...]” (p. 2).

Além de tudo isto, os alimentos ultraprocessados afetam de maneira negativa o meio ambiente (produção, distribuição, comercialização, consumo, descarte), a cultura, por substituírem preparações tradicionais, e a vida social, por tornarem desnecessária a preparação dos alimentos, assim como o compartilhamento desses à mesa (BRASIL, 2014).

Monteiro, Mondini e Costa (2000) mostraram, já em 1996, que o consumo de açúcar excedeu o limite máximo de consumo estabelecido pela Organização Mundial de Saúde (OMS), enquanto que o consumo mínimo de legumes, verduras e frutas não foi atingido nas Regiões Norte, Nordeste e Centro-Sul. Louzada *et al.* (2015) reforça os achados desses pesquisadores ao trazer os resultados da POF 2008-2009 que mostram que os brasileiros excedem as recomendações de consumo de densidade energética, proteína, açúcar livre, gordura *trans* e sódio, ao mesmo tempo que ingerem quantidades insuficientes de fibras e potássio.

A OMS estabeleceu limites populacionais máximos para o consumo de sódio, açúcar, gorduras totais e saturadas, colesterol, além de indicar o menor consumo possível de gorduras *trans*, após o aumento das evidências científicas que comprovam a associação negativa do excesso de consumo de alimentos com esses componentes com a manutenção de um estado saudável (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Esses valores estabelecidos pela OMS vêm sofrendo modificações em seus limites máximos conforme novas evidências vão surgindo.

## 2.2 Documentários

Um estudo realizado com alunos de duas escolas públicas estaduais de Niterói - RJ, realizou atividades de intervenção no âmbito de educação alimentar e nutricional. Dentre as atividades propostas aos alunos, destacou-se a exibição de um filme-documentário sobre o consumo de *fast food* e o prejuízo à saúde. Essa atividade foi considerada a favorita pela maioria dos alunos (17,6%), seguida da oficina dietética (14,1%) e de modificações nas aulas de educação física (12,7%). Além disso, observou-se ao término do estudo, a redução da frequência semanal e mensal de consumo de lanches e da substituição de almoço e jantar por lanche, fato este que não foi observado no grupo controle (VARGAS *et al.*, 2011).

Sendo assim, dentre as possíveis abordagens em EAN, destaca-se o uso do vídeo por viabilizar o acesso a diferentes níveis como cognitivo, afetivo e da ação e aos códigos de comunicação de modo geral. O vídeo permite transportar o sujeito para espaços pontuais de análise de fatos do cotidiano, permitindo o emprego da linguagem artística, corporal e verbal e ainda possibilitando ampliar cenários e valer-se da linha temporal (BOOG *et al.*, 2003). Filmes são capazes de provocar forte interesse por meio do dinamismo da imagem em movimento e pelo seu aspecto cultural (VIEIRA; ROSSO, 2011),

Lucena (2012) define um documentário como uma produção audiovisual que registra fatos, personagens e situações que tenham como cenário o mundo real ou histórico e como protagonistas os próprios sujeitos da ação. Para que um documentário alcance seu objetivo de levar a reflexão sobre alimentação saudável é preciso que o mesmo efetue adequadamente a argumentação.

Na análise de documentários, é preciso se ater àquilo que é dito, à voz do documentário, como refere Nichols (2005). A voz do documentário pode objetivar a simples transmissão de um ponto de vista, apresentar argumentos ou defender uma causa específica. Desta forma, “um documentário procura nos persuadir ou convencer, pela força do seu argumento, ou ponto de vista, e pelo atrativo, ou poder, de sua voz” (NICHOLS, 2005 - p. 73).



### 2.3 Qualidade argumentativa

Argumentar é a busca por convencer - “vencer junto com o outro (com + vencer)” (ABREU, 2008 pg. 12) - ou persuadir através de técnicas argumentativas visando remover os obstáculos que nos impedem de chegar a um consenso sobre dado assunto (ABREU, 2008). Sendo assim, para que uma mensagem seja compreendida e aceita como uma verdade, promovendo então uma ação, é necessário argumentar de forma eficiente, ou seja, apresentar argumentos bem construídos, pouco contestáveis, ao enunciatório, observando-se a estrutura desses, como nos indica Toulmin (2003): afirmação (conclusão), dado, garantia, apoio, qualificadores modais e refutações.

A credibilidade de um argumento depende das informações que o compõem. Quanto mais complexo for o argumento apresentado, menores as chances de que haja contra-argumentação ou espaço para dúvidas. Ao se fazer uma simples afirmação, pode-se ser desafiado a demonstrar como se chegou àquela conclusão, para tanto, será imprescindível trazer dados, fatos concretos, quando da resposta ao enunciatório (TOULMIN, 2003).

No entanto, caso esse ainda não se sinta convencido, poderá questionar o que certifica que o dado apresentado permite a afirmação subsequente, exigindo assim que uma garantia seja concedida. Ainda não convencido, o enunciatório poderá indagar o enunciador sobre o que assegura que a garantia fornecida é suficiente. Neste momento, sai-se das hipóteses lógicas apenas e passa-se a conferir respostas categóricas e objetivas, as quais versam sobre estatutos, provisões legais, fatos científicos, entre outros (TOULMIN, 2003).

### **3 JUSTIFICATIVA**

Os documentários possuem relevante potencial como estratégia de educação alimentar e nutricional. No entanto, ainda não temos registros suficientes na literatura científica quanto à linguagem utilizada em documentários com o tema alimentação e nutrição, além de desconhecermos sua qualidade argumentativa. Sendo assim, busca-se com esta pesquisa apresentar brevemente a análise argumentativa de um documentário com o tema alimentação e nutrição, abrindo assim espaço para que outras pesquisas surjam com o intento de explorar mais a qualidade argumentativa de ferramentas de educação alimentar e nutricional como o documentário.

### **4 OBJETIVO**

Realizar uma análise da qualidade argumentativa de um documentário - *Em Defesa da Comida* (EM DEFESA, 2015) - a fim de discutir sobre o uso deste tipo de material audiovisual para práticas de educação alimentar e nutricional, bem como indicar pontos-chave a serem considerados no momento da seleção desse.

**5 ARTIGO ORIGINAL**





















































## 6 NORMAS DA REVISTA DE INTERESSE DE SUBMISSÃO

### RECCIIS - Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde

#### Artigos originais

São contribuições destinadas a divulgar resultados de pesquisa original, com os seguintes elementos: objeto, objetivo, problema, fundamentação teórico-metodológica e resultados claramente descritos. Entre 40 e 60 mil caracteres com espaços.

#### 6.1 Preparação do Manuscrito

O artigo poderá ser elaborado e enviado nos seguintes formatos:

- Write do Libre Office ou Word do MS Office .doc, .docx, .rtf e .odt.
- **Não recebemos artigos em formatos fechados para edição como .pdf e .xps.**

#### 6.2 Formatação

- Página A4 com margens de 2 cm de cada lado.
- Fonte Arial, tamanho 11.
- Espaçamento 1,5 entre linhas em todo o artigo, incluindo resumos e referências.
- As tabelas em espaçamento simples, tamanho 10.

#### 6.3 Identificação

##### Título

- Deve ser conciso, informativo e sem abreviações.
- Deve ser apresentado em português, inglês e espanhol.
- Não use caixa alta no título.

##### Autor

A ordem de autoria deve ser igual no sistema de submissão.

- Nome
- E-mail
- Link do currículo Lattes
- ORCID
- Titulação (por exemplo, Doutorado em Cultura e Sociedade pela Universidade Federal da Bahia)
- Scholar Google
- ResearchGate
- *Link* do repositório institucional
- *Link* do *site* ou blog do grupo de pesquisa
- *Link* do site do autor se houver

#### **6.4 Afiliação institucional**

- Os nomes das instituições devem ser apresentados por extenso e na língua original da instituição, seguidos da informação de cidade, estado e país.
- Não colocar titulações e funções junto às afiliações.
- A identificação das afiliações deve vir agrupada, logo abaixo dos nomes dos autores, em linhas distintas.
- Em caso de duplo vínculo institucional do autor, colocar somente o vínculo em que a pesquisa foi desenvolvida.
- Em casos de cooperação, podem ser incluídas as duas instituições. Ressalta-se que a primeira deverá ser a de maior vínculo.

#### **6.5 Resumo**

- Deve conter até 150 palavras.
- Os resumos devem estar nos idiomas português, inglês e espanhol.

#### **6.6 Palavras-chave**

- Utilize de cinco (5) a dez (10) palavras-chave que representem o conteúdo do artigo e facilitem a recuperação da informação.

- As palavras-chave devem ser apresentadas em português, inglês e espanhol, logo abaixo do resumo de cada idioma e devem ser separadas por ponto e vírgula.
- Solicitamos utilizar os descritores de vocabulários controlados – como Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) e Thesouro da Ciência da Informação – ou especificar o vocabulário utilizado.
- A consulta ao DeCS pode ser feita em: <http://decs.bvs.br/> > Consulta ao DeCS > consulta por índice > Índice permutado > digite palavra chave ou raiz > mostrar ou hierárquico.
- As palavras-chave indicadas pelo autor serão analisadas pela bibliotecária da revista.

### **6.7 Informações do artigo**

- Declaração de contribuição autoral, conforme explicitado em Política de autoria.
- Declaração de conflitos de interesse.
- Fontes de financiamento à pesquisa.
- Considerações éticas.
- Agradecimentos e contribuições adicionais.
- Apresentação anterior.

### **6.8 Estrutura do artigo**

- Sinalize numericamente a hierarquia dos subtítulos nas seções do artigo.
- Utilize negrito nos títulos e subtítulos.
- Utilize maiúsculas apenas na primeira letra de títulos e subtítulos e em nomes próprios.

### **6.9 Citações**

- Não utilize o recurso de numeração automática para as referências.
- Não empregue recursos de gerenciador de referências para normalização.

- Todas as referências devem estar citadas no texto de forma consecutiva e identificadas por números arábicos e sobrescritos. Exemplo<sup>1</sup>
- Não deve haver espaço entre a citação da referência sobrescrita e a palavra anterior.
- Citação de referências sequenciais deve ser separada por traço e não por vírgula, sem espaço entre elas. Exemplo<sup>3-6</sup>
- Citações de referências intercaladas devem ser separadas por vírgulas, sem espaço entre elas. Exemplo<sup>7,9</sup>
- A indicação numérica deve anteceder o sinal de pontuação, seja ele ponto final, ponto parágrafo ou vírgula.
- Citação direta deve estar entre aspas, sem itálico, tamanho 10, na sequência do texto, independente do número de linhas.

#### **6.10 Entrevista/fala de sujeitos/depoimento**

- Deve estar em itálico, tamanho 10, indentada 4 cm.
- A identificação da fala deve ser codificada, apresentada ao final de cada frase entre parênteses sem itálico.

#### **6.11 Siglas**

- As siglas devem ser descritas por extenso na primeira vez em que aparecem no texto.
- Nas tabelas e figuras, devem ser usadas o mínimo necessário, descritas por extenso em notas de rodapé utilizando número romano minúsculo.

#### **6.12 Notas de rodapé**

- Devem contar em número mínimo indispensável.
- Devem ser indicadas no texto por números romanos minúsculos. Exemplo<sup>i</sup>

#### **6.13 Tabelas e quadros**

- Devem ser elaborados com a ferramenta apropriada para construção de tabelas ou quadros no programa Word, OpenOffice ou Writer.
- Não podem ser enviados como imagens.
- Devem ter título informativo e claro, indicando o que pretendem representar.

- Devem estar inseridos no texto assim que citados, e não no final do artigo.
- O título deve ser apresentado acima do quadro ou da tabela.
- As tabelas devem estar abertas nas laterais esquerda e direita.
- Não devem conter linhas internas.
- Devem conter indicação de fonte. Caso sejam elaborados pelos autores, indicar.

#### **6.14 Figuras**

- São considerados figuras: gráficos, desenhos, fluxogramas, esquemas, diagramas.
- Devem estar legíveis, com resolução de 100 dpi, no mínimo.
- Devem possuir título abaixo das mesmas.
- Devem estar inseridas no texto assim que citadas, e não no final do artigo.
- Devem obrigatoriamente também ser enviadas como arquivos suplementares.
- Devem conter indicação de fonte. Caso sejam elaborados pelos autores, indique.

#### **6.15 Fotos**

- Devem estar legíveis e nítidas, com resolução, no mínimo, de 100 dpi, preto e branco ou colorida.
- Devem estar inseridas no texto assim que citadas, e não no final do artigo.
- Devem obrigatoriamente também ser enviadas como arquivos suplementares.
- Devem possuir título abaixo das mesmas.
- Devem ser identificadas como figuras.
- Fotos com pessoas identificáveis devem ter autorização do uso de imagem.
- A autoria da foto deve ser indicada.

#### **6.16 Referências**

- A Reciiis adota o estilo Vancouver para referências. A norma na íntegra pode ser consultada em [http://www.nlm.nih.gov/bsd/uniform\\_requirements.html](http://www.nlm.nih.gov/bsd/uniform_requirements.html).
- Todas as referências devem estar citadas no texto. Sempre que disponível, deve-se informar o DOI dos trabalhos consultados.

## 7 CONCLUSÃO

O documentário *Em Defesa da Comida*, analisado neste estudo, parece se preocupar mais em tocar as emoções de seu público-alvo do que em necessariamente fundamentar melhor os argumentos apresentados. Talvez isso ocorra por subestimar ou superestimar os conhecimentos dos enunciatários, presumindo que não seria preciso se aprofundar muito, porque o público-alvo não entenderia informações científicas ou já saberia o suficiente sobre o assunto.

Contudo, de maneira geral, o documentário levanta uma discussão importante, considerando-se o contexto atual de saúde, que é o “comer comida de verdade”, o que também é defendido pelo Guia<sup>1</sup>. Seu discurso direto instiga o enunciatário a refletir juntamente com o enunciador sobre a questão da alimentação saudável, motivo pelo qual, se utilizado para EAN, atrelado a discussões em grupos, seria um recurso oportuno para conscientização sobre hábitos saudáveis e mesmo para questionamento dos dados que fornece.

Este documentário tem como objetivo persuadir o enunciatário para mudança de hábitos alimentares por meio da aplicação das regras básicas indicadas. Tendo em vista a qualidade dos argumentos apresentados e o uso de outros mecanismos tais quais a repetição, discurso emotivo e discurso autorizado, faz-se capaz de cumprir o objetivo proposto. No entanto, o enunciatário poderá acabar por seguir as ideias apresentadas sem entender a lógica por trás das mesmas.

Para que argumentos em prol do saudável, constantes num documentário, sejam capazes de convencer e mobilizar o sujeito para ação, faz-se necessário que se apresente argumentos mais complexos, como reporta Toulmin<sup>13</sup>, evitando assim que esses sejam refutados ou ensejem dúvidas e questionamentos. Além disso, deve-se considerar o público-alvo, o conteúdo e comprovações científicas, o contexto de produção do material audiovisual, se ainda se adequa às discussões contemporâneas, e a linguagem empregada de forma que se consiga selecionar um documentário de qualidade para práticas de EAN.



## 8 REFERÊNCIAS

ABREU, Antônio Suárez. *A arte de argumentar: gerenciando razão e emoção*. 8. ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2005.

BOOG, Maria Cristina Faber *et al.* Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional para adolescentes: comer... o fruto ou o produto? *Revista de Nutrição*, v. 16, n.3, p. 281-293, 2003.

BRASIL. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

DITTRICH, Ivo José. Por uma retórica do discurso: argumentação técnica, emotiva e representacional. *ALFA: Revista de Linguística*, v. 52, n. 1, 2008.

EM DEFESA da Comida. Direção: Michael Schwarz. Produção: Michael Schwarz; Edward Gray. Narração: Michael Pollan. Roteiro: Michael Schwarz. Califórnia: Kikim Media, 2015. 1 documentário (53 min). Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=3rWfbBlm\\_Vk&t=1220s](https://www.youtube.com/watch?v=3rWfbBlm_Vk&t=1220s)>. Acesso em: 02 de maio 2019.

KRAEMER, Fabiana Bom *et al.* O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 24, n. 4, p. 1337-1360, 2014.

LOUZADA, Maria Laura da Costa *et al.* Impact of ultra-processed foods on micronutrient content in the Brazilian diet. *Revista de Saúde Pública*, v. 49, p. 1-8, 2015.

LUCENA, Luiz Carlos. *Com fazer documentários: conceito, linguagem e prática da produção*. São Paulo: Summus Editorial, 2012.

MALTA, Deborah Carvalho *et al.* Mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis no Brasil e suas regiões, 2000 a 2011. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 23, n.14, p. 599-608.

MONTEIRO, Carlos Augusto; MONDINI, Lenise; COSTA, Renata BL. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). *Revista de Saúde Pública*, v. 34, p. 251-258, 2000.

NESTLE, Marion. *Food politics: How the food industry influences nutrition and health*. Ed. 13. California: University of California Press, 2013.

NICHOLS, Bill. *Introdução ao documentário*. São Paulo: Papyrus, 2005.

SCHALL, Virgínia T.; STRUCHINER, Miriam. Educação no contexto da epidemia de HIV/AIDS: teorias e tendências pedagógicas. In: CZERESNIA, Dina *et al.* *AIDS: pesquisa social e educação*. São Paulo: HUCITEC; 1995. p.84-105.

GEEKSTER. Sorteador. Disponível em: <<https://sorteador.com.br/>>. Acesso em: 31 de maio 2019.

STOTZ, Eduardo Navarro. *Enfoques sobre educação e saúde. Participação popular, educação e saúde: teoria e prática*, v. 1, 1993.

TOULMIN, Stephen Edelston. *The uses of argument*. New York: Cambridge University Press, 2003.

VARGAS, Izabel Cristina da Silva *et al.* Avaliação de programa de prevenção de obesidade em adolescentes de escolas públicas. *Revista de Saúde Pública*, v. 45, n.1, p. 59-68, 2011.

VIEIRA, Fernando Zan; Rosso, Ademir José. O cinema como componente didático da educação ambiental. *Revista Diálogo Educacional*, v.11, n.33, 547-572, 2011.

Organização Mundial de Saúde (OMS). *Global status report on noncommunicable diseases 2014*. Who Library, 2014.