

# MANUAL

HUAB-UFRN/EBSERH

## Manual de dietas hospitalares

Versão: 1.0 | 2025



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



**SUPERINTENDENTE**

MARIA CLÁUDIA MEDEIROS DANTAS DE RUBIM COSTA

**GERENTE**

SEVERINO CLEMENTE DA SILVA FILHO

**CHEFE DE SETOR**

AMANDA UMBELINO TRIGUEIRO BEZERRA

**ELABORAÇÃO**

Arthur Emanuel Da Silva - STHH/GAD

**ANÁLISE**

Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/GAD

**VALIDAÇÃO**

Wilton Nogueira de Abreu - STGQ/SUP

**APROVAÇÃO**

Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/GAD

Data da emissão: 27/01/2025

Código do documento: MA.STHH.001

ISBN:

*Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte e sem fins lucrativos. © Ano 2025, Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. Todos os direitos reservados [www.ebserh.gov](http://www.ebserh.gov).*

## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	4
OBJETIVOS.....	4
MODIFICAÇÕES DA DIETA QUANTO À CONSISTÊNCIA.....	4
MODIFICAÇÕES DAS DIETAS QUANTO AOS NUTRIENTES.....	8
MODIFICAÇÕES QUANTO ÀS CONDIÇÕES ESPECIAIS.....	13
REFERÊNCIAS.....	16

## 1. APRESENTAÇÃO

A apresentação do Manual subdivide-se na apresentação de dietas modificadas quanto à consistência, como também, quanto aos nutrientes. Além disso, o presente manual conta com exemplos de cardápios específicos para cada condição.

## 2. OBJETIVOS

O Manual de Dietas Hospitalares tem como objetivo principal a orientação correta acerca das dietas hospitalares servidas no Hospital Universitário Ana Bezerra (HUAB). Servindo como guia para todos os profissionais envolvidos que necessitem saber dos tipos de dietas e as modificações realizadas.

## 3. MODIFICAÇÕES DA DIETA QUANTO À CONSISTÊNCIA

### 3.1 Dieta Livre

**Objetivo:** Atender as necessidades nutricionais e preservar o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

**Indicação para uso:** Pacientes que possuem condição clínica que não exijam modificações em nutrientes e consistência da dieta.

**Características:** Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não ocorrem restrições no tipo ou no método de preparo ou na consistência dos alimentos servidos. Recomendadas para preservar a saúde do indivíduo. **Alimentos indicados:** Pão, leite e derivados, arroz, feijão, carne, frutas, verduras, sucos.

**Alimentos a serem evitados:** Sem restrição, mas seguindo uma alimentação equilibrada.

### 3.2 Dieta Branda

**Objetivo:** Oferecer uma dieta com o abrandamento de fibras, verduras, legumes, frutas e carnes. Contendo uma quantidade moderada de resíduos.

**Indicação para uso:** Utilizada como transição entre uma dieta pastosa e uma geral. Paciente no pós-cirúrgico, onde a motilidade gástrica do trato digestório está debilitada, com dificuldade na mastigação ou deglutição, com uso de prótese dentária, presença de gastrite ou úlcera péptica.

**Características:** O tecido conectivo e a celulose estão abrandados por cocção ou ação mecânica, facilitando a mastigação e a digestão, sem alteração de nutrientes.

**Alimentos indicados:** Todos os alimentos abrandados pelo cozimento, como: arroz, feijão batido, frutas macias sem casca ou cozida como legumes/verduras cozidos, sucos de frutas, iogurte, pães macios, carnes cozidas, ovos cozidos.

**Alimentos a serem evitados:** Frituras em geral, legumes e verduras cruas, legumes mais duros como quiabo, vagem; legumes que aumentam a produção de gases como repolho, pimentão, pepino, couve-flor; frutas duras ou com sementes como maçã crua, uva; queijos gordurosos, carnes duras e crocantes, ovo frito, pães duros ou com sementes.

### 3.3 Dieta Pastosa

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta que permita a mastigação e deglutição com mínimo ou nenhum esforço.

**Indicação para uso:** Paciente com dificuldade na mastigação ou deglutição devido à inflamação, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago, dentição incompleta e uso de prótese dentária mal adaptada, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental grave, repousogastrointestinal em alguns pós-operatório. Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

**Características:** Os alimentos estão preparados de forma a garantir uma distribuição equilibrada de todos os nutrientes essenciais. Eles são apresentados na forma de purê, amassados ou cozidos completamente, com exceção daqueles naturalmente macios.

**Alimentos indicados:** frutas amassadas, alimentos na forma de purê ou moídos (sopas e caldos engrossados, purê de batata, abóbora, arroz pastoso, feijão batido, mingaus, purês, gelatina, iogurte, vitamina de frutas, carne moída ou desfiada, legumes bem cozidos, macarrão e massas).

**Alimentos a serem evitados:** legumes e verduras cruas; legumes mais duros como quiabo e vagem; legumes e verduras que aumentam a produção de gases como repolho, pimentão, pepino, couve-flor; queijo gorduroso, carnes duras e crocantes, frituras em geral, pães duros ou com semente, frutas com casca, ou qualquer outro alimento que não seja na consistência de papa, ou que não seja macio o suficiente para ser desmanchado com o talher.

### 3.4 Dieta Semi líquida

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta de transição entre a pastosa e a líquida completa.

**Indicação para uso:** Pacientes com dificuldades mecânicas de mastigação e deglutição, nos casos em que a função gastrointestinal esteja moderadamente alterada, para preparo de exames e cirurgias, bem como no pré e pós-operatório.

**Características:** Deve ser de fácil digestão. O fracionamento deve ser aumentado e o volume diminuído e concentrado. Deve ser utilizado suplementos calóricos, protéicos e vitamínicos.

**Alimentos indicados:** Caldo de carne engrossado, iogurte desnatado, sorvetes de frutas, sopas liquidificadas e coadas sem carne, vitaminas de frutas e mingau ralo.

**Alimentos a serem evitados:** Qualquer alimento no estado sólido, preparações feitas com cereais integrais, alimentos muito gordurosos e muito condimentados, alimentos líquidos sem espessante.

### 3.5 Dieta Líquida Completa

**Objetivos:** Proporcionar uma dieta que seja bem tolerada por pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos, evolução de pós-operatório e que não têm disfagia para líquidos finos.

**Indicação de uso:** Para pacientes em condições agudas e para aqueles incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldades de mastigação ou deglutição, recomenda-se essa dieta. No entanto, deve-se ter cautela quanto ao risco de broncoaspiração em certos casos. Idealmente, essa dieta é considerada uma medida transitória, e a transição para alimentos sólidos deve ser realizada o mais brevemente possível.

**Características:** Contém alimentos na forma líquida ou que se liquefaz à temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, sucos, ovos e cereais refinados. Não é necessário o uso de espessantes, pois é liberada a oferta de líquidos finos.

**Alimentos indicados:** Água, chá, água de coco, sucos naturais coados, bebidas isotônicas, leite, vitamina de fruta.

**Alimentos a serem evitados:** Qualquer alimento em estado sólido, alimentos muito gordurosos e muito condimentados.

### 3.6 Dieta Líquida Restrita

**Objetivo:** Proporcionar líquidos e eletrólitos via oral para prevenir a desidratação, saciar a sede, minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon.

**Indicação para uso:** Após período de alimentação por via intravenosa, durante infecções graves e diarreia aguda e como primeiro passo na alimentação por via oral. Deve haver precaução com o uso dessa dieta naqueles pacientes apresentando disfagia com risco de broncoaspiração. É indicada a progressão para uma dieta mais adequada logo que tolerada pelo paciente.

**Características:** Dieta altamente restritiva e nutricionalmente inadequada em todos os nutrientes, oferecendo cerca de 286 kcal/dia. Não deve ser utilizada por um período maior que três dias, pois fornece quantidade limitada de quilocalorias. Inclui alimentos que são translúcidos e com baixa quantidade de resíduo.

**Alimentos indicados:** Água, chá, água de coco, sucos coados, gelatina diet, consômê (caldo de carne e legumes) e bebidas isotônicas.

**Alimentos a serem evitados:** Qualquer alimento no estado sólido, todos os alimentos do grupo do leite, sucos que não sejam coados, açúcar e óleo.

### 3.7 Dieta Líquida de prova

**Objetivo:** Embora essa dieta não seja considerada padrão, a dieta líquida sem resíduos é frequentemente empregada para preparar pacientes para exames e/ou cirurgias, visando assegurar a limpeza do trato gastrointestinal.

**Indicação para uso:** Pacientes em preparo para exames, como por exemplo, cirurgias do trato gastrointestinal.

**Características:** Permitido alimentos líquidos claros e translúcidos. É nutricionalmente inadequada, fornece cerca de 800 kcal/dia, isenta de leite e derivados, ovos, cereais refinados e fibras.

**Alimentos indicados:** água, chá, água de coco, sucos coados, gelatina diet, sopas de legumes e carne liquidificados e coados.

**Alimentos a serem evitados:** Qualquer alimento em estado sólido, é isenta de leite e derivados, açúcar e óleo.

#### 4. MODIFICAÇÕES DAS DIETAS QUANTO AOS NUTRIENTES

##### 4.1 Dieta Hipossódica

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta com restrição de sódio. Indicação para uso: hipertensão arterial, retenção hídrica, ascite, edema.

**Características:** Teor de sódio de menos de 2g/dia, normal em todos os outros nutrientes.

**Alimentos indicados:** Frutas, verduras e legumes, grãos e cereais, leite, carnes magras, sucos e vitaminas de frutas.

**Alimentos a serem evitados:** Queijos salgados e gordurosos, carnes salgadas, curtidas ou enlatadas como toucinho, presunto, carne seca, linguiça, salsicha, sardinha em lata, bacon, mortadela, dentre outros. Vegetais enlatados como palmito, azeitonas, picles, suco de frutas engarrafados, preparados como catchup, mostarda, caldo de carne, extrato de tomate, ou qualquer outro que contenha como conservante o benzoato de sódio. Uso controlado de sal de adição.

##### 4.2 Dieta Assódica

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta com restrição total de sal de adição.

**Indicação para uso:** doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção hídrica, ascite, edema, cirrose hepática, hipertensão portal, tratamentos com cortisona.

**Características:** teor de sódio até 1 grama por dia, normal em todos os outros nutrientes.

**Alimentos indicados:** os mesmos da dieta hipossódica, exceto o sal de adição.

**Alimentos a serem evitados:** os mesmos da dieta hipossódica, e o sal de adição.

##### 4.3 Dieta Hipolipídica

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta com baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

**Indicação para uso:** Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia,

flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndrome de má absorção, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

**Características:** Com baixo teor de gorduras e óleos (de 25 a 35% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% a 20% das calorias totais de ácidos graxos poliinsaturados, 10% a 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 300mg/ dia.

**Alimentos indicados:** Leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel, ovo.

**Alimentos a serem evitados:** Manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, leite de coco, bolo.

#### 4.4 Dieta sem irritantes gástricos

**Objetivo:** Proporcionar ao paciente uma dieta que não cause irritação na mucosa gastrointestinal, como também, suprir suas necessidades nutricionais.

**Indicação para uso:** Pacientes com comprometimentos gástricos e intestinais (gastrites, úlceras), desconforto ou dor gástrica;

**Características:** Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, hipolipídica.

**Alimentos indicados:** Alimentos que não estão na lista de serem evitados.

**Alimentos a serem evitados:** Alimentos fonte de cafeína (chá preto, mate, café, chocolate), frutas e sucos ácidos (de acordo com tolerância individual do paciente), condimentos industrializados e pimenta; menor quantidade de gorduras, óleos, leite e derivados, sobremesas à base de leite.

#### 4.5 Dieta pobre em vitamina K

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta limitada em alimentos fontes de vitamina K.

**Indicação para uso:** Pacientes em uso de anticoagulante; Paciente renal.

**Características:** Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, utilizando quantidades mínimas de alimentos fontes de vitamina k.

**Alimentos indicados:** Frutas pobres em vitamina K sem casca, leite e derivados desnatados ex: iogurtes desnatados, queijos brancos e magros, cereais, pães, massas (dar preferência para as integrais ex: macarrão integral, arroz integral, etc.), tubérculos (batata, inhame, mandioquinha) e raízes e bulbos (rabanete, beterraba, cebola, cenoura, abobrinha, berinjela, pepino “sem casca”), carnes magras, peixes magros e aves sem pele.

**Alimentos a serem evitados:** Óleos de soja, canola, algodão e oliva, margarina e maionese à base de óleos vegetais, vegetais folhosos verde escuros (espinafre, brócolis, couve, repolho), alface romana e alimentos conservados em óleo vegetal, frutas (laranja, pêra, abacate, banana prata, melão, uva, goiaba vermelha, coco, água de coco, caldo de cana), tomate, beterraba, batata inglesa, macaxeira, batata doce, feijão mulatinho, amendoim, castanha. Outros: café solúvel, chá, sopa, leite de coco, frutas secas, tomate seco, extrato de tomate, chocolate, caldas de compotas de frutas, suco de fruta concentrado. Sal dietético é proibido

#### 4.6 Dieta sem flatulentos

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta com diminuição de alimentos fermentativos.

**Indicação para uso:** Pacientes com desequilíbrio da microbiota intestinal, distensão e desconforto abdominal causados por gases; pacientes em pós-operatório, conforme prescrição dietética.

**Características:** Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, isenta de alimentos flatulentos.

**Alimentos indicados:** Carne bovina magra, vísceras, frango sem pele e peixe em preparações cozidas, grelhadas ou assadas, legumes como cenoura, chuchu, mandioquinha, mandioca, abobrinha, berinjela sem casca e sem sementes, bebidas: chá de ervas (erva doce, camomila, erva cidreira) chá mate, chá preto, frutas: pêssego, maçã, pêra, banana, abacaxi, goiaba.

**Alimentos a serem evitados:** Condimentos, leguminosas, leite e derivados, vegetais crucíferos (brócolis, couve-flor, couve, etc.), alho, milho, pimentão, repolho, batata doce, rabanete, nabo, cebola, melão, melancia, abacate, maçã crua, nozes, ovos e uva passa.

#### 4.7 Dieta Ovolactovegetariana

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta para aos pacientes ovolactovegetarianos.

**Indicação para uso:** Pacientes ovolactovegetarianos.

**Características:** Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica.

**Alimentos indicados:** Proteínas vegetais (como soja), ovos e/ou lácteos.

**Alimentos a serem evitados:** Carne bovina, frango e peixe.

#### 4.8 Dieta Hiperproteica

**Objetivo:** Proporcionar uma maior quantidade de proteína ao paciente, especialmente proteína de alto valor biológico.

**Indicação para uso:** Pacientes com desnutrição, úlceras ou qualquer outro tipo de feridas, depleção de massa muscular, entre outros, conforme avaliação individual.

**Características:** Todos os alimentos incluídos na dieta geral, com maior oferta de alimentos ricos em proteína. Oferecer cerca de > 15%.

**Alimentos indicados:** Pão, leite e derivados, arroz, feijão, carne, frutas, verduras, sucos, etc.

**Alimentos a serem evitados:** Sem restrição, mas seguindo uma alimentação equilibrada e rica em proteína.

#### 4.9 Dieta Hipoproteica

**Objetivo:** Proporcionar menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal.

**Indicação para uso:** Pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento conservador e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

**Características:** Hipoproteica, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

**Alimentos indicados:** Chá, café, sucos de frutas, sopas à base de legumes, cereais refinados e farináceos, massa sem ovos, arroz, verduras e legumes crus ou cozidos, pães, bolachas, biscoitos sem leite e ovos, frutas.

**Alimentos a serem evitados:** Frituras**4.10 Dieta Obstipante**

**Objetivo:** Reduzir o volume das fezes e aumentar o tempo de trânsito intestinal. Esta abordagem auxilia no alívio dos sintomas de diarreia e na prevenção de complicações associadas, como desidratação e perda de peso. Indica-se para uso em casos de diarreia, seja aguda ou crônica (persistente por mais de duas semanas), especialmente durante a fase de manutenção.

**Características:** Após a fase de hidratação, os primeiros alimentos a serem reintroduzidos na dieta incluem cereais, arroz, batata, torradas, banana e frango magro, todos escolhidos por sua fácil digestão e absorção intestinal. A dieta de manutenção é equilibrada em todos os macronutrientes, mas possui baixo teor de fibras insolúveis, lactose e sacarose. Alimentos que provocam flatulência são evitados.

**Alimentos indicados:** Frutas obstipante sem casca, sem sementes, pães, torradas, caldo de feijão, adoçante, legumes obstipantes, carnes, frango, peixes, sucos de frutas obstipante, chá, gelatina, água de coco.

**Alimentos a serem evitados:** Frutas com casca ou frutas laxantes; pães com semente, grãos, folhosos, legumes laxantes, açúcar, leite com lactose, frituras, alimentos gordurosos, biscoitos recheados.

**4.11 Dieta Laxativa**

**Objetivo:** Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal, melhorando a consistência das fezes e estimulando o peristaltismo intestinal.

**Indicação para uso:** obstipação intestinal (frequência das evacuações menor que três vezes na semana e/ou fezes com consistência ressecada e de difícil passagem). A obstipação também é definida como evacuações dolorosas e difíceis, mesmo em frequência, consistência, tamanho e facilidade na passagem das fezes.

**Características:** normal em todos os macros e micronutrientes, rica em fibras e em líquidos.

**Alimentos indicados:** frutas com casca ou frutas laxantes; pães com semente, grãos, folhosos, legumes laxantes, leite, iogurte, massas em geral.

**Alimentos a serem evitados:** frutas como banana prata, banana maçã, maçã e pêra sem casca, goiaba sem casca e sem semente, sucos de goiaba, caju, limão, maçã, legumes obstipantes como batata inglesa e aipim bem cozidos, cenoura e chuchu, sem casca e bem cozidos e sucos de frutas obstipantes.

**Receita do coquetel laxativo (equivalente a uma porção servida de 250mL):** mamão “formosa cru”: 60 g ou 1/3 de fatia (1,08 g de fibra); suco de laranja: 60 ml ou 4 colheres de sopa (0,6 g de fibra); creme de leite: 40g ou 4 colheres de sopa (fibra desconhecida); aveia “flocos cru”: 10g ou 1 colher de sopa rasa (1,1 g de fibra); ameixa seca 15 g ou 3 unidades sem caroço (0,7 g de fibra).

## 5. MODIFICAÇÕES QUANTO ÀS CONDIÇÕES ESPECIAIS

### 5.1 Dieta Isenta de Lactose

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta que elimine todas as fontes de lactose.

**Indicação para uso:** Manuseio de deficiências genéticas de lactase, danosna mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite.

**Características:** Contém alimentos sólidos e líquidos, isentos de lactose.

**Alimentos indicados:** Pães, massas em geral sem adição de leite, leite sem lactose, frutas, legumes, verduras, grãos, carnes, frango, suco de frutas e gelatina.

**Alimentos a serem evitados:** Alimentos que contenham lactose.

### 5.2 Dieta para diabéticos

**Objetivo:** Conter a taxa de glicose sanguínea, prevenir, retardar ou tratar problemas ligados à progressão da doença.

**Indicação para uso:** Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.

**Características:** Limitada em açúcares simples, com baixo teor de gorduras saturadas e alta em fibras.

**Alimentos indicados:** Cereais integrais, aveia, fruta como a maçã, melão, abacaxi e laranja e verduras cruas, como brócolis, alface, pepino, espinafre, couve-flor, chuchu, vagem, leite iogurtes desnatados.

**Alimentos a serem evitados:** frituras, alimentos ricos em sacarose e alimentos de elevado índice glicêmico, arroz branco, pão branco e purê de batata, por exemplo.

### 5.3 Dieta para doença renal crônica em tratamento conservador

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta adequada às necessidades nutricionais do paciente, como também, fornecer uma dieta hipoproteica.

**Indicação para uso:** É indicada para os pacientes que apresentam doença renal crônica e estão em tratamento conservador (fase não dialítica).

**Características:** Normoglicídica, hipoproteica e normolipídica.

**Alimentos a serem evitados:** Carambola

### 5.4 Dieta para doença renal crônica em tratamento dialítico

**Objetivo:** Proporcionar uma dieta adequada às necessidades do paciente e fornecer uma dieta hiperproteica, hipossódica, hipocalêmica, hipofosfatêmica e com restrição de líquidos.

**Indicação para uso:** Pacientes que apresentam doença renal crônica e estão em tratamento de hemodiálise.

**Características:** Normoglicídica, hiperprotéica e normolipídica. Uma observação importante é a que será necessário cozinhar o feijão e os vegetais em mais de uma água e desprezar a água de cocção (reduz 60% do K)

**Alimentos a serem evitados:** Carambola, alimentos fontes de potássio, como a banana, manga, abacate e algumas verduras, legumes e tubérculos, como tomate, beterraba, batata inglesa, macaxeira, batata doce, feijão mulatinho, amendoim, castanha, alimentos fontes de fósforo, como sardinha, frutos do mar, miúdos, lingüiça, salsicha, presunto, mortadela, salame, peito de peru, queijos, iogurte, doce de leite e ovos, além disso, também evitar, alimentos gordurosos.

### 5.5 Dieta para hepatopata

**Objetivo:** Proporcionar uma alimentação adequada em nutrientes para pacientes com hepatopatia.

**Indicação para uso:** Pacientes que apresentam alterações nas funções hepáticas.

**Características:** Normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Seguir opadrão da dieta hipolipídica e hipossódica.

**Alimentos a serem evitados:** Biscoitos salgados, enlatados, conservas, embutidos, temperos, molhos industrializados e alimentos fonte de gordura como manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta, leite de coco, coco, bolos.

### 5.6 Dieta para alergia à proteína do leite vaca

**Objetivo:** Fornecer uma dieta isenta de proteína do leite de vaca, adequada às necessidades nutricionais do paciente.

**Indicação para uso:** Pacientes que apresentam alergia à proteína do leite de vaca, ou mães que estão amamentando bebês com alergia à proteína do leite de vaca.

**Características:** Eliminação completa do leite de vaca, incluindo o leite sem lactose, e de todos os seus derivados. Não utilizar os mesmos equipamentos e utensílios que tenham sido previamente utilizados com leite de vaca.

**Alimentos a serem evitados:** Alimentos que contenham proteína do leite de vaca.

### 5.7 Dieta isenta em glúten

**Objetivo:** Fornecer uma dieta isenta em glúten, adequada às necessidades nutricionais do paciente.

**Indicação para uso:** Pacientes que apresentam alergia ao glúten (doença celíaca), alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

**Características:** Eliminar alimentos à base de farinha de trigo e daqueles que contêm glúten (trigo, aveia, cevada e centeio) em seus ingredientes.

**Alimentos Indicados:** Legumes, vegetais e tubérculos como inhame, mandioca, batata e batata doce, farinha de arroz, farinha de mandioca, amêndoa, coco, alfarroba, quinoa e ervilha, goma de tapioca, leite, iogurte, manteiga e queijos.

**Alimentos a serem evitados:** Biscoitos, pães, bolos e qualquer preparação que contenha trigo, aveia, cevada ou centeio. Não manipular essa dieta nos mesmos equipamentos e utensílios que já foram utilizados com alimentos que contêm glúten.

**Alimentos a serem evitados:** Biscoitos, pães, bolos e qualquer preparação que contenha trigo, aveia, cevada ou centeio. Não manipular essa dieta nos mesmos equipamentos e utensílios que já foram utilizados com alimentos que contêm glúten.

## 6. REFERÊNCIAS

BRASIL. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2019-2020. Brasília: Sociedade Brasileira de Diabetes, 2019. 491 p. Disponível em: <<http://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/02/Diretrizes-Sociedade-Brasileira-de-Diabetes-2019-2020.pdf>>. Acesso em: 22 abr. 2024.

BARROSO, W. K. S. et al. Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial- 2020.

ARQ. BRAS. CARDIOLOGIA. v. 116, n. 3, p. 516- 658. 2021. Disponível em: [https://abccardiol.org/wp-content/uploads/articles\\_xml/0066-782X-abc-116-03-0516/0066-782X-abc-116-03-0516.x55156.pdf](https://abccardiol.org/wp-content/uploads/articles_xml/0066-782X-abc-116-03-0516/0066-782X-abc-116-03-0516.x55156.pdf).

FALUDI AA, IZAR MCO, SARAIVA JFK, CHACRA APM, BIANCO HT, AFIUN NETO A, BERTOLAMI A, et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arq. Bras. Cardiol. 2017;109 p. 1-76.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro:Elsevier, 2013. 1228 p.

SHILS *et al.* Nutrição Moderna de Shils: na Saúde e na Doença. 11. ed. USA: Manole , 2016. p. 1-1676.

## 7. HISTÓRICO DE REVISÃO

Versão	Data	Descrição da atualização
1	27/01/2025	Versão inicial.

**8. RESPONSÁVEIS PELO DOCUMENTO**

Elaboração Arthur Emanuel da Silva - STHH/GAD	Data: 27/01/2025
Análise Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/GAD	Data: 28/01/2025
Validação Wilton Nogueira de Abreu – STGQ/SUP Franciane Carla de Souza Bento – STGQ/SUP	Data: 26/02/2025
Aprovação Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/GAD	Data: 26/02/2025

*Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte e sem fins lucrativos. © Ano 2025, Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. Todos os direitos reservados [www.ebserh.gov.br](http://www.ebserh.gov.br)*



HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
Praça Tequinha Farias, nº 13 - Bairro Centro, Santa Cruz/RN, CEP 59200-000  
- <http://huab-ufrn.ebserh.gov.br>

Certidão

Processo nº 23527.003360/2025-96

Interessado: Setor de Gestão da Qualidade

**Certidão de assinaturas eletrônicas correspondente ao documento: Manual de Dietas Hospitalares .MN.STHH.001 – versão 1 (52503556)**

<b>Elaboração:</b> Arthur Emanuel da Silva - STHH/GAD	Data: 27/01/2025
<b>Análise:</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra - STHH/GAD	Data: 28/01/2025
<b>Validação</b> Wilton Nogueira de Abreu - STGQ/SUP Franciane Carla de Souza Bento - STGQ/SUP	Data: 26/02/2025
<b>Aprovação:</b> Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra	Data: 26/02/2025

*Santa Cruz-RN, datado e assinado eletronicamente.*



Documento assinado eletronicamente por **Amanda Umbelino Trigueiro Bezerra, Chefe de Setor**, em 21/08/2025, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Arthur Emanuel Da Silva, Nutricionista**, em 21/08/2025, às 09:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wilton Nogueira de Abreu, Técnico(a) em Enfermagem**, em 21/08/2025, às 09:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **52503634** e o código CRC **D7DF0090**.

