

# MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI



Unidade Multiprofissional  
Nutrição Clínica

Autores:

Ana de Assunção Leôncio Marculino  
Ana Lina de Carvalho Cunha Sales  
Anita Moreira Ramos  
Cleyde Regina Carvalho de Sousa Gonçalves  
Cyntia Regina Lúcio de Sousa  
Deise Maria Pereira Cardoso  
Janaina Morais da Silva  
Larissa Rodrigues Leal  
Lídia Ribeiro de Carvalho  
Ludmilla Moema Lopes de Sousa  
M<sup>ª</sup> do Perpétuo Socorro Moura Coimbra  
Maracelia de Oliveira Silva e Castro  
Maria da Cruz Moura e Silva  
Marlene Maria Leal  
Raimunda Sheyla Carneiro Dias  
Vilma de Brito Lima Pena  
Yanna Jéssica de Carvalho Lima  
Teresinha Rodrigues Veloso  
Regielly de Oliveira Pereira

Versão: 03

7/2/2023

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 1/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

## SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO .....	3
2.	OBJETIVOS .....	3
3.	ÁREA DE ABRANGÊNCIA E COMPETÊNCIAS .....	4
3.1.	Área (s) aplicável (aplicáveis) .....	4
3.2.	Competências laborais .....	4
4.1.	Características das dietas e indicações .....	7
4.2.	Horário de distribuição das refeições dos pacientes .....	7
4.3.	Dietas de Rotina .....	7
4.3.1.	Dieta Livre (Normal ou Geral).....	8
4.3.2.	Dieta Branda .....	11
4.3.3.	Dieta Pastosa .....	14
4.3.4.	Dieta Líquida pastosa .....	17
4.3.5.	Dieta Líquida completa.....	19
4.3.6.	Dieta Líquida.....	21
4.3.7.	Dieta Líquida sem resíduos.....	22
4.3.8.	Dieta Líquida de prova/restrita .....	24
4.4.	Dietas Especiais .....	25
4.4.6.	Dieta para diabéticos.....	25
4.4.7.	Dieta hipossódica .....	26
4.4.8.	Dieta hiperproteica e hipercalórica.....	26
4.4.9.	Dieta hipolipídica e hipoproteica .....	27
4.4.10.	Dieta constipante .....	28
4.4.11.	Dieta laxante.....	28
4.4.12.	Dieta pobre em purinas.....	28
4.4.13.	Dieta isenta de glúten.....	29
4.4.14.	Dieta isenta de lactose .....	29
4.4.15.	Dieta sem irritantes gástricos.....	29
4.4.16.	Dieta com restrição de líquidos.....	30
4.4.17.	Dieta pobre em potássio e em fósforo.....	30

Tipo do Documento	<b>MANUAL</b>	<b>MA.UMULTI.001 - Página 2/44</b>	
Título do Documento	<b>DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI</b>	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

4.4.18	Dieta pobre em oxalato.....	30
4.4.19	Dieta pobre em fenilalanina.....	31
4.4.20	Dieta para alergia a proteína do leite de vaca .....	31
4.4.21	Dieta para neutropênicos.....	31
4.4.22	Dieta para oncológicos .....	32
4.4.23	Dieta para uso de anticoagulante oral .....	32
4.5	Preparo de exames.....	33
4.5.6	Endoscopias/ Ecografias .....	33
4.5.7	US abdômen superior e total .....	33
4.5.8	Tomografia com contraste .....	34
4.5.9	Ressonância Magnética .....	34
4.5.10	US pélvico/ rins e vias urinárias.....	34
4.5.11	Colonoscopia .....	34
4.5.12	Jejum pré--operatório .....	34
4.6	Dos cardápios e refeições (especificações).....	35
5	REFERÊNCIAS.....	35
	ANEXO I .....	36
6	HISTÓRICO DE REVISÃO.....	40

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 3/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

## 1. APRESENTAÇÃO

A Nutrição é a soma total dos processos envolvidos na utilização das substâncias alimentares, incluindo ingestão, digestão, absorção e metabolismo dos alimentos. Quando ocorre alteração desses processos torna-se necessária a implementação de modificações dietéticas, ou seja, a utilização de dietas terapêuticas, as quais são fundamentais na recuperação da doença e na preservação do bom estado nutricional do paciente. A dietoterapia, portanto, é uma das modalidades de tratamento de que dispõe a equipe de Nutrição, podendo constituir-se na principal forma terapêutica ou ser utilizada em combinação com agentes terapêuticos (DUARTE, 2007; MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2012).

O alimento é parte importante do cuidado nutricional, uma boa nutrição é fundamental não apenas na obtenção e manutenção de um bom estado nutricional, como também no tratamento do indivíduo hospitalizado. A alimentação hospitalar deve garantir o aporte adequado de calorias e nutrientes, recuperação e preservação do estado nutricional dos pacientes, além de constituir-se como terapia nutricional nos diversos estados fisiopatológicos (FONTOURA et al., 2006; CRESTANI et al., 2011).

Na prescrição dietética, os nutricionistas devem considerar as características individuais e clínicas dos pacientes, tipo de patologia, anamnese alimentar, avaliação nutricional e identificação das necessidades e/ou problemas nutricionais. No intuito de colaborar com uma evolução clínica favorável, ao minimizar os possíveis efeitos deletérios, acentuados pela doença, sobre o estado nutricional. Sendo assim, as dietas terapêuticas são baseadas em uma dieta geral adequada e modificada, levando em conta as capacidades digestivas e absorptivas do indivíduo, alívio ou interrupção de um processo de doença e fatores psicossociais, devendo diferir-se o mínimo possível da dieta de um paciente normal (SIMON et al., 2014).

O ajuste na dieta inclui mudança na consistência dos alimentos, aumento ou diminuição no valor energético da dieta, tipo de alimento ou nutriente consumido, eliminação de alimentos específicos, redistribuição do número e frequência das refeições, além de mudanças na via de administração (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2012). O Manual de Dietas é o instrumento de trabalho que reúne um conjunto de opções dietéticas (programadas, codificadas e tipificadas) resultantes das necessidades nutricionais dos diferentes pacientes internados numa instituição hospitalar.

## 2. OBJETIVOS

Este manual tem por objetivo principal a padronização das refeições servidas no Hospital Universitário. Como, também, apresentar as dietas utilizadas no Serviço de Nutrição Clínica do HU-UFPI, levando-se em conta as condições fisiopatológicas do paciente, bem como os hábitos alimentares baseados nas Recomendações de Macronutrientes: Gorduras Totais (20 - 35 %); Carboidratos (45 - 65 %); Proteínas (10 - 35 %) (DRI's – 2002), facilitando o atendimento clínico-nutricional e o desenvolvimento das atividades na Unidade de Alimentação e Nutrição. Este documento é um guia para todos os profissionais envolvidos com a alimentação: Nutricionistas, Técnicos

Tipo do Documento	<b>MANUAL</b>	<b>MA.UMULTI.001 - Página 4/44</b>	
Título do Documento	<b>DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI</b>	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

de Nutrição, Médicos, Enfermeiros, Fonoaudiólogos que necessitem de informações sobre os tipos de dietas, modificações realizadas e informações nutricionais das dietas por via oral.

As dietas demonstradas no presente manual foram descritas conforme a sua consistência, especificando a indicação, características e distribuição dos macronutrientes com exemplos de cardápios qualitativos.

### 3. ÁREA DE ABRANGÊNCIA E COMPETÊNCIAS

#### 3.1. Área (s) aplicável (aplicáveis)

Aplica-se ao Serviço de Nutrição Clínica da Unidade Multiprofissional e ao Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital Universitário do Piauí localizado na cidade de Teresina, no qual a empresa CONTRATADA é responsável pela operacionalização e desenvolvimento de atividades de nutrição e dietética.

#### 3.2. Competências laborais

Função	Serviços
Nutricionista clínica	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;</li> <li>✓ Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, quando necessários à complementação da dieta;</li> <li>✓ Orientar o paciente sobre a conduta dietética a seguir, no momento da alta hospitalar;</li> <li>✓ Registrar em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo Serviço de Nutrição Clínica;</li> <li>✓ Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes e acompanhantes;</li> <li>✓ Disponibilizar para o Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) do Setor de Hotelaria Hospitalar as dietas prescritas e suas modificações de acordo com cada patologia;</li> <li>✓ Orientação e supervisão a atividades de ensino, pesquisa e extensão.</li> </ul>
Nutricionista residente	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Participar das atividades educativas/eventos promovidos pelo Serviço de Nutrição Clínica;</li> <li>✓ Participar da corrida de leito, em conjunto com a equipe multiprofissional;</li> <li>✓ Acompanhar e registrar em prontuário a evolução nutricional do cliente/paciente;</li> <li>✓ Realizar a triagem/retriagem e avaliação/reavaliação nutricional do cliente/paciente;</li> <li>✓ Realizar atendimento ambulatorial do cliente/paciente.</li> </ul>

Tipo do Documento	<b>MANUAL</b>	<b>MA.UMULTI.001 - Página 5/44</b>	
Título do Documento	<b>DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI</b>	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

Nutricionista fiscal do contrato	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organizar, administrar, avaliar e fiscalizar as atividades do serviço de alimentação e nutrição;</li> <li>✓ Revisar/elaborar fluxos, POP's e instrumentos de satisfação para maior eficiência na execução dos serviços;</li> <li>✓ Fiscalizar controle higiênico-sanitário;</li> <li>✓ Orientação e supervisão a atividades de ensino, pesquisa e extensão.</li> </ul>
Nutricionista R.T.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Atender as ocorrências durante a execução do Contrato;</li> <li>✓ Fiscalizar as atividades desenvolvidas pelas nutricionistas de produção e dos demais colaboradores;</li> <li>✓ Realizar treinamento com as equipes;</li> <li>✓ Encaminhar a empresa relatórios.</li> </ul>
Preposto	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Atuar com a gestão da equipe;</li> <li>✓ Supervisionar o setor de compras;</li> <li>✓ Conduzir reuniões de recursos materiais e financeiros da área providenciando meios para que as atividades sejam desenvolvidas em conformidade;</li> <li>✓ Comandar setores como contas a pagar e receber, financeiro.</li> </ul>
Nutricionista produção	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar o serviço de alimentação e nutrição como um todo;</li> <li>✓ Confecção de etiquetas de pacientes;</li> <li>✓ Enviar pedidos de gêneros;</li> <li>✓ Orientar estagiários na sua área;</li> <li>✓ Colaborar com o treinamento;</li> <li>✓ Levantar e analisar dados estatísticos e encaminhá-los ao superior.</li> </ul>
Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Executar as preparações de todo o cardápio;</li> <li>✓ Auxiliar no porcionamento das refeições;</li> <li>✓ Zelar pela conservação dos alimentos;</li> <li>✓ Realizar a higienização de utensílios e da cozinha em geral.</li> </ul>
Copeiras (Dia e noite)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Preparar pequenas refeições (desjejum, lanches e ceias);</li> <li>✓ Organizar e distribuir dietas;</li> <li>✓ Arrumar e manter em ordem as copas de distribuição;</li> <li>✓ Executar a higiene de equipamentos, utensílios e área;</li> <li>✓ Realizar cortes e embalagem de frutas e sobremesas.</li> </ul>
Copeiras volantes (Dia e noite)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Preparar pequenas refeições (desjejum, lanches e ceias);</li> <li>✓ Organizar e distribuir dietas;</li> <li>✓ Arrumar e manter em ordem as copas de distribuição;</li> <li>✓ Executar a higiene de equipamentos, utensílios e área;</li> <li>✓ Realizar cortes e embalagem de frutas e sobremesas.</li> <li>✓ Entregar refeições das liberações de dietas fora do horário habitual;</li> <li>✓ Apoio do porcionamento e distribuição de preparo de refeições.</li> </ul>
Técnico em nutrição	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Confeccionar as etiquetas com identificação do paciente e dieta;</li> <li>✓ Manter contato via internet e telefone com a nutrição clínica para liberações e alterações de dieta;</li> <li>✓ Aferir a temperatura das preparações e equipamentos;</li> <li>✓ Realizar a colheita e descarte de amostras;</li> <li>✓ Preencher planilha de controle e qualidade da unidade;</li> <li>✓ Supervisiona o uso correto do EPI e o cumprimento das boas práticas;</li> </ul>

Tipo do Documento	<b>MANUAL</b>	<b>MA.UMULTI.001 - Página 6/44</b>	
Título do Documento	<b>DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI</b>	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições.</li> </ul>
Copeira enteral	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Receber, manipular e distribuir dietas enterais;</li> <li>✓ Arrumar, controlar e manter em ordem o estoque de distribuição;</li> <li>✓ Executar a higiene dentro da sala de dietas.</li> </ul>
Chefe de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organizar a cozinha;</li> <li>✓ Conferir a preparação descrita no cardápio;</li> <li>✓ Supervisionar os cozinheiros;</li> <li>✓ Elaborar pratos diferenciados;</li> <li>✓ Higienizar todo o seu material de trabalho.</li> </ul>
Auxiliar de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Realizar a distribuição do desjejum no refeitório;</li> <li>✓ Fazer a higienização dos pratos, talheres, panelas, balcões, cubas, bandejas;</li> <li>✓ Auxiliar o cozinheiro no preparo das refeições e apoiar durante todo o porcionamento no refeitório, fazendo as reposições;</li> <li>✓ Preparar e distribuir café e água nos setores autorizados;</li> <li>✓ Higienizar os garrafões e garrafas térmicas utilizados na distribuição do DESJEJUM e CAFÉS DIURNOS;</li> <li>✓ Realizar a higienização da sua área do paneleiro, incluindo paredes e equipamentos antes da finalização do plantão;</li> <li>✓ Higienizar e porcionar as sobremesas para o almoço e jantar do refeitório, sempre que necessário (DOMINGO);</li> <li>✓ Verificar se o balcão de distribuição está ligado e em funcionamento antes das refeições;</li> <li>✓ Embalar os talheres para o refeitório;</li> <li>✓ Fazer a pesagem dos alimentos junto com a cozinheira;</li> <li>✓ Abastecer o galheteiro e colocar na mesa do refeitório;</li> </ul>
Saladeiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Higienização e sanitização de todos os legumes e verduras;</li> <li>✓ Preparar saladas diversas, corte de legumes e verduras. Controlar todas as geladeiras e câmaras frigoríficas, zelando pela arrumação, limpeza e fluxo dos produtos estocados;</li> <li>✓ Higienizar toda a salada do cardápio do dia seguinte.</li> </ul>
Estoquista	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Separa e entrega os alimentos solicitados para a produção do ALMOÇO, JANTAR, DESJEJUM E CEIA;</li> <li>✓ Controlar a qualidade e validade dos materiais durante o recebimento e armazenamento;</li> <li>✓ Receber, conferir e armazenar os insumos recebidos;</li> <li>✓ Fazer a primeira seleção dos hortifrutis;</li> <li>✓ Higienizar e organizar as câmaras refrigeradas;</li> <li>✓ Realizar a higienização e organização da área do estoque seco, descartáveis e o DML;</li> <li>✓ Realiza a guarda adequada dos materiais, conforme características próprias;</li> <li>✓ Receber os cilindros de gás de cozinha e monitorar a central de gás;</li> <li>✓ Realizar inventário mensal do estoque.</li> </ul>

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 7/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

## 4. DESCRIÇÃO

### 4.1. Características das dietas e indicações

As dietas terapêuticas podem ser definidas como modificações quantitativas e qualitativas da dieta normal ou livre. O ajuste de uma dieta pode ser feito de acordo com uma das seguintes formas:

- Mudança na consistência dos alimentos (dieta normal ou livre, branda, pastosa, líquida pastosa, líquida, líquida restrita);
- Aumento ou diminuição no valor energético (dieta hipocalórica ou hipercalórica);
- Aumento ou diminuição no tipo de alimento (dieta hipossódica, laxativa, com resíduos mínimos, etc.);
- Ajustes na proporção e equilíbrio de proteínas, gorduras, carboidratos e/ou nutrientes específicos (dieta para diabéticos, hipoproteica, hipolipídica, etc.).

O objetivo final é informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

### 4.2. Horário de distribuição das refeições dos pacientes

Quadro 1: Horário de distribuição das refeições dos pacientes.

Refeição	Horário Postos 1, 2, 3 e 4	UTI
Desjejum	06:30	6:00
Lanche (Manhã)	08:30	8:00
Almoço	11:30	11:00
Lanche (Tarde)	14:30	14:00
Jantar	17:30	17:00
Ceia I	20:00	20:00
Ceia II	22:00	22:00

**Observações:** Ceia II distribuída apenas para pacientes diabéticos ou com necessidades nutricionais especiais comprovadas, solicitadas pelo Serviço de Nutrição Clínica.

### 4.3. Dietas de Rotina

Os princípios da dietoterapia são baseados nas modificações dos componentes nutricionais integrantes de uma dieta normal, considerando as condições que uma doença em particular

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 8/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

possa requerer. Essas alterações podem ser quantitativas ou qualitativas, nas quais deverão ser introduzidos apenas os alimentos permitidos.

As dietas são fracionadas em seis refeições diárias: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

#### 4.3.1. Dieta Livre (Normal ou Geral)

Deve ser flexível e fornecer os nutrientes em quantidades necessárias aos processos normais do metabolismo, de tal maneira que seja adequada e corretamente balanceada. Não há restrições e deve fornecer até 2500kcal.

##### 4.3.1.1. Objetivo

Fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo, suprimindo as necessidades nutricionais e mantendo o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

##### 4.3.1.2. Características da dieta

Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2500 kcal. Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Deverá ter consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

##### 4.3.1.3. Alimentos que podem ser inclusos nessa dieta



Cereais, pães, tubérculos e raízes; hortaliças (verduras e legumes); frutas; leite e derivados; carnes e ovos; leguminosas; oleaginosas; óleos e gorduras; açúcares e doces.

##### 4.3.1.4. Exemplo de cardápio qualitativo



Tabela 1: Exemplo de dieta livre com 2500 kcal

Refeição	Alimento	G/ml	Medida Caseira	Substituições
Desjejum	Leite com café	200;25	1copo médio; 1/2 copo café	leite com achocolatado, leite, achocolatado pronto, chá, suco ou água de coco.
	Pão francês	50	1 unidade grande	Pão de forma, de hot-dog, minipão, biscoitos, bolo simples, cuscuz ou beiju.
	Ovo mexido	50	1 unidade	margarina, frios (queijo e presunto), geleia, requeijão ou mel.
	Fruta	100	1 fatia grande	Fruta dos cardápios do dia


Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 9/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

	<p><b>OBS1:</b> Quando o cardápio for “pão com margarina” deverá ser distribuído até duas unidades de 50 g por comensal;</p> <p><b>OBS2:</b> O cardápio do desjejum deverá conter outra opção de carboidrato para atender, caso necessário, o público com restrições alimentares.</p>				
Exemplo de desjejum					
Lanches Pacientes	Suco de fruta	200	1 copo médio	polpa de fruta, leite, leite com cereal, mingau, leite com achocolatado, achocolatado pronto, chá, vitamina da fruta, iogurte tradicional, diet ou desnatado ou água de coco.	
	Biscoito	36	6 unidades	torradas, minipão, margarina, geleia, mel ou requeijão.	
	Outras opções: frutas ou salada de frutas, gelatina, sorvete, mousse, milkshake.				
Exemplo de lanche					
Almoço/ Jantar	Arroz branco	112	2 conchas pequenas	Baião de Dois, Arroz à grega, Maria Isabel, Arroz com Frango, Arroz colorido.	
	Feijão carioca	164	2 conchas pequenas	Feijão Branco, Feijão Preto, Feijão Verde, Feijão tropeiro, sopa e/ou canja.	
	Proteína (carne moída)	Paciente	69	1/2 concha pequena	Ave, pescado, proteína de soja, ovo e/ou preparações com ovo
		Refeitório	69	1/2 concha pequeno	
Guarnição: Legumes e vegetais cozidos	100g	4 colheres de sopa	Farofa, macarrão, massas, frutas grelhadas, cremes, caldos, tortas, paçoca, pirão, proteína de soja.		

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 10/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

	Salada, à base de vegetais crus e cozidos.	100g	4 colheres de sopa	
	Fruta	100g	1 unidade/fatia grande	Gelatina ou doce.
<p>Refeitório: 02 opções proteicas. Pacientes: 02 opções proteicas do cardápio padrão e 03 opções proteicas para modificações. Deverá haver no refeitório opção de fruta para a sobremesa quando a opção for um doce. Uma das opções: Suco da fruta ou de polpa da fruta.</p>				
Exemplo de almoço e jantar				
Ceia Pacientes	Leite puro	200	1 copo médio	leite com achocolatado, leite caramelizado, leite com canela, achocolatado pronto, chás ou água de coco.
<p><b>OBS1= Outras opções:</b> Suco da fruta ou de polpa da fruta, mingau de cereal (aveia, milho, arroz ou similar) ou canjica, gelatina ou fruta. <b>OBS2=</b> Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir. <b>OBS3=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda Ceia.</p>				
Exemplo de ceia				
Ceia Residentes	<p>Uma das opções: Sanduíche de queijo e presunto ou frango desfiado com molho e salada, fruta ou suco de fruta. Cachorro-quente (carne moída com salsicha de frango ou peru, molho, milho, azeitona, verduras, batata palha), fruta ou suco de fruta. Maria Isabel, creme de galinha, fruta ou suco de fruta.</p>			

Tipo do Documento	<b>MANUAL</b>	<b>MA.UMULTI.001 - Página 11/44</b>	
Título do Documento	<b>DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI</b>	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

	<p>Creme de galinha, arroz, fruta ou suco de fruta. Arroz com frango, paçoca, fruta ou suco de fruta. Baião de dois, isca de frango, fruta ou suco de fruta. Leite com café ou Leite com achocolatado ou achocolatado pronto, bolo de sal ou bolo doce, fruta. Torta de frango, fruta ou suco de fruta. Caldo de carne com ovos, pão francês ou pão doce, fruta ou suco de fruta. Sopa de Frango ou carne moída com legumes, pão francês ou pão doce ou torrada, fruta ou suco de fruta. Macarronada à bolonhesa (carne ou frango, molho de tomate, bolonhesa, ou branco e queijo ralado), suco de fruta ou fruta. Lasanha (de frango ou carne), batata palha, suco de fruta ou fruta; Strogonoff de carne ou frango, arroz, suco de fruta ou fruta; Hambúrguer (pão e carne de hambúrguer, alface, tomate e molho), suco de fruta ou fruta; Escondidinho de carne, arroz, suco de fruta ou fruta. Cuscuz de milho e de arroz com ovo e calabresa ou queijo, achocolatado ou café com leite, fruta. Tapioca com ovo ou queijo, café com leite, fruta.</p>
Exemplo de ceia Residentes	

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) do HU-UFPI.

#### 4.3.2. Dieta Branda

Deve ser flexível e fornecer os nutrientes em quantidades necessárias aos processos normais do metabolismo, de tal maneira que seja adequada e corretamente balanceada. Existe restrição a consistência devendo ser abrandada. Deverá fornecer pelo menos 2200kcal.

##### 4.3.2.1. Objetivo

Fornecer uma dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações.

##### 4.3.2.2. Características da dieta

Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose,

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 12/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025


ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2200 kcal. Indicada para pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

#### 4.3.2.3. Alimentos que podem ser inclusos nessa dieta



Leite, chá, café, sucos, vitaminas, achocolatados; açúcar e mel; manteiga, margarina, queijo branco; pão, torrada, bolacha, bolo simples; frutas; macarrão, verduras e legumes; arroz, pirão, polenta; aipim e batatas cozidas; feijão; carnes (bovina, aves, peixes) cozidas; ovo (pochê, cozidas ou em preparações); gelatina, pudim, flan, creme, sorvete.

#### 4.3.2.4. Exemplo de cardápio


Tabela 2: Exemplo de dieta Branda com 2200 kcal

Refeição	Alimento	g/ml	Medida Caseira	Substituições
Desjejum	Leite com café	200;25	1 copo médio ; ½ copo café	leite com achocolatado, leite, achocolatado pronto, chá, suco ou água de coco .
	Pão francês	50	1 unidade grande	de forma, de hot-dog, mini – pão, biscoitos, bolo simples, cuscuz ou beiju.
	Ovo mexido	50	1 unidade	margarina, frios (queijo e presunto), geléia, requeijão ou mel.
	Fruta	100	1 fatia grande	Fruta dos cardápios do dia
	<p><b>OBS1:</b> Quando o cardápio for “pão com margarina” deverá ser distribuído até duas unidades de 50 g por comensal;  <b>OBS2:</b> O cardápio do desjejum deverá conter outra opção de carboidrato para atender, caso necessário, o público com restrições alimentares.</p>			
Exemplo de desjejum				
Lanches	Suco de fruta	200	1 copo médio	Polpa de fruta, leite, leite com cereal, mingau, leite com achocolatado, achocolatado pronto, chá, vitamina da fruta, iogurte tradicional, diet ou desnatado ou água de coco .
	Biscoito	36	6 unidades	torradas, mini- pão, margarina, geleia, mel ou requeijão.
	Outras opções: frutas ou salada de frutas, gelatina, sorvete, mousse, milkshake.			

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 13/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

Exemplo de lanche				
Almoço e Jantar	Arroz branco	112	2 conchas pequenas	Baião de Dois, Arroz à grega, Maria Isabel, Arroz com Frango, Arroz colorido.
	Feijão carioca	164	2 conchas pequenas	Feijão Branco, Feijão Preto, Feijão Verde, Feijão tropeiro, sopa e/ou canja.
	Proteína (carne moída)	69	1/2 concha pequena	Ave, pescado, proteína de soja, ovo e/ou preparações com ovo.
	Guarnição: Legumes e vegetais cozidos	100g	4 colheres de sopa	Farofa, macarrão, massas, frutas grelhadas, cremes, caldos, tortas, paçoca, pirão, proteína de soja.
	Salada, à base de vegetais crus e cozidos.	100g	4 colheres de sopa	
	Fruta	100g	1 unidade/fatia grande	Fruta da época ou gelatina.
<b>OBS=</b> Uma das opções: Suco da fruta ou de polpa da fruta.				
Exemplo de almoço e jantar				

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 14/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

Ceia	Leite puro	200	1 copo médio	leite com achocolatado, leite caramelizado, leite com canela, achocolatado pronto, chás ou água de coco.
	<p><b>OBS1= Outras opções:</b> Suco da fruta ou de polpa da fruta, mingau de cereal (aveia, milho, arroz ou similar) ou canjica, gelatina ou fruta.</p> <p><b>OBS2=</b> Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.</p> <p><b>OBS3=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda Ceia.</p>			
Exemplo de ceia				

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

### 4.3.3. Dieta Pastosa

A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deve fornecer, no mínimo, 2.000 kcal por dia.

#### 4.3.3.1. Objetivo

Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

#### 4.3.3.2. Características da dieta

Dieta de transição entre a Líquida-pastosa e a Branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.

Indicada à pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; utilizada em fonoterapia para fins de transição entre dieta enteral por sonda e dieta oral, evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

#### 4.3.3.3. Alimentos que podem ser inclusos nessa dieta



Leite, café, chá, mingau, sucos, iogurte, gelatina, pudim, vitamina, coquetel de

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 15/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025




frutas, sopa de legumes ou carne (bovina ou ave); canja; arroz bem cozido (tipo “papa”), macarrão, suflê ou purê de legumes; carnes moídas ou desfiadas; peixes cozidos; feijão (liquidificado ou caldo de feijão).

#### 4.3.3.4. Exemplo de cardápio

Tabela 3: Exemplo de dieta Pastosa com 2000 kcal.

Refeição	Alimento	g/mL	Medida Caseira	Substituições
Desjejum	Mingau de cereais	200	1 copo médio	Leite com achocolatado, achocolatado pronto, suco de frutas, chá, água de coco, gelatina, vitaminas, leite, iogurtes, cremes, shakes, sorvetes, manjar ou canjica liquidificada
Exemplo de desjejum				
Lanches	Vitamina de fruta ou coquetel de fruta	200	1 copo médio	Mingaus, sucos, frutas liquidificadas (em papas ou em cremes), pudins, iogurte, cremes, shakes, sorvetes, manjar, gelatinas, água de coco, chás
Exemplo de lanche	Biscoito e geléia conforme prescrição.			
				
Almoço	Arroz papa	112	2 conchas pequenas	
	Feijão liquidificado	105	3 conchas pequenas	
	Proteína (carne moída ou desfiada)	69	1/2 concha pequena	Frango, peixe ou preparações com ovo.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 16/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

	Purê de abóbora	100	4 colheres de sopa	Batata inglesa, batata doce, jerimum, macaxeira (aipim).
	Suco de fruta	200	1 copo médio	Gelatina.
Exemplo de almoço				
Jantar	Sopa inteira de frango	400	4 conchas	Sopa de carne bovina, sopa de vegetais. Canja.
	Suco de fruta	200	1 copo médio	Gelatina.
	<b>OBS=</b> Opção do Jantar: cardápio padrão do Almoço.			
Exemplo de jantar				
Ceia	Mingau de cereais	200	1 copo médio	Bebidas à base de leite, sucos, chás, gelatina, água de coco.
	<b>OBS1=</b> Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir. <b>OBS2=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda ceia.			
Exemplo de ceia				

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 17/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

#### 4.3.4. Dieta Líquida pastosa

Deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia, devendo ser previsto a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

##### 4.3.4.1. Objetivo

Fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos.

##### 4.3.4.2. Características da dieta

Dieta de transição da líquida completa para pastosa, com consistência semilíquida (espassada); alimentos líquidos e semissólidos, com pouco resíduo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal. Indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo. Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

##### 4.3.4.3. Alimentos que podem ser inclusos nessa dieta




Leite, chá, café, sucos, mingau, iogurte, vitamina, sorvete, gelatina, purê, sopa liquidificada.

##### 4.3.4.4. Exemplo de cardápio


Tabela 4: Exemplo de dieta Líquida pastosa com 2000 kcal.

Refeição	Alimento	g/ml	Medida Caseira	Substituições
Desjejum	Mingau de cereais	200	1 copo médio	leite com achocolatado, achocolatado pronto, suco de frutas, chá, água de coco, gelatina, vitaminas, leite, iogurtes, cremes, shakes, sorvetes, manjar ou canjica liquidificada

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 18/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

Exemplo de desjejum				
Lanches	Vitamina de fruta	200	1 copo médio	Mingaus, sucos, frutas liquidificadas (em papas ou em cremes), pudins, iogurte, cremes, shakes, sorvetes, manjar, gelatinas, água de coco, chás
Exemplo de lanche				
Almoço e Jantar	Sopa liquidificada de carne com legumes e macarrão	400	4 conchas	Frango.
	Suco de fruta	200	1 copo médio	Gelatina.
Exemplo de almoço e jantar				

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 19/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

Ceia	Bebidas à base de leite	200	1 copo médio	Bebidas à base de leite, sucos, chás, gelatina, água de coco, mingau de cereais.
	<b>OBS1=</b> Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.			
	<b>OBS2=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda Ceia.			
				

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

#### 4.3.5. Dieta Líquida completa

Deve fornecer, no mínimo, 1800 kcal por dia, devendo ser previsto a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

##### 4.3.5.1. Objetivo

Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

A dieta líquida é destinada a pacientes que apresentam alterações na mastigação ou disfagias, em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.

##### 4.3.5.2. Características da dieta

Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente (ralos, coados e diluídos), fundamentalmente à base de leite; é pobre em resíduos; pode apresentar baixo teor nutritivo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1800 kcal. Em utilização prolongada pode propiciar carência de nutrientes e calorias, e por apresentarem baixo poder de saciedade, podem ser ofertadas a 300 ml.



##### 4.3.5.3. Alimentos que ser inclusos nessa dieta

Leite, chá, café, suco, maltodextrina, caldo de legumes, caldo de feijão, gelatina, água de coco.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 20/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

#### 4.3.5.4. Exemplo de cardápio

Tabela 5: Exemplo de dieta Líquida completa com 1800 kcal.

Refeição	Alimento	G/ml	Medida caseira	Substituições
Desjejum, Lanches e Ceia	Leite	200	1 copo médio	Bebida láctea, leite com achocolatado, achocolatado pronto, suco de frutas, chá, água de coco, gelatina, vitaminas, iogurtes, sorvetes, milkshake, cremes, manjar, canjica liquidificada ou conforme prescrição.
Exemplo de desjejum, lanches e ceia				
Almoço e Jantar	Sopa de carne liquidificada, coada e diluída	400	4 conchas	Frango, feijão, vegetais.
	Suco de fruta	200	1 copo médio	Gelatina.
<p><b>OBS1=</b> Todas as preparações devem estar na consistência líquida.</p> <p><b>OBS2=</b> Caldos: extraídos do cozimento de proteína animal (carne bovina, frango), feijão, legumes (cenoura, batatas, abóbora, inhame ou outro) e cereais (arroz ou macarrão) liquidificados e coados.</p> <p><b>OBS3=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda Ceia.</p>				
Exemplo de almoço e jantar				

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 21/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

#### 4.3.6. Dieta Líquida

##### 4.3.6.1 Objetivo

Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos. É destinada a pacientes no preparo de exames, pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral.

##### 4.3.6.2 Características da dieta


Líquidos à temperatura ambiente, (ralos e coados); com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas, chás ou água de coco, caldo de vegetais, preparações com leite e derivados em volume único de 300 ml por refeição, inclusive as solicitações de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos realizados com os pacientes que deverão ser ofertados em volume único de até 500 ml sendo faturado na dieta líquida. Alimentos excluídos serão especificados pelo Serviço de Nutrição Clínica.

##### 4.3.6.3 Alimentos que ser inclusos nessa dieta

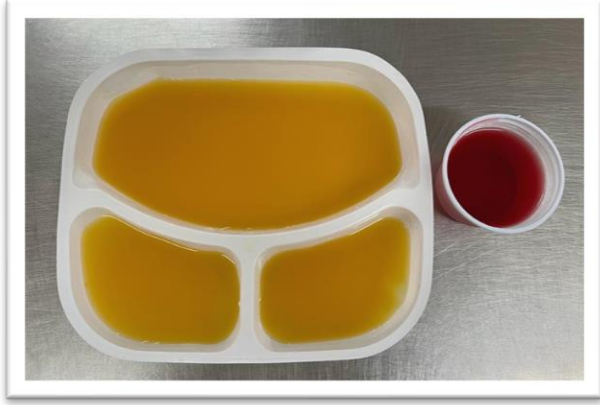

Vitaminas, leites, mingaus, iogurtes, cremes, shakes, sorvetes, manjar, canjica liquidificada, sopa ou canja coada, caldo de feijão liquidificado e/ou coado.

##### 4.3.6.4 Exemplo de cardápio

Tabela 5: Exemplo de dieta Líquida.

Refeição	Alimento	G/ml	Medida Caseira	Substituições
Desjejum, Lanches e Ceia	Leite	200	1 copo médio	Mingau fino, bebida láctea, leite com achocolatado, suco de frutas, vitamina de frutas, chá, leite, água de coco, gelatina, vitaminas, leites, iogurtes, cremes, shakes, sorvetes, manjar ou conforme prescrição.
Exemplo de desjejum, lanche e ceia				
Almoço e Jantar	Sopa de frango liquidificada e coada	400	4 conchas	Caldo de vegetais coado, água de coco, chá, sopa ou canja coada, caldo de feijão liquidificado e/ou coado.
	Suco de fruta	200	1 copo médio	Gelatina.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 22/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

	<p><b>OBS1=</b> Todas as preparações devem estar na consistência líquida.</p> <p><b>OBS2=</b> Poderá ser substituído a refeição completa por água de coco, conforme solicitação da contratante.</p> <p><b>OBS3=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda Ceia.</p>
Exemplo de almoço e jantar	
Líquida gelada	Mingau fino, bebida láctea, leite com achocolatado, achocolatado pronto, suco de frutas, chá, água de coco, gelatina, vitaminas, leites, iogurtes, cremes, shakers, sorvetes, picolé, dindin, manjar ou conforme prescrição.
Exemplo de líquida gelada	

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

A dieta líquida fria/gelada (completa, sem resíduos ou restrita) será liberada conforme a prescrição médica em pós-operatórios e outras situações que se fizerem necessárias. Nesta dieta incluem os alimentos na consistência líquida e em temperatura fria ou gelada.

#### 4.3.7. Dieta Líquida sem resíduos

##### 4.3.7.1 Objetivo

Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo do trato gastrointestinal. Indicada para preparo de exames, pacientes em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral.

##### 4.3.7.2 Características da dieta

Composta por líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 23/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (caju, laranja lima, maçã, pera, abacaxi), chás ou água de coco, caldo de vegetais. Em utilização prolongada pode propiciar carência de nutrientes e calorias, e por apresentarem baixo poder de saciedade, podem ser ofertadas a 300 ml.



Deve ser utilizada por um período de até 3 dias, por ser uma dieta com densidade calórica diminuída, proveniente principalmente dos carboidratos.

#### 4.3.7.3 Alimentos que podem ser inclusos nessa dieta

Sucos (coados), chá, água de coco, gelatina, caldo de legumes (coado).

#### 4.3.7.4 Exemplo de cardápio

Tabela 6: Exemplo de dieta Líquida sem resíduos.

Refeição	Alimento	G/ml	Medida Caseira	Substituições
Desjejum, Lanches e Ceia	Chá	200	1 copo médio	Suco de frutas, de polpas, água de coco, gelatina.
Exemplo de desjejum, lanches e ceia				
Almoço e Jantar	Caldo de legumes coado	400	4 conchas	
	Suco de fruta	200	1 copo médio	Gelatina.
<p><b>OBS1=</b> Os sucos de fruta e o caldo de legumes devem ser coados.  <b>OBS2=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda Ceia.</p>				
				

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 24/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

#### 4.3.8. Dieta Líquida de prova/restrita

##### 4.3.8.1 Objetivo

Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal. Indicada para pacientes em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames.

##### 4.3.8.2 Características da dieta

A dieta Líquida de prova/restrita é composta por líquidos claros com o mínimo de resíduos, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico baixo. Em utilização prolongada pode propiciar carência de nutrientes e calorias, e por apresentarem baixo poder de saciedade, podem ser ofertadas a 300 ml.


Devendo ser utilizada por um período de até 3 dias, por ser uma dieta com densidade calórica diminuída, proveniente principalmente dos carboidratos.

##### 4.3.8.3 Alimentos que constituem essa dieta



Chá, gelatina, água de coco.

##### 4.3.8.4 Exemplo de cardápio qualitativo

Tabela 8: Exemplo de dieta Líquida de prova/restrita.

Refeição	Alimento	G/ml	Medida Caseira	Substituições
Desjejum, Lanches, Almoço, Jantar e Ceia	Chá	300	1 copo grande	Água de coco e gelatina.
	<b>OBS=</b> Todos os pacientes diabéticos recebem uma segunda ceia.			
Exemplo de desjejum e ceia				

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 25/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

Exemplo de lanches	
Exemplo de almoço e jantar	

FONTE: Fotos exemplos de cardápio, fonte própria do SAN – HU-UFPI.

#### 4.4. Dietas Especiais

São dietas com modificações no equilíbrio de determinados nutrientes, restrição ou acréscimo de uma substância e/ou alimentos específicos, independente da consistência, para atender as necessidades dos enfermos.

##### 4.4.1 Dieta para diabéticos

###### 4.4.1.1 Indicação

Indicada aos pacientes com restrição de carboidratos simples, visando manter os níveis glicêmicos nos limites desejáveis, e prevenção de outras alterações metabólicas, além da manutenção e/ou recuperação do estado nutricional.

###### 4.4.1.2 Características da dieta

Consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito. Os cardápios devem ser os mesmos das dietas normais, de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, contendo maior teor de fibras (cereais integrais: pão, biscoito, arroz, macarrão, torrada), e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico, havendo apenas restrição aos açúcares das preparações líquidas, sendo substituído por adoçante artificial; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 26/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

No desjejum, lanches e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta; e no almoço e no jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras (mínimo de 15g/dia).

As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao teor calórico. Caso a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para diabéticos.

Tendo sua distribuição em 07 (sete) refeições diárias, pelo acréscimo de uma ceia (Ceia II).

#### 4.4.2 Dieta hipossódica

##### 4.4.2.1 Indicação

Indicada aos pacientes renais, com doenças cardiovasculares, cirrose hepática, na prevenção ou controle de edemas, retenção hídrica, hipertensão ou hipernatremia, e hipertensão portal.

##### 4.4.2.2 Características

Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002);

Dieta com redução no teor de sódio (intrínseco e extrínseco) (2 a 3 g de sódio/dia).

As preparações utilizadas nesta dieta são elaboradas com ingredientes naturais sem adição de sal ou de qualquer alimento que contenha sal como: extrato de tomate, queijos, conservas e enlatados, temperos prontos, entre outros.

Consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida, devendo garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal, de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca. Tendo sua distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

Caso na prescrição dietética seja permitido, para melhorar o sabor, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, assim como molhos especiais preparados a base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagre com limão, etc.)

#### 4.4.3 Dieta hiperproteica e hipercalórica

##### 4.4.3.1 Indicação

Destinada a pacientes que necessitam de maior aporte calórico e proteico. Em condições hipermetabólicas e infecciosas (desnutridos pré e pós-cirúrgicos,

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 27/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

politramautizados, AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados, sépticos, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

#### 4.4.3.2 Características da dieta

Dieta rica em calorias e proteínas, normal nos demais nutrientes. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral podendo ser acrescido dos seguintes alimentos:

Alimentos acrescidos no cardápio da dieta hiperproteica e hipercalórica: No desjejum: ovo cozido, queijo ou geléia;

No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa;

Nos lanches e ceia serão acrescentadas 2 colheres sopa de leite em pó a mais às preparações do cardápio;

Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário fornecido pela CONTRATANTE.

#### 4.4.4 Dieta hipolipídica e hipoproteica

##### 4.4.4.1 Indicação

Dieta destinada a pacientes hepatopatas (hipolipídicas), nefropatas (hipoproteicas), com distúrbios pancreáticos ou biliares, com quilotórax, esteatorreia, Doença de Crohn ou Síndrome do Intestino Curto. Nas diarreias crônicas indica-se dieta hipolipídica.

##### 4.4.4.2 Características

Dieta isenta de adição de gorduras e restrita em alimentos com alto teor de lipídios, privilegiando os TCM (triglicerídeos de cadeia média) para melhorar a absorção de gorduras e a ingestão calórica,

A restrição de proteínas irá depender da gravidade da doença, a fim de prevenir o acúmulo de catabólitos nitrogenados. Privilegiando fontes proteicas ricas em aminoácidos essenciais e/ou ramificados.

Neste caso deverão ser previstos alimentos ou preparações extras em cada refeição como doces de fruta em massa, mel e outros para garantir o aporte calórico necessário.

Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate (exemplos: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão).

Poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 28/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

#### 4.4.5 Dieta constipante

##### 4.4.5.1 Indicação

Dieta indicada para pacientes que apresentam diarreia aguda com aumento da frequência de evacuações, acima de três vezes ao dia, com fezes semi-pastosas ou líquidas.

##### 4.4.5.2 Características da dieta

Dieta de consistência normal, pobre em fibras insolúveis, gorduras, frutose e sacarose. É proibida a utilização de verduras e frutas cruas, exceto banana maçã e maçã descascada. Deve-se evitar uso de especiarias e condimentos fortes, fritura e doces em geral, e reduzir a quantidade de óleo utilizada na preparação dos alimentos.

OBS.: Pode-se também suplementar a dieta do paciente com módulos de probióticos, ficando a frequência e quantidade a critério do profissional.

#### 4.4.6 Dieta laxante

##### 4.4.6.1 Indicação

Indicada para pacientes que estejam sem evacuar há três dias ou mais, insuficiência na propulsão ou da passagem do bolo fecal por obstrução), neuropatia, neoplasias intestinais, hemorroidas e que apresentem dor ou dificuldade ao evacuar em virtude de consistência endurecida das fezes; desconforto abdominal; gases; e sensação de conteúdo fecal após a evacuação.

##### 4.4.6.2 Características da dieta

Dieta sem modificações na consistência, rica em fibras solúveis e insolúveis (frutas, verduras e cereais integrais) e líquidos.

Obs.: Pode-se também suplementar a dieta do paciente com prebiótico, ficando a frequência e quantidade a critério do profissional.

#### 4.4.7 Dieta pobre em purinas

##### 4.4.7.1 Indicação

Dieta indicada para pacientes com problemas de gota (alteração no metabolismo de purinas) litíase renal em decorrência de elevações no ácido úrico ou que apresentem hiperuricemia.

##### 4.4.7.2 Características da dieta

Dieta de consistência normal, com alimentos com baixo teor de purinas, isenta de gorduras de adição e de alimentos ricos em lipídios, como leite integral, manteiga e margarina. Restrita em carnes, miúdos em geral, peixes e frutos do mar,

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 29/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

leguminosas (feijão, soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha), verduras (couve-flor, espinafre), todos os cereais integrais e as oleaginosas (nozes, amendoim, castanha do Pará e castanha de caju). Alguns alimentos têm a propriedade de diminuir o ácido úrico e podem ser incluídos na dieta: agrião, alho, laranja, milho, pepino, morango e uva.

#### 4.4.8 Dieta isenta de glúten

##### 4.4.8.1 Indicação

Dieta indicada para pacientes com doença celíaca, também denominada enteropatia induzida pelo glúten, espru não tropical ou espru celíaco. Nessa doença ocorre sensibilidade a uma fração proteica encontrada no trigo (gliadina), no centeio (secalina), na cevada (ordeína), na aveia (avenina) devido a possibilidade de presença de elementos traço e em seus subprodutos. Essa dieta também é utilizada nos casos de dermatite herpetiforme (manifestação da doença celíaca que envolve a pele).

##### 4.4.8.2 Características da dieta

Dieta nutricionalmente adequada, com restrição de cereais como trigo, malte, centeio, cevada, aveia e seus subprodutos.

#### 4.4.9 Dieta isenta de lactose

##### 4.4.9.1 Indicação

Dieta indicada para o manejo de deficiências genéticas na produção da enzima lactase, danos na mucosa intestinal resultantes de desnutrição, síndrome do cólon irritável, enterite regional, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado, doença celíaca e diarreia persistente.

##### 4.4.9.2 Características da dieta

Contém alimentos sólidos e líquidos, isentos de lactose. Devem ser evitados leite e subprodutos, bebidas lácteas e iogurtes, queijos e leites em pó, ou qualquer alimento preparado com esses alimentos.

OBS.: Pode-se utilizar leite isento de lactose (animal ou vegetal) e seus subprodutos.

#### 4.4.10 Dieta sem irritantes gástricos

##### 4.4.10.1 Indicação

Dieta indicada para pacientes com irritação da mucosa gástrica

##### 4.4.10.2 Características da dieta

Dieta de consistência normal ou branda (conforme tolerância do indivíduo), fracionada em 5 a 6 refeições por dia e pequenos volumes. Restrição de alimentos

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 30/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

gordurosos e frituras em geral; frutas cítricas, caso o paciente não as tolere (laranja, abacaxi, limão); temperos (vinagre, pimenta, molhos industrializados, caldos concentrados); café, chá preto, chá-mate, bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas.

#### **4.4.11 Dieta com restrição de líquidos**

##### **4.4.11.1 Indicação**

Dieta indicada para pacientes que apresentem insuficiência hepática, cirrose alcoólica, hepatite fulminante, falência hepática, insuficiência cardíaca congestiva, obstrução da veia cava inferior e condições renais desfavoráveis, conforme necessidade de restrição hídrica e prescrição médica.

##### **4.4.11.2 Características da dieta**

Restrição de líquidos; o volume deve ser indicado conforme a prescrição dietética.

#### **4.4.12 Dieta pobre em potássio e em fósforo**

##### **4.4.12.1 Indicação**

Dieta indicada para pacientes que apresentam hiperpotassemia e hiperfosfatemia.

##### **4.4.12.2 Características da dieta**

Dieta hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo), com restrição de alimentos ricos nesses minerais: frutas (laranja, mamão, banana, uva melão e etc.) e vegetais (batata inglesa, batata doce, cenoura, couve-flor, brócolis, etc.).

#### **4.4.13 Dieta pobre em oxalato**

##### **4.4.13.1 Indicação**

Dieta indicada para pacientes com litíase renal causada pelo oxalato de cálcio.

##### **4.4.13.2 Características da dieta**

A ingestão média de oxalato da dieta é de aproximadamente 150mg/ dia. Evitar alimentos que contêm elevados teores de oxalato (> 600mg de oxalato) como: espinafre, beterraba, cacau.

OBS.: Na litíase renal é aconselhável manter o equilíbrio entre as ingestões de cálcio e oxalato durante as refeições, evitando a restrição de cálcio (Algumas pesquisas demonstram que a baixa ingestão de cálcio diminui a excreção urinária de cálcio; porém, essa restrição pode levar à hiperossalúria secundária. A menor disponibilidade de cálcio na luz intestinal para ligação com o oxalato resulta em maior quantidade de oxalato livre dentro do trato gastrointestinal e aumenta, assim, o risco

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 31/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

para litíase renal pelo consequente aumento da concentração urinária de oxalato).

Evitar alimentos rico em purinas; evitar ingestão excessiva de sal; a ingestão de potássio deve ser estimulada; suplementos de vitamina C devem ser usados com cautela e aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2l de urina/ dia (CUPARI, 2002).

#### **4.4.14 Dieta pobre em fenilalanina**

##### **4.4.14.1 Indicação**

Dieta indicada para pacientes com fenilcetonúria.

##### **4.4.14.2 Características da dieta**

Dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).

OBS.: A dieta deve ser suplementada com fórmulas metabólicas, que consistem em uma mistura de aminoácidos isenta de fenilalanina, utilizada para suprir a necessidade de proteína da dieta.

#### **4.4.15 Dieta para alergia a proteína do leite de vaca**

##### **4.4.15.1 Indicação**

Pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.

##### **4.4.15.2 Características da dieta**

Dieta isenta de lactose, caseína, caseinato, leite e derivados, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

OBS: Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do Nutricionista responsável. Leites vegetais também podem ser usados como opção.

#### **4.4.16 Dieta para neutropênicos**

##### **4.4.16.1 Indicação**

Pacientes com imunodepressão e pacientes que tem risco de desenvolver infecções.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 32/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

#### 4.4.16.2 Características da dieta

Recomenda-se a utilização de frutas e legumes cozidos, sucos de frutas frescas cozidas, água de coco, achocolatado pronto, leites e derivados UHT, alimentos que mesmo quando estão cozidos não oferecem risco de contaminação. Estes alimentos podem fazer parte de preparações líquidas e geladas como cremes, gelatinas, sorvetes.

Evitar frutas e legumes frescos, brócolis e couve-flor mesmo cozidos, carnes e embutidos mal-passados, ovos crus, leite e derivados frescos, oleaginosas cruas, ervas e temperos desidratados que não sofreram cocção (canela, orégano, pimenta do reino, louro), chá em infusão, água de coco sem pasteurização e outros alimentos poucos seguros do ponto de vista sanitário devem ser excluídos.

#### 4.4.17 Dieta para oncológicos

##### 4.4.17.1 Indicação

Indicada para pacientes com câncer em tratamento de quimioterapia e radioterapia e cirurgias oncológicas com o objetivo de manter ou recuperar o peso, diminuir a toxicidade ao tratamento, controlar alguns efeitos colaterais e contribuir na adesão da dieta.

##### 4.4.17.2 Características da dieta

Recomenda-se a utilização de alimentos que aliviam os efeitos colaterais entre eles, feridas na boca, boca seca, alteração do paladar, falta de apetite, dificuldade em engolir, constipação, diarreia, náuseas, vômitos. Alimentos que oferecem risco de infecção devem ser evitados, observando a característica da dieta para neutropênico. Quando necessário enviar dieta hiperproteica e hipercalórica, ofertar Terapia Nutricional Oral (TNO) para melhorar o estado nutricional.

#### 4.4.18 Dieta para uso de anticoagulante oral

##### 4.4.18.1 Indicação

Indicada para pacientes que, por terem aumento do risco de formação de coágulos no sangue, necessitam receber medicação anticoagulante como heparina, varfarina e rivaroxabana.

Os alimentos ricos em vitamina K reduzem a ação do anticoagulante.

##### 4.4.18.2 Características da dieta

A dieta não necessariamente precisa de modificações em sua consistência. Os alimentos ricos em vitamina K somente serão excluídos quando referido na prescrição médica.

Alimentos ricos em vitamina K:

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 33/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

- Vegetais e folhas verdes: alface, brócolis, couve-manteiga, repolho, salsa, casca de pepino, rúcula;
- Óleo e gorduras: azeite de oliva, maionese, margarina, óleo de canola, óleo de soja;
- Fígado bovino.

#### Alimentos pobres em vitamina K:

- Vegetais: abóbora, aipo, alho, batata inglesa, batata doce, cebola, cenoura, feijão, tomate, aipim;
- Frutas;
- Carnes: de gado, aves e peixes;
- Gorduras: manteiga, óleo de milho, óleo de arroz, óleo de girassol;
- Leite e derivados: queijo, iogurte, requeijão, ricota, e etc.;
- Farináceos: arroz, massa, farinhas, pães, aveia;
- Bebidas: café, chás infusão, refrigerantes, sucos de frutas. Doces que não contenham gordura vegetal.

## 4.5. Preparo de exames

Sucos e chás para preparo de exames e procedimentos realizados com os pacientes deverão ser ofertados em um volume único de até 500 ml.

### 4.5.1 Endoscopias/ Ecografias

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

Exame à tarde: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber chá com biscoitos ou torradas no desjejum e ficará de zero até realização do exame.

### 4.5.2 US abdômen superior e total

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente permanecerá em dieta zero até a realização do exame.

Exame a tarde: pela manhã, desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 34/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

água e sal ou maisena + fruta. Ficar em dieta zero após o desjejum.

#### 4.5.3 Tomografia com contraste

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente permanecerá em dieta zero até a realização do exame.

Exame à tarde: pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Ficar de dieta zero após o desjejum.

#### 4.5.4 Ressonância Magnética

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente permanecerá em dieta zero até a realização do exame.

Exame a tarde: pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Ficar de dieta zero após o lanche da manhã até a realização do exame.

#### 4.5.5 US pélvico/ rins e vias urinárias

Não precisa jejum.

#### 4.5.6 Colonoscopia

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma líquida restrita e a ceia segue o cardápio da líquida restrita pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará em dieta zero até a realização do mesmo.

Exame à tarde: na véspera do exame o jantar será uma líquida restrita e/ou líquida sem resíduos a ceia segue o cardápio da líquida restrita pobre em resíduo. No dia do exame o paciente receberá dieta líquida restrita no lanche da manhã e ficará em dieta zero até o exame.

#### 4.5.7 Jejum pré-operatório

O Jejum pré-operatório, período em que o paciente permanece sem ingestão de alimentos, permanece como prática importante de segurança para a prevenção da aspiração pulmonar do conteúdo gástrico, evento que apresenta alta morbimortalidade.

##### 4.5.7.1 Indicações

Todos os pacientes que serão submetidos a anestesia geral, sedação, bloqueios periféricos ou de Neuroeixo ficarão de jejum a partir das 22:00 horas do dia anterior à cirurgia ou conforme prescrição médica.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 35/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

#### 4.6. Dos cardápios e refeições (especificações)

Deverão ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências nos hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

Os cardápios destinados a pacientes por tipos de dieta e demais comensais, deverão ser implantados pela CONTRATADA, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato

Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente junto ao Contratante e compatíveis com as estações climáticas, com periodicidade e frequência mínima de 30 dias para grandes refeições e 7 dias para pequenas refeições.

A empresa Contratada do Serviço de Alimentação e Nutrição será responsável por elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas de Produção e fichas técnicas) específico dos Serviços de acordo com a RSC 275/02 e Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde.

## 5 REFERÊNCIAS

ALENCAR, M.L.A. Manual de Dietas: Módulo I – padronização de dietas para produção e distribuição de refeições. Universidade Federal de Santa Catarina, Hospital Universitário, Unidade de Nutrição Clínica. Florianópolis: HU/UFSC, 2019.

CRESTANI, N; BIEGER, P; EL KIK, R.M; et al. Perfil nutricional de pacientes adultos e idosos admitidos em um hospital universitário. Revista Ciências e Saúde, v.4, n.2, 2011.

DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais. São Paulo. Ed Atheneu,2007.

FONTOURA, C.S.M; CRUZ, D.O; LONDERO, L.G, et al. Avaliação nutricional de paciente crítico. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, v. 18, n. 3, 2006.

MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos e Nutrição e Dietoterapia. São Paulo. Ed. Roca, 2012. MIRANDA, B.C.G; HENRIQUES, G.S.; BERNARDES, H.R; JANSEN, A.K. O impacto da padronização de vitamina k em dietas hospitalares. O Mundo da Saúde. São Paulo, 2017.

FOTOS EXTRAÍDAS: Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) do HU-UFPI.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 36/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

## ANEXO I

### PREPARO PARA COLONO



#### ORIENTAÇÕES PARA PREPARO DE EXAMES

##### COLONOSCOPIA INTERNADO – MANHÃ

➤ NA ANTEVÉSPERA DO DIA DO EXAME:

- Iniciar dieta líquida sem resíduos;
- Realizar lavagem intestinal com Solução Glicerínada 12% - 500ml às 08:00h e às 16:00h. (**ATENÇÃO:** Não realizar em pacientes com diarreia).

➤ NA VÉSPERA DO EXAME:

- Manter dieta líquida sem resíduos até às 20h;
- Administrar dois comprimidos de BISACODIL às 12:00h e dois comprimidos às 18:00h.
- O paciente pode ingerir líquidos de cor clara (água, chá, água de coco) até meia-noite. A seguir DIETA ORAL ZERO.
- Iniciar MANITOL 20% - 500ml diluído em 500ml de suco de laranja/limão coado às 22:00h. Tomar 200ml a cada 10 minutos até o fim da solução.

**OBS:** A critério clínico, manter o paciente em hidratação venosa.

➤ NO DIA DO EXAME:

- Às 05:00h avaliar o aspecto das fezes, as mesmas devem estar líquidas, fluidas, claras e sem resíduos. Caso contrário, administrar mais 250ml de Manitol 20% com 250ml de suco de laranja/limão coado.
- Além da ingestão do preparo manter o paciente em jejum até a realização do exame.
- Encaminhar, quando solicitado, o paciente ao setor de endoscopia em jejum absoluto, com acesso venoso periférico pérvio e funcional.
- Remover próteses dentárias e acessórios metálicos.

**ATENÇÃO:**

- Suspender Manitol caso o paciente apresente dor, distensão abdominal e/ou vômitos recorrentes, que não se resolvam com antieméticos comuns.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 37/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

- Pacientes com mais de 60 anos de idade e/ou portadores de doenças cardíacas e/ou pulmonares e/ou portadores de síndromes genéticas que cursem com cardiopatia congênita (por exemplo: Síndrome de Down) necessitam de PARECER CARDIOLÓGICO.
- Medicamentos anti-hipertensivos e anticonvulsivantes não necessitam ser suspensos.
- Medicamentos para Diabetes (hipoglicemiantes/insulina) devem ser suspensos.

### COLONOSCOPIA INTERNADO – TARDE

#### ➤ NA ANTEVÉSPERA DO DIA DO EXAME:

- Iniciar dieta líquida sem resíduos;
- Realizar lavagem intestinal com Solução Glicerínada 12% - 500ml às 08:00h e às 16:00h. (**ATENÇÃO:** Não realizar em pacientes com diarreia).

#### ➤ NA VÉSPERA DO EXAME:

- Manter dieta líquida sem resíduos;
- Administrar dois comprimidos de BISACODIL às 12:00h e dois comprimidos às 18:00h.

**OBS:** A critério clínico, manter o paciente em hidratação venosa.

#### ➤ NO DIA DO EXAME:

- Iniciar MANITOL 20% - 500ml diluído em 500ml de suco de laranja/limão coado às 07:00h. Tomar 200ml a cada 10 minutos até o fim da solução. Às 12:00h avaliar o aspecto das fezes, as mesmas devem estar líquidas, fluidas, claras e sem resíduos. Caso contrário, administrar mais 250ml de Manitol 20% com 250 ml de suco de laranja/limão coado.
- O paciente pode ingerir líquidos de cor clara (água, chá, água de coco) até às 08:00h. A seguir, DIETA ORAL ZERO.
- Encaminhar, quando solicitado, o paciente ao setor de endoscopia em jejum absoluto, com acesso venoso periférico pérvio e funcional.
- Remover próteses dentárias e acessórios metálicos.

#### **ATENÇÃO:**

- Suspender Manitol caso o paciente apresente dor, distensão abdominal e/ou vômitos recorrentes, que não se resolvam com antieméticos comuns.
- Pacientes com mais de 60 anos de idade e/ou portadores de doenças cardíacas e/ou pulmonares e/ou portadores de síndromes genéticas que

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 38/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

cursem com cardiopatia congênita (por exemplo: Síndrome de Down) necessitam de PARECER CARDIOLÓGICO.

- Medicamentos anti-hipertensivos e anticonvulsivantes não necessitam ser suspensos.
- Medicamentos para Diabetes (hipoglicemiantes/insulina) devem ser suspensos.

### COLONOSCOPIA EXTERNO – MANHÃ

#### ➤ NA VÉSPERA DO DIA DO EXAME:

- Dieta leve pobre em fibras (torrada, biscoito água e sal, peito de frango, ovo cozido, macarrão, refresco de fruta coado, água de coco, café sem leite) até as 20h.
- Tomar via oral dois comprimidos de BISACODIL às 12:00h e dois comprimidos às 18:00h.
- Preparar solução de MANITOL 20% - 500ml diluído em 500ml de suco de laranja/limão coado às 22:00h e tomar 200ml a cada 10 minutos até o fim da solução.
- Ingerir líquidos de cor clara (água, chá, água de coco) até meia-noite. A seguir DIETA ORAL ZERO.

#### ➤ NO DIA DO EXAME:

- Manter DIETA ORAL ZERO.
- Comparecer ao setor de Endoscopia COM ACOMPANHANTE maior de idade. Após o exame, o paciente não poderá dirigir veículos ou voltar para casa sozinho.

#### ATENÇÃO:

- Pacientes com mais de 60 anos de idade e/ou portadores de doenças cardíacas e/ou pulmonares e/ou portadores de síndromes genéticas que cursem com cardiopatia congênita (por exemplo, Síndrome de Down) necessitam de Parecer Cardiológico.
- Medicamentos anti-hipertensivos e anticonvulsivantes não necessitam ser suspensos.
- Medicamentos para Diabetes (hipoglicemiantes/insulina) devem ser suspensos.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 39/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

## COLONOSCOPIA EXTERNO – TARDE

### ➤ NA VÉSPERA DO DIA DO EXAME:

- Dieta leve pobre em fibras (torrada, biscoito água e sal, peito de frango, ovo cozido, macarrão, refresco de fruta coado, água de coco, café sem leite) até às 22h.
- Tomar via oral dois comprimidos de BISACODIL às 12:00h e dois comprimidos às 18:00h.

### ➤ NO DIA DO EXAME:

- Preparar solução de MANITOL 20% - 500ml diluído em 500ml de suco de laranja/limão coado às 08:00h e tomar 200ml a cada 10 minutos até o fim da solução.
- Ingerir líquidos de cor clara (água, chá, água de coco) até às 10:00h. A seguir DIETA ORAL ZERO.
- Comparecer ao setor de Endoscopia COM ACOMPANHANTE maior de idade. Após o exame, o paciente não poderá dirigir veículos ou voltar para casa sozinho.

### ATENÇÃO:

- Pacientes com mais de 60 anos de idade e/ou portadores de doenças cardíacas e/ou pulmonares e/ou portadores de síndromes genéticas que cursem com cardiopatia congênita (por exemplo, Síndrome de Down) necessitam de Parecer Cardiológico.
- Medicamentos anti-hipertensivos e anticonvulsivantes não necessitam ser suspensos.
- Medicamentos para Diabetes (hipoglicemiantes/insulina) devem ser suspensos.

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 40/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

## 6 HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
2	14/10/2020	Adequação à NO.SVSSP.001
3	07/02/2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Item 4-</b> Alterações nas informações;</li> <li>• <b>Item 4.3.6-</b> Adicionado este item;</li> <li>• <b>Anexo I-</b> inclusão deste item.</li> <li>• Acréscimo no item 3.2 das funções: Preposto; Copeiras volantes; Auxiliar de cozinha; Estoquista.</li> <li>• Troca de fotos de exemplo de cardápio por fotos das refeições servidas pelo HU-UFPI.</li> <li>• Adequação à NO.SVSSP.001</li> </ul>

VERSÃO 1	
<b>Elaboração</b> Ana de Assunção Leôncio Marculino Ana Lina de Carvalho Cunha Sales Cleyde Regina Carvalho de Sousa Gonçalves Lídia Ribeiro de Carvalho M <sup>a</sup> do Perpétuo Socorro Moura Coimbra Maracélia de Oliveira Silva e Castro Marlene Maria Leal Vilma de Brito Lima Pena	Data: 01/2014
<b>Revisão</b> Clélia de Moura Fé campos Chefe da Unidade de Nutrição Clínica	Data: 01/2014
<b>Validação</b> Clélia de Moura Fé campos Chefe da Unidade de Nutrição Clínica	Data: 01/2014
<b>Aprovação</b> Clélia de Moura Fé campos Chefe da Unidade de Nutrição Clínica	Data: 01/2014

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 41/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

VERSÃO 2	
<p><b>Elaboração</b>  Ana de Assunção Leôncio Marculino  Ana Lina de Carvalho Cunha Sales  Cleyde Regina Carvalho de Sousa Gonçalves  Cyntia Regina Lúcio de Sousa  Deise Maria Pereira Cardoso  Janaína Morais da Silva  Larissa Rodrigues Leal  Lídia Ribeiro de Carvalho  Ludmilla Moema Lopes de Sousa  M<sup>a</sup> do Perpétuo Socorro Moura Coimbra  Maracélia de Oliveira Silva e Castro  Maria da Cruz Moura e Silva  Marlene Maria Leal  Raimunda Sheyla Carneiro Dias  Vilma de Brito Lima Pena  Yanna Jéssica de Carvalho Lima  Teresinha Rodrigues Veloso  Regielly de Oliveira Pereira</p>	Data: 10/10/2020
<p><b>Revisão</b>  Ana Lina de Carvalho Cunha Sales  Chefe da Unidade de Nutrição Clínica</p>	Data: 14/10/2020
<p><b>Validação</b>  Roxana Mesquita de Oliveira Siqueira  SVSSP/GT Gestão de documento</p>	Data: 05/02/2021
<p><b>Aprovação</b>  Paulo Márcio Sousa Nunes  Superintendência</p>	Data: 10/02/2021

Tipo do Documento	MANUAL	MA.UMULTI.001 - Página 42/44	
Título do Documento	DIETAS HOSPITALARES DO HU-UFPI	Emissão: 07/02/2023	Próxima revisão:
		Versão: 03	07/02/2025

<b>VERSÃO 3</b>	
<b>Elaboração</b> Ana de Assunção Leôncio Marculino Ana Lina de Carvalho Cunha Sales Anita Moreira Ramos Cleyde Regina Carvalho de Sousa Gonçalves Cyntia Regina Lúcio de Sousa Deise Maria Pereira Cardoso Janaína Moraes da Silva Larissa Rodrigues Leal Lídia Ribeiro de Carvalho Ludmilla Moema Lopes de Sousa Maria do Perpétuo Socorro Moura Coimbra Maracélia de Oliveira Silva e Castro Maria da Cruz Moura e Silva Marlene Maria Leal Raimunda Sheyla Carneiro Dias Vilma de Brito Lima Pena Yanna Jéssica de Carvalho Lima Teresinha Rodrigues Veloso Regielly de Oliveira Pereira	Data: 23/11/2022
<b>Revisão</b> Camila Barbosa Sousa Oliveira Chefe da Unidade Multiprofissional	Data: 23/11/2022
<b>Validação</b> Bruna Aurora Nunes Cavalcante Castro Chefe da Unidade de Gestão da Qualidade e Segurança do Paciente	Data: 03/04/2023
<b>Aprovação</b> Paulo Márcio Sousa Nunes Superintendência	Data: 04/04/2023