



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA INFORMAÇÃO
CURSO DE BIBLIOTECONOMIA**

ANDERSON MELO DUARTE

TESAURO DE ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA

**FORTALEZA
2022**

ANDERSON MELO DUARTE

TESAURO DE ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Graduação em Biblioteconomia do Centro de Humanidades da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Biblioteconomia.
Orientador: Heliomar Cavati Sobrinho

FORTALEZA
2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

D87t Duarte, Anderson Melo.
TESAURO DE ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA / Anderson Melo Duarte. – 2022.
39 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Humanidades, Curso de Biblioteconomia, Fortaleza, 2022.
Orientação: Prof. Dr. Heliomar Cavati Sobrinho.

1. Alimentação Inclusiva. 2. Tesouros. 3. Linguagens Documentais. I. Título.

CDD 020

ANDERSON MELO DUARTE

TESAURO DE ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Graduação em Biblioteconomia do Centro de Humanidades da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Biblioteconomia.

Aprovado em ___ / ___ / _____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Heliomar Cavati Sobrinho (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Jefferson Veras Nunes
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Antônio Wagner Chacon Silva
Universidade Federal do Ceará (UFC)

AGRADECIMENTOS

Para muitos, o trabalho de conclusão de curso representa a etapa final que completa o ciclo da graduação, o momento de vislumbrar novos horizontes. No entanto, para mim, ele representa uma barreira.

Contemplar o momento final dessa fase parece aterrador, não é uma tarefa fácil, sobretudo depois de tempos tão tenebrosos que foram os anos 2020 e 2021, quando fomos assolados por uma pandemia que fragilizou as pessoas e enfraqueceu nossas relações. Por isso, preciso reconhecer o apoio recebido durante essa trajetória.

Agradeço aos meus pais, que possibilitaram meus estudos desde sempre; ao meu companheiro, que me incentivou e transmitiu segurança mesmo quando eu pensei em desistir; ao meu orientador, que, para além das contribuições na pesquisa, foi humano e compreensivo com minhas dificuldades; aos amigos e familiares, que proveram o suporte emocional que faltava em alguns dias; e a oportunidade de ter estudado em uma universidade pública e gratuita.

RESUMO

O presente trabalho se propôs a criar um tesouro com termos relacionados à alimentação inclusiva, proposta que se dispõe a incluir pessoas com restrições alimentares em todos os ambientes em que se ocorre o consumo de alimentos, promovendo a oferta de alimentos sem as substâncias que fariam mal à essas pessoas ou, pelo menos, fazendo com que parte dos alimentos oferecidos nesse local estejam livres dessas substâncias e/ou devidamente identificados com essa informação. O tesouro, que é um tipo de linguagem documental que preserva a relação entre os termos que o compõem, foi elaborado a partir do modelo conceitual proposto por Cervantes. As linguagens documentais são usadas para manter a coesão da representação de documentos e evitar os fenômenos de redundância e ambiguidades que ocorrem na linguagem natural. É importante que os termos que compõem o tesouro sejam condizentes com a linguagem adotada pela população que poderá pesquisar pelos documentos representados. Foram cotejados 97 termos a partir de dois documentos pertencentes a esse subdomínio da gastronomia a partir dos quais foi elaborado o tesouro. Ficou constatado a eficiência do modelo de Cervantes para a elaboração de tesouros, mas, também, que a representação dos documentos referentes à temática é díspar da linguagem utilizada pelas pessoas fora do meio acadêmico.

Palavras-chave: alimentação inclusiva; tesouros; linguagens documentais.

ABSTRACT

The proposal of this present work is to create a thesaurus with terms related to inclusive eating, a proposal that is willing to include people with dietary restrictions in all environments where food consumption occurs, promoting the supply of food without the substances that would harm these people or, at least, making part of the food offered in that place free of these substances and/or properly identified with this information. The thesaurus, which is a type of documental language that preserves the relationship between the terms that compose it, was elaborated from the conceptual model proposed by Cervantes. Documentary languages are used to maintain the cohesion of document representation and avoid the phenomenon of redundancy and ambiguities that occur in natural language. It is important that the terms that make up the thesaurus are consistent with the language adopted by the population that will be able to search for the documents represented. 97 terms were compared from two documents belonging to this subdomain of gastronomy from which the thesaurus was created. It was verified the efficiency of Cervantes' model for the elaboration of thesaurus, but also that the representation of the documents referring to the theme is different from the language used by people outside the academic environment.

Key-words: inclusive eating; thesaurus; documental languages.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Sintomas que podem ser causados por intolerâncias alimentares	13
Quadro 2 - Elementos básicos para uma LD.....	16
Quadro 3 - Sistematização de etapas da construção de tesauros.....	19
Quadro 4 - Amostra da Coleta dos termos.....	21
Quadro 5 - Amostra da Classificação dos termos.....	22
Quadro 6 - Amostra da verificação dos termos.....	22
Quadro 7 - Abreviaturas do tesouro.....	23
Quadro 8 - Amostra do Tesouro.....	24

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	RESTRIÇÃO ALIMENTAR	13
3	LINGUAGENS DOCUMENTÁRIAS	16
4	METODOLOGIA E RESULTADO	19
4.1	Aplicação no modelo de cervantes	19
4.1.1	A: DELIMITAÇÃO DO SUBDOMÍNIO	20
4.1.2	B: ESTABELECIMENTO DOS LIMITES DA PESQUISA TERMINOLÓGICA TEMÁTICA E COLETA DO CORPUS DO TRABALHO TERMINOLÓGICO.	20
4.1.3	C: CLASSIFICAÇÃO, VERIFICAÇÃO E CONFIRMAÇÃO DOS TERMOS.	21
4.1.4	D: FORMA DE APRESENTAÇÃO DO MINI-TESAURO.	23
5	CONCLUSÃO	25
	REFERÊNCIAS	26
	APÊNDICE A	28
	APÊNDICE B	31
	APÊNDICE C	34
	APÊNDICE D	37

1 INTRODUÇÃO

Na sociedade em que vivemos, é notado um grande aumento na demanda informacional, seja de caráter técnico, científico, utilitário ou sanitário.

A informação pode ser definida como o “Registro de um conhecimento que pode ser necessário a uma decisão. [...] uma prova que sustenta ou apoia um fato. [...] Registro de um conhecimento para utilização posterior.” (CUNHA; CAVALCANTI, 2008, p. 201). Tendo isso como pressuposto, podemos inferir que a parcela da população que não consegue acessar ou receber informações das quais necessitam para executar suas atividades cotidianas fica marginalizada. Condição acentuada pela explosão informacional proporcionada pelo constante desenvolvimento das tecnologias digitais de comunicação e informação. É nesse ambiente que a atuação do bibliotecário merece destaque.

O bibliotecário é o profissional que tem por objetivo oferecer às pessoas da sociedade as informações que necessitarem. Para tanto, esses profissionais desenvolvem diversas ferramentas que auxiliam no tratamento da informação. Dentre elas, destacamos aqui os vocabulários controlados, cabeçalhos de assuntos e tesouros, linguagens documentárias responsáveis por manter a consistência da representação dos mais variados tipos documentais.

As linguagens documentárias são desenvolvidas com o intuito de melhorar a representação documental em uma área do conhecimento específica para possibilitar o atendimento das necessidades informacionais de pesquisadores, estudantes e da população em geral.

A necessidade informacional que impulsiona o desenvolvimento desta monografia é aquela pertencente ao grupo de pessoas com restrições alimentares, mais precisamente as que têm sua condição definida por um fator fisiológico como alergias e intolerâncias alimentares, e que por essa razão precisam saber quais alimentos contêm ou não a substância que lhe causaria mal, caso ingerida. Necessidade esta reconhecida por Oliveira (*apud* GONZAGA; RECK; MACHADO, 2015, p. 155) quando afirma que “a alimentação faz parte de um conjunto de necessidades fisiológicas, em que a cada dia as pessoas demandam por informações visando a adequar o seu estilo de vida às suas necessidades.”

A exemplo desse público temos pessoas com Doença Celíaca, alergias alimentares, Diabete *Melittus* dentre outras. Depois de descoberta a condição, essas

peças têm que adotar o hábito de ler os rótulos dos produtos que pretendem consumir para averiguar se fazer a ingestão destes é seguro ou não, isto quando a informação está disponível. Em locais como lanchonetes e restaurantes a situação é bem diferente, uma vez que não é disponibilizada a lista com todos os ingredientes que serão usados para o preparo dos alimentos e ficam a mercê das informações disponibilizadas pelos garçons e cozinheiros, que nem sempre condiz com o que é feito na cozinha. Portanto, o domínio sobre o vocabulário da área é de vital importância, tanto para a parcela da população que tem restrições alimentares, quanto para as pessoas que trabalham com alimentação.

Notadamente, o termo que vêm ganhando popularidade entre os indivíduos com restrições alimentares para representar artigos sobre sua condição é “alimentação inclusiva”, que é a prática de incluir esse grupo em qualquer ambiente da sociedade, seja um evento, bar ou restaurante, disponibilizando alimentos que agradem a população no geral e que possam ser ingeridos por esse público específico. A pesquisa por esse termo em qualquer buscador da web é bastante expressiva e pertinente, contudo, uma pesquisa por este mesmo termo em buscadores de publicações científicas é pouco expressiva e retorna muitos documentos que não são pertinentes à temática, o que revela uma distância da linguagem natural para a linguagem documental usada para representar estes documentos.

A leitura dos documentos retornados na pesquisa, que eram pertinentes ao tema, possibilitou a constatação do termo usado para representar esta temática na literatura científica, que é “alimentação adequada”, que, derivado de Direito Humano à Alimentação Adequada, vem sendo apresentado para embasar discussões que defendem a criação de cardápios adequados para crianças com restrições alimentares nas escolas.

Ao se estudar alimentação, as áreas do conhecimento que vêm à mente são a Nutrição e a Gastronomia. Optamos em definir o domínio de nosso trabalho pela Gastronomia, que explora as possibilidades da culinária e dos alimentos em diversas culturas, em detrimento da Nutrição que se preocupa em mover esforços para promover a saúde e o bem-estar das pessoas através do estudo da alimentação.

Enquanto o CNPq classifica a Nutrição como parte das Ciências da Saúde, a Gastronomia não chega nem a ser citada pelo órgão, contudo, é colocada

como parte integrante do Turismo, Hospitalidade e Lazer pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

Dito isso, o presente trabalho tem como finalidade produzir um tesouro com termos pertencentes ao vocabulário da área da Gastronomia, especificamente da área de subdomínio de alimentação adequada. Este produto evidenciará as relações entre os termos abrangidos e resolverá problemas de ambiguidade. Selecionamos, da literatura científica, dois trabalhos dentro dessa temática para o cotejamento dos termos para a elaboração do tesouro.

2 RESTRIÇÃO ALIMENTAR

Quando falamos de restrições alimentares, estamos nos referindo ao impedimento que os indivíduos têm de ingerir determinados alimentos. O que pode ocorrer por vários fatores, por exemplo, um fator sociocultural observado na fala de Gonzaga, Reck e Machado (2015, p. 156) quando dizem que “os motivos que levam uma pessoa a adotar uma dieta vegetariana englobam a religião, o respeito ao meio ambiente, a saúde e a compaixão pelos animais”.

Já como fatores fisiológicos, podemos nos direcionar, mas não nos limitar, às alergias e intolerâncias alimentares que impõem suas restrições alimentares sem levar em consideração qualquer fator antropológico. A Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia (*apud* GONZAGA; RECK; MACHADO, 2015, p. 157) relata que “[...] qualquer alimento pode desencadear uma reação alérgica, porém os alimentos apontados como os que provocam as reações alérgicas mais graves são os peixes e os crustáceos, o trigo, a soja e o leite de vaca”.

Os desconfortos causados pela ingestão desses alimentos nem sempre são associados à condição de intolerância. É preciso ficar atento e procurar ajuda médica para diagnosticar a condição. Segundo a Unimed (2018), “Os sintomas variam de pessoa para pessoa, mas, em geral, estão relacionados ao sistema digestivo. Alguns exemplos são náuseas, vômito, dores de estômago, prisão de ventre ou diarreia. A intolerância também pode causar irritabilidade e enxaqueca.”. Outros sintomas são listados no quadro 1.

Quadro 1: Sintomas que podem ser causados por intolerâncias alimentares.

Sintoma	Explicação
Dores nas articulações	Dores nas articulações ou nos músculos podem vir de algum tipo de intolerância alimentar. Pessoas que já sofrem de fibromialgia têm mais chances de observar uma piora nas dores, em caso de intolerância.
Cansaço excessivo	O excesso de açúcar sobrecarrega o organismo, provocando uma inflamação constante. Dessa forma, o corpo gasta mais energia para lutar contra esse estado inflamatório, deixando a pessoa com a sensação de cansada mesmo após uma longa noite de sono.
Inchaço e dores abdominais	Dois dos sintomas mais comuns da intolerância alimentar, o inchaço e as dores abdominais acontecem porque o organismo não foi capaz de digerir por completo os alimentos. Com isso, os restos fermentam no intestino, causando um acúmulo de gases. Vem daí, também, a dor. Geralmente, ela aparece logo após a ingestão do alimento causador da intolerância.

Sintoma	Explicação
Coceira ou manchas na pele	A saúde do intestino tem muito a ver com a saúde da pele. Se o seu trato intestinal estiver em um processo inflamatório, é possível que a pele responda com alterações como vermelhidão, pequenas bolinhas e coceira.
Azia ou enjoos frequentes	A azia acontece quando os ácidos do estômago sobem até o esôfago, causando uma sensação de queimação. Bastante comum para quem sofre de refluxo ou gastrite, é também um sintoma da intolerância, já que o problema acontece em função da má digestão dos alimentos.

Fonte: Adaptado de Unimed (2018).

A legislação brasileira aborda a questão da alimentação das pessoas com restrições alimentares em casos como o da Lei 10.674 (BRASIL, 2003) que delibera que “Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições ‘contém Glúten’ ou ‘não contém Glúten’, conforme o caso”, ou quando relacionada à alimentação escolar, onde é tratada como Necessidade de Alimentação Especial. Como é ressaltado,

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante o direito do aluno da Educação Básica pública à alimentação, inclui a Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar, de onde virão os recursos para a alimentação e ainda um percentual a ser utilizado na compra de produtos da agricultura familiar. [...] Também garante a alimentação dos alunos com **Necessidades de Alimentação Especial** (NAE) como diabetes, alergias alimentares, intolerância a lactose ou outra necessidade de cardápio especial. (BRASIL, 2017 apud FERNANDES ROSA, PAVÃO e MARQUEZAN, 2019, p.658, grifo nosso)

É importante salientar que em ambos os casos, é pressuposto que o portador da restrição alimentar já tenha ciência de sua situação. No caso da alimentação escolar, esse fator fica evidente quando o “Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais” declara que “Cada um desses espaços deve igualmente acolher alunos com atestados médicos e laudos oriundos de diferentes esferas da saúde pública e da saúde suplementar (rede privada).” (PNAE, 2016, p. 11)

Barreto (*apud* GONZAGA; RECK; MACHADO, 2015, p. 155-156) defende que “o momento da alimentação é um ato cultural, aprofundado nas relações sociais e representações do estilo de vida, em que as pessoas, de forma consciente ou inconsciente, realizam desejos e atendem a necessidades de ordem física ou emocional.” É na tentativa de satisfazer suas necessidades físicas e emocionais que as pessoas com restrições alimentares precisam de auxílio e é

reconhecendo essa situação que as propostas de alimentação inclusiva vêm se desenvolvendo.

3 LINGUAGENS DOCUMENTÁRIAS

A informação registrada precisa ser organizada de forma a possibilitar sua recuperação, segundo Cintra et al (2002), nas décadas de 50 e 60, com o crescimento tecnológico e científico surgiram dificuldades para armazenar e recuperar informações, e a solução veio através da mudança no enfoque da conceituação de recuperação da informação, que foi a construção e utilização de linguagens documentárias (LDs) para indexação, armazenamento e recuperação de informações:

[...] os estudos de Linguística esperava-se resolver problemas de vocabulário, tendo em vista a construção de instrumentos mais adequados. Estes estudos levaram a análises de conteúdos da Linguagem Natural - LN, a buscas de métodos de padronização relativos à passagem da LN para a LD, ao estabelecimento de mecanismos para a estruturação de campos semânticos, de campos associativos e de categorias funcionais. (CINTRA et al. 2002, p. 33-34).

Segundo Gardin (1968 apud CINTRA et al. 2002, p. 25), “uma LD é um conjunto de termos, providos ou não de regras sintáticas utilizado para representar conteúdos de documentos técnico-científicos com fins de classificação ou busca retrospectiva de informações.” E deve integrar três elementos básicos, segundo o Quadro 2, abaixo:

Quadro 2: Elementos básicos para uma LD.

ELEMENTOS BÁSICOS PARA UMA LD		
Um léxico, identificado como uma lista de elementos descritores, devidamente filtrados e depurados; (p.35)	Uma rede paradigmática para traduzir certas relações essenciais e, geralmente estáveis, entre descritores. Essa rede lógico-semântica, corresponde à organização dos descritores numa forma que, lato sensu, poder-se-ia chamar classificação; (p. 35-36)	Uma rede sintagmática destinada a expressar as relações que são válidas no contexto particular onde aparecem. A construção de “sintagmas” é feita por meio de regras sintáticas destinadas a coordenar os termos que dão conta do tema. (p. 36)

Fonte: Gardin (apud CINTRA et al. 2002, p. 35-36).

Segundo Cintra et al (2002) a representação documentária é obtida através de um processo que se inicia pela análise do texto, a utilização da LN

(linguagem natural) nesse processo leva à incompreensão e à confusão, devido a fenômenos naturais como redundância, ambiguidade, sendo necessário a tradução de acordo com os termos da LD e segundo a política de indexação estabelecida, pois essa operação de textos em LN para LD denomina-se indexação. Entre as LDs mais conhecidas se encontram os tesouros, os quais Gomes (1990, p. 16 apud CINTRA et al, 1994) cita que o conjunto de relações que constitui sua estrutura é

Um elemento importante para que ele possa cumprir sua função: ela permite ao usuário (indexador ou consulente) encontrar o(s) termo(s) mais adequado(s), mesmo sem saber, de início, o nome específico para representar a ideia ou conceito que ele procura. A partir de um termo que o usuário conhece, o tesouro, através de sua estrutura, mostra diversos outros que podem ser tão oportunos ou mais do que aquele que lhe veio à mente.

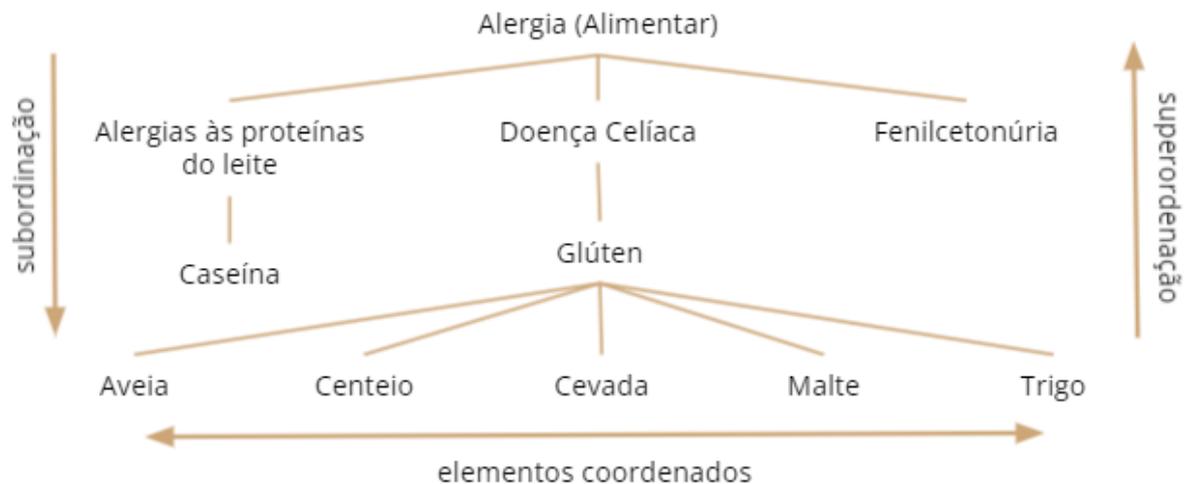
As autoras discutem ainda o sistema nocional, que serve de parâmetro básico para a sustentação das linguagens documentárias, o que é conceituado pela norma ISO 1087 como “um conjunto estruturado de noções que reflete as relações estabelecidas entre as noções que o compõem e no qual cada noção é determinada pela sua posição no sistema”. (CINTRA et al, 2002, p. 50).

CINTRA et al (2002) diz que cada campo do sócio-cultural tem um conjunto de noções próprias (expressas por termos e símbolos com influência do sócio-cultural) que são organizadas permitindo utilização de instrumentos eficazes para o tratamento e recuperação da informação, sem esse sistema bem sistematizado a indexação fica comprometida em questões de significado, compreensão dos termos, problemas pelas variações em relação à indexação feita por cada indexador.

Cintra et al. (2002, p. 51) diz que “As relações entre as noções materializam o sistema noções, que se expressa, documentalmente, em relações hierárquicas e relações não-hierárquicas.” As relações hierárquicas acontecem entre termos de um conjunto, onde cada termo é superior ao termo seguinte em questão de natureza normativa, levando em conta ordem e subordinação, e compreende três tipos: relações genéricas, específicas e partitivas. No exemplo (figura 1), Alergia (Alimentar) e suas divisões em alergias às proteínas do leite, Doença Celíaca e Fenilcetonúria, é possível perceber que parte de uma noção genérica para noções específicas, o que indica que na relação genérica há uma superordenação e na específica, uma subordinação, que indica a existência de uma diferença, trata-se de

formas inversas na busca e recuperação da informação. Em relações partitivas, a relação superordenação representa o “todo”, enquanto a subordinação representa “partes”.

Figura 1 — Relações em um tesouro.



Fonte: elaborado pelo autor.

As relações não-hierárquicas podem ser observadas em dois planos complementares: elementos coordenados dentro de uma hierarquia ou as chamadas relações sequenciais em que não se originam e nem dependem de hierarquias, mas apresentam entre si uma dependência, dependência essa resultante de contiguidade espacial ou temporal (BOUTIN-QUESNEL et.al, 1985 APUD CINTRA et al, p. 46) e se impõe entre noções de causa e efeito, oposição e contradição etc.

Somente munidos das informações apresentadas até aqui, e entendendo como os termos presentes em uma linguagem documental se relacionam, foi possível alinhar as ideias que culminaram na construção de nosso tesouro, cujo método de desenvolvimento foi descrito na sessão seguinte.

4 METODOLOGIA E RESULTADOS

Para guiar as ações na elaboração de nosso produto, utilizamos o Método de construção de Tesouros proposto por Brígida Maria Nogueira Cervantes em sua tese de doutorado intitulada “A construção de tesouros com a integração de procedimentos terminográficos”. Segundo a autora, o modelo metodológico proposto visa “[...] melhorar a representação temática da informação; e [...] possibilita a harmonização dos conceitos para o acesso à informação desejada em áreas especializadas.” (CERVANTES, 2009, p. 159)

4.1 Aplicação no modelo de cervantes

Para aplicar o modelo proposto pela autora, seguimos o disposto no Quadro 3, que resume suas ideias para construção de tesouros em cinco etapas, que serão abordadas, passo a passo, nas subseções que seguem este tópico.

Quadro 3 – Sistematização de etapas da construção de tesouros.

MODELO METODOLÓGICO INTEGRADO PARA CONSTRUÇÃO DE TESAURO	
Sistematização de etapas da construção de tesouros (normalização, literatura e tesouros) - Procedimentos terminográficos	
1. Trabalho preliminar (Orientações gerais/Use de equipamento automático de processamento de dados)	- escolha do domínio e da língua do tesouro; - delimitação do subdomínio; - estabelecimento dos limites da pesquisa terminológica temática; - consulta a especialista do domínio/subdomínio.
2. Método de compilação (Abordagem de compilação)	- coleta do corpus do trabalho terminológico; - estabelecimento da árvore de domínio; - expansão da representação do domínio escolhido.
3. Registro de termos	- coleta e classificação de termos.
4. Verificação de termos (Admissão e exclusão de termos /Especificidade)	- verificação, classificação e confirmação de termos; - elaboração de definições; - uso do vocabulário de especialidade para o estabelecimento de relações entre os descritores e de relações entre descritores e não descritores. - organização das relações entre descritores
5. Forma de apresentação de um tesouro	- trabalhos de apresentação do tesouro.

Fonte: Cervantes (2009, p. 163)

4.1.1 A: DELIMITAÇÃO DO SUBDOMÍNIO

Esta etapa corresponde ao trabalho preliminar do Quadro 3, que consiste na escolha do domínio e a delimitação do subdomínio do mini-tesauro.

O domínio geral escolhido é “Gastronomia” e a delimitação do subdomínio é “Alimentação inclusiva”, os quais para análise e desenvolvimento escolhemos dois artigos, para a partir destes, fazemos o apanhado dos termos para a construção do vocabulário do mini-tesauro. Os dois artigos escolhidos foram:

- Gastronomia inclusiva: alimentação envolvendo crianças e jovens com Transtorno do Espectro Autista e Síndrome de Down (AMORIM. 2018);
- Alimentação para alunos com necessidades de alimentação especial como preceito educacional inclusivo. (FERNANDES ROSA, PAVÃO, MARQUEZAN, 2019)

Para Cervantes (*apud* CAVATI SOBRINHO, 2014, p. 36) “a Sistematização da etapa **1. Trabalho preliminar**, consiste na escolha do domínio e da língua do tesauro; - delimitação do subdomínio; - estabelecimento dos limites da pesquisa terminológica temática; - consulta a especialista do domínio/subdomínio”.

4.1.2 B: ESTABELECIMENTO DOS LIMITES DA PESQUISA TERMINOLÓGICA TEMÁTICA E COLETA DO *CORPUS* DO TRABALHO TERMINOLÓGICO.

Esta etapa corresponde ao método de compilação, conforme configura no Quadro 3, denominada de “sistematização de etapas da construção de tesauros”.

Dentro desta divisão, o processo se dá em três etapas: i) coleta do *corpus* do trabalho; ii) estabelecimento da árvore de domínio; e iii) expansão da representação do domínio escolhido.

Para Cervantes (*apud* CAVATI SOBRINHO, 2014, p. 36), “a Sistematização da etapa **2. Método de compilação** - coleta do corpus do trabalho terminológico; consiste do estabelecimento da árvore de domínio; - expansão da representação do domínio escolhido”.

A coleta dos termos resultou na elaboração do Apêndice A com 97 termos da área, conforme exemplo no Quadro 4:

Quadro 4: Amostra da Coleta dos termos.

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
16	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	1	B
17	SISAN	2	B
18	Programa Nacional de Alimentação Escolar	1	B
19	Diabetes	1	A
20	Diabetes	2	B
21	alergias alimentares	1	B
22	intolerância	4	B
23	cardápio especial	2	B
24	hábitos alimentares	1	B
25	necessidades nutricionai	1	B
26	deficiência alimentar	1	B
27	hipertensão	1	A
28	hipertensão	1	B

Legenda: A: Amorim (2018); B: Fernandes Rosa, Pavão e Marquezan (2019).

Fonte: elaborado pelo autor.

4.1.3 C: CLASSIFICAÇÃO, VERIFICAÇÃO E CONFIRMAÇÃO DOS TERMOS.

Esta etapa consiste na verificação de termos, de acordo com o Quadro 3, que representa a verificação, classificação e confirmação de termos; elaboração de definições; uso de vocabulário de especialidade para o estabelecimento de relações entre os descritores e de relações entre descritores e não descritores; organização das relações entre descritores. O resultado dessa etapa pode ser conferido nos apêndices B e C, respectivamente.

Para Cervantes (*apud* CAVATI, 2014, p. 36),

a Sistematização da etapa 3. **Registro de termos**, consiste na coleta e classificação de termos; e 4. **Verificação de termos** (Admissão e exclusão de termos /Especificidade), consiste na verificação, classificação e confirmação de termos; - elaboração de definições; - uso do vocabulário de especialidade para o estabelecimento de relações entre os descritores e de relações entre descritores e não descritores. - organização das relações entre descritores.

No Quadro 5, é possível ver como a classificação foi realizada, depois de colocar os termos coletados para a construção do mini-tesauro em ordem alfabética.

Quadro 5. Amostra da Classificação dos termos.

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
33	AA	2	B
40	alergia às proteínas do leite	1	B
32	Alergia (alimentar)	1	B
21	alergias alimentares	1	B
8	Alimentação adequada	1	B
9	Alimentação (Escolar)	2	B
77	alimentação saudável	2	A
78	alimento (saudável)	1	A
68	apetite insaciável	1	B
82	autismo	6	A
83	autista	10	A
91	avaliação nutricional	7	A
49	aveia	1	A

Legenda: A: Amorim (2018); B: Fernandes Rosa, Pavão e Marquezan (2019).

Fonte: elaborado pelo autor.

No Quadro 6, é possível ver uma amostra da classificação dos termos candidatos ao mini-tesauro depois de sua verificação. Os termos que estão presentes no Glossário temático: alimentação e nutrição (BRASIL, 2013) estão marcados com o número “1” na coluna Brasil e os presentes no Glossário: compreendendo termos sobre alergias (THERMO FISHER SCIENTIFIC INC., 2021) estão marcados com o mesmo número na coluna Thermo Fisher Scientific Inc.

Quadro 6. Amostra da verificação dos termos.

Ordem	Termo	Quantidade	Documento	Brasil	Thermo Fisher Scientific Inc.
87	estado nutricional	7	A	1	0
30	fenilcetonúria	2	B	0	0
76	Gastronomia inclusiva	1	A	0	0
62	glicemia	1	B	0	0
41	glúten	1	A	0	1
42	glúten	1	B	0	1
24	hábitos alimentares	1	B	1	0

Legenda: A: Amorim (2018); B: Fernandes Rosa, Pavão e Marquezan (2019); Brasil (2013); Thermo Fisher Scientific Inc. (2021); 0: não possui; 1: possui. Fonte: elaborado pelo autor.

Ressaltamos que, além dos termos verificados nos glossários, foram incluídos termos referentes a doenças causadas por alergias alimentares e as substâncias que causam essas alergias, como a fenilcetonúria, no Quadro 3, que não foi encontrada em nenhum dos glossários consultados, mas é uma doença que influencia na dieta dos indivíduos. Além desses, foram incluídos também as siglas referentes aos termos selecionados.

4.1.4 D: FORMA DE APRESENTAÇÃO DO MINI-TESAURO.

Cervantes (2009, p.163) descreve esta etapa como forma de apresentação de um tesouro. Para Cervantes (*apud* CAVATI SOBRINHO, 2014, p.36), “a Sistematização da etapa **5. Forma de apresentação de um tesouro**, consiste no trabalho de apresentação do tesouro”.

Construímos nosso mini-tesouro a partir das orientações de Cervantes (2009, p. 50-53), Currás (1995, p. 108-125) e das Diretrizes para elaboração de tesouro monolíngue (IBICT/SENAI, 1984).

Os tipos de relação usados para organização do mini-tesouro foram: “Termos Superiores”, “Termo geral”, “Termo Específico”, “Usado Para”, “Use” e “Termo Relacionado”. Estes representam relações de hierarquia, dominância e restrição. O Quadro 7 apresenta as abreviaturas dos tipos de relação e seus significados.

Quadro 7 - Abreviaturas do tesouro.

Abreviatura usada para tesouro	Significado
TT = Termo superior	O termo que segue é o nome da classe mais ampla à qual pertence o conceito específico usado também, às vezes, na seção alfabética de um tesouro.
TG = Termo genérico	O termo que segue refere-se a um conceito com conotação mais ampla. Superordenado.
TE = Termo específico	O termo que segue refere-se a um conceito com conotação mais específica. Subordinado .
TO = Termo oposto	O termo refere-se a um conceito contrário.
TR = Termo relacionado	O termo está associado, mas não é sinônimo, nem termo genérico ou específico.
UP = usado para	O termo que segue é um sinônimo ou um quase-sinônimo

Abreviatura usada para tesauro	Significado
	do termo preferido.
USE	O termo que segue é o termo preferido quando se deve escolher entre sinônimos ou quase-sinônimos.
NE = nota explicativa	Nota para indicar significado específico dentro da Linguagem de indexação
/ = qualificador	Modificador para indicar a diferença em homônimos.

Fonte: elaborado a partir de Cervantes (2009) e Currás (1995).

No Quadro 8, é possível visualizar uma amostra do resultado do nosso trabalho, em que os termos que compõem o mini-tesauro estão em negrito e as relações com os outros termos estão descritas logo abaixo. O mini-tesauro completo, com os 49 termos selecionados, está no Apêndice D.

Quadro 8: Amostra do Tesauro.

<p>Alergia (alimentar) TE: alergia as proteínas do leite TE: doença celíaca TE: fenilcetonúria</p> <p>alergia as proteínas do leite TT: Alergia (alimentar) TG: Alergia (alimentar) TE: caseína</p> <p>Alimentação adequada TR: alimentação saudável</p> <p>alimentação saudável UP: alimento (saudável) TR: Alimentação adequada</p> <p>alimento (saudável) USE: alimentação saudável</p>

Legenda: TT: Termos superiores; TG: Termo geral; TE: Termo específico; UP: Usado para; USE: USE; TR: Termo relacionado.

Fonte: elaborado pelo autor.

5 CONCLUSÃO

A aplicação do modelo de Cervantes para a construção de tesouros se mostrou eficaz, tendo em vista que conseguimos elaborar nosso produto. A pesquisa por artigos que tratassem especificamente de alimentação inclusiva retornou poucos títulos, o que revela uma discordância entre o termo usado pela população para identificar um assunto e o termo usado pelos pesquisadores acadêmicos.

Foram cotejados 97 termos, dos quais 65 seriam deixados de lado se não fosse a intervenção do pesquisador, pois não tinha correspondência literária encontrada nas fontes utilizadas, mas representavam doenças que causam restrições alimentares ou os próprios itens alimentícios que causam os sintomas das restrições alimentares, o que evidencia uma atualização necessária a esses glossários que deixaram de incluir termos de importância para a área.

Os trabalhos usados para compor o referencial sobre restrições alimentares abordaram principalmente a questão do direito à alimentação adequada nas escolas e, de forma mais recente, a preocupação de hotéis e outros prestadores de serviços que oferecem alimentos para se adequar a demanda dos clientes mais exigentes quanto às informações sobre a presença de itens alérgicos ou que causem reações de intolerância, o que demonstra um público ciente de suas necessidades informacionais e/ou um aumento no percentual da população que se encontra nessa condição.

A pesquisa mostra que esforços no sentido de cobrir a área temática de alimentação inclusiva são necessários para suprir a falta de vocabulários completos.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, Giseli Adornato de. Informação como coisa (Michael Buckland), 2010. 23 slides. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/mobile/normalizada/informao-como-coisa-michael-buckland>. Acesso em: 07 abril, 2021.
- AMORIM, Izabel. **GASTRONOMIA INCLUSIVA**: alimentação envolvendo crianças e jovens com transtorno do espectro autista e síndrome de down em recife-pe. 2018. 32 f. Relatório de Estágio Supervisionado - Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.
- ARAÚJO, C. A. V. Fundamentos da ciência da informação: correntes teóricas e o conceito de informação. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, v. 4, n. 1, p. 57-79, 2014. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/51437>. Acesso em: 01 set. 2021.
- BRASIL. Lei nº 10.674, de 06 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- BRASIL. Lei 13.146 de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3. ed. Brasília: Ministério da Educação, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192. Acesso em: 01 set. 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Glossário temático: alimentação e nutrição. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 52 p. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf. Acesso em: 24 mar. 2020.
- CAPURRO, Rafael; HJORLAND, Birger. O conceito de informação. *Perspectivas em Ciência da Informação*, v. 12, n.1, p. 148-207, Jan/abr. 2007. Disponível em: <http://portaldeperiodicos.eci.ufmg.br/index.php/pci/artic>. Acesso em: 7 abr. 2021.
- CERVANTES, Brígida Maria Nogueira. **A construção de tesouros com a integração de procedimentos terminográficos**. 2009. 210 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciência da Informação, Pós-Graduação em Ciência da Informação, Unesp, Marília, 2009. Disponível em: https://www.marilia.unesp.br/Home/Pos-Graduacao/CienciadaInformacao/Dissertacoes/cervantes_bmn_do_mar.pdf. Acesso em: 16 jun. 2022.
- CINTRA, Anna Maria Marques et al. **Para entender as linguagens documentárias**. São Paulo: Polis, 2002.
- CURRÁS, Emília. Tesouros: linguagem terminológica. Brasília: IBICT, 1995.

CUNHA, Murilo Bastos da; CAVALCANTI, Cordélia Robalinho de Oliveira. **Dicionário de biblioteconomia e arquivologia**. Brasília: Briquet de Lemos, 2008. xvi, 451 p.

FERNANDES ROSA, Mileni da Silveira; PAVÃO, Sílvia Maria de Oliveira; MARQUEZAN, Lorena Ines Peterini. Alimentação para alunos com necessidades de alimentação especial como preceito educacional inclusivo. **Revista On Line de Política e Gestão Educacional**, Araraquara, v. 23, n. 6, p. 656-664, dez. 2019. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/rpge/article/view/12573/8434>. Acesso em: 16 mar. 2021

GONZAGA, Alessandra Rodrigues; RECK, Maiga De Cássia; MACHADO, Marilene Bandeira. RESTRIÇÕES ALIMENTARES NOS EVENTOS SOCIAIS E CORPORATIVOS: A PERCEPÇÃO DE GESTORES DE UMA REDE GLOBAL DE HOTÉIS. **Revista Competência**, v. 8, n. 1, 2 out. 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.24936/2177-4986.v8n1.2015.284>. Acesso em: 14 jun. 2022.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). **Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais**. Brasília: FNDE, 2016. 65 p.

SILVA, J. C.; GOMES, H. F. Conceitos de informação na Ciência da Informação: percepções analíticas, proposições e categorizações. **Informação & Sociedade: Estudos**, v. 25, n. 1, p. 157, 5 fev. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/ies/article/view/145>.

CAVATI SOBRINHO, Heliomar; MORAES, João Batista Ernesto de; FUJITA, Mariângela Spotti Lopes. A Linguagem, o Texto e o Documento no contexto da Ciência da Informação. **Scire**, v. 18, n. 2, p. 135-141, 2012. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/180423>.

THERMO FISHER SCIENTIFIC INC. Glossário: compreendendo termos sobre alergias. compreendendo termos sobre alergias. 2021. Recursos Úteis. Disponível em: <https://www.thermofisher.com/diagnostic-education/patient/br/pt/allergy-resources/allergy-patient-glossary.html>. Acesso em: 29 mar. 2021

UNIMED. **Intolerância alimentar**: o que é, sintomas e qual especialidade médica procurar. 7 maio 2018. Disponível em: <https://www.unimed.coop.br/viver-bem/alimentacao/intolerancia-alimentar#:~:text=Quais%20são%20os%20sintomas%20mais,pode%20causar%20irritabilidade%20e%20enxaqueca>. Acesso em: 15 jun. 2022.

APÊNDICE A
COLETA DE TERMOS

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
1	DHAA	6	B
2	PNAE	4	B
3	NAE	10	B
4	Restrições Alimentares	2	B
5	Nutrientes	1	B
6	Necessidade de alimentação especial	3	B
7	Direitos humanos à alimentação adequada	2	B
8	Alimentação adequada	1	B
9	Alimentação (Escolar)	2	B
10	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	2	B
11	NSAN	2	B
12	Segurança Alimentar e Nutricional	1	B
13	SAN	2	B
14	Lei Orgânica de Segurança alimentar e nutricional	1	B
15	LOSAN	1	B
16	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	1	B
17	SISAN	2	B
18	Programa Nacional de Alimentação Escolar	1	B
19	Diabetes	1	A
20	Diabetes	2	B
21	alergias alimentares	1	B
22	intolerância	4	B
23	cardápio especial	2	B
24	hábitos alimentares	1	B
25	necessidades nutricionai	1	B
26	deficiência alimentar	1	B
27	hipertensão	1	A
28	hipertensão	1	B
29	doença celíaca	2	B
30	fenilcetonúria	2	B
31	condição específica	1	B
32	Alergia (alimentar)	1	B
33	AA	2	B

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
34	DC	2	B
35	Diabetes (Mellitus)	1	B
36	DM	4	B
37	dislipidemias	3	B
38	Hipertensão arterial sistêmica	1	B
39	HAS	4	B
40	alergia às proteínas do leite	1	B
41	glúten	1	A
42	glúten	1	B
43	trigo	1	A
44	trigo	1	B
45	centeio	1	A
46	centeio	1	B
47	cevada	1	A
48	cevada	1	B
49	aveia	1	A
50	aveia	1	B
51	malte	1	B
52	desnutrição	1	B
53	enzima lactase	1	B
54	carboidrato do leite	1	B
55	PKU (fenilcetonúria)	1	B
56	dieta (cuidados)	1	B
57	Doenças Crônicas Não Transmissíveis	1	B
58	DCNT	1	B
59	Obesidade	2	A
60	Obesidade	4	B
61	insulina	1	B
62	glicemia	1	B
63	hipoglicemia	1	B
64	sobrepeso	1	B
65	Síndrome de Down	23	A
66	Síndrome de Down	1	B
67	síndrome de prader-Willi	1	B
68	apetite insaciável	1	B
69	espinha bífida	1	B

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
70	transtorno de espectro autista	17	A
71	transtorno de espectro autista	1	B
72	caseína glúten	1	B
73	soja	1	B
74	Educação Alimentar Nutricional	1	B
75	EAN	1	B
76	Gastronomia inclusiva	1	A
77	alimentação saudável	2	A
78	alimento (saudável)	1	A
79	nutrição	6	A
80	desnutrição	1	A
81	cuidado alimentar nutricional	1	A
82	autismo	6	A
83	autista	10	A
84	ingestão alimentar	1	A
85	dieta especial	1	A
86	situação nutricional	1	A
87	estado nutricional	7	A
88	deficiência nutricional	1	A
89	carência nutricional	1	A
90	educação nutricional	2	A
91	avaliação nutricional	7	A
92	glúten	1	A
93	caseína	1	A
94	ingestão de alimentos	1	A
95	deglutição	3	A
96	doenças cardíacas	1	A
97	gastronomia inclusiva	1	A
	Total		

Legenda: A: Amorim (2018); B: Fernandes Rosa, Pavão e Marquezan (2019).

APÊNDICE B
CLASSIFICAÇÃO DOS TERMOS

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
33	AA	2	B
40	alergia às proteínas do leite	1	B
32	Alergia (alimentar)	1	B
21	alergias alimentares	1	B
8	Alimentação adequada	1	B
9	Alimentação (Escolar)	2	B
77	alimentação saudável	2	A
78	alimento (saudável)	1	A
68	apetite insaciável	1	B
82	autismo	6	A
83	autista	10	A
91	avaliação nutricional	7	A
49	aveia	1	A
50	aveia	1	B
54	carboidrato do leite	1	B
23	cardápio especial	2	B
89	carência nutricional	1	A
93	caseína	1	A
72	caseína glúten	1	B
45	centeio	1	A
46	centeio	1	B
47	cevada	1	A
48	cevada	1	B
31	condição específica	1	B
81	cuidado alimentar nutricional	1	A
56	dieta (cuidados)	1	B
34	DC	2	B
58	DCNT	1	B
26	deficiência alimentar	1	B
88	deficiência nutricional	1	A
95	deglutição	3	A
52	desnutrição	1	B
80	desnutrição	1	A
1	DHAA	6	B
19	Diabetes	1	A
20	Diabetes	2	B
35	Diabetes (Melittus)	1	B

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
85	dieta especial	1	A
7	Direitos humanos a alimentação adequada	2	B
37	dislipidemias	3	B
36	DM	4	B
29	doença celíaca	2	B
96	doenças cardíacas	1	A
57	Doenças Crônicas Não Transmissíveis	1	B
75	EAN	1	B
74	Educação Alimentar Nutricional	1	B
90	educação nutricional	2	A
53	enzima lactase	1	B
69	espinha bífida	1	B
87	estado nutricional	7	A
30	fenilcetonúria	2	B
76	Gastronomia inclusiva	1	A
97	gastronomia inclusiva	1	A
62	glicemia	1	B
41	glúten	1	A
42	glúten	1	B
92	glúten	1	A
24	hábitos alimentares	1	B
39	HAS	4	B
27	hipertensão	1	A
28	hipertensão	1	B
38	Hipertensão arterial sistêmica	1	B
63	hipoglicemia	1	B
84	ingestão alimentar	1	A
94	ingestão de alimentos	1	A
61	insulina	1	B
22	intolerância	4	B
14	Lei Orgânica de Segurança alimentar e nutricional	1	B
15	LOSAN	1	B
51	malte	1	B
3	NAE	10	B
6	Necessidade de alimentação especial	3	B
25	necessidades nutricionai	1	B
11	NSAN	2	B
79	nutrição	6	A
5	Nutrientes	1	B
59	Obesidade	2	A

Ordem	Termo	Quantidade	Documento
60	Obesidade	4	B
55	PKU (fenilcetonúria)	1	B
2	PNAE	4	B
10	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	2	B
18	Programa Nacional de Alimentação Escolar	1	B
4	Restrições Alimentares	2	B
13	SAN	2	B
12	Segurança Alimentar e Nutricional	1	B
65	Síndrome de Down	23	A
66	Síndrome de Down	1	B
67	síndrome de prader-Willi	1	B
17	SISAN	2	B
16	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	1	B
86	situação nutricional	1	A
64	sobrepeso	1	B
73	soja	1	B
70	transtorno de espectro autista	17	A
71	transtorno de espectro autista	1	B
43	trigo	1	A
44	trigo	1	B

Legenda: A: Amorim (2018); B: Fernandes Rosa, Pavão e Marquezan (2019).

APÊNDICE C
VERIFICAÇÃO DE TERMOS

Ordem	Termo	Quantidade	Documento	Brasil	Thermo Fisher Scientific Inc.
33	AA	2	B	0	0
40	alergia as proteínas do leite	1	B	0	0
32	Alergia (alimentar)	1	B	0	1
8	Alimentação adequada	1	B	1	0
9	Alimentação (Escolar)	2	B	1	0
77	alimentação saudável	2	A	1	0
78	alimento (saudável)	1	A	1	0
68	apetite insaciável	1	B	0	0
82	autismo	6	A	0	0
83	autista	10	A	0	0
91	avaliação nutricional	7	A	0	0
49	aveia	1	A	0	0
50	aveia	1	B	0	0
54	carboidrato do leite	1	B	0	0
23	cardápio especial	2	B	0	0
89	carência nutricional	1	A	1	0
93	caseína	1	A	0	0
72	caseína glúten	1	B	0	0
45	centeio	1	A	0	0
46	centeio	1	B	0	0
47	cevada	1	A	0	0
48	cevada	1	B	0	0
31	condição específica	1	B	0	0
81	cuidado alimentar nutricional	1	A	0	0
56	dieta (cuidados)	1	B	1	0
34	DC	2	B	0	0
58	DCNT	1	B	0	0
26	deficiência alimentar	1	B	0	0
88	deficiência nutricional	1	A	1	0
95	deglutição	3	A	0	0
52	desnutrição	1	B	1	0
80	desnutrição	1	A	1	0
1	DHAA	6	B	1	0
19	Diabetes	1	A	1	0

Ordem	Termo	Quantidade	Documento	Brasil	Thermo Fisher Scientific Inc.
20	Diabetes	2	B	1	0
35	Diabetes (Melittus)	1	B	1	0
85	dieta especial	1	A	0	0
7	Direitos humanos a alimentação adequada	2	B	1	0
37	dislipidemias	3	B	0	0
36	DM	4	B	0	0
29	doença celíaca	2	B	0	1
96	doenças cardíacas	1	A	0	1
57	Doenças Crônicas Não Transmissíveis	1	B	0	0
75	EAN (Educação Alimentar Nutricional)	1	B	0	0
74	Educação Alimentar Nutricional	1	B	0	0
90	educação nutricional	2	A	0	0
53	enzima lactase	1	B	0	0
69	espinha bífida	1	B	0	0
87	estado nutricional	7	A	1	0
30	fenilcetonúria	2	B	0	0
76	Gastronomia inclusiva	1	A	0	0
62	glicemia	1	B	0	0
41	glúten	1	A	0	1
42	glúten	1	B	0	1
24	hábitos alimentares	1	B	1	0
39	HAS	4	B	0	0
27	hipertensão	1	A	0	0
28	hipertensão	1	B	0	0
38	Hipertensão arterial sistêmica	1	B	0	0
63	hipoglicemia	1	B	0	0
84	ingestão alimentar	1	A	0	0
94	ingestão de alimentos	1	A	0	0
61	insulina	1	B	0	0
22	intolerância a lactose	4	B	0	1
14	Lei Orgânica de Segurança alimentar e nutricional	1	B	0	0
15	LOSAN	1	B	0	0
51	malte	1	B	0	0
3	NAE	10	B	0	0
6	Necessidade de alimentação especial	3	B	0	0
25	necessidades nutricionai	1	B	0	0
11	NSAN	2	B		

Ordem	Termo	Quantidade	Documento	Brasil	Thermo Fisher Scientific Inc.
79	nutrição	6	A	1	0
5	Nutriente(s)	1	B	1	0
59	Obesidade	2	A	1	0
60	Obesidade	4	B	1	0
55	PKU	1	B	0	0
2	PNAE (Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional)	4	B	0	0
10	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	2	B	0	0
18	Programa Nacional de Alimentação Escolar	1	B	0	0
4	Restrições Alimentares	2	B	0	0
13	SAN (Segurança Alimentar e Nutricional)	2	B	1	0
12	Segurança Alimentar e Nutricional	1	B	1	0
65	Síndrome de Down	23	A	0	0
66	Síndrome de Down	1	B	0	0
67	síndrome de prader-Willi	1	B	0	0
17	SISAN	2	B	0	0
16	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	1	B	0	0
86	situação nutricional	1	A	0	0
64	sobrepeso	1	B	1	0
73	soja	1	B	0	0
70	transtorno de espectro autista	17	A	0	0
71	transtorno de espectro autista	1	B	0	0
43	trigo	1	A	0	0
44	trigo	1	B	0	0

Legenda: A: Amorim (2018); B: Fernandes Rosa, Pavão e Marquezan (2019); Brasil (2013); Thermo Fisher Scientific Inc. (2021); 0: não possui; 1: possui.

APÊNDICE D
MINI-TESAURO

Alergia (alimentar)

TE: alergia as proteínas do leite

TE: doença celíaca

TE: fenilcetonúria

alergia às proteínas do leite

TT: Alergia (alimentar)

TG: Alergia (alimentar)

TE: caseína

Alimentação adequada

TR: alimentação saudável

alimentação saudável

UP: alimento (saudável)

TR: Alimentação adequada

alimento (saudável)

USE: alimentação saudável

autismo

USE: transtorno de espectro

autista**aveia**

TT: Alergia (alimentar)

TG: glúten

carboidrato do leite

TR: caseína

carência nutricional

USE: deficiência nutricional

caseína

TT: Alergia (alimentar)

TG: alergia as proteínas do leite

TR: carboidrato do leite

centeio

TT: Alergia (alimentar)

TG: glúten

cevada

TT: Alergia (alimentar)

TG: glúten

DC

USE: doença celíaca

DCNT

USE: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

deficiência nutricional

UP: carência nutricional

TR: desnutrição

desnutrição

TR: deficiência nutricional

DHAAUSE: Direitos humanos a
alimentação adequada**Diabetes**

TR: Diabetes (Melittus)

Diabetes (Melittus)

TT: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

TG: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

UP: DM

dieta (cuidados)

USE: hábitos alimentares

**Direitos humanos a alimentação
adequada**

TT: Legislação (não descritor)

UP: DHAA

Dislipidemias

TT: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

TG: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

DM

USE: Diabetes (Melittus)

doença celíaca

TT: Alergia (alimentar)

UP: DC

TG: Alergia (alimentar)

TE: glúten

doenças cardíacas

TT: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

TG: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

Doenças Crônicas Não**Transmissíveis**

UP: DCNT

TE: Diabetes (Melittus)

TE: Dislipidemias

TE: doenças cardíacas

TE: Hipertensão arterial

sistêmica

TE: intolerância a lactose

TE: Obesidade

TE: Síndrome de Down

enzima lactase

TR: intolerância a lactose

estado nutricional

UP: nutrição

TR: Nutriente(s)

fenilcetonúria

TT: Alergia (alimentar)

UP: PKU

TG: Alergia (alimentar)

glúten

TT: Alergia (alimentar)

TG: doença celíaca

TE: aveia

TE: centeio

TE: cevada

TE: malte

TE: trigo

hábitos alimentares

UP: dieta (cuidados)

HAS

USE: Hipertensão arterial

sistêmica

hipertensão

TR: Hipertensão arterial

sistêmica

Hipertensão arterial sistêmica

TT: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

UP: HAS

TG: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

TR: hipertensão

insulina

TR: intolerância a lactose

intolerância a lactose

TT: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

TG: Doenças Crônicas Não

Transmissíveis

TR: insulina intolerância a lactose

TR: enzima lactase

Legislação (não descritor)

TE: Lei Orgânica de Segurança alimentar e nutricional

TE: Programa Nacional de Alimentação Escolar

TE: Direitos humanos a alimentação adequada

Lei Orgânica de Segurança alimentar e nutricional

TT: Legislação (não descritor)

UP: LOSAN

TG: Legislação

LOSAN

USE: Lei Orgânica de Segurança alimentar e nutricional

malte

TT: Alergia (alimentar)

TG: glúten

nutrição

USE: estado nutricional

Nutriente(s)

TR: estado nutricional

Obesidade

TT: Doenças Crônicas Não Transmissíveis

TG: Doenças Crônicas Não Transmissíveis

TR: sobrepeso

TR: síndrome de prader-Willi

PKU

USE: fenilcetonúria

PNAE

USE: Programa Nacional de Alimentação Escolar

Programa Nacional de Alimentação Escolar

TT: Legislação (não descritor)

UP: PNAE

TG: Legislação (não descritor)

SAN

USE: Segurança Alimentar e Nutricional Segurança Alimentar e Nutricional

UP: SAN

Síndrome de Down

TT: Doenças Crônicas Não Transmissíveis

TG: Doenças Crônicas Não Transmissíveis

síndrome de prader-Willi

TR: Obesidade sobrepeso

TR: Obesidade

transtorno de espectro autista

UP: autismo

trigo

TT: Alergia (alimentar)

TG: glúten

Legenda: TT: Termos superiores; TG: Termo geral; TE: Termo específico; UP: Usado para; USE: USE; TR: Termo relacionado.