

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 1/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	3
2. OBJETIVOS	3
3. DESCRIÇÃO	3
3.1 MÉTODOS	3
3.1.1 Horário de distribuição das refeições dos pacientes	5
3.2 DIETAS LIVRES.....	5
3.2.1 Dieta geral.....	5
3.2.2 Dieta geral extra	7
3.3 DIETAS MODIFICADAS QUANTO À CONSISTÊNCIA.....	9
3.3.1 Dieta branda	9
3.3.2 Dieta leve (semissólida)	11
3.3.3 Dieta pastosa	12
3.3.4 Dieta líquida completa.....	15
3.3.5 Dieta líquida restrita.....	16
3.3.6 Dieta líquida fria.....	17
3.4 DIETAS MODIFICADAS QUANTO AOS NUTRIENTES E VALOR ENERGÉTICO	19
3.4.1 Dieta sem açúcar	19
3.4.2 Dieta hipossódica	21
3.4.3 Dieta hipossódica sem açúcar	22
3.4.4 Dieta hipocalórica.....	24
3.4.5 Dieta hiperproteica.....	25
3.4.6 Dieta hipercalórica hiperproteica (hiper hiper).....	27
3.4.7 Dieta obstipante.....	28
3.4.8 Dieta laxativa	29
3.4.9 Dieta hipolipídica	31
3.4.10 Dieta sem leite e derivados.....	32
3.4.11 Dieta sem lactose	34
3.4.12 Dieta sem glúten	35
3.4.13 Dieta sem glúten e lactose	37
3.4.14 Dieta vegana	38
3.4.15 Dieta ovolactovegeriana	40
3.4.16 Dieta neutropênica	41
3.4.17 Dieta antifermentativa	42
3.4.18 Dieta renal conservador	43

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 2/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.4.19 Dieta renal dialítico	45
3.5 PÓS-OPERATÓRIO CIRURGIA BARIÁTRICA	47
3.5.1 Dieta fase 1 – Líquida de prova	47
3.5.2 Dieta fase 2 – Dieta líquida clara coada – sem resíduos	48
3.5.3 Dieta fase 3 – Dieta líquida clara coada – sem resíduos	49
3.6 DIETAS PEDIÁTRICAS	50
3.6.1 Dieta pediátrica fase 1	50
3.6.2 Dieta pediátrica fase 2	51
3.6.3 Dieta pediátrica fase 3	52
3.6.4 Dieta infantil 1.....	53
3.6.5. Dieta infantil 2.....	55
4 REFERÊNCIAS	56
5 HISTÓRICO DE REVISÃO.....	57

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 3/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

1. APRESENTAÇÃO

A aplicação da dieta com princípio terapêutico aos pacientes hospitalizados é denominada como terapia nutricional ou dietoterapia, tendo a dieta normal como padrão. A dietoterapia tem como finalidade básica ofertar ao organismo debilitado nutrientes adequados ao tipo de doença, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente. Visa a manutenção ou recuperação do estado nutricional dos pacientes a partir da alimentação, da nutrição adequada. Outros objetivos são o preparo do paciente para procedimentos cirúrgicos e clínicos, melhora da resposta imunológica e da cicatrização (Caruso, 2005).

É recomendado que o Serviço de Nutrição e Dietética possua um Manual de Dietas próprio, impresso, com informações sobre as características das dietas, incluindo consistência, tipos de alimentos, preparações, restrições, indicações de uso, número de refeições e conteúdo nutricional (Diez-Garcia et al., 2012).

Este manual foi atualizado em uma ação conjunta entre os nutricionistas do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados (HU-UFGD), uma docente e acadêmicos de Nutrição da UFGD.

O manual descreve todas as dietas orais padronizadas no HU-UFGD, visando a facilitação da prescrição dietética de acordo com as necessidades do paciente. É essencial que seja utilizada a nomenclatura padronizada.

2. OBJETIVOS

Padronizar as dietas ofertadas aos pacientes internados no Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados (HU- UFGD).

3. DESCRIÇÃO

3.1 Métodos

Para o processo de atualização do manual de dietas foi criado um comitê composto pelas nutricionistas da Unidade de Alimentação e Nutrição, pelos nutricionistas clínicos, que prestam assistência aos pacientes, por uma docente e por acadêmicos do curso de Nutrição da UFGD. As adequações foram baseadas no posicionamento da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN) sobre dieta oral no ambiente hospitalar (Dock-Nascimento et al., 2022) e da diretriz sobre Nutrição Hospitalar da Sociedade Europeia de Nutrição Clínica e Metabolismo (ESPEN) (Thibault et al., 2021).

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 4/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Além da revisão das dietas também foi realizada uma revisão da nomenclatura das dietas, que foi conduzida com o objetivo de padronizar e adequar os termos utilizados pela equipe multiprofissional. Inicialmente, foram levantados todos os nomes e expressões empregados na instituição para designar as diferentes dietas, abrangendo tanto a prescrição médica quanto a comunicação entre a enfermagem e as coqueiras. Em seguida, esses termos foram analisados pelo comitê para identificar os motivos de confusão durante a prescrição e no momento da distribuição das refeições.

Nesta etapa de revisão e padronização da nomenclatura das dietas verificou-se que algumas denominações antigas faziam referência direta às doenças, como “HAS” (hipertensão arterial sistêmica) e “DM” (diabetes mellitus), sendo, portanto, substituídas por termos como dieta hipossódica e dieta sem açúcar, respectivamente. Também foi identificada a necessidade de uniformização da comunicação relativa às dietas especiais, como a hipercalórica e hiperproteica, que era frequentemente chamada de “mais mais” ou “com tudo em dobro” pelas equipes. Após discussão, essa nomenclatura foi padronizada como dieta hiper hiper, mantendo referência direta às suas características nutricionais.

Sobre a composição das dietas, no HU-UFGD as preparações que constam no cardápio respeitam a cultura do Mato Grosso do Sul e há um grande esforço para que alimentos ultraprocessados sejam evitados, conforme recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014). Todos os bolos, tortas e alguns pães são produzidos no hospital.

Para o cálculo da composição nutricional de cada dieta foram selecionados três dias do cardápio para a dieta geral e dois dias para as demais dietas, considerando a alternância de preparações. Para definição das quantidades de alimentos de cada dieta foi realizado um levantamento do peso das porções servidas e das fichas técnicas das preparações. Foram providenciadas as fichas técnicas das preparações que ainda não as continham. Na sequência foram realizadas pesquisas de desperdício dos alimentos e da satisfação dos pacientes de todos os setores do hospital para compreensão se o tamanho das refeições era adequado. Os resultados demonstraram que as quantidades servidas eram satisfatórias para a maioria dos pacientes.

Após a definição das quantidades servidas foram calculados os valores de energia (em quilocaloria – kcal), dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos); dos micronutrientes (sódio, fósforo e potássio) e fibras pelo uso da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (*Brazilian Food Composition Table* - TBCA, 2025). Os valores apresentados são a média de três dias para a dieta geral, geral extra e geral hiper hiper, e, para as demais dietas os valores são a média de dois dias do cardápio. Foram realizados ajustes nas dietas para adequação da distribuição dos macronutrientes conforme proposto pela descrição da faixa de distribuição aceitável de macronutrientes (IOM, 2005). As quantidades de micronutrientes consideraram as necessidades nutricionais médias dos grupos populacionais a quem se destinam (DRI, 2003). A versão final foi aprovada por todos os nutricionistas do HU-UFGD.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 5/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.1.1 Horário de distribuição das refeições dos pacientes

Refeição	Horário
Café da manhã	7h
Lanche da manhã	9h
Almoço	11h
Lanche da tarde	15h
Jantar	17h
Ceia	20h

Importante: algumas dietas podem sofrer alterações de horários: como a dieta sem açúcar, líquidas ou de acordo com a prescrição nutricional.

3.2 Dietas livres

3.2.1 Dieta geral

Características: inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável. Não apresenta restrições específicas a alimentos ou sua forma de preparo, possui consistência e fracionamento normais.

- ✓ Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, adequada em vitaminas e minerais.

Indicação: pacientes que não necessitam de restrições específicas de nutrientes e que apresentam funções de mastigação e deglutição preservadas.

Figura 1 - Refeição principal – almoço ou jantar.



Fonte: próprio autor.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 6/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas* (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2402	105,2	335,5	71,1	3501,3	1402,6	2877,0	32,5

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 56% de carboidratos e 28% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 7/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.2.2 Dieta geral extra

Servida na Maternidade e na Psiquiatria.

Características: inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável. Não apresenta restrições específicas a alimentos ou sua forma de preparo, possui consistência e fracionamento normais.

- ✓ Hipercalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, adequada em vitaminas e minerais.
- ✓ Contém mais calorias do que a dieta geral. No café da manhã são servidos dois pães e o almoço e o jantar são servidos em uma marmita grande, conforme a imagem.

Figura 2 - Marmitas utilizadas no HU-UFPA e uma refeição principal – almoço ou jantar.



Fonte: próprio autor.

Indicação: pacientes que não necessitam de restrições específicas de nutrientes, que apresentam funções de mastigação e deglutição preservadas e que apresentam necessidade calórica elevada.

*Para dieta hipercalórica e hiperproteica ver “Dietas especiais”.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2893,7	111,0	402,0	93,5	4213,0	1486,0	3179,1	40,6

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 8/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

Distribuição de macronutrientes: 15% de proteínas, 56% de carboidratos e 29% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
2 pães francês com margarina com sal	Pão francês	100 g
1 copo (240 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	30 g
	Café	50 ml
	Leite	180 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande cheia de arroz branco cozido	Arroz branco	260 g
1 ½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	150 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
1 porção de bolacha maisena	Açúcar	9 g
	Bolacha	28 g
Jantar		
1 escumadeira grande cheia de arroz branco cozido	Arroz branco	260 g
1 ½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	150 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 9/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

3.3 Dietas modificadas quanto à consistência

3.3.1 Dieta branda

Características: composta por alimentos sólidos abrandados pela cocção. Os alimentos têm a consistência mais macia também por ação mecânica, para facilitar a mastigação e digestão.

✓ Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, adequada em vitaminas e minerais.

Indicação: pacientes com dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão, alguns casos de disfagia, idosos, e em situações pós-operatórias.

Figura 3 - Refeição principal – almoço ou jantar.



Fonte: próprio autor.

Alimentos permitidos: pães, bisnagas, tapioca, cuscuz, biscoitos (sem recheio), bolos simples e massas; cereais cozidos (arroz, aveia entre outros); leguminosas apenas o caldo; Legumes e verduras cozidos; Frutas cozidas, assadas, sem casca; Frutas *in natura* de consistência macia e sem casca; Leite e derivados; Carnes, frango ou peixe cozidos, assados ou grelhados; Ovos cozidos, mexidos, pochê e omeletes; Sobremesas: seguir as características da dieta e os alimentos permitidos.

Alimentos evitados: Legumes e verduras cruas; Frutas cruas, exceto as permitidas; Queijos gordurosos e ou salgados; Carnes e peixes ricos em gordura e os embutidos; Frituras em geral.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2162	93,0	304,2	70,9	2796,1	1112,5	2367,9	25,1

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 10/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 55% de carboidratos e 29% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão mandi com margarina com sal	Pão francês	38 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco papa	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de caldo de feijão carioca	Caldo de feijão	80 g
1 colher de servir de frango desfiado	Frango desfiado	100 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco papa	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de caldo de feijão carioca	Caldo de feijão	80 g
1 colher de servir de carne desfiada	Carne	85 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 11/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

3.3.2 Dieta leve (semissólida)

Características: composta por alimentos bem cozidos e macios que requerem pouca mastigação. Apresenta quantidade de calorias reduzida devido às características dos alimentos/preparações incluídos. É normoproteica, normoglicídica e normolipídica.

Indicação: pacientes que apresentam dificuldades de mastigação e/ou alterações no trato gastrointestinal e também no preparo de exames, no pré e no pós-operatórios.

Figura 4 - Refeição principal – sopa – almoço ou jantar.



Fonte: próprio autor.

Alimentos permitidos: pães macios e bisnagas, biscoitos amolecidos em leite tipo papa, bolo simples; Cereais e massas bem cozidos isolados ou em preparações (arroz papa, sopas, mingaus); Caldo de leguminosas ou leguminosas liquidificadas; Legumes e verduras, bem cozidos, suflês, cremes ou purês; Sopas com pedaços pequenos; Frutas cruas macias, picadas, frutas cozidas ou assadas, purês, vitaminas, smoothies e sucos; Leite, iogurtes e queijos cremosos; Carnes, frango ou peixe cozidos ou ensopados, moídos ou desfiados; Ovos cozidos, mexidos ou omeletes ou pochê; Sobremesas: seguir as características da dieta e os alimentos permitidos.

Alimentos evitados: pães não macios, biscoito seco, torrada, tapioca; cereais integrais e em grãos; leguminosas em grãos; Legumes e verduras cruas; Frutas cruas com casca, frutas com polpa dura, frutas secas ou desidratadas; Queijos duros; Carnes, frango ou peixe grelhados ou assados, secos em pedaços grandes ou inteiro; Embutidos; Frituras em geral.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
1428	53,0	218,0	38,3	1827,4	973,8	2133,1	11,7

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 12/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Distribuição de macronutrientes: 15% de proteínas, 61% de carboidratos e 24% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão mandi com margarina com sal	Pão francês	38 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
2 conchas grandes de sopa de macarrão, legumes e frango	Sopa	400 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
2 conchas grandes de sopa de legumes e carne	Sopa	400 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.3.3 Dieta pastosa

Características: composta por alimentos e preparações bem cozidos e batidos ou liquidificados, na consistência de purê, formando uma preparação homogênea e espessa, que não exigem a mastigação e facilitam a deglutição. Apresenta quantidade de calorias reduzida devido às características dos alimentos/preparações incluídos. É normoproteica, normoglicídica e normolipídica.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 13/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

Indicação: pacientes com problemas mecânicos na ingestão e digestão, em alguns casos de disfagia, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas na boca ou esôfago, em determinados preparos de exames, no pré e no pós-operatórios. Também é indicada para pacientes sob risco de broncoaspiração.

Figura 5 - Refeição principal – almoço ou jantar.



Fonte: próprio autor.

Alimentos permitidos: cereais bem cozidos, liquidificados ou bem triturados, na forma de mingaus, purês ou cremes; Leguminosas liquidificadas ou trituradas; Legumes e verduras bem cozidos na forma de cremes ou purês; Frutas na forma de purês, vitaminas, *smoothies* e sucos espessos; Leite em preparações: mingaus, vitaminas e iogurtes cremosos; Queijos cremosos em preparações; Carnes, frango ou peixe cozidos liquidificados; Ovos nas preparações adequadas às características da dieta; Sobremesas: seguir as características dos os alimentos permitidos.

Alimentos evitados: pães e biscoitos em geral, bolos, torradas, tapioca; Cereais integrais e em grãos; Leguminosas em grãos; Legumes e verduras cruas; Frutas cruas com casca, frutas com polpa dura, frutas secas ou desidratadas; Iogurtes com pedaços; Queijos duros, carnes, frango ou peixe grelhados ou assados, secos em pedaços grandes ou inteiro; Embutidos/ Ovos cozidos, mexidos ou omeletes ou pochê/ Frituras em geral.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
1922	95,4	325,9	37,5	2004,7	1285,0	3479,5	23,0

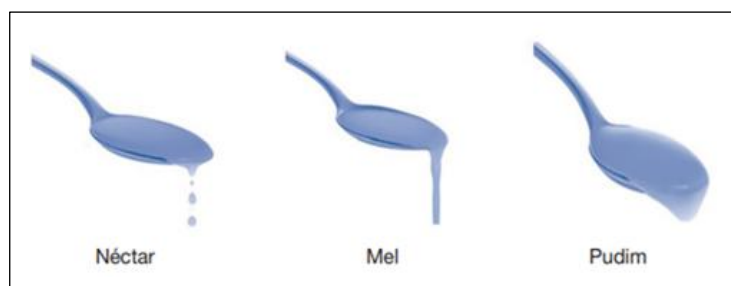
Distribuição de macronutrientes: 18% de proteínas, 66% de carboidratos e 16% de gorduras.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 14/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 porção de mingau de maisena	Mingau	161 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica bem amassada	Banana nanica	178 g
Almoço		
2 colheres de servir de purê de batata	Purê de batata	200 g
1 ½ colheres de servir de purê de cabotiã	Purê de cabotiã	150 g
1 colher de servir de purê de carne	Purê de carne	110 g
Lanche da tarde		
1 copo (180 ml) de vitamina de mamão	Leite integral	110 ml
	Mamão formosa	120 g
	Açúcar	5 g
Jantar		
2 colheres de servir de purê de mandioca	Purê de mandioca	200 g
1 ½ colheres de servir de purê de brócolis	Purê de brócolis	130 g
1 colher de servir de purê de frango	Purê de frango	130 g
Ceia		
1 copo pequeno (180 ml) de iogurte de fruta Espessante	Iogurte	180 ml

Figura 6 - Classificação das consistências dos alimentos.



Fonte: National Dysphagia DietGuidelines (2002).

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 15/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.3.4 Dieta líquida completa

Características: composta por todos os alimentos e preparações na forma líquida. Apresenta baixo teor calórico e fácil absorção.

- ✓ Dieta de transição, de fácil digestão, propiciando repouso digestivo; tem como objetivo o repouso gástrico, hidratação e a adaptação a pequenos volumes.

Indicação: utilizada por períodos curtos, pacientes que apresentam alterações na mastigação ou deglutição, problemas mecânicos no trato gastrointestinal superior, após cirurgia de cabeça e pescoço, cirurgias e traumas bucomaxilo, preparo para cirurgias ou exames do trato gastrointestinal, pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal. Deve-se ter precaução com pacientes que apresentam risco de broncoaspiração.

Alimentos permitidos: cereais em preparações líquidas máximo a 3%; leguminosas na forma de caldo; Legumes e verduras na forma de caldo ou sopas liquidificadas; Frutas na forma de vitaminas rala e sucos; Leite *in natura* ou em preparações líquidas; Carnes, frango ou peixe cozidos na forma de caldo ou sopas liquidificadas; Sobremesas: preparações na forma líquida.

Alimentos evitados: pães e biscoitos em geral, bolos, torradas, tapioca; Cereais; Leguminosas; Legumes e verduras; Frutas; Leite e derivados; Carnes, frango ou peixe, todos em preparações cremosas ou sólidas; Embutidos/ Ovos Sobremesas cremosas ou sólidas/ Frituras em geral.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
883	54,6	133,3	14,7	1058,9	477,7	1642,3	24,2

Distribuição de macronutrientes: 25% de proteínas, 60% de carboidratos e 15% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 copo (180 ml) de vitamina de banana	Leite integral Banana nanica Açúcar	100 ml 65 g 9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 16/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Lanche da manhã		
1 copo (180 ml) de suco de laranja (com açúcar)	Suco de laranja Açúcar	180 ml 9 g
Almoço		
2 conchas grandes de sopa liquidificada de macarrão, legumes e frango	Sopa	400 g
Lanche da tarde		
Bebida hiperproteica	Bebida hiperproteica	250 ml
Jantar		
2 conchas grandes de sopa liquidificada de macarrão, legumes e carne	Sopa	400 g
Ceia		
1 copo (180 ml) de vitamina de mamão	Leite integral Mamão Açúcar	100 ml 120 g 5 g

3.3.5 Dieta líquida restrita

Características: composta por preparações líquidas pobres em resíduos.

- ✓ Deve ser mantida pelo mínimo de tempo por ser desbalanceada e hipocalórica, com o mínimo de resíduo intestinal.

Indicação: como primeiro passo na alimentação por via oral, após jejum prolongado, pacientes no pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal.

Alimentos permitidos: caldo de legumes coados pobre em resíduos; Suco de frutas coados, água de coco, isotônicos; Caldo de carnes, frango ou peixe coados; Sobremesas: gelatina sem açúcar; Chá de ervas e frutas.

Alimentos evitados: qualquer alimento que esteja na consistência sólida, cremosa ou liquidificada não coada; Cereais; Leguminosas; Verduras em qualquer preparação; Leite e derivados; Ovos/ Açúcar de adição e mel/ Café, chá mate, preto, verde e outros ricos em cafeína.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
121	2,7	25,5	0,8	209,9	30,7	266,1	2,7

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 17/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Distribuição de macronutrientes: 9% de proteínas, 85% de carboidratos e 6% de gorduras. Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 copo (180 ml) de chá de camomila (sem açúcar)	Chá	180 ml
Lanche da manhã		
1 copo (180 ml) de suco de maçã coado (sem açúcar)	Suco de maçã	180 ml
Almoço		
2 conchas médias de caldo de legumes	Caldo de legumes	350 ml
Lanche da tarde		
1 copo (180 ml) de suco de melão coado (sem açúcar)	Suco de melão	180 ml
Jantar		
2 conchas médias de caldo de legumes	Caldo de legumes	350 ml
Ceia		
1 copo (180 ml) de chá de erva cidreira (sem açúcar)	Chá	180 ml

3.3.6 Dieta líquida fria

Características: composta por todos os alimentos e preparações na forma líquida. Servida fria.

Indicação: pós-operatório imediato (especialmente cirurgias de cabeça e pescoço).

Alimentos permitidos: cereais em preparações líquidas máximo a 3%; leguminosas na forma de caldo; Legumes e verduras na forma de caldo ou sopas liquidificadas; Frutas na forma de vitaminas rala e sucos; Leite *in natura* ou em preparações líquidas; Carnes, frango ou peixe cozidos na forma de caldo ou sopas liquidificadas; Sobremesas: preparações na forma líquida.

Alimentos evitados: pães e biscoitos em geral, bolos, torradas, tapioca; cereais em preparações cremosas ou sólidas; leguminosas em preparações cremosas ou sólidas; Legumes e verduras em preparações cremosas ou sólidas; Frutas em preparações cremosas ou sólidas; Leite e derivados em preparações cremosas ou sólidas; Carnes, frango ou peixe em preparações cremosas ou sólidas; Embutidos/ Ovos Sobremesas cremosas ou sólidas/ Frituras em geral.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 18/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
937,6	42,2	163,2	12,9	803,2	540,3	1253,3	9,9

Distribuição de macronutrientes: 18% de proteínas, 70% de carboidratos e 12% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 copo (180 ml) de vitamina de banana	Leite integral Banana nanica Açúcar	100 ml 65 g 9 g
Lanche da manhã		
1 copo (180 ml) de suco de laranja (com açúcar)	Suco de laranja Açúcar	180 ml 9 g
Almoço		
Bebida hiperproteica	Bebida hiperproteica	250 ml
Lanche da tarde		
1 copo (180 ml) de iogurte	logurte	180 g
Jantar		
Bebida hiperproteica	Bebida hiperproteica	250 ml
Ceia		
1 copo (180 ml) de vitamina de mamão	Leite integral Mamão Açúcar	100 ml 120 g 4 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 19/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.4 Dietas modificadas quanto aos nutrientes e valor energético

3.4.1 Dieta sem açúcar

Características: dieta com consistência normal, composta por seis refeições por dia. Deve ser equilibrada, de acordo com as necessidades dos pacientes. Recomenda-se consumir quantidades moderadas de massas, farinhas, mandioca e batata.

- ✓ Apresenta quantidades moderadas de carboidratos (40 a 45% do valor energético total), é normocalórica, normoproteica, normolipídica, adequada em vitaminas e minerais, e rica em fibras.
- ✓ Importante: esta dieta não deve fornecer menos de 40% do valor energético total em carboidratos. A quantidade de carboidrato não deve ser inferior a 130 g/dia.

Alimentos não permitidos: açúcares e doces em geral.

Indicação: pacientes com diabetes tipo 1 ou tipo 2, pacientes com diabetes gestacional.

Figura 7 - Refeição principal – almoço ou jantar.



Fonte: próprio autor.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
1708	107,3	190,0	57,6	2035,1	1297,4	2596,6	35,7

Distribuição de macronutrientes: 25% de proteínas, 45% de carboidratos e 30% de gorduras.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 20/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
2 fatias de pão de forma integral com margarina com sal	Pão de forma	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (sem açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Adoçante	
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica pequena	Banana nanica	90 g
Almoço		
1 ½ colher de servir de arroz integral cozido	Arroz integral	150 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço pequeno de bolo integral de banana com canela	Bolo	80 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (sem açúcar)	Chá mate	180 ml
	Adoçante	
Jantar		
1 ½ colher de servir de arroz integral cozido	Arroz integral	150 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia 1		
1 bolinho de cabotiã com frango	Bolinho	94 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (sem açúcar)	Suco	180 ml
	Adoçante	
Ceia 2*		
Bebida hiperproteica	Bebida hiperproteica	250 ml

*Servida às 22 h nos setores: UTI adulto, UTI pediátrica, maternidade e pediatria.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 21/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

3.4.2 Dieta hipossódica

Características: dieta com consistência normal, preparada sem sal. O teor de sódio (dos alimentos e do sal adicionado) deve ser menor que 2g/dia.

- ✓ No HU-UFGD é servida a carne da dieta geral, ou seja, com sal, para evitar que a dieta tenha uma severa restrição de sódio, que pode comprometer a aceitação e consequentemente o estado nutricional dos pacientes.
- ✓ Importante: nesta dieta é permitida a adição de um sachê de sal no almoço e outro no jantar, totalizando 1600 mg, que equivalem a adição de 640 mg de sódio.

Indicação: pacientes com doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção de líquidos, edema por problemas renais ou cardíacos, cirrose hepática com ascite, hipertensão portal ou administração prolongada de cortisona.

Alimentos não permitidos: alimentos processados e ultraprocessados (molho de tomate industrializado, molho shoyo, temperos prontos, alimentos enlatados, embutidos).

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio* (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2315,5	95,4	304,1	79,7	1346,8	1168,3	2539,0	30,8

*Este valor é somente do sal da dieta, não inclui o sal de adição (sachês) que totalizam 640 mg de sódio.

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 53% de carboidratos e 31% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina sem sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 22/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem sal	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada sem sal	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem sal	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo sem sal	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.3 Dieta hipossódica sem açúcar

Características: dieta com consistência normal, preparada sem sal, rica em fibras e com quantidade moderada de carboidratos (40 a 45% do valor energético total). O teor de sódio (dos alimentos e do sal adicionado) deve ser menor que 2g/dia.

- ✓ No HU-UFGD é servida a carne da dieta geral, ou seja, com sal, para evitar que a dieta tenha uma severa restrição de sódio, que pode comprometer a aceitação e consequentemente o estado nutricional dos pacientes.
- ✓ Importante: nesta dieta é permitida a adição de um sachê de sal no almoço e outro no jantar, totalizando 1600 mg, que equivalem a adição de 640 mg de sódio.

Indicação: pacientes com diabetes tipo 1 ou tipo 2 e com doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção de líquidos, edema por problemas renais ou cardíacos ou cirrose hepática com ascite.

Alimentos não permitidos: açúcares e doces em geral. Alimentos processados e ultraprocessados (molho de tomate industrializado, molho shoyo, temperos prontos, alimentos enlatados, embutidos).

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 23/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio* (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
1770,4	99,7	193,0	63,6	1280,8	1524,2	2962,9	37,5

*Este valor é somente do sal da dieta, não inclui o sal de adição (sachês) que totalizam 640 mg de sódio.

Distribuição de macronutrientes: 23% de proteínas, 44% de carboidratos e 34% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
2 fatias de pão de forma integral com margarina sem sal	Pão	50 g
	Margarina	15 g
1 copo (150 ml) de café com leite (sem açúcar)	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Adoçante	
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica pequena	Banana nanica	90 g
Almoço		
1 ½ colher de servir de arroz integral cozido sem sal	Arroz branco	150 g
1 concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada sem sal	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo integral de banana	Bolo	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (sem açúcar)	Chá mate	180 ml
	Adoçante	
Jantar		
1 ½ colher de servir de arroz integral cozido sem sal	Arroz branco	150 g
1 concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo sem sal	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 24/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Ceia 1		
1 bolinho de cabotiã com frango 1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (sem açúcar)	Bolinho Suco Adoçante	94 g 180 ml
Ceia 2*		
Bebida hiperproteica	Bebida hiperproteica	250 ml

*Servida às 22 h nos setores: UTI adulto, UTI pediátrica, maternidade e pediatria.

3.4.4 Dieta hipocalórica

Características: inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável, com redução de calorias.

Indicação: pacientes que necessitem reduzir o peso corporal, pacientes submetidos à cirurgia bariátrica.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
894	51,1	126,1	20,6	1178,5	636,4	1687,0	16,9

Distribuição de macronutrientes: 23% de proteínas, 56% de carboidratos e 21% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão mandi 1 copo (150 ml) de café com leite (sem açúcar)	Pão mandi Café Leite	38 g 50 ml 90 ml
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica pequena	Banana nanica	90 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 25/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Almoço		
1 colher de servir rasa de arroz branco cozido	Arroz branco	50 g
½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	50 g
1 pedaço pequeno de peito de frango grelhado	Peito de frango	50 g
½ colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	45 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 copo (180 ml) de vitamina de mamão com leite desnatado (sem açúcar)	Leite desnatado	100 ml
	Mamão	120 g
Jantar		
1 colher de servir rasa de arroz branco cozido	Arroz branco	50 g
½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	50 g
½ colher de servir de carne em cubos	Carne	50 g
½ colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	45 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	28 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (sem açúcar)	Suco	180 ml

3.4.5 Dieta hiperproteica

Características: inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável. Rica em alimentos fonte de proteína, como carnes, leite e derivados, ovos e leguminosas. Deve fornecer no mínimo 1,2 g de proteína/kg de peso atual-dia.

Indicação: pacientes com infecção, queimados, politraumatizados, com lesão por pressão ou outros casos nos quais haja necessidade de um acréscimo de proteínas.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2453	119,3	312,8	80,5	3610,1	1471,7	3038,5	35,9

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 26/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

Distribuição de macronutrientes: 19% de proteínas, 51% de carboidratos e 30% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com um ovo e margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Ovo	50 g
	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
Bebida hiperproteica	Bebida hiperproteica	250 ml
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 27/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.4.6 Dieta hipercalórica hiperproteica (hiper hiper)

Características: dieta hipercalórica e hiperproteica, ou seja, rica em calorias e alimentos que sejam fonte de proteínas (carnes, leite e derivados, ovos e leguminosas). Inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável.

Indicação: pacientes que necessitem de maior aporte calórico e proteico, como aqueles com desnutrição, pacientes que serão submetidos a cirurgias.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
3482	149,3	472,6	110,4	4816,3	1919,8	4026,8	44,4

Distribuição de macronutrientes: 17% de proteínas, 54% de carboidratos e 29% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
2 pães francês com margarina com sal	Pão francês	100 g
1 copo (240 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	30 g
	Café	50 ml
	Leite	180 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
2 unidades de banana nanica	Banana nanica	356 g
Almoço		
1 escumadeira grande cheia de arroz branco cozido	Arroz branco	260 g
1 ½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	150 g
1 sobrecoxa grande de frango assada	Sobrecoxa	150 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
1 porção de bolacha maisena (6 unidades)	Açúcar	9 g
	Bolacha	30 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 28/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Jantar		
1 escumadeira grande cheia de arroz branco cozido	Arroz branco	260 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	150 g
1 ½ colher de servir de carne em cubos	Carne	150 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g
1 porção de bolacha maisena (6 unidades)	Bolacha	30 g

3.4.7 Dieta obstipante

Características: dieta com consistência normal, pobre em alimentos que contêm fibras insolúveis, sacarose e gorduras.

Alimentos não permitidos: verduras e frutas cruas, exceto banana-maçã e maçã descascada. Frituras e doces em geral. Leite e derivados são evitados devido à presença de lactose. Evitar o uso de condimentos e especiarias fortes.

Indicação: pacientes que apresentam diarreia aguda com aumento da frequência de evacuações (acima de três vezes ao dia), com fezes semipastosas ou líquidas.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2140	87,6	292,8	68,7	2812,2	951,7	2116,8	24,8

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 55% de carboidratos e 29% de gorduras.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 29/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com geleia de morango	Pão francês	50 g
1 copo (180 ml) de chá mate (sem açúcar)	Geleia	18 g
	Chá mate	180 ml
Lanche da manhã		
1 unidade de banana maçã	Banana maçã	65 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de caldo de feijão carioca	Caldo de feijão	80 g
1 sobrecoxa de frango assada – sem pele	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo	110 g
1 copo (200 ml) de água de coco	Água de coco	200 ml
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de caldo de feijão carioca	Caldo de feijão	80 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de caju (sem açúcar)	Suco	180 ml

3.4.8 Dieta laxativa

Características: dieta sem modificações na consistência, rica em alimentos fonte de fibras solúveis e insolúveis (frutas, verduras e cereais integrais) e líquidos.

Indicação: pacientes que estejam sem evacuar há três dias ou mais, e apresentem dor ou dificuldade ao evacuar devido à consistência endurecida das fezes, desconforto abdominal, presença de gases e sensação de conteúdo fecal após a evacuação.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 30/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2208	107,0	293,4	67,4	2444,1	1784,5	3593,7	51,8

Distribuição de macronutrientes: 19% de proteínas, 54% de carboidratos e 27% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 fatia de mamão formosa com aveia em flocos	Mamão	180 g
	Aveia	30 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz integral cozido	Arroz integral	180 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco laxativo (ameixa, abacaxi e laranja)	Suco	180 ml
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz integral cozido	Arroz branco	180 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 31/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco laxativo (ameixa, mamão e linhaça)	Suco	180 ml

3.4.9 Dieta hipolipídica

Características: dieta com consistência normal, isenta de gordura de adição, deve conter até 20% de lipídios.

Importante: todas as preparações são feitas sem óleo ou outro tipo de gordura.

Alimentos não permitidos: manteiga, margarina, leite integral, creme de leite, queijos gordurosos, carnes gordas, alimentos embutidos (salsicha, linguiça) e enlatados (sardinha em óleo).

Indicação: pacientes com pancreatite, ascite quilosa, linfagiectasia intestinal com enteropatia perdedora de proteínas e desordem da oxidação de ácidos graxos.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2268	104,5	360,6	45,3	2854,5	1117,7	2593,3	35,1

Distribuição de macronutrientes: 18% de proteínas, 64% de carboidratos e 18% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com mel	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite desnatado (com açúcar)	Mel	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 32/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem óleo	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca sem óleo	Feijão carioca	100 g
1 pedaço de peito de frango grelhado	Frango	100 g
1 colher de servir de polenta	Polenta	100 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem óleo	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca sem óleo	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos sem óleo	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes cozidos – sem óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 pão francês com geleia de morango	Pão francês	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Geleia	18 g
	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.10 Dieta sem leite e derivados

Características: dieta com exclusão total do leite de vaca, incluindo leite sem lactose, e de todos os derivados do leite (queijos, creme de leite, leite condensado).

Importante: esta dieta não deve ser manipulada nos mesmos equipamentos e utensílios que foram utilizados para preparações com leite de vaca.

Alimentos não permitidos: leite de vaca de todos os tipos, queijos, creme de leite, iogurte, leite condensado. Verificar a presença de leite de vaca na lista dos ingredientes nos rótulos dos alimentos industrializados.

Indicação: pacientes que apresentam alergia à proteína do leite de vaca ou mães que estão amamentando bebês com alergia à proteína do leite de vaca.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 33/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2497	98,5	355,4	75,7	2939,9	1037,8	7325,1	36,9

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 57% de carboidratos e 27% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Margarina	15 g
	Chá	180 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de cenoura (sem leite)	Bolo de cenoura	110 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 34/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Ceia		
1 pão francês torrado com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Margarina	15g
	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.11 Dieta sem lactose

Características: dieta com exclusão de alimentos que contêm lactose (leite e derivados). Pode-se utilizar leite isento de lactose e seus subprodutos.

Alimentos não permitidos: leite e derivados com lactose.

Indicação: pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais, diarreia persistente.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2559	127,3	325,6	83,1	3041,4	1116,1	2587,6	33,3

Distribuição de macronutrientes: 20% de proteínas, 51% de carboidratos e 29% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite sem lactose (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite sem lactose	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 35/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de cenoura (sem leite)	Bolo de cenoura	110 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 pão francês torrado com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Margarina	15 g
	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.12 Dieta sem glúten

Características: dieta com restrição de cereais como trigo, centeio, cevada, aveia e subprodutos.

Alimentos não permitidos: pão com glúten, macarrão com glúten, bolos tradicionais, aveia. A leitura dos rótulos dos alimentos é essencial para garantir que sejam isentos de glúten.

Indicação: doença celíaca.

Importante: apesar de ser uma dieta sem glúten, não é garantido que seja apta para pacientes celíacos devido o HU-UGD não dispor de área reservada para o preparo específico desta dieta, evitando a contaminação cruzada.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 36/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2344	95,4	339,5	67,2	2395,5	1199,0	2417,7	28,1

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 58% de carboidratos e 26% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 tapioca com margarina com sal	Tapioca	60 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 crepioca com queijo mussarela	Tapioca	40 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Ovo	50 g
	Queijo mussarela	20 g
	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 37/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Ceia		
1 porção de biscoito de polvilho	Biscoito	20 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.13 Dieta sem glúten e lactose

Características: dieta com restrição de cereais como trigo, centeio, cevada, aveia e subprodutos e com exclusão de alimentos que contêm lactose (leite e derivados). Pode-se utilizar leite isento de lactose e seus subprodutos.

Alimentos não permitidos: pão com glúten, macarrão com glúten, bolos tradicionais, aveia e leite e derivados com lactose. A leitura dos rótulos dos alimentos é essencial para garantir que sejam isentos de glúten.

Indicação: doença celíaca e pacientes com intolerância à lactose.

Importante: apesar de ser uma dieta sem glúten, não é garantido que seja apta para pacientes celíacos devido o HU-UFGD não dispor de área reservada para o preparo específico desta dieta, evitando a contaminação cruzada.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2176	85,7	327,7	58,1	2139,4	905,7	2215,4	28,4

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 60% de carboidratos e 24% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 tapioca com margarina com sal	Tapioca	60 g
1 copo (150 ml) de café com leite sem lactose (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 38/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 tapioca com geleia de morango	Tapioca	60 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Geleia	18 g
	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 porção de biscoito de polvilho	Biscoito	20 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.14 Dieta vegana

Características: dieta isenta de alimentos de origem animal. Deve compor o padrão de dietas hospitalar e atender as necessidades nutricionais dos pacientes.

Alimentos não permitidos: alimentos de origem animal (carnes, ovos, leite e derivados).

Indicação: pacientes que não consomem alimentos de origem animal.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2222	80,4	334,1	62,7	2573,5	766,6	2208,8	40,1

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 39/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

Distribuição de macronutrientes: 14% de proteínas, 60% de carboidratos e 26% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Margarina	15 g
	Chá	180 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir cheia de grão de bico	Grão de bico	75 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 tapioca com geleia de morango	Tapioca	60 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Geleia	18 g
	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de soja cozida	Soja	75 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 pão francês torrado com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Margarina	15 g
	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 40/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.4.15 Dieta ovolactovegeriana

Características: dieta isenta de carnes, mas que inclui alimentos como leite e derivados e ovos. Deve compor o padrão de dietas hospitalar e atender as necessidades nutricionais dos pacientes.

Alimentos não permitidos: carnes.

Indicação: pacientes que não consomem carnes.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2302	91,0	320,8	72,8	2646,1	897,9	2024,1	32,0

Distribuição de macronutrientes: 16% de proteínas, 56% de carboidratos e 28% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (180 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Leite	90 ml
	Café	50 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 omelete	Omelete	100 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 tapioca com geleia de morango	Tapioca	60 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Geleia	18 g
	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 41/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
2 ovos mexidos	Ovos	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 pão francês torrado com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Margarina	15 g
	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.16 Dieta neutropênica

Características: dieta que tem como objetivo reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos.

Alimentos não permitidos: verduras e frutas cruas, carnes e ovos crus ou malpassados, laticínios não pasteurizados.

Indicação: pacientes imunossuprimidos.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2278	97,2	304,3	74,6	3324,3	1368,0	2712,2	29,3

Distribuição de macronutrientes: 17% de proteínas, 54% de carboidratos e 29% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica cozida	Banana nanica	178 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 42/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar) – Utilizar água mineral no preparo	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.17 Dieta anti fermentativa

Características: dieta com redução de alimentos fermentativos.

Alimentos não permitidos: feijão e demais leguminosas, leite e derivados, trigo (pão, macarrão devido aos frutanos), vegetais crucíferos (brócolis, couve-flor, couve, repolho), alho, cebola, batata doce, beterraba, quiabo, milho, abacate, ameixa, maçã, manga, melancia, pera, pêssego, ovos, açúcar e doces em geral.

Indicação: pacientes com síndrome do intestino irritável, com distensão e desconforto abdominal causados por gases.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
1904	79,8	261,7	59,8	1951,2	751,7	1951,9	15,9

Distribuição de macronutrientes: 17% de proteínas, 55% de carboidratos e 28% de gorduras.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 43/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 tapioca com margarina com sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite sem lactose (sem açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica cozida	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	90 g
Salada de alface e agrião	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 fatia de mamão formosa	Mamão	150 g
1 porção de biscoito de polvilho	Biscoito	20 g
1 copo (180 ml) de chá claro (sem açúcar)	Chá	180 ml
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes cozidos	Legumes	91 g
Salada de alface e rúcula	Salada	36 g
Ceia		
1 bolinho de cabotiã com frango	Bolinho	94 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (sem açúcar)	Suco	180 ml

3.4.18 Dieta renal conservador

Características: dieta restrita em proteínas, sódio, potássio, fósforo e líquidos.

Importante: nesta dieta é permitida a adição de um sachê de sal no almoço e outro no jantar, totalizando 1600 mg, que equivalem a adição de 640 mg de sódio.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 44/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão:
		Versão: 01	30/07/2028

Alimentos não permitidos: alimentos processados e ultraprocessados (molho de tomate industrializado, molho shoyo, temperos prontos, alimentos enlatados, embutidos). Frutas ricas em potássio devem ser consumidas com moderação (banana nanica, melão, laranja, abacate, mamão). Leite e derivados devem ser consumidos com moderação devido à elevada quantidade de fósforo.

Observação: os legumes devem ser cozidos e a água do cozimento deve ser desprezada antes de refogar.

Indicação: pacientes com diagnóstico de doença renal crônica em tratamento conservador (sem tratamento dialítico).

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio* (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2069	62,2	291,8	72,5	1038,4	674,1	1551,5	18,8

*Este valor é somente do sal da dieta, não inclui o sal de adição (sachês) que totalizam 640 mg de sódio.

Distribuição de macronutrientes: 12% de proteínas, 56% de carboidratos e 32% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina sem sal	Pão francês	50 g
1 copo (50 ml) de café (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de maçã fuji	Maçã	158 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem sal	Arroz branco	200 g
½ concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	50 g
½ porção de peito de frango grelhado	Peito de frango	55 g
1 colher de servir de abobrinha sem sal	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 45/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de cenoura (sem leite)	Bolo de cenoura	110 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem sal	Arroz branco	200 g
½ colher de servir de carne em cubos	Carne	55 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo sem sal	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

3.4.19 Dieta renal dialítico

Características: dieta hiperproteica, hipossódica, com restrição de potássio e líquidos.

No HU-UFGD é servida a carne da dieta geral, ou seja, com sal, para evitar que a dieta tenha uma severa restrição de sódio, que pode comprometer a aceitação e consequentemente o estado nutricional dos pacientes.

Importante: nesta dieta é permitida a adição de um sachê de sal no almoço e outro no jantar, totalizando 1600 mg, que equivalem a adição de 640 mg de sódio.

Alimentos não permitidos: alimentos processados e ultraprocessados (molho de tomate industrializado, molho shoyo, temperos prontos, alimentos enlatados, embutidos). Frutas ricas em potássio devem ser consumidas com moderação (banana nanica, melão, laranja, abacate, mamão).

Observação: os legumes devem ser cozidos e a água do cozimento deve ser desprezada antes de refogar.

Indicação: pacientes portadores de insuficiência renal crônica que estejam realizando hemodiálise ou diálise peritoneal.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio* (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2349	104,6	292,4	84,6	1663,5	1148,1	2443,2	28,4

*Este valor é somente do sal da dieta, não inclui o sal de adição (sachês) que totalizam 640 mg de sódio.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 46/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Distribuição de macronutrientes: 18% de proteínas, 50% de carboidratos e 32% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão francês com margarina sem sal	Pão francês	50 g
1 copo (150 ml) de café com leite (com açúcar)	Margarina	15 g
	Café	50 ml
	Leite	90 ml
	Açúcar	9 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana maçã	Banana	65 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem sal	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de abobrinha refogada sem sal	Abobrinha	90 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pão francês com carne moída	Pão francês	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (com açúcar)	Carne moída	45 g
	Chá mate	180 ml
	Açúcar	9 g
Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido sem sal	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca sem sal	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo sem sal	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (com açúcar)	Suco	180 ml
	Açúcar	9 g

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 47/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.5 Pós-operatório cirurgia bariátrica

3.5.1 Dieta fase 1 – Líquida de prova

Características: dieta líquida e coada. Deve ser utilizada uma peneira fina para coar os alimentos propostos.

Indicação: 1º ao 2º dia de pós-operatório.

Alimentos permitidos: água sem gás, filtrada ou fervida; Água de coco; Chás: camomila, erva cidreira, capim limão, de frutas, hortelã. Não utilizar chás prontos, de garrafa, de caixa, nem de lata. Adoçante: Enviar sachê de adoçante sucralose ou stévia para o chá.

Alimentos não permitidos: café com leite, gatorade®, bebidas alcoólicas, refrigerantes (nem *Light/Diet*), bebidas gaseificadas (inclusive água), sucos em pó e açúcar.

Exemplo de cardápio:

Horário	Alimento	Quantidade
7:00	Água de coco	50 ml
7:30	Chá	50 ml
8:00	Água de coco	50 ml
8:30	Chá	50 ml
9:00	Água de coco	50 ml
9:30	Chá	50 ml
10:00	Água de coco	50 ml
10:30	Chá	50 ml
11:00	Água de coco	50 ml
11:30	Chá	50 ml
12:00	Água de coco	50 ml
12:30	Chá	50 ml
13:00	Água de coco	50 ml
13:30	Chá	50 ml
14:00	Água de coco	50 ml
14:30	Chá	50 ml
15:00	Água de coco	50 ml
15:30	Chá	50 ml

16:00	Água de coco	50 ml
16:30	Chá	50 ml
17:00	Água de coco	50 ml
17:30	Chá	50 ml
18:00	Água de coco	50 ml
18:30	Chá	50 ml
19:00	Água de coco	50 ml
19:30	Chá	50 ml
20:00	Água de coco	50 ml
20:30	Chá	50 ml
21:00	Água de coco	50 ml

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 48/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.5.2 Dieta fase 2 – Dieta líquida clara coada – sem resíduos

Características: dieta líquida e coada. Deve ser usada peneira fina para coar os alimentos propostos. Nesta fase o volume passa para 100 ml divididos em 2 copinhos de 50 ml cada a serem consumidos em 1 h.

Indicação: 2º ao 3º dia de pós-operatório.

Alimentos permitidos: Água sem gás, filtrada ou fervida; Água de coco; Chás: camomila, erva cidreira, capim limão, cidreira, de frutas, hortelã. Não utilizar chás prontos, de garrafa, de caixa, nem de lata; Sucos naturais: de qualquer fruta coado (com peneira fina) e diluído a 50% (encher a metade do copinho de café com água e a outra metade com o alimento proposto), não utilizar polpas, servir sempre coados; Leite ou suco de soja: diluir a 50% (sem açúcar – observar o rótulo); Caldo de sopa.

Alimentos não permitidos: Café com leite, gatorade®, bebidas alcoólicas, refrigerantes (nem *Light/Diet*), bebidas gaseificadas (inclusive água), sucos em pó e açúcar.

Exemplo de cardápio:

Horário	Alimento	Quantidade
7:00	Suco de laranja coado e diluído	50 ml
7:30	Suco de laranja coado e diluído	50 ml
8:00	Chá de erva doce ou cidreira	50 ml
8:30	Chá de erva doce ou cidreira	50 ml
9:00	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
9:30	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
10:00	Suco de maçã ou pera sem casca coado	50 ml
10:30	Suco de maçã ou pera sem casca coado	50 ml
11:00	Caldo de frango com legumes coado	50 ml
11:30	Caldo de frango com legumes coado	50 ml
12:00	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
12:30	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
13:00	Suco de laranja coado e diluído	50 ml
13:30	Suco de laranja coado e diluído	50 ml
14:00	Chá de capim santo ou hortelã	50 ml
14:30	Chá de capim santo ou hortelã	50 ml
15:00	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
15:30	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
16:00	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 49/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

16:30	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
17:00	Caldo de carne com legumes coados	50 ml
17:30	Caldo de carne com legumes coados	50 ml
18:00	Suco de maçã ou pera sem casca coado	50 ml
18:30	Suco de maçã ou pera sem casca coado	50 ml
19:00	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
19:30	Água de coco sem resíduo/coada	50 ml
20:00	Chá de camomila, erva doce ou cidreira	50 ml
20:30	Chá de camomila, erva doce ou cidreira	50 ml
21:00	Chá de camomila, erva doce ou cidreira	50 ml

3.5.3 Dieta fase 3 – Dieta líquida clara coada – sem resíduos

Características: dieta líquida e coada. Deve ser usada peneira fina para coar os alimentos propostos. Nesta fase o volume é de 100 ml a serem consumidos a cada 1 h.

Indicação: 3º ao 7º dia de pós-operatório.

Alimentos permitidos: água sem gás, filtrada ou fervida; Água de coco; Chás: camomila, erva cidreira, capim limão, de frutas, hortelã. Não utilizar chás prontos, de garrafa, de caixa, nem de lata; Sucos naturais: de qualquer fruta coado (com peneira fina) e diluído a 50% (encher a metade do copinho de café com água e a outra metade com o alimento proposto); bebida de soja: diluir a 50% (sem açúcar – observar o rótulo); Gelatina *Diet* ou Zero Açúcar (único alimento que pode ser consumido sólido); Caldo de sopa.

Alimentos não permitidos: Café com leite, gatorade®, bebidas alcoólicas, refrigerantes (nem *Light/Diet*), bebidas gaseificadas (inclusive água), sucos em pó e açúcar.

Exemplo de cardápio:

Horário	Alimento	Quantidade
7:00	Suplemento	100 ml
8:00	Suco de laranja coado e diluído	100 ml
9:00	Leite desnatado/semidesnatado sem lactose + módulo de proteína - <i>whey protein</i> (1 medida/sachê)	100 ml
10:00	Água de coco (sem resíduo/coada)	100 ml
11:00	Caldo de frango com legumes coado + 1 colher de chá de azeite de oliva extravirgem (após preparo)	100 ml

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 50/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

12:00	Caldo de frango com legumes coado + 1 colher de chá de azeite de oliva extravirgem (após preparo)	100 ml
13:00	Suco de maçã ou pera sem casca (coado)	100 ml
14:00	Leite desnatado/semidesnatado sem lactose + módulo de proteína - <i>whey protein</i> (1 medida/sachê)	100 ml
15:00	Gelatina <i>diet</i> ou chá	100 ml
16:00	Água de coco (sem resíduo/coada)	100 ml
17:00	Suco de laranja lima + módulo de proteína - <i>whey protein</i> (1 medida/sachê)	100 ml
18:00	Caldo de carne com legumes coado + 1 colher de chá de azeite de oliva extravirgem (após preparo)	100 ml
19:00	Caldo de carne com legumes coado + 1 colher de chá de azeite de oliva extravirgem (após preparo)	100 ml
20:00	Chá ou gelatina	100 ml
21:00	Suplemento	100 ml

3.6 Dietas pediátricas

3.6.1 Dieta pediátrica fase 1

Características: inclui fruta, um alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos, um alimento do grupo dos legumes e verduras e um alimento do grupo das carnes e ovos, todos em consistência pastosa e, no caso das carnes, desfiadas ou moídas. Composta por café da manhã, almoço e lanche da tarde.

Importante: os alimentos são preparados sem sal e os purês são amassados com o garfo.

Indicação: alimentação complementar 6º mês.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
211	9,6	38,0	2,2	92,6	101,4	905,0	6,4

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 51/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Distribuição de macronutrientes: 18% de proteínas, 72% de carboidratos e 10% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 banana nanica amassada	Banana	104g
Almoço		
½ colher de servir de purê de batata	Purê de batata	40 g
½ colher de servir de purê de cabotiã	Purê de cabotiã	40 g
1 colher de sopa de frango desfiado	Frango desfiado	25 g
Lanche da tarde		
1 fatia de mamão formosa amassado	Mamão	150 g

3.6.2 Dieta pediátrica fase 2

Características: inclui fruta, um alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos, um alimento do grupo dos legumes e verduras e um alimento do grupo das carnes e ovos, todos em consistência pastosa e, no caso das carnes, desfiadas ou moídas. Composta por café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

Importante: os alimentos são preparados sem sal e os purês são amassados com o garfo.

Indicação: alimentação complementar 7º mês.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
343	22,6	54,2	4,0	192,7	163,1	981,6	8,2

Distribuição de macronutrientes: 26% de proteínas, 63% de carboidratos e 11% de gorduras.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 52/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 banana maçã amassada	Banana maçã	65 g
Almoço		
½ colher de servir de purê de batata	Purê de batata	40 g
½ colher de servir de purê de cabotiã	Purê de cabotiã	40 g
1 colher de sopa de frango desfiado	Frango desfiado	25 g
Lanche da tarde		
1 fatia de mamão formosa amassado	Mamão	150 g
Jantar		
½ colher de servir de purê de mandioca	Purê de mandioca	40 g
½ colher de servir de purê de brócolis	Purê de brócolis	40 g
1 colher de sopa de carne moída refogada	Carne moída	25 g

3.6.3 Dieta pediátrica fase 3

Características: inclui fruta, um alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos, caldo de feijão, um alimento do grupo dos legumes e verduras e um alimento do grupo das carnes e ovos. Os alimentos são macios, possuem consistência próxima à dieta branda. Composta por café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

Importante: os alimentos são preparados sem sal e os purês são amassados com o garfo.

Indicação: alimentação complementar 8º a 12º mês.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
886	41,0	111,7	30,3	611,2	434,2	931,4	10,4

Distribuição de macronutrientes: 18% de proteínas, 50% de carboidratos e 32% de gorduras.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 53/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão mandi	Pão mandi	38 g
Lanche da manhã		
1 banana maçã amassada	Banana maçã	65 g
Almoço		
1 colher de servir de arroz branco cozido - papa	Arroz branco	50 g
½ concha pequena de caldo de feijão carioca	Caldo de feijão	40 g
2 colheres de sopa de frango desfiado	Frango desfiado	50 g
½ colher de servir de abobrinha refogada	Abobrinha	45 g
Lanche da tarde		
1 pedaço pequeno de bolo de fubá	Bolo de fubá	50 g
1 copo pequeno (180 ml) de chá mate (sem açúcar)	Chá mate	180 ml
Jantar		
1 colher de servir de arroz branco cozido - papa	Arroz branco	50 g
½ concha pequena de caldo de feijão carioca	Caldo de feijão	40 g
2 colheres de sopa de carne desfiada	Carne	40 g
½ colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g

3.6.4 Dieta infantil 1

Características: inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável. Não apresenta restrições específicas a alimentos ou sua forma de preparo, possui consistência e fracionamento normais.

Importante: o uso de achocolatado no leite do café da manhã deve ser avaliado individualmente pelos nutricionistas clínicos, especialmente para crianças até 2 anos.

Indicação: 1 a 4 anos.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lípídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
1848,6	67,2	267,1	56,8	2336,7	1325,1	2277,9	18,2

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 54/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Distribuição de macronutrientes: 15% de proteínas, 57% de carboidratos e 28% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão mandi com margarina com sal	Pão mandi	38 g
1 copo (150 ml) de leite com achocolatado (sem açúcar)	Margarina	15 g
	Leite	180 ml
	Achocolatado	15 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
½ escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	100 g
½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	50 g
1 coxa de frango assada pequena	Coxa de frango	55 g
½ colher de servir de creme de milho	Creme de milho	45 g
½ porção de salada de alface, agrião e repolho	Salada	18 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (sem açúcar)	Suco	180 ml
Jantar		
½ escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	100 g
½ concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	50 g
½ colher de servir de carne em cubos	Carne	55 g
½ colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	45 g
½ porção de salada de alface, rúcula e acelga	Salada	18 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de bebida láctea	Bebida láctea	180 ml

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 55/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

3.6.5. Dieta infantil 2

Características: inclui todos os alimentos e texturas recomendados em uma alimentação saudável. Não apresenta restrições específicas a alimentos ou sua forma de preparo, possui consistência e fracionamento normais. Apresenta porções maiores de alimentos quando comparada a dieta Infantil 1.

Indicação: crianças acima de 4 anos e todas as crianças indígenas acima de 1 ano.

Composição química da dieta:

Kcal	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Lipídeos (g)	Sódio (mg)	Fósforo (mg)	Potássio (mg)	Fibras (g)
2191	95,6	281,0	76,0	3036,7	1325,5	2831,1	33,4

Distribuição de macronutrientes: 17% de proteínas, 52% de carboidratos e 31% de gorduras.

Exemplo de cardápio:

Preparações em medidas caseiras	Composição	Quantidade
Café da manhã		
1 pão mandi com margarina com sal	Pão mandi	38 g
1 copo (150 ml) de leite com achocolatado (sem açúcar)	Margarina	15 g
	Leite	180 ml
	Achocolatado	15 g
Lanche da manhã		
1 unidade de banana nanica	Banana nanica	178 g
Almoço		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa	95 g
1 colher de servir de creme de milho	Creme de milho	85 g
Salada de alface, agrião e repolho	Salada	36 g
Lanche da tarde		
1 pedaço de bolo de fubá	Bolo de fubá	100 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco de maracujá (sem açúcar)	Suco	180 ml

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 56/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

Jantar		
1 escumadeira grande de arroz branco cozido	Arroz branco	200 g
1 concha pequena de feijão carioca	Feijão carioca	100 g
1 colher de servir de carne em cubos	Carne	100 g
1 colher de servir de legumes ao alho e óleo	Legumes	91 g
Salada de alface, rúcula e acelga	Salada	36 g
Ceia		
1 fatia de pão caseiro	Pão caseiro	70 g
1 copo pequeno (180 ml) de suco (sem açúcar)	Suco	180 ml

4 REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRAZILIAN FOOD COMPOSITION TABLE (TBCA). **Food Research Center (FoRC), University of São Paulo (USP)**. Version 7.3. São Paulo: USP, 2025. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 2 set. 2025.
- CARUSO, L. **Manual de dietas hospitalares**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- DIEZ-GARCIA, R. W.; PADILHA, M.; SANCHES, M. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do Serviço de Alimentação e Nutrição, avaliadas pela comunidade científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 473–480, 2012.
- DOCK-NASCIMENTO, D. B.; CAMPOS, L. F.; DIAS, M. C. G.; FABRE, M. E. S.; LOPES, N. L. A.; OLIVEIRA JÚNIOR, P. A.; *et al.* Dieta oral no ambiente hospitalar: posicionamento da BRASPEN. **BRASPEN Journal**, v. 37, n. 3, p. 207–227, 2022.
- INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes: applications in dietary planning**. Washington, DC: National Academies Press, 2003.
- INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids**. Washington, DC: National Academies Press, 2005.
- NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A. A. F.; CARVALHO, I. Z.; BENNEMANN, R. M. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
- THIBAUT, R.; ABBASOGLU, O.; IOANNOU, E.; MEIJA, L.; OTTENS-OUSSOREN, K.; PICHARD, C.; ROTHENBERG, E.; RUBIN, D.; SILJAMÄKI-OJANSUU, U.; VAILLANT, M. F.; BISCHOFF, S. C. ESPEN guideline on hospital nutrition. **Clinical Nutrition**, v. 40, n. 12, p. 5684–5709, 2021.

Tipo do Documento	MANUAL	MN.UNUT.004 – Página 57/57	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES	Emissão: 30/07/2026	Próxima revisão: 30/07/2028
		Versão: 01	

5 HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	06/2026	Elaboração do documento.

Elaboração - Ana Beatriz Ardel Akahoshi Gasparelli; Bianca Freitas Cunha Araújo; Brenda Fernanda Campos Da Silva; Camilly Pires Fernandes; Giovanna Nunes de Souza; Isabela Oliveira Conceição; João Antônio Campos dos Santos – <u>acadêmicos de nutrição</u> - Beatriz Souza Santos; Caio Gustavo Simonelli; Cristhiane Rossi Gemelli; Hanna Verginio Nogueira; Josiane Ribeiro dos Santos Santana; Joyce Regina Oliveira Segati Costa; Marisa Maria Sousa Jorge; Mirele Aparecida Schwengber; Sheila de Lima Alexandre – <u>nutricionistas</u> - Liane Murari Rocha; Rafael Henrique de Tonissi e Buschinelli de Goes – docentes UFGD	Data: 09/06/2026
Análise Bruna Roberta Cavalcante dos Santos - STHH	Data: 09/06/2026
Validação Fuad Fayez Mahmoud – STGQ	Data: 26/06/2026
Aprovação Érika Leite Ferraz Libório – Chefe da UNUT Tiago Amador Correia - Gerência de Atenção à Saúde	Data: 09/06/2026 Data: 30/07/2026

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.008949/2026-41