

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA-UNB
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO, CONTABILIDADE E
CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- FACE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO E
DOCUMENTAÇÃO- CID**

LARA BATISTA BOTELHO

**ORGANIZAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA INFORMAÇÃO EM CIÊNCIAS
DA SAÚDE:
A ELABORAÇÃO DE UM MICROTESAURO DE NUTRIÇÃO**

**BRASÍLIA-DF
Dezembro de 2008**



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA- UNB
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO, CONTABILIDADE E
CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- FACE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO E
DOCUMENTAÇÃO- CID**

LARA BATISTA BOTELHO

**ORGANIZAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA INFORMAÇÃO EM CIÊNCIAS
DA SAÚDE:
A ELABORAÇÃO DE UM MICROTESAURO DE NUTRIÇÃO**

Monografia apresentada ao Departamento de
Ciência da Informação e Documentação da
Universidade de Brasília, como requisito
parcial para a obtenção do grau de Bacharel
em Biblioteconomia.

Orientadora: Prof. Dra. Marisa Bräscher
Basílio Medeiros

**BRASÍLIA-DF
Dezembro de 2008**

LARA BATISTA BOTELHO

**ORGANIZAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA INFORMAÇÃO EM CIÊNCIAS
DA SAÚDE:
A ELABORAÇÃO DE UM MICROTESAURO DE NUTRIÇÃO**

Monografia apresentada ao Departamento de
Ciência da Informação e Documentação da
Universidade de Brasília, como requisito parcial
para a obtenção do grau de Bacharel em
Biblioteconomia.

Orientadora: Prof. Dra. Marisa Bräscher Basílio
Medeiros

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Marisa Bräscher Basílio Medeiros
Orientadora

Prof^ª. Dulce Maria Baptista

Prof^ª. Fernanda Passini Moreno

Brasília, 3 de dezembro de 2008

*Aos meus pais, **Maria Sílvia e Antônio Carlos**, que
incondicionalmente me incentivaram nesta
caminhada e a tornaram mais
calorosa e serena diante de todas as dificuldades.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a **Deus**, que por permitir a vida, me concedeu todas as alegrias e realizações como a deste trabalho.

Á minha família, pais, irmãs, **Janine e Fabíola**, que sempre com suas experiência e juventude trouxeram à minha lembrança a satisfação advinda de empenho e esforço dedicados a todos os propósitos de minha vida.

Ao meu fiel e amado companheiro, **João Paulo**, em especial agradecimento, por acreditar plenamente em meu potencial, por renovar em mim a força nos momentos mais árduos e assim me consentir um caminho seguro e confiante.

Ás minhas amigas, **Márcia, Shirley e Danielle**, que estiveram comigo durante toda a jornada e em particular à Márcia, por nossa convivência e grande apoio nesta etapa final.

A todos os meus cunhados por seus exemplos de otimismo e destreza em sua ações, e a meu quase irmão **Marcelo**, cunhado querido, que me incentivou, me cobrou e principalmente sempre me mostrou minha capacidade.

Ás minhas queridas orientadora e co-orientadora, **Marisa e Fernanda**, que compartilharam o seu conhecimento e permitiram aprendizado inestimável para minha vida profissional.

E a todos os **professores do curso de Biblioteconomia**, que como profissionais dedicados e enriquecidos, engrandeceram minhas inspirações e amor pelo curso.

RESUMO

Este trabalho apresenta a elaboração de um Microtesauro de Nutrição, com termos embasados na bibliografia básica de disciplinas do curso de Nutrição da Universidade de Brasília, para auxiliar na indexação e recuperação de informação especializada na respectiva área. Apresenta uma revisão de literatura abordando aspectos da documentação e representação do conhecimento em Nutrição, trazendo um referencial teórico sobre as linguagens documentárias, os sistemas de classificação, terminologia no contexto de tesouros e apresenta, então, o histórico, definições e funções de tesouros, o processo de coleta de termos, a categorização, a formação de relacionamentos, assim como suas formas de apresentação. Na metodologia, são explanadas as principais etapas e exemplos adotados na elaboração do microtesauro de Nutrição, através da delimitação das temáticas que o cobriram, fontes utilizadas, descrição do público-alvo, categorização, padronização dos termos, relacionamentos, software utilizado e forma de apresentação. Apresenta em apêndice, a ficha da coleta de termos. Suas principais considerações finais incluem a atenção sobre a importância quanto ao planejamento do trabalho, assim como a escassez na revisão de literatura de conteúdos relacionados à indexação e a representação da informação em trabalhos de Biblioteconomia relacionados à Nutrição. Considera que o Microtesauro consiste em importante contribuição para o assunto abordado, necessitando de revisão, por profissionais da informação e profissionais especializados na área, para a constituição de um possível tesouro especializado em nutrição, como um todo.

Palavras-chave: Linguagens documentárias. Tesouro. Microtesauro de Nutrição.

ABSTRACT

This work presents the elaboration of a Nutrition Microthesaurus, with terms based in the basic bibliography of the discipline of the University of Brasilia Nutrition course, to help in the indexing and recovery specialised information in the respective area. It also features a literature review approaching aspects of nutrition-related documentation and representation of the knowledge, bringing a referential theory about the documentary languages, schemes of classification, terminology in thesauruses context and so, presents historical, definitions and functions of thesauruses, the process of collection of terms, the categorization and the formation of relationships as well as the appearance' presentations. In the methodology, the main stages and examples adopted in the structuring and construction microthesaurus are explained, through the delimitation of subjects that covered it, sources used, description of target public, categorization, standardization of the words, relationships, software used and way of presentation. Presents in appendix, the counter of collection of terms. Its final considerations include the attention about the importance the work's planning, such as the scarceness in the literature review of contents related to Nutrition. Microthesaurus is considered an important contribution to the subject in focus, though it needs to be reviewed by information and specialised professionals, for the constitution possible specialised thesaurus, as a whole.

Keywords: Documentary Languages. Thesaurus. Nutrition Microthesaurus.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Figura 1. Ciclo da Informação
- Figura 2. Triângulo de Ogden e Richards
- Figura 3. Signo documentário
- Figura 4. Completude
- Figura 5. Irredutibilidade
- Figura 6. Mútua exclusividade
- Figura 7. Estrutura em árvore
- Figura 8. Gráfico flechado

LISTA DE QUADROS

- Quadro 1. Apresentação alfabética
- Quadro 2. Apresentação sistemática e índice alfabético
- Quadro 3. Índice alfabético à estrutura em árvore
- Quadro 4. Índice alfabético ao gráfico flechado

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1. Nutrição básica e aplicada
- Tabela 2. Administração de Serviços de Alimentação
- Tabela 3. Nutrição pública/ coletiva

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- ABN-** Associação Brasileira de Nutricionistas
- AGROVOC-** Tesouro Agrícola Multilíngüe
- ANSI-** American National Standards Institute
- BIREME-** Centro Latino Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde
- BT-** Brother Term
- BVS-** Biblioteca Virtual em Saúde
- CAT-** Categoria
- CDU-** Classificação Decimal Universal
- CGPAN-** Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição
- CINDOC-** Centro de Informacion y Documentacion Científica
- DDC-** Dewey Decimal Classification
- DeCs-** Descritores em Ciências da Saúde
- EUROVOC-** Tesouro dos Termos Usados nos Documentos e Sistemas de Informação da União Européia
- FSTA-** Food Science and Technology Abstracts
- IAPI-** Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários
- IBICT-** Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia
- IBM-** International Business Machines
- ISO 704-** Terminology Work- Principles and Methods
- ISO 1087-** Terminology Work- Vocabulary
- LCHS-** Library of Congress Subject
- LD-** Linguagem Documentária
- LILACS-** Literatura Latino-americana em ciências da Saúde
- MEDLINE-** Base de dados da literatura internacional da área médica e biomédica, produzida pela NLM (National Library of Medicine, USA)
- NE-** Nota Explicativa
- NISO-** National Information Standards Organization
- NT-** Narrower Term

PMEST- Personalidade, Matéria, Energia, Espaço, Tempo

PNAE- Política Nacional de Alimentação Escolar

RT- Related Term

SAPS- Serviço de Alimentação da Previdência Social

SBN- Sociedade Brasileira de Nutrição

SC- Subject Category

SENAI- Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SN- Scope Note

TCT- Teoria Comunicativa da Terminologia

TE- Termo Específico

TG- Termo Genérico

TGM- Termo Genérico Maior

TGT- Teoria Geral da Terminologia

TR- Termo Relacionado

UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição

UERJ- Universidade Estadual do Rio de Janeiro

UFRJ- Universidade Federal do Rio de Janeiro

UMLS- Unified Medical Language System

UNE 50-106- Diretrizes para o estabelecimento e desenvolvimento de tesouros monolíngües.

UNESCO- Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

UNICLASS- United Classification for the Construction Industry

UNI-RIO- Universidade do Rio de Janeiro

UNISIST- Programa intergovernamental relativo às cooperações no campo da informação científica e tecnológica.

UP- Usado Para

USP- Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	11
INTRODUÇÃO.....	11
1.1 Contextualização	12
1.2 Delimitação do tema.....	14
1.3 Objetivos.....	14
1.3.1 Objetivo geral	14
1.3.2 Objetivos específicos.....	15
1.4 Justificativa.....	15
CAPÍTULO 2	17
REVISÃO DE LITERATURA	17
2.1 Documentação e representação do conhecimento em Nutrição	17
2.2 Linguagens Documentárias	23
2.2.1 Sistemas de classificação.....	26
2.2.2 Terminologia no contexto de tesouros.....	31
2.3 Tesouro	38
2.3.1 Histórico, definições, funções	38
2.3.2 Coleta de descritores e categorização.....	41
2.3.3 Relacionamentos entre termos.....	45
2.3.4 Formas de apresentação de tesouros.....	50
CAPÍTULO 3	58
METODOLOGIA.....	58
3.1 Delimitação da temática do microtesouro e fontes de informação.....	58
3.2 Público-alvo.....	62
3.3 Software.....	62
3.4 Levantamento da terminologia de Nutrição	63
3.4.1 Processo de coleta e categorização dos termos	63
3.4.2 Padronização dos termos	66
3.4.3 Relações do microtesouro.....	68
3.5 Apresentação, atualização e manutenção do tesouro.....	70
CAPÍTULO 4	72
4.1 Microtesouro de Nutrição	72
4.2 Considerações finais.....	143
REFERÊNCIAS	145
APÊNDICE – Ficha de coleta de termos (Jul. 2008)	150

CAPÍTULO 1

INTRODUÇÃO

A elaboração de um microtesauro na área de nutrição constitui o objeto de estudo deste presente trabalho, devido à falta de um vocabulário controlado como ferramenta que auxilie na recuperação de informações temáticas de forma precisa e relevante.

A descrição do processo de construção do tesauro, como métodos e técnicas e sua concretização enquanto instrumento de organização e recuperação da informação especializada, se mostra bastante importante para os profissionais da informação, pois caracteriza as etapas necessárias à sua produção e seus fundamentos. Para os usuários, é importante compreender a estrutura do tesauro para que possam utilizá-lo de forma a agilizar e otimizar seu tempo na busca.

Com o objetivo de percorrer o assunto, propõe-se descrevê-lo em três fases: conceituação e fundamentação de tesauro, caracterizando-o, através da revisão da literatura reconhecida, delimitação e exposição da área que abrangerá o tesauro deste estudo (nutrição), com a explicitação de suas categorias e relacionamentos entre os termos selecionados e, por fim, a concretização da construção do microtesauro da área de ciências da saúde, microtesauro de nutrição.

A pesquisa foi do tipo bibliográfica e descritiva, de caráter exploratório na fundamentação teórica de parte desta monografia, e o microtesauro foi elaborado de acordo com o método misto, segundo Gusmão (1985), pois utilizou-se tanto o método dedutivo ou analítico, em que se produz o microtesauro através da análise de documentos que cobrem os assuntos utilizando-se a mesma terminologia encontrada, como o método indutivo ou sintético, em que os termos são escolhidos a partir de dicionários, glossários, índices das obras, para melhor adaptação e correspondências às necessidades dos usuários.

Com relação à estrutura, este trabalho compõe-se de quatro capítulos, além de referências. O primeiro introduz o assunto, inserindo-o na área de organização e recuperação da informação e delimitando com maior clareza o tema do estudo. Expõe os objetivos geral e específicos e justifica a importância do trabalho.

O segundo capítulo apresenta a fase de revisão da literatura científica, que aborda a questão da evolução da área da nutrição como saber científico e instrumentos existentes para a recuperação da informação na respectiva área, os aspectos teóricos das linguagens documentárias,

as classificações, terminologia e tesouros, focalizando seu histórico, suas definições, normas e regras de elaboração, os tipos de relacionamentos que podem existir entre os termos, enfim, suas características.

O terceiro capítulo descreve os procedimentos metodológicos utilizados, apresentando a definição das áreas de abrangência e as categorias do microtesauro, os relacionamentos entre os termos, sua estruturação e arranjo.

O quarto capítulo consiste do tesauro finalizado e organizado de forma alfabética, conjuntamente às considerações finais acerca do tema. Ao final do trabalho, são apresentadas as referências consultadas e analisadas.

1.1 Contextualização

Sistemas de organização do conhecimento incluem a diversidade de esquemas que organizam, administram e recuperam a informação. Existem desde os tempos antigos e estão presentes em todas as áreas do conhecimento humano, desde os mais simples aos mais complexos. Esses sistemas abordam métodos de classificação, tesauro, ontologia, além dos glossários e dicionários, específicos a cada área que visam a organizar, recuperar e disseminar a informação. (TRISTÃO; FACHIN; ALARCON, 2004).

Assim, Tristão, Fachin e Alarcon (2004) assinalam que os sistemas de classificação e os tesouros são linguagens documentárias, ou seja, são sistemas artificiais de termos normalizados que possibilitam representação mais fácil e efetiva do conteúdo documentário, com o objetivo de recuperar manual ou automaticamente a informação que o usuário procura.

Porém, afirma Novellino (1996), nem sempre as linguagens documentárias foram pensadas como ferramentas de indexação e recuperação. Inicialmente elas tinham como meta apenas estabelecer padrões para as entradas de assunto de catálogos ou índices. As primeiras foram as listas de cabeçalhos de assunto. Houve, posteriormente, a aprovação ao vocabulário livre. Somente depois, voltou-se ao controle de vocabulário, utilizando-se a lista de palavras autorizadas. Foi através da preocupação com a produção de um instrumento de representação do conhecimento direcionado para recuperação que surgiram os tesouros. Assim, o tesauro foi imaginado como ferramenta auxiliadora e facilitadora da comunicação dentro de um sistema,

através da padronização das linguagens de indexação e recuperação, a partir da terminologia específica da área.

A utilização de tesouros em diversas áreas do conhecimento humano, traz a reflexão acerca de sua elaboração nas áreas das Ciências da Saúde, como a área da Nutrição, que se encontra defasada, já que não há um tesouro específico na área.

Através de análise da literatura corrente notou-se a existência de tesouros apenas relacionados ao tema, que serão comentados adiante na seção 2.1, como

- O tesouro de alimentos do Centro de Informacion y Documentacion Científica;
- O tesouro de cadeia alimentar do Brasil da Thesaurus. (NOGUEIRA, 2007);
- O microtesouro de alimentos desenvolvido pelo SENAI;
- O tesouro de tecnologia dos alimentos, produzido em Caracas;
- O tesouro europeu multilíngüe em saúde em doze línguas, produzido pela Comissão das Comunidades Européias (EUROVOC);
- O AGROVOC thesaurus, que consiste em um tesouro multilíngüe estruturado em todos os campos da agricultura, área florestal, pesca, segurança alimentar e domínios relacionados;
- O FSTA thesaurus, que constitui-se em um vocabulário controlado de uma coleção extensa de resumos da literatura sobre a ciência dos alimentos, tecnologia dos alimentos e alimentação relacionada à nutrição humana;
- E o tesouro de saúde da Biblioteca Virtual em Saúde.

Vale ressaltar que o tesouro de saúde citado acima é utilizado pelo Ministério da Saúde de forma a “favorecer a recuperação, o acesso, a divulgação e a disseminação do conhecimento e das informações institucionais”. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

E para tal utiliza o vocabulário estruturado e trilingüe DeCS - Descritores em Ciências da Saúde que foi criado pela BIREME para uso na indexação de artigos de revistas científicas, livros, anais de congressos, relatórios técnicos, e outros tipos de materiais, assim como para ser usado na pesquisa e recuperação de assuntos da literatura científica nas bases de dados *LILACS*, *MEDLINE* e outras. Tem como finalidade principal servir como uma linguagem única para indexação e recuperação da informação entre os componentes do Sistema Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde, coordenado pela BIREME, e que abrange 37 países na América Latina e no Caribe, permitindo um diálogo uniforme entre cerca de 600 bibliotecas. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

Como instrumento de trabalho, o Ministério da Saúde utiliza glossários temáticos como o glossário temático de Alimentação e Nutrição, que teve sua primeira edição em 2007, e constitui-se em parte das publicações com definições e termos técnico-científicos e especializados, elaboradas pelo Projeto de Terminologia da Saúde em parceria com áreas técnicas do Ministério da Saúde.

Segundo o levantamento realizado, observa-se a inexistência de um tesouro da área da saúde de nutrição, como linguagem de representação da informação mais estruturada e articulada, como ferramenta que auxilie e garanta a indexação e recuperação precisa e ágil da informação. Torna-se, portanto, necessário sua construção e documentação de suas etapas para auxiliar posteriores trabalhos acadêmicos ou institucionais, bem como, possibilitar sua implantação em serviços de informação especializados na área.

1.2 Delimitação do tema

Esta monografia se propõe à elaboração de um microtesouro na área de nutrição, para estudantes de graduação em Nutrição e pesquisadores que utilizem os serviços de uma unidade de informação especializada na área em questão, como departamentos e institutos de universidades e faculdades.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo geral

Produção de microtesouro de Nutrição para auxiliar a indexação e recuperação de informação especializada na respectiva área de forma a permitir maior agilidade e precisão na busca de informações.

1.3.2 Objetivos específicos

- 1) Conceituar e caracterizar tesauro como instrumento de recuperação da informação;
- 2) Identificar e descrever, através da literatura científica, normas e regras de elaboração de tesouros;
- 3) Planejar a elaboração do tesauro definindo o *software* a ser utilizado, as fontes para coleta dos termos, estabelecendo as categorias fundamentais de abrangência e os tipos de relacionamentos entre os descritores;
- 4) Elaborar microtesauro de Nutrição nas três áreas de abordagem da ciência, ou seja, em nutrição clínica, nutrição/alimentação coletiva e nutrição social.

1.4 Justificativa

Nos últimos vinte anos, a comunidade científica vem atribuindo à pesquisa o papel de ser um instrumento essencial para a produção do conhecimento que contribui para a melhoria da situação da saúde da população brasileira, assim como na administração e no planejamento de programas de saúde e na geração do conhecimento. (CONFERÊNCIA NACIONAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO EM SAÚDE, 2004 apud BOCCATO e FUJITA, 2006).

Contextualizando a área de Nutrição dentro do panorama das Ciências da Saúde, esta abrange os principais níveis de atenção primária à saúde: preventivo, curativo e reabilitacional. “Além disso, a área, também, contribui efetivamente para o desenvolvimento de pesquisas de campo e aplicadas, beneficiando diretamente a comunidade civil”. (BOCCATO e FUJITA, 2006).

Neste contexto, a consulta à produção científica e publicações da área se dão tanto em bibliotecas centrais de universidades como em unidades de informação especializadas de faculdades e universidades ou de instituições, as quais possuem a função, portanto, de divulgar, disseminar e garantir o acesso rápido e preciso de informação especializada.

Segundo Boccato e Fujita (2006), o tesauro se insere nesta realidade como uma linguagem documentária que permite a comunicação entre a comunidade científica, os sistemas de

informação e os usuários. O tesouro possibilita, ainda, uma correta recuperação da informação, que corresponde à equivalência de resposta do sistema à pergunta de busca do usuário, possibilitando, desta forma, a continuação no processo de construção do conhecimento científico.

Para propiciar, então, uma adequada evolução no ciclo da documentação com a conseqüente produção científica na área especificada neste projeto e especialmente para garantir o acesso preciso à informação de interesse do usuário vinculado à ciência Nutrição, como alunos de graduação, este trabalho dedica-se à realização de um microtesouro de Nutrição, como parte integrante das Ciências da Saúde.

A problemática, então, da ausência de tesouro de nutrição enquanto uma área das Ciências da Saúde originou o presente estudo, que propõe uma fundamentação teórica deste instrumento de organização e recuperação da informação e descreve o processo de planejamento, a descrição das etapas detalhadas e concreta elaboração do microtesouro.

A motivação pessoal da autora também contribuiu para a realização deste trabalho, pois a mesma faz o curso de Nutrição na Universidade Católica de Brasília, encontrando-se no quarto semestre de graduação.

CAPÍTULO 2

REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Documentação e representação do conhecimento em Nutrição

No cenário mundial, o surgimento do campo da nutrição, seja como ciência, política social e/ou profissão, constitui-se num fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX. No Brasil, a ciência da Nutrição constitui-se em ciência jovem, como também são seus pesquisadores e publicações. “Teve grande influência de Pedro Escudero, médico argentino considerado o precursor dos estudos de Nutrição na América Latina”. (LÁBBATE, 1988 apud MATOSO, 2004).

Segundo Matoso (2004), a institucionalização da ciência da Nutrição ocorreu nas décadas de 1930 e 1940, com o aparecimento dos primeiros cursos de nutrição no país:

Em 1939, por iniciativa do médico Geraldo Horácio de Paula Souza, foi criado o primeiro curso no Instituto de Higiene em São Paulo (atual Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - USP). Em 1940, tiveram início os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), que deram origem, em 1943, sob a direção do médico Dante Nascimento Costa, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro - UNI-RIO). Em 1944, foi criado o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ). Em 1946, por iniciativa de Josué de Castro foi criado o Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, onde, a partir de 1948, teve início o Curso de Dietistas (atual Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ). (VASCONCELOS, 2001, p.14).

Matoso (2004) apud Vasconcelos (2002) relata que o desenvolvimento científico e tecnológico e a organização dos profissionais/pesquisadores na área da nutrição decorrem dos seguintes acontecimentos:

1) a fundação, em 1940, da Sociedade Brasileira de Nutrição (SBN), entidade de caráter técnico-científico e cultural que passaria a defender os interesses dos profissionais do setor, particularmente, dos médicos nutrólogos; 2) a criação dos Arquivos Brasileiros de Nutrição, em maio de 1944, primeira revista científica brasileira neste campo específico do conhecimento e 3) a fundação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), em 31 de agosto de 1949, primeira entidade brasileira criada com o intuito de representar e defender os interesses dos nutricionistas/dietistas, bem como desenvolver estudos e pesquisas no campo da Nutrição. (VASCONCELOS, 2002, p.5).

É possível sustentar, deste modo, que as condições históricas para a constituição deste campo científico, acumuladas ao longo da história da humanidade, “foram despertadas a partir da revolução industrial europeia, ocorrida no século XVIII, e desenvolveram-se entre 1914 e 1918, quando ocorreu a Primeira Guerra Mundial” (VASCONCELOS, 2002, p. 1).

Neste contexto, no período entre as duas Guerras Mundiais, tanto em países da Europa (Inglaterra, França, Itália, Alemanha, Dinamarca, entre outros), como da América do Norte (Estados Unidos e Canadá) e, posteriormente, da América Latina (Argentina e Brasil), foram criados os primeiros centros de estudos e pesquisas, os primeiros cursos para formação de profissionais especialistas e as primeiras agências condutoras de medidas de intervenção em Nutrição. (MAURÍCIO, 1964; COIMBRA et al, 1982; L'ABBATE, 1988; ASSOCIAÇÃO..., 1991; VASCONCELOS, 1999b apud VASCONCELOS, 2002, p. 1-2).

De acordo com Maurício (1964), Coimbra et al (1982) e L'Abbate (1988) apud Vasconcelos (2002), no início da década de 1930, tanto no Rio de Janeiro como em São Paulo e, posteriormente, em Salvador e no Recife, duas correntes bem delimitadas e distintas do saber médico contribuíram para a formação do campo da nutrição. De um lado encontravam-se os adeptos da corrente biológica, preocupados essencialmente com aspectos clínico-fisiológicos, ou seja, com relação ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes e influenciados por ideologias das Escolas de Nutrição e Dietética norte-americanas e de centros europeus. A partir de 1940, esta vertente deu origem à Nutrição Clínica (Dietoterapia), considerada a especialização norteadora do campo da Nutrição dentro do contexto mundial, direcionada para a prática de ações, de caráter pessoal, centradas no "alimento como agente de tratamento" (YPIRANGA; GIL, 1989 apud VASCONCELOS, 2002, p. 2), bem como originou a Nutrição Básica e Experimental, uma outra especialização, voltada ao desenvolvimento de pesquisas de cunho experimental e laboratorial. Do outro lado encontravam-se os adeptos das idéias da vertente social, preocupados particularmente com questões relacionadas à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos pela população brasileira. A partir da década de 1940, esta vertente deu origem à Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva), também considerada como uma especialização norteadora da área da Nutrição, direcionada para a "administração no sentido de racionalização da alimentação" (YPIRANGA; GIL, 1989 apud VASCONCELOS, 2002, p. 2) de coletividades tanto saudáveis como enfermas. Nos anos 1950-1960, originou a Nutrição em Saúde Pública, uma outra especialização, voltada neste momento para o desenvolvimento de ações de caráter coletivo no sentido de possibilitar a garantia de produção e distribuição de alimentos

adequadamente e de forma acessível a toda sociedade (YPIRANGA; GIL, 1989 apud VASCONCELOS, 2002).

Segundo a análise de pesquisa de Vasconcelos (1999), que teve como objetivo avaliar a evolução histórica da produção científica em nutrição segundo as perspectivas biológica e social no Brasil de 1944 a 1968, a maior quantidade de produções científicas se deu na área biológica, porém os resultados sinalizam também uma tendência de crescimento no número de publicações da segunda perspectiva mencionada, demonstrando, assim, a evolução da documentação do conhecimento em Nutrição, em consonância com o surgimento das respectivas áreas que abrangem esta ciência.

Em posterior pesquisa, o mesmo autor analisa a origem e conformação do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco, com base histórica. Em relação à produção acadêmica, pôde concluir que se consolidou o processo de divisão e especialização do saber, demarcando o aparecimento de áreas temáticas como objetos de estudo. (VASCONCELOS, 2001).

A história da Nutrição, porém, remonta paralelamente à história do homem na Terra, pois desde a pré-história, o homem sempre procurou fixar-se em locais onde havia suplência de alimentos para sua sobrevivência. Em relação à história da humanidade, costuma-se dividir a história da nutrição em três eras: a primeira caracterizada pelo consumo de alimentos ofertados pela natureza, através de caça, pesca e coleta; a segunda relaciona-se ao aproveitamento dos vegetais devido à melhor climatização e migração e, por último, a fase de domesticação dos animais selvagens (CHAVES, 1978). Através da exploração dos recursos que a terra lhe oferecia, o homem então desenvolve formas, técnicas de extração e, após, por meio de tentativas e erros, a plantação e os meios de controle de produção, descobrindo as diversas possibilidades de aquisição de sua alimentação. Inicia-se, desta forma, a ciência Nutrição em uma de suas abrangências: o alimento.

A história da nutrição da primeira era é produto do empirismo, observação popular da realidade, que não possuía, portanto, nenhum propósito de sistematização do conhecimento adquirido com estas observações. Já a era seguinte fundamentava-se nas grandes descobertas da ciência, e desta maneira, baseava-se na organização e pensamento científicos, ou seja, na sistematização e estudos das possibilidades de determinados eventos ou produtos. Sendo a Nutrição também um processo químico, um profundo conhecimento e registro do assunto só foi

possível após muitos progressos no campo da Química. A era químico-analítica foi iniciada por Lavoisier, no século XVIII, o denominado “Pai da Nutrição”. Em 1896, W. O. Atwater, foi denominado o pai da nutrição americana, pois publicou a primeira tabela extensa dos valores dos alimentos. No início do século XIX foram desenvolvidas metodologias de análise dos alimentos. Em seqüência à sua história, anteriormente à I Guerra Mundial, o conhecimento registrado disponível foi amplamente utilizado para prevenção e correção de deficiências em pessoas e grupos de pessoas. Assim, a informação registrada passa a ser utilizada para atendimento e prevenção de populações, enfim, para fins da sociedade.

O armazenamento e disseminação das informações da ciência Nutrição desde seu primeiro registro, sem contar com a transmissão oral do conhecimento adquirido pelo senso comum acerca das práticas e informações quanto à alimentação, remontam à história de registro do conhecimento em ciências exatas, como a química. Caracteriza-se, portanto, pela evolução científica e tecnológica que acompanhou as diversas áreas do conhecimento, especialmente após a II Guerra Mundial, com a chamada explosão informacional. Esse fenômeno traz à discussão em Congressos de Documentação e Informação, a questão da organização, armazenamento, manipulação e recuperação da informação técnica-científica. Essas informações tornam-se essenciais ao desenvolvimento da sociedade nas áreas de economia, comércio, saúde, defesa, sendo também providencial prover meios de fornecimento de conhecimento relevante aos indivíduos, grupos e organizações envolvidas nestes processos. (SARACEVIC, 1996, p. 43). Surge, assim, a necessidade de elaboração de instrumentos e ferramentas que auxiliem as etapas do ciclo da informação nos variados campos do conhecimento que se desenvolveram como áreas cada vez mais delimitadas, as chamadas áreas de especialidade. A figura 1 ilustra este ciclo de informação.



Figura 1. Ciclo da Informação.
Fonte: Dodebei, 2002 (p.25)

Assim, instrumentos de auxílio no tratamento e recuperação da informação registrada surgiram em áreas correlatas à nutrição como:

- O tesouro de alimentos do Centro de Informacion y Documentacion Científica (CINDOC), em língua espanhola, citado no trabalho de Nogueira (2007) como um tesouro composto por uma área afim de Biotecnologia, importante para a composição do projeto de macrotesouro de biotecnologia para a Amazônia em conjunto com o tesouro de cadeia alimentar do Brasil da Thesaurus;
- O microtesouro de alimentos desenvolvido pelo SENAI, como produto de trabalho em parceria com as Unidades de Informação dos Departamentos Regionais do Ceará, Minas Gerais, Pernambuco, Rio de Janeiro e São Paulo, com conseqüente contribuição de grande relevância para a área de alimentos. Foi elaborado como parte do conjunto de instrumentos que visam facilitar e direcionar o controle terminológico para assegurar a recuperação da informação de relevância. (SCHMIDT, 1999, p. 8-9);

- O tesouro de tecnologia dos alimentos, produzido em Caracas, que permite a comunicação científica da representação do conhecimento na respectiva área por pesquisadores, profissionais e estudantes ligados à mesma;
- O tesouro europeu multilíngüe em saúde em doze línguas (EUROVOC), produzido pela Comissão das Comunidades Europeias, que cobre todos os domínios da atividade das comunidades europeias, organizado segundo as seguintes temáticas: atividade política; relações internacionais; direito; atividade econômica; intercâmbios econômicos e comerciais; finanças; questões sociais; educação e comunicação; ciências; empresas e concorrência; emprego e trabalho; transportes; meio Ambiente; agricultura, silvicultura e pesca; agro-alimentar; produção, tecnologia e investigação; energia; indústria; geografia; organizações internacionais. (UNIVERSIDADE LUSÍADA PORTO, 2008);
- O AGROVOC thesaurus, que consiste em um tesouro multilíngüe estruturado, designado para cobrir a terminologia de todos os campos da agricultura, área florestal, pesca, segurança alimentar e domínios relacionados, com o objetivo de descrever os documentos num sistema de linguagem controlada. (AGROVOC THESAURUS, 2008);
- O FSTA thesaurus, que constitui-se em um vocabulário controlado de uma coleção extensa de resumos da literatura sobre a ciência dos alimentos, tecnologia dos alimentos e alimentação relacionada à nutrição humana, criado como instrumento para usuários da base de dados FSTA e como ferramenta de referência para bibliotecas ou unidades de informação especializadas em alimentação e nutrição;
- E o tesouro de saúde da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), da qual faz parte o Ministério da Saúde, que utiliza os descritores de ciências da saúde DeCS como vocabulário controlado para estruturação de seu tesouro;

Este vocabulário, então, participa no projeto de desenvolvimento de terminologia única e rede semântica em saúde, UMLS - Unified Medical Language System da U.S. National Library of Medicine com a responsabilidade da atualização e envio dos termos em português e espanhol. E com a criação das BVS, surgiram as estratégias de buscas temáticas para facilitar o trabalho de pesquisa aos temas mais importantes de cada BVS. (MINSITÉRIO DA SAÚDE, 2008).

Como instrumento de trabalho, o Ministério da Saúde utiliza glossários temáticos para verificação das definições da terminologia de áreas específicas como o Glossário de Alimentação e Nutrição, desenvolvido em 2007.

Como consequência da existência de tesouros apenas relacionados à ciência Nutrição e não específicos da área, pode haver inconsistência na resposta de sistemas de informação que utilizem estes instrumentos em relação à pergunta, solicitação do usuário que necessita de conhecimentos especializados, como estudantes dos cursos de Nutrição.

Neste contexto, a proposta de elaboração de um microtesauro em uma área específica da saúde, como a nutrição se torna pertinente devido à carência de ferramentas de auxílio à indexação e recuperação da informação, existindo instrumentos apenas relacionados à esta ciência, mas não voltados exatamente à ela.

2.2 Linguagens Documentárias

O rápido e crescente desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico foi o grande responsável pela dificuldade encontrada por parte dos centros de documentação e bibliotecas quanto à organização e recuperação de informações. Esse desenvolvimento trouxe também a necessidade de mecanismos de representação do conhecimento, contexto em que surgem as chamadas linguagens documentárias, as quais são construídas com o objetivo de indexação, armazenamento e recuperação da informação, e destinadas a traduzir os conteúdos dos documentos. (CINTRA et al, 1994).

As LD's são empregadas para descrever os assuntos dos documentos e são chamadas também de linguagens de informação, ou, ainda, de linguagens de indexação, conforme define Piedade (1977).

Lara (2004, p. 232) afirma que a linguagem documentária além de se referir ao conjunto dos diferentes tipos de ferramentas especializadas no tratamento da informação bibliográfica, como sistemas de classificação enciclopédicos ou facetados e tesouros, trata principalmente da sua função, ou seja, “ser uma linguagem especialmente construída para organizar e facilitar o acesso e a transferência e comunicação da informação”.

Dahlberg (1978) apud Souza (2008, p. 21), antes mesmo de se aprofundar na questão das linguagens documentárias, comenta a importância da linguagem como meio de comunicação e representação dos objetos de nossa realidade. Em relação à documentação, as linguagens documentárias representam os assuntos e conceitos constantes nos documentos para facilitar a

comunicação, atualmente e na maioria das vezes mediada por um computador, entre a linguagem do usuário e a linguagem utilizada pelo sistema da biblioteca ou unidade de informação. Desta forma, “na prática, se o usuário e a biblioteca tratam de um mesmo assunto por palavras diferentes e não reconhecíveis entre si”, a interpretação que cada um realizou para representar um mesmo documento constitui-se numa atividade ampla e complexa que intrinsecamente está vulnerável a falhas na comunicação para a denominação de um mesmo objeto. Conforme discorre Lara (2004, p. 233), a linguagem documentária consiste, portanto, “em instrumento pelo qual se concretiza a mediação entre sistemas ou conjuntos informacionais e usuários”. Exerce, desta maneira, o papel de elo de ligação entre pelo menos duas linguagens: a linguagem do sistema e a linguagem do usuário. “E esta potencialidade é explicada no fato de ser a linguagem documentária um produto autônomo, um sistema significativo, organizado de acordo com uma área temática, o que possibilita as operações de representação e acesso à informação”. (LARA, 2004, p. 233). Permite, portanto, maior orientação no momento da busca do solicitante, fornecendo-lhe uma proposta de visualização dos diversos assuntos relacionados ao assunto de interesse.

Segundo uma visão social, como ressaltam Cintra et al (2002) apud Sales (2007, p. 98), a função das linguagens documentárias está adiante do simples processo de tradução de conteúdo dos documentos, pois possui o papel de possibilitar a diferentes estratos sociais o acesso ao conhecimento. Argumento que foi reforçado por Lima (2004) apud Sales (2007), que afirma que, com uma representação adequada e a conseqüente recuperação eficiente da informação possibilitada pelas linguagens documentárias, auxiliam a construção de novos conhecimentos, pois os usuários de informações documentárias constituem-se em produtores de conhecimento em potencial.

As linguagens de representação do conhecimento procuram, portanto, descrever os assuntos presentes nos documentos (coleção) de uma unidade de informação especializada ou biblioteca para indexação e recuperação da informação, não apenas através de dados identificadores do item, como título, editora, autor, mas também através de seu assunto registrado. É neste contexto que surge a discussão sobre a eficiência e eficácia das linguagens natural e controlada para sistemas de informação.

Lopes (2002), através de estudo comparativo do uso dos dois tipos de linguagem mencionadas traz a definição de linguagem natural como a linguagem do discurso técnico-

científico, que Lancaster (1993) apud Lopes (2002) relata que se refere às palavras que ocorrem nos textos impressos, e atualmente às palavras presentes nos textos digitais também, que seriam representados por títulos e resumos dos documentos. Já a linguagem controlada, também denominada como vocabulário controlado, é definida como um conjunto de termos autorizados para uso tanto na indexação quanto no processo de busca pelo usuário. Ambas, então, devem ser consideradas na construção da linguagem documentária, uma vez que a linguagem natural trata da terminologia constante dos documentos científicos e a linguagem controlada trata da questão da conceitualização, ou seja, do processo de significação dos termos. Torna-se importante, segundo Muddamalle (1998) apud Lopes (2002) o uso concomitante das duas linguagens para produção de melhor desempenho e coincidência na busca e posterior recuperação.

Neste sentido, “a linguagem artificial ou documentária, de acordo com Cavalcanti (1978, p.18), deve ser elaborada de acordo com regras previamente estabelecidas, com a finalidade de se enquadrar a objetivos específicos”. Deve ser elaborada de acordo com a área de abrangência, que delimitará os significados das palavras escolhidas para representar o campo do conhecimento.

Assim, para Lara (2004, p. 233), “a linguagem documentária deve organizar os seus elementos uns em relação aos outros, para que no conjunto, obtenha-se um sistema uno e dotado de significado”. Uma linguagem documentária é, portanto, tanto um modo de organização quanto um modo de comunicação da informação. (TÁLAMO, 1997 apud LARA, 2004).

Constituindo-se como veiculador de comunicação, as linguagens se concretizam como unidades de informação através das linguagens documentárias, quando se busca a representação de conteúdos de forma sintética, padronizada e unívoca, de forma que remeta o usuário à sua necessidade específica de informação.

Neste contexto aparecem as chamadas terminologias de especialidades, e assim as palavras passam a ser termos, pois assumem significados vinculados a sistemas de conceitos determinados, conforme trata Cintra et al (1994).

Os sistemas de classificação e a terminologia no contexto de tesouros são tratados adiante por consistirem de contribuições importantes às áreas da documentação, recuperação da informação e à construção de linguagens documentárias.

2.2.1 Sistemas de classificação

Segundo Campos (1973) apud Piedade (1977, p. 8),

A classificação, entendida como processo mental de agrupamento de elementos portadores de características comuns e capazes de serem reconhecidos como uma entidade ou conceito, constitui uma das fases fundamentais do pensar humano.

Por sistema de classificação, Piedade (1977), entende o conjunto de classes organizado de forma sistemática, que inclui disciplinas, constituindo-se nos ramos do conhecimento, e fenômenos, como tudo o que pode ser percebido pelos sentidos do ser humano.

Segundo a mesma autora, os princípios que direcionam a classificação foram estabelecidos por Aristóteles (384-322 a.C.), que, preocupado com a classificação das ciências, percebe que a observação das coisas, objetos da realidade, os quais são constituídos de diversos aspectos, se faz necessário conhecer, para descrevê-los e situá-los.

“A determinação e a seleção das classes que compreendem um esquema de classificação estão essencialmente relacionadas com as necessidades de utilização de cada esquema”. (TRISTÃO; FACHIN; ALARCON, 2004, p. 163). A escolha de determinada característica, em cada domínio específico, obterá como resultado diferentes arranjos das realidades a classificar e, como consequência, a elaboração de diferentes classificações.

Dessa forma, os sistemas de classificação, como relata Piedade (1977), podem ser classificados de várias maneiras, conforme a característica tomada para sua divisão. Assim, segundo o objetivo a que se propõem, podem ser filosófico (ou classificação das ciências, classificação metafísica) voltadas para a definição e hierarquização do conhecimento humano ou bibliográfico, que é dirigida para “a ordenação dos documentos (livros, etc) nas estantes ou nos arquivos” e “a ordenação das referências nas bibliografias ou das fichas nos catálogos”. (PIEADADE, 1977, p. 61). E, de acordo com o campo do conhecimento que abordam, podem ser gerais, quando abrangem todos ramos do conhecimento, e enciclopédico, como a Classificação Decimal Universal (CDU), ou especializado, quando abrangem um determinado ramo do conhecimento, como, por exemplo, o sistema de classificação da United Classification for the Construction Industry (Uniclass), direcionado à indústria da construção.

Entre as classificações filosóficas, a mais importante para os profissionais da informação é a do filósofo inglês Francis Bacon, pois influenciou várias classificações bibliográficas,

Parttiones Scientiarum, em que dividiu as ciências segundo a memória, a imaginação e a razão humanas. Essas se subdividem em: memória, que dá origem à história, que se subdivide novamente em história natural, história civil e história sagrada; a imaginação, que possibilita a produção da poesia, que é também subdividida em narrativa, dramática e parabólica; e a razão que dá origem à filosofia que se subdivide em divina, natural, humana e teologia. (PIEIDADE, 1977, p. 55-56).

De acordo com a forma de apresentação dos assuntos, ou sua estrutura, as classificações bibliográficas podem ser classificadas em enumerativas, analítico-sintéticas ou livremente facetadas ou semi-enumerativas, conforme aborda Piedade (1977).

Na abordagem das classificações bibliográficas encontra-se em Henry Evelyn Bliss grandes esforços quanto ao estudo das mesmas, que foram postos à prova durante muitos anos na Biblioteca do College of the City of New York, lugar em que foi bibliotecário, Bliss, então, acreditava que no esquema de classificação, a ordem de classes básicas constituía-se em sua parte fundamental. Esse esquema pode ser definido como um sistema quase-facetado, em que baseou sua ordem de classe em colocação de assuntos relacionados, relação de subordinação do específico ao genérico e gradação por especialidade. (FOSKETT, 1973).

A Classificação Decimal Universal (CDU), sistema quase-facetado, deve-se a Paul Otlet e Henri La Fontaine, pois compartilharam da idéia de um índice universal do saber registrado, consistindo, então, “de um sistema hierárquico por organizarem os conceitos em estruturas de gênero/espécie, identificando características essenciais e acidentais, e por possuir uma estrutura conceitual obtida pela aplicação sucessiva de características de divisão”. (MENDES, 1995 apud ARAÚJO, 2006, p. 124). E utilização de sinais gráficos para a composição dos assuntos. Desta forma, classificar um documento dentro da CDU requer inicialmente a localização dos assuntos nas tabelas principais e atribuição do símbolo resguardado para tal. (FOSKETT, 1973). A ciência nutrição na CDU (1997, p. 453), é tratada na classe 612, sendo subdividida por exemplo em partes do corpo humano relacionada à ciência como “612.315”- esôfago ou doenças do trato intestinal, como, “612.336”- Distúrbios patológicos dos intestinos. Sendo o assunto ainda mais especificado, caracterizando-se por isto como um sistema em parte facetado.

Os sistemas enumerativos apresentam como características: a inclusão ou pretensão de inclusão não somente de assuntos simples, mas também de assuntos compostos e complexos, a não rigorosa implementação dos princípios da lógica na formação das facetas, que, por isto, se

mostram muitas vezes confusas, e não possuem regras de representação dos assuntos compostos e complexos, o que prejudica a inserção de aspectos importantes de assuntos constantes do documentos. (DAHLBERG, 1979). E encontram-se nos cabeçalhos de assunto da Library of Congress, que, segundo Foskett (1973) surge com a mudança de seu edifício e a problemática de elaboração de um esquema de classificação mais elaborado e o tipo de catálogo a ser organizado. Porém, este tipo de classificação é limitativo, uma vez que aponta complicações quanto à inserção de novos termos. “A ordem predefinida para os termos em cada classe apenas permite a introdução de novos termos de forma seqüencial”. (TRISTÃO; FACHIN; ALARCON, 2004, p.164).

Entre os sistemas de classificação quase-enumerativos situam-se a Classificação Decimal de Dewey e a Subject Classification, de J. D. Brown. O sistema de classificação Decimal de Dewey foi o primeiro a utilizar números decimais para símbolos de classificação. E na Subject Classification, Brown pretendeu elaborar um sistema em que cada assunto tivesse apenas uma localização, em que os variados aspectos teóricos de uma mesma área temática ficassem unidos. (PIEIDADE, 1977).

A Colon Classification, ou classificação de Ranganathan foi localizada entre as classificações rigidamente facetadas, e posteriormente entre as livremente facetadas ou analítico-sintéticas. Desenvolvida por Shiyali Ramamrita Ranganathan na década de 30, atualmente tem sido largamente abordada em ambiente acadêmico como uma solução para a organização do conhecimento, em decorrência de suas possibilidades de acompanhar as mudanças e a evolução do conhecimento científico, pois revolucionou a estrutura dos tradicionais sistemas, com a introdução do princípio da divisão de assuntos em categorias e facetas. (VALE, 1987). Em sua abordagem preconiza-se

a análise do assunto fragmentando-o em suas partes, decompondo elementos mais complexos (assuntos) em conceitos simples (conceitos básicos ou facetas), e é sintético na medida em que procura sintetizar, condensar, examinar cada uma dessas partes, para, posteriormente, uni-las de acordo com as características do documento que vai ser descrito e representado. (TRISTÃO; FACHIN; ALARCON, 2004, p. 165).

Para Barbosa (1969) apud Araújo, (2006), o diferencial do sistema de classificação proposto por Ranganathan constitui-se na utilização de um estrutura dinâmica, multidimensional, com a introdução do termo faceta, que substituiu o termo característica usualmente falado em classificação.

Ranganathan teve sua base em Aristóteles, que definiu dez categorias, ou seja, dez formas de se pensar os seres e objetos que nos cercam: como substância (homem, cachorro, pedra, casa, etc); qualidade (azul, virtuoso, etc); quantidade (grande, comprido, dois quilos, etc); relação (mais pesado, escravo, duplo, mais barulhento, etc); duração (ontem, 1970, de manhã, etc); lugar (aqui, Brasil, no pátio, etc); ação (correndo, cortando, falando, etc); paixão ou sofrimento (derrotado, cortado, etc); maneira de ser (saudável, febril, etc); posição (horizontal, sentado, etc). (PIEIDADE, 1977, p. 10). Podendo, desta forma, servir como fundamento para a criação de grupos, ou classes. Essas categorias fundamentais, então, estabelecem o primeiro corte classificatório realizado em um universo do conhecimento, ao mesmo tempo, em que elas são capazes de fornecer uma visão do conjunto de agrupamentos que propiciam o entendimento global da área (CAMPOS; GOMES, 2003).

Segundo Ranganathan, analisar um assunto por facetas significa que cada aspecto desse assunto pode ser visto como as manifestações de certas características ou facetas que obedecem a postulados pré-determinados. O sistema torna-se, assim, multidimensional e ilimitado (BARBOSA, 1969, apud ARAÚJO, 2006, p. 127).

Ávila Araújo (2006) ressalta que, este sistema permite a simultaneidade de critérios de classificação, sem que se caia nos sérios defeitos da classificação cruzada, em que mais de um lugar é possível para um determinado assunto, pois o que se modifica é a estrutura do sistema, que passa a promover a existência de subdivisões de essências diferentes dentro de cada assunto.

Ranganathan propôs a análise em facetas como método de se fragmentar um assunto em suas diversas partes, utilizando, para estabelecer a relação entre eles, as categorias fundamentais, baseando-se em noções abstratas chamadas: Personalidade, Matéria, Energia, Espaço, Tempo, conhecidas pela PMEST. (TRISTÃO; FACHIN; ALARCON, 2004). E de acordo com Campos (1975), personalidade é entendida para Ranganathan como tudo que não é energia, nem matéria, espaço ou tempo, porém é melhor descrita como entidades, seus tipos e partes; a faceta matéria pode ser compreendida como o material de que são feitas as coisas, e suas propriedades; energia, como uma faceta representada por todo tipo de ação, como processo, operação, problema, reação; e espaço e tempo são entendidos como seus conceitos usuais de geografia e cronologia.

Ranganathan elabora uma série de princípios que visam a permitir que os conceitos de um domínio de saber possam ser estruturados de forma sistêmica, isto é, os conceitos se organizam em renques e cadeias, essas estruturadas em classes abrangentes, que são as facetas, e estas últimas dentro de uma dada categoria fundamental. A reunião de todas as categorias forma um sistema de conceitos de uma dada área de assunto e cada conceito no interior da categoria é também a manifestação dessa categoria. (CAMPOS; GOMES, 2003, p. 158).

Entre as principais contribuições de Ranganathan para a teoria da classificação estão a introdução de três níveis distintos para o trabalho de classificação: o chamado plano das idéias, ou conceitos, o plano verbal, que consiste no nível da expressão verbal dos conceitos e o plano notacional, que traduz-se no nível da fixação dos conceitos em formas abstratas, tais como sinais (letras, números). Sua abordagem analítico-sintética para a identificação dos assuntos, acarretou na classificação de cada documento como resultado de análise do seu título ou análise do seu conteúdo e tradução para os conceitos que formam a ciência à qual o documento está vinculado, o que propiciou a representação dos assuntos e a organização dos conceitos em classes formais. (DAHLBERG, 1979).

A chamada classificação facetada, “pode ser entendida como o conjunto de termos normalizados que apresentam assuntos simples, divididos em facetas homogêneas, obtidas pela aplicação rigorosa de características fundamentais a cada uma das classes básicas e acompanhadas de normas que permitem a representação de assuntos compostos e complexos”. (CAMPOS, 1975, p. 28).

Segundo Prieto-Díaz (1987) apud Tristão, Fachin e Alarcon (2004, p.167), “os esquemas facetados são mais flexíveis, mais precisos e mais adequados à classificação de coleções de muitos elementos e com crescimento permanente”. Como a ciência da Nutrição, que se desenvolve em consonância com a produção científica da área da saúde.

Ávila Araújo (2006) afirma que diversos campos estabeleceram relação e se beneficiaram dos princípios da teoria da classificação facetada, como a metodologia de elaboração de tesauro e a teoria do conceito.

Pereira e Bufrem (2005), a partir de análise de princípios de organização do conhecimento em linguagens documentárias relatam que

os sistemas de classificação bibliográfica universal, como o *Dewey Decimal Classification* e a Classificação Decimal Universal, têm sua origem na proposta baconiana de divisão do conhecimento, considerada, durante muito tempo, um parâmetro estável para organizar o universo bibliográfico...; as listas de Cabeçalhos de Assunto como a *Library of Congress Subject Headings* (LCSH), que pautam-se na garantia literária (presença dos termos na literatura) para inventariar sugestões de

entradas de assunto, porém, esse procedimento não caracteriza efetivamente uma proposta de segmentação assente num princípio organizador, razão pela qual elas não formam um conjunto uno. Essa garantia é aleatória e não chega a configurar uma hipótese de organização, do que decorrem dificuldades para o engendramento de mecanismos inferenciais; a recuperação de textos feita com base na frequência e na ocorrência de termos também não caracteriza uma segmentação do tipo classificatório, já que o recorte é pulverizado para as palavras retidas no processo de extração (...). PEREIRA; BUFREM, 2005, p. 29).

Neste contexto, Pereira e Bufrem (2005) expõem que os tesouros apresentam-se como uma das formas mais sólidas de organização de um domínio, já que são elaborados segundo princípios lógico-semânticos através dos quais é possível se visualizar a área de estudo como um todo.

2.2.2 Terminologia no contexto de tesouros

Ranganathan e a teoria da classificação facetada estabeleceram a ligação entre o ambiente da documentação e o universo do conhecimento, em que não se pensa mais nos assuntos presentes nos documentos, mas os conceitos que representam os mesmos.

A terminologia, então, segundo Rondeau (1984) apud Lima (1998), nasce do contexto de duas tendências, a interdisciplinaridade das ciências e as suas micro-especializações. Possuindo como conseqüências, a necessidade de normalização terminológica, pois a interpretação única do termo torna-se condição primordial para comunicação entre especialistas, e acentua-se a formação de neologismos, em que termos novos ou antigos ganham nova significação dentro de cada área.

Lima (1998, p. 87) afirma que os primeiros trabalhos terminológicos foram de responsabilidade da *Comission Electrotechnique Internationale*, porém foi com Eugene Wuster, que organizou-se estes projetos de forma sistemática, pois o mesmo desenvolveu teorias de metodologia de trabalho. “Esta terminologia, então, era capaz de eliminar as ambigüidades dentro das comunicações técnicas e científicas”.

Para tanto, ressalta Araújo (2006, p. 77), “traça um percurso histórico enfocando três teorias: a Teoria Geral da Terminologia (TGT), a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT) e a Socioterminologia”.

A TCT e a Socioterminologia compartilham do reconhecimento da linguagem e do papel que os léxicos especializados desempenham na comunicação; elas desenvolvem suas reflexões embasadas nos estudos lingüísticos, especialmente nos relacionados às teorias do texto e do discurso; elas têm no léxico especializado dos sistemas lingüísticos a sua matéria prima e ambas entendem o termo sob uma dimensão lingüística, como uma unidade comunicativa e uma estrutura complexa e poliléxica. A tradicional TGT, no entanto, tem uma visão essencialmente cognitiva e favorece o aspecto conceitual das terminologias. (ARAÚJO, 2006, p. 77).

Constituem objeto de estudo da Terminologia: o termo, a fraseologia e a definição, estando os três focos intimamente relacionados à metodologia de construção de tesaurus. (ARAÚJO, 2006).

Um diálogo, então se estabelece entre a Lingüística Documentária e a Terminologia que, estudando os discursos das áreas de especialidade propõem metodologias para a descrição de termos, com o objetivo de se estruturar o campo nocional da especialidade. (LARA; TÁLAMO, 2007).

“A terminologia se dedica, desta forma, ao estudo dos signos que se manifestam através da linguagem natural e se ocupa dos conjuntos estruturados de termos agrupados em classes por critérios que estão presentes na sua definição”. (LIMA, 1998, p. 88).

A Terminologia, por possuir característica polissêmica, tem sido abordada tanto como campo de estudos teóricos e aplicados, como um conjunto de termos de uma área especializada do conhecimento. (ARAÚJO, 2006).

Araújo (2006, p. 78), define que “linguagem de especialidade ou linguagem especializada é aquela utilizada em um campo do conhecimento, baseando-se em um vocabulário e em usos lingüísticos específicos desse domínio, com o propósito de propiciar uma comunicação sem ambigüidades”.

Pioneiro dos estudos modernos da Terminologia no Canadá, Rondeau (1984) apud Araújo (2006), afirma que a Terminologia não consiste de um fenômeno recente, mas constitui-se no crescimento progressivo das terminologias. Pois, desde a Antigüidade é possível visualizar a presença de línguas de especialidade de uma área do conhecimento, como por exemplo, a terminologia utilizada pelos filósofos gregos e na arte militar. Uma vez que o homem faz uso da linguagem para se comunicar, o mesmo cria palavras para expressar conceitos e denominar objetos e processos de diferentes domínios.

Na segunda metade do século XX, conforme tratado por Krieger e Finatto (2004) apud Araújo (2006, p. 79), surge um campo de estudos dedicado à Terminologia, em uma tentativa de

escapar da polissemia e das ambigüidades próprias da linguagem natural. Desta maneira, por descreverem conteúdos específicos, as terminologias possuem o objetivo de alcançar a univocidade e a precisão conceitual. “Tal propósito resulta do esforço em propiciar uma adequada comunicação do conhecimento e, conseqüentemente, um eficiente processo comunicacional entre os especialistas”. Os termos, então, por transmitirem assuntos específicos de determinado campo de conhecimento, estão a serviço da comunicação especializada; o comportamento sistemático, organizado, é uma característica marcante das terminologias contemporâneas.

A principal tarefa da Terminologia, então, é a de se atentar às unidades da língua natural e da comunicação especializada e propor a representação de conceitos e sistemas de conceitos através de termos. Objetiva facilitar a comunicação entre especialistas, bem como entre estes e o público em geral. “Assume funções de comunicação e de representação, procura o consenso e propõe formas de controle da diversidade de significação”. (LARA, 2005, p. 4).

De acordo com a norma ISO 1087 (2000) apud Aguiar (2008, p. 209), o termo constitui-se, neste contexto, como uma “designação verbal de um conceito geral em um domínio específico e estabelece com o conceito uma relação unívoca”. Esta relação, entretanto, é possível na medida em que das terminologias abrangem apenas as línguas artificiais, onde esta correspondência é assegurada pelas normas.

Para Le Guern apud Lara (2005), o termo é a unidade básica da terminologia e distingue-se da palavra da língua geral, pois o termo constitui-se na palavra efetivamente utilizada no discurso. O léxico ou linguagem natural consiste em um estoque de palavras independente dos objetos, sendo resultado de convenções arbitrárias, em que possuem significado, mas não têm referência e expressam apenas um conjunto de propriedades. As palavras no léxico só têm intensão. A tradução de palavras no léxico é, desta forma impossível, uma vez que não se localiza seu sentido na ausência de um contexto.

Já no discurso, as palavras estão contextualizadas. E as propriedades são, agora, definidas relativamente aos contextos onde aparecem. Pode-se dizer, então, que aqui elas têm extensão, uma vez que se referem a universos particulares. As palavras no discurso adquirem, por este modo, significados particulares, únicos.

Segundo Guern (1989) apud Lara (2005), a palavra do léxico, da língua comum, não transporta o conceito, porque cada língua utilizará diversas maneiras para expressar as unidades

do pensamento. Na terminologia, ao contrário, deve-se trabalhar com a palavra no discurso, pois assim, ela adquire referência, podendo-se associá-la ao conceito, que tem validade além das línguas particulares.

Ao trabalhar com expressões de classes de objetos de um universo específico, ou seja, de acordo com os pontos de vista particulares de cada área, a terminologia, então, vai constituir termos relacionados, ou seja, termos referenciais que designam determinados objetos, na medida em que os colocamos numa classe particular dentro de um contexto. (LARA, 1993 apud LIMA, 1998).

Para Cabré (1994) apud Lima (1998), o objetivo principal da terminologia, então, é a padronização, no sentido de redução a um só tipo de modelo, dos termos típicos de um domínio especializado preciso, não se limitando a estabelecer a denominação de uma área determinada dentro de um objetivo informativo, mas objetiva, antes, fixar as unidades terminológicas com formas normalizadas, estabelecendo os modos de referência e separando as demais variantes para denominar o mesmo conceito.

A delimitação do termo, para Lara (2005, p. 6), “é realizada neste sentido, através da definição, dentro de um campo nocional ou conceptual, ou seja, tomada no interior do subconjunto lingüístico correspondente ao discurso da especialidade”. E a definição estabelece, desta forma, uma “equação de sentido”, pois consiste em uma delimitação que tem como objetivo fixar o conteúdo de um conceito. (DAHLBERG, 1978 apud LARA, 2005), “A definição, assim, define o conceito, e não o significado, através da delimitação das relações que unem conceito a conceito num dado domínio do saber”. (LARA, 2005, p. 6).

Segundo Cabré (1995) apud Lima (1998, p. 90), a terminologia pode ser vista de três formas diferentes:

- para a lingüística esses termos são conjuntos de signos lingüísticos que constituem um subconjunto dentro do componente léxico da gramática do falante;
- para a filosofia, a terminologia é um conjunto de unidades cognitivas que representam o conhecimento especializado. Estas unidades têm uma dupla vertente: por um lado, são unidades do conhecimento, devido ao público em geral se aproximar do mundo através dela e por outro lado são unidades de representação, pois possibilitam uma idéia de organização do mundo especializado;

- para as disciplinas técnicas e científicas, a terminologia é o conjunto das unidades de expressão e comunicação, que permite transferir o pensamento especializado, os termos, são, desta forma, um meio de transferir, comunicar.

Ou seja, conclusivamente, para a lingüística os termos possuem papel de significar, para a filosofia, de representar e para as áreas de especialidade, de denominar.

E devido à sua função de representar, a Terminologia serve à Documentação e elaboração de tesouros, pois é um elemento importante de representação do conteúdo dos documentos e de encontro dos mesmos, uma vez que a capacidade de uma linguagem documentária em recuperar as informações é intimamente dependente de sua capacidade de referir, representar adequadamente. E para que essa capacidade de referir se concretize, a construção de linguagens documentárias deve ser realizada com base na terminologia da área, pois a mesma remete a sistemas de significação da área, constituindo, portanto, base legal para a construção das linguagens documentárias. (LIMA, 1998).

Como o usuário final, na maioria das vezes, não conta com uma LD que possua um sistema de referência explícito, isto é, da terminologia de área, a interpretação fica praticamente livre e indeterminada, impossibilitando a univocidade conceitual, o que induz à subjetividade e à ambigüidade, comprometendo, conseqüentemente, a circulação de informações. A transferência de informação exige um sistema de significação claro e explícito, pois um sistema de comunicação não existe sem um repertório de signos e sem um corpo de regras que definam como se selecionam e se combinam esses signos para formar as mensagens transmissíveis. (LARA, 1993, apud LIMA, 1998, p. 91).

Araújo (2006) defende que para a Terminologia, o termo é a qualificação de um conceito, o centro do conhecimento especializado, já que não existe conhecimento especializado sem uma terminologia. “Uma ciência só começa a existir ou consegue se impor na medida em que faz existir e em que impõe seus conceitos, através de sua denominação. Ela não tem outro meio de estabelecer sua legitimidade senão por especificar seu objeto denominando-o [...]” (BENVENISTE, 1989, apud ARAÚJO, 2006, p. 94).

O termo possui, desta forma, uma dimensão lingüística, comunicativa e cognitiva e uma estrutura poliléxica, pois ele adquire o estatuto terminológico por integrar um conhecimento especializado, transmitindo conteúdos temáticos no campo das ciências e das técnicas. (ARAÚJO, 2006).

O termo, associado à sua natureza constitutiva se caracteriza pela monorreferencialidade pois, por veicular preferencialmente o significado de uma área, estabelece uma única referência com o mundo exterior, tendo em vista o domínio que a unidade lexical está inserida. (ARAÚJO, 2006, p. 94).

O significado dos termos, por exprimir assuntos conceituais das ciências e das técnicas, se define por sua relação a um conjunto de significados de um mesmo campo do conhecimento.

O termo, relata Araújo (2006), consiste fundamentalmente num signo lingüístico no sentido definido por Saussure. O que o diferencia de outros signos lingüísticos é, que sua extensão semântica se define prioritariamente por sua relação com o significado e não com o significante. Para um determinado conceito há apenas uma única denominação; esta particularidade se fundamenta no postulado terminológico da relação de univocidade entre denominação e conceito, ou seja, entre significante e significado, segundo Saussure, estabelecendo entre ambos uma relação reflexiva (RONDEAU, 1984 apud ARAÚJO, 2006).

Blikstein (1983) apud Lima (1998), p. 94 reafirma que,

o signo, para a semiótica de Pierce, tem como característica básica, a de poder representar as coisas ou objetos, isto é, um signo, é aquilo que sob certo aspecto ou modo, representa algo para alguém. Para a semiologia de Saussure não são as coisas, mas os signos que circulam entre o falante e o ouvinte (FONTE→Receptor), no circuito da fala, considera-se que um signo liga um significado a um significante.

A representação gráfica do signo é reconhecida pelo triângulo de Ogden e Richards na Figura 2:

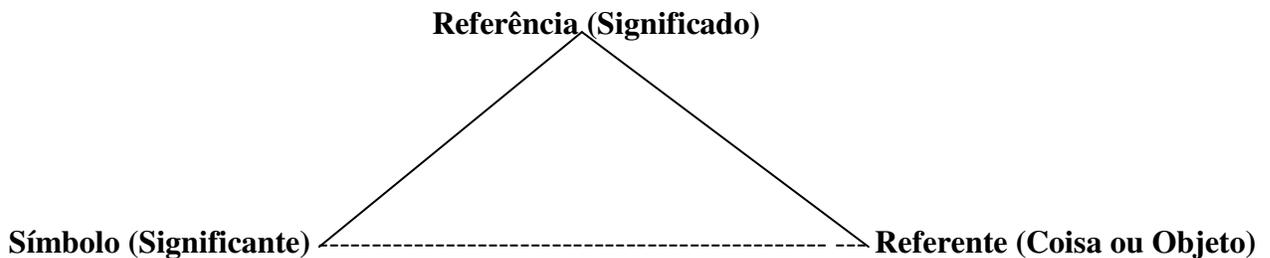


Figura 2. Triângulo de Ogden e Richards.

Fonte: Blikstein, 1983 apud Lima, 1998 (p. 94)

Deve-se considerar, dessa forma, que no plano do discurso, um termo constitui um signo claramente identificado pelo contexto, ou seja, sua designação no plano lógico ocupa lugar em

uma estrutura hierárquica nocional, no interior de um domínio. Tal característica é marcante e essencial para que a terminologia priorize a noção sobre a denominação. (ARAÚJO, 2006).

A partir das afirmações apresentadas, pode-se concluir, então, que o estatuto terminológico de uma unidade lexical define-se por sua dimensão conceitual, e o que faz de um signo lingüístico um termo é o seu conteúdo específico em um contexto de uso. “O reconhecimento, sem dúvida incontestável, do componente conceitual na constituição do fenômeno terminológico responde fortemente pelas interpretações de que um termo é uma unidade de conhecimento” (KRIEGER, 2001, apud ARAÚJO, 2006, p. 95).

Araújo (2006, p. 97), descreve que o termo é concebido como uma unidade lingüístico-comunicativa, que aborda tanto uma face lingüística quanto uma conceitual e tem na comunicação especializada o seu meio de convívio. “Como tal, integra os sistemas lingüísticos e expressa conhecimento”; acrescenta-se a essas duas características uma função comunicacional que permite fixar e favorecer a transferência da informação comunicada.

Neste contexto, Lima (1998) relembra que a representação documentária que busca refletir o conteúdo e a organização de um texto, deve necessariamente prever como o usuário vai solicitar esta mensagem, e para isto deve procurar referenciais externos como as terminologias das áreas de especialidade, além de se reportar ao sistema de significação que lhe dá origem, a LD.

Pode-se dizer que, a representação documentária denominada LD, a qual é constituída por um conjunto de descritores, seria a representação da informação contida nos documentos através de seu conceito/significado utilizando como referente/objeto o conjunto de termos da terminologia da área do conhecimento. (LIMA, 1998, p. 104).

Fazendo-se uma comparação com o signo semiótico, o signo documentário seria assim construído:

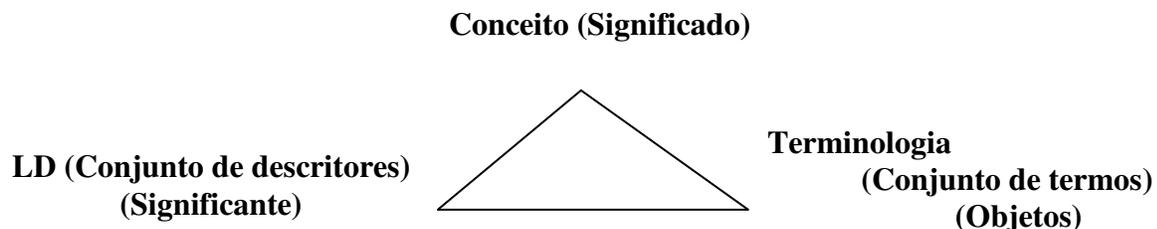


Figura 3. Signo documentário.
Fonte: Lima, 1998 (p.104)

2.3 Tesouro

2.3.1 Histórico, definições, funções

De acordo com Vickery (1960) apud Dodebei (2002) a palavra tesouro teve origem na Grécia denotando tesouro ou armazenagem. E em 1852, Peter Mark Roget publicou o *Thesaurus of English Words and Phrases*, consistindo em uma organização de palavras, porém não em ordem alfabética, mas segundo as idéias que as mesmas expressavam. Seu objetivo era, então, encontrar solução para o problema de como representar um assunto através de palavras. Desta forma, percebeu que era necessário entender quais palavras melhor expressariam uma idéia. Assim, os termos e frases do Roget's *Thesaurus* foram organizadas somente segundo seus significados.

Roget organizou as palavras em seis categorias conceituais, a saber: relações abstratas, espaço, matéria, intelecto, volição e afeições, que foram posteriormente arranjadas em classes, depois em seções e após em subseções e conceitos isolados. (DODEBEI, 2002).

Segundo Foskett (1985) apud Campos e Gomes (2006, p. 3), em 1950, Hans Peter Luhn, do Research Center da IBM nos Estados Unidos, foi o primeiro a utilizar o termo *Thesaurus* para nomear seu sistema de termos permitidos com uma estrutura de referências cruzadas. Pois ao estruturar seu sistema percebeu que uma simples lista alfabética não solucionaria o problema de localizar a palavra/idéia mais adequada à recuperação. Desta forma, deveria existir alguma relação entre as palavras, para que a lista pudesse apresentar uma estrutura mais sólida de referências cruzadas. Era necessário definir os relacionamentos entre as palavras, isto é, evidenciar que idéias conectavam uma palavra à outra. “Ao nomear esta nova lista de palavras autorizadas deu o nome de *thesaurus*, influenciado pelo trabalho de Roget”.

Já no Brasil, descobre-se uma obra chamada *Dicionário inverso*, cuja meta era de facilitar a consulta às pessoas que de dedicam à ciência educativa das palavras cruzadas e charadas em geral e sua organização se dá a partir do significado para a palavra que o expressa, ponto em comum com o tesouro de Roget (SILVA; FERREIRA, 1956 apud DODEBEI, 2002).

A partir de 1940, a palavra tesouro é vista em Ciência da Informação, especialmente como forma de recuperação da informação, como uma ferramenta capaz de estabelecer conceitos e suas relações, com controle da lingüística e semântica. Gomes (1950) apud Dodebei (2002) sugere que

o tesouro surgiu da necessidade de se organizar e recuperar grande quantidade de documentos especializados. Era necessário se trabalhar com um vocabulário mais específico e com estrutura mais trabalhada do que a presente nos cabeçalhos de assuntos, em que possuía apenas as relações ver e ver também. O tesouro, então, conferia maior especificidade e estabeleceu relações de hierarquia e associativas.

Desta maneira, um novo tipo de linguagem documentária está nomeado - o tesouro de recuperação de informação - que veio se contrapor às listas de cabeçalhos de assunto e servir como instrumento de auxílio aos sistemas que utilizavam um único termo (unitermo). (CAMPOS; GOMES, 2006, p. 3).

Tácito (2005), define o tesouro como um sistema de baixa complexidade se comparado a linguagem natural, pois vale-se do conjunto de ocorrências que integram determinado discurso, que, apesar de fazer uso de um vocabulário, não consiste simplesmente de arranjo de termos, mas antes de uma rede de associações, que se constrói a partir das relações entre os termos.

Gomes e Campos (2004, p.7), conceituam tesouro como “um vocabulário de uma linguagem de indexação controlada e organizada formalmente explicitando ‘a priori’ relacionamentos entre conceitos”.

França e Albuquerque (2004, p. 14) relatam que

sendo o tesouro um instrumento utilizado no contexto da Documentação para indexação e recuperação da informação é uma linguagem artificial, uma vez que os termos que compõem esta linguagem documentária devem possuir um controle rígido do significado.

Sales e Café (2008, p.1) afirmam que o “tesouro é uma linguagem documentária caracterizada pela especificidade e pela complexidade existente no relacionamento entre os termos que comunicam o conhecimento especializado”. Possui como objetivo diminuir as barreiras da representação e recuperação da informação, e desta forma, minimizar os ruídos, as falhas conceituais da comunicação técnica e científica.

Na década de 50, Howerton apud Currás (1995, p. 85) descreve o tesouro como “uma lista autorizada, que se pode conduzir o usuário de um conceito a outro, por meio de relações heurísticas ou intuitivas. Podendo-se usar a lista manual ou mecanicamente, para indicar cabeçalhos de indexação”.

Para Cavalcanti (1978, p. 30), o tesauro é “uma lista de termos associados, que é utilizada por indexadores e analistas da informação, para descrever um documento com alta especificidade a nível de entrada de modo que possibilite recuperação desejada”.

Segundo a mesma autora os tesauros fazem parte de um tipo de linguagem específica: a linguagem artificial, uma vez que é elaborada com regras previamente estabelecidas e busca se adaptar a necessidades particulares, sinônimo, portanto, de vocabulário controlado, pois relaciona descritores a fim de facilitar a recuperação. Define, ainda, tesauro “como o conjunto de termos ordenados segundo as relações recíprocas existentes entre eles”. (CAVALCANTI, 1978, p. 34).

Gusmão (1985), compartilha do posicionamento de Cavalcanti ao declarar que tesauro constitui-se numa lista de palavras, utilizada por indexadores, para identificar os assuntos constantes de um documento com especificidade suficiente para possibilitar uma ágil recuperação pelos pesquisadores. Assim, o tesauro carrega dois objetivos: identificar o conteúdo do documento e propiciar a recuperação desejada pelo usuário.

Segundo Alan Gilchrist (1971) apud Currás (1995, p. 85) como “uma lista autorizada de léxicos, o tesauro, se difere de uma lista de cabeçalho de assuntos, pois as unidades léxicas, sendo menores, são mais maneáveis e se utilizam na indexação coordenada”.

Já Gernot Wersing (1971) apud Currás (1995, p. 85), esclarece que o

os tesauros são listas de termos, prefixados com antecedência, porém tirados dos textos dos documentos, que desdobram os conceitos em unidades simples. Estes se coordenam posteriormente, para evitar ambigüidades. Entre eles estabelecem-se relações hierárquicas, associativas e de equivalência.

Na década de 70 foram publicados os manuais da UNESCO, dentro do programa Unisist, em que os tesauros são definidos primeiramente de acordo com sua função como “instrumento de controle terminológico utilizando-se os descritores como elementos da tradução para a linguagem do sistema de recuperação da informação” e posteriormente, de acordo com a sua estrutura, constituindo-se em “vocabulários controlados e dinâmicos de termos relacionados genérica e semanticamente, cobrindo um domínio específico do conhecimento. (CURRÁS, 1995, p. 86).

Percebe-se, assim, que desde as primeiras menções ao termo tesauro, o mesmo evoluiu em suas definições para introdução de novos modelos e focalização no usuário (MOREIRA; ALVARENGA; OLIVEIRA, 2004), o que resultou em definições atuais como a de Emília Currás (1995, p. 88), que explicita que “tesauro é uma linguagem especializada, normalizada, pós-

coordenada, usada com fins documentários, onde os elementos lingüísticos que o compõem- termos simples ou compostos- encontram-se relacionados entre si sintática e semanticamente”.

Os tesouros, enquanto ferramentas de indexação e recuperação da informação podem tanto auxiliar na elaboração de buscas realizadas pelo usuário, quanto no processo de classificação e identificação da temática pelo indexador. Por sua estrutura mostrar o sistema de conceitos, ou seja, termos e suas relações, pode possibilitar o encontro do melhor termo para representar o assunto de interesse. Assim, o tesouro apresenta-se como elemento essencial num sistema de recuperação por estabelecer quais termos podem ser usados no sistema, quais termos fornecerão resultados de busca relevantes e permite a introdução de novos termos de modo a acompanhar a evolução do conhecimento científico. (MOREIRA; ALVARENGA; OLIVEIRA, 2004).

Foskett (1972) e Lancaster (1972) apud Dodebei (2002) citam as principais funções dos tesouros. Por possuírem como meta principal o controle do vocabulário, devem então, controlar sinônimos e quase-sinônimos, distinguir homógrafos, facilitar a busca através da apresentação de termos, suas referências cruzadas e relacionamentos, permitindo a representação mais adequada do conteúdo temático.

Em conjunto aos métodos de indução e dedução para estabelecimento do universo conceitual de uma área do conhecimento dentro do tesouro, encontram-se dois princípios: a garantia literária, que permite a introdução de terminologia constante da literatura em questão e o endosso do usuário, que garante que os termos selecionados para fazer parte do sistema são de fato utilizados pela comunidade a que se refere e serão solicitados no momento da busca e pesquisa no acervo bibliográfico. (DODEBEI, 2002).

É necessário, então, estabelecer os métodos de coleta e categorização dos termos do microtesouro de modo a assegurar a precisão e relevância nos processos de busca e recuperação da informação pelo usuário.

2.3.2 Coleta de descritores e categorização

O processo de coleta de termos constitui-se, então, em etapa essencial na elaboração de tesouros, consistindo de delimitação do campo de estudo e de seleção de descritores, termos representativos da área num sistema de indexação e recuperação.

“A todo e qualquer campo do conhecimento corresponde um conjunto de noções que lhe é próprio”. As áreas de especialidade possuem um universo nocional que deve ser devidamente identificado, para que se possa organizá-lo sistematicamente. Assim, a utilização de uma linguagem documentária, como o tesauro, supõe o campo conceitual da área. (CINTRA et al, 1994, p.35).

“A focalização do domínio opera a especialização da palavra, à medida que fornece o contexto necessário ao seu pleno entendimento e significação”. (LARA, 2004, p. 236).

Segundo Soergel (1974) apud Dodebei (2002, p. 68), diferentes tipos de fontes podem ser utilizadas para extração dos termos, dentre elas, encontram-se:

Fontes primárias:

- Listas de pesquisas retrospectivas e perfis de interesse;
- Discussões com usuários em potencial, a fim de identificar seus interesses e determinar possíveis pesquisas, resultando numa lista de termos;
- Reunião de documentos representativos da área específica do tesauro para discussão e eleição dos termos por comitê de especialistas;
- Indexação de vários documentos feita por especialistas ou indexadores de centros de informação.

Fontes secundárias:

- Listas de descritores, esquemas de classificação, outros tesauros;
- Tratados de terminologia acerca de um campo de assunto específico;
- Enciclopédias, dicionários, glossários e similares;
- Sumários e índices de manuais e livros técnicos;
- Índices e resumos de publicações periódicas;
- Índices de outros tipos de publicação na área.

Dodebei (1979) apud Dodebei (2002, p. 70), ressalta que o estabelecimento do universo conceitual “pode se dar tanto por conhecimento prévio do domínio, como por observação do campo conceitual”, em que processos como a dedução e a indução consistem em métodos de escolha dos termos.

De acordo com IBICT (1984, p. 52-53), na obra: “Diretrizes para a elaboração de tesauros monolíngues”, duas formas de compilação dos termos são possíveis:

1) Método dedutivo: em que os termos são extraídos da literatura durante o estágio preliminar de indexação e são tomadas decisões de quais termos representam classes mais amplas e são estabelecidos relacionamentos entre os termos com base em suas conceituações.

2) Método indutivo: neste método novos termos são admitidos em acompanhamento à evolução e inserção de novas terminologias na área.

Gusmão (1985, p. 24) define descritor “como a palavra ou expressão escolhida num conjunto de termos para representar um conceito essencial, possibilitando o estabelecimento de relações semânticas entre eles”.

Lara (2004, p. 237) aponta para “a importância de formação de um conceito, uma vez que propicia forma de reconhecimento de objetos e seu agrupamento em unidades significativas num domínio particular”. Esse agrupamento é feito pela detecção de características comuns, que são compartilhadas por determinados objetos. “A delimitação de características é o que permite dar forma aos conceitos e possibilita seu arranjo em classes” ou categorias.

Dodebei (2002, p. 82) descreve como deve se dar a organização dos conceitos dentro de uma estrutura classificatória, estabelecendo aspectos a serem considerados:

a) Completude: em que divisão do conceito deve ser completa, adequada e ordenada por complexidade crescente, isto é, enumerar todas as espécies de que o gênero se compõe, do simples ao complexo ou do abstrato ao concreto.

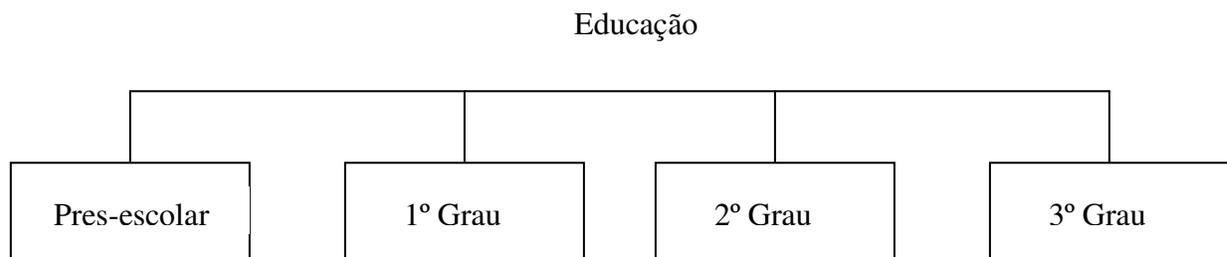


Figura 4. Completude.

Fonte: Dodebei, 2002 (p. 82)

b) Irredutibilidade: em que a divisão deve garantir que a cada dedução conceitual os conteúdos sejam irredutíveis entre si, isto é, não se deve enumerar mais do que os elementos verdadeiramente distintos entre si, de maneira que nenhum esteja compreendido no outro.

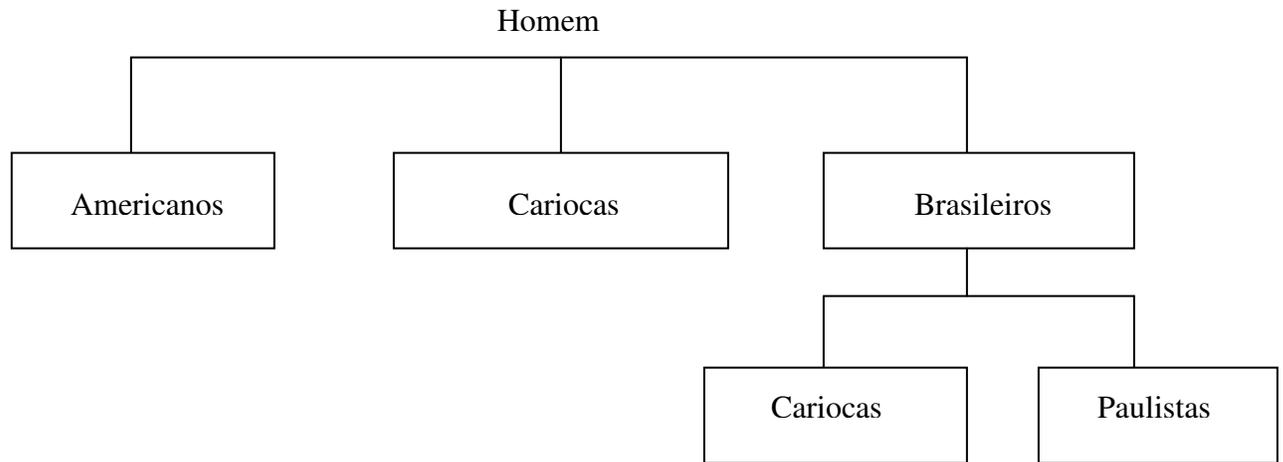


Figura 5. Irredutibilidade
 Fonte: Dodebei, 2002 (p. 82)

c) Mútua exclusividade: em que a divisão deve ser fundada no mesmo princípio, isto é, servir-se de membros verdadeiramente opostos entre si.

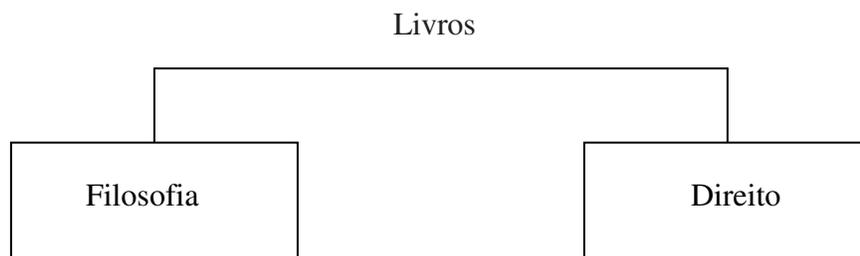


Figura 6. Mútua exclusividade
 Fonte: adaptado de Dodebei, 2002 (p. 83)

O processo de categorização então, de acordo com Dodebei (2002), deve obedecer a estas características para processo de classificação do conhecimento de qualidade.

O IBICT (1984) recomenda que, durante a fase de coleta dos termos, os mesmos devam ser registrados em fichas ou planilhas, com seus possíveis sinônimos e relacionamentos, como hipótese de trabalho. Posteriormente, deve se verificar sua forma correta de ortografia antes de sua admissão ao tesauro, podendo ser consultados dicionários e enciclopédias especializadas, tesouros, se existentes na área, esquemas de classificação, índices de periódicos especializados, e especialistas no assunto.

Araújo (2006), destaca que depois de revisados os passos e fatores que influenciam na formação de conceitos, deve-se atentar ao exercício de organização dos conceitos, identificando as relações que estabelecem uns com os outros.

2.3.3 Relacionamentos entre termos

Cintra et al (1994, p. 36), afirmam que, segundo a norma ISO 1087, um sistema nocional se define como um “conjunto estruturado de noções que o compõem e no qual cada noção é determinada pela sua posição no sistema”.

“As noções, ou conceitos, devidamente relacionados, constituem-se como elementos essenciais para a organização de uma área na medida em que possibilita um sistema de noções para o trabalho documentário”. (CINTRA et al, 1994, p. 36).

Assim, os conceitos se relacionam, como relata Dodebei (2002) por coordenação de classes, ou relacionamento sintagmático, em que nota-se a utilização de uma característica por vez para derivação de um conceito, resultando em classes associadas ou coordenadas. E por subordinação de classes, ou relacionamento paradigmático, em que “termos de um conjunto podem ser superiores ao termo seguinte, por uma característica de natureza normativa”. (CINTRA et al, 1994, p. 36).

Segundo Derek (1993, p. 41), três classes de relações básicas entre os termos são reconhecidas nos tesouros:

- Relação de equivalência;
- Relação hierárquica;
- E relação associativa.

Marroni (2006), declara que os sistemas de informação convivem com diversos tipos de linguagem, como a dos documentos, a dos usuários deste sistema, dos indexadores, o que influencia e dificulta a comunicação entre eles. Deste modo, o tesouro, mesmo constituindo-se em linguagem artificial, e possuindo como meta diminuir estes ruídos, possibilita o refinamento deste processo de comunicação através das relações de equivalência.

Assim, a relação de equivalência consiste, no tesouro, da relação entre o termo preferido e o termo não-preferido. Em que Derek (1993), demonstra que a existência de dois ou mais termos

para referir-se ao mesmo conceito pode ser tratada através de convenções como USE- para o vocábulo preferido e UP (usado para)- para a palavra não-preferida.

Este tipo de relação, de acordo com Derek (1993, p. 42), portanto, percorre dois tipos de termos:

- Sinônimos: são palavras em que os significados podem ser considerados iguais em um grande número de contextos, sendo, desta maneira, virtualmente intercambiáveis. Como exemplos, retirados da obra *Thesaurus Construction* e da norma UNE 50-106, e retratados por Currás (1995, p. 145-146) encontram-se:
 - a) Nomes populares e científicos: aranhas = aracnídeos;
 - b) Nomes comuns e científicos e marcas comerciais: Citrovit = vitamina C;
 - c) Nomes instituídos cientificamente e os devidos à linguagem popular: aparelhos de televisão = TV;
 - d) Palavras com ortografia diferente: Rumânia = România;
 - e) Termos de origem lingüística diferente: trabalho doméstico = trabalho caseiro;
 - f) Termos originados de grupos étnicos diferentes, mas que usam uma língua comum: carruagem (em Portugal) e carro (no Brasil);
 - g) Termos atuais e outros de menor uso: ensino à distância = ensino por correspondência;
 - h) E abreviaturas e nomes complexos: CDU = Classificação Decimal Universal.
- Quase-sinônimos: são termos cujos significados são geralmente considerados como diferentes no uso comum, mas são tratados como se fossem sinônimos para fins de indexação. Como exemplo ainda de acordo com Currás (1995, p. 146-7):
 - a) Termos de significado muito semelhante, porém onde se pode estabelecer algumas diferenças: gênios = superdotados;
 - b) Termos que podem ser agrupados sobre outro com maior abrangência de significado: microformas = microfichas = microfilme.

Deste modo, para que os termos no tesauro sejam tratados como quase-sinônimos, segundo Derek (1993), dependerá, prioritariamente, do campo coberto pelo mesmo.

As relações que se definem entre noções subordinadas em um ou vários níveis são chamadas de relações hierárquicas. (ISO 1087 apud Cintra et al, 1994).

Na norma ANSI/NISO Z39.19 (2003) apud Marroni (2006) declara-se que as relações hierárquicas expressam os níveis de superordenação (TG- termo genérico) e subordinação (TE- termo específico) entre os conceitos, explicitando que o termo superordenado representa uma categoria ou classe em que o termo subordinado faz parte.

Derek (1993), então, estabelece quatro tipos de situações logicamente diferentes dentro das relações hierárquicas:

- Relação genérica: Boutin-Quesnel et al, (1985) apud Cintra et al (1994), descrevem a relação genérica como um conceito essencial, em que são inclusas noções específicas e que possuem com ela relações hierárquicas. Assim, toda noção que pertence à categoria da noção específica (a espécie) é parte da extensão, ou conjunto de exemplos do conceito amplo (o gênero), em que um termo específico possui todas as características do termo mais amplo, mas há ao menos uma característica distintiva que permite distingüí-lo dos demais termos pertencentes da mesma classe. (ISO 704 apud CINTRA et al, 1994).
- Relação hierárquica todo-parte: segundo o IBICT (1984), “o relacionamento do tipo todo-parte aborda um número limitado de classes de termos, em que o nome da parte subentende o nome do todo”. Derek (1993), afirma que neste tipo de relação os descritores podem ser organizados como uma hierarquia em que o nome do todo é definido como o termo superordenado e o nome da parte como termo subordinado. No livro das Diretrizes para elaboração de tesauros monolíngües (1984, p. 27), são reconhecidos quatro tipos de classes:

a) sistemas e órgãos do corpo humano, que possuem como exemplo:

SISTEMA NERVOSO CENTRAL
CÉREBRO
MEDULA ESPINHAL

c) localidades geográficas. Exemplo:

AMÉRICA DO SUL
BRASIL
ACRE
ALAGOAS

d) disciplinas ou áreas do conhecimento. Exemplo:

CIÊNCIA
FÍSICA
FÍSICA NUCLEAR

e) e estruturas sociais hierarquizadas. Exemplo:

IGREJA CATÓLICA
ARQUIDIOCESE
DIOCESE

- Relação de exemplo: Derek (1993, p. 49) a identifica como “ligação entre uma categoria geral, expressa por um substantivo comum e por um caso individual desta categoria”. Em que o exemplo ou caso, é representado por um nome próprio.

Exemplo:

REGIÕES MONTANHOSAS
ALPES
HIMALAIA

- Relação poli-hierárquica: Segundo o IBICT (1984), um termo pode ser designado como parte de mais de uma classe ao mesmo tempo, ou seja, um termo específico pode subordinar-se a mais de um termo genérico, caracterizando a poli-hierarquia.

Exemplo:

MACRONUTRIENTE
TE CARBOIDRATO

NUTRIENTE
TE CARBOIDRATO

CARBOIDRATO
TG MACRONUTRIENTE
TG NUTRIENTE

Já as relações associativas também são tratadas no tesauro e segundo Gomes (1984) apud Marroni (2006, p. 61), este “tipo de relação acontece quando dois ou mais termos são tão associados mentalmente que se deve tornar esta ligação explícita no tesauro”. E revelam termos

alternativos os quais poderiam ser usados tanto na indexação como na recuperação. A relação então, é recíproca e é indicada pela abreviatura TR (termo relacionado). (DEREK, 1993).

O IBICT (1984, p. 32-35), no livro sobre as diretrizes para a elaboração de tesouros estabelece que os relacionamentos associativos podem ocorrer:

- a) entre uma disciplina ou campo de estudo e os objetos ou fenômenos estudados.

Exemplo:

ENTOMOLOGIA

TR INSETOS

INSETOS

TR ENTOMOLOGIA

- b) entre um processo ou operação e seu agente ou instrumento. Exemplo:

AUTOMAÇÃO

TR COMPUTADORES

COMPUTADORES

TR AUTOMAÇÃO

- c) entre uma ação e o resultado da ação. Exemplo:

PINTURA

TR MURAIIS

MURAIIS

TR PINTURA

- d) entre uma ação e seu paciente. Exemplo:

EXTRADIÇÃO

TR CRIMINOSOS

CRIMINOSOS

TR EXTRADIÇÃO

- e) entre as coisas e suas propriedades. Exemplo:

VENENOS

TR TOXICIDADE

TOXICIDADE

TR VENENOS

f) entre pessoas e coisas e suas origens. Exemplo:

BRASILEIROS

TR BRASIL

BRASIL

TR BRASILEIROS

g) entre conceitos ligados por dependência causal. Exemplo:

AGENTES PATOGÊNICOS

TR DOENÇAS

DOENÇAS

TR AGENTES PATOGÊNICOS

h) entre uma coisa e seu contra-agente. Exemplo:

INSETOS

TR INSETICIDAS

INSETICIDAS

TR INSETOS

i) e entre expressões sincategoremáticas e os substantivos nelas incluídos. Exemplo:

FLORES DE PAPEL

TR FLORES

FLORES

TR FLORES DE PAPEL

2.3.4 Formas de apresentação de tesouros

Os termos e seus relacionamentos podem ser apresentados de diversificadas maneiras em um tesouro. Entre os métodos em uso, encontram-se três (DEREK, 1993, p. 59):

- a) apresentação alfabética, com notas explicativas e relações entre os termos indicadas em cada um deles;
- b) apresentação sistemática, auxiliada por um índice alfabético;
- c) e apresentação gráfica, com uma seção alfabética.

“Na apresentação alfabética todos os termos, tanto preferidos como não-preferidos, são colocados em uma só seqüência alfabética. E a informação auxiliar que acompanha os termos preferidos deve ser listada da seguinte maneira” (DEREK, 1993, p. 60-61):

- 1º- Notas explicativas ou definições (NE);
- 2º- Referências UP a termos equivalentes não-preferidos;
- 3º- Referências TGM a termos genéricos maiores, se necessário;
- 4º- Referências TG a termos genéricos;
- 5º- Referências TE a termos específicos;
- 6º- Referências TR a termos relacionados.

Como exemplo, pode se verificar no Quadro 1, um modelo de apresentação alfabética:

<p>CÂMARAS TG: Equipamento ótico TE: Câmaras de imagens em movimento Câmaras estáticas Câmaras estereoscópicas Câmaras subaquáticas TR: Fotografia</p> <p>CÂMARAS 4' x 5' NE: Câmaras com foco através da lente e com movimentos de báscula UP: Câmaras de visão direta TG: Câmaras estáticas</p> <p>CÂMARAS 35 mm TG: Câmaras miniaturizadas</p> <p>CÂMARAS CINEMATOGRÁFICAS TG: Câmaras de imagens em movimento TE: Câmaras cinematográficas subaquáticas TR: Cinema</p> <p>CÂMARAS CINEMATOGRÁFICAS SUBAQUÁTICAS TG: Câmaras cinematográficas Câmaras subaquáticas</p> <p>CÂMARAS DE CÓPIA INSTANTÂNEA NE: Câmaras que produzem diretamente uma cópia acabada TG: Câmaras estáticas</p> <p>CÂMARAS DE IMAGENS EM MOVIMENTO TG: Câmaras TE: Câmaras cinematográficas Câmaras de televisão</p> <p>CÂMARAS DE TELEVISÃO NE: Câmara para gravação de vídeos profissionais para televisão como para gravações amadoras TG: Câmaras de movimento TE: Televisão</p>
--

Quadro 1. Apresentação alfabética

Fonte: Derek, 1993 (p. 60-61).

No segundo tipo de apresentação, sistemática, os termos devem conter duas partes:

1º- categorias ou hierarquias e;

2º- um índice alfabético que direcione o usuário.

Derek (1993), afirma que a parte sistemática é considerada a principal do tesouro, pois possui a maior parte das informações sobre as definições e relações entre os descritores, e o índice alfabético, então, adquire um papel complementar. No entanto, esta característica pode ser variada, pois os tesouros se diferenciam bastante quanto à importância dada a cada uma das partes e às suas funções. Como exemplo, pode se observar no Quadro 2, que a seção sistemática possui notas explicativas e referências a termos equivalentes e relacionados e não são colocadas referências explícitas em cada termo, uma vez que estas relações já são manifestadas pela sua posição dentro de sua hierarquia. Os termos relacionados também são acompanhados de códigos que descrevem sua localização em outras hierarquias, e rótulos, como *Por meio de* são algumas vezes inclusos para indicar as divisões das categorias. Já na seção alfabética, há também notas explicativas e referências a termos equivalentes e relacionados, não havendo referências explícitas a termos genéricos e específicos.

<p>301 EQUIPAMENTO ÓTICO 302 CÂMARAS TR: Fotografia 824 303 CÂMARAS DE IMAGENS EM MOVIMENTO 304 CÂMARAS CINEMATOGRÁFICAS TR: Cinema 895 305 CÂMARAS SUBAQUÁTICAS 306 CÂMARAS DE TELEVISÃO TR: Televisão 897 307 CÂMARAS ESTEREOSCÓPICAS 308 CÂMARAS ESTÁTICAS 309 CÂMARAS DE CÓPIA INSTANTÂNEA NE: Câmaras que produzem diretamente uma cópia acabada 310 CÂMARAS MINIATURIZADAS 311 CÂMARAS 35mm 312 CÂMARAS REFLEX 313 CÂMARAS MONORREFLEX 314 CÂMARAS REFLEX DE DUAS</p>	<p>CÂMARAS 302 TR: Fotografia 824 CÂMARAS 35 mm CÂMARAS CINEMATOGRÁFICAS 304 TR: Cinema 895 CÂMARAS DE CÓPIA INSTANTÂNEA 309 NE: Câmaras que produzem diretamente uma cópia acabada CÂMARAS DE IMAGENS EM MOVIMENTO 303 CÂMARAS DE TELEVISÃO 306 TR: Televisão 897 CÂMARAS ESTÁTICAS 308 CÂMARAS ESTEREOSCÓPICAS 307 CÂMARAS MINIATURIZADAS 310 CÂMARAS MONORREFLEX 313 CÂMARAS REFLEX 312 CÂMARAS REFLEX DE DUAS OBJETIVAS 314</p>
--	--

Quadro 2. Apresentação sistemática e índice alfabético.

Fonte: Adaptado de Derek, 1993 (p. 64).

Na apresentação gráfica “os termos e seus relacionamentos são colocados na forma de uma figura bidimensional o que permite ao indexador ou ao usuário levantar uma série de termos inter-relacionados e selecionar os mais apropriados”. (IBICT, 1984, p. 45). Entretanto, segundo Currás (1995), este tipo de apresentação possui a desvantagem de diminuir a quantidade de termos dentro de cada classe, para ser possível a elaboração de um gráfico compreensível. E podem-se identificar dois tipos:

- Estrutura em árvore, como ilustrado na Figura 7;
- E gráfico flechado, como pode ser visto na Figura 8 abaixo.

Currás (1995, p.170-173), afirma que algumas regras gerais devem se obedecidas na elaboração de tesauros em gráficos:

- a) o termo genérico maior, deve ser posicionado em local central, podendo ser escrito com outro tipo de letra para realçá-lo;
- b) os demais termos devem se distribuídos pelo gráfico de forma que fique claro sua dependência ao termo genérico maior, os níveis de hierarquização ou sinonímia;
- c) as relações associativas devem ser mostradas para sua melhor compreensão;
- d) também devem ser explícitas as relações com classes irmãs;
- e) o diagrama deve estar suficientemente assinalado de modo a encontrar com facilidade o termo que se busca;
- f) tipo e tamanhos diferentes de letras devem ser utilizados, assim como linhas e outras pontuações de modo a poder se distinguir categorias de termos;
- g) e cada diagrama deve vir acompanhado de uma lista alfabética de seus termos, com a referência ao lugar onde se encontra, como na Figura 7 e Quadro 3 e na figura 8 e Quadro 4.

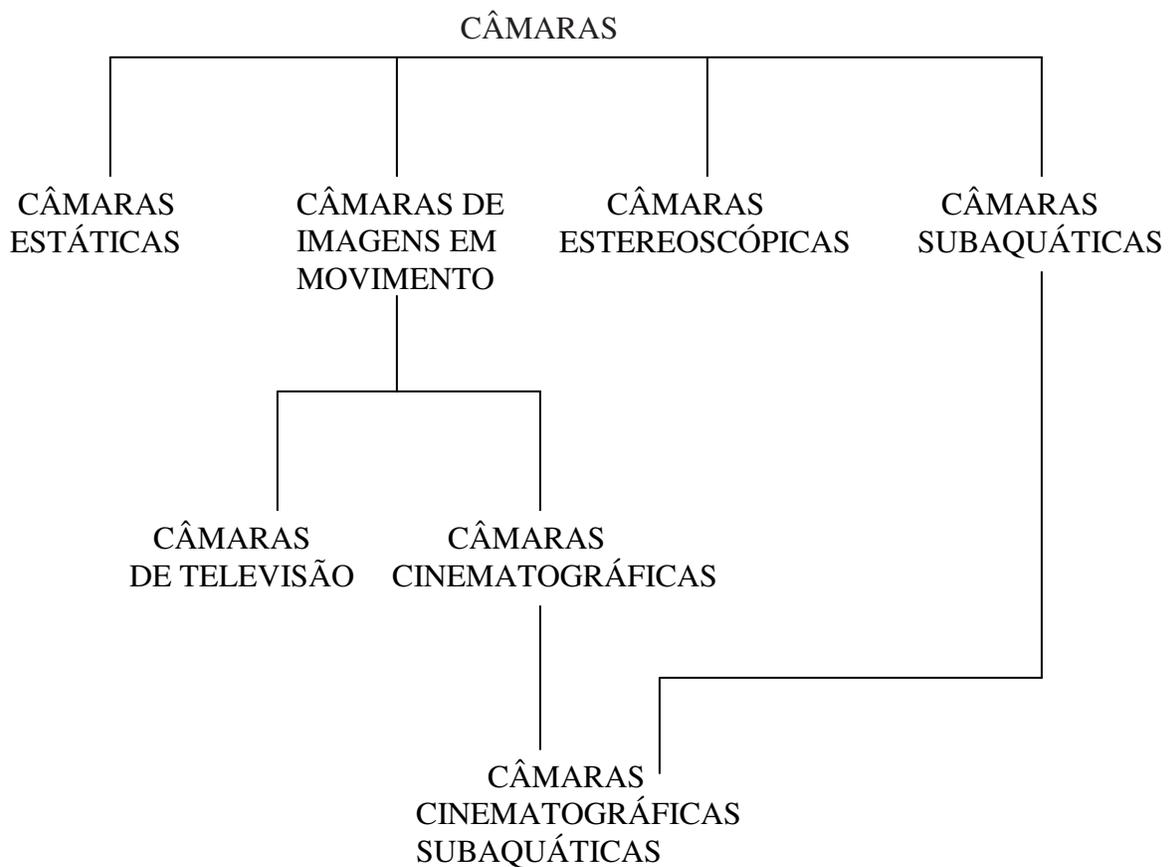


Figura 7. Estrutura em árvore.

Fonte: Adaptado de Derek, 1993 (p. 67).

<p>CÂMARAS E 417 TR: Fotografia R 562</p> <p>CÂMARAS CINEMATOGRÁFICAS E 417 TR: Cinema R 668</p> <p>CÂMARAS DE IMAGENS EM MOVIMENTO E 417</p> <p>CÂMARAS DE TELEVISÃO E 417 TR: Televisão R 685</p> <p>CÂMARAS ESTÁTICAS E 417</p> <p>CÂMARAS ESTEREOSCÓPICAS E 417</p>

Quadro 3. Índice alfabético à estrutura em árvore.

Fonte: Adaptado de Derek, 1993 (p. 68).

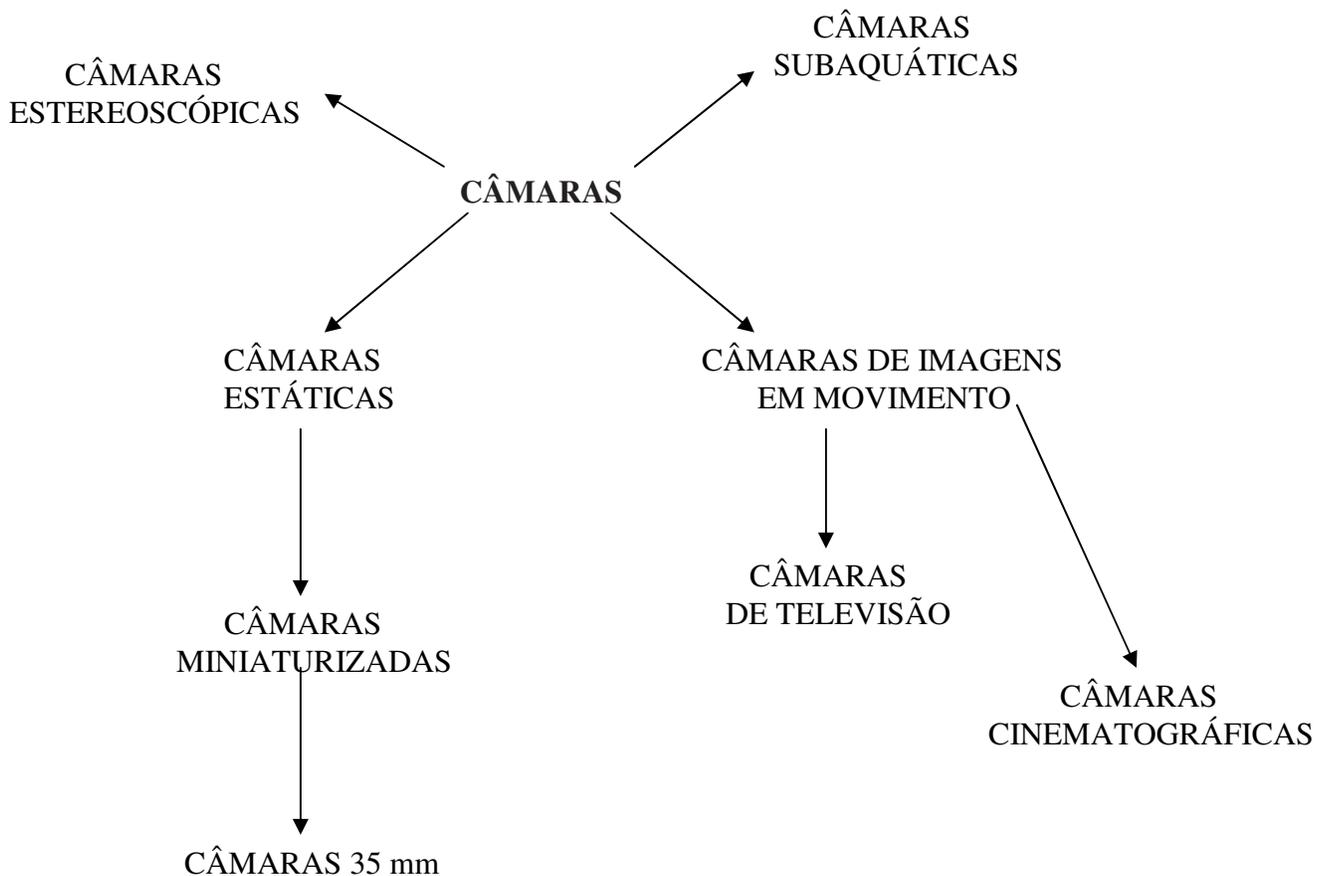


Figura 8. Gráfico flechado.
 Fonte: Adaptado de Derek, 1993 (p. 70).

CÂMARAS E 417.d5
TR: Fotografia R 562
CÂMARAS 35 mm E 417. a 2
TG: Câmaras miniaturizadas
CÂMARAS CINEMATOGRÁFICAS E 417. f 4
TG: Câmaras de imagens em movimento
TE: Câmaras cinematográficas subaquáticas
TR: Cinema R 668
CÂMARAS DE IMAGENS EM MOVIMENTO E 417. e 4
TG: Câmaras
TE: Câmaras cinematográficas
Câmaras de televisão

Quadro 4. Índice alfabético ao gráfico flechado.
 Fonte: Adaptado de Derek, 1993 (p. 72).

Porém, a apresentação sistemática é usualmente mais utilizada, devido aos métodos de geração de relatórios por parte dos softwares utilizados na elaboração de tesouros (SOUZA, 2008). A apresentação gráfica necessita de planejamento minucioso para a realização de um gráfico apropriado, o que necessita de maior tempo e recursos. (CURRÁS, 1995).

CAPÍTULO 3

METODOLOGIA

A metodologia deste trabalho foca a elaboração do tesouro e segue orientações dos manuais e documentos abordados na revisão de literatura. O capítulo aborda a delimitação da temática do microtesouro, seu público-alvo, o software utilizado e expõe o processo de coleta e categorização dos termos, a padronização da terminologia, os relacionamentos do microtesouro e a forma de apresentação do mesmo. O relatório alfabético do Microtesouro em Nutrição é apresentado no capítulo quatro, e outros documentos derivados, como a Ficha de coleta dos termos encontra-se no apêndice ao final deste trabalho.

3.1 Delimitação da temática do microtesouro e fontes de informação

Literatura que aborda três áreas de abrangência da ciência Nutrição:

- a) Nutrição clínica representada por duas vertentes: nutrição básica, que apresenta os conceitos e definições essenciais ao entendimento da ciência Nutrição e nutrição aplicada, que constitui-se em aspectos de avaliação e diagnóstico do estado nutricional, doenças relacionadas e suas aplicação;
- b) Nutrição ou alimentação coletiva representada pela administração de serviços de alimentação, que constitui-se na área que trata dos processos e etapas de produção até distribuição de alimentos;
- c) E nutrição pública (social) ou saúde coletiva, que trata de programas, regulamentos, políticas, ações políticas, cursos que possuem o objetivo de garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Para tal propósito e para correspondência ao perfil do usuário, o processo de seleção das fontes, se deu de forma a garantir vocabulário especializado na busca e recuperação de informações na área. Assim, as fontes de informação foram baseadas na análise de bibliografias básicas do curso de Nutrição da Universidade de Brasília, por ser o mesmo considerado de grande qualidade por avaliação do ENADE- Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes. Desta forma, foram selecionadas as obras de relevância de cada área para representação temática,

ou seja, foram consideradas fontes livros e sites de ministérios, que tratam dos conceitos centrais e fundamentais de cada área, os quais são listados e especificados abaixo em ordem alfabética:

1ª Área de nutrição clínica:

AIRES, M.M. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. 2 ed. São Paulo: varela Ltda, 1989.

CHAVES, N. **Nutrição básica e aplicada**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978.

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 1990.

KRAUSE, M. V. **Alimentos, nutrição e dietoterapia: um livro-texto do cuidado nutricional**. Tradução de Alicia Regina de Almeida et al. 2 ed. São Paulo: Roca, 1991.

MARZZOCO, A.; BAPTISTA, B **Bioquímica Básica**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

MITCHELL, H. S. et al. **Nutrição**. 16 ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1978.

OLIVEIRA, J.E.D.; SANTOS, A.C.; WILSON, E.D. **Nutrição básica**. São Paulo: Sarvier, 1982.

SÁ, N. G. de. **Nutrição e dietética**. 3 ed. São Paulo: Nobel, 1981.

2ª Área de Nutrição coletiva:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 6 ed. São Paulo, 2000.

GANDRA, Y. R. (Coord.). **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: SARVIER, 1983.

MEZOMO, I. F. de B. **O serviço de nutrição: administração e organização**. São Paulo: CEDAS, 1983.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.

SILVA, L.B. & MONNERAT, M.P. **Alimentação para coletividades**. Ed. Cultura Médica Ltda. Rio de Janeiro, 1986.

TEIXEIRA, S. M. F. G., et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1990.

3ª Área de Nutrição social:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Programa de alimentos seguros**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2008. Disponível em: <http://www.embrapa.gov.br/programas_e_projetos/programa-alimentos-seguros-pas>

BRASIL. Ministério da Educação. **Programa bolsa-escola**. Brasília: Ministério da Educação, 2008. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=content&task=view&id=145&Itemid=277>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira. Promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/bvs>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa de atenção básica à saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <<http://dtr2004.saude.gov.br/dab/>>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa de bolsa alimentação**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <http://www.saude.df.gov.br/003/00301009.asp?ttCD_CHAVE=23235>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa cartão-alimentação**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/saude/>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa de controle de hipovitaminose A**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <http://www.nutricao.saude.gov.br/mn/vita/docs/programa_vita.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa fome zero**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/> ->

BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa de fortificação de alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <<http://www.nutricao.saude.gov.br/ferro.php>>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário. Disponível em: <<http://www.pronera.gov.br/> - 1>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário. Disponível em: <<http://www.bndes.gov.br/programas/agropecuarios/pronaf.asp> - 2>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2008. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Programa de Distribuição de Cestas Básicas Emergenciais**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2008. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/noticias_antigas/noticia205.htm/html2pdf ->

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Programa de Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2008. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/educacao-alimentar-e-nutricional>>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. **Programa de Restaurantes Populares**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2008. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/restaurante-popular>->

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Programa Nacional de Banco de Alimentos**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2008. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/programas/...alimentar-e.../banco-de-alimentos/manual-de-implantacao-bancos-de-alimentos> ->

BRASIL. Ministério do Emprego e do Trabalho. **Programa de Alimentação ao Trabalhador**. Brasília: Ministério do Emprego e do Trabalho, 2008. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/Empregador/pat/>>

BRASIL. Ministério do Emprego e do Trabalho. **Programa de Geração de Emprego**. Brasília: Ministério do Emprego e do Trabalho, 2008. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/proger/default.asp> ->

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR. SECRETARIA EXECUTIVA NACIONAL DA AÇÃO DA CIDADANIA. **I Conferência nacional de segurança alimentar**. Ver. De James^a Segurado Paranayba- Brasília: 1995.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **Educação nutricional**. São Paulo: IBRASA, 1985.

ROCHA, M. (Org.). **Segurança alimentar: um desafio para acabar com a fome no Brasil**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2004. (Coleção Cadernos da Fundação Perseu Abramo).

VALENTE, F L S. **Fome e desnutrição:** determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1989.

3.2 Público-alvo

O microtesauro em Nutrição tem como público-alvo:

- a) Instituições científicas: como bibliotecas ou unidades de informação especializadas na área de nutrição ou ainda bibliotecas ou centros de documentação que tratem da informação relatada pela ciência.
- b) Estudantes de graduação, profissionais, pesquisadores, bibliotecários e demais interessados em utilizá-lo, complementá-lo, implementá-lo.

3.3 Software

Campos et al (2006) relata que para auxiliar a elaboração de vocabulários, como tesouros, a utilização de *softwares* se tornou uma necessidade devido às suas facilidades no armazenamento, manipulação, geração de relacionamentos e formas de apresentação.

Desta forma, o *software* selecionado foi o MultiTes, devido ao atendimento dos requisitos e recursos básicos necessários à construção de um tesouro, ou seja, por responder às seguintes exigências:

- impede a entrada de um termo mais de uma vez;
- possibilita a criação de diversos tipos de relacionamentos;
- cria automaticamente as relações recíprocas;
- produz relatórios hierárquicos;
- produz relatórios alfabéticos, com as relações;
- possui dispositivo para correção/alteração em cascata.

Além destas exigências o *software* possibilita a criação de relacionamentos, a definição de termos e a categorização destes. A experiência da autora no uso do *software* foi preponderante para a escolha. A experiência foi adquirida em um trabalho em grupo utilizando o MultiTes na

elaboração de um tesouro sobre Nutrição, como trabalho final da disciplina Linguagens Documentárias, oferecida pelo Departamento de Ciência da Informação e Documentação da Universidade de Brasília, no segundo semestre do ano de 2007.

A versão para *download* do *software* e os tutoriais, com as devidas instruções de uso encontram-se no site: <<http://www.multites.com/productsPRO.htm>>. Porém para sua execução devem ser atendidos alguns requisitos mínimos como: Windows 2000, XP ou o mais atualizado, memória RAM, 3 MB de espaço no disco para aplicações de arquivos de ajuda online e aproximadamente mais 15 MB de espaço de disco para mais de 50.000 termos.

3.4 Levantamento da terminologia de Nutrição

3.4.1 Processo de coleta e categorização dos termos

A etapa de categorização auxilia no processo de pensar o domínio servindo como orientação para o levantamento dos termos. Consistiu então, em identificar as possíveis classes gerais (categorias) de conceitos que a área do conhecimento Nutrição comporta, o que tornou claro e explícito o tema do microtesouro.

Inicialmente, então, elaborou-se sua macro-estrutura de forma dedutiva, assim organizada:

Tabela 1. Nutrição básica e aplicada:

Faceta	Manifestações
Coisas (Macro e micronutrientes)	Carboidratos, proteínas, lipídios, água, vitaminas, minerais.
Operações sobre coisas	Metabolismo humano, distribuição no organismo, digestão, absorção, eliminação, armazenamento, circulação, fontes, regulação metabólica, doenças nutricionais.
Agentes do processo	Sistema digestivo, endócrino, nervoso.
Equipamento	Hospitais, clínicas de nutrição.

Tabela 2. Administração de Serviços de Alimentação:

Faceta	Manifestações
Coisas	Alimentos.
Operações sobre coisas	Compra de gêneros, elaboração de cardápios, recebimento, estocagem e saída de materiais, pré-preparo, preparo, distribuição, controle de sobras, Higiene de manipuladores, de utensílios, do espaço físico.
Agentes do processo	Profissionais de nutrição.
Equipamento/Instalações	Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Tabela 3. Nutrição pública/ coletiva:

Faceta	Manifestações
Coisas	Políticas, programas, regulamentos, oficinas, leis como produção e distribuição de alimentos, apoio e incentivo à agricultura familiar, desenvolvimento regional, educação alimentar e nutricional e outros voltados a populações específicas, como indígenas e quilombolas.
Operações sobre coisas	Formulação e implementação de programas e projetos e realização de oficinas.
Agentes do processo	Profissionais de nutrição.
Equipamento/Instalações	Ministério da Saúde e Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Posteriormente, utilizou-se de métodos dedutivo e indutivo para coleta de termos representativos das áreas, e as categorias ficaram então dispostas como descrito a seguir:

Para a Nutrição básica, conceituada na sessão 3.1 foram estabelecidas duas categorias:

- Nutriente: são constituintes alimentares que podem ser orgânicos como proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas ou inorgânicos, como água e sais minerais: cálcio, sódio, potássio, entre outros. (KRAUSE, 1991). E ainda podem ser divididos em macronutrientes e micronutrientes. Exemplo de termos: ácido fólico, albumina, caseína.

- Alimento: constitui todas as substâncias sólidas e líquidas, que após contato com o trato digestivo, são utilizados para manter ou construir tecidos orgânicos, regular processos corporais e gerar calor, mantendo, portanto, a vida. (KRAUSE, 1991). Estão organizados no tesouro como açúcares, carne, pescado, cereais, frutas, vegetais, ovos, laticínios. E possuem como exemplo os termos: limão, lentilha, leite, couve, dourada, carne suína.

Para a Nutrição aplicada também se estabeleceu duas categorias:

- Avaliação nutricional: que aborda métodos de avaliação do estado nutricional como antropometria, exemplo: medidas de circunferência, histórico alimentar; e tem por objetivo verificar o crescimento e as proporções corporais em um indivíduo ou em uma comunidade, visando estabelecer atitudes de intervenção. Exemplo de termos: índice de massa corporal, índice de gordura do braço, sinais clínicos.
- Enfermidade nutricional: classifica doenças ligadas à alimentação como doenças gastrointestinais, que são patologias que ocorrem no trato digestivo, e erros inatos do metabolismo, que se constituem em distúrbios hereditários que resultam da deficiência de atividades enzimáticas, o que acarreta no bloqueio de diversas vias metabólicas, interferindo, deste modo, no processo de nutrição. Exemplos: Doença celíaca, Doença de Crohn, Fenilcetonúria, Galactosemia.

Para a Nutrição/Alimentação coletiva foram formadas as seguintes categorias:

- Microbiologia dos alimentos que sintetiza os contaminantes dos alimentos, ou seja, os agentes biológicos e não-biológicos que influenciam nas características dos produtos de consumo alimentício. Exemplo de termos: Giardia lamblia, Escherichia coli, Mercúrio, Chumbo;
- Gestão de serviços de alimentação e nutrição: que abordam procedimentos de higiene, fluxos operacionais, como a etapa de armazenamento de alimentos e trata de unidades de alimentação e nutrição, como por exemplo refeitório de asilo, de hospital, restaurante.

E para a área de Nutrição pública, organizou-se as categorias em:

- Instituição pública: em que são listados os órgãos públicos ligados a políticas de alimentação e nutrição social, como o Ministério do Desenvolvimento social e Combate à fome, o Ministério da Educação, o Ministério do Trabalho e Emprego;
- Ação governamental: é a seção de programas, políticas, ações voltadas à alimentação da população, como a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, a Política de alimentação ao trabalhador, o Programa Cartão-Alimentação.

A descrição das categorias no MultiTes foi com seus nomes em letras minúsculas; a descrição dos termos, com primeira letra em maiúscula seguida de minúsculas. Os termos que não são nomes próprios representados por duas ou mais palavras, são escritos apenas com a primeira letra em maiúsculo, as siglas têm a primeira letra de cada palavra em maiúscula, assim como os programas políticos inseridos na categoria de ação governamental.

3.4.2 Padronização dos termos

Com relação às formas dos termos, os mesmos devem consistir em substantivos ou frases substantivadas, pertencentes à categoria de termos compostos e que podem aparecer de duas maneiras (DEREK, 1993, p. 22-23):

- a) Frases adjetivas, como por exemplo: pássaros marinhos e bulimia nervosa no tesouro.
- b) Frases preposicionadas. Exemplo: hospitais para crianças e circunferência do braço.

Segundo o livro “Diretrizes para o estabelecimento e desenvolvimento de tesouros monolíngües” elaborado pelo IBICT e SENAI as abreviaturas e siglas não devem ser utilizadas como descritores, exceto quando são amplamente utilizadas e facilmente reconhecidas dentro do campo de conhecimento do tesouro. Como por exemplo CGPAN, que é mais conhecida do que a significação de sua sigla: Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Porém, para os demais casos a forma completa do nome deve funcionar como termo preferido, possuindo uma referência cruzada da forma abreviada, como PNAE *use* Política Nacional de Alimentação Escolar.

Em relação à escolha de singular e plural, deve se considerar três tipos de conceitos dos termos: entidades concretas, que caracterizam-se como coisas e suas partes físicas e materiais; entidades abstratas, das quais fazem parte as ações, eventos e entidades individuais, as quais são

expressas por nomes próprios. Desta forma, estabelecem-se normas para os substantivos que representam entidades concretas e dividem-se em: substantivos contáveis, que devem permanecer na forma plural, como exemplo do tesouro há: sinais clínicos; e substantivos incontáveis, como nomes de materiais ou substâncias, estes devem ser colocados no singular. Como o termo fogão que representa um equipamento, material para a nutrição coletiva. No caso de conceitos abstratos, como propriedades, ideologias, atividades e disciplinas, estes devem ser expressos na forma singular, como a categoria Avaliação Nutricional, que representa uma atividade para diagnosticar o estado nutricional do indivíduo. (DEREK, 1993).

Quanto aos nomes populares e nomes científicos, se os dois casos se referirem ao mesmo conceito, deve-se dar preferência à forma que o usuário mais provavelmente consultará o índice. Como Ácido linolênico que será usado para Ômega- 3. Dando-se preferência ao nome científico, porém devendo-se apresentar referência cruzada para os termos.

As notas explicativas (NE) e definições podem ser colocadas junto a um termo para delimitar seu sentido e assim excluir possíveis interpretações. Porém, não é necessário anexar notas explicativas a todos os termos do tesouro, pois o mesmo apresenta, através de sua estrutura, relações semânticas que normalmente estabelecem o contexto do significado de determinado descritor. Deste modo, no microtesouro de nutrição foram adicionadas notas explicativas às doenças, inseridas na categoria de Enfermidade Nutricional como *Doença celíaca* NE: “A doença celíaca é causada pela intolerância ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados, como massas, pizzas, bolos, pães, biscoitos, cerveja, uísque, vodka e alguns doces, provocando dificuldade do organismo de absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas, sais minerais e água. Entre os sintomas encontram-se: diarreia com perda de gordura nas fezes, vômito, perda de peso, inchaço nas pernas, anemias, alterações na pele, fraqueza das unhas, queda de pêlos, diminuição da fertilidade, alterações do ciclo menstrual e sinais de desnutrição”. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008). Foram anexadas também notas aos programas políticos, e definições a alguns termos gerais e específicos para melhor compreensão dos mesmos.

3.4.3 Relações do microtesauro

Uma vez organizadas numa lista, as categorias e os termos podem ser inseridos no software MultiTes, que gera automaticamente as relações recíprocas e coloca os não-descritores em itálico.

Para melhor manuseio do software, os relacionamentos em inglês foram traduzidos para o português. Assim, na janela Define- Relationships, selecionou-se o tipo de relação e clicou-se em Edit para tradução, ficando então organizados do seguinte modo: Brother Term (BT) em Termo geral (TG), Narrower Term (NT) em Termo específico (TE), Related Term (RT) em Termo relacionado (TR), Scope Note (SN) em Nota explicativa (NE) e Subject Category (SC) para Categoria (CAT).

Posteriormente à coleta dos termos e registro na ficha que encontra-se em anexo, iniciou-se o estabelecimento das categorias, com seus símbolos, que ficaram indicados com numeração em ordem crescente a cada categoria, assim organizadas:

- 1 NUTRIENTE
- 2 ALIMENTO
- 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
- 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
- 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
- 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
- 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
- 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

Em seguida, todos os termos previamente selecionados foram inseridos no software, e então a atividade conceitual de formação dos relacionamentos foi iniciada. Estabelecia-se, assim, a categoria a qual pertencia cada termo e após incluía-se seus termos equivalente, genéricos, específicos e relacionados, caso fosse pertinente e notas explicativas para os casos citados na seção 3.4.2- padronização dos termos.

Exemplos:

1. A relação de equivalência pode ser explanada pelos seguintes termos do microtesauro:

Vitamina B12

USE Cobalamina

Vitamina B1

USE Tiamina

Vitamina B6

USE Piridoxina

Lipoproteína de Alta Densidade

USE LDL

2. As relações hierárquicas são representadas pelos termos genérico e específico como abordado na seção 3.4.3 do trabalho e são exemplificadas na categoria NUTRIENTE por:

Ácido graxo

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Lipídeo

Macronutriente

TE: Ácido aracdônico

Ácido linoleico

Ácido linolênico

Ácido oleico

3. A relação associativa representada pelo termo relacionado (TR) possui como exemplo no tesouro:

Política pública

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

TE: Política Nacional de Alimentação e Nutrição

Política Nacional de Alimentação Escolar

TR: Programa político

4. E como nota explicativa, foi utilizada como ilustração, a categoria ENFERMIDADE NUTRICIONAL:

Doença de Crohn

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "A doença de Crohn é uma doença inflamatória intestinal de origem não conhecida e caracterizada pelo acometimento focal, assimétrico e transmural de qualquer parte do tubo digestivo, da boca ao ânus. Apresenta-se sob três formas principais: inflamatória, fistulosa e fibroestenose." Suas manifestações clínicas mais comuns são dor abdominal e diarreia, formação de fístulas e sintomas obstrutivos

intestinais. Os segmentos do tubo digestivo mais freqüentemente acometidas são o íleo, o cólon e a região perianal. Além das manifestações no sistema digestório, a doença de Crohn pode ter manifestações extra-intestinais, sendo as mais freqüentes as oftalmológicas, as dermatológicas e as reumatológicas". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Para alguns termos, como os da categoria NUTRIENTE, foi consultada uma nova fonte de informação: o Glossário de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, que dispõe de definições de termos técnico-científicos na área de Nutrição, o que contribuiu sobremaneira para a descrição de notas explicativas e entendimento de alguns relacionamentos entre termos do tesouro deste trabalho.

3.5 Apresentação, atualização e manutenção do tesouro

O tesouro obtido é apresentado pelo relatório alfabético, gerado pelo MultiTes, o qual demonstra as relações de cada termo, sua definição, quando necessária, e a categoria. Encontra-se no capítulo 4 do trabalho. A apresentação gráfica, porém, não é possível por este *software*, não sendo, portanto, apresentada neste estudo.

Segundo o Tutorial para elaboração de tesouro (2004), a atualização do mesmo deve ser uma atividade contínua. O registro de ocorrência de novos termos e definições deve acompanhar discussão constante entre os responsáveis pelo tesouro, de forma a tornar a atividade terminológica mais eficaz. Quando o sistema de informação que utilizar o microtesouro de nutrição for descentralizado em sua operacionalização, se fará necessário um grupo coordenador para avaliar as propostas de inclusão de novos termos.

Percebe-se, então, que assim como o conhecimento é dinâmico e em permanente evolução, também deve ser o tesouro. “Periodicamente é necessário atualizar o vocabulário e, acompanhar o desenvolvimento do *software*”. Para tal “um grupo pode ser constituído especificamente para execução deste fim”. A inserção de novos termos pode ser colocada numa

planilha específica, como um subconjunto da planilha de entrada de dados, contendo as seguintes classes de dados (CAMPOS; GOMES; MOTTA, 2004):

- Termo;
- Categoria;
- Definição;
- Termo equivalente (se for o caso);
- Termo genérico (se for o caso);
- Termo(s) específico(s) (se for o caso).

A modernização, então, pode ser feita por uma nova edição do tesauro, se a quantidade de termos não exigir uma nova construção da obra, ou a inclusão de suplementos, se houver necessidade de ágil divulgação devido à inclusão de grande número de termos novos em curto espaço de tempo. Entretanto não se recomenda a publicação de suplementos, pois eles não são muito cômodos para o usuário, uma vez que a ausência de um único índice obriga o usuário a recorrer a mais de um volume para encontrar o que procura. Porém, com o advento de novas tecnologias da informação, que possibilitam meios de comunicação mais ágeis, a atualização permanente pode estar disponível no mesmo momento de inserção de novos termos para os usuários através de um sistema on-line ou em CD-ROM (CAMPOS; GOMES; MOTTA, 2004).

CAPÍTULO 4

4.1 Microtesouro de Nutrição

Abacaxi

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo A

Abóbora

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo B

Vegetal

Abobrinha

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Abrigo

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Refeitório

Unidade de Alimentação e Nutrição

TR: Asilo

Acalasia

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: É um distúrbio da motilidade do esôfago inferior. Devido a inervação colinérgica diminuída da musculatura esofágica, há uma falência do esfíncter esofágico inferior para relaxar e abrir durante a deglutição. (KRAUSE, 1991).

TG: Doença gastrointestinal

Doença nutricional

Acelga

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Ácido aracdônico

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Ácido graxo

Lípídeo

Macronutriente

Ácido ascórbico

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Vitamina C

Ácido fólico

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Folato

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

Ácido graxo

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Lipídeo

Macronutriente

TE: Ácido aracdônico

Ácido linoleico

Ácido linolênico

Ácido oleico

Ácido linoleico

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Ômega- 6

TG: Ácido graxo

Lipídeo

Macronutriente

Ácido linolênico

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Ômega- 3

TG: Ácido graxo

Lipídeo

Macronutriente

Ácido nicotínico

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

Ácido oleico

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Ômega- 9

TG: Ácido graxo

Lipídeo

Macronutriente

Ácido pantotênico

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

Açúcar

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Confeiteiro

Cristal

Mascavo

Refinado

Adenovírus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

Vírus

Agente biológico

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Contaminante de alimento

TE: Adenovírus

Ascaris

Aspergillus flavus

Aspergillus parasiticus

Bacillus cereus

Bactéria

Campylobacter spp

Clostridium botulinum

Cryptosporidium parvum

Entamoeba histolytica

Escherichia coli

Fungo

Giardia lamblia

Hepatite A

Hepatite B

Listeria monocytogenes

Parasita

Parvovírus

Protozoário

Rotavírus

Salmonella spp

Shigella spp

Staphylococcus aureus

Taenia saginata

Trichinella spiralis

Vibrio spp
Vírus
Yersinia spp

Agente não-biológico

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Contaminante de alimento

TE: Alumínio

Arsênio
Cádmio
Chumbo
Dioxina
Estanho
Mercúrio
Metal pesado
Níquel
Poluente orgânico persistente

Agrião

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Aipo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Albumina

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Homoproteína

Macronutriente

Proteína

Alface

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Almeirão

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Alumínio

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico

Contaminante de alimento
Metal pesado

Ambiência

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Unidade de Alimentação e Nutrição
TE: Iluminação
Temperatura
Umidade
Ventilação

Amêndoa

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Fruta
Oleaginosa

Amendoim

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Fruta
Oleaginosa

Amido

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Carboidrato
Macronutriente
Polissacarídeo

Anemia

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
TG: Doença nutricional
TE: Ferropriva

Anorexia nervosa

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
NE: "Distúrbio alimentar multideterminado por fatores biológicos, psicológicos, familiares e culturais de fundo psicológico caracterizado por: a) recusa à alimentação; b) perda excessiva de peso; c) medo de engordar; d) distorção da imagem corpórea". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 18).
TG: Doença nutricional

Antropometria

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
NE: "Avaliação do crescimento físico e, por extensão, do estado nutricional por meio de medidas de peso e de altura e, de forma complementar, de outras medidas como perímetros, circunferências e dobras cutâneas". (MINISTÉRIO DA SAÚDE,

2008, P. 19-20).

TG: Método de avaliação

TE: Circunferência do braço

Circunferência muscular do braço

Índice de gordura do braço

Índice de massa corporal

Prega cutânea

Arabinose

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato

Macronutriente

Monossacarídeo

Pentose

Arenque

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe marinho

Pescado

Armazenamento

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Fluxo operacional

TE: Congelamento

Estoque seco

Refrigeração

Arroz

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Cereal

Arsênio

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico

Contaminante de alimento

Metal pesado

Ascaris

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

Parasita

Asilo

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Refeitório

Unidade de Alimentação e Nutrição
TR: Abrigo

Aspergillus flavus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Aspergillus parasiticus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

Fungo

Aterosclerose

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "A arteriosclerose é uma forma de arteriosclerose, ou seja, um espessamento das paredes das artérias. Envolvendo sua camada íntima. Pequenos flocos amarelos aparecem no revestimento interno das artérias e arteríolas, os quais representam depósito de material gorduroso contendo colesterol, fosfolípidos e cálcio. Há proliferação celular e fibrosa, as artérias ficam mais ásperas e estreitas, há perda de elasticidade e o fluxo de sangue através destes vasos diminui. A aterosclerose, então, interfere na circulação, principalmente do coração, rins e cérebro". (KRAUSE, 1991, p. 559).

TG: Doença nutricional

Atum

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe marinho

Pescado

Aveia

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Cereal

Azeite

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Óleo e gordura

Bacalhau

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe marinho
Pescado

Bacillus cereus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Bactéria

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

TE: Aspergillus flavus

Bacillus cereus

Campylobacter spp

Clostridium botulinum

Escherichia coli

Listeria monocytogenes

Salmonella spp

Shigella spp

Staphylococcus aureus

Vibrio spp

Yersinia spp

Balcão de distribuição

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Equipamento

Banana

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo B

Batata

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo C

Vegetal

Berinjela

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Beterraba

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo B

Vegetal

Biotina

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Vitamina H

Bulimia nervosa

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: Distúrbio alimentar multideterminado por fatores biológicos, psicológicos, familiares e culturais de fundo psicológico, caracterizado pelo impulso irresistível de comer seguido por sentimento de culpa e de vergonha, o que faz com que a pessoa provoque vômito e use laxativos e/ou diuréticos de maneira exagerada.

TG: Doença nutricional

Cádmio

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico
Contaminante de alimento
Metal pesado

Cajá

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta
Tipo A

Caju

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta
Tipo A

Cálcio

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Macromineral
Micronutriente
Mineral

Caldeirão

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Equipamento

Campylobacter spp

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico
Bactéria
Contaminante de alimento

Câncer de estômago

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "O câncer de estômago é a doença em que células malignas são encontradas nos tecidos do estômago. Não há sintomas específicos do câncer de estômago. Porém, algumas características como perda de peso, anorexia, fadiga, sensação de plenitude gástrica, vômitos, náuseas e desconforto abdominal persistente podem indicar uma doença benigna ou mesmo o câncer de estômago". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Canola

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Óleo
Óleo e gordura

Caqui

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta
Tipo B

Cará

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo C
Vegetal

Carambola

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta
Tipo A

Carboidrato

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: "Os carboidratos são um grupo importante dos elementos orgânicos e são compostos por carbono, hidrogênio e oxigênio. Eles variam desde açúcares simples, contendo de três a sete átomos de carbono, até polímeros muito complexos. E fornecem a maior parte da energia necessária para se movimentar, executar trabalhos e viver". (KRAUSE, 1991, p. 24).

TG: Macronutriente
TE: Amido
Arabinose
Celulose

Dextrina
Dissacarídeo
Frutose
Galactose
Glicogênio
Glicose
Hemicelulose
Hexose
Inulina
Lactose
Maltose
Manose
Monossacarídeo
Pectina
Pentose
Polissacarídeo
Ribose
Sacarose
Xilose

Carne

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Carne bovina
Carne bubalina
Carne caprina
Carne de ave
Carne de búfalo
Carne de cabrito
Carne de carneiro
Carne de gado
Carne de porco
Carne ovina
Carne suína

Carne bovina

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne
TE: Carne de gado

Carne bubalina

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne
TE: Carne de búfalo

Carne caprina

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

TE: Carne de cabrito

Carne de ave

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

Carne de búfalo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

Carne bubalina

Carne de cabrito

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

Carne caprina

Carne de carneiro

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

Carne ovina

Carne de gado

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

Carne bovina

Carne de porco

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

Carne suína

Carne ovina

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

TE: Carne de carneiro

Carne suína

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Carne

TE: Carne de porco

Cascudo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Caseína

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Fosfoproteína

Heteroproteína

Macronutriente

Proteína

Castanha de caju

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Oleaginosa

Castanha do Pará

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Oleaginosa

Celulose

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato

Macronutriente

Polissacarídeo

Cenoura

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo B

Vegetal

Centeio

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Cereal

Cereal

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Arroz

Aveia

Centeio

Cevada

Farinha

Milho

Pão

Trigo

Cevada

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Cereal

CGPAN

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

UP: Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição

TG: Ministério

Ministério da saúde

Órgão público

Chicória

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Chuchu

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo B

Vegetal

Chumbo

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico

Contaminante de alimento

Metal pesado

Circunferência do braço

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

TG: Antropometria

Método de avaliação

Circunferência muscular do braço

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

TG: Antropometria

Método de avaliação

Cloro

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Macromineral

Micronutriente

Mineral

Clostridium botulinum

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Cobalamina

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Vitamina B12
 TG: Hidrossolúvel
 Micronutriente
 Vitamina

Cobre

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Micromineral
 Micronutriente
 Mineral

Cocção

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
 TG: Fluxo operacional

Côco

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Óleo e gordura

Codorna

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Ovo

Colesterol

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Esteróide
 Lipídeo
 Macronutriente

Colite ulcerativa

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
 NE: "É uma doença idiopática caracterizada por episódios recorrentes de inflamação acometendo predominantemente a camada mucosa do cólon. A doença sempre afeta o reto e acomete também variáveis porções proximais do cólon, quase sempre de forma contínua, ou seja, sem áreas de mucosa normais entre as porções afetadas". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).
 TG: Doença gastrointestinal
 Doença nutricional

Confeiteiro

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Açúcar

Congelamento

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Armazenamento
Fluxo operacional

Contaminante de alimento

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TE: Adenovírus
Agente biológico
Agente não-biológico
Alumínio
Arsênio
Ascaris
Aspergillus flavus
Aspergillus parasiticus
Bacillus cereus
Bactéria
Cádmio
Campylobacter spp
Chumbo
Clostridium botulinum
Cryptosporidium parvum
Dioxina
Entamoeba histolytica
Escherichia coli
Estanho
Fungo
Giardia lamblia
Hepatite A
Hepatite B
Listeria monocytogenes
Mercúrio
Metal pesado
Níquel
Parasita
Parvovírus
Poluente orgânico persistente
Protozoário
Rotavírus
Salmonella spp
Shigella spp
Staphylococcus aureus
Taenia saginata
Trichinella spiralis
Vibrio spp
Vírus
Yersinia spp

Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
USE: CGPAN

Couve
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo A
Vegetal

Couve-flor
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo A
Vegetal

Creche
CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Refeitório
Unidade de Alimentação e Nutrição

Creme de leite
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Laticínio

Cristal
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Açúcar

Cromo
CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Micromineral
Micronutriente
Mineral

Cromoproteína
CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Heteroproteína
Macronutriente
Proteína

Cryptosporidium parvum
CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
TG: Agente biológico
Contaminante de alimento
Protozoário

Curimatá
CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe
 Peixe de água doce
 Pescado

Descongelamento

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
 TG: Fluxo operacional

Desnutrição crônica

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
 NE: "Processo caracterizado pela carência pregressa da ingestão e utilização de nutrientes pelo organismo humano". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 25-26).
 TG: Doença nutricional
 TE: Kwashiorkor
 Marasmo

Desoxirribonucleoproteína

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Heteroproteína
 Macronutriente
 Nucleoproteína
 Proteína

Dessalgue

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
 TG: Fluxo operacional

Dextrina

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Macronutriente
 Polissacarídeo

Diabetes mellitus

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
 NE: "Processo de intolerância à glicose, que se traduz, convencionalmente, na elevação do açúcar no sangue e sua presença eventual na urina". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 26).
 TG: Doença nutricional

Dioxina

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
 TG: Agente não-biológico
 Contaminante de alimento
 Poluente orgânico persistente

Dissacarídeo

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato
Macronutriente

TE: Lactose
Maltose
Sacarose

Distribuição

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Fluxo operacional

Diverticulose

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "Consiste em uma coleção de divertículos (herniações da parede do colo) falsos adquiridos. Entre os sintomas, alguns pacientes queixam-se de síndrome do intestino irritável com distensão abdominal, cólicas, diarreia ou constipação, devido provavelmente à segmentação do colo e há uma possível diminuição da força muscular do colo". (KRAUSE, 1991, p. 443).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Doença celíaca

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "A doença celíaca é causada pela intolerância ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados, como massas, pizzas, bolos, pães, biscoitos, cerveja, uísque, vodka e alguns doces, provocando dificuldade do organismo de absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas, sais minerais e água. Entre os sintomas encontram-se: diarreia com perda de gordura nas fezes, vômito, perda de peso, inchaço nas pernas, anemias, alterações na pele, fraqueza das unhas, queda de pêlos, diminuição da fertilidade, alterações do ciclo menstrual e sinais de desnutrição". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Doença de Crohn

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "A doença de Crohn é uma doença inflamatória intestinal de origem não conhecida e caracterizada pelo acometimento focal, assimétrico e transmural de qualquer parte do tubo

digestivo, da boca ao ânus. Apresenta-se sob três formas principais: inflamatória, fistulosa e fibroestenossante. Suas manifestações clínicas mais comuns são dor abdominal e diarreia, formação de fístulas e sintomas obstrutivos intestinais. Os segmentos do tubo digestivo mais freqüentemente acometidas são o íleo, o cólon e a região perianal. Além das manifestações no sistema digestório, a doença de Crohn pode ter manifestações extra-intestinais, sendo as mais freqüentes as oftalmológicas, as dermatológicas e as reumatológicas". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Doença gastrointestinal

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

TG: Doença nutricional

TE: Acalasia

- Câncer de estômago
- Colite ulcerativa
- Diverticulose
- Doença celíaca
- Doença de Crohn
- Esofagite
- Gastrite atrófica
- Hérnia de hiato
- Pancreatite
- Úlcera péptica

Doença nutricional

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "Representação da grande variedade de doenças que resultam do baixo consumo, do consumo excessivo ou do desequilíbrio prolongado da ingestão e utilização de princípios nutritivos que devem ser harmonicamente combinados". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 27).

TE: Acalasia

- Anemia
- Anorexia nervosa
- Aterosclerose
- Bulimia nervosa
- Câncer de estômago
- Colite ulcerativa
- Desnutrição crônica
- Diabetes mellitus
- Diverticulose
- Doença celíaca

Doença de Crohn
 Doença gastrointestinal
 Erro inato do metabolismo
 Esofagite
 Fenilcetonúria
 Ferropriva
 Fibrose cística
 Galactosemia
 Gastrite atrófica
 Hérnia de hiato
 Hiperlipidemia
 Histidinemia
 Homocistinúria
 kwashiorkor
 Marasmo
 Obesidade
 Pancreatite
 Úlcera péptica

Dourada

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Entamoeba histolytica

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

Protozoário

Enxofre

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Macromineral

Micronutriente

Mineral

Equipamento

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TE: Balcão de distribuição

Caldeirão

Fogão

Forno

Frigideira

Fritadeira

Ilha de cocção

Salamandra

Erro inato do metabolismo

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

TG: Doença nutricional

TE: Fenilcetonúria

Fibrose cística

Galactosemia

Histidinemia

Homocistinúria

Ervilha

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Leguminosa

Escherichia coli

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Escola

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Refeitório

Unidade de Alimentação e Nutrição

Esfingolípídeo

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Lipídeo

Macronutriente

Esofagite

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "Geralmente ocorre na parte final do esôfago como um resultado do efeito irritante do refluxo de ácido gástrico na mucosa do esôfago. O sintoma mais comum é uma queimação dolorosa". (KRAUSE, 1991, p. 422).

TG: Doença gastrointestinal

Doença nutricional

Espinafre

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Estanho

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico

Contaminante de alimento
Metal pesado

Esteróide

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Lipídeo
Macronutriente
TE: Colesterol

Estoque seco

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Armazenamento
Fluxo operacional

Farinha

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Cereal

Fava

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Leguminosa

Feijão

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Leguminosa

Fenilcetonúria

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: É uma doença hereditária e se caracteriza pela falta ou diminuição da atividade de uma enzima, a fenilalanina hidroxilase, que é responsável por transformar a fenilalanina em tirosina, impedindo que o organismo metabolize e elimine o aminoácido corretamente. Este, em excesso no sangue é tóxico, atacando principalmente o cérebro. Seu excesso pode causar mais transtornos, levando a redução da capacidade intelectual e a distúrbios do comportamento. (KRAUSE, 1991).

TG: Doença nutricional
Erro inato do metabolismo

Ferro

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Micromineral
Micronutriente
Mineral

Ferropriva

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "Esta forma de anemia é caracterizada por uma concentração reduzida de hemoglobina no sangue e uma diminuição do conteúdo de ferro total do organismo. Há três causas para este tipo de anemia: perda crônica de sangue, ingestão ou absorção deficiente de ferro e necessidade aumentada de ferro por aumento do volume de sangue". (KRAUSE, 1991, p. 581-582).

TG: Anemia

Doença nutricional

Fibrose cística

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: É uma doença geralmente diagnosticada na infância que causa o funcionamento anormal das glândulas produtoras do muco, suor, saliva, lágrima e suco digestivo. É causada por um defeito no transporte de íons e água pela membrana plasmática das células. Com isso, as secreções exócrinas são muito viscosas e obstruem os ductos das glândulas (pâncreas, glândulas salivares, glândulas sudoríparas, etc) e das vias respiratórias, principalmente dos brônquios. Esta obstrução dificulta a passagem das secreções, o que leva a uma predisposição dos órgãos a contrair infecções locais e fibroses.

(http://pt.wikipedia.org/wiki/Fibrose_c%C3%ADstica).

TG: Doença nutricional

Erro inato do metabolismo

Fluxo operacional

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TE: Armazenamento

Cocção

Congelamento

Descongelamento

Dessalgue

Distribuição

Estoque seco

Preparo

Pré-preparo

Recebimento

Refrigeração

FNDE

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

UP: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

TG: Ministério

Ministério da educação
Órgão público

Fogão

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Equipamento

Folato

CAT: 1 NUTRIENTE
USE: Ácido fólico

Forno

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Equipamento

Fosfolipídeo

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Lipídeo
Macronutriente

Fosfoproteína

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Heteroproteína
Macronutriente
Proteína
TE: Caseína

Fósforo

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Macromineral
Micronutriente
Mineral

Frigideira

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Equipamento

Fritadeira

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Equipamento

Fruta

CAT: 2 ALIMENTO
TE: Abacaxi
Amêndoa
Amendoim
Banana

Cajá
 Caju
 Caqui
 Carambola
 Castanha de caju
 Castanha do Pará
 Goiaba
 Graviola
 Laranja
 Limão
 Maçã
 Mamão
 Manga
 Maracujá
 Melão
 Nozes
 Oleaginosa
 Pêra
 Romã
 Tamarindo
 Tipo A
 Tipo B
 Uva

Frutose

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Macronutriente
 Monossacarídeo

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
 USE: FNDE

Fungo

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
 TG: Agente biológico
 Contaminante de alimento
 TE: *Aspergillus parasiticus*

Galactose

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Hexose
 Macronutriente
 Monossacarídeo
 TR: Galactosemia

Galactosemia

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: A galactosemia ocorre quando a criança não pode digerir o açúcar chamado galactose, proveniente da lactose do leite materno. Esta condição pode levar à catarata, danos no fígado, retardamento mental e à morte prematura. É uma doença hereditária rara, com ação devastadora caso não seja diagnosticada rapidamente. O único tratamento é a eliminação da galactose da dieta. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Doença nutricional
Erro inato do metabolismo

TR: Galactose

Galinha

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Ovo

Ganso

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Ovo

Gastrite atrófica

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "Normalmente precede o desenvolvimento de lesões gástricas, como o câncer e a úlcera. Os sintomas mais comuns são: indigestão, perda de apetite, dor epigástrica, náusea e vômito. Ocorre em todas as camadas do estômago, resultando numa diminuição no número de células". (KRAUSE, 1991, p. 425).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Giardia lamblia

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico
Contaminante de alimento
Protozoário

Girassol

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Óleo
Óleo e gordura

Glicogênio

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato
 Macronutriente
 Polissacarídeo

Glicoproteína
 CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Heteroproteína
 Macronutriente
 Proteína

Glicose
 CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Hexose
 Macronutriente
 Monossacarídeo

Globulina
 CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Homoproteína
 Macronutriente
 Proteína

Goiaba
 CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Fruta
 Tipo A

Grão-de-bico
 CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Leguminosa

Graviola
 CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Fruta
 Tipo B

Grupo A
 CAT: 2 ALIMENTO
 NE: Contém cerca de 5 % de carboidrato. (OLIVEIRA, 1982).
 TG: Vegetal
 TE: Abobrinha
 Acelga
 Agrião
 Aipo
 Alface
 Almeirão

Berinjela
 Chicória
 Couve
 Couve-flor
 Espinafre
 Jiló
 Maxixe
 Palmito
 Pepino
 Pimentão
 Rabanete
 Repolho
 Salsa
 Tomate

Grupo B

CAT: 2 ALIMENTO

NE: Contém cerca de 10 % de carboidratos. (OLIVEIRA, 1982).

TG: Vegetal

TE: Abóbora

Beterraba

Cenoura

Chuchu

Moranga

Nabo

Grupo C

CAT: 2 ALIMENTO

NE: Contém cerca de 20 % ou mais de carboidratos. (OLIVEIRA, 1982).

TG: Vegetal

TE: Batata

Cará

Inhame

Mandioca

HDL

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Lipoproteína de alta densidade

TG: Heteroproteína

Lípídeo

Lipoproteína

Macronutriente

Proteína

Hemicelulose

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato
 Macronutriente
 Polissacarídeo

Hepatite A

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
 TG: Agente biológico
 Contaminante de alimento
 Vírus

Hepatite B

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
 TG: Agente biológico
 Contaminante de alimento
 Vírus

Hérnia de hiato

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
 NE: "Representa uma protusão de uma porção do estômago para dentro do tórax, através do hiato esofágico do diafragma. Os principais sintomas são refluxo dos conteúdos gástrico para o esôfago e esofagite". (KRAUSE, 1991, p. 423).
 TG: Doença gastrointestinal
 Doença nutricional

Heteroproteína

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Macronutriente
 Proteína
 TE: Caseína
 Cromoproteína
 Desoxirribonucleoproteína
 Fosfoproteína
 Glicoproteína
 HDL
 LDL
 Lipoproteína
 Mucina
 Nucleoproteína
 Ribonucleoproteína
 VLDL

Hexose

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Macronutriente
 Monossacarídeo

TE: Galactose
 Glicose
 Manose

Hidrossolúvel

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Micronutriente
 Vitamina
 TE: Ácido fólico
 Ácido nicotínico
 Ácido pantotênico
 Cobalamina
 Niacina
 Piridoxina
 Riboflavina
 Tiamina
 Vitamina C
 Vitamina H

Higiene

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
 TG: Procedimento higiênico-sanitário
 Procedimento Padrão de Higiene Operacional
 TE: Instalações
 Manipulador
 Utensílio

Hiperlipidemia

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
 NE: Consiste em níveis elevados de gorduras na circulação sangüínea. Pode ser causada por ingestão excessiva de gorduras ou por produção aumentada do próprio organismo. (KRAUSE, 1991).
 TG: Doença nutricional

Histidinemia

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
 NE: "É uma disordem metabólica autossômica recessiva, causada pela deficiência da enzima histidase, necessária para o metabolismo do aminoácido histidina. Entre os sintomas mais comuns estão dificuldades de aprendizagem e retardamento mental". (<http://en.wikipedia.org/wiki/Histidinemia>).
 TG: Doença nutricional
 Erro inato do metabolismo

História alimentar

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

TG: Método de avaliação

Homocistinúria

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: É uma doença que pode ser detectada no teste do pezinho. É causada por defeitos genéticos das enzimas envolvidas no metabolismo da homocisteína (metionina sintase e cistationina sintase) e também por deficiências em cofatores vitamínicos. É um erro inato do metabolismo causado quando a criança não possui a capacidade de usar o aminoácido metionina, encontrado em proteínas de alimentos. Essa doença pode levar ao retardamento mental, apreensão e usualmente a morte. (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Homocistin%C3%BAria>).

TG: Doença nutricional
 Erro inato do metabolismo

Homoproteína

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: É constituída exclusivamente por aminoácidos. (MARZZOCO, 1999).

TG: Macronutriente
 Proteína

TE: Albumina
 Globulina
 Proteína fibrosa
 Queratina

Hospital

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Refeitório
 Unidade de Alimentação e Nutrição

Ilha de cocção

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Equipamento

Iluminação

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Ambiência
 Unidade de Alimentação e Nutrição

IMC

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

USE: Índice de massa corporal

índice de gordura do braço

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

TG: Antropometria
Método de avaliação

Índice de massa corporal
CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
UP: IMC
TG: Antropometria
Método de avaliação

Inhame
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo C
Vegetal

Instalações
CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Higiene
Procedimento higiênico-sanitário
Procedimento Padrão de Higiene Operacional

Inulina
CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Carboidrato
Macronutriente
Polissacarídeo

Iodo
CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Micromineral
Micronutriente
Mineral

Iogurte
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Laticínio

Jiló
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo A
Vegetal

kwashiorkor
CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL
NE: É um estado orgânico nutricional resultante da ingestão insuficiente de proteínas. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).
TG: Desnutrição crônica
Doença nutricional

Lactose

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato

Dissacarídeo

Macronutriente

Lambari

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Laranja

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Laticínio

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Creme de leite

Iogurte

Leite

Leite condensado

Manteiga

Margarina

Queijo

Requeijão

LDL

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Lipoproteína de baixa densidade

TG: Heteroproteína

Lipídeo

Lipoproteína

Macronutriente

Proteína

Leguminosa

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Ervilha

Fava

Feijão

Grão-de-bico

Lentilha

Soja

Leite

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Laticínio

Leite condensado

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Laticínio

Lentilha

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Leguminosa

Limão

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo A

Lipídeo

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: Os lipídeos definem um conjunto de substâncias químicas que, ao contrário das outras classes de compostos orgânicos, não são caracterizadas por algum grupo funcional comum, e sim pela sua alta solubilidade em solventes orgânicos e baixa solubilidade em água. Fazem parte de um grupo conhecido como biomoléculas. Os lipídeos se encontram distribuídos em todos os tecidos, principalmente nas membranas celulares e nas células de gordura. Se classificam como: ácidos graxos, triacilgliceróis, fosfolipídeo, esteróides, esfingolipídeo, lipoproteínas e prostaglandinas. (<http://www.enq.ufsc.br/labs/htm>).

TG: Macronutriente

TE: Ácido aracdônico

Ácido graxo

Ácido linoleico

Ácido linolênico

Ácido oleico

Colesterol

Esfingolipídeo

Esteróide

Fosfolipídeo

HDL

LDL

Lipoproteína

Triacilglicerol

VLDL

Lipoproteína

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Heteroproteína

Lipídeo

Macronutriente

Proteína

TE: HDL

LDL

VLDL

Lipoproteína de alta densidade

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: HDL

Lipoproteína de baixa densidade

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: LDL

Lipoproteína de muito baixa densidade

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: VLDL

Lipossolúvel

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micronutriente

Vitamina

Listeria monocytogenes

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Maçã

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo B

Macromineral

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: "Essencial em níveis de 100 mg/dia ou mais para seres humanos adultos". (KRAUSE, 1991, p. 148).

TG: Micronutriente

Mineral

TE: Cálcio

Cloro

Enxofre

Fósforo
Potássio
Sódio

Macronutriente

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: "Nutriente que é necessário ao organismo em grande quantidade em relação aos micronutrientes. Os macronutrientes são especificamente os carboidratos, as gorduras e as proteínas amplamente encontrados nos alimentos". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 38).

TE: Ácido aracdônico

Ácido graxo
Ácido linoleico
Ácido linolênico
Ácido oleico
Albumina
Amido
Arabinose
Carboidrato
Caseína
Celulose
Colesterol
Cromoproteína
Desoxirribonucleoproteína
Dextrina
Dissacarídeo
Esfingolípídeo
Esteróide
Fosfolípídeo
Fosfoproteína
Frutose
Galactose
Glicogênio
Glicoproteína
Glicose
Globulina
HDL
Hemicelulose
Heteroproteína
Hexose
Homoproteína
Inulina
Lactose
LDL
Lípídeo
Lipoproteína

Maltose
Manose
Monossacarídeo
Mucina
Nucleoproteína
Pectina
Pentose
Polissacarídeo
Prostaglandina
Proteína
Proteína fibrosa
Queratina
Ribonucleoproteína
Ribose
Sacarose
Triacilglicerol
VLDL
Xilose

Maltose

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Carboidrato
Dissacarídeo
Macronutriente

Mamão

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Fruta
Tipo B

Mandioca

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo C
Vegetal

Manga

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Fruta
Tipo B

Manipulador

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Higiene
Procedimento higiênico-sanitário
Procedimento Padrão de Higiene Operacional

Manose

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato

Hexose

Macronutriente

Monossacarídeo

Manteiga

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Laticínio

Maracujá

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo A

Marasmo

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: É a desnutrição protéico calórica do tipo seco, ou seja, é uma desnutrição por falta de calorias e proteínas em um paciente muito magro e desidratado. Esta condição é resultado da fome por escassez de alimentos.

(<http://pt.wikipedia.org/wiki/Marasmo>).

TG: Desnutrição crônica

Doença nutricional

Margarina

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Laticínio

Óleo e gordura

Marreco

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Ovo

Mascavo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Açúcar

Maxixe

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Melão

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo A

Mercúrio

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico
Contaminante de alimento
Metal pesado

Metal pesado

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico
Contaminante de alimento
TE: Alumínio
Arsênio
Cádmio
Chumbo
Estanho
Mercúrio
Níquel

Método de avaliação

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

TE: Antropometria
Circunferência do braço
Circunferência muscular do braço
História alimentar
Índice de gordura do braço
Índice de massa corporal
Prega cutânea
Sinais clínicos

Micromineral

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: "Essencial em níveis não maiores que algumas miligramas por dia para seres humanos adultos". (KRAUSE, 1991, p. 157).

TG: Micronutriente
Mineral
TE: Cobre
Cromo
Ferro
Iodo
Molibdênio
Selênio
Zinco

Micronutriente

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: "Nutriente necessário ao organismo em pequenas quantidades

(em miligramas ou microgramas) em relação aos macronutrientes. As vitaminas e os minerais são tipos de micronutrientes". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 39).

TE: Ácido fólico
 Ácido nicotínico
 Ácido pantotênico
 Cálcio
 Cloro
 Cobalamina
 Cobre
 Cromo
 Enxofre
 Ferro
 Fósforo
 Hidrossolúvel
 Iodo
 Lipossolúvel
 Macromineral
 Micromineral
 Mineral
 Molibdênio
 Niacina
 Piridoxina
 Potássio
 Riboflavina
 Selênio
 Sódio
 Tiamina
 Vitamina
 Vitamina A
 Vitamina C
 Vitamina D
 Vitamina E
 Vitamina H
 Vitamina K
 Zinco

Milho

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Cereal
 Óleo

Mineral

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Micronutriente
 TE: Cálcio

Cloro
 Cobre
 Cromo
 Enxofre
 Ferro
 Fósforo
 Iodo
 Macromineral
 Micromineral
 Molibdênio
 Potássio
 Selênio
 Sódio
 Zinco

Ministério

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

TG: Órgão público

TE: CGPAN

FNDE

Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento

Ministério da ciência e tecnologia

Ministério da cultura

Ministério da defesa

Ministério da educação

Ministério da fazenda

Ministério da integração nacional

Ministério da justiça

Ministério da previdência social

Ministério da saúde

Ministério das cidades

Ministério das comunicações

Ministério das relações exteriores

Ministério de minas e energia

Ministério do desenvolvimento social e combate à fome

Ministério do meio ambiente

Ministério do planejamento, orçamento e gestão

Ministério do trabalho e emprego

Ministério do turismo

Ministério dos transportes

Ministério público da união

SISVAN

Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

TG: Ministério

Órgão público

Ministério da ciência e tecnologia
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da cultura
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da defesa
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da educação
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público
TE: FNDE

Ministério da fazenda
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da integração nacional
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da justiça
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da previdência social
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério da saúde
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público
TE: CGPAN
SISVAN

Ministério das cidades
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério das comunicações
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério das relações exteriores
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério de minas e energia
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério do desenvolvimento social e combate à fome
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério do meio ambiente
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério do planejamento, orçamento e gestão
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério do trabalho e emprego
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério do turismo
CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
TG: Ministério
Órgão público

Ministério dos transportes
 CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
 TG: Ministério
 Órgão público

Ministério público da união
 CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA
 TG: Ministério
 Órgão público

Molibdênio
 CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Micromineral
 Micronutriente
 Mineral

Monossacarídeo
 CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Macronutriente
 TE: Arabinose
 Frutose
 Galactose
 Glicose
 Hexose
 Manose
 Pentose
 Ribose
 Xilose

Moranga
 CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Grupo B
 Vegetal

Mucina
 CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Heteroproteína
 Macronutriente
 Proteína

Muçum
 CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Peixe
 Peixe de água doce
 Pescado

Nabo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo B
Vegetal

Namorado

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe
Peixe marinho
Pescado

Niacina

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Hidrossolúvel
Micronutriente
Vitamina

Níquel

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico
Contaminante de alimento
Metal pesado

Nozes

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta
Oleaginosa

Nucleoproteína

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Heteroproteína
Macronutriente
Proteína
TE: Desoxirribonucleoproteína
Ribonucleoproteína

Obesidade

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "Doença crônica de natureza multifatorial (fatores ambientais, nutricionais e genéticos) caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura no corpo, acarretando prejuízos à saúde". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 41).
TG: Doença nutricional

Oleaginosa

CAT: 2 ALIMENTO

NE: Contém cerca de 16 % de glicídeos, 20 % de proteínas e 60 %

de lipídeos. (OLIVEIRA, 1982).

TG: Fruta

TE: Amêndoa

Amendoim

Castanha de caju

Castanha do Pará

Nozes

Óleo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Óleo e gordura

TE: Canola

Girassol

Milho

Peixe

Soja

Óleo e gordura

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Azeite

Canola

Côco

Girassol

Margarina

Óleo

Ômega- 3

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Ácido linolênico

Ômega- 6

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Ácido linoleico

Ômega- 9

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Ácido oleico

Órgão público

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

TE: CGPAN

FNDE

Ministério

Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento

Ministério da ciência e tecnologia

Ministério da cultura

Ministério da defesa

Ministério da educação
 Ministério da fazenda
 Ministério da integração nacional
 Ministério da justiça
 Ministério da previdência social
 Ministério da saúde
 Ministério das cidades
 Ministério das comunicações
 Ministério das relações exteriores
 Ministério de minas e energia
 Ministério do desenvolvimento social e combate à fome
 Ministério do meio ambiente
 Ministério do planejamento, orçamento e gestão
 Ministério do trabalho e emprego
 Ministério do turismo
 Ministério dos transportes
 Ministério público da união
 SISVAN

Ovo

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Codorna
 Galinha
 Ganso
 Marreco
 Pata
 Peru

Pacu

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe
 Peixe de água doce
 Pescado

Palmito

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A
 Vegetal

Pancreatite

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: "É uma inflamação do pâncreas, caracterizada por edema, exsudato celular e necrose gordurosa. Os sintomas podem estender-se desde um suave enjôo de estômago até graves dores no abdome, superior edema e choque, o que pode ser fatal". (KRAUSE, 1991, p. 474).

TG: Doença gastrointestinal

Doença nutricional

Pão

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Cereal

Parasita

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
 TG: Agente biológico
 Contaminante de alimento
 TE: Ascaris
 Taenia saginata
 Trichinella spiralis

Parvovírus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
 TG: Agente biológico
 Contaminante de alimento
 Vírus

PAT

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL
 USE: Programa de Alimentação ao Trabalhador

Pata

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Ovo

PCA

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL
 USE: Programa Cartão-Alimentação

Pectina

CAT: 1 NUTRIENTE
 TG: Carboidrato
 Macronutriente
 Polissacarídeo

Peixe

CAT: 2 ALIMENTO
 TG: Óleo
 Pescado
 TE: Arenque
 Atum
 Bacalhau
 Cascudo
 Curimatá

Dourada
Lambari
Muçum
Namorado
Pacu
Peixe de água doce
Peixe marinho
Peixe-espada
Pescada
Piaba
Piranha
Pirarucu
Robalo
Sardinha
Tabarana
Tainha
Traíra
Truta
Tucunaré
Vermelho

Peixe de água doce

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Pescado

TE: Cascudo

Curimbatá

Dourada

Lambari

Muçum

Pacu

Piaba

Piranha

Pirarucu

Tabarana

Traíra

Truta

Tucunaré

Peixe marinho

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Pescado

TE: Arenque

Atum

Bacalhau

Namorado

Peixe-espada
Pescada
Robalo
Sardinha
Tainha
Vermelho

Peixe-espada
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Peixe
Peixe marinho
Pescado

Pentose
CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Carboidrato
Macronutriente
Monossacarídeo
TE: Arabinose
Ribose
Xilose

Pepino
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo A
Vegetal

Pêra
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Fruta
Tipo B

Peru
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Ovo

Pescada
CAT: 2 ALIMENTO
TG: Peixe
Peixe marinho
Pescado

Pescado
CAT: 2 ALIMENTO
TE: Arenque
Atum
Bacalhau

Cascudo
Curimatá
Dourada
Lambari
Muçum
Namorado
Pacu
Peixe
Peixe de água doce
Peixe marinho
Peixe-espada
Pescada
Piaba
Piranha
Pirarucu
Robalo
Sardinha
Tabarana
Tainha
Traíra
Truta
Tucunaré
Vermelho

Piaba

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Pimentão

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Piranha

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Pirarucu

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Piridoxina

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Vitamina B6

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

PNAE

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

USE: Política Nacional de Alimentação Escolar

PNAN

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

USE: Política Nacional de Alimentação e Nutrição

Polissacarídeo

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato

Macronutriente

TE: Amido

Celulose

Dextrina

Glicogênio

Hemicelulose

Inulina

Pectina

Política Nacional de Alimentação e Nutrição

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Política de Estado, voltada à compreensão do direito humano universal à alimentação e nutrição, que tem como propósito a garantia da qualidade dos alimentos colocados para o consumo no País, a promoção de práticas alimentares saudáveis, a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais e o acesso universal aos alimentos. Política aprovada pela Portaria MS/GM n.º 710, de 10/6/1999. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 44).

UP: PNAN

TG: Política pública

Política Nacional de Alimentação Escolar

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo atender às necessidades nutricionais de estudantes e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência no ambiente escolar, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento

escolar. (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2008).

UP: PNAE

TG: Política pública

Política pública

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

TE: Política Nacional de Alimentação e Nutrição

Política Nacional de Alimentação Escolar

TR: Programa político

Poluente orgânico persistente

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente não-biológico

Contaminante de alimento

TE: Dioxina

Potássio

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Macromineral

Micronutriente

Mineral

PPHO

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

USE: Procedimento Padrão de Higiene Operacional

Prega cutânea

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

TG: Antropometria

Método de avaliação

Preparo

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Fluxo operacional

Pré-preparo

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Fluxo operacional

Procedimento higiênico-sanitário

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Procedimento Padrão de Higiene Operacional

TE: Higiene

Instalações

Manipulador

Utensílio

Procedimento Padrão de Higiene Operacional

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

UP: PPHO

TE: Higiene

Instalações

Manipulador

Procedimento higiênico-sanitário

Utensílio

Programa Bolsa-Escola

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Tem como objetivos: garantir a admissão e a permanência na Escola Pública das crianças de 7 a 14 anos, cujas famílias estejam em situação de carência material e precária situação sócio-econômica ou as próprias crianças estejam em situação de risco; promover o acompanhamento do desenvolvimento afetivo, cognitivo e psicomotor, na perspectiva da formação integral para a cidadania das crianças e adolescentes atendidos pelo programa; articular condições para a melhoria da qualidade de vida das respectivas famílias integrando ações com os diversos órgãos governamentais e não governamentais. (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2008).

TG: Programa político

Programa Cartão-Alimentação

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Trata-se de um programa de transferência de renda para compra de alimentos por meio de um cartão magnético, destinado às famílias atendidas pelo Programa Fome Zero. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

UP: PCA

TG: Programa político

Programa de Alimentação ao Trabalhador

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Foi criado como uma das soluções para reduzir os problemas nutricionais dos trabalhadores. Os benefícios podem ser oferecidos na forma de refeições preparadas, cestas de alimentos ou documentos para a aquisição da alimentação. (MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO, 2008).

UP: PAT

TG: Programa político

Programa de Alimentos Seguros

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: É um programa desenvolvido por entidades do Sistema “S” que

tem o objetivo de reduzir os riscos dos alimentos a população, atuando no desenvolvimento de tecnologia, metodologia, conteúdos, formação e capacitação de técnicos para disseminar, implantar e certificar ferramentas de controle em segurança de alimentos, como as Boas Práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), nas empresas integrantes da cadeia dos alimentos, em todo o país. (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2008).

TG: Programa político

Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Tem como objetivo Incentivar a agricultura familiar, compreendendo ações vinculadas à distribuição de produtos agropecuários para pessoas em Insegurança Alimentar e à Formação de Estoque. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME, 2008).

TG: Programa político

Programa de Atenção Básica à Saúde

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: A atenção básica pode ser compreendida como um conjunto de ações, de caráter individual ou coletivo, situadas no primeiro nível de atenção dos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, prevenção de agravos, tratamento e reabilitação. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Programa político

Programa de Bolsa Alimentação

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Tem como meta diminuir as carências nutricionais de aproximadamente 3,5 milhões de pessoas pertencentes a famílias com renda mensal inferior a meio salário mínimo per capita. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Programa político

Programa de Controle de Hipovitaminose A

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Suas estratégias de intervenções são estabelecidas através da suplementação com megadoses de Vitamina A às crianças de 6 a 59 meses de idade residentes em áreas consideradas de risco, associadas a ações educativas implementadas pelos Agentes Comunitários de Saúde e também através dos meios de comunicação de massa, disponibilizando informações à população que visem à seleção de alimentos ricos em retinol (vitamina A de origem animal) e carotenóides (vitamina A de

origem vegetal), na composição de sua alimentação diária.
(MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Programa político

Programa de Distribuição de Cestas Básicas Emergenciais

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Destina-se a distribuição gratuita de alimentos para famílias em situação de pobreza absoluta, cuja renda mensal per capita seja inferior a 1/4 salário mínimo, que residam no município há pelo menos um ano, principalmente aquelas cujo chefe encontrar-se desempregado e cuja mãe for arrimo de família. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME, 2008).

TG: Programa político

Programa de Educação Alimentar e Nutricional

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Objetivo promover uma alimentação adequada e saudável no sentido de prazer cotidiano, de modo a estimular a autonomia do indivíduo e a mobilização social, valorizar e respeitar as especificidades culturais e regionais dos diferentes grupos sociais e etnias, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional, e da garantia do direito humano à alimentação adequada. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME, 2008).

TG: Programa político

Programa de Fortificação de Alimentos

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Consiste na adição de vitaminas e minerais a alimentos de uso massivo, visando garantir a ingestão diária recomendada. É um procedimento eficaz na prevenção da deficiência de vários micronutrientes, como as do ferro e as da vitamina A. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

TG: Programa político

Programa de Geração de Emprego

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Esse programa insere-se numa política global de promoção do desenvolvimento econômico e social, orientada para a geração de emprego e renda para setores sociais de baixa renda, marginalizados do núcleo central do processo produtivo da economia regional. Busca apoiar micro e pequenos empreendimentos com dificuldade de acesso ao crédito e à capacitação gerencial, em áreas urbanas e rurais. (MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO, 2008).

TG: Programa político

Programa de Restaurantes Populares

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Tem como objetivo apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo setor público municipal/ estadual, visando à ampliação de oferta de refeições prontas saudáveis e a preços acessíveis, reduzindo assim, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME, 2008).

TG: Programa político

Programa Fome Zero

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: "Estratégia de governo que se integra à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional direcionada a grupos da população mais vulneráveis à insuficiência alimentar, para combater a fome e as suas causas estruturais que geram a exclusão social. Nota: a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional visa a garantir a todos os brasileiros condições de acesso a alimentos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral do ser humano". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 30).

TG: Programa político

Programa Mesa Brasil

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: É um programa de segurança alimentar e nutricional sustentável, que redistribui alimentos excedentes próprios para o consumo ou sem valor comercial. O Programa é uma ponte que busca onde sobra e entrega onde falta, contribuindo para diminuir o abismo da desigualdade social no País.

(<http://www.sescsp.org.br/sesc/mesabrasilsp/home.cfm>)

TG: Programa político

Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: É a expressão de uma parceria entre Governo, Instituições de Ensino Superior – IES e os Movimentos Sociais Rurais, com o objetivo de desencadear um amplo processo para Educação de Jovens e Adultos-EJA, nos assentamentos de Reforma Agrária do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária no País. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO

AGRÁRIO, 2008).
TG: Programa político

Programa Nacional de Banco de Alimentos

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: Opera basicamente mediante transferência financeira, via convênio, para estados e municípios que desejem implantar ou expandir seus bancos de alimentos. Os bancos operam como centrais de recebimento e processamento de doações de alimentos para distribuição a entidades assistenciais cadastradas. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME, 2008).

TG: Programa político

Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

NE: objetivo principal o fortalecimento e a valorização do agricultor familiar, visando integrá-lo à cadeia de agronegócios e proporcionar-lhe aumento de renda e agregação de valor ao produto e à propriedade, mediante sua profissionalização e modernização do sistema produtivo. (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2008).

TG: Programa político

Programa político

CAT: 8 AÇÃO GOVERNAMENTAL

TE: Programa Bolsa-Escola

Programa Cartão-Alimentação

Programa de Alimentação ao Trabalhador

Programa de Alimentos Seguros

Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar

Programa de Atenção Básica à Saúde

Programa de Bolsa Alimentação

Programa de Controle de Hipovitaminose A

Programa de Distribuição de Cestas Básicas Emergenciais

Programa de Educação Alimentar e Nutricional

Programa de Fortificação de Alimentos

Programa de Geração de Emprego

Programa de Restaurantes Populares

Programa Fome Zero

Programa Mesa Brasil

Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária

Programa Nacional de Banco de Alimentos

Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

TR: Política pública

Prostaglandina

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Macronutriente

Proteína

CAT: 1 NUTRIENTE

NE: "As proteínas são compostas por carbono, hidrogênio e oxigênio, mas adicionalmente, elas contém cerca de 16 % de nitrogênio juntamente com o enxofre e, algumas vezes com outros elementos. Suas unidades estruturais são os aminoácidos". (KRAUSE, 1991, p. 52).

TG: Macronutriente

TE: Albumina

Caseína

Cromoproteína

Desoxirribonucleoproteína

Fosfoproteína

Glicoproteína

Globulina

HDL

Heteroproteína

Homoproteína

LDL

Lipoproteína

Mucina

Nucleoproteína

Proteína fibrosa

Queratina

Ribonucleoproteína

VLDL

Proteína fibrosa

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Homoproteína

Macronutriente

Proteína

TE: Queratina

Protozoário

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

TE: Cryptosporidium parvum

Entamoeba histolytica

Giardia lamblia

Queijo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Laticínio

Queratina

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Homoproteína

Macronutriente

Proteína

Proteína fibrosa

Rabanete

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Recebimento

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Fluxo operacional

Refeitório

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Unidade de Alimentação e Nutrição

TE: Abrigo

Asilo

Creche

Escola

Hospital

Restaurante

Refinado

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Açúcar

Refrigeração

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Armazenamento

Fluxo operacional

Repolho

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A

Vegetal

Requeijão

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Laticínio

Restaurante**CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO****TG: Refeitório****Unidade de Alimentação e Nutrição****Riboflavina****CAT: 1 NUTRIENTE****UP: Vitamina B2****TG: Hidrossolúvel****Micronutriente****Vitamina****Ribonucleoproteína****CAT: 1 NUTRIENTE****TG: Heteroproteína****Macronutriente****Nucleoproteína****Proteína****Ribose****CAT: 1 NUTRIENTE****TG: Carboidrato****Macronutriente****Monossacarídeo****Pentose****Robalo****CAT: 2 ALIMENTO****TG: Peixe****Peixe marinho****Pescado****Romã****CAT: 2 ALIMENTO****TG: Fruta****Tipo A****Rotavírus****CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS****TG: Agente biológico****Contaminante de alimento****Vírus****Sacarose****CAT: 1 NUTRIENTE****TG: Carboidrato****Dissacarídeo**

Macronutriente

Salamandra

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
TG: Equipamento

Salmonella spp

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
TG: Agente biológico
Bactéria
Contaminante de alimento

Salsa

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Grupo A
Vegetal

Sardinha

CAT: 2 ALIMENTO
TG: Peixe
Peixe marinho
Pescado

Selênio

CAT: 1 NUTRIENTE
TG: Micromineral
Micronutriente
Mineral

Shigella spp

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
TG: Agente biológico
Bactéria
Contaminante de alimento

Sinais clínicos

CAT: 3 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
TG: Método de avaliação

Sistema de Gestão Federal/ Estadual de Vigilância Alimentar e Nutricional

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

NE: "Sistema de monitoramento da situação alimentar e nutricional da população por meio da coleta, do processamento e da análise de dados antropométricos. i) É instrumento de apoio para o diagnóstico da situação nutricional (prevalência de desnutrição e obesidade), sendo fundamental para subsidiar e estruturar efetivamente as ações de promoção de saúde.

Atualmente, é uma das ações que o município tem de oferecer às famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família, pois o cumprimento da agenda do setor Saúde é monitorado por meio desse sistema". (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p. 47).

USE: SISVAN

SISVAN

CAT: 7 INSTITUIÇÃO PÚBLICA

UP: Sistema de Gestão Federal/ Estadual de Vigilância Alimentar e Nutricional

TG: Ministério

Ministério da saúde

Órgão público

Sódio

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Macromineral

Micronutriente

Mineral

Soja

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Leguminosa

Óleo

Staphylococcus aureus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Tabarana

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe de água doce

Pescado

Taenia saginata

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

Parasita

Tainha

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe marinho
Pescado

Tamarindo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta

Tipo B

Temperatura

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Ambiência

Unidade de Alimentação e Nutrição

Tiamina

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Vitamina B1

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

Tipo A

CAT: 2 ALIMENTO

NE: Contém de 5 a 10 % de carboidratos. (OLIVEIRA, 1982).

TG: Fruta

TE: Abacaxi

Cajá

Caju

Carambola

Goiaba

Limão

Maracujá

Melão

Romã

Tipo B

CAT: 2 ALIMENTO

NE: Contém de 15 a 53 % de carboidratos. (OLIVEIRA, 1982).

TG: Fruta

TE: Banana

Caqui

Graviola

Maçã

Mamão

Manga

Pêra

Tamarindo

Uva

Tomate

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Grupo A
Vegetal

Traíra

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe
Peixe de água doce
Pescado

Triacilglicerol

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Triglicerídeo
TG: Lipídeo
Macronutriente

Trichinella spiralis

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico
Contaminante de alimento
Parasita

Triglicerídeo

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Triacilglicerol

Trigo

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Cereal

Truta

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe
Peixe de água doce
Pescado

Tucunaré

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe
Peixe de água doce
Pescado

UAN

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

USE: Unidade de Alimentação e Nutrição

Úlcera péptica

CAT: 4 ENFERMIDADE NUTRICIONAL

NE: É uma lesão localizada no estômago ou duodeno com destruição da mucosa da parede destes órgãos. Acredita-se que sua principal causa seja o ambiente gastrointestinal, ou seja, há insuficiência dos mecanismos protetores da mucosa contra a acidez gástrica, muitas vezes devido à infecção com a bactéria *Helicobacter pylori*. (KRAUSE, 1991).

TG: Doença gastrointestinal
Doença nutricional

Umidade

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Ambiência
Unidade de Alimentação e Nutrição

Unidade de Alimentação e Nutrição

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

UP: UAN
TE: Abrigo
Ambiência
Asilo
Creche
Escola
Hospital
Iluminação
Refeitório
Restaurante
Temperatura
Umidade
Ventilação

Utensílio

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Higiene
Procedimento higiênico-sanitário
Procedimento Padrão de Higiene Operacional

Uva

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Fruta
Tipo B

Vegetal

CAT: 2 ALIMENTO

TE: Abóbora
Abobrinha

Acelga
Agrião
Aipo
Alface
Almeirão
Batata
Berinjela
Beterraba
Cará
Cenoura
Chicória
Chuchu
Couve
Couve-flor
Espinafre
Grupo A
Grupo B
Grupo C
Inhame
Jiló
Mandioca
Maxixe
Moranga
Nabo
Palmito
Pepino
Pimentão
Rabanete
Repolho
Salsa
Tomate

Ventilação

CAT: 6 GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

TG: Ambiência

Unidade de Alimentação e Nutrição

Vermelho

CAT: 2 ALIMENTO

TG: Peixe

Peixe marinho

Pescado

Vibrio spp

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Vírus

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Contaminante de alimento

TE: Adenovírus

Hepatite A

Hepatite B

Parvovírus

Rotavírus

Vitamina

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micronutriente

TE: Ácido fólico

Ácido nicotínico

Ácido pantotênico

Cobalamina

Hidrossolúvel

Lipossolúvel

Niacina

Piridoxina

Riboflavina

Tiamina

Vitamina A

Vitamina C

Vitamina D

Vitamina E

Vitamina H

Vitamina K

Vitamina A

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micronutriente

Vitamina

Vitamina B1

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Tiamina

Vitamina B12

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Cobalamina

Vitamina B2

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Riboflavina

Vitamina B6

CAT: 1 NUTRIENTE

USE: Piridoxina

Vitamina C

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Ácido ascórbico

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

Vitamina D

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micronutriente

Vitamina

Vitamina E

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micronutriente

Vitamina

Vitamina H

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Biotina

TG: Hidrossolúvel

Micronutriente

Vitamina

Vitamina K

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micronutriente

Vitamina

VLDL

CAT: 1 NUTRIENTE

UP: Lipoproteína de muito baixa densidade

TG: Heteroproteína

Lipídeo

Lipoproteína

Macronutriente

Proteína

Xilose

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Carboidrato

Macronutriente
Monossacarídeo
Pentose

Yersinia spp

CAT: 5 MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

TG: Agente biológico

Bactéria

Contaminante de alimento

Zinco

CAT: 1 NUTRIENTE

TG: Micromineral

Micronutriente

Mineral

4.2 Considerações finais

Este trabalho constitui-se em importante referência para os estudos e pesquisas sobre tesouros em Nutrição. Entretanto, deve ser seguido de mais pesquisas que se dediquem ao tema. Através da revisão de literatura observa-se a escassez de estudos voltados à área de representação e documentação na área de Nutrição, demonstrando a necessidade de investigações por parte dos profissionais da informação, como bibliotecários, que trabalham e lidam também com o conhecimento especializado. O referencial teórico aborda também a contextualização das linguagens documentárias, a evolução dos sistemas de classificação, a importância da terminologia como ciência que norteia os significados dos termos, os quais são delimitados por linguagens de especialidade, ou campos do conhecimento, e trata dos tesouros como instrumentos de indexação e recuperação da informação, suas etapas de elaboração e principais normas, as quais foram seguidas na execução do presente trabalho, consistindo assim, em ferramenta de planejamento e realização do microtesouro especializado em Nutrição.

Deste modo, a representação de conteúdos de documentos na forma de linguagem documentária, como tesouros, a que este projeto se propõe, expressa um resultado frente à análise aos problemas apresentados e possibilita acesso a fonte fidedigna para pesquisadores, profissionais e usuários por apresentar rigor científico e metodológico em todos os seus aspectos.

A existência de glossários e demais instrumentos que auxiliam a coleta e categorização dos termos devem ser reunidos para o propósito de construção do Tesouro de Nutrição com um todo. E para tal, o microtesouro deve, então, ser criteriosamente analisado, para que possa contribuir sobremaneira como ferramenta de auxílio ao profissional e ao usuário na representação e recuperação de informações.

O microtesouro de Nutrição, instrumento da área de ciências da saúde, pode, além de ser utilizado por unidades de informação especializadas, constituir-se em instrumento importante para bibliotecas e centros de documentação de áreas afins à Nutrição, por tratar também de assuntos correlatos, devendo assim, adequar-se às suas especificidades, como às características de seus usuários e linguagem utilizada pelos mesmos.

Trabalhos para sua expansão e exaustividade se fazem necessários para a elaboração de um tesouro completo de Nutrição, bem como o estabelecimento de projetos de divulgação para sua continuidade e incentivo a posteriores estudos.

REFERÊNCIAS

AGROVOC THESAURUS. **AGROVOC**: Tesouro Agrícola Multilíngüe. Disponível em: <http://fw.minag.gob.pe:5080/agris_sp/home_es.htm>. Acesso em: 06/10/2008.

AGUIAR, Francisco Lopes de. **O controle de vocabulário como dispositivo metodológico para a organização, tratamento e recuperação da informação arquivística**. Campinas, São Paulo. 2008. 267 f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Informação)- Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.puc-campinas.edu.br/tde_arquivos/2/TDE-2008-08-11T133935Z-1459/Publico/FRANCISCO%20LOPES%20DE%20AGUIAR.pdf>. Acesso em: 05/09/2008.

ARAÚJO, Carlos Alberto Ávila. Fundamentos teóricos da classificação. **Encontros Bibli**: Revista Eletrônica de Biblioteconomia e Ciência da Informação, Florianópolis, n. 22, 2º sem. 2006. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/eb/article/viewPDFInterstitial/296/368>>. Acesso em: 07/10/2008.

ARAÚJO, Vera Maria Araújo Pigozzi de. **Documentação, terminologia e lingüística: uma interface produtiva**. Porto Alegre. 2006. 165 f. Dissertação (Mestrado em Estudos da Linguagem)- Instituto de Letras, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/7757>>. Acesso em: 06/10/2008.

BOCCATO, Vera Regina Casari; FUJITA, Mariângela Spotti. Avaliação da linguagem documentária DeCs na área de fonoaudiologia na perspectiva do usuário: estudo de observação da recuperação da informação com protocolo verbal. **Encontros Bibli**: Revista Eletrônica de Biblioteconomia e Ciência da Informação, Florianópolis, n.21, 1º sem. 2006. Disponível em: <<http://redalyc.uaemex.mx/pdf/147/14702106.pdf>>. Acesso em: 03/10/2008.

CAMPOS, Astério. A teoria das classificações analítico-sintéticas, ou facetadas, e a sua influência sobre a reforma da Classificação Decimal Universal (CDU). **R. Bibliotecon.**, Brasília v. 3, n. 1, jan./jun. 1975. Disponível em: <<http://164.41.105.3/portalesp/ojs-2.1.1/index.php/RBB/article/viewPDFInterstitial/70/52>>. Acesso em: 10/10/2008.

CAMPOS, Maria Luiza Almeida; GOMES, Hagar Espanha. Metodologia de elaboração de tesouro conceitual: a categorização como princípio norteador. **Perspect. ciênc. inf.**, Belo Horizonte, v.11, n.3, Sept./Dec. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-99362006000300005&script=sci_arttext>. Acesso em: 08/09/2008.

_____. Organização de domínios de conhecimento e os princípios ranganathianos. **Perspect. ciênc. inf.**, Belo Horizonte, v. 8, n. 2, p. 150-163, jul./dez. 2003. Disponível em: <<http://www.eci.ufmg.br/pcionline/index.php/pci/article/view/366/175>>. Acesso em: 10/10/2008.

_____. Tesouro e normalização terminológica: o termo como base para intercâmbio de informações. **DataGramZero - Revista de Ciência da Informação**, v.5, n.6, dez. 2004.

Disponível em: <http://www.datagramazero.org.br/dez04/Art_02.htm#Autor>. Acesso em: 05/09/2008.

CAMPOS, Maria Luiza de Almeida; GOMES, Hagar Espanha; MOTTA, Dilza Fonseca da. **Elaboração de tesauro documentário**: tutorial. Disponível em: <<http://www.conexaorio.com/bit/tesauro>>. Acesso em: 10/10/2008.

CAVALCANTI, Cordélia Robalinho. **Indexação & tesouros**: metodologia & técnicas. Brasília: ABDF, 1978.

CHAVES, Nelson. **Nutrição básica e aplicada**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978.

CINTRA, Ana Maria, et al. **Para entender as linguagens documentárias**. São Paulo: Polis, 1994 (Coleção Palavra Chave, 4).

CURRÁS, Emília. **Tesouros, linguagens terminológicas**. Tradução de: Antônio Felipe Corrêa da Costa. Brasília: IBICT, 1995.

DAHLBERG, Ingetraut. Teoria da classificação, ontem e hoje. In: CONFERÊNCIA BRASILEIRA DE CLASSIFICAÇÃO BIBLIOGRÁFICA, 1976, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: IBICT; Brasília: ABDF, 1979. p. 352-370.

DEREK, Austin. **Diretrizes para o estabelecimento e desenvolvimento de tesouros monolíngües**. Tradução de: Bianca Amaro de Melo. Brasília: IBICT/SENAI, 1993.

DODEBEI, Vera Lúcia Doyle. **Tesauro: linguagem de representação da memória documentária**. Niterói: Intertexto; Rio de Janeiro: Interciência, 2002.

FOSKETT, Antony Charles. **A abordagem temática da informação**. Tradução de: Antônio Agenor Briquet de Lemos. São Paulo: Polígono; Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1973.

FRANÇA, Fabiana da Silva; ALBUQUERQUE, Maria Elizabeth B. C. de. Biblioteca digital Paulo Freire: aplicabilidade do thesaurus Brased na indexação. **Inf . Inf .**, Londrina, v . 9, n . 1/2, jan./dez . 2004. Disponível em: <<http://www2.uel.br/revistas/informacao/include/getdoc.php?id=440&article=154&mode=pdf>>. Acesso em: 10/09/2008.

GOMES, Hagar Espanha (Coord.). **Diretrizes para elaboração de tesouros monolíngües**. Brasília: IBICT, 1984.

GUSMÃO, Heloísa Rios. **Tesouros: análise e utilização**. Niterói: CEUFF, 1985.

KRAUSE, M. V. **Alimentos, nutrição e dietoterapia: um livro-texto do cuidado nutricional**. Tradução de Alicia Regina de Almeida et al. 2 ed. São Paulo: Roca, 1991.

LARA, Marilda Lopes Ginez de. **Elementos de terminologia**. São Paulo: ECA-USP, 2005 (Apostila para uso didático). Disponível em:

<[http://infobservatorio.incubadora.fapesp.br/portal/int_terminol/bibliografia/elemterm2005.doc/v](http://infobservatorio.incubadora.fapesp.br/portal/int_terminol/bibliografia/elemterm2005.doc/view)
iew>. Acesso em: 05/10/2008.

_____. Linguagem documentária e terminologia. **Transinformação**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 231-240, set./dez. 2004. Disponível em: <<http://revistas.puc-campinas.edu.br/transinfo/viewissue.php?id=8>>. Acesso em: 07/10/2008.

LARA, Marilda Lopes Ginez de; TÁLAMO, Maria de Fátima Gonçalves Moeira. Uma experiência na interface lingüística documentária e terminologia. **DataGramZero - Revista de Ciência da Informação**, v.8, n.5 out. 2007. Disponível em: <http://www.datagramazero.org.br/out07/Art_01.htm>. Acesso em: 05/10/2008.

LIMA, Vânia Mara Alves. **Terminologia, comunicação e representação documentária**. São Paulo. 1998. 118f. Dissertação (Mestrado em Ciências)- Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo. Disponível em: <www.teses.usp.br/teses/disponiveis/27/27143/tde-11052004-122839/>. Acesso em: 06/10/2008.

LOPES, Ilza Leite. Uso das linguagens controlada e natural em bases de dados: revisão da literatura. **Ci. Inf.**, Brasília, v. 31, n. 1, p. 41-52, jan./abr. 2002. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/index.php/ciinf/article/viewArticle/172>>. Acesso em: 07/10/2008.

MARRONI, Gilza Núria Brandão. **Identificação e delimitação de relações associativas em tesouros: um estudo de caso na área do direito do trabalho**. Brasília. 2006. 127 f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Informação)- Departamento de Ciência da Informação e Documentação, Universidade de Brasília.

MATOSO, Maria Cristina. **Aspectos simbólicos da produção científica: uma análise de periódicos da área da nutrição**. São Paulo. 2004. 100 f. Dissertação (Mestrado em Biblioteconomia e Ciência da Informação)- Faculdade de Biblioteconomia, Pontifícia Universidade Católica. Disponível em: <http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/id/6141472.html>. Acesso em: 06/10/2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **DeCs: descritores em ciências da saúde**. Disponível em: <<http://decs.bvs.br/P/decswebp2008.htm>>. Acesso em: 03/10/2008.

MOREIRA, Alexandra; ALVARENGA, Lídia; OLIVEIRA, Alcione de Paiva. O nível do conhecimento e os instrumentos de representação: tesouros e ontologias. **DataGramZero - Revista de Ciência da Informação**, v. 5, n. 6, dez. 2004. Disponível em: <http://www.datagramazero.org.br/dez04/Art_01.htm>. Acesso em: 10/09/2008.

NOGUEIRA, Katiane Campos. **Relatório de atividades do projeto macrotresouros em biotecnologia para Amazônia**. Manaus: UFAM, 2007. Disponível em: <<http://www.macrotresouros.ufam.edu.br/macro/producao/RelatorioKatyRevisto.doc>>. Acesso em: 03/10/2008.

NOVELLINO, Maria Salet Ferreira. Instrumentos e metodologias de representação da informação. **Inf. Inf.**, Londrina, v.1, n.2, p.37-45, jul./dez. 1996. Disponível em: <<http://www2.uel.br/revistas/informacao/include/getdoc.php?id=44&article=15&mode=pdf>>. Acesso em: 20/09/2008.

PEREIRA, Edmeire Cristina; BUFREM, Leilah Santiago. Princípios de organização e representação de conceitos em linguagens documentárias. **R. eletrônica de Bibl. Ci. Inform.**, Florianópolis, n. 20, 2º sem. 2005. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/eb/article/viewFile/198/302>>. Acesso em: 05/10/2008.

PIEDADE, Maria Antonieta Requião. **Introdução à teoria da classificação**. Rio de Janeiro: Interciência, 1977.

SALES, Rodrigo de. Suportes teóricos para pensar linguagens documentárias. **Rev. Dig. Bibliotecon. Ci. Inf.**, Campinas, v. 5, n. 1, p 95-114, jan./jun. 2007. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/pbcib/index.php/pbcib/article/view/737>>. Acesso em: 07/10/2008.

SALES, Rodrigo de; CAFÉ, Lígia. Semelhanças e Diferenças entre Tesouros e Ontologias. **DataGramZero - Revista de Ciência da Informação**, v.9, n.4, Ago. 2008. Disponível em: <http://www.datagramazero.org.br/ago08/F_I_art.htm>. Acesso em: 10/09/2008.

SARACEVIC, Tefko. Ciência da informação: origem, evolução e relações. Tradução de: Ana Maria P. Cardoso. **Perspec. Ci. Inf.**, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p. 41-62, jan./jun. 1996. Disponível em: <<http://www.eci.ufmg.br/pcionline/index.php/pci/article/view/235/22>>. Acesso em: 05/10/2008.

SHMIDT, Wanda Lúcia (Org.). **Microtesouro de alimentos: vocabulário estruturado**. Brasília: SENAI. DN, 1999. 2 v.

SOUZA, Romélio Lemos Lustoza de. **Microtesouro em música: teoria e prática**. Brasília. 2008. 267 f. Monografia em Biblioteconomia- Departamento de Ciência da Informação e Documentação, Universidade de Brasília. Disponível em: <<http://eprints.rclis.org/archive/00014612/>>. Acesso em: 10/10/2008.

TÁCITO, Érica M. **Linguagem Documentária: o Tesouro**. São Paulo. 2005. 8f. (Trabalho apresentado à disciplina Documentação e Lingüística)- Departamento de Biblioteconomia e Documentação, Universidade de São Paulo. Disponível em: <<http://infocultura.info/rabci/sites/default/files/tesouro-tacito.pdf>>. Acesso em: 10/09/2008.

TRISTÃO, Ana Maria Delazari; FACHIN, Gleisy Regina Bóries; ALARCON, Orestes Estevam. Sistema de classificação facetada e tesouros: instrumentos para organização do conhecimento. **Ci. Inf.**, Brasília, v. 33, n. 2, p. 161-171, mio/ago. 2004. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/index.php/ciinf/article/viewFile/88/82>>. Acesso em: 20/09/2008.

UDC CONSORTIUM. **CDU: Edição-Padrão Internacional em Língua Portuguesa**. Tradução de: Francisco F. L. de Albuquerque e Maria Thereza G. F. de Albuquerque. Brasília: IBICT, 1997.

UNIVERSIDADE LUSÍADA PORTO. **EUROVOC**: Tesouro dos termos usados nos documentos e sistemas de informação da União Européia. Disponível em: <http://www.por.ulusiada.pt/ddii/cde_guia.htm>. Acesso em: 05/10/2008.

VALE, Eunides A. do. Linguagens de Indexação. In: SMITH, Johanna W. (Coord.). **Análise Documentária: a análise da síntese**. Brasília: IBICT, 1987. p.13- 28.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, v. 15, n. 2, Campinas, May/Aug. 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-2732002000200001&script=sci_abstract&tlng=pt> Acesso em: 04/10/2008.

_____. Origem e conformação do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco: uma análise histórico-estrutural. **Rev. Nutr.**, Campinas, 14 (suplemento): 13-20, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v14s0/8758.pdf>>. Acesso em: 04/10/2008.

_____. Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). **Cad. Saúde Pública**, v.15, n.2, Rio de Janeiro, Apr./June. 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X1999000200015&lng=es&nrm=iso&tlng=es>. Acesso em: 04/10/2008.

APÊNDICE – FICHA DE COLETA DE TERMOS (JUL. 2008)

<i>NUTRIENTE</i>	Homoproteína	Vitamina	Carne de ave
Ácido aracdônico	Insulina	Vitamina A	Carne de búfalo
Ácido ascórbico	Iodo	Vitamina B1	Carne de cabrito
Ácido fólico	Lactose	Vitamina B12	Carne de carneiro
Ácido graxo	LDL	Vitamina B2	Carne de gado
Ácido linoleico	Lipídeo	Vitamina B6	Carne de porco
Ácido linolênico	Lipoproteína	Vitamina C	Carne ovina
Ácido linolênico	Lipoproteína de alta	Vitamina D	Carne suína
Ácido nicotínico	densidade	Vitamina E	Cascudo
Ácido oléico	Lipoproteína de	Vitamina H	Castanha de caju
Ácido pantotênico	baixa densidade	Vitamina K	Castanha do Pará
Albumina	Lipoproteína de	VLDL	Cenoura
Amido	muita baixa	Xilose	Centeio
Arabinose	densidade	Zinco	Cereal
Biotina	Lipossolúvel	<i>ALIMENTO</i>	Cevada
Cálcio	Macromineral		Chicória
Carboidrato	Macronutriente		Chuchu
Caseína	Maltose	Abacaxi	Côco
Celulose	Manose	Abóbora	Codorna
Cloro	Micromineral	Abobrinha	Confeiteiro
Cobalamina	Micronutriente	Acelga	Couve
Cobre	Mineral	Açúcar	Couve-flor
Colesterol	Molibdênio	Agrião	Creme de leite
Cromo	Monossacarídeo	Aipo	Cristal
Cromoproteína	Mucina	Alface	Curimatá
Desoxirribonucleop	Niacina	Almeirão	Dourada
roteína	Nucleoproteína	Amêndoa	Ervilha
Dextrina	Ômega-3	Amendoim	Espinafre
Dissacarídeo	Ômega-6	Arenque	Farinha
Enxofre	Ômega-9	Arroz	Fava
Esfingolipídeo	Pectina	Atum	Feijão
Esteróide	Pentose	Aveia	Fruta
Ferro	Piridoxina	Azeite	Galinha
Folato	Polissacarídeo	Bacalhau	Ganso
Fosfolipídeo	Potássio	Banana	Girassol
Fosfoproteína	Prostaglandina	Batata	Goiaba
Fósforo	Proteína	Berinjela	Grão-de-bico
Frutose	Proteína fibrosa	Beterraba	Graviola
Galactose	Queratina	Cajá	Grupo A
Gliogênio	Riboflavina	Caju	Grupo B
Glicoproteína	Ribonucleoproteína	Canola	Grupo C
Glicose	Ribose	Caqui	Inhame
Globulina	Sacarose	Cará	Iogurte
HDL	Selênio	Carambola	Jiló
Hemicelulose	Sódio	Carne	Lambari
Heteroproteína	Tiamina	Carne bovina	Laranja
Hexose	Triacilglicerol	Carne bubalina	Laticínio
Hidrossolúvel	Triglicérido	Carne caprina	Leguminosa

Leite	Soja	Doença nutricional	Hepatite B
Leite condensado	Tabarana	Erro inato do metabolismo	Listeria monocytogenes
Lentilha	Tainha	Esofagite	Mercúrio
Limão	Tamarindo	Fenilcetonúria	Metal pesado
Maçã	Tipo A	Ferropriva	Níquel
Mamão	Tipo B	Fibrose cística	Parasita
Mandioca	Tomate	Galactosemia	Parvovírus
Manga	Traíra	Gastrite atrófica	Poluente orgânico persistente
Manteiga	Trigo	Hérnia de hiato	Protozoário
Maracujá	Truta	Hiperlipidemia	Rotavírus
Margarina	Tucunaré	Histidinemia	Salmonella spp
Marreco	Uva	Homocistinúria	Shigella spp
Mascavo	Vegetal	Kwarshiorkor	Staphylococcus aureus
Maxixe	Vermelho	Marasmo	Taenia saginata
Melão		Obesidade	Trichinella spiralis
Milho	<i>AVALIAÇÃO</i>	Pancreatite	Vibrio spp
Moranga	<i>NUTRICIONAL</i>	Úlcera péptica	Vírus
Muçum			Yersinia spp
Nabo	Antropometria		
Namorado	Circunferência do braço	<i>MICROBIOLOGIA</i>	
Nozes	Circunferência muscular do braço	<i>DOS ALIMENTOS</i>	
Oleaginosa	História alimentar	Adenovírus	<i>GESTÃO DE</i>
Óleo	IMC	Agente biológico	<i>SERVIÇOS DE</i>
Óleo e gordura	Índice de gordura do braço	Agente não-biológico	<i>ALIMENTAÇÃO E</i>
Ovo	Índice de massa corporal	Alumínio	<i>NUTRIÇÃO</i>
Pacu	Método de avaliação	Arsênio	Abrigo
Palmito	Prega cutânea	Ascaris	Ambiência
Pão	Sinais clínicos	Aspergillus flavus	Armazenamento
Pata		Aspergillus parasiticus	Asilo
Peixe		Bacillus cereus	Balcão de distribuição
Peixe de água doce		Bactéria	Caldeirão
Peixe marinho		Cádmio	Cocção
Peixe-espada		Campylobacter spp	Congelamento
Pepino	<i>ENFERMIDADE</i>	Chumbo	Creche
Pêra	<i>NUTRICIONAL</i>	Clostridium botulinum	Descongelo
Peru		Contaminante de alimento	Dessalgue
Pescada	Acalasia	Cryptosporidium parvum	Distribuição
Pescado	Anemia	Dioxina	Equipamento
Piaba	Anorexia nervosa	Entamoeba histolytica	Escola
Pimentão	Aterosclerose	Escherichia coli	Estoque seco
Piranha	Bulimia nervosa	Estanho	Fluxo operacional
Pirarucu	Câncer de estômago	Fungo	Fogão
Queijo	Colite ulcerativa	Giardia lamblia	Forno
Rabanete	Desnutrição crônica	Hepatite A	Frigideira
Refinado	Diabetes mellitus		Fritadeira
Repolho	Diverticulose		Higiene
Requeijão	Doença celíaca		Hospital
Robalo	Doença de Crohn		Ilha de cocção
Romã	Doença gastrointestinal		
Salsa			
Sardinha			

Iluminação	Ministério da	Política Nacional de	Programa Nacional
Instalações	integração nacional	Alimentação	de Banco de
Manipulador	Ministério da justiça	Escolar	Alimentos
PPHO	Ministério da	Política pública	Programa Nacional
Preparo	previdência social	Programa Bolsa-	de Fortalecimento
Pré-preparo	Ministério da saúde	Escola	da Agricultura
Procedimento	Ministério das	Programa Cartão-	Familiar
higiênico-sanitário	ciudades	Alimentação	Programa político
Procedimento	Ministério das	Programa de	
Padrão de Higiene	comunicações	Alimentação ao	
Operacional	Ministério das	Trabalhador	
Recebimento	relações exteriores	Programa de	
Refeitório	Ministério de minas	Alimentos Seguros	
Refrigeração	e energia	Programa de	
Restaurante	Ministério do	Aquisição de	
Salamandra	desenvolvimento	Alimentos da	
Temperatura	social e combate à	Agricultura	
UAN	fome	Familiar	
Umidade	Ministério do meio	Programa de	
Unidade de	ambiente	Atenção Básica à	
Alimentação e	Ministério do	Saúde	
Nutrição	planejamento,	Programa de Bolsa	
Utensílio	orçamento e gestão	Alimentação	
Ventilação	Ministério do	Programa de	
	trabalho e emprego	Controle de	
<i>INSTITUIÇÃO</i>	Ministério do	Hipovitaminose A	
<i>PÚBLICA</i>	turismo	Programa de	
	Ministério dos	Distribuição de	
CGPAN	transportes	Cestas Básicas	
Coordenação-Geral	Ministério público	Emergenciais	
da Política de	da união	Programa de	
Alimentação e	Órgão público	Educação Alimentar	
Nutrição	Sistema de Gestão	e Nutricional	
FNDE	Federal/Estadual de	Programa de	
Fundo Nacional de	Vigilância	Fortificação de	
Desenvolvimento	Alimentar e	Alimentos	
da Educação	Nutricional	Programa de	
Ministério	SISVAN	geração de emprego	
Ministério da		Programa de	
agricultura, pecuária	<i>AÇÃO GOVERNA-</i>	Restaurantes	
e abastecimento	<i>MENTAL</i>	Populares	
Ministério da		Programa Fome	
ciência e tecnologia	PAT	Zero	
Ministério da	PCA	Programa Mesa	
cultura	PNAE	Brasil	
Ministério da defesa	PNAN	Programa Nacional	
Ministério da	Política Nacional de	de Educação	
educação	Alimentação e	Nacional na	
Ministério da	Nutrição	Reforma Agrária	
fazenda			