

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página Página 1 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

1. OBJETIVO

Descrever o processo para orientação de alta hospitalar para os pacientes internos no HUPAA, visando à instituição de medidas de intervenção nutricional, a fim de planejar o cuidado nutricional adequado.

2. RESPONSÁVEL

Nutricionistas da Unidade de Nutrição Clínica (UNC).

3. OBJETIVO

Descrever o processo para orientação de alta hospitalar para os pacientes internos no HUPAA, visando à instituição de medidas de intervenção nutricional, a fim de planejar o cuidado nutricional adequado.

4. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Prontuário Eletrônico do Paciente;
- Orientações de alta impressas;

5. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

5.1 Orientações nutricionais gerais

- Utilizar as orientações gerais padronizadas da Unidade Nutrição Clínica (UNC) e se for necessário fornecer orientação complementar, construir nova orientação individualizada;
- Orientações disponíveis no diretório SND/UNC/ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS (ANEXO A):
 - Alimentação saudável;
 - Anemia falciforme;
 - Anemia ferropriva;
 - Anticoagulante;
 - Doença Hepática Crônica;
 - Doença Renal Crônica;
 - Litíase renal;

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 2 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

- Pirâmide Alimentar;
- Diabetes;
- Hipossódica;
- Sal de Ervas;
- Recomendação de Líquidos;
- Pós-operatório de colecistectomia;
- Pós-operatório de colostomia;

5.2 Orientações nutricionais de alta para pacientes em uso de terapia nutricional enteral (TNE)

- Pacientes em uso de terapia nutricional enteral devem receber orientação de dieta enteral industrializada e artesanal individualizada, provisória para uso por sonda (ANEXO B);
- Fornecer um relatório para aquisição de fórmula industrializada pela Secretaria de Saúde do município (SMS) em que reside ou Defensoria Pública do Estado de Alagoas (DPE/AL), conforme assegura a Lei Orgânica de Assistência à Saúde (Lei 8.080/90);
- Seguir modelo padrão de relatório para aquisição de fórmula industrializada via SMS ou DPE, contendo dados de identificação do paciente, diagnóstico acompanhado do código internacional de doenças (CID), história clínica e dietética, dados antropométricos e semiológicos, necessidades nutricionais e indicação de no mínimo 3 opções de fórmulas enterais similares, datado e assinado pelo profissional requisitante (ANEXO C);
- Em caso de elaboração do relatório pelo nutricionista residente, este deverá ser obrigatoriamente revisado pelo nutricionista preceptor. Na ausência deste, deverá consultar outro nutricionista da UNC;
- Entregar informes dos trâmites quanto à endereço, horário e documentos necessários para início do processo de aquisição de dietas enterais (ANEXO D);

6. RECOMENDAÇÃO

- Periodicidade: No momento da alta hospitalar imediata ou quando houver previsão de alta hospitalar.
- As orientações nutricionais devem ser trabalhadas desde o início da internação do paciente,

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página Página 3 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

preparando-o para a alta hospitalar.

- Manter contato com a equipe multiprofissional, a fim de detectar com antecedência suficiente uma data provável de alta, para permitir o planejamento individual detalhado, a orientação e a compreensão do paciente e/ou cuidador;
- Avaliar a necessidade de continuidade do plano alimentar fora do ambiente hospitalar e se sim fornecer cardápio individualizado;
- Verificar qual a via de alimentação que o paciente está em uso durante o internamento;
- Entregar ao paciente e/ou cuidador as orientações da dieta direcionada à enfermidade principal e ao estado nutricional;
- Indicar o uso de suplemento/complemento nutricional oral ou dieta enteral, quando necessário;
- Havendo necessidade de seguimento ambulatorial, fazer encaminhamento para a rede de atenção à saúde, via receituário ou sistema;
- Registrar no prontuário do paciente a orientação nutricional realizada e a conduta tomada;

7. AÇÕES DE NÃO CONFORMIDADE

- Na impossibilidade da realização de orientação no momento da alta, o paciente e/ou responsável deve ser informado sobre a importância do retorno para entrega de orientação nutricional impressa;



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página Página 4 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

8. FLUXOGRAMA



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página Página 5 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

9. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada e Temática. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada e Temática. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 60 p.

VILLELA, NILZE BARRETO. Manual básico para atendimento ambulatorial em nutrição / Nilze Barreto Villela, Raquel Rocha. - 2. ed.. - Salvador : EDUFBA, 2008. 120 p.

10. APÊNDICE

- Não se aplica.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 6 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

11. ANEXO

ANEXO A - ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Estagiária: Lucinelma dos Santos Silva
Nutricionista: Patrícia Brazil Pereira Coelho

Maceió, 2018



- 1** Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação
- 2** Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- 3** Limite o consumo de alimentos processados
- 4** Evite o consumo de alimentos ultraprocessados
- 5** Como com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia
- 6** Faça compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados
- 7** Desenvolva, exercite e compartilhe habilidades culinárias
- 8** Planeje o uso o tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece
- 9** Dê preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora
- 10** Seja crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 7 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO B - ANEMIA FALCIFORME

Catarina Maria Barbosa Mendonça
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Laryssa Nunes de Oliveira
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de Nutrição
ClínicaHUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:

DATA:

Anemia Falciforme

O QUE É?

É uma doença de herança genética, ou seja, passa dos pais para os filhos. É causada por uma modificação no gene (DNA) que, ao invés de produzir a hemoglobina "A" dentro das hemácias, produz uma hemoglobina chamada "S".



O QUE ACONTECE COM NOSSO CORPO?

A hemácia que tem a hemoglobina "S" dentro, em algumas situações, como na presença de desidratação, infecções, febre, estresse físico ou emocional, pode ficar em forma de "meia lua" ou "foice", causando má circulação do sangue pela dificuldade de passar pelos vasos sanguíneos, muitas dores e outros problemas.

QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS SINTOMAS?

- Anemia crônica: causada pela rápida destruição das hemácias.
- Icterícia: cor amarelada na pele e na parte branca dos olhos (não é contagioso).
- Síndrome mão-pé: inchaço com muita dor na região dos punhos e tornozelos.
- Crises dolorosas: principalmente em ossos, músculos e articulações.
- Aumento do baço.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Tenha uma alimentação saudável e variada.
- Ingira bastante líquidos. No mínimo 10 copos de 200 mL de líquidos/dia; caso realize atividade física, apresente febre ou calor excessivo é necessário aumentar essa quantidade.
- Consuma alimentos com alto teor de ácido fólico, como folhosos (de preferência crus), iogurte, peixe, passas, abacaxi, aveia.
- Evite alimento com alto teor de ferro (fígado, miúdos, carne bovina, gema de ovo) ou fortificados.
- Consuma alimentos com alto teor de vitamina C, como laranja, goiaba, caju, acerola, açaí, mas evitando-os durante as principais refeições (almoço e jantar).
- Prefira carnes brancas: peixes e frango.
- Consuma três vezes/dia alimentos fontes de cálcio (leite, iogurtes, queijos).
- Acrescente nas refeições aveia em flocos OU farelo de aveia OU linhaça para contribuir para o adequado funcionamento intestinal.
- Aumente o consumo de alimentos laxantes, pois facilitam o funcionamento intestinal, como: abóbora, abacaxi, ameixa preta, farelo de trigo, abacate, pão integral, arroz integral, beterraba, cebola, couve, laranja com bagaço, maçã com casca, manga, melão, melancia, tomate, alface.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 8 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO C - ANEMIA FERROPRIVA

Catalina Maria Barbosa Mendonça

Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Laryssa Nunes de Oliveira

Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Perreira Coelho

Nutricionista da Unidade de Nutrição
Clínica HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:

DATA:

ANEMIA FERROPRIVA



O QUE É?

A anemia ferropriva é definida pela redução da quantidade de ferro no organismo, o que diminui o número e piora a qualidade dos glóbulos vermelhos no sangue. Essa condição prejudica o transporte de oxigênio, pois a produção da hemoglobina torna-se deficiente.



COMO SURGE?

- Não fazendo uma alimentação equilibrada com alimentos ricos em ferro.
- Em períodos da vida onde a necessidade de ferro está aumentada, como na gravidez, adolescência e fase de crescimento rápido da criança.
- Na perda excessiva de sangue.

QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS SINTOMAS?

Cansaço, desânimo, fraqueza no corpo todo, sonolência, dores de cabeça, falta de apetite, irritação, dificuldade de concentração e indisposição para o trabalho.

COMO DIAGNOSTICAR?

Através do exame de sangue, onde o primeiro sinal da presença de anemia é o valor de hemoglobina estar abaixo dos valores normais. Outros exames precisam ser feitos para saber se a anemia é originada pela deficiência de ferro.

QUAL A IMPORTÂNCIA DO FERRO?

Esse nutriente é muito importante para o corpo, pois auxilia na produção do sangue e no transporte de oxigênio pelo corpo.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Tenha uma alimentação saudável, colorida e variada, contendo os diferentes tipos de alimentos.
- Faça todas as refeições em horários regulares (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).
- Coma diariamente, pelo menos 1x/dia, uma porção de carne ou frango ou peixe; utilizando preferencialmente (de 2-3 x/semana) carne vermelha ou fígado, pois são ótimas fontes de ferro animal.
- Coma diariamente verduras verdes escuras (ex.: couve), feijão, lentilha ou soja, pois são fontes alimentares de ferro de origem vegetal.
- Ingira nas refeições principais sucos ou frutas fontes de vitamina C (ex.: laranja, acerola, goiaba, abacaxi, limão), pois irá ajudar na absorção do ferro presente em alguns alimentos.
- Evite:
 - Consumir alimentos fontes de cálcio (leite e derivados), na alimentação que você estiver ingerindo alimentos fontes de ferro (ex: almoço e jantar), pois o cálcio atrapalha na absorção do ferro.
 - Ingerir chás e cafés imediatamente após o almoço e jantar.
 - O consumo de bebidas alcoólicas e refrigerantes.

NUTRICIONISTA

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 9 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO D - ANTICOAGULANTE

Laryssa Nunes de Oliveira
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Catarina Maria Barbosa Mendonça
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica
HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:

DATA:

USO DE ANTICOAGULANTES



PARA QUE SERVE?

Os anticoagulantes orais são usados para reduzir a capacidade de coagulação do sangue, de modo a evitar a trombose e ao mesmo tempo evitar a ocorrência de sangramento espontâneo.



QUAIS OS CUIDADOS QUE DEVO TER NA ALIMENTAÇÃO?

É importante estar atento ao consumo da vitamina K. Ela é conhecida como vitamina anti-hemorragica. É uma substância obtida por meio da alimentação e também produzida pelas bactérias do nosso intestino. Ela ajuda na formação de fatores de coagulação, fazendo com que o sangue fique "mais grosso". Já os anticoagulantes ajudam o sangue a ficar "mais fino". Por isso é recomendada uma dieta pobre em vitamina K para os pacientes que fazem uso de medicamentos cujo princípio ativo é a Varfarina (ex: Marevan, Marcoumar, Coumadin), também chamados de anticoagulantes orais.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Evite o uso de óleos e azeite.
- Evite frituras. Prefira preparações cozidas ou assadas no forno, com pouco ou nenhum óleo, pois as frituras aumentam a absorção de vitamina K no organismo.
- Evite comer fígado, coração de galinha e gema de ovo (fontes de vitamina K).
- Evite vegetais de folhas verde escuras (alfafa, agrião, brócolis, couve-flor, espinafre, nabo, repolho e rúcula), pois são fontes de vitamina K.
- Evite o consumo de bebidas alcoólicas, pois o álcool aumenta o risco de sangramento.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 10 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO E - DOENÇA HEPÁTICA CRÔNICA

Catalina Maria Barbosa Mendonça
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Laryssa Nunes de Oliveira
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de Nutrição
Clínica HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:

DATA:



O QUE É?

É uma doença crônica que acomete o fígado, causando lesões e perda de função. Essas lesões podem ser causadas por alguns vírus, estilo de vida (álcool e alimentação), agentes químicos, remédios ou outros componentes tóxicos.



QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS SINTOMAS?

Com o funcionamento do fígado prejudicado, algumas manifestações clínicas acontecem no corpo, como:

- Perda de peso que compromete o estado nutricional, causando desnutrição;
- Falta de apetite e sensação de saciedade mesmo comendo pouco;
- Ascite (aumento da barriga);
- Edema (inchaço) principalmente nas pernas e pés;
- Varizes no esôfago;
- Alteração no trânsito intestinal, às vezes constipação e outras diarreia;
- Cor amarelada na pele e área branca dos olhos.

E O QUE PODEMOS FAZER PARA MINIMIZAR A PERDA DE PESO E MELHORAR A SUA ALIMENTAÇÃO?

Na próxima página terá algumas orientações para auxiliar na manutenção/recuperação do seu estado nutricional durante esse processo.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

GERAIS

- A alimentação deve ser equilibrada, fracionada em 6 a 7 refeições /d (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e lanche antes de dormir).
- Mastigue bem os alimentos.
- Não fique sem comer durante muito tempo.
- Não durma sem se alimentar.
- Proibido o consumo de bebidas alcoólicas.
- Evite frituras. Prepare os alimentos na forma cozida, grelhada ou no vapor.



SAL

- Controle a quantidade de sal adicionado aos alimentos. Siga a prescrição do nutricionista.
- Evite alimentos com muito sal, como caldo knor, sazon, bacalhau, carne de sol, toucinho, charque, bacon, presunto, salsicha, linguiça, salame, mortadela.

CONSISTÊNCIA DO ALIMENTO

- A preferência é consistência livre para garantir maior fornecimento de energia e nutrientes, mas se você não estiver tolerando a consistência da sua alimentação atual, adeque da melhor forma para aumentar sua ingestão alimentar.
- Atenção! Na presença de varizes esofágicas de grosso calibre, a consistência deve ser pastosa, onde os alimentos serão liquidificados, alguns bem cozidos e amassados. Também espere o alimento esfriar para comê-lo.

ADEQUADO FUNCIONAMENTO INTESTINAL

- Muitas vezes faz parte do tratamento, o aumento do número de evacuações diárias. Converse com seu médico sobre essa questão.
- Beba bastante líquido (pelo menos 2 litros de líquidos por dia).
- Consuma alimentos laxativos, pois facilitam o funcionamento intestinal, como: abóbora, ameixa preta, aveia, farelo de trigo, abacate, arroz integral, beterraba cozida, maçã com casca, mamão, melancia, alface.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 11 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO F - DOENÇA RENAL CRÔNICA

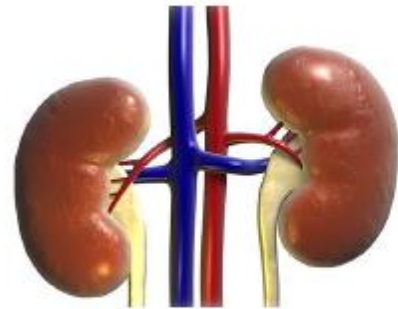
Laryssa Nunes de Oliveira
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Catarina Maria Barbosa Mendonça
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica
HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:
DATA:

DOENÇA RENAL CRÔNICA



O QUE É?

A Doença Renal Crônica é uma doença caracterizada pela redução no ritmo de filtração glomerular e alteração na habilidade do rim para excretar resíduos metabólicos. Pode ser necessária a realização de diálise para auxiliar na função renal.



QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS SINTOMAS?

- Mal-estar geral e fadiga.
- Perda de peso não intencional.
- Perda de apetite.
- Náuseas.
- Redução na quantidade da urina.
- Inchaço das pernas e pés.



ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Siga a quantidade de alimentos recomendada pelo nutricionista (para a ingestão de proteína não ser inferior ou superior a recomendada).
- Pode ser necessária a restrição de líquidos. Não ultrapasse a quantidade prescrita: _____.
- Evite frutas ricas em potássio, tais como: abacate, laranja-pêra, banana-prata, goiaba, mexerica, uva, mamão, maracujá, melão, banana-nanica e água de coco.
- Evite outros alimentos ricos em potássio como: frutas secas, extrato de tomate, caldo de cana, amendoim, castanha, chocolate, caldas de compotas de fruta.
- O processo de cozimento em água das hortaliças ajuda na redução do teor de potássio dos alimentos. Sempre despreze a água de cocção dessas preparações.
- Evite as hortaliças e leguminosas ricas em potássio: acelga crua, couve crua, beterraba crua, batata, tomate.
- Não consuma o caldo de feijão.
- Reduza a quantidade de sal e evite o consumo de enlatados, embutidos, alimentos pré-preparados e temperos industrializados, pois têm muito sódio. Utilize apenas a quantidade de sal prescrita.
- Substitua o uso de sal na preparação dos alimentos pelo uso de temperos naturais como: alho, cebola, alecrim, coentro, louro, etc.
- Não utilize sal dietético ("sal light"), pois tem potássio na sua composição.
- Não consuma carambola.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 12 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO G - LITÍASE RENAL

Laryssa Nunes de Oliveira
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Catarina Maria Barbosa Mendonça
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de nutrição Clínica
HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:
DATA:

LITÍASE RENAL



O QUE É?

É a presença de cálculos nas vias urinárias (rins, ureteres e bexiga), também conhecida como cálculo renal ou pedras nos rins.



QUAIS SÃO AS CAUSAS?

As pedras nos rins são formadas quando a urina apresenta quantidades maiores que o normal de determinadas substâncias, como cálcio, oxalato e ácido úrico ou que têm uma diminuição na quantidade de alguns fatores que impediriam a aglomeração desses cristais. Essas substâncias podem se precipitar e formar pequenos cristais que, depois, vão se aglutinar e se transformarão em pedras.

QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS SINTOMAS?

- Dor aguda no corpo, sobretudo, na região lombar.
- Dor ao urinar.
- Infecção urinária de repetição.
- Náuseas e vômitos.
- Vontade de ir ao banheiro para urinar, mas não expelir muita urina.
- Ardência ao urinar

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Ingrida no mínimo 2 litros de líquido por dia.
- Consuma todas as 3 porções de leite ou derivados recomendadas no dia.
- Não consuma beterraba cozida, cacau em pó, chocolate ao leite, germe de trigo, amendoim torrado, quiabo cozido, manjeriço fresco, salsa crua, espinafre cozido (fontes de oxalato).
- Evite o consumo excessivo de sal, enlatados, embutidos, molhos e temperos industrializados.
- Tenha uma alimentação variada. Consuma frutas e vegetais diariamente.
- Evite o uso de suplementos de vitamina C sem recomendação do profissional.
- Diminua a ingestão de alimentos ricos em purinas, como: caldos de carne em tabletes, miolo, fígado, rim, patê, sardinha, bacalhau, carne de boi, bacon, carneiro, galato, peru, porco.
- Evite o consumo de bebidas alcoólicas.
- Evite a ingestão de chá preto e mate.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 13 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO H - PIRÂMIDE ALIMENTAR

Catarina Maria Barbosa Mendonça
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Laryssa Nunes de Oliveira
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de Nutrição
ClínicaHUPAA/EBSERH-UFAL

A **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL** deve conter todos os grupos alimentares, ser bem variada, em quantidade adequada e de boa qualidade, para atingir todas as necessidades nutricionais do corpo.

COMO MONTAR UM PRATO SAUDÁVEL?



DICAS:

- Procure fazer as seis refeições por dia em horários regulares (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).
- É importante não substituir o almoço e jantar por lanches, pois não são suficientes para atingir as necessidades diárias de vitaminas e minerais.
- Aproveite para consumir as verduras, os legumes e as frutas da época.
- Utilize alimentos frescos, evite os industrializados principalmente os enlatados, macarrão instantâneo, os embutidos como salsicha, salame, linguíça, etc.

NOME:

DATA:

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



PIRÂMIDE DOS ALIMENTOS



A pirâmide alimentar é um guia para ajudar a escolher o que comer diariamente numa alimentação saudável (pois contém todos os grupos alimentares, garantindo assim os nutrientes necessários para saúde).

BOA ALIMENTAÇÃO É SAÚDE, É QUALIDADE DE VIDA E TAMBÉM UM ATO DE PRAZER.

Faça da alimentação sua maior aliada para preservar sua saúde.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 14 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO I - DIABETES

Laryssa Nunes de Oliveira

Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Catalina Maria Barbosa Mendonça

Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL

Patrícia Brazil Pereira Coelho

Nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica

HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:

DATA:

DIABETES



O QUE É?

É uma doença do metabolismo, caracterizada pelo excesso de glicose no sangue e na urina, que surge quando o pâncreas deixa de produzir ou reduz a produção de insulina, ou quando a insulina não é capaz de agir de maneira adequada.



DIABETES TIPO 1 X DIABETES TIPO 2

No diabetes tipo 1, o pâncreas perde a capacidade de produzir insulina por causa de um defeito do sistema imunológico, fazendo com que os anticorpos ataquem as células que produzem a esse hormônio. No tipo 2 ocorre a diminuição da secreção de insulina e um defeito na sua ação, conhecido como resistência à insulina.

PRINCIPAIS SINTOMAS DIABETES TIPO 1

- Vontade frequente de urinar
- Fome excessiva
- Sede excessiva
- Emagrecimento
- Fraqueza
- Fadiga
- Nervosismo
- Mudanças de humor
- Náusea e vômito.

PRINCIPAIS SINTOMAS DIABETES TIPO 2

- Fome e sede excessiva
- Infecções frequentes
- Feridas que demoram a cicatrizar
- Alteração visual (visão embaçada)
- Formigamento nos pés.

A **hipoglicemia** (diminuição da glicose no sangue para menos de 50 mg/dL) é uma **complicação aguda** do diabetes. Deve-se **corrigir rapidamente** para evitar possíveis danos cerebrais.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Tenha uma alimentação variada.
- Faça 6 refeições por dia.
- Consuma a quantidade de alimentos recomendada pelo nutricionista. Evite jejum prolongado ou excesso de alimentação.
- Use leite e derivados de leite desnatados ao invés dos integrais.
- Ao preparar alimentos, prefira os grelhados, assados ou cozidos no vapor. Retire a pele e a gordura do frango e da carne.
- Aumente o consumo de peixes (2 a 3 vezes na semana).
- Consuma diariamente frutas (com casca, sempre que possível), pois possuem fibras, que além de ajudar na saciedade também evita picos de hiperglicemia.
- Prefira o consumo de alimentos (fontes de carboidrato: pães, bolachas, arroz, massas) na forma integral, pois auxiliam na manutenção dos níveis glicêmicos.
- Utilize nas refeições principais os três grupos de alimentos: energéticos (arroz integral, massas integrais, pães integrais); construtores (carnes, ovos, leite e derivados) e reguladores (verduras, legumes e frutas).
- Evite sobremesas, refrigerantes e bebidas alcoólicas que contenham grande quantidade de açúcar.
- Use adoçante ao invés do açúcar.

O QUE FAZER EM CASO DE HIPOGLICEMIA?

- Oferecer 1 colher de sopa de açúcar (15g de carboidrato) misturado com água ou outros alimentos com 15g de carboidratos como suco de laranja (um copo de 150ml), caramelos (três unidades) ou refrigerante comum (um copo de 150ml).
- Evitar biscoitos e chocolates ou outros alimentos ricos em gorduras, pois são absorvidos mais lentamente provocando demora no aumento da glicemia e um aumento excessivo na glicemia horas após a sua administração.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página Página 15 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

ANEXO J - HIPOSSÓDICA

Lais Omena
Estagiária de Nutrição/FANUT/UFAL
Patricia Brazil Pereira Coelho
Nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica
HUPAA/EBSERH-UFAL

NOME:
DATA:

Orientações Nutricionais: dieta hipossódica

VOCÊ SABIA QUE?

- A recomendação preconizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) indica que um adulto deve consumir menos de 2,0 g de sódio por dia (2.000 mg), o que corresponde a 5,0 g de sal de cozinha.
- O brasileiro consome diariamente cerca de 12 g de sal, ou seja, duas vezes e meia acima do limite preconizado pela OMS.



COMO MEDIR 5g de SAL?

- 5 g de sal (NaCl) equivalem a 01 colher de chá rasa de sal ou 05 tampinhas de caneta BIC de sal ou 05 sachês de 1g de sal.



- Numa alimentação equilibrada com restrição de alimentos fontes de sódio, o teor aproximado de sal ingerido no dia é de 2-3g. Assim, a recomendação de sal de adição nos alimentos varia entre 2 a 3g/d.

ATENÇÃO:

Siga a orientação nutricional para uma dieta hipossódica e limite o sal de adição colocado nos alimentos a:

_____ g/dia, o que equivale a _____ tampinhas de caneta bic/dia.

ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS

- Não coloque saleiro à mesa.
- Evite o consumo de enlatados (milho, palmito, ervilha etc...), embutidos (salsicha, salame, presunto, lingüiça e hambúrguer) e defumados (charque, carne de sol, bacon), pois apresentam muito sódio.
- Evite o uso de molhos e temperos prontos (inclusive o molho de soja- shoyo), pois tem muito sódio.
- Utilize temperos naturais para substituir o sal (açafreão, alecrim, alho, cebola, coentro, louro, limão, manjeriço, orégano, pimentão, salsa, tempero verde, vinagre, limão). O uso dos temperos naturais realça o gosto dos alimentos e ajuda a reduzir o uso do mesmo.
- Atente para leitura dos rótulos dos alimentos industrializados a fim de observar a presença e a quantidade de sódio contido neles (especialmente para os alimentos diet e light, que podem ser ricos em sal).
- Controle a quantidade de sal utilizada no preparo dos seus alimentos.
- Adicione nos alimentos, durante o cozimento ou após o preparo (conforme preferir), apenas a quantidade de sal recomendada para você.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 16 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO L - SAL DE ERVAS



O sal de ervas é uma opção para diminuir o consumo de sal e trará mais sabor às suas preparações.





Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 17 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO M - RECOMENDAÇÃO DE LÍQUIDOS



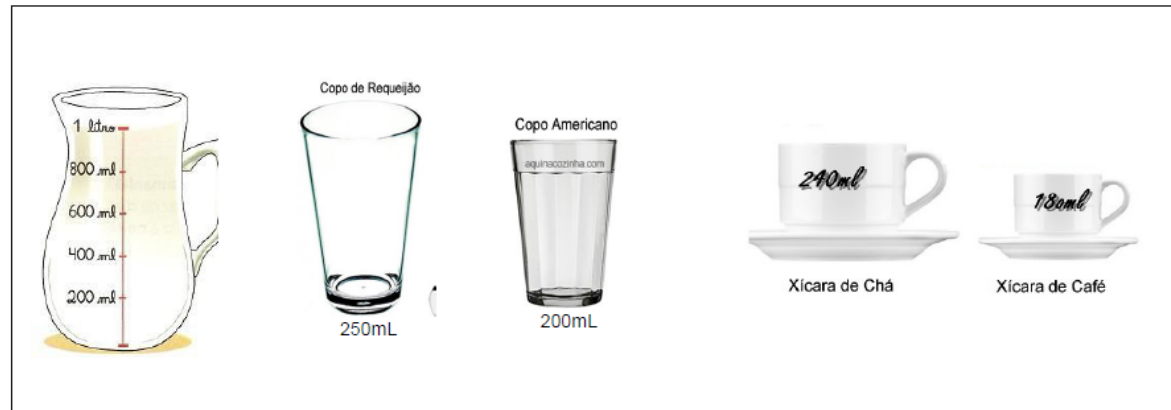
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROF. ALBERTO ANTUNES/UFAL
UNIDADE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Nome:

Data:

RECOMENDAÇÃO DE LÍQUIDOS POR DIA

- QUANTIDADE DE LÍQUIDOS A SER INGERIDA POR DIA: _____ mL ou _____ L.
(ÁGUA, SUCOS, CHÁS, CAFÉ, OUTROS): _____.



ATENÇÃO: Os alimentos também possuem água em composição, e deve ser contabilizado, portanto siga a recomendação do/a nutricionista.

Nutricionista

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 18 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO N - PÓS OPERATÓRIO DE COLESCISTECTOMIA

Nathaly Esperidião de Melo
Nutricionista Residente - UFAL

Janatar Stella Vasconcelos de Melo
Nutricionista - Unidade de Nutrição Clínica
HUPAA/EBSEH - UFAL

Orientações Nutricionais Pós - Colecistectomia

HUPAA
2019

Você sabe pra que serve a vesícula?

A vesícula biliar é uma pequena bolsa localizada abaixo do fígado. Sua função é armazenar um líquido produzido pelo fígado, esse líquido é chamado de bile.

Já a bile...

A bile é responsável por ajudar na digestão e absorção das gorduras dos alimentos.

Então isso significa que sem a vesícula a digestão e absorção das gorduras fica prejudicada...

Com o tempo seu corpo se adapta... Mas você vai precisar controlar o consumo de gorduras!

Como utilizar a gordura dos alimentos?

- Não utilizar gordura (óleo) no preparo dos alimentos, preferindo prepará-los cozidos, grelhados ou assados (sem óleo ou margarina).
- Evitar as gorduras saturadas (carnes gordas, banha, bacon e queijos amarelos).
- Evite o consumo de alimentos industrializados com muita gordura e sal, como as conservas, enlatados e embutidos (mortadela, presunto, salame, salsicha, linguiça, toucinho, torresmo, banha, manteiga e maionese, frituras, feijoada, dobradinha, sarapatel, mocotó, leite de coco, presunto e apesuntado, hambúrguer, salgadinhos)

- No caso do consumo de carnes vermelhas, utilize carnes magras (como coxão duro e patinho). Retire a pele do frango antes de prepará-lo e retire toda a gordura visível das carnes, antes e após o preparo;
- Reservar seus alimentos preferidos que contenham mais gordura para dias/momentos especiais, como por exemplo: 1 bife de carne frito em um jantar de família; 1 fatia de pizza em um aniversário ou comemoração.
- Prefira: Leite/iogurte/coalhada desnatados e queijo tipo branco.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 19 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

ANEXO O - PÓS OPERATÓRIO DE COLOSTOMIA

Jaíne Teixeira Bezerra
Nutricionista Residente - UFAL

Janair Stella Vasconcelos de Melo
Nutricionista - Unidade de Nutrição Clínica -
HUPAA/EBSERH-UFAL

Nutricionista



NOME: _____

DATA: __/__/__



ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PÓS-COLOSTOMIA

O QUE É COLOSTOMIA?

A colostomia é a exteriorização de uma porção do intestino grosso através da parede abdominal, para desviar o trânsito intestinal, com a finalidade de construir um novo trajeto para a saída de fezes.

QUAIS OS CUIDADOS QUE DEVO TER COM A ALIMENTAÇÃO?

- A alimentação deve ser equilibrada, de consistência conforme aceitação, fracionada em 5 ou 6 refeições ao dia;
- Faça a ingestão de 1,5 a 2,0 litros de líquidos por dia;
- Consuma frutas, verduras, legumes e alimentos integrais diariamente para o bom funcionamento da colostomia;
- Evite o excesso de temperos fortes (como cominho, alho e pimenta), assina, como preparações gordurosas;
- Evite alimentos com muito sal concentrado, como caldo knorr, sazón, carne de sol, tracinho, chique, bacon, presunto e apimentado, salmicha, lingüiça, mortadela, salame;
- Coma devagar, mastigue bem os alimentos, não converse durante as refeições, para reduzir a produção de gases;
- Evite o consumo elevado de alimentos que possam aumentar a produção de gases, como repolho, batata, ovo;
- Atenção aos alimentos que produzem cheiros fortes, como a cebola, alho cru, ovos cozidos, repolho, frutos do mar etc.

EM SITUAÇÕES DE DIARREIA:

Retire o leite e seus derivados, açúcar, carne vermelha e fritura. Durante as crises, substitua o leite e seus derivados por produtos à base de soja. Quando houver melhora, ao introduzir o leite novamente, consumir primeiro o leite e derivados desnatados e se boa tolerância, consumir na forma integral.

ALIMENTOS LAXANTES:

Abacate, abóbora, abacaxi, ameixa preta, aveia, farelo de trigo, amêndoa, pão integral, arroz integral, brócolis, beterraba, couve, cenoura, couve-flor, ervilha, feijão, laranja com bagaço, maçã com casca, mamão, manga, mexerica/tangerina, milho verde, melão, melancia, quiabo, pepino, repolho, vagem, tomate, alface, acelga, fubá, cuscuz.

ALIMENTOS CONSTIPANTES:

Maçã sem casca, caju, goiaba, banana-prata, péra, maracujá, limão, laranja, laranja-lima, pêssego, água de coco, chá de erva de goiaba ou de folha de goiabeira, chá de erva-doce, de erva-cidreira e de camomila, inhame, cenoura, batata, chuchu, beterraba-cozidos, arroz, água de arroz, macarrão sem molho, massena, cuscuz de tapioca, torradas, biscoito maisena.

COQUETEL LAXANTE:

Em caso de perceber pouco ou nenhum resíduo na bolsa da colostomia por mais de dois dias, ingerir coquetel laxante 1x ao dia:

Sugestões de coquetel laxante (para prisão de ventre)

Coquetel 1

Colocar 3 ameixas pretas (sem caroço) de molho em um copo com água na noite anterior. De manhã, bater no liquidificador as ameixas com 1 copo de suco de laranja, 1 fatia pequena de mamão e 1 colher de sopa de aveia. Beber sem coar.

Coquetel 2

Ingredientes: ½ mamão-papáia, 2 colheres de sopa de farelo de trigo ou aveia, ½ copo de água gelada, ½ pote de leite sem açúcar, 1 laranja com bagaço, 3 ameixas secas (já de molho em ½ copo de água gelada).

Bater tudo no liquidificador e beber sem coar.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 20 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

ANEXO P - EXEMPLO DIETA ENTERAL ARTESANAL (~1800Kcal/65g proteína)

 Comissão Multiprofissional de Terapia Nutricional – CMTN
 Unidade de Nutrição Clínica – UNC

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL NO DOMICÍLIO

Nome: _____ Idade: ____ anos

- Dieta Enteral Artesanal

INGREDIENTES	QUANTIDADE
LEITE EM PO INTEGRAL	2 colheres de sopa (28g)
COMPLEMENTO (Ex.: Nutren Active)	1 colher de sopa (16g)
OLEO	1 colher de chá (5ml)
ÁGUA MINERAL	200ml

- Modo de Preparo da Dieta Enteral Artesanal:

 - Volume a ser administrado por horário: Será o volume final obtido após a mistura de **TODOS** os ingredientes (aproximadamente 250 mL/horário).

 - Sugestão de horários: **4x/dia**

INGREDIENTES	QUANTIDADE
LEITE EM PÓ INTEGRAL OU DESNATADO	2 colheres de sopa (28g) OU 2,5 colheres de sopa (desnatado)
MUCILON DE ARROZ OU MILHO	1 colher de Sopa (7g) Cozinhar com um pouco de água
MALTODEXTRINA	1 colher de sopa (15g)
OLEO	1 colher de chá (5ml)
ÁGUA MINERAL	200ml

-Modo de Preparo da Dieta Enteral Artesanal:

 - Volume a ser administrado por horário: Será o volume final obtido após a mistura de **TODOS** os ingredientes (aproximadamente 250 mL/horário).

 - Sugestão de horários: **3x/dia**

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 21 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

ANEXO Q - EXEMPLO DIETA ENTERAL ARTESANAL (~1500Kcal/60g proteína)



Comissão Multiprofissional de Terapia Nutricional – CMTN
Unidade de Nutrição Clínica – UNC

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL NO DOMICÍLIO

Nome: _____ Idade: ____ anos

- Dieta Enteral Artesanal

COMPOSTO 1:

INGREDIENTES	QUANTIDADE
LEITE EM PO INTEGRAL	2 colheres de sopa (28g)
COMPLEMENTO (Ex.: Nutren Active OU ...)	1 colher de sopa (18g)
MUCILON DE ARROZ OU MILHO	1 colher de Sopa (7g) Cozinhar com um pouco de água
MALTODEXTRINA	1 colher de sopa (15g)
OLEO	1 colher de chá (5ml)
AGUA MINERAL	200ml

- Modo de Preparo da Dieta Enteral Artesanal:

- Volume a ser administrado por horário: Será o volume final obtido após a mistura de TODOS os ingredientes (aproximadamente 250 mL/horário).

- Sugestão de horários: 7:00 – 13:00 – 22:00

COMPOSTO 2:

INGREDIENTES	QUANTIDADE
LEITE EM PO INTEGRAL	2 colheres de sopa (28g)
MUCILON DE ARROZ OU MILHO	1 colher de Sopa (7g) Cozinhar com um pouco de água
OLEO	1 colher de chá (5ml)
AGUA MINERAL	200ml

-Modo de Preparo da Dieta Enteral Artesanal:

- Volume a ser administrado por horário: Será o volume final obtido após a mistura de TODOS os ingredientes (aproximadamente 250 mL/horário).

- Sugestão de horários: 10:00 – 16:00 – 19:00

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 22 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

ANEXO R - EXEMPLO DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA



Comissão Multiprofissional de Terapia Nutricional – CMTN
Unidade de Nutrição Clínica – UNC

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL NO DOMICÍLIO

Nome: _____ Idade: _____ anos

- Dieta Enteral Industrializada

OPÇÃO 1: NUTRI FIBER 1.5 (NUTRIMED/DANONE)/ EMBALAGEM TETRA SQUARE DE 1 LITRO / 1 LITRO POR DIA/ 30 LITROS POR MÊS.

OU

OPÇÃO 2: ISOSOURCE 1.5 (NESTLÉ)/ EMBALAGEM TETRA SQUARE DE 1 LITRO / 1 LITRO POR DIA/ 30 LITROS POR MÊS.

OU

OPÇÃO 3: TROPHIC 1.5 (PRODIET)/ EMBALAGEM TETRA SQUARE DE 1 LITRO / 1 LITRO POR DIA/ 30 LITROS POR MÊS.

- Volume a ser administrado por horário: 170mL

- Sugestão de horários: 07:00 - 10:00 - 13:00 - 16:00 - 19:00 - 22:00



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 23 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019	Próxima revisão: 09/08/2021
		Versão: 1.0	

ANEXO S - EXEMPLO DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA



Maceió, ____ de ____ de 20 ____.

À Defensoria Pública de Alagoas.

O/A paciente, _____, sexo _____, _____ anos, natural de _____ e procedente de _____, com diagnóstico de _____ (CID 10 - _____), encontra-se em acompanhamento multiprofissional no Hospital Universitário Professor Alberto Antunes – HUPAA/UFAL.

História dietética desde a admissão até a alta. Descrever intervenções nutricionais realizadas durante a internação. Via de administração da dieta na alta oral/enteral (SNE, gastrostomia ou jejunostomia).

Avaliado por nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica (UNC) deste hospital, o/a paciente apresenta diagnóstico nutricional de _____.

Avaliação antropométrica (dados disponíveis):

Peso atual: _____ kg
Estatura atual: _____ cm
IMC: _____ kg/m²
CB: _____ cm
PCT: _____ mm
CMB: _____ cm

Semiologia (Breve descrição do exame físico):

Necessidades energéticas estimadas (kcal/dia):

Diante do exposto e assegurada pela Lei Orgânica de Assistência à Saúde (Lei 8.080/1990), solicita-se o auxílio para aquisição dos seguintes gêneros, por 3 meses, até nova avaliação nutricional:



– Descrever as características nutricionais da dieta enteral industrializada ou do suplemento solicitado:

OPÇÃO 1: DIETA _____ / EMBALAGEM _____ / _____ (QUANTIDADE) POR DIA / _____ (QUANTIDADE) POR MÊS.

OPÇÃO 2: DIETA _____ / EMBALAGEM _____ / _____ (QUANTIDADE) POR DIA / _____ (QUANTIDADE) POR MÊS.

OPÇÃO 3: DIETA _____ / EMBALAGEM _____ / _____ (QUANTIDADE) POR DIA / _____ (QUANTIDADE) POR MÊS.

– Volume a ser administrado por horário: _____ mL.

– Sugestão de horários:

Atenciosamente,

Nutricionista – CRN 6 – _____
UNC/HUPAA/UFAL/EBSEH
3202-3881

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 24 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

ANEXO T - INFORMES



RECOMENDAÇÕES PARA ENCAMINHAMENTO DE PACIENTES PARA SOLICITAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS OU SUPLEMENTOS

- Pacientes procedentes da capital: Se dirigir diretamente a DPE/AL.
Defensoria Pública do Estado de Alagoas – DPE/AL
Subsede: Av. Comendador Leão, 555 – Poço – Maceió – Alagoas.
Preferencialmente as quartas-feiras.
- Pacientes procedentes do interior de Alagoas: Levar a solicitação à Secretaria de Saúde do município de procedência. Em caso de negativa, dirigir-se à DPE/AL com a solicitação e com documento que comprove a negativa.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

- ✓ Relatório nutricional
- ✓ RG
- ✓ CPF
- ✓ Cartão SUS
- ✓ Comprovante de residência
- ✓ Comprovante de renda
- ✓ Procuração (em caso de curatela)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

- Comparecer à Defensoria preferencialmente as quartas-feiras, pois coincide com o dia de atendimento da nutricionista da DPE/AL, o que contribuirá para dar celeridade ao processo de solicitação.
- Não é necessário fazer levantamento de preço (orçamento) de dietas/suplementos solicitados. A própria Defensoria o realiza.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNC.006- Página 25 de 25	
Título do Documento	Orientação de alta hospitalar	Emissão: 09/07/2019 Versão: 1.0	Próxima revisão: 09/08/2021

12. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATUALIZAÇÃO
1	09/07/2019	Elyssia Karine Nunes Mendonça Ramires Janatar Stella Vasconcelos de Melo Me Mpomo	Institui o Procedimento Operacional Padrão de Orientação de Alta Hospitalar.

<p>Elaboração: Elyssia Karine Nunes Mendonça Ramires Nutricionista</p> <p>Janatar Stella Vasconcelos de Melo Me Mpomo Nutricionista</p>	Data: 09/07/2019
<p>Análise: Celina de Azevedo Dias Nutricionista</p>	Data: ____/____/____
<p>Validação: Nome completo? Serviço de Controle de Infecção Relacionados à Assistência à Saúde</p> <p>Dilma Teixeira de Oliveira Canuto Chefe do Setor de Gestão da Qualidade, Vigilância em Saúde e Segurança do Paciente</p>	Data: ____/____/____ Data: ____/____/____
<p>Aprovação: Nome completo Gerência de Atenção à Saúde</p>	Data: ____/____/____

Permitida a reprodução