

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Lacerda Santos , Thais
Lg Glossário sobre sistemas alimentares e nutrição / Thais
Lacerda Santos ; orientador Elisabetta Recine. -- Brasília,
2019.
 48 p.

 Monografia (Graduação - Nutrição) -- Universidade de
Brasilia, 2019.

 1. Sistemas alimentares . 2. Nutrição e saude coletiva.
I. Recine, Elisabetta, orient. II. Título.



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UNB
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

THAIS LACERDA SANTOS

GLOSSÁRIO SOBRE SISTEMAS ALIMENTARES E NUTRIÇÃO

BRASÍLIA – DF

2019

THAIS LACERDA SANTOS

Glossário sobre Sistemas Alimentares e Nutrição

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito à obtenção do grau de bacharel em nutrição, universidade de Brasília.

Professora Orientadora: Elisabetta Recine

BRASÍLIA

2019

Glossário sobre Sistemas Alimentares e Nutrição

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito à obtenção do grau de bacharel em nutrição, universidade de Brasília.

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Dra. Elisabetta Recine
Orientadora

Prof^ª. Dra. Kenia Mara Baiocchi de Carvalho

Prof^ª. Dra. Rita de Cássia Coelho de Almeida
Akutsu

Aprovado em:

Brasília, 10 de dezembro de 2019

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais e minhas irmãs, que apesar da distância, me incentivaram, me amaram e me apoiaram durante todo o caminho, nunca deixaram de acreditar em mim, para eles todo meu amor incondicional.

Ao Lucas Thomas, pela paciência, amor, admiração, compreensão na ausência e por apoiar minhas prioridades.

À minha amiga irmã Hailla, pelo apoio, amizade, caronas, cuidado e disposição para me ajudar em todas as dificuldades que apareceram.

À minha amiga Luciana Azevedo, que durante todos esses anos foi minha dupla no curso, nosso companheirismo deixou essa trajetória mais feliz, vou sentir saudades.

À minhas sobrinhas Elisa e Letichona, que nessa reta final encheram minha vida de alegria e bagunça.

À minha professora orientadora, exemplo de competência e profissionalismo na nutrição, por todo apoio e paciência ao longo da elaboração do meu projeto final, e por ser inspiração na área de nutrição social.

Aos meus amigos próximos, que me incentivaram, se preocuparam e me apoiaram nas dificuldades.

À mim, por não desistir.

RESUMO

Os sistemas alimentares abrangem todos os processos, etapas e sujeitos envolvidos na produção, processamento, distribuição, comercialização, preparação, consumo e destino de resíduos, perdas, desperdícios de alimentos. Esses sistemas têm sofrido muitas mudanças com passar das décadas, sendo afetado pela vasta oferta de alimentos ultraprocessados e, conseqüentemente o desequilíbrio ocasionando o aumento da epidemia das doenças crônicas não transmissíveis. As decisões tomadas em um estágio da cadeia têm implicações nos outros estágios. Eles influenciam os tipos de alimentos disponíveis e acessíveis, bem como a forma como são produzidos e consumidos. Isso exige uma transformação profunda dos sistemas alimentares para fornecer alimentos de forma sustentável para uma população mundial em crescimento que seja incentivada em reavaliar suas escolhas não saudáveis. A partir de coleta dos dados, investigação e registro, realizou-se por meio de uma pesquisa documental, quali- quantitativa dividida em três etapas para elaboração de um glossário com termos relacionados a sistemas alimentares. O objetivo deste material é apresentar um glossário sobre os principais verbetes associados à alimentação saudável e sistemas alimentares encontrados em documentos oficiais sobre nutrição e estudos sobre alimentação saudável presentes na literatura. O conjunto dessas definições expressa parte do que atualmente é utilizado por diferentes publicações, o que implica em um processo permanente de aprimoramento e atualização. Alguns termos possuem mais de uma definição, devido as diferentes abordagens dos autores e a constante evolução e mudança dos sistemas alimentares.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
2. OBJETIVOS	8
OBJETIVO GERAL.....	8
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
3. METODOLOGIA	9
4. RESULTADOS	10
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	11
6. REFERÊNCIAS	13
8. ANEXO	17

INTRODUÇÃO

Os sistemas alimentares abrangem todos os processos, etapas e sujeitos envolvidos na produção, processamento, distribuição, comercialização, preparação, consumo e destino de resíduos, perdas, desperdícios de alimentos. Esses sistemas têm sofrido muitas mudanças com passar das décadas, sendo afetado pela vasta oferta de alimentos ultraprocessados e, conseqüentemente o desequilíbrio ocasionando o aumento da epidemia das doenças crônicas não transmissíveis (NASCIMENTO, 2012; MONTEIRO, ET al. 2016).

No Brasil, até a década de 80, as feiras livres eram o principal local de compra de alimentos; já nos anos 90, devido ao investimento econômico nesse tipo de estabelecimento comercial, houve o desenvolvimento das grandes redes de supermercados³. O avanço econômico e a urbanização definem as transformações no estilo de vida da sociedade, refletidos em padrões alimentares ruins e por predominância do sedentarismo, favorecendo o aumento do índice de obesidade (MARMOT & BELL, 2016).

Estimasse que no mundo, predominantemente em países desenvolvidos, há 672 milhões de adultos e 124 milhões de crianças e jovens que estão obesos e sofrem as conseqüências do excesso de peso (FAO, 2019).

O relatório anual da ONU (2019) revelou que a desigualdade está elevada em muitos países, principalmente nos de média e baixa renda, onde concomitantemente a fome está crescendo, tornando ainda mais difícil para as pessoas pobres e vulneráveis lidar com retração econômica, e estima que mais de 2 bilhões de pessoas não têm acesso regular a alimentos seguros, nutritivos e suficientes. Essa grande parte da população vivência a insegurança alimentar diariamente e enfrenta incertezas sobre a obtenção de alimentos, precisando reduzir a qualidade e, em alguns casos, até mesmo a quantidade de comida que consomem.

A FAO (2019), com o intuito de combater a fome, a insegurança alimentar e desnutrição, apoiam os sistemas agrícolas e alimentares inclusivos e eficientes, partindo do pressuposto que o sistema produtivo atual causa desperdício e perdas de alimentos, provocando um impacto negativo no meio ambiente, pois representam uma perda de fatores de produção e recursos energéticos quem contribuem para emissões de gases do efeito estufa, favorecendo o desequilíbrio ambiental.

As decisões tomadas em um estágio da cadeia têm implicações nos outros estágios. Eles influenciam os tipos de alimentos disponíveis e acessíveis, bem como a forma como são

produzidos e consumidos (HLPE, 2017). Isso exige uma transformação profunda dos sistemas alimentares para fornecer alimentos de forma sustentável para uma população mundial em crescimento que seja incentivada a reavaliar suas escolhas não saudáveis (SWINBURN, et al. 2013).

A questão alimentar é um dos determinantes mais relevantes para a sanidade e qualidade de vida, e essas realidades são resultados de frequentes transformações no ambiente, que mudaram a forma de garantia da segurança alimentar e nutricional da população (CASTRO 2008; BECK 1995). A situação da alimentação contemporânea é de alta complexidade, o que não significa que não possa ser solucionada com comprometimento político e social por parte dos governos, utilizando estratégias que envolvam a agricultura local e familiar em bases saudáveis e sustentáveis, a defesa do acesso universal a uma alimentação adequada, limpa e suficiente, a educação alimentar e nutricional, o combate aos desperdícios alimentares e o cuidado ambiental (BECK 1995).

O objetivo deste material é apresentar um glossário sobre os principais verbetes associados à alimentação saudável e sistemas alimentares encontrados em documentos oficiais e estudos sobre o tema presentes na literatura atual. O conjunto dessas definições expressa parte do que atualmente é utilizado por diferentes publicações, o que implica em um processo permanente de aprimoramento e atualização. Alguns termos possuem mais de uma definição, devido as diferentes abordagens dos autores e a constante evolução e compreensão sobre os sistemas alimentares e sua relação com a nutrição.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar um glossário com os principais termos sobre sistemas alimentares e nutrição.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar os principais documentos relacionados ao tema de sistemas alimentares e nutrição

Identificar verbetes-chave para compor o glossário

Pesquisar definições e abordagens sobre os termos

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para este estudo é baseada na busca e leitura dirigida de documentos. Trata-se, portanto, de um levantamento documental realizado em quatro etapas.

A primeira etapa diz respeito à seleção e análise documental; a segunda etapa trata do levantamento dos verbetes encontrados em cada documento; a terceira etapa refere-se à seleção dos verbetes e significados relevantes para a temática; e a última etapa, a transcrição da definição dos termos criando o glossário.

O conjunto dos documentos para elaboração do trabalho consistiu basicamente em referenciais teóricos, documentos oficiais e artigos científicos sobre a temática.

Para a composição do glossário foram utilizadas definições dos seus documentos de origem e, quando necessário, busca em outras referências de maneira a poder apresentar uma maior amplitude na compreensão dos mesmos. A diagramação foi feita pela plataforma digital Canva[®], onde os termos foram transcritos, organizados e acrescentando imagens disponibilizadas pela própria plataforma e outros esquemas e gravuras dos documentos que foram devidamente referenciadas. . .

RESULTADOS

O levantamento inicial resultou em 103 verbetes, os quais foram definidos e revisados.

Conforme o trabalho foi sendo desenvolvido foi notório que em alguns casos, diferentes.

Palavras se referiam a mesmos significados, sendo condensados em um só termo principal.

Alguns verbetes possuem mais de uma definição, tendo em vista, em alguns deles, a relevância de mais de uma abordagem ou referencial teórico.

Ao final da seleção foram analisadas 138 referências e incluídos no glossário 93 verbetes.

O resultado deste TCC é o Glossário que se encontra no Anexo 1.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração deste trabalho foi um grande desafio devido, principalmente, aos diversos aspectos metodológicos envolvidos para sua concretização, como pesquisa de referencial teórico confiável para estabelecimento das definições dos verbetes. Por ser um material abrangente a organização foram quesitos essenciais para que os objetivos fossem alcançados. A experiência e o profissionalismo da professora orientadora foram essenciais para a concretização do trabalho.

Com a elaboração deste glossário espera-se disponibilizar a estudantes e docentes de nutrição e áreas afins um material que subsidie a abordagem dos conteúdos ministrados sobre a temática dos sistemas alimentares.

REFERÊNCIAS

1. ABRAMOVAY, R. Paradigmas do Capitalismo Agrário em questão. São Paulo. Anpocs, Unicamp, Hucitec, 1992. “Uma nova extensão para a agricultura familiar”. In: Seminário Nacional De Assistência Técnica e Extensão Rural. Brasília, DF, Anais, 1997, p. 29.
2. ADAM, M. G. Definitions and boundaries of the periurban interface – patterns in the patchwork. Paper presented at IBSRAM International Workshop on Urban and Peri Urban Agriculture, Accra, Aug., 1999.
3. ALVARENGA, M., FIGUEIREDO M., TIMERMAN F. Nutrição comportamental. Brasil. Barueri: Manole, 2015; 549 p
4. ANJOS, L.A. dos. Obesidade e saúde pública. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2006.
5. CARSON, G. PETERSON, A. Arctic Resilience Report 2016. Eds. M. Stockholm Sweden: Stockholm Environment Institute and Stockholm Resilience Centre; Berks, F. and C. Folke, 1998: Cambridge, United Kingdom and New York, 2016; NY, USA, 459 pp.
6. ARRUDA, J. Agricultura urbana e Peri-urbana em Campinas/SP: análise do programa de hortas comunitárias como subsídio para políticas públicas. Campinas, São Paulo: [s.n.], 2006.
7. BAKER D.W. The Meaning and the Measure of Health Literacy. Journal of General Internal Medicine 2006, 21: 878-883
8. BARRETO, ML. Desigualdades em Saúde: uma perspectiva global. Ciência e Saúde Coletiva 22(7), (2017)
9. BEAULAC, J; KRISTJANSSON, E; CUMMINS, S. A systematic review of food deserts, 1966- 2007. Preventing chronic disease, v. 6, n. 3, p. A105, 2009.
10. BECK, U; GUIDDENS, A; LASH, S 1995. Modernização reflexiva. São Paulo: Ed UNESP.
11. BOURDIE, P. O poder simbólico. Lisboa: Difusão Editorial, 1980.
12. BRASIL. Artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos. 1948.
13. BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Brasília, DF, 12 set. 1990.
14. BRASIL. Coordenação-geral da política de alimentação em Nutrição. In: II Fórum de Educação Alimentar e Nutricional. Brasília (DF): Ministério da Saúde (MS); 2006.
15. BRASIL. Senado Federal. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.
16. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nos 24, de 15 de junho de 2010. Diário Oficial da União 2010; 14 jul.
17. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; 2012
18. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Glossário temático: alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. – 2. Ed., dois. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 52 p
19. BRASIL. Painel Global. Biofortification: An Agricultural Investment for Nutrition. Dossiê de políticas nº 1, 2015. Londres, Reino Unido: Painel Global sobre Agricultura e Sistemas. Alimentares para a Nutrição
20. BRASIL. Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar. 2017. 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
21. BRAVEMAN P. Health Disparities and Health Equity: The Issue is Justice. American Journal of Public Health, 2011.
22. BREILH C, JAIME, A. Epidemiologia crítica: ciência emancipadora e interculturalidade Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2006. 1º reimpressão 2015
23. Bridle-Fitzpatrick, S. Food deserts or food swamps? A mixed-methods study of local food environments in a Mexican city. (Social Science & Medicine, 142: 202–213 2015).

24. BUSS, P M, PELLEGRINI F, A. A saúde e seus determinantes sociais. Fases [online]. vol.17, n.1, pp.77-93, 2007
25. CASTRO, P.C.P. Ambiente alimentar comunitário medido e percebido: descrição e associação com Índice de Massa Corporal de adultos brasileiros. 2018. 175 f. Tese (Doutorado em Epidemiologia em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2018
26. CDSS-Comissão para os Determinantes Sociais da Saúde. Redução das desigualdades no período de uma geração. Igualdade na saúde através da acção sobre os seus determinantes sociais. Relatório Final da Comissão para os Determinantes Sociais da Saúde. Portugal: Organização Mundial de Saúde; 2010.
27. CONTRERAS J, GRACIA M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.
28. CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Revista Panamericana de Salud Pública, Washington, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008
29. Dietary Guidelines Advisory Committee, 2015: Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee. US Department of Agriculture, Agricultural Research Service, and Washington DC, United States of America).
30. DIEZ, R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr., Campinas , v. 16, n. 4, p. 483-492, Dec. 2003
31. DURAN, A. Ambiente alimentar urbano em São Paulo, Brasil: avaliação, desigualdades e associação com consumo alimentar. São Paulo, SP: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; 2013.
32. ELLEN MARCARTHUR FOUNDATION. Cities and Circular Economy for Food. 2018.
33. FAO, 2005: Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: A training manual. Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO), Rome, Italy).
34. FAO: Food wastage footprint: Impacts on natural resources. Summary report. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, Italy, 63 pp.). 2013.
35. FAO. Food and Agriculture Organization, FAO Inter-Departmental Working Group on Organic Agriculture. Organic agriculture. 2012
36. FAO. CGRFA-15/15/Relatório. Diretrizes voluntárias para a integração da biodiversidade nas políticas, programas e planos de ação nacionais e regionais de nutrição. Apêndice C. 2015
37. FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2019. The State of Food Security and Nutrition in the World 2019. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome, FAO.
38. FAO. Plataforma de conhecimento sobre agricultura familiar. 2019
39. FEIDEN, A; SILVA, D. Alimentos orgânicos: melhor para vida. Corumbá, MS: Embrapa Pantanal, 2006. 4p. ADM – Artigo de Divulgação na Mídia, n.105.
40. GOMES, FS. Artificial mends to food systems. In: Dederichs-Bain B, Ramm W, editors. Food fortification: a techno-fix or a sustainable solution to fight hidden unger? Bonn: Deutsche Welthungerhilfe & Terre des Hommes; 2014. p. 57-60.0)
41. HARVEY, D. Contradições e o fim do capitalismo. David Harvey; tradução Rogério Bettoni – 1ed – São Paulo: Boitempo, 2016.
42. HLPE, 2014. Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome 2014.
43. HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome, 2017
44. INSTITUTO BRASILEIRO DE SUSTENTABILIDADE [INBS]. Relatório Brundtland “Nosso Futuro Comum” – definição e princípios, 2015.
45. INVESTOPEDIA. Supply Chain. 2017. Disponível em: <<https://www.investopedia.com/terms/s/supplychain.asp>>.
46. IPBES, 2019: Glossary. Secretariat of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem services, Bonn, Germany.
47. LEÃO, M. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.

48. MALUF, RS. Economic development and the food question in Latin America. *Food Policy* 1998; 2(23):155-172.)
49. MARMOT, M.; BELL, R. Social inequalities in health: a proper concern of epidemiology. *Annals of Epidemiology* 26 238-240, 2016.
50. MARSDEN, T. K.; BANKS, J.; RENTING, H. 2003. "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development". *Environment And Planning a*, n. 35, pp. 393-411.
51. MHCDC (MATTHEW HENSON COMMUNITY DEVELOPMENT CORPORATION). Food Apartheid Definition. Disponível em: <https://www.mhcdc.net/food_apartheid_definition_references>.
52. Ministerio de Salud (MINSAL). Gobierno de Chile. Opinião. Informe de investigación "Evaluación de mensajes de advertencia en el etiquetado de alimentos mediante grupos focales". Santiago; 2009.
53. MISRA, A., L. Khurana, 2008: Obesity and the metabolic syndrome in developing countries. *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism* 93(11), 3-30.
54. MONTEIRO, CA, CANNON, G, LAWRENCE, M, COSTA LOUZADA. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome, FAO. 2019.
55. MONTEIRO, CA., MONDINI, L., SOUZA, ALM., POPKIN, BM. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, C.A. (Org). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo : HUCITEC, 1995. p.247-255.
56. MONTEIRO CA, CANNON G, LEVY RB, MOUBARAC J, JAIME PC. The star shines bright. *Journal of the World Public Health Nutrition Association* 7: 28-38, 2016
57. MOUGEOT, L. (1999): Urban agriculture: Definition, Presence, Potentials and Risks, and Policy Challenges, Havana, Cuba, 1999
58. MUI, E. Relationships between Vacant Homes and Food Swamps: A Longitudinal Study of an Urban Food Environment *J Urban Health*. 94:75–86, 2017
59. NASCIMENTO EP. Trajetória da sustentabilidade: do ambiental ao social, do social ao econômico. *Rev. Estudos Avançados*. 2012; 26(74):51-64.
60. NATIONAL BIODIVERSITY STRATEGY AND ACTION PLAN FORUM [NBSAP FORUM]. Sustainable Resource Management. Disponível em: <<http://nbsapforum.net/forums/sustainable-resource-management>>.
61. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA [FAO]. Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe: Por Raúl Osvaldo Benítez, Representante Regional da FAO para a América Latina e o Caribe. Disponível em: <<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>>.
62. PAINEL GLOBAL. Biofortification: An Agricultural Investment for Nutrition. Dossiê de políticas nº 1, 2015. Londres, Reino Unido: Painel Global sobre Agricultura e Sistemas Alimentares para a Nutrição
63. PAINEL GLOBAL. 2017. Melhoria da nutrição através do aprimoramento dos ambientes alimentares. Resumo de políticas nº 7. Londres, Reino Unido: Painel Global sobre Agricultura e Sistemas Alimentares para a Nutrição.
64. PINHEIRO, ARO; RECINE, E; CARVALHO, M DE F. O que é uma alimentação saudável: considerações sobre o conceito, princípios e características : uma abordagem ampliada. Ministério da Saúde, Brasília, 2005.
65. PLOEG, JD van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Jan Douwe van der Ploeg; tradução Rita Pereira – Porto Alegre. Editora UFRGS, 2008.
66. PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O MEIO AMBIENTE [PNUMA]. The ABC for sustainable cities: A glossary for policy makers. 2016. Disponível em: http://www.scpclearinghouse.org/sites/default/files/the_abc_for_sustainable_cities.pdf
67. RASTOIN JL., GHERSI G. World food system: concepts and methods, analyses and dynamics, Quae, Paris: 584 p, 2010.

68. ROSE, D; RICHARDS, R. Food store access and household fruit and vegetable use among participants in the US Food Stamp Program. *Public Health Nutr*, v. 7, n. 8, p. 1081-8, Dec 2004.
69. SANT'ANNA, M. O registro do patrimônio imaterial: dossiê final da Comissão e do Grupo de Trabalho sobre Patrimônio Imaterial. 5ª. ed. Brasília: IPHAN; 2012.
70. SANTARELLI, M, BURITY, V, ET al. Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequada no Brasil. Brasília: FIAN Brasil, 2017.
71. SCRINIS, G. Nutritionism and Functional Foods. In: Kaplan D. *The Philosophy of Food*. Berkeley: University of California Press, 2012.
72. SEYFANG, G. 2009. *The new economics of sustainable consumption*. London: Palgrave MacMillan.
73. SILVA DO, FREITAS MCS DE F. *Narrativas sobre o comer no mundo da vida*. Salvador: Edufba; 2013.
74. STORY M, KAPHINGST KM, ROBINSON-O'BRIEN R, GLANZ K. Creating healthy food And eating environments: policy and environmental approaches. *Annu Rev Public Health* 29: 253-272. 2008
75. SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS KNOWLEDGE PLATAFORM. Sustainable consumption and production. 2014. Disponível em: <<https://sustainabledevelopment.un.org/topics/sustainableconsumptionandproduction>>
76. SWINBURN BA, EGGER G, RAZA F. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. *Prev Med*. 29 (1): 563-70; 1999
77. SWINBURN B, EGGER G. Preventive strategies against weight gain and obesity. *Obes Rev*. 3(4):289-301; 2002
78. SWINBURN B, VANDEVIJVERE S, KRAAK V, SACKS G, SNOWDON W, and HAWKES C. Monitoring and benchmarking government policies and actions to improve the healthiness of Food environments: a proposed government healthy food environment policy index. *Obes Rev*. 2013;
79. SWINBURN, B.; KRAAK, V. I.; Allender, S.; Atkins, V. J.; Baker, P. I.; Bogard, J. R. et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *The Lancet*, January, 2019.
80. The New Citizenship Project, 2015. Disponível em: <<https://bcorporation.net/directory/new-citizenship-project>>
81. TRUMAN E, LANE D, ELLIOTT C. Defining food literacy: A scoping review. *Appetite*, 2017; 116:365-371
82. USDA. Eating right here: Moving from consumer to food citizen 2004 Presidential address to the Agriculture, Food, and Human Values Society, Hyde Park, New York, June 11, 2004
83. USDA. Agricultural Projections TO 2026. Disponível em: <[HTTPS://www.usda.gov/oce/commodity/projections/USDA_Agricultural_Projections_to_2026.pdf](https://www.usda.gov/oce/commodity/projections/USDA_Agricultural_Projections_to_2026.pdf)>
84. VIDGEN HA, GALLEGOS D. Defining food literacy and its components. *Appetite*, 2014; 76:50-9
85. WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION; UN-HABITAT. *Global Report on Urban Health; equitable, healthier cities for sustainable development. Executive Summary*. Centre for Health Development, Kobe; UN-Habitat, Nairobi, 2016
86. WILLETT W, ROCKSTRÖM J, LOKEN B. Alimentos no Antropoceno: a Comissão EAT-Lancet sobre dietas saudáveis de sistemas alimentares sustentáveis. *Lanceta*. 2019
87. WOORTMANN, K. (coord.) *Hábitos e Tabus Alimentares em populações de baixa renda*. Brasília: Departamento de Antropologia da UnB, 1978. Mimeografado
88. YANG, W.; SPEARS, K.; ZHANG, F.; LEE, W.; HIMLER, H.L. Evaluation of personal and built environment attributes to physical activity: a multilevel analysis on multiple population based data sources. *J Obes*, v. 2012, 2012.

ANEXOS

1. Glossário sobre sistemas alimentares e nutrição

1.1 Apresentação

A relação entre sistemas alimentares e nutrição tem recebido atenção crescente por parte de pesquisadores e formuladores de políticas públicas. A persistência secular da desnutrição, carências de micronutrientes e fome, atrelada ao aumento, em praticamente todos os países do mundo, de excesso de peso e doenças associadas evidenciam a contradição entre aumento de produtividade agrícola e problemas alimentares e ambientais. O ato de comer não pode ser visto apenas uma tarefa corriqueira, sendo um ato social que deve gerar valores ligados a questões sobre a sustentabilidade e saúde, com o entendimento que o consumo alimentar sustentável tem relação com a preservação do meio ambiente e o impacto sobre toda a sociedade. Entender os modos de produzir, consumir e se alimentar são essenciais na evolução das práticas sustentáveis de produção e consumo (SEYFANG, 2009; BRASIL, 2006).

Haja vista da pluralidade de termos e informações acerca dos sistemas alimentares e nutrição, identificamos a oportunidade de elaboração deste glossário como Trabalho de Conclusão de Curso de maneira a colaborar para uma maior compreensão do tema, disponibilizar a estudantes e docentes de nutrição e áreas afins um material que subsidie a abordagem dos conteúdos ministrados sobre a temática dos sistemas alimentares e também sua inclusão nas reflexões dos profissionais que atuam com alimentação.

Este glossário foi elaborado a partir do levantamento de referenciais teóricos, documentos oficiais e artigos científicos sobre a temática.

Com leitura do material foram identificados os verbetes e significados relevantes para a temática. Para a composição do glossário foram utilizadas definições dos seus documentos de origem e, quando necessário, foi realizada busca em outras referências de maneira a poder apresentar uma maior amplitude na compreensão dos mesmos.

1.2 GLOSSÁRIO

• A

Ambiente alimentar

1. Conjunto dos meios físico, econômico, político e sociocultural, oportunidades e condições que influenciam as escolhas alimentares e o estado nutricional das pessoas. Os quatro tipos (físico, econômico, político e sociocultural) e as duas dimensões (macro e micro) de ambiente estão substancialmente interligados, influenciando os processos das escolhas alimentares (SWINBURN, et al. 2013).

2. Espaços físicos onde os alimentos são adquiridos; recursos e infraestrutura do ambiente construído que permitem aos indivíduos o acesso a esses espaços; determinantes individuais que vão influenciar nas escolhas alimentares (renda, escolaridade, habilidades culinárias); e normas políticas, sociais e culturais que se relacionam com as demais questões apontadas (HLPE, 2017).

3. Contexto físico, econômico, político e sociocultural em que os consumidores interagem com o sistema alimentar para tomar suas decisões sobre a aquisição, preparação e consumo de alimentos, e que por sua vez influenciam o estado nutricional das pessoas (FAO, 2019).

Agricultura familiar

1. A agricultura familiar é aquela em que a gestão, a propriedade e a maior parte do trabalho, vêm de indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou de casamento. Que esta definição não seja unânime e muitas vezes tampouco operacional. É perfeitamente compreensível, já que os diferentes setores sociais e suas representações constroem categorias científicas que servirão a certas finalidades práticas: a definição de agricultura familiar, para fins de atribuição de crédito, pode não ser exatamente a mesma daquela estabelecida com finalidades de quantificação estatística num estudo acadêmico. O importante é que estes três atributos básicos (gestão, propriedade e trabalho familiar) estão presentes em todas elas (ABRAMOVAY, 2006).

2. Os agricultores enquadrados na Lei Federal 11.326, de 24 de julho de 2006, não pertencentes à reforma agrária que são destacadas como característica primordial para se enquadrar como agricultores familiares: (i) não possuir área maior do que quatro módulos fiscais; (ii) a mão de obra utilizada nas atividades econômicas ser predominantemente familiar e (iii) o maior

percentual da renda ser obtido das atividades econômicas do estabelecimento (MONTEIRO, et.al. 2019).

3. Famílias que administram sistemas agrícolas diversificados e preservam os produtos alimentares tradicionais, contribuindo para uma dieta equilibrada e para a proteção da agricultura biodiversidade mundial. Protegendo as culturas locais, eles gastam sua renda principalmente nos mercados locais e regionais, gerando muitos empregos agrícolas e não agrícolas. Os agricultores familiares, portanto, têm um potencial único para melhorar a sustentabilidade da agricultura e dos sistemas alimentares, para os quais um ambiente político favorável os apoia nesse caminho é um imperativo (FAO, 2019).

Agricultura peri-urbana

1. Unidades agrícolas periféricas às cidades, que exploram as atividades agrícolas, sendo granjas comerciais ou semi-comerciais que cultivam hortaliças e produtos semi-processados, criam frangos e outros animais, e produzem leite e ovos (BRASIL, 2015).

Agricultura sensível à nutrição

1. Disponibilidade de alimentos frescos produzidos em bases agroecológicas, sustentabilidade social, econômica e ambiental, e promoção da agrobiodiversidade. O foco na ASN implica ter uma visão mais abrangente da questão alimentar envolvida no desenvolvimento econômico, ou seja, ingerir alimentos não apenas como gêneros alimentícios, mas também como hábitos alimentares (MALUF, 1999).

2. Agricultura que considera a composição nutricional da biodiversidade para alimentação e agricultura (em especial as variedades e cultivares de plantas e raças de animais utilizados como alimento, bem como as espécies silvestres, negligenciado e subutilizado) para enfrentar a desnutrição em todas as suas formas (FAO, 2015).

Agricultura urbana

1. Propriedades agrícolas localizadas dentro dos limites de uma cidade que produzem alimentos principalmente para consumo naquela cidade (FAO, 2005).

2. Pequenas superfícies situadas dentro de uma cidade e destinadas à produção de cultivos e criação de pequenos animais para consumo próprio ou para a venda em mercados locais (ADAM, 1999).

3. agricultura praticada no interior ou na periferia de uma localidade, cidade ou metrópole, cultivando, produzindo, criando, processando e distribuindo uma diversidade de produtos alimentares e não alimentares, utilizando os recursos humanos e materiais, produtos e serviços encontrados dentro ou em redor da área urbana (MOUGEOT, 1999).

Agrobiodiversidade

1. Variedade e variabilidade de animais, plantas e microrganismos usados direta ou indiretamente para alimentação e agricultura, incluindo culturas, gado, silvicultura e pesca. Inclui também a diversidade de espécies não colhidas que apóiam a produção (microrganismos do solo, predadores, polinizadores) e aqueles no ambiente mais amplo que apóiam os agroecossistemas (agricultura, pastoral, florestal e aquático), bem como a diversidade dos agroecossistemas (FAO, 2005).

2. Inclui todos os componentes da biodiversidade que têm relevância para a agricultura e alimentação, bem como todos os componentes da biodiversidade que constituem os agroecossistemas, pode ser compreendida como a parcela da biodiversidade utilizada pelo homem na agricultura, ou em práticas correlatas, e na natureza, de forma domesticada ou semi-domesticada (USDA, 2015).

Agroecologia

1. A ciência e prática de aplicar conceitos, princípios e conhecimentos ecológicos para o estudo, projeto e gestão de agroecossistemas sustentáveis. Inclui os papéis dos seres humanos como organismo central da agroecologia por meio de processos sociais e econômicos nos sistemas agrícolas. A agroecologia examina os papéis e interações entre todos os aspectos biofísicos, técnicos e componentes socioeconômicos dos sistemas agrícolas e suas paisagens circundantes (IPBES, 2019).

2. A agroecologia é uma ciência transdisciplinar, combinando diferentes disciplinas científicas para buscar soluções para problemas do mundo real, trabalhando em parceria com várias partes interessadas, considerando seus conhecimentos locais e valores culturais, de maneira reflexiva e iterativa que promova o co-aprendizado (USDA, 2004).

3. A agroecologia abrange uma ciência, um conjunto de práticas e um movimento e evoluiu nas últimas décadas para expandir seu escopo, com foco nos campos e fazendas para abranger toda a agricultura e sistemas alimentares. Representa agora um processo transdisciplinar campo que

inclui todos os aspectos ecológicos, socioculturais, tecnológicos, econômicos e políticos dimensões dos sistemas alimentares, da produção ao consumo (HLPE, 2014).

Alimentação no Antropoceno

Processo de alimentação, no período geológico proposto caracterizado pela humanidade como sendo a força dominante da mudança no planeta. O relatório da EAT-Lancet alerta que não iremos alcançar os ODS sem mudanças importantes no sistema alimentar. A dieta proposta no relatório da EAT-Lancet prevê um aumento no consumo de gorduras insaturadas, cereais integrais, leguminosas, verduras e frutas, além do equilíbrio no consumo de carnes e laticínios, bem como a redução de grãos refinados, alimentos ultraprocessados e com adição de açúcares e propõe uma reorientação das prioridades agrícolas para desenvolver uma ampla variedade de produtos nutritivos a partir de sistemas de produção mais amigáveis ao planeta, com predominância para o uso eficiente dos recursos naturais e fertilizantes e a diminuição das emissões de metano e óxido nitroso. A Comissão EAT-Lancet busca mobilizar os governos e a sociedade para realizar acordos, a fim de garantir a alimentação saudável e sustentável de 10.000 milhões de pessoas no planeta em 2050, além de prevenir 11 milhões de mortes prematuras em adultos por ano (WILLETT, 2019).

Alimentação saudável

1. Padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos e de acordo com as fases do curso da vida. Deve ser acessível (física e financeiramente), saborosa, variada, colorida, harmônica e segura quanto aos aspectos sanitários. Considera as práticas alimentares culturalmente referenciadas e valoriza o consumo de alimentos saudáveis regionais (como legumes, verduras e frutas), sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares (BRASIL, 2013).

2. Uma alimentação saudável, entendida enquanto um direito humano compreende um padrão alimentar adequadas as necessidades biológicas e sociais dos indivíduos de acordo com as fases do curso da vida. balanceada, que tem por característica três princípios: i) variedade, comer diferentes tipos de alimentos pertencentes aos diversos grupos; ii) moderação, não exagerar nas quantidades de alimentos ingeridas e iii) equilíbrio, consumir alimentos variados, respeitando a quantidade de porções recomendadas para cada grupo de alimentos. Além disso, uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares assumindo os significados socioculturais dos alimentos como fundamento básico conceitual. Uma alimentação saudável é

adequada quando também compreende aspectos relativos a percepção dos sujeitos sobre os modos de vida adequados, ou seja, quando alcança as expectativas identificadas pela sociedade como ideais. Neste sentido as dimensões de variedade, quantidade, qualidade e harmonia se associam aos padrões culturais, regionais, antropológicos e sociais das populações (PINHEIRO, et al. 2015).

3. As dietas devem atender às necessidades de energia e fornecer uma variedade de alimentos Alta qualidade nutricional e seu consumo deve ser inofensivo. Essas dietas devem ser acessíveis, acessíveis e culturalmente apropriadas. Não existe uma dieta "ideal" universal e as dietas geralmente são adaptar-se aos contextos e culturas locais (LEAO, 2013).

Alimento

Substância que fornece os elementos necessários ao organismo humano para a sua formação, manutenção e desenvolvimento (BRASIL, 2013).

Alimentos in natura ou minimamente processados

1. Alimentos extraídos da natureza para serem consumidos logo após sua coleta ou que passaram por processamento mínimo com a finalidade de aumentar sua duração e/ou facilitar o seu preparo (MONTEIRO, et al. 2016).

2. Alimentos não transformados (ou naturais) são as partes comestíveis das plantas (como frutas, folhas, caules, sementes, raízes) ou de animais (como músculo, miudezas, ovos, leite) e fungos, algas e água, após a separação da natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos naturais alterados por métodos que incluem a remoção de partes não comestíveis ou indesejadas e processos que incluem secagem, trituração, moagem, pulverização, fracionamento, filtração, torrefação, ebulição, fermentação não alcoólica, pasteurização, refrigeração, congelamento, colocação em recipientes e embalagem a vácuo. A distinção entre alimentos não processados e minimamente processados não são especialmente significativos. Esses métodos e processos são projetados para preservar alimentos naturais, para torná-los adequados para armazenamento, ou para torná-los seguros, comestíveis ou mais agradáveis de consumir (LEAO, 2013).

Alimentos orgânicos

1.Os alimentos orgânicos são definidos como aqueles alimentos in natura ou processados que são oriundos de um sistema orgânico de produção agropecuária. A produção de alimentos orgânicos é baseada em técnicas que dispensam o uso de insumos como pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos, medicamentos veterinários, organismos geneticamente modificados, conservantes, aditivos e irradiação. A ênfase da produção está direcionada ao uso de práticas de gestão e manejo do solo que levam em conta as condições regionais e a necessidade de adaptar localmente os sistemas de produção (FAO, 2012).

2.Alimentos orgânicos são alimentos produzidos a partir de um sistema de produção que não se reduz a uma única cultura, mas leva em conta o conjunto das explorações da unidade produtiva, as interações entre si e com o ambiente do entorno. É baseado no enfoque sistêmico, onde cada cultura ou exploração constitui um subsistema dentro de um sistema maior que é a propriedade, que por sua vez é um subsistema incluído dentro de um sistema maior, como a comunidade ou a microbacia. Na produção orgânica se privilegia a conservação ambiental como um dos componentes da produção, além de fomentar e destacar a biodiversidade, os ciclos biológicos e a atividade biológica do solo. Não é permitida a utilização de agrotóxicos tais como inseticidas, fungicidas, herbicidas, nem de antibióticos, hormônios e aditivos artificiais, ou de organismos geneticamente modificados (OGMs ou transgênicos) e a utilização de radiações ionizantes. Os controles de organismos que podem se tornar pragas ou doenças são manejados através de controle ambiental, práticas culturais e, eventualmente em casos de desequilíbrios extremos, utilizam-se pontualmente produtos de baixo impacto toxicológico. Neste sistema de produção se procura maximizar a recirculação dos nutrientes e da matéria orgânica. Priorizam-se o uso de recursos naturais renováveis, principalmente os localmente disponíveis. Procura-se utilizar eficientemente a energia solar e os processos biológicos para diminuir a dependência por recursos não renováveis (FEIDEN, SILVA. 2007).

Alimentos processados

1.Produtos manufaturados essencialmente com a adição de sal, açúcar ou óleo a alimentos in natura ou minimamente processados, como conservas de legumes, carnes salgadas, queijos (MONTEIRO, et al. 2016).

2.Inclui vegetais enlatados ou engarrafados ou leguminosas preservados em salmoura; fruta inteira conservado em calda; conservas de peixe conservadas em óleo; alguns tipos de alimentos processados de animais. A maioria dos alimentos processados possui dois ou três

ingredientes. Eles geralmente são produzidos para serem consumidos como parte de refeições ou pratos e podem ser consumidos sozinhos como lanches (SANT'ANA, 2012).

Alimentos ultraprocessados

1. Criações industriais que contêm substâncias e aditivos usados na fabricação de alimentos processados como açúcar, óleos, gorduras e sal, além de antioxidantes, estabilizantes e conservantes, ao qual são empregadas modernas e sofisticadas tecnologias, conferindo aos produtos cor, sabor, aroma e textura hiper-atrativos (MONTEIRO, et al. 2016).

Ambiente leptogênico

1. Aquele que promove escolhas saudáveis de estilo de vida, tanto em relação à alimentação quanto à prática de atividades físicas (SWINBURN, 2009).

Ambiente obesogênico

1. Conjunto das influências que o meio, as oportunidades ou as condições de vida têm na promoção da obesidade em indivíduos ou populações (SWINBURN, 2002).

2. Influência que características e condições ambientais têm sobre as escolhas e hábitos de vida dos indivíduos que favorecem o desenvolvimento da obesidade (CASTRO, 2018).

Ambiente obesogênico de dimensão macroambiental

Ambiente que influencia toda a população e inclui fatores que são afetados por dinâmicas que muitas vezes transcendem as fronteiras de um país, sendo, portanto, menos suscetíveis ao controle dos indivíduos. São exemplos de componentes dessa dimensão a política macroeconômica, o comércio internacional de alimentos, a política agrícola, o desenvolvimento urbano e o sistema de transporte (SWINBURN, 2009).

Ambiente obesogênico de dimensão microambiental

1. É caracterizada pelos espaços nos quais os indivíduos se reúnem, como os domicílios, as escolas, os locais de trabalho, as universidades e os bairros, sendo, portanto, uma dimensão em que eles podem exercer maior influência, em especial por meio de coletivos que ali atuam (SWINBURN, 2009).

Apartheid alimentar

1. A apartheid alimentar é uma construção social, ambiental e econômica que desvaloriza os seres humanos e assume que algumas pessoas não são dignas de ter acesso a alimentos nutritivos. A apartheid alimentar afeta pessoas de todas as raças, incluindo brancos pobres, embora negros e pardos sejam afetados desproporcionalmente (MHCDC, 2019).

2. A apartheid de alimentos é um sistema de segregações criado por humanos, que relega algumas pessoas à opulência alimentarem e outras à escassez de alimentos (FAO, 2019).

• **B**

Bem-estar nutricional

Estado em que as funções de consumo e de utilização de energia alimentar e de nutrientes se fazem de acordo com as necessidades biológicas do indivíduo (BRASIL, 2013).

Biofortificação de sementes

1. Consiste em um processo de cruzamento de plantas da mesma espécie, com o objetivo de gerar sementes com maior perfil nutricional de um ou mais nutrientes. Esse processo pode ser feito através de técnicas convencionais, criação seletiva ou engenharia genética (BRASIL, 2013).

2. Processo é realizado com o cruzamento de plantas da mesma espécie, gerando cultivares mais nutritiva (BRASIL, 2015).

• **C**

Cadeias curtas de abastecimento

1. Consiste em uma iniciativa de aproximar os agricultores e consumidores. Tal processo está na origem do desenvolvimento das redes agroalimentares alternativas, que se contrapõem às redes longas formadas pelas grandes cadeias do agronegócio globalizado (MARSDEN, et al. 2003).

Cadeias de produção e abastecimento

1. Rede criada entre diferentes empresas que produzem, manipulam e/ou distribuem um produto específico. Especificamente, a cadeia de fornecimento engloba as etapas necessárias para obter

um bem ou serviço do fornecedor para o cliente. O gerenciamento da cadeia de suprimento é um processo crucial para muitas empresas, e muitas empresas se esforçam para ter a cadeia de suprimentos mais otimizada, pois, geralmente, isso se traduz em custos mais baixos para a empresa. Muitas vezes, muitas pessoas confundem o termo logística com a cadeia de suprimentos. Em geral, a logística refere-se ao processo de distribuição dentro da empresa, enquanto a cadeia de suprimentos inclui várias empresas, como fornecedores, fabricantes e varejistas (INVESTOPEDIA, 2018).

Carga múltipla de desnutrição

Coexistência de várias formas de desnutrição (atraso crescimento e desperdício de crianças e deficiências vitaminas e minerais) com excesso de peso e obesidade no mesmo país, comunidade, casa ou individual (FAO, 2019)

Cidadania alimentar

1.A prática de se envolver em comportamentos relacionados à alimentação que apoiam, em vez de ameaçar, o desenvolvimento de um sistema alimentar democrático, social, economicamente justo e ambientalmente sustentável (USDA, 2004).

2.A cidadania alimentar explora a ideia de que não somos apenas consumidores no final do sistema alimentar, mas participantes dele como um todo (UK, 2005).

Comida

1.Construção ideológica com dimensões simbólicas que anuncia a escolha, a seleção e a preparação de alimentos articulada a natureza, biologia e sociedade (WOORTMANN, 1978).

2.A comida pode ser compreendida como uma expressão conceitual da vida cotidiana que transcende o ato de alimentar-se e indica a materialização da condição, identidade e diferenças sociais (BOURDIE, 1980).

3.A comida, pode ser compreendida como uma expressão cultural e conceitual, do mundo e da vida cotidiana. Na gramática cultural, as comidas possuem historicidade e uma dinâmica própria fundada por conhecimentos antropológicos, que nem sempre alimentam, mas, podem estabelecer identidades sociais. Expressam funcionamento social e “estimulam” relações sociais, como categoria do cotidiano, estando envoltas em significados, expressando relações e atuando como estruturantes da organização social (SILVA, FREITAS, 2013).

Cultura Alimentar

Conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado (COTRERAS, GRACIA, 2011).

- **D**

Desenvolvimento Sustentável

1.Desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras em satisfazer suas próprias necessidades (INBS, 2018).

2.Desenvolvimento que atende às necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações de atenderem as suas próprias necessidades. O desenvolvimento sustentável inclui a sustentabilidade econômica, ambiental e social, que são pilares independentes e mutuamente fortalecedores e podem ser alcançados através da gestão racional do capital físico, natural e humano. A erradicação da pobreza, a mudança dos padrões de consumo e produção insustentáveis e a proteção e gestão da base de recursos naturais para o desenvolvimento econômico e social são os objetivos abrangentes e os requisitos fundamentais do desenvolvimento sustentável (FAO, 2018).

Deserto alimentar

1.Áreas que não propiciam o acesso a alimentos que compõem uma dieta saudável, devido à baixa disponibilidade de estabelecimentos que comercializam esses produtos ou difícil acessibilidade física a esses estabelecimentos (BEAULAC, et al. 2014).

2. Desertos alimentares são locais onde o acesso a alimentos in natura ou minimamente processados é escasso ou impossível, obrigando as pessoas a se locomoverem para outras regiões para obter esses itens, essenciais a uma alimentação saudável (DURAN, 2013).

3.Área relativa a um setor censitário de baixa renda com pelo menos 500 pessoas, ou 33% da população, vivendo a uma distância de mais de 1 milha (áreas urbanas) ou mais de 10 milhas (áreas rurais) de um supermercado ou mercearia (USDA, 2008).

Desnutrição

Resultado de uma ingestão nutricional deficiente em quantidade e / ou qualidade, ou absorção e / ou uso biológico deficiente em nutrientes consumido como resultado de casos repetidos de doenças. A desnutrição inclui insuficiência de peso em relação à idade, estatura muito curta para a idade (crescimento), magreza perigosa em relação com estatura (perda) e déficit de vitaminas e minerais (falta de desnutrição de micronutrientes) (FAO, 2019).

Desperdício de alimentos

Perdas de alimentos resultantes de decisões de descartar alimentos que ainda tenham valor. O desperdício de alimentos é mais frequentemente associado ao comportamento de varejistas do setor de serviços alimentícios e dos consumidores, mas o desperdício e as perdas de alimentos ao longo de toda a cadeia de suprimento de alimentos (ALVARENGA, FIGUEIREDO, 2015).

Determinantes sociais da Saúde

1. Fatores sociais, econômicos, culturais, étnicos/raciais, psicológicos e comportamentais que influenciam a ocorrência de problemas de saúde e seus fatores de risco na população (CDSS, 2010).
2. Termo que sintetiza os determinantes sociais, econômicos, políticos, culturais e ambientais na saúde (BUSS, PELLEGRINI, 2007).
3. Condição inerente ao próprio sistema capitalista, no qual um pequeno grupo de pessoas detém os meios de produção e o capital financeiro, enquanto a grande maioria da população é possuidora apenas de sua força de trabalho (BREILH, 2006).

Dieta

1. Os tipos de alimentos que seguem um padrão específico que uma pessoa ou comunidade consome (BUSS, PELLEGRINI, 2007).

Dieta Afluente

2. Dieta caracterizada por um excesso de alimentos de grande densidade energética, com alto teor em gordura e em açúcar refinado simples, e por uma diminuição no consumo de carboidratos complexos (fonte importante de fibras alimentares) (DIEZ, 2003).

Dieta saudável

Necessidades de macronutrientes (proteínas, gorduras e carboidratos, incluindo fibras alimentares) e micronutrientes essenciais (vitaminas, minerais e oligoelementos) específico de acordo com sexo, idade, nível de atividade física e o estado fisiológico de cada pessoa (FAO, 2019).

Direito humano à alimentação adequada

1. Direito humano indivisível, universal e não discriminatório que assegura a qualquer ser humano uma alimentação saudável e condizente com seus hábitos culturais (BRASIL, 2013).

2. Acesso físico e econômico de todas as pessoas aos alimentos e aos recursos, como emprego ou terra, para garantir esse acesso de modo contínuo. Esse direito inclui a água e as diversas formas de acesso à água na sua compreensão e realização. Ao afirmar que a alimentação deve ser adequada entende-se que ela seja adequada ao contexto e às condições culturais, sociais, econômicas, climáticas e ecológicas de cada pessoa, etnia, cultura ou grupo social (BRASIL, 1948).

Direito humano à alimentação e nutrição adequadas - DHANA

1.o DHANA é composto por duas dimensões. A primeira, e mais imediata, é o direito de não sofrer fome. A segunda dimensão se realiza quando "cada homem, mulher e criança, sozinho ou em companhia de outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para sua obtenção". De maneira geral, sua promoção implica acesso a todos os direitos necessários para que as pessoas consigam se alimentar de forma digna e emancipatória, superando todas as insustentabilidades, injustiças e desigualdades, o que inclui as desigualdades econômica e social, de raça, de etnia, de gênero e de e de geração que afetam o processo alimentar (SANTARELLI, BURITY, 2017).

- **E**

Educação Alimentar e Nutricional

Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2013).

Educação nutricional

1. Estratégia de ação a ser adotada prioritariamente em saúde pública para conter o avanço da prevalência de doenças crônico-degenerativas (MONTEIRO, et.al. 2019).

2. Educação do público com vistas a uma melhora geral do estado nutricional, principalmente através da promoção de hábitos alimentares adequados, eliminação de práticas dietéticas insatisfatórias, introdução de melhores práticas de higiene da alimentação e uso mais eficiente dos recursos disponíveis (WHO, 2016).

Escala de Experiência em Insegurança Alimentar

É uma escala de segurança alimentar baseada na experiência usada para medir o acesso a comida em diferentes níveis de gravidade que pode ser comparado em todos os contextos. Baseia-se nas respostas diretas de pessoas a perguntas sobre a presença de condições e comportamentos conhecidos por refletirem limitações no acesso aos alimentos (FAO, 2019).

Estado nutricional

Estado fisiológico de uma pessoa que é derivado da relação entre a ingestão de nutrientes, necessidades nutricionais e a capacidade do corpo de digerir, absorver e usar esses nutrientes (FAO, 2019).

- **F**

Fertilizantes Orgânicos

1.Fertilizantes derivados de materiais e processos naturais, como excrementos de animais, humanos ou insetos; em decomposição matéria vegetal; resíduos de animais ou peixes, incluindo ossos refeição; flora marinha, incluindo algas ou algas. Fertilizantes orgânicos podem ser adicionados ao solo para melhorar o solo estrutura e / ou aumentar o crescimento de plantas e culturas (MARCARTHUR, 2018).

Fome

A fome é uma sensação física desconfortável ou dor causada pelo consumo de energia alimentar insuficiente (FAO, 2019).

- G

Gestão sustentável e eficiente dos recursos naturais

1.O manejo sustentável de recursos garante que o uso da biodiversidade e dos componentes dos ecossistemas não se reduzam no longo prazo. O manejo sustentável da agricultura, aquicultura e silvicultura pode minimizar as perdas da biodiversidade, ao mesmo tempo em que oferece uma série de benefícios a longo prazo. Estes incluem a melhoria da fertilidade do solo, o controle da erosão, o aumento da polinização, a redução de doenças e a contribuição para meios de subsistência sustentáveis (NBSAP, 2018).

Governança do sistema alimentar

Dotar as organizações globais, regionais e nacionais com a capacidade de contribuir efetivamente com a formulação, o planejamento, a implementação e o monitoramento da legislação, políticas e programas de segurança alimentar e nutrição que incorporem os princípios e práticas de governança do direito à alimentação, de acordo com as orientações fornecidas pelo Comitê Mundial de Segurança Alimentar. Esse Mecanismo que facilita o debate, a convergência de pontos de vista e a coordenação de ações para melhorar a segurança alimentar nos níveis global, mas também regional e nacional (BRASIL, 2015).

- H

Hortas comunitárias

É a horta cultivada em conjunto por grupos de famílias ou pessoas de uma comunidade, através de cooperativas de produção, que ficarão responsáveis pelo gerenciamento da produção. A gestão das hortas comunitárias incorpora a participação ativa da comunidade, responsável pela administração e manejo das mesmas, e, eventualmente, com o acompanhamento técnico e fiscalização do poder público. Em geral, são instaladas em áreas urbanas ociosas (públicas e particulares), usadas para o cultivo de hortaliças, plantas medicinais, produção de mudas, leguminosas, frutas e outros alimentos e sua produção abastece famílias que moram perto destes terrenos (ARRUDA, 2006).

- I

Ingredientes culinários processados

São substâncias derivadas de alimentos por processos como prensagem, refino, moagem, moagem e secagem. Alguns métodos usados para tornar processados ingredientes culinários são originalmente antigos. Mas agora eles geralmente são produtos industriais, projetado para fabricar produtos duráveis, adequados para uso em cozinhas domésticas, de restaurantes e cantinas para preparar, temperar e cozinhar pratos e refeições preparados na hora. Isoladamente, os ingredientes culinários processados são desequilibrados, sendo esgotados em alguns ou nutrientes (SANT'ANA, 2012).

Impérios Alimentares

Entendido como um modo de ordenamento que tende a torna-se dominante, ou ainda, que exerce um poder monopólico crescente sobre as relações que encadeiam a produção, o processamento, a distribuição e o consumo de alimentos (PLOEG, 2008).

Iniquidade

1. Distribuição desigual de poder, prestígio e recursos entre grupos sociais (HARVEY, 2016).
2. Refere-se a uma menor cobertura e/ou pior qualidade dos serviços oferecidos (MARMOT & BELL, 2016).

Iniquidades em saúde

1.Colocam determinados grupos sociais em situações persistentes de desvantagem e discriminação, as quais afetam a saúde de um grupo social de modo distinto dos demais grupos (BRAVEMAN, 2011).

2.Desigualdades consideradas injustas ou decorrentes de alguma forma de injustiça (BARRETO, 2017).

Insegurança alimentar aguda

Insegurança comida aguda é definida como um estado de insegurança alimentar, em área específica e em um determinado momento, que é uma gravidade tal que ameaça vidas humanas ou meios de subsistência, independentemente das causas, contexto ou duração. A este respeito, é pertinente fornecer orientação estratégica focada nos objetivos a curto prazo para prevenir, mitigar ou reduzir os efeitos da insegurança alimentar que ameaça vidas humanas ou a mídia de subsistência (FAO, 2019).

Insegurança alimentar crônica

Insegurança alimentar que persiste ao longo do tempo, principalmente devido a causas estruturais. Pode incluir insegurança alimentar sazonal que ocorre em períodos com condições não excepcional A este respeito, verifica-se relevante fornecer orientação estratégica que foca na melhoria a médio e longo prazo tanto da qualidade quanto da quantidade do consumo de alimentos para levar uma vida ativa e curar (FAO, 2019).

Insegurança alimentar grave

Insegurança alimentar grave: nível de insegurança comida em que as pessoas provavelmente eles ficaram sem comida, estão com fome e, no caso mais extremo, eles passam dias sem comer, colocando sua saúde e bem-estar em sério risco (FAO, 2019).

Insegurança alimentar moderada

É o nível de insegurança alimentar que as pessoas enfrentam incertezas com sobre a sua capacidade de conseguir comida e são obrigados, em determinadas épocas do ano, a reduzir a quantidade ou a qualidade dos alimentos que eles consomem porque não têm dinheiro ou outros recursos. Portanto, a insegurança alimentar Moderado é definido como a falta de acesso

uniforme alimentar, reduzindo a qualidade de dieta, perturba os hábitos alimentares e pode ter consequências negativas para a nutrição, saúde e bem-estar (FAO, 2019).

- **L**

Letramento alimentar

1. O grau em que os indivíduos têm a capacidade de obter, processar e compreender informações básicas tomar decisões apropriadas sobre alimentação (BAKER, 2006).

2. O letramento alimentar pode ser considerado como um conjunto de competências, habilidades inter-relacionadas e habilidades em relação a um nível funcional, relacional e crítico: conhecer, fazer, sentir, querer, ser. Inclui um conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes concentradas em seis domínios: habilidades e comportamentos (ações físicas ou habilidades envolvendo alimentos), escolhas de alimentos / saúde (ações associadas à escolhas informadas sobre uso de alimentos), cultura (aspecto social da comida), conhecimento (capacidade de entender e buscar informações sobre alimentos), emoções (a influência de atitudes e motivação) e sistemas alimentares (a capacidade de entender a complexidade do sistema alimentar) (TRUMAN, 2017).

3. Capacita indivíduos, famílias, comunidades ou nações a proteger a qualidade da dieta. É composto por uma coleção de conhecimentos inter-relacionados, habilidades e comportamentos necessários para planejar, gerenciar, selecionar, preparar e comer alimentos para atender às necessidades e determinar a ingestão. Esses elementos representam a chave fatores - nada fáceis e simples de traduzir em ações na vida cotidiana - que influenciam pragmaticamente os hábitos alimentares e, conseqüentemente, a saúde e bem estar (VIDGEN, GALLEGOS, 2014).

4. Compreensão do impacto de suas escolhas alimentares na saúde, no meio ambiente e na economia (UK, 2015).

- **M**

Macroambiente

1. Envolve aspectos como produção e comercialização dos alimentos, normas sociais e marketing (STORY, 2008).

Modos de vida em harmonia com a natureza

1. Conjunto de hábitos, incorporado em um contexto social e apoiado por infraestruturas eficientes, gerando escolhas e ações que minimizam o uso de recursos naturais e a geração de emissões, resíduos e poluição, ao mesmo tempo em que apoiam a justiça e a prosperidade para todos. Criar estilos de vida sustentáveis requer uma mudança nas normas sociais, políticas e design da infraestrutura; significa repensar os modos de vida, como se compra e como a vida cotidiana é organizada. Trata-se também de alterar como se socializa, troca, compartilha, educa e constrói identidades. Trata-se de transformar as sociedades e viver em equilíbrio com o ambiente natural. No âmbito da cidadania, em casa e no trabalho, muitas das escolhas sobre consumo de energia, alimentos, transportes, resíduos, comunicação e interação contribuem para a construção de estilos de vida sustentáveis. A educação e a capacitação são essenciais, bem como a participação plena da sociedade civil na transição e o envolvimento do setor empresarial são fundamentais para desenvolver soluções inovadoras para estilos de vida sustentáveis (PNUMA, 2016).

2. Forma de viver possibilitada por infraestruturas, bens e serviços eficientes e pela escolha de ações individuais que minimizam o uso dos recursos naturais e a geração de emissões, resíduos e poluição, simultaneamente apoiando o desenvolvimento e o progresso socioeconômico equitativo para todos. Diz respeito à transformação das sociedades e da convivência em equilíbrio com o meio ambiente natural. Como cidadãos, em casa e no trabalho, muitas das nossas escolhas referentes ao uso de energia, transporte, alimentos, lixo, comunicações e solidariedade contribuem para a construção de estilos de vida sustentáveis (BRASIL, 2013).

- **N**

Nutricionismo

1. Alimentação saudável se reduz à composição química dos alimentos e ao papel que determinados nutrientes, como gordura, sódio e fibras exercem sobre a saúde humana. 42

2. Alimentação com foco nos nutrientes de forma isolada sem dar importância ao alimento como um todo; vende a ideia inadequada de que, adicionando nutrientes a qualquer coisa, essa coisa se torna alimento (BRASIL, 2010).

3. Fenômeno que aconteceu ao longo de muitas décadas, decorrente de esforços da mídia e mesmo da academia da ciência da nutrição, levando a população a pensar nos alimentos a partir de uma visão reducionista sobre os nutrientes contidos nos alimentos e suas funções no organismo. Não considera que o efeito de um nutriente depende da combinação de alimentos e nutrientes daquela dieta e do seu efeito sinérgico no organismo que o recebe (SCRINIS, 2012).

Oásis alimentares

Áreas em que as partes interessadas (stakeholders) conseguiram limitar o acesso a opções menos saudáveis para apoiar hábitos mais saudáveis (BRIDLE-FITZPATRICK, 2006)

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)

Também conhecidos como Objetivos Globais, são um chamado global para ação contra a pobreza, proteção do planeta e para garantir que todas as pessoas tenham paz e prosperidade. Os 17 ODS foram definidos a partir dos resultados dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, incluindo novos temas, como as mudanças climáticas, desigualdade econômica, inovação, consumo sustentável, paz e justiça, entre outras prioridades. Os objetivos são interconectados – o sucesso de um ODS envolve temas que estão associados a outros objetivos. Foram definidas orientações e metas para todos os países adotarem em acordo com suas prioridades e desafios ambientais de todo o planeta (ONU, 2018)

Obesidade

1. Problema de saúde pública em função dos impactos que pode causar nos indivíduos e na sociedade, além de ser uma doença passível a ações de controle, prevenção e tratamento (ANJOS, 2006).

2. Obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo excesso de gordura corporal, que causa prejuízos à saúde do indivíduo. A obesidade coincide com um aumento de peso, mas nem todo aumento de peso está relacionado à obesidade, a exemplo de muitos atletas, que são “pesados” devido à massa muscular e não adiposa (BRASIL, 2010).

● P

Padrões alimentares

As quantidades, proporções, variedade ou combinações de diferentes alimentos e bebidas nas dietas e os frequência com que são habitualmente consumidos (USDA, 2015).

Padrões sustentáveis de produção e consumo

1. O uso de serviços e produtos que respondem às necessidades básicas trazem uma melhor qualidade de vida, ao mesmo tempo que minimizam o uso de recursos naturais e materiais

tóxicos, bem como as emissões de resíduos e poluentes ao longo do ciclo de vida do serviço ou do produto, de forma a não comprometer as necessidades das futuras gerações (USDA, 2018).

2. Os padrões para produtos estabelecem as características específicas de um produto, tais como seu tamanho, formato, desenho, funções e desempenho, ou a forma como é rotulado ou embalado antes de ser colocado à venda. Em certos casos, a forma como um produto é produzido pode afetar essas características, portanto pode ser mais adequado estabelecer regulamentações e padrões técnicos referentes ao processo e métodos de produção de um produto, ao invés de suas características (PNUMA, 2016).

Pântanos alimentares

1. Exposição excessiva a estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis em comparação com estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (MUI, 2017).

2. Áreas geográficas com acesso desproporcional a pontos de venda de alimentos, com uma abundância de alimentos com alta densidade energética e pobres em nutrientes (ROSE, RICHARDS, 2018).

3. Ambientes com grande estímulo ao consumo de alimentos não saudáveis, como restaurantes do tipo fast food, que oferecem porções extras, ou ainda, áreas com forte apelo de marketing e propaganda de alimentos não saudáveis (YANG, et al. 2012).

Patrimônio alimentar

1. Um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade (BARRETO, 2017)

2. O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte (UK, 2017).

3. É o resultado do diálogo histórico entre culturas diversas como a dos povos indígenas, dos migrantes forçados da África e das populações migrantes portuguesa, espanhola, italiana, alemã e japonesa, entre outras. Somado a isso, os distintos biomas que compõem nosso país proporcionam uma valiosa sócio biodiversidade, expressa pela variedade de frutas, verduras,

legumes, sementes oleaginosas, cereais e leguminosas, contribuindo não apenas com o nosso patrimônio culinário, mas também com uma imensa disponibilidade de variados nutrientes, essenciais para uma alimentação saudável (HLPE, 2014).

Perdas de alimentos

1.As perdas alimentares referem-se a um decréscimo, em todas as fases da cadeia alimentar, antes do consumo, em massa, dos alimentos que foram originalmente destinados ao consumo humano, independentemente da causa (HLPE, 2014).

2.A perda de alimentos nos segmentos de produção e distribuição da cadeia de suprimento alimentar é causada principalmente pelo funcionamento do sistema de produção e fornecimento de alimentos ou por sua estrutura institucional e legal. Uma parte importante da perda de alimentos é chamada de desperdício de alimentos (FAO, 2018).

Perda e desperdício de alimentos

Perda e desperdício de alimentos referem-se a uma diminuição em todas as etapas da cadeia alimentar desde a colheita ao consumo em massa de alimentos originalmente destinados ao consumo humano, independentemente da causa (HLPE, 2014).

Produção industrial de alimentos

Um amplo espectro de modelos agrícolas baseados em torno de produção especializada de produtos básicos e o uso de insumos sintéticos. Essa definição assim abrange a "agricultura convencional" de menor escala bem como sistemas industrializados em larga escala (HLPE, 2014).

Produção Regenerativa de alimentos

Produção de alimentos, em seu sentido mais amplo, utilizando abordagens que contribuem para a melhoria saúde do ecossistema natural circundante (MARCARTHUR, 2018).

Produtos ultraprocessados

Fórmulas industriais manufaturadas a partir de substâncias derivadas de alimentos ou sintetizadas a partir de outras fontes orgânicas. Tipicamente, esses alimentos contêm poucos ingredientes integrais ou até mesmo nenhum, estão prontos para consumir ou aquecer e são gordurosos, salgados ou açucarados, além de não conterem fibra, proteína, diversos micronutrientes e outros compostos bioativos (UK, 2017).

- **R**

Recomendações nutricionais

Prescrições quantitativas que se aplicam aos indivíduos para ingestão diária de nutrientes e calorias, conforme as suas necessidades nutricionais (BRASIL, 2013).

Regime alimentar

Acesso a alimentos adequados e saudáveis com muitos determinantes, refletindo as principais tendências do sistema alimentar mundial (FAO, 2013)

Regulação de alimentos

1. Processo de gestão de riscos das potenciais deficiências ou adversidades, que resultam do consumo ou uso de produtos de interesse à saúde, adotado pelas instituições do Estado (BAKER, 2006).

2. Estabelecimento de regras para a rotulagem e composição de alimentos processados, divulgação e propaganda de alimentos e manutenção da qualidade em todas as etapas da cadeia produtiva e nos locais de consumo (VIDGEN, 2014)

Regulação da Publicidade de Alimentos

Segundo a RDC nº 24/2010, dispõem “sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional (BRASIL, 2017).

Rotulagem frontal de alimentos

1. Medida de saúde pública que visa à divulgação de informação clara, precisa e objetiva ao consumidor sobre os principais ingredientes críticos presentes nos alimentos ultraprocessados: tais como açúcar, gordura e sal. O objetivo é auxiliar o consumidor na interpretação da declaração de nutrientes desses alimentos e priorizar a oferta de informações claras e seguras aos cidadãos, ao invés de privilegiar os interesses da agroindústria de alimentos processados e ultraprocessados, reconhecidamente não saudáveis (MINSAL, 2009).

Rotulagem nutricional

1. Informação ao consumidor sobre os componentes nutricionais de um alimento ou de sua preparação, incluindo a declaração de valor energético e de nutrientes que o compõem (BRASIL, 2013)

2. Os rótulos dos alimentos são informações elaboradas com base em códigos obrigatórios ou voluntários, criados em conjunto pela indústria alimentícia e os responsáveis pelas políticas, e podem informar os consumidores sobre: as qualidades do produto, seu uso adequado, seus benefícios, seus possíveis riscos, onde e como é produzido, a data de validade. Ao fornecer uma lista do conteúdo de nutrientes ou ao usar rótulos interpretativos, ou seja, gráficos, cores ou símbolos relacionados com esse conteúdo, os rótulos dos alimentos podem ajudar os consumidores a tomar decisões que levam em conta a nutrição (UK, 2017).

- S

Segurança Alimentar

A segurança alimentar existe quando todas as pessoas têm acesso físico e econômico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para atender às suas necessidades e preferências alimentares por vida ativa e saudável (DURAN, 2013).

Segurança Alimentar e Nutricional

1. Realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como

base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (SWINBURN, et al. 2019).

2. Conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que assegure a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2013)

3. Quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm condições físicas, sociais e econômicas. Acesso a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que atendam às suas necessidades e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável. A segurança alimentar é necessária para manter um ótimo estado nutricional e na sua definição é o requisito para alimentos nutritivos, que se refere não apenas a quantidades suficientes de alimentos (em termos de calorias), mas também com qualidade suficiente (em termos de variedade e conteúdo de micronutrientes). A ausência de qualquer componente do acima exposto, incluindo aceitabilidade cultural de alimentos e estabilidade de alimentos disponibilidade, acesso ou utilização resulta em insegurança alimentar (MONTEIRO, et.al. 2019).

Segurança e qualidade dos alimentos

Atributos referentes à inocuidade dos alimentos e ao seu valor nutritivo (BRASIL, 2013).

Sementes criolas (tradicionais)

São variedades desenvolvidas, adaptadas ou produzidas por agricultores familiares, assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, com características bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades (FAO, 2012).

Sistema Agroflorestal

Nome coletivo dos sistemas e tecnologias de uso da terra em que plantas perenes lenhosas são usadas deliberadamente nas mesmas unidades de manejo da terra que as culturas agrícolas e / ou animais, em alguma forma de arranjo espacial ou sequência temporal. Nos sistemas agroflorestais existem interações ecológicas e econômicas entre os diferentes componentes. Sistema dinâmico de gestão de recursos naturais, de base ecológica, que, através da integração de árvores nas fazendas e na paisagem

agrícola, diversifica e sustenta a produção para aumento dos benefícios sociais, econômicos e ambientais para os usuários da terra em todos os níveis (BRASIL, 2015).

Sistemas alimentares

1. Conjunto de atividades e seus resultados no qual a produção, o processamento, a distribuição, o marketing e o consumo de alimentos estão integrados às dimensões ambientais, econômicas, sociais, cultural e de saúde, tendo como perspectiva sua sustentabilidade (CASTRO, 2018).

2. Redes interdependentes dos setores de suprimentos agrícolas, agricultores, indústrias de alimentos, setores de embalagens, reciclagem, equipamentos, transportadores, restaurantes, serviços financeiros e de comunicação, inovação tecnológica e organizações públicas responsáveis pelas políticas de alimentação e agricultura em uma área geográfica, que participam direta e indiretamente na criação de fluxos de bens e serviços direcionados para satisfazer as necessidades alimentares dos consumidores daquela mesma área ou outras com as quais mantém relação (SCRINIS, 2012).

3. Reunião de todos os elementos (ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestruturas, instituições, etc.) e atividades relacionadas à produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos, além dos resultados dessas atividades, como os impactos socioeconômicos e ambientais (FAO, 2019).

4. Caminhos do alimento desde sua produção até o seu consumo, incluindo plantio, colheita, processamento, embalagem, transporte, comercialização, consumo e descarte. Os sistemas alimentares também incluem as dinâmicas que são estabelecidas em cada um dos processos (por exemplo, tipo de mão de obra, tecnologias e materiais utilizados (BRASIL, 2013).

5. Abrange toda a cadeia de valor da produção de alimentos para consumo humano, de atividades agrícolas e outros meios, através do manuseio, transporte, armazenamento, processamento, distribuição e consumo para produtos orgânicos gestão e eliminação de resíduos (humanos) (HLPE, 2017).

Sistemas alimentares mistos

Produtores de alimentos contam com mercados formais e informais para vender suas produções. Alimentos ultraprocessados são mais acessíveis, física e economicamente, enquanto os alimentos mais perecíveis são mais caros. O marketing e a publicidade de alimentos ultraprocessados são feitos de forma intensiva e acompanham as atividades diárias (campanhas em meios de comunicação, internet, outdoors, lugares de massa). O poder público regula pouco os aspectos relacionados à

alimentação e nutrição, embora existam padrões de segurança e qualidade dos alimentos, que muitas vezes não podem ser seguidos pelos produtores, especialmente os pequenos (FAO, 2019).

Sistemas alimentares modernos

Os sistemas alimentares modernos são caracterizados por opções alimentares mais diversas o ano todo e por processamento e embalagem para prolongar a vida útil dos alimentos. Esses sistemas incluem tanto formal quanto mercados facilmente acessíveis em áreas de alta renda e desertos alimentares e pântanos alimentares em áreas de baixa renda (FAO, 2012).

Sistema alimentar sustentável

Sistema alimentar que garanta a segurança alimentar e a nutrição para todos, de tal forma que as bases econômicas, sociais e ambientais para gerar segurança alimentar e nutrição das gerações futuras não sejam comprometidas (HLPE, 2014).

sistemas alimentares tradicionais

Consumidores contam com alimentos, coletados ou produzidos para consumo próprio ou vendidos principalmente através de mercados informais. As cadeias de abastecimento de alimentos são normalmente composta por produtores locais, com acesso limitado ou sazonal a determinados tipos de alimentos, especialmente os de origem animal e certas frutas e hortaliças. Os ambientes alimentares geralmente estão limitados à própria produção e mercados informais que são diários ou semanais, ou ainda estão distantes das comunidades (FAO, 2019).

Sindemia Global

Três pandemias – obesidade, desnutrição e mudanças climáticas – interagem umas com as outras, compartilham determinantes e, portanto, exercem uma influência mútua em sua carga para a sociedade. Suas causas passam pelos interesses comerciais que orientam o modelo hegemônico do sistema agroalimentar global, pela falta de vontade das lideranças políticas e pela frágil e insuficiente ação da sociedade em geral (SWINBURN, et al. 2019).

Sistema socioecológico

Um sistema integrado que inclui sociedades e ecossistemas humanos, nos quais os humanos fazem parte natureza. As funções de tal sistema surgem das interações e interdependências do sistema social e

subsistemas ecológicos. A estrutura do sistema é caracterizada por feedbacks recíprocos, enfatizando que os seres humanos devem ser vistos como parte da natureza e não da natureza (CARSO, PETERSON, 2016).

Soberania Alimentar

O direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade. A soberania alimentar é a via para se erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (MISRA, KHURANA, 2008).

Sóciobiodiversidade

Conceito que envolve a relação entre a diversidade biológica, os sistemas agrícolas tradicionais (agrobiodiversidade) e o uso e manejo destes recursos junto com o conhecimento e cultura das populações tradicionais e agricultores familiares. São “bens e serviços gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse de povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem (FAO, 2019).

Subsídios a alimentos

Os subsídios aos alimentos foram aplicados por alguns países para permitir principalmente que os preços dos alimentos básicos fossem acessíveis à população de baixa renda, estimulando assim o acesso, sobretudo, às calorias, em detrimento de uma série de nutrientes (BREILH, 2006).

● T

Transição alimentar e nutricional

1.Modernização, urbanização, desenvolvimento econômico e aumento da riqueza levam a mudanças previsíveis na dieta, denominada "transições nutricionais" (MISRA, KHURANA, 2008).

2.Mudanças lentas ou rápidas que ocorrem no padrão alimentar das crianças, à medida que a amamentação vai sendo substituída por outros produtos, até atingir o padrão alimentar da família (BRASIL, 2013).

Tributação de alimentos

Carga tributária incidente sobre os alimentos, que expande o número de tributos e concede maior importância aos impostos sobre a produção e o consumo. Os alimentos que encontramos nas prateleiras dos mercados trazem em seu preço não apenas o valor agregado daquela produção, mas também impostos, que são muitas vezes altos. No entanto, isso não é regra para todos os produtos (FAO, 2019).

- **V**

Vigilância alimentar e nutricional

1. Coleta e análise de informações sobre a situação alimentar e nutricional de indivíduos e coletividades, com o propósito de fundamentar medidas destinadas a prevenir ou corrigir problemas detectados ou potenciais. Nota: é um requisito essencial para justificar, racionalmente, programas de alimentação e nutrição. Ver Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2013)

2. Sistema de monitoramento da situação alimentar e nutricional da população por meio da coleta, do processamento e da análise de dados antropométricos. 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 (FAO, 2019).

Vigilância nutricional

Informações sobre o estado de nutrição dos grupos biológicos (crianças, gestantes) e sociais (baixa renda) mais expostos aos problemas da nutrição (BRASIL, 2013).

Vigilância sanitária dos alimentos

Verificação da aplicação de normas e condutas objetivando assegurar a necessária qualidade dos alimentos (BRASIL, 2013).