

*

- 1 Glicídios e fibra dietética (2)
- 2 Lípidos
- 3 Próteicos
- 4 Álcool
- 5 Energia
- 6 Vitaminas
- 7 Minerais (3)
- 8 Água e electrolitos monovalentes (3)
9. Outras substâncias nutritivas (3)

*

- 10 Metabolismo dos nutrientes e nutrição celular (4)
- 11 Apetite, balanço da energia, regulação do peso e composição corporal
- 12 Psico-antropologia de práticas e comportamentos alimentares (5)
- 13 Digestão (6)
- 14 Avaliação do estado nutricional

(1) Obra multi-autorial (autores não do Instituto?) destinada ao ensino avançado, que expõe o pensamento mais moderno (bibliografia!) e a posição do autor. Redacção precisa, clara e concisa. Os autores devem aceitar a revisão redacional por um especialista da língua e da comunicação.

(2) Nos capítulos 1 a 9, para além da formulação clássica de como ocorrem em alimentos naturais, dar ênfase a substitutos e miméticos, às novas moléculas usadas pela indústria, e às moléculas transformadas pela culinária, processamento, armazenagem e fatores de interacção. Para todos os nutrientes, necessidades e papel metabólico

(3) Neste capítulo assume particular importância: No 7, óxido e hemoox; no 8, balanço hidro-electrolítico e função renal; sede; no 9, balanço redox, anti-oxidantes, ecosanoides e seu papel e reguladoras

(4) Com ênfase para as grandes vias metabólicas e suas reguladoras

(5) Regulações externas da escolha e uso de alimentos

(6) E eficácia digestiva e outros resultados do processo digestivo: diâmetros, absorção, interacção de alimentos e nutrientes, com a coeficiente de utilização

- * 15 Pão e produtos cerealíferos (7)
- 16 Leguminosas e tubérculos ricos de glicídios
- 17 Alimentos hortofrutícolas e derivados
- 18 Leite, lacticínios e derivados
- 19 Carne, peixe, ovos e derivados
- 20 Azeite, óleos e gorduras; seus substitutos e miméticos, frutos secos e sementes
- 21 Bebidas alcoólicas
- 22 Chá, café, cacau e colas
- 23 Outras bebidas e águas
- 24 Açúcar, doces e frutos secos
- 25 Especiarias, ervas aromáticas e outros condimentos; edulcorantes químicos
- 26 Alimentos dietéticos, de rizime e aligeirados
- X 27 Alimentação artificial e nutrição parenteral
- 28 Tabelas de composição de alimentos

- * 29 História da alimentação (8)
- 30 Culinária
- 31 Processamento industrial e produtos processados
- 32 Microorganismos e parásitos alimentares e patologia correlacionada
- 33 Toxicologia e alergologia alimentares
- 34 Interacção entre alimentos, nutrientes, fármacos e drogas
- 35 Salubridade e conservação de alimentos. Aditivos. (9)
- 36 Legislação alimentar e protecção de consumidores
- 37 Sociedade, alimentação e cultura (10)
- 38 Alimentações extra domésticas
- (49) 39 Educação nutrição-alimentar

- (7) Em todos estes capítulos, para além dos alimentos naturais, os industriais
- (8) Com ênfase no que respeita à evolução e estrutura do consumo na actualidade, suas razões, tendências e consequências sanitárias (novo perfil de doenças); discussão de futuros cenários.
- (9) Com ênfase para variações de biodisponibilidade e densidade nutricional, adequação nutricional, interferências de embalagens, métodos de processamento e culinária, de conservação, etc.
- (10) Padões alimentares e antropologia da alimentação.

- * 135 40 Necessidades nutricionais e recomendações (12)
- 240 41 Conceito de alimentação saudável (12)
- 3 ✓ 42 Consumo e práticas alimentares desequilibradas, e consequências sanitárias (13)
- 4 (ex3) 43 Obesidade
- 44 Diabetes tipo 2
- 45 Dislipidemias e doença trombo-embólica
- 46 Cancro
- 47 Doenças do comportamento alimentar
- 48 Desnutrição e doenças cronicas

*

- 49 Alimentação de recém-nascidos e crianças jovens
- 50 Alimentação de crianças maiores e adolescentes
- 51 Alimentação de grandes e aleitantes
- 52 Alimentação de idosos
- 53 Alimentação de desportistas
- 54 Realimentação de desnutridos e convalescentes

*

Lexico

Índice analítico

46	
12	
460	
200	
<hr/>	
800	

- (11) Capítulo encyclopedico e fácil consultar (coerente com as indicações dos capítulos 1 a 9). Tentar formular recomendações para Portugal. Deste capítulo pode nascer uma 2ª obra, específica e autónoma, a publicar posteriormente.
- (12) Conceituacão, velhas dietas prudentes e regimes de prevenção; explicitações do que é a alimentação desejável para adultos em termos nutricionais, sociais, hedonistas, & ecológicos e económicos.
- (13) Generalidades e conceitos; referências mais aprofundadas aos aspectos não tratados nos capítulos 43 a 48.

98.07.29

1º esboço para discutir
e aperfeiçoar
'Tratado'