

ANEXO III

MANUAL DE DIETAS UNIDADES HOSPITALARES GESTÃO FUNEAS

1 OBJETIVO

Normatizar as dietas ofertadas aos pacientes atendidos nas Unidades Hospitalares sob gestão da FUNEAS informando toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional. A padronização de dietas possibilita o estabelecimento de condutas semelhantes facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo sempre ser flexível para permitir adequações às necessidades individuais.

2 DIETAS DOS PACIENTES

Nas Unidades Hospitalares sob gestão da FUNEAS são padronizadas dietas gerais, com alteração de consistência e com alteração de nutrientes. O cardápio padrão hospitalar oferecido aos pacientes internados nos Hospitais é fracionado em 6 (seis) refeições diárias, sendo: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia; podendo haver a introdução de suplementos nutricionais (suplementos industrializados), a critério do nutricionista responsável.

As dietas prescritas podem ter **alteração de consistência, alteração de nutrientes ou ambos.**

2.1 Dietas com alteração de consistência:

2.1.1 Dieta livre/ normal ou geral

Indicações: Paciente cuja condição clínica não exige alteração de consistência ou nutriente na dieta.

Características: Dieta nutricionalmente completa, sem restrições

. Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal;

2.1.2 Dieta Branda

Indicações: Indicada para pacientes que apresentam comorbidades e/ou com alterações do trato gastrointestinal e para facilitar o trabalho digestivo em alguns pós-operatórios.

Características: dieta de transição entre a normal e a pastosa, nutricionalmente completa: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, adequada em macro e micronutrientes. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas ou conforme prescrição do nutricionista e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2000 kcal;

2.1.3 Dieta Pastosa

Indicações: Indicada para pacientes com indicação de facilitar a ingestão, deglutição e repouso gastrointestinal devido a alterações nestes processos, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias e como forma de evolução da dieta para uma consistência normal. Não é indicada a aqueles com risco de bronquoaspiração;

Características: dieta de transição entre a líquida- pastosa e a branda. Contém preparações cremosas, papas, purês, desfiados ou triturados, conforme orientação nutricional. Normocalórica/normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Dieta com valor energético aproximado de 1800 kcal;

2.1.4 Líquida- Pastosa (Liquidificada)

Indicações: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal;

Características: A dieta é composta por alimentos liquidificados. Devem ser evitados alimentos crus e inteiros, leguminosas e grãos podem ser utilizados esporadicamente em modificação de consistência; dieta de transição da líquida completa para pastosa, com consistência semilíquida (espessada); alimentos líquidos e semi-sólidos, com pouco resíduo. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Consistência liquidificada com volume de 200-500 ml por refeição.;

2.1.5 Líquida Completa

Indicações: Utilizado por períodos curtos, quando há restrição da função digestiva, problemas mecânicos no trato digestivo superior, preparo de exames e no preparo pré e pós-operatório.

Características: A dieta é composta por líquidos, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/hiperglicídica/ normoprotéica/ normolipídica e fácil absorção. Consistência líquida com volume de 200-500 ml por refeição.

2.1.6 Líquida Restrita

Indicações: Quando há necessidade de certo repouso intestinal, preparo de exames, pré e pós-operatório, hidratação por períodos curtos.

Características: Alimentos líquidos e transparentes à temperatura ambiente, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo. Hipocalórica/ hiperglicídica/ hipoprotéica/ hipolipídica. Consistência líquida com volume de 150-300 ml por refeição.

2.1.7 Líquida Fria

Indicações: Utilizado por períodos curtos no pós-operatório de cirurgias de garganta, boca e nariz. Composta em parte por leite de vaca.

Características: A dieta é composta por líquidos gelados, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/ hiperglicídica/ normoprotéica/ normolipídica. Consistência líquida com volume de 200-300 ml por refeição.

2.1.8 Dieta Pediatria (> 1 ano)

Indicações: Crianças a termo ou prematuras com idade corrigida de 6 a 12 meses. composta por alimentos recomendados para a introdução alimentar, segundo Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos (BRASIL, 2002);

Características: Dieta para introdução de alimentos, composta por papas de frutas e papas de legumes, amassados (nunca liquidificados), isenta de leite e derivados. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica.

2.1.9 Dieta Pediatria (1-6 anos)

Indicações: fornecer dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, sem que haja desperdício e/ ou sobrecarga;

Características: composta pelos mesmos alimentos da dieta normal, porém com quantidades menores, ou seja, seguindo as recomendações nutricionais para a idade superior do grupo pré-escolar, que é 6 (seis) anos. Dieta com valor energético total de 1600 kcal (tendo como parâmetro para o cálculo da necessidade energética a FAO/ OMS –2004 (kcal/kg de peso, utilizando o peso/ idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007);

As dietas acima citadas podem ainda ter uma ou mais alterações de nutrientes.

3.1 Dietas com alteração de nutrientes:

3.1.1 Dieta Laxativa / Rica em fibras

Indicações: Para paciente com obstipação intestinal por diversas causas (maus hábitos alimentares, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados); doenças do intestino grosso (que levem a insuficiência na propulsão ou da passagem do bolo fecal por obstrução); neuropatia; neoplasias intestinais; hemorroidas, etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: composta por alimentos laxativos; com 25 a 35g de fibra alimentar por dia (adultos), com predomínio de fibras insolúveis, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos ou com módulos de fibras conforme solicitação mediante prescrição dietética. Dieta com VET de 2000 kcal;

3.1.2 Dieta Obstipante (Diarréia) / Com Restrição de Fibras

Indicações: Para pacientes com quadro de diarréia e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista

Características: Dieta com restrição/ ou diminuição de leite ou produtos lácteos e sacarose (utilizar adoçante), hipogordurosa, pobre em fibras insolúveis. Deve fornecer líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (como água de côco); oferecer uma dieta composta por alimentos obstipantes, como: arroz, creme de arroz, farinha de arroz, biscoito de água e sal, maisena, macarrão, pão branco, polvilho, torrada, tapioca, chás, gelatinas dietéticas, água de coco ou módulos de fibras **específicas** conforme solicitação do nutricionista. Dieta com VET de 2000 kcal;

3.1.3 Dieta Hipercalórica

Indicações: Para pacientes com desnutrição; sepse; Imunoderprimidos, SIDA, Pênfigo, Leishamiose, Cirrose Hepática etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Deve fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação do estado nutricional; gerar balanço energético positivo e ganho de peso;

Características: oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru nos legumes e oferta de suplementos dietéticos (dieta enteral por via oral) hipercalóricos industrializados;

3.1.4 Dieta Hiperprotéica

Indicações: Para pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição protéica, Pênfigo; Hanseníase e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista

Características: hiperprotéica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico; Indicados: leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, Suplementos hiperprotéicos ou módulos protéicos.

3.1.5 Dieta Hipogordurosa

Indicações: prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características: restrita em alimentos gordurosos. Composta por alimentos com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poliinsaturados, até 10% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal; Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas. Alimentos evitados: margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo) e sopas-creme industrializadas.

3.1.6 Dieta Isenta em glúten

Indicações: Para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características: Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica desde que os cereais excluídos sejam substituídos por outros, garantido aporte adequado de vitaminas e minerais. Isenta de alimentos que contêm glúten ou traços (trigo, aveia, malte, centeio, cevada seus subprodutos;). Obs.: Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.

3.1.7 Dieta Isenta em lactose

Indicações: Para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado e doença celíaca e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: dieta composta de leite e derivados isentos de lactose com quantidade suficientes de proteína, cálcio e riboflavina (vitamina B2). –

3.1.8 Dieta Hipossódica

Indicações: Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características: restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos industrializados e processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.).

3.1.9 Dieta para Diabetes Mellitus (DM)

Indicações: pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: dieta isenta de carboidratos simples (açúcar de adição), maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico; usar adoçante em pó ou líquido em substituição ao açúcar (sucos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos.

3.1.10 Dieta Hipoalergênica

Indicações: casos de processos alérgicos em investigação diagnóstica;

Características: reduzir a oferta de alimentos com potencial alergênico, como amendoim, abacaxi, avelã, banana d'água, café, carne de porco, canela, castanha, cereja, coco, conservas, cominho, corantes sintéticos, chocolate, ervilha, laranja, limão, leite e derivados, morango, milho, mariscos, maçã com casca, manga, noz moscada, ovos, soja, tomate, trigo, uva.

3.1.11 Dieta para Alergia a Proteína do Leite de Vaca

Indicações: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta;

Características: isenta e sem traços de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos.

3.1.12 Dieta pobre em vitamina K

Indicações: recomendada para pacientes em uso de medicamentos cujo princípio ativo é a Warfarina (Coumadin®, Marevan® ou Marpoumar®), ou seja, os anticoagulantes orais e para pacientes com deficiência de enzima G6PD e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista;

Características: restrita em: hortaliças (repolho, alface, hortelã, brócolis, mostarda, espinafre, cebolinha, salsa, folha e talos de couve-flor, folhas de nabo, almeirão, agrião e rúcula); pepino com casca, tomate verde, fígado bovino, gema de ovo, chás de folhas verdes (cidreira, erva doce, mate, hortelã, chá verde, alecrim, poejo); leguminosas (grão-de-bico, lentilha, soja e ervilha verde); frutas (kiwi, abacate, uva, amora silvestre, blueberries, ameixa seca); óleos (soja, algodão, oliva, canola).

Pode ainda haver outras dietas individualizadas, de acordo com a condição clínica do paciente.

Todas as dietas com alteração de nutriente podem ou não ter alteração de consistência.

3.1.13 Dieta para Insuficiência Renal.

Indicações: Pacientes adultos apresentando Insuficiência Renal Crônica em fase de tratamento conservador

Características: Dieta hipoproteica, normal ou rica em carboidratos e lipídios, restrita em sódio (sal), fósforo, potássio. Deve conter média de 50 gr proteína 1 gr de sal, 800 miligramas de fósforo e 525 miligramas de cálcio. É necessário controlar a ingestão de líquidos em geral, como água, água de côco, café, leite, chás, sucos e sopas e alimentos que em temperatura corporal possam ficar líquidos como: gelatina, gelo e sorvete.

Observação: Para paciente que estão realizando Diálise a dieta deve ser hiperproteica, sendo mantida a restrição de sal, fósforo e cálcio da dieta.