

ANEXO 1. Manual de Dietas do ICESP

INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO

**MANUAL DE
DIETOTERAPIA - ICESP**
Serviço de Nutrição e Dietética

São Paulo, 2017

PARTE I - INTRODUÇÃO	3
SENSIBILIZAÇÃO DE NOSSA ATIVIDADE	3
O QUE É DIETOTERAPIA?	4
PARTE II - MANUAL BÁSICO DE DIETA	5
DIETAS DE ROTINA	5
DIETA LÍQUIDA - LIQ.....	5
DIETA LEVE - LE	7
DIETA LEVE COM PRATO PRINCIPAL - LEPPL	9
DIETA LEVE LIQUIDIFICADA - LELIQ.....	11
DIETA PASTOSA - P.....	13
DIETA PASTOSA BATIDA - PB.....	15
DIETA BRANDA - B.....	17
DIETA GERAL - G.....	20
DIETAS TERAPÊUTICAS	23
DIETA GERAL HIPOSSÓDICA - GHS	23
DIETA GERAL PARA DIABETES - GDM	26
DIETA POBRE EM IODO - PI	30
DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA - HH	34
DIETA HIPOPROTÉICA - HP	37
DIETA GERAL LAXATIVA - LAX.....	39
DIETA SEM RESÍDUOS - SR	42
DIETA HIPOFERMENTATIVA - HF.....	45
DIETA SEM ÁCIDOS - SAC	48
DIETA HIPOGORDUROSA - HG	50
DIETA GERAL POBRE EM POTÁSSIO (HIPOCALÊMICA) - POBREK	52
DIETA PARA ENCEFALOPATIA HEPÁTICA - ENCEF	55
DIETA PARA VEGETARIANO - VEG	57
DIETA PARA GASTRECTOMIA - 1ª FASE - DIETA LÍQUIDA RESTRITA - FASE 1 GASTRE	59
DIETA PARA GASTRECTOMIA - 2ª FASE - LÍQUIDA COMPLETA - FASE 2 GASTRE.....	61
DIETA PARA NEUTROPENIA - NEUTROP	63
DIETA COM RESTRIÇÃO HÍDRICA - RH	66
DIETA PADRÃO PARA SÍNDROME DO INTESTINO CURTO - SIC.....	67
DIETA FASE 1.....	68
FASE 2A.....	68
FASE 2B.....	69
FASE 3	70
DIETA POBRE EM VITAMINA K - SVITK	71
DIETAS ESPECIAIS PARA PREPARO DE EXAMES	73
EXAME PET - SCAN (CT).....	73
CLISTER OPACO OU ENEMA OPACO DE PREPARO DE CÓLON	75
EXAME DA VESÍCULA BILIAR	76
PESQUISA DE SANGUE OCULTO NAS FEZES	77
UROGRAFIA EXCRETORA	78
DOSAGEM DE ÁCIDO VANIL-MANDÁLICO URINÁRIO	79
CINTILOGRAFIA DA TIRÓIDE	80
EXAME DE GORDURA NAS FEZES	81
EXAME DE META IODO BENZYL GUANIDINA - MIBG	82
DIETA SEM GLÚTEN	83
BIBLIOGRAFIA	85

PARTE I - INTRODUÇÃO

SENSIBILIZAÇÃO DE NOSSA ATIVIDADE

A ARTE DE SERVIR

Na verdade, servir as pessoas não é uma tarefa difícil. Pelo contrário, é um serviço gratificante onde se adquirem experiências de convívio social, conhecimento de regras de etiqueta e higiene e, acima de tudo, a oportunidade de oferecer a todos a simpatia e o resultado de um trabalho direcionado a um bom atendimento.

Além disso, somos parte integrante e fundamental do próprio trabalho de recuperação do paciente, considerando que neste processo encontram-se associados a medicação, a alimentação, o cuidado e a atenção de todos os profissionais envolvidos.

Devemos sempre lembrar que temos em mãos um remédio muito poderoso: os alimentos, que, utilizados na proporção adequada, favorecerão a recuperação do paciente.

O trabalho em equipe e a colaboração de todos propiciam um serviço disciplinado, organizado e racionalizado, com alto nível de qualidade e plena satisfação do cliente.

CLIENTELA

O atendimento é principalmente de adultos, classificados como internos (pacientes que estão nos andares de internação, UTI's) e externos (pacientes do CAIO, QT, HD), além de acompanhantes e colaboradores da instituição previamente autorizados (médicos plantonistas, colaboradores administrativos, entre outros).

O QUE É DIETOTERAPIA?

A palavra dietoterapia pode ser dividida em duas partes:

Dieto significa dieta, palavra que pode ser definida como o padrão alimentar de um indivíduo, suas preferências, aversões, intolerâncias e necessidades.

Terapia significa tratamento.

Logo, DIETOTERAPIA significa tratamento através da dieta, de uma alimentação adequada, considerando-se não apenas a doença mas todas as condições em que se encontra o indivíduo.

A finalidade da dietoterapia é ofertar ao organismo debilitado os nutrientes adequados, adaptando-os da melhor forma à doença, às condições físicas, psicológicas e nutricionais em que se encontra o paciente a fim de favorecer a recuperação de sua saúde e de seu adequado estado nutricional.

Existem 03 tipos de dietas:

DIETAS DE ROTINA - onde não existem restrições de nutrientes, existem apenas alterações quanto à consistência da comida, podendo ser líquida, leve, pastosa, branda e geral, quando o alimento não sofre nenhuma modificação;

DIETAS TERAPÊUTICAS - como o próprio nome diz, são dietas destinadas à terapias (tratamentos), onde são necessárias alterações dos nutrientes presentes, reduzindo sua quantidade (DIETA HIPOPROTEICA = poucas proteínas), aumentando (DIETA HIPERPROTEÍCA = muitas proteínas) ou ainda excluindo alguns nutrientes (DIETA APROTEICA = sem proteínas);

De maneira geral, as dietas terapêuticas, são utilizadas quando a doença que o paciente apresenta exige alterações nas quantidades de nutrientes.

Estão sempre associadas a uma dieta de rotina (por exemplo: PASTOSA HIPOPROTEÍCA):

DIETAS ESPECIAIS PARA EXAMES - utilizadas por curto período, a fim de preparar o paciente para o exame.

PARTE II - MANUAL BÁSICO DE DIETA

DIETAS DE ROTINA

DIETA LÍQUIDA - LIQ

DEFINIÇÃO

Dietas de consistência líquida que devem ser coadas e de rápida digestão.

INDICAÇÃO

Destinados a pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, nos pré e pós operatório e alterações do trato gastrointestinal. Com o objetivo de proporcionar repouso ao trato digestório, quando alimentos sólidos não são bem tolerados.

Caso seja mantida por tempo prolongado, pode ocorrer carência de nutrientes, tornando-se necessário um acompanhamento contínuo com complemento nutricional para evitar a desnutrição.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Líquida

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Alimentos que estejam na consistência líquida;
- Água, chás, café, sucos coados, bebidas isotônicas, água de coco;
- Sopas liquidificadas e coadas e caldos de legumes, à base de carne ou frango;
- Gelatina;
- Iogurtes;
- Mingaus líquidos.
- Vitamina líquida

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Alimentos de consistência sólida ou pastosa, crus ou cozidos;
- Condimentos fortes e picantes;
- Bebidas alcoólicas e gaseificadas.

OBSERVAÇÃO: A **Dieta Líquida Fria** possui as mesmas definições e alimentos/preparações da dieta Líquida; apenas a temperatura dos alimentos deverá estar adequada à característica solicitada em prescrição.

DIETA LÍQUIDA - LIQ

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Suco de caixa	200 ml
Iogurte	90 ml
Gelatina	100 ml
COLAÇÃO	
Suco de caixa/ água de coco/ Vitamina rala de frutas adoçado com adoçante	200 ml
ALMOÇO E JANTAR	
Sopa batida e coada (composta de legumes, verduras, cereais e carne)	2 porções de 150ml
Gelatina	100 ml
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Gelatina	100 ml
Suco de caixa/ água de coco	200 ml
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Gelatina/ vitamina rala de frutas	100ml/ 200ml

DIETA LEVE - LE

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência semi-sólida, com alimentos que devem ser cozidos ou sofrer ação mecânica para serem oferecidos moídos ou desfiados.

INDICAÇÃO

Destinados a pacientes em situação de pré ou pós operatório, no caso de alteração gastro intestinal ou dificuldades de mastigação e/ou deglutição.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Leve

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite e derivados;
- Suco de frutas e vitamina de frutas;
- Caldos, consomês, cremes, sopas com legumes cozidos em pedaços, sopas com macarrão e à base de carnes;
- Legumes: abóbora, cenoura, chuchu, abobrinha, berinjela, beterraba, mandioca, batata, mandioquinha, cará, inhame e outros, cozidos e amassados em forma de purê, sem casca e sem sementes;
- Frutas tenras cozidas sem casca e sem sementes; frutas como mamão, pêra e banana macia, cruas ou em forma de purê;
- Gelatina, pudim, arroz doce, flan, mousse;
- Geléia, mel, requeijão, margarina, manteiga;
- Bolacha doce (Maria, Maizena ou de Leite), água e sal, torrada;
- Bisnaga doce;
- Mingau de cereais;
- Iogurte de frutas, sorvete, milk-shakes;
- Queijo branco, ricota e queijo cremoso.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Verduras e legumes crus, duros e flatulentos (pimentão, repolho, brócolis);
- Grãos de Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico);
- Bebidas alcoólicas e gaseificadas;
- Embutidos (salsicha, lingüiça), bacon, banha, frios;
- Condimentos fortes e picantes (mostarda, catchup, maionese, molho inglês);
- Frutas cruas duras;
- Doces concentrados (marmelada, goiabada);
- Queijos gordurosos e picantes: gorgonzola, parmesão, mussarela;
- Enlatados em geral: palmito, ervilha, milho verde, sardinha, atum.

DIETA LEVE - LE

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ Requeijão sache	20g
Pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und
Iogurte	90 ml
ALMOÇO E JANTAR	
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200 ml/ 200 ml .
Guarnição (purê de legumes ou feculentos)	200g
Sobremesa (doce simples cremoso/ fruta macia picada)	80g/ 100g ou 1unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ Margarina sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta macia picada	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Biscoito salgado sache/ biscoito doce sache	20g
Geleia/ margarina	15g/ 10g

DIETA LEVE COM PRATO PRINCIPAL - LEPPL

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência semi-sólida, com alimentos cozidos e moídos, tendo a finalidade de não exigir mastigação, requerendo o mínimo de trabalho do trato digestivo. Nesta dieta há o acréscimo de prato principal.

INDICAÇÃO

Utilizada em situações onde a função gastrointestinal esteja moderadamente reduzida, para indivíduos com dificuldade moderada em mastigar ou deglutir, em alguns pré e pós-operatórios.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Leve.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite e derivados;
- Suco de frutas coado ou vitamina de frutas coada;
- Caldos, consumes, cremes, sopas com legumes cozidos em pedaços, sopas com macarrão;
- Legumes: abóbora, cenoura, chuchu, abobrinha, berinjela, beterraba, mandioca, batata, mandioquinha, cará, inhame, outros, cozidos e amassados em forma de purê, sem casca e sem sementes;
- Carnes, frango ou peixe, moído ou desfiado com molho;
- Frutas tenras cozidas sem casca e sem sementes, frutas macias como mamão, pêra e banana em forma de purê;
- Gelatina, pudim, arroz doce, flan, mousse;
- Geléia, mel, requeijão, margarina, manteiga;
- Bolacha doce (Maria, Maizena ou de Leite), água e sal, torrada;
- Bisnaga doce;
- Mingau de cereais;
- Iogurte de frutas, sorvete, milk-shakes.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Verduras e legumes crus, duros e flatulentos (pimentão, repolho, brócolis);
- Grãos de Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico);
- Bebidas alcoólicas, gaseificadas, refrigerantes;
- Embutidos (salsicha, lingüiça), bacon, banha, frios;
- Condimentos fortes e picantes (mostarda, catchup, maionese, molho inglês);
- Frutas cruas duras;
- Doces concentrados (marmelada, goiabada);
- Queijos gordurosos e picantes: gorgonzola, parmesão, mussarela;
- Enlatados em geral: palmito, ervilha, milho verde, sardinha, atum.

DIETA LEVE COM PRATO PRINCIPAL - LEPPL

DESJEJUM	
Café com leite	50ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina/ geleia	10g / 15g
Cream cheese sache/ Requeijão sache	20g
Pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und.
Iogurte	90 ml
ALMOÇO E JANTAR	
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200ml/ 200 ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g
Guarnição (purê de legumes ou feculentos)	200g
Sobremesa (doce simples cremoso/ fruta macia picada)	80g/ 100 ou 1unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta macia picada	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Biscoito salgado sache/ biscoito doce sache	20g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA LEVE LIQUIDIFICADA - LELIQ

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência líquida ou liquidificada que não exige mastigação e facilita deglutição e digestão.

INDICAÇÃO

Para pacientes que apresentam dificuldade de mastigação e/ou disfagia a sólidos.

Transição de dieta enteral para via oral;

Pré e pós-operatórios;

Alterações gastrintestinais.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: leve liquidificada

ALIMENTOS PERMITIDOS

Consistência: alimentos liquidificados (sob a forma de mingau e purê e líquidos):

- Sopas liquidificadas a base de carne;
- Vitaminas;
- Mingau de maisena, farinha de aveia refinada, milho, chocolate e fubá;
- Pudim, flan, mousse;
- Gelatina;
- Leite, chá, iogurte, sucos;
- Todos os alimentos em forma de purê (carne, massas, arroz, legumes, verduras, frutas);

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Alimentos de consistência sólida;
- Condimentos fortes e picantes;
- Bebidas alcoólicas e gaseificadas;

DIETA LEVE LIQUIDIFICADA - LELIQ

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Mingau com adoçante	200 ml
Açúcar sache	10g
Papa de fruta	100 g
iogurte	90 ml
ALMOÇO E JANTAR	
Caldo de feijão/ Sopa batida composta de legumes, verduras, cereais e carne	200 ml/ 200 ml .
Guarnição (purê de legumes ou feculentos)	200g
Sobremesas cremosas ou papa fruta	80g/ 100g
Suco de caixa	200 ml
LANCHE TARDE	
Leite com achocolatado	200ml
Mingau com adoçante/ vitamina de frutas adoçado com adoçante	200 ml .
Papa de fruta	100g
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Mingau com adoçante/ vitamina de frutas adoçado com adoçante	200 ml .
Açúcar sache	10g

DIETA PASTOSA - P

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência pastosa, com alimentos que sofrem ação mecânica, visando facilitar a mastigação, deglutição e digestão.

INDICAÇÃO

Para pacientes com dificuldade na mastigação e deglutição, dentição incompleta, problemas neurológicos, traumatismos na região bucal, disfagia e alguns pós-operatórios.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Dieta pastosa.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite, milk-shake, mingau;
- Suco de frutas, vitamina de frutas, chás, café, água de coco;
- Queijo branco; ricota; polenguinho;
- Caldos, consomês, sopas cremosas; sopas com legumes picados bem cozidos; sopas com macarrão. Todas as sopas à base de carne ou frango;
- Carne, frango e peixe desfiados, moídos com molho, ou na forma de budini;
- Arroz pastoso; macarrão cabelo de anjo e ave-maria;
- Legumes em forma de purê ou picados bem cozidos;
- Gelatina, pudim, sagu, arroz doce, flans, mousse, sorvete;
- Frutas cozidas picadas ou em forma de purê, frutas cruas macias (mamão, banana, abacate, melancia), picadas ou raspadas em forma de papa; frutas em calda picadas;
- Bisnaga doce, pães macios; bolos caseiros;
- Geléia, margarina, manteiga, requeijão, mel;

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Verduras, legumes e frutas cruas duras;
- Grãos de leguminosas inteiros (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico);
- Embutidos (salsicha, lingüiça), enlatados, frios e conservas;
- Condimentos fortes e picantes: mostarda, catchup, maionese e outros;
- Torradas, bolachas, pão francês;
- Doces concentrados como marmelada e goiabada;
- Bebidas alcoólicas e gaseificadas;

DIETA PASTOSA - P

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Iogurte	90 ml
Fruta macia picada	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200 ml/ 200 ml
Arroz pastoso	100g
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g
Purê de legumes ou leguminosas ou verduras	100g
Sobremesa cremosa ou fruta macia picada	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Papa fruta	100g
LANCHE NOTURNO	
Mingau com adoçante/ vitamina de frutas com adoçante	200 ml

DIETA PASTOSA BATIDA - PB

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência liquiquidificada que não exige mastigação e facilita deglutição e digestão.

INDICAÇÃO

- Para pacientes que apresentam dificuldade de mastigação e/ou disfagia a sólidos e líquidos;
- Transição de dieta enteral para via oral;
- Pré e pós-operatórios;
- Alterações gastrintestinais.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: pastosa batida

ALIMENTOS PERMITIDOS

Consistência: alimentos liquidificados (sob a forma de mingau e purê) sem pedaços e sem líquidos.

- Sopas liquidificadas e engrossadas a base de carnes;
- Vitamina engrossada;
- Mingau de maisena, farinha de aveia refinada, milho, chocolate e fubá;
- Pudim, flan, mousse;
- Todos os alimentos em forma de purê (carne, massas, arroz, legumes, verduras, frutas);

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Alimentos de consistência sólida;
- Condimentos fortes e picantes;
- Bebidas alcoólicas e gaseificadas;
- Gelatina;
- Líquidos.

DIETA PASTOSA BATIDA - PB

DESJEJUM	
Mingau com adoçante	200 ml
Papa de fruta	100g
ALMOÇO E JANTAR	
Feijão batido/ Sopa batida composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200 ml
Arroz pastoso batido	100g
Prato principal liquidificada (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g
Purê de legumes	100g
Sobremesas cremosas ou papa fruta	80g/ 100g
LANCHE TARDE	
Mingau com adoçante/ iogurte natural	200 ml/ 170g
Papa de fruta	100g
LANCHE NOTURNO	
Mingau/ vitamina de frutas com adoçante	200 ml
Papa fruta	100g

DIETA BRANDA - B

DEFINIÇÃO

Dieta de transição para dieta geral, onde as fibras e o tecido conectivo das carnes estão abrandados pela cocção. Evita-se frituras e condimentos a fim de facilitar a digestão.

INDICAÇÃO

Para problemas gastrointestinais, pós-operatórios ou na presença de problemas de mastigação e ou deglutição. É usada como transição para Dieta Geral.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Branda.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite e derivados, queijo tipo minas ou ricota;
- Suco de frutas coados, vitamina de frutas;
- Carnes bovinas, frango ou peixe, sem pele e sem gordura (cozida com molho); Ovo
- Legumes como cenoura, chuchu, abobrinha, abóbora, mandioca, mandioquinha, cará, inhame, berinjela, beterraba e outros sem casca e sem semente bem cozidos ou na forma de purês;
- Verduras de folhas cozidas ou refogadas como escarola, espinafre, almeirão, acelga, etc.
- Frutas cozidas sem casca, ou frutas macias como: mamão, manga, banana, kiwi, abacate, etc
- Arroz, macarrão e batata bem cozidos;
- Bolo simples, bolacha Maria, maisena ou de leite, água e sal, torrada, bisnaga, pão de centeio, pão de forma, pão de leite;
- Mel, geléia, margarina, manteiga;
- Mingau, pudim, flan, manjar ,arroz-doce, sagu, gelatina.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Leguminosas: feijão, ervilha, grão de bico, soja, lentilha – permitido apenas o caldo;
- Bebidas alcoólicas, gaseificadas, refrigerantes;
- Embutidos (salsicha, lingüiça), bacon, banha, frios;
- Condimentos fortes e picantes, molhos prontos (catchup, mostarda, maionese, molho inglês, shoyo, tabletes concentrados, caldo de carne, galinha, bacon, etc.);
- Carnes gordas, carne de porco;
- Frutas oleaginosas (noz, coco, amendoim, castanha), frutas secas e cristalizadas
- Frituras em geral e alimentos gordurosos;
- Bolos recheados; Doces concentrados como goiabada, marmelada,.
- Crouton

DIETA BRANDA - B

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
logurte	90 ml
Fruta macia crua	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada de legumes cozida com 2 componentes	60g
Vinagre sache	8 ml
Azeite sache	8 ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Caldo de feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200ml/ 200ml
Prato principal macio (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces simples / frutas macias)	80g/ 100g ou 1unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta macia crua	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Biscoito salgado sache/ biscoito doce sache	20g

Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
-------------------------------	----------

DIETA GERAL - G

DEFINIÇÃO

Dieta indicada para indivíduos em condições normais de alimentação com o trato gastrointestinal íntegro e sem restrição a qualquer nutriente, não necessitando de modificações dietoterápicas. É uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição.

INDICAÇÃO

Usada nos casos em que o estado do paciente não exija dieta específica, onde serão fornecidos os nutrientes e calorias em quantidades adequadas para manutenção da saúde dos indivíduos.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Geral

DIETA GERAL - G

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão forma	50g/ 2 fatias
logurte	90 ml
Fruta	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces simples/ fruta)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g

Geleia sache/ Margarina sache	15g / 10g
-------------------------------	-----------

DIETAS TERAPÊUTICAS

DIETA GERAL HIPOSSÓDICA - GHS

DEFINIÇÃO

Dieta em que há controle de sódio, tanto dos alimentos que o contém em grande quantidade em sua composição, quanto da oferta do sal de adição.

INDICAÇÃO

Para pacientes com hipertensão arterial, edemas, doenças renais, insuficiência cardíaca congestiva, hepatopatias com ascite, e administração prolongada de corticóides.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hipossódica.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras e legumes;
- Todas as frutas;
- Carnes bovinas magras, peixe e frango sem pele;
- Leguminosas: feijão, ervilha, lentilha, grão-de-bico;
- Queijo branco sem sal, ricota;
- Óleos de origem vegetal: milho, soja, girassol, canola;
- Leite, chá, café, suco de frutas;
- Pães sem sal, bolacha de água, bolacha doce;
- Mel, geléia, margarina sem sal;
- Temperos naturais (orégano, salsa, cebolinha, louro, cebola, limão...)

ALIMENTOS PROIBIDO

- Carne bovina gorda, carne de porco e derivados, frios e embutidos (presunto, salame, mortadela, salsicha, lingüiça, toucinho, carne seca e qualquer tipo de carne defumada);
- Bacalhau, peixes congelados e carnes enlatadas;
- Conservas em óleo: atum sardinha, anchova, salmão, etc;
- Queijos gordurosos: mussarela, parmesão, provolone, prato, queijo cremoso, cream cheese, etc;
- Gordura de origem animal: banha, manteiga com sal;
- Pães com sal; bolacha água e sal, cream cracker, torradas
- Azeitona, pickles e conservas e enlatados em geral;
- Molhos à base de maionese, molho inglês, catchup, mostarda, molho de tomate industrializado, shoyo;
- Temperos: sal, caldo de carne, galinha e legumes, tabletes para tempero, condimentos preparados e temperos prontos, bicarbonato em pó e fermento;
- Alimentos enlatados: ervilha, palmito, milho verde, etc;
- Frituras em geral;
- Salgadinhos industrializados: batata frita, amendoim salgado, castanha, etc;
- Águas tônicas e gaseificadas, refrigerantes; isotônicos;

DIETA HIPOSSÓDICA - GHS

DESJEJUM	
Café com leite	50ml/ 100ml
Açúcar sache	10g
Margarina sem sal sache/ geleia sache	10g/ 15g
Queijo branco sem sal	1fatia de 20g
Pão bisnaga/ pão forma	50g/ 2 fatias
logurte	90ml
Fruta	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces/ fruta)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ margarina sem sal sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta	100g ou 1 unid.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Biscoito água sache/ biscoito doce sache	24g

Geleia sachê/ margarina sem sal sachê	15g/ 10g
---------------------------------------	----------

DIETA GERAL PARA DIABETES - GDM

O *Diabetes Mellitus* é uma Síndrome metabólica caracterizada por hiperglicemia resultante de defeitos na secreção de insulina e/ou sua capacidade de ação, segundo a American Diabetes Association (ADA, 2003) e Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD, 2002).

DEFINIÇÃO

É uma dieta de consistência geral, normocalórica, normoprotéica, normoglicídica e normolipídica, rica em fibras, isenta de açúcares e pobre em gordura saturada, com o objetivo de manter o nível normal de glicemia do organismo.

INDICAÇÃO

Destinada a pacientes diabéticos, quando se faz necessário o controle de calorias e da ingestão de açúcares visando um maior controle glicêmico.

Atenção: esta dieta pode também ser utilizada em pacientes que não sejam diabéticos, como os pacientes que necessitam de um controle maior da glicemia, muitas vezes devido ao uso de medicamentos que aumentem a quantidade de glicose (açúcar) no sangue, ou até mesmo por solicitação do paciente frente a um hábito alimentar.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta para Diabetes.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Frutas, até quatro unidades por dia;
- Verduras em geral;
- Farinhas e pães integrais em quantidades controladas;
- Leite desnatado e derivados;
- Alimentos dietéticos e adoçantes artificiais.
- Leguminosas como feijão, ervilha, lentilha e grão de bico;
- Carnes e preparações cozidas, assadas ou grelhadas;
- Arroz integral.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Açúcares e doces em geral como balas, sorvete, chocolate e bolos;
- Alimentos gordurosos como lingüiça, salsicha, maionese, carnes gordas (picanha, cupim, carne de porco);
- Açúcar refinado, açúcar mascavo, mel, geléia normal;
- Refrigerantes, bebidas alcoólicas;
- Banha de porco ou toucinho;
- Frutas oleaginosas (castanha de cajú, nóz, abacate, coco, amendoim, avelã);
- Farináceos, feculentos que não forem integrais;
- Frituras em geral e alimentos gordurosos;
- Arroz branco;
- Adoçante com sacarose.

ALIMENTOS PERMITIDOS COM MODERAÇÃO

- Pães em geral e Bolacha salgada;
- Batata, mandioquinha, beterraba, mandioca;
- Arroz e macarrão;
- Doces e preparações dietéticas (chocolates, iogurtes, refrigerantes e geléia).

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Fazer de 05 a 06 refeições ao dia em pequenos volumes cada;

Consumir à vontade verduras cruas em forma de salada.

Não consumir na mesma refeição alimentos como arroz, pão, macarrão, batata, mandioca e mandioquinha.

Não usar açúcar na dieta. Usar, se necessário, adoçante artificial.

Diminuir a ingestão de alimentos gordurosos.

DIETA GERAL PARA DIABETES - GDM

DESJEJUM	
Café com leite desnatado	50 ml/ 150 ml
Adoçante sache	0,16g
Margarina sache / geleia diet sache	10g /15g
Pão bisnaga integral / pão de forma integral	50g/ 2 fatias
logurte light	90 ml
Fruta	100g ou 1 und
COLAÇÃO	
Suco diet / vitamina adoçado com adoçante	200ml
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas / legumes)	40g /60g
Vinagre sache	8ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz branco	60g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, e carne	80g/ 200mL
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes)	80g/ 100g
Sobremesa (doce diet/ fruta)	100g ou 1 unid
Suco de caixa diet	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite desnatado com achocolatado diet	200 ml
Pão bisnaga integral/ bolo diet/ pão forma integral	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Geleia diet sache/ margarina sache	15g/ 10g
Fruta	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Adoçante	0,16g

Torrada sache	15g
Geleia diet sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA POBRE EM IODO - PI

DEFINIÇÃO

Dieta em que há um controle de iodo, tanto dos alimentos que contenham alto teor de iodo em sua composição, quanto da quantidade de iodo adicionado ou não à dieta.

INDICAÇÃO

Para pacientes em tratamento de radioiodoterapia.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Pobre em Iodo

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Sal não iodado
- Peixes de água doce (ex: truta, pintado, tilapia)
- Frango fresco não temperado e sem aditivos
- Carnes vermelhas frescas
- Leite em pó desnatado, margarina sem sal
- Clara de ovo
- Alface, batata sem casca, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, escarola, espinafre, pepino, tomate
- Frutas frescas, suco de frutas frescas
- Feijão, ervilha, lentilha
- Pão, bolacha, torrada (todos caseiros), macarrão sem ovo (sêmola), arroz, maisena, aveia, milho (de espiga);
- Óleo de milho, canola, girassol, azeite de oliva extra virgem;
- Café de filtro, Sucos naturais de frutas, água de coco natural, polpa de fruta;
- Açúcar, gelatina sem sabor incolor, adoçante, mel, geléia caseira, sorvete de fruta caseiro;
- Ervas em geral (ex: orégano, alecrim, salsa), sal não iodado;
- Vinagre.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Sal iodado, salgadinho, batata frita;
- Peixes em geral, bacalhau, frutos do mar, camarão, ostras;
- Frango ou peru frescos injetados com caldo ou aditivos;
- Carne defumada, carne de sol, carnes enlatadas, caldo de carne industrializado, embutidos, presunto, bacon, salsicha, lingüiça, chucrute;
- Conservas em óleo: atum sardinha, anchova, salmão, etc;
- Leite, sorvete, queijo, requeijão, iogurte, manteiga, margarina com sal, creme de leite, leite condensado;
- Gema de ovo;
- Alimentos enlatados em geral: ervilha, palmito, milho verde, azeitona, picles e conservas, etc;
- Repolho, aipo (salsão), couve, Agrião;
- Frutas enlatadas ou em calda, frutas secas salgadas, coco;
- Soja e derivados (molho shoyu, tofu, leite de soja, carne de soja (PVT), etc;
- Pães e bolachas industrializados, pizza, cereais em caixas, nozes, amendoim, macarrão com ovo;
- Óleo de coco, dendê, amendoim, soja e gorduras hidrogenadas;
- Chás industrializados, café solúvel, águas tônicas e gaseificadas, refrigerantes, suco industrializado;

- Doces com gema de ovo, chocolate, sorvetes com leite, chantilly, Milk shake, cremes para sobremesas, barra de cereal, gelatina colorida, geléia industrializada;
- Molhos à base de maionese, molho inglês, catchup, molho tártaro, mostarda, molho de tomate industrializado, shoyo;
- Temperos: sal, caldo de carne e galinha, caldo de legumes, tabletes para tempero, condimentos preparados e temperos prontos, bicarbonato em pó e fermento;
- Corante vermelho nº 3 FD&C;
- Carragena, ágar-ágar, algina ou alginato;
- Frituras em geral.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

- **Todos as preparações que necessitem de sal deve-se utilizar o sal não iodado;**
- Suco de limão, não adoçado, para bochecho: uma garrafa (1,5 L) duas veze ao dia (sempre);
- Seguir corretamente os alimentos permitidos;

DIETA POBRE EM IODO - GPI

DESJEJUM	
Café com leite em pó desnatado	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache/ adoçante sache	10g/ 0,16g
Margarina sem sal sache	10g
Pão com sal não iodado	50g
Mingau com adoçante	200ml
Fruta	100g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (verduras/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Sal não iodado	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal sem osso (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (fruta sem casca)	100g ou 1 unid
Suco natural	200 ml
Açúcar sache/ adoçante sache	10g/ 0,16g
LANCHE DA TARDE	
Café com leite em pó desnatado	200 ml
Açúcar sache/ adoçante sache	10g/ 0,16g
Margarina sem sal sache	10g
Pão com sal não iodado / bolo caseiro	50g/ 50g
Suco laxativo	200 ml
LANCHE NOTURNO	
Chá claro	200 ml
Açúcar sache/ adoçante sache	10g/ 0,16g

Pão com sal não iodado	50g
Mel sache	15g

DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA - HH

DEFINIÇÃO

Dieta com teor de proteínas de alto valor biológico e aporte calórico aumentados, devido ao acréscimo de carboidratos, gordura e proteínas.

INDICAÇÃO

- Desequilíbrio do balanço nitrogenado;
- Reposição de tecidos musculares entre outros;
- Pacientes submetidos à grande estresse, como queimados;
- Necessidade de aumentar a formação de reservas de gorduras, como: período de convalescença, pós operatório e alguns casos de infecção;
- Paciente oncológicos apresentando perda de peso e que não estão atingindo suas necessidades nutricionais pela dieta padrão.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hiperprotéica e Hipercalórica.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Todos os alimentos que compõe a dieta geral padrão, sendo necessário suplementar com alimentos ricos em calorias e proteínas como:

- Doces concentrados;
- Creme de leite;
- Farináceos;
- Mel;
- Frutas oleaginosas e leguminosas secas;
- Carnes em geral;
- Ovos;
- Frutas, legumes e verduras;
- Leite e derivados (como iogurte e sorvetes).
-

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Os mesmos proibidos da dieta Geral padrão

DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA - GHH

DESJEJUM	
Café com leite	50mL/ 150mL
Açúcar sache	10g
Margarina sache e geleia sache	10g e 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão de forma	75g
iogurte	90 ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas /legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	200g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	100g / 200 ml
Prato principal (carne bovina/ aves/ peixe/ ovo)	200g a 250g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces/ fruta)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200mL
Geleia sache/ margarina sache	30g/ 20g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	

Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	30g
Geleia sache/ margarina sache	30g/ 20g

DIETA HIPOPROTÉICA - HP

DEFINIÇÃO

Dieta com baixo teor de proteínas.

INDICAÇÃO

Para pacientes com insuficiência renal ou qualquer patologia em que haja necessidade de reduzir os produtos do catabolismo protéico (uréia e creatinina).

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hipoprotéica.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Chá, café, sucos de frutas;
- Sopas à base de legumes;
- Cereais refinados e farináceos;
- Massa sem ovos, arroz;
- Verduras e legumes crus ou cozidos;
- Pães, bolachas, biscoitos sem leite e ovos;
- Margarina, geléias e mel;
- Frutas.

Alimentos controlados conforme o grau de restrição da dieta:

- Leite, iogurte, e outros derivados;
- Carnes e ovos;
- Leguminosos (soja, feijão, ervilha, lentilha e grão de bico);

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Conservas, frios e embutidos;
- Maionese;
- Caldos concentrados de carne e galinha;
- Sementes Oleaginosas;
- Abacate e coco;
- Creme de leite, queijo, manteiga;
- Alimentos integrais;
- Sobremesas a base de leite e ovos.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

- A quantidade prescrita de proteína total da dieta deve ser rigorosamente seguida.
- As carnes, leite e derivados são ofertados conforme a prescrição médica quanto ao teor de proteínas que o paciente deverá receber.
- Leite, creme de leite, queijo, iogurte, manteiga e outros derivados deverão ser excluídos totalmente.
- Amendoim, castanhas deverão ser excluídos totalmente.
- Carnes e ovos deverão ser excluídos totalmente.

DIETA HIPOPROTEICA - GHP

DESJEJUM	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g
Geleia sache	30g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Suco de caixa	200ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Sopa composta de legumes, verduras e cereais	200 ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	50g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g / 120g
Sobremesa (fruta)	100g ou 1 porção
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Chá/ suco de caixa	200 ml
Geleia sache	15g
Pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Fruta	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA GERAL LAXATIVA - LAX

DEFINIÇÃO

Dieta rica em fibras com o objetivo de estimular o funcionamento do trato digestório.

INDICAÇÃO

Para casos de obstipação intestinal, proporcionando aumento do bolo fecal e estimulação do peristaltismo intestinal devido à presença de fibras.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Laxativa.

ALIMENTOS INDICADOS

À uma alimentação normal, acrescentar:

- Verduras e legumes crus: aumentar a ingestão diária de folhosos;
- Frutas: ameixa preta, laranja, mamão, outras, de preferência com casca e bagaço;
- Cereais integrais: aveia, centeio, flocos de cereais, arroz integral, farelo de trigo, farelo de arroz;
- Suco de frutas: laranja, mamão com ameixa, mamão com laranja, outros;
- Frutas secas e oleaginosas: uva passa, ameixa seca, castanha de caju, amendoim, nozes, damasco e figo seco;
- Pães e bolachas de cereais integrais;
- Leite e derivados como iogurte, coalhada.

ALIMENTOS A SEREM EVITADOS

- Arroz branco e massas em excesso;
- Pão francês, bolachas, torradas, em excesso;
- Feculentos: batata, mandioca, cará, inhame, mandioquinha;
- Preparações à base de farinhas refinadas;
- Frutas como banana-maçã, maçã, goiaba, caju, jabuticaba;
- Doces e frituras em geral;
- Bebidas alcoólicas, gaseificadas;
- Conservas, embutidos, enlatados.

DIETA GERAL LAXATIVA - GLAX

DESJEJUM	
Café com Leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão integral/ pão bisnaga integral	50g
logurte	90 ml
Frutas	100g ou 1 und.
Granola/ aveia em flocos	10g
COLAÇÃO	
Suco laxativo	200 ml
Açúcar sache	10g
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas / legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8 ml
Azeite de oliva sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz integral	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (folhas/ legumes)	100g
Sobremesa (Doce simples/ fruta)	100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Pão bisnaga integral/ bolo/ pão forma integral	25g/ 40 a 60g/ 1 fatia
Fruta	100g ou 1 und.

LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada integral sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA SEM RESÍDUOS - SR

DEFINIÇÃO

Dieta de característica branda, pobre em resíduos, ou seja, sem oferta de fibras.

INDICAÇÃO

- Pré e pós-operatórios de cirurgia do trato intestinal e abdominais;
- Quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico (ex: quimioterapia);
- Doença de Crohn e retocolite ulcerativa;
- Alguns preparos para exames;
- Necessidade de moderar o trânsito intestinal para controle do peristaltismo;
- Radioterapia pélvica;
- TMO.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Sem Resíduos.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Consistência: Pode adquirir consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta geral.

- Arroz branco, macarrão cozido
- Sopas à base de caldo de carne, frango sem gordura e com legumes;
- Carnes magras, frango sem pele e peixe em preparações cozidas, grelhadas ou assadas, blanquet de peru light;
- Legumes como batata, cenoura, mandioquinha, cará, mandioca, chuchu bem cozido ou em forma de purê, sem casca e sem semente;
- Bebidas como chá de ervas claras, sucos de frutas coados: limão, maracujá, maçã e caju, pêra e goiaba;
- Bolacha de água e sal, torrada;
- Adoçante;
- Gelatina;
- Frutas cozidas
- Pão de forma branco e pão francês;
- Leite de soja e leite com baixa lactose;

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Chá mate, preto;
- Café
- Carnes gordurosas, carne de porco e embutidos (salsicha, lingüiça);
- Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão-de-bico);
- Verduras cruas ou cozidas;
- Legumes (exceto os permitidos);
- Pães doces e salgados, bolachas recheadas, bolos recheados;
- Pães integrais;
- Doces concentrados como goiabada, marmelada, doces em calda, compotas, chantilly e chocolate;
- Banha e manteiga, creme de leite;
- Leite e derivados (exceto leites com baixa lactose e soja);
- Frutas secas e oleaginosas, frutas como laranja, abacate, mamão, melancia;
- Frituras, empanados, folhados;
- Azeite de oliva, azeitona;
- Molhos gordurosos, enlatados, conservas de tomate;

- Queijos condimentados: gorgonzola, parmesão, provolone, queijo prato e mussarela;
- Cereais e farinhas integrais bem como preparações à base destes;
- Chocolate;
- Doces a base de creme de leite e leite condensado, mesmo feitos com leite de soja e sem açúcar;
- Pão de leite.

ALIMENTOS CONSUMIDOS COM MODERAÇÃO

- achocolatado diet.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Deve-se aumentar a ingestão de líquidos pelos pacientes.

DIETA GERAL SEM RESÍDUOS - GSR

DESJEJUM	
Leite baixa lactose	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Geleia diet sache	30g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Suco de caixa diet	200 ml
Fruta cozida	100g ou 1 und
ALMOÇO E JANTAR	
Sopa composta de legumes, cereais e carne	200 ml
Arroz	100g
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (legumes obstipantes sem casca e sem sementes)	100g
Sobremesa diet ou fruta cozida	80g/ 100 ou 1 unid
Suco de caixa diet	200 ml
LANCHE TARDE	
Suco de caixa diet/ água de coco	200 ml
Pão bisnaga/ biscoito/ pão de forma	50g/ 24g/ 2 fatias
Geléia diet sache	15g
Fruta cozida	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Torrada sache	15g
Geleia diet sache	15g

DIETA HIPOFERMENTATIVA - HF

DEFINIÇÃO

Dieta isenta de alimentos flatulentos, ou seja, que fermentem e produzam gases.

INDICAÇÃO

- Pré e pós-operatórios de cirurgia do trato intestinal e abdominais;
- Alguns preparos para exames;
- Quadro de flatulência;
- Paciente estomizados (ileostomia ou colostomia) com alto débito;
- Quadro de distensão abdominal.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hipofermentativa

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Carne bovina magra, vísceras, frango sem pele e peixe em preparações cozidas, grelhadas ou assadas;
- Legumes como cenoura, chuchu, mandioquinha, cará, mandioca, abobrinha, berinjela sem casca e sem sementes
- Bebidas: chá de ervas (erva doce, camomila, erva cidreira) chá mate, chá preto
- Café com moderação
- Frutas: pêssigo, maçã, pêra, banana, abacaxi, goiaba
- Suco das frutas citadas acima;
- Leite sem lactose;
- Adoçantes;
- Arroz ou macarrão
- Temperos: limão, cebola, alho, sal e óleo vegetal (em pequena quantidade);
- Bolacha de água, água e sal, torradas;
- Pão de forma branco;

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Carne gordurosa, carne de porco e seus derivados, frios e embutidos como salame, mortadela, lingüiça e frios em geral.
- Leguminosas como grãos de feijão, ervilha, lentilha, grão de soja e grão-de-bico;
- Hortaliças que fermentam como repolho, couve, pepino, couve-flor, brócolis, pimentão, rabanete, nabo, cebola crua, acelga, batata doce;
- Frutas como: melão, manga, melancia e uva
- Queijos condimentados como gorgonzola, parmesão e outros;
- Condimentos fortes como pimenta, molho inglês, catchup, mostarda e maionese;
- Pães recheados, doces com açúcar
- Pão de leite;

- Banha e manteiga;
- Açúcares, refrigerantes, bebidas alcoólicas, água gaseificada;
- Frituras em geral, empanados, folhados;
- Leite e derivados;
- Cereais e farinhas integrais bem como preparações à base destes;
- Chocolate;
- Doces a base de creme de leite e leite condensado, mesmo feitos com leite de soja e sem açúcar;
- Aveia;
- Suco de manga.

DIETA HIPOFERMENTATIVA - GHF

DESJEJUM	
Leite baixa lactose	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Geleia diet sache	30g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão forma	50g/ 2 fatias
Suco de caixa diet	200 ml
Fruta cozida	100g ou 1 und
ALMOÇO E JANTAR	
Sopa composta de legumes e carne	200 ml
Arroz	100g
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe)	120 a 150g/ 150g a 180g (com osso)
Guarnição (legumes obstipantes sem casca e sem sementes)	100g
Sobremesa diet ou fruta cozida	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa diet	200 ml
LANCHE TARDE	
Suco de caixa diet/ água de coco	200 ml
Pão bisnaga/ pão forma	25g/ 1 fatia
Geleia diet sache	15g
Fruta cozida	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Torrada sache	15g
Geleia diet sache	15g

DIETA SEM ÁCIDOS - SAC

DEFINIÇÃO

Dieta sem alimentos ácidos.

INDICAÇÃO

Para pacientes com mucosite no trato gastrointestinal (boca até ânus)

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Sem Ácidos.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Arroz e massas bem cozidas;
- Achocolatado;
- Legumes crus ou cozidos ou em forma de purê;
- Carnes magras cozidas e grelhadas;
- Frutas não ácidas: caqui, maçã, manga, goiaba, pêra, pêssego, banana, figo, mamão, tâmara, melancia e melão.
- Frutas cozidas ou cruas não ácidas, sem casca e sem sementes;
- Sucos de frutas não ácidas;
- Temperos caseiros leves;
- Gelatina todos os sabores, exceto de limão;
- Sorvetes de massa de chocolate, morango ou creme;
- Sucos de pêssego, maçã, morango;
- Picolés de coco, milho, leite condensado
- Chá preto, chá mate, chocolate, café;
- Frios (queijo branco e queijo cremoso)
- Geléias de maçã;

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Condimentos fortes e picantes, com catchup e mostarda;
- Embutidos e frituras;
- Alimentos gordurosos, ácidos e doces concentrados;
- Enlatados em geral;
- Sucos de limão, laranja e uva;
- Picolés de uva, limão e morango;
- Gelatina de limão;
- Geléias de morango, goiaba, laranja e uva;
- Frutas ácidas: limão, abacaxi, laranja, morango, acerola, tangerina, mexerica, jabuticaba, romã, nêspera, ameixa, cidra, lima, marmelo, maracujá, uva e carambola;
- Molho de tomate;
- Iogurte.

DIETA SEM ÁCIDOS - GSAC

DESJEJUM	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão e forma	50g/ 2 fatias
Suco de caixa	200ml
Fruta não ácida	100g ou 1 und
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Azeite sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200 ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe e ovo)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras, legumes ou massas)	80g/ 100g/ 120g
Doce simples/ fruta não ácida	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE TARDE	
Leite com achocolatado	200ml
Açúcar sache	10g
Geleia sache/ margarina sache	15g /10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40g a 60g/ 1 fatia
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	10g/ 15g

DIETA HIPOGORDUROSA - HG

DEFINIÇÃO

Dieta com teor reduzido de gordura, que visa preferencialmente à proteção e/ou recuperação do sistema hepático, pancreático e biliar.

INDICAÇÃO

- Enfermidades hepáticas, pancreáticas e de vesícula biliar;
- Casos de incapacidade ou má absorção de gorduras (Síndrome disabsortiva)
- Problemas cardíacos;
- Pós operatórios de cirurgias gastrintestinais.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Hipogordurosa

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras e legumes;
- Frutas: maçã, pêra, mamão, laranja, melancia, kiwi, morango, banana, uva e outras;
- Carnes bovinas magras, peito de frango sem pele e peixe sem gordura;
- As preparações dos alimentos devem ser cozidas, grelhadas ou assadas;
- Queijo branco (tipo minas), ricota, cottage, polenguinho light;
- Óleos vegetais como: milho, soja, canola, em quantidades moderadas;
- Leite e derivados desnatados;
- Torradas, bolachas de água e sal, pães sem gordura, pão de forma integral;
- Temperos: limão, vinagre, sal, orégano, cebola, salsa, alho, louro, cebolinha e ervas em geral;
- Leguminosas como feijão, ervilha, lentilha;
- Chá mate e de ervas;
- Gelatina e sagu.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Gema de ovo;
- Carnes bovinas gordas, carne de porco e seus derivados como presunto, salame, mortadela salsicha, lingüiça e frios em geral;
- Fígado e miúdos, frutos do mar como camarão e lagosta;
- Queijos gordurosos como prato, provolone e mussarela;
- Banha, margarina e manteiga;
- Leite integral, creme de leite, iogurte natural, requeijão;
- Frutas: abacate e coco;
- Molhos à base de maionese, catchup, mostarda.
- Frituras em geral (como pastéis, empanados, folhados, preparações à milanesa e à dorê);
- Enlatados e conservas em geral como sardinhas, azeitona e outros;
- Doces à base de leite integral, sorvetes, chocolate e chantilly, além de bolos e bolachas recheados;
- Amendoim, nozes e castanhas;
- Gordura de coco, azeite de oliva;
- Gordura vegetal hidrogenada e preparações que a contenham como massa folhada, biscoitos e amanteigados.
- Pão de leite ou bisnaga

DIETA HIPOGORDUROSA - GHG

DESJEJUM	
Café com leite desnatado	50/ 150mL
Açúcar sache	10g
Geleia sache	30g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão forma	50g/ 2 fatias
Iogurte desnatado	90 ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g / 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa hipogordurosa ou fruta	100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE TARDE	
Leite desnatado com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Geleia sache	15g
Pão bisnaga/ pão forma	25g/ 1 fatia
Fruta	100 ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache	15g

DIETA GERAL POBRE EM POTÁSSIO (HIPOCALÊMICA) - POBREK

DEFINIÇÃO

Dieta pobre em alimentos com alto teor de potássio. É uma dieta com característica branda por ser este um mineral que, durante o processo de cocção, é normalmente reduzido.

INDICAÇÃO

Para pacientes com nível elevado de potássio sérico.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Pobre em Potássio ou Hipocalêmica.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite e derivados;
- Carnes bovinas, aves e peixe;
- Cereais, arroz, farinhas;
- Legumes cozidos, desprezar a água de 1 cozimentos;
- Verduras cozidas, desprezar a água de 1 cozimentos;
- Frutas cozidas, desprezar a água de 1 cozimentos;
- Sopa com verduras e legumes com baixo teor de potássio
- Mel, gelatina;
- Óleo vegetal, margarina, manteiga;
- Pão, torradas, bolachas;
- Frios;
- Sopas à base de carne c/legumes (desprezar a água de 3 cozimentos);
- Sucos de frutas pobres em potássio como laranja lima, limão, melancia, manga, pêra, maçã, maracujá e pêssego;
- Sucos de caixinha;
- Achocolatado.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Frutas cruas, exceto as pobres em potássio;
- Carnes: peru, pato, pombo, perdiz, faisão, vitela, carneiro, cabrito, lebre, miúdos, bacalhau, salmão, camarão seco e peixes em conserva (atum, sardinha);
- Caldo de carnes concentrado;
- Cereais integrais;
- Verduras e legumes crus;
- Leguminosas;
- Água de coco;
- Enlatados e conservas em geral;
- Frutas secas e oleaginosas;
- Doces em compotas e concentrados;

DIETA GERAL POBRE EM POTÁSSIO (HIPOCALEMICA) - GPOBREK

DESJEJUM	
Café com Leite	50ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Pão Francês/ pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Margarina sache /geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Fruta cozida ou fruta crua (melancia, pêra, maçã, laranja lima, manga, pêsego)	100g ou 1 und.
logurte	90 ml
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes cozidos (legumes)	60g
Azeite sache	8ml
Vinagre sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g/ 150g a 180g (com osso)
Guarnição (legumes cozidos/ massas)	100g/ 120g
Sobremesa (doces simples/ fruta cozida ou frutas cruas: melancia, pera, maçã, laranja lima, pêsego, manga)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40g a 60g/ 1 fatia
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Fruta cozida ou fruta crua (melancia, pera, maçã, laranja lima, manga, pêsego)	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	

Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA PARA ENCEFALOPATIA HEPÁTICA - ENCEF

DEFINIÇÃO

Dieta em que os aminoácidos aromáticos estão diminuídos na dieta hepática

INDICAÇÃO

Para pacientes com encefalopatia hepática.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta para Encefalopatia Hepática.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras e legumes;
- Leite de soja e queijo de soja;
- Temperos: limão, vinagre, orégano, cebola, alho, salsa, louro, cebolinha;
- Chá mate e chá de ervas;
- Carnes de soja, peixe, PTS preparadas;
- Feijão, lentilha, ervilha, grão-de-bico;
- Frutas;
- Gelatina.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Ovos;
- Carne bovina, suína e carne de aves;
- Frios e embutidos;
- Leite de vaca e derivados;
- Molhos prontos;
- Frituras em geral;
- Alimentos gordurosos.

DIETA PARA ENCEFALOPATIA HEPÁTICA - GENCEF

DESJEJUM	
Café com leite de soja	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Pão Francês / pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Geléia sache	30g
Suco de caixa	200 ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/ legumes)	40g/ 60g
Azeite sache	8ml
Vinagre sache	8ml
Sal sache	1g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras e cereais	80g/ 200 ml
Arroz integral	100g
Prato principal (peixe ou soja – PTS)	120 a 150g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doce com leite de soja/ fruta)	100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE TARDE	
Leite de soja com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Pão bisnaga/ pão forma	25g/ 1 fatia
Geleia sache	15g
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache	15g

DIETA PARA VEGETARIANO - VEG

DEFINIÇÃO

Dieta baseada fundamentalmente no consumo de alimentos de origem vegetal.

INDICAÇÃO

Para pacientes que não consomem alimentos de origem animal.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta Vegetariana

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras e legumes crus ou cozidos;
- Soja e derivados (Leite de soja, Tofu e Proteína vegetal texturizado)
- Frutas;
- Cereais;
- Temperos a base de legumes: limão, vinagre, orégano, cebola, alho, salsa, louro, cebolinha;
- Chás;
- Bolacha água e sal, pão francês, torrada;
- Geléia;
- Açúcar orgânico;
- Suco de soja.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Carnes vermelhas e brancas (bovina, peixe e aves)
- Frios e embutidos;
- Leite de vaca e derivados;
- Frituras em geral;
- Alimentos gordurosos;
- Preparações a base de ovo e leite.

DIETA VEGETARIANA - GVEG

DESJEJUM	
Café com leite de soja	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ Geleia sache	10g/ 15g
Pão Francês/ pão bisnaga/ pão de forma	50g / 2 fatias
Suco de caixa	200 ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes (folhas/legumes)	40g/ 60g
Vinagre sache	8ml
Azeite sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200 ml
Prato principal (PTS)	120 a 150g
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doce com leite de soja/ fruta)	80g/ 100g ou 1 und
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite de soja com achocolatado	200 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Pão bisnaga/ pão forma	25g/ 1 fatia
Fruta	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA PARA GASTRECTOMIA - 1ª FASE - DIETA LÍQUIDA RESTRITA - FASE 1 GASTRE

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência líquida e coada em peneira de malha fina, constituída apenas de líquidos isentos de fibras. A dieta deve ser fracionada em no mínimo 6 refeições, com o volume médio diário de aproximadamente 1600 a 2000 ml, respeitando a tolerância individual de cada um. Sugere-se ingerir 40 ml em 10 a 15 minutos, em pequenos goles.

INDICAÇÃO

Para pacientes em fase de realimentação no pós-operatório de gastrectomia.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrito: Dieta para Gastrectomia – 1ª Fase – Dieta Líquida Restrita

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Água;
- Chá de ervas claras;
- Gelatina diet (preparar com 1 copo a mais de água);
- Sucos de frutas não ácidas coados (pêra, maçã, pêssego, laranja lima);
- Água de coco;
- Isotônicos como Gatorade®;
- Adoçante;
- Caldo de legumes coado e sem gordura (utilizar apenas a água do cozimento dos legumes, sem liquidificá-los; temperar normalmente, evitando o alho e temperos prontos como knorr®, maggi®, sazón®, aji-no-moto®)

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Todos os alimentos sólidos;
- Café, chá mate e preto, chocolate;
- Leite de vaca e derivados;
- Sucos de frutas ácidas e concentrados, industrializados e em pó;
- Bebidas gaseificadas;
- Temperos prontos;
- Alimentos calóricos como milk-shakes, leite condensado, creme de leite, sorvetes, flans, pudins;
- Açúcar refinado e doces.

DIETA PARA GASTRECTOMIA - FASE 1 GASTRE

DESJEJUM	
Chá claro	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Água de coco	200 ml
ALMOÇO e JANTAR	
Caldo coado e ralo de legumes	200 ml
Gelatina diet	100 ml
LANCHE TARDE	
Chá claro	200 ml
Adoçante sache	0,16g
LANCHE NOTURNO	
Chá claro	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Água de coco	200 ml

DIETA PARA GASTRECTOMIA - 2ª FASE - LÍQUIDA COMPLETA - FASE 2 GASTRE

DEFINIÇÃO

Dieta de consistência líquida e coada em peneira de malha fina, constituída de líquidos sem adição de gordura e açúcar. A dieta deve ser fracionada em no mínimo 6 refeições, e o volume médio diário será de aproximadamente 1600 a 2000 ml, respeitando a tolerância individual de cada um. Sugere-se ingerir 40 ml em 10 a 15 minutos, em pequenos goles.

INDICAÇÃO

Para pacientes em fase de realimentação no pós-operatório de gastrectomia.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrito: Dieta para Gastrectomia – 2ª Fase – Dieta Líquida Completa

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Água;
- Chá de ervas claras;
- Gelatina diet (preparar com 1 copo a mais de água);
- Sucos de frutas não ácidas coados (pêra, maçã, pêssego, laranja lima);
- Água de coco; Gatorade®;
- Adoçante;
- Leite desnatado e iogurte desnatado (light ou diet) diluído em 100ml de leite;
- Preferir os leites com baixo teor de lactose como: Zymil® (Parmalat), Sensy® (Batavo), que são de fácil digestão;
- Vitamina de leite desnatado com frutas liquidificadas e coadas;
- Caldo de legumes e carnes coado e sem gordura (utilizar apenas a água do cozimento dos legumes e das carnes, sem liquidificá-los; temperar normalmente, evitando o alho e temperos prontos como knor®, maggi®, sazon®, ajinomoto®).

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Todos os alimentos sólidos;
- Café, chá mate e preto, chocolate;
- Sucos de frutas ácidas e concentrados, industrializados e em pó;
- Bebidas gaseificadas;
- Temperos prontos;
- Alimentos calóricos como milk-shakes, leite condensado, creme de leite, sorvetes, flans, pudins;
- Açúcar refinado e doces.
- OBS: Nesta fase ainda não é permitido amassar e passar os vegetais e carnes na peneira, os alimentos devem ser cozidos e os caldos dos seus cozimentos coados

DIETA PARA GASTRECTOMIA - FASE 2 GASTRE

DESJEJUM	
Leite desnatado	200 ml
Adoçante sache	0,16g
ALMOÇO e JANTAR	
Caldo coado e ralo de legumes e frango	200 ml
Gelatina diet	100 ml
Suco natural coado não ácido	200 ml
Adoçante sache	0,16g
LANCHE TARDE	
Vitamina rala de frutas e coada (leite desnatado batido com 1 pedaço de fruta)	200 ml
Adoçante sache	0,16g
LANCHE NOTURNO	
Chá claro	200 ml
Adoçante sache	0,16g
Água de coco	200 ml

DIETA PARA NEUTROPENIA - NEUTROP

DEFINIÇÃO

Dieta com controle de alimentos que oferecem maior risco de contaminação.

INDICAÇÃO

Para pacientes que estão com baixa imunidade (imunossuprimidos), em que seus leucócitos e neutrófilos encontram-se abaixo do recomendado. Geralmente em pacientes com AIDS, câncer, transplantados e em tratamento radioterápicos e quimioterápicos.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta para Neutropênico.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos os alimentos cozidos, fervidos ou pasteurizados;
- Todos os sucos de caixa individual tetrapack de 200ml;
- Chá (ferver a água juntamente com o sachê).

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Todos os alimentos crus ou que possuam uma carga microbiana elevada, exemplos: amendoim, queijos tipo minas ou que sejam manipulados, leite C, presunto, iogurte, leites fermentados, frios, canela, cravo, especiarias em geral, brócolis ou couve-flor e morango.

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

- A água deve ser mineral ou filtrada e fervida;
- Deve-se borrifar álcool 70% nas embalagens dos produtos a serem servidos na dieta;
- Utilizar cloro nos utensílios a serem utilizados por este paciente;

DIETA PARA NEUTROPENIA - GNEUTROP

DESJEJUM	
Café com leite	50ml / 150ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão francês/ pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
Fruta cozida	100g ou 1 und.
logurte	90ml
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples cozida com 2 componentes cozidos (legumes)	60g
Vinagre sache	8ml
Azeite sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200 ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovo)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doces simples/ fruta cozida)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache/ geleia sache	10g/ 15g
Pão bisnaga/ bolo/ pão forma	25g/ 40g a 60g/ 1 fatia
Fruta cozida	100g ou 1 und.
LANCHE NOTURNO	
Chá	200ml
Açúcar sache	10g

Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETA COM RESTRIÇÃO HÍDRICA - RH

DEFINIÇÃO

Dieta pobre em líquidos, visando um controle da diurese do paciente.

INDICAÇÃO

Utilizada em pacientes que exijam controle de edema, ascite, anasarca, e demais situações onde haja aumento dos fluidos corporais.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta com Restrição Hídrica (o médico estipula a quantidade)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Verduras, legumes
- Arroz, macarrão, pães, torrada, bolacha
- Carnes (vermelha, frango, peixe)
- Feijão batido e sopa creme
- Doces em geral
- Frutas com baixo teor de líquido (mamão, banana, goiaba, etc)

ALIMENTOS PROIBIDOS

- Frutas com alto teor de líquido (melancia, melão, laranja, limão)
- Feijão c/ caldo, caldo de feijão e sopa (sem ser creme)
- Mingau (exceto pastosa batida) e iogurte
- Gelatina
- Líquidos (de acordo com o estipulado pelo Nutricionista)

“A permissão ou proibição dos alimentos será proporcional à restrição hídrica estipulada para o paciente”, e será definido pelo Nutricionista.

DIETA PADRÃO PARA SÍNDROME DO INTESTINO CURTO – SIC

A Síndrome do Intestino Curto é um termo utilizado para descrever as conseqüências nutricionais e metabólicas decorrentes de ressecções ampliadas do Intestino Delgado. Caracteriza-se por diarreia, anormalidade de fluidos e eletrólitos e captação de nutrientes menor que a necessária para a manutenção da integridade e das funções corporais. Pacientes que não sofreram ressecção intestinal mas que apresentam redução acentuada na superfície de absorção podem apresentar as mesmas sequelas.

DEFINIÇÃO

Dieta com ou sem sal, S/ DOCE, S/ ÓLEO, S/ LEITE, S/ RESÍDUO

INDICAÇÃO

Destinada a pacientes com síndrome de Intestino Curto.

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta para Síndrome do Intestino Curto

OBSERVAÇÃO

A transição para as fases seguintes depende da evolução do quadro clínico do paciente.

DIETA FASE 1

- Água, Chá e Gelatina (diet)

FASE 2A

DESJEJUM	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15 g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
ALMOÇO E JANTAR	
Arroz	100g
Guarnição (batata, cenoura, chuchu, abóbora, abobrinha)	100g
Sagu	100 g ou 1 unid
Água coco	200 ml
LANCHE TARDE	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100g ou 1 unid
Geleia diet sache	15 g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
LANCHE NOTURNO	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100g ou 1 unid
Geleia diet sache	15 g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g

*Obs.: SAGU: Feito com adoçante artificial e acrescido de suco diluído

FASE 2B

DESJEJUM	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15 g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
Fruta cozida	100 g ou 1 unid.
ALMOÇO E JANTAR	
Arroz	100g
Guarnição (batata, cenoura, chuchu, abóbora, abobrinha)	100g
Peito frango ou peixe (1º dia)	120 a 150g
Incluir carne vermelha (2º dia)	120 a 150g
Gelatina diet	100 ml
Água coco	200 ml
LANCHE TARDE	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
Fruta cozida	100 g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
Fruta cozida	100 g ou 1 unid.

*Obs.: SAGU: Feito com adoçante artificial e acrescido de suco diluído

FASE 3

DESJEJUM	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15 g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
Fruta cozida	100 g ou 1 unid
ALMOÇO E JANTAR	
Arroz	100g
Caldo feijão	200 ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe)	120 a 150g
Gelatina diet	100 ml
Água coco	200 ml
LANCHE TARDE	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado sache	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
Fruta cozida	100 g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá claro	200 ml
Sagu ou tapioca	100 g ou 1 unid.
Geleia diet sache	15g
Pão francês/ pão forma/ biscoito salgado	50g/ 2 fatias/ 24g
Adoçante sache	0,16g
Fruta cozida	100 g ou 1 unid

*Obs.: SAGU: Feito com adoçante artificial e acrescido de suco diluído

DIETA POBRE EM VITAMINA K - SVITK

DEFINIÇÃO

Dieta com restrição de alimentos e/ou preparações fonte de vitamina K.

INDICAÇÃO

Para pacientes em uso de anticoagulantes que interagem com este micronutriente

Prescrição médica: dieta pobre em vitamina K

PRESCRIÇÃO MÉDICA

Deve ser prescrita: Dieta pobre em vitamina K.

ALIMENTOS PERMITIDOS

- Frutas pobres em vitamina K sem casca
- Leite e derivados desnatados ex: iogurtes desnatados, queijos brancos e magros;
- Cereais, pães, massas (dar preferência para as integrais ex: macarrão integral, arroz integral, etc...);
- Tubérculos (batata, inhame, mandioquinha) e raízes e bulbos (rabanete, beterraba, cebola, cenoura, abobrinha, berinjela, pepino “sem casca”);
- Carnes magras, peixes magros e aves sem pele;
- Café infusão e chás.

ALIMENTOS PROIBIDOS

- kiwi, abacate, ameixa, figo, amora, blueberry, uvas, frutas secas; mamão, laranja e coco
- Oleaginosas como nozes e caju;
- Oleos vegetais;
- Molhos prontos; temperos prontos para salada; temperos concentrados em tablete
- Vegetais de folhas verdes: alface; repolho, brócolis; espinafre, folhas de nabo, couve
- Salsicha, fígado, presunto
- Cenoura
- Feijão, lentilha, ervilha, grão de bico, soja e derivados.

É importante que haja uma ingestão equilibrada e constante de vitamina K.

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

As principais fontes de vitamina K são os vegetais e óleos, sendo esses os responsáveis pelo aumento da absorção. Por isso a importância de manter uma dieta hipogordurosa (pouca gordura). Os alimentos folhosos verde escuro, os preparados à base de óleo e margarinas, oleaginosas e algumas frutas contêm teores significantes de vitamina K.

DIETA GERAL POBRE EM VITAMINA K - SVITK

DESJEJUM	
Café com leite	50 ml/ 150 ml
Açúcar sache	10g
Margarina sache	10g
Cream cheese sache/ requeijão sache	20g
Pão francês /pão bisnaga/ pão de forma	50g/ 2 fatias
logurte	90 ml
Fruta	100g ou 1 und.
ALMOÇO E JANTAR	
Salada simples com 2 componentes cozida (legumes)	60g
Vinagre sache	8ml
Azeite sache	8ml
Sal sache	1g
Arroz	100g
Feijão/ Sopa composta de legumes, verduras, cereais e carne	80g/ 200ml
Prato principal (carne bovina/ ave/ peixe/ ovos)	120 a 150g / 150g a 180g (com osso)
Guarnição (verduras/ legumes/ massas)	80g/ 100g/ 120g
Sobremesa (doce simples/ frutas)	80g/ 100g ou 1 unid
Suco de caixa	200 ml
LANCHE DA TARDE	
Leite com achocolatado	200 ml
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g
Pão bisnaga/ bolo/ pão de forma	25g/ 40g a 60g/ 1 fatia
Fruta	100g ou 1 unid
LANCHE NOTURNO	
Chá	200 ml
Açúcar sache	10g
Torrada sache	15g
Geleia sache/ margarina sache	15g/ 10g

DIETAS ESPECIAIS PARA PREPARO DE EXAMES

EXAME PET - SCAN (CT)

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

EO Pet (Tomografia por Emissão de Pósitrons) é uma técnica de imagem que consiste na injeção de um radio fármaco emissor de pósitrons, constituído por uma molécula de glicose marcada com flúor radioativo (flúor 18), que por sua vez envia um sinal e estas emissões são medidas pelo equipamento de detecção PET scanner.

Como as células tumorais se caracterizam por serem tecido de crescimento rápido e desordenado, portanto muito hipermetabólico, ou seja, consomem mais glicose, aparecem como áreas de maior captação. O exame permite a detecção precoce de mínimas lesões tumorais ou novos focos da doença. Ao analisar imagens de todo o corpo, é possível detectar tumores de dimensões mínimas, de até 4 mm, por exemplo, o que não pode ser feito em tomografias e ressonâncias.

PREPARO PARA O EXAME

1) Na véspera do exame (24 horas que o antecedem):

Alimentos Proibidos (alimentos ou bebidas com carboidratos):

- Açúcar (refinado, cristal, mascavo), mel melado, balas e doces em geral;
- Sucos/refrigerantes com açúcar e bebidas alcoólicas;
- Arroz e massas em geral;
- Cereais matinais (granola, flocos de milho, farinha láctea, mucilon);
- Todos os tipos de grãos, tais como, feijão, lentilha, ervilha, grão de bico e soja;
- Batata, batata doce, mandioca, cará, inhame, mandioquinha, beterraba e cenoura;
- Farinhas em geral (trigo, centeio, arroz, aveia, semolina e soja), bolachas, biscoitos, pães, torradas, bolos e tortas;
- Frutas;
- Iogurte, leite e derivados

2) Sugestão de cardápio

No dia anterior ao exame:

Desjejum:

Café ou chá sem açúcar ou com adoçante – 200 ml

Omelete ou ovos mexidos – 1 porção com 2 unidades

Gelatina dietética – 2 unidades de 100 ml

Almoço e Jantar:

Salada de folhas verdes – 2 porções de 40g

Tomate 6 fatias;

Azeite de oliva – 2 sache de 8 ml

File de frango grelhado acebolado ou bife grelhado de carne vermelha magra ou file de peixe grelhado – 1 unidade de 100 g;

Gelatina dietética – 2 unidades de 100 ml

Suco natural de limão sem açúcar ou com adoçante – 1 copo de 200 ml/ adoçante 2 unidades

Sal, páprica, alho e salsinha à vontade;

Lanche da tarde/ Lanche noturno:

Café ou chá sem açúcar ou com adoçante – 200 ml

Omelete ou ovos mexidos – 1 porção com 2 unidades

Gelatina dietética – 2 unidades de 100 ml

No dia do exame:

Desjejum:

Café ou chá sem açúcar ou com adoçante – 200 ml

Omelete ou ovos mexidos – 1 porção com 2 unidades

Gelatina dietética – 2 unidades de 100 ml

- 1) Jejum nas 6 horas que antecedem o exame, exceto água.
- 2) Caso o paciente tenha exames laboratoriais para realizar, estes deverão ser colhidos antes do exame ou após 48 horas.
- 3) Pacientes portadores de Diabetes devem comunicar a doença ao médico responsável pelo exame.

CLISTER OPACO OU ENEMA OPACO DE PREPARO DE CÓLON

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Esvaziamento total do cólon, sem deixar qualquer resíduo que poderia prejudicá-lo.

PERÍODO DE PREPARO

03 dias antes e o exame é realizado um preparo e no 4º dia paciente permanece em jejum.

DIETA

1º DIA → DIETA PASTOSA SEM RESÍDUOS

Consta dos seguintes alimentos:

Chá mate, adoçante, limonada coada, água de coco, bolachas salgadas, pêra/maçã/banana cozidas sem casca, arroz, macarrão, batata, cenoura, chuchu (todos legumes pobres em resíduos e bem cozidos), frango desfiado sem pele.

2º DIA → DIETA SEMILÍQUIDA SEM RESÍDUO

Chá mate, adoçante, limonada coada, água de coco, geléia diet, sopa de legumes liquidificada, gelatina diet, banana/maçã/pêra cozidas sem casca.

3º DIA → DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO

Chá mate, adoçante, caldo ralo de legumes, gelatina diet. A ingestão de líquidos deve ser aumentada.

EXAME DA VESÍCULA BILIAR

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Evitar a formação de gases provocados por alimentos flatulentos, e que sejam deixados resíduos alimentares.

PERÍODO DE PREPARO

01 dia antes do exame.

DIETA

Os alimentos que podem ser consumidos na véspera do exame:

Chá mate, adoçante, limonada, bolachas salgadas, arroz, abóbora, cenoura, chuchu, carnes magras, pêra/maçã cozidas e sem casca, milho e todos os alimentos que contenham pouco resíduo.

Os alimentos proibidos são:

Café, refrigerantes, leite e derivados de vaca, bolacha doce, massas, leguminosas, feculentos, etc.

No dia do exame o paciente fica em jejum.

Dieta sem xantina

- sem chá mate/ chá verde/ chá preto
- sem café
- sem chocolate

PESQUISA DE SANGUE OCULTO NAS FEZES

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Ao retirar certos alimentos da dieta do paciente, conseguimos obter um diagnóstico preciso de hemorragias digestivas altas (úlceras, gastrites, ruptura de varizes esofagianas) e baixas (fístulas anais, hemorróides, parasitoses, etc)

PERÍODO DE PREPARO

03 dias

DIETA

Alimentos Proibidos:

Carnes de qualquer tipo (vermelhas e brancas), assim como produtos preparados à base de carne.

Vegetais: rabanete, nabo, beterraba, cenoura, abóbora e os clorofilados: espinafre, alface, bortalha, etc.

Feijão, gema de ovo, bananada e goiabada, medicamentos à base de ferro.

UROGRAFIA EXCRETORA

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Esvaziamento do cólon e evitar a formação de gases, a fim de não haver formação de imagens gasosas e fecais, que causariam prejuízos da visualização das imagens renais.

PERÍODO DE PREPARO

01 dia antes do exame.

DIETA

Na véspera do exame, a dieta ofertada deve ser isenta de resíduos, hipofermentativa e com restrição hídrica 12 horas antes da realização do exame.

No dia do exame, o paciente deve ficar em jejum.

Alguns alimentos permitidos: pêra, cenoura, chuchu, arroz, carne, bolacha, gelatinas diet, sopas coadas

Alguns alimentos proibidos: hortaliças cruas e que fermentam, leguminosas e/ou seus caldos, vegetais ricos em celulose, doces concentrados em açúcar, refrigerantes e doces em calda.

DOSAGEM DE ÁCIDO VANIL-MANDÍLICO URINÁRIO

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Retirar certos alimentos da dieta, sendo importante no diagnóstico de algumas afecções da medula óssea.

PERÍODO DE PREPARO

07 dias, sendo o exame realizado no 7º.

DIETA

Devem ser retirados da alimentação:

Café, chá mate e preto, chocolate, sorvetes, pudins, flans, banana, baunilha e frutas cítricas (aumentam os ácidos fenólicos na urina).

CINTILOGRAFIA DA TIRÓIDE

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Retirar certos alimentos da dieta, onde através deste exame há uma projeção da tiróide, permite a localização de sítios de acúmulos de iodo radioativo, sendo útil para definir áreas diminuídas ou aumentadas na glândula.

PERÍODO DE PREPARO

07 dias

DIETA

Devem ser retirados da dieta:

Peixes, alimentos do mar em geral, brócolis, agrião, espinafre, caqui, sal.

EXAME DE GORDURA NAS FEZES

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, SOMENTE ACRESCENTAR NA ETIQUETA A OBSERVAÇÃO DA QUANTIDADE DE GORDURA A SER ADICIONADA NA DIETA.

OBJETIVO

Avaliar a absorção de gordura como indicadora das funções do fígado, vesícula biliar, pâncreas e intestino

PERÍODO DE PREPARO

06 dias

DIETA

Consumir diariamente no mínimo uma grama de gordura (manteiga ou óleo) para cada quilo de peso corporal, além da gordura usada habitualmente no preparo de alimentos.

OBSERVAÇÕES

- 1 colher de chá contém aproximadamente 2,5 g de gordura;
- 1 colher rasa de sopa contém aproximadamente 10 g de gordura

O cliente deverá manter a dieta até terminar de colher o material necessário para o exame.

EXAME DE META IODO BENZYL GUANIDINA - mIBG

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Avaliar a atividade adrenérgica do sistema cardiovascular, oferecendo informações do valor prognóstico.

PERÍODO DE PREPARO

01 dia antes e no dia da realização do exame

DIETA

Devem ser retirados da alimentação:

Alimentos contendo cafeína: café, chá mate, chá preto, chocolate, refrigerante à base de cola e bebida energética

DIETA SEM GLÚTEN

NÃO USAR COMO PADRÃO DE DIETA, UTILIZAR AS ORIENTAÇÕES ABAIXO PARA COLOCAR SOMENTE COMO OBSERVAÇÃO NA ETIQUETA

OBJETIVO

Pacientes celíacos ou com intolerância ao glúten.

DIETA

Alimentos proibidos:

Preparações que contenham (mesmo que em mínima quantidade) trigo, centeio, cevada, aveia e malte;

Alimentos industrializados que possuam a informação no rótulo: “Contém glúten”.

Desjejum

Leite com café / iogurte

Fruta

Frios / Queijos (queijo branco/ ricota/requeijão)

Pão de queijo/Pão sem glúten/Biscoito de polvilho/Sequillo de maisena/Tapioca/Cereais milho

Mingau: arroz, fubá, milho, maisena

Margarina/Geléia

Almoço

Salada – hortaliças (verduras/legumes)

Arroz

Feijão/Lentilha/Soja/Ervilha

Prato principal

Guarnição – hortaliças (verduras/legumes), macarrão de arroz/milho, polenta

Suco

Sobremesa – sagu, doce milho, tapioca c/ geléia, canjica, arroz doce, pudim leite condensado/chocolate, flan, gelatina

Lanche da tarde

Leite com chocolate/ vitamina de fruta/iogurte

Biscoito de polvilho/Pão sem glúten/Pão de queijo/Pipoca

Mingau: arroz, fubá, milho, maisena/Sequillo de maisena/Biscoito de polvilho/Tapioca

Margarina/geléia

Fruta

Jantar

Salada - hortaliças (verduras/legumes)

Arroz

Feijão

Prato principal

Guarnição – hortaliças (verduras/legumes), macarrão de arroz/milho, polenta

Suco

Sobremesa - sagu, doce milho, tapioca c/ geléia, canjica, arroz doce, pudim leite condensado/chocolate, flan, gelatina

Lanche noturno

Chá

Mingau: arroz, fubá, milho, maisena/Sequillo de maisena/Biscoito de polvilho/Tapioca

BIBLIOGRAFIA

- AUGUSTO, A . L. P. et al. *Terapia Nutricional*. São Paulo: Atheneu,1995.
- BOMBARDIERI, E. et AL. *Metaiodobenzylguanidine (mBIG) Scintigraphy: Procedures Guidelines For Tumour Imaging*. Eur. J. Nucl. Med. Mol. Imaging, 30:132 -139, 2003
- CARDOSO, S., MARTINS,C. *Interação Droga Nutriente*. Curitiba: Nutroclínica,1998.
- CARVALHO,E.B. *Manual de Suporte Nutricional*. Rio de janeiro:Medsj,1992.
- CUCKIER, C. MAGNONI, D. *Perguntas e Respostas em Nutrição Clínica*. São Paulo: Roca, 2001.
- DEF. *Dicionário de Especialidades Farmacêuticas*. São Paulo: Publicações Científicas, 1999.
- FRANCO,G. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.
- FAVIER, J. C. Et al. *Repertório Geral dos Alimentos*. 2 ed. São Paulo: Roca, 1999.
- FRISANCHO, R. The American j. Of Clin. Nutrition Autnet, v.34 nov,1981
- GRANT,J.P. *Técnicas atuais de avaliação nutricional*. Simpósio sobre Nutrição e Dietoterapia. São Paulo:Roca,1998.
- GUYTON, A. C. *Fisiologia Humana e Mecanismos das Doenças*. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1997.
- HARRISON. *Medicina Interna*. São Paulo: Editora McGrawHill,1997.
- KRAUSE, M.L. *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 15 ed. São Paulo: Roca,1998.
- MARCHINI,J.S. Dutra de Oliveira, J.E. *Ciências Nutricionais*. São Paulo : Editora Sarvier,1998.
- MEZOMO, I.F.B. *O serviço de nutrição - administração e organização*. São Paulo : CEDAS, 1994.
- MILLER, O . *Laboratório para o Clínico*. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.
- MOREIRA, A. P. R. F., et al. O papel do nutricionista no tratamento oncológico. In: BARACAT, F. F. et al. *Cancerologia atual: um enfoque multidisciplinar*. São Paulo: Roca, 2000. p. 191 – 97.
- PAPLEU M. N., *Geriatrics, Fundamentos, Clínica e Terapeutica*. São Paulo: Atheneu, 2000.
- PAPAIEU, M.N. *Gerantologia*. São Paulo: Atheneu, 1997.
- PHILLIPS, K. M.; BURR, M. L. *Antropometric norms in the elderly*. Britanic Journal

of Nutrition, 51: 165 – 69, 1984.

- PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide Alimentar adaptada: Guia para escolha dos alimentos. Revista de Nutrição de Campinas. v. 12, n. 1, p. 65 – 80, jan/abr, 1998.
- PORTO, CELMO CELENO. *Exame clínico*. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.
- RIELLA, C.M., MARTINS C. *Nutrição e o Rim*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- ROBBINS, L.S. *Patologia Estrutural e Funcional*. 5 ed. São Paulo : Guanabara Koogan, 1994.
- SÁ, N.G. *Nutrição e Dietética*. 6 ed. São Paulo: Nobel, 1989.
- SBAN. *Aplicações às Recomendações Nutricionais Adaptadas à População Brasileira*. Ribeirão Preto: Legis Suma, 1990.
- SOLÁ, J.E. *Manual de dietoterapia do adulto*. 6 ed. Rio de Janeiro/ São Paulo: Atheneu, 1988.
- STUMP, S. E. *Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento*. Ed 4. São Paulo: Manole, 1999.
- VIEIRA, R. *Introdução ao Diagnóstico Nutricional*. São Paulo: Atheneu, 1997.
- WAITZBERG, D. L. *Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica*. 3.ed. vol. 1 e 2. São Paulo: Atheneu, 2000.
- WILLIAMS, S.R. *Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia*. 6 ed : Artes Médicas : São Paulo, 1997.