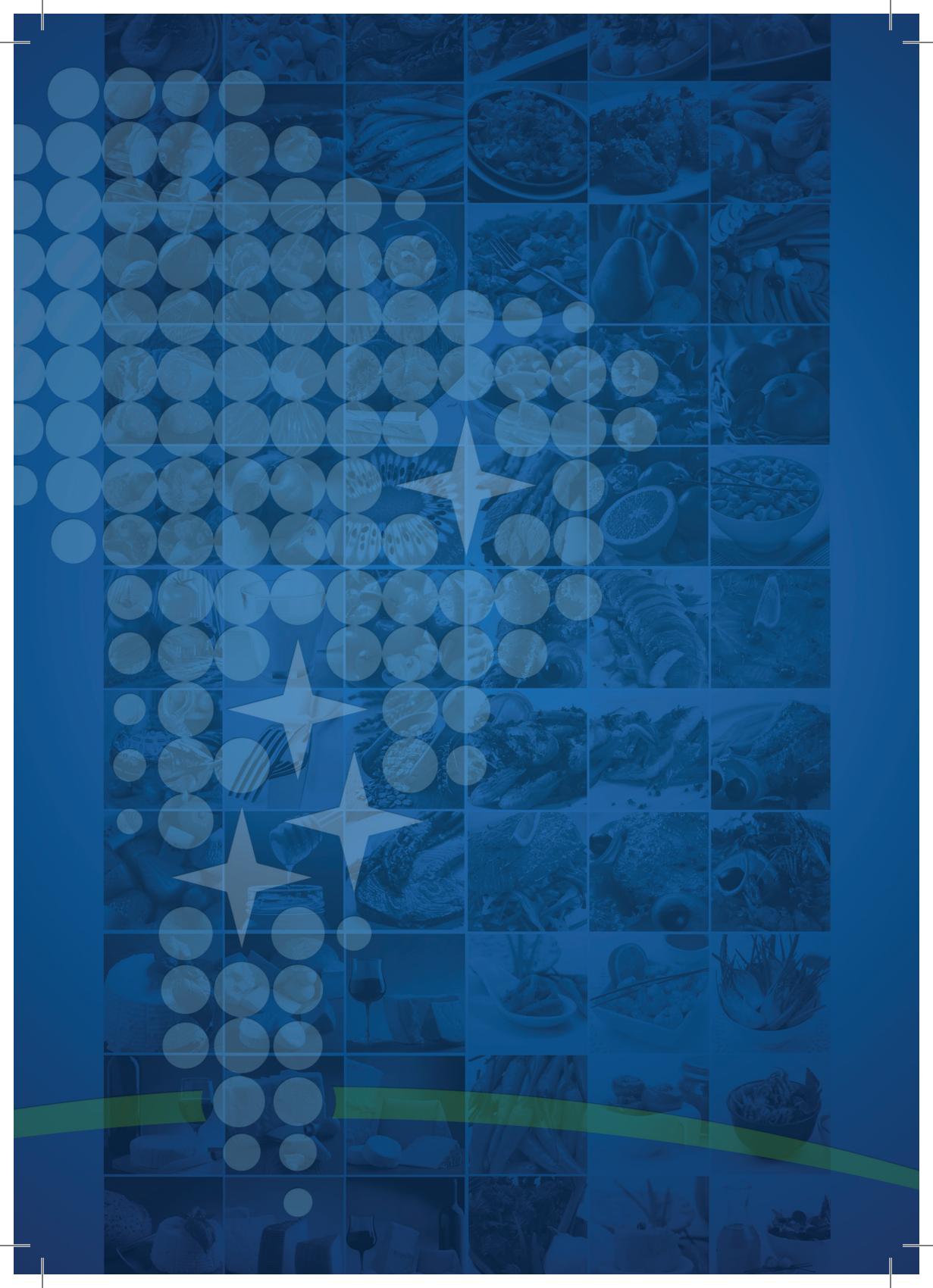


GLOSSÁRIO DE ALIMENTOS



CONUMER

COMITÊ DE NUTRICIONISTAS DO MERCOSUL
COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DEL MERCOSUR



CONUMER

COMITÊ DE NUTRICIONISTAS DO MERCOSUL

COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DEL MERCOSUR

GLOSSÁRIO DE ALIMENTOS

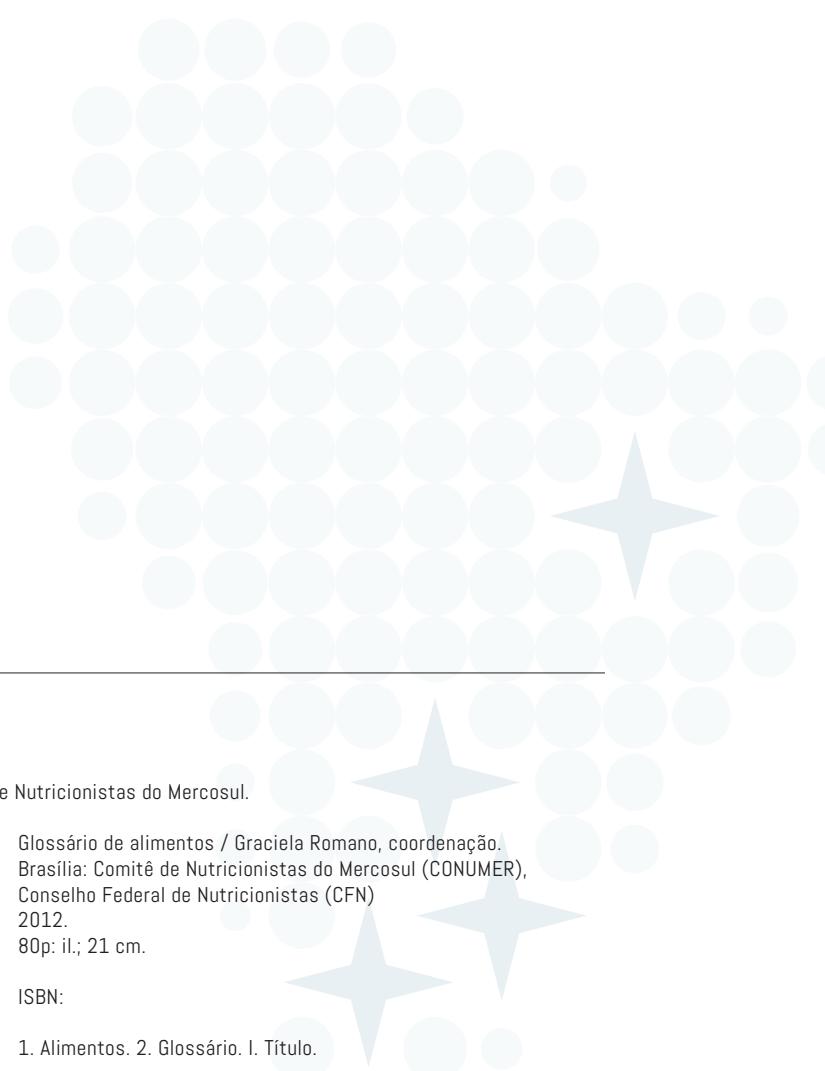
1^a Edição

CONUMER

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

2012





641(038)
C733

Comitê de Nutricionistas do Mercosul.

Glossário de alimentos / Graciela Romano, coordenação.
Brasília: Comitê de Nutricionistas do Mercosul (CONUMER),
Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)
2012.
80p: il.; 21 cm.

ISBN:

1. Alimentos. 2. Glossário. I. Título.

Direitos autorais reservados ao Conumer/CFN. Proibida a reprodução, no todo ou em parte, sem autorização prévia por escrito da editora, sejam quais forem os meios empregados.

Autoridades:

Presidência pro tempore do CONUMER (2011 - 2012)

Patricia Serafín

Presidente da Associação Paraguaia de Graduados em Nutrição
Secretaria Executiva Nacional: Clara Galeano

Entidades Nacionais Representativas:

Noemí Nahas

Presidente da Federação Argentina de Graduados em Nutrição
Secretaria Executiva Nacional: María Luisa Arrieta

Rosane Maria Nascimento da Silva

Presidente do Conselho Federal de Nutricionistas, Brasil

Pablo Pereira

Presidente da Associação Uruguaya de Dietistas e Nutricionistas
Secretaria Executiva Nacional: Valeria Ferreira

Delegados:

Coordenação: Graciela Romano (AUDYN)
Antonio Augusto Fonseca Garcia (CFN)
María Luisa Arrieta (FAGRAN)
Patricia Serafín (ASPAGRAN)

Colaboradores:

Adriana Ramón (FAGRAN)
Alicia Witriw (FAGRAN)
Ana Maria Calabria Cardoso (CFN)
Cristiane Ragnar dos Santos Monteiro (CFN)
Estela Rúgolo (FAGRAN)
Ivete Barbisan (CFN)
Nelcy Ferreira da Silva (CFN)
Valeria Ferreira (AUDYN)

Autoridades:

Presidencia pro-témpore del CONUMER (2010 - 2012)

Patricia Serafín

Presidente de la Asociación Paraguaya de Graduados en Nutrición
Secretaria Ejecutiva Nacional: Clara Galeano

Entidades Nacionales Representativas:

Noemí Nahas

Presidente de la Federación Argentina de Graduados en Nutrición
Secretaria Ejecutiva Nacional: María Luisa Arrieta

Rosane Maria Nascimento da Silva

Presidente del Consejo Federal de Nutricionistas, Brasil

Pablo Pereira

Presidente de la Asociación Uruguaya de Dietistas y Nutricionistas
Secretaria Ejecutiva Nacional: Valeria Ferreira

Delegados:

Coordinación: Graciela Romano (AUDYN)
Antonio Augusto Fonseca Garcia (CFN)
María Luisa Arrieta (FAGRAN)
Patricia Serafín (ASPAGRAN)

Colaboradores:

Adriana Ramón (FAGRAN)
Alicia Witriw (FAGRAN)
Ana Maria Calabria Cardoso (CFN)
Cristiane Ragnar dos Santos Monteiro (CFN)
Estela Rúgolo (FAGRAN)
Ivete Barbisan (CFN)
Nelcy Ferreira da Silva (CFN)
Valeria Ferreira (AUDYN)

Introdução

O COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DO MERCOSUL (CONUMER) é um Fórum de discussão para o intercâmbio técnico-científico e profissional dos nutricionistas dos Estados-Parte do MERCOSUL (Resolução CONUMER nº 1/1998), criado em 1995, por diferentes entidades profissionais. Integram-no Entidades Nacionais Representativas (ENR) dos Nutricionistas, Dietistas e Licenciados em Nutrição da(o):

- Argentina: Federação Argentina de Graduados em Nutrição (FAGRAN)
- Brasil: Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)
- Paraguai: Associação Paraguaia de Graduados em Nutrição (ASPAGRAN)
- Uruguai: Associação Uruguaia de Dietistas e Nutricionistas (AUDYN)

Suas atividades estão direcionadas à integração profissional da região, cumprindo com os objetivos do MERCOSUL, referentes a educação, formação acadêmica, normas alimentares e exercício profissional.

Os Bacharéis/Licenciados em Nutrição, por meio do CONUMER, trabalham organizadamente nas atividades relativas a formação profissional e capacitação de recursos humanos, ética, exercício profissional, normas alimentares, segurança alimentar, harmonização das Carreiras de Graduação, de Especialidades e outras, por meio de distintos Sub-comitês temáticos. Realizadas 22 reuniões desde 1995 até a presente data.

Neste âmbito surge a necessidade de elaborar um Glossário de Alimentos com o objetivo de facilitar a comunicação e proporcionar uma fonte de referência útil não só para o profissional de nutrição, mas também para o setor turístico, gastronômico e para a população em geral.

Características gerais do Glossário de Alimentos

O Glossário se encontra organizado por grupos de alimentos e ordenado alfabeticamente em cada grupo.

Os objetivos principais da seleção e a definição dos termos foram:

- incluir alimentos naturais de consumo habitual, bem como alguns alimentos industrializados, devido a seu alto consumo;
- oferecer definições breves de termos técnicos com uma linguagem acessível ao público em geral;
- incluir os termos equivalentes ao castelhano e ao português, e as denominações que possam ter em cada país;
- facilitar a identificação do alimento com uma representação gráfica e, quando possível, incluir o nome científico;
- no caso de algum alimento não possuir tradução para o português ou para o castelhano optou-se por adotar em ambos idiomas o mesmo nome, registrando-se entre parênteses o nome existente para o idioma em que não haja tradução;
- como referência para as diferentes denominações dos alimentos, de acordo com cada país, adotaram-se os seguintes códigos: Ar (Argentina); Br (Brasil); Py (Paraguai) e Uy (Uruguai);
- na descrição dos alimentos foi necessário fazer algumas concessões nas áreas da compreensão, clareza, exatidão e brevidade.

Introducción

El COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DEL MERCOSUR (CONUMER) es un foro de discusión para el intercambio técnico – científico y profesional de los nutricionistas de los Estados Partes del MERCOSUR (Resolución CONUMER nº 1/1998), cuyo origen fue gestado entre las distintas entidades de la profesión en enero de 1995. Está integrado por las Entidades Nacionales Representativas (ENR) de los Nutricionistas-Dietistas y Licenciados en Nutrición de:

- Argentina: Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN)
- Brasil: Consejo Federal de Nutricionistas (CFN)
- Paraguay: Asociación Paraguaya de Graduados en Nutrición (ASPAGRAN)
- Uruguay: Asociación Uruguaya de Dietistas y Nutricionistas (AUDYN)

Sus actividades están orientadas a la integración profesional en la región, cumpliendo con los objetivos de MERCOSUR, referentes a educación, formación académica, normativas alimentarias y ejercicio profesional.

Los Licenciados en Nutrición/Nutricionistas a través del CONUMER, se encuentran trabajando organizadamente en actividades relativas a formación profesional y capacitación de Recursos Humanos, ética, ejercicio profesional, normativas alimentarias, seguridad alimentaria, armonización de Carreras de Grado, de Especialidades y otros, a través de distintos Sub-comités temáticos, en sus ya 22 encuentros desde 1995 a la fecha.

En este ámbito surge la necesidad de elaborar un Glosario de Alimentos con el objetivo de facilitar la comunicación y proporcionar una fuente de referencia útil no sólo para el profesional en Nutrición sino también para el sector turístico y gastronómico y para la población en general.

Características generales del Glosario de Alimentos

El Glosario se encuentra organizado por grupos de alimentos y ordenado alfabéticamente en cada grupo.

Los objetivos principales de la selección y la definición de los términos fueron:

- incluir alimentos naturales de consumo habitual, aunque por el alto consumo se incluyen algunos alimentos industrializados;
- brindar definiciones breves de términos técnicos con un lenguaje accesible al público en general;
- incluir los términos equivalentes en castellano y portugués, y las diferentes denominaciones que pudieran tener cada país;
- facilitar la identificación del alimento con una referencia gráfica y, cuando corresponde, incluir el nombre científico;
- en el caso que algún alimento no tuviera traducción al portugués o al castellano se optó por poner en ambos idiomas el mismo nombre, registrando entre paréntesis la traducción literal en el idioma donde no se obtuvo la traducción;
- como referencia para las diferentes denominaciones de los alimentos de acuerdo a cada país se seleccionaron los siguientes códigos: Ar (Argentina); Br (Brasil); Py (Paraguay) y Uy (Uruguay);
- en la descripción de los alimentos fue necesario hacer algunas concesiones en aras de la comprensibilidad, la claridad, la exactitud y la brevedad.

SUMÁRIO/SUMARIO

Leite e derivados/Leche y derivados.....	07
Ovos/Huevos.....	12
Carnes/Carnes.....	13
Embutidos/Chacinados y salazones.....	21
Peixes/Pescados.....	24
Frutos do mar e outros/Frutos del mar y otros.....	28
Vegetais/Vegetales.....	30
Leguminosas/Leguminosas.....	38
Frutas/Frutas.....	39
Frutas oleaginosas/Frutos secos y semillas.....	47
Amido e cereais/Cereales y derivados.....	49
Pães e bolachas/Panes y galletas.....	54
Fermento/Agentes de crecimiento.....	58
Açúcar e doces/Azúcares y dulces.....	59
Óleos e gorduras/Grasas y aceites.....	64
Temperos/Condimentos.....	68
Água/Agua.....	75
Bebidas/Bebidas.....	76
Bibliografia/Bibliografía.....	80



LEITE E DERIVADOS/LECHE Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	<i>Chantilly</i>	Crema <i>chantilly</i>	Creme de leite batido com açúcar.	Crema de la leche batida y azucarada.
	Creme de leite	Crema de leche Uy: Crema de leche, crema doble	Substância lipídica emulsionada a base de leite.	Sustancia grasa emulsionada de la leche.
	iogurte	Yogur	Produto obtido por fermentação do leite com bactérias do ácido láctico (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophylus</i>).	Producto obtenido de la fermentación de la leche por bacterias lácticas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophylus</i>).
	Leite	Leche	Secreção nutritiva de cor esbranquiçada e opaca produzida pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos.	Secrección de color blanquecino opaco producida por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos.
	Leite condensado	Leche condensada	Leite concentrado que possui uma alta concentração de açúcar.	Leche concentrada azucarada obtenida a partir de la leche completa.
	Leite desnatado	Leche descremada	Leite cuja gordura foi removida por centrifugação.	Leche a la que se le ha eliminado la grasa mediante centrifugado.



LEITE E DERIVADOS/LECHE Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Leite em pó	Leche en polvo	Leite desidratado.	Leche deshidratada.
	Leite integral	Leche entera	Secreção nutritiva integra de cor esbranquiçada e opaca, produzida pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos.	Secreción de color blanquecino opaco producida por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos.
	Leite semidesnatado	Leche semidescremada	Leite em que se reduziu a gordura por centrifugação.	Leche a la que se le ha reducido la grasa mediante centrifugado.
	Mussarela de búfala	Mussarela del búfalo Uy: Muzzarella, mozzarella de búfalo	Queijo fresco, feito com leite de búfala.	Queso fresco de pasta hilada, elaborado con leche de búfala.
	Queijo	Queso	Produto fresco ou maturado obtido por coagulação de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala ou outros animais.	Producto fresco o madurado que se obtiene por la coagulación de la leche elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella u otros mamíferos rumiantes.
	Queijo catupiry	Queso catupiry	Queijo suave tipo requijão.	Queso suave tipo requesón.



LEITE E DERIVADOS/LECHE Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Queijo cheddar	Queso chedar, queso cheddar	Queijo firme e suave. Cor uniforme, que pode variar do branco pálido ao laranja escuro, sabor suave, derrete quando submetido ao calor.	Queso de pasta firme y lisa, cerosa. De color uniforme, que puede variar del blanco pálido al naranja intenso, sabor suave, funde al someterlo al calor.
	Queijo colônia	Queso colonia	Queijo típico do Uruguai, de umidade elevada e alto teor de gordura. De consistência elástica, cor branco-amarela. Textura lisa e uniforme, com grandes buracos e bem espalhados e sabor suave.	Típico queso de Uruguay. Queso de alta humedad y de tenor graso medio. Consistencia elástica, de color blanco amarillento a amarillo. Textura lisa y uniforme, con ojos grandes, bien diseminados, pasta consistente, algo elástica y de sabor suave.
	Queijo cremoso, <i>cream cheese</i>	Queso crema	Queijo untuoso, obtido por fermentação láctica de uma mistura de leite e creme de leite.	Queso untoso que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche y crema de leche.
	Queijo de cabra, caprese	Queso de cabra	Queijo feito com leite de cabra.	Queso elaborado con leche de cabra.
	Ar: Queso descremado Uy: Queso magro Py: Queso paraguay	Queijo de minas	Queijo de umidade média, semiduro, feito com leite parcialmente desnatado, textura macia e firme, sabor suave e fresco.	Queso de mediana humedad y pasta semi-dura, elaborado con leche parcialmente descremada, de textura tierna y firme, sabor suave y fresco.
	Queso de soja, tofu	Queso de soja, tofu	Queijo produzido por coagulação da proteína do "leite de soja", posteriormente pressionado para separar o sólido do líquido. Textura firme, sabor delicado e cor branca.	Queso obtenido por la coagulación de la llamada "leche de soja" y su prensado posterior para separar la parte líquida de la sólida. De textura firme, sabor delicado, color blanco crema.

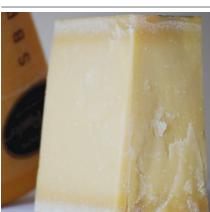
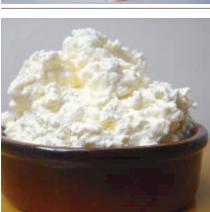


LEITE E DERIVADOS/LECHE Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Queijo fresco	Queso fresco Py: Queso paraguayo	O queijo fresco ou queijo branco é um tipo de queijo de massa mole, que retém a maior parte do soro e não tem processo de refino ou de maturação.	El queso fresco o queso blanco es un tipo de queso blando que retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado.
	Queijo gorgonzola	Ar: Gorgonzola, queso azul Uy: Queso gorgonzola	Caracteriza-se por veios verde-azulados em seu interior, o que lhe dá aspecto de mármore. Estas raias são devidas aos microrganismos que atuam durante o processo de amadurecimento.	Se caracteriza por tener en su interior vetas verde grisáceas que le dan un aspecto marmoleado. Dichas vetas se deben a la acción de microorganismos especiales que actúan durante el proceso de maduración.
	Queijo gruyère	Queso gruyère	Queijo de textura compacta, firme, elástica. Sabor típico, suave, levemente picante quando maduros. Possui olhos uniformemente distribuídos, lisos e brilhantes.	Queso de textura compacta, firme, elástica. Sabor típico, suave, ligeramente picante cuando está maduro. Ojos grandes uniformemente distribuidos, lisos y brillantes.
	Queijo mussarela	Queso mozzarella, muzarella Py: Musarela	Queijo de massa esbranquiçada, firme e filante. Seu sabor é ligeiramente ácido e salgado e seu derretimento é fácil.	Queso de pasta hilada que funde con el calor.
	Queijo parmesão	Queso parmesano Py: Queso parmeson	Queijo de baixa umidade, textura firme e sabor forte. Com teor de gordura elevado. Consistência dura, textura compacta e granulosa, cor amarela, sem buraco e sabor ligeiramente picante e salgado. Geralmente se consome ralado.	Queso de baja humedad y alto tenor graso. De consistencia dura, color amarillento, textura compacta quebradiza y granulosa, sin ojos, sabor salado ligeramente picante. Generalmente se consume rallado.
	Queijo prato	Uy: Queso de sándwich Ar: Py: Queso sanduich	É um queijo processado de umidade e teor de gordura médios, cor branco-amarelada, massa elástica e consistência uniforme. A textura é compacta e sem buracos. Gosto muito suave, levemente salgado.	Es un queso procesado de mediana humedad y medio tenor graso de consistencia elástica color blanco amarillento uniforme. La textura es compacta y sin ojos. Sabor láctico muy suave, ligeramente salado.

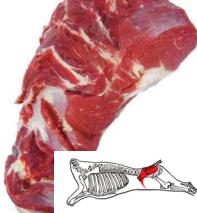
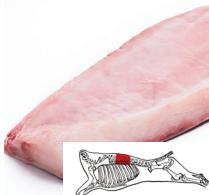
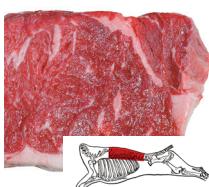
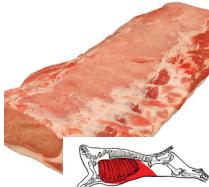
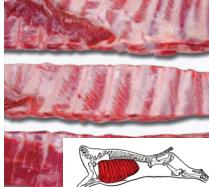


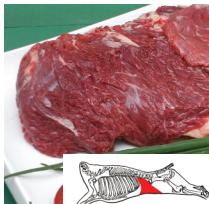
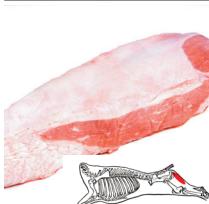
LEITE E DERIVADOS/LECHE Y DERIVADOS

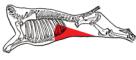
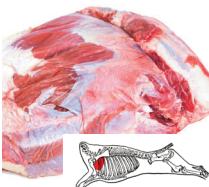
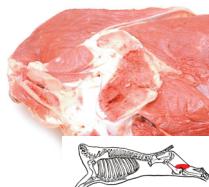
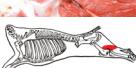
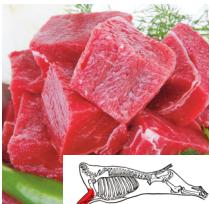
ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Queijo provolone	Queso provolone Ar: Provolota (en porciones para la parrilla) Uy: Provolone, parrillero	Queijo em forma de cilindro que derrete com o calor.	Queso en forma de cilindro con caras sensiblemente planas, que funde con el calor.
	Queijo quartirolo	Queso cuartirolo, quartirolo	Queijo de massa mole, textura flexível, cozido ou cru, sem olhos e massa brillante ao corte. Sabor suave, levemente ácido.	Queso de pasta blanda, de textura flexible, cocida o cruda; sin ojos y masa brillante al corte. De sabor suave ligeramente ácido.
	Queijo redondo	Queso de bola Uy: Queso edam, bola	Queijo maturado de massa semidura, holandês, produzido em várias regiões a partir de leite de vaca com formato esférico (prensado na forma de uma bola). A casca é coberta com uma cera vermelha. O sabor adocicado e suave lembra nozes.	Clásico queso holandés producido en varias regiones a partir de leche de vaca, con forma de esfera con coloración externa roja de parafina. Su sabor algo dulce y suave, recuerda a nueces.
	Queijo roquefort	Ar: Queso roquefort, azul Uy: Queso roquefort	Queijo de massa mole caracterizada por veias azuis no interior, produzidas por microrganismos específicos durante o amadurecimento. Seu aroma e sabor são fortes.	Queso de pasta blanda que se caracteriza por tener en su interior vetas azules, producidas por microorganismos específicos durante su maduración. Su aroma y sabor son fuertes.
	Queijo sbrinz	Queso sbrinz	Queijo extraseco de textura granulada. A cor é amarelo-clara. Possui casca dura e seca, forte sabor, salgado e picante. Geralmente se consome ralado.	Queso extraseco, de textura granulosa. La pasta es de color amarillo claro y a corteza es dura y seca. De sabor fuente, salado y picante. Generalmente se consume rallado.
	Queijo tipo cottage	Queso cottage	Queijo de sabor suave. Alguns estilos de queijo cottage são feitos de leite com teor de gordura diferentes e preparações de coalhada fina ou grossa.	Queso de sabor suave. Algunos estilos de queso cottage se hacen de leches con diferente contenido graso y preparaciones de cuajada fina o gruesa.

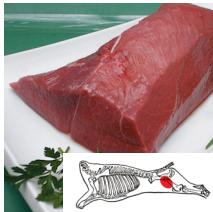
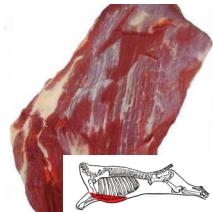
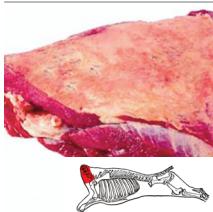


OVOS/HUEVOS	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
		Requeijão	Requesón	Queijo obtido de soro, requeijão cremoso, de textura fina e cor branca, e sabor suave.	Queso obtenido del suero lácteo, de color blanco, textura cremosa y sabor suave.
		Ricota	Ricotta, ricotta	Produto fresco, com umidade muito elevada, de massa granulada, sabor muito suave, quase neutro.	Producto fresco de muy alta humedad, de pasta blanda granulada, de sabor suave muy suave, casi neutro.
		Clara de ovo	Clara de huevo	Líquido viscoso de aspecto transparente que rodeia a gema do ovo.	Líquido viscoso de aspecto transparente que rodea a la yema de huevo.
		Gema	Yema	Parte central do ovo, de cor amarela.	Parte central del huevo de color amarilla.
		Ovo	Huevo	Ovo de galinha com uma casca porosa que contém a clara e a gema.	Huevo de gallina compuesto por una cáscara porosa que contiene la clara y la yema.
		Ovo de codorna	Huevo de codorniz	Ovo de codorna com uma casca porosa que contém a clara e a gema.	Huevo de codorniz. Compuesto por una cáscara porosa que contiene la clara y la yema.

CARNE BOVINA/CARNE DE RES CARNES / CARNES	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIPÇÃO PORTUGUÉS		DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
		Acém, agulha, lombo de agulha	Aguja	É o maior e mais macio pedaço da dianteira do boi. Possui carne relativamente magra e geralmente é preparado por calor úmido.		Corte ubicado en la región dorsal.
		Alcatra	Cuadril	Compreende o miolo da alcatra, a picanha e a maminha. É macia e tem pouca gordura.		Corte ubicado en la región de la grupa, compuesto por el corazón de cuadril y la tapa de cuadril o picaña.
		Capa de Filé	Tapa de bife	Corte localizado sobre o contrafilé, apresenta textura desigual e grande quantidade de nervos.		Corte localizado sobre ls región dorsal.
		Contrafilé, lombo	Bife angosto o bife de chorizo	Parte do lombo do boi. Carne macia com uma capa de gordura.		Corte ubicado en la región dorso - lumbar.
		Costela	Asado de tira con vacío	Corte da caixa torácica e do flanco abdominal.		Parrilla costal (Asado) y flanco abdominal (Vacío).
		Costela tira	Asado de tira	Costelas da caixa torácica.		Parrilla costal, cortado en tiras de 3 a 5 centímetros de espesor en sentido perpendicular a los huesos.

CARNE BOVINA/CARNE DE RES CARNES / CARNES	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS		DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
		Coxão duro	Cuadrada	Possui fibras longas, ríjas e gordura concentrada na parte externa.		Cortes provenientes de la cara externa de la región del muslo.
		Coxão mole	Nalga de adentro	Carne de fibras curtas e macias e com pouca gordura localizada na traseira do boi.		Corte ubicado en la región del muslo (cara interna).
		Cupim	Joroba, giba	Fibras musculares entremeadas de gordura, situada sobre o lombo do boi. Muito usada em churrascos.		Fibras musculares intercaladas con grasa situadas sobre el lomo del buey (joroba del cebú, subespecie bovina).
		Filé mignon	Lomo	Peça de aproximadamente 2 quilogramas, tem sabor suave. É muito macia e possui pouquíssima gordura.		Cortes provenientes de la región sublumbar.
		Fraldinha, vazio, aba do filé	Vacío	Constituída de feixes musculares grossos e longos.		Corte ubicado en el flanco de la región abdominal.
		Lagarto	Peceto	Corte traseiro bovino, de cor vermelho claro, com fibras longas e magras. Tem formato arredondado, alongado e bem definido.		Corte ubicado en la cara posterior del muslo.

CARNE BOVINA/CARNE DE RES CARNES/CARNES	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	 	Maminha	Colita de cuadril	É a parte mais macia da alcatra, suculenta e tem sabor suave.	Cortes provenientes de la cara anterior de la región del muslo.
	 	Matambre	Matambre	Tira de carne rosada que envolve a costela.	Cortes provenientes de la región del flanco.
	 	Miojo da paleta, paleta, braço	Paleta	Corte dianteiro, encontra-se logo acima da canela do boi, entre o pescoço, o peito e o acém.	Cortes provenientes de la región braquial proximal.
	 	Músculo	Tortuguita	Carne dura da parte traseira do boi.	Cortes provenientes de la región de la pierna.
	 	Músculo dianteiro	Brazuelo	Músculo do membro dianteiro.	Cortes provenientes de la región antebraquial.
	 	Noix, filé de costela, bisteca, entrecote, lombo	Bife ancho	Carne suculenta e macia, de fibras curtas e rijas, situada no lombo do boi, próxima ao pescoço.	Cortes provenientes de la región dorsal.

CARNE BOVINA/CARNE DE RES CARNES/CARNES	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍPCION PORTUGUÉS		DESCRIPCIÓN ESPAÑOL	
		Ossobuco, chambaril	Ossobuco	Pedaço de osso com carne dura da região da canela do boi.		Corte proveniente de la porción distal de la extremidad posterior. Garrón con hueso.	
		Patinho	Bola de lomo	Menos macio que a alcatra, proveniente da parte traseira do boi.		Corte ubicado en la cara anterior del muslo.	
		Peito, granito	Pecho	Parte do dianteiro do boi constituída de músculos e fibras grossas e compridas. Necessita de cozimento longo em calor úmido.		Corte ubicado en la región inferior de la caja torácica.	
		Peixinho	Chingolo, palomita, lomillo	Corte localizado na região escapular.		Corte de la región escapular, ubicado al costado interior y delantero.	
		Pescoco	Cogote	Continuação do peito, possui estrutura muscular semelhante. É o pescoco do animal.		Cogote o pescuezo del animal.	
		Picanha	Picaña	Pedaço do traseiro que faz parte do coxão duro. Apresenta carne muito macia e uma capa de gordura. A ideal é de no máximo 1,5 quilogramas.		Corte ubicado en la región de la grupa. Musculo que se encuentra por encima del cuadril.	

CARNE BOVINA/CARNE DE RES CARNES/CARNE	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
		Ponta de agulha, costela	Asado de tira, punta de aguja	É a parte inferior da caixa torácica do bovino, tendo portanto ossos mais finos e bastante cartilagem entremeada com gordura.	Corte ubicado en la región anterior e inferior de la caja torácica.
		Rabo	Rabo	Pedaços com muito osso e carne saborosa.	Cola del animal.
		Dobradinha, bucho	Mondongo	Estômago (bucho) bovino.	Estómago bovino.
		Fígado	Hígado	Fígado do animal.	Hígado bovino.
		Língua	Lengua	Língua do animal.	Lengua de bovino.
		Moela	Molleja	Glândula timo bovina.	Glándula timo de bovinos.

CARNE BOVINA/CARNE DE RES CARNES/CIERNAS	AVE/AVE	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
			Rim	Riñón	Rim do animal.	Riñón bovino.
			Tripa	Ar, Uy: Chinchulines	São pequenas porções do intestino delgado.	Pequeñas porciones de intestino delgado.
			Asa	Ala, alitas	É a asa do frango, divide-se em três partes: coxinha, meio e ponta da asa.	Ala del pollo o gallina.
			Coração	Corazón	É o coração do animal, muito usado como petisco.	Corazón de pollo.
			Coxinha da asa	Ar: Brazuelo de pollo Uy: Drumette	É a parte que liga a asa ao corpo do animal. Assemelha-se em estrutura com a coxa do animal, sendo menor que esta.	Parte alta del ala que se une al tórax del pollo.
			Coxa	Pata	É a parte cilíndrica, ao redor do osso.	Pata del pollo.

CARNE SUINA/CARNE DE SUEDO	CARNES/CARNES	AVE/AVE	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	Descrição Português	Descripción Español
			Coxa e sobrecoxa	Muslo, muslo con pata	Junto com o pé, constituem a pata do animal. Com um pouco de gordura entremeada à carne, muito saborosas.		Muslo y pata de pollo.
			Pescoço	Cogote	Pescoço do animal.		Cogote del pollo.
			Peito	Pechuga	Tórax do animal. Carne magra e de coloração clara.		Corte que se encuentra en el tórax (pecho) del pollo.
			Sobrecoxa	Muslo	É também chamada de coxa chata, encontra-se na junção da pata ao corpo.		Muslo del pollo.
			Pés	Pata, patita	Muito usados para saborizar a feijoada.		Extremidades traseras del cerdo.
			Costela	Costillar	Compreende as costelas do animal.		Comprende las costillas del cerdo.

CARNE SUINA/CARNE DE SUEDO CARNES/ CARNES	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
		Lombo	Lomo, carré	Carne nobre e saborosa.	Músculo ubicado junto al espinazo y bajo las costillas del animal.
		Orelha	Oreja	Muito usada para saborear a feijoada.	Oreja del cerdo.
		Paleta	Paleta	É um pouco dura, mas extremamente saborosa.	Corte ubicado en la parte alta de la pierna delantera.
		Perna dianteira	Manitos	É a pata do animal.	Extremidades delanteras del cerdo.
		Parnil	Pernil	Corresponde à parte traseira do porco. Muito saborosa e, geralmente, usada em assados.	Miembro anterior del cerdo.
		Suá	Espinazo	Corte transversal da coluna do porco que contém os músculos que a recobrem.	Corte transversal de la columna del cerdo que contiene los músculos que la recubren.

CARNE SUINA/CARNE DE SUEDO	ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS		DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
				Cabeça	Cabeça	
CARNES/ CARNES	A photograph showing a large pig's head, specifically the snout and eye area, which is used for making sausages.	Cabeça	Cabeça	Cabeça do animal. É usada recheada ou muitas vezes como matéria-prima para embutidos.	Cabeza del cerdo.	
OUTRAS CARNES/OTRAS CARNES	A photograph of several raw pig tails (Uy) placed on a wooden cutting board.	Rabo	Cola de cerdo Uy: Colita de cerdo	Muito usado para saborear a feijoada.	Cola del cerdo.	
	A close-up photograph of a chinchilla's face, showing its long whiskers and small ears.	Chinchila	Chinchilla	<i>Eriomys lanigera</i> . Carne de cor rosa pálido ou branca, sem gordura externa.	<i>Eriomys lanigera</i> . Carne de color rosado pálido o blanco, sin grasa externa.	
	A photograph of an emu standing on a grassy field, facing towards the right.	Ema	Ñandú, surí	<i>Rhea americana</i> . Carne de cor vermelho escuro, fibrosa, sem gordura visível, ou listras marmorizadas, totalmente magra.	<i>Rhea americana</i> . La carne de surí presenta un color rojo oscuro, fibrosa, sin grasa visible, ni vetas de marmorización, totalmente magra.	
	A photograph of a green iguana resting on a branch, showing its scales and spikes.	Iguana	Iguana	<i>Tupinambis teguixin</i> . Carne de cor branca, sem gordura visível, similar ao frango, na aparência.	<i>Tupinambis teguixin</i> . Carne color blanca, sin grasa visible, de aspecto similar a la de pollo.	
	A photograph of raw ham slices (Paleta) next to a small pile of orange spice powder.	Apresuntado	Paleta	Feito de pernil e da paleta (pata dianteira) do porco, apresenta menor teor de proteínas que o presunto.	Paleta de cerdo con o sin hueso, curado y cocido.	



EMBUTIDOS/CHACINADOS Y SALAZONES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Blanquet de peru	Blanquette de pavo	É feito com o peito de peru processado. Possui maior teor de gordura.	Pecho de pavo prensado con mayor tenor de grasa.
	Bondiola	Bondiola	Pescoço de porco curado, temperado e amadurecido.	Cuello del cerdo curado, condimentado y madurado.
	Charque, carne seca, carne de sol, carne de vento	Charqui, charque	Carne salgada e desidratada em diferentes processos para sua maior conservação. O charque é defumado e exposto ao sol. A carne de sol e a carne de vento secam à sombra em lugares bem ventilados. E carne seca é um termo genérico para referir-se a todas elas.	Carne vacuna u ovina tratada con sal gruesa, desecada.
	Chouriço calabresa	Ar, Uy: Chorizo colorado Py: Chorizo calabresa	Tipo de salsicha temperada com páprica.	Tipo de chorizo condimentado con pimientón.
	Fiambre	Fiambre	Alimentos processados com carne ou sangue, ou mistura de ambos, com ou sem a adição de gordura, e condimentados.	Alimentos elaborados con carne o sangre, o mezcla de ambas, con o sin el agregado de grasa, condimentados. Pueden ser frescos, secos o cocidos, embutidos y no embutidos, salados y curados.
	Linguiça	Chorizo	Tripa de porco (ou tripa artificial) recheada com carne temperada. Pode ser só suína, mista com carne suína e bovina, só de frango e outros.	Embutido fresco elaborado con tripa natural o artificial rellena con carne y grasa condimentada. Puede ser carne de cerdo, mezcla de cerdo y vacuno, pollo u otras carnes.



EMBUTIDOS/CHACINADOS Y SALAZONES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Linguíça de frango		Chorizo de pollo	Linguiça feita somente com carne de frango.	Chorizo elaborado con carne de pollo.
Morcela		Morcilla	Linguiça feita com sangue.	Embutido cocido preparado con sangre.
Mortadela		Mortadela	Pode ser feita com a carne de diversos animais e, às vezes, toucinho de porco. Normalmente apresenta 60% de carne, 10% de miúdos e o restante de gordura.	Emulsión cárnea con dados de grasa, embutida en tripa.
Patê		Paté	Conserva feita com base em pastas diversas compostas por carne, gordura e temperos adicionados.	Conserva elaborada en base a diferentes pastas de carne, adicionada de grasa y condimentos.
Peito de peru		Pecho de pavo	Peito de peru prensado, podendo ou não ser defumado.	Pecho de pavo prensado, con o sin ahumado.
Pernil defumado	Ar: Jamón Py: Pernil ahumado Uy: Jamón ahumado		Carne de porco desossada ou não, curada e cozida, defumada.	Pernil de cerdo con o sin hueso, curado cocido, ahumado.



EMBUTIDOS/CHACINADOS Y SALAZONES

PEIXES/PESCADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Presunto	Jamón	Feito do pernil de porco, o mais comercializado é o cozido e prensado. Vendido em peças ou fatiado.	Pernil de cerdo con o sin hueso, curado y cocido.
	Salame	Ar, Uy: Salame	Embutido de carne bovina e/ou suína, vinho, sal, ervas e especiarias diversas. São fermentados por um dia e depois curados. São feitos para durar até um ano sem refrigeração.	Embutido madurado, elaborado con carne de cerdo o cerdo y vacuno, adiconado de grasa de cerdo, picado fino.
	Salaminho	Uy: Salamín	Linguiça seca, feita com carnes suína ou bovina picadas, podendo ser temperada com anis ou sementes de erva-doce.	Embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno picado grueso, condimentado con anís o semillas de hinojo.
	Salsicha	Frankfurter, pancho	Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição de ervas e especiarias, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido à extrusão ou processo térmico adequado.	Emulsión cárnea, fina y homogénea, elaborada con carne de cerdo, o cerdo y vacuno triturada con grasa de cerdo. Embutida en tripa de diámetro pequeño y cocida.
	Salsichão	Salchichón	Linguiça seca, feita com carne e gordura de porco picadas e temperadas.	Embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno, grasa de cerdo y condimentos, picado.
	Aliche, anchova	Anchoa	Peixe da família Engraulidae. De sabor forte e aromático.	Peces de la familia Engraulidae, de sabor fuerte y aromático.



PEIXES/PESCADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Arenque	Arenque	<i>Clupea</i> spp. Gênero constituído por 15 espécies de peixes teleósteos, de cor azul e nativos das águas pouco profundas do oceano Atlântico e do Mar Báltico.	<i>Clupea</i> spp. Los arenques son un género constituido por unas 15 especies de peces , de color azul y nativos de las aguas templadas y poco profundas.
	Atum	Atún	Peixe que vive em regiões tropicais e subtropicais dos oceanos. Sua carne crua é avermelhada.	Especies oceánicas del género <i>Thunnus</i> . Su carne cruda es de color morado.
	Bacalhau	Bacalao	Peixe migratório de mares frios.	<i>Gadus morhua</i> . Pez migratorio de mares frios.
	Bacalhau seco	Bacalao seco	Bacalhau desidratado com sal.	Bacalao sometido a desecación con sal.
	Badejo	Abadejo	Peixe semelhante ao bacalhau.	<i>Pollachius pollachius</i> . Pez similar al bacalao.
	Bagre	Bagre	Designação comum de peixes da ordem <i>Siluriformes</i> , também conhecidos como <i>catfish</i> .	Pez de agua dulce del orden <i>Siluriformes</i> , que posee tentáculos, o barbillas similares a bigotes, que se extienden a cada lado de la mandíbula.



PEIXES/PESCADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Carpa	Carpa	<i>Cyprinus carpio</i> . Espécie de água-doce, originária da China. Carne regular.	<i>Cyprinus carpio</i> . Especie de agua dulce originaria de China.
	Corvina	Corvina	Família Sciaenidae. Peixe de água salgada comum em praticamente todos os oceanos. Muito comum no litoral catarinense.	Família Sciaenidae. Pez de agua salada común prácticamente en todos los océanos.
	Dourado	Dorado	<i>Salminus maxillosus</i> . Peixe conhecido pela sua bravura e resistência uma vez fangado. É encontrado somente na Bacia do Prata.	<i>Salminus maxillosus</i> . Pez de rio o laguna.
	Filé de peixe	Lomos, bife o filete de pescado	É o lombo do peixe, não apresenta espinha central. Pode possuir espinhas, de acordo com a espécie do peixe.	Carne del lomo del pescado.
	Mero	Mero	<i>Epinephelus marginatus</i> . Peixe de aspecto robusto.	<i>Epinephelus marginatus</i> . Pescado de aspecto robusto.
	Pacu	Pacú	Peixes caracídeos da subfamília Serrasalminae. Suas espécies variam em tamanho e peso. Alimentam-se principalmente de frutas e são muito comuns, presentes na bacia do Prata e no Pantanal Mato-grossense e Sul-mato-grossense.	Peces de la subfamilia Serrasalminae. Especie indígena de la cuenca del Plata.



PEIXES/PESCADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Peixe	Pez, pescado	Animais retirados da água para serem utilizados como alimentos.	Peces que han sido extraídos del agua para ser utilizados como alimentos.
	Peixe-rei	Pejerrey	Família Atherinopsidae. Peixe de carne muito branca.	Familia Atherinopsidae. Pescado de carne muy blanca.
	Pescada	Merluza	Família Merlucciidae. Peixe de carne branca.	Pescado de carne blanca, comprende varias especies marinas de la familia Merlucciidae.
	Robalo	Róbalo	Família Centropomidae. Peixe de água salgada comum em praticamente todos os oceanos. Muito comum no litoral catarinense.	Familia Centropomidae. Pez de agua salada común prácticamente en todos los océanos.
	Posta de peixe	Posta	Corte transversal do peixe, apresenta a espinha do peixe ao centro, geralmente.	Corte transversal del pescado.
	Salmão	Salmón	Família Salmónidos. Peixe natural dos mares e rios europeus, possui carne rosada e sabor peculiar.	Familia Salmónidos. Pez natural de mares y ríos europeos, posee carne rosada anaranjada de sabor peculiar.



PEIXES/PESCADOS

FRUTOS DO MAR E OUTROS/FRUTOS DEL MAR Y OTROS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Surubim	Surubí		<i>Pseudoplatystoma</i> spp. Peixe de água-doce.	<i>Pseudoplatystoma</i> spp. Pez de agua dulce.
Traíra	Tararira		<i>Hoplias malabaricus</i> . É um peixe carnívoro, muito comum na maioria dos ambientes (lagos, açudes, rios).	<i>Hoplias malabaricus</i> . Pez carnívoro, muy común en la mayoría de los lagos, ríos, lagunas.
Alga	Alga		Plantas aquáticas comestíveis.	Plantas acuáticas comestibles.
Camarão	Camarón, langostino		Crustáceo similar a lagosta de menor tamaño (10 a 15 milímetros de longitud).	Crustáceo similar al langostino de menor tamaño, 10 a 15 milímetros de longitud.
Caranguejo	Cangrejo		Crustáceo de 5 patas, as 2 primeiras em forma de pinças.	Crustáceo de 5 patas, las 2 primeras en forma de pinzas.
Caviar	Caviar		Ovos de esturjão.	Huevas del esturión.



FRUTOS DO MAR E OUTROS/FRUTOS DEL MAR Y OTROS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Frutos do mar	Frutos de mar Py: Bichos del mar Uy: Mariscos	Animais invertebrados comestíveis.	Animales invertebrados comestibles.
	Lagosta	Langosta	Crustáceo marinho 20 a 40 centímetros, com antenas na cabeça e duas garras volumosas.	Crustáceo marino de 20 a 40 centímetros de largo, presentan una cabeza con antenas y dos pinzas voluminosas.
	Lula	Calamar	Cefalópodo que possui uma cabeça grande e um corpo em forma de bainha. De corpo esférico com duas barbatanas laterais.	Cefalópodo que posee una cabeza grande y un cuerpo en forma de vaina. De cuerpo esférico con dos aletas laterales.
	Mariscos	Mejillones	Moluscos que têm seus tecidos protegidos por 2 conchas que se unem e fixam-se nas rochas.	Moluscos cuyos tejidos blandos se encuentran protegidos por 2 conchas que se unen y se fijan a las rocas.
	Ostra	Ostra	Molusco bivalve (vive unida à rocha ou enterrada na areia). Tamanho comercial: 5 a 12 centímetros.	Molusco bivalvo, viven unidas a las rocas o enterradas en la arena. Su tamaño comercial oscila entre 5 a 12 centímetros.
	Ovas	Huevas	Massa dos ovos dos peixes.	Masa de huevos de los peces.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Pitu	Pitu	Camarão grande de água-doce, cru é preto, torna-se amarelo quando cozido.	Camarón grande de agua dulce crudo es negro, cocido amarillo.
	Polvo	Pulpo	Molusco que tem 8 braços com ventosas. Seu corpo é mole com um cérebro muito desenvolvido.	Molusco que posee 8 brazos con ventosas en ellos. Su cuerpo es blando con un cerebro muy desarrollado.
	Abóbora	Zapallo Uy, Py-Zapallo, calabaza	Família Curcubitaceae. Fruto de grande tamanho e formas diferentes, verde ou laranja. São várias espécies.	Familia Curcubitaceae. Fruto de gran tamaño y diferentes formas, color verde o anaranjado. Abarca varias especies.
	Abobrinha	Zuchini	Variedade <i>Cucurbita pepo</i> . Forma alongada com casca lisa e dura e cor verde-branca.	Variedad <i>Cucurbita pepo</i> . Los frutos son oblongos de cáscara lisa y dura, de piel verdi-blanca.
	Abobrinha redonda	Zapallito	Variedade do <i>Cucurbita pepo</i> . Tem um sabor mais suave que a abobrinha.	Variedad <i>Cucurbita pepo</i> . También llamado zapallito redondo o zapallito de tronco, de sabor más suave que el zucchini.
	Acelga	Acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>ciclaide</i> . Planta herbácea de folhas verdes grandes com nervaduras e talos (pencas) brancos e fibrosos.	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>ciclaide</i> . Planta herbácea de hojas verdes grandes con nervaduras y tallos blancos y fibrosos. A los tallos se les llama pencas.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Agrião	Berro	<i>Nasturtium officinale</i> . Planta comestível da família Brassicaceae, silvestre ou cultivada. Tem folhas pequenas e redondas com sabor levemente picante.	<i>Nasturtium officinale</i> . Planta comestible de la familia Brassicaceae, silvestre o cultivada. De hojas pequeñas y redondeadas, sabor ligeramente picante.
	Alcachofra	Alcaçuz Py: Alcaçuz, alcachofra	<i>Cynara scolymus</i> . Flor comestível composta por escamas membranosas e com uma base carnosa que é a parte comestível.	<i>Cynara scolymus</i> . Flor comestible compuesta por escamas membranosas, siendo la parte carnosa de su base la que se consume.
	Alface	Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L. Planta herbácea de folhas verdes. Existem diferentes variedades: folhas arredondadas, de folhas mais longas, de cor verde amarelado ou mais avermelhada.	<i>Lactuca sativa</i> L. Planta herbácea de hojas verdes, turgentes y tiernas. Existen diferentes variedades: de hojas redondeadas, de hojas ligeramente rizadas en los bordes, de hojas color morado.
	Alfafa	Brotes de alfalfa	<i>Medicago sativa</i> . Planta pertencente à família de legumes usados para forragem, seus botões são para consumo humano.	<i>Medicago sativa</i> . Planta perteneciente a la familia de las leguminosas utilizada para forraje, sus brotes son de consumo humano.
	Alho-poró	Puerro Uy: Puerro, porro, ajo porro	<i>Allium porrum</i> L. Planta similar a cebola, de folha verde-escuro em forma de laço.	<i>Allium porrum</i> L. Bulbo blanco, alargado, similar a la cebolla tierna, de hojas verde oscuro en forma de lazo.
	Almeirão, chicória	Achicoria Uy: Radicchio	<i>Cichorium intybus</i> . Radiche de sabor amargo intenso.	<i>Cichorium intybus</i> . Achicoria común o radicchio de marcado sabor amargo.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Aipim, mandioca, macaxeira	Mandioca, yuca	<i>Manihot esculenta</i> . Raiz de mandioca de forma cilíndrica e longa com casca dura, polpa firme e dura. Pode ser branca ou amarelada dependendo da variedade.	<i>Manihot esculenta</i> sin. <i>M. utilissima</i> . Raíz de yuca, mandioca, casava o casabe de forma cilíndrica y oblonga, cáscara dura y leñosa; pulpa firme e incluso dura antes de la cocción. Según la variedad, puede ser blanca o amarillenta.
	Aspargo	Espárrago	<i>Asparagus officinalis</i> . Planta herbácea de talo aéreo.	<i>Asparagus officinalis</i> . Planta herbácea de tallos aéreos.
	Batata	Papa	<i>Solanum tuberosum</i> . Tubérculo comestível.	<i>Solanum tuberosum</i> . Tubérculo comestible.
	Batata-doce Uy: Boniato	Batata, camote	<i>Ipomoea batatas</i> . Raiz tuberosa de cor amarelo-laranja ligeiramente doce.	<i>Ipomoea batatas</i> . Raíz tuberosa de color amarillo-anaranjado, ligeramente dulce.
	Berinjela	Berenjena	<i>Solanum melongena</i> . Fruto comestível de cor violácea e sabor ligeiramente amargo e picante. Polpa esponjosa branca com pequenas sementes escuras.	<i>Solanum melongena</i> . Fruto comestible de forma oblonga, color violáceo y sabor ligeramente amargo y picante. Pulpa esponjosa blanca con pequeñas semillas oscuras.
	Beterraba	Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> . Planta de raízes grossas, redondas, vermelhas e carnosas, de sabor doce.	<i>Beta vulgaris</i> . Planta de raíces gruesas, redondas o fusiformes, rojas y carnosas, de sabor dulce.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Brócolis	Brocoli Uy: Bróccoli	<i>Brassica oleracea italica</i> . Planta de cabeça floral em forma de ramalhete, de cor verde.	<i>Brassica oleracea italica</i> . Planta de cabezas florales en forma de ramaletas, de color verde.
	Broto de feijão	(Brotes de porotos)	<i>Phaseolus vulgaris</i> . Brotos da germinação dos feijões.	<i>Phaseolus vulgaris</i> . Brotes de la germinación de porotos.
	Broto de soja	Brotes de soja	<i>Glycine max</i> . Brotos da germinação da soja.	<i>Glycine max</i> . Brotes que resultan de la germinación de la soja.
	Cará	Ñame	<i>Dioscorea</i> . Tubérculo de plantas tropicais.	<i>Dioscorea</i> . Tubérculo de plantas tropicales.
	Cebola	Cebolla	<i>Allium cepa</i> . Bulbo de tamanho médio, com várias capas finas.	<i>Allium cepa</i> . Bulbo de tamaño mediano, con finas capas.
	Cenoura	Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L. Raiz de forma fusiforme, de cor alaranjada, de 10 a 15 centímetros de comprimento.	<i>Daucus carota</i> L. Raíz de forma fusiforme, de color anaranjado, de 10 a 15 centímetros de largo.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Chuchu	Py: Chuchu Uy: Papa del aire, yuyú, chuchu Ar: Cayote		<i>Sechium edule</i> . Casca lisa com cores brancas e verdes, com sementes na polpa.	<i>Sechium edule</i> . Hortaliza de la categoría de los frutos, presenta cáscara lisa y de coloración blanca al verde con semillas en la pulpa.
Cogumelo	Hongos		Nome genérico dado aos fungos comestíveis: <i>pleurotus</i> , <i>shiitake</i> , <i>champignon</i> , e outros.	Nombre genérico dado a hongos comestibles: <i>pleurotus</i> , <i>shiitake</i> , <i>champignon</i> , y otros.
Couve	Col		<i>Brassica oleracea</i> spp. Variedade de repolho com caule e folhas de cor verde.	<i>Brassica oleracea</i> spp. Variedad de repollo con tallo y hojas de color verde.
Couve de bruxelas	Repolho de bruselas		<i>Brassica oleracea</i> spp. Couve de tamanho pequeno, folhas apertadas, de cor verde intenso.	<i>Brassica oleracea</i> spp. Coles de tamaño pequeño, hojas apretadas, de color verde intenso.
Couve-flor	Coliflor		<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> . Planta com cabeça floral de cor branca.	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> . Planta de cabezas florales, de color blanco.
Couve-rábano	Rutabaga		<i>Brassica napobrassica</i> o <i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i> . Raiz proveniente do cruzamento do repolho com rabo, de sabor similar ao do repolho.	<i>Brassica napobrassica</i> o <i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i> . También llamado rutabaga, es una raíz producto del cruce de repollo y nabo, de sabor a col.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Echalota	Echalote Uy: Echalote, escalóñia	<i>Allium ascalonicum</i> . Bulbo pequeno, similar ao dente de alho, com sabor parecido ao da cebola, só que mais suave.	<i>Allium ascalonicum</i> . Bulbo pequeño, similar al bulbo de ajo, de sabor parecido a la cebolla, más suave.
	Endívia	Endibia	<i>Chicorium endivia</i> . Variedade da escarola, de cor verde-claro.	<i>Chicorium endivia</i> . Variedad de escarola de hojas apiñadas, de color verde claro.
	Ervilha	Arvejas, guisante	<i>Pisum sativum</i> . Planta com semente esférica de cor verde.	<i>Pisum sativum</i> . Planta con frutos en vaina abultada, con semillas esféricas de color verde.
	Escarola	Escarola	<i>Chicorium endivia</i> . Planta de folhas verdes e amarelas no centro, turgentes e crespas, de sabor levemente amargo.	<i>Chicorium endivia</i> . Planta de hojas verdes y amarillas en el centro, turgentes y crespas, de sabor ligeramente amargo.
	Espinafre	Espinaca	<i>Spinaca oleracea</i> . Planta de folhas verdes pequenas de sabor suave.	<i>Spinaca oleracea</i> . Planta de hojas verdes pequeñas, de sabor suave.
	Milho, milho-verde	Maíz Uy: Choclo	<i>Zea mays</i> . Espiga de milho.	<i>Zea mays</i> . Mazorca maíz.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Milho seco	Py: Maíz	<i>Zea mays</i> . Grãos de milho secos.	<i>Zea mays</i> . Grano de maíz seco.
	Nabo	Nabo	<i>Brassica rapa</i> . Folhas e raiz comestíveis. Raiz redonda ou alargada de cor branca.	<i>Brassica rapa</i> . Hortaliza de raíz y hojas comestibles. De raíz redonda o alargada de color blanco.
	Palmito	Palmito	Família Arecaceae. Alimento cilíndrico retirado do meristema apical das palmeiras, de cor branca e servido com 4 a 8 centímetros de comprimento.	Familia Arecaceae. Corazón o cogollo de palmera. De color blanco, cilíndrico, de 4 a 8 centímetros de largo.
	Pepino	Pepino	<i>Cucumis sativus</i> . Vegetal de pele verde levemente escura, amareloada, de forma cilíndrica e alongada, com polpa branca e pequenas sementes aplanadas.	<i>Cucumis sativus</i> . Hortaliza de piel verde más o menos oscura o incluso amarillenta, de forma cilíndrica y alargada; con pulpa blanca y acuosa con pequeñas semillas aplanadas a lo largo del fruto.
	Pimentão	Pimiento, morrón, ají Py: Locote Uy: Morró	<i>Capsicum annuum</i> . Pimentão verde, vermelho ou amarelo.	<i>Capsicum annuum</i> . Pimiento dulce, de color verde, rojo o amarillo.
	Rabanete	Rabanito	<i>Raphanus sativus</i> . Raiz redonda vermelha ou vermelha e branca. Sabor picante.	<i>Raphanus sativus</i> . Raíz redonda de color rojo o rojo y blanco. De sabor picante.



VEGETAIS/VEGETALES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Radiche	Radicheta	<i>Cichorium intybus</i> . Folha de sabor amargo.	<i>Cichorium intybus</i> . También llamado radicchio. La infusión de su raíz tostada se utiliza como sucedáneo del café. Las hojas son de sabor amargo.
	Repolho	Repollo	<i>Brassica oleracea</i> spp. Variedade de repolho de folhas brancas ou verde-claro.	<i>Brassica oleracea</i> spp. Variedad de col de hojas blancas o verde claro.
	Repolho roxo	Repollo colorado	<i>Brassica oleracea</i> spp. Variedade de repolho com folhas de cor roxa.	<i>Brassica oleracea</i> spp. Variedad de col de hojas color violáceas.
	Rúcula	Rúcula	<i>Eruca sativa</i> . Folhas pequenas e alargadas, de sabor levemente amargo e picante.	<i>Eruca sativa</i> . Hortaliza de hojas pequeñas y alargadas, de sabor suavemente amargo y picante.
	Ruibarbo	Ruibarbo	<i>Rheum rhabarbarum</i> . Planta com folhas vermelhas que são comestíveis.	<i>Rheum rhabarbarum</i> . Planta con hojas de pecíolos rojos que constituyen la parte comestible.
	Tomate	Tomate	<i>Lycopersicum esculentum</i> . Fruto do tomateiro. Pele lisa e brillante. Sua cor varia do verde ao vermelho durante o período de maturação. Polpa firme e carnosa, com cavidades onde estão as pequenas sementes.	<i>Lycopersicum esculentum</i> . Fruto de la tomatera. De piel lisa, brillante. Su color varía del verde al rojo durante el período de maduración. De pulpa firme y carnosa, presenta cavidades donde se encuentran las pequeñas semillas.



LEGUMINOSAS/LEGUMINOSAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Vagem	Chacha	<i>Phaseolus vulgaris</i> . Planta da família das leguminosas, com frutos verdes e sementes de forma alongada.	<i>Phaseolus vulgaris</i> . Planta de la familia de las leguminosas, cuyos frutos son vainas verdes que contienen varias semillas de forma arriñonada.
	Amendoeira-da-praia	(Almendrade playa)	<i>Terminalia catappa</i> . Variedade de castanha.	<i>Terminalia catappa</i> . Variedad de maní.
	Amendoim	Maní	<i>Arachis hypogaea</i> . Semente do fruto de amendoim.	<i>Arachis hypogaea</i> . Semillas del fruto del maní.
	Fava	Haba Py: Haba, habilla	Leguminosa muito arredondada, com grandes sementes verdes, semelhante ao feijão.	Planta con vaina muy abultada, con semillas grandes de color verde, de forma similar al poroto.
	Feijão	Porotos	<i>Phaseolus vulgaris cajanus cajan, vigna unguiculata</i> . Feijão é um nome comum para uma grande variedade de sementes de plantas: Feijão carioca, vermelho, preto, branco, fradinho/de corda, guando/macapá, roxo, jalo, verde.	<i>Phaseolus vulgaris cajanus cajan, vigna unguiculata</i> . Nombre común para una gran variedad de semillas de plantas: Poroto blanco, alubia, manteca, frutilla, negro, feichaun.
	Grão de bico	Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> . Grão arredondado, achatado nas laterais e que tem uma ponta formada pelo relevo da radícula, marrom claro.	<i>Cicer arietinum</i> . Grano redondeado, aplastado por los laterales y posee un pico formado por el relieve de la raicilla, de color marrón claro.



LEGUMINOSAS/LEGUMINOSAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Leguminosa	Legumbre, leguminosa	Grupo de alimentos bastante homogêneo formado pelos frutos secos das leguminosas pertencendo à família das Fabaceae.	Grupo de alimentos muy homogéneo constituido por los frutos secos de las leguminosas perteneciente a la familia de las Fabaceae.

	Lentilha	Lenteja	<i>Lens culinaris</i> . Semente redonda e levemente achatada.	<i>Lens culinaris</i> . Semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente.
--	----------	---------	---	--

	Soya	Poroto de soja	<i>Glycine max</i> . Grão arredondado e amarelado.	<i>Glycine max</i> . Grano redondo de color beige obtenido de la soja.
--	------	----------------	--	--

	Abacate	Palta Py: Aguacate	<i>Persea americana</i> . Fruta do abacateiro. Pele lisa ou rugosa de forma parecida a uma pera. Com polpa verde e semente grande no centro.	<i>Persea americana</i> . Fruto del aguacate o palta. De piel lisa o rugosa, forma similar a una pera. De pulpa verdosa con un hueso grande en el centro.
--	---------	-----------------------	--	---

	Acerola	Py: Acerola	<i>Malpighia emarginata</i> . Fruto redondo de 1 a 2 centímetros de diâmetro similar à cereja. Possui três sementes em seu interior e sabor agridoce. Sua cor varia do vermelho ao vinho.	<i>Malpighia emarginata</i> . Fruto redondo de 1 a 2 centímetros de diámetro similar a la cereza. En su interior presenta gajos y tres carozos. Color amarillo o rojo. Sabor agridulce.
--	---------	-------------	---	---

	Ameixa	Ciruela	<i>Prunus domestica</i> . Fruto comestível da ameixeira encontrado nas cores: amarelo, vermelho, verde ou púrpura. Consiste de polpa carnosa com uma só semente.	<i>Prunus domestica</i> . Fruto del ciruelo, de pulpa carnosa con una sola semilla, colores amarillo, rojo, verde o púrpura.
--	--------	---------	--	--



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Amora	Mora, zarzamora	<i>Rubus fruticosus</i> . Fruto globuloso, de cor escura quando maduro e sabor doce. Formado por um agrupamento de vários e minúsculos frutos que se unem.	<i>Rubus fruticosus</i> . Fruto globuloso de color oscuro y sabor dulce. Formado por un agrupamiento de minúsculos frutos unidos.
	Amora-do-mato	Mora	<i>Rubus sellowii</i> . Espécie de amora preta.	<i>Rubus sellowii</i> . Variedad de mora.
	Ananás, abacaxi	Ananá, piña	<i>Ananas comosus</i> . Fruto tropical do abacaxizeiro. Possui uma coroa característica; sua polpa é suculenta, de coloração branco-amarelada e de sabor ácido e muitas vezes adocicado.	<i>Ananas comosus</i> . Fruto tropical de la piña o ananá. De pulpa carnosa, amarilla, de sabor dulce y ácido.
	Araçá	Uy: Arazá	<i>Psidium cattleianum</i> . Fruta pequena, de formato arredondado, com sementes e polpa de coloração variada, predominando o alaranjado e amarelo-claro.	<i>Psidium cattleianum</i> . Fruto del arazá, pequeño, de forma redondeada con piel de color rojizo o amarillo.
	Banana	Banana, plátano	<i>Musa spp</i> . Fruto alongado de casca mole e polpa carnosa de coloração amarelada. Existem diversas variedades.	<i>Musa spp</i> . Fruto del banano, de piel amarilla gruesa y pulpa blanca carnosa. Existen variedades de cáscara verde.
	Bergamota	Bergamota	<i>Citrus x bergamia</i> . Fruta cítrica, de casca laranja, fina, lisa e amarela. É formada por gomos cheios de sucos.	<i>Citrus x bergamia</i> . Fruta cítrica de cáscara naranja, pulpa en gajos y cáscara de fácil pelado.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Cacau	Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L. Da árvore do cacau. Produto obtido da fermentação e secagem das sementes do cacau. Pó seco obtido do cacau moído, com extração total ou parcial da manteiga de cacau.	<i>Theobroma cacao</i> L. Árbol del cacao o cacaotero. Producto que se obtiene de la fermentación y secado de las semillas del cacao. Polvo seco que se obtiene de la molienda del cacao, con extracción total o parcial de la manteca de cacao.
	Caju	Cajú	<i>Anacardium occidentale</i> . Fruto do cajueiro. Apresenta variedades nas cores amarelo, rosa ou vermelho.	<i>Anacardium occidentale</i> . Fruto del anacardo. Presenta variedades de color amarillo, rojado o rojo.
	Caqui	Caqui	<i>Diospyros kaki</i> . Fruto de cor vermelha, de consistência macia e fibrosa. Possui sabor doce.	<i>Diospyros kaki</i> . Fruto del caqui, baya comestible de sabor muy dulce.
	Carambola	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> . Fruto com sabor agriôce, sua cor varia do verde ao amarelo. Sua forma apresenta cerca de cinco gomos longitudinais bem pronunciados.	<i>Averrhoa carambola</i> . Fruto de sabor agri dulce, color variable del verde al amarillo. Al corte transversal presenta el fruto en forma de estrella de cinco puntas.
	Cereja	Cereza Py: Picota	<i>Prunus avium</i> . Fruta pequena, redonda e comumente vermelha. Seu sabor varia do doce ao ácido, sendo esta mais utilizada para conservas.	<i>Prunus avium</i> . Fruta pequeña, de una sola semilla central, redonda, de color rojo vivo u oscuro, su sabor varía del dulce al ácido.
	Cidra	Cidra	<i>Cucurbita ficifolia</i> . Fruto da cidreira, possui sabor azedo. Muito utilizada no preparo de doces e compotas.	<i>Cucurbita ficifolia</i> . Fruta similar a la sandía internamente de color blancuzco. De sabor ácido.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Coco	Coco	Coco	<i>Cocos nucifera</i> . Fruto do coqueiro, com uma camada externa de coloração marrom e com polpa de cor branca e macia.	<i>Cocos nucifera</i> . Fruto del cocotero, de cáscara exterior marrón, rugosa y vellosa. Su pulpa es blanca y muy aromática.
Damasco	Damasco	Damasco	<i>Prunus armeniaca</i> . Fruto carnoso, com apenas uma semente. Possui um sulco mediano característico e coloração amarela ou alaranjada.	<i>Prunus armeniaca</i> . Fruto carnoso, de color amarillo o anaranjado, que posee un surco característico similar al del durazno.
Figo	Higo	Higo	<i>Ficus carica</i> . Fruto da figueira. Estrutura carnosa e succulenta de formato periforme, comestível, de coloração branco-amarelada até roxa.	<i>Ficus carica</i> . Fruto de la higuera. De color verde a morado, de pulpa carnosa, dulce, formada por pequeñas semillas que constituyen los verdaderos frutos.
Framboesa	Framboesa	Frambuesa	<i>Rubus idaeus</i> . O fruto é um agregado de 75 a 80 pequenos gomos, cada gomo constitui um fruto verdadeiro. Os frutos maduros são aromáticos, adocicados e de coloração rosa avermelhado.	<i>Rubus idaeus</i> . Fruto similar a la zarzamora, de color rojo y sabor agri dulce.
Fruta-do-conde	Chirimoya	Chirimoya	<i>Annona cherimola</i> . Fruto que possui casca verde coberto de saliências em forma de cone.	<i>Annona cherimola</i> . Fruto del chirimoyo o chirimoya. De cáscara verde, delgada y frágil, pulpa blanca, sabor dulce, ligeramente ácido.
Goiaba	Guayaba	Guayaba	<i>Psidium</i> spp. Fruto de forma arredondada ou ovalada, com casca lisa ou ligeiramente enrugada. Sua cor pode variar entre verde, branco ou amarelo.	<i>Psidium</i> spp. Fruto de forma redondeada u ovalado, con cáscara lisa o ligeramente arrugada. Su color puede variar entre verde, blanco o amarillo.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Graviola	Graviola	<i>Annona muricata</i> L. Fruto de formato ovalado e grande. Possui casca de coloração verde e uma polpa branca, a qual contém muitas sementes de cor preta. Possui sabor agriôdoce.	<i>Annona muricata</i> L. Fruta de la guanábana de forma ovalada y grande, cáscara color verde oscuro cubierta de espinas De pulpa blanca, cremosa, jugosa y ligeramente ácida.
	Groselha	Groselha	Gênero <i>Ribes</i> L. Fruto da groselheira. Possui uma variedade de espécies: branca, espinhosa, preta, vermelha.	Género <i>Ribes</i> L. Fruto de la grosella. Posee variedad de especies: blanca, negra, roja.
	Guaraná	Guaraná	<i>Paullinia cupana</i> . Fruto pequeno, de coloração vermelha, com uma ou duas sementes de coloração negra.	<i>Paullinia cupana</i> . Fruto del guaraná, de coloración rojo, presenta una o dos semillas negras y pulpa blanca.
	Kiwi	Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> . Fruto com formato esférico, ovóide ou alongado. Possui uma superfície recoberta por pelos, de coloração marrom parda. Sua polpa é suculenta, de coloração verde e apresenta sementes em seu interior.	<i>Actinidia deliciosa</i> . Baya oval de piel delgada velluda, color verde pardo. Interiormente color verde con pequeñas semillas ubicadas alrededor de un centro blanco.
	Laranja	Naranja	<i>Citrus</i> spp. Fruto com formato arredondado, casca fibrosa e polpa suculenta. Possui sabor cítrico.	<i>Citrus</i> spp. Fruto del naranjo de color anaranjado, es una fruta cítrica de forma redondeada, cáscara fibrosa y pulpa carnosa en forma de gajos, de sabor dulce y ácido.
	Laranja quinçan	Quinoto	<i>Fortunella</i> spp. Fruta pequena (2 a 3 centímetros de largura). De forma alongada ou ovóide, coberta por uma fina e aromática casca amarelo-laranja ou vermelha. Sua polpa é segmentada, ligeiramente ácida, de cor laranja.	<i>Fortunella</i> spp. Fruto del kumquat o quinoto. Fruta pequeña 2 a 3 centímetros largo. De forma oblonga u ovóide, cubierto por una fina y aromática piel amarilla, anaranjada o roja. De pulpa segmentada, ligeramente ácida, de color anaranjado.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Lima	Lima	<i>Citrus limetta, Citrus aurantifolia</i> . Fruto da limeira, tipicamente redondo, verde-amarelado; geralmente contém polpa azeda, semelhante ao limão.	<i>Citrus limetta, Citrus aurantifolia</i> . Fruto de la lime, de forma redonda, cáscara de color verde y pulpa en gajos de color verde claro, sabor ácido y dulce.
	Limão	Limón	<i>Citrus limonium</i> . Fruto do limoeiro, com casca lisa ou enrugada e cor variando do verde-escuro ao amarelo-claro.	<i>Citrus limonium</i> . Fruto del limonero de cáscara amarilla o verde, pulpa en gajos, sabor ácido.
	Maçã	Manzana	<i>Malus domestica, Pyrus malus</i> L. Fruto globoso ou deprimido com uma profunda depressão no ponto de inserção da haste que o prende aos ramos. De coloração vermelha ou verde, pode apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sua polpa é branca e possui sementes em seu interior.	<i>Malus domestica, Pyrus malus</i> L. Fruto del manzano, de piel fina y lustrosa, el color depende de la variedad (roja, verde, amarilla o combinaciones de éstos). De pulpa blanca firme o arenosa dependiendo de la variedad.
	Mamão	Mamón Uy: Mamón, papaya	<i>Melicocca bijuga, Carica papaya</i> . Fruto carnoso, grande, com polpa macia, densa, aromática e de coloração variável entre amarelo e vermelho. Possui numerosas sementes pretas em seu interior.	<i>Melicocca bijuga, Carica papaya</i> . Fruto del papayo. También conocida como melón de árbol, mamón. De forma oblonga, color, verde, amarillo, naranja o rosa, pulpa carnosa con numerosas semillas negras.
	Mandarina, tangerina	Mandarina Uy: Mandarina, tangerina	<i>Citrus nobilis</i> . Fruta cítrica de cor alaranjada, com polpa formada por gomos cheios de suco. Similar à tangerina, porém menor e de sabor mais aromático.	<i>Citrus nobilis</i> . Fruto del mandarino. De pulpa formada por gajos llenos de jugo. Cítrico similar a la naranja de menor tamaño y sabor más aromático.
	Manga	Mango	<i>Mangifera indica</i> L. Fruto da mangueira, com formato ovóide, mais ou menos alongado, de acordo com a variedade. Possui casca fina, com cores diversas entre o verde, vermelho, amarelo ou laranja. Sua polpa é fibrosa, suculenta, de coloração amarela ou alaranjada.	<i>Mangifera indica</i> L. Fruto de forma ovoide, cáscara fina de varios colores (verde, amarillo, rojo, anaranjado), de pulpa fibrosa y carnosa, amarilla o anaranjada.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Maracujá	Ar.: Maracujá Py: Mburucuyá Uy: Mburucuyá, maracuyá	<i>Passiflora edulis</i> . Fruto com formato redondo ou ovoíde e casca de cor amarela, podendo ser enrugada ou lisa. Sua polpa contém uma grande quantidade de sementes.	<i>Passiflora edulis</i> . Fruto del maracuyá o pasionaria, pulpa carnosa y anaranjada.
	Marmelo	Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i> L. Fruto do marmeiro. Possui polpa dura, muito aromática e adstringente. Consome-se cozido e em forma de doce ou geleia.	<i>Cydonia oblonga</i> L. Fruto del membrillo, de pulpa dura y muy aromática y astringente. Se consume cocido y en forma de dulce y jalea.
	Melancia	Sandía	<i>Citrullus vulgaris</i> . Fruto de formato arredondado ou alongado, de polpa vermelha, suculenta e doce, com alto teor de água. A casca é verde e lustrosa, com estrias verde-escuras no sentido do comprimento.	<i>Citrullus vulgaris</i> . Fruto de gran tamaño, forma redondeada o elongada, de pulpa roja con semillas negras, cáscara verde, lustrosa, con estriadas verde claro o blanco. Sabor dulce.
	Melão	Melón	<i>Cucumis melo</i> L. Fruto de formato quase esférico, com casca espessa e polpa carnosa e suculenta, com muitas sementes em seu centro. Sua cor pode ser amarela, alaranjada ou verde-claro.	<i>Cucumis melo</i> L. Fruto casi esférico de gran contenido de agua, pulpa carnosa con muchas semillas en su centro, de color anaranjado, amarillo pálido o verde claro y sabor dulce. Su cáscara puede ser lisa o rugosa.
	Mirtilo	Arándanos	<i>Vaccinium myrtillus</i> . Fruto de coloração azul arroxeadas quando maduro, de tamanho pequeno e de sabor agrioce.	<i>Vaccinium myrtillus</i> . Fruto del arándano, baya casi esférica de color azul claro a oscuro; que contiene pequeñas semillas. De sabor agrioce característico.
	Morango	Frutilla, fresa	<i>Fragaria vesca</i> L. Pseudofruto carnoso e suculento, de cor avermelhada e sabor levemente ácido.	<i>Fragaria vesca</i> L. Pseudofruto carnoso de color rojo y sabor dulce, levemente ácido.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Nectarina	Pelón, nectarina	<i>Prunus persica</i> . É uma espécie similar ao pêssego, porém de casca lisa e semente livre.	<i>Prunus persica</i> . Fruto similar al durazno pero de piel lisa.
	Nêspera	Nispero	<i>Eriobotrya japonica</i> . Fruto com casca aveludada e macia de cor amarelo-alaranjada. Sua polpa é suculenta e doce, ligeiramente ácida. Possui de 3 a 5 sementes de cor marrom.	<i>Eriobotrya japonica</i> . Fruto del nispero, de forma ovoide y color amarillo, sabor dulce, ligeramente ácido. Posee 3 a 5 semillas centrales de color marrón.
	Pera	Pera	<i>Pyrus communis</i> L. Fruto de sabor adocicado, com casca fina de coloração amarela, verde ou vermelha. Sua polpa pode ser macia, dura ou granulosa.	<i>Pyrus communis</i> L. Fruto del peral, de cáscara fina, amarilla, verde o violácea, de pulpa blanca, jugosa, suave o firme y ligeramente granulosa.
	Pêssego	Durazno	<i>Prunus persica</i> . Fruto do pessegueiro. Sua polpa possui coloração amarelada e contém uma única semente no interior do fruto.	<i>Prunus persica</i> . Fruto del duraznero. De piel aterciopelada, pulpa amarilla o blanquecina, contiene una única y gran semilla llamada carozo.
	Pitanga	Uy: Pitanga	<i>Eugenia uniflora</i> . Fruto da pitangueira, de coloração vermelha, amarela ou quase preta. Possui apenas uma semente e seu sabor é doce ligeiramente ácido.	<i>Eugenia uniflora</i> . Fruto de la pitanga, de colores rojos, rosados, rojos-violáceos casi negros; de sabor dulce ligeramente ácido.
	Romã	Granada	<i>Punica granatum</i> . Fruto da româzeira. Possui o interior dividido por finas películas, que formam pequenas sementes revestidas de uma polpa comestível.	<i>Punica granatum</i> . Fruto del granado, de cáscara dura, el interior se encuentra dividido en varios lóbulos con pequeñas semillas recubiertas de una pulpa roja y jugosa de sabor dulce y ácido.



FRUTAS/FRUTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Tâmaras	Dátiles	<i>Phoenix dactylifera</i> . Fruto da palmeira datileira.	<i>Phoenix dactylifera</i> . Fruto obtenido de la palmera datilera.
	Toranja	Pomelo Py: Toronja	<i>Citrus grandis</i> , <i>Citrus paradisi</i> . Fruto de coloração amarelo-laranja, com polpa variando em cores, que inclui rosado e tinto.	<i>Citrus grandis</i> , <i>Citrus paradisi</i> . Fruto del pomelo, de gruesa cáscara amarilla o anaranjada, con pulpa en gajos. Los colores de la pulpa dependen de la variedad: amarillo-limón, anaranjado, rojo. Sabor amargo.
	Umbu	Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> . Fruto do umbuzeiro. Possui casca esverdeada e amarela, quando maduro, e um caroço revestido por uma polpa suculenta e levemente azeda.	<i>Spondias tuberosa</i> . Fruto de cáscara color verde-amarilla. Pulpa carnosa de sabor ácido.
	Uva	Uva	<i>Vitis vinifera</i> L. Fruto da videira, a qual possui diversas espécies. Possui formato arredondado, de coloração preta, rosada ou verde. Pode possuir sabor doce, cítrico ou ácido.	<i>Vitis vinifera</i> L. Fruto de la vid. Frutos pequeños que forman racimos de coloración oscura, rosada o verde. Sabor dulce o ácido dependiendo de la variedad.
	Uva passa, passa	Pasa de uva Py: Uva passa	<i>Vitis vinifera</i> . Uvas deshidratadas.	<i>Vitis vinifera</i> . Uvas deshidratadas.
	Amêndoa	Almendra	<i>Prunus dulcis</i> . Fruto da amendoieira.	<i>Prunus dulcis</i> . Fruto del almendro.



FRUTAS OLEAGINOSAS/FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Avelã	Avelã	Avellana	Fruto da aveleira.	<i>Corylus avellana</i> . Fruto del avellano.
Castanha	Castanha	Castaña	Família Fagaceae. Fruto do castanheiro.	Familia Fagaceae. Fruto del castaño.
Castanha de caju	Ar: Almendra, castanha de cajú Py, Uy: Castaña de cajú	Anacardium occidentale	Fruto seco do cajueiro, noz com formato de rim.	<i>Anacardium occidentale</i> . Frutos secos del anacardo, nuez de forma de riñón.
Castanha-do-pará, castanha-do-brasil	Castanha-do-pará, castanha-do-brasil	Castaña de pará, castaña de brasil	Bertholletia excelsa. Variedade de castanha.	<i>Bertholletia excelsa</i> . Variedad de castañas.
Castanha portuguesa	Castanha portuguesa	Castaña portuguesa	Castanea sativa. Variedade de castanha.	<i>Castanea sativa</i> . Variedad de castaña.
Chia	Chia	Chía	<i>Salvia hispánica</i> . Semente de chia, de forma ovalada e cor cinza pardo a vermelho, de 2 milímetros de largura por 1,5 de comprimento. Contém alto teor de ômega 3 e fibra solúvel.	<i>Salvia hispánica</i> . Semillas de la chía de forma ovalada y color pardogrísáceo a rojizo, de 2 milímetros de largo por 1,5 de ancho. De alto contenido de omega 3 y fibra soluble.



FRUTAS OLEAGINOSAS/FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Gergelim	Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> . Sementes pequenas e achatadas.	<i>Sesamum indicum</i> . Semillas pequeñas y achatadas, llamadas también ajonjoli.
	Noz	Nuez	<i>Juglans regia</i> . Fruto seco da nogueira.	<i>Juglans regia</i> . Fruto seco obtenido del nogal.
	Pinhão	Piñón	<i>Pinus pinea</i> . Semente do pinheiro.	<i>Pinus pinea</i> . Semilla de piña.
	Pistache	Pistacho	<i>Pistacia vera</i> . Fruto seco e verde da árvore pistache.	<i>Pistacia vera</i> . Fruto seco, verde, del árbol alfónsigo.
	Semente de girassol	Ar, Py: Semillas de girasol Uy: Pipas, semillas de girasol	<i>Helianthus annuus</i> . Semente de girassol.	<i>Helianthus annuus</i> . Fruto de las semillas de girasol.
	Amaranto	Amaranto	<i>Amaranthus L.</i> Semente de amaranto. Contém alto teor de amido (considerado um pseudocereal) e seu diâmetro é de 0,9 a 1,7 milímetros.	<i>Amaranthus L.</i> Semilla del amaranto cuyo diámetro varía entre 0,9 y 1,7 milímetros, se lo considera un pseudocereal por poseer un alto contenido de almidón.



AMIDO E CEREAIS/CEREALES Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Amido	Almidón	Polissacarídeo de reserva energética predominante nas plantas.	Sustancia (polisacárido) de reserva alimenticia predominante en las plantas.
	Amido de milho	Almidón de maíz Ar: Fécula de maíz	Substância branca, de granulado muito fino obtido a partir do refinamento dos grãos de milho.	Pollo blanco de granulación muy fina producto de la molienda de los granos secos de maíz.
	Arroz	Arroz	<i>Oryza sativa</i> . Semente de arroz.	<i>Oryza sativa</i> . Semilla del arroz.
	Arroz arbóreo	Arroz arbóreo	Tipo de arroz com um ponto branco típico no centro do grão. É classificado como de tamanho médio.	Tipo de arroz con un punto blanco típico en el centro del grano. Por su relación de ancho y largo se clasifica como de tamaño mediano.
	Arroz integral	Arroz integral	Arroz de tonalidade marrom, que mantém sua casca.	Arroz de tono marrón, que mantiene su capa de arrechillo o salvado.
	Arroz parbolizado	Arroz parbolizado Uy: Arroz parboiled	Arroz submetido a tratamento hidrotérmico.	Arroz sometido a tratamiento hidrotérmico.



AMIDO E CEREAIS/CEREALES Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Arroz polido	Arroz liso, arroz pulido Uy: Arroz blanco pulido	Arroz que foi submetido a processo de polimento que eliminou as camadas externas do grão, resultando um produto branco.	Arroz que se somete a un proceso de pulido, donde se eliminan las capas exteriores del grano, obteniéndose un producto blanco.
	Aveia	Avena	<i>Avena sativa</i> . Fruto de uma planta herbácea. Consumida em forma de grão, flocos ou farinha.	<i>Avena sativa</i> . Planta herbácea cuyo fruto es utilizado como alimento. Se consume en forma de grano, hojuelas o copos, salvado.
	Centeio	Centeno	<i>Secale cereal</i> . Grão que se utiliza para fazer farinha.	<i>Secale cereal</i> . Grano del centeno que se utiliza para hacer harina.
	Cereais em flocos	Copos de cereal	Grãos de diferentes cereais que foram submetidos ao vapor sendo posteriormente laminados, torrados e em alguns casos adoçados.	Granos de diferentes cereales sometidos a la acción del vapor con posterior laminado, tostado y, eventual azucrado.
	Cereal	Cereal	Grãos ou sementes que são moídos para fazer farinhas.	Conjunto de plantas herbáceas cuyos granos o semillas, generalmente se muelen para formar harinas.
	Cevada	Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> . Grão utilizado para consumo e elaboração de bebidas (cerveja e whisky, por exemplo) e café descafeinado.	<i>Hordeum vulgare</i> . Grano de forma ahusada. Se utiliza para consumo humano y elaboración de bebidas (cerveza, whisky) y café descafeinado.

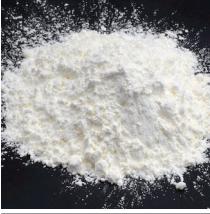


AMIDO E CEREAIS/CEREALES Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Cuscuz	Cuscus		Grãos de farinha de trigo de meio a um milímetro de tamanho.	Granos de sémola de trigo de medio a un milímetro de tamaño.
Farinha		Harina	Cereais moídos.	Producto de la molienda de cereales.
Farinha de centeio		Harina de centeno	Farinha do grão do centeio.	Harina del grano de centeno.
Farinha de mandioca		Harina de mandioca Uy: Fécula de mandioca	Mandioca moída com granulado médio.	Polvo de granulación media obtenido, de la trituración de la raíz de yuca, cocido y seco.
Farinha de milho		Harina de maíz	Grão de milho moído granulado de maior tamanho.	Granulación de tamaño mayor que el almidón que se obtiene de la molienda del grano seco del maíz.
Farinha de trigo		Harina de trigo	Grão de trigo seco moído de granulação fina.	Polvo fino que se obtiene de la molienda de los granos de trigo secos.



AMIDO E CEREAIS/CEREALES Y DERIVADOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Farinha de trigo integral, farinha de trigo grossa	Harina de trigo integral	É o grão de trigo moido sem ter passado por processos de refinamento.	Grano de trigo molido sin procesos de refinamiento.
	Farofa	Fariña	Preparação culinária à base de farinha de mandioca seca.	Harina de mandioca.
	Fécula de batata	Fécula de papa	Amido obtido da batata.	Almidón obtenido de la papa.
	Fubá	Harina de maíz	Grão de milho moido granulado de menor tamanho.	Granulación fina que se obtiene de la molienda del grano seco del maíz.
	Massa alimentícia fresca	Pasta fresca	Pasta de sêmola, semolina e/ou farinha com água, com ou sem ovos amassados mecanicamente, fresca e moldada em diferentes formas. Pode ser simples (macarrão, espaguete, fita) ou recheada (ravioli, capelettis, tortelini, sorrentinos, lasanha, canelones).	Empaste de sémola, semolín y/o harina con agua con o sin huevos que amasados mecánicamente se moldean de diferentes formas sin deseca. Puede ser simple (tallarines, espaguetis, cintas) o rellena (ravioles, capelettis, tortelines, sorrentinos, lasagna, canelones).
	Massa alimentícia seca	Pasta seca, fideos	Pasta de sêmola, semolina e/ou farinha com água, com ou sem ovos amassados mecanicamente, seca e moldada em diferentes formas: ninhos, espaguete, macarrão, parafuso, gravata, macarrão de sopa, cabelo de anjo.	Empaste de sémola, semolín y/o harina con agua con o sin huevos que amasados mecánicamente se moldean de diferentes formas y se desecan: Moñas, espaguetis, macarrones, tirabuzones, corbatitas, pastines (para sopa), nidos, tallarines, cabellos de ángel.



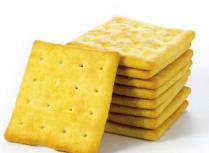
AMIDO E CEREAIS/CEREALES Y DERIVADOS

PÃES E BOLACHAS/PANES Y GALLETTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÃ?O PORTUGUÃ?S	DESCRIPCI?N ESPAÑOL
	Pipoca	Pororo Uy: Pop, pororó	Grão de milho frito com sal ou açúcar.	Granos secos de algunas variedades especiales de maíz, cocidos con agregado de azúcar o sal.
	Quinua	Quinoa, quinua	<i>Chenopodium quinoa</i> . Fruto seco da quinua de aproximadamente 2 milímetros de diâmetro, é considerado um pseudocereal pelo seu conteúdo de amido.	<i>Chenopodium quinoa</i> . Fruto seco de la quinua, qu?nua o kinwa de aproximadamente 2 milímetros de diámetro se lo considera un pseudocereal por poseer un alto contenido de almidón.
	Sêmola	Sêmola	Grão de trigo moído com granulado grosso.	Molienda gruesa de trigo refinado.
	Tapioca, polvilho	Tapioca	Semolina de mandioca.	Sémola de yuca o mandioca.
	Biscoito de farinha de milho	Galleta, pan de harina de maíz	Produto obtido do cozimento de uma massa feita com farinha de milho, fermento, água e açúcar.	Producto obtenido por la cocción de una masa de harina de maíz, levadura, agua y azúcar.
	Biscoito doce	Ar: Massas galletita dulce Uy: Massas de confitería, masitas	Doces de diferentes tamanhos com ou sem recheio.	Masas de pastelería, dulces, hojaldadas o no, con diversos rellenos o coberturas.



PÃAES E BOLACHAS/PANES Y GALLETTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÃAO PORTUGUÃS	DESCRIPCIÃN ESPAÑOL
	Bisnaga, <i>baguette</i>	<i>Baguette</i>	PÃo com forma cilÃndrica e larga, variedade de pÃo francÃs.	Pan fino y delgado, variante del pan francÃs.
	Bolacha	Galleta, galletita	Massa salgada pouco fermentada.	Producto de una masa escasamente o no fermentada, cocida.
	Bolachas doces	Galletitas dulces	Produto obtido industrialmente, adicionado de açÃcar, de vÃrios tamanhos e modelos.	Producto de formas variadas obtenidos de la cocciÃn masas elaboradas industrialmente, con agregado de azÃcar.
	Bolachas salgadas	Galletitas saladas	Produto obtido industrialmente, adicionado com sal, de vÃrios tamanhos e modelos.	Producto de formas variadas obtenidos de la cocciÃn masas elaboradas industrialmente, de sabor salado.
	Croissant doce	<i>Croissant</i> dulce	Massa de <i>croissant</i> doce.	Masa hojaldrada con forma de medialuna con o sin relleno de dulce, pintados o espolvoreados con azÃcar o almÃbar.
	Croissant salgado	<i>Croissant</i> salado Ar: Medialuna de grasa	Massa de <i>croissant</i> salgada.	Masa hojaldrada con forma de medialuna generalmente amasada con grasa.



PÃAES E BOLACHAS/PANES Y GALLETTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÃAO PORTUGUÃS	DESCRIPCIÃN ESPAÑOL
	Doce de massa folhada	Ar: Facturas Uy: Bizcochos	Produto feito com farinha, fermento, gordura, açÃcar, com ou sem recheio.	Producto elaborado harina, levadura, grasa, hojaldrado o no, con o sin relleno o cobertura.
	Farinha de rosca	Pan rallado Py: Galleta molida	Farinha de pão seco ralado.	Pan desecado, rallado.
	Palitos	Grisines	Produto obtido do cozimento de uma massa fermentada, de aspecto fino e cilíndrico.	Producto obtenido de la cocciÃn de una masa fermentada, con forma de cilindros delgados.
	Panetone	Pan dulce	Massa doce com frutas secas.	Pan de masa dulce con levadura con frutas abrillantadas y frutos secos picados.
	Pão	Pan	Massa elaborada com farinha de trigo ou outros cereais, água, sal e fermento.	Producto del horneado de una masa elaborada con harina de trigo u otros cereales, agua, levadura y sal.
	Pão de cachorro-quente	Ar: Pan de pancho Py: Pan de viena, pan de pancho Uy: Pan de viena	Produto obtido do cozimento de uma massa elaborada mecanicamente com farinha de trigo, água, sal, fermento, leite açÃcar e gordura.	Producto obtenido por la cocciÃn de una masa elaborada mecanicamente con harina de trigo, agua, sal, levadura, leche, azÃcar y grasas comestibles.



PÃAES E BOLACHAS/PANES Y GALLETTAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÃAO PORTUGUÃS	DESCRIPCIÃN ESPAÑOL
	Pão de centeio	Pan de centeno	Pão elaborado com farinha de centeio.	Pan elaborado con harina de centeno.
	Pão de forma	Ar: Pan de sandwiches, inglês, pan de migas, pan lactal Py: Pan de sandwich Uy: Pan de sandwich, pan de molde	Produto obtido do cozimento de uma massa moldada em uma forma ou molde.	Producto obtenido de la cocción de una masa en un molde.
	Pão de ló	Bizcochuelo Py: Pan de miel	Produto obtido a partir do cozimento de farinha, ovos, açúcar e fermento.	Tipo de torta elaborada con huevo, azucar y harina.
	Pão de milho	Pan de maíz	Massa elaborada com farinha de milho, água, fermento e sal.	Producto del horneado de una masa elaborada con harina de maíz u otros cereales, agua, levadura y sal.
	Pão de queijo	Pan de queso, chipa	Pão feito com polvilho e queijo.	Pan elaborado con harina de mandioca y queso.
	Pão francês	Pan francés	Pão elaborado com farinha de trigo, fermento, água e sal. Apresentado em vários tamanhos.	Pan elaborado con harina de trigo, levadura, sal y agua. SegÃn su tamano se denominan: mignón, porteño, felipe.



PÃAES E BOLACHAS/PANES Y GALLETTAS

FERMENTO/AGENTES DE CRECIMIENTO

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÃAO PORTUGUÃES	DESCRIPCIÃN ESPAÑOL
	Pão integral	Pan integral Py: Pan de salvado	Massa elaborada com farinha integral, água, sal e fermento.	Producto del horneado de una masa elaborada con harina de trigo integral u otros cereales, agua, levadura y sal.
	Pãozinho	Pancito	Massa elaborada com farinha de trigo ou outros cereais, água, sal e fermento.	Producto del horneado de una masa elaborada con harina de trigo u otros cereales, agua, levadura y sal.
	Rosca	Rosca Ar: Cremona	Pão com farinha de trigo, fermento e gordura em forma de rosquinha.	Amasado con harina común de trigo, levadura y grasa vacuna.
	Torrada	Tostada	Pão fatiado e tostado.	Pan en rodajas o rebanados tostado.
	Fermento	Levadura	Fungo unicelular capaz de produzir a fermentação dos carboidratos, a mais comum é a <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Hongo unicelular capaz de fermentar los carbohidratos, la más común es la <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
	Fermento em pó	Polvo de hornear	Produto químico que, quando misturado com a água, libera CO ₂ , resultando em massas e pão esponjoso.	Producto químico que, al reaccionar con el agua, libera CO ₂ , dando esponjosidad a las masas y panes.



AÇÚCAR E DOCES/AZUCARES Y DULCES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Açúcar	Azúcar	Açúcar é a sacarose obtida de <i>Saccharum officinarum</i> ou de <i>Beta alba</i> L., por processos industriais adequados. As diferentes denominações dependem do tamanho dos cristais de açúcar.	Edulcorante natural (sacarosa). Se extrae de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i>) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>rapa</i>). Las diferentes denominaciones dependen del tamaño de los cristales.
	Açúcar branco	Azúcar	Açúcar granulado. É o edulcorante mais comum.	Azúcar granulado. Es el edulcorante más común.
	Açúcar cristal	Azúcar cristal	Açúcar similar ao açúcar branco, com cristais de menor tamanho. Contendo no mínimo: 99,3% de sacarose.	Azúcar similar al azúcar blanco, con cristales de menor tamaño.
	Açúcar de confeiteiro	Azúcar del confitero	Açúcar finamente pulverizado ou em cristais, adicionado de corantes permitidos.	Azúcar molido en forma de fino polvo.
	Açúcar em cubinhos	Azucar pancitos	Açúcar prensado na forma de cubos.	Azúcar prensada en pancitos o cubitos.
	Açúcar mascavo	Ar: Azúcar negro Py: Azúcar rubio Uy: Azúcar rubio, morena o negra	Açúcar de coloração variável entre caramelo e marrom, devido ao grande teor de melado.	Azúcar de color marrón debido al contenido de melaza.



AÇÚCAR E DOCES/AZÚCARES Y DULCES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Açúcar refinado	Azúcar impalpable	Açúcar moído em forma de pequenos cristais. Seus cristais são de tamanho um pouco maior que o açúcar de confeiteiro.	Azúcar molido en forma de pequeños cristales, constituyendo un polvo fino. Sus cristales son de tamaño un poco mayor que el azúcar confitero.
	Algodão-doce	Ar: Barbas de açúcar, copos Py: Uy: Algodón de açúcar	Doce formado a partir de açúcar cristalizado. Encontra-se em diversas cores.	Azúcar hilado y coloreado.
	Amendoim cristalizado	Uy: Garrapiñada	Amendoim mergulhados em calda de açúcar, cristalizado.	Maní bañado en almíbar, cristalizado.
	Bala	Caramelo	Doces feitos à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, com ou sem adição de sabor e cor. Com ou sem recheio.	Golosinas elaboradas por la cocción y concentración de un jarabe de azúcar generalmente saborizada y coloreada. Con o sin relleno.
	Barra de chocolate	Tableta de chocolate	Barra de chocolate com ou sem frutas.	Masa de chocolate plana.
	Bombom	Bombón	Bombom de chocolate com ou sem recheio.	Cascarón de chocolate relleno.



AÇÚCAR E DOCES/AZÚCARES Y DULCES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Calda	Alimbar	Solução sobressaturada de açúcar e água, cozida até começar a espessar. A consistência de líquido a viscoso depende da concentração de açúcar e do tempo de cozimento.	Disolución sobresaturada de azúcar y agua, cocida hasta que comienza a espesar. La consistencia de líquido a viscoso depende de la concentración de azúcar y el tiempo de cocción.
	Chiclete	Chicle	Goma mastigável de sabor doce e de tamanho pequeno.	Goma masticable de sabor dulce, de pequeño tamaño.
	Chocolate	Chocolate	Produto da mistura do açúcar com pasta de cacau e manteiga de cacau.	Producto de la mezcla de azúcar con pasta de cacao y manteca de cacao.
	Cocada	Cocada	Doce de coco com açúcar em pasta.	Dulce de coco con azúcar en pasta.
	Doce de batata-doce	Dulce de batata	Doce de batata-doce em pasta.	Dulce de boniato en pasta.
	Doce de leite	Dulce de leche	Elaborado com leite e açúcar (cozimento de leite com açúcar em fogo brando até obter o doce de leite).	Dulce elaborado con leche y azúcar.

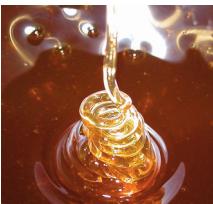
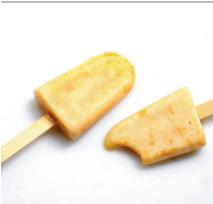


AÇÚCAR E DOCES/AZÚCARES Y DULCES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Gelatina	Gelatina	Substância obtida da hidrólise do colágeno, saborizada e colorida.	Sustancia que se obtiene de la hidrólisis del colágeno, saborizada y coloreada.
	Geleia	Jalea, mermelada	Gel doce elaborado com frutas ricas em pectinas. Conserva de fruta com açúcar.	Gel dulce elaborado con frutas ricas en pectinas. Conserva de fruta con azúcar.
	Goiabada	Dulce de guayaba	Doce de goiaba em pasta.	Dulce de guayaba en pasta.
	Guloseima	Golosina	Produto doce, de tamanho pequeno, com ou sem recheio, a base de açúcar.	Producto dulce de pequeño tamaño, simple o relleno de frutas, a base de azúcar.
	Maple	Ar: Arce Uy: Jarabe de maple o arce	Xarope de ácer ou mel de maple, doce parecido com mel, fabricado a partir da salvia de ácer.	Jarabe de arce o miel de maple (anglicismo) dulce similar a la miel fabricado a partir de la savia del arce.
	Marmelada	Dulce de membrillo	Doce de marmelo em pasta.	Dulce de membrillo en pasta.



AÇÚCAR E DOCES/AZUCARES Y DULCES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Mel	Miel	Fluido e viscoso produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores.	Fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de flores y/o exudados sacarínicos de las plantas.
	Melaço	Melaza	É o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.	Es el líquido que se obtiene como residuo de la fabricación de azúcar cristalizado o de la refinación del azúcar bruto.
	Melado	Melaza	É o líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (<i>Saccharum officinarum</i>) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados.	Jarabe que se elabora a partir de la evaporación del caldo de caña de azúcar o a partir de la rapadura.
	Pastilha	Ar: Pastilla, tabletta Uy: Pastilla	Guloseima de formato geralmente circular, retangular ou quadrados de diferentes sabores e cores.	Golosina con forma circular, rectangular o cuadrado de diferentes sabores y colores.
	Picolé	Helado de palito, helado palito	Sobremesa a base de água, sabores ou polpa de fruta e açúcar, sujeitos ao congelamento em torno de uma vara fina de madeira ou plástico não comestível.	Postre a base de agua, sabores o pulpa de frutas y azúcar, sometido al congelamiento en torno a una fina barra de madera o plástico por la cual se sostiene al consumirlo.
	Rapadura	Ralladura Py: Dulce de miel negra Uy: Raspadura, rapadura	Doce elaborado a partir do caldo de cana-de-açúcar.	Dulce elaborado a partir del caldo de la caña de azúcar.



AÇÚCAR E DOCES/AZUCARES Y DULCES

ÓLEOS E GORDURAS/GRASAS Y ACEITES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Sorvete	Helado	Sobremesa feita de leite e/ ou creme, ou água, sabores ou polpa de fruta e açúcar, sujeitos ao congelamento.	Postre a base de leche y/o crema de leche, o agua, sabores o pulpa de frutas y azúcar, sometido al congelamiento.
	Tablete de chocolate	Ar: Tableta de chocolate Py: Chocolate Uy: Chocolatín	Tablete de chocolate de consumo individual.	Tableta pequeña de chocolate, de consumo individual.
	Torrone	Turrón	Massa doce resultado do cozimento do mel ou do açúcar, com ou sem clara, com frutas secas ou chocolate.	Masa dulce producto de la cocción de miel (o azúcares) con o sin agregado de clara de huevo, a la que se le incorporan frutos secos y/o chocolate.
	Xarope	Jarabe	Líquido viscoso que contém alta concentração de açúcar (sacarose, glicose) em água.	Líquido viscoso que contiene alta concentración de azúcar (sacarosa, glucosa) en agua.
	Azeite de dendê, óleo de palma	Azeite de palma, azeite de dendê	Óleo ou gordura comestível obtido do mesocarpo de frutos da palmeira (<i>Elaeis guineensis</i>) através de processos tecnológicos adequados.	Aceite obtenido del mesocarpo de los frutos de la palmera (<i>Elaeis guineensis</i>).
	Azeite de oliva	Azeite puro de oliva	Azeite de oliva constituído pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite virgem de oliva extra, fino ou comum. Acidez não superior a 1,0g/100g de ácido oleico.	Aceite extraído del fruto del olivo (<i>Olea europaea</i>) o aceituna. Mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen, acidez no superior a 1%, expresada en ácido oleico.



ÓLEOS E GORDURAS/GRASAS Y ACEITES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Azeite extra virgem	Aceite de oliva extra virgen	Azeite extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i>) unicamente por processos mecânicos, de acidez não superior a 0,8g/100g de ácido oléico.	Aceite extraído del fruto del olivo (<i>Olea europaea</i>) o aceituna por métodos mecánicos de acidez no superior a 0,8%, expresada en ácido oleico.
	Azeite virgem	Aceite de oliva virgen	Azeite obtido do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i>) por processos mecânicos, de acidez não superior a 2,0g/100g de ácido oléico.	Aceite extraído del fruto del olivo (<i>Olea europaea</i>) o aceituna por métodos mecánicos de acidez no superior a 2%, expresada en ácido oleico.
	Bacon	Panceta	Acúmulo gorduroso que se deposita na parte subcutânea da pele do suíno.	Acúmulo graso que se deposita en la porción subcutánea de la piel del cerdo.
	Banha	Grasa	Produto de fusão da gordura animal.	Producto de la fusión de la grasa vacuna.
	Banha de porco	Grasa de cerdo Py: Grasa de cerdo, manteca de cerdo	Produto da fusão da gordura suína.	Producto de la fusión de la grasa del cerdo.
	Maionese	Mayonesa	Emulsão a base de gema ou ovo, azeite, sal e suco de limão.	Salsa emulsionada a base de yema o huevo, aceite, sal y jugo de limón.



ÓLEOS E GORDURAS/GRASAS Y ACEITES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Manteiga	Manteca	Gordura do creme de leite batida e amassada.	Grasa de la crema de leche batida y amasada.
	Margarina	Margarina	Produto do processo industrial ao qual é submetido o azeite vegetal para adquirir consistência sólida e untável.	Producto del proceso industrial al que se somete el aceite vegetal para adquirir consistencia sólida y untable.
	Óleo	Aceite	Termo genérico para designar gorduras.	Término genérico para designar líquidos grasos de origen vegetal.
	Óleo de arroz	Aceite de arroz	Óleo comestível obtido do farelo de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.) por meio de processos tecnológicos adequados.	Aceite extraído del Salvado o cáscara de arroz (<i>Oryza sativa</i>).
	Óleo de canola	Aceite de canola	Óleo de canola é o óleo obtido de sementes de canola (<i>Brassica campestris</i> L. e <i>Brassica napus</i> L.) através de processos tecnológicos adequados.	Aceite extraído de las semillas de colza (<i>Brassica campestris</i> L. e <i>Brassica napus</i> L.).
	Óleo de cártamo	Aceite de cártamo	Óleo vegetal extraído das sementes do cártamo (<i>Carthamus tinctorius</i>).	Aceite extraído de las semillas del cártamo (<i>Carthamus tinctorius</i>).



ÓLEOS E GORDURAS/GRASAS Y ACEITES

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Óleo de gergelim	Aceite de sésamo	Óleo comestível obtido de semente de <i>Sesamum indicum</i> (gergelim) por meio de processos tecnológicos adequados.	Aceite extraído de las semillas de sésamo (<i>Sesamum indicum</i>), también llamado ajonjolí.
	Óleo de girassol	Aceite de girasol	Óleo comestível obtido de semente de girassol (<i>Helianthus annus</i> L.) por meio de processos tecnológicos adequados.	Aceite extraído de las semillas de girasol (<i>Helianthus annus</i> L.).
	Óleo de linhaça	Aceite de lino	Óleo extraído de sementes da linhaça (<i>Linum usitatissimum</i>).	Aceite extraído de las semillas de lino (<i>Linum usitatissimum</i>).
	Óleo de milho	Aceite de maíz	Óleo comestível obtido do germe de milho por meio de processos tecnológicos adequados (<i>Zea mays</i>).	Aceite extraído del grano de maíz (<i>Zea mays</i>).
	Óleo de soja	Aceite de soja	Óleo comestível obtido de sementes de <i>Glycine max</i> L. (soja) por meio de processos tecnológicos adequados.	Aceite extraído del grano de soja (<i>Glycine max</i> L.).
	Óleo de uva	Aceite de uva	Óleo comestível obtido de semente de <i>Vitis vinifera</i> L. (uva) por meio de processos tecnológicos adequados.	Aceite extraído de pepitas o semillas de uva, <i>Vitis vinifera</i> L.



ÓLEOS E GORDURAS/GRASAS Y ACEITES

TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Toicinho, toucinho	Ar, Py: Panceta Uy: Tocino	Capa de gordura que recobre a musculatura do porco com o couro, situada entre a pata traseira e dianteira. Comercializado fresco ou salgado.	Corte situado bajo el lomo entre la pata trasera y la pata delantera, presentándose siempre con la piel. Se comercializa fresco, salado y ahumado.
	Torresmo	Chicharrón	Produto que se obtém depois de derreter a gordura bovina ou suína.	Residuo que se obtiene luego de derretir la grasa vacuna o de cerdo.
	Açafrão	Azafrán	<i>Crocus sativus</i> . Espécie derivada dos estigmas secos da flor de açafrão. De aroma persistente, sabor marcante e cor amarelo-laranja.	<i>Crocus sativus</i> . Especia derivada de los estigmas secos de la flor de azafrán. De aroma persistente y sabor penetrante, da color amarillo-anaranjado.
	Aipo	Aipo	<i>Apium graveolens</i> . Planta de talos estriados que formam uma penca grossa. Tem sabor marcado a acre e fresco.	<i>Apium graveolens</i> . Planta de tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. De fuerte sabor acre, textura crujiente y sabor fresco.
	Alcaparra	Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> . O botão da flor da alcaparra.	<i>Capparis spinosa</i> . Capullos comestibles del alcáparo.
	Alecrim	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> . Folhas de alecrim, a parte inferior é de cor verde-acinzentada, enquanto a superior é verde brilhante. Sabor muito aromático e forte.	<i>Rosmarinus officinalis</i> . Hojas del romero, oscuras por el dorso y plateadas por el revés, muy aromáticas y de sabor fuerte.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Alho	Ajo	<i>Allium sativum</i> . Bulbo de sabor ligeiramente picante, geralmente usado como condimento.	<i>Allium sativum</i> . Bulbo de sabor fuerte, ligeramente picante. Se utiliza generalmente como condimento.
	Azeitona	Aceituna	<i>Olea europaea</i> . Fruto do olivo. Tem uma semente ou caroço no centro. Forma ovóide.	<i>Olea europaea</i> . Fruto del olivo. Drupa comestible de forma ovoide, con una sola semilla o carozo en el centro.
	Baunilha	Vanilla	<i>Vainilla planifolia</i> . Fruto de uma orquídea; na gastronomia é chamado "vagem de baunilha", que dá a essência de baunilha, produto de maior consumo.	<i>Vainilla planifolia</i> . Fruto de una orquídea, llamada en gastronomía "chaucha de vainilla" de la cual se obtiene la esencia de vainilla que es el producto de mayor consumo.
	Canela	Canela	<i>Cinnamomum verum</i> . Casca interna da árvore de canela, se usa inteira ou em pó.	<i>Cinnamomum verum</i> . Corteza interna del árbol de la canela, se utiliza en rama o molida.
	Cardamomo	Cardamomo	Família Zingieraceae. Herbáceas perenes da família do gengibre, são usadas apenas as sementes, de sabor levemente picante.	Familia Zingieraceae. Hierbas perennes de la que solo se utilizan las semillas de sabor ligeramente picante.
	Cebolinha	Ciboulette	Variedade de cebola de folhas verde-escura brilhante na forma de fitas finas, aroma e sabor suave.	Variedad de cebolla del tipo de verdeo de hojas de color verde oscuro brillante en forma de finos lazos, de aroma y sabor suave.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Cebolinha-francesa	Cebolla de verdeo Py: Cebollita de hoja	<i>Allium schoenoprasum</i> . Bulbo de sabor semelhante ao da cebola, porém mais suave.	<i>Allium schoenoprasum</i> . Bulbo de sabor similar a la cebolla pero más suave.
	Cerefólio	Perifolio	<i>Anthriscus cerefolium</i> . Planta aromática com folhas de cor verde-claro, similar à salsa, com sabor e aroma suave, que lembra anis.	<i>Anthriscus cerefolium</i> . Planta aromática de hojas de color verde claro, similar al perejil de sabor y aroma suave y anisado.
	Coentro	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> . Erva anual de caules retos e folhas compostas. São consumidas as folhas e sementes.	<i>Coriandrum sativum</i> . Hierba anual de tallos rectos y hojas compuestas, se consumen las hojas y semillas.
	Colorau	Pimentón	<i>Capsicum annuum</i> . Produto seco e moído de variedades de pimentão vermelho, usados como condimento.	<i>Capsicum annuum</i> . Producto del secado y molido de variedades de pimientos rojos que se utiliza como condimento.
	Cominho	Comino	<i>Cuminum cyminum</i> L. Erva de fruta com forma alongada oval, tem um sabor característico amargo e um cheiro forte e doce, devido a seu alto teor de óleo.	<i>Cuminum cyminum</i> L. Planta herbácea anual. Los frutos de forma ovoidea alargada. Tiene un característico sabor amargo y un olor fuerte y dulzón gracias a su alto contenido en aceites.
	Cravo, cravo-da-índia	Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> . Botão seco da flor de uma árvore do mesmo nome, muito aromático.	<i>Syzygium aromaticum</i> . Botones secos de la flor del árbol del mismo nombre, muy aromático.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Cúrcuma	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L. Erva que dá uma cor amarelo característico, a partir da raiz da planta.	<i>Curcuma longa</i> L. Planta herbácea que aporta un color amarillo intenso característico, procedente de la raíz de la planta.
	Endro	Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> . Planta herbácea. Suas folhas e frutos são usados como condimentos.	<i>Anethum graveolens</i> . Planta herbácea. Sus hojas y frutos son usados como condimentos.
	Erva-cidreira	Melisa Py: Cedrón del paraguay	<i>Melissa officinalis</i> . Também chamada citronela é uma erva com cheiro de limão forte.	<i>Melissa officinalis</i> . Llamada también citronela o toronjil es una hierba de fuerte aroma a limón.
	Erva-doce	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> . Sementes muito aromáticas, similares ao anis.	<i>Foeniculum vulgare</i> . Semillas de la planta de hinojo, sumamente aromáticas similar al anís.
	Estragão	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> . Planta cujas folhas são usadas frescas, com aroma que lembra anis.	<i>Artemisia dracunculus</i> . Planta cuyas hojas se utilizan frescas, de aroma ligeramente anisado.
	Funcho	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> . Planta com bulbo volumoso e semente de sabor similar ao anis.	<i>Foeniculum vulgare</i> . Hierba sumamente aromática, de bulbo voluminoso, sus semillas son de sabor similar al anís.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Gengibre	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> . Rizomas de sabor similar ao limão e picante. É consumido fresco ou seco e moído.	<i>Zingiber officinale</i> . Rizomas de sabor alimonado y picante. Se consume fresco o seco y molido.
	Hortelã	Menta	Genreo <i>Mentha L</i> . Erva comestível apreciada por seu aroma refrescante. Comprende várias espécies.	Genreo <i>Mentha L</i> . Hierbas comestibles apreciada por su aroma refrescante comprende varias especies.
	Louro	Laurel	<i>Laurus nobilis</i> . Árvore de folhas perenes, utilizadas frescas ou secas como tempero.	<i>Laurus nobilis</i> . Árbol de hojas perennes, utilizadas como condimento frescas o secas.
	Manjericão	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> . Erva aromática com folhas opostas de cor verde brilhante, de sabor forte e característico.	<i>Ocimum basilicum</i> . Hierba aromática con hojas opuestas de un verde lustroso, de sabor muy fuerte y característico.
	Manjerona	Mejorana	<i>Origanum majorana</i> . Erva da família Lamiaceae, utilizada como condimento. Com aroma e sabor que lembram pinheiros e cítricos.	<i>Origanum majorana</i> . Hierba de la familia Lamiaceae, utilizada como condimento. Su aroma y sabor recuerdan al pino y a los cítricos.
	Mostarda	Mostaza	Genreo <i>Sinapsis</i> . Sementes de várias espécies vegetais são usadas como forma de semente ou em pó e como base para a preparação de condimentos (molho) de mostarda.	Genreo <i>Sinapsis</i> . Semillas de varias plantas, se utilizan como especie en semilla o polvo y como base para la elaboración del condimento (salsa) mostaza.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Noz-moscada	Nuez moscada	<i>Myristica fragans</i> . A semente é revestida com uma cobertura carnuda, de cor avermelhada, usada como especiaria, bem como a semente (noz).	<i>Myristica fragans</i> . Baya de un árbol tropical. La semilla está cubierta por una cobertura carnosa, trámada y de color rojizo (macis) y es empleada como especia al igual que la semilla (nuez).
	Orégano	Oregano	<i>Origanum vulgare</i> . Erva aromática de sabor ligeiramente amargo. É usado geralmente desidratado.	<i>Origanum vulgare</i> . Hierba aromática de sabor ligeramente amargo. Se utiliza generalmente deshidratado.
	Páprica	Páprika Uy: Paprika, pimentón	Tempero em pó vermelho, com sabor característico. Obtido a partir de certas variedades de pimentões vermelhos secos e moídos.	Condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del seco y molido de determinadas variedades de pimientos rojos.
	Pimenta	Pimienta	Gênero <i>Piper</i> . Ampla variedade de plantas cujo fruto é usado como uma especiaria picante, inteiro ou em pó.	Género <i>Piper</i> . Se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea molido como especia picante.
	Pimenta-do-reino	Pimienta en grano	<i>Piper nigrum</i> . Grão muito picante que pode ser usado inteiro ou em pó. Variedades: pimenta-preta, pimenta-branca, pimenta-verde.	<i>Piper nigrum</i> . Baya muy picante que se puede usar entera o en polvo. Variedades: Pimienta negra, pimienta blanca, pimienta verde.
	Pimenta-malagueta	Aji picante	Gênero <i>Capsicum</i> . Variedade de pimentão picante.	Género <i>Capsicum</i> . Variedad de pimiento picante.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
Pimenta-rosa	Pimenta roxa	Pimenta roja	<i>Schinus terebinthifolius.</i> Pequenas drupas vermelhas obtidas de um arbusto sul-americano. Não é uma pimenta.	<i>Schinus terebinthifolius.</i> Pequeña drupa roja de un arbusto sudamericano no pimentero.
Pimenta vermelha	Ají Py: Locote	Ají Py: Locote	Gênero <i>Capsicum</i> . Pimenta picante vermelho.	Género <i>Capsicum</i> . Variedad de pimiento picante de color rojo.
Sal	Sal	Sal	Cloreto de sódio. Dá um sabor salgado ao alimento.	Cloruro de sodio. Confiere sabor salado a los alimentos.
Salsinha	Perejil	Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> . Planta aromática de ampla folhagem de sabor e aroma fresco, ligeiramente picante.	<i>Petroselinum crispum</i> . Planta aromática de amplio follaje, aroma y sabor fresco y ligeramente picante.
Sálvia	Salvia	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> . Planta herbácea de sabor ligeiramente picante e cânfora.	<i>Salvia officinalis</i> . Planta herbácea de sabor ligeramente picante y a alcanfor.
Segurelha	Ajedrea	Ajedrea	<i>Satureja hortensis</i> , <i>Satureja Montana</i> . Erva muito aromática semelhante ao tomilho, mais picante.	<i>Satureja hortensis</i> , <i>Satureja Montana</i> . Hierba muy aromática de sabor semejante al tomillo pero más picante.



TEMPEROS/CONDIMENTOS

ÁGUA/AQUA

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Tempero	Aderezo, condimento, adobo, aliño, salsa	Substâncias comestíveis que são adicionadas em quantidade relativamente pequena à comida. Podem ser secas ou frescas. Dão sabor ou textura ao prato.	Sustancias comestibles que se añaden en cantidades relativamente pequeñas a los alimentos, pueden ser secos o frescos. Dan sabor o textura al plato.
	Tomilho	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> . Planta de folhas verdes pequenas, ricas em essências aromáticas.	<i>Thymus vulgaris</i> . Planta perennes de hojas pequeñas ricas en esencias aromáticas.
	Vinagre	Vinagre	Fluido obtido a partir da fermentação acética do vinho ou macã ou da fermentação de açúcar de álcool de cana (vinagre de vinho, macã ou álcool).	Líquido de sabor ácido que se obtiene de la fermentación acética del vino o de la manzana o de la fermentación del alcohol de caña de azúcar (vinagres de vino, manzana o alcohol).
	Zimbro	Enebro	<i>Juniperus communis</i> L. Arbusto com folhas em forma de agulha, montadas em espirais verdes.	<i>Juniperus communis</i> L. Arbusto de hojas con forma de aguja reunidas en espirales de color verde.
	Água	Agua	A água (do latim <i>aqua</i>) é uma substância composta de dois átomos de oxigênio e um hidrogênio (H_2O).	El agua (del latín <i>aqua</i>) es una sustancia formada por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno (H_2O).
	Água com gás	Soda Py: Agua con gas	Água com gás (CO_2).	Agua con gas (CO_2).



ÁGUA/AQUA

BEBIDAS/BEBIDAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRIÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Água de coco	Água de coco	Líquido encontrado naturalmente no interior do coco.	Líquido que se encuentra en forma natural en el interior del coco.
	Água mineral	Água mineral	A água é extraída do subsolo e naturalmente mineralizada.	Agua que se extrae del subsuelo ya mineralizada naturalmente.
	Água tônica	Tônica	Água com gás com sabor de refrigerante.	Refresco carbonatado aromatizado con quinina.
	Aguardente de milho	Ar: Chicha	Bebida alcoólica derivada da fermentação e destilação do milho.	Bebida alcohólica derivada de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales.
	(Aloja)	Ar: Aloja	Bebida alcoólica resultante da fermentação do mosto de alfarroba.	Bebida alcohólica obtenida por fermentación del mosto de algarrobo.
	Cachaça, aguardente	Aguardiente, caña, caña blanca	Bebida obtida a partir da fermentação e destilação da cana-de-açúcar.	Bebida que se obtiene de la fermentación de la caña de azúcar.



BEBIDAS/BEBIDAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Café	Café	Bebida feita por infusão de frutos moidos de café.	Bebida obtenida por infusión de frutos del cafeto.
	Cerveja	Cerveza	Bebida fermentada, de sabor amargo, obtida de cevada, do lúpulo e de outros cereais.	Bebida alcohólica, no destilada, de sabor amargo que se fabrica con granos de cebada u otros cereales.
	Chá	Té	Bebida feita pelas folhas da infusão da planta do chá (<i>Camellia sinensis</i>).	Bebida obtenida por infusión de las hojas de la planta del té (<i>Camellia sinensis</i>).
	Chá de ervas	Té de hierbas, té de yuyos	Uma bebida feita por infusão de folhas secas, flores ou partes de frutas de várias ervas e/ou plantas aromáticas.	Bebida obtenida por la infusión de las hojas secas, partes de flores o frutos de diversas hierbas y/o plantas aromáticas.
	Champanhe, espumante	Espumante, champagne	Vinho espumante, obtido pela fermentação da uva, podendo ser de cor branca ou rosada.	Bebida alcohólica vino espumante fermentado.
	Licor	Licor	Bebida alcoólica doce, geralmente misturada com frutas, ervas, temperos ou cremes.	Bebida alcohólica dulce de diferentes sabores (a frutas, hierbas, especias o cremas de huevo, chocolate).



BEBIDAS/BEBIDAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Limonada	Jugo de limón, limonada	Bebida à base do sumo do limão ou essência desse fruto, água e açúcar.	Bebida a base de zumo de limón, azúcar y agua.
	Mate	Mate	Bebida feita através da infusão de folhas secas e moídas de erva-mate (<i>Ilex paraguayensis</i>).	Bebida obtenida por infusión de las hojas secas y molidas de la yerba mate (<i>Ilex paraguayensis</i>).
	Refrigerante	Gaseosa Uy: Refresco	Bebida gaseificada com a adição de CO ₂ , isenta de álcool.	Bebida analcohólica gasificada.
	Rum	Ron	Bebida alcoólica obtida a partir da fermentação do melado, e posterior destilação.	Bebida alcoholica obtenida por la fermentación, destilación y envejecimiento de la caña de azúcar.
	Sidra	Sidra	Bebida alcoólica derivada do sumo fermentado da maçã.	Bebida alcohólica derivada del zumo fermentado de manzana.
	Suco	Jugo	Bebida produzida através do líquido extraído de frutas ou vegetais.	Sustancia líquida que se extrae de vegetales o frutas.



BEBIDAS/BEBIDAS

ALIMENTO	BRASIL	ARGENTINA PARAGUAY URUGUAY	DESCRÍÇÃO PORTUGUÊS	DESCRIPCIÓN ESPAÑOL
	Tereré	Tereré	Bebida de uma mistura de água fria e erva-mate (chimarrão gelado).	Bebida resultante de la mezcla de agua fría y yerba mate.
	Uísque	Uisque, whisky	Bebida alcoólica obtida da destilação de grãos fermentados de centeio, milho ou cevada, e posterior envelhecimento em barris.	Bebida alcohólica obtenida por la destilación de un mosto fermentado de cereales como cebada, cebada malteada, centeno y maíz, y posterior envejecimiento en barriles de roble.
	Vinho	Vino	Bebida alcoólica resultante da fermentação total ou parcial do mosto da uva.	Bebida alcoholica obtenida por la fermentación de uvas.
	Xarope	Ar: Arrope	Xarope obtido da uva, da cana ou do algarroba.	Jarabe obtenido de la tuna, uva, caña o algarrobo.

Bibliografia/Bibliografía

Arús, Elvira. *Diccionario gastronómico ilustrado*. 1. ed. España: Hýmsa, 1982.

Atlas, Jaime. *Bio y biodiversidad. Alimentos y Nutrición. Aportes de la flora y fauna tradicional*. 1. ed. Buenos Aires: Corpus, 2011.

Equipo Océano. *Gran Diccionario de los alimentos para la salud*. 1. ed. España: Océano S.L., 2009.

Instituto Nacional de Carnes. *Manual de carnes bovina y ovina*. Disponible en: <<http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/6718/1/innova.net/manuales>>.

Instituto Nacional de Carnes. *Manual de cortes bovinos para abasto*. Disponible en: <<http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/6718/1/innova.net/manuales>>.

Instituto Nacional de Carnes. *Manual de cortes de carnes alternativas para abasto. Conejo - cerdo - pollo - ovinos*. Disponible en: <<http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/6718/1/innova.net/manuales>>.

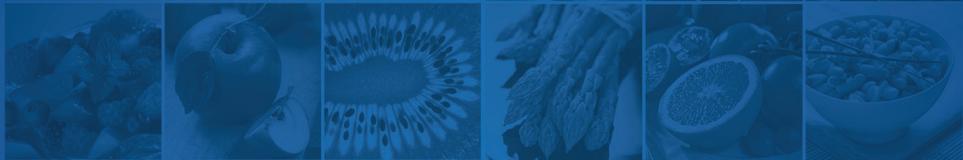
Instituto Nacional de Carnes. *Manual de cortes de ñandú (Rhea americana) y subproductos*. Disponible en: <<http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/6718/1/innova.net/manuales>>.

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. *Portaria nº 5 de 8 de novembro de 1988*. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=6496>>.

Ornelas, Lisette. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.

Sebess, Mariana. *Técnicas de cozinha profissional*. 3. ed. rev. e amp: São Paulo, SENAC, 2010.

Viviant, Vivian. *Frutas y verduras: Los superalimentos que curan*. 1. ed. Buenos Aires: Librería Editorial Akadia, 2009.





CONUMER

COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DO MERCOSUL

COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DEL MERCOSUR