

XVIII ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO – ENANCIB 2017

GT-2 – Organização e Representação do Conhecimento

ORGANIZAÇÃO DO CONHECIMENTO EM RÓTULOS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE DE CONTEÚDO

Luciana Gomes - Universidade Estadual Paulista (Unesp)

Daniel Martínez-Ávila - Universidade Estadual Paulista (Unesp)

KNOWLEDGE ORGANIZATION IN FOOD LABELS: A CONTENT ANALYSIS

Modalidade da Apresentação: Pôster

Resumo: Propõe-se avaliar por meio da análise do conteúdo a rotulagem dos alimentos considerados saudáveis e integrais disponíveis ao consumidor. Por meio da legislação brasileira para rotulagem de alimentos, no contexto de alimentação saudável presente no Guia Alimentar para População Brasileira, pretende-se traçar um panorama geral das leis de rotulagem regulamentadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as consequências que pode causar ao consumidor se não elaborada adequadamente e através da organização do conhecimento aplicada aos rótulos. Para isto, estudam-se as fontes e fatores prescritivos e descritivos da organização do conhecimento na rotulagem alimentar, além da legislação brasileira, do conceito de nutricionismo e as informações contidas nos rótulos alimentares integrais e denominadas como saudáveis pelos próprios fabricantes disponíveis para o consumidor. O universo dessa pesquisa são os aspectos de organização do conhecimento e as informações dos rótulos de alimentos saudáveis e integrais de marcas de grandes empresas disponíveis nos supermercados. A metodologia desta pesquisa será a realização de um estudo teórico-aplicado do ponto de vista dos procedimentos técnicos, qualitativa na forma de abordagem do problema e descritiva em termos de seus objetivos. Busca-se identificar como a informação organizada nos rótulos podem atender às necessidades dos consumidores de forma mais adequada, tornando-se fontes de informação seguras e compreensíveis ao consumidor sem colocar em risco a saúde devido a conteúdo inadequado beneficiado por uma legislação ineficiente.

Palavras-Chave: Rótulo de Alimentos; Organização do Conhecimento; Nutrição.

Abstract: This proposal aims to study the knowledge organization aspects of food labels conducting a content analysis of the healthy and whole foods as they are presented to the consumers. We study the agents that affect this space for knowledge organization such as the Brazilian legislation for food labels in the context of healthy foods and the Food Guidelines for the Brazilian Population. We aim to review the Brazilian legislation on food labels and the regulations of the Brazilian Agency for Health Control in order to determine the possible consequences of this legislation for the knowledge organization of labels and the perceptions of the consumers. Thus, we study the prescriptive and descriptive factors and sources of knowledge organization in the food labels including the regulations, the nutritional contents, and other information included in the food labels of healthy and whole foods. The universe

of this research are the aspects related to knowledge organization and the information of the food labels of healthy and whole foods sold by big and common companies in the Brazilian grocery stores. Our methodology follows a theoretical-practical approach that uses qualitative parameters for the analysis. We aim to identify how the information included in the food labels can meet the needs of the users in a more adequate way, drawing on sources that are safe and understandable for the consumers without putting at risk their health due to inappropriate information and insufficient regulations.

Keywords: Food Labels; Knowledge Organization; Nutrition.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação está relacionada às questões culturais, econômicas e a diversas áreas do conhecimento, como medicina, nutrição, sociologia, comunicação, entre outras, tornando-se objeto de preocupação de políticas de governo relacionadas à saúde da população e da sociedade em busca de informação e transparência. A informação disponibilizada ao consumidor pela indústria alimentícia está no rótulo contido na embalagem dos alimentos, onde as características do produto estão inseridas, organizadas e comunicadas. Conforme Borko (1968, p. 3), a CI investiga as propriedades e o comportamento da informação e a forma como processá-la para possibilitar o seu acesso e o seu uso; está ligada aos conhecimentos relativos à origem, coleta, organização, interpretação, transmissão, transformação e uso de informação, podendo ser analisada como ciência pura ou como ciência aplicada, ao desenvolver produtos e serviços. Além disso, a CI é um campo interdisciplinar. A definição de interdisciplinaridade ajuda-nos a compreender as implicações dessa característica:

Método de pesquisa e de ensino susceptível de fazer com que duas ou mais disciplinas interajam entre si, esta interação podendo ir da simples comunicação das ideias até a integração mútua dos conceitos, da epistemologia, da terminologia, da metodologia, dos procedimentos, dos dados e da organização da pesquisa (JAPIASSU; MARCONDES, 2006, p. 136).

Um dos campos interdisciplinares da CI é com a comunicação. Conforme Saracevic (1996), se o conceito de informação possui inúmeras conotações, o conceito de comunicação também é tomado por diferentes interpretações. E, “de forma fundamental, as relações entre o fenômeno e o processo - informação e comunicação - definem as relações entre CI e comunicação”.

Nesse contexto os rótulos alimentares são fontes de informação para o consumidor e também o meio de comunicação utilizado pelas empresas para atingir o consumidor. De acordo com Almeida (2009, p.13) “a informação em suas múltiplas formas e concepções

(científica, artística, mercadológica) tornou-se central na dinâmica social contemporânea”, e os rótulos estão inseridos nesse cenário.

Por outro lado, a Organização do Conhecimento (OC) é uma área da CI que compreende um complexo rol de atividades que se estende desde a produção e socialização do conhecimento, por meio dos documentos criados para registrá-lo, conservá-lo e transmiti-lo, até o seu uso. Para tal, abrange os processos ligados à representação de conteúdos, os quais valem-se de um conjunto de procedimentos, instrumentos e produtos, de modo a garantir a geração de novo conhecimento (ESTEBAN NAVARRO; GARCÍA MARCO, 1995). A OC trata sobre a descrição, representação, arranjo e ordenação de documentos, representação de documentos, assuntos e conceitos por humanos e por programas de computador (Hjørland 2008, 2016). Em um sentido amplo, Hjørland também indica que a organização do conhecimento trata sobre como o conhecimento é organizado em diferentes domínios e como este pode ser utilizado para a recuperação da informação (Hjørland 2016, p. 481).

Além das ferramentas típicas da organização do conhecimento utilizadas em bibliotecas e outras unidades de informação, como classificações bibliográficas e listas de cabeçalhos de assunto (o que Hjørland chama de organização do conhecimento em sentido “narrow”), outros discursos e espaços de organização de conhecimento que tem sido analisados de forma crítica na literatura sobre organização do conhecimento incluem escalas de medição de temperatura, padrões e valores para medição de furacões, planetas (Olson 2008), e até aspectos cotidianos como os procedimentos e guias na reanimação cardiorrespiratória na área da saúde (Lindh 2015). Tal como indicam Bowker e Star (2000), o mundo atual e os processos de interação humana estão condicionados pelas diferentes classificações que atuam socialmente, desde classificações de doenças até classificações de raças. Neste sentido, consideramos os rótulos alimentares como espaços de organização do conhecimento que também merecem ser estudados criticamente. A escolha dos alimentos com rótulos saudáveis e integrais justifica-se pela crescente preocupação com a alimentação gerada na sociedade, mas com uma rotulagem, no entanto, ineficiente gerando dúvidas ao consumidor.

2 METODOLOGIA

A metodologia desta pesquisa inclui: em um primeiro momento, o levantamento e análise crítica de todos os discursos e instrumentos tanto descritivos como prescritivos que

influem na organização do conhecimento em rótulos alimentares; em um segundo se realizará uma análise de conteúdo de Bardin (1977) da informação contida nos rótulos de alimentos propagandeados pela própria indústria como saudáveis e integrais, e assim verificar a forma como as informações são abordadas pela indústria e a compreensão do consumidor frente à informação contida.

Para elaboração do conceito de alimentação saudável será utilizada a definição do Guia Alimentar para População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde. A escolha da análise de conteúdo é adequada à proposta, por ser um conjunto de técnicas que permitem análise de comunicações e por ser adaptável (Bardin, 1977, p.31).

A análise de conteúdo caracteriza-se como um método de tratamento da informação que está contida nas mensagens, e a palavra integral no rótulo do produto analisada por essa perspectiva, indica, inicialmente, através da leitura flutuante que o produto é mesmo integral, mas aprofundando a análise, outras conclusões podem ser trazidas à tona. Para isso cria-se categorias para analisar o que é pretendido pesquisar. Conforme Maurice Pêcheux (1973, p.43), “a análise de conteúdo trabalha a palavra, quer dizer, a prática da língua realizada por emissores identificáveis (...) procura conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça”.

Dessa forma, o pesquisador trabalha com palavras isoladamente podendo atribuir relações com as mensagens ou tornar possível realização de inferência, de conhecimento a partir da mensagem, no caso da pesquisa pretendida, o rótulo, estabelecendo correspondências entre as estruturas linguísticas ou semânticas e as estruturas sociológicas. A leitura do pesquisador não é, portanto, uma leitura à letra, mas o realçar de um sentido que se encontra em segundo plano (BARDIN, 1977).

3 LEGISLAÇÃO, GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA, INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E ROTULAGEM

O Guia Alimentar para População Brasileira publicado em 2014 rompe com a abordagem tradicional da pirâmide alimentar e se apresenta de forma simplificada, dividindo os alimentos em quatro categorias, definidos de acordo com o processamento empregado, são os alimentos *in natura*, como folhas e frutos, os alimentos obtidos dos alimentos *in natura* utilizados na preparação dos alimentos, como óleos, os alimentos fabricados a partir de alimentos *in natura* e pouco processados como pães e por último os alimentos preparados a

partir de etapas de processamentos e adição de ingredientes industrializados, como refrigerantes e macarrão instantâneo (p. 25 – 26).

A alimentação e o modo de se alimentar sofreram drásticas mudanças nas últimas décadas, conforme Michael Pollan (2007, p.17) “Muita gente hoje parece totalmente satisfeita comendo na extremidade da cadeia alimentar industrial sem parar para pensar no assunto” Com o crescimento da indústria de alimentos, surgiram questionamentos, conforme Gyorgy Scrinis (2008, p.40), a indústria de alimentos trata da alimentação por meio do conceito de nutricionismo para causar grande confusão aos consumidores e defender interesses próprios:

O paradigma do nutricionismo é definido por um foco excessivamente redutor ao nível nutri-bioquímico. Nutrientes específicos, componentes alimentares, ou biomarcadores, tais como gorduras saturadas, índice glicêmico (IG), e a índice de massa corporal (IMC) são abstraídas do contexto de alimentos, dietas e dos processos corporais. Removido de seus âmbitos culturais e ecológicos mais amplos, eles vêm para representar a verdade definitiva sobre a relação entre alimentos e a saúde do corpo. Dentro do paradigma do nutricionismo, este nível nutri-bioquímico de conhecimento não é utilizado para informar e complementar, ao contrário, ele tende a deslocar e minar o conhecimento quanto aos alimentos e a compreensão da relação entre o alimento e o corpo (tradução nossa).

O Guia Alimentar para População Brasileira (2014, p.17), nesse mesmo sentido alerta para mudanças no modo de se alimentar da população brasileira ao substituir alimentos locais por industrializados ultraprocessados e consequentes prejuízos à saúde.

Nesse embate entre a indústria de alimentos capitalista e o direito à informação e à saúde do consumidor, a regulamentação das embalagens está submetida ao crivo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, em âmbito nacional e internacionalmente é regulada pelo *Codex Alimentarius*. De acordo com o “Manual de orientação aos consumidores. Educação para o Consumo Saudável”, elaborado pela ANVISA, (2008) 70% dos consumidores consultam as informações contidas nos rótulos, mas metade dos consumidores não a compreende.

É necessário ressaltar que além de toda a regulamentação específica, o Código de Defesa do Consumidor traz como direitos básicos a obrigação da informação adequada. Rótulo de alimento, de acordo com a ANVISA (2008), é toda inscrição, legenda e imagem ou, toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento. Além das informações obrigatórias, como a lista de

ingredientes, prazo de validade, o fabricante também se utiliza do rótulo inserindo imagens, informações e conteúdos para que o consumidor escolha o seu produto, ou seja, para se comunicar com o consumidor.

A insuficiência legislativa traz consequências para o consumidor, como a venda de produtos com a informação “integral” acerca de um produto que pode não possuir essas características. Em 1978, a resolução nº 12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA, 1978) trazia o seguinte texto: “c) pão integral ou pão preto - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo”. Em 2005 tal legislação foi revogada e a partir disso a indústria ficou livre para inserir no rótulo a informação de integral em alimentos que não possuem nenhum ingrediente integral. O Idec (Instituto de Defesa do Consumidor), após análise de 14 biscoitos vendidos no Brasil como integrais demonstrou que apenas três continham farinha de trigo ou cereal integral como principal ingrediente. Conforme Ana Paula Bortoletto (2016), nutricionista do Idec e coordenadora da pesquisa: “Como não há legislação específica, a indústria tem carta branca para alegar que produtos ultraprocessados são integrais mesmo quando não possuem nenhum tipo de cereal integral, como observado em cinco biscoitos analisados”.

O Guia (2014, p.39) traz orientação expressa para a população no sentido de evitar alimentos ultraprocessados destacando que a produção local deve ser valorizada por não afetar de forma desfavorável o meio ambiente e promover a cultura regional.

4 CONSIDERAÇÕES PARCIAIS

Apesar desta pesquisa de Mestrado estar em andamento, esperamos que os resultados indiquem os reais impactos dos rótulos na sociedade em geral e demonstre como a compreensão do consumidor frente às atuais embalagens é parcial, devido à legislação ineficiente, além de propor uma nova organização da informação adequada aos rótulos dos alimentos escolhidos para análise. A análise de conteúdo poderá contribuir para o desenvolvimento de rótulos adequados às necessidades do consumidor evitando prejuízos à saúde por meio de uma proposta acessível e clara de como a informação está organizada e quais conteúdos são indispensáveis à completa compreensão do rótulo do produto. Esperamos ao final das análises termos condição de contribuir para a discussão em torno da elaboração de nova rotulagem com informações úteis e compreensíveis para o consumidor de modo a resguardar a preservação de seus direitos e ao o acesso a informação e à saúde.

5 REFERÊNCIAS

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.**

Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/12_78_pao.htm> Acesso em: 10.jul.2017.

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Regularização de Produtos – Alimentos.**

Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/produtos/embalagem-e-rotulagem>> Acesso em: 17.jul.2017.

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Manual de orientação aos consumidores educação para o consumo saudável.** Disponível em

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396679/manual_consumidor.pdf/e31144d3-0207-4a37-9b3b-e4638d48934b> Acesso em: 10.jul.2017.

DE ALMEIDA, Marco Antônio. **A produção social do conhecimento na sociedade da informação.** Informação & Sociedade: Estudos, v. 19, n. 1, 2009.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo.** Lisboa: Edições 70, 1977. 226p.

BORKO, H. Information science: what is it? **American Documentation**, v.19, n.1, p. 3-5, 1968.

BOWKER, Geoffrey C. and Susan Leigh Star. **Sorting Things Out: Classification and its Consequences.** Cambridge, Mass: MIT Press. 1999

CAPURRO, R., HJORLAND, B. O conceito de informação. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 12, n. 1, p. 148-207, 2007. Disponível em: Acesso em 10.jul.2017.

CODEX ALIMENTARIUS. Disponível em: <<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>> Acesso em: 29.set.2016

CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm> Acesso em: 16.jul.2017.

ESTEBAN NAVARRO, M. A.; GARCÍA MARCO, F. J. Las primeras jornadas sobre organización del conocimiento: organización del conocimiento e información científica. **Scire**, v.1, n.1, p.149-157, 1995.

FRANCO, Maria Laura Puglisi Barbosa. **Análise de Conteúdo.** Liber Livro, 2008

HJØRLAND, B. “What is Knowledge Organization (KO)?” **Knowledge Organization**, v. 35: 86-101, 2008.

HJØRLAND, B. Knowledge Organization (KO). **Knowledge Organization**, v. 43, n. 6, p. 475-484, 2016.

XVIII ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO – ENANCIB 2017
23 a 27 de outubro de 2017 – Marília – SP

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Disponível em <<https://www.idec.org.br/em-acao/revista/da-para-achar-o-minho/materia/integral-so-que-no>> Acesso em 25.jul.2017

JAPIASSU, Hilton. **Interdisciplinaridade e Patologia do Saber**. Rio de Janeiro: Imago, 2006.

LINDH, KAROLINA. **Breathing Life into a Standard**: The configuration of resuscitation in practices of informing. Lund, Suecia: Lund University, 2015.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Comitê Codex Alimentarius do Brasil CCAB. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/agrotoxicos/JMPR/Legisla%C3%A7%C3%A3o%20e%20Regimento%20CCAB/Regimento%20Interno%20CCAB.pdf> Acesso em: 10.jul.2017

O Estado de São Paulo. SAÚDE. Anvisa vai regular alimentos integrais. Disponível em:<<http://saude.estadao.com.br/noticias/geral,anvisa-vai-regular-alimentos-integrais>> Acesso em: 10.jul.2017

LE COADIC, Y. F. **A Ciência da informação**. Brasília: Briquet de Lemos Livros, 1996.

OLSON, HOPE A. (2008). **Wind and rain and dark of night: Classification in scientific discourse communities**. In eds. Clément Arsenault and Joseph T. Tennis, *Culture and Identity in Knowledge Organization, Proceedings of the Tenth International ISKO Conference, 5-8 August 2008, Montréal, Canada*, pp. 235-241. Würzburg: Ergon Verlag.

PÊCHEUX, M. **Semântica e discurso**: uma crítica à afirmação do óbvio. 2.ed., Campinas: Ed Unicamp, 1997.

POLLAN, Michael. **Regras da comida**: um manual da sabedoria alimentar. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010. 160p.

POLLAN, Michael **O Dilema do Onívoro**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 480p.

SARACEVIC, Tefko. Ciência da Informação: origem, evolução e relações. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 1, n. 1, p. 41-62, jan./jun. 1996.

SCRINIS, Gyorgy. **Gastronomica**: The Journal of Food and Culture, v.8, n.1, p.39-48. Disponível em: <<http://gyorgyscrinis.com/wp-content/uploads/2013/05/GS-Ideology-of-Nutritionism-Gastronomica.pdf>> Acesso em 13 jul. 2017.

VASCONCELOS, L. R. **Planejamento de comunicação integrada**: Manual de sobrevivência para as organizações do século XXI. São Paulo: Summus Editorial, 2009.