



FeSIN  
Federazione delle Società Italiane  
di Nutrizione

Rai  Segretariato Sociale  
[www.segretariatosociale.rai.it](http://www.segretariatosociale.rai.it)

# Alimentazione e Nutrizione in Parole

## Glossario di Alimentazione e Nutrizione Umana



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

## **Consiglio Direttivo FeSIN**

Prof. Franco Contaldo, *Presidente*

Dott Carlo Lesi, *Segretario*

Prof. Luca Scalfi, *Tesoriere*

### **ADI**

**l'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica**

Dott. Giuseppe Fatati, *Presidente*

Dott. Francesco Leonardi, *Segretario*

Dott. Carlo Lesi, *Delegato federale*

### **SINPE**

**Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo**

Dott. Danilo Radrizzani, *Presidente*

Dott. Riccardo Caccialanza, *Segretario*

Dott. Paolo Orlandoni, *Segretario*

(fino a giugno 2009)

Prof. Maurizio Muscaritoli, *Delegato federale*

(fino a giugno 2009) *Presidente*

Dott. Marco Zanello, *Delegato federale*

(fino a giugno 2009)

### **SINU**

**Società Italiana di Nutrizione Umana**

Prof. Furio Brighenti, *Presidente*

Prof. Giovannangelo Oriani,

(fino a dicembre 2009) *Presidente*

Dott.ssa Giulia Cairella, *Segretario*

Prof. Luca Scalfi, *Delegato federale*

## **SINUPE**

**Società Italiana di Nutrizione Pediatrica**

Prof. Marcello Giovannini, *Presidente*

Dott.ssa Manuela Gambarara, *Delegato federale*

Dott.ssa Silvia Scaglioni, *Delegato federale*

(fino a febbraio 2010)

## **SIO**

**Società Italiana dell'Obesità**

Prof. Saverio Cinti, *Presidente*

Prof. Fabrizio Muratori, *Segretario*

Prof. Fabrizio Pasanisi, *Delegato federale*

## **SISA**

**Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione**

Prof. Pietro Antonio Migliaccio, *Presidente*

Prof. Aldo Raimondi

(fino a marzo 2010) *Presidente*

Prof. Francesco Nicastro, *Segretario*

Dott. Luca Piretta, *Delegato federale*



# Sommario

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

Componente dell'alimento	33
Deficit nutrizionale	33
Denutrizione	34
Dieta	34
Dietetica	35
Dietetico ospedaliero	35
Dietista	36
Dietologia	36
Dietologo	37
Dietoterapia	37
Educazione alimentare	38
Etichetta nutrizionale	38
Etichetta dell'alimento	39
Fabbisogno nutrizionale	39
Farmaconutrizione	40
Genomica nutrizionale	40
Gruppo di alimenti	41
Indicatore dello stato di nutrizione	41
Indicazione	42
Indicazione nutrizionale	42
Indicazione sulla salute	43
Indicazione relativa alla riduzione del rischio di malattia	43
Indice dello stato di nutrizione	44
Indice di massa corporea	44
Ingrediente	45
Integratore alimentare	45
Kilocaloria (kcal)	46
Kilojoule (kJ)	46
Legislazione alimentare	47

Linee guida per la sana alimentazione	47
Macronutriente	48
Magrezza	48
Malnutrizione	49
Malnutrizione per difetto primaria	49
Malnutrizione per difetto secondaria	50
Malnutrizione proteico-energetica	50
Metabolismo	51
Metabolismo basale	51
Micronutriente	52
Micronutriente critico per la sanità pubblica	52
Modello alimentare	53
Necessità individuali	53
Normopeso	54
Nuovo alimento	54
Nutriceutico	55
Nutriente	55
Nutriente essenziale	56
Nutrigenetica	56
Nutrigenomica	57
Nutrizione	57
Nutrizione applicata	58
Nutrizione artificiale	58
Nutrizione clinica	59
Nutrizione di base	59
Nutrizione enterale	60
Nutrizione parenterale	60
Nutrizione umana	61
Nutrizione per la sanità pubblica	61

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

# **Presentazione**



## Presentazione

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

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

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

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

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

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

Laura Bonardi  
*Segretariato Sociale Rai*

# **Prefazione**



## Prefazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Società Civile, le Istituzioni e la Comunità Scientifica.

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

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

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

Firenze, Aprile 2010

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



# **Glossario**

## **ADATTAMENTO NUTRIZIONALE** *nutritional adaptation*

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

## **ADEGUATEZZA NUTRIZIONALE DELLA DIETA** *nutritional adequacy of the diet*

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

## **ALIMENTAZIONE ASSISTITA**

*assisted-feeding*

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

## **ALIMENTAZIONE FORZATA**

*forced-feeding*

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

## **ALIMENTAZIONE NATURALE**

*oral feeding*

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

## **ALIMENTAZIONE UMANA**

*eating habits / food habits*

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

## **ALIMENTO**

*food*

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

## **ALIMENTO ARRICCHITO**

*enriched food*

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

## **ALIMENTO BIOLOGICO**

*organic food*

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

## **ALIMENTO DIETETICO**

*dietetic food*

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

## **ALIMENTO FORTIFICATO**

*fortified food*

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

## **ALIMENTO FUNZIONALE**

*functional food*

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

## **ALIMENTO OGM** *genetically modified (GM) food*

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

## **ALIMENTO SALUTISTICO** *healthy food*

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

## **ALIMENTO SPAZZATURA**

*junk food*

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

## **ALIMENTO TRADIZIONALE**

*traditional food*

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

## **ANORESSIA**

*anorexia*

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

## **APPORTI RACCOMANDATI DI NUTRIENTI CON LA DIETA**

*recommended dietary intakes of nutrients*

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



## **BEVANDA**

*Beverage, drink*

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

## **CACHESSIA**

*cachexia*

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

## **CIBO**

*food, foodstuff, food product*

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

## **COMPONENTE BIOATTIVO DELL'ALIMENTO**

*bioactive food component or compound*

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



## **COMPONENTE DELL'ALIMENTO**

*food component or food compound*

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

## **DEFICIT NUTRIZIONALE**

*nutritional deficit*

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

## **DENUTRIZIONE**

*underfeeding / undernutrition*

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

## **DIETA**

*diet*

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

## **DIETETICA**

*dietetics*

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

## **DIETETICO OSPEDALIERO**

*hospital dietary guidelines*

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

## **DIETISTA**

*dietitian*

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

## **DIETOLOGIA**

*clinical dietetics*

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



## **DIETOLOGO**

*a physician with skill in clinical dietetics and diet therapy*

Medico specialista in Scienza dell’Alimentazione o specialista in branca equipollente ma con documentata esperienza, che opera nella dietetica e nella dietoterapia.

## **DIETOTERAPIA**

*diet therapy, dietary treatment*

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

## **EDUCAZIONE ALIMENTARE**

*nutrition education*

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

## **ETICHETTA NUTRIZIONALE**

*food nutrition label, nutrition facts label*

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

## **ETICHETTA DELL'ALIMENTO**

*food label*

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

## **FABBISOGNO NUTRIZIONALE**

*nutrient requirement*

Quantità di energia e di nutrienti necessaria a garantire lo stato di salute e benessere dell'individuo per una composizione corporea ed un livello di attività fisica ottimali. Si tiene anche conto delle necessità legate a crescita e sviluppo dell'organismo, alla gravidanza e all'allattamento. Non corrisponde necessariamente alle *necessità individuali* (vedi).

## **FARMACONUTRIZIONE**

*pharmaco-nutrition*

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

## **GENOMICA NUTRIZIONALE**

*nutritional genomics*

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



## **GRUPPO DI ALIMENTI**

*food group*

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

## **INDICATORE DELLO STATO DI NUTRIZIONE**

*indicator of nutritional status*

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

## **INDICAZIONE**

### *claim*

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

## **INDICAZIONE NUTRIZIONALE**

### *nutrition claim*

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

## **INDICAZIONE SULLA SALUTE**

*health claim*

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

## **INDICAZIONE RELATIVA ALLA RIDUZIONE DEL RISCHIO DI MALATTIA**

*reduction of disease risk claim, disease risk reduction claim*

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

## **INDICE DELLO STATO DI NUTRIZIONE**

*index of nutritional status*

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

## **INDICE DI MASSA CORPOREA**

*body mass index*

Indice per la valutazione del peso corporeo in funzione dell'altezza. Si ottiene dal rapporto fra peso e altezza al quadrato. In generale, nella popolazione adulta caucasica valori compresi fra 18,5 e 24,9 kg/m<sup>2</sup> indicano la condizione di normopeso, valori fra 25,0 e 29,9 kg/m<sup>2</sup> suggeriscono la presenza di sovrappeso e valori superiori a 30 kg/m<sup>2</sup> la presenza di obesità.

## **INGREDIENTE**

*ingredient*

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

## **INTEGRATORE ALIMENTARE**

*food supplement*

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

## **KILOCALORIA**

*kilocalorie*

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

## **KILOJOULE**

*kilojoule*

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

## **LEGISLAZIONE ALIMENTARE**

### *food legislation*

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

## **LINEE GUIDA PER LA SANA ALIMENTAZIONE**

### *dietary guidelines*

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

## **MACRONUTRIENTE**

*macronutrient*

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

## **MAGREZZA**

*leanness / thinness*

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

## **MALNUTRIZIONE**

*malnutrition*

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

### **MALNUTRIZIONE PER DIFETTO PRIMARIA**

*primary malnutrition*

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

## **MALNUTRIZIONE PER DIFETTO SECONDARIA**

*secondary malnutrition*

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

## **MALNUTRIZIONE PROTEICO-ENERGETICA**

*protein-energy malnutrition*

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

## **METABOLISMO**

*metabolism*

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

## **METABOLISMO BASALE**

*basal metabolic rate*

Costo energetico delle attività vitali, cioè il dispendio energetico necessario nel soggetto sveglio per il funzionamento dell'organismo in condizioni standardizzate di digiuno dalla sera precedente, di riposo fisico e mentale e di equilibrio termico con l'ambiente.

## **MICRONUTRIENTE**

*micronutrient*

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

## **MICRONUTRIENTE CRITICO PER LA SANITÀ PUBBLICA**

*micronutrient of concern*

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



## **MODELLO ALIMENTARE**

*dietary pattern*

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

## **NECESSITÀ INDIVIDUALI**

*individual nutrient needs*

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

## **NORMOPESO**

*normal weight*

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

## **NUOVO ALIMENTO**

*novel food*

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

## **NUTRICEUTICO**

*nutraceutical*

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

## **NUTRIENTE**

*nutrient*

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

## **NUTRIENTE ESSENZIALE**

*essential nutrient*

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

## **NUTRIGENETICA**

*nutrigenetics*

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

## **NUTRIGENOMICA**

*nutrigenomics*

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

## **NUTRIZIONE**

*nutrition*

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

## **NUTRIZIONE APPLICATA**

*applied nutrition*

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

## **NUTRIZIONE ARTIFICIALE**

*artificial nutrition*

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

## **NUTRIZIONE CLINICA**

*clinical nutrition*

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

## **NUTRIZIONE DI BASE**

*fundamentals of nutrition*

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

## **NUTRIZIONE ENTERALE**

### *enteral nutrition*

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

## **NUTRIZIONE PARENTERALE**

### *parenteral nutrition*

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

## **NUTRIZIONE UMANA**

### *human nutrition*

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

## **NUTRIZIONE PER LA SANITÀ PUBBLICA**

### *public health nutrition*

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

## **NUTRIZIONISTA**

*nutritionist*

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

## **NUTRIZIONISTA CLINICO**

*clinical nutritionist*

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

## **NUTRIZIONISTA DI SANITÀ PUBBLICA**

*public health nutritionist*

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

## **OBESITÀ**

*obesity*

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

## **OBIETTIVO NUTRIZIONALE**

*dietary goal*

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

## **ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICATO (OGM)**

*genetically modified organism (GMO)*

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



## **PREVENZIONE NUTRIZIONALE**

*nutritional prevention*

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

## **PROFILO NUTRIZIONALE DELL'ALIMENTO**

*nutritional profile*

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

## **RISTORAZIONE**

*catering industry*

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

## **RISTORAZIONE COLLETTIVA**

*foodservice for group care facilities and communities*

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

## **RISTORAZIONE OSPEDALIERA**

*hospital food catering service*

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

## **SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

*a science branch concerning foods and eating habits*

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

## **SCREENING NUTRIZIONALE**

*nutritional screening*

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

## **SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE**

*public health nutrition unit for nutrition and food safety*

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

## **SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

*nutrition surveillance*

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

## **SOSTANZA FITOCHIMICA**

*phytochemical*

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

## **SOSTANZA NON NUTRIENTE D'INTERESSE NUTRIZIONALE**

*substance of nutritional interest*

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

## **SOTTOPESO**

*underweight*

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

## **SOVRAPPESO**

*overweight*

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

## **STATO DI NUTRIZIONE**

*nutritional status*

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

## **SUPPLEMENTO NUTRIZIONALE ORALE**

*oral nutritional supplement*

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

## **UNITÀ OPERATIVA DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA**

*clinical nutrition unit*

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

## **VALORI DI RIFERIMENTO PER LA DIETA**

*dietary reference values*

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

## **VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE**

*assessment of nutritional status*

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



**VARIABILE  
DELLO STATO DI NUTRIZIONE**

*measure of nutritional status*

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

# **Bibliografia**



# Bibliografia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# **Sitografia**



# Sitografia

Codex Alimentarius Commission: official website.

**[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)**.

European Food Security Agency: official website.

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

Food Standards Agency – UK: official website.

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

Istituto Treccani dell'Enciclopedia Italiana: sito web.

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

Ministero della Salute: sito web.

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

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: sito web.

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

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

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

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

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

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

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

World Health Organisation: official website for nutrition.

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



**Grafica: Lithocrom srl - Roma**  
**Stampa: Sintesi grafica - Roma**  
**Finito di stampare in Aprile 2010**