



FeSIN
Federazione delle Società Italiane
di Nutrizione

Rai



Segretariato Sociale

www.segretariatosociale.rai.it

Alimentazione e Nutrizione in Parole

**Glossario di Alimentazione
e Nutrizione Umana**



Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN)
in collaborazione con
Segretariato Sociale RAI

Consiglio Direttivo FeSIN

Prof. Franco Contaldo, *Presidente*

Dott Carlo Lesi, *Segretario*

Prof. Luca Scalfi, *Tesoriere*

ADI

l'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica

Dott. Giuseppe Fatati, *Presidente*

Dott. Francesco Leonardi, *Segretario*

Dott. Carlo Lesi, *Delegato federale*

SINPE

Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo

Dott. Danilo Radrizzani, *Presidente*

Dott. Riccardo Caccialanza, *Segretario*

Dott. Paolo Orlandoni, *Segretario*

(fino a giugno 2009)

Prof. Maurizio Muscaritoli, *Delegato federale*

(fino a giugno 2009) *Presidente*

Dott. Marco Zanello, *Delegato federale*

(fino a giugno 2009)

SINU

Società Italiana di Nutrizione Umana

Prof. Furio Brighenti, *Presidente*

Prof. Giovannangelo Oriani,

(fino a gennaio 2009) *Presidente*

Dott.ssa Giulia Cairella, *Segretario*

Prof. Luca Scalfi, *Delegato federale*

SINUPE

Società Italiana di Nutrizione Pediatrica

Prof. Marcello Giovannini, *Presidente*

Dott.ssa Manuela Gambarara, *Delegato federale*

Dott.ssa Silvia Scaglioni, *Delegato federale*

(fino a febbraio 2010)

SIO

Società Italiana per l'Obesità

Prof. Saverio Cinti, *Presidente*

Prof. Fabrizio Muratori, *Segretario*

Prof. Fabrizio Pasanisi, *Delegato federale*

SISA

Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione

Prof. Pietro Antonio Migliaccio, *Presidente*

Prof. Aldo Raimondi

(fino a marzo 2010) *Presidente*

Prof. Francesco Nicastro, *Segretario*

Dott. Luca Piretta, *Delegato federale*

Sommario

Consiglio Direttivo FeSIN	2
Presentazione	11
Prefazione	15
Indice dei termini	
Adattamento nutrizionale	22
Adeguatezza nutrizionale della dieta	22
Alimentazione assistita	23
Alimentazione forzata	23
Alimentazione naturale	24
Alimentazione umana	24
Alimento	25
Alimento arricchito	25
Alimento biologico	26
Alimento dietetico	26
Alimento fortificato	27
Alimento funzionale	27
Alimento OGM	28
Alimento salutistico	28
Alimento spazzatura	29
Alimento tradizionale	29
Anoressia	30
Apporti raccomandati di nutrienti con la dieta	30
Bevanda	31
Cachessia	31
Cibo	32
Componente bioattivo dell'alimento	32

Componente dell'alimento	33	Linee guida per la sana alimentazione	47
Deficit nutrizionale	33	Macronutriente	48
Denutrizione	34	Magrezza	48
Dieta	34	Malnutrizione	49
Dietetica	35	Malnutrizione per difetto primaria	49
Dietetico ospedaliero	35	Malnutrizione per difetto secondaria	50
Dietista	36	Malnutrizione proteico-energetica	50
Dietologia	36	Metabolismo	51
Dietologo	37	Metabolismo basale	51
Dietoterapia	37	Micronutriente	52
Educazione alimentare	38	Micronutriente critico per la sanità pubblica	52
Etichetta nutrizionale	38	Modello alimentare	53
Etichetta dell'alimento	39	Necessità individuali	53
Fabbisogno nutrizionale	39	Normopeso	54
Farmaconutrizione	40	Nuovo alimento	54
Genomica nutrizionale	40	Nutriceutico	55
Gruppo di alimenti	41	Nutriente	55
Indicatore dello stato di nutrizione	41	Nutriente essenziale	56
Indicazione	42	Nutrigenetica	56
Indicazione nutrizionale	42	Nutrigenomica	57
Indicazione sulla salute	43	Nutrizione	57
Indicazione relativa alla riduzione del rischio di malattia	43	Nutrizione applicata	58
Indice dello stato di nutrizione	44	Nutrizione artificiale	58
Indice di massa corporea	44	Nutrizione clinica	59
Ingrediente	45	Nutrizione di base	59
Integratore alimentare	45	Nutrizione enterale	60
Kilocaloria (kcal)	46	Nutrizione parenterale	60
Kilojoule (kJ)	46	Nutrizione umana	61
Legislazione alimentare	47	Nutrizione per la sanità pubblica	61

Nutrizionista	62
Nutrizionista clinico	62
Nutrizionista di Sanità Pubblica	63
Obesità	63
Obiettivo nutrizionale	64
Organismo geneticamente modificato (OGM)	64
Prevenzione nutrizionale	65
Profilo nutrizionale dell'alimento	65
Ristorazione	66
Ristorazione collettiva	66
Ristorazione ospedaliera	67
Scienza dell'alimentazione	67
Screening nutrizionale	68
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)	68
Sorveglianza nutrizionale	69
Sostanza fitochimica	69
Sostanza non nutriente d'interesse nutrizionale	70
Sottopeso	70
Sovrappeso	71
Stato di nutrizione	71
Supplemento nutrizionale orale	72
Unità Operativa di Dietetica e Nutrizione Clinica	72
Valori di riferimento per la dieta	73
Valutazione dello stato di nutrizione	73
Variabile/parametro dello stato di nutrizione	74
Bibliografia	77
Sitografia	85

Presentazione

Presentazione

Nel corso di questi ultimi anni, uno degli impegni più costanti del Segretariato Sociale RAI è stato senz'altro quello di realizzare, in collaborazione con partner competenti, alcuni strumenti di conoscenza e di approfondimento su argomenti di carattere sociale, legati al ruolo di servizio pubblico, da mettere a disposizione degli operatori della comunicazione sociale.

Uno degli ambiti più sensibili è sicuramente quello che riguarda la salute e su questo fronte numerose sono state le collaborazioni che hanno portato alla formalizzazione di indicazioni messe a disposizione, per chi ne voglia approfittare, sul sito www.segretariatosociale.rai.it. Ecco quindi le linee guida sulla dislessia, ma anche su anoressia, bulimia e obesità psicogena, sull'AIDS, sulla malattia mentale, sulle persone con disabilità, nonché sulla donazione del sangue.

Dal 2001 il Segretariato Sociale Rai ha avviato una proficua collaborazione con i partner più importanti del settore nell'ambito delle tematiche legate all'alimentazione e a una comunicazione corretta in merito. Abbiamo iniziato a parlare di alimentazione legata di volta in volta a gruppi specifici (finora anziani, disabili, bambini con particolari patologie) e alla fine di ogni segmento è stato prodotto uno strumento, il libro, che rimane ed è fruibile nel tempo per dare continuità ai temi trattati e possibilità di ampliare la discussione e la messa in pratica dei suggerimenti prodotti.

Alimentazione e Nutrizione in Parole è una ulteriore tappa di questo percorso e riveste, a mio avviso, una particolare importanza. Se è vero, come è vero, che i concetti esistono solo se trovano le parole per essere definiti, lo sforzo che la FeSIN ha fatto per arrivare a questo glossario è particolarmente significativo, oltre che nel campo

delle professionalità coinvolte, anche in quello della comunicazione sociale. Questo piccolo grande libro è allo stesso tempo un punto di arrivo e un inizio. Un punto di arrivo perché quando gli scienziati si mettono d'accordo è sempre un gran bel risultato. Un inizio perché ci sono tutti i presupposti per rendere sempre più fruibili dalla gente comune strumenti di conoscenza e di consapevolezza per la prevenzione e il miglioramento del proprio stato di salute.

Anche in questo modo si realizza, nello spirito del servizio pubblico, una ulteriore tappa di un percorso globale di comunicazione sociale che, nei suoi tanti punti luce, ha l'ambizione di contribuire a migliorare la comprensione e l'interazione tra i tanti soggetti che vivono e operano nel nostro paese.

Laura Bonardi
Segretariato Sociale Rai

Prefazione

Prefazione

Cari Soci delle Società Federate, cari lettori, la Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN) ha ritenuto opportuno proporre alla comunità scientifica, ai giornalisti della stampa e delle testate radiotelevisive, ai politici ma anche al cittadino interessato, un Glossario dei termini di uso più comune in Nutrizione di base ed applicata.

La FeSIN, fondata nel 2001, riunisce l'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI), la Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo (SINPE), la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), la Società Italiana di Nutrizione Pediatrica (SINUPE), la Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione (SISA) e, di recente, anche lo Società Italiana per l'Obesità (SIO), tutte Società Scientifiche in prima linea nella ricerca di base ed applicata in Nutrizione.

Nell'art. 2 dello Statuto FeSIN infatti si legge: “La Federazione riunisce le associazioni operanti nel settore dell'alimentazione, della nutrizione umana e della nutrizione clinica per gli aspetti molecolari, biochimici, fisiologici, metabolici, psicologici, terapeutici, chimici, tecnologici, igienici, economici e politicosociali. L'Associazione ha lo scopo di approfondire i problemi emergenti nei propri campi d'interesse, di contribuire alla loro soluzione, di concorrere a diffondere una corretta informazione, formazione e ricerca in area nutrizionale. L'Associazione istituisce rapporti di attiva collaborazione con Associazioni e Società scientifiche italiane e di altre nazioni, e con Federazioni di Società scientifiche nazionali e internazionali.”

Le ragioni che hanno portato alla decisione di realizzare un Glossario sono molte. Tutto è nato anche dall'esigenza di proporre un linguaggio comune tra le varie Società Scientifiche che aderiscono alla Federazione: allo stesso tempo, e contemporaneamente, il Glossario è diventato un punto di incontro e di dibattito tra le varie “Anime/

Società” della Federazione. Il lavoro, quindi, è stato anche molto “animato” e ne comprenderemo, leggendolo, le ragioni.

Le diverse Società Scientifiche, pur unite da un comune interesse per la Nutrizione, in particolare umana, hanno diversi saperi e metodologie: da qui anche differenti linguaggi espressivi. Occorre trovare una comune chiave interpretativa, per intendersi, tra gli addetti ai lavori e per poter trasmettere alla Comunità un messaggio né contraddittorio né confuso. Questo processo, se condotto a buon fine, avrebbe potuto contribuire a ben identificare la superspecializzazione delle metodiche e degli argomenti di studio e di applicazione pratica e la loro armonica espressione in un contesto eterogeneo, diversificato, alla fine con una buona integrazione ed interazione tra queste varie esigenze. Si tratta di un bisogno abbastanza comune in tempi di Globalizzazione dove la necessità di tutelare le peculiarità ed identità culturali si affianca a quella di un linguaggio “comune” nel senso anche di linguaggio comprensibile a tutti.

Non è detto che la cultura della Globalizzazione vi sia riuscita e non è quindi neanche certo che questo Glossario riuscirà completamente in questo intento: certamente si muove nella direzione che va necessariamente percorsa.

“Tempi moderni” non significano solo ricollocare le discipline, più o meno recenti, in un contesto di attualità: significa anche riconoscere, quasi prevedere, nuove tecnologie per nuove esigenze, saperi, professioni e, quindi, nuovi linguaggi.

Da qui l’inevitabile passaggio dal Glossario – luogo delle parole o delle voci – al “Fare” della Società Scientifica, dell’Industria, del mondo della Salute e del vivere civile con necessari bisogni di chiarezza in una condizione spesso caratterizzata da una crescita tumultuosa, disordinata, scarsamente regolamentata.

Il Glossario, quale “lavoro” di Società Scientifiche, ha anche - diremmo - “diritti e doveri”: come si è detto ha il diritto di proporre, al meglio delle conoscenze scientifiche attuali, il significato delle parole specialistiche per un uso ottimale da parte degli specialisti stessi e della gente comune. Non può sostituirsi ad ogni forma di regolamentazione di attività e professioni che si riferiscono ai termini analizzati. Quest’ultimo è compito di altre Istituzioni alle quali le Società Scientifiche possono contribuire, magari nel contesto di un

tavolo di lavoro che coinvolga più organizzazioni, da quelle professionali a quelle addette alla formazione delle professioni (Universitarie e non), allo stesso legislatore etc.

Il Glossario ha una sua vitalità che richiede, quasi esige, una revisione attenta e continua. Sarebbe pura chiusura mentale pensare di fermare in un prodotto, se pur agile, una realtà espressiva quanto mai dinamica come è il linguaggio che serve ad esprimere un processo così vitale come la conoscenza.

Il Glossario, quindi, come strumento di aggiornamento e consultazione, ma anche di riflessione e di analisi critica: un contributo al progresso, insieme a tante altre attività, in primis, per noi Federazione di Società Scientifiche, la ricerca di base ed applicata. Lo affermiamo, nella consapevolezza della responsabilità che ci assumiamo, per convinzione, non per retorica, per esperienza diretta e per pratica professionale e quindi non per “sentito dire”.

Il Glossario, quindi, nasce anche - diremmo soprattutto - da una sperimentazione linguistica, di saperi tecnologici, culturali, oltre che dottrinali nel senso di discipline scientifiche e di didattica, svoltasi nel corso di riunioni protrattesi all’interno del Consiglio Direttivo della Federazione, nell’ambito dei Delegati delle Società Federate, ma anche all’interno dei Consigli Direttivi delle singole Società.

Molti termini specifici sono ora, come per tante altre discipline, utilizzati nel linguaggio comune, a volte con evidente incoerenza rispetto al loro significato reale. Le cause sono molteplici e le conseguenze possono essere anche significative sugli orientamenti dell’opinione pubblica, dei non addetti ai lavori. Alcuni esempi recenti riguardano la differenza tra alimentazione (naturale) e nutrizione (artificiale), oppure tra alimentazione assistita, alimentazione forzata e nutrizione artificiale. Tali termini, nel recente dibattito bioetico e legislativo sulle disposizioni anticipate di trattamento (testamento biologico), sono stati utilizzati, in tutti i contesti, praticamente come sinonimi, mentre in Medicina non lo sono, con effetti sotto gli occhi di tutti. Lo stesso vale per alcune nuove professioni, sanitarie e non, unificate sotto termini piuttosto generici, come ad esempio quelli di dietologo e nutrizionista, che richiedono invece una necessaria precisazione, che risulta difficile perché si tratta,

tra l'altro, di professioni in continua evoluzione. Anche in questi casi la mancanza di chiarezza si può riflettere negativamente sugli orientamenti del paziente e del cittadino in generale.

Allo stesso tempo la cosiddetta “cultura e formazione nutrizionale” è insufficiente in molti corsi universitari, sia di laurea (triennale che magistrale) che di specializzazione postlaurea. Il Glossario vuole essere di aiuto e di chiarificazione.

Il consumatore sarà, poi, interessato a capire di più circa la terminologia che definisce la qualità ed il valore nutrizionale di un prodotto che acquista magari nel supermercato sotto casa. Molti termini sono ora finalizzati a chiarire i vantaggi per la salute di alcuni alimenti di uso comune o di relativamente recente introduzione nel mercato ed, anche in questo caso, è opportuno saperne di più.

Definizioni come “alimento funzionale”, “nutriceutico”, “OGM”, “novel food”, “alimento biologico” sono entrati nel linguaggio comune ma necessitano di essere ben chiariti ai non addetti ai lavori per una scelta alimentare sempre più consapevole. Il Glossario prova quindi a rispondere anche a questi quesiti della quotidianità della nostra alimentazione.

Viene poi riportata la traduzione in inglese dei termini proposti. Anche questa operazione si è trasformata in un'esperienza stimolante, un'occasione per confrontare la nostra cultura con quella internazionale: è emerso, ad esempio, una certa difficoltà nel tradurre il termine “dietologo”, praticamente assente in letteratura anglosassone, così pure la traduzione in italiano di “nutraceutical”. E' più corretto nella nostra lingua “nutriceutico”, da nutrizione e farmaceutico piuttosto, che “nutraceutico” traduzione in fotocopia del termine inglese? Abbiamo deciso per la prima traduzione.

In conclusione, il Glossario, prodotto dalla Federazione di differenti Società Scientifiche, ha valore consultivo per la pratica quotidiana: non ha, si ribadisce ancora una volta, una legittimità normativa che spetta ad altre Istituzioni che comunque sono invitate e sollecitate a tenere conto delle indicazioni che nascono dal lavoro delle Società Scientifiche. Tale lavoro esce ovviamente rafforzato se queste Società si incontrano e verificano i propri saperi all'interno di una Federazione che realizza così in pieno uno dei suoi compiti: quello di rappresentare un'interfaccia funzionale tra la cosiddetta

Società Civile, le Istituzioni e la Comunità Scientifica.

La sana alimentazione e la sana nutrizione rappresentano entrambe un diritto per l'uomo sano o ammalato. Come tutti i diritti, per la loro realizzazione, occorre un continuo lavoro ed adattamento al variare delle condizioni di vita e quindi dei bisogni del singolo individuo e delle collettività.

Infine il nostro ringraziamento va a tutti coloro che si sono impegnati per la realizzazione di questo Glossario. Come al solito alcuni hanno profuso un impegno maggiore, sia di tempo che culturale: in particolare desideriamo ringraziare il Prof. Luca Scalfi per il suo fondamentale contributo alla realizzazione di questo progetto ed il Dott. Carlo Romeo, Responsabile del Segretariato Sociale della RAI, per la stampa e la presentazione al pubblico del Glossario, con un evento ospitato presso la prestigiosa sede RAI di viale Mazzini a Roma.

Il Glossario, una volta stampato e reso disponibile sui siti societari e della stampa specialistica, avrà una sua vita autonoma, le sue modifiche, ed offrirà anche il suo contributo al dibattito su tematiche di Nutrizione. Ci auguriamo che possa contribuire alla diffusione di una corretto sapere nutrizionale, perché si parli, ma soprattutto si faccia, di più e meglio nel campo della Nutrizione di base ed applicata.

Firenze, Aprile 2010

Franco Contaldo, *Presidente FeSIN*
Carlo Lesi, *Segretario FeSIN*

Glossario

ADATTAMENTO NUTRIZIONALE

nutritional adaptation

Risposta individuale a deficit o eccessi di energia e/o nutrienti che si protraggono nel tempo, al fine di preservare l'integrità anatomica e funzionale dell'organismo. Coinvolge meccanismi biochimici, ormonali e comportamentali.

ADEGUATEZZA NUTRIZIONALE DELLA DIETA

nutritional adequacy of the diet

Caratteristiche nutrizionali della dieta in relazione a: prevenzione di deficit nutrizionali; mantenimento delle riserve corporee dei nutrienti; mantenimento delle funzioni dell'organismo umano a livelli ottimali; prevenzione delle patologie a componente nutrizionale.

ALIMENTAZIONE ASSISTITA

assisted-feeding

Alimentazione naturale che necessita di assistenza da terzi a causa di una ridotta o assente autonomia dell'individuo ad assumere alimenti o bevande.

ALIMENTAZIONE FORZATA

forced-feeding

Alimentazione naturale imposta contro la volontà dell'individuo sano o malato, utilizzando misure coercitive. È una procedura inibita dal nostro ordinamento giuridico e dalle norme deontologiche.

ALIMENTAZIONE NATURALE

oral feeding

Atto mediante il quale l'individuo apporta energia e nutrienti all'organismo attraverso l'assunzione di alimenti naturali. Trattasi di un processo complesso che presuppone l'integrità di diverse funzioni quali introduzione del cibo nella cavità orale, masticazione, deglutizione, digestione, transito intestinale, assorbimento e metabolismo dei nutrienti.

ALIMENTAZIONE UMANA

eating habits / food habits

Scelte e consumo consapevoli da parte dell'individuo di alimenti e bevande nelle loro varie combinazioni. È influenzata da fattori biologici e non biologici (relazionali, psicologici, sensoriali, socio-culturali etc.). Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti.

ALIMENTO

food

Prodotto non trasformato, semitrasformato o trasformato, in tutto o in parte edibile, destinato al consumo da parte dell'essere umano. In esso possono essere presenti - in varia combinazione - macronutrienti, micronutrienti e altre sostanze d'interesse nutrizionale, ed anche sostanze che non hanno rilevanza nutrizionale. Gli alimenti si distinguono per l'origine animale, vegetale o minerale.

ALIMENTO ARRICCHITO

enriched food

Alimento addizionato di micronutrienti e/o altre sostanze di interesse nutrizionale per generici obiettivi salutistici e/o per recuperare le perdite di tali sostanze avvenute durante i processi di trasformazione.

ALIMENTO BIOLOGICO

organic food

Alimento ottenuto con tecniche di agricoltura/allevamento biologico. Produzione e commercializzazione sono regolate da specifiche norme. Il termine non indica particolari caratteristiche nutrizionali del prodotto.

ALIMENTO FORTIFICATO

fortified food

Alimento che, sulla base di accertate evidenze scientifiche e di carenze attese nella popolazione, attraverso specifici processi tecnologici, è addizionato di micronutrienti con l'intento di aumentare la loro assunzione nei singoli individui.

ALIMENTO DIETETICO

dietetic food

Prodotto alimentare trasformato e formulato in maniera speciale, in molti casi da utilizzare dopo prescrizione e sotto la sorveglianza di un medico, che ha obiettivi nutrizionali specifici e composizione definita. Si distingue nettamente dagli alimenti di consumo corrente ed è destinato all'alimentazione completa o parziale di: pazienti con alterazioni metaboliche o malassorbimento; categorie di individui in particolari condizioni fisiologiche; lattanti e bambini nella prima infanzia. Produzione e commercializzazione sono regolate da una specifica normativa.

ALIMENTO FUNZIONALE

functional food

Alimento che, sulla base di evidenze scientifiche certe, si attende possa influenzare positivamente una o più funzioni fisiologiche dell'organismo al di là dei suoi effetti nutrizionali in senso stretto. Inserito nella dieta abituale, non esercita necessariamente effetti benefici su tutti gli individui che ne fanno uso. In assenza di una definizione ufficiale a livello europeo, tale termine andrebbe limitato ai prodotti che rispettano le normative relative alle indicazioni sulla salute (vedi).

ALIMENTO OGM *genetically modified food*

Alimento che contiene uno o più ingredienti che derivano da organismi OGM (vedi).

ALIMENTO SALUTISTICO *healthy food*

Alimento cui sono attribuiti effetti positivi sullo stato di salute e benessere dell'individuo. Tale definizione si presta ad interpretazioni ambigue e improprie dal momento che il singolo alimento ha effetti che dipendono non solo dalla sua composizione, ma anche dalla quantità e dalla frequenza di consumo e dal tipo di dieta in cui è inserito.

ALIMENTO SPAZZATURA *junk food*

Alimento che per la sua composizione e/o modalità di preparazione è in evidente contrasto con i criteri di una sana alimentazione. Dal momento che il singolo alimento ha effetti che dipendono non solo dalla sua composizione ma anche dalla quantità, si fa riferimento a prodotti la cui frequenza di consumo nei singoli individui può essere significativa.

ALIMENTO TRADIZIONALE *traditional food*

Alimento conforme a usanze stabilite e tradizioni riconosciute dalla comunità. Inoltre ha caratteristiche che lo distinguono da altri prodotti della stessa categoria di alimenti per: uso di ingredienti tradizionali e locali; una ricetta storicamente accettata; un tipo particolare di preparazione casalinga o industriale; un consumo che tende ad essere limitato, almeno inizialmente, a una specifica area geografica.

ANORESSIA

anorexia

Sindrome clinica caratterizzata da una riduzione o perdita (apparente o reale) dell'appetito/desiderio di alimentarsi. Sulla base dei meccanismi patogenetici, si distinguono: l'anoressia nervosa, una malattia psichiatrica caratterizzata dalla riduzione intenzionale degli apporti di energia e da una alterata percezione dell'immagine corporea; l'anoressia secondaria che è definita da una riduzione involontaria dell'appetito associata a patologie acute o croniche.

APPORTI RACCOMANDATI DI NUTRIENTI CON LA DIETA

recommended dietary intakes of nutrients

Apporti minimi di macro e micronutrienti (in media su base giornaliera) tali da garantire l'adeguatezza della dieta nella popolazione. Includono indicazioni specifiche per gravidanza, allattamento e varie età della vita.

BEVANDA

Beverage, drink

Prodotto liquido destinato al consumo da parte dell'essere umano.

CACHESSIA

cachexia

Sindrome multifattoriale caratterizzata da marcata perdita di peso, massa adiposa e massa magra, e da aumentato catabolismo proteico, dovuta ad una sottostante condizione di malattia. La cachessia è clinicamente rilevante in quanto aumenta il rischio di morbosità e mortalità.

CIBO

food, foodstuff, food product

Termine generico del linguaggio comune che indica tutto ciò che si mangia, cioè che è edibile per l'essere umano.

COMPONENTE BIOATTIVO DELL'ALIMENTO

bioactive food component or compound

Microcomponente non riconoscibile come nutriente, che può avere effetti significativi (in genere positivi) per lo stato di salute e benessere dell'essere umano. Sono componenti bioattivi degli alimenti: carotenoidi, polifenoli e altre sostanze fenoliche, fitosteroli, fitoestrogeni, composti organosolfurati, prebiotici, probiotici, sostanze nervine etc.

COMPONENTE DELL'ALIMENTO

food component or compound

Sostanza presente nell'alimento che può avere o non avere effetti nutrizionali. Sono esclusi additivi, contaminanti e adulteranti.

DEFICIT NUTRIZIONALE

nutritional deficit

Inadeguata disponibilità di energia e/o nutrienti dovuta ad apporti insufficienti in relazione alle necessità dell'organismo.

DENUTRIZIONE

underfeeding / undernutrition

Termine generico e obsoleto che indica, nell'accezione più comune, la concomitante presenza di riduzione del peso corporeo e di carenze alimentari che persistono per tempi medio-lunghi.

DIETA

diet

Con significato esteso, alimentazione abituale. Con significato più limitato, alimentazione quantitativamente e qualitativamente definita, rivolta a conseguire scopi preventivi o terapeutici. Nell'antica medicina greca definiva il complesso delle norme di vita (alimentazione, attività fisica, riposo etc.) atte a mantenere lo stato di salute.

DIETETICA

dietetics

Applicazione dei principi della nutrizione umana per la determinazione dell'adeguatezza nutrizionale della dieta e per la formulazione di schemi alimentari in condizioni fisiologiche e patologiche. Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti.

DIETETICO OSPEDALIERO

hospital dietary guidelines

Elaborato di schemi alimentari standardizzati a composizione nutrizionale nota e disponibili in una struttura ospedaliera per le esigenze di pazienti ricoverati e per la personalizzazione della terapia dietetica.

DIETISTA

dietitian

Operatore sanitario attualmente in possesso di laurea triennale in dietistica o titolo equipollente che, per quanto di competenza ed in collaborazione con altre figure professionali, svolge attività per la sicurezza alimentare, la nutrizione per la collettività, l'educazione alimentare, la dietetica e la nutrizione clinica. In particolare elabora, formula ed attua le diete prescritte dal medico.

DIETOLOGIA

clinical dietetics

Dietetica delle malattie associate ad alterazioni dello stato di nutrizione e/o del metabolismo. Con tale termine si indica anche la disciplina che s'interessa di questi argomenti.

DIETOLOGO

a physician with skill in clinical dietetics and diet therapy

Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione o Specialista in branca equipollente, ma con documentata esperienza, che opera nell'ambito della Dietetica e della Dietoterapia.

DIETOTERAPIA

diet therapy, dietary treatment

Interventi terapeutici in differenti condizioni patologiche che si basano sull'utilizzo di adeguati schemi dietetici. La prescrizione è specifica della professione medica ed in particolare del medico specialista in Scienza dell'Alimentazione.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

nutrition education

Applicazione delle strategie e dei modelli dell'educazione alla salute nel settore dell'alimentazione e della nutrizione umana (e per estensione, dell'attività fisica). L'educazione alimentare è un processo che mira ad influenzare i comportamenti, in modo rilevante per la salute, attraverso modifiche delle conoscenze, delle abilità biopsichiche e degli atteggiamenti degli individui e nella collettività.

ETICHETTA NUTRIZIONALE

food nutrition label, nutrition facts label

Insieme di informazioni presenti, secondo una normativa specifica, sull'etichetta di un prodotto alimentare e relative al suo valore energetico e al suo contenuto in nutrienti.

ETICHETTA DELL'ALIMENTO

food label

Diciture, indicazioni, marchi, immagini o simboli presenti su qualsiasi imballaggio, documento, etichetta etc. che accompagnino il prodotto alimentare o che ad esso si riferiscano.

FABBISOGNO NUTRIZIONALE

nutrient requirement

Quantità di energia e di nutrienti necessaria a garantire lo stato di salute e benessere dell'individuo per una composizione corporea ed un livello di attività fisica ottimali. Non corrispondono necessariamente alle *necessità individuali* (vedi).

FARMACONUTRIZIONE

pharmaco-nutrition

Prescrizione a fini preventivi o terapeutici di nutrienti e di altre sostanze di interesse nutrizionale con effetti metabolicamente documentati, in quantità note e controllate, e con modalità farmacologiche.

GENOMICA NUTRIZIONALE

nutritional genomics

Relazioni tra genoma e dieta. Include nutrigenomica e nutrigenetica ed utilizza gli approcci metodologici della genomica quali mappaggio, sequenziamento ed analisi di alcuni o tutti i geni di una determinata specie. Le ricadute per la nutrizione applicata degli studi di genomica non sono attualmente prevedibili.

GRUPPO DI ALIMENTI

food group

Insieme di alimenti che presentano comune origine nella produzione primaria e/o analoga composizione in nutrienti e/o simili caratteristiche come prodotti commerciali.

INDICATORE DELLO STATO DI NUTRIZIONE

indicator of nutritional status

Variabile o indice dello stato di nutrizione che è utilizzato (in termini diagnostici nella popolazione) in riferimento a specifici intervalli di normalità o valori soglia.

INDICAZIONE

claim

Qualunque messaggio o rappresentazione, anche grafica o simbolica, che affermi o suggerisca che un alimento ha particolari caratteristiche.

INDICAZIONE NUTRIZIONALE

nutrition claim

Indicazione che afferma o suggerisce che un alimento ha particolari caratteristiche nutrizionali benefiche perché contiene in proporzioni ridotte o aumentate energia e/o nutrienti e/o altre sostanze di interesse nutrizionale. Il suo utilizzo è regolato da una specifica normativa.

INDICAZIONE SULLA SALUTE

health claim

Indicazione che afferma o suggerisce l'esistenza di una relazione (con effetti positivi) fra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti, e lo stato di salute e il benessere psico-fisico dell'individuo. Il suo utilizzo è regolato da una specifica normativa.

INDICAZIONE RELATIVA ALLA RIDUZIONE DEL RISCHIO DI MALATTIA

reduction of disease risk claim, disease risk reduction claim

Indicazione sulla salute che afferma o suggerisce l'esistenza di effetti positivi di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti su uno o più fattori di rischio di malattia. Il suo utilizzo è regolato da una specifica normativa.

INDICE DELLO STATO DI NUTRIZIONE

index of nutritional status

Valore numerico, in genere derivato da un rapporto o da una relazione matematica tra due o più variabili, che è utilizzato per la valutazione dello stato di nutrizione.

INDICE DI MASSA CORPOREA

body mass index

Indice per la valutazione del peso corporeo in funzione dell'altezza. Si ottiene dal rapporto fra peso e altezza al quadrato. In generale, nella popolazione adulta caucasica, valori compresi fra 20.0 e 24.9 Kg/m² indicano la condizione di normopeso, fra 25.0 e 39.9 kg/m² suggeriscono la presenza di sovrappeso e valori superiori a 30 kg/m² la presenza di obesità.

INGREDIENTE

ingredient

Qualsiasi sostanza, compresi gli additivi e gli enzimi, utilizzata nella fabbricazione e/o preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata. Sono esclusi contaminanti e adulteranti. Si tratta di un termine utilizzato soprattutto nella formulazione di ricette e menu, nelle tecnologie alimentari, nelle etichette degli alimenti e comunque in ambito normativo.

INTEGRATORE ALIMENTARE

food supplement

Prodotto che integra, se necessario, la dieta giornaliera e che costituisce una fonte concentrata di uno o più nutrienti e/o altre sostanze d'interesse nutrizionale. Disponibile in preparati monocomposti o pluricomposti, dosabili (esempio: capsule, bustine, fiale, gocce etc.) e destinati a essere assunti in piccoli quantitativi unitari.

KILOCALORIA

kilocalorie

Unità di misura (Kcal) utilizzata per esprimere il contenuto energetico degli alimenti e il dispendio di energia da parte dell'organismo umano.

KILOJoule

kilojoule

Unità di misura internazionale (Kj) che è utilizzata al posto delle kcal, più correttamente in termini scientifici, per esprimere contenuto energetico degli alimenti e dispendio energetico dell'organismo. Per trasformare le kcal in kJ è necessario moltiplicare il valore delle kcal per 4,184.

LEGISLAZIONE ALIMENTARE

food legislation

Leggi, regolamenti e disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e in particolare la sicurezza degli alimenti e la loro caratterizzazione nutrizionale. Si interessa della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

LINEE GUIDA PER LA SANA ALIMENTAZIONE

dietary guidelines

Indicazioni e raccomandazioni sulla dieta e sullo stile di vita (ad esempio sull'attività fisica) formulate per la popolazione generale e suoi segmenti al fine di migliorare o garantire lo stato di salute e benessere. Sono rivolte agli operatori sanitari, alle parti interessate e - in modo diretto o mediato - ai singoli individui appartenenti alla popolazione.

MACRONUTRIENTE

macronutrient

Nutriente presente nella dieta in quantità elevate che ha definiti effetti nutrizionali, un ruolo metabolico certo ed è fonte di energia per l'organismo umano. Sono macronutrienti: proteine - peptidi - aminoacidi, carboidrati e grassi. Per fibra alimentare ed alcool vedi *sostanza non nutriente di interesse nutrizionale*.

MAGREZZA

leanness / thinness

Sottopeso secondario a fattori costituzionali (magrezza costituzionale) e/o particolari stili di vita e non secondario a patologie psichiatriche o organiche.

MALNUTRIZIONE

malnutrition

Insieme di alterazioni strutturali e funzionali dell'organismo causate da apporti in eccesso o in difetto (malnutrizione per eccesso o per difetto) di energia e/o di uno o più nutrienti. Ha effetti negativi su prognosi, morbosità e mortalità. Può essere primaria o secondaria (vedi definizioni).

MALNUTRIZIONE PER DIFETTO PRIMARIA

primary malnutrition

Malnutrizione per difetto causata da apporti di energia e/o di uno o più nutrienti non ottimali e al di sotto delle necessità dell'organismo, non causata da malattie concomitanti.

MALNUTRIZIONE PER DIFETTO SECONDARIA

secondary malnutrition

Malnutrizione per difetto causata da apporti di energia e/o di uno o più nutrienti non ottimali e al di sotto delle necessità dell'organismo quando queste ultime sono alterate per specifiche patologie ipermetaboliche e/o che limitano/impediscono del tutto l'assunzione di alimenti naturali.

MALNUTRIZIONE PROTEICO-ENERGETICA

protein-energy malnutrition

Forma di malnutrizione per difetto in cui prevalgono carenze assolute o relative di energia e/o proteine. Possono coesistere deficit specifici di altri nutrienti, alterazioni metaboliche complesse e stati di infiammazione subclinica o clinica.

METABOLISMO

metabolism

Insieme dei processi biochimici di interconversione fra molecole all'interno dell'organismo. Comprende processi di sintesi (anabolismo) e demolitivi (catabolismo).

METABOLISMO BASALE

basal metabolic rate

Costo energetico delle attività vitali, cioè la spesa minima per il funzionamento dell'organismo in condizioni di digiuno dalla sera precedente, di riposo fisico e mentale e di equilibrio termico con l'ambiente.

MICRONUTRIENTE

micronutrient

Minerale o vitamina presente nella dieta in quantità ridotte (grammi, milligrammi, microgrammi). Non è fonte d'energia, ma ha definiti effetti nutrizionali e un ruolo certo nel metabolismo dell'organismo umano.

MICRONUTRIENTE CRITICO PER LA SANITÀ PUBBLICA

micronutrient of concern

Micronutriente presente nella dieta della popolazione generale o di suoi segmenti in quantità tali da rendere rilevante la probabilità di specifiche carenze o eccessi.

MODELLO ALIMENTARE

dietary pattern

Insieme strutturato di scelte e modalità di consumo degli alimenti (inclusi anche gli alimenti tradizionali) che si caratterizza per motivi geografici, culturali, etnici, scientifici etc.

NECESSITÀ INDIVIDUALI

individual nutrient needs

Quantità di energia e di nutrienti che in un dato momento ed in una specifica condizione fisiopatologica sono necessari all'organismo per preservare - per quanto possibile - una condizione di equilibrio nutrizionale e metabolico. Vedi anche fabbisogno nutrizionale.

NORMOPESO

normal weight

Peso corporeo compreso nell'intervallo di normalità. Quest'ultimo viene definito (per etnia, genere, età e altezza) sulla base della distribuzione dei valori nella popolazione (percentili), in relazione a morbosità e mortalità etc.

NUOVO ALIMENTO

novel food

Alimento che non presenta una storia di consumo da parte dell'uomo e non ha un trascorso di sicurezza d'uso. È prodotto con nuove tecnologie e/o con nuovi ingredienti.

NUTRICEUTICO

nutraceutical

Termine derivato da *nutriente* e *farmaceutico*. Sostanza originariamente contenuta negli alimenti, poi isolata o ottenuta per sintesi; al nutraceutico sono attribuiti effetti positivi sulla salute dell'uomo e un ruolo preventivo per una o più malattie, talora in modo inappropriato se in assenza di evidenze scientifiche. Se utilizzato con finalità terapeutiche, è sinonimo di farmaconutriente e il suo impiego rispetta criteri farmacologici (vedi Farmaconutrizione). Può essere presente negli alimenti funzionali, nei prodotti dietetici, nei supplementi nutrizionali orali e nei prodotti per la nutrizione artificiale.

NUTRIENTE

nutrient

Sostanza che, assorbita nel tratto gastrointestinale, ha un ruolo definito nei processi fisiologici e nel metabolismo dell'organismo umano. Sono nutrienti: acqua, proteine - peptidi - aminoacidi, carboidrati, grassi, minerali e vitamine. Per quanto concerne fibra alimentare ed alcool vedi la voce *sostanza non nutriente di interesse nutrizionale*.

NUTRIENTE ESSENZIALE

essential nutrient

Nutriente che non è sintetizzato o è sintetizzato in quantità insufficiente nell'organismo rispetto alle necessità, e deve essere quindi introdotto con la dieta (o la nutrizione artificiale) perché è indispensabile per una normale crescita e sviluppo, e per garantire lo stato di salute e benessere dell'individuo. Per apporti insufficienti si manifestano progressivamente segni specifici da carenza.

NUTRIGENETICA

nutrigenetics

Relazioni tra patrimonio genetico dell'individuo e sue risposte alla dieta ed ai suoi componenti, in considerazione dei polimorfismi genetici in grado di influenzare tali interazioni. La nutrigenetica, quindi, identifica e caratterizza le varianti genetiche associate con risposte differenziate ai nutrienti e cerca di correlare queste differenze agli stati di malattia.

NUTRIGENOMICA

nutrigenomics

Effetti dei componenti della dieta sull'espressione del genoma. La nutrigenomica presuppone la caratterizzazione dei prodotti dei geni e delle loro funzioni, e lo studio della interazione tra i geni. A tale scopo può utilizzare gli approcci metodologici propri della genomica e anche quelli della trascrittomica (studio dell'espressione genica), della proteomica (caratterizzazione di tutte le proteine) e della metabolomica (analisi quantitativa di tutti i metaboliti).

NUTRIZIONE

nutrition

Quanto serve a nutrire con riguardo alla qualità o alla quantità. In senso più specifico, indica il complesso dei processi biologici che consentono o condizionano la crescita, lo sviluppo e l'integrità dell'organismo vivente (animale o vegetale) in relazione alle disponibilità di energia, nutrienti e altre sostanze d'interesse nutrizionale.

NUTRIZIONE APPLICATA

applied nutrition

Aspetti applicativi della nutrizione di base nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche. Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti.

NUTRIZIONE ARTIFICIALE

artificial nutrition

Terapia mediante la quale è possibile prevenire o correggere la malnutrizione in pazienti in cui l'alimentazione naturale è compromessa, temporaneamente o permanentemente, a causa di una sottostante condizione di malattia o dei suoi esiti.

NUTRIZIONE CLINICA

clinical nutrition

Valutazione dei rapporti reciproci tra stato di nutrizione e patologie dell'uomo. In condizioni patologiche o di rischio clinico si occupa di prevenzione terziaria, diagnosi e terapia della malnutrizione per eccesso, per difetto o selettiva. Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti.

NUTRIZIONE DI BASE

fundamentals of nutrition

Basi scientifiche della nutrizione umana nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche. Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti.

NUTRIZIONE ENTERALE

enteral nutrition

Modalità di nutrizione artificiale mediante la quale i nutrienti in forma prevalentemente complessa sono somministrati nello stomaco o nell'intestino mediante l'uso di apposite sonde o stomie.

NUTRIZIONE PARENTERALE

parenteral nutrition

Modalità di nutrizione artificiale mediante la quale i nutrienti in forma semplice vengono somministrati attraverso una vena (periferica o centrale) in pazienti in cui la funzionalità del tratto intestinale è compromessa.

NUTRIZIONE UMANA

human nutrition

Utilizzazione dei nutrienti e di altre sostanze di interesse nutrizionale da parte dell'organismo umano in relazione a processi metabolici, alla crescita, allo sviluppo e alle funzioni dell'organismo, allo stato di salute e benessere dell'individuo. Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti includendo nutrizione di base, nutrizione applicata, nutrizione per la sanità pubblica e nutrizione clinica.

NUTRIZIONE PER LA SANITÀ PUBBLICA

public health nutrition

Promozione della salute nella popolazione attraverso la prevenzione primaria e secondaria delle malattie a componente nutrizionale. Valuta i principali problemi nutrizionali nella popolazione, sviluppa politiche nutrizionali e ne studia l'impatto in termini di miglioramento della salute e della qualità di vita. Con tale termine si indica anche la disciplina che si interessa di questi argomenti.

NUTRIZIONISTA

nutritionist

Laureato con diversa formazione culturale che, grazie a percorsi formativi specifici e riconosciuti, acquisisce competenze nel campo della nutrizione umana.

NUTRIZIONISTA CLINICO

clinical nutritionist

Medico Specialista in Scienza dell’Alimentazione o Specialista in branca equipollente, ma con documentata esperienza, che svolge la propria attività nelle Unità Operative (Ospedaliere/Universitarie) di Dietetica e Nutrizione Clinica, con particolare riferimento alla Dietoterapia ed alla Nutrizione Artificiale.

NUTRIZIONISTA DI SANITÀ PUBBLICA

public health nutritionist

Nutrizionista che opera nel campo dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana con particolare attenzione alla prevenzione nutrizionale applicata alle collettività; utilizza metodi epidemiologici di sorveglianza nutrizionale e realizza interventi di educazione alimentare nella popolazione generale e in suoi segmenti.

OBESITÀ

obesity

Malnutrizione per eccesso con marcato aumento della massa adiposa, di entità maggiore rispetto al sovrappeso. Si definisce rispetto a valori soglia convenzionali di indice di massa corporea (variabili per etnia, genere, età e altezza).

OBIETTIVO NUTRIZIONALE

dietary goal

Obiettivo di politica nutrizionale formulato in genere a livello nazionale o sovranazionale e destinato al miglioramento della qualità della dieta nella popolazione generale o in suoi specifici segmenti. Di solito non fa riferimento al singolo individuo, ma si interessa degli apporti medi nella popolazione.

ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICATO (OGM)

genetically modified organism (GMO)

Organismo il cui patrimonio genetico contiene anche DNA ricombinante. Il materiale genetico in esso presente è stato pertanto modificato utilizzando tecniche di ingegneria genetica. Gli OGM possono essere organismi vegetali, organismi animali o microorganismi.

PREVENZIONE NUTRIZIONALE

nutritional prevention

Intervento finalizzato alla diffusione di corretti stili alimentari e di vita per la promozione della salute e del benessere dell'individuo.

PROFILO NUTRIZIONALE DELL'ALIMENTO

nutritional profile

Valutazione sistematica della composizione dell'alimento (o della dieta) per una classificazione finalizzata alla salute e al benessere dell'individuo.

RISTORAZIONE

catering industry

Insieme di attività inerenti la preparazione e la somministrazione in locali pubblici di alimenti e bevande consumate sul posto. Può essere classificata in due grandi tipologie: a) ristorazione commerciale, caratterizzata dal servizio fornito ad ospiti di alberghi ristoranti aperti al pubblico; b) ristorazione collettiva (vedi).

RISTORAZIONE COLLETTIVA

food services for group care facilities and communities

Insieme di attività inerenti la preparazione e la fornitura e il controllo economico e qualitativo di pasti a persone che lavorano e/o vivono in collettività, quali aziende, amministrazioni, scuole, ospedali, strutture residenziali protette ed ogni altra organizzazione pubblica o privata, in grado di assicurare l'alimentazione dei suoi appartenenti.

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

hospital food catering service

Servizio di preparazione, confezionamento e distribuzione di pasti completi destinati agli utenti ospedalizzati ed elaborati sulla base del dietetico ospedaliero e/o di specifica prescrizione medica dietoterapeutica.

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

a science branch concerning foods and eating habits

Disciplina che si interessa di aspetti relativi all'alimentazione e alla nutrizione umana (nutrizione di base ed applicata). Si occupa per quanto di suo interesse anche della produzione primaria, del marketing e di aspetti economici, della merceologia e delle specifiche normative.

SCREENING NUTRIZIONALE

nutritional screening

Procedura di primo orientamento, semplice esecuzione e basso costo, che si propone di giungere all'identificazione precoce degli individui a rischio di malnutrizione da indirizzare ad una successiva e più esaustiva valutazione dello stato di nutrizione.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

public health nutrition unit for nutrition and food safety

Struttura sanitaria territoriale (SIAN) presente nel Dipartimento di Prevenzione e articolata in due aree funzionali: Igiene degli Alimenti e delle Bevande, e Igiene della Nutrizione. Quest'ultima opera nella prevenzione primaria attraverso le seguenti attività: Sorveglianza Nutrizionale, Educazione Alimentare, Nutrizione Collettiva e Dietetica Preventiva.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

nutrition surveillance

Sistema coordinato di raccolta continuativa di dati rapidamente analizzati per documentare presenza e distribuzione in una popolazione di carenze, eccessi o stati morbosi associati o mediati dalla dieta. La sorveglianza nutrizionale ha lo scopo di stabilire cause, di individuare tendenze (nel tempo, nel territorio, negli strati sociali etc.) di predire modifiche e di consentire un preciso orientamento delle misure correttive e preventive.

SOSTANZA FITOCHIMICA

phytochemical

Componente bioattivo di origine vegetale. È termine di interpretazione variabile poiché può indicare anche sostanze che non hanno effetti nutrizionali.

SOSTANZA NON NUTRIENTE D'INTERESSE NUTRIZIONALE

substance of nutritional interest

Sostanza presente negli alimenti e/o nelle bevande che non ha le caratteristiche di un nutriente, ma che può avere un effetto sullo stato di salute e benessere dell'individuo. In tale categoria sono compresi: alcool, fibra alimentare e componenti bioattivi degli alimenti.

SOTTOPESO

underweight

Peso corporeo inferiore per etnia, genere, età e altezza rispetto all'intervallo di normalità per il segmento di popolazione cui l'individuo appartiene. Può essere espressione della variabilità fisiologica nella popolazione o essere causato da patologie organiche o psichiatriche.

SOVRAPPESO

overweight

Peso corporeo superiore rispetto all'intervallo di normalità relativo al segmento di popolazione cui l'individuo appartiene. In senso più generale: malnutrizione per eccesso, con aumento della massa adiposa minore rispetto all'obesità. Si definisce in genere rispetto a valori soglia convenzionali di indice di massa corporea (variabili per etnia, genere, età e altezza).

STATO DI NUTRIZIONE

nutritional status

Condizione anatomica, metabolica e funzionale dell'organismo in relazione alla disponibilità di energia, nutrienti e altre sostanze d'interesse nutrizionale. Lo stato di nutrizione influenza crescita, sviluppo, composizione corporea, stato di salute e qualità della vita dell'individuo.

SUPPLEMENTO NUTRIZIONALE ORALE

oral nutritional supplement

Prodotto industriale a composizione certa in macronutrienti e micronutrienti, in genere disponibile in forma di bevande, budini pronti all'uso o polvere, con buona o neutra palatabilità, prescritto per i pazienti a rischio di malnutrizione o già malnutriti che non sono in grado di soddisfare le proprie necessità nutrizionali con la sola dieta: si distinguono in standard o patologia specifici; possono anche contenere nutrienti a dosi farmacologiche (vedi nutriceutici).

UNITÀ OPERATIVA DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA

clinical nutrition unit

Struttura sanitaria, che opera negli ospedali e sul territorio, finalizzata alla prevenzione secondaria, alla diagnosi e alla terapia nelle patologie a componente nutrizionale e/o a rischio di malnutrizione, e in cui la dietoterapia e/o la nutrizione artificiale hanno indicazione.

VALORI DI RIFERIMENTO PER LA DIETA

dietary reference values

Valori di riferimento (definiti con varia terminologia) relativi agli apporti di nutrienti con gli alimenti. Sono utilizzati per la valutazione dell'adeguatezza nutrizionale della dieta nella popolazione generale, in suoi segmenti, in specifiche condizioni fisiologiche etc.

VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE

assessment of nutritional status

Procedura articolata e standardizzata per l'identificazione della malnutrizione per difetto o per eccesso nel singolo individuo o nelle collettività. Utilizza in varia combinazione dati dell'anamnesi, dell'esame obiettivo, di composizione corporea, di laboratorio e funzionali. In ambito clinico include anche predittori della prognosi e della risposta all'intervento nutrizionale.



**VARIABILE
DELLO STATO DI NUTRIZIONE**

measure of nutritional status

Deriva da anamnesi, esame obiettivo, valutazione della composizione corporea, test di laboratorio o test funzionali.

Bibliografia

Bibliografia

AAVV. Manuale di Sorveglianza Nutrizionale. Roma: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione – INRAN, 2003.

Allen L, de Benoist B, Dary O, Hurrell R. Guidelines for food fortification with micronutrients. World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations 2006.

ASPEN Clinical Guidelines for the use of parenteral and enteral nutrition in adult and pediatric patients - 2009. JPEN 2009;33:255-259.

Beauman C, Cannon G, Elmadfa I, Glasauer P, Hoffmann I, Keller M, Krawinkel M, Lang T, Leitzmann C, Lötsch B, Margetts BM, McMichael AJ, Meyer-Abich K, Oltersdorf U, Pettoello-Mantovani M, Sabaté J, Shetty P, Sória M, Spiekermann U, Tudge C, Vorster HH, Wahlqvist M, Zerilli-Marimò M. The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. Public Health Nutr 2005;8:695-8.

Bowman BA, Russell RM, eds. International Life Science Institute. Present knowledge in nutrition. 9th edition. Washington D.C.: ILSI Press, 2007.

Committee of experts on nutrition, food safety and consumer protection. Food and nutritional care in hospitals: how to prevent undernutrition. Strasbourg: Council of Europe publishing, 2003.

Decreto Ministeriale n. 185. Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali. G. U. 16 ottobre 1998.

DIRETTIVA 2002/46/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 10 giugno 2002 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari. Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L. 183/51 del 12 luglio 2002.

DIRETTIVA 2009/39/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 6 maggio 2009 relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (rifusione). Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 124/21 del 20 maggio 2009.

Dubock AC. Crop conundrum. *Nutr Rev* 2008;67:17-20.

European Society for Clinical Nutrition and Metabolism. ESPEN Guidelines for adult parenteral nutrition. *Clin Nutr* 2009;28:359-479.

European Society for Clinical Nutrition and Metabolism. ESPEN Guidelines for adult enteral nutrition. *Clin Nutr* 2006;25:177-360.

Geissler C, Powers H. eds. *Human Nutrition*. 11th revised edition. Edinburgh: Elsevier Churchill Livingstone, 2005.

Gibney MJ, Margetts BM, Kearney JM, Arab L. *Public Health Nutrition*. Oxford: Blackwell Ltd., 2004.

Joint FAO/WHO Expert Consultation. *Vitamin and mineral requirements in human nutrition : report of a joint FAO/WHO expert consultation*. Rome: World Health Organization and Food and Agriculture Organization, 2004.

Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. *Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation on Human Energy Requirements*. Rome: WHO technical report series UNU/WHO/FAO, 2004.

Lawrence M, Worsley T. *Public health nutrition: from principles to practice*. Sydney: Allen & Unwin, 2007.

Linee Guida SINPE per la nutrizione artificiale ospedaliera 2002. *RINPE* 2002; 20:S61-S100.

Magana-Gomez JA, Calderon de la Barca AM. Risk assessment of genetically modified crops for nutrition and health. *Nutr Rev* 2008;67:1-16.

Mahan LK, Escott-Stump S, eds. *Krause's Food and nutrition therapy*. St. Louis: Saunders Elsevier, 2008.

Otten JJ, Hellwig JP, Meyers LD, eds. *Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements*. Washington D.C.: National Academies Press, 2006.

REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* L 404/26 del 30 dicembre 2006.

REGOLAMENTO (CE) N. 1925/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti. *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* L 404/26 del 30 dicembre 2006.

Shils ME, Shike M, Ross AC, Caballero B, Cousins RJ, eds. *Modern Nutrition in Health and Disease*. 10th edition. Baltimore: Lippincott Williams & Wilkins, 2005.

SINPE. *Manuale di nutrizione artificiale*. II edizione 2007. Alfredo Guida Editore, 2007.

SINPE. *Precisazioni in merito alle implicazioni bioetiche della Nutrizione Artificiale*. <http://www.sinpe.it/Documenti/files/299.pdf>.

Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). *Livelli di assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la popolazione italiana – LARN*. Roma: Società Italiana di Nutrizione Umana, 2006.

Stipanuk MH. *Biochemical, Physiological & Molecular Aspects of Human Nutrition*. 2nd Edition. St. Louis: Saunders, 2006.

Thomas B, Bishop J, eds. *Manual of dietetic practice*, 4th edition. Oxford: Blackwell Science Ltd., 2007.

World Health Organization Study Group. *Methodology of nutritional surveillance*. Report of a Joint FAO/UNICEF/WHO Expert Committee. *World Health Organ Tech Rep Ser* 593, 1976.

Sitografia

Sitografia

Codex Alimentarius Commission: official website.

http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp.

European Food Security Agency: official website.

<http://www.efsa.europa.eu>.

Food Standards Agency – UK: official website.

<http://www.food.gov.uk>.

Istituto Treccani dell'Enciclopedia Italiana: sito web.

<http://www.treccani.it/Portale/RN>.

Ministero della Salute: sito web.

<http://www.salute.gov.it>.

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: sito web.

<http://www.politicheagricole.it/default.html>.

United States Department of Agriculture (USDA): official website.

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome>.

United States Food and Drug Administration (FDA): official website.

<http://www.fda.gov/default.htm>.

United States National Library of Medicine. National Institutes of Health. Medline plus dictionary.

<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/mplusdictionary.html>.

World Health Organisation: official website for nutrition.

<http://www.who.int/topics/nutrition>.

Grafica: Lithocrom srl - Roma
Stampa: Tipografia ???
Finito di stampare in Aprile 2010