

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL
DA SAÚDE

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES
UNIDAS PARA A AGRICULTURA
E ALIMENTAÇÃO

TERMINOLOGIA SOBRE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Definição de alguns termos e expressões de uso corrente

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - INAN
EDIÇÃO EM PORTUGUÊS

1984

**ORGANIZAÇÃO MUNDIAL
DA SAÚDE**

**ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS
PARA AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO**

**COM A COLABORAÇÃO DA
UNIÃO INTERNACIONAL DE CIÊNCIAS
DA NUTRIÇÃO**

**TERMINOLOGIA SOBRE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
Definição de alguns termos e expressões de uso corrente**

1984

Edição em português promovida pelo
INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - INAN/MS
Título original em inglês: "Food and nutrition terminology".

Í N D I C E

	Pá g i n a
APRESENTAÇÃO	05
INTRODUÇÃO DA EDIÇÃO INGLESA	06
ÍNDICE ALFABÉTICO POR ASSUNTO	10
I - PARTE GERAL	18
II - NUTRIÇÃO E DOENÇAS	51
III - NUTRIÇÃO E COMPORTAMENTO	67
IV - DIETAS E INQUÉRITOS ALIMENTARES	70
V - NUTRIÇÃO APLICADA	81
VI - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	94
VII - NUTRIÇÃO E ECONOMIA ALIMENTAR	105
ÍNDICE ALFABÉTICO GERAL	111

APRESENTAÇÃO

A história da Nutrição tem sido marcada por etapas bem definidas, com mudanças evolutivas dos conceitos que a caracterizam e em cada uma delas são envolvidas novas categorias profissionais, em novos setores de atividades e que passam a ter uma significativa importância coparticipativa.

No início, o problema era considerado apenas na área de saúde e, praticamente, apenas ao médico era atribuída a responsabilidade pelo mesmo.

O conceito ampliou-se, a desnutrição passou a ter uma conotação social elevada, advindo daí a necessidade da participação dos outros profissionais da área de saúde e especificamente da área social.

Mais recentemente, a desnutrição começou a ser caracterizada como um problema político-social, envolvendo um maior número de profissionais em múltiplos setores.

Isto significa que a Sociedade, como um todo, está envolvida neste angustiante problema e nesta altura, os conhecimentos básicos de Nutrição devem alcançar grande parte dos profissionais, sobretudo os administradores, planejadores e professores, nos diversos setores de atividades, sejam econômicas, políticas ou sociais.

Este glossário, elaborado pela OMS/OPS, traduzido para o português e editado pelo INAN, contém um conjunto de definições que permitirá ao profissional de qualquer área e, mesmo ao leigo em Nutrição, apreender os conceitos básicos necessários à compreensão desta ciência.

Esperamos que este trabalho possa auxiliar aos que estão envolvidos e se interessam pela solução de um dos maiores problemas sociais do Brasil - a Desnutrição.

Bertoldo Kruse Grande de Arruda
Presidente do INAN

INTRODUÇÃO DA EDIÇÃO INGLESA

Durante o século atual, as pesquisas científicas e as observações realizadas em muitos países vêm possibilitando a aquisição de muitos conhecimentos sobre a nutrição, tanto com relação ao homem como com relação a outras espécies, particularmente os animais domésticos. No que se refere ao homem, demonstrou-se de modo conclusivo que a saúde e o desenvolvimento físico satisfatório dependem da boa nutrição, e que a má nutrição é a maior causa de indisposição, doença e morte. De um modo geral, a importância desses novos conhecimentos tem sido reconhecida e estão sendo feitos esforços cada vez maiores visando aplicá-los na promoção do bem-estar humano; tais conhecimentos já foram empregados com êxito notável no campo da nutrição animal. Servidores em diferentes disciplinas estão participando da campanha mundial para melhorar a nutrição humana. As Nações Unidas e seus órgãos especializados, particularmente a FAO, a OMS e o UNICEF, estão fornecendo uma contribuição considerável.

Embora a nutrição, por si só, possa ser considerada uma disciplina (e às vezes ensinada como tal), grande parte dos novos conhecimentos também tem relação com outros campos: fisiologia, bioquímica, patologia, medicina, saúde pública, economia, sociologia, agricultura e produção de alimentos. Como parte de todo o movimento, emprega-se hoje uma ampla terminologia especializada, extraída das diversas disciplinas envolvidas; esse vocabulário consiste, em parte, de velhos termos, alguns dos quais mudaram de sentido como consequência do progresso científico, mas abrange também muitos termos que foram recentemente criados para satisfazer situações reais e que ainda não obtiveram a aprovação e o reconhecimento conferido pelo longo uso.

A questão da terminologia e de importância direta para o aperfeiçoamento dos programas internacionais de nutrição, mas tem, também, uma maior significação. O progresso na obtenção de conhecimentos mais amplos e precisos sobre o problema, em seus vários aspectos, e na implantação de medidas para resolvê-los, é, até certo ponto retardado pela incerteza e pela confusão no uso e no significado de diversos termos importantes. Para dar apenas um exemplo, a nomenclatura de certos estados clínicos ainda é caótica, e até mesmo um termo fundamental como "desnutrição" é usado

com sentidos diferentes por diferentes autores. O esclarecimento em questões de terminologia deverá ajudar não só as Nações Unidas e seus órgãos especializados, mas também os servidores que atuam em muitos países no campo da nutrição e em setores a ela ligados, ajudando-os a estudar e determinar os problemas de nutrição humana existentes e avaliar os resultados das medidas práticas. Uma outra questão que cabe mencionar aqui é a tradução, de importância especial no contexto dos programas internacionais. Funcionários nacionais e internacionais ficam, às vezes, desconcertados ao verificarem que um termo de uso comum numa língua resulta sem nenhum sentido quando traduzida diretamente para outra ou significa algo totalmente diferente. Evidentemente, a tradução satisfatória interessa particularmente às Nações Unidas e aos seus órgãos especializados.

Em vista dessa situação, a FAO e a OMS elaboraram este manual de definições e terminologia no campo da nutrição. O presente documento, preparado pelos membros da equipe da FAO e da OMS (colaboração de três consultores) e da União Internacional de Ciências Nutricionais, contém definições de alguns termos de uso corrente agrupados sob os seguintes títulos: Termos Gerais; Nutrição e Doenças; Nutrição e Comportamento; Dietas e Levantamentos Alimentares; Nutrição aplicada ; Ciência e Tecnologia de Alimentos; e Nutrição na Economia Alimentar. Os grupos designados respectivamente como Termos Gerais e Nutrição Aplicada são concernentes a uma vasta gama de atividades direta ou indireta relacionadas com a nutrição, enquanto que o grupo Nutrição e Doença relaciona-se com os campos da medicina e da saúde pública. Alguns dos demais grupos tratam de áreas mais especializadas; por exemplo, os termos incluídos sobre o título Nutrição na Economia Alimentar são comumente usado pelos economistas de alimentos, e os que aparecem sob o título de Nutrição e Comportamento são usados pelos antropólogos sociais quando seus estudos relacionam-se à nutrição. Deve ser dito aqui que o agrupamento lógico é amiúde difícil e às vezes impossível; certos termos poderiam muito bem ser colocados num grupo diferente daqueles em que aparecem. Além disso, conquanto o agrupamento possa ser cômodo, ele não deve obscurecer o fato de que, no estudo e combate aos problemas nutricionais, é indispensável um enfoque interdisciplinar.

A compilação não pretende ser um "glossário" ou "dicionário" amplo, abrangendo todo o campo da ciência da nu-

trição e suas aplicações, mas procura definir termos especialmente escolhidos por serem de uso corrente, particularmente nos programas internacionais de nutrição. Focaliza, especialmente certos termos que exigem uma definição clara para que sejam evitados os malentendidos; por ex., "desmame", "grupos vulneráveis" e "carência (ou desnutrição) protéico-energético". Os termos que possuem uma conotação claramente reconhecida e que são descritos e definidos nos livros-texto comuns (por ex., os nomes de doenças carenciais bem conhecidas, como béri-béri e pelagra) foram omitidos. Contudo, foram feitas aqui duas exceções: incluiu-se "xerofthalmia" devido às diferenças de opinião sobre a extensão e significado do termo, e "anemia nutricional" porque uma reunião de pesquisadores, patrocinada pela OMS, apresentou recentemente uma definição nova de grande valia. Em diversos casos, as definições propostas por organismos oficiais ou contidas em publicações abalizadas são aceitas e citadas tal como estão.

A maioria das definições foram acrescidas de "Notas", algumas de tamanho considerável, que, em geral, procuram explicar a origem e o fundamento lógico das definições, e algumas discutem as vantagens e desvantagens dos termos alternativos. De quando em vez recomenda-se que um termo familiar seja abandonado por não poder ser definido com clareza e por gerar confusão. Entre os termos cuja invalidação é sugerida estão alguns que já desempenharam um papel útil no passado mas que estão hoje em desacordo com os conhecimentos cada vez mais avançados.

Por vezes, a escolha dos termos depende do uso corrente e não de princípios científicos. Desse modo, a notável palavra "Kwashiorkor" está firmemente consagrada nas publicações e a esta altura seria descabido sugerir sua eliminação. De mais a mais, determinados servidores podem ter uma forte preferência por um dado termo, continuando a usá-lo e defendendo o seu uso mesmo depois que ele foi abandonado pela maioria. Um outro ponto é que o conhecimento dos aspectos da nutrição humana, para muitas pessoas, ainda está incompleto, o que por si só acarreta imprecisão no uso de certos termos e no significado dos mesmos.

Finalizando, expressamos os nossos agradecimentos ao Dr. W. R. Aykroyd, consultor da OMS, à Dra. Jean Mayer

consultora da FAO, que esboçou a primeira minuta de definições, ao Sr. M. Nicole, que ajudou as secretárias da FAO e da OMS a revisarem as definições, e à União Internacional de Ciências Nutricionais, que gentilmente incumbiu-se de rever o documento.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL
DE SAÚDE

ORGANIZAÇÃO PARA A
ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA

Com a colaboração da
UNIÃO INTERNACIONAL DE CIÊNCIAS NUTRICIONAIS

NUTR / 73.2
ORIGINAL: INGLÊS

TERMINOLOGIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Conceito de termos e expressões selecionados, de uso corrente.

As definições no presente documento destinam-se principalmente a facilitar o trabalho das Organizações e Órgãos do Sistema das Nações Unidas e não devem ser consideradas como oficiais nem definitivas.

A edição do presente documento não constitui publicação formal. Ele não poderá ser revisto, citado ou resumido sem a anuência da Organização Mundial de Saúde. As opiniões expressas nos artigos assinados são da responsabilidade exclusiva dos autores.

I - TERMOS GERAIS

1 - Ácido graxos essenciais	18
2 - Adaptação fisiológica	18

3	- Adequação fisiológica	18
4	- Água metabólica	18
5	- Alimentação (ou sustento)	19
6	- Alimentação artificial	19
7	- Alimentação mista (de lactentes)	19
8	- Alimentar	20
9	- Alimento	20
10	- Alimento básico	21
11	- Alimento de desmame	21
12	- Alimento de qualidade	22
13	- Alimento infantil	22
14	- Alimento natural	22
15	- Alimento para fins dietético	22
16	- Alimento protetor	23
17	- Alimento tradicional	24
18	- Aminoácido essencial	24
19	- Aminoácido limitante	24
20	- Antagonista	25
21	- Aproveitamento líquido da proteína	25
22	- Balanço metabólico	25
23	- Bioenergético	26
24	- Caloria	26
25	- Carotenóide provitamina A	27
26	- Desmame	27
27	- Dieta equilibrada	28
28	- Dietético	28
29	- Dietista	29
30	- Disponibilidade (Fisiológica)	29
31	- Energia líquida	30
32	- Energia líquida para manutenção	30
33	- Energia líquida para produção	30
34	- Energia metabolizável	30
35	- Ensaio	31
36	- Equivalente do Beta-caroteno	31
37	- Equivalente de retinol	31
38	- Estado nutricional	31
39	- Fator de risco	32
40	- Gosto	32
41	- Grupo vulnerável	32
42	- Homem-tipo (ou homem-padrão)	33
43	- Incidência	34

44 - Índice de hidroxiprolina	34
45 - Lactante	35
46 - Lactente	35
47 - Massa celular corporal	35
48 - Massa tissular ativa	36
49 - Médico nutrólogo	36
50 - Metabolismo basal	36
51 - Metabolismo em repouso	37
52 - Mulher-tipo (ou mulher-padrão)	37
53 - Necessidade energética	38
54 - Nitrogênio não específico	38
55 - Nível seguro de ingestão (proteínas)	39
56 - Nutrição	39
57 - Nutrição em saúde pública	40
58 - Nutricionista	40
59 - Nutriente	41
60 - Nutriente disponível	41
61 - Organoléptico	42
62 - Padrão de referência para aminoácidos	42
63 - Polifagia	42
64 - Precursores vitamínicos	42
65 - Pré-escolar	43
66 - Prevalência	43
67 - Primeira infância	44
68 - Produto alimentício	44
69 - Quociente respiratório	44
70 - Quota alimentar recomendada	45
71 - Quota real sugerida	46
72 - Ração	46
73 - Regime alimentar	47
74 - Requerimentos nutricionais	48
75 - Retinol	48
76 - Saciidade	48
77 - Saudável (ou salutar)	48
78 - Sequência de aminoácidos	49
79 - Substância marcada	49
80 - Tamanho corporal metabólico	49
81 - Taxa de metabolismo basal	50
82 - Teste gustativo	50
83 - Transferência de energia biológica	50
84 - Unidade de consumo	50

85 - Valor biológico (de uma proteína)	51
--	----

II - NUTRIÇÃO E DOENÇAS

86 - Ácidos acetônicos	51
87 - Alergenos	51
88 - Anemia nutricional	52
89 - Anorexia	52
90 - Antibióticos	53
91 - Apetite	53
92 - Carência específica	53
93 - Cegueira noturna	53
94 - Desequilíbrio alimentar	54
95 - Desnutrição	54
96 - Desnutrição protéico-energético (DPE)	54
97 - Desnutrição secundária	58
98 - Diarréia de desmame	58
99 - Doença carencial	59
100 - Emaciação	60
101 - Fator intrínseco	60
102 - Fome	61
103 - Inanição	61
104 - Intoxicação alimentar	61
105 - Kwashiorkor	62
106 - Má nutrição	63
107 - Marasmo nutricional	63
108 - Nanismo nutricional	63
109 - Obesidade	64
110 - Pica	64
111 - Prematuro	64
112 - Sinais clínicos de desnutrição	65
113 - Síndrome pluricarencial	66
114 - Sobrepeso	66
115 - Superalimentação	66
116 - Transtorno nutricional	66
117 - Xeroftalmia	67

III - NUTRIÇÃO E COMPORTAMENTO

118 - Aceitabilidade do alimento	67
119 - Aceitação do alimento	68

120 - Aculturação	68
121 - Alimento ritualístico	68
122 - Hábitos alimentares	69
123 - Preferência alimentar	69
124 - Proibição alimentar	69
125 - Ritual alimentar	69
126 - Tabu alimentar	70
127 - Tolerância alimenatar	70

IV - DIETA E INQUÉRITOS ALIMENTARES

128 - Anamnese	70
129 - Calorias de origem protéica	71
130 - Coeficiente de eficácia protéica (PER)	71
131 - Conteúdo calculado de nutrientes	71
132 - Critério para apreciação de uma dieta	72
133 - Dieta aterogênica	72
134 - Dieta metabólica	72
135 - Dietética	72
136 - Digestibilidade (de uma proteína)	73
137 - Dose diária aceitável	73
138 - Equivalente do homem adulto	73
139 - Escore químico	73
140 - Excesso calórico	74
141 - Fator de conversão calórica	74
142 - Fator de conversão de nitrogênio	75
143 - Inquérito de consumo alimentar	75
144 - Inquérito domiciliar	76
145 - Levantamento do estado nutricional	76
146 - Levantamento sócio-econômico	77
147 - Método recordatório	77
148 - Padrão alimentar	77
149 - Padrões dietéticos	77
150 - Pesquisa de orçamento familiar	78
151 - Porção comestível	78
152 - Porcentagem calórica líquida das proteínas alimentares (NDp Cal %)	78
153 - Prega cutânea	79
154 - Proteína padrão	79
155 - Registro alimentar	79
156 - Requerimentos calóricos	80

157 - Serviço Dietético	80
158 - Unidade Alimentar	81
159 - Unidade familiar	81
160 - Valor líquido das proteínas	81

V - NUTRIÇÃO APLICADA

161 - Ajuda alimentar	81
162 - Alimentação coletiva	82
163 - Alimentação de urgência	83
164 - Alimentação escolar	83
165 - Alimentação industrial	83
166 - Alimentação institucional	84
167 - Alimento protéico	84
168 - Avaliação	85
169 - Centro de recuperação nutricional	86
170 - Comissão do código alimentar FAO/OMS	86
171 - Complementação com aminoácidos	87
172 - Concentrado protéico	87
173 - Educação alimentar	87
174 - Enriquecimento (de um alimento)	88
175 - Ensino da nutrição	89
176 - Estudo longitudinal	90
177 - Indicador nutricional	90
178 - Informações de base	90
179 - Merenda (ou lanche)	91
180 - Política de alimentação e nutrição	91
181 - Promoção de alimentos	91
182 - Programa de complementação alimentar	92
183 - Programa de nutrição aplicada	92
184 - Recuperação nutricional	94
185 - Socorro alimentar	94

VI - CIENCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

186 - Aditivo alimentar	94
187 - Adulterante alimentar	94
188 - Aflatoxina	95
189 - Agentes Antiaglutinante	95
190 - Agentes branqueadores	95
191 - Agentes clarificantes	96
192 - Agentes estabilizadores	96

193 - Alimentos dietéticos	96
194 - Alimentos elaborados	96
195 - Alimentos formulados	97
196 - Amaciantes	97
197 - Antimicrobianos	97
198 - Antioxidantes	98
199 - Ciência dos alimentos	98
200 - Contaminantes radioativos	99
201 - Emulsivo	99
202 - Engenharia de alimentos	99
203 - Hidrolisados protéicos	100
204 - Higiene alimentar	100
205 - Irradiação de alimentos	100
206 - Isolado de proteínas	101
207 - Manipulação de alimentos	101
208 - Nível de tolerância (para aditivos)	101
209 - Norma Alimentar	102
210 - Proteínas de origem bacteriana	102
211 - Proteínas texturizada	102
212 - Proteínas unicelulares	103
213 - Resíduos de pesticidas	103
214 - Saneamento alimentar	103
215 - Tecnologia de alimentos	103
216 - Toxicidade de nutrientes	104
217 - Umectantes	104

VII - NUTRIÇÃO E ECONOMIA ALIMENTAR

218 - Abastecimento nacional de alimentos	105
219 - Alimento local	105
220 - Aproveitamento de alimento	105
221 - Balanço alimentar	105
222 - Crise de fome	106
223 - Demanda de alimentos	106
224 - Demanda potencial de um alimento	107
225 - Disponibilidade de alimentos	107
226 - Economia alimentar	107
227 - Elasticidade da demanda de alimentos	108
228 - Escassez de alimentos	108
229 - Meta de consumo alimentar	108
230 - Oferta de alimentos	109

231 -	Projeção de consumo alimentar	109
232 -	Tendência do consumo de alimentos	109
233 -	Utilização dos alimentos	110

I - TERMOS GERAIS

- 1 - ÁCIDO GRAXO ESSENCIAL I: Essential fatty acid
 F: Acide gras essentiel
 E: Acido grasso essencial

Definição

Ácido graxo que não pode ser sintetizado pelo ser humano nem pelos animais cujo organismo requer este nutriente para o crescimento, manutenção e funcionamento correto.

- 2 - ADAPTAÇÃO FISIOLÓGICA I: Adaptation (Physiological)
 F: Adaptation physiologique
 E: Adaptacion fisiologica

Definição

São as modificações dos processos fisiológicos humanos ou animais que resultam de mudanças do ambiente físico, alimentos ou disponibilidade de nutrientes.

- 3 - ADEQUAÇÃO FISIOLÓGICA I: Adequacy (Physiological)
 F: Adecuati on physi ologi que
 E: Adecuati on fisi ologi ca

Definição

É a relação entre uma ingestão terminada e as necessidades fisiológicas do ser humano ou de animais específicos referente a um determinado nutriente, por exemplo, "adequação de vitamina A".

- 4 - ÁGUA METABÓLICA I: Metabolic water
 F: Eau metaboli que
 E: Agua metaboli ca

Definição

Água produzida no organismo pela metabolização das proteínas, lipídios e carboidratos, através da oxidação do Hidrogênio neles contidos.

- 5 - ALIMENTAÇÃO (ou SUSTENTO) I: Nourishment
F: Nourriture
E: Alimentación

Definição

Ato de proporcionar ou receber alimento.

Sinônimo inglês: feeding (uso médico)

NOTA

Não se deve confundir "alimentação" com "nutrição". O primeiro termo corresponde a um processo voluntário e consciente por meio do qual o ser vivo recebe alimentos para seu consumo, enquanto que o segundo trata de um processo ou conjunto de processos involuntários de transformação dentro do organismo. Em inglês o termo "nutrition" abrange também o sentido que tem em espanhol o termo "alimentación".

- 6 - ALIMENTAÇÃO ARTIFICIAL I: Artificial feeding
F: Alimentation artificielle
(nourrissons)
E: Alimentación artificial
(del niño lactente)

Definição

Por alimentação artificial entende-se principalmente a forma de alimentação de lactentes que emprega leite que não seja o leite humano.

NOTA

Em condições especiais, a alimentação artificial também poderia ser usada na alimentação de adultos (pós-operatória, etc.)

- 7 - ALIMENTAÇÃO MISTA (DE LACTENTES) I: Mixed feeding (of infants)
F: Alimentation mixte
(du nourrisson)
E: Alimentación mixta
(del lactente)

Definição

Forma de alimentação de lactentes que recebem al-

guns alimentos sólidos enquanto ainda se alimentam ao seio ou com mamadeira (leite).

- 8 - ALIMENTAR I: Dietary
F: Alimentaire
E: Alimentario

Definição

Próprio de, ou relativo à dieta, ou ao consumo de alimentos.

NOTA

O termo inglês "dietary" deve ser usado somente como adjetivo.

- 9 - ALIMENTO I: Food
F: Aliment
E: Alimento

Definição

- (Sentido fisiológico) Material nutritivo introduzido no organismo e que preenche as necessidades de manutenção, crescimento, funcionamento e restauração dos tecidos.

- (Sentido comportamental) Material biológico identificado pelo indivíduo ou pelo grupo como sendo próprio para cumprir as funções fisiológicas acima descritas e geralmente consumidos para esse fim, ou às vezes por motivos sociais ou outros motivos (religiosos, culturais, etc.).

NOTA

No inglês popular, "food" é muitas vezes usado para designar alimentos em forma sólida (em contraste com as bebidas). Essa distinção não é endossada pelas organizações internacionais, que reconhecem como "food" qualquer material nutritivo consumido pelas pessoas, qualquer que seja seu estado físico.

Para fins legais, diversos países adotaram definições bem amplas para o termo "alimento", de modo a colocar um bom número de substâncias que não seriam normalmente consideradas alimentícias (por ex: creme dental, goma de mascar, etc.,) sob o controle dos próprios órgãos que regulamentam os alimentos. O livro Objetifs et principes fondamentaux d'un droit com paré de l'alimentation, fascículo 1: Introduction générale et

domaine d'Application, de E. J. Bigwood e A. Gérard (Bale, S. Karger, 1967) aborda esse assunto por menorizadamente.

- 10 - ALIMENTOS BÁSICOS
- I: Staple food
F: Aliment de base
E: Alimento de base

Definição

Alimento que é consumido regularmente num país ou numa comunidade, do qual se obtém uma proporção considerável do fornecimento total de calorías de uma dieta, principalmente nos setores populacionais mais pobres e em épocas de escassez de alimentos.

NOTA

Deve-se mencionar o nome do alimento ao usar o termo "alimento básico".

- 11 - ALIMENTO DE DESMAME
- I: Weaning food
F: Aliment de sevrage
E: Alimento para el destete

Definição

Alimento que contribui para preencher as necessidades nutricionais dos lactentes durante o período de desmame.

NOTA

Essa definição abrange uma vasta gama de alimentos e preparados alimentares, do mingau (ou papa) de alimentos obtidos no próprio local, de preparo caseiro, aos produtos lácteos infantis produzidos industrialmente. Os alimentos regularmente dados às crianças durante o período de desmame variam grandemente de uma comunidade para outra. No entanto, o termo "alimentos de desmame" é às vezes aplicado erroneamente a determinadas misturas ou preparados ricos em proteína, os quais são dados aos lactentes e crianças como alimentos complementares, em especial os preparados fabricados a partir de fontes de proteína vegetal ou animal que normalmente não são usados na alimentação humana (por exemplo: concentrados proteicos). Ao usar o termo nesse sentido restrito e específico, os profissionais de nutrição não devem desprezar o fato de que, em muitas cir-

F: Aliment diététique et de régime

E: Alimento de usos dietéticos particulares/especiales.

Definição

Alimento distinto dos alimentos comuns devido à sua composição especial e/ou devido a modificações físicas, químicas, biológicas ou outras modificações resultantes de processo industrial.

Por esse motivo, ele preenche as necessidades alimentares especiais de pessoas cujos processos normais de assimilação ou metabolismo modificaram-se, ou de pessoas em quem é preciso conseguir um determinado efeito por meio de uma ingestão controlada de alimentos.

É alimento e não medicamento.

Sinônimo: alimento dietético

NOTA

Essa definição baseia-se na definição elaborada pela Comissão Mista FAO/OMS de Códigos sobre Alimentos para Fins Dietéticos Especiais em sua segunda sessão (Freiburg in Breisgau, de 6 a 10 de novembro de 1967), quando ela resolveu que a expressão "produto dietético" deve ser substituído por "alimentos para fins dietéticos especiais".

A Comissão concluiu que os alimentos que têm componentes adicionados ou removidos não constituem necessariamente alimentos para fins dietéticos especiais, a menos que tal adição ou remoção tenha uma finalidade alimentar especial.

16 - ALIMENTO PROTETOR

I: Protective food

F: Aliment protecteur

E: Alimento protector

Definição

Alimento de valor especial para o desenvolvimento físico e para a proteção da saúde, em virtude de sua riqueza em determinados nutrientes essenciais.

Definição

É o aminoácido essencial de uma proteína que se acha com déficit percentual maior quando comparado com a proporção do mesmo numa quantidade similar de outra proteína tomada como padrão (ver escore químico).

20 - ANTAGONISTA

I: Antagonist
F: Antagoniste
E: Antagonista

Definição

Composto que interfere ou bloqueia a utilização ou ação fisiológica normal de um nutriente. Ex. fitado, oxalato na utilização do ferro.

21 - APROVEITAMENTO LÍQUIDO DA PROTEÍNA

I: Net protein utilization
F: tilisation protéique nette
E: Utilización neta de la proteína

Definição

Proporção de nitrogênio da proteína ingerida que é retida ou seja, o produto da relação entre o valor biológico e a digestibilidade.

SÍMBOLO : ALP (inglês : NPU)

NOTA

Para o cálculo do ALP e proteína deve ser administrada ao nível de manutenção. No homem, o valor do "aproveitamento líquido da proteína" deve ser obtido através de dosagens do equilíbrio nitrogenado, enquanto que nos animais pode ser avaliado por análise direta do corpo.

O ALP pode ser avaliado em condições padronizadas (ALP_{pd}) ou sob condições operacionais (ALP_{op}).

Em inglês, ALP_{pd} corresponde a NPU_{st} e ALP_{op} a NPU_{op} .

22 - BALANÇO METABÓLICO

I: Metabolic balance
F: Bilan metabolique
E: Balance metabolico

Definição

A comparação entre a ingestão e a excreção de um nutriente específico; o balanço pode ser negativo (excesso de excreção) ou positivo (retenção no organismo) ou em equilíbrio.

23 - BIOENERGÉTICO

I: Bioenergetics

F: Bioenergetiques

E: Bioenérgeticos

Definição

Ramo da Biologia que trata das relações dentro dos organismos vivos, isto é da troca de energia por eles mesmos produzidos.

24 - CALORIA

I: Calorie

F: Calorie (=Kilocalorie)

E: Caloria

Definição

A Caloria (com "C" maiúsculo) é a unidade de calor usada na carência da nutrição humana, no mais das vezes para indicar um equivalente energético. Trata-se do nível de calor necessário para elevar a temperatura de um litro d'água de 14,5 °C para 15,5 °C, em condições normais de pressão atmosférica.

NOTA

Muitas organizações nacionais e internacionais têm recomendado que todas as formas de energia sejam expressas quantitativamente em termos de Joules. A Comissão Mista 'Ad Hoc' FAO/OMS sobre Necessidades Proteíco-energéticas, ⁽¹⁾ reunida em Roma em 1971 resolveu seguir essa recomendação, mas sugeriu que os valores também fossem expressos em Calorias, unidade tradicionalmente usada pelos profissionais da Nutrição. O Joule é a energia despendida quando 1 kg se desloca à distância de 1 metro pela força de um newton (o newton é a unidade de força do Sistema Internacional de Pesos e Medidas, ou seja, a força que dá a 1 kg uma aceleração de 1 metro por segundo). A unidade habitual de energia nos estudos de nutrição, a Kilocaloria, é equivalente a 4.184 Kilojoules.

(¹) Série de Informes Técnicos, Organização Mundial da Saúde, e Série de informes sobre Reuniões de Nutrição, FAO, 1973.

- 25 - CAROTENÓIDE - PROVITAMINA A I: Provitamin A carotenoid
 F: Carotenoide provitamine A
 E: Carotenoide provitamina A

Definição

É o termo genérico utilizado para todos os carotenóides que tem a atividade biológica do beta-caroteno. Ao referir-se à atividade biológica dos carotenóides - provitamina A a expressão "atividade de provitamina A" ou "equivalência retinol" são comuns. (AIN Comitê de Nomenclatura, 1969).

SINÔNIMO : CAROTENO

- 26 - DESMAME I: Weaning
 F: Sevrage
 E: Destete

Definição

Substituição, geralmente gradativa, do leite materno por outros alimentos, os quais passam a integrar o regime alimentar do lactente e levam à suspensão total da amamentação. Às vezes pode ocorrer intempestivamente quando o lactente é afastado do seio de modo repentino antes que tenha terminado a secreção de leite (desmame precoce).

NOTA

- O desmame tem início quando se introduz na dieta do lactente outros alimentos além do leite materno e prolonga-se até que a criança se afaste completamente do seio, ou até que cesse a secreção de leite (visto que, em algumas circunstâncias, a criança pode continuar a ser colocada ao seio, sem conseguir alimentar-se.). Enquanto isso, durante o período de desmame, introduz-se alimentos em quantidades cada vez maiores, substituindo gradativamente o leite materno.

- A suspensão total do aleitamento materno geralmente ocorre até os 02 anos de idade. Para alguns autores, o "desmame" refere-se apenas ao momento em que há uma interrupção total da amamentação.

- O termo "práticas habituais de desmame" aplica-

se aos diversos métodos e momentos de substituição do leite materno por outros alimentos.

- 27 - DIETA EQUILIBRADA I: Well-balanced diet
 F: Diète équilibré
 E: Dieta equilibrada

Definição

Dieta que contém quantidade adequada os alimentos necessários para assegurar os requerimentos nutricionais.

NOTA

Há várias décadas, os nutrólogos e nutricionistas vêm utilizando os termos "dieta equilibrada" ou "dieta bem equilibrada" e "dieta desequilibrada" sem definir exatamente seu significado.

Algumas vezes se referiram à natureza da dieta quanto ao seu aporte energético e de nutrientes relacionando-os com as "recomendações e/ou requerimentos nutricionais"; outras vezes, referem-se a sua composição com respeito aos principais grupos de alimentos. Estes conceitos se modificaram com o avanço dos conhecimentos científicos, pois sabe-se que uma dieta pode satisfazer as necessidades energéticas e de nutrientes quando comparada com as "recomendações nutricionais", mas entretanto ser inadequada, por conter excesso de um determinante nutriente.

Dieta equilibrada, portanto, deve ser: suficiente para cobrir as necessidades energéticas; completa, para cobrir os requerimentos dos nutrientes; harmônica de modo que os diferentes nutrientes guardem uma correta relação entre si; e adequada à situação biológica do indivíduo.

- 28 - DIETÉTICO I: Dietetic
 F: Diététique
 E: Dietético

Definição

Próprio de, ou relativo às características alimentares de um alimento.

29 - DIETISTA

I: Dietitian

F: Diététicien/Dútéficienne

E: Dietista

Definição

Um especialista de formação profissional, responsável pelo cuidado nutricional de um indivíduo ou grupo. Este cuidado inclui a aplicação da ciência e arte da nutrição humana para ajudar as pessoas na seleção e obtenção de alimentos com o propósito primeiro de nutrir os organismos, seja em estado de saúde ou de enfermidade, durante os diferentes ciclos da vida. Esta participação pode ser através de funções simples ou combidas; no manejo de sistema de serviço de alimentação; na extensão dos conhecimentos referentes aos princípios de alimentação e nutrição; no ensino destes princípios para serem aplicados em situações particulares; ou no assessoramento dietético.

NOTA

A definição exposta acima é adotada pela Asociación Americana de Dietética e aparece no Journal of the American Dietetic Association, Vol.60, october 1976, pág.413(*). (*)Am. Dietetic Ass., Position paper on recommended salaries and employment practices for A.D.A. members. J. Am. Diet. Ass. Vol. 69, october 1976, p. 412-419.

30 - DISPONIBILIDADE (FISIOLÓGICA)

I: Availability (physiological)

F: Disponibilités (physiologiques)

E: Disponibilidad (fisiológica)

Definição

O grau em que se encontra um nutriente, de forma que possa ser absorvido e utilizado no processo metabólico.

NOTA

Alguns nutrientes podem estar ligados a um composto, sendo insolúveis, ou se combinarem no trato digestivo com outro composto para formar substâncias insolúveis e, portanto, não podem ser absorvidos nem utilizados pelos processos nutricionais.

- 31 - ENERGIA LÍQUIDA I: Net energy (NE)
F: Energie net
E: Energia neta

Definição

A diferença entre energia metabolizável e o incremento de calor. (O aumento em produção de calor que se segue do consumo de alimentos dentro de um ambiente térmico neutro constitui o incremento de calor).

- 32 - ENERGIA LÍQUIDA PARA A MANUTENÇÃO I: Net energy for maintenance (NE_m)
F: Energie pour la substance
E: Energia neta para el mantenimiento

Definição

A fração de energia líquida gasta para manter o equilíbrio energético do animal.

- 33 - ENERGIA LÍQUIDA PARA A PRODUÇÃO I: Net energy for production (NE_p)
F: Energie pour la production
E: Energia neta para la production

Definição

A fração de energia líquida do animal, além daquela requerida para a manutenção do corpo, utilizada para o trabalho ou para o aumento dos tecidos (crescimento e/ou produção de tecido adiposo) ou para o crescimento, por exemplo, do feto, ovos, leite ou lã.

- 34 - ENERGIA METABOLIZÁVEL I: Metabolizable energy
F: Energie metabolisable
E: Energia metabolizable

Definição

Representa a energia de origem alimentar de que

pode dispor o organismo para os diferentes processos metabólicos.

- 35 - ENSAIO I: Assay
F: Essai
E: Ensayo

Definição

Determinação da quantidade de um nutriente presente em um alimento ou material biológico, em relação a um determinado padrão de referência.

O termo pode ser combinado com um nutriente específico, por exemplo, "ensaio de vitamina A".

- 36 - EQUIVALENTE DE BETA-CAROTENO I: Beta-Carotene equivalente
F: Equivalent de beta caroten
E: Equivalente de Beta-Caroteno.

Definição

É a soma de contribuições da ingestão dietética, proveniente de qualquer fonte de carotenóides que tenham atividade. Deve ser expressadas em termos de mcg (micrograma) equivalente de beta-caroteno (IUNS Comitê de Nomenclatura, 1969).

- 37 - EQUIVALENTE DE RETINOL I: Retinol equivalent
F: Equivalent de retinol
E: Equivalente de retinol

Definição

Somatório das contribuições dietéticas de diferentes formas de vitamina A e suas provitaminas. Deve ser expresso em termo de microgramas(mcg) de equivalente de retinol (IUNS Comitê de Nomeclatura, 1969).

- 38 - ESTADO NUTRICIONAL I: Nutritional status or (onstatc)
F: É tat nutritional

E: Estado nutricional

Definição

Situação do organismo resultante dos processos nutricionais de ingestão, absorção, aproveitamento biológico dos alimentos; condicionado também a fatores de importância patológica. A situação nutricional pode ser aferida por indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos e dietéticos.

Sinônimo : estado da nutrição

39 - FATOR DE RISCO

I: Risk factor

F: Facteur de risque

E: Factor de riesgo

Definição (*)

Quaisquer características ou circunstâncias particularizáveis de uma pessoa ou grupo de pessoas, associada com um risco anormal de ter, desenvolver ou poder ser afetado especialmente por um processo mórbido.

(*) WHO, Cient, Public. Nº 39, GÊNOVA 1978 : Risk approach for Maternal and Child Health Care.

40 - GOSTO

I: Taste

F: Goût

E: Gusto

Definição

Uma reação individual à ingestão oral de alimentos, dependente dos quimiorreceptores, experiências aprendidas e reações psicológicas.

41 - GRUPO VULNERÁVEL

I: Vulnerable group

F: Groupe vulnérable

E: Grupo vulnerable

Definição

Segmento da população especialmente propenso à manifestação de distúrbios nutricionais.

NOTA

Dependendo do lugar, da época e das condições, os grupos vulneráveis podem abranger várias das seguintes cate-

gorias:

- (a) crianças durante o período de crescimento;
- (b) gestantes e nutrizes;
- (c) pessoas empenhadas em trabalho manual pesado;
- (d) pessoas idosas;
- (e) deslocados de guerra;
- (f) os muito pobres.

A expressão "grupos vulneráveis" tem sido popular entre os profissionais da nutrição durante 30 anos ou mais e, portanto, tem a aprovação consensual de longos anos. Contudo, é difícil definir precisamente essa expressão com relação aos grupos referidos ou com relação aos motivos da vulnerabilidade. Autores diferentes incluem diferentes grupos nesse título. Por conseguinte, o termo não deve ser usado sem que haja, ao mesmo tempo, uma explicação dos grupos que pretende abranger.

42 -	HOMEM-TIPO ou HOMEM-PADRÃO	I: Reference man
		E: Homme de référence
		F: Hombre tipo

Definição

Homem hipotético cujas necessidades nutricionais servem de base para os cálculos nacionais de necessidades calóricas. Segue-se sua descrição segundo a Comissão Técnica Mista 'Ad Hoc' da FAO/OMS para as Necessidades Protéico-Energéticos:

O homem tem de 20 a 39 anos de idade e pesa 65 kg. É Sadio, ou seja, livre de doenças e apto para o trabalho ativo. Nos dias úteis, emprega-se durante 8 horas numa ocupação que geralmente envolve uma atividade razoável. Quando não se encontra trabalhando, passa 8 horas na cama, de 4 a 6 horas sentado ou andando de um lado para outro, somente em atividades bem leve, e 2 horas andando, em recreação movimentada, ou em obrigações domésticas.

Ele tem habitação e roupas convenientes, de modo que o ar imediato que circunda seu corpo é confortavelmente quente.

Durante o trabalho e o descanso, ou seja, o microclima é termicamente neutro. *Seu peso corporal não é necessariamente ideal,

mas ele tem um regime alimentar adequado e não está aumentando nem diminuindo de peso.

Estudos realizados sobre os gastos energéticos e sobre a ingestão de homens adultos, sadios e razoavelmente ativos, com peso médio de 65 kg mostram que 3.000 Kcal/dia (12,5MJ) suprem convenientemente seus gastos médios de energia, sendo esse valor considerado como necessidade.

NOTAS

* O termo "microclima termicamente neutro" refere-se à soma total dos fatores climáticos (radiação, temperatura do ar, umidade, velocidade da corrente de ar).

** De acordo com o relatório da Segunda Comissão sobre Necessidades Calóricas², supunha-se, anteriormente, que o homem-tipo exigisse 3.200 Kcal por dia.

1. Série de Informes Técnicos da Org. Mundial de Saúde e Série de Informes sobre Reuniões da FAO sobre Nutrição, 1973, no prelo.

2. Estudos Nutricionais da FAO, N° 15, Roma, 1957, pág. 10.

43 - INCIDÊNCIA

I: Incidente

F: Incidence

E: Incidencia

Definição

Número de casos novos de doenças que surgem ou de pessoas que são acometidas, numa determinada população e num dado período.

NOTA

A incidência geralmente é expressa em forma de índice, onde o denominador é o número médio de pessoas da população durante o período definido, ou o número estimado de pessoas no ponto central desse período.¹

44 - ÍNDICE DE HIDROXIPROLINA

I: Hydroxyproline Index

F: Index D'hydroxyproline

E: Índice de Hidroxyproline

Definição

É a prova de desnutrição marginal pela qual se relaciona a excreção de hidroxiprolina, e creatinina urinárias por quilograma de peso corporal (AIN - Comitê de nomenclatura).

- 45 - LACTANTE
- I: Nursing mother
F: Mère allaitant
E: Madre lactante

Definição

Mãe que amamenta.

Sinônimo: mãe que aleita, nutriz

- 46 - LACTENTE
- I: Sucking
F: Enfant au sein
E: Lactente

Definição

Criança no período de vida no qual mama.

NOTA

Para finalidade dos programas de nutrição em saúde pública, se entende por lactente a criança menor do que um ano de idade.

- 47 - MASSA CELULAR CORPORAL
- I: Body cell mass
F: Masse cellulaire corporelle
E: Masa celular corporal

Definição

Consiste no componente celular do esqueleto, músculos lisos e cardíacos, as vísceras, o trato gastrointestinal, sangue, glândulas e componentes celulares do cérebro. Constitui referência básica para se calcular a conversão de energia proveniente dos alimentos, o oxigênio requerido, a produção de anidrido carbônico e o rendimento do trabalho,

- 48 - MASSA TISSULAR ATIVA I: Active tissue mass
 F: Masse tissulaire active
 E: Masa tisular activa

Definição

É a parte da massa corporal relacionada com o consumo energético. Calcula-se como a diferença entre a massa total do corpo e a massa relativamente inativa constituída por gordura, minerais ósseos e líquidos extracelulares.

- 49 - MÉDICO NUTRÓLOGO I: Medical nutritionist
 F: Nutritioniste-medical
 E: Médico nutriólogo

Definição

Pessoa que tem um título de médico e, além disso, treinamento profissional especializado em nutrição.

No Brasil o médico nutrólogo é aquele que tem pós-graduação em Nutrição.

Sinônimo: Nutrólogo, no Brasil e outros países da America Latina.

- 50 - METABOLISMO BASAL I: Basal metabolism
 F: Metabolisme de base
 E: Metabolismo basal

Definição

É a energia exigida para a manutenção das atividades metabólicas vitais, involuntárias, do corpo. Inclue o gasto energético para a respiração, batidas cardíacas e circulação manutenção da temperatura corporal e outras funções internas essenciais.

NOTA

- O indivíduo embora acordado, deverá estar em repouso muscular e mental e no estado pós absortivo (12 a 14 horas após uma ligeira refeição). A temperatura ambiente deve ser tal que o indivíduo não sinta nem frio nem calor e que não excite a termo-regulação.

- Compare com o termo "metabolismo em repouso".

- 51 - METABOLISMO EM REPOUSO I: Resting metabolism
F: Metabolisme en repos
E: Metabolismo en reposo

Definição

O metabolismo de uma pessoa em condições de vida normal quando está em repouso e sob condições de neutralidade térmica. Inclue a ação dinâmica específica dos alimentos e é uma média entre o metabolismo mínimo da noite e dos períodos diurnos, quando não se faz exercícios e nem se está exposto a variações de temperatura (Asignaciones Dietéticas Recomendadas, 7a. ed. p. 1 1968, NAS/NRC)

- 52 - MULHER-TIPO I: Reference woman
ou F: Femme de référence
MULHER-PADRAO E: Mujer tipo

Definição

Mulher hipotética cujas necessidades nutricionais servem de base para cálculos nacionais de necessidades calóricas. Ela foi descrita da seguinte maneira pela Comissão Técnica Mista Conjunta, 'Ad Hoc', da FAO/OMS para Necessidades Proteíco-Energéticas ¹:

"A mulher-tipo tem de 20 a 39 anos de idade e pesa 56 kg. É sadia e livre de doenças, podendo dedicar-se durante 8 horas a serviços domésticos gerais, na indústria leve ou noutro trabalho de atividade moderada. Além de passar 8 horas na cama, ela passa de 4 a 6 horas sentada, ou indo de um lugar para outro, apenas em atividade muito leve, e 2 horas andando, em recreação movimentada ou em obrigações domésticas".

Ela tem moradia e roupas convenientes, de modo que o ar imediato que circunda seu corpo é confortavelmente quente durante o trabalho e durante o descanso, ou seja, o microclima é termicamente neutro.* Seu peso não é necessariamente ideal, mas ela tem uma dieta adequada e não está nem aumentando nem diminuindo de peso.

Os estudos feitos sobre os gastos energéticos e a ingestão alimentar de tais mulheres mostram que 2.200 Kcal/dia (9,20 MJ) cobrem convenientemente seus gastos médios de energia, sendo este valor considerado como necessidade.**

NOTAS

* O termo "microclima termicamente neutro" refere-se à soma total dos fatores climáticos (radiação, ar, temperatura, umidade, velocidade da corrente de ar, etc.,)

** Acreditava-se anteriormente que a mulher-tipo, definida no relatório da Segunda Comissão sobre Necessidades Calóricas², precisasse de uma média diária de 2.300 Kcal.

¹

Série de Informes Técnicos da OMS e Série de Informes sobre Reuniões de Nutrição da FAO, 1973, no prelo.

²

Estudos Nutricionais da FAO, N° 15, Roma, 1957, pág. 11.

53 - NECESSIDADE ENERGÉTICA

I: Energy requirement

F: Besoins énergétiques

E: Necesidades energéticas

Definição

Aporte energético suficiente para satisfazer os requerimentos energéticos, promédio, de pessoas sadias.

Sinônimo: requerimentos energéticos

NOTA

Algumas pessoas precisam de menos energia e outras, mais do que a necessidade média, mas os déficits e superávits existentes num grupo anulam-se mutuamente e a média representa a necessidade do grupo.

Essa definição baseia-se na definição elaborada pela Comissão Técnica Mista 'Ad Hoc' da FAO/OMS para Necessidades Proteíco-Energéticas¹.

¹

Série de Informes Técnicos da Org. Mundial da Saúde e Série de Informes sobre Reunião da FAO sobre Nutrição, 1973, no prelo.

54 - NITROGÊNIO NÃO ESPECÍFICO

I: Nonspecific nitrogen

F: Azote non spécifique

E: Nitrogeno no específico

Definição

Nitrogênio dos aminoácidos não essenciais, ureia e sais de amônia como fonte básica para produzir proteínas. (J. Nutr. 98, 9, 1969: 78, 57, 1962 : 86, 357, 1965).

Sinônimo: Nitrogênio não essencial (J. Nutr. 78, 57, 1962).

Nitrogênio suplementar (J. Nutr. 79, 131, 1963)

55 - NÍVEL DE SEGURANÇA

I: Safe level of intake (proteins).

F: Apport suffisant (proteines)

E: Nivel de Seguridad (aporte de proteínas)

Definição

Quantidade de proteína considerada necessária para atender às necessidades fisiológicas e manter o nível de Saúde de aproximadamente todas as pessoas de um determinado grupo.

Sinônimo: Nivel de seguro de ingestão (proteínas)

NOTA

Essa definição baseia-se na definição elaborada pela Comissão Técnica Mista 'Ad Hoc' da FAO/OMS para Necessidades Proteico-Energéticas¹.

¹

Série de Informes Técnicos da Org. Mundial da Saúde, e Série de Informes Técnicos de Reuniões da FAO sobre Nutrição, 1973.

56 - NUTRIÇÃO

I: Nutrition

F: Nutrition

E: Nutrición

Definição

- Processos pelos quais os organismos vivos utilizam os alimentos para a manutenção da vida, para o crescimento e funcionamento normal dos órgãos e tecidos, bem como para a produção de energia.

- Ciência e estudo das reações do organismo à

ingestão de alimentos, às variações da dieta e aos demais fatores de importância patológica ou sistêmica.

NOTA

A "nutrição humana" é a disciplina científica que trata da nutrição ao homem; ela se interessa em particular pelas exigências nutricionais, pela composição e consumo dos alimentos, pelos hábitos alimentares, pelo valor nutritivo dos alimentos e das dietas, pela relação existente entre dieta e saúde e pelas pesquisas nesses campos. A expressão "ciência da nutrição humana" é às vezes usadas aproximadamente no mesmo sentido.

A palavra "nutrição", que se aplica a um processo dinâmico, é as vezes usada com o sentido de "dieta" ou "alimentos, os quais são termos estáticos. No âmbito dos projetos que visam produzir mais alimentos de alto valor nutritivo é melhor dizer que, irão melhorar a "dieta" e não a "nutrição" da comunidade em questão, se bem que, evidentemente, uma melhoria na dieta será acompanhada de uma melhoria no nível nutricional.

- 57 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I: Nutrition in public health
F: Nutrition en santé publique
E: Nutrición en salud pública

Definição

Atividades nutricionais ligadas à saúde pública, que se ocupam das interrelações entre dieta, saúde e doença, bem como a melhoria do estado sanitário da prevenção e tratamento das doenças carenciais.

- 58 - NUTRICIONISTA I: Nutritionist
F: Nutritionniste
E: Nutricionista

Definição

É um profissional de nível universitário, qualificado por formação e experiência para atuar nos serviços de saúde pública e assistência médica, com o objetivo de melhorar

a nutrição humana, essencial para a manutenção do mais alto nível de saúde.

NOTA

Esta definição foi dada pela Primeira Conferência sobre treinamento de Nutricionista-Dietista na América Latina, realizada em Caracas, Venezuela, 1966.

59 - NUTRIENTE

I: Nutrient

F: Elément nutritif

E: Nutriente

Definição

Qualquer um dos elementos ou compostos orgânicos e inorgânicos, existentes nos alimentos, que são aproveitados no metabolismo normal do organismo, oferecendo energia, elementos plásticos e participando das reações químicas e orgânicas, necessárias para assegurar a normalidade dos processos vitais os nutrientes geralmente são classificados em carboidratos, gorduras, proteínas, vitaminas, minerais e outros compostos orgânicos metabolizáveis (ácidos orgânicos, alcoois, etc.,).

As proteínas, os carboidratos e as gorduras são às vezes chamados de "nutrientes energéticos".

Os "nutrientes essenciais" são compostos orgânicos e inorgânicos exigidos, mas não os sintetiza em quantidades suficientes. A água constitui um nutriente essencial.

60 - NUTRIENTE DISPONÍVEL

I: Available Nutrient

F: Element nutritif disponible

E: Nutriente disponible

Definição

Diz-se que um nutriente está disponível para o organismo, quando se encontra de forma tal que permita sua absorção e utilização por parte do mesmo. É possível que determinados nutrientes, que se encontrem presentes em alguns alimentos, não estejam disponíveis ou estejam apenas parcialmente devido ao fato de que os mesmos não são liberados pelas enzimas digestivas impossibilitando, assim sua posterior absorção. Exemplo: cálcio combinado com ácido fítico.

- 61 - ORGANOLÉPTICO
- I: Sensory
F: Organoleptique
E: Características organolepticas

Definição

- Características dos alimentos aferidos pelos sentidos.

- Relativo à qualidade sensorial dos alimentos ou produtos alimentícios.

NOTA

Em inglês, o uso constante do termo "organoleptic" deve ser desestimulado; ele foi substituído por "sensory" nas publicações que tratam da metodologia de provas organolépticas.

- 62 - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA AMINOÁCIDOS
- I: Aminoacid Reference Pattern
F: Modèle de preference pour aminoacide
E: Pauta de referencia para aminoácidos

Definição

É uma combinação ideal, teórica de aminoácidos, em quantidade e proporção requeridas para satisfazer as necessidades fisiológicas, destinadas a servir de base para a determinação de nitrogênio e de seus requerimentos mínimos.

- 63 - POLIFAGIA
- I: Polyphafia
F: Polyphafie
E: Polifagia

Definição

É o ato de comer excessivamente.

- 64 - PRECURSOR VITAMÍNICO
- I: Vitamin precursor
F: Précurseur vitaminique
E: Precursor vitamínico

Definição

Composto que pode ser convertido dentro do organismo em formas ativas de vitamina. Por exemplo: beta-caroteno em vitamina A, 7 dehidrocolesterol em colicalciferol (vitamina D₃), triptofano em niacina.

Sinônimo: provitamina.

65 - PRÉ-ESCOLAR

I: Pre-school child

F: Enfant d'âge préscolaire

E: Niño en edad preescolar

Definição

Criança com a idade entre 1 e 7 anos. Genericamente corresponde ao período entre 1 ano até a entrada na escola.

- Esse termo também tem sido aplicado a todas as crianças abaixo de idade escolar, inclusive aos lactentes. Sempre que o termo for usado, deve-se mencionar o período exato.

Para fins de registro de dados estatísticos, os grupos etários usados no momento são os seguintes: 0-1, 1-4, 5-9 e 10-14. O grupo 1-4 (do primeiro ao quinto aniversário natalício) geralmente é considerado o grupo que maior representa a "criança em idade pré-escolar".

- " Toddler "

Em inglês, criança durante o período que se inicia imediatamente após a primeira infância. Esse termo, que está em grande parte restrito ao Reino Unido, não tem significação alguma no tocante à idade, * e não deve ser empregado em trabalhos científicos.

* Literalmente, "toddler" significa "aquele que dá os primeiros passos" ou "que anda cambaleando". Termo popular para crianças entre 1 e 3 anos (N. T.).

66 - PREVALÊNCIA

I: Prevalence

F: Prévalence

E: Prevalência

Definição

Número de casos de doenças ou de pessoas doentes, ou de qualquer outra ocorrência, como acidentes, numa determinada população, sem nenhuma distinção entre casos novos e velhos. A prevalência pode ser registrada num determinado momento (prevalência momentânea) ou durante um período de tempo (prevalência temporal).

Sinônimo: predominância

NOTA

Quando o termo "prevalência" é usado isoladamente, sem nenhuma outra qualificação, ele deve ser considerado como tendo o sentido de "prevalência momentânea", que geralmente é expressa em forma de índice, onde o denominador é o número de pessoas da população, estimado naquele exato momento ¹.

1

A definição acima foi publicada pelo Boletim da OMS, 1966, 35, 783.

- 67 - PRIMEIRA INFÂNCIA I: Infancy
F: Première enfance
E: Primeira infância

Definição

Idade da criança compreendida entre seu nascimento e os dois anos de idade.

- 68 - PRODUTO ALIMENTÍCIO I: Foodstuff
F: Denrée alimentaire
E: Producto alimenticio

Definição

Todo produto de consumo, considerado alimento.
- É o alimento comercializado.
- Às vezes usado sinônimo de alimento processado, ou elaborado.

- 69 - QUOCIENTE RESPIRATÓRIO I: Respiratory quotient

F: Quotient respiratoire

E: Cociente respiratorio

Definição

A divisão do anidrido carbônico produzido pelo oxigênio consumido, no organismo, num determinado período de tempo.

- 70 - QUOTA ALIMENTAR RECOMENDADA I: Recommended Dietary Allowance
 F: Allocation Alimentair recommendé
 E: Aporte dietético

Definição

Quantidade de alimentos que forneceu energia e nutrientes necessários para manter um bom nível de nutrição em pessoas sadias de todas as idades, incluindo uma margem de segurança para permitir uma variação individual.

Sinônimo: recomendação nutricional

NOTA

- O termo inglês "recommended dietary allowances" foi introduzido em 1941 pela Comissão de Alimentação e Nutrição, Conselho Nacional de Pesquisas, Estados Unidos da América. Desde aquela data, o Conselho Nacional de Pesquisas dos Estados Unidos da América tem publicado uma série de informes sobre as quotas alimentares recomendadas; a última revisão foi feita em 1968. As recomendações - afirma-se - "aplicam-se a todas as pessoas sadias dos Estados Unidos, nas atuais condições de vida".

O emprego do termo "quotas" em vez de "necessidades" ou "exigências" tem certas implicações. Reconhece que os dados necessários para se formular as exigências fisiológicas, em bases rigorosamente científicas, são insuficientes. Na prática, as quotas de nutrientes são liberais, com grande margem de segurança.

As quotas alimentares recomendadas geralmente têm relação com a disponibilidade de alimentos e com os costumes alimentares do país para o qual elas são formuladas.

- O termo "dieta padrão" abrange todos os métodos de expressão das necessidades e quotas recomendadas, quais-

quer que sejam os princípios envolvidos. Na prática, os padrões (ou tabelas) alimentares destinados a indivíduos, grupos ou instituições, são muitas vezes elaborados em termos de quantidades das diversas categorias de alimentos, representando uma conversão das necessidades estimadas de calorias e nutrientes. A formulação de tabelas alimentares com base na experiência prática antecipa a moderna ciência da nutrição.

A dieta padrão tem sido examinada e definida por muitos grupos técnicos, nacionais e internacionais. No entanto, esses grupos têm empregado diversos conceitos e termos ao relatar suas conclusões; e até agora não há uniformidade geral no tocante aos princípios básicos.

71 - QUOTA REAL SUGERIDA

I: Suggested practical allowance

F: Allocation pratique proposé

E: Aporte práctico recomendado

Definição

Nível de ingestão no qual as necessidades da grande maioria das pessoas de um determinado grupo populacional são provavelmente preenchidas convenientemente.

NOTA

O termo e a definição acima aparecem no Informe de um Grupo Técnico FAO / OMS sobre Necessidades de Cálcio¹. O Grupo forneceu uma pauta de quotas reais sugeridas para cada grupo etário, evitando o termo "necessidades mínimas", que se presume ser equivalente ao menor valor constante na pauta.

1

Série de Informes Técnicos da Org. Mundial da Saúde, 1962, 230, 30, e Série de Informes Técnicos de Reuniões da FAO sobre Nutrição, nº 30.

72 - RAÇÃO

I: Ration

F: Ration

E: Ración

Definição

Porção fixa de um determinado alimento ou de combinação de alimentos colocado à disposição de certos indivíduos ou categorias de pessoas (por ex: forças militares) ou, em circunstâncias especiais, à populações inteiras, como ocorre em tempos de escassez de alimentos ou em tempos de guerra.

NOTA

O termo ração pode ser estendido, no Brasil, em 2 outros sentidos diferentes:

- alimento para animais domésticos (Feed, em inglês; aliment pour; animaus, em francês; e pienso em espanhol);

- quantidade de alimentos dado num determinado horário aos lactentes e paciente (peed, em inglês).

73 - REGIME ALIMENTAR

I: Diet

F: Régime (alimentaire)

E: Dieta

Definição

Total de alimentos sólidos e líquidos consumidos por um indivíduo ou por um grupo populacional, expressado como promédio em um período.

Plano especial para a alimentação sólida e líquida, prescrito por profissional de saúde habilitado e destinado a satisfazer as exigências nutricionais específicas de indivíduos ou grupos, inclusive de paciente que possuem uma determinada doença (por ex., diabete). O plano inclui ou exclui certos alimentos ou tipos de alimentos e geralmente estabelece os horários de ingestão.

Sinônimo: dieta alimentar

NOTA

Em nutrição aplicada, a palavra dieta é comumente usada em conjunto com adjetivos, como "ótima", "boa", "fraca", "má", "adequada", "inadequada", "satisfatória", "insatisfatória", "insuficiente", "terapêutica", ou com adjuntos que exprimem finalidade, como "dieta de Diabete", "dieta de convalescença", etc. A maior parte dessas expressões só transmite um sentido vago, a não ser que sejam novamente definidas. Em parti-

Definição

Condições nutricionais, higiênicas e organolépticas, positivas de um alimento.

Esse conceito pode ser traduzido por uma combinação de ideais como:

bom para comer e livre de perigo; aparentemente bom do ponto de vista nutricional; isento de falhas e imperfeições; não contaminado por insetos, por sujeira nem por deterioração no armazenamento, no processo industrial ou no manuseio; às vezes ou com tratamento ou aditivo desde que estes não sejam prejudiciais.

- 78 - SEQUÊNCIA DE AMINOÁCIDOS I: Aminoacids sequences
 F: Séquence des aminoacides
 E: Secuencia de aminoacidos

Definição

A ordem ou sequência dos aminoácidos nas cadeias de uma proteína específica.

- 79 - SUBSTÂNCIA MARCADA I: Labeled substance
 F: Substance marqués
 E: Substancia marcada

Definição

Composto que contém um elemento isotópico radioativo em sua estrutura.

NOTA

Na expressão, a palavra substância, deve ser substituída pelo nutriente que se deve estudar, por exemplo: "cálcio marcado", "nitrogênio marcado".

- 80 - TAMANHO CORPORAL METABÓLICO I: Metabolic bodr size
 F: Volume corporal metabolique
 E: Tamaño corporal metabolico

Definição

Peso corporal expresso em kilogramas elevado a 3/4 de potência (kg. 0.75) e que se toma como representativo da

massa tissular ativa ou metabólica, de um indivíduo e a qual se refere como tamanho metabólico ou tamanho fisiológico.

- 81 - TAXA DE METABOLISMO BASAL I: Basal metabolic rate (BMR)
 F: Taux de metabolisme basal
 E: Tasa de metabolismo basal

Definição

Medição do oxigênio consumido por um indivíduo, sob condições padronizadas, em estado de vigília e repouso corporal completo; habitualmente determinado mediante calorimetria indireta.

- 82 - TESTE GUSTATIVO I: Taste threshold
 F: Seuil gustatif
 E: Umbral gustativo

Definição

A concentração específica requerida para que um indivíduo possa reconhecer a diferença entre água destilada e uma solução que contenha a substância a ser provada.

- 83 - TRANSFERÊNCIA DE ENERGIA BIOLÓGICA I: Biological energy transmitter
 F: Transference d'energie biologique
 E: Transferidor de energia biológica

Definição

Sistemas ou reações químicas dentro do organismo que permitem a conversão de uma forma de energia em outra.

- 84 - UNIDADE DE CONSUMO I: Consumption Unit
 F: Unité de consommation
 E: Unidad de consumo

Definição

Forma de frações das necessidades do homem adul-

Definição

Substâncias capazes de sensibilizar o organismo, provocando uma reação fisiopatológica que pode ser localizada - urticária ou sistêmica-choque anafilático. Alérgenos comuns são alimentos, pólen, fungo, pêlo e drogas.

NOTA

Esta reação fisiopatológica caracteriza o que se denomina alergia e pode ser provocada também por agentes físicos e químicos, como: sol, gasolina, acetona, etc.

88 - ANEMIA NUTRICIONAL

I: Nutritional anemia

F: Anémie nutritionelle

E: Anemia nutricional

Definição

Estado patológico no qual a concentração de hemoglobina, hematócrito e/ou o número de hemácias se encontra abaixo da faixa de normalidade, em consequência a deficiência de determinados nutrientes essenciais, como ferro, ácido fólico e vitamina B₁₂, no regime alimentar, independentemente da causa dessa deficiência.

NOTA

Ao definir um desvio da normalidade, deve-se reconhecer que os níveis normais de hemoglobina variam com a idade, peso e situação fisiológica do indivíduo bem como a altitude da região. A anemia é tida como uma manifestação tardia da carência nutricional; quando discreta ou leve, não constitui sintoma inicial dessa carência:

Anemia nutricional mais comum é anemia ferropriva (anemia por deficiência de ferro).

89 - ANOREXIA

I: Anorexia

F: Anorexie

E: Anorexia

Definição

Falta patológica de apetite ou de comportamento característico da fome na presença de necessidades energéticas evidentes e de alimentos convenientes.

- 90 - ANTI BI ÓTI CO
 I: Antibiotics
 F: Antibiotiques
 E: Antibioticos

Definição

Substâncias químicas obtidas de microrganismos por sínteses químicas, que tem a capacidade de inibir o crescimento ou destruir outros microrganismos, em soluções diluídas. Os antibióticos são usados particularmente no tratamento de infecções bacterianas no ser humano e nos animais.

- 91 - APETITE
 I: Appetite
 F: Appétit
 E: Apetito

Definição

Complexo de sensações - até certo ponto agradável ou pelo menos não desagradável - pelo qual o organismo sente desejo ou antecipa a ingestão de alimentos apetecíveis. O apetite específico relaciona-se com o desejo de ingerir determinados alimentos ou nutrientes.

- 92 - CARÊNCIA ESPECÍFICA
 I: Specific deficiency
 F: Carence specifique
 E: Carencia específica

Definição

Patologia resultante da falta relativa ou total de um determinado nutriente essencial.

- 93 - CEGUEIRA NOTURNA
 I: Nightblindness
 F: Nyctalopies
 E: Ceguera

Definição

Incapacidade para ver na penumbra; também se denomina "hemeralopia".

NOTA

A "nictalopia" se chama também cegueira noturna, ainda que por derivação deveria referir-se a irritabilidade para

ver a luz intensa e não a penumbra. A cegueira noturna se deve frequentemente, a deficiência de vitamina A.

- 94 - DESEQUILÍBRIO ALIMENTAR I: Imbalance
F: Déséquilibre alimentaire
E: Desequilibrio alimentario

Definição

Desproporção de nutrientes essenciais numa dieta exigida por um regime alimentar adequado, verificada num certo período de tempo, advindo consequências patológicas, haja ou não uma carência absoluta de qualquer nutriente essencial.

- 95 - DESNUTRIÇÃO I: Undernutrition
F: Dénutrition
E: Desnutricion

Definição

Estado patológico causado por consumo insuficiente de nutriente, sua má absorção, utilização inadequada, sua eliminação excessiva ou uma combinação destas condições, manifestado por sintomas e sinais mais ou menos específicos entre os quais devem ser mencionados as alterações do crescimento e desenvolvimento das crianças, transtornos tissulares e perturbações do psiquismo.

NOTA

É um estado patológico inespecífico, sistêmico e potencialmente reversível, originado no aporte ou aproveitamento insuficiente, pelas células do organismo, dos nutrientes e que se acompanha de variadas manifestações clínicas segundo os fatores ecológicos causais.

- 96 - DESNUTRIÇÃO PROTEÍCO-ENERGÉTICA I: Protein-Calorie-mal-nutrition
F: Malnutrition Proteins Calorique
E: Desnutricion proteini-cocalórica.

Definição

Série de condições patológicas produzidas, basicamente, pela falta coincidente de proteínas e calorias, podendo haver a carência concorrente de outros nutrientes, por um tempo mais ou menos prolongado. A desnutrição proteico-energética se observa mais frequentemente nos lactentes e crianças na primeira infância e comumente está associada às infecções.

NOTA

O simples desequilíbrio calórico, se muito acentuado, pode provocar a desnutrição proteico-energética mesmo com adequação da ingestão proteico, pois as proteínas serão desviadas de suas funções nobres e catabolizadas para o fornecimento de energia.

O oitavo informe da Comissão Técnica Mista FAO/OMS sobre Nutrição declara que "o termo desnutrição proteico-energética não reflete integralmente a etiologia de todos os espectros da desnutrição infantil. Entretanto, como esse termo é amplamente usado, a Comissão julgou conveniente mantê-lo por enquanto ¹.

Classificação da desnutrição proteico-energética

Na conceituação da desnutrição proteico-energética, existem duas condições patológicas que se confundem, em seus graus intermediários; mais que podem ser distinguidos nas suas manifestações clínicas extremas, são elas: o kwashiorkor e o marasmo.

- O termo "espectro de desnutrição proteico-energética" é usado em dois sentidos no presente contexto: (1) pode referir-se à gravidade das patologias em questão, do menor retardamento de crescimento até às patologias perigosas que exigem tratamento urgente; (2) na maioria das vezes, refere-se à série de estados intermediários entre o marasmo e o kwashiorkor, ou seja, entre um quadro clínico com formas resultantes principalmente da desnutrição proteica.

Num país qualquer onde exista desnutrição proteico-ener-

gética, encontrar-se-á uma grande variedade de manifestações clínicas de desnutrição, ou seja, todo o espectro. No entanto, pode haver uma preponderância de certas formas resultantes das condições e fatores locais, e que podem obscurecer a existência de uma série de casos. A preponderância relativa do kwashiorkor e dos estados marasmáticos é de grande importância. Se os países em desenvolvimento forem considerados em conjunto, a proporção deste último supera a do primeiro, muito embora em certas regiões (por ex: na África tropical) o kwashiorkor seja particularmente comum e atraia atenção especial dos médicos. Em algumas regiões, parece haver uma tendência - associada à urbanização e ao desmame precoce - para um aumento na predominância do marasmo relativamente à do kwashiorkor.

1

Série de Informes Técnicos da OMS, 1971, 477, 36 e Série de Informes da FAO sobre Reuniões de Nutrição, Nº 49.

Classificação clínica da desnutrição protéico-energética

Uma classificação de uso corrente, amplamente usada nos estudos epidemiológicos, arrola o "kwashiorkor", o "kwashiorkor marasmático" e o "marasmo". Sugere-se que o "kwashiorkor marasmático" seja substituído por "marasmo com edema".

Toda classificação clínica desse tipo é necessariamente imperfeita e sendo muito difícil a identificação do grupo intermediário. Seu uso principal é o de proporcionar uma estrutura para os registros de predominância e das manifestações clínicas da desnutrição protéico-energética, obtidos, estes, por meio de estudos hospitalares e estudos de campo, facilitando a comparação do quadro em diferentes países e a avaliação das mudanças numa determinada região durante um certo período de tempo. A avaliação dos resultados das medidas preventivas é de grande importância do ponto-de-vista da saúde pública.

Os pesquisadores individuais, provavelmente irão preferir outros métodos de classificação clínica, ou seja, métodos que dão uma divisão mais detalhada das manifestações clínicas.

Contudo, tais, pesquisadores deverão, também, apresentar uma classificação mais ampla dos casos, para fins de comparação e avaliação.

Classificação por peso

Também tem sido amplamente usado o método de agrupar as crianças por comparação do seu peso com algum padrão escolhido. A melhor classificação desse tipo, que se conhece, é a de Gomez e col.,¹ que é a seguinte:

1

Gomez, F., Galvan, R.R., Cravioto, J. e Frank, S., "Malnutrition in infancy and childhood, with special reference to kwashiorkor".

Em: Levine (editor), Advances in pediatrics, Nova Iorque, Year Book Publishers, 1965, Vol. 7, pag. 131-169.

a) desnutrição de primeiro grau: peso real entre 90 e 76% do peso médio teórico para a idade em questão;

b) desnutrição de segundo grau: peso real entre 75 e 61% do peso médio teórico para a idade em questão;

c) desnutrição de terceiro grau: peso real de 60%, ou menos, do peso médio teórico para a idade em questão.

O "peso médio teórico" baseia-se no peso registrado por grupos de crianças bem nutridas que apresentam desenvolvimento físico satisfatório.

Enquanto toda classificação clínica da desnutrição protéico-energética inclui, necessariamente, um grande elemento subjetivo, a classificação baseada no peso é objetiva e, portanto, tem vantagens no tocante à avaliação e à comparação. A classificação de Gomez, que tem o mérito de ser simples, vem sendo amplamente usada em levantamentos do nível nutricional das crianças. O primeiro sinal, em todos os tipos de desnutrição protéico-energética, é normalmente a falta de aumento de peso; o grau de falta de peso muitas vezes constitui um indicador útil da gravidade da patologia clínica. Os casos de marasmo quase sempre enquadram-se na categoria de "terceiro grau". No caso do kwashiorkor, sempre que há edema presente, o grau de desnutrição

determinado clinicamente e o grau de falta de peso são menos intimamente correlacionados.

Jelliffe¹ propôs uma classificação semelhante, relacionada com níveis de peso 10% abaixo do padrão. Comunitariamente, o grau de desnutrição protéico-energética pode ser dividida nas seguintes categorias.

a) primeiro nível, de 90 a 81% do peso padrão
leve

b) segundo nível, de 80 a 71% do peso padrão
moderado

c) terceiro nível, de 70 a 61% do peso padrão
moderado

d) quarto nível, 60% ou menos do peso padrão
grave, inclusive casos clínicos de kwashiorkor.

Um possível método de classificação, que merece estudo cuidadoso é o "sistema de contagem de pontos", que leva em conta o peso, o edema, certos sintomas clínicos e o nível de albumina sérica ou proteína sérica total.

97 - DESNUTRIÇÃO SECUNDÁRIA

I: Secondary malnutrition

F: Malnutrition secondaire

E: Malnutrición secundaria

Definição

Desnutrição principalmente causada ou agravada por patologias que não estão associadas diretamente à ingestão de nutrientes.

NOTA

Em tais casos, as patologias sobrepõem-se a certo grau de desnutrição secundária.

98 - DIARRÉIA DE DESMAME

I: Weanling diarrhoea

F: Diarrhée du sevrage

E: Diarrea del destete

Definição

Diarréia que ocorre durante o período de desmame, ou logo depois do desmame, e que pode ser um sintoma ou contribuir para o surgimento de uma desnutrição protéico-energética.

NOTA

Esse termo foi criado por Gordon e col. ¹ para salientar a ligação entre a infecção intestinal e o desequilíbrio no regime alimentar e do estado nutricional, no lactente manifesta no interregno entre o desmame e a alimentação artificial. Na prática, as manifestações clínicas da desnutrição protéico-energética e da diarreia aguda, recidivante ou crônica, são quase sempre inseparavelmente associadas. Às vezes, a diarreia tem como causa básica a infecção, mas também pode ser consequência de alimentos indigesto, de atrofia da mucosa intestinal ou de carência enzimática, principalmente nos casos de desnutrição protéico-energética prolongada. Em muitas regiões, os surtos de diarreia infecciosa sazonal são seguidos, no prazo de um ou dois meses, de uma alta incidência de desnutrição protéico-energética, geralmente do tipo marasmático. No tocante à morbidade e mortalidade, os grupos etários mais gravemente afetados pela diarreia e pela desnutrição protéico-energética coincidem. O aumento da prevalência do marasmo nas comunidades recém-urbanizadas dos países em desenvolvimento, foi atribuído à combinação de infecção com dieta deficiente do desmame precoce e da substituição do leite materno por uma alimentação artificial insatisfatória ou anti-higiênica.

O termo "diarreia de desmame" possui um conceito valioso mas, não pode ser definido com precisão suficiente para ser usado como categoria nos registros de morbidade e mortalidade.

Quanto à abordagem da relação entre o mal diarréico e a desnutrição, e ao conceito de "diarreia de desmame", convém consultar o informe da Comissão Técnica da OMS sobre Nutrição e Infecção ².

1

Gordon, J. E., Chitkara, I. D. e Wyon, J. B., Amer. J. Med. Sci. 1963, 245, 345.

2

Série de Informes Técnicos da OMS, 1965, 314, 9.

F: Maladie de carence

E: Enfermedad carencial

Definição

Qualquer patologia específica com sintomas e sinais clínicos característicos que seja ocasionada por uma ingestão insuficiente de energia ou de nutrientes essenciais; geralmente tem origem alimentar e muitas vezes pode ser evitada ou curada elevando-se a ingestão a um nível adequado¹.

Sinônimo: doença nutricional.

1

Esta definição aparece no informe de um Grupo de Especialistas da OMS sobre Anemias nutricionais, Série de Informes Técnicos da OMS, 1972, 503, 27.

100 - EMACIAÇÃO

I: Wasting

F: Emaciation

E: Emaciación

Definição

Estado de estenuação ou de emagrecimento manifesto principalmente pela redução da gordura corpórea e do tecido muscular, consequente do esgotamento dos componentes celulares essenciais, resultante da privação prolongada de alimento, sendo muitas vezes associados à infecção e outras doenças.

Sinônimo: Definhamento

101 - FATOR INTRÍNSECO

I: Intrinsic factor

F: Facteur intrinsèque

E: Factor intrinseco

Definição

Uma proteína produzida normalmente pela mucosa gástrica, essencial para a absorção normal da vitamina B₁₂ provida pela dieta; a deficiência deste fator dá origem a anemia perniciosa.

102 - FOME

I: Hunger

F: Faim

E: Hambre

Definição

Complexo de sensações desagradáveis sentidas após uma privação de alimentos, que impele o animal ou o homem a procurá-los e que é imediatamente aliviado com a ingestão dos mesmos.

NOTA

A passagem de apetite para fome depende da duração, da privação e do grau dos gastos energéticos.

O termo "fome" também tem sido usado para designar a escassez de alimentos num país. No entanto, em vista da conotação emocional dessa palavra em seu sentido fisiológico, deve-se evitar normalmente o seu uso como sinônimo de "escassez de alimentos".

103 - INANIÇÃO

I: Starvation

F: Inanition

E: Inanición

Definição

Resultado da privação total de alimentos ou de uma redução drástica na ingestão alimentar durante um período de tempo, acarretando graves distúrbios fisiológicos, funcionais, comportamentais e finalmente, morfológicos.

104 - INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

I: Food poisoning

F: Intoxication alimentaire

E: Intoxicación alimentaria

Definição

Efeitos nocivos que acompanham a ingestão de alimentos e que resultam de : (a) contaminação com bactérias patogênicas, (b) efeitos tóxicos de fungos e bactérias, (c) reação alérgica a certas proteínas ou outros componentes do alimento, ou (d) agentes químicos contaminadores (aditivos, pesticidas, etc)

105 - KWASHI ORKOR

I: Kwashi orkor

F: Kwashi orkor

E: Kwashi orkor

Definição

Forma grave de desnutrição protéico-energética que ocorre muito frequentemente em crianças pequenas, durante ou após o desmame, e que inclui alguns ou todos os sintomas a seguir: edema, crescimento retido, definhamento muscular, dermatose, alterações no cabelo, anemia, fígado dilatado, diarreia, apatia mental e acabrunhamento. As infecções normalmente precipitam a síndrome.

NOTA

A palavra "kwashiorkor", de origem africana, que dizem significar "doença que a criança contrai quando nasce o próximo bebê", foi introduzida nas publicações médicas em 1933. Descobriu-se mais tarde, em outras regiões e países onde ela ocorre¹ s médicos e as comunidades deram muitos nomes a uma síndrome semelhante. No entanto, o nome "kwashiorkor" substituiu esses nomes quase por completo, sendo hoje usado em todo o mundo. Existe um paralelo quanto ao uso internacional de um nome local para uma doença carencial. Trata-se do nome "beribéri", que não leva significação etiológica. Nessas circunstâncias, a palavra "kwashiorkor" deve ser mantida para designar a síndrome que apresenta várias ou todas as características apresentadas acima.

Alguns autores aplicaram incorretamente o termo, "kwashiorkor" a todo o "espectro da desnutrição protéico-energética" em lactentes e crianças na primeira infância (ver nota ¹ em Classificação da desnutrição protéico-energética). Mais comumente, ela tem sido usada juntamente com um adjetivo qualificativo em expressões como "Kwashiorkor clássico", "Kwashiorkor flórido", "Kwashiorkor livre", "pré-Kwashiorkor" e "Kwashiorkor marasmático" que podem ter um significado claro para o autor, mas não necessariamente para o leitor. Se esses termos forem usados, devem vir acompanhados de uma descrição das respectivas patologias clínicas.

 1

Terceiro Informe da Comissão Técnica Mista da FAO/OMS para Nutrição, Série de Informes Técnicos da OMS, 1953, 72, 5, 22 e Informes N° 7 das Reuniões de Nutrição da FAO.

106 - MÁ NUTRIÇÃO

I: Malnutrition

F: Malnutrition

E: Malnutrición

Definição

Patologia geral ou específica resultante de uma carência relativa ou absoluta ou de excesso de um ou mais nutrientes essenciais na dieta. Ela pode ser clinicamente evidente ou verificada por meio de testes bioquímicos e fisiológicos.

NOTA

A definição acima baseia-se na definição proposta por Scrimshaw, Taylor e Gordon¹, e distingue cinco formas diferentes: inanição, subnutrição, carência específica, desequilíbrio e hipernutrição. Alguns autores excluem do capítulo da má nutrição a hipernutrição e sua consequência, a obesidade.

107 - MARASMO NUTRICIONAL

I: Nutritional marasmus

F: Marasme (d'origine)
nutritionel (le) Athrepsie

E: Marasmo nutricional

Definição

Forma grave de desnutrição protéico-energética que ocorre principalmente em lactentes, caracterizada por definhamento muscular, perda de gordura subcutânea, retardamento de crescimento e peso muito baixo. Outros fatores, como as infecções, podem ter influência no seu aparecimento.

Sinônimo : atrepsia, caquexia nutricional, atrofia nutricional, atrofia infantil.

NOTA

O peso corporal geralmente está abaixo de 60% do padrão normal.

108 - NANISMO NUTRICIONAL

I: Nutritional dwarfing

F: Hipotrophie nutritionelle

E: Enanismo nutricional

Definição

Condição em que uma criança é anormalmente peque-

¹

Scrimshaw, N. S., Taylor, C. E. e Gordon, J. E. Interactions of Nutrition and Infection, OMS, 1968 (Série de Monografias da OMS, N° 57).

na para sua idade e para a sua linhagem genética, provavelmente como consequência de uma ingestão deficiente, por um longo período de tempo, de calorias, proteínas e outros nutrientes essenciais ao seu desenvolvimento.

109 - OBESIDADE

I: Obesity

F: Obésité

E: Obesidad

Definição

Acumulação excessiva de gordura corporal, fazendo com que o peso de uma determinada pessoa exceda em mais de 20 % ao aceitado como promédio para um determinado sexo, idade, altura e peso de uma população dada.

NOTA

Convém não confundir os sentidos de "peso excessivo" e "obesidade". O excesso de peso pode resultar de diversas causas, muito embora a obesidade seja sua causa principal. A obesidade está relacionada tão somente com o maior teor de gordura. Na prática, ela tem sido definida em termos de porcentagem da composição do corpo que é representada pela gordura, ou por indicadores correlatos como, por exemplo, a espessura da dobra da pele em determinados locais do corpo. Na estatística de morbidade e mortalidade, a confusão entre "peso excessivo" e "obesidade" tem acarretado dificuldades na interpretação desses dados quanto à importância relativa do tipo físico, do peso e da gordura do corpo nas doenças e na mortalidade.

110 - PICA

I: Pica

F: Pica

E: Pica

Definição

Perversão do apetite que impele o indivíduo a ingestão de substância não alimentícia, observado nas gestantes e em determinadas doenças.

111 - PREMATURO

I: Premature

F: Prémature

E: Prematuro (niño)

Definição

Criança nascida antes de completar o término de sua gestação (37 semanas). Às vezes se aplica a crianças com baixo peso ao nascer (menos de 2500 gramas) sem considerar a idade gestacional.

- 112 - SINAIS CLÍNICOS DE DESNUTRIÇÃO
- I: Clinical signs of Malnutrition
 F: Signes cliniques de la malnutrition
 E: Signos clínicos de malnutricion

Definição

Sintomas objetivos, indicadores de desnutrição que se revelam através de exame físico.

NOTA

Foi apresentada uma relação descritiva dos sinais da desnutrição no informe da Comissão Técnica sobre a Avaliação Médica do Nível Nutricional,¹ que foi posteriormente ampliada por Jelliffe². Ela abrange o exame das seguintes estruturas e sistemas orgânicos:

- | | |
|-----------|----------------------------|
| · cabelo | · glândulas |
| · face | · pele |
| · olhos | · unhas |
| · lábios | · tecido subcutâneo |
| · língua | · sistema muscular e ósseo |
| · dentes | · sistema interno |
| · gengiva | |

1

Wld Hith Org. Techn. Rep. Ser. . . , 1963, 258, 49-56

2

Jelliffe, D. B. The assessment of the nutritional status of the community. Genebra, OMS, 1966, 16-41 (Série de Monografias da OMS, N° 53).

- 113 - SÍNDROME PLURICARENCIAL I: Multiple deficiency syndrome
 F: Syndrome polycarentiel
 E: Síndrome pluricarencial

Definição

Forma ampliada de desnutrição provocada pela deficiência energética e protéica, com evidentes manifestações de outras carências (vitaminas e sais minerais).

NOTA

Esse termo raramente aparece em publicações originais em inglês mas, de vez em quando aparece como tradução do termo espanhol "síndrome pluricarencial infantil", que foi usado, entre outras coisas, para descrever o kwashiorkor e suas formas marasmáticas, e, mais frequentemente, as formas intermediárias.

- 114 - SOBREPESO I: Overweight
 F: Poids excessif
 E: Sobrepeso

Definição

Peso superior ao promédio correspondente a idade, estatura de uma determinada população sadia.

- 115 - SUPERALIMENTAÇÃO I: Overnutrition
 F: Surnutrition
 E: Sobrealimentación

Definição

Situação nutricional causada por ingestão excessiva de alimentos durante um tempo mais ou menos prolongado e que pode conduzir, inclusive, à obesidade.

NOTA

O termo superalimentação pode utilizar-se como sinônimo de alimentação excessiva.

- 116 - TRANSTORNO NUTRICIONAL I: Nutritional disorder
 F: Trouble nutritionnel
 E: Transtorno nutricional
 (o de la nutrición)

Definição

Distúrbio de nutrição provocado por um regime alimentar inadequado ou devido a uma deficiência no aproveitamento do alimento pelo organismo.

117 - XEROFTALMIA

I: Xeroftalmia

F: Xéfoftalmie

E: Xeroftalmia

Definição

Síndrome ocular total associada á hipovitaminose "A", incluindo a ceratomalacia (querotolamacia).

NOTA

McLaren e col.¹ usaram esse termo com o sentido mais amplo de síndrome total ligada à hipovitaminose A. Esses autores comentam o seguinte:

"Se bem que etimologicamente signifique somente comprometimento ocular, na linguagem médica comum é entendida como estado adiantado de hipovitaminose A generalizada. Sugere-se, portanto, que os termos mais específicos "xerose conjuntival" e "xerose corneal" sejam usados para designar o estado real do próprio olho, e que "xeroftalmia" seja reservado para a síndrome".

III - NUTRIÇÃO E COMPORTAMENTO

118 - ACEITABILIDADE DO ALIMENTO

I: Food acceptability

F: Acceptabilité des aliments

E: Aceptabilidad de un alimento.

Definição

Atitude das pessoas com relação aos alimentos, particularmente aos alimentos desconhecidos ou a alimentos consumidos em quantidades incomuns ou em condições não habituais, com

1

MacLaren, D. S. Domen. HAPC. e Escapini. H. "Ocular manifestations of vitamin A deficiency in Man".
Bull Wild Health Org., 1966, 34, 357-361

referência especial à palatabilidade, facilidade de preparo e conformidade com os hábitos e formas de alimentação existentes.

NOTA

Os "ensaios de aceitabilidade" são métodos para determinar o grau de aceitação de um alimento e constituem parte importante dos projetos que visam introduzir alimentos industrializados desconhecidos e de alto valor nutritivo.

- 119 - ACEITAÇÃO DO ALIMENTO I: Food acceptance
 F: Aceptation des aliments
 E: Aceptación del alimento

Definição

Sucesso na introdução de um determinado alimento na dieta.

- 120 - ACULTURAÇÃO I: Acculturation
 F: Aculturación
 E: Aculturacion

Definição

O processo que ocorre quando o membro de uma cultura assume as normas, valores, atitudes e conduta de outra cultura com o objetivo de ser aceitado como integrante da mesma.

O processo que ocorre quando duas ou mais culturas, previamente separadas se põe em contato e resulta numa nova pauta cultural por união das anteriores.

- 121 - ALIMENTO RITUALÍSTICO I: Ritual food
 F: Aliment rituel
 E: Alimento ritual

Definição

Alimento que é usado (e muitas vezes se consome ou se oferta aos seres sobrenaturais) durante as cerimônias religiosas ou rituais de magia e que, adquirindo um valor simbólico, pode ser mantido por muito tempo depois do desaparecimento das crenças religiosas ou mágicas que o provocaram.

- 122 - HÁBITO ALIMENTAR I: Food habit
F: Habitude alimentáir
E: Hábito alimentario

Definição

Maneira pelas quais um indivíduo ou grupo escolhe e consome os alimentos em resposta às influências fisiológicas, econômicas sociais, psicológicas, culturais e religiosas.

- 123 - PREFERÊNCIA ALIMENTAR I: Food preference
F: Préférence alimentáire
E: Preferencia alimentaira

Definição

Atitude com relação a um determinado tipo de alimento geralmente em comparação com outros alimentos, com base na reação fisiológica favorável, nas normas sociológicas e nas sensações agradáveis aos sentidos.

Quando a atitude é negativa, pode-se usar o termo "rejeição alimentar".

NOTA

Numa da sociedade ou grupo social, tanto a preferência como a rejeição alimentar podem ser estudadas através de exames do comportamento não verbal ou através de pesquisas de opinião.

- 124 - PROIBIÇÃO ALIMENTAR I: Food prohibition
F: Interdit alimentaire
E: Prohibición alimentaria

Definição

Atitude negativa geralmente adotada pelos membros de uma sociedade ou de grupo social, temporária ou permanentemente, com relação ao manuseio, consumo ou mistura de certos tipos de alimentos.

- 125 - RITUAL ALIMENTAR I: Food ritual
F: Rite alimentáire
E: Ritual alimentario

Definição

Cerimônias religiosas ou rituais de magia realizadas para aumentar o êxito da colheita ou da produção de alimentos, ou para agradecer, através de oferendas, às divindades que foram julgadas responsáveis pelo sucesso conseguido na obtenção dos mesmos.

126 - TABU ALIMENTAR

I: Food tabu

F: Tabou alimentaire

E: Tabu alimentario

Definição

Atitude negativa permanente, influenciada por fatores sociais, culturais e/ou religiosos, com relação ao manuseio e consumo de determinado alimento por um indivíduo ou grupo social, onde a violação da regra geralmente resulta em "sanções" religiosas ou mágicas.

127 - TOLERÂNCIA ALIMENTAR

I: Food tolerance

F: Tolérance des aliments

E: Tolerancia de alimento

Definição

Reação fisiológica de um indivíduo ao consumo de um certo alimento ou nutriente.

IV - DIETAS E INQUÉRITOS ALIMENTARES

128 - ANAMNESE ALIMENTAR

I: Dietary History

F: Mode d'alimentation

E: Historia dietética

Definição

Descrição pormenorizada, preferivelmente quantitativa, da dieta normalmente consumida por um indivíduo, obtida através de entrevista, por um profissional habilitado e baseada numa lista de perguntas e verificações que seguem uma ordem pré-determinada.

Sinônimo: Histórico alimentar e História Dietética

- 129 - CALORIA DE ORIGEM PROTÉICA I: Protein calorie
F: Calorie d'origine protéique
E: Caloria de origen protéinico.

Definição

Energia resultante da metabolização das proteínas alimentares, obtida multiplicando-se a proteína bruta por 4.
 $N \times 6,25 \times 4 = N \times 25.$

NOTA

O fator 4 é comumente usado para proteínas à falta de valores exatos para diferentes alimentos (Comissão da FAO sobre Fatores de Conversão Calórica e Tabelas de Composição de Alimentos. Componentes energéticos dos Alimentos e Cômputo de Valores Calóricos. Washington, 1947).

- 130 - COEFICIENTE DE EFICÁCIA PROTÉICA I: Protein efficiency ratio
F: Coefficiente d'efficacité protéique
E: Coeficiente de a eficiencia a de una proteina

Definição

Relação entre o aumento de peso do organismo e o peso da proteína consumida. Geralmente medem-se os valores usando ratos de 21 dias, alimentados com uma dieta padrão contendo 10% de proteínas, também em condições padronizadas.
Símbolo: CEP (inglês: PER)

- 131 - CONTEÚDO CALCULADO DE NUTRIENTES I: Calculated nutrient content
F: Contenu calculé des aliment
E: Contenido calculado de nutrientes

Definição

Método indireto do cálculo dos conteúdos de nutrientes de uma dieta ou de um alimento prescrito, calculado a partir de uma tabela de composição de alimentos, e não determinado diretamente por análise bromatológica do alimento específico ou

do composto dietético.

- 132 - CRITÉRIO PARA A APRECIÇÃO DE UMA DIETA
- I: Dietary rating criteria
F: Critère pour l'appréciation d' une diete
E: Criterio para la apreciacion de una dieta

Definição

As escalas, padrões, ou guias utilizados na investigação nutricional para classificar ou estimar a adequação de uma dieta levando em consideração os hábitos de consumo alimentar do indivíduo ou do grupo.

- 133 - DIETA ATEROGÊNICA
- I: Atherogenic diet
F: Diète atérogénique
E: Diète aterogénica

Definição

Condições dietéticas que predispõe à Arteriosclerose em uma determinada espécie animal.

- 134 - DIETA METABÓLICA
- I: Metabolic diet
F: Diète métabolique
E: Dieta metabólica

Definição

Dieta de composição conhecida e constante.

- 135 - DIETÉTICA
- I: Dietetics
F: Diététique
E: Dietética

Definição

Ciência e arte que cuida da alimentação de indivíduos ou grupos.

A dietética participa das atividades técnicas e administrativas da alimentação e nutrição, desenvolvidas para atender sadios ou enfermos.

- 136 - DIGESTIBILIDADE (DE UMA PROTEÍNA) I: Digestibility (of a protein)
F: Digestibilité (d'une protéine)
E: Digestibilidad (de una proteína)

Definição

Proporção de nitrogênio proteico alimentar, absorvido.

- 137 - DOSE DIÁRIA ACEITÁVEL I: Acceptable daily intakes (ADI)
F: Ration acceptable quotidien
E: Ingestas diarias aceptables

Definição

Dose diária de um produto químico usado como aditivo alimentar, e que presumivelmente não apresentará riscos apreciáveis para o ser humano com base nos fatos conhecidos até o presente momento. (OMS Série de Informes Técnicos n.º. 373, pag. 36, 1967).

Símbolo: em inglês ADI
em português DDA

- 138 - EQUIVALENTE DO HOMEM ADULTO I: Adult Male Equivalent
F: Equivalent d'un homme adulte
E: Equivalente del varon adulto

Definição

Cota dos requerimentos calóricos ou de nutrientes específicos para diferentes grupos de idade e sexo, como fração dos requerimentos do homem adulto.

- 139 - ESCORE QUÍMICO (DE UMA PROTEÍNA) I: Chemical score (of a protein)
F: Indice Chimique (d'une protéine)
E: Computo quimico (de una proteína)

Definição

O teor de cada aminoácido essencial de uma proteína alimentar é expresso em porcentagem do teor do mesmo aminoácido existente na mesma quantidade de uma proteína escolhida como padrão. O aminoácido que apresenta a menor porcentagem chama-se "aminoácido limitante", sendo essa porcentagem chamada de "escore químico".

Sinônimo: índice químico

140 - EXCESSO CALÓRICO

I: Caloric excess

F: Excédent calorique

E: Excesso calorico

Definição

Quantidade calórica ingerida que excede a requerida para o crescimento, ou simplesmente para a manutenção do peso adequado à idade, no adulto.

NOTA

Na literatura, a obesidade resultante de um excesso calórico tem sido designada em certas ocasiões como "sobrealimentação". Este último termo deve ser substituído pelo termo que descreve adequadamente o nutriente consumido em excesso.

141 - FATOR DE CONVERSÃO CALÓRICA

I: Calorie conversion factor

F: Facteur de conversion caloriques

E: Factor de conversion calorica

Definição

Fator usado para a conversão de gramas de proteínas, lipídios e carboidratos, em kilo calorias.

NOTA

Fatores que podem variar para o mesmo nutriente de acordo com o calor liberado pela combustão fisiológica; correção do valor calórico de origem protéica devido a perda através de substâncias nitrogenadas (uréia, creatinina, ácido úrico, etc) e o coeficiente de digestibilidade.

Os fatores de Atwater (4,9,4 respectivamente para proteína, lipídio e carboidrato) são utilizados nos Estados Uni-

dos e nas tabelas de Consumo de Alimentos para uso Internacional da FAO, enquanto os fatores de Rubner (4,9,9,3,4,1) são utilizados por alguns grupos da Europa (USDA Agr. Handlbook n.º. 74, 1955; FAO Nutr. Studies N.º. 15, 1957).

- Calorias podem ser convertidas em joules; sendo 1 kilocaloria equivalente à 4.185,5 joules.

- 142 - FATOR DE CONVERSÃO DE NITROGÊNIO
- I: Nitrogen conversion factor
 F: Facteur de conversion d' azote
 E: Factor de conversión de nitrogeno.

Definição

Os valores proteicos dos alimentos são computados com base nos teores de nitrogênio, determinados pelo método de Kjeldahl, e multiplicados por um fator de conversão. O valor da "proteína" bruta é obtido multiplicando-se o teor de nitrogênio pelo fator 6,25. O verdadeiro teor proteico pode ser diferente desse valor e, nos alimentos em que se sabe haver diferença, usam-se fatores especiais para converter o nitrogênio em proteínas (ver "Factors for converting percentages of nitrogen in foods into percentages of proteins. Washington, D. C., U. S. Dept. of Agriculture, Circular n.º. 183, 1941).

- 143 - INQUÉRITO DE CONSUMO ALIMENTAR
- I: Food Consumption Survey
 F: Enquête de consommation alimentaire
 E: Encuesta sobre el consumo de alimentos

Definição

Levantamento destinado à obtenção de informações qualitativas e/ou quantitativas sobre o consumo de alimentos. Um levantamento amplo do consumo alimentar inclui, além disso, uma coletânea de informações sobre fatores sócio-econômicos e outros fatores aplicáveis ao consumo de alimentos.

Sinônimo: Levantamento do consumo alimentar.

- 144 - INQUÉRITO DOMICILIAR I: Household Survey
F: Enquête sur le ménage
E: Encuesta doméstica

Definição

Termo genérico para toda investigação realizada numa amostra de domicílios (levantamento de consumo alimentar, hábitos e preferências alimentares, levantamento demográfico, etc).

Sinônimo: Levantamento doméstico

- 145 - LEVANTAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL I: Survey of nutritional status
F: Enquête sur l'état nutritionnel
E: Encuesta sobre el estado nutricional.

Definição

Pesquisa nos grupos populacionais para determinar seu estado de nutrição.

Sinônimo: Levantamento do estado de nutrição.

NOTA

Os métodos usados nos levantamentos do estado nutricional, incluindo os clínicos, antropométricos, bioquímicos, fisiológicos e outros, e os objetivos destes levantamentos foram descritos no informe da Comissão Técnica da OMS sobre Avaliação Médica do Estado Nutricional ¹ e numa Monografia da OMS². Os objetivos de um determinado levantamento podem ser a determinação do estado nutricional em geral ou a obtenção de informações sobre a prevalência e gravidade de alguma carência específica numa determinada região ou segmento populacional.

O termo "levantamento nutricional" é usado, às vezes, como sinônimo de "levantamento do estado nutricional", mas pode também ser usado com relação a levantamentos em que são realizados, simultaneamente, no mesmo grupo populacional, estudos de consumo de alimentos e estado populacional.

1

Wld. Hlth. Org. Techn. Rep. Ser., 1963, 258

2

Jelliffe, D. B. The assessment of the nutritional status of the community, Genebra, OMS, 1966 (Who Monograph Series, N° 53)

- 146 - LEVANTAMENTO SÓCIO-ECONÔMICO I: Sócio-econômico survey
 F: Enquête socio-economique
 E: Encuesta socioeconomica

Definição

Levantamento que se ocupa dos fatores sócio-econômicos, incluindo estrutura familiar, atitudes sociais e culturais, ocupação, rotina e atividades diárias e sazonais, rendas, gastos, níveis de escolaridade, valor das posses, propriedades, títulos mobiliários, bens semoventes e outros assuntos de importância sócio-econômica.

NOTA

Os levantamentos sócio-econômicos podem ser elaborados e executados de modo a se obter informações úteis sobre o consumo de alimentos. Por outro lado, poderão ser obtidos dados sócio-econômicos valiosos nos levantamentos de consumo alimentar (Ver Levantamento do Consumo Alimentar).

- 147 - MÉTODO RECORDATÓRIO I: Diet Recall
 F: Enquête alimentaire par interview
 E: Encuesta Alimentaria o interrogatorio

Definição

Método de levantamento que lembra, por meio de entrevista, os alimentos consumidos por um indivíduo ou pelas pessoas de uma casa, geralmente durante um período de 24 horas.

- 148 - PADRÕES ALIMENTARES I: Alimentary pattern
 F: Patron Alimentaire
 E: Patron ali alimentar

Definição

Descrição geral dos alimentos que consomem uma determinada comunidade na qual se põe ênfase na classe e quantidade relativa dos alimentos mais importantes consumidos durante um certo período.

- 149 - PADRÃO DIETÉTICO I: Dietary standard

F: étalon dietétique

E: Estandar dietético

Definição

Quantidade convencionada de calorias ou de nutrientes adequada às exigências nutricionais de uma determinada população.

Os padrões dietéticos apresentados como guias ou recomendações são necessários ao se planejar uma dieta adequada.

150 - PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR I: Family-Budget Survey

F: Enquete sur le budget familial

E: Encuesta sobre presupuestos familiares.

Definição

Pesquisa na qual se aplica métodos apropriados, com o objetivo de determinar a renda e despesas diversas, por família e por indivíduos, incluindo os gastos com alimentos e bebidas adquiridas de qualquer outra forma.

Sinônimo: Levantamento do orçamento familiar.

NOTA

A organização Internacional do Trabalho tem dado muita atenção às técnicas dos levantamentos de orçamentos familiares, incentivando os países em todo o mundo a realizá-los. Eles fornecem uma base de cálculos para a elaboração dos índices de custo de vida e são, com frequência, uma fonte valiosa de informações sobre o consumo de alimentos.

151 - PORÇÃO COMESTÍVEL

I: Edible portion

F: Portion comestible

E: Porción comestible

Definição

A fração do alimento habitualmente consumida.

152 - PORCENTAGEM CALÓRICA LÍQUIDA I: Net dietary protein
DAS PROTEÍNAS ALIMENTARES calories per cent

- F: Calories nettes dérivées des protéines alimentaires par 100 calories de régime
E: Tantos por ciento neto de calorías de las proteínas de una dieta.

Definição

Teor calórico proveniente da proteína líquida de uma dieta expressa em porcentagem do valor calórico total.

153 - PREGA CUTÂNEA

- I: Skinfold thickness
F: Pli cutané au bourel
E: Pliege cutâneo

Definição

Medição, através de calibradores, da espessura de uma prega cutânea em partes selecionadas do corpo.

NOTA

Estas medições indicam a quantidade, em porcentagem, de tecido adiposo subcutâneo e, portanto, o estado de nutrição. As regiões comumente escolhidas para a medida, especialmente nas avaliações de inquéritos nutricionais, são as partes superiores do braço na altura do tríceps, e bíceps a região sub escapular (imediatamente abaixo da escápula) e o abdômen superior.

154 - PROTEÍNA PADRÃO

- I: Reference protein
F: Protéine de référence
E: Proteína de referencia

Definição

Proteína, de alto valor biológico, contendo um perfil de aminoácidos essenciais em proporções adequadas e equilibradas, que permitem teoricamente a total utilização pelo organismo nos processos anabólicos.

Sinônimo: Proteína de referência.

155 - REGISTRO ALIMENTAR

- I: Food record
F: Enquête alimentaire par questionnaire

E: Encuesta alimentaria por
cuestionario

Definição

Metódo empregado para estimar o consumo diário de alimentos por indivíduos ou grupo de pessoas, utilizando-se medidas caseiras comuns para sua determinação quantitativa.

156 - REQUERIMENTOS CALÓRICOS

I: calorie requirements

F: Besoins caloriques

E: Requerimentos calóricos

Definição

É um sistema de cálculo de requerimentos calóricos, para populações (crianças, adolescentes e adultos) de um país, ou em um determinado grupo de população de certa idade com certa atividade.

NOTA

Os requerimentos recomendados pela FAO são diferentes aos dos Conselho Nacional de Investigação de EE. UU. (National Research Council) em suas recomendações para atribuições diárias. Por isto se deve ter precisão do padrão ou escala utilizada ao referir-se às necessidades das populações bem como escala para caloria e nutrientes.

157 - SERVIÇO DIETÉTICO

I: Dietetics Services

F: Service Diététique

E: Servicio Dietético

Definição

Estrutura técnico-administrativo dentro de uma Instituição de saúde responsável pelos cuidados nutricionais a indivíduos e grupos de doentes.

NOTA

- Comumente constitui a parte dos serviços de alimentação de Instituições, dedicadas aos cuidados da saúde. Quando isso ocorre deve ser intitulado: "Serviço de Alimentação e Dietética".

- 158 - UNIDADE ALIMENTAR I: Eating unit
F: Unité alimentaire
E: Unidad alimentaria

Definição

Grupo de pessoas que compartilha habitualmente os alimentos preparados numa mesma cozinha ou em várias cozinhas comuns.

- 159 - UNIDADE FAMILIAR I: Household unit
F: Unité ménagère, (ménage)
E: Unidad doméstica

Definição

É uma unidade básica, utilizada num inquérito de consumo de alimento, constituído por um grupo de pessoas em um domicílio, cujo suprimento, preparo e consumo de alimento, são geralmente comuns.

A unidade familiar normalmente é representada pela família.

Sinónimo: unidade doméstica

- 160 - VALOR LÍQUIDO DAS PROTEÍNAS I: Net Dietary Protein Value
F: Valeur nette des protéines alimentaires
E: Valor neto de las proteínas de una dieta

Definição

Teor protéico utilizável de uma dieta, isto é, o produto do teor da proteína bruta pelo aproveitamento protéico líquido e eficaz.

Símbolo: VL_{pa} (inglês = ND_pV)

V - NUTRIÇÃO APLICADA

- 161 - AJUDA ALIMENTAR I: Food aid
F: Aide alimentaire
E: Ayuda alimenticia

Definição

Assistência prestada de modo organizado, gratuitamente ou através de subvenção, para o fornecimento de alimentos

a um grupo populacional ou a um país que sofre de escassez aguda ou crônica ou para promover o seu desenvolvimento.

Sinônimo: cooperação alimentar, auxílio alimentar.

162 - ALIMENTAÇÃO COLETIVA

I: Catering

F: Restauration

E: Alimentación de grupos

Definição

Fornecimento de refeições, lanches e bebidas a grupos de pessoas; por ex: em hotéis, restaurantes, escolas, fábricas, usinas, forças armadas, navios, festas, banquetes, clubes, aviões etc.

NOTA

Dependendo do tipo de fornecimento de alimentos, a alimentação coletiva assume nomes específicos: o fornecimento de refeições aos aviões comerciais de carreira chama-se "Serviço de comissaria" e o fornecimento para festas chama-se "Serviço de buffet". O termo em inglês é o mesmo para todos os casos ("catering service").

O "fornecedor" é responsável pelo planejamento, pelas compras, pelo preparo e pela distribuição das refeições; pela provisão, pelos equipamentos e pelos funcionários empregados; pelas verbas orçamentárias e pelos custos do serviço. Alimentação coletiva pode ser administrada por um empregado da empresa, da escola, etc, ou pode, ser feita através de uma firma de fornecimento de refeições coletivas, cujos os serviços são contratados pela indústria ou outra instituição interessada.

- De um modo geral, o fornecedor oferece o alimento já preparado e pronto para ser servido, incluindo bebidas, talheres, louças, roupa de mesa e garçons. Se necessário, são fornecidas cadeiras e mesas.

- O termo inglês "catering" é usado pela FAO da mesma maneira que no Reino Unido, onde o termo não inclui o fornecimento de refeições e bebidas por uma firma externa por ocasião de reuniões, festas, etc., caso em que o termo "food service" é frequentemente usado nos Estados Unidos.

- 163 - ALIMENTAÇÃO DE URGÊNCIA I: Emergency feeding
F: Ravitaillement d'urgence
E: Alimentación de urgencia

Definição

Alimentação de comunidades, famílias ou indivíduos que estão privados de seu fornecimento normal ou impossibilitados de preparar sua alimentação em consequência de calamidade natural ou provocada, tais como crises de abastecimento de víveres, enchentes, terremotos, guerras, etc.

Sinônimo: alimentação de emergência

NOTA

A tônica da alimentação de urgência está na distribuição, em contraste com o "socorro alimentar", cuja ênfase está no abastecimento.

- 164 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR I: School feeding
F: Alimentation scolaire
E: Alimentación escolar

Definição

Fornecimento de refeições ou merendas às crianças durante sua permanência na escola, destinado a suplementar sua alimentação doméstica e seu desempenho na escola.

Sinônimo: Merenda escolar.

NOTA

Os programas de alimentação escolar, podem ser acompanhados, com grande proveito, de educação nutricional para incentivar as crianças a aceitar alimentos não habituais e a entender o que constitui um regime alimentar adequado.

- 165 - ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL I: Industrial feeding
F: Alimentation dans les entreprises
E: Alimentación industrial

Definição

Fornecimento de refeições e/ou merendas no local de trabalho para os funcionários dos estabelecimentos industriais e/ou comerciais.

NOTA

O objetivo da alimentação do trabalhador é melhorar seu estado nutricional, o que permitirá um melhor desempenho das suas funções e aumento da sua produtividade, além de atraí-lo e retê-lo no trabalho.

As despesas são subsidiadas pela empresa através do fornecimento do local e equipamento para a preparação das refeições, do pagamento dos salários ao pessoal que prepara e serve as mesmas, bem como os demais custos não alimentares.

Em alguns países, como o Brasil, o governo participa com a maior parcela das despesas através de incentivos fiscais.

Sinônimo: Alimentação do trabalhador

- 166 - ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL I: Institutional feeding
F: Alimentation des
collectivités
E: Alimentación institucional

Definição

Alimentação de alunos residentes e funcionários de hospitais; alimentação em orfanatos, escolas, hospedarias, asilos e outras instituições, onde são fornecidas todas as refeições, muitas vezes durante um longo período de tempo.

NOTA

A "alimentação hospitalar" é o tipo especial de alimentação institucional empregada nos hospitais.

- 167 - ALIMENTO PROTÉICO I: Protein food
F: Aliment protéique
E: Alimento protéico

Definição

Alimento formulado cujo conteúdo básico é protéico e se destina a atender uma necessidade específica deste nutriente.

Sinônimo: alimento rico em proteína.

NOTA

Quando usado para designar complementos protéicos

formulados para a dieta de crianças em idade de desmame, convém que haja um teor mínimo de 20% de proteínas.

O termo não deve ser usado para designar alimentos comuns como carnes, legumes, laticínios, etc., sem referência específica alimento em questão (ver o termo "alimentos de desmame").

168 - AVALIAÇÃO

I: Evaluation

F: Evaluation

E: Evaluación

Definição

Verificação da situação existente e do progresso alcançado por um programa qualquer com relação aos seus objetivos.

Para que haja uma avaliação eficaz, é necessário possuir dados de base, satisfatórios, que indiquem a situação antes do início do programa, objetivos bem definidos de curto e longo prazo e indicadores adequados de mudanças e progressos. A necessidade da avaliação deve ser reconhecida desde o início, as medidas e processos avaliatórios devem integrar toda a estrutura e organização do programa, e as ocasiões em que ela ocorre devem ser ajustadas previamente.

A avaliação periódica permite ajustar os programas de modo que preeencham as necessidades mais eficazmente e resolvam problemas que se tornam, plenamente evidentes somente à medida que se ganha experiência.

Para uma abordagem pormenorizada da avaliação, ver o informe de uma Reunião Teórica Mista da FAO/OMS sobre Método de Planejamento e Avaliação em Programas de Nutrição Aplicada ¹.

1

169 - CENTRO DE RECUPERAÇÃO
NUTRICIONAL

I: Nutritional rehabilitation
centre

F: Center de récupération
nutritionnelle

E: Centro de rehabilitación
Nutricional

Definição

Centro no qual crianças convalescentes que receberam tratamento hospitalar de desnutrição protéico-energética e patologias associadas, bem como, crianças que sofrem de formas moderadas de desnutrição, que recebem um regime alimentar adequado e ficam sob supervisão médica, até que recupere sua saúde, em associação com a instrução dada às mães.

NOTA

A recuperação constitui um grande problema nos países onde predomina a desnutrição protéico-energética em suas diversas formas. Devido à escassez e à grande demanda de leitos hospitalares, as crianças frequentemente recebem alta hospitalar após um curto período de tratamento. As possibilidades de continuação do tratamento e supervisão no lar, são limitadas. Tais crianças devem continuar o tratamento nos centros de recuperação, que também podem ser usados para tratamento de casos moderados, quando não exigirem internação hospitalar. A educação das mães, para uma melhor alimentação infantil, constitui um aspecto vital da recuperação, sendo uma das funções mais importantes dos centros de recuperação nutricional. Existem dois tipos principais de centros de recuperação nutricional: centros de atendimento diário e centros residenciais.

170 - COMISSÃO DO CÓDIGO – Alimentação
FAO/OMS

I: codex alimentarius commission
FAO/OMS

F: codex alimentarius commission
FAO/OMS

E: Comisión Del codex Alimentarius
FAO/OMS.

Definição

Comissão estabelecida em 1962 por recomendação da Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura – FAO e Organização Mundial de Saúde=OMS para desenvolver Programa

FAO/OMS sobre padrões alimentares.

NOTA

O propósito deste programa é o de proteger saúde do consumidor, assegurar práticas honestas no Comércio de Alimentos e promover coordenação de trabalhos empreendidos por organizações internacionais, governamentais ou privadas.

171 - COMPLEMENTAÇÃO COM
AMINOÁCIDOS

I: Amino-acid fortification
F: Supplémentation en acides
ami nés
E: Suplementación con aminoaci-
dos.

Definição

Adição de um ou mais aminoácidos sintéticos a um alimento a fim de melhorar o seu aminograma aumentando assim, o seu valor nutritivo.

172 - CONCENTRADO PROTÉICO

I: Protein concentrate
F: Concentré de protéines
E: Concentrado de proteínas

Definição

Produto comestível que contém pelo menos 50% de proteína, resultante da eliminação total ou parcial do óleo e/ou de outros constituintes de certos alimentos, como sementes oleaginosas e peixe.

173 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR

I: Nutrition education
F: Education en matière de
nutricion
E: Educación nutricional

Definição

Educação do público com o fim de promover hábitos alimentares adequados, visando a eliminação de práticas nutricionais insatisfatórias, introdução de uma melhor higiene alimentar e o uso mais eficiente dos recursos disponíveis.

NOTA

"Educação em nutrição" é mais correta que "educação nutricional". Este último, no entanto, é mais amplamente usado. Em alguns países, o termo também abrange o ensino e adestramento em nutrição.

Às vezes o distúrbio orgânico, decorrente de um desequilíbrio nutricional, é devido a uma alimentação incorreta. O processo educacional deve influenciar todos os setores da população, inclusive administradores e líderes que estão em condições de usar e transmitir esses conhecimentos em benefício da comunidade.

- 174 - ENRIQUECIMENTO (DE UM ALIMENTO) I: Fortification, enrichment
(of food)
F: Enrichissement des aliments
E: Enriquecimiento (de un alimento)

Definição

Adição de nutrientes aos alimentos, para manter ou melhorar a qualidade da alimentação de um grupo, comunidade ou população¹.

NOTA

O emprego do termo "fortificação", nos Estados Unidos da América, aplica-se somente à adição de nutrientes que normalmente não estão presentes nos alimentos, enquanto que "enriquecimento" é usado em relação à adição de nutrientes já presentes, mas em quantidades insuficientes, por exemplo, a adição de tiamina à farinha de trigo é "enriquecimento", e a adição de vitaminas A e D à margarina é "fortificação". No entanto, na maioria dos países os termos "enriquecimento" e "fortificação" são usados como sinônimos, e a distinção entre ambos nem sempre é fácil de ser feita, mesmo nos Estados Unidos.

1

175 - ENSINO DA NUTRIÇÃO

I: Nutrition training;
 training in nutrition
 F: enseignement de la nutrition;
 formation en matière de nu-
 trition
 E: Enseñanza de la nutrición

Definição

Aprendizagem acadêmica ou prática em matéria de nutrição, dietética e ciência alimentar, geralmente incluindo aspectos científicos, econômicos e sociais do assunto.

Sinônimo: instrução nutricional

NOTA

Em, anos recentes tem havido uma tendência para qualificar a instrução nutricional de acordo com o nível acadêmico em que é realizado. Tal qualificação geralmente é feita prefixando-se o termo com as palavras "de alto nível", de "nível médio" ou "de baixo nível", dependendo da forma da instrução e de nível acadêmico dos alunos que a recebem.

Os estudos de pós-graduação podem ser feitos nas mesmas instituições ou em outros locais. Tais grupos geralmente são empregados em postos-chaves científicos, como membros do corpo docente superior, como pesquisadores de institutos de alimentação e nutrição ou como pessoas encarregadas das atividades de nutrição aplicada.

A formação nutricional de pré-doutorado e pós-graduação de médicos e bioquímicos.

- o ensino nutricional de nível médio refere-se ao aprendizado a nível intermediário feito por aqueles que concluíram com êxito a formação escolar de nível secundário, mas que geralmente não possuem os requisitos acadêmicos necessários à sua entrada nas universidades. Em muitos países, os dietistas, economistas domésticos e técnicos de laboratório, pertencem a essa categoria.

- o ensino nutricional de baixo nível consiste na orientação nutricional dada ao pessoal de campo ou a outros funcionários auxiliares através de cursos de capacitação de curta duração. No treinamento básico desse pessoal podem ser incluídas algumas matérias nutricionais.

176 - ESTUDO LONGITUDINAL

I: Longitudinal studies

F: Etudes longitudinales

E: Estudios longitudinales

Definição

Observações experimentais contínuas e repetitivas que são feitas durante anos, sobre um mesmo grupo de seres humanos ou através de uma ou mais gerações de um determinado animal.

177 - INDICADOR NUTRICIONAL

I: Nutrition Indicator

F: Indicateur nutritionnel

E: Indicadores de nutrición

Definição

Parâmetros físicos, clínicos, bioquímicos e dietéticos utilizados para avaliar o estado nutricional de um indivíduo, grupo de indivíduos ou população. Esses indicadores, nos inquéritos nutricionais periódicos, servem para acompanhar as transformações sofridas pelo estado nutricional de uma população através do tempo.

NOTA

Os indicadores físicos (medidas antropométricas - peso, altura, prega cutânea, etc.,) clínicos (sinais de desnutrição), bioquímicos (exame parasitológico, exame de sangue, etc.), são sinais que melhor se prestam a descrição do estado nutricional de uma população. Enquanto que o inquérito dietético (recordatório de 24 horas, anamnese alimentar, etc) são indicadores nutricionais indiretos, que melhor se prestam a caracterização da quantidade e qualidade de alimentos acessíveis à população) por ex: calorias e proteínas disponíveis por pessoa, proporção da ingestão em relação às necessidades dos diversos nutrientes, etc).

178 - INFORMAÇÃO DE BASE

I: Base-Line Information (or data)

F: Donné de Base

E: Información (o dato) de base

Definição

Informação sobre o abastecimento de alimentos, consumo alimentar, saúde, estado nutricional, ambiente sócio-eco-

nômicos, etc., dos grupos populacionais sendo estes obtidos antes do planejamento e da realização dos programas de nutrição aplicada, e proporcionando uma base para se avaliar os resultados desses programas a intervalos de tempo convenientes.

Sinônimo: Dados de base.

- 179 - MERENDA (ou Lanche) I: Snack
F: Casse-crôte
E: Refrigério (o bocadillo)

Definição

Refeição pequena e ligeira, consumida às pressas ou ocasionalmente.

Alimento consumido como pequena refeição ou numa rápida refeição.

- 180 - POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I: Food and nutrition policy
F: Politique alimentaire et nutritionnelle
E: Política alimentaria y de nutrición

Definição

Aspecto da política nacional que se destinam especificamente a melhorar o estado de nutrição num determinado país.

- 181 - PROMOÇÃO DE ALIMENTOS I: Food promotion, promotion of Foods
F: Promotion nutritionelle
E: Promoción de alimentos

Definição

Conjunto de medidas que tem por objetivo introduzir novos alimentos na dieta das comunidades, popularizar alimentos que geralmente não são consumidos ou que o são em quantidades insuficientes para uma nutrição adequada e introduzir novos métodos para o aproveitamento de alimentos já conhecidos.

NOTA

A promoção de alimentos incentiva a discriminação

no julgamento dos benefícios nutricionais e econômicos dos alimentos novos e dos conhecidos.

A "promoção de alimentos" constitui um importante aspecto dos projetos, principalmente quando há necessidade de se aumentar o uso dos alimentos. As organizações comerciais, que desejam desenvolver a comercialização e o consumo de determinados produtos alimentícios geralmente seguem métodos eficientes de promoção, e a experiência comercial é de grande valia quando a promoção faz parte de um programa de nutrição aplicada.

- 182 - PROGRAMA DE COMPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR
- I: Supplementary feeding programme
 F: Programme d'alimentation complémentaire
 E: Programa de alimentación suplementaria

Definição

Programa que visa fornecer a grupos populacionais especiais, gratuitamente ou a baixo preço, nutrientes e calorias que faltam em sua alimentação costumeira, através de alimentos, refeições e/ou merendas servidas em acréscimo às suas refeições' normais.

NOTA

"Complementação alimentar", tem mais ou menos o mesmo sentido de "suplementação alimentar".

- 183 - PROGRAMA DE NUTRIÇÃO APLICADA
- I: Applied Nutrition Programme
 F: Programme de nutrition appliquée
 E: Programa de nutrición aplicada

Definição

- Atividade organizada, cujo objetivo é a utilização dos conhecimentos sobre alimentação e nutrição em benefício' da comunidade.

- Mais especificamente, seguindo o uso da FAO, da OMS e da UNICEF, tipo amplo de atividades educacionais interrela-

cionadas que visam a melhoria da produção, do consumo e da distribuição locais de alimentos em favor das comunidades locais, particularmente das mães e crianças das regiões rurais, no qual os princípios orientadores são a coordenação entre os diferentes órgãos e instituições e a participação ativa do próprio povo.

SÍMBOLO: PNA (Em Inglês ANP)

NOTA

Uma grande variedade de programas e atividades enquadram-se na definição mais ampla, a primeira. Um programa de nutrição aplicada pode consistir numa única medida, como o enriquecimento de um alimento básico, ou pode ser complexo, consistindo em atividades inter-relacionadas voltadas, entre outras coisas, para o aumento da produção e consumo de certos alimentos, para alimentação complementar, para a melhoria da tecnologia de alimentos e para a educação e instrução em nutrição.

A segunda definição, mais específica, foi formulada pela Reunião Técnica Mista da FAO/OMS sobre Métodos de Planejamento e Avaliação em Programas de Nutrição Aplicada, para fim de suas discussões¹. Muitos programas desse tipo, de patrocínio conjunto, têm sido elaborados em diferentes países durante os anos recentes.

A fim de distinguir o uso do termo "programa de nutrição aplicada" no sentido mais específico da segunda definição, escreve-se o mesmo com letras maiúsculas: "Programa de Nutrição Aplicada".

Uma outra definição, que aparece em diversos documentos oficiais da FAO/OMS, é a seguinte:

"Atividades educacionais coordenadas entre agricultura, saúde e autoridade de educação e outros órgãos interessados, com o objetivo de elevar o nível de nutrição da população local, principalmente das mães e crianças das regiões rurais".

Esta última definição foi proposta pela FAO e pela OMS numa Reunião Intersecretarial em 1964 e aparece em "Assessment of Applied Nutrition Projects"², do Dr. James M. Hundley, Consultor da FAO/UNICEF/OMS (março-junho de 1966). Ela foi aprovada pela Comissão Mista OMS/UNICEF para Política de Saúde e pela Comissão Mista de Política da FAO/UNICEF em fevereiro de 1967.

1

Wld Hlth Org. Techn. Rep. Sev., 1966, 340, 7, e FAO Nutrition Meeting Report Series n°. 39

2

Hundley, J. M. (1966) Assessment of applied nutrition projects, Nações Unidas, Nova Iorque, 1966 documento E/ICEF/L. 1266.

E: adulterante alimentario

Definição

Toda substância adicionada para aumentar o volume' ou peso de um produto alimentício: organismos tóxicos, impurezas, resíduos de pesticidas, resíduos radioativos ou outras substâncias venenosas ou deletérias.

188 - AFLATOXINA

I: Aflatoxine

F: Aflatoxine

E: Aflatoxina

Definição

Termo genérico dado a um grupo de substâncias tóxicas produzida pelo Aspergillus flavus, que é um mofo que cresce sobre o amendoim e cereais e, que tem potencial tóxico e carcinogênico (aflatoxicoses) sobre numerosas espécies animais.

189 - AGENTE ANTIAGLUTINANTE

I: Anticaking agent

F: Agent antiagglutinant

E: Agente antiaglutinante

Definição

Substância que é adicionada aos produtos alimentares para prevenir sua aglutinação ou aglomeração; exemplo: carbonato de magnésio, fosfato tricálcio como antiaglutinante do sal de cozinha, e o silitato de cálcio nos fermentos (Produtos Químicos usados no Processamento de Alimentos, Academia Nacional de Ciências - Conselho Nacional de Pesquisas, NAS/NRC, Publicação 1274 , 1965).

190 - AGENTE BRANQUEADOR

I: Bleaching agent

F: Agent de blanchissant

E: Agente blanqueador

Definição

Composto utilizado para se obter um efeito branqueador.

NOTA

Nas refinadoras de farinhas ou na indústria de pani -

ficção, é utilizado para acelerar o processo industrial e, por tanto diminuir o tempo necessário para o envelhecimento, natural e branqueamento da farinha. É usado também na manufatura de certos queijos para branqueá-los.

- 191 - AGENTE CLARIFICANTE
- I: Clarifying agent
 - F: Agent clarifiant
 - E: Agente clareador

Definição

Compostos como o tanino, a gelatina e a albumina, o qual são utilizados para eliminar pequenas partículas e resíduos de cobre e ferro na produção de vinagre e algumas bebidas. (Produtos químicos utilizados na elaboração de alimentos, NAS / NRC Publ. 1274, 1965).

Sinônimo : agente clareador

- 192 - AGENTE ESTABILIZADOR
- I: Firming agent
 - F: Agent stabilisateur
 - E: Agente Estabilizador

Definição

Compostos que acrescentados a produtos manufaturados sendo a matéria prima, vegetais ou frutas, tendo como finalidade a de evitar a deterioração, melhoram inclusive a textura dos mesmos. Como exemplos citamos o cloreto de cálcio ou outros sais de cálcio (Produtos químicos utilizados na elaboração de alimentos, NAS/NRC. Publ. 1274, 1965).

- 193 - ALIMENTOS DIETÉTICOS
- I: Dietetic Foods
 - F: Aliment dietetique
 - E: Alimentos

Definição

Alimentos que são utilizados em dietas especiais e nas quais se introduz qualquer modificação do conteúdo de nutrientes.

- 194 - ALIMENTO ELABORADO
- I: Processed food

F: Aliment préparé o manufacture

E: Alimento elaborado o manu -
facturado.

Definição

Alimento preparado através de um processamento manual ou industrial.

Sinônimo: Alimento manufaturado

195 - ALIMENTO FORMULADO

I: Formulate food

F: Aliment formulé

E: Alimento formulado

Definição

Compostos alimentares com propriedades próximas dos alimentos naturais, técnicas formuladas para facilitar a preparação e o maior aproveitamento biológico do homem. Para a fabricação dos alimentos formulados utiliza-se frequentemente como base, as misturas de cereais, sementes oleaginosas, legumes, raízes ou tubérculos da mesma forma que calorías e proteínas. Como exemplo fazemos referência aos produtos lácteos, sucos de frutas e carnes. (AMA. Conselho de Alimentos e Nutrição. JAMA 205, 869 1968).

196 - AMACIANTE

I: Tenderizer

F: Adouci ssant/attendrisseur
(vi ande)

E: Abl andati vo

Definição

Preparação que contém enzimas proleolíticas, tais como, papaína ou bromelina usadas para tornar a carne mais tenra

NOTA

Por ação enzimática sobre o tecido conectivo.

197 - ANTIMICROBIANO

I: Antimicrobial

F: Antimicrobien

E: Antimicrobiano

Definição

Substância que se adiciona aos alimentos para prevenir ou inibir o crescimento microbiano. Varia com o tipo de produto alimentício e o organismo causador da deterioração. (Produtos químicos utilizados na elaboração de alimentos, NAS/NRC Pub. 1274, 1965).

198 - ANTI OXIDANTE

I: Antioxidant

F: Antioxidant

E: Antioxidante

Definição

Composto que previne ou retarda mudanças oxidativas (alfa-tocoferol, ácido ascórbico e compostos que contém - SH, tem esta propriedade).

Composto usado na elaboração de alimentos para inibir processos oxidativos, que afetam o sabor ou produzem descoloração. Por exemplo, o hidroxianisol butilado (BHA), e hidroxitolueno (BHT) e o propilgalato.

199 - CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

I: Food Science

F: Science des aliments, bromatologie

E: Ciencias de los alimentos, bromatologia.

Definição

Estudo e aplicação dos conhecimentos sobre as possibilidades físicas, químicas, econômicas e biológicas (inclusive nutricionais) dos alimentos e seus constituintes, bem como as alterações que eles sofrem através da manipulação, da conservação, do processamento, do armazenamento, da distribuição e do preparo.

Existe um consenso sobre a amplitude e limites' deste termo. "Ciência dos alimentos" não abrange a produção, que se enquadra nas disciplinas da agricultura, zootecnia, pesca, etc., e trata somente dos alimentos após terem sido produzidos. Habitualmente os estudos laboratoriais da composição e do valor nutritivo dos alimentos e dietas através de métodos bioquímicos e biológicos, da síntese dos nutrientes, do enriquecimento de

de alimentos, dos aditivos alimentares e do estudo das características de qualidade (cor, textura, sabor, etc.,). Certos aspectos da economia, sociologia e psicologia dos alimentos, que têm relação com uso e aceitação dos mesmos, são freqüentemente incluídos no campo da "ciência dos alimentos".

A comissão de profissionais para Educação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da União Internacional das Ciências Nutricionais, representando líderes proeminentes dos principais centros universitários, recomenda que todos os alunos nesse campo de instrução devem fazer um curso específico de nutrição humana.

- 200 - CONTAMINANTE RADIOATIVO I: Radi oactive contaminant
F: Contaminant radi active
E: Contami nante radi oactivo

Definição

Substância radioativa que pode atingir os alimentos, através dos resíduos provenientes de radiações provocadas pelo homem a partir de fontes naturais. Dentre os que causam maiores preocupações devido ao tempo médio de vida prolongada; são o iôdo - 131, o bário - 140, o cézio - 137 e o estrôncio - 90.

- 201 - EMULSIVO I: Emulsi fier
F: Emulsi f
E: Emulsi vo

Definição

Composto que facilita a incorporação de lipídios em misturas aquosas, afim de melhorar a qualidade e textura dos produtos alimentícios. Por exemplo: lecitina, monoglicerídeos, oliglicerídeos, sorbitan e ésteres graxos de polioxiéfeno. (Comitê de Proteção de Alimentos NAS/NRC nº. 1274, 1965).

Sinônimo: emulsi ficante

- 202 - ENGENHARIA DE ALIMENTOS I: Food engineering
F: Génie alimentaire
E: Ingenieria de los alimentos

Definição

Apliação dos conhecimentos científicos e empíricos utilizados no processamento e conservação de alimentos para um melhor aproveitamento e atendimento das necessidades alimentares e nutricionais dos animais e do homem.

203 - HIDROLISADO PROTÉICO

I: Protein hydrolysat

F: Hidrolisé protéique

E: Hidrolisado proteico

Definição

Preparação de aminoácidos, obtidos habitualmente por hidrólises ou tratamento enzimáticos de uma proteína.

Sinônimo : hidrolisado de aminoácidos

204 - HIGIENE ALIMENTAR

I: Food hygiene

F: Hygiene alimentaire

E: Higiene de los alimentos

Definição

Medidas pelas quais são asseguradas ou aumentadas a salubridade e a segurança dos alimentos para o consumo humano, abrangendo todas as facetas da produção, colheita, processamento, distribuição, preparo e consumo dos mesmos, bem como das possíveis causas de toxicidade (físicas, químicas ou microbiológicas).

NOTA

Essa definição é proposta como alternativa para a definição de Higiene Alimentar que aparece no quarto informe da Comissão Técnica da OMS sobre Saneamento Ambiental¹ a qual é transcrita abaixo :

"Todas as medidas necessárias para garantir a segurança e a salubridade dos alimentos em todas as fases, do seu cultivo, produção ou fabricação até o seu consumo final".

205 - IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS

I: Food irradiation

F: Irradiation des aliments

E: Irradiación de alimentos

1

Definição

Tratamento dos alimentos pelo processo de radiações ionizantes, como elétrons rápidos ou raios gama, principalmente para aumentar o tempo de conservação do alimento, através da inibição da proliferação microbiana ou através da supressão' de processos fisiológicos como o amadurecimento e a germinação. Refere-se também à desinfestação de cereais pela exposição à radiação ionizante. O termo "esterilização a frio" é aplicado algumas vezes à esterilização por irradiação.

206 - ISOLADO DE PROTEÍNAS

I: Protein isolate

F: Isolat de protéines

E: Aislado de proteínas

Definição

Produto comestível puro, ou quase puro, geralmente contendo 90% ou mais de proteínas, recuperado de sementes oleaginosas, folhas e outras substâncias biológicas através de processamento.

207 - MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

I: Food handling

F: Manipulation des aliments

E: Manipulación de los alimentos.

Definição

Soma dos processos e tratamentos a que são submetidos os alimentos, desde a sua produção até o seu consumo final

208 - NÍVEL DE TOLERÂNCIA
(PARA ADITIVOS)

I: Tolerance level

F: Niveaux de tolerance

E: Nivel de tolerancia (para aditivos)

Definição

É o limite quantitativo de um aditivo, permitido no alimento. Os limites são específicos para cada substância e são estabelecidos pela autoridade legal como inócua para o consumo humano. As tolerâncias estão muito abaixo dos limites máximos

de segurança e são níveis que podem ser alcançados através de procedimentos agrícolas e industriais adequados.

É a concentração máxima que o organismo pode tolerar, em relação a uma determinada substância, sem que se produza uma descompensação metabólica.

209 - NORMAS ALIMENTARES

I: Food standard

F: Norme alimentaire

E: Norma alimentaria

Definição

Conjunto de normas ou legislação que definem certos critérios - como composição, aparência, frescor, origem, saneamento, conteúdo bacteriano máximo, pureza e concentração máxima de aditivos - que os alimentos devem satisfazer para serem liberados à distribuição e venda.

210 - PROTEÍNA DE ORIGEM BACTERIANA

I: Bacterial proteina

F: Protéine d'origine bactérien

E: Proteina de origem bacteriano.

Definição

Proteínas produzidas através do metabolismo bacteriano, a partir de cultura de bactérias em meio contendo substrato apropriado, como carboidratos, constituídos por todos os nutrientes necessário a sua proliferação.

211 - PROTEÍNA TEXTURIZADA

I: textured protein

F: Proteine texturé

E: Proteina texturizada

Definição

Proteína de origem vegetal isolada e leve, texturizada mediante fibrilação e extrusão. Adequadamente coloridos e adicionados sabores artificiais; estes produtos podem simular alimentos de uso habitual, tais como toucinho, frango, carne de boi e alimento do mar. Por exemplo: análogos de carne, alimento protéicos fibulados derivados de proteínas fibrilizadas.

- 212 - PROTEÍNA UNICELULAR I: Single cell protein
F: Protéine unicellulaire
E: Proteina unicelular

Definição

Proteína produzida pelo crescimento (multiplicação) de organismos unicelulares, tais como, bactérias, algas, leveduras, sob condições controladas.

- 213 - RESÍDUO DE PESTICIDA I: Pesticide residue
F: Ressidue des pesticides
E: Residuo de pesticidas

Definição

Quantidade de qualquer pesticida, que fica dentro de um alimento ou bebida destinada ao consumo humano.

- 214 - SANEAMENTO ALIMENTAR I: Food sanitation
F: Assainissement des aliments
E: Saneamento de los alimentos

Definição

Conjunto de medidas de saneamento ambiental, cuja finalidade é assegurar a higiene dos alimentos.

NOTA

Esse termo tende a se referir especificamente aos aspectos da higiene alimentar que têm relação com a limpeza das dependências e do equipamento usado no processamento, na manipulação e no armazenamento dos alimentos, incluindo, muitas vezes, aspectos estéticos do ambiente onde os alimentos são servidos. Na prática, entretanto, os termos "saneamento alimentar" e "higiene alimentar" têm sido amiúde usados como sinônimos.

- 215 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I: Food technology
F: Technologie alimentaire
E: Tecnologia de los alimentos

Definição

Aplicação da ciência e da tecnologia no aprovei-

alguns alimentos como doces e confeitos. Por exemplo: glicerina, glicol, propileno e sorbitol. (Produtos químicos utilizados para produção de alimentos NAS / NRC, Publ. 1274, 1965).

VII - NUTRIÇÃO E ECONOMIA ALIMENTAR

- 218 - ABASTECIMENTO NACIONAL DE ALIMENTOS
- I: National Food Supply
F: Disponibilités Alimentação nacionais
E: Abastecimento Nacional de Alimentos.

Definição

Quantidades de alimentos à disposição dos consumidores num determinado país e durante um dado período de tempo (geralmente um ano), quer passem ou não pelos canais comerciais

- 219 - ALIMENTO LOCAL
- I: Local food
F: Aliment local
E: Alimento local

Definição

Alimento que é consumido na vizinhança do seu local de produção ou nos seus arredores imediatos.

- 220 - APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS
- I: Food utilization
F: utilization des aliments
E: utilización de los alimentos

Definição

Processo pelo qual os nutrientes são utilizados.

NOTA

Em termos de economia de alimentos, divisão quantitativa segundo diferentes usos dos alimentos disponíveis da oferta real dos mesmos.

- 221 - BALANÇO ALIMENTAR
- I: Food balance sheet

F: Bilan de disponibilités
alimentares

E: Hoju de balance de alimen-
tos

Definição

Sinopse sobre a disponibilidade de alimentos de um país, onde se indicam quais os alimentos, as quantidades produzidas, importadas, exportadas e aqueles destinados a uso diferentes da alimentação humana, bem como a disponibilidade líquida por habitante; incluindo também os valores energéticos e o conteúdo em nutrientes que representa.

Sinônimo: Folhas de balanço de alimentos

NOTA

Entre as diferentes colunas do balanço alimentar figuram aquelas destinadas a transcrever o montante produzido, a modificação das reservas, as quantidades exportadas e importadas, saldos disponíveis, alimentos destinados à produção de rações para animais, sementes, industrialização, bem como as diferentes perdas que se produzem inclusive aquelas que se originam da elaboração dos cereais (taxa de extração). Os resultados finais são expressos em quantidades de alimentos disponíveis por habitantes (disponibilidade de alimentos), por ano ou por dia, assim como também o que representam em termos de calorias e nutrientes.

222 - CRISE DE FOME

I: Fami ne

F: Fami ne

E: Hambre epidemi ca

Definição

Escassez catastrófica de alimentos incluindo como uma das causas a quebra de safras, que é quase sempre consequência de secas, enchentes, terremotos, guerras e tumultos civis, colocando em perigo um grande número de pessoas.

Sinônimo: crise de abastecimento.

223 - DEMANDA DE ALIMENTOS

I: Food demand

F: Demande alimentaire

E: Demanda de alimentos

Definição

Quantidade de alimentos que podem ser vendidos por um preço e numa praça mercadológica determinada, durante uma unidade de tempo.

Sinônimo: demanda líquida de alimentos (em inglês "net food demand").

- 224 - DEMANDA POTENCIAL DE UM ALIMENTO
- I: Potential food demand
F: Demande alimentaire potentielle
E: Demanda potencial de um alimento.

Definição

Quantidade de determinado alimento que seria vendida numa determinada praça mercadológica durante um certo período, caso não se considerassem as restrições existentes, geralmente o poder aquisitivo do consumidor.

- 225 - DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS
- I: Food supplies
F: Disponibilités alimentaires
E: Existencias de alimentos

Definição

Quantidades de alimentos nacionais e/ou importadas colocadas à disposição da população para consumo.

NOTA

O termo disponibilidade de alimentos pode ser substituído por consumo aparente de alimentos, este não deve ser confundido com o consumo real de alimentos que é obtido através de inquérito alimentar de consumo. A disponibilidade de um alimento é resultado do balanço entre produção, importação, exportação, perdas e consumo não humano num determinado país ou região.

- 226 - ECONOMIA ALIMENTAR
- I: Food Economics
F: Economie de l'alimentation
E: Economía alimentaria

Definição

Conhecimentos dos fatos e princípios econômicos

relativos à produção, distribuição e consumo de alimentos.

- 227 - ELASTICIDADE DA DEMANDA DE ALIMENTOS
- I: Elasticity of food demand
F: Élasticité de la demande alimentaire
E: Elasticidad de la demanda de un alimento.

Definição

Conceito básico para a elaboração de um modelo prático que sirva de base para as projeções alimentares: é o coeficiente entre o índice de mudança no consumo de um produto (em quantidade ou valor) e o índice de mudanças na renda do comedor.

- 228 - ESCASSEZ DE ALIMENTOS
- I: Food shortage
F: Pénurie de vivres
E: Penuria de alimentos

Definição

Situação na qual as disponibilidades de alimentos existentes num país ou numa comunidade são, por qualquer razão, inferiores às necessidades.

NOTA

Situação esta que, geralmente é causada pela menor oferta de alimentos básicos produzidos no próprio local. Em certas regiões ocorrem com frequência, crises sazonais de alimentos, geralmente pouco antes da colheita e, nesse contexto muitas vezes é usada a expressão "meses de fome".

- 229 - META DE CONSUMO ALIMENTAR
- I: Food consumption target
F: Objectif de la consommation alimentaire
E: Objectivo de Consumo de alimentos

Definição

Nível de consumo alimentar a ser alcançado pela população de uma determinada região até uma data pré-fixada.

NOTA

As metas de consumo alimentar baseiam-se em considerações de caráter nutricional ou seja, nos requerimentos em termos de calorias e nutriente, mas na prática são geralmente convertidos em termos de alimentos específicos ou grupos de alimentos. A "meta intermediária de consumo alimentar" representa o nível de consumo a ser alcançado numa determinada fase, antes da data fixada para sua plena consecução.

230 - OFERTA DE ALIMENTOS

I: Food Supplies

F: Disponibilités alimentaires

E: Existencias de alimentos

Definição

Alimentos disponíveis provenientes de qualquer fonte, nacionais e/ou importados colocados à disposição da população.

NOTA

O termo "Consumo de alimentos" não deve ser usado como sinônimo, pois os dados usados no balanço alimentar não se referem ao consumo real de alimentos.

231 - PROJEÇÕES DE CONSUMO ALIMENTAR

I: Food consumption projections

F: Projections de la consommation alimentaire.

E: Previsiones sobre el consumo de alimentos.

Definição

Previsões sobre o Consumo de alimentos baseados num conhecimento prévio do consumo dos preços atuais e passados, da evolução das rendas e dos preços dos gêneros alimentícios das tendências demográficas e da elasticidade de demanda dos alimentos.

232 - TENDÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS

I: Food consumption trends

F: tendances de la consommation alimentaire

E: tendencias del consumo de alimentos

Definição

Tendência em relação às mudanças no consumo alimentar sejam estas passadas, presentes ou futuras.

233 - UTILIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

I: Food utilization

F: 1 - Assimilation des
aliments

2 - utilisation des
aliments

E: utilización de los alimen-
tos.

Definição

Processo pelo qual os nutrientes são absorvidos e utilizados pelo organismo.

Í N D I C E A L F A B É T I C O

PÁGINA

“A”

- Abastecimento Nacional de Alimentos	105
- Aceitabilidade do Alimento	67
- Aceitação do Alimento	68
- Acidose cetônica	51
- Ácidos Graxos Essenciais	18
- Aculturação	68
- Adaptação Fisiológica	18
- Adequação Fisiológica	18
- Aditivo Alimentar	94
- Adulterante Alimentar	94
- Aflatoxina	95
- Agente Antiaglutinante	95
- Agente Branqueador	95
- Agente Clarificante	96
- Agente Estabilizador	96
- Água Metabólica	18
- Ajuda Alimentar	81
- Alérgeno	51
- Alimentação (ou sustento)	19
- Alimentação Artificial	19
- Alimentação Coletiva	82
- Alimentação de Urgência	83
- Alimentação Escolar	83
- Alimentação Industrial	83
- Alimentação Institucional	84
- Alimentação Mista (de lactentes)	19
- Alimentar	20
- Alimento	20
- Alimento Básico	21
- Alimento de Desmame	21
- Alimento de Qualidade	22
- Alimento Dietético	96

- Alimento Elaborado	96
- Alimento Formulado	97
- Alimento Infantil	22
- Alimento Local	105
- Alimento Natural	22
- Alimento Para Fins Dietéticos	22
- Alimento Protéico	84
- Alimento Protetor	23
- Alimento Ritualístico	68
- Alimento Tradicional	24
- Amaciante	97
- Aminoácido Essencial	24
- Aminoácido Limitante	24
- Anamnese Alimentar	70
- Anemia Nutricional	52
- Anorexia	52
- Antagonista	25
- Antibiótico	53
- Antimicrobiano	97
- Antioxidante	98
- Apetite	53
- Aproveitamento de Alimento	105
- Aproveitamento Líquido (da proteína)	25
- Avaliação	85

"B"

- Balanço Alimentar	105
- Balanço Metabólico	25
- Bionergético	26

"C"

- Caloria	26
- Calorias de Origem Protéica	71
- Carência Específica	53
- Carotenóide-Provitamina A	27

- Cegueira Noturna	53
- Centro de Recuperação Nutricional	86
- Ciência dos Alimentos	98
- Coeficiente de Eficácia Protéica	71
- Comissão do Código de Alimentação - FAO/OMS	86
- Complementação com Aminoácidos	87
- Concentrado Protéico	87
- Contaminante Radioativo	99
- Conteúdo Calculado de Nutriente	71
- Crise de Fome	106
- Critério para Avaliação de uma Dieta	72

"D"

- Demanda de Alimentos	106
- Demanda Potencial de um Alimento	107
- Desequilíbrio Alimentar	54
- Desmame	27
- Desnutrição	54
- Desnutrição Protéico-Energética (DPE)	54
- Desnutrição Secundária	58
- Diarréia de Desmame	58
- Dieta Aterogênica	72
- Dieta Equilibrada	28
- Dieta Metabólica	72
- Dietética	72
- Dietético	28
- Dietista	29
- Digestibilidade (de uma proteína)	73
- Disponibilidade de Alimentos	107
- Disponibilidade Fisiológica	29
- Doença Carencial	59
- Dose Diária Aceitável	73

"E"

- Economia Alimentar	107
- Educação Alimentar	87
- Elasticidade da Demanda de Alimentos	108
- Emaciação	60

- Emulsi vo	99
- Energi a Líqui da	30
- Energi a Líqui da para Manutenção	30
- Energi a Líqui da para Produção	30
- Energi a Metabolizável	30
- Engenharia de Alimentos	99
- Enriquecimento (de um alimento)	88
- Ensaio	31
- Ensino da Nutrição	89
- Equivalente do Beta-Caroteno	31
- Equivalente de Retinol	31
- Equivalente do Homem Adulto	73
- Escassez de Alimentos	108
- Escore Quími co	73
- Estado Nutri cional	31
- Estudo Longi tudi nal	90
- Excesso Calóri co	74

"F"

- Fator de Conversão Calóri ca	74
- Fator de Conversão de Nitrogêni o	75
- Fator de Risco	32
- Fator Intrínseco	60
- Fome	61

"G"

- Gosto	32
- Grupo Vulnerável	32

"H"

- Hábi to Al imentar	69
- Hidrolisado Protéi co	100
- Hi gi ene Al imentar	100
- Homem - tipo(ou homem - padrão)	33

"I"

- Inanição	61
- Incidência	34
- Índice de Hidroxiprolina	34
- Indicador Nutricional	90
- Informação de Base	90
- Inquérito de Consumo Alimentar	75
- Inquérito Domiciliar	76
- Intoxicação Alimentar	61
- Irradiação de Alimentos	100
- Isolado de Proteína	101

"K"

- Kwashiorkor	62
---------------	----

"L"

- Lactante	35
- Lactente	35
- Levantamento do Estado Nutricional	76
- Levantamento Sócio-Econômico	77

"M"

- Manipulação de Alimentos	101
- Má-nutrição	63
- Marasmo Nutricional	63
- Massa Celular Corporal	35
- Massa Tissular Ativa	36
- Médico Nutrólogo	36
- Merenda (ou lanche)	91
- Metabolismo Basal	36
- Metabolismo em Repouso	37
- Meta de Consumo Alimentar	108
- Método Recordatório	77

"N"

- Nanismo Nutricional	63
- Necessidade energética	38
- Nitrogênio não Específico	38
- Nível de Tolerância (para aditivos)	101
- Nível Seguro de Ingestão (proteínas)	39
- Norma Alimentar	102
- Nutrição	39
- Nutrição em Saúde Pública	40
- Nutricionista	40
- Nutriente	41
- Nutriente Disponível	41

"O"

- Obesidade	64
- Oferta de Alimentos	109
- Organoléptico	42

"P"

- Padrão Alimentar	77
- Padrão de Referência para Aminoácido	42
- Padrão Dietético	77
- Pesquisa de Orçamento Familiar	78
- Pica	64
- Polifagia	42
- Política de Alimentação e Nutrição	91
- Porção Comestível	78
- Porcentagem Calórica Líquida das Proteínas Alimentares (NDP cal %)	78
- Precursor Vitamínico	42
- Pré-escolar	43
- Preferência Alimentar	69
- Prega Cutânea	79

- Prematuro	64
- Prevalência	43
- Primeira Infância	44
- Produto Alimentício	44
- Programa de Complementação Alimentar	92
- Programa de Nutrição Aplicada	92
- Proibição Alimentar	69
- Projeção de Consumo Alimentar	109
- Promoção de Alimentos	91
- Proteína de Origem Bacteriana	102
- Proteína Padrão	79
- Proteína Texturizada	102
- Proteína Unicelular	103

"Q"

- Quociente Respiratório	44
- Quota Alimentar Recomendada	45
- Quota Real Sugerida	46

"R"

- Ração	46
- Recuperação Nutricional	94
- Regime Alimentar	47
- Registro Alimentar	79
- Requerimentos Calóricos	80
- Requerimento Nutricional	48
- Resíduo de Pesticidas	103
- Retinol	48
- Ritual Alimentar	69

"S"

- Saciidade	48
-------------	----

- Saneamento Alimentar	103
- Saudável (ou salutar)	48
- Serviço Dietético	80
- Sequência de Aminoácidos	49
- Sinais Clínicos de Desnutrição	65
- Síndrome Pluricarencial	66
- Sobrepeso	66
- Socorro Alimentar	94
- Substância Marcada	49
- Superalimentação	66

"T"

- Tabu Alimentar	70
- Tamanho Corporal Metabólico	49
- Taxa de Metabolismo Basal	50
- Tecnologia de Alimentos	103
- Tendência do Consumo dos Alimentos	109
- Teste Gustativo	50
- Tolerância Alimentar	60
- Toxicidade de nutrientes	104
- Transferidor de Energia Biológica	50
- Transtorno Nutricional	66

"U"

- Umectante	104
- Unidade Alimentar	81
- Unidade de Consumo	50
- Unidade Familiar	81
- Utilização dos Alimentos	110

"V"

- Valor Biológico (de uma proteína)	51
- Valor Líquido das Proteínas	81

"X"

- Xerofal m i a	67
-----------------	----

E R R A T A

PÁGINA	LINHA	PALAVRA OU FRASE	CORREÇÃO
25	13	tilisation protéique nette	utilisation nette des protéines
29	23	Availability...	Avaliabilit...y
39	18	Nível de seguro...	Nível de seguran- ça...
41	22	... inorgânicos exi- ge...	... inorgânicos que o organismo exige...
45	13	... forneceu...	... fornecem...
49	28	Metabolic bodr size	Metabolic body si- ze
51	22	ACIDOSECETÔNICA	ACIDOSE CETÔNICA
59	4	... manifesta...	... manifestada...
59	9	... alimentos indi- gesto...	... alimentos indi- gestos...
62	17	... ocorre s médi- cos...	... ocorre que os médicos...
67	6	xefoftalmie	xeroftalmie
69	19	Numa da sociedade..	Numa determinada sociedade...
83	21	... e seu desempenho escolar	... e melhorar seu desempenho escolar
102	32	... alimento...	... alimentos...

MS / INAN

SECRETARIA DE PROGRAMAS ESPECIAIS

EQUIPE DE EDIÇÃO

COORDENADOR

JOSÉ CARLOS VALENTE

Mé d i c o N u t r ó l o g o

TÉCNICOS

ANTONIO AUGUSTO F. GARCIA

N u t r i c i o n i s t a

MARGARIDA HELENA ROSA

B i b l i o t e c á r i a

NYDIA BARBOZA CHAVES

S o c i ó l o g a

MARIA HÉLIDA G. LOGRADO

N u t r i c i o n i s t a

MARIA LUIZA VIDAL

N u t r i c i o n i s t a

GRACIANNE DE C. CARNEIRO

N u t r i c i o n i s t a

MÔNICA CRISTINA KARL

N u t r i c i o n i s t a

ROSA MARIA VERAS

A d m i n i s t r a d o r a

EQUIPE DE APOIO

MIRTES MORAES T. DE MELO

S e c r e t á r i a

NEUZA DA COSTA F. CHAVES

D a t i l ó g r a f a

