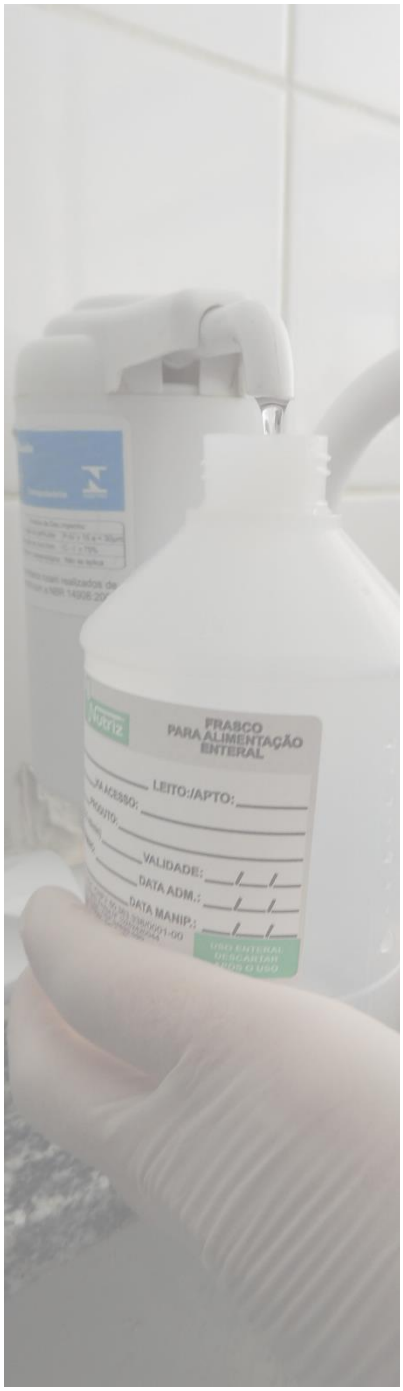


GUIA MULTIPROFISSIONAL DE ORIENTAÇÃO PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

PACIENTE:_____DATA: _____

SUS

UNIVASF
Hospital Universitário

EBSERH
HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS FEDERAIS

Izabelle Silva de Araujo
Helânia Virginia Dantas dos Santos
Renata Cristina dos Anjos Araujo
(Org.)

GUIA MULTIPROFISSIONAL DE ORIENTAÇÃO PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

2ª Edição

Petrolina-PE
HU-UNIVASF
2024

Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco HU-UNIVASF
Guia multiprofissional de orientação para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar.
ISBN: 978-65-89433-16-3
Izabelle Silva de Araujo
Nutricionista. Mestre em Ciências (Univasf). Doutoranda em Ciências da Saúde (UPE). Título de Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN) e Título de Especialista em Nutrição Clínica (ASBRAN).
Helânia Virginia Dantas dos Santos
Nutricionista. Mestre em Nutrição em Saúde Pública, especialista em NutriçãoClínica e em Nutrição Esportiva.
Renata Cristina dos Anjos Araujo
Nutricionista. Especialista em Nutrição Clínica (Programa de residência em Nutrição da Secretaria Estadual de Saúde – Hospital Barão de Lucena).

G943 Guia multiprofissional de orientação para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar / Organizado por Izabelle Silva de Araújo, Helânia Virginia Dantas dos Santos, Renata Cristina dos Anjos Araujo.--2.ed.-- Petrolina: HU UNIVASF, 2024.

1342 Kb
1 livro digital : il. color.
Requisitos do Sistema: Adobe Digital Editions.
Inclui Referências Bibliográficas.

ISBN: 978-65-89433-16-3

1.Nutrição enteral - guia. 2. Orientações nutricionais - pacientes. 3. Nutrição enteral domiciliar - pacientes. 4. Dieta enteral. I. Título. II. Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco.

CDD 612.3

Ficha catalográfica elaborada pelo Bibliotecário Fabio Oliveira Lima CRB-4/2097
Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco HU-UNIVASF
Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH

Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares
Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco

ADEMAR ARTHUR CHIORO DOS REIS
Presidente

JULIANELI TOLENTINO DE LIMA
Superintendente / HU-UNIVASF

ARISTÓTELES HOMERO DOS SANTOS CARDONA JÚNIOR
Gerente de Atenção à Saúde / HU-UNIVASF

ROBERTO RIVELLINO ALMEIDA DE MIRANDA
Gerente Administrativo / HU-UNIVASF

RICARDO SANTANA DE LIMA
Gerente de Ensino e Pesquisa / HU-UNIVASF

ELABORAÇÃO

Comitê Multiprofissional de Terapia Nutricional (CMTN HU-Univasf)

2ª Edição

Izabelle Silva de Araujo (Presidente do CMTN)
Nutricionista. Mestre em Ciências (Univasf). Doutoranda em Ciências da Saúde (UPE). Título de Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN) e Título de Especialista em Nutrição Clínica (ASBRAN).

Katia Regina Oliveira
Médica. Título de especialista em Medicina Intensiva (AMIB).

Renata Cristina dos Anjos Araujo
Nutricionista. Especialista em Nutrição Clínica (Programa de residência em Nutrição da Secretaria Estadual de Saúde – Hospital Barão de Lucena).

Renata de Carvalho Gomes Prates
Enfermeira. Especialista em Saúde Pública (Faculdade Montenegro) e em Enfermagem doTrabalho (Faculdade Santa Fé).

Odara Luna Pacheco Lima
Farmacêutica. Especialista em Farmácia Clínica e Hospitalar (UNINTER).

Vanessa Santos Gualberto
Fonoaudióloga. Mestre em Ciências (UNIVASF). Especialista em Disfagia e Fonoaudiologia Hospitalar.

Capa
Mateus Gonçalves Ferreira dos Santos
Relações-públicas. Unidade de Comunicação Social HU-UNIVASF.

Abril de 2024

1ª Edição

Fabrício Rodrigo Pires Cagliari
Izabelle Silva de Araujo
Helânia Viginia Dantas dos Santos
Renata de Carvalho Gomes Prates
Catarina Xavier Fernandes
Vanessa Santos Gualberto

SUMÁRIO

O que é nutrição enteral?.....06

Quais profissionais contribuem para a realização de uma boa terapia nutricional enteral?.....06

Tipos de dietas enterais.....07

Orientações gerais para o paciente em uso de nutrição enteral domiciliar.....09

Orientações nutricionais para o paciente em uso de nutrição enteral domiciliar.....10

Cuidados de enfermagem na administração da dieta enteral no domicílio.....15

Orientações farmacêuticas na utilização de nutrição enteral Domiciliar.....17

O que fazer em caso de entupimento da sonda?.....18

Cuidados de fonoaudiologia para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar associada à alimentação via oral.....19

Quando devo procurar a equipe de saúde?.....20

Referências.....22

O QUE É NUTRIÇÃO ENTERAL?

- É uma alternativa terapêutica para alimentar pessoas que não podem e/ou não conseguem se alimentar pela boca em quantidade suficiente para manter a saúde.
- A nutrição enteral é administrada ao paciente por meio de uma sonda fina, que é um tubo fino, macio e flexível, e que leva a dieta líquida diretamente para o estômago ou intestino.
- A mesma pode ser posicionada via nasal (no nariz) ou oral (na boca), ou ainda implantada através de procedimento cirúrgico, realizado pelo médico, no estômago, duodeno ou jejuno (ostomia).

Figura 01: Sonda posicionada via nasal.
FONTE: Laboratório de Simulação Realística HU-UNIVASF.

QUAIS PROFISSIONAIS CONTRIBUEM PARA A REALIZAÇÃO DE UMA BOA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL?

- **Médico:** responsável por indicar, prescrever e acompanhar os pacientes em uso de nutrição enteral.
- **Nutricionista:** responsável por realizar todas as operações inerentes à prescrição dietética, composição e orientação sobre a preparação da nutrição enteral.
- **Enfermeiro:** responsável por realizar a administração da nutrição enteral e orientar sobre a sua administração em âmbito domiciliar.
- **Farmacêutico:** responsável por orientar sobre o uso de medicamentos por via enteral.
- **Fonoaudiólogo:** responsável por realizar a avaliação e orientação quanto à segurança da deglutição e à consistência de dieta por via oral.

TIPOS DE DIETAS ENTERAIS

- Existem diferentes categorias de fórmulas nutricionais disponíveis para a utilização de indivíduos com necessidades alimentares especiais.
- Basicamente, elas diferem entre si por serem produzidas com alimentos (artesanal) ou serem industrializadas.

DIETA ARTESANAL OU CASEIRA

- É uma dieta que você prepara em sua casa, com alimentos geralmente utilizados na alimentação habitual da família (leite, frutas, arroz, feijão, carne, etc.), que devem ser cozidos, liquidificados e coados.

IMPORTANTE:

Para que essa dieta fique adequada e de acordo com as necessidades nutricionais é necessário que as recomendações do preparo feitas pelo Nutricionista sejam seguidas adequadamente.

Figura 02: Dieta enteral artesanal.
FONTE: Sala de Manipulação de Dietas Enterais HU-UNIVASF.

DIETA INDUSTRIALIZADA

- É uma dieta pronta, vendida comercialmente nas versões em pó (deve ser diluída em água filtrada) e líquida (pronta para uso).
- Esta dieta fornece todos os nutrientes necessários para atender os requerimentos nutricionais e para a manutenção da saúde.
- Há produtos para os pacientes com situação metabólica específica.

Dieta enteral em apresentação líquida.

Dieta enteral em apresentação pó.

Figura 03: Dietas enterais industrializadas.

DIETA MISTA

- As fórmulas nutricionais mistas podem ser preparadas com alimentos e nelas adicionados os módulos nutricionais ou formulações industrializadas. Ainda pode ser considerada como fórmula nutricional mista, a alternância entre a administração de fórmulas nutricionais com alimentos e de fórmulas nutricionais industrializadas ao longo do dia.

IMPORTANTE:

O nutricionista irá lhe auxiliar na escolha da melhor fórmula enteral indicada para o seu estado nutricional no momento da alta hospitalar.

Quer saber mais sobre os tipos de dietas enterais?

Assista o vídeo disponível no link:

https://bit.ly/tiposdietasenterais OU

HIGIENE PESSOAL DO CUIDADOR

- Usar cabelos presos ou protegidos com touca, lenço ou rede;
- Usar roupas limpas durante o preparo da dieta;
- Manter as unhas curtas e limpas;
- Lavar bem as mãos e antebraços (região do punho até o cotovelo) com água e sabão amarelo, massageando uma mão na outra, esfregando bem entre os dedos, o polegar e o dorso das mãos, por no mínimo 1 minuto;
- Secar as mãos com toalha limpa ou toalha de papel;
- Não fumar, tossir, falar e espirrar durante o preparo da dieta;
- Usar luvas se estiver com as mãos machucadas (cortes ou feridas).

RECOMENDAÇÕES GERAIS

• Deixe o ambiente (pias, bancadas, mesas e chão) sempre limpo para preparar a dieta e evitar o acúmulo de louças sujas;

• Prefira os utensílios de material liso, resistente e de fácil limpeza;

• Os materiais e utensílios que serão utilizados deverão ser lavados com sabão e depois passados em água fervente (copo do liquidificador, colheres, peneira fina e etc.);

• Separe os ingredientes e os utensílios antes de começar o preparo;

• Observe a data de validade dos alimentos;

• Limpe com álcool 70% as embalagens dos produtos antes de usar;

• Armazene os alimentos não perecíveis (açúcar, óleo, arroz etc.) e a dieta industrializada em local arejado e seco, separados de produtos de limpeza, sujeira e poeira;

• Armazene os alimentos perecíveis (carnes, ovos, leite, verduras etc.) na geladeira;

• As frutas e vegetais utilizados devem ser bem lavados com água corrente, depois higienizadas em solução clorada por 15 minutos, antes do preparo das dietas;

• Solução clorada: para cada 1 litro de água adicionar 1 colher de sopa de água sanitária (que possa usar em alimentos – ver rótulo!);

• Ofereça a dieta em temperatura ambiente.

LEMBRE-SE:

A água utilizada para preparar a dieta enteral deverá ser sempre mineral, ou filtrada, ou fervida por 15 minutos, e servida em temperatura ambiente.

CUIDADOS COM A CONSERVAÇÃO DA DIETA ENTERAL

• A dieta enteral (artesanal ou mista) deverá ser preparada preferencialmente para seu consumo imediato ou deverá ser consumida em até 12 horas.

• Caso não seja possível, a dieta enteral (artesanal ou mista) poderá ser preparada e acondicionada em jarra (preferencialmente de vidro) ou frascos previamente identificados e higienizados. Estes recipientes deverão ser armazenados fechados em uma geladeira (preferencialmente na prateleira superior), não os colocando na porta.

• Em dias de calor, retirar a dieta da geladeira de 15 a 30 minutos antes do horário de administrar a dieta ao paciente. Em dias de frio, retirar cerca de 60 minutos antes.

• Administrar a dieta enteral em até 4h à temperatura ambiente.

• Se sobrar dieta enteral (artesanal ou mista), esta deverá ser descartada, pois não é recomendado reaproveitá-la de um dia para o outro.

Figura 04: Conservação de dieta enteral em geladeira.
FONTE: Sala de Manipulação de Dietas Enterais HU-UNIVASF.

Quer saber mais?

Assista o vídeo disponível no link:

https://bit.ly/conservadietasenterais

OU

IMPORTANTE:

Quando da utilização das fórmulas enterais industrializadas, fique atento às recomendações de conservação indicadas na embalagem pelo fabricante.

PRESCRIÇÃO DIETÉTICA – FÓRMULA MISTA 1800 kcal

VOLUME EM CADA HORÁRIO: 300ml
OFERTAR 6 VEZES AO DIA, EM INTERVALOS REGULARES

HORÁRIOS	PREPARAÇÃO/ INGREDIENTES	SUBSTITUIÇÕES
06h e 21h	**Mingau de aveia** Leite integral - 250ml Farelo de aveia - 12g (1 colher de sopa) Azeite - 8 ml (1 colher de sopa)	**Mingau de arroz ou amido de milho** Leite em pó - 2 colheres de sopa Farinha de arroz ou amido de milho Óleo de soja, milho, girassol, canola
09h e 15h	**Vitamina de fruta** Leite em pó – 2 colheres de sopa Suplemento alimentar - 15g (1 colher de sopa) Suco de frutas – 250ml (Laranja com cenoura)	**Laxativos:** mamão, laranja, ameixa, melancia, abacaxi, manga, abacate. **Constipantes:** banana, maçã, goiaba, melão, limão, caju.
12h e 18h	**Sopa de legumes com carne** Batata inglesa 70g (1 und) Arroz cozido (20g) (1 colher de sopa) Chuchu 25g (2 colheres de sopa) Cenoura 25g (2 colheres de sopa) Carne moída 75g (3 colheres de sopa) Tomate sem semente (1 und) Azeite - 8 ml (1 colher de sopa) Ovo cozido (1 und)	**Sopa de feijão, frango ou peixe** Mandioca, batata doce, mandioquinha Macarrão Abóbora ou beterraba Peixe, frango ou feijão Óleo de soja, milho, girassol, canola Albumina – 10g (1 colher de sopa)

Composição nutricional: 1873kcal; 101g de proteínas; 167g de carboidratos; e 90g de lipídeos.

ATENÇÃO:

Em casos de intolerância à lactose, utilizar leite sem lactose, leite de soja ou similares.

SUPLEMENTO ALIMENTAR – Indicação:
[ ] Suplementos que contém sacarose: Nutridrink Protein Advanced, Ensure, Sustain, Sustap.
[ ] Suplementos sem sacarose: Nutridrink Protein Senior, Nutren Active, Nutren Senior, Sustap Mais, Nutridrink Protein Pó sem sabor (isento de lactose).
Outras opções:_____

MODO DE PREPARO:

Para o preparo dos ingredientes crus, bata tudo no liquidificador e depois coe em peneira fina, sem forçar com a colher. Caso apresente grumos, coe novamente. Já para o preparo da sopa de legumes com carne, junte todos os ingredientes bem picados em 300 ml de água e cozinhe bem. Após estarem bem cozidos, bata a mistura em um liquidificador por 2 minutos e depois coe bem duas ou mais vezes em peneira fina.

Nutricionista: _____

PRESCRIÇÃO DIETÉTICA – FÓRMULA MISTA 2100 kcal

VOLUME EM CADA HORÁRIO: 300ml
OFERTAR 6 VEZES AO DIA, EM INTERVALOS REGULARES

HORÁRIOS	PREPARAÇÃO/ INGREDIENTES	SUBSTITUIÇÕES
06h e 21h	Mingau de aveia Leite integral - 250ml Farelo de aveia - 12g (1 colher de sopa) Azeite - 8 ml (1 colher de sopa)	Mingau de arroz ou amido de milho Leite em pó - 2 colheres de sopa Farinha de arroz ou amido de milho Óleo de soja, milho, girassol, canola
09h e 15h	Vitamina de fruta Leite em pó – 2 colheres de sopa Suplemento alimentar - 30g (2 colheres de sopa) Suco de frutas – 250ml (Laranja com cenoura)	**Laxativos:** mamão, laranja, ameixa, melancia, abacaxi, manga, abacate. **Constipantes:** banana, maçã, goiaba, melão, limão, caju.
12h e 18h	Sopa de legumes com carne Batata inglesa 70g (1 und) Arroz cozido (40g) (2 colheres de sopa) Chuchu 25g (2 colheres de sopa) Cenoura 25g (2 colheres de sopa) Carne moída 100g (4 colheres de sopa) Tomate sem semente (1 und) Azeite - 8 ml (1 colher de sopa) Ovo cozido (1 und)	Sopa de feijão, frango ou peixe Mandioca, batata doce, mandioquinha Macarrão Abóbora ou beterraba Peixe, frango ou feijão Óleo de soja, milho, girassol, canola Albumina – 10g (1 colher de sopa)

Composição nutricional: 2146kcal; 124g de proteínas; 194g de carboidratos; e 98g de lipídeos.

ATENÇÃO:

Em casos de intolerância à lactose, utilizar leite sem lactose, leite de soja ou similares.

SUPLEMENTO ALIMENTAR – Indicação:
[ ] Suplementos que contém sacarose: Nutridrink Protein Advanced, Ensure, Sustain, Sustap.
[ ] Suplementos sem sacarose: Nutridrink Protein Senior, Nutren Active, Nutren Senior, Sustap Mais, Nutridrink Protein Pó sem sabor (isento de lactose).
Outras opções:_____

MODO DE PREPARO:

Para o preparo dos ingredientes crus, bata tudo no liquidificador e depois coe em peneira fina, sem forçar com a colher. Caso apresente grumos, coe novamente. Já para o preparo da sopa de legumes com carne, junte todos os ingredientes bem picados em 300 ml de água e cozinhe bem. Após estarem bem cozidos, bata a mistura em um liquidificador por 2 minutos e depois coe bem duas ou mais vezes em peneira fina.

Nutricionista: _____

PRESCRIÇÃO DIETÉTICA - FÓRMULA INDUSTRIALIZADA

OFERTAR 6 VEZES AO DIA, EM INTERVALOS REGULARES

Exemplo de Horários para Administrar a Nutrição Enteral:

6h – 9h – 12h – 15h – 18h – 21h OU 7h – 10h – 13h – 16h -19h – 22h

Dieta enteral industrializada indicada:

Dieta enteral industrizalizada	Volume por horário	Volume total por dia
Opção 1:		
Opção 2:		
Opção 3:		

Indicação de módulos, se necessário:

Produto:_____

Quantidade:_____ Horários:_____

Produto:_____

Quantidade:_____ Horários:_____

Informações do estado nutricional no momento da alta hospitalar:

Data: ____/____/____

Dados antropométricos: _____

Classificação do estado nutricional: _____

Observação: _____

Nutricionista: _____

- Elevar a cabeceira entre 30 e 45 graus, ou manter o paciente sentado durante a administração da dieta, e conservar o paciente nesta posição de 20 a 30 minutos após a infusão da dieta;

Figura 05: Posição para administração da dieta ao paciente.
FONTE: Laboratório de Simulação Realística HU-UNIVASF.

- Abrir a sonda e injetar a dieta lentamente com o auxíliode uma seringa de 20 ml;
- Na disponibilidade de frascos plásticos de dieta e equipos descartáveis, transferir o conteúdo da dieta para o frasco;

Figura 06: Dieta enteral porcionada no frasco.
FONTE: Sala de Manipulação de Dietas Enterais HU-UNIVASF.

- Conectar o equipo ao frasco, lembrando de fechar a pinça de rolete antes de fazer a conexão;
- Colocar o frasco em um suporte acima do nível da cabeça do paciente;
- Abrir a pinça de rolete do equipo, permitindo que a dieta preencha todo o equipo, e retirar todo o ar presente;

- Fechar novamente a pinça e conectar o equipo à sondado paciente;
- Abrir o rolete do equipo, deixando a dieta gotejarlentamente;
- Ao término da dieta, desconectar o equipo da sonda e do frasco, injetar na sonda 50 ml de água mineral ou potável, com a seringa de 20 ml, para limpar os resíduos de alimentos que ficaram;
- Fechar a sonda;
- O ideal é trocar o equipo, frascos e a seringa utilizada a cada 24 horas.

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

Verificar o posicionamento da sonda antes de iniciar o procedimento. Caso a sonda tenha saído ou mudado de local, entrar em contato com um profissional de saúde.

Figura 07: Fixação da sonda nasoentaral.
FONTE: Laboratório de Simulação Realística HU-UNIVASF.

Quer saber mais?

Assista o vídeo disponível no link:

https://bit.ly/admdietaenteral

OU

Enfermeiro (a): _____

ORIENTAÇÕES FARMACÊUTICAS PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

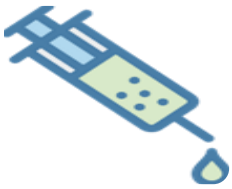
COMO PASSAR OS MEDICAMENTOS PELA SONDA?

Os medicamentos devem ser passados com o auxílio de uma seringa.

- Sempre que possível, dê preferência aos medicamentos líquidos.

Caso o medicamento se apresente na forma de comprimidos/drágeas, triture-o até transformá-lo em pó e adicione um pouco de água.

- Aspire todo o conteúdo com seringa e injete na sonda.



Os medicamentos, assim como a dieta, devem ser infundidos lentamente.

Lave a sonda com 50 ml de água antes e depois de infundir os medicamentos para evitar o entupimento da sonda.

Siga as orientações de horários prescrita pelo médico. O ideal é administrar o medicamento 1 hora antes ou 2 horas depois da dieta enteral.

Quer saber mais sobre como administrar medicamentos pela sonda?

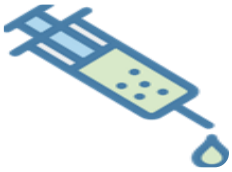
Assista o vídeo disponível no link:

https://bit.ly/medicsonda OU

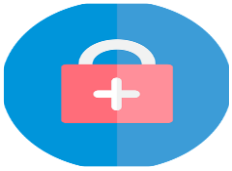
Farmacêutico (a): _____

O ENTUPIMENTO DA SONDA PODE TER COMO POSSÍVEIS CAUSAS A LAVAGEM INADEQUADA E MEDICAMENTOS ADERIDOS À SONDA

Ferver a água e deixar esfriar um pouco. Injetar lentamente, com ajuda de uma seringa, 50 ml de água morna.



A água deve ser injetada lentamente para que não haja rompimento da sonda.



Se a sonda continuar entupida, procure a Unidade de Saúde do seu bairro.

NÃO MISTURE OS MEDICAMENTOS COM A ALIMENTAÇÃO.

EXISTEM MEDICAMENTOS QUE NÃO DEVEM SER ADMINISTRADOS PELA SONDA. VERIFIQUE COM SEU MÉDICO.

CUIDADOS DE FONOAUDIOLOGIA PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR ASSOCIADA À ALIMENTAÇÃO VIA ORAL

- A pessoa a ser alimentada deve estar alerta, bem acordada;
- O paciente deve estar sentado, com a cabeça inclinada para frente (use travesseiros ou rolinhos feitos com toalha para posicionar melhor pessoas acamadas);

- A alimentação deve ser ofertada com calma (sem pressa), preferencialmente, ofereça alimentos pastosos ou fáceis de mastigar;
- Peça ao paciente para ver e sentir o aroma do alimento antes de começar a comer.
- Utilize a ordem verbal simples: “abra a boca”, “mastigue”, ”engula”;

- Caso o paciente comece a tossir, aguarde ele se recuperar para oferecer outra colher;
- Peça que ele force uma tosse ou pigarro para “limpar a garganta”.

HIGIENE ORAL:

- Restos alimentares acumulados na boca são fontes de bactérias, por isso a importância de se realizar a higiene oral do paciente;
- A higienização deve ser feita pela manhã, pela noite e após cada refeição;
- Dê preferência a escova de dente bem macia, que se adaptem melhor às necessidades do paciente;
- Use enxaguante bucal caso não seja possível o uso do creme dental.

Quer saber mais sobre os cuidados com a higiene oral?

Assista o vídeo disponível no link:

https://bit.ly/higoral OU

Fonoaudiólogo (a): _____

QUANDO DEVO PROCURAR A EQUIPE DE SAÚDE?

- Nos casos em que as náuseas, vômitos, diarreia e dor abdominal não cessem em 24 horas;
- Se o paciente apresentar febre (temperatura acima de 38ºC);
- Caso ocorra o rompimento, deslocamento ou saída da sonda de alimentação;
- Caso haja inchaço excessivo da face ou das pernas;
- Se ocorrer arroxeamento ou ferimento na região onde a sonda está instalada;
- Caso ocorra prisão de ventre (constipação) por mais de 5 dias;
- Se houver presença de engasgo ou tosse persistente e falta de ar.

FIQUE ATENTO:

Busque o serviço de saúde do seu Município.

OBSERVAÇÕES:

Gostaríamos de saber sua opinião sobre o guia para melhorar na próxima edição:

Contribua com sua resposta no formulário:

Link: https://forms.office.com/r/1cJirkEy2t OU

REFERÊNCIAS

AANHOLT, D. P. J. et al. **Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional Domiciliar**. *BRASPEN J*, v. 33, n. Supl 1, p. 37-46, 2018.

BENTO, A. P. L.; JORDÃO JUNIOR, A. A.; GARCIA, R. W. D. **Manual do paciente em terapia nutricional enteral domiciliar**. Disponível em: https://nutritotal.com.br/pro/wp-content/uploads/sites/3/2019/03/Manual_enteral_domiciliar.pdf. Acessado em: 22 de abril de 2017.

BOGONI, A. C. R. K. **Atenção domiciliar à saúde**: proposta de dieta enteral artesanal com alimentos de propriedades funcionais. Dissertação (Mestrado) Universidade do Vale do Itajaí. Centro de Ciências da Saúde. Mestrado em Saúde e Gestão do Trabalho. 127f. 2012. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/premio2013/mestrado/Anna%20Claudia%20da%20Rocha%20Klarmann.pdf. Acesso em: 22 de abril de 2017.

BRASIL. **Conselho Federal de Fonoaudiologia**. Parecer CFFa nº 40, de 18 de fevereiro de 2016. Dispõe sobre a participação do Fonoaudiólogo na Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, *Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000.* Aprova o regulamento técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para terapia nutricional enteral**. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil.** Brasília, 07 jul. 2000.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamentode Atenção Básica. **Cuidados em terapia nutricional.** 1. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 3 v.: il. Caderno de Atenção Domiciliar. v. 3.

CURITIBA (Estado). **Cartilha do paciente em terapia nutricional enteral domiciliar**. 2 ª Edição, Curitiba – Paraná, 2011.

DREYER, E. et al. **Nutrição enteral domiciliar: manual do usuário**: como preparar e administrar a dieta por sonda. 2 ª Edição, Campinas – São Paulo, 2011.

HC-FMUSP. Guia de terapia nutricional enteral domiciliar. 1ª edição, São Paulo, 2018. Disponível em: https://www.hc.fm.usp.br/hc/conteudo/manuais/orientacao_dieta_enteral.pdf

Instituto Girassol. **Dieta enteral artesanal para paciente adulto eutrófico com gastrostomia**. Disponível em: http://girassolinstituto.org.br/downloads/dieta_enteral_artesanal_adulto.pdf. Acesso em: 18 de abril de 2017.

LAIS, L. L.; VALE, S. H. L. **Guia de nutrição enteral ambulatorial e domiciliar**. Natal: Edição do Autor, 2018.

VIEIRA, E. S. **Orientações sobre disfagia**. Disponível em: https://artigos.etc.br/orientacoes-sobre-disfagia.html Acesso em: 18 de abril de 2017.

SANTOS, M. R. et al. **Manual de orientação nutricional enteral em domicílio**. Novartis medical nutrition, 2006. 19p.

Av. José de Sá Maniçoba, S/N, Centro. CEP: 56.304-205 | Petrolina-PE
Telefone: (87) 2101-6500