



Manual para prescrição de dietas

Índice

- 5 **Introdução**
 - 6 **Dieta Geral**
 - 7 **Dieta Branda**
 - 8 **Dieta Pastosa**
 - 9 **Dieta Leve**
 - 10 **Dieta Cremosa**
 - 11 **Dieta Líquida**
 - 12 **Dieta Líquida sem Resíduos**
 - 13 **Dieta Líquida de Prova**
- 

INTRODUÇÃO

Para a elaboração de uma dieta hospitalar, deve-se levar em consideração o estado nutricional e fisiológico do paciente, ao mesmo tempo que deve estar adequada ao quadro clínico, otimizando assim seu tratamento e garantindo o suporte necessário para a qualidade de vida do indivíduo.

A dieta hospitalar deverá garantir o aporte de nutrientes ao paciente e a preservação do estado nutricional, por ter um papel coterapêutico em doenças crônicas ou agudas (GARCIA, 2006).

Essas dietas deverão ser padronizadas, segundo as modificações qualitativas e quantitativas de macro e micronutrientes, assim como modificações de consistência, temperatura, volume, valor calórico total, entre outros. Com base nessas alterações, podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS et al., 2009; ISOSAKI et al., 2009).

Sendo assim, o Manual para Prescrição de Dietas do Hospital viValle foi elaborado com o intuito de orientar os colaboradores no momento da prescrição, facilitando assim a adequação da dieta conforme a necessidade do paciente.



Dieta Geral

Indicações	Paciente cuja condição clínica não exija modificação em nutrientes e consistência da dieta.
Características	Sem alteração de consistência ou nutrientes. A dieta fornece os nutrientes que o corpo necessita para os processos vitais, manutenção, reparação, crescimento e desenvolvimento normais.

Modelo de Cardápio

Desjejum	<ul style="list-style-type: none">• Café com leite• Suco de laranja• Minipão (francês, de leite, de milho)• Queijo minas• Fruta
Almoço/Jantar	<ul style="list-style-type: none">• Prato proteico• Guarnição• Arroz• Feijão*• Salada• Sobremesa• Fruta <p>* No jantar, o feijão é substituído por sopa.</p>
Lanche da tarde	<ul style="list-style-type: none">• Bolo• Torrada• Vitamina ou iogurte
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• Chá• Biscoito doce• Torrada



Dieta Branda

Indicações	Dieta de transição para dieta geral. É indicada para pacientes em pós-operatório e aqueles com dificuldade na mastigação ou deglutição.
Características	Dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção ou por ação mecânica. Sem alteração de nutrientes. Serão ofertados carnes em cubos ou iscas, frutas macias, legumes cozidos.

Modelo de Cardápio

Desjejum	<ul style="list-style-type: none">• Café com leite• Suco de laranja• Minipão (francês, pão de leite, milho)• Fruta
Almoço/Jantar	<ul style="list-style-type: none">• Legumes cozidos• Prato proteico• Guarnição• Arroz• Feijão*• Sobremesa• Suco de polpa <p>* No jantar, o feijão é substituído por sopa.</p>
Lanche da tarde	<ul style="list-style-type: none">• Bolo• Torrada• Vitamina ou iogurte
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• Chá• Biscoito doce



Dieta Pastosa

Indicações	É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação ou deglutição devido a inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias.
Características	Alimentos bem cozidos e de fácil mastigação. Sem alteração de nutrientes. Alimentos com textura macia. Não serão ofertados alimentos em pedaços (somente em forma de purês, arroz papa e prato proteico desfiado).

Modelo de Cardápio

Desjejum	• Café com leite • Suco de laranja • Minipão (francês, pão de leite, milho) • Fruta cozida
Almoço/Jantar	• Prato proteico (desfiado) • Guarnição (em purê) • Arroz papa • Caldo de feijão* • Fruta cozida * No jantar, o feijão é substituído por sopa.
Lanche da tarde	• Bolo • Vitamina ou iogurte
Ceia	• Chá • Biscoito doce



Dieta Leve

Indicações	É indicada para pacientes em preparo de exames, no pré e pós-operatório, com dificuldade de deglutição e mastigação e intolerância a alimentos sólidos.
Características	Proporciona mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico. Serão ofertados sopa, frutas cozidas e não serão ofertadas saladas.

Modelo de Cardápio

Desjejum	• Café com leite • Suco de laranja • Minipão (francês, pão de leite, milho) • Fruta cozida
Almoço/Jantar	• Sopa • Suco • Fruta cozida
Lanche da tarde	• Bolo • Vitamina de frutas ou iogurte
Ceia	• Chá • Biscoito doce



Dieta Cremosa

Indicações	Utilizada como dieta de treino para desmame da TNE ou para pacientes com risco de aspiração.
Características	Todos os alimentos são liquidificados, na consistência de creme (permitido apenas consistência de papa, creme ou mingau).

Modelo de Cardápio

Desjejum	<ul style="list-style-type: none">• Mingau ou papa de frutas
Almoço/Jantar	<ul style="list-style-type: none">• Sopa batida grossa
Lanche da tarde	<ul style="list-style-type: none">• Vitamina de frutas grossa ou papa de frutas
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• Mingau ou papa de frutas



Dieta Líquida

Indicações	É indicada para pacientes com cirurgia de cabeça e pescoço, casos graves de infecção, pós-operatório, transtornos intestinais, preparo de exame e incapacidade de tolerar alimentos sólidos.
Características	Proporciona um mínimo trabalho digestório (pouco estímulo químico e mecânico). Permitido alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca.

Modelo de Cardápio

Desjejum	• Café com leite • Suco de laranja
Colação	• Suco * Na dieta líquida, a colação é liberada.
Almoço/Jantar	• Sopa batida e coada • Gelatina • Suco
Lanche da tarde	• Vitamina de frutas
Ceia	• Chá



Dieta Líquida sem Resíduos

Indicações	É indicada para preparo de exames (colonoscopia e enema opaco) e preparo de cirurgias do trato gastrointestinal.
Características	Permitido alimentos líquidos claros e translúcidos ou que liquefazem na boca, de baixo teor calórico, isenta de leite e derivados e fibras.

Modelo de Cardápio

Desjejum	<ul style="list-style-type: none">• Suco coado
Colação	<ul style="list-style-type: none">• Suco coado* Na dieta líquida sem resíduo, a colação é liberada.
Almoço/Jantar	<ul style="list-style-type: none">• Sopa batida e coada• Gelatina• Suco
Lanche da tarde	<ul style="list-style-type: none">• Água de coco• Gelatina diet
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• Chá ou água de coco



Dieta Líquida de Prova

Indicações	É indicada para cirurgia de cabeça e pescoço, pós-operatório, transtornos intestinais e preparo de exame.
Características	Constituída de água, chás, água de coco, isotônicos e gelatinas diet.

Modelo de Cardápio

Desjejum	<ul style="list-style-type: none">• Água, água de coco, isotônico ou gelatina diet
Colação	<ul style="list-style-type: none">• Água, água de coco, isotônico ou gelatina diet <p>* Na dieta líquida de prova, a colação é liberada.</p>
Almoço/Jantar	<ul style="list-style-type: none">• Água, água de coco, isotônico ou gelatina diet
Lanche da tarde	<ul style="list-style-type: none">• Água, água de coco, isotônico ou gelatina diet
Ceia	<ul style="list-style-type: none">• Água, água de coco, isotônico ou gelatina diet



As dietas ainda podem variar conforme histórico clínico e/ou comorbidades que o paciente possua (diabetes melitus; hipertensão arterial; hepatopatia; cardiopatia, entre outros): são as dietas com alteração de nutrientes, como:

- Diabetes;
- Hipossódica;
- Hipogordurosa;
- Laxativa;
- Com resíduos mínimos (Alta Absorção);
- Antifermentativa;
- Gastrite / úlcera;
- Obstipante;
- Pobre em Potássio;
- Pobre em vitamina K;
- Gastroplastia (capela I, II e III);
- Neutropenia;
- Hipoalergênica.

Vale ressaltar que, mesmo o Manual para Prescrição de Dietas sendo documento padrão, as dietas podem variar e se adequar ao estado clínico atual do paciente, com base no acompanhamento diário e ajustes necessários feitos pela equipe assistencial.



Dr. Fernando VC De Marco
Diretor Técnico
CRM 87270 RQE 35860



Av. Lineu de Moura, 995, Jd. Urbanova
São José dos Campos – SP
(12) 3924-4900

facebook.com/HospitalviValle
www.vivalle.com.br