



OF nº 10 – NUTRT/HGCR/2025

Florianópolis, 14 de abril de 2025.

Prezados,

Respondendo aos questionamentos levantados, segue os seguintes esclarecimentos:

- 1- Primeiramente esclareço que a produção e distribuição de refeições no Hospital Governador Celso Ramos é terceirizada pela empresa SEPAT MULTI SERVICE LTDA e que há um Contrato para esta prestação de serviços – Contrato nº 181/2020. Os serviços executados pela Empresa são fiscalizados pela direção do Hospital e pela fiscal de contrato, onde se verifica rigorosamente o cumprimento dos dispositivos do Contrato. Quando verificado alguma intercorrência e/ou irregularidade, essas questões são tratadas imediatamente com a Empresa de forma verbal e/ou via email e/ou pelos relatórios de não conformidades e/ou são formalmente Notificados. Questões levantadas como atraso na distribuição de alimentos para pacientes e por vezes frio, ocorrem eventualmente quanto há falta de copeiras, e a empresa é então notificada. Quanto ao reaproveitamento de alimentos, essa prática não é realizada em nenhuma das refeições servidas em nossa unidade hospitalar.
- 2- Nós como Hospital Governador Celso Ramos temos ciência das reclamações ocasionalmente ocorridas pelos pacientes, acompanhantes e funcionários e constantemente estamos trabalhando junto à Empresa para que corrijam o que for necessário para um atendimento seguro e de qualidade.
- 3- A Empresa já foi sim Notificada por diversas vezes, conforme **anexo 1**.
- 4- Há também fiscalização regular da Vigilância Sanitária em nossa Cozinha Hospitalar, conforme **anexo 2**.
- 5- Atualmente todos os balcões térmicos de distribuição de alimentos estão funcionando normalmente, tanto o localizado no refeitório dos funcionários, quanto os balcões localizados na parte interna da cozinha.
- 6- O Hospital Celso Ramos conta com mais de 40 tipos de dietas/cardápio diferentes e específicos para os nossos pacientes, conforme consistência indicada (Ex.: líquida restrita, líquida completa, creme, pastosa, branda...) e/ou patologias (Ex.: para hipertensão, diabetes, insuficiência renal dialítico e não dialítico, hepatopatias, doença de Crohn...) e/ou necessidade nutricional (Ex.: hipolipídicas, hipercalórica, hiperproteica, sem lactose, sem glúten...) e/ou conforme hábito alimentar (Ex.: vegetariana, vegana...), entre outros. Todas essas dietas estão descritas em nosso Manual de Dietas Hospitalares, **anexo 3**, na qual é seguido pela Empresa terceirizada. As refeições/dietas são entregue pelas copeiras aos pacientes de acordo com o MAPA DE DIETAS, **anexo 4**, que é gerado conforme prescrição dietoterápica em prontuário eletrônico.
- 7- A prescrição da dieta é realizada pelo médico assistente do paciente e ajustada qualitativamente e quantitativamente pelas nutricionistas clínicas do hospital, conforme avaliação nutricional. Para essa prescrição, diversos fatores são levados em consideração, como por exemplo: condições de saúde e patologias atuais dos pacientes, estado nutricional,

R. Irmã Benwarda, 297 - Centro, Florianópolis - SC, 88015-270. Fone (048) 3664.3607 e-mail: [hgcrcnd@saude.sc.gov.br](mailto:hgcrcnd@saude.sc.gov.br)



restrições alimentares, necessidades nutricionais, aceitação e preferências alimentares, etc. Após a prescrição, a Empresa terceirizada imprime o Mapa e Etiquetas de Dietas e inicia o porcionamento e distribuição das refeições de acordo com a dieta prescrita. Consideramos que a dieta desempenha um papel fundamental no processo de tratamento e recuperação dos nossos pacientes internados, e fazemos o possível para que recebam a dietoterapia indicada e prescrita conforme necessidade de cada paciente. Informamos, porém que infelizmente, nosso atual quadro de profissionais nutricionistas está com um grande déficit, sendo assim nem todos os pacientes conseguem ser avaliados corretamente conforme necessidade; aguardamos novas contratações pela SES.

- 8- A partir do dia 15 de abril, iniciaremos um novo contrato com a empresa terceirizada, contrato nº 41/2025, com um melhor detalhamento do objeto, ajuste de horários e de padronização de dietas, inclusões de novos itens alimentares etc; com intuito de melhorar a qualidade das refeições servidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes. Enquanto instituição, manteremos fiscalização criteriosa para que o novo contrato seja executado de forma correta em sua totalidade.
- 9- Conforme especificação contratual, a Empresa tem em torno de 1h para entrega das refeições aos pacientes. Os acompanhantes têm direito a receber apenas as refeições almoço e jantar, que são servidas no refeitório em horários estabelecidos, com exceção dos acompanhantes de pacientes em isolamento que recebem no quarto juntamente com os pacientes. Abaixo segue recorte do Contrato atual q especifica os horários para cada refeição e clientela:

REFEIÇÕES	HORÁRIO	CLIENTELA	MÉDIA MENSAL
DESJEJUM	07h00 – 08h00	Pacientes	5.000
	07h00 -08h00	Funcionários	3.000
Colação (conforme manual de dietas)	09h30-10h00	Pacientes	60
ALMOÇO	11h30 – 13h00	Pacientes	4.500
	11h30 – 13h30	Funcionários	5.400
	13h00 – 13h30	Acompanhantes	3.000
LANCHE DA TARDE	15h00 – 16h00	Pacientes	5.000
JANTAR	18h00 – 19h00	Pacientes	4.500
	20h00 – 21h30	Funcionários	1.700
	20h00 – 20h30	Acompanhantes	3.000
CEIA	20h30 – 21h30	Pacientes	4.500

- 10- Eventualmente já tivemos sim a ocorrência de atrasos na entrega de refeições aos pacientes. Primeiramente tentamos identificar a causa, se o motivo foi falta de funcionários/copeiras, se houve problemas na cozinha e/ou elevadores, ou demanda excessiva por aumento de número de pacientes internados/superlotação, etc. Após identificação da origem do problema, buscamos soluções práticas junto a Empresa para que na refeição seguinte os atrasos não ocorram novamente. O mesmo é feito também em relação à falta de alimentos, ocorrido mais pontualmente ao final das refeições servidas aos funcionários e



acompanhantes. Conforme avaliação/gravidade, essas intercorrências são registradas e Notificadas, anexo 1. Semanalmente também há reuniões entre a Fiscal e a coordenação da empresa terceirizada para ajuste das não conformidades e melhorias.

- 11- Verificamos junto a Direção do Hospital que confirmou que nos próximos dias irá realizar intervenções no Setor de AVC, através do Contrato de Manutenção Predial nº 063/2025 com a Empresa B24 Engenharia (PSES 86297/2023).

Atenciosamente,

*Caroline Chaves de Carvalho*  
Nutricionista Fiscal de Contrato - HCGR

*Michel Maximiano Faraco*  
Diretor do Hospital Governador Celso  
Ramos



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **4JYGJ117**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** (CPF: 030.XXX.759-XX) em 14/04/2025 às 12:04:53  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.  
(Assinatura do sistema)
  
- ✓ **MICHEL MAXIMIANO FARACO** (CPF: 032.XXX.279-XX) em 28/04/2025 às 15:10:37  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV80SIIHSjExNw==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **4JYGJ117** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



## NOTIFICAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA PRÉVIA

NOTIFICANTE: Secretaria de Estado da Saúde / Fundo Estadual de Saúde

NOTIFICADA: **Sepat Multi Service Ltda**

CNPJ: **03.750.757/0001-90**

EDITAL N°: **3042/2019**

CONTRATO/ATA N°: **181/2020**

PROCESSO SES N°: **111835/2019**

Por este instrumento e na forma prevista no art. 86, § 2º e art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e no art. 108, do Decreto Estadual nº 2.617/2009, fica notificada a empresa acima mencionada pelo não cumprimento regular do edital n.º 3042/2019 e do contrato n.º 181/2020, conforme peças dos autos do processo no sistema SGP e n.º SES 111835/2019, estando sujeita às penalidades de advertência, multa e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, em consonância com o art. 86, *caput*, e art. 87, I a III da Lei 8.666/1993 e art. 108 do Decreto Estadual nº 2.617/2009.

Isto posto, essa empresa poderá promover a apresentação de **DEFESA PRÉVIA no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, nos termos do art. 87, § 2º da Lei 8.666/1993, a contar da ciência deste ato.

O notificado fica ciente de que, no prazo indicado, deverá apresentar as provas que já possui e requerer, de forma justificada, a produção das demais provas que entender necessárias para sua defesa, sob pena de preclusão. A justificativa para produção da prova deverá descrever (1) a questão de fato que o interessado pretende comprovar, (2) bem como especificar o meio de prova que pretende produzir, com todos os detalhes necessários à produção da prova, para cada questão de fato que deseja ver provada.

### IRREGULARIDADE(S)

**A EMPRESA CONTINUA DESCUMPRINDO AS CLÁUSULAS CONTRATUAIS REFERENTE ÀS MANUTENÇÕES; POIS NÃO HÁ MANUTENÇÃO PREVENTIVA E, QUANDO NECESSÁRIO, É EXTREMAMENTE MOROSO A RESOLUÇÃO DE MANUTENÇÃO CORRETIVA E/OU PROVIDÊNCIA DE NOVOS EQUIPAMENTOS INDISPENSÁVEIS PARA O BOM ANDAMENTO DO SERVIÇO.**

Estamos a **mais de um mês** solicitando conserto:

\* **BALCÃO TÉRMICO** da cozinha onde são porcionados as dietas dos pacientes (alimentos ficam em temperatura inadequada, comprometendo a segurança alimentar e colocando em risco a vida dos nossos pacientes);

\* **COMPUTADOR**, equipamento de uso diário e indispensável para as nutricionistas da Empresa, pois é onde compartilhamos as informações (SEPAT e HGCR) para confecção dos mapas, etiquetas de dietas, faturamento, planos alimentares, estatística, etc.

Também estamos à dias aguardando conserto dos seguintes itens:

\* **CAFETEIRA**;

\* **FORNO** (vidro quebrado);

\* **FORNO COMBINADO**;



**\*BUFFET DO REFEITÓRIO;  
\* CHAPA**

**Segue abaixo, as Cláusulas Contratuais que estão sendo infringidas em decorrência da falta de manutenção:**

*\*Cláusula 4.35 – Obrigações da Contratada:*

*4.35.13 - Manter equipamentos e utensílios necessários à execução do contrato, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade necessária à boa execução dos trabalhos, inclusive os cedidos à CONTRATADA pela CONTRATANTE;*

*4.35.30 - A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos, devendo-os devolver ao término do contrato em perfeitas condições de uso;*

*4.35.31 - A CONTRATADA deverá providenciar a reposição dos equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos quando os mesmos forem considerados desgastados em definitivo ou inutilizados por uso indevido.*

**Solicito providências urgentes, pois é imprescindível o conserto desses equipamentos para garantir a continuidade das operações, a segurança alimentar e o bem-estar dos pacientes e funcionários do hospital.**

A defesa prévia deverá ser encaminhada para o endereço eletrônico  
[hgersnd@saude.sc.gov.br](mailto:hgersnd@saude.sc.gov.br).

**Florianópolis, 18 de dezembro de 2024.**

[Assinado digitalmente]  
Michel Maximiano Faraco  
Gestor do Contrato

[Assinado digitalmente]  
Caroline Chaves de Carvalho  
Fiscal do Contrato

[Assinado digitalmente]  
Gisele Alves  
Coordenadora Hotelaria



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **5N2UK12N**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** em 19/12/2024 às 12:38:22  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.  
(Assinatura do sistema)

✓ **MICHEL MAXIMIANO FARACO** em 19/12/2024 às 14:26:23  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.  
(Assinatura do sistema)

✓ **GISELE ALVES** em 19/12/2024 às 15:08:59  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 19/03/2024 - 15:49:49 e válido até 19/03/2124 - 15:49:49.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV81TjJVSzEyTg==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **5N2UK12N** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



## NOTIFICAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA PRÉVIA

NOTIFICANTE: Secretaria de Estado da Saúde / Fundo Estadual de Saúde

NOTIFICADA: **Sepat Multi Service Ltda**

CNPJ: **03.750.757/0001-90**

EDITAL Nº:**3042/2019**

CONTRATO/ATA Nº: **181/2020**

PROCESSO SES Nº: **111835/2019**

Por este instrumento e na forma prevista no art. 86, § 2º e art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e no art. 108, do Decreto Estadual nº 2.617/2009, fica notificada a empresa acima mencionada pelo não cumprimento regular do edital n.º 3042/2019 e do contrato n.º 181/2020, conforme peças dos autos do processo no sistema SGP e n.º SES 111835/2019, estando sujeita às penalidades de advertência, multa e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, em consonância com o art. 86, *caput*, e art. 87, I a III da Lei 8.666/1993 e art. 108 do Decreto Estadual nº 2.617/2009.

Isto posto, essa empresa poderá promover a apresentação de **DEFESA PRÉVIA no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, nos termos do art. 87, § 2º da Lei 8.666/1993, a contar da ciência deste ato.

O notificado fica ciente de que, no prazo indicado, deverá apresentar as provas que já possui e requerer, de forma justificada, a produção das demais provas que entender necessárias para sua defesa, sob pena de preclusão. A justificativa para produção da prova deverá descrever (1) a questão de fato que o interessado pretende comprovar, (2) bem como especificar o meio de prova que pretende produzir, com todos os detalhes necessários à produção da prova, para cada questão de fato que deseja ver provada.

### IRREGULARIDADE(S)

**- Funcionários sem uniformes ou com uniformes incompletos (calças jeans, pretas, leggings, camisetas coloridas,...), sem identificação, falta de EPIs, calçados inadequados (tênis coloridos, rasteirinhas abertas e até chinelo!!!). Item recorrente e por meses sendo solicitada adequação, porém até o momento, sem efetiva resolução por parte da Empresa.**

*\*item 4.22 A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários e fiscalizar para que se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelo protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os uniformes de todo o pessoal em serviço serão fornecidos pela CONTRATADA e trocados conforme necessidade. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados.*

*\*item 4.23 – O uniforme deverá ser de cor branca e composto de: calça comprida branca, camiseta branca de manga curta ou comprida, touca branca ou boné branco, jaleco branco de mangas curtas com a logomarca da CONTRATADA, calçado antiderrapante.*

**Além de infringir cláusulas contratuais, esse item também está totalmente em**



**desacordo com a RDC 216 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação:**

*\* Art. 4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.*

**É essencial que a Empresa forneça os uniformes e EPIs adequados para seus manipuladores, a fim de garantir um serviço de qualidade com segurança alimentar e com ambiente de trabalho seguro, cumprindo as normas sanitárias legais e contratuais. Solicito, portanto resolução imediata dessa irregularidade.**

A defesa prévia deverá ser encaminhada para o endereço eletrônico  
[hgersnd@saude.sc.gov.br](mailto:hgersnd@saude.sc.gov.br).

**Florianópolis, 18 de dezembro de 2024.**

*[Assinado digitalmente]*  
Michel Maximiano Faraco  
Gestor do Contrato

*[Assinado digitalmente]*  
Caroline Chaves de Carvalho  
Fiscal do Contrato

*[Assinado digitalmente]*  
Gisele Alves  
Coordenadora Hotelaria



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **JK5675FC**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** em 19/12/2024 às 12:38:22  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.  
(Assinatura do sistema)

✓ **MICHEL MAXIMIANO FARACO** em 19/12/2024 às 14:26:23  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.  
(Assinatura do sistema)

✓ **GISELE ALVES** em 19/12/2024 às 15:08:59  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 19/03/2024 - 15:49:49 e válido até 19/03/2124 - 15:49:49.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV9KSzU2NzVGQw==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **JK5675FC** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



## NOTIFICAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA PRÉVIA

NOTIFICANTE: Secretaria de Estado da Saúde / Fundo Estadual de Saúde

NOTIFICADA: **Sepat Multi Service Ltda**

CNPJ: **03.750.757/0001-90**

EDITAL Nº:**3042/2019**

CONTRATO/ATA Nº: **181/2020**

PROCESSO SES Nº: **111835/2019**

Por este instrumento e na forma prevista no art. 86, § 2º e art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e no art. 108, do Decreto Estadual nº 2.617/2009, fica notificada a empresa acima mencionada pelo não cumprimento regular do edital n.º 3042/2019 e do contrato n.º 181/2020, conforme peças dos autos do processo no sistema SGP e n.º SES 111835/2019, estando sujeita às penalidades de advertência, multa e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, em consonância com o art. 86, *caput*, e art. 87, I a III da Lei 8.666/1993 e art. 108 do Decreto Estadual nº 2.617/2009.

Isto posto, essa empresa poderá promover a apresentação de **DEFESA PRÉVIA no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, nos termos do art. 87, § 2º da Lei 8.666/1993, a contar da ciência deste ato.

O notificado fica ciente de que, no prazo indicado, deverá apresentar as provas que já possui e requerer, de forma justificada, a produção das demais provas que entender necessárias para sua defesa, sob pena de preclusão. A justificativa para produção da prova deverá descrever (1) a questão de fato que o interessado pretende comprovar, (2) bem como especificar o meio de prova que pretende produzir, com todos os detalhes necessários à produção da prova, para cada questão de fato que deseja ver provada.

### IRREGULARIDADE(S)

**Constante quadro de pessoal incompleto, impactando negativamente na qualidade do atendimento aos pacientes, como também em várias etapas e processos de trabalho.**

**No último domingo (dia 15/12), por exemplo, havia apenas 3 copeiras para servir o hospital inteiro! Inclusive a empresa NÃO FORNECEU UMA DAS REFEIÇÕES (colação) a nenhum de nossos pacientes! Nos plantões ímpares, a falta de funcionários está sendo uma constante, além de falta de copeiras, também estamos sem Técnica de Nutrição.**

**Como consequência dessa falta de funcionários, uma série de problemas estão sendo gerados, como:**

- ATRASOS NA ENTREGA DAS REFEIÇÕES;**
- COMIDA FRIA E PERDA DE QUALIDADE;**
- COMPROMETIMENTO DA SEGURANÇA ALIMENTAR;**
- NÃO ENTREGA DAS REFEIÇÕES;**
- ERROS NAS DIETAS DOS PACIENTES;**
- IMPACTO NO BEM ESTAR DO PACIENTE;**
- IMPACTO NA IMAGEM DO HOSPITAL.**



**Segue abaixo, as Cláusulas Contratuais que estão sendo infringidas:**

*\*Cláusula quarta - item 4.1 – “A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Anexo I do Edital;*

*\*Cláusula quarta - item 4.2 – “A CONTRATADA será responsável pela distribuição aos consumidores, devendo manter pessoal qualificado para recebimento, armazenamento, produção e distribuição, em número suficiente e conforme horários estipulados no item 3.1.1 do Anexo I do Edital...;*

*\*Cláusula quarta - item 4.18 – “A CONTRATADA deverá pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno dentro dos padrões estipulados pela CONTRATANTE...”*

*\*Cláusula quarta - item 4.19 – “A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal, diariamente, considerando folgas, licenças, faltas, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.”*

*\*\*Cláusula quarta - item 4.4 – “A CONTRATADA deverá dispor de no mínimo 1 copeira por unidade, sendo no máximo de 35 refeições, por copeira, por horário.”*

**Tendo em vista a recorrência e gravidade dos fatos, visto que a Empresa já foi notificada outras vezes quanto à falta de funcionários (Notificação 09), encaminha-se portanto para instauração de processo administrativo sancionador.**

A defesa prévia deverá ser encaminhada para o endereço eletrônico  
[hgersnd@saude.sc.gov.br](mailto:hgersnd@saude.sc.gov.br).

**Florianópolis, 17 de dezembro de 2024.**

[Assinado digitalmente]  
Michel Maximiano Faraco  
Gestor do Contrato

[Assinado digitalmente]  
Caroline Chaves de Carvalho  
Fiscal do Contrato

[Assinado digitalmente]  
Gisele Alves  
Coordenadora Hotelaria



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE**



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **69OUPP78**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** em 19/12/2024 às 12:38:22  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.  
(Assinatura do sistema)

✓ **MICHEL MAXIMIANO FARACO** em 19/12/2024 às 14:26:23  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.  
(Assinatura do sistema)

✓ **GISELE ALVES** em 19/12/2024 às 15:08:59  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 19/03/2024 - 15:49:49 e válido até 19/03/2124 - 15:49:49.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV82OU9VUFA3OA==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **69OUPP78** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



## NOTIFICAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA PRÉVIA

NOTIFICANTE: Secretaria de Estado da Saúde / Fundo Estadual de Saúde

NOTIFICADA: **Sepat Multi Service Ltda**

CNPJ: **03.750.757/0001-90**

EDITAL Nº: **3042/2019**

CONTRATO/ATA Nº: **181/2020**

PROCESSO SES Nº: **28138/2025**

Por este instrumento e na forma prevista no art. 86, § 2º e art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e no art. 108, do Decreto Estadual nº 2.617/2009, fica notificada a empresa acima mencionada pelo não cumprimento regular do edital n.º 3042/2019 e do contrato n.º 181/2020, conforme peças dos autos do processo no sistema SGP e n.º SES 111835/2019, estando sujeita às penalidades de advertência, multa e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, em consonância com o art. 86, *caput*, e art. 87, I a III da Lei 8.666/1993 e art. 108 do Decreto Estadual nº 2.617/2009.

Isto posto, essa empresa poderá promover a apresentação de **DEFESA PRÉVIA no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, nos termos do art. 87, § 2º da Lei 8.666/1993, a contar da ciência deste ato.

O notificado fica ciente de que, no prazo indicado, deverá apresentar as provas que já possui e requerer, de forma justificada, a produção das demais provas que entender necessárias para sua defesa, sob pena de preclusão. A justificativa para produção da prova deverá descrever (1) a questão de fato que o interessado pretende comprovar, (2) bem como especificar o meio de prova que pretende produzir, com todos os detalhes necessários à produção da prova, para cada questão de fato que deseja ver provada.

### IRREGULARIDADE(S)

**Quadro de pessoal incompleto, impactando negativamente em várias etapas e processos de trabalho, comprometendo muito a qualidade do atendimento, inclusive colocando em risco a integridade dos pacientes.**

Mais uma vez no dia de ontem (04/02/25), havia apenas três copeiras para servir o hospital inteiro! Estamos com mais de 200 pacientes internados alimentando-se por via oral, o que torna inviável apenas três copeiras servirem esse total de pacientes, muito aquém do máximo permitido que seriam 35 refeições/pacientes por copeira, por horário.

Também estamos há dois meses sem Técnica de Nutrição em um dos plantões, deixando o serviço ainda mais deficitário com comprometimento direto na qualidade. Assim como há falta também de Auxiliar de Serviços Gerais que vem comprometendo a garantia de um ambiente de trabalho limpo, organizado e seguro, fundamentais em uma cozinha hospitalar.

**Como consequência dessa falta de funcionários, grandes transtornos estão sendo gerados, como por exemplo:**

- **Atrasos na entrega de refeições;** por exemplo, em alguns andares no dia de ontem, os pacientes receberam a primeira refeição do dia, o desjejum, as 11:00h da manhã, sendo que o



horário estabelecido em Contrato é das 07:00 às 08:00h

**-Risco à integridade física dos pacientes;** pelo jejum prolongado, pode haver flutuações nos níveis de glicose levando os pacientes à episódios de hipoglicemia. Ocorre prejuízo também em relação à dietoterapia estabelecida ao paciente, pois quando não seguida, favorece à perda de peso, sarcopenia e comprometimento do estado nutricional. Além do prejuízo à integridade física, também há um impacto direto no bem-estar emocional dos pacientes, pois quando não são alimentados de maneira adequada ou no horário correto, isso aumenta níveis de estresse e ansiedade.

**- Erros na entrega de dietas aos pacientes;** com equipe reduzida, sobrecarga de trabalho e falta de supervisão, muitos erros vem ocorrendo, como: dietas entregues fora da consistência prescrita; entregas de dietas com itens faltantes; suplementos prescritos não entregues; complemento/recomendações de dietas prescritas não seguidas corretamente; entregas de dietas com itens não permitidos pela prescrição.

**- Higiene deficitária:** limpeza inadequada dos ambientes de cozinha e refeitório, não recolhimento do lixo alimentar nos andares, atrasos na reposição e higiene duvidosa de talheres e utensílios no refeitório... A ausência de cuidados nessas tarefas podem ter sérias consequências para a saúde e segurança de todos os comensais (pacientes, funcionários e acompanhantes).

**Segue abaixo, as Cláusulas Contratuais que estão sendo infringidas:**

*\*Cláusula quarta - item 4.1 – “A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Anexo I do Edital;*

*\*Cláusula quarta - item 4.2 – “A CONTRATADA será responsável pela distribuição aos consumidores, devendo manter pessoal qualificado para recebimento, armazenamento, produção e distribuição, em número suficiente e conforme horários estipulados no item 3.1.1 do Anexo I do Edital...;*

*\*Cláusula quarta - item 4.18 – “A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno dentro dos padrões estipulados pela CONTRATANTE...”*

*\*Cláusula quarta - item 4.19 – “A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal, diariamente, considerando folgas, licenças, faltas, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.”*

*\*\*Cláusula quarta - item 4.4 – “A CONTRATADA deverá dispor de no mínimo 1 copeira por unidade, sendo no máximo de 35 refeições, por copeira, por horário.”*

*\*Cláusula quarta - item 4.33 – “A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de higiene, conforme determina a Legislação Sanitária vigente.”*

*\* Cláusula quarta - item 4.35.17 – “Responsabilizar-se pela limpeza interna dos locais de trabalho, equipamentos, móveis e utensílios sob sua responsabilidade...”*

**Tendo em vista a recorrência e gravidade dos fatos, visto que a Empresa já foi notificada outras vezes quanto à falta de funcionários (Notificação 09/24; Notificação 17/24), encaminha-se, portanto para instauração de processo administrativo sancionador.**

A defesa prévia deverá ser encaminhada para o endereço eletrônico  
[hgrsnd@saude.sc.gov.br](mailto:hgrsnd@saude.sc.gov.br).

**Florianópolis, 06 de fevereiro de 2025.**

<p>[Assinado digitalmente] Michel Maximiano Faraco Gestor do Contrato</p>	<p>[Assinado digitalmente] Caroline Chaves de Carvalho Fiscal do Contrato</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **14Z0WEJ0**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** em 06/02/2025 às 10:27:02  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.  
(Assinatura do sistema)

✓ **MICHEL MAXIMIANO FARACO** em 06/02/2025 às 16:31:35  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV8xNFowV0VKMA==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **14Z0WEJ0** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



## NOTIFICAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DEFESA PRÉVIA

NOTIFICANTE: Secretaria de Estado da Saúde / Fundo Estadual de Saúde

NOTIFICADA: **Sepat Multi Service Ltda**

CNPJ: **03.750.757/0001-90**

EDITAL Nº: **3042/2019**

CONTRATO/ATA Nº: **181/2020**

PROCESSO SES Nº: **28138/2025**

Por este instrumento e na forma prevista no art. 86, § 2º e art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e no art. 108, do Decreto Estadual nº 2.617/2009, fica notificada a empresa acima mencionada pelo não cumprimento regular do edital n.º 3042/2019 e do contrato n.º 181/2020, conforme peças dos autos do processo no sistema SGP e n.º SES 111835/2019, estando sujeita às penalidades de advertência, multa e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, em consonância com o art. 86, *caput*, e art. 87, I a III da Lei 8.666/1993 e art. 108 do Decreto Estadual nº 2.617/2009.

Isto posto, essa empresa poderá promover a apresentação de **DEFESA PRÉVIA no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, nos termos do art. 87, § 2º da Lei 8.666/1993, a contar da ciência deste ato.

O notificado fica ciente de que, no prazo indicado, deverá apresentar as provas que já possui e requerer, de forma justificada, a produção das demais provas que entender necessárias para sua defesa, sob pena de preclusão. A justificativa para produção da prova deverá descrever (1) a questão de fato que o interessado pretende comprovar, (2) bem como especificar o meio de prova que pretende produzir, com todos os detalhes necessários à produção da prova, para cada questão de fato que deseja ver provada.

### IRREGULARIDADE(S)

**Por duas semanas consecutivas, tivemos a ocorrência gravíssima de falta de proteína/carnes para os funcionários e acompanhantes desta unidade hospitalar, isso faltando ainda uma hora para o fechamento do serviço (12:30h não havia mais nada de carnes!).**

**Conforme Contrato, a proteína sob a forma de carne vermelha ou branca é um componente mínimo e indispensável das refeições ALMOÇO e JANTAR servidas diariamente aos pacientes, funcionários e acompanhantes; sendo o ovo apenas uma opção para àqueles que não desejarem comer a carne servida no dia.**

**Além do descumprimento das obrigações Contratuais, a falta de proteína nas refeições deixa a dieta desbalanceada podendo gerar carências nutricionais que impactam diretamente na saúde dos comensais.**

**Segue abaixo, as Cláusulas Contratuais que estão sendo infringidas em decorrência da falta de insumos:**

*\*Cláusula quarta - item 4.1 – A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Anexo I do Edital.*



*\*Cláusula quarta – item 4.16 – No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 10% além das quantidades previstas informadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, sem ônus para a CONTRATANTE.*

*\*item 3.2.1.4 - Não poderá haver falta de gêneros alimentícios para o cumprimento dos cardápios e pedidos extras.*

*\*item 3.2.2.1 Desjejum, almoço e jantar de funcionários e acompanhantes devem conter no mínimo:*

DESJEJUM	
COMPONENTES	PORÇÃO
Café preto	240 ml
Leite integral	
Chá	
Pão doce	1 porção de 50g
Pão salgado	
Pão integral	
Manteiga com sal	1 sachê de 10g
Açúcar	2 sachês (5g cada)
Adoçante Sucralose	2 sachês (0,8g cada)
ALMOÇO E JANTAR	
Arroz parboilizado ou branco ou integral	Livre – Deve ter duas opções para funcionários
Feijão (somente no almoço)	Livre
Sopa (somente no jantar)	Sopa - porção de 350ml
Salada (03 tipos) - 2 cruas e 1 cozida	Livre
Proteína (02 tipos): carne branca ou vermelha ou ovo)	01 porção pronta de 150g
Guarnição (01 tipo): carboidrato ou legumes ou sopa (no máximo 2x semana)	Livre – porcionado somente quando for fritura (100g) ou 1 porção de sopa – porção de 350 ml
Sobremesa (1 tipo) - no almoço e jantar	01 unidade de fruta de 100 g (no mínimo 3 vezes por semana) ou
	01 porção de doce de 100 gramas ou
	01 porção de sobremesa elaborada 120g

*Item 3.2.2.2 do Anexo I – As preparações à base de proteína deverão ser: 01 tipo (branca ou vermelha) e ovo cozido (3 unidades).*

**Tendo em vista a gravidade dos fatos e recorrência da Empresa em relação a falta de insumos (Notificação 04/24; Notificação 08/24; Notificação 14/24), sugiro instauração de processo administrativo sancionador.**

A defesa prévia deverá ser encaminhada para o endereço eletrônico  
[hgrsnd@saude.sc.gov.br](mailto:hgrsnd@saude.sc.gov.br).

**Florianópolis, 06 de fevereiro de 2025.**

*[Assinado digitalmente]*  
Michel Maximiano Faraco  
Gestor do Contrato

*[Assinado digitalmente]*  
Caroline Chaves de Carvalho  
Fiscal do Contrato



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **8WYP472Z**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** em 06/02/2025 às 12:39:37  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.  
(Assinatura do sistema)

✓ **MICHEL MAXIMIANO FARACO** em 06/02/2025 às 16:31:35  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV84V1IQNDcyWg==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **8WYP472Z** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



**AUTO DE INFRAÇÃO Nº 399/2025**

**ÓRGÃO AUTUANTE**  
**DENOMINAÇÃO:** ( 0 ) DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE  
**ENDEREÇO:** Professor Henrique da Silva Fontes, 6100, Trindade, FLORIANOPOLIS - SC

**AUTUADO**  
**PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA:** SEPAT MULTI SERVICE LTDA **CNPJ:** 03.750.757/0024-87  
**NOME FANTASIA:** SEPAT **INSCRIÇÃO ESTADUAL:**  
**ENDEREÇO:** Irmã Benwarda, 297, Centro, CEP - 88015-270, FLORIANOPOLIS - SC  
**ATIVIDADE:** 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas **ALVARÁ:**  
**RESPONSÁVEL LEGAL:** RONALDO BENKENDORF **CPF:**

**ENQUADRAMENTO LEGAL**  
 Artigos 19 § 1º, 56, 130 XXXI, 132, 153 e 156 da Lei Complementar Municipal 239/06; c/c Resolução RDC 216/04 da ANVISA.

**ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO ATO OU FATO CONSTITUTIVO DA INFRAÇÃO**  
 1) Desde 09/03/2023 essas fiscais vem realizando inspeções na UND do Hospital Celso Ramos. Nas inspeções foram observadas diversas irregularidades e solicitadas adequações através de autos de Intimação. Em 01/04/2025, em nova inspeção de retorno, observou-se o descumprimento dos itens: 6, 9 e 12 do Auto de Intimação 633/2023 (entregue em 24/03/23); 7 do Auto de Intimação 1557/2023 (entregue em 24/07/23); 4 do Auto de Intimação 14285/2024 (entregue em 22/04/24); 1, 2 e 5 do Auto de Intimação 11042/2024 (entregue em 18/06/24); 7 e 9 do Auto de Intimação 11043/2024 (entregue em 18/06/24); 10 do Auto de Intimação 11044/2024 (entregue em 18/06/24). Ao descumprir auto de intimação a pessoa jurídica identificada acima incorreu em infração ao artigo 19 da Lei Complementar Municipal 239/06 que assim estabelecem: "Art. 19 Toda pessoa tem direito à proteção da saúde por parte do Estado e é co-responsável pela promoção e conservação de sua saúde e a de seus dependentes. § 1º A pessoa deve colaborar com a autoridade de saúde, empenhando-se ao máximo, no cumprimento das medidas, instruções, ordens e demais comunicações emanadas com o objetivo de proteger e conservar a saúde individual e coletiva, bem como para preservar ou recuperar o ambiente." Diante do exposto, fica o estabelecimento infracionado, nos termos do Artigo 130 XXXI da Lei Complementar Municipal 239/06, por descumprir atos emanados das autoridades de saúde visando à aplicação da legislação pertinente e à defesa da saúde.  
**OBSERVAÇÃO:**  
**LEGISLAÇÃO:**

**CIÊNCIA**  
 Estou ciente que em virtude da infração caracterizada neste auto responderei a processo administrativo, ficando sujeito às penalidades de advertência, multa, apreensão, inutilização, interdição de produtos ou bens ou outras penalidades previstas na Lei Complementar Municipal nº 239, de 10 de Agosto de 2006. Estou ciente ainda de que poderei apresentar defesa por escrito, no prazo de quinze dias, contados desta notificação, nos termos do artigo 158, da Lei Complementar Municipal nº 239, de 10 de Agosto de 2006. O pedido deve ser realizado por meio eletrônico, com a chave numérica inserida no final deste auto, acessando o seguinte endereço: <https://vigilanciaflorianopolis.celk.com.br/vigilancia>  
**RECEBIDO A 1ª VIA EM:** **ÀS:**

**RESPONSÁVEL**  
Fernanda Machado da Costa **NOME LEGÍVEL**  
Fernanda Machado da Costa **ASSINATURA**

**AUTORIDADE DE SAÚDE**  
 DENISE OVENHAUSEN ALBERNAZ  
 Mat.: 23213-0  
 SHEILA STEIL JAEHRIG  
 Mat.: 23166-5

**TESTEMUNHAS (EM CASO DE RECUSA)**

Chave de acesso para solicitação de Defesa Prévia: 336251260



**PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Enviado por SHEILA STELL JABRHS em 03/04/2025 14:58 BRT | CELK Saúde v3 1.274.2 - CELK SISTEMAS LTDA

Continuação do Auto de Infração N° 399/2025

**FOLHA N°: 2**



**Verifique a autenticidade deste documento, diretamente do seu dispositivo móvel, através do QR Code ao lado.**  
**Acesse o link [vigilanciaflorianopolis.celk.com.br/Vigilancia](https://vigilanciaflorianopolis.celk.com.br/Vigilancia), clique no botão Recursos/Promocção e informe a chave 338251260**



## AUTO DE INTIMAÇÃO Nº 3849/2025

### ÓRGÃO AUTUANTE

DENOMINAÇÃO: ( 0 ) DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

ENDEREÇO: Professor Henrique da Silva Fontes, 6100, Trindade, FLORIANOPOLIS - SC

### AUTUADO

PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA:

SEPAT MULTI SERVICE LTDA

CNPJ:

03.750.757/0024-87

NOME FANTASIA:

SEPAT

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO:

Irmã Benwarda, 297, Centro, CEP - 88015-270, FLORIANOPOLIS - SC

ATIVIDADE:

5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

ALVARÁ:

RESPONSÁVEL LEGAL:

RONALDO BENKENDORF

CPF:

### ENQUADRAMENTO LEGAL

Lei Complementar Municipal nº 239/06, c/c Decreto Estadual nº 31455/87, c/c RDC ANVISA nº 275/02, c/c RDC ANVISA 216/04.

### EXIGÊNCIAS

- 1) Substituir estrados da área de depósito de água por aqueles de material de fácil higienização e intensificar a limpeza do piso desta área.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Tal exigência já havia sido feita no item 6 do Auto de Intimação 633/2023, entregue em 24/03/23.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 10 Dias

- 2) Verificar tubulações ou equipamentos que acarretem no vazamento de água na área de manipulação. O forno a vapor solta vapor quente e água pelo chão. A cafeteira estragada também vaza continuamente. Formam-se grandes poças de água no chão. Há risco de queda, há risco de queimadura.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Tal exigência já havia sido feita no item 9 do Auto de Intimação 633/2023, entregue em 24/03/23.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 7 Dias

- 3) Fechar cano aberto na área de saladas. Verificar tubulações que não estejam devidamente vedadas. Todas as aberturas das tubulações devem ser fechadas de modo que não sirvam de acesso a vetores.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Tal exigência já havia sido feita, de forma generalizada, no item 7 do Auto de Intimação 1557/2023, entregue em 24/07/23.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 4) Funcionários não devem deixar seus celulares, ou outros pertences pessoais, nas áreas de manipulação de alimentos. Os pertences pessoais devem ser armazenados nos armários destinados a esse fim.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na inspeção, observou-se 2 celulares e 2 bolsas em área de manipulação. Tal exigência já havia sido feita no item 4 do Auto de Intimação 14285/2024, entregue em 22/04/24.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 5) Todos os manipuladores devem fazer uso de uniforme regulamentar completo, de acordo com a legislação vigente.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** No momento da inspeção havia um colaborador sem uniforme. Tal exigência já havia sido feita no item 1 do Auto de Intimação 11042/2024, entregue em 18/06/24.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 6) Prover lavatório de mãos do sanitário feminino de papel toalha.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na inspeção, novamente não havia papel toalha. Tal exigência já havia sido feita no item 2 do Auto de Intimação 11042/2024, entregue em 18/06/24.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 7) Substituir tábuas de corte desgastadas.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Esse procedimento deve ser realizado sempre que houver necessidade, e não somente quando solicitado. Tal exigência já havia sido feita no item 9 do Auto de Intimação 11043/2024, entregue em 18/06/24.



**EXIGÊNCIAS**

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 8) Todas as lixeiras das áreas de manipulação devem ter tampa de acionamento sem contato manual e devem estar funcionando.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na inspeção, foram encontradas lixeiras abertas e lixeiras sem pedal na cozinha de dietas. Tal exigência já havia sido feita no item 5 do Auto de Intimação 11042/2024, entregue em 18/06/24.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 9) Consertar Pass Through. Consertar porta e borracha, de modo a vedar e manter a temperatura. Eliminar ferrugem das prateleiras e restante do equipamento.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** A exigência de eliminar ferrugem já havia sido feita no item 10 do Auto de Intimação 11044/2024, entregue em 18/06/24.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 10 Dias

- 10) Sanar oxidação de equipamentos em geral.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Além do pass through, também observou-se: prateleiras enferrujadas no depósito; fogão principal com os pés bastante corroídos - o qual foi interditado -; geladeira de lanches com ferrugem e borracha estragada. A exigência de eliminar ferrugem já havia sido feita no item 10 do Auto de Intimação 11044/2024, entregue em 18/06/24.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 7 Dias

- 11) O descongelamento de carnes deve ser feito em temperatura de 5°C ou inferior. Não é permitido o descongelamento em temperatura ambiente.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na inspeção, havia carne descongelando dentro da pia, na cozinha de dietas. Tal exigência já havia sido feita no item 7 do Auto de Intimação 11043/2024, entregue em 18/06/24, e no item 12 do Auto de Intimação 633/2023, entregue em 24/03/23.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 12) Instalar telas milimetradas nas janelas dos depósitos de embalagens para evitar o acesso de vetores.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:**

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 10 Dias

- 13) Armazenar produtos de origem animal em temperatura de segurança: abaixo de 5°C ou acima de 60°C.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na inspeção, encontramos ovo mexido armazenado a temperatura ambiente.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 14) Armazenar os alimentos fechados e protegidos.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na inspeção, o açúcar estava em marmitta de isopor aberta. Os sacos de açúcar não estavam fechados.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 15) Consertar torneira na área de saladas.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:**

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 7 Dias

- 16) Na área de saladas: os canos de esgotamento sanitário não devem encostar no chão pois dificultam a correta higienização do local.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:**

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 5 Dias

- 17) Não utilizar toalhas de pano não descartáveis na área de manipulação (paninhos).

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:** Na área de saladas havia paninhos. Os panos podem ser utilizados se descartáveis.

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

- 18) Prover banheiro masculino de papel higiênico.

**LEGISLAÇÃO:**

**OBSERVAÇÃO:**

**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS  
SECRETARIA DE SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Emissão por SHEILA STELL JAEFRIG em 03/04/2025 14:59 BRT | CELK Saúde v3.1.274.2 - CELK SISTEMAS LTDA

Continuação do Auto de Intimação Nº 3849/2025

FOLHA Nº: 3

**EXIGÊNCIAS**

- 19) Os funcionários não devem utilizar papelão como cama no chão para descansar quando utilizando uniformes, por risco de contaminar os alimentos quando retornarem ao trabalho. O depósito de embalagem não deve servir de área de descanso de funcionários.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato
- 20) Higienização constante do elevador. Este tinha lixo vazando e mau cheiro. A forração do chão também não era adequada.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato
- 21) Consertar geladeira no estoque seco, ou retirar do local.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato
- 22) Consertar vaso entupido no banheiro feminino do refeitório.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 7 Dias
- 23) Consertar ou substituir porta de entrada da produção que está estufada, abrindo.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 7 Dias
- 24) Desobstruir lavatório de mãos da Cozinha de Dietas. Este deve estar desobstruído e ser utilizado somente para este fim.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato
- 25) Consertar iluminação na câmara de congelados.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** 7 Dias
- 26) Melhorar a higienização de todo o ambiente. Havia sujeira nos cantos, paredes e piso.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato
- 27) Seguir o fluxo e utilizar as áreas de produção conforme aprovado no Projeto Básico de Arquitetura, especialmente no que se refere a higienização de hortifruti e manejo do lixo.  
**LEGISLAÇÃO:**  
**OBSERVAÇÃO:**  
**PRAZO PARA CUMPRIMENTO DA EXIGÊNCIA:** Imediato

**CIÊNCIA**

Estou ciente que o não cumprimento das exigências contidas neste Auto ensejará a aplicação das sanções previstas na Lei Complementar Municipal nº 239, de 10 de agosto de 2006. Estou ciente ainda, que poderei solicitar prorrogação do prazo aqui estabelecido, justificadamente por escrito, à autoridade de saúde atuante, até 24 horas antes de terminar o(s) prazo(s) concedidos(s). O pedido deve ser realizado por meio eletrônico, com a chave numérica inserida no final deste auto, acessando o seguinte endereço: <https://vigilanciaflorianopolis.celk.com.br/vigilancia>

RECEBIDO A 1ª VIA EM:

ÀS:

RESPONSÁVEL

Fernando Mochado da Costa

NOME LEGÍVEL

Fernando Mochado da Costa

ASSINATURA

AUTORIDADE DE SAÚDE



**PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Emissão por SHEILA STEIL JAEHRIG em 03/04/2025 14:59 BRT | CELK Saúde v3.1.274.2 - CELK SISTEMAS LTDA

Continuação do Auto de Intimação Nº 3849/2025

**FOLHA Nº: 4**

**AUTORIDADE DE SAÚDE**

DENISE OVENHAUSEN ALBERNAZ  
Mat.: 23213-0

SHEILA STEIL JAEHRIG  
Mat.: 23166-5

**TESTEMUNHAS (EM CASO DE RECUSA)**

Chave de acesso para solicitação de Prorrogação de Prazo: 0671251674



Verifique a autenticidade deste documento, diretamente do seu dispositivo móvel, através do QR Code ao lado.  
Acesse o link [vigilanciaflorianopolis.celk.com.br/vigilancia](https://vigilanciaflorianopolis.celk.com.br/vigilancia), clique no botão Recurso/Prorrogação e informe a chave 0671251674



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **T7YI961I**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** (CPF: 030.XXX.759-XX) em 30/04/2025 às 11:19:48

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV9UN1IJOTYxSQ==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **T7YI961I** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
HOSPITAL GOVERNADOR CELSO RAMOS  
DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**Manual de Dietas Hospitalares**  
Divisão de Nutrição e Dietética  
Hospital Governador Celso Ramos

Florianópolis , JUNHO /2023

**Elaborado por:**

**Caroline Chaves de Carvalho** – Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina; Especialista em Saúde da Família e Saúde Baseada em Evidência; Nutricionista do Hospital Governador Celso Ramos. CRN10 0882.

**Eni Ferreira Lemos** – Nutricionista graduada pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos; Especialista em Administração Pública; Saúde Pública e Saúde Baseada em Evidência; Nutricionista do Hospital Governador Celso Ramos. CRN10 0016.

**Gisele Bozzano Derner** - Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina; Especialista em Gerência de Qualidade na Produção de Refeições – MBA em Gestão da Saúde; Nutricionista do Hospital Governador Celso Ramos. CRN10 0322.

**Marysol A. Marchetti de Oliveira** - Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina; Especialista em Saúde Baseada em Evidência; Nutricionista do Hospital Governador Celso Ramos. CRN10 0115.

## **Apresentação**

O Manual de Dietas do Hospital Governador Celso Ramos (HGCR), foi elaborado com o objetivo de subsidiar e padronizar as prescrições dietoterápicas realizadas neste hospital.

A elaboração deste material justifica-se pela alta prevalência de desnutrição hospitalar evidenciada em estudos epidemiológicos e sua associação com aumento da permanência hospitalar, complicações e mortalidade.

A intervenção precoce e determinação de conduta dietoterápica apropriada é comprovadamente eficaz na diminuição da morbimortalidade. A utilização deste instrumento vai ao encontro destas premissas, pois tem como prioridade a melhora da qualidade de vida do paciente internado.

As condutas dietoterápicas devem estar pautadas em aspectos clínicos, socioeconômicos e culturais. Para tanto, o profissional responsável pela prescrição deve respeitar as características individuais de cada paciente.

## Sumário

### *I – Dietas de Rotina*

- 1.1 – Dieta Líquida Restrita, 6
- 1.2 – Dieta Líquida Completa, 7
- 1.3 – Dieta Pastosa, 8
- 1.4 – Dieta Branda, 9
- 1.5 – Dieta Geral ou Livre, 10

### *II – Dietas Modificadas em Relação à Proporção de Macronutrientes*

- 2.1 – Dieta Hiperproteica, 12
- 2.2 – Dieta Hipolipídica, 13

### *III – Dietas Modificadas em Relação ao Valor Calórico*

- 3.1 – Dieta Hipercalórica, 15
- 3.2 – Dieta Hipocalórica, 16

### *IV – Características da Dieta e Graus de Disfagia*

- 4.1 – Consistência dos Líquidos, 18
- 4.2 – Treino de Disfagia, 20

### *V – Dietas Específicas*

- 5.1 – Dieta para Hipertensão, 21
- 5.2 – Dieta para Diabetes Mellitus, 22
- 5.3 – Dieta para Insuficiência Renal, 23
  - 5.3.1 – Dieta para IRC Pré-dialítica, 25
  - 5.3.2 – Dieta para IRC Dialítica, 26
- 5.4 – Dieta para Hepatopatias, 28
- 5.5 – Dieta Pobre em Purinas, 30
- 5.6 – Dieta Pobre em Resíduos, 31
- 5.7 – Dieta para Diarréia, 32
- 5.8 – Dieta Laxativa, 33
- 5.9 – Dieta para Gastrite e Úlcera, 35
- 5.10 – Dieta para Intolerância a Lactose, 36
- 5.11 – Dieta para Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV), 37
- 5.12 – Dieta para Doença Celíaca ou Dieta sem Glúten, 38
- 5.13 – Dieta Hipofermentativa, 39
- 5.14 – Dieta para Pacientes Imunodeprimidos, 41
- 5.15 – Dieta Imunomoduladora, 42
- 5.16 – Dieta para Ostomizados, 44
- 5.17 – Dieta para Cirurgia Bariátrica - Gastroplastia, 44
- 5.18 – Dieta para Doença de Crohn, 46
- 5.19 – Dieta Pobre em Vitamina K, 47
- 5.20 – Dieta pobre em Cobre, 48
- 5.21 – Dieta rica em Cálcio, 49
- 5.22 – Dieta rica em Ferro, 51
- 5.23 – Dieta sem Iodo, 52
- 5.24 – Dieta Hipocalêmica (pobre em potássio), 53
- 5.25 – Dieta Hipercalêmica (rica em potássio), 54
- 5.26 – Dieta Vegetariana/ Vegana, 56

### *VI – Dietas para exame ou procedimento*

- 6.1 – Dieta para Catecolaminas, 60
- 6.2 – Dieta para Clister ou Enema Opaco, 60
- 6.3 – Dieta para Colonoscopia, 61

6.4 – Dieta para Metanefrina, 63

6.5 – Dieta para Sangue Oculto, 64

## I – Dietas de Rotina

### 1.1– Dieta Líquida Restrita

**Finalidades:** Preparar o paciente para exames endoscópicos ou colonoscópicos<sup>1</sup>.

Condições que requerem fácil digestão e mínima formação de resíduos<sup>4</sup>.

Pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição em pré ou pós-operatório<sup>1,2</sup>.

Alguns pós-operatórios imediato<sup>2</sup>.

Em casos de afecções do trato digestivo<sup>1</sup>.

Evolução da terapia nutricional – redução da nutrição parenteral e introdução da via oral<sup>2</sup>;

Para utilização em casos de disfagia, avaliar item 2.

**Características da Dieta:** Fornece líquidos, alguns eletrólitos e pouca energia<sup>4</sup>.

Contem entre 500 e 600 kcal/dia<sup>4</sup>.

Inadequada em fibras e nutrientes essenciais<sup>4</sup>.

Apresenta baixo conteúdo de resíduos<sup>4</sup>.

Deve ser utilizada por curtos períodos<sup>4</sup>.

**Consistência:** Líquidos coados<sup>3</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,3</sup>.

- A cada 3 horas ou intervalo menor, controlando o volume da dieta para evitar distensão abdominal.
- Com uso de canudo quando necessário.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LÍQUIDA RESTRITA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Chá de erva cidreira infusão	1 xícara de chá	240ml
	Suco de melancia coado	1 copo americano	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
COLAÇÃO	Água de coco	Embalagem individual	200ml
ALMOÇO	Caldo de frango e legumes com sal coado	1 pote fundo cheio	240ml
	Gelatina <i>diet</i>	1 pote	120ml
LANCHE	Chá de maçã infusão	1 xícara de chá	240ml
	Suco de laranja coado	1 copo americano	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	Caldo de carne e legumes com sal coado	1 pote fundo cheio	240ml
	Gelatina <i>diet</i>	1 pote	120ml
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 556,74 kcal/dia.

**Alimentos Indicados:** Líquidos claros (água, chás, infusões, água de coco, sucos de frutas coados, caldos do cozimento de carnes, frango ou legumes **coados**, bebidas isotônicas)<sup>2,4</sup>.

**Alimentos Contra Indicados:** Alimentos que não estão entre os recomendados anteriormente: leite e/ou derivados de leite e líquidos preparados com o mesmo, sucos que contêm polpa<sup>4</sup>.

## 1.2 – Dieta Líquida Completa

**Finalidades:** Condições que requerem pouco ou nenhum esforço digestivo<sup>2,4</sup>.

Preparo para testes diagnósticos, pré e pós cirurgias<sup>4</sup>.

Em casos de afecções do trato digestivo<sup>1</sup>.

**Características da Dieta:** Constituída de todos os alimentos líquidos<sup>3</sup> ou liquidificados e coados.

Se apropriadamente planejada, pode ser equilibrada nutricionalmente, exceto quanto às fibras<sup>4</sup>.

Caso haja necessidade de uso prolongado, atentar para o aporte energético, protéico, vitamínico, de fibras e minerais, por meio de **suplementação**<sup>2,4</sup>.

O valor calórico pode ser equivalente à dieta regular ou mesmo hipercalórica<sup>4</sup>.

**Consistência:** Alimentos líquidos ou semilíquidos<sup>4</sup> (que liquefazem na boca, por exemplo: sorvete e gelatina).

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,3</sup>.

- A cada 3 horas ou intervalo menor, controlando o volume da dieta para evitar distensão abdominal.
- Com uso de canudo quando necessário.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LÍQUIDA COMPLETA

REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Suco de laranja	1 copo	240ml
	Açúcar	2 sachês	10g
COLAÇÃO	Iogurte de morango	1 copo	240ml
ALMOÇO	Sopa liquidificada com sal:	1 porção:	350ml
	Arroz branco	2 colheres de sopa	40g
	Carne magra (coxão mole)	1 porção	30g
	Vagem cozida	2 colheres de sopa	32g
	Cenoura cozida	2 colheres de sopa	26g
	Batata cozida	2 colheres de sopa	40g
	Gelatina	1 porção	120ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Suco de melancia	1 copo	240 ml
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	Sopa liquidificada com sal:	1 porção:	350ml
	Arroz branco	2 colheres de sopa	40 g
	Peito de frango	1 porção	30 g
	Abóbora cozida	2 colheres de sopa	50 g
	Chuchu cozida	2 colheres de sopa	28 g
	Batata cozida	2 colheres de sopa	40 g
	Pudim de coco	1 porção	120ml
CEIA	Leite	1 xícara de chá	240ml
	Achocolatado em pó	2 colheres de sopa	30g

Energia: 1465,7 kcal/dia

Carboidrato: 61,72%

Lipídeo: 22,17%,

Proteína: 16,11% / 59g

**Alimentos Indicados:** Café, chá, leite puro ou enriquecido e liquidificado com frutas e/ou farinhas diversas e suplementos, **sucos de frutas**, sobremesas como gelatina, cremes e sorvetes, bebidas não gaseificadas, óleos, gorduras e açúcares **sem excesso**<sup>2,4</sup>, caldos e sopas liquidificadas ( sem coar ) em consistência líquida.

**Alimentos Contra Indicados:** Qualquer preparação de consistência sólida ou semi-sólida, por exemplo: pães, purês, biscoitos, carnes em pedaços, queijo, frutas inteiras, verduras e legumes inteiros<sup>2,4</sup>.

### 1.3 – Dieta Pastosa

**Finalidades:** Proporcionar repouso digestivo e melhor digestibilidade à pacientes com problemas de mastigação e/ou deglutição como pode ocorrer em alguns pós-operatórios, casos neurológicos, tratamentos como radioterapia e/ou quimioterapia<sup>1,2,3</sup>.

Para utilização em casos de disfagia, avaliar item 2.

**Características da Dieta:** Possibilita a oferta adequada de macro e micronutrientes (normoglicídica, normolipídica, normoproteica)<sup>3</sup>.

Possibilita a oferta adequada em calorias (normocalórica)<sup>3</sup>.

**Consistência:** Pastosa.

Os alimentos devem estar em forma de purês, mingaus, cremes, papas, as carnes devem ser moídas, trituradas ou desfiadas<sup>1,2</sup>.

Com uso de canudo quando necessário.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,2,3</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PASTOSA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão amassado purê	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu e abóbora cozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido (papa)		
	Feijão bem cozido	2 colheres de arroz	150g
	Frango desfiado refogado	1 concha M	120g
	Purê de batata	1 filé M	150g
	Gelatina de morango	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120ml
Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml	
		1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Banana amassada purê	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abobrinha e berinjela cozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido (papa)	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha liquidificada	1 concha M	120g
	Carne moída refogada	1 concha M rasa	150g
	Purê de brócolis	1 colher grande	120g
	Flan de baunilha	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml

	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Chá de hortelã	1 xícara de chá	240ml
	Mingau de amido com canela	1 pote	240g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2593,98 kcal/dia

Carboidrato: 53,51%

Lipídeo: 24,6%,

Proteína: 21,9% / 141,9g

**Alimentos Indicados:** Frutas cruas e cozidas sob a forma de sucos, vitaminas ou papas; pães macios ou bolachas (papa com leite); bebidas como café e chá; arroz papa, purês, caldos, alimentos moídos, desfiados ou liquidificados; cremes, pastas, mingau; legumes bem cozidos, suflês ou purês; ovos cozidos ou mexidos e omeletes; óleos e gorduras sem excesso; leite e derivados; sobremesas cremosas (pudim, flan, doce em pasta, geleias, sorvetes)<sup>2,3</sup>.

**Alimentos Contra Indicados:** Todos aqueles que exijam trabalho de mastigação como: legumes e verduras cruas; frutas com polpas duras que impossibilitam o preparo de purês (ex.: abacaxi, laranja, caqui); frituras; carnes em pedaços grandes)<sup>2</sup>.

## 1.4 – Dieta Branda

**Finalidades:** Sua função é facilitar e diminuir o tempo da digestão. Possui consistência atenuada e menor quantidade de resíduos<sup>5</sup>.

Todos os ingredientes são modificados pela cocção (para abrandar as fibras, conferindo-lhes uma consistência menos sólida)<sup>5</sup>.

Indicada para alguns pós-operatórios com intuito de facilitar o trabalho digestivo (mastigação, digestão e absorção) e em casos de afecções gástricas como gastrites e úlceras<sup>1,2</sup>.

**Características da Dieta:** Normoglicídica, normolipídica e normoproteica<sup>1,3</sup>.

**Consistência:** Atenuação da textura pelo processo de cocção das fibras dos vegetais e tecidos conectivos das carnes<sup>1,2</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,2,3</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA BRANDA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Banana cozida	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu e cenouracozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido		
	Feijão bem cozido	2 colheres de arroz	150g
	Carne de panela refogada	1 concha M	120g
	Macarrão ao sugo	1 concha M	150g
	Pudim de bauiulha	1 pegador	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120ml
	1 sachê	4ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão minuto	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Maçã cozida	1 fatia	100g

	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora e beterraba cozidas	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Sobrecoxa desossada sem pele assada	1 und M	150g
	Batata inglesa cozida	1 colher grande	150g
	Gelatina de limão	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara e chá	120ml
	Biscoito doce	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachê	10g

Energia: 2822,57 kcal/dia      Carboidrato: 53,72%      Lipídeo: 27,64%,      Proteína: 18,64% / 131,6g

**Alimentos Indicados:** Pães, bisnagas sem recheio, bolos simples; legumes e verduras cozidas; frutas cozidas, assadas, sem casca (exceto mamão, banana e pêra, bem maduras e sem casca); sucos coados; somente o caldo de leguminosas (ou batido ou coado); leite e derivados desnatados<sup>1,2,3</sup>. É preferível a utilização de alimentos pouco fermentativos.

**Alimentos Contra Indicados:** Legumes, verduras e frutas cruas, exceto as indicadas anteriormente; bebidas gaseificadas; alimentos hiperfermentativos como: repolho, couve-flor, brócolis, rabanete; frituras e condimentos fortes como: pimenta, mostarda, molho inglês; embutidos e conservas; doces concentrados como: marmelada, goiabada, doce de leite<sup>1,2,3</sup>.

## 1.5 – Dieta Livre ou Geral

**Finalidades:** Destinada a pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas. Neste caso, paciente mantém preservadas as funções de mastigação e gastrointestinais<sup>1,2,3</sup>.

**Características da Dieta:** Normoglicídica, normolipídica e normoproteica<sup>1,2,3</sup>.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,2,3</sup>

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA GERAL OU LIVRE			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Estrogonofe de carne	1 concha M	150g
	Macarrão ao alho e óleo	1 pegador	150g
	Sagu de uva	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml

	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Melão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora cz ,alface, pepino	1 porção	120g
	Arroz branco cozido		
	Sopa de carne, legumes e arroz	2 colheres de arroz	150g
	Filé de frango grelhado c/ ervas	1 concha M	120g
	Purê de batata	1 filé M	150g
	Gelatina de morango	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA		1 sachê	4ml
	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Biscoito doce	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2952,05 kcal/dia      Carboidrato: 55,19%      Lipídeo: 26,43%,      Proteína: 18,37% / 135,6g

Calculo Lucas em 22/01/24: 2176 kcal e 108g de proteína.

### Referências Bibliográficas

- 1 – CARUSO, L.; SIMONY, Rosana F.; SILVA, Ana L.N.D. **DIETAS HOSPITALARES – Uma Abordagem na Prática Clínica**. Centro Universitário São Camilo e Medirest. São Paulo: Atheneu, 2002.
- 2 – GONÇALVES DIAS M.C.; STELUTI, J.; YOSHIMURA, T.M.; MACULEVICIUS J.; Dietas orais hospitalares. IN: WAITZBERG DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.
- 3 – IKEMORI, Eloisa H.A.; MATOS, Luciene A. **Manual de Dietas do Hospital A. C. Camargo** – São Paulo: Atheneu, 2007.
- 4 – KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; STUMP, Sylvia E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.
- 5 – AUGUSTO, Ana Lucia Pires [et al.]. **Terapia Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

## II – Dietas Modificadas em Relação à Proporção de Macronutrientes

### 2.1 – Dieta Hiperproteica

**Finalidade:** Indicada para pacientes em estados infecciosos, desnutridos, queimados, alguns pós-operatórios, cicatrização de feridas, câncer, entre outros<sup>1</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, hiperproteica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPERPROTÉICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Ovo mexido	1 und	50g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
COLAÇÃO	Vitamina de banana com farinha de trigo torrada (farinha láctea)	1 copo	240ml
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife acebolado	2 und G	300g
	Polenta c/ queijo	1 colher arroz	150g
	Sagu de uva	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Queijo mussarela	2 fatias	30g
	Presunto	2 fatias	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Tangerina	1 und	100g
Açúcar	2 sachês	10g	
JANTAR	<i>Salada:</i> Cenoura coz, alface, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Copa lombo ao molho de abacaxi	2 fatias G	300g
	Batata sauté		
	Gelatina de morango	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão minuto	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g

	Geleia	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g
Energia: 4468,29 kcal/dia		Carboidrato: 54,11%	Lipídeo: 24,67%, Proteína: 21,22% / 237g

### Observações Gerais

Aconselha-se a oferta de 2 g de proteína por kg do peso teórico/dia<sup>1</sup>.

Em casos de queimadura, deve-se avaliar a extensão atingida, nestes casos pode ser indicado suporte que exceda os limites acima descritos<sup>1</sup>.

## 2.2 – Dieta Hipolipídica

**Finalidade:** Indicada para pacientes com distúrbios do trato biliar, pancreatite e outros casos que exijam repouso do trato biliar e pâncreas<sup>3</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica e hipolipídica<sup>2,3</sup>;

\*Na pancreatite grave, recomenda-se 1,2 a 1,5 g/kg de proteína.

**Consistência:** Geral ou adequada à tolerância do paciente.

Em casos de pancreatite aguda, após o alívio dos sintomas, introduz-se a Dieta Líquida Hipolipídica, progredindo evolução da consistência lentamente conforme a tolerância<sup>2</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DEITA HIPOLIPÍDICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife coxão mole grelhado	1 und M	150g
	Purê abóbora	1 colher arroz	150g
	Gelatina limão	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Mel	1 sachê	15g
	Tangerina	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Cenoura coz, alface, beterraba ralada	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa creme de ervilha	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ao sugo	1 concha M	150g
	Abobrinha refogada	1 colher grande	150g
	Laranja	1 porção	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml

	Banana picada	1 und	100g
	Aveia em flocos	2 colheres de sopa	30g
	Açúcar	2 sachês	10g
Energia: 2560,45 kcal/dia	Carboidrato: 57,31%	Lípideo: 18,77%,	Proteína: 23,93% / 153,2g
Colesterol: 418,88mg	GM: 19,86g	GS: 13,38g	GP: 11,54g

### Observações Gerais

Em caso de pancreatite aguda grave, iniciar a terapia nutricional o mais breve possível (24 a 48 horas, após medidas iniciais do tratamento medico) <sup>1</sup>.

Com a remoção cirúrgica da vesícula biliar (colecistectomia) devido à colelitíase ou coledocolitíase, a alimentação oral deve ser reassumida após a prova do funcionamento intestinal e tolerância do paciente <sup>1</sup>.

Preferir laticínios desnatados.

Na colecistite aguda a alimentação é descontinuada e quando reassumida, deve ser hipolípida para diminuir o estímulo da vesícula biliar <sup>3</sup>.

Na colecistite crônica pode haver necessidade de Dieta Hipolípida a longo prazo. A intolerância a certos alimentos varia amplamente entre os pacientes, portanto, é mais apropriado determinar quais alimentos serão excluídos da dieta a partir do diálogo com o paciente <sup>3</sup>.

### Referências Bibliográficas

- 1 – CARUSO, L; SIMONY, Rosana F.; SILVA, Ana L.N.D. **DIETAS HOSPITALARES – Uma Abordagem Prática Clínica**. Centro Universitário São Camilo e Medirest. São Paulo:Atheneu, 2002.
- 2 – CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ª edição. Barueri, São Paulo: Manole, 2005.
- 3 – HASSE J.M.; MATARESE L.E. Terapia Nutricional para Distúrbios do Fígado, Sistema Biliar e do Pâncreas. IN: KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; STUMP, Sylvia E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.

### III – Dietas Modificadas em Relação ao Valor Calórico

#### 3.1 – Dieta Hipercalórica

**Finalidade:** Recomendada para estados catabólicos (queimaduras, câncer, doenças infecciosas entre outras)<sup>3</sup>.

**Características da Dieta:** Normoglicídica, normoproteica, normolipídica; aporte energético elevado<sup>3</sup>. Para operacionalizar a dieta hipercalórica, pode-se utilizar suplementos<sup>2</sup>.

**Consistência:** Geral ou adequada à tolerância individual.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPERCALÓRICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	2 und	100g
	Manteiga	2 sachês	30g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Ovo cozido	1 und	50g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
COLAÇÃO	Vitamina de banana com farinha de trigo torrada (farinha láctea)	1 copo	240ml
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Beterraba coz, chicória, abobrinha ralada	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ao sugo	2 concha G	300g
	Polenta com queijo	2 colher de arroz	300g
	Pudim de caramelo	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	2 und	100g
	Manteiga	2 sachês	30g
	Mel	1 sachê	15g
	Queijo mussarela	2 fatias	30g
	Presunto cozido	2 fatias	30g
	Tangerina	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora coz, acelga, lentilha ao vinagrete	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Bife acebolado	2 und G	300g
	Batata assada	2 colher grande	300g
	Sagu de leite	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml

	Pão de minuto	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 4895,85 kcal/dia

Carboidrato: 56,65%

Lipídeo: 22,81%,

Proteína: 20,54% / 251,4g

### Observações Gerais

É importante ressaltar que a dieta será hipercalórica em relação às necessidades individuais de cada paciente.

Aconselha-se a oferta de 45 kcal/kg do peso teórico/dia. O suporte nutricional deve considerar o risco de hiperalimentação<sup>2</sup>.

Em casos de queimadura, deve-se avaliar a extensão atingida, nestes casos pode ser indicado suporte que exceda os limites acima descritos<sup>2</sup>.

## 3.2 – Dieta Hipocalórica

**Finalidade:** Comumente indicada para perda de peso<sup>3</sup>.

**Características da Dieta:** Normoglicídica, normoproteica, normolipídica; aporte energético diminuído<sup>3</sup>.

**Consistência:** Geral ou adequada a tolerância individual.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPOCALÓRICA – 1.500 kcal			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão integral	2 fatias	50g
	Geleia de frutas light	1 sachê	15g
	Maçã	1 und	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife coxão mole grelhado	1 und M	150g
	Abobrinha refogada	1 colher de arroz rasa	150g
	Gelatina diet	1 porção	120g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Suco de melão	1 copo	240ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Geleia de frutas light	1 sachê	15g
	Abacaxi	1 fatia G	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	Canja de galinha	1 porção	350ml
	Laranja	1 und M	100g
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml
	Banana picada	1 und	100g
	Aveia em flocos finos	2 colheres de sopa	30g
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 1624,28 kcal/dia

Carboidrato: 64,49%

Lipídeo: 14,79%,

Proteína: 20,72% / 84,2g

### EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPOCALÓRICA – 1.200 kcal

REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão integral	2 fatias	50g
	Geleia de frutas light	1 sachê	15g
	Maçã	1 und	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Bife coxão mole grelhado	1 und M	150g
	Abobrinha refogada	1 colher de arroz rasa	150g
	Gelatina diet	1 porção	120g
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
	Sal	1 sachê	1g
LANCHE	Suco de melancia	1 copo	240ml
	Torrada integral	2 fatias	30g
	Geleia de frutas light	1 sachê	15g
	Mamão	1 porção picada	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	Canja de galinha	1 porção	350ml
	Abacaxi	1 porção picada	100g
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml
	Pêra	1 und	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 1290,81 kcal/dia

Carboidrato: 63,29%

Lípideo: 14,85%,

Proteína: 21,87% / 70,6g

### Observações segundo as Diretrizes Brasileiras de Obesidade<sup>1</sup>

O tratamento dietético é mais bem sucedido quando aliado ao aumento do gasto energético e a um programa de modificação comportamental.

O sucesso da dieta é dependente do balanço energético negativo.

Para obtenção de êxito no tratamento dietético, é necessário que haja negociação entre o profissional e o paciente, a fim de proporcionar planejamento alimentar flexível, objetivando a reeducação, uma vez que, dietas restritivas são comprovadamente ineficazes.

Deve-se atentar para a adequação de micronutrientes.

Dietas de baixas calorias, com 1.000 a 1.200 kcal/dia, reduzem em média 8% do peso corporal, em três a seis meses, com diminuição de gordura abdominal.

Dietas que contenham 1.400 a 1.500 kcal/dia independentemente da composição de macronutrientes, levam a perda de peso.

### Referências Bibliográficas

1 – Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. **Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010/ABESO**. 3 edição. Itapevi, SP: AC Farmacêutica, 2009.

2 – CARUSO, L.; SIMONY, Rosana F.; SILVA, Ana L.N.D. **DIETAS HOSPITALARES – Uma Abordagem na Prática Clínica**. Centro Universitário São Camilo e Medirest. São Paulo: Atheneu, 2002.

3 – WAITZBERG DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª edição. São Paulo: Atheneu, 2009.

## IV – Características da Dieta e Graus de Disfagia

Para triagem do risco nutricional e de disfagia, é importante a atuação de equipe profissional composta por nutricionista (aplicar triagem de risco nutricional), médico (acompanhamento clínico), enfermeiro (avaliar riscos nutricional e de disfagia) e fonoaudiólogo (aplicar triagem de risco de disfagia)<sup>1</sup>.

Na prescrição da dieta para pacientes disfágicos, deve-se considerar<sup>1</sup>:

- Grau de disfagia.
- Estado cognitivo.
- Capacidade de incorporar manobras compensatórias.
- Grau de independência alimentar.
- Estado nutricional.
- Aceitação e preferência alimentar.
- Disponibilidade de supervisão profissional e familiar.
- Condições socioeconômicas.

### 4.1 – Consistência dos Líquidos

Alimentos líquidos exigem maior controle fisiológico e demandam especial atenção devido à consistência que oferece risco aumentado de aspiração<sup>1</sup>.

Portanto, muitas vezes é necessário a modificação na consistência dos líquidos, por meio de espessantes industrializados ou adaptações naturais<sup>1</sup>.

O espessamento pode ser aplicado em diferentes líquidos (água, suco, café, etc) e adéqua-se a consistência de acordo com o momento de evolução do paciente<sup>1</sup>. O espessante deve ser entregue ao paciente no Desjejum e no Lanche da tarde, porcionado em copinhos de 120ml com tampa e etiquetados (contendo nome e modo de usar do produto), servidos com um copo e uma colher, ambos descartáveis.

**Tabela 2 – As diferentes consistência dos líquidos**

Consistência*	Descrição da Consistência	Exemplos
Rala (fina)	Líquidos ralos	Água, gelatina, café, chás, sucos.
Néctar (fina)	O líquido escorre da colher formando um fio.	Suco de manga ou pêssego ou iogurte de beber.
Mel (média)	O líquido escorre da colher formando um V.	Mel.
Creme (grossa)	O líquido se solta da colher caindo em bloco.	Creme de abacate e iogurtes cremosos.

Fonte: adaptado do I Consenso de Nutrição e Disfagia em Idosos Hospitalizados, 2011.

\*Nomenclaturas utilizadas pelos profissionais do HGCR.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA NÉCTAR e MEL			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão*	½ xícara de xá	100ml
	Leite integral*	½ xícara de chá	100ml
	Iogurte de morango*	1 copo	200ml
	Açúcar	2 sachês	10g
COLAÇÃO	Suco de manga*	1 copo	250ml
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	Sopa liquidificada com sal:	1 porção:	350ml
	Arroz branco	2 colheres de sopa	40g

	Carne magra (coxão mole) Vagem cozida Cenoura cozida Batata cozida	1 porção 2 colheres de sopa 2 colheres de sopa 2 colheres de sopa	30g 32g 26g 40g
	Gelatina de morango	1 porção	120ml
LANCHE	Café infusão* Leite integral* Iogurte de coco* Açúcar	½ xícara de xá ½ xícara de chá 1 copo 2 sachês	100ml 100ml 200ml 10g
JANTAR	Sopa liquidificada com sal: Arroz branco Peito de frango Abóbora cozida Beterraba cozida Batata cozida	1 porção: 2 colheres de sopa 1 porção 2 colheres de sopa 2 colheres de sopa 2 colheres de sopa	350ml 40 g 30 g 50 g 28 g 40 g
	Pudim de coco	1 porção	120ml
CEIA	Suco de pêssego* Açúcar	1 copo 2 sachês	250ml 10g

\*Com ou sem espessante até atingir a consistência desejada

Energia: 1336,85 kcal/dia      Carboidrato: 63,38%      Lipídeo: 19,45%,      Proteína: 17,17% / 57,4g

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA CREME			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão* Leite integral* Mingau de amido com canela (sem textura em consistência cremosa) Açúcar	½ xícara de xá ½ xícara de chá 1 copo 2 sachês	100ml 100ml 200g 10g
COLAÇÃO	Iogurte tipo grego	1 pote	180g
ALMOÇO	Polenta cremosa sem textura Feijão liquidificado sem textura Carne (coxão mole) liquidificada sem textura Purê de brócolis sem textura Gelatina de cereja	2 conchas M 1 concha M 1 concha M 1 concha M 1 porção	150g 120g 150g 100g 120ml
LANCHE	Café infusão* Leite integral* Mingau de mucilon (sem textura em consistência cremosa) Açúcar	½ xícara de xá ½ xícara de chá 1 copo 2 sachês	100ml 100ml 200g 10g
JANTAR	Sopa liquidificada com sal sem textura: Arroz branco Peito de frango Abóbora cozida Beterraba cozida Batata cozida	1 porção: 2 colheres de sopa 1 porção 2 colheres de sopa 2 colheres de sopa 2 colheres de sopa	350ml 40 g 30 g 50 g 28 g 40 g
	Pudim de coco	1 porção	120ml
CEIA	Chá de camomila infusão* Mingau de farinha de aveia (sem textura em consistência cremosa) Açúcar	1 xícara de chá 1 pote 2 sachês	250ml 200g 10g

\*Com ou sem espessante até atingir a consistência desejada

Energia: 2559,88 kcal/dia      Carboidrato: 55,04%      Lipídeo: 26,71%,      Proteína: 18,25% / 116,8g

## 4.2 – Treino de Disfagia

**Finalidades:** Destinada a auxiliar o fonoaudiólogo no gerenciamento clínico da disfagia durante a fase de introdução e transição da dieta por via oral no ambiente hospitalar<sup>2</sup>.

O Treino de Disfagia, não é considerado Dieta, pois não possui valor nutricional adequado para a manutenção da saúde do indivíduo e deve sempre estar associada à dieta enteral.

**Consistência:** O Treino de Disfagia do HGCR abrange a consistência creme com volume reduzido.

**Fracionamento:** 5 refeições/dia .

<b>CARDÁPIO TREINO DE DISFAGIA (volume reduzido 120ml por refeição)</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>MEDIDA CASEIRA</b>	<b>MEDIDA EM GRAMAS</b>
DESJEJUM	Iogurte cremoso tipo grego	1 porção	180g
ALMOÇO	Feijão liquidificado com sal em consistência cremosa sem textura	1 pote	120ml
LANCHE DA TARDE	Pudim de morango	1 pote	120ml
JANTAR	Canja de galinha liquidificada com sal em consistência cremosa sem textura	1 pote	120ml
CEIA	Mingau de amido com canela em consistência cremosa sem textura	1 pote	120ml
	Açúcar	1 sachê	5g

### Referências Bibliográficas

1 – **I Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos Hospitalizados**/[coordenadora Myrian Najas]. – Barueri, SP: Minha Editora, 2011.

2 – PADOVANI, Aline Rodrigues. **Protocolo fonoaudiológico de introdução e transição da alimentação por via oral para pacientes com risco de disfagia (PITA)**. São Paulo: Dissertação (Mestrado) Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, 2010.

## V – Dietas Específicas

### 5.1 – Dietas para Hipertensão (HAS)

**Finalidade:** Destinada a pacientes hipertensos<sup>7</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica; restrita em sódio<sup>11</sup>.

**Consistência:** Geral, adaptada a tolerância individual<sup>11</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA HAS- Dieta com aproximadamente 2g de sódio			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate picado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Carne de panela refogada	1 concha M	150g
	Macarrão com ervas frescas	1 pegador	150g
	Pudim de coco	1 porção	120g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Limão	2 fatias/ suco	9ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Maçã	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> beterraba coz, alface, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes, carne e macarrão	1 concha M	120g
	Sobrecoxa sem pele assada		
	Polenta com molho	1 und M	150g
	Gelatina de cereja	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120g
Limão	1 sachê	4ml	
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Biscoito doce integral com teor reduzido de sódio	5 und	30g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	1 sachê	10g

Energia: 2579,75 kcal/dia

Carboidrato: 54,07%

Lipídeo: 24,07%,

Proteína: 21,86% / 141g

Fibras: 26,79g

Colesterol: 303,68mg

GS: 24,75g

Potássio: 3237,1mg

Sódio: 2882,23mg

**Observações Gerais**

**Padrão alimentar:** Consumir dieta rica em frutas e vegetais e alimentos com baixa densidade calórica e baixo teor de gorduras saturadas e totais, conforme dieta DASH (Dietary Approachs to Stop Hypertension)<sup>7</sup>.

A Organização Mundial de Saúde define que a quantidade considerada máxima saudável para ingestão alimentar diária de cloreto de sódio ou sal de cozinha é de 5g (que corresponde a 2g de sódio). Recomenda-se a dieta com 5g de sal também em outros casos como por exemplo em pacientes com ascite<sup>7</sup>.

Quando há necessidade de dieta hipossódica, no HGCR, a dieta é preparada respeitando a adição de 5g de sal ao dia no almoço e jantar; nas demais refeições, opta-se por alimentos com teor de sódio reduzido e sem adição de sal no seu preparo.

Pacientes em uso de diuréticos devem evitar a redução excessiva de sal, devido ao risco de hiponatremia, hipovolemia e hemoconcentração.

O uso de cloreto de potássio em lugar do sal pode ser recomendado, entretanto, é contraindicado em pacientes com risco de hiperpotassemia<sup>7</sup>.

Recomenda-se a ingestão de 4.700mg de potássio/dia. No caso de indivíduos com função renal diminuída (TFG < 60 ml/min), a ingestão de potássio deve ser inferior a 4.700mg/dia, devido ao risco de hiperpotassemia<sup>7</sup>.

**Alimentos Indicados:** Ricos em potássio como: feijões, ervilhas, vegetais de cor verde escuro, banana, melão, cenoura, beterraba, frutas secas, tomate, batata inglesa, laranja (observar se a função renal esta normal). Ricos em cálcio e magnésio como: frutas, verduras e laticínios de baixo teor de gordura. Preferir os alimentos integrais, como pão, cereais e massas integrais ou de trigo integral<sup>7</sup>.

**Alimentos Contra Indicados:** Alimentos ricos em sódio: industrializados como enlatados, conservas, frios, embutidos, sopas prontas, temperos prontos, molhos prontos, salgadinhos, queijos salgados, manteiga ou margarina com sal, carnes salgadas e processadas, reduzir o sal adicionado aos alimentos e evitar o saleiro à mesa<sup>7, 11</sup>.

**5.2 – Dietas para Diabetes Mellitus**

**Finalidade:** Indicada para pacientes com Diabetes Mellitus ou que necessitem do controle da glicemia.

**Característica da Dieta:** Normocalórica, normoproteica e normolipídica<sup>11</sup>.

Rica em fibras<sup>11</sup>.

Pobre em gorduras saturadas.

Adoçantes não nutritivos são seguros quando consumidos até o diário aceitável de ingestão, estabelecido pela Food and Drug Administration (FDA)<sup>9</sup>.

**Consistência:** Geral, adaptada a tolerância individual<sup>11</sup>.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA DM			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g

	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
DESJEJUM	Iogurte de morango diet	1 copo	240ml
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate picado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Carne de panela refogada	1 concha M	150g
	Berinjela ao forno	1 porção	150g
	Pudim morango <i>diet</i>	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Tangerina	1 und	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	<i>Salada:</i> beterraba coz, alface, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de tomate	1 concha M	120g
	Sobrecoxa sem pele assada	1 und M	150g
	Abobrinha refogada c/ cheiro verde	1 colher grande	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Achocolatado diet em pó	2 colheres de sopa	30g
	Leite desnatado	1 xícara de chá	240ml
	Mingau de farinha de aveia com leite desnatado	1 porção	240g
	Adoçante	2 sachês	1,2mg

Energia: 2500,67 kcal/dia

Carboidrato: 42,8%

Lipídeo: 23%,

Proteína: 28,8% / 180g

Colesterol: 386,78mg

GM: 16,73g

GP: 8,97g

GS: 24,1g

Fibra: 29,5g

### Observações Gerais

Manter o fracionamento da dieta (seis vezes ao dia).

Evitar o consumo **isolado** de alimentos de alto índice glicêmico.

Preferir laticínios desnatados.

O valor calórico total (VCT) deve ser compatível com a obtenção e/ou manutenção de peso corporal desejável<sup>9</sup>.

Para obesos diabéticos, a dieta deve ser **hipocalórica**, com uma redução de 500 kcal a 1.000 kcal do gasto energético total (GET) diário previsto, com objetivo de promover perdas ponderais de 0,5 kg a 1 kg/semana.

Acerca do Índice Glicêmico, afirma-se que a quantidade de carboidratos na refeição ou lanche é mais importante que a fonte ou tipo de carboidrato<sup>9</sup>.

### 5.3 – Dietas para Insuficiência Renal

**Finalidade:** Destinada a pacientes com diagnóstico de Insuficiência Renal Crônica e Aguda.

O principal objetivo é controlar a produção de catabólitos nitrogenados tóxicos e consequentemente a sintomatologia urêmica, retardar a velocidade de progressão da lesão renal preservando a função renal restante, conservar parâmetros sanguíneos e bioquímicos adequados<sup>1,11</sup>.

Alem do controle dos distúrbios hidroeletrólíticos, a terapia nutricional tem por objetivo atual em doenças correlatas como o hiperparatireoidismo secundário, desnutrição e demais alterações metabólicas<sup>1,6</sup>.

**Características da dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e **hipoproteica\*/normoprotéica\*\*/ hiperprotéica\*\***<sup>11, 24</sup>.

\*Em pacientes com **uremia elevada**, a dieta deve ser normocalórica e com restrição protéica<sup>11</sup>.

\*\*Para pacientes em hemodiálise, de acordo com a ESPEN (2006), o aporte proteico deve ser 1,2 a 1,4 g/kg/dia (50% de alto valor biológico). Nos doentes diabéticos o aporte proteico deve ser corrigido para valores entre 1,3 e 1,5 g/kg/dia e nos doentes com o vírus da imunodeficiência adquirida (HIV) para o intervalo entre 1,5 e 2 g/kg/dia<sup>24</sup>.

Um dos maiores desafios relacionados com a prescrição do plano alimentar para doentes com DRC está na necessidade de efetuar os cálculos referentes, principalmente, à quantidade de energia, de proteínas, bem como de sódio, de potássio e de fósforo<sup>24</sup>.

Se o paciente apresentar qualquer grau catabólico, iniciar terapia enteral visando minimizar a perda proteica<sup>11</sup>.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia<sup>11</sup>.

### Classificação da doença renal crônica

Com base na taxa de filtração glomerular (permite medir a capacidade funcional do rim em filtrar e eliminar as substâncias tóxicas), a DRC pode ser classificada em 5 estágios de acordo com o grau de função renal. Atualmente a equação da *Chronic Kidney Disease Epidemiology Collaboration* (CKD-EPI), baseada no doseamento da creatinina, tem sido a mais recomendada para adultos<sup>24</sup>.

#### FÓRMULA DE CKD-EPI

Etnia e Sexo	Creatinina Sérica $\mu\text{mol/L}$ (mg/dL)	Equação
<i> Negra</i>		
Feminino	$\leq 62$ ( $\leq 0,7$ )	$\text{TFG} = 166 \times (\text{SCr}/0,7)^{-0,329} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
	$> 62$ ( $> 0,7$ )	$\text{TFG} = 166 \times (\text{SCr}/0,7)^{-1,209} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
Masculino	$\leq 80$ ( $\leq 0,9$ )	$\text{TFG} = 163 \times (\text{SCr}/0,9)^{-0,411} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
	$> 80$ ( $> 0,9$ )	$\text{TFG} = 163 \times (\text{SCr}/0,9)^{-1,209} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
<i> Branca ou outra</i>		
Feminino	$\leq 62$ ( $\leq 0,7$ )	$\text{TFG} = 144 \times (\text{SCr}/0,7)^{-0,329} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
	$> 62$ ( $> 0,7$ )	$\text{TFG} = 144 \times (\text{SCr}/0,7)^{-1,209} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
Masculino	$\leq 80$ ( $\leq 0,9$ )	$\text{TFG} = 141 \times (\text{SCr}/0,9)^{-0,411} \times (0,993)^{\text{Idade}}$
	$> 80$ ( $> 0,9$ )	$\text{TFG} = 141 \times (\text{SCr}/0,9)^{-1,209} \times (0,993)^{\text{Idade}}$

SCr: Creatinina sérica | TFG: Taxa de filtração glomerular

CKD-EPI: *ChronicKidneyDiseaseEpidemiologyCollaboration*<sup>24</sup>

#### CLASSIFICAÇÃO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA

Estágios	Descrição da função renal	TFG (ml/min/1,73 m <sup>2</sup> )
Com risco aumentado*		Mais de 90
1	Normal	$\geq 90$
2	Diminuição ligeira	60 a 89

3a	Diminuição média ou moderada	45 a 59
3b	Diminuição moderada a severa	30 a 44
4	Diminuição severa	15 a 29
5	Falência Renal/ Insuficiência Renal Terminal	< 15

\* Fatores de risco para a doença renal (p.e. diabetes, hipertensão arterial, histórico familiar, envelhecimento, grupo étnico)/ TFG: Taxa de filtração glomerular<sup>24</sup>

### 5.3.1 – Dieta para Insuficiência Renal Pré-Dialítica

Nutriente	Recomendações
Proteínas	0,6-0,8 g/kg PR/dia (50% de alto valor biológico) – NKF 0,55 a 0,6 g de proteína/kg peso/dia – ESPEN 0.8 g/kg PR/dia (50% de alto valor biológico) – KDIGO
Energia	30-35 kcal/kg PLEa/dia se idade ≥ 60 anos < 30 kcal/kg PLEa/dia se idade < 60 anos
Sódio	800-2000 mg/dia (80-100 mmol sódio)
Potássio	Sem restrição a não ser que os níveis séricos sejam elevados. Se potássio elevado recomenda-se valores <3000 mg/dia.
Fósforo	De acordo com valores analíticos. Se fósforo sérico elevado recomendam-se 600-1000 mg/dia.
Fluídos	Sem limite na ausência de edemas

PLEa: Peso livre de edema ajustado | PR: Peso de referência

ESPEN: *European Society of Parenteral and Enteral Nutrition* | KDIGO: *Kidney Disease Improving Global Outcomes* |

NKF: *National Kidney Foundation*<sup>24</sup>

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA IRC PRÉ-DIALÍTICO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Laranja lima	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura coz, chicória, abobrinha ralada	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Filé de peixe grelhado	1 filé P	60g
	Batata inglesa soute	1 und M	150g
	Abacaxi	1 porção	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Maçã	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> beterraba coz, acelga, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Peito de frango grelhado	1 filé P	60g
	Espaguete com manjericão	1 colher grande	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml

	Limão	2 fatias/ suco	9ml
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g
Energia: 2111,3 kcal/dia		Carboidrato: 64,26%	Lípido: 20,47%,
Sódio: 3791,55mg		Potássio: 2186,99mg	Fósforo: 936,71mg
		Zinco: 17,84mg	Proteína: 15,27% / 80,6g
			Ferro: 11,51mg

Na disfunção renal, há dificuldade de excreção da água, potássio, cálcio, magnésio, fósforo e outros componentes. Ocorre menor absorção intestinal de cálcio e é comum a deficiência de vitamina B6, C, ácido fólico e a forma ativa da vitamina D<sup>1</sup>.

A prescrição de quelantes intestinais de fósforo e suplementação de cálcio deve ser feita de maneira individualizada<sup>1</sup>.

Em caso de edema ou hiponatremia torna-se necessária a intervenção nutricional também no sentido de proceder à restrição de líquidos (por exemplo, substituir sopa líquida por um creme, ajustar a ingestão de água em função das perdas, limitar os volumes dos alimentos líquidos, etc.)<sup>24</sup>.

Pacientes renais crônicos frequentemente cursam com anemia devido à insuficiência produção de eritropoetina (EPO – hormônio que estimula a produção de hemácias pela medula óssea) pelos rins, bem como o aumento da destruição de hemácias secundário aos produtos residuais urêmicos circulantes. Nestes casos, utiliza-se EPO sintética no tratamento da anemia<sup>3</sup>.

Recomenda-se que seja evitada a ingestão excessiva de alimentos ricos em potássio<sup>1</sup>.

**Alimentos Ricos em Potássio:** Melão, laranja, mamão, maracujá, abacate, banana-nanica, banana-prata, uva, tangerina, cenoura crua, tomate, acelga crua, escarola crua, couve-manteiga crua, feijão cozido, batata frita, ameixa seca, figo seco, chocolate, amendoim<sup>1</sup>.

### 5.3.2 – Dieta para Insuficiência Renal para Paciente Dialítico

Componentes	Recomendação
Proteínas	1,2g/kg/dia (50% de alto valor biológico)
	Filtros de alto fluxo > perdas ácidos aminados 1,5 g/kg/dia
	Se doentes HIV: 1,5 a 2 g/kg/dia Se doentes diabéticos: 1,3 a 1,5 g/kg/dia
Energia	30 a 35kcal/kg/dia (para manutenção de peso, aumento ou diminuição)
	35 kcal/kg/dia se < 60 anos
	30 a 35 kcal/kg/dia se ≥ 60 anos
Lipídios	Risco de doença cardiovascular: gordura saturada < 10 % e colesterol < 200 mg/dia
Sódio	2000-3000 mg/dia
Potássio	40 mg/kg/dia (2000 a 3000 mg/dia) ou 60-70 mEq
Fluídos	Limitar ingestão líquidos, avaliar perdas
	De 500 a 1000 ml/dia + perdas urinárias
Fósforo	800 a 1000 mg/dia ou 17 mg/kg/dia
Cálcio	≤ 2000 mg/dia da dieta + medicação

EPO: Eritropoetina | NKF: *National Kidney Foundation*<sup>24</sup>

<b>Vitaminas Hidrossolúveis</b>	Tiamina (B1): 1,1 a 1,2 mg (Aporte: 0,6 a 1,5 mg)
	Riboflavina (B2): 1,1 a 1,3 mg

<i>Nota: A NKF recomenda para reduzir a homocisteína: 5 mg Ácido Fólico + 50 mg Vitamina B6 + 400 µg Vitamina B12</i>	Piridoxina (B6): 10 mg
	Ácido Pantoténico (B5): 5 mg
	Ácido Fólico: 1 a 10 mg (1 mg rotina)
	Ácido Ascórbico (C): 75 a 90 mg
	Vitamina B12: 2,4 µg
	Biotina (B8): 30 µg
	Niacina (PP): 14 a 16 mg
<b>Vitaminas Lipossolúveis</b>	Vitamina E : 400 a 800 UI/dia (Opcional)
	Vitamina K: 90 a 120 µg (Via ingestão alimentar; não suplementar)
	Vitamina A: 700 a 900 µg (Via ingestão alimentar; não suplementar)
<b>Ferro</b>	Aporte: 8 mg (Homem) e 15 mg (Mulher)
	Suplementação oral ou endovenoso ou intravenoso no tratamento com EPO para controlo da anemia
<b>Zinco</b>	Aporte: 10 -15 mg (Homem) e 8-12 mg (Mulher)
	Não se recomenda suplementação
	Na desnutrição suplementar com 50 mg/dia durante 3 a 6 meses
<b>Selénio</b>	Aporte: 55 µg
	Não se recomenda suplementação

EPO: Eritropoetina | NKF: *National Kidney Foundation*<sup>24</sup>.

A intervenção nutricional no doente em hemodiálise tem como objetivos:

- Fornecer proteína suficiente para compensar as perdas dialíticas de aminoácidos essenciais e nitrogênio, manter o balanço nitrogenado e prevenir o excesso de acumulação de produtos tóxicos;
- Fornecer energia adequada de forma a evitar o catabolismo da massa magra. Se houver necessidade de perda de peso o déficit energético não deve ser superior a 250 a 500 kcal/dia;
- Limitar o aporte de sódio de forma a controlar a pressão arterial, a sede, e a prevenir o edema;
- Controlar a ingestão alimentar de potássio para prevenir a hipercalemia, a arritmia e diminuir o risco de morte;
- Controlar a ingestão de fluídos para prevenir a hiponatremia e o ganho excessivo de peso interdialítico (evitar aumentos ponderais interdialíticos superiores a 4 a 4,5% do peso seco);
- Limitar o aporte de fósforo para controlar a hiperfosfatemia e minimizar a osteodistrofia renal<sup>24</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA IRC DIALÍTICO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Queijo ricota	2 fatias	30g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Pêra	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura coz, chicória, abobrinha ralada	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Filé de peixe grelhado	1 filé	150g
	Batata inglesa coz	1 und M	150g
	Abacaxi	1 porção	100g

	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Queijo ricota	2 fatias	30g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Laranja lima	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	Salada: beterraba coz, acelga, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Peito de frango grelhado	1 filé	150g
	Batata sauté	1 colher grande	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
	CEIA	Café infusão	½ xícara de chá
Leite desnatado		½ xícara de chá	120ml
Pão de forma		2 fatias	50g
Manteiga sem sal		1 sachê	10g
Mel		1 sachê	15g
Açúcar		2 sachês	10g

Energia: 2469,83 kcal/dia      Carboidrato: 55,21%      Lipídeo: 22,88%,      Proteína: 21,91% / 135,3g  
 Sódio: 3918,51mg      Potássio: 2744,09mg      Fósforo: 1386,11mg      Ferro: 13,63mg  
 Cálcio: 893,15mg      Zinco: 23,4mg

## 5.4 – Dieta para Hepatopatias

**Finalidade:** Destinada a pacientes com doenças hepáticas<sup>1</sup>.

### Objetivos para indicação de terapia nutricional em Hepatopatias<sup>6</sup>

Proporcionar melhor aceitação e aproveitamento da dieta.

Suprir substratos energéticos suficientes para atender as necessidades orgânicas e favorecer o ganho de peso.

Promover substratos energéticos e protéicos suficientes para controlar o catabolismo protéico muscular e visceral.

Garantir o aporte de aminoácidos adequados para manter o balanço nitrogenado e a síntese de proteínas de fase aguda.

Suprir o organismo com aporte de aminoácidos adequado para normalização da função e regeneração hepática sem precipitar a encefalopatia.

**Características da dieta:** Para pacientes compensados, sugere-se a dieta normocalórica (30 a 40 kcal/kg/dia), normoglicídica, normoproteica (1,0 a 1,5 g/kg/dia), normolipídica (20 a 33% do VCT)<sup>11</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HEPATOPATA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	1/2 xícara de chá	140ml
	Leite de soja	1/2 xícara de chá	140ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g

	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Brócolis coz, alface, tomate picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Filé de peixe grelhado	1 filé M	150g
	Batata inglesa coz	1 und M	150g
	Maçã	1 und	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/suco	4ml
LANCHE	Café infusão	1/2 xícara de chá	120ml
	Leite de soja	1/2 xícara de chá	120ml
	Pão francês integral	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> beterraba coz, chicória, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de verduras	1 concha M	120g
	Bife de coxão mole grelhado	1 und M	150g
	Macarrão ao sugo	1 pegador	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Limão	2 fatias/suco	4ml	
CEIA	Leite de soja	1 xícara de chá	240ml
	Achocolatado	2 colheres de sopa	30g
	Torrada integral	2 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia	1 sachê	15g

Energia: 3095,05 kcal/dia

Carboidrato: 50,62%

Lipídeo: 26,46%,

Proteína: 22,92% / 177,4g

Diretrizes da terapia nutricional nas doenças hepáticas					
Hepatopatia	Proteína g/kg/dia	Energia Kcal/kg/di	HC %	LIP %	Objetivos
Hepatite aguda ou crônica	1,0 a 1,5	30 a 40	67 a 80	20 a 33	Prevenir desnutrição. Favorecer regeneração.
Cirrose compensada ou Descompensada	1,0 a 1,5	30 a 40	67 a 80	20 a 33	Prevenir desnutrição. Favorecer regeneração.
Desnutrição	1,0 a 1,5	30 a 50	72	28	Tratar desnutrição.
Colestase	1,0 a 1,5	30 a 40	73 a 80	20 a 27	Tratar má absorção
Encefalopatia (EH)* Grau 1 ou 2 Grau 3 ou 4	0,5 a 1,2 0,5	25 a 40 25 a 40	75 75	25 25	Suprir necessidades nutricionais sem precipitar EH.
Transplante Pré Pós	1,2 a 1,75 1,0	30 a 50 30 a 50	70 a 80 > 70	20 a 30 ≤ 30	Restaurar ou manter estado nutricional.

Fonte: CUPPARI 29L 29L, 2005.

\*Encefalopatia Hepática: trata-se de uma das manifestações clínicas da insuficiência hepática aguda ou crônica de causa multifatorial e depende da ruptura da barreira hematoencefálica.

### Orientações Gerais

Evitar longos períodos em jejum; utilizar alimentos de fácil digestibilidade e alta densidade calórica; administrar no período noturno suplementos energéticos; as medidas descritas anteriormente devem ser tomadas com intuito de prevenir hipoglicemias, perda de peso e reverter à oxidação excessiva de substratos<sup>6</sup>.

Se estiver presente esteatorréia significativa, é recomendado o uso de TCM e TCL. Perdas significativas podem justificar uma dieta com baixo teor de gorduras<sup>17</sup>.

Em casos de desnutrição na Hepatopatia, aumentar a ingestão de energia por meio de refeições pequenas e frequentes; restringir sódio em casos de retenção de líquido (ascite – vide dieta para HAS); restringir a oferta de líquidos em casos de hiponatremia; controlar a oferta de carboidratos em casos de hiperglicemia; se houver necessidade suplementar vitaminas e minerais; avaliar a suplementação oral ou enteral (sonda) e considerar as fórmulas de BCAA para encefalopatia<sup>17</sup>.

Sugere-se o uso de aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) devido aos seguintes benefícios<sup>5</sup>:

- ✓ Fonte energética apropriada para pacientes cirróticos, pois previne o catabolismo endógeno sem sobrecarregar a função hepática.
- ✓ Podem competir com os aminoácidos de cadeia aromática (ACA) pela passagem na barreira hematoencefálica, prevenindo a entrada de aminas tóxicas no SNC.
- ✓ Podem ser utilizados para atingir a necessidade de proteínas dos pacientes com intolerância a proteína-padrão, proporcionando adequado balanço nitrogenado.

**Fontes de Aminoácidos de Cadeia Ramificada:** Soja, arroz, milho, feijão, ervilha, grão de bico, brócolis, couve-flor, rabanete, alface, espinafre, pepino, berinjela, nabo, palmito, tomate, maçã, abacate, peixe congelado, miúdos de carneiro, leite e queijo de cabra<sup>11</sup>.

## 5.5 – Dieta Pobre em Purinas

**Finalidade:** Destinada a pacientes com hiperuricemia (gota ou artrite) por superprodução ou baixa excreção de ácido úrico<sup>11</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica, preferencialmente hipolipídica e restrita em purinas<sup>11</sup>.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA POBRE EM PURINAS			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura coz, alface, tomate picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes c/ aletria	1 concha M	120g
	Íscas de frango grelhada	1 porção P	100g
	Purê de batata	1 colher de arroz	150g
	Maçã	1 und	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Goiaba	1 und	100g

	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba coz, chicória, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa creme de chuchu	1 concha M	120g
	Carne moída refogada	1 concha P	100g
	Polenta	1 colher de arroz	150g
	Melancia	1 porção picada	120g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	CEIA	Café infusão	½ xícara de chá
Leite desnatado		½ xícara de chá	120ml
Torrada		2 und	30g
Manteiga		1 sachê	10g
Açúcar		2 sachês	10g

Energia: 2176,87 kcal/dia

Carboidrato: 57,45%

Lípido: 23,73%

Proteína: 18,82% / 102,4g

Purinas: 119,6mg

### Orientações Gerais

Atenção à hidratação que deve ser de 2 litros por dia.

Controlar o consumo de alimentos com alto teor de purinas: anchova, sardinha, mexilhão, coração, rins, caldo de carnes, levedo, fígado, pato, perdiz, churrasco e carnes tostadas.

Controlar o consumo de alimentos com moderado teor de purinas: demais carnes e peixes, aspargo, cogumelos, ervilhas secas, espinafre, lentilha e feijão.

### 5.6 – Dieta Pobre em Resíduos

**Finalidade:** Indicada para preparo de exames, pré e pós-operatórios de cirurgias do trato gastrointestinal e eventualmente ginecológica<sup>11</sup>.

Define-se como resíduo a porção dos alimentos que permanece no intestino após o processo de digestão e absorção<sup>5</sup>.

**Características da Dieta:** Baixo teor calórico, normoglicídica, normoproteica e normolipídica, com mínima formação de resíduos<sup>5</sup>.

**Consistência:** Branda<sup>11</sup>.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA POBRE EM RESÍDUOS			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Chá de hortelã infusão	1 xícara de chá	240ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
	Torrada	3 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Maçã cozida	1 porção	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura e abobrinha cozidas	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Creme de moranga	1 concha M	120g
	Filé de frango grelhado	1 filé M	150g
	Batata inglesa cozida	1 colher arroz	150g
	Gelatina de limão <i>diet</i>	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml

LANCHE	Suco de melão	1 copo	240ml
	Torrada	3 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Banana cozida	1 porção	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	<i>Salada:</i> Chuchu e abóbora cozidas	1 porção	120g
	Arroz branco cozido		
	Canja de galinha	2 colheres de arroz	150g
	Filé de peixe grelhado	1 concha M	120g
	Macarrão cozido	Com 3 ovos	150g
	Gelatina uva <i>diet</i>	1 pegador	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120ml
	Limão	1 sachê	4ml
	2 fatias/ suco	9ml	
CEIA	Chá de cana cidreira infusão	1 xícara de chá	240ml
	Biscoito água e sal	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 2010,17 kcal/dia      Carboidrato: 50,75%      Lipídeo: 28,02%,      Proteína: 21,23% / 106,7g

**Alimentos Indicados:** Pão branco, cereal refinado cozido, macarrão, arroz branco, bolacha de água e sal, torrada, biscoito de polvilho, banana-maçã, banana-prata, maçã e pera sem casca e cozidas, batata inglesa, cenoura, chuchu, abobrinha, moranga, frango sem pele, peixes, clara de ovo, chás (mate, preto ou de ervas), gelatina, sagu, água de coco, bebidas isotônicas, sucos de frutas: goiaba, pêra, melão, banana-maçã, maçã, melancia, limão, todos sem casca e sem semente<sup>5,11</sup>.

**Alimentos contra indicados:** Pães integrais, pães feito com ovos e queijos, pães doces, macarrão integral, arroz integral, farelos, sementes de abóbora e girassol, cereais com fibras (granola), biscoitos recheados, waffers, salgadinhos, frituras em geral, sucos de frutas com açúcar, ameixa, kiwi, manga, laranja, pêra, pêssego, abacaxi, melão, uvas passas, frutas secas, coco, morango, abacate, verduras folhosas (repolho, couve manteiga, couve-flor, brócolis, agrião, espinafre, etc), milho, pimentão, alimentos formadores de gases, feijão, lentilha, ervilha, grão de bico, nozes, castanhas, amendoim, leite e derivados, gema de ovo, frios e embutidos (salsicha, presunto, lingüiça, mortadela, etc), fígado, carnes gordurosas, carnes fritas ou a milanesa, molhos gordurosos (maionese, catchup, mostarda, extratos e molhos de tomate, etc), doces concentrados (goiabada, marmelada, geléia), refrigerantes, água tônica, bebida alcoólica<sup>5,11</sup>.

## 5.7 – Dieta para Diarréia

**Finalidade:** Destinada a pacientes com diarréia.

Pode-se definir diarréia como a frequência de evacuações superior a três vezes ao dia com a consistência semipastosa ou líquida<sup>5,6,11</sup>.

**Características da Dieta:** Normoglicídica, normoproteica e **hipolipídica**<sup>5</sup>.

**Consistência:** Branda<sup>11</sup>.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia<sup>11</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA DIARRÉIA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS

DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite com baixa lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Água de coco		
	Pão francês	1 embalagem individual	200ml
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 und	50g
	Maçã cozida sem casca	1 sachê	15g
	Adoçante	1 porção	100g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura e beterraba cozidas	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes com aletria	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ensopado	1 concha M	150g
	Polenta	1 concha P	150g
	Suco tipo maguary de uva	1 copo	240l
	Adoçante	1 sachês	1,2g
	Gelatina morango <i>diet</i>	1 porção	120ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite com baixa lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Água de coco		
	Pão francês	1 embalagem individual	200ml
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 und	50g
	Pêra cozida sem casca	1 sachê	15g
	Adoçante	1 porção	100g
JANTAR	<i>Salada:</i> chuchu e abobrinha coz	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Bolinho de carne assado	2 und M	150g
	Macarrão ao sugo	1 pegador	150g
	Suco tipo maguary de maracujá	1 copo	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
	Gelatina cereja <i>diet</i>	1 porção	120ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
CEIA	Chá abacaxi infusão	1 xícara de chá	240ml
	Biscoito água e sal	5 und	30g
	Geleia de frutas diet	1 sachê	15g
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 2089,22 kcal/dia

Carboidrato: 62,74%

Lípideo: 13,66%,

Proteína: 23,61% / 123,3g

### Orientações Gerais

Ofertar líquidos e eletrólitos suficientes para repor as perdas<sup>6</sup>.

A água de coco é interessante por ser rica em potássio<sup>6</sup>.

Evitar leite e derivados<sup>6</sup>.

Diminuir o consumo de sacarose<sup>11</sup>.

São permitidas as seguintes frutas: pêra, maçã, banana-maçã ou banana branca desde que cozidas<sup>11</sup>.

Fontes de fibras solúveis: pectina, gomas (aveia em flocos), FOS, inulina, aumentam a viscosidade e aumentam a possibilidade de produção de ácidos graxos de cadeia curta, importantes para a integridade e recuperação da mucosa intestinal (cólon)<sup>6</sup>.

Utilizar suplemento de fibra (regulador do trânsito intestinal) caso necessário<sup>6</sup>.

Utilizar alimentos pouco fermentativos<sup>6</sup>.

Utilizar probióticos para recuperação da microbiota<sup>6</sup>.

## 5.8 – Dieta Laxativa

**Finalidade:** Destinada a pacientes com constipação.

Pode-se definir constipação como uma alteração do trânsito intestinal, mais especificamente do intestino grosso, caracterizada por diminuição do número de evacuações, com fezes endurecidas e esforço a defecação<sup>6,11</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica; normoproteica; normolipídica, rica em fibras<sup>6</sup>.

**Consistência:** Geral<sup>11</sup>.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia<sup>11</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LAXATIVA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Leite fermentado	1 embalagem individual	90g
	Pão integral	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Beterraba coz, alface, lentilha ao vinagrete	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ensopado	1 concha M	150g
	Polenta	1 concha P	150g
	Suco de laranja	1 copo	240ml
	Gelatina morango	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120 ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Iogurte de morango	1 copo	240ml
	Pão integral	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Maçã	1 porção	100g
Açúcar	2 sachês	10g	
JANTAR	<i>Salada:</i> Abobrinha coz, chicória, tomate picado	1 porção	120g
	Arroz integral cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Bolinho de carne assado	2 und	150g
	Macarrão integral ao sugo	1 pegador	150g
	Suco de laranja	1 copo	240ml
	Flan de caramelo	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Vitamina laxativa (leite integral, mamão, ameixa seca, aveia)	1 copo	240ml
	Biscoito integral	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10mg
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 3605,98 kcal/dia

Carboidrato: 58,97%

Lipídeo: 22,16%,

Proteína: 18,87% / 170,1g

Fibras: 35,03g

## Orientações Gerais

Farelo de trigo e farelo de aveia, bem como cereais e grãos integrais, são boas alternativas como fonte de fibras insolúveis<sup>6</sup>.

Os frutos-oligosacarídeos (FOS) apresentam efeito prebiótico e são indicados<sup>6</sup>.

A ameixa preta e seu suco são potentes estimuladores da motilidade intestinal (contém ácido diidroxifenil isotina)<sup>6</sup>.

Aumentar a oferta de alimentos com alto teor de fibras como: verduras cruas e cozidas, mamão, laranja com bagaço, ameixa, abacaxi, abacate<sup>6,11</sup>.

Utilizar suplemento de fibra (regulador do trânsito intestinal) ou lactobacilos vivos, caso necessário<sup>11</sup>.

A oferta hídrica deve ser de ao menos 8 copos por dia (1.600 ml), considerando-se água, sucos e outros)<sup>6</sup>.

## 5.9 – Dieta para Gastrite e Úlceras Gastrintestinais

**Finalidade:** Destinada a pacientes com inflamação na mucosa gástrica e/ou perda circunscrita de tecido nas áreas de todo tubo digestório que entram em contato com a secreção ácido-péptica do estômago.

Visa recuperar e proteger a mucosa gastrintestinal, facilitar a digestão, aliviar a dor e promover um bom estado nutricional.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral ou adaptada às condições da cavidade oral<sup>5</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA GASTRITE			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Chá de maçã infusão	1 xícara de chá	240ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Banana branca cozida	1 und	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Abobrinha e berinjela cozidos, chicória	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120ml
	Carne de panela refogada	1 concha M	150g
	Purê de batata	1 colher de arroz	150g
	Gelatina diet	1 porção	120g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
LANCHE	Suco de maçã	1 copo	240ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Geleia de frutas <i>diet</i>	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2mg
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora e beterraba cozidas, alface	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa creme de legumes	1 concha M	120g
	Sobrecoxa de frango assada sem pele	1 und M	150g
	Polenta	1 colher de arroz	150g
	Gelatina diet	1 porção	150g

	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml
	Mingau de aveia com leite de soja	1 porção	240g
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 2136,9 kcal/dia

Carboidrato: 53,48%

Lipídeo: 23,76%,

Proteína: 22,76% / 121,6g

### Orientações Gerais

Alimentos ricos em fibras provenientes de vegetais em geral são benéficos, pois agem como tampão, reduzem a concentração dos ácidos biliares e diminuem o tempo de trânsito intestinal, diminuindo a distensão abdominal.

Evitar bebidas alcoólicas, café, refrigerantes a base de cola, pimenta vermelha e pimenta preta. Observar tolerância a frutas ácidas e alimentos cítricos<sup>5</sup>.

Evitar o consumo de: alimentos gordurosos, frituras, produtos enlatados, industrializados; carnes processadas (salsicha, lingüiça, salame, mortadela, presunto); frutas oleaginosas como: nozes, avelã, coco, amêndoa, castanha-de-cajú e do Pará, amendoim, pistache; alimentos fermentativos (pepino, tomate, couve, couve-flor, brócolis, repolho, pimentão, nabo, rabanete, feijão e outras leguminosas)<sup>11</sup>.

Não ingerir líquidos durante as refeições<sup>11</sup>.

## 5.10 – Dieta para Intolerância a Lactose

**Finalidade:** Destinada a pacientes com intolerância a lactose.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica, restrita em lactose.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA INTOLERANTE À LACTOSE			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Creme vegetal sem lactose	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Berinjela coz, alface, cenoura ral	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Íscas de frango grelhada acebolada	1 porção M	150g
	Mandioca coz		
	Gelatina de limão	1 colher de arroz	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 und	120ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
	1 sachê	4ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Creme vegetal sem lactose	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g

	Goiaba	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba coz, chicória, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de ervilha	1 concha M	120g
	Bolo de carne moída	1 porção M	150g
	Batata souté	1 colher de arroz	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
	CEIA	Café infusão	½ xícara de chá
Leite sem lactose ou de soja		½ xícara de chá	120ml
torrada		2 und	30g
Creme vegetal sem lactose		1 sachê	10g
Geleia		1 sachê	15g
Açúcar		2 sachês	10g

Energia: 2706,56 kcal/dia      Carboidrato: 60,43%      Lipídeo: 20,32%,      Proteína: 19,26% / 130,3g

### Orientações Gerais

Observar a tolerância individual dos pacientes, pois a maioria dos indivíduos que digerem mal a lactose, consegue consumir um pouco de lactose (6 a 12 g) sem sintomas maiores<sup>13,17</sup>.

Frequentemente os derivados sólidos ou semi-sólidos do leite, como aos queijos envelhecidos, são bem tolerados<sup>17</sup>.

Outros alimentos bem tolerados: iogurte, coalhada, queijo minas, ricota, cottage, requeijão, leite fermentado, leite de vaca com baixa lactose, extrato aquoso de soja<sup>13</sup>.

Deve-se evitar o excesso de sacarose<sup>13</sup>.

## 5.11 – Dieta para Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV)

**Finalidade:** Dieta de exclusão do leite de vaca e de seus derivados, na qual o objetivo é evitar o aparecimento dos sintomas proporcionando mais qualidade de vida<sup>19</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA APLV			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Creme vegetal sem leite	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
	ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, alface, cenoura ral	1 porção
Arroz branco cozido		2 colheres de arroz	150g
Feijão cozido		1 concha M	120g
Iscas de frango grelhada acebolada		1 porção M	150g
Batata sauté			
Maçã		1 colher de arroz	150g
Azeite de oliva extra virgem		1 und	100g

	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
		1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Creme vegetal sem leite	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Goiaba	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba coz, chicória, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de ervilha	1 concha M	120g
	Bolo de carne moída	1 porção M	150g
	Polenta	1 colher de arroz	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml	
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite de soja	½ xícara de chá	120ml
	Torrada	2 und	30g
	Creme vegetal sem leite	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2945,73 kcal/dia

Carboidrato: 56,13%

Lipídeo: 23,25%,

Proteína: 20,62% / 151,9g

### Orientações Gerais

A APLV, na grande maioria das vezes, tem curso autolimitado e, portanto, a tolerância ao alimento deve ser observada<sup>19</sup>.

Avaliar a necessidade de suplementação medicamentosa para viabilizar o atendimento às necessidades nutricionais, especialmente do cálcio<sup>19</sup>.

Os probióticos e os prebióticos contribuem para uma colonização adequada da microbiota intestinal e, assim sendo, promoveriam ação direta sobre o sistema imunológico, por meio da interface do tecido linfóide associado ao intestino<sup>19</sup>.

Observar com atenção os **rótulos** dos alimentos.

## 5.12 – Dieta para Celíaco ou Dieta sem Glúten

**Finalidade:** Proporcionar uma dieta isenta em glúten para pacientes com Doença Celíaca.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA SEM GLÚTEN			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão de milho (sem glúten)	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura coz, acelga,	1 porção	120g

	abobrinha ral		
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ao molho	1 concha M	150g
	Mandioca coz	1 colher de arroz	150g
	Gelatina de limão	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão de farinha de arroz (sem glúten)	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Melão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba coz, chicória, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes, carne e arroz	1 concha M	120g
	Bolo de carne moída	1 fatia M	150g
	Polenta	1 colher grande	150g
	Melancia	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml	
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Biscoito de polvilho	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2836,9 kcal/dia

Carboidrato: 53,72%

Lipídeo: 27,28%,

Proteína: 19% / 134,8g

**Alimentos Indicados:** Leite fresco em pó, creme de leite, leite condensado, queijo minas, ricota, iogurte, coalhada; todos os tipos de carnes, aves, peixes e frutos do mar; enlatados em óleo e salmoura; frios que não contenham glúten na composição; ovos; todas as verduras e legumes frescos e congelados; todas as frutas; feijão, grão-de-bico, ervilha, lentilha e soja; manteiga, margarina, óleos vegetais, banha; compotas, geléias, doce de leite, gelatina, balas, sorvetes e pudins; chá, café, refrigerantes, sucos de frutas; condimentos como sal, cebola, alho, salsa, especiarias, ervas e vinagre<sup>18</sup>.

**Farinhas e cereais permitidos:** Arroz, milho, araruta, polvilho doce e azedo, mandioca, sagu, tapioca, fécula de batata, fubá, farinha de milho, amido de milho, canjica e sarraceno<sup>18</sup>.

**Alimentos Contra Indicados:** Leite maltado; patês industrializados; embutidos como: salame, presunto, lingüiça, salsicha; carnes empanadas em farinhas; frios que contenham glúten na composição; **preparações com farinhas não permitidas como: trigo, aveia, centeio, cevada, malte;** produtos preparados com os cereais anteriormente citados, atenção aos pães, bolos, bolachas, pizzas, macarrão, massas, tortas, cremes e sopas engrossados com farinha; doces enlatados, sorvetes e pudins que contenham glúten na composição; cerveja, whisky, vodka, gim, leite maltado, bebidas com malte, cafés misturados com cevada; atenção para bebidas sem composição clara no rotulo; enlatados, temperos e molhos industrializados, sopas e caldos industrializados que contenham glúten na composição<sup>18</sup>.

Observar com atenção os **rótulos**.

## 5.13 – Dieta Hipofermentativa

**Finalidade:** Proporcionar uma dieta com menor oferta de alimentos formadores de gases.

Pode ser indicada em casos de: suboclusão intestinal, pós-operatórios de tumores intestinais e abdominais, carcinomatose peritoneal, intolerância a lactose, síndrome do cólon irritável, enterite ou colite ulcerativa<sup>11</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPOFERMENTATIVA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	110ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mamão	1 fatia	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura coz, alface, abobrinha ral	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes	1 concha M	120g
	Sobrecoxa desossada sem pele assada	1 und M	150g
	Batata inglesa cozida	1 colher de arroz	150g
	Gelatina de limão <i>diet</i>	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Maçã cozida	1 porção	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba coz, chicória, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Bife grelhado	1 und M	150g
	Macarrão ao sugo	1 colher grande	150g
	Gelatina abacaxi <i>diet</i>	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml
	Torrada	2 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Adoçante	2 sachês	1,2g

Energia: 2334,59 kcal/dia

Carboidrato: 50,41%

Lipídeo: 27,05%,

Proteína: 22,54% / 131,6g

### Orientações Gerais

Comer devagar e mastigar bem os alimentos, procurando não conservar enquanto estiver mastigando, para evitar aerofagia<sup>11</sup>.

As frutas e legumes devem ser servidos sem casca e sem sementes<sup>11</sup>.

O leite integral deve ser substituído por leite com baixo teor de lactose ou extrato aquoso de soja<sup>11</sup>.

Iogurte natural, queijo branco ou ricota são bem aceitos<sup>11</sup>.

Utilizar açúcar em pequena quantidade<sup>11</sup>.

Evitar alimentos formadores de gases (sulfurados): abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, feijão, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, melão, melancia, milho verde, molhos concentrados, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho, uva, entre outros<sup>18</sup>.

## 5.14 – Dieta para Pacientes Imunodeprimidos

**Finalidades:** O termo neutropenia pode ser definido como a contagem de neutrófilos < 500 cel/mm<sup>3</sup> (neutropenia grave) ou entre 1.500 e 500 cel/mm<sup>3</sup> (neutropenia moderada)<sup>4</sup>.

São mais suscetíveis a neutropenia pacientes submetidos ao tratamento para câncer, transplante de medula óssea (durante a fase de condicionamento até a pega ou recuperação medular), transplantados renais, portadores de doenças mieloproliferativas, queimaduras, diabetes, traumatismo grave, síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA), em uso de terapia imunossupressora<sup>11</sup>.

A estes pacientes deve se oferecer dieta com o mínimo de bactérias, pois qualquer microorganismo mesmo que pouco patogênico pode produzir doenças em indivíduos imunodeprimidos<sup>11</sup>.

**Características da Dieta:** Normoglicídica, normoproteica e normolipídica<sup>11</sup>.

Isenta de alimentos com alto teor fúngico<sup>11</sup>.

Nestes casos, **não se recomenda o uso de probióticos**<sup>4</sup>.

Todos os alimentos devem ser muito bem cocionados e/ou pasteurizados (sucos, água de coco, etc)<sup>4</sup>.

**Consistência:** Geral, adaptada a tolerância individual do paciente.

**Fracionamento:** 6 refeições/dia<sup>11</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA IMUNODEPRIMIDO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Maçã cozida	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Cenoura e brócolis cozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ensopado	1 concha M	150g
	Polenta	1 concha P	150g
	Abacaxi em calda	1 porção	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Banana cozida	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abobrinha e beterraba cozidas	1 porção	120g

	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Carne moída refogada	1 concha M	150g
	Macarrão ao sugo	1 pegador	150g
	Gelatina de limão	1 porção	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Torrada	2 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2894,19 kcal/dia      Carboidrato: 60,19%      Lipídeo: 22,36%,      Proteína: 17,45% / 126,3g

### Orientações Gerais

Higienizar frutas e verduras com sanitizantes; utilizar água potável filtrada ou fervida; servir **frutas e vegetais somente cozidos**; condimentos; leites e derivados e sucos de frutas **somente pasteurizados**; carnes e ovos **somente bem coccionados**<sup>4</sup>.

## 5.15 – Dieta Imunomoduladora

**Finalidade:** Destinada a pacientes críticos, cirúrgicos ou imunocomprometidos. Há benefício claramente esclarecido em casos de cirurgias gastrointestinais eletivas, esofágicas, pancreáticas, gástricas, hepatobiliares maiores, traumas penetrantes ou não penetrantes no tronco, escore de gravidade da lesão > 18, índice de trauma abdominal > 20<sup>14</sup>.

**Características da Dieta:** Há possibilidade de utilização exclusiva da dieta líquida imunomoduladora elementar de alta absorção ou agregá-la a outro tipo de dieta, como exemplo, dieta geral + imunomoduladora.

Portanto, esta dieta pode ser hipocalórica a 42hipercalórica, dependendo da conduta escolhida.

Os compostos nutracêuticos parecem ter um papel modular sobre a resposta inflamatória sistêmica e a evolução clínica final.

Evidências sugerem que é a combinação de nutrientes e não um nutriente individual que é responsável pelos resultados positivos em muitos ensaios clínicos.

“Os nutrientes terapêuticos mais comumente utilizados comercialmente são os ácidos graxos ômega-3 (ácido eicosapentaenóico, EPA, e ácido docosahexaenóico, DHA), antioxidantes, glutamina, arginina e nucleotídeos”<sup>4</sup>.

Têm-se observado maiores benefícios quando as formulações imunomoduladoras são administradas no período pré-operatório.

O uso de formulações imunomoduladoras é indicado em pacientes que serão submetidos a cirurgias gastrointestinais eletivas<sup>14</sup>.

### Características importantes dos nutrientes terapêuticos

**Ácidos Graxos ômega-3** – Para obtenção de um benefício clínico geral, a quantidade total fornecida como EPA ou DHA, deve ser de 1,5 a 3 g/dia. A quantidade exata esta sendo avaliada<sup>14</sup>.

**Ácidos Graxos de Cadeia Curta (AGCC)** – Produzidos por bactérias anaeróbicas (especialmente *bifidobacterium* e *lactobacillus*) do colo intestinal, após fermentação de fibras solúveis. Proporciona benefícios ao nível local e sistêmico<sup>14</sup>.

**Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM)** – Apresenta vantagens quanto ao transporte e absorção.

Devido ao fato de não necessitarem de um transportador acil-carnitina para atravessar a membrana mitocondrial externa, são oxidados mais eficientemente. Desta forma, são úteis para fins calóricos em doenças críticas onde há relativa deficiência de carnitina. Além disso, possui um duplo sistema de absorção, sendo absorvidos parcialmente a circulação porta bem como pelo mecanismo padrão de absorção lipídica através dos vasos linfáticos<sup>14</sup>.

**Triglicerídeos de Cadeia Longa (TCL)** – Fornecem os ácidos graxos essenciais ômega-6 e ômega-3, entretanto, necessitam de enzimas digestivas para sua absorção<sup>14</sup>.

**Antioxidantes** – Devido à falta de evidências, não há consenso quanto à combinação e dose ótima de antioxidantes. Contudo, afirma-se que os antioxidantes suplementares não tem efeito quando administrados após já terem ocorrido os danos teciduais. A terapia deve ser iniciada antes da lesão oxidativa estabelecida<sup>14</sup>.

**Nucleotídeos** – Envolvidos em praticamente todos os processos celulares (anabólicos, catalíticos, estruturais, regulador), são as unidades monoméricas de RNA a DNA, necessárias a divisão celular.

A suplementação com nucleotídeos otimiza a imunidade humoral mediada por células T, intensifica a capacidade dos macrófagos em matar bactérias e traz benefícios à mucosa intestinal<sup>14</sup>.

**Glutamina** – É considerada condicionalmente essencial devido ao aumento da demanda em casos de catabolismo importante. Serve como combustível primário para muitos tecidos de rápida proliferação como a mucosa do intestino delgado, linfócitos e macrófagos.

Estudos demonstram uma relação entre a glutamina e a melhor adaptação intestinal após ressecções maciças do intestino delgado, atenuando atrofia intestinal e pancreática e impedindo a esteatose hepática associada à alimentação parenteral e a alimentação enteral elementar.

Atualmente há estudos clínicos adequados que apontam à suplementação de glutamina como benéfica em muitos contextos de UTI.

A glutamina mantém o crescimento, reparo e função do intestino em níveis ótimos, assim como diminui a sepse e outras complicações infecciosas originárias do trato digestivo, além de proporcionar melhora no balanço nitrogenado<sup>14</sup>.

**Arginina** – Da mesma forma que a glutamina, a arginina torna-se um aminoácido essencial condicional em indivíduos sob estresses, devido ao papel significativo no metabolismo intermediário de pacientes em estado crítico.

A arginina age como modulador da função imune, por seus efeitos na proliferação e diferenciação de linfócitos, melhora da ação bactericida pela via arginina óxido nítrico.

O metabolismo e a disponibilidade da arginina influenciam claramente a evolução final em pacientes críticos.

Há um conceito teórico que indica que a arginina pode constituir um risco para pacientes em estado crítico e instáveis hemodinamicamente, baseando-se no fato de que com o aumento da oferta de arginina, ocorre o aumento de óxido nítrico e conseqüentemente indução de vasodilatação e hipotensão, fato que aumentaria a instabilidade hemodinâmica.

Outra hipótese trabalha com o fato de que uma vasodilatação controlada seria benéfica as doenças críticas e sepse.

Contudo, pode-se afirmar que os níveis de arginina atualmente ofertados pelas formulações disponíveis no mercado, são seguros e potencialmente benéficos para pacientes hemodinamicamente estáveis e capazes de tolerar a alimentação enteral (pacientes de UTI, clínicos e cirúrgicos, submetidos a grandes cirurgias, pós-infarto e apresentando hipertensão pulmonar).

É importante ressaltar que a arginina administrada antes do estresse cirúrgico a pacientes em pré-operatório de grandes cirurgias eletivas com expectativa de admissão na UTI, obtiveram melhor prognóstico.

A dose ótima de arginina a ser administrada ainda está por ser determinada. Baseando-se nas evidências, é recomendada a suplementação de 15 a 30 g de arginina enteral<sup>14</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

A dieta imunomoduladora adotada pelo HGCR é composta por formulações que contêm os nutrientes terapêuticos descritos.

O cardápio da Dieta Imunomoduladora é específico e individualizado de acordo com a necessidade de cada paciente.

## 5.16 – Dieta para pacientes Ostomizados

**Finalidade:** Destinada a pacientes que fizeram desvio do trânsito intestinal para eliminação das fezes, colostomizados ou ileostomizados.

O objetivo é evitar a produção excessiva de gases, prevenindo o deslocamento da bolsa e evitando o desconforto. Da mesma forma, contribui para evitar fezes líquidas demais e odor desagradável<sup>5,11</sup>.

**Características da Dieta:** A introdução da dieta via oral deve ser iniciada após a verificação da presença de sinais do trânsito intestinal<sup>5,11</sup>.

Para evolução da dieta, é necessário observar a estabilização na produção das fezes, frequência das evacuações e flatulências<sup>5,11</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>11</sup>.

**Colostomizado:** A evolução da dieta nesses pacientes é rápida, desde que haja estabilização na produção das fezes, frequência de evacuações e flatulência.

Iniciar com a dieta de prova **líquida restrita**, evoluir conforme a tolerância do paciente. Recomenda-se a **utilização de Dieta Hipofermentativa a partir da introdução da consistência pastosa**.

**Ileostomizado:** No pós-operatório a dieta deve ser iniciada com líquidos, evoluindo de acordo com a condição clínica do paciente. É recomendada a restrição de lactose nos 3 primeiros dias.

Iniciar com a dieta de prova líquida restrita e evoluir gradativamente conforme a tolerância do paciente. A introdução moderada de lactose e sacarose deve ocorrer a partir da Dieta Branda.

### Orientações Gerais<sup>5,11</sup>

Respeitar a evolução gradativa da dieta.

Fracionar as refeições em intervalos regulares.

Manter hidratação adequada (aproximadamente 2 litros de água).

Atenção aos sintomas gastrointestinais e realizar adaptações se necessário.

Para correta operacionalização nestes casos, vide Dieta Hipofermentativa, pobre em resíduos, isenta de lactose.

## 5.17 – Dieta para Cirurgia Bariátrica – Gastroplastia

**Finalidade:** Destinada a pacientes em pós-operatório de cirurgia bariátrica.

**Características da Dieta:**

1º dia pós-operatório → dieta zero.

2º dia pós-operatório → dieta zero.

3º ao 7º dia pós-operatório → Líquida Restrita.

Dieta de **consistência líquida restrita**, coada, fracionada e composta de chás (exceto preto) com adoçante, suco de fruta coado e diluído, água de coco, canja de galinha (coada) e sopa de legumes com carne magra (coada).

**Fracionamento:** 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO – Líquida Restrita (3º ao 7º dia de pós-operatório)			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM 08h00min	Chá (erva doce, camomila ou erva cidreira), com adoçante, em temperatura morna.	Copos de 50 ml 3º e 4º dia 5º ao 7º dia	200 ml 30 ml a cada 15 min 50 ml a cada 15 min
COLAÇÃO 10h00min	Suco de laranja ou outra fruta, coado e diluído em água (2/3 de suco + 1/3 de água) OU água de coco, em temperatura ambiente.	Copos de 50 ml 3º e 4º dia 5º ao 7º dia	150 ml 30 ml a cada 15 min 50 ml a cada 15 min
ALMOÇO 11h00min	Canja de galinha (com sal) coada, em temperatura morna. Servir somente o caldo.	Sopeira acompanhada colher de sopa 3º e 4º dia 5º ao 7º dia	200 ml 2 colheres de sopa a cada 15 min 3 colheres de sopa a cada 15 min
LANCHE 14h00min	Água de coco, em temperatura ambiente.	Copos de 50 ml 3º e 4º dia 5º ao 7º dia	200 ml 30 ml a cada 15 min 50 ml a cada 15 min
JANTAR 17h00min	Sopa de legumes com carne magra (coada) em temperatura morna. Servir somente o caldo.	Sopeira acompanhada colher de sopa 3º e 4º dia 5º ao 7º dia	200 ml 2 colheres de sopa a cada 15 min 3 colheres de sopa a cada 15 min
CEIA 20h30min	Suco de laranja ou outra fruta, coado e diluído em água OU água de coco, em temperatura ambiente.	Copos de 50 ml 3º e 4º dia 5º ao 7º dia	200 ml 30 ml a cada 15 min 50 ml a cada 15 min

**Após o 7º dia de pós-operatório (8º ao 15º dia):** seguir o cardápio da **Dieta Líquida Completa**, consumindo copinhos de cafezinho (50 ml), a cada 30 minutos.

EXEMPLO DE CARDÁPIO – Líquida Completa – 2ª quinzena (15º ao 30º dia)			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM 08h00min	Mingau ralo: leite desnatado, maisena, adoçante	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
COLAÇÃO 09h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
10h00min	Suco natural de laranja coado	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
11h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
ALMOÇO	Sopa liquidificada, sem grumos	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
13h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
14h00min	Vitamina de maçã sem casca e sem semente, com adoçante.	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
15h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
16h00min	Suco natural de abacaxi liquidificado e coado, com adoçante.	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
JANTAR 17h00min	Sopa liquidificada sem grumos	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml

18h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
19h00min	Leite desnatado	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
20h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
21h00min	Suco natural de laranja coado	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml
22h00min	Água de coco	2 copos de cafezinho em intervalos de 1 hora	100 ml

### Orientações Gerais

É fundamental individualizar a indicação da dieta de acordo com a tolerância e adaptação cirúrgica do paciente<sup>6</sup>.

O protocolo de progressão da dieta depende do tipo de cirurgia realizada, mas como regra geral, o paciente deve realizar pequenas refeições balanceadas, diversas vezes ao dia, sem ingestão simultânea de líquidos<sup>2</sup>.

A suplementação nutricional é imprescindível aos pacientes submetidos à gastroplastia, deve-se utilizar diariamente suplementos polivitamínicos contendo cálcio, ferro, vitamina D, zinco e complexo B<sup>2,6,12</sup>.

A prescrição de suplementos pode ser iniciada a partir do 2º mês após cirurgia<sup>2</sup>.

A dieta destes pacientes deve obrigatoriamente ser adequada em fibras e **limitada** em carboidratos simples como: sacarose, lactose e dextrose<sup>12</sup>.

O HGCR utiliza a conduta de **substituição do açúcar por adoçante**.

Manter hidratação adequada com ingestão de líquidos superior a 1,5 litros/dia<sup>2</sup>.

O consumo de **proteínas** deve ser em torno de **60 a 120 g/dia**<sup>2</sup>.

Os pacientes devem ser orientados a comer em posição sentada, devagar, mastigando bem os alimentos evitando engolir pedaços grandes de alimentos<sup>12</sup>.

A cirurgia não é o termino do tratamento da obesidade, pelo contrario, é necessário o acompanhamento e monitoração regular por equipe multidisciplinar<sup>12</sup>.

É aconselhável o acompanhamento dos pacientes em pós-operatório, por meio de consultas ambulatoriais, orientações nutricionais e exames laboratoriais para detecção precoce de possíveis alterações metabólicas e nutricionais<sup>12</sup>.

## 5.18 – Dieta para Doença de Crohn

**Finalidades:** Recuperar e/ou manter o estado nutricional, fornecendo o aporte adequado de nutrientes e contribuir para o alívio dos sintomas<sup>6</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normoproteica, hipolipídica, rica em fibras solúveis, pobre em resíduos e hipofermentativa<sup>6</sup>.

**Consistência:** Branda.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PARA DOENÇA DE CROHN			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite sem lactose ou de soja	½ xícara de chá	110ml
	Torrada	3 fat	50g
	Mamão	1 fatia	100g
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	Salada: Cenoura e abobrinha	1 porção	120g

	cozidas Arroz branco cozido Sopa de legumes, carne e arroz Sobrecoxa desossada sem pele assada Macarrão Gelatina de limão <i>diet</i> Azeite de oliva extra virgem	2 colheres de arroz 1 concha M 1 und M 1 pegador 1 porção 1 sachê	150g 120g 150g 150g 120ml 4ml
LANCHE	Suco de melão Biscoito de polvilho Maçã cozida Adoçante	1 copo 7 und 1 porção 2 sachês	240ml 50g 100g 1,2g
JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba e abóbora cozidos Arroz branco cozido Canja de galinha Bife grelhado Batata cozida Gelatina abacaxi <i>diet</i> Azeite de oliva extra virgem	1 porção 2 colheres de arroz 1 concha M 1 und M 1 colher grande 1 porção 1 sachê	120g 150g 120g 150g 150g 120ml 4ml
CEIA	Chá de camomila infusão Mingau de aveia com leite sem lactose ou de soja Adoçante	1 xícara de chá 1 porção 2 sachês	240ml 240g 1,2g

Energia: 2379,09 kcal/dia      Carboidrato: 52,94%      Lipídeo: 24,35%,      Proteína: 22,71% / 135,1g

### Orientações gerais

A tolerância individual deve ser levada em conta, sempre tendo o objetivo principal a preservação de um bom estado nutricional.

As frutas e legumes devem ser servidos sem casca e sem sementes<sup>11</sup>.

Dieta rica em fibras solúveis e pobre em fibras insolúveis<sup>6</sup>.

Dieta isenta de lactose<sup>6</sup>.

Evitar alimentos relacionados à formação de gases: brócolis, couve flor, couve, repolho, nabo, cebola crua, pimentão verde, rabanete, pepino, batata doce; grão de leguminosas: feijão, ervilha seca, grão de bico, lentilha; frutos do mar (especialmente mariscos e ostras); melão, abacate, melancia; ovo cozido ou frito consumido inteiro; sementes oleaginosas: nozes, castanhas, amendoim, castanha de caju, etc; bebidas gasosas; excesso de açúcar e doces concentrados como goiabada e cocada<sup>6</sup>.

## 5.19 – Dieta pobre em Vitamina K

**Finalidade:** Destinada a pacientes em uso de anticoagulantes<sup>6</sup>.

“O efeito anticoagulante pode ser diminuído pela administração de vitamina K, inclusive como constituinte de alguns alimentos”<sup>3</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica; normoproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA POBRE EM VITAMINA K			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml

	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Mamão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10mg
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Beterraba coz, abobrinha ral, tomate picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Picadinho de frango ensopado	1 concha M	150g
	Batata doce cozida	1 colher de arroz	150g
	Sagu de uva	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora coz, acelga, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa creme de chuchu	1 concha M	120g
	Bife de grelhado	1 und M	150g
	Purê de mandioca	1 colher de arroz	150g
	Pudim de coco	1 porção	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Achocolatado	2 colheres de sopa	30g
	Leite integral	1 xícara de chá	240ml
	Biscoito doce	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2892,28 kcal/dia

Carboidrato: 56,76%

Lípídeo: 25,79%,

Proteína: 17,45% / 126,2g

Vitamina K: 0,25mcg

### Alimentos a serem evitados, fonte de vitamina K

Vegetais de folhas verdes escuras, especialmente o espinafre cru, brócolis, repolho, nabo, alfaces escuras e cenoura<sup>10,13</sup>.

Fígado de boi, porco e galinha também são fontes de vitamina K<sup>10,13</sup>.

Óleos de soja e de milho<sup>10</sup>.

Aveia seca<sup>10</sup>.

## 5.20 – Dieta pobre em Cobre

**Finalidades:** Indicada para pacientes portadores da Doença de Wilson (doença hereditária autossômica recessiva que se manifesta através da acumulação excessiva de cobre nos tecidos)<sup>20</sup>.

**Características da Dieta:** Dieta pobre em cobre. O ideal é ingerir menos de 0,6mg/dia (normal= 1-5mg/d); normocalórica, normoglicídica; normoproteica, normolípídica<sup>20</sup>.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA POBRE EM COBRE			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chicória, abobrinha, tomate fatiado	1 porção	120g
	Omelete com pimentão verde	3 ovos	150g
	Berinjela assada ao molho de tomate	1 colher arroz	150g
	Creme de cenoura	1 concha peq	120g
	Polenta	1 colher arroz	150g
	Abacaxi picado	1 porção	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Tangerina	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	Sopa de legumes e macarrão	1 porção	350ml
	Torrada	3 und	30g
	Suco de melão	1 copo	240ml
	Açúcar	1 sachê	5g
	Gelatina de morango	1 porção	120ml
CEIA	Chá de hortelã infusão	1 xícara de chá	240ml
	Biscoito salgado	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2324,19 kcal/dia      Carboidrato: 53,87%      Lipídeo: 34,51%,      Proteína: 11,62% / 67,5g  
Cobre: 1,57mcg

### Orientações gerais

Uma dieta vegetariana restrita pode ser benéfica no tratamento de pacientes com Doença de Wilson, devido ao baixo teor de cobre em frutas e vegetais<sup>21</sup>.

**Alimentos a serem evitados, fonte de Cobre:** Ostras e mariscos, fígado, rim, carne vermelha, chocolate, nozes, grãos de cereais, leguminosas, melão<sup>21</sup>.

### 5.21 – Dieta rica em Cálcio

**Finalidades:** Incrementar a oferta diária de cálcio na dieta.

É estimada a ingestão adequada (AI) de cálcio para o adulto de ambos os sexos em 1000mg/dia, e como nível máximo de ingestão tolerável em 2500mg/dia<sup>6</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica; normoproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA RICA EM CÁLCIO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Queijo mussarela	2 fatias	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Laranja	1 und	120g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz., chicória, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Estrogonofe de frango	1 concha M	150g
	Macarrão ao alho e óleo	1 pegador	150g
	Pudim de morango	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Iogurte de morango	1 copo	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Queijo mussarela	2 fatias	30g
	Mel	1 sachê	15g
	Melão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
	JANTAR	<i>Salada:</i> Beterraba coz., couve manteiga, pepino picado	1 porção
Arroz branco cozido		2 colheres de arroz	150g
Sopa creme de moranga		1 concha M	120g
Bife grelhado c/ ervas		1 filé M	150g
Polenta gratinada		1 colher grande	150g
Gelatina de limão		1 porção	120ml
Azeite de oliva extra virgem		1 sachê	4ml
Vinagre de vinho tinto		1 sachê	4ml
CEIA	Leite integral	1 xícara de chá	240ml
	Achocolatado	2 colheres de sopa	30g
	Torrada	2 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 3425,72 kcal/dia

Carboidrato: 52,9%

Lípídeo: 27,4%,

Proteína: 19,7% / 168,7g

Cálcio: 1137,39mg

Vitamina D: 18,74mcg

### Orientações gerais

Os produtos lácteos e o leite fornecem aproximadamente dois terços da ingestão de cálcio diária recomendada<sup>22</sup>.

O consumo elevado de cafeína apresenta efeito deletério sobre o cálcio orgânico de forma a aumentar sua excreção urinária<sup>22</sup>.

Alimentos ricos em ácido oxálico (espinafre, feijão, batata doce,...) são os inibidores mais potentes da absorção do cálcio, e os alimentos fontes de ácidos fítics (sementes, castanhas, feijões, cereais) são inibidores moderados<sup>22</sup>.

Uma dieta rica em proteína animal pode aumentar a excreção de cálcio devido à geração de ácidos inorgânicos<sup>22</sup>.

A carência de vitamina D afeta na manutenção da homeostase<sup>22</sup>.

A fibra da dieta pode diminuir a absorção de cálcio apenas se o consumo for superior a 30g/dia<sup>21</sup>.

**Alimentos Indicados:** Leite e derivados, hortaliças verde escuras (couve, mostarda, brócolis,...), sardinha, mexilhão, marisco, ostras, salmão enlatado, soja<sup>21</sup>.

## 5.22 – Dieta rica em Ferro

**Finalidades:** Incrementar aporte de ferro na dieta.

A ingestão recomendada (RDA) é de 8mg/dia para homens e 18mg/dia para mulheres, sendo 45mg/dia o nível máximo de ingestão tolerável<sup>6</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica; hiperproteica e normolipídica.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA RICA EM FERRO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite a base de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Ovo cozido	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Tangerina	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chicória, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife acebolado	2 und G	300g
	Polenta ao sugo	1 colher arroz	150g
	Suco de laranja	1 copo	240ml
	Abacaxi picado	1 porção	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Limão	2 fatias/ suco	9ml	
LANCHE	Suco de limão	1 copo americano	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Presunto cozido	2 fatia	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Melão	1 und	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Acelga, alface, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha	1 concha M	120g
	Filé de pescada frito	2 filés G	300g
	Batata sauté	1 colher grande	150g
	Suco de laranja	1 copo	240ml
	Gelatina de morango	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Suco de limão	2 fatias/ suco	9ml	
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite a base de soja	½ xícara de chá	120ml
	Biscoito doce	5 und	30g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Geléia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2826,99 kcal/dia  
Ferro: 20,83mg

Carboidrato: 58,64%  
Ferro heme: 0,2mg

Lipídeo: 24,04%,  
Ferro não heme: 0,58mg

Proteína: 17,32% / 122,4g  
Vitamina C: 406,81mg

### Orientações gerais

O ácido ascórbico é o mais potente intensificador da absorção de ferro<sup>21</sup>.

Os fitatos, oxalatos, taninos e o cálcio têm ação inibidora<sup>21</sup>.

**Alimentos Indicados:** Carne bovina, aves, peixes, ovos, feijão, ervilha, espinafre, beterraba, aveia, ameixa, banana-passa, alimentos ricos em vitamina C (laranja, limão, abacaxi, morango, bergamota, caju), suplementos ricos em ferro e plurimineral<sup>21</sup>.

**Alimentos Contra Indicados:** Chá preto, bebidas alcoólicas, refrigerantes tipo cola; mais que 3 porções de alimentos ricos em cálcio (leite e derivados) por dia<sup>21</sup>.

## 5.23 – Dieta sem Iodo

**Finalidades:** Indicado para pacientes em Iodoterapia.

**Características da Dieta:** Dietas com baixa quantidade de iodo (<50 mg/dia de iodo na dieta), normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica<sup>6</sup>.

**Consistência:** Geral

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA SEM IODO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	1 xícara de chá	240ml
	Leite em pó desnatado	2 colheres sopa	30g
	Pão caseiro sem sal	2 fatias	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Banana	1 und média	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> alface, beterraba coz, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arros	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife grelhado acebolado	1 bife M	150g
	Batata doce coz	1 colher	150g
	Melão	1 fatia	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
	Sal não iodado	1 sachê	1g
LANCHE	Café infusão	1 xícara de chá	240ml
	Leite em pó desnatado	2 colheres sopa	30g
	Pão caseiro sem sal	2 fatias	50g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Maçã	1 und média	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> alface, cenoura coz, pepino fat	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa creme de abóbora	1 concha M	120g
	Picadinho de frango com espinafre	1 concha M	150g

	e cheiro verde		
	Macarrão de arroz	1 pegador	150g
	Tangerina	1 porção picada	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Limão	2 fatias/ suco	9ml
	Sal não iodado	1 sachê	1g
CEIA	Chá de cana cidreira infusão	1 xícara de chá	240ml
	Biscoito caseiro de aveia	5 und	30g
	Manteiga sem sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2602,32 kcal/dia

Carboidrato: 57,78%

Lipídeo: 19,16%,

Proteína: 23,06% / 150g

Iodo: 7,19mcg

### Orientações gerais

Não usar suplementos que contenham iodo (Ex: ômega 3)<sup>23</sup>.

Alimentos e bebidas com corante vermelho podem conter iodo (Ex: balas, whisky)<sup>23</sup>.

**Alimentos Indicados:** Sal não iodado; óleo de milho, girassol, canola, azeite de oliva, óleo de côco, vinagres claros, temperos naturais (salsa, salsinha, tomilho, coentro, etc); leite em pó desnatado, margarina (sem sal) e manteiga (sem sal); carnes vermelhas frescas, carne de frango; clara de ovo; frutas frescas e sucos de frutas frescas; alface, batatas (doce, inglesa ou baroa), beterraba, brócolis, cebola, cenoura, couve mineira, espinafre, pepino, tomate, abóbora, aspargo (fresco), pimentão, vagem; pão caseiro, macarrão (de sêmola ou de arroz), arroz, aveia, linhaça (semente e farinha), amaranto, gergelim, quinoa, chia, feijão (preto, branco, vermelho), milho, farinha de trigo, fubá; açúcar, açúcar mascavo, adoçante, mel, geleia; café de filtro, chá por infusão das folhas e flores, sucos naturais de frutas, água de coco natural<sup>23</sup>.

**Alimentos Contra Indicados:** Sal iodado, salgadinhos, batata frita industrializada; frutos do mar (peixes, moluscos, crustáceos e algas); óleo de soja, molho de soja (shoyu), aceto balsâmico, maionese, catchup, mostarda; leite, iogurte, requeijão, queijos em geral; soja, leite de soja, tofu; carne defumada, carne de sol, caldo de carne, presunto, embutidos, bacon, salsicha; gema de ovo, maionese; frutas enlatadas ou em calda, frutas secas salgadas e abacaxi; enlatados (azeitonas, conservas), cogumelos, agrião, repolho, aipo, couve de bruxelas, berinjela; pães industrializados, pizza, cereais em caixas (Sucrilhos, Cornflakes), granola, nozes, amendoim, castanhas, pistache; doces com gema de ovo, chocolate, leite; chás industrializados, café solúvel, sucos industrializados e refrigerantes<sup>23</sup>.

## 5.24 – Dieta Hipocalêmica (pobre em potássio)

**Finalidades:** Indicado para pacientes com restrição de potássio. Prevenção e/ou redução das complicações renais<sup>1</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica<sup>1</sup>.

**Consistência:** Geral

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPOCALÊMICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite desnatado	½ xícara de chá	120ml

	Pão francês	2 fatias	50g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Pêra cozida	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> cenoura e chuchu cozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido		
	Picadinho de carne	2 colheres de arroz	150g
	Polenta	1 concha M	150g
	Gelatina de uva	1 colher	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120g
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
		1 sachê	4ml
LANCHE	Chá de camomila	1 xícara de chá	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Abacaxi coz	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> abobrinha e berinjela cozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sobrecoxa sem pele assada	1 und M	150g
	Macarrão	1 pegador	150g
	Gelatina de limão	1 porção	120g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Chá de hortelã	1 xícara de chá	240ml
	Bolacha cream cracker	5 und	30g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2599,55 kcal/dia      Carboidrato: 50,07%      Lipídeo: 23,57%,      Proteína: 26,35% / 171,3g  
Potássio: 1734,98mg

### Orientações gerais

Realizar técnica de redução de potássio: os alimentos ricos em potássio devem ser descascados, picados e cozidos (1 parte do alimento para 10 partes de água); após o cozimento desprezar a água utilizada (aproximadamente 60% do potássio é eliminado nessa água)<sup>21</sup>.

Consumir todos os vegetais que são fontes de potássio cozidos<sup>21</sup>.

**Alimentos Contra Indicados fontes de potássio:** banana, melão, melancia, tangerina, laranja, goiaba, kiwi, mamão, maçã argentina, pêra, manga, abacate, uva, figo, caqui, morango, jabuticaba, nozes, amendoim, castanhas, água de coco, feijão, grão de bico, soja, lentilha, tomate, almeirão batata doce, batata baroa, cará, mandioca<sup>1</sup>.

### 5.25 – Dieta Hipercalêmica (rica em potássio)

**Finalidades:** Incrementar a oferta diária de potássio na dieta, cuja deficiência acentuada é conhecida por hipocalemia e as consequências adversas são arritmia cardíaca, fraqueza muscular e intolerância à glicose<sup>6</sup>.

É estimada a ingestão adequada (AI) de potássio para o adulto em 4,7g/dia, nível que deve ser suficiente para manter os níveis de pressão sanguínea, reduzir os efeitos adversos de cloreto de sódio sobre a pressão sanguínea, reduzir o risco de cálculos renais e possivelmente reduzir a perda óssea<sup>6</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica<sup>1</sup>.

**Consistência:** Geral

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA HIPERCALÊMICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
	Pão francês	2 fatias	50g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Banana	1 und M	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> chicória, chuchu coz, grão de bico coz	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife acebolado	1 und M	150g
	Purê de abóbora	1 colher de arroz	150g
	Goiaba	1 und M	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	2 fatias	50g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Melancia	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> almeirão, abobrinha coz, soja ao vinagrete	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de ervilha	1 concha M	120g
	Sobrecoxa sem pele assada	1 und M	150g
	Macarrão ao sugo	1 pegador	150g
	Melão	1 fatia M	100g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Leite integral	1 xícara de chá	240ml
	Achocolatado	2 colheres de sopa	30g
	Bolacha cream cracker	5 und	30g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 3059,9 kcal/dia

Carboidrato: 54,74%

Lipídeo: 24,94%,

Proteína: 20,32% / 155,5g

Potássio: 5032,88mg

### Orientações gerais

No geral, os alimentos como as frutas, os vegetais e as leguminosas são as maiores fontes de potássio<sup>21</sup>.

Após serem cozinhados e secos, os vegetais e frutas podem perder cerca de 70% do potássio que possuem. Assim, consumindo mais alimentos frescos e congelados, que geralmente são pobres em sódio, pode aumentar a quantidade de potássio na dieta<sup>21</sup>.

O uso de sal *light* ou *diet* é indicado, pois estes contêm um teor elevado de potássio<sup>21</sup>.

**Alimentos fontes de potássio:** banana, melão, melancia, tangerina, laranja, goiaba, kiwi, mamão, maçã argentina, pêra, manga, abacate, uva, figo, caqui, morango, jabuticaba, nozes, amendoim, castanhas, água de coco, feijão, grão de bico, soja, lentilha, tomate, almeirão batata doce, batata baroa, cará, mandioca<sup>1</sup>.

## 5.26 – Dieta Vegetariana/ Vegana

**Finalidades:** Indicado para pacientes com restrição produtos de origem animal por restrição religiosa, filosófica ou ecológica.

Os vegetarianos podem ser subdivididos em:

1. **Lacto-ovo vegetarianos:** vegetarianos que evitam toda a carne animal, mas consomem produtos lácteos e ovos;
2. **Lacto vegetarianos:** Vegetarianos que evitam carne e ovos, mas consomem produtos lácteos;
3. **Ovo vegetarianos:** vegetarianos que evitam todos os produtos de origem animal, exceto ovos;
4. **Veganos:** vegetarianos que evitam todos os produtos derivados de animais<sup>15</sup>.

**Características da Dieta:** Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica<sup>1</sup>.

**Consistência:** Geral

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LACTO-OVO VEGETARIANA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	2 fatias	50g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Pêra	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Omelete com pimentões (3 ovos)	1 porção	150g
	Batata doce assada		
	Sagu de uva	1 porção	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 porção	120ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
	1 sachê	4ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Mel	1 sachê	15g
	Melão	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora coz, alface, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes e arroz	1 concha M	120g

	Hambúrguer de soja	1 und	150g
	Purê de brócolis	1 colher grande	150g
	Gelatina de morango	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Torrada	2 und	30g
	Manteiga com sal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 2749,98 kcal/dia  
Cálcio: 961,57mg

Carboidrato: 60,39%  
Ferro: 21,02mg

Lipídeo: 26,67%,  
Zinco: 8,27mg

Proteína: 12,95% / 87,4g

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA VEGANA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	2 fatias	50g
	Creme vegetal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Pêra	1 porção	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu coz, agrião, tomate fatiado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Proteína de soja ao molho	1 concha M	150g
	Batata doce assada	1 pegador	150g
	Sagu de uva	1 porção	120ml
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite de soja	½ xícara de chá	120ml
	Pão francês	1 und	50g
	Creme vegetal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Abacaxi	1 fatia	100g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	<i>Salada:</i> Abóbora coz, alface, pepino picado	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de legumes e arroz	1 concha M	120g
	Hambúrguer de soja	1 filé M	150g
	Purê de brócolis	1 colher grande	150g
	Abacaxi em calda	1 porção	120g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml	
CEIA	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite de soja	½ xícara de chá	120ml
	Torrada	2 und	30g
	Creme vegetal	1 sachê	10g
	Geleia de frutas	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g

Energia: 3229,54 kcal/dia  
Cálcio: 977,78mg

Carboidrato: 56,36%  
Ferro: 35,05mg

Lipídeo: 25,51%,  
Zinco: 7,84mg

Proteína: 18,13% / 144,06g

### Orientações gerais

As dietas vegetarianas tendem a ter menos ferro do que as dietas onívoras, e vegetarianos estritos de longo prazo podem desenvolver anemia megaloblástica, como resultado de uma deficiência de vitamina B12. Sem produtos lácteos a ingestão de cálcio pode ser baixa e a vitamina

D pode ser inadequada nas latitudes do norte. A dieta vegetariana deve prestar uma atenção especial para garantir que tenham o cálcio, ferro, zinco e vitamina B12 e D adequados<sup>15</sup>.

### Referências Bibliográficas

- 1 – AANHOLT, D.P.J.; REY JSF; GONÇALVES RCC; Planejamento Dietoterápico na Doença Renal Crônica. IN: WAITZBERG DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na pratica clinica**. 4ª edição. São Paulo: Atheneu, 2009.
- 2 – Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. **Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010/ABESO**. 3ª edição. Itapevi, SP: AC Farmacêutica, 2009.
- 3 – Bulário eletrônico da ANVISA. Disponível em: <http://www4.anvisa.gov.br/bularioeletronico/default.asp> Acesso em: 27/04/2011.
- 4 – BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer. **Consenso Nacional de Nutrição Oncológica**. Rio de Janeiro: INCA, 2009.
- 5 – CARUSO, L.; SIMONY, Rosana F.; SILVA, Ana LND. **DIETAS HOSPITALARES – Uma Abordagem na Prática Clínica**. Centro Universitário São Camilo e Medirest. São Paulo: Atheneu, 2002.
- 6 – CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clinica no adulto**. 2ª edição. Barueri, SP: Manole, 2005.
- 7 – VII Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. **Arquivo Brasileiro de Cardiologia**; Volume 107, Nº 3, Suplemento 3, Setembro 2016.
- 8 – V Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. **Arquivo Brasileiro de Cardiologia – Volume 101, Suplemento I, Outubro 2013**.
- 9 – Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, 2007.
- 10 – GALLAGHER M.L. Vitaminas. IN: Krause, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; STUMP, Sylvia E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.
- 11 – IKEMORI, Eloisa H.A.; MATOS, Luciene A. **Manual de Dietas do Hospital A. C. Camargo – São Paulo: Atheneu, 2007**.
- 12 – LAQUATRA I. Nutrição para o Controle de Peso: IN: KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; STUMP, Sylvia E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.
- 13 – LEÃO, Leila S.C.S. **Manual de nutrição clinica: para atendimento ambulatorial no adulto**. 10ª edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.
- 14 – MARTINDALE R.G. Terapia Nutricional Imunomoduladora. IN: WAITZBERG DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na pratica clínica**. 4ª edição. São Paulo: Atheneu, 2009.
- 15 – MUELLER D.H. Terapia Nutricional para Doença Pulmonar. IN: Krause, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; STUMP, Sylvia E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.
- 16 – PETER L.B. Terapia Nutricional para Distúrbios do Trato Gastrointestinal Inferior. IN: KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen, STUMP, Sylvia E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.
- 17 – PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições/** Rossana Pacheco da Costa Proença. [58L 58L] – Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2008. 221 p.
- 18 – SILVA M.L.T.; GONÇALVES DIAS M.C.; COSTA G.C.; Abordagem Nutricional na Doença Celíaca. IN: WAITZBERG D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na pratica clínica**. 4ª edição. São Paulo: Atheneu, 2009.

- 19 – Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia e Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Guia prático de diagnóstico e tratamento da Alergia às Proteínas do Leite de Vaca mediada pela imunoglobulina E. Rev Bras Alerg Imunopatol, 2012.
- 20 – PRADO, A.L.C.; DA FONSECA, D.C.B.R.P. **Uma revisão sobre a Doença de Wilson: Relato de caso.** Revista do Centro de Ciências da Saúde. Vol 30 (1-2): 69-75, 2004
- 21 – KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K., STUMP, S.E. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 11ª edição. São Paulo: Rocca, 2005.
- 22 – LEITE, S.C.; BARATTO, I.; SILVA, R. **Consumo de Cálcio e Risco de Osteoporose em uma População de Idosos.** Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. São Paulo, v 8, p.165-174, Nov/Dez 2014.
- 23 – Orientações da Dieta com restrição de Iodo; 04 de janeiro de 2012. Disponível em: <http://www.bionuclear.com.br/web/?p=821> Acesso em 08/08/2017.
- 24 – Manual de Nutrição e Doença Renal, Março, 2017. Disponível em : <http://www.apn.org.pt/> Acesso em 27/09/2018.

## VI – Dietas para Exame ou Procedimento

### 6.1 – Dieta para Catecolaminas

**Finalidades:** Dieta com finalidade de preparo para realização do exame de Catecolaminas.

**Características da Dieta:** Dieta específica por 3 dias antes do início da coleta de urina. No 4º dia, iniciar a coleta de urina durante 24 horas, mantendo a dieta até o término da coleta.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Leite integral	1 copo americano	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
ALMOÇO DA DIETA GERAL SEM SALADA E SOBREMESA	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife bovino grelhado	1 und M	150g
	Macarrão ao alho e óleo	1 pegador	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Leite integral	1 copo americano	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
JANTAR DA DIETA GERAL SEM SALADA E SOBREMESA	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de carne, legumes e arroz	1 concha M	120g
	Filé de frango grelhado c/ ervas	1 filé M	150g
	Purê de batata	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
CEIA	Leite integral	1 copo	240ml

**Alimentos Permitidos:** De preferência comer somente carnes, leite, pão de trigo, manteiga, óleos vegetais.

**Alimentos Proibidos:** Café, chá, refrigerantes, chocolate, bolos, frutas em geral, principalmente banana, frutas ácidas e manga, sucos de fruta, baunilha ou alimentos que contenham baunilha ou vanilina, alimentos artificiais, bebidas alcoólicas.

### 6.2 – Dieta para Clister ou Enema Opaco

**Finalidades:** Dieta com finalidade de preparo para realização do exame de Clister ou Enema Opaco.

**Características da Dieta:** Fazer a dieta especial 2 dias antes do exame conforme esquema abaixo.

*Ante véspera:*

Iniciar dieta com poucos resíduos (permitidos no jantar: arroz branco, peito de frango sem pele ou bife magro grelhado; batata ou chuchu ou cenoura cozidos; suco de laranja coado).

*Véspera:*

Dieta líquida sem resíduos:  
Caldo de carne ou frango coados  
Sucos coados,  
Bastante líquido  
Café ou chá sem leite

*No dia do exame:* Dieta zero.

**Consistência:** Líquidos coados<sup>3</sup>.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,3</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO ANTE VÉSPERA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
JANTAR	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Filé de frango grelhado (ou bife magro)	1 filé M	150g
	Purê de batata (ou chuchu ou cenoura cozidos)	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Suco de laranja coado	1 copo americano	250ml
CEIA	Chá de hortelã infusão	1 xícara de chá	240ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
	Adoçante	2 sachê	1,2g

EXEMPLO DE CARDÁPIO VÉSPERA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Chá de erva cidreira infusão	1 xícara de chá	240ml
	Suco de melancia coado	1 copo americano	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	Caldo de frango, arroz e legumes coado	1 pote fundo cheio	240ml
	Suco de abacaxi coado	1 copo americano	240ml
LANCHE	Chá de maçã infusão	1 xícara de chá	240ml
	Suco de laranja coado	1 copo americano	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	Caldo de carne e legumes coado	1 pote fundo cheio	240ml
	Suco de pêssgo coado	1 copo americano	240ml
CEIA	Chá de camomila infusão	1 xícara de chá	240ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g

**Alimentos Permitidos:** Chá preto, chá sem açúcar, adoçante, sucos de frutas bem coados, água a vontade; torradas, bolachas água e sal; mingau de aveia com água (sem gordura), frango sem pele, batata, cenoura, chuchu, gelatina, arroz.

**Alimentos Proibidos:** Verduras, frituras, frutas, leite e seus derivados, grãos (feijão, milho, ervilha, lentilha), pão integral, açúcar.

### 6.3 – Dieta para Colonoscopia

**Finalidades:** Dieta com finalidade de preparo para realização do exame de Colonoscopia.

**Características da Dieta:** Fazer a dieta especial 2 dias antes do exame conforme esquema abaixo.

*Quando o exame é feito pela manhã:*

*Ante véspera:*

Dieta líquida (água, caldo de sopa, gelatina e sucos coados);

Evitar frutas, verduras e grãos.

*Véspera:*

Dieta líquida (água, caldo de sopa, gelatina e sucos coados).

*Quando o exame é feito à tarde:*

*Ante Véspera:*

Dieta pastosa (arroz branco, purê de batata, frango ou filé de peixe);

Evitar frutas, verduras e grãos.

*Véspera:*

Dieta líquida (água, caldo de sopa, gelatina e sucos coados).

*No dia do exame: Dieta zero - desjejum 500 a 1000ml (servida em jarra) de suco de laranja para diluição do manitol*

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia<sup>1,3</sup>.

EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA ANTE VÉSPERA, DIETA PASTOSA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	110ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Geleia de frutas de cor clara ou mel	1 sachê	15g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	Arroz branco cozido (papa)	2 colheres de arroz	150g
	Peito de frango grelhado ou filé de peixe grelhado	1 filé M	150g
	Purê de batata	1 colher grande	150g
	Gelatina de limão (obrigatoriamente cor clara)	1 porção	120g
	Suco tipo maguary de maracujá (obrigatório cor clara)	1 copo americano	240ml
Açúcar	1 sachê	10g	
LANCHE	Chá de camomila (obrigatório cor clara)	1 xícara de chá	240ml
	Mingau de maisena	1 porção	240g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	Arroz branco cozido (papa)	2 colheres de arroz	150g
	Canja de galinha liquidificada	1 concha M	120g
	Peito de frango cozido e desfiado	1 concha M rasa	150g
	Macarrão cozido	1 pegador	150g
	Gelatina de abacaxi (obrigatório)	1 porção	120ml

	cor clara) Suco tipo maguary de caju (obrigatório cor clara) Açúcar	1 copo americano  1 sachê	240ml  10g
CEIA	Café infusão Leite integral Biscoito água e sal Geleia de frutas de cor clara ou mel Açúcar	½ xícara de chá ½ xícara de chá 5 und 1 sachê 2 sachês	120ml 120ml 30g 15g 10g

EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA VÉSPERA, DIETA LÍQUIDA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
ALMOÇO	Caldo de frango e legumes coado	1 pote fundo cheio	240ml
	Gelatina <i>diet</i> (obrigatório cor clara)	1 pote	120ml
LANCHE	Suco de laranja coado	1 copo americano	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g
JANTAR	Caldo de frango e legumes coado	1 pote fundo cheio	240ml
	Gelatina <i>diet</i> (obrigatório cor clara)	1 pote	120ml
	Água de coco	Embalagem individual	200ml
CEIA	Chá de hortelã infusão (obrigatório cor clara)	1 xícara de chá	240ml
	Adoçante	2 sachês	1,2g

## 6.4– Dieta para Metanefrina

**Finalidades:** Dieta com finalidade de preparo para realização do exame de Metanefrina.

**Características da Dieta:** Dieta específica por 3 dias antes do início da coleta de urina. No 4º dia, iniciar a coleta de urina durante 24 horas, mantendo a dieta até o término da coleta.

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Leite integral	1 copo americano	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
ALMOÇO DA DIETA GERAL SEM SALADA E SOBREMESA	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Feijão cozido	1 concha M	120g
	Bife bovino grelhado	1 und M	150g
	Macarrão ao alho e óleo	1 pegador	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
LANCHE	Leite integral	1 copo americano	240ml
	Pão francês	1 und	50g
	Manteiga	1 sachê	10g

JANTAR DA DIETA GERAL SEM SALADA E SOBREMESA	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Sopa de carne, legumes e arroz	1 concha M	120g
	Filé de frango grelhado c/ ervas	1 filé M	150g
	Purê de batata	1 colher grande	150g
	Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml
CEIA	Vinagre de vinho tinto	1 sachê	4ml
	Leite integral	1 copo	240ml

**Alimentos Proibidos:** Chá, café, chocolate, fruta em geral (principalmente banana e manga), baunilha ou alimento que contem baunilha ou vanilina, sorvetes, sucos de frutas naturais ou artificiais, refrigerantes e cervejas.

## 6.5 – Dieta para Sangue Oculto

**Finalidades:** Dieta com finalidade de preparo para realização do exame de Sangue Oculto.

**Características da Dieta:** Servir dieta por 4 dias (o último dia é o dia do exame).

**Consistência:** Geral.

**Fracionamento:** 5 a 6 refeições/dia.

EXEMPLO DE CARDÁPIO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA EM GRAMAS
DESJEJUM	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	120ml
	Pão de forma	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Açúcar	2 sachês	10g
ALMOÇO	<i>Salada:</i> Chuchu e cenoura cozidos	1 porção	120g
	Arroz branco cozido	2 colheres de arroz	150g
	Clara de ovo (pochê ou mexido)	3 claras	150g
	Purê de batata (ou macarrão)	1 colher de arroz	150g
	Pudim de chocolate	1 porção	120ml
Azeite de oliva extra virgem	1 sachê	4ml	
LANCHE	Café infusão	½ xícara de chá	120ml
	Leite integral	½ xícara de chá	110ml
	Pão de forma (ou biscoitos)	2 fatias	50g
	Manteiga	1 sachê	10g
	Açúcar	2 sachês	10g
JANTAR	Sopa de legumes (cenoura, batata, chuchu, arroz branco) sem carne	1 porção	350ml
CEIA	Iogurte (ou leite)	1 copo	240ml

**Alimentos Permitidos:** Leite e derivados, café, chocolate, pão, bolachas doces e salgadas, macarrão sem molho, batata, arroz e clara de ovo.

**Alimentos Proibidos:** Carnes em geral (vermelhas, brancas e peixe), vegetais clorofilados (verdes), vegetais que possuam grande quantidade de peroxidase (nabo, couve-flor, brócolis e rabanete), alimentos ricos em ferro (feijão, soja, lentilha, grão de bico, ervilha, gema de ovo, frutas secas, beterraba, açaí, abacate, levedo de cerveja, pêssego e pêra), alimentos ricos em vitamina C (laranja, limão, acerola, manga, maracujá, caju, abacaxi, goiaba, mamão, morango, tomate e kiwi).



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **04GX2MX4**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** (CPF: 030.XXX.759-XX) em 30/04/2025 às 11:19:21

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV8wNEdYMk1YNA==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **04GX2MX4** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **2 ANDAR - TRAUMATOLOGIA**

205.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 21/02/55  
**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**  
Recomendações:  
Complemento:

205.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 20/06/55  
**DIETA PASTOSA PARA DM**  
Recomendações: café/lanche:c/mamão+ iogurte| ceia: mingau de aveia  
Complemento: HAS|ALERGICA A TOMATE| SEM LARANJA

206.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 12/10/62  
**DIETA LÍQUIDA COMPLETA**  
Recomendações:  
Complemento:

207.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 03/07/71  
**DIETA GERAL OU LIVRE**  
Recomendações:  
Complemento:

208.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 18/04/2002  
**DIETA GERAL OU LIVRE**  
Recomendações: CAFE PRETO  
Complemento:

208.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 18/02/2004  
**DIETA GERAL OU LIVRE**  
Recomendações:  
Complemento:

210.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 09/01/79  
**DIETA HIPERPROTEICA**  
Recomendações:  
Complemento: COM FRUTAS LAXATIVAS| CEIA: CUBITAN OU PROLINE

Quarto.Leito Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **2 ANDAR - TRAUMATOLOGIA**

212.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 26/06/92

**DIETA BRANDA**

Recomendações: após recuperação anestésica

Complemento:

212.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 08/04/2002

**DIETA BRANDA**

Recomendações:

Complemento:

213.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 02/09/61

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

213.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 14/03/34

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações: ceia:C/ água de coco| COM COLAÇÃO: FRESUBIN CREME

Complemento: almoço/jantar:C/gelatina| lanche:S/ café|C/iogurte gelado

214.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 26/11/80

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

215.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 19/05/74

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

215.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 16/12/60

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **2 ANDAR - TRAUMATOLOGIA**

216.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 03/10/95

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: café sem leite

217.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 28/05/71

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações: almoço: s/ arroz| s/ feijão| c/ pure| c/ batata ou aipim| jantar: sanduiche

Complemento: Cafe da manha: S/ CAFE| C/ iogurte| c/ mamão

218.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

218.D [REDACTED]

Dt. Nasc.: 08/02/2002

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Total de Dietas: 18

Unidade de Internação: **4 ANDAR - CIRURGIA GERAL**

407.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 18/07/95

**DIETA HIPOLIPÍDICA**

Recomendações: SEM ARROZ, SEM FRANGO, SEM GORDURA--PACIENTE BARIÁTRICA

Complemento: SEM AÇÚCAR, SEM LARANJA, LEITE DESNATADO-, PÃO INTEGRAL

407.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 09/12/66

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações: COM PÃO INTEGRAL

Complemento: ALMOÇO E JANTA: SOPA GERAL + TORRADA+ SUCO+GELATINA

Quarto.Leito Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **4 ANDAR - CIRURGIA GERAL**

408.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 02/12/83

**DIETA HIPERPROTEICA**

Recomendações: *colação/ceia:+CUBITAN/PROLINE//CEIA:chá+ rosca polvilho//S/feijão,c/ macarrão+ovo*

Complemento: *s/cafec/iogurte+queijo/presunto+mamão/Jantar:sopa geral+torrada*

408.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 03/02/2000

**DIETA HIPOLIPÍDICA**

Recomendações:

Complemento: *sem lactose/ \*\*PLANO ALIMENTAR\*\**

409.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 01/12/81

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: *PLANO ALIMENTAR*

409.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 24/11/48

**DIETA HIPERPROTEICA**

Recomendações: *SEM PÃO INTEGRAL/ SEM ARROZ INTEGRAL*

Complemento: *DM/ CEIA: PROLINE*

410.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 31/07/57

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

411.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 13/03/71

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações: *SEM CAFÉ COM CHÁ*

Complemento:

412.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 29/11/81

**DIETA HIPERPROTEICA**

Recomendações: *ceia: sem chá/ com iogurte*

Complemento: *HAS/ DM/ Jantar: sanduiche*

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **4 ANDAR - CIRURGIA GERAL**

412.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 01/07/91

**DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

Recomendações:

Complemento:

413.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA LAXATIVA**

Recomendações:

Complemento: SEM ARROZ E PÃO INTEGRAL

413.B [REDACTED]

**DIETA BRANDA**

Recomendações: FRIA

Complemento:

414.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 30/04/91

**DIETA PASTOSA**

Recomendações: CEIA E LANCHE :C/CHÁ //SEM MINGAU//JANTAR: SOPA DA GERAL/CEIA:+IMPACT

Complemento: SEM MINGAU// COM IOGURTE/VITAMINA/ALMO:COM MACARRÃO

416.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 27/03/88

**DIETA HIPERPROTEICA**

Recomendações: SEM CAFÉ| COM CHÁ| SEM LEITE

Complemento: BRANDA|SEM FEIJÃO|COM FRUTAS COZIDAS|SEM SALADA

416.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 15/03/93

**DIETA HIPER HIPER (HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA)**

Recomendações: JANTAR: SANDUÍCHE COM FRIOS + TOMATE + OVOS, SEM ALFACE/ C/ SOBREMESA

Complemento: Colação:+CUBITAN CHOCO|Ceia: +PROLINE

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **4 ANDAR - CIRURGIA GERAL**

416.C

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 27/11/63

**DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

Recomendações: apos rpa

Complemento: colação e ceia: Impact

Total de Dietas: 16

Unidade de Internação: **5 ANDAR - CLINICA MÉDICA**

501.A

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 28/01/57

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações: CAFÉ/LANCHE/CEIA: COM MINGAU| Jantar: SOPA DA LIVRE|

Complemento: LAXATIVA| Colação: VITAMINA COM: ENERGY ZIP - 7 COLHERES DE SOPA

501.B

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 19/08/73

**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: LAXATIVA| SEM café e chá COM iogurte|

502.A

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 21/06/64

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

502.B

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 30/08/55

**DIETA HIPER HIPER (HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA)**

Recomendações:

Complemento: Ceia: FRESUBIN 3.2

503.A

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 07/11/2001

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: lanches: COM ACHOCOLATADO

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **5 ANDAR - CLINICA MÉDICA**

503.B [REDACTED]

Dt. Nasc.:23/11/66

**DIETA HIPERPROTEICA**

Recomendações:

Complemento: Ceia: NUTRI ENTERAL

505.B [REDACTED]

Dt. Nasc.:08/11/68

**DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Recomendações: colonoscopia 25/04 10:00 h

Complemento: para DRC dialitico

506.B [REDACTED]

Dt. Nasc.:24/03/60

**DIETA DRC DIÁLISE DM**

Recomendações: CEIA: variar o mingau (só recebe de aveia)

Complemento: Café/Lanche: COM café preto + iogurte| Almoço/jantar: sem arroz com batata ou mandioca

507.A [REDACTED]

Dt. Nasc.:18/12/68

**DIETA PARA DRC EM DIÁLISE**

Recomendações:

Complemento:

507.B [REDACTED]

Dt. Nasc.:14/03/62

**DIETA PASTOSA**

Recomendações: SEM café COM chá e pão de fatia

Complemento: SEM FRANGO| COLAÇÃO: NUTRIDRINK COMPACT

508.A [REDACTED]

Dt. Nasc.:12/05/51

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações: HIPERPROTEICA (+OVO+IOGURTE)

Complemento: SEM ARROZ INTEGRAL // CAFÉ + FRESUBIN 3,2

508.B [REDACTED]

Dt. Nasc.:12/05/51

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações: Almoço/Jantar: COM CARNES DA DIETA CREME+| C/ PÃO DE FATIA

Complemento: COLAÇÃO: NUTREN CONTROL| CEIA: CUBITAN + ÁGUA COCO

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **5 ANDAR - CLINICA MÉDICA**

510.A

Dt. Nasc.: 25/03/83

**DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Recomendações:

Complemento: COLONO 25/04

510.B

Dt. Nasc.: 28/06/86

**DIETA HIPOLIPÍDICA**

Recomendações:

Complemento: COM pão de fatia| café: + ovos| lanche: +ricota

511.A

Dt. Nasc.: 18/01/64

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento: COLAÇÃO: FRESUBIN 3.2| CEIA: NUTRI RD 2.0

511.B

Dt. Nasc.: 24/09/55

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: ASSISTIDA| COLAÇÃO: NUTRIDRINK COMPACT

512.A

Dt. Nasc.: 01/02/44

**DIETA HIPER HIPER (HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA)**

Recomendações:

Complemento: PASTOSA| COLAÇÃO: NUTREN 1.5

513.A

Dt. Nasc.: 03/07/83

**DIETA DRC DIÁLISE DM**

Recomendações: Restrição hídrica: DEIXAR APENAS 1 GARRAFA DE ÁGUA AO DIA.

Complemento:

513.B

Dt. Nasc.: 02/01/44

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações: CAFÉ: +NUTRIDRINK COMPACT

Complemento: HAS

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **5 ANDAR - CLINICA MÉDICA**

514.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/03/61

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

515.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/06/28

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento: ASISTIDA| colação: FRESUBIN 3.2

515.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 11/01/58

**DIETA PARA DM**

Recomendações: CEIA: NUTRI ENTERAL

Complemento: SEM LACTOSE| LAXATIVA| colação: vitamina laxativa

516.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 18/12/59

**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: HIPERPROTEICA| COLAÇÃO: PROLINE| CEIA: NUTREN CONTROL

517.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/06/61

**DIETA BRANDA**

Recomendações:

Complemento: SEM LACTOSE | PLANO| CEIA: CUBITAN |

517.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/06/61

**DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Recomendações:

Complemento: COLONO 25/04

519.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/06/61

**DIETA DRC DIÁLISE DM**

Recomendações:

Complemento: RESTRITA EM POTÁSSIO E SÓDIO

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **5 ANDAR - CLINICA MÉDICA**

519.B

[REDACTED]

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações: SEM GORDURA

Complemento: HAS, SEM FEIJÃO, SEM ERVILHA, SEM LENTILHA

520.A

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 15/12/67

**DIETA PARA HEPATOPATIA**

Recomendações: SEM LACTOSE

Complemento: SEM LACTOSE

520.B

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 03/03/75

**DIETA HIPER HIPER (HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA)**

Recomendações:

Complemento: ceia: sanduíche

521.A

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 20/06/41

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: Jantar: Servir FEIJÃO.

521.B

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 20/05/72

**DIETA HIPERPROTEICA**

Recomendações:

Complemento:

522.A

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 23/11/55

**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: HIPERPROTEICA/

522.B

[REDACTED]

**DIETA DRC DIÁLISE DM**

Recomendações:

Complemento: MÁX: 2G de sal/dia.

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **5 ANDAR - CLINICA MÉDICA**

522.C [REDACTED]

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento:

522.D [REDACTED]

**DIETA PARA DM**

Recomendações: Almoço/jantar: SOPA + FRANGO OU OVO OU PEIXE

Complemento: HIPERPROTEICA| Colação:+ NUTREN CONTROL| Ceia: SANDUÍCHE

523.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 08/08/83

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento: DM, HAS, DRC, hipossodica

523.D [REDACTED]

Dt. Nasc.: 26/09/54

**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

Total de Dietas: 37

Unidade de Internação: **6 ANDAR - NEUROCIURURGIA**

601.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 08/05/51

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: HAS

601.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 30/10/51

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **6 ANDAR - NEUROCIURGIA**

602.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 20/02/90

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

603.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 17/10/43

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: DM| SEM FEIJÃO|SEM LACTOSE| COM líquidos ESPESADOS

604.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 13/02/84

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento: Lanche da tarde: +NUTRIDRINK COMPACT

605.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 25/03/30

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações: Assistida

Complemento: Com espessante

605.B [REDACTED]

Dt. Nasc.:

**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

606.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/06/51

**DIETA PARA DRC EM DIÁLISE**

Recomendações: CEIA: nutri RD 2.0

Complemento: p/ diarreia| SEM LACTOSE|colação: SIMFORT+ FIBERMAIS(1sachê)

606.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 03/01/93

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações: CONFOME AVALIAÇÃO DA FONOAUDIOLOGIA

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **6 ANDAR - NEUROCIRURGIA**

608.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 25/04/87

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

608.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 09/11/88

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

609.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 04/11/60

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

609.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 25/01/90

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: PLANO ALIMENTAR

610.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 04/08/77

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

610.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 09/03/84

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

610.C [REDACTED]

Dt. Nasc.: 20/03/73

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: 6 ANDAR - NEUROCIURGIA

610.D [REDACTED]

Dt. Nasc.: 26/10/88

DIETA GERAL OU LIVRE

Recomendações:

Complemento:

613.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 14/09/72

DIETA GERAL OU LIVRE

Recomendações:

Complemento:

613.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 03/09/74

DIETA GERAL OU LIVRE

Recomendações:

Complemento:

615.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 23/02/75

DIETA HIPOLIPÍDICA

Recomendações: Após recuperação anestésica

Complemento: COM chá / SEM café e leite

615.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: [REDACTED]

DIETA GERAL OU LIVRE

Recomendações:

Complemento:

Total de Dietas: 21

Unidade de Internação: 6 SALA DE AVC - CPO

SAVC.3 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 22/02/54

DIETA GERAL OU LIVRE

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: 6 SALA DE AVC - CPO

SAVC.4 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 12/03/31

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações: ATENÇÃO - LÍQUIDOS ESPESSADOS

Complemento:

SAVC.5 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 07/04/32

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: HAS + DM

SAVC.6 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 08/11/37

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

SAVC.7 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 05/12/33

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento:

SAVC.8 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 08/11/67

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: SEM peixe | SEM maçã

Total de Dietas: 6

Unidade de Internação: 7 ANDAR - NEUROLOGIA

701.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 16/04/75

**DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **7 ANDAR - NEUROLOGIA**

701.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 02/06/80

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

702.A [REDACTED]

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações: para has

Complemento: Líquidos espessados

702.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 15/05/70

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: café e lanche: COM pão integral + ovo | almoço e jantar: COM sopa

705.A [REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: colação e ceia: + CUBITAN | lanche: + PROLINE

706.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 01/01/70

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: Cafe da manha: +FRESUBIN CREME

707.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 05/11/50

**DIETA BRANDA**

Recomendações:

Complemento: HAS | DM | DRC | café: + NUTRI ENTERAL | lanche: + FRESUBIN 3.2

709.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 14/11/62

**DIETA BRANDA**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **7 ANDAR - NEUROLOGIA**

709.B

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PASTOSA**

Recomendações: *Dieta assistida com cabeceira elevada. Suspender em caso de engasgos, e solicitar reavaliação da fono.*

Complemento: HAS

710.A

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: *almoço e jantar: SEM molho SEM feijão SEM salada | lanche: + OVO*

710.B

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

711.A

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: *SEM LACTOSE | SEM carne bovina | SEM feijão | COM café preto*

711.B

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE,DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: *almoço e janta: + SOPA | SEM feijão | café e lanche: + IOGURTE*

712.A

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

712.B

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PARA HAS E DM**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: 7 ANDAR - NEUROLOGIA

713.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 27/02/48

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

714.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 05/06/57

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: HAS

714.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 20/12/91

**DIETA PASTOSA**Recomendações: *colação: NUTRI ENTERAL | ceia: CUBITAN*Complemento: *café: + iogurte | jantar: OPÇÃO SANDUICHE*

715.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 11/02/83

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

715.B [REDACTED]

Dt. Nasc.: 04/08/56

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento:

715.C [REDACTED]

Dt. Nasc.: 19/02/53

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento: *SEM frango | SEM maçã | café/ceia: COM iogurte | lanche: COM vitami*

716.A [REDACTED]

Dt. Nasc.: 15/10/57

**DIETA PASTOSA PARA DM**Recomendações: *SOB SUPERVISÃO*

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **7 ANDAR - NEUROLOGIA**

716.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento:

718.A [REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

718.B [REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: HAS | colação: NUTRIDRINK COMPACT

718.C [REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA PARA HAS E DM**

Recomendações:

Complemento:

Total de Dietas: 26

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 14/04/71

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: [REDACTED]

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

[redacted]

Dt. Nasc.: 26/12/57

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[redacted]

Dt. Nasc.: 07/09/78

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[redacted]

Dt. Nasc.: 27/11/70

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[redacted]

Dt. Nasc.: 01/03/50

**DIETA BRANDA**

Recomendações:

Complemento:

[redacted]

Dt. Nasc.: 03/03/51

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

[redacted]

**DIETA BRANDA**

Recomendações:

Complemento:

[redacted]

Dt. Nasc.: 11/03/70

**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

[REDACTED]  
**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]  
**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED] Dt. Nasc.: 13/09/83  
**DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED] Dt. Nasc.: 19/05/2001  
**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED] Dt. Nasc.: 22/11/01  
**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]  
**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED] Dt. Nasc.: 31/07/70  
**DIETA PARA HAS,DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

[REDACTED]

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 28/11/41

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: HAS + DRC

2SS.1

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 23/09/63

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.10

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 01/01/41

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.11

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 02/10/66

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.12

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 19/08/72

**DIETA PARA HAS E DM**

Recomendações:

Complemento:

2SS.13

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 16/03/76

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

2SS.14 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 21/07/67

**DIETA PARA DM**

Recomendações: HAS, PARA DIARRÉIA, CAFÉ SEM LEITE

Complemento:

2SS.15 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 15/05/58

**DIETA PARA HAS**

Recomendações: CEIA: IOGRTE DIET+ARGREPAIR+PROLINE

Complemento: SEM AÇÚCAR/ COM ADOÇANTE// SEM LACTOSE

2SS.16 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 10/03/79

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.17 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 06/07/49

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

2SS.18 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 21/12/60

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento: SEM CAFÉ/ COM IOGURTE

2SS.19 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 05/04/88

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.2 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 21/03/57

**DIETA PARA DRC EM DIÁLISE**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

2SS.20

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 30/05/87

**DIETA HIPOLIPÍDICA**

Recomendações: JANTAR: SANDUÍCHE SALADA +RICOTA+SUCO

Complemento: SEM CAFÉ/ COM LEITE DESNATADO/SEM PÃO C/ TORRADA

2SS.3

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 05/05/18

**DIETA PARA HAS,DIETA PARA DM**

Recomendações:

Complemento:

2SS.4

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 25/12/79

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.6

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 06/11/88

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.7

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 19/11/76

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento:

2SS.8

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 02/11/73

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

2SS.9

[REDACTED]  
Dt. Nasc.: 02/11/73

**DIETA HIPOSSÓDICA**

Recomendações:

Complemento: PARA DM

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

ISO.1 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 17/05/02

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento: has

OBS.1 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 16/05/37

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

OBS.11 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 29/06/55

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

OBS.12 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 29/09/41

**DIETA PASTOSA PARA DM**

Recomendações:

Complemento: PARA HAS

OBS.13 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 17/07/31

**DIETA PARA HAS**

Recomendações:

Complemento:

OBS.14 [REDACTED]

Dt. Nasc.: 07/02/29

**DIETA PASTOSA**

Recomendações:

Complemento:

OBS.3 [REDACTED]

Dt. Nasc.:

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EMERGENCIA GERAL**

OBS.4 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 16/02/88  
**DIETA HIPER HÍPER (HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA)**  
Recomendações: cafés: + iogurte| JANTAR: sanduíche frioS sem salada  
Complemento: HAS / porção carne nornal| café e ceia:+CUBITAN

OBS.5 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 02/03/34  
**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**  
Recomendações:  
Complemento:

OBS.6 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 17/02/38  
**DIETA PASTOSA**  
Recomendações:  
Complemento: HAS// CAFÉ:+ CUBITAN

OBS.7 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 08/02/78  
**DIETA GERAL OU LIVRE**  
Recomendações:  
Complemento: CONFORME AVALIAÇÃO FONOAUDIOLOGIA

OBS.8 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 31/03/81  
**DIETA GERAL OU LIVRE**  
Recomendações:  
Complemento:

OBS.9 [REDACTED]  
Dt. Nasc.: 15/11/48  
**DIETA PASTOSA PARA DM**  
Recomendações:  
Complemento: HAS

Total de Dietas: 50

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **EXTERNO**

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 16/02/52

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 03/05/60

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 04/01/61

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Total de Dietas: 3

Unidade de Internação: **PS - Não Internados**

[REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]

Dt. Nasc.: 01/07/70

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Quarto.Leito

Paciente

Dieta Prescrita

Unidade de Internação: **PS - Não Internados**

[REDACTED]  
Dt. Nasc.:05/09/77

**DIETA GERAL OU LIVRE,DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

[REDACTED]  
Dt. Nasc.:30/10/93

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

Total de Dietas: 5

Unidade de Internação: **UTI GERAL**

GERAL.2 [REDACTED]

**DIETA GERAL OU LIVRE**

Recomendações:

Complemento:

GERAL.3 [REDACTED]

**DIETA CREME / LIQUIDIFICADA**

Recomendações:

Complemento:

GERAL.9 [REDACTED]

Dt. Nasc.:25/06/91

**DIETA LAXATIVA**

Recomendações:

Complemento: ISENTA AÇÚCAR

Total de Dietas: 3

Total Geral de Dietas:185



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **YX963T0D**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**CAROLINE CHAVES DE CARVALHO** (CPF: 030.XXX.759-XX) em 30/04/2025 às 11:17:59

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/04/2019 - 15:21:04 e válido até 30/04/2119 - 15:21:04.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV9ZWdk2M1QwRA==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **YX963T0D** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



OFÍCIO Nº 790/2025/SES/GABS

Florianópolis, (data da assinatura digital).

Senhor Diretor,

Em atenção ao Ofício nº 668/SCC-DIAL-GEAPI, contendo cópia do Pedido de Informação nº 0086/2025, subscrito pelo Deputado Marcos da Rosa, por meio do qual solicita informações sobre a disponibilização de alimentos aos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Governador Celso Ramos (HGCR), encaminhamos a manifestação da unidade, conforme o Ofício nº 010/2025 do Setor de Nutrição e Dietética, com os esclarecimentos pertinentes e documentos anexos.

Atenciosamente,

**Diogo Demarchi Silva**  
Secretário de Estado da Saúde  
(assinado digitalmente)

Ao Senhor  
**JOSEVAN CARMO DA CRUZ JUNIOR**  
Diretor de Assuntos Legislativos  
Secretaria de Estado da Casa Civil  
Florianópolis - SC

Red. GABS/db

Rua Esteves Júnior, 160 – 7º andar. Centro – Florianópolis / SC - 88.015-130  
Telefones: (48) 3664-8847 / 3664 8848  
E-mail: [apoioGABS@saude.sc.gov.br](mailto:apoioGABS@saude.sc.gov.br)



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **K21A7MD3**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**DIOGO DEMARCHI SILVA** em 16/04/2025 às 18:48:13

Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/08/2023 - 13:06:44 e válido até 02/08/2123 - 13:06:44.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV9LMjFBN01EMw==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **K21A7MD3** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA CIVIL  
DIRETORIA DE ASSUNTOS LEGISLATIVOS**

Ofício nº 0978/SCC-DIAL-GEAPI

Florianópolis, 2 de maio de 2025.

Senhor Presidente,

De ordem do senhor Governador do Estado, em resposta ao Pedido de Informação nº 0086/2025, de autoria do Deputado Marcos da Rosa, encaminho o Ofício nº 790/2025/SES/GABS, da Secretaria de Estado da Saúde, que remete documentos contendo informações a respeito da disponibilização de alimentos aos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Governador Celso Ramos, no Município de Florianópolis.

Respeitosamente,

**Clarikennedy Nunes**  
Secretário de Estado da Casa Civil

Excelentíssimo Senhor Deputado  
**JULIO GARCIA**  
Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina  
Nesta

Centro Administrativo do Governo do Estado de Santa Catarina  
Rod. SC-401, nº 4.600, Km 15 - Saco Grande - CEP 88032-900 - Florianópolis/SC  
Fone: (48) 3665-2073 - e-mail: geapi@casacivil.sc.gov.br



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **R6X9YH62**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**CLARIKENNEDY NUNES** (CPF: 634.XXX.299-XX) em 02/05/2025 às 17:35:33

Emitido por: "SGP-e", emitido em 07/07/2023 - 16:23:37 e válido até 07/07/2123 - 16:23:37.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA0NjU2XzQ2NTdfMjAyNV9SNlg5WUg2Mg==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00004656/2025** e o código **R6X9YH62** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.