

Manual de DIETAS HOSPITALARES

2ª edição

Bruna Fraga dos Santos
Daieni Fernandes
Elaine de Fatima Adorne
Julia Romero de Lima
Liane da Silva Pereira
Lisiane Segabinazzi
Luciane Busato do Amaral
Maíra Pereira Perez
Marilia Unello Garcez
Regina Kuhmmer
Roberta Veiga Machado
Valesca Dall'Alba
Veridiana Maffassiolli

Atheneu



www.atheneu.com.br

(21) 99165-6798 Facebook.com/editoraatheneu Twitter.com/editoraatheneu Youtube.com/atheneueditora

Manual de Dietas Hospitalares

2ª edição

Bruna Fraga dos Santos
Daieni Fernandes
Elaine de Fatima Adorne
Julia Romero de Lima
Liane da Silva Pereira
Lisiane Segabinazzi
Luciane Busato do Amaral
Maíra Pereira Perez
Marilia Unello Garcez
Regina Kuhmmer
Roberta Veiga Machado
Valesca Dall'Alba
Veridiana Maffassiolli

Atheneu

Rio de Janeiro • São Paulo
2021

EDITORA ATHENEU

São Paulo —	Rua Avanhandava, 126 – 8º andar Tel.: (11) 2858-8750 E-mail: atheneu@atheneu.com.br
Rio de Janeiro —	Rua Bambina, 74 Tel.: (21) 3094-1295 E-mail: atheneu@atheneu.com.br

CAPA: Equipe Atheneu
PRODUÇÃO EDITORIAL: Adielson Anselme

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

M251
2. ed.

Manual de dietas hospitalares/Bruna Fraga dos Santos ... [et al.]. – 2. ed. – Rio de Janeiro: Atheneu, 2021.

Inclui bibliografia e índice
ISBN 978-85-388-1078-0

1. Hospitais – Serviço de alimentação – Manuais, guias, etc. I. Santos, Bruna Fraga dos. II. Título.

20-63355

CDD: 362.176
CDU: 614.21:641

Leandra Felix da Cruz Candido – Bibliotecária – CRB-7/6135

05/03/2020 12/03/2020

SANTOS, B.F.; FERNANDES, D.; ADORNE, E.F. et al.
Manual de Dietas Hospitalares – 2ª edição

© Direitos reservados à EDITORA ATHENEU – São Paulo, Rio de Janeiro, 2021.

Autoras

Bruna Fraga dos Santos

Nutricionista Supervisora do Instituto de Cardiologia de Porto Alegre, Especialista em Cardiologia pelo Programa de Residência Multiprofissional Integrada em Saúde na Área de Nutrição em Cardiologia do Instituto de Cardiologia da Fundação Universitária de Cardiologia (IC-FUC). Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE). Mestranda pelo Programa de Mestrado Profissional em Processos de Pesquisa e Inovação em Saúde do Instituto de Cardiologia da Fundação Universitária de Cardiologia (IC-FUC).

Daieni Fernandes

Nutricionista Coordenadora Assistencial do Complexo Hospitalar da Santa Casa, Mestre em Ciências da Gastroenterologia e Hepatologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE). Especialista em Gerontologia Clínica e Saúde do Idoso pelo Instituto de Administração Hospitalar e Ciências da Saúde (IAHCS).

Elaine de Fatima Adorne

Nutricionista. Mestre em Ciências da Saúde pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS).
MBA em Desenvolvimento Humano e Organizacional pelo Instituto Brasileiro de Gestão de Negócios (IBGEN).
Especialista em Metodologia do Ensino Superior pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS)

Julia Romero de Lima

Nutricionista do Hospital Ernesto Dornelles (HED). Membro da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional do Hospital Ernesto Dornelles (EMTN/HED). Especialista em Nutrição Clínica e Nutrição Esportiva pela Universidade Gama Filho – RJ.

Liane da Silva Pereira

Nutricionista Coordenadora de Hotelaria do Hospital Dom João Becker. Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos) e pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE).

Lisiane Segabinazzi

Nutricionista do Hospital Nossa Senhora da Conceição (HNSC). Membro da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional do Hospital Nossa Senhora da Conceição (EMTN/HNSC). Especialista em Nutrição Clínica pelo IMEC. Membro da Sociedade de Terapia Intensiva do Rio Grande do Sul (SOTIRGS).

Luciane Busato do Amaral

Nutricionista, Coordenadora do Serviço de Nutrição do Hospital Materno-Infantil Presidente Vargas (HMIPV). Especialista em Tecnologia de Alimentos pelo IMEC. MBA em Gestão Pública pelo Instituto Brasileiro de Gestão de Negócios (IBGEN). Especialista em Alimentação Coletiva pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN).

Maíra Pereira Perez

Nutricionista. Coordenadora Assistencial da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre. Mestre em Ciências da Gastroenterologia e Hepatologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Especialista em Nutrição Clínica pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Especialista em Nutrição Oncológica pelo Hospital Moinhos de Vento.

Marilia Unello Garcez

Nutricionista Assistente Técnica de Dietoterapia do Hospital Nossa Senhora da Conceição (HNSC). Especialista em Nutrição em Oncologia pelo Instituto de Educação e Pesquisa do Hospital Moinhos de Vento (HMV).

Regina Kuhmmer

Nutricionista. Doutora e Mestre em Ciências da Saúde: Cardiologia e Ciências Cardiovasculares pela Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FAMED/UFRGS). Especialista em Nutrição Clínica pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Especialista em Nutrição Esportiva pela Universidade Gama Filho – RJ.

Roberta Veiga Machado

Nutricionista do Hospital da Criança Conceição (HCC). Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho – RJ. Gestão Empresarial pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM/RJ).

Valesca Dall'Alba

Nutricionista Coordenadora do Ambulatório de Nutrição e Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA). Professora do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do HCPA e do Departamento de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFGRS) e Programas de Pós-Graduação de Ciências em Gastrenterologia e Hepatologia e Pós-Graduação de Alimentação, Nutrição e Saúde pela UFRGS. Mestre em Gastroenterologia e Doutora em Endocrinologia pela UFRGS.

Veridiana Maffassiolli

Nutricionista Coordenadora do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Divina Providência. MBA em Gestão em Saúde pela Universidade La Salle.

Prefácio da Segunda Edição

É com muito prazer que apresento a segunda edição do *Manual de Dietas Hospitalares*, fruto de uma parceria entre os Serviços de Nutrição dos Hospitais de Porto Alegre e Grande Porto Alegre e que resultou em um trabalho de discussão e normatização das dietas oferecidas nesses hospitais. A obra é um manual com a descrição dos tipos de dietas hospitalares, suas características, adequação nutricional, incluindo lista de alimentos permitidos e não permitidos e padronização da nomenclatura.

Nessa segunda edição temos a participação de novas colegas que se uniram a essa missão e contribuíram com sua experiência e expertise. Por outro lado, outras por circunstâncias da vida passaram ao papel de prestar apoio e estímulo ao trabalho do grupo, como é o meu caso. Um trabalho desses não pode ficar parado. Quem circula num contexto hospitalar, sabe do desafio que é oferecer uma alimentação equilibrada, apropriada a cada situação clínica e que seja saborosa e atrativa.

A dieta hospitalar deve garantir um aporte adequado de nutrientes, estar ajustada à situação clínica do paciente, contribuir para manutenção ou recuperação do estado nutricional, servindo como um fator terapêutico. Com esse objetivo, as dietas podem ser modificadas em relação à consistência, composição e/ou restrição de nutrientes e serem específicas para patologias distintas. O conhecimento das características, indicações e, em especial, dos alimentos que devem ser incluídos e excluídos das dietas é de fundamental importância para a assistência nutricional de excelência.

Manual de Dietas Hospitalares é um livro prático que vai direto ao ponto, sendo muito útil para o dia a dia de Nutricionistas e acadêmicos de Nutrição. Desfrute dessa leitura e descubra os segredos de cada dieta hospitalar!

Miriam Isabel Souza dos Santos Simon

Doutora em Saúde da Criança e do Adolescente pela UFRGS.
Nutricionista Clínica do HCPA.

Prefácio da Primeira Edição

A área da Nutrição Hospitalar cresceu muito nas últimas décadas e inúmeros desafios têm se apresentado para os nutricionistas, incluindo a disponibilização de dietas aos pacientes, que traduzam as evidências científicas para que se obtenham os melhores resultados no tratamento e a oferta de refeições saborosas e atrativas que proporcionem aceitação e melhor adesão à alimentação adequada para cada situação.

O *Manual de Dietas Hospitalares* é um livro muito esperado pelos nutricionistas e acadêmicos que certamente poderão aproveitar este valioso material em seus estudos e na prática diária.

O trabalho realizado para sua organização é fruto do exercício pleno da integração dos nutricionistas de importantes hospitais de Porto Alegre (RS), que aplicaram uma ampla bagagem de experiências em sua elaboração. O livro introduz os conceitos das principais dietas hospitalares, os alimentos que compõem essas dietas e também aqueles que não devem ser utilizados.

Temos agora à disposição um material que poderá potencializar a excelência na assistência nutricional prestada aos pacientes!

Raquel Milani El-Kik
Doutora em Gerontologia Biomédica da PUCRS

Introdução da Segunda Edição

Passados quatro anos da primeira edição do *Manual de Dietas Hospitalares*, o trabalho em parceria dos Serviços de Nutrição dos Hospitais de Porto Alegre e agora também da região metropolitana continuou. A ciência da Nutrição por ser dinâmica e em constante crescimento fez com que se repensa-se o manual em sua forma e conteúdo. Por ser bem recebido pela comunidade acadêmica e por profissionais de nutrição espalhados pelo país, logicamente surgiram críticas e sugestões que levaram a pensar em uma nova edição revisada. Nesse período, ocorreram mudanças de profissionais, uns saíram e outros se integraram ao projeto, que manteve o processo de discussão e padronização das dietas hospitalares conforme sua vocação original.

A obra mantém a descrição de tipos de dietas hospitalares, suas características, adequação nutricional, incluindo lista de alimentos permitidos e não permitidos e padronização da nomenclatura. Ocorreram supressões de alguns tipos de dietas e foram acrescentadas novas, conforme as demandas das instituições hospitalares. Este manual mantém seu principal objetivo que é auxiliar profissionais de saúde na padronização de dietas e na nomenclatura utilizada, tanto no momento da prescrição dietética, como na organização de cardápios, respeitando-se as diferenças que cada organização de saúde apresenta.

Vale também ressaltar a importância que a cooperação entre profissionais de saúde e instituições com realidades e necessidades diversas podem desenvolver atividades integradas e contribuir para o crescimento de todos.

Introdução da Primeira Edição

Esta obra é fruto de um trabalho inédito de parceria dos Serviços de Nutrição de Hospitais de Porto Alegre. Durante os anos de 2009 e 2010, um grupo de trabalho composto por nutricionistas de nove hospitais de Porto Alegre realizou um trabalho de discussão e padronização das dietas oferecidas em seus hospitais. A obra é um manual com a descrição de tipos de dietas hospitalares, suas características, adequação nutricional, incluindo lista de alimentos permitidos e não permitidos e padronização da nomenclatura. Este trabalho cumpre um importante e necessário papel no cenário hospitalar, tendo em vista que os profissionais de saúde circulam entre os hospitais e desconhecem as diferenças que existem na padronização de dietas e na nomenclatura utilizada em cada um deles. Além disso, a falta de informações na literatura sobre o assunto cria dificuldades para os nutricionistas no momento da prescrição dietética e na organização de cardápios.

Este manual não pretende substituir a avaliação nutricional e prescrição individualizada, mas sim descrever os diversos tipos de dietas presentes no contexto hospitalar e auxiliar na confecção de cardápios. A sistematização da assistência nutricional deve ser fixada em procedimentos e rotinas que possibilitem a padronização de condutas e dos registros. A padronização das dietas tem como principal objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade aos pacientes internados, permitindo rastreabilidade, treinamento e controle de processos, além de facilitar o trabalho de produção e distribuição de refeições.

Segundo Dias et al. (2009), as dietas hospitalares têm como principal objetivo oferecer uma alimentação que atenda às necessidades fisiológicas decorrentes do estado físico, nutricional e patológico, contribuindo, portanto, para manutenção e/ou recuperação da saúde do doente. A dieta hospitalar deve garantir o aporte adequado de nutrientes ao paciente internado, preservando seu estado nutricional, além de servir como fator terapêutico em diferentes situações clinicas. Com esse objetivo, as dietas podem ser modificadas em relação à consistência, composição e/ou restrição de nutrientes e serem específicas para patologias distintas. O conhecimento das características, indicações e, em especial, dos alimentos que devem ser incluídos e excluídos das dietas é de fundamental importância para a assistência nutricional de excelência.

Até o presente momento todos os manuais de dieta publicados representam a padronização desenvolvida por um serviço exclusivo e demonstram a fragilidade desse processo pelas diferentes interpretações e características de cada hospital. Este manual é fruto de uma padronização realizada conjuntamente por nove hospitais de uma capital do Brasil. O processo de discussão e padronização demandou dois anos de trabalho e introduziu mudanças importantes nesses hospitais relacionadas com a nomenclatura das dietas, adequação nutricional, alimentos permitidos e evitados. A padronização respeita as diferenças de cada instituição quanto aos horários, alimentos disponíveis e cardápios. Este trabalho demonstra a importância da relação de parceria entre os hospitais e os serviços, e serve de modelo para outras atividades integrativas que visem à qualificação da assistência nutricional.

Sumário

Dieta Normal 1

Dieta Normal 2

Dieta com Modificação de Consistência 3

Dieta Líquida Pobre em Resíduos 4

Dieta Líquida Completa 5

Dieta Liquidificada 6

Dieta Pastosa 7

Dieta Branda 8

Dietas com Modificação de Nutrientes e/ou Restrição de Alimentos 9

Dieta Pobre em Resíduos 10

Dieta Rica em Fibras 11

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica 12

Dieta Hipossódica 13

Dieta Pobre em Potássio 14

Tabela 1 – Relação de Alimentos conforme o Teor de Potássio *15*

Dieta Pobre em Iodo 18

Tabela 2 – Tabela de Alimentos quanto ao Teor de Iodo *19*

Dieta com Baixo Teor de Lactose 20

Dieta Hipoproteica 21

Dietas Específicas 23
Dieta Normal para Puérpera 24
Dash Diet *25*
Dieta para Dislipidemia 26
Dieta para DM 27
Dieta Renal Conservadora 28
Dieta para Doença Celíaca 30
Dieta para Paciente Imunodeprimido 31
Dieta para Intestino Curto 32

Dietas para Disfagia 33
Dieta para Disfagia com Consistência Liquidificada 34
Dieta para Disfagia com Consistência Pastosa 35
Dieta para Disfagia com Consistência Sólida 36

Dieta para Cirurgia Bariátrica 37
Dieta para Cirurgia Bariátrica Fase 1 38
Dieta para Cirurgia Bariátrica Fase 2 39

Dietas para Preparo de Exames 41
Dieta sem Xantinas 42
Dieta para Ácido Vanil Mandélico 42
Dieta para Colonoscopia 42
Dieta para PET-CT 43
Dieta para Quilotórax 43

Abreviação de Jejum 45
Pré-Cirúrgico 46
Pós-Cirúrgico 46

Referências Bibliográficas 47