



MANUAL DE DIETAS  
HOSPITALARES  
HU-UNIVASF

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>2</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Izabelle Silva de Araujo  
Maiane Alves de Macêdo  
(Org.)**

# **MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF**

**1ª Edição**

**Petrolina-PE  
HU-UNIVASF  
2020**

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>3</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

---

M294 Manual de dietas hospitalares HU UNIVASF [recurso eletrônico] /  
Organizado por Isabelle Silva de Oliveira e Maiane Alves de Macedo. –  
Petrolina, PE: HU UNIVASF, 2020.

40 p.: il.

ISBN 978-65-991007-0-3

1. Dieta hospitalar. 2. Manual. 3. Serviços de nutrição. 4. Tipos de dieta.  
I. Oliveira, Isabelle Silva de. II. Macedo, Maiane Alves de. Título. III.  
Hospital de Ensino da Universidade Federal do Vale do São Francisco.

CDD 613.26

---

Ficha catalográfica elaborada pelo Bibliotecário Fabio Oliveira Lima CRB-4/2097  
Hospital de Ensino da Universidade Federal do Vale do São Francisco HU-UNIVASF  
Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>4</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES**  
**HOSPITAL DE ENSINO DOUTOR WASHINGTON ANTÔNIO DE BARROS**  
**UNIDADE DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Av. José de Sá Maniçoba, S/N – Centro | CEP: 56306-410 Petrolina-PE  
| Telefone: (87) 2101-6500

**MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Ricardo Vélez Rodríguez

**PRESIDENTE DA EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES**

Oswaldo de Jesus Ferreira

**SUPERINTENDENTE**

Ronald Juenyr Mendes

**GERENTE DE ATENÇÃO À SAÚDE**

Luiz Otávio Nogueira da Silva

**GERENTE ADMINISTRATIVO**

Roberto Rivellino Almeida de Miranda

**GERENTE DE ENSINO E PESQUISA**

Ricardo Santana de Lima

**CHEFE DA DIVISÃO DE GESTÃO DO CUIDADO**

Juliana Pedrosa Korinfisk

**CHEFE DO SETOR DE APOIO DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICO**

Fabício Olinda de Souza Mesquita

**CHEFE DA UNIDADE DE SEGURANÇA DO PACIENTE**

Laiany Nayara Barros Gonçalves

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página 5 de 40	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

## ELABORAÇÃO

### **Izabelle Silva de Araújo**

Nutricionista Clínica (HU-Univasf). Mestre em Ciências (Univasf). Especialista em Nutrição Clínica (IBPEX), em Nefrologia Multidisciplinar (UNA-SUS/UFMA), em Gestão da Segurança de Alimentos (SENAC) e em Docência Superior (FAECR). Título de Especialista em Nutrição Clínica (ASBRAN). Chefe da Unidade de Nutrição Clínica HU-Univasf.

### **Maiane Alves de Macedo**

Nutricionista Clínica (HU-Univasf). Mestre em Ciências (Univasf). Especialista em Saúde Pública (IESRSA) e em Gestão e Docência do Ensino Superior (INTA).

### **Priscila Nunes Costa**

Nutricionista Clínica (HU-Univasf). Mestre em Nutrição (UFRN). Especialista em intensivismo neonatal pelo Programa de Residência Multiprofissional em Intensivismo Neonatal (UFRN).

### **Renata Cristina dos Anjos Araujo**

Nutricionista Clínica (HU-Univasf). Especialista em Nutrição Clínica pelo Programa de Residência em Nutrição Clínica da Secretaria Estadual de Saúde (PE) - Hospital Barão de Lucena

### **Ryane Ferreira da Silva Nascimento**

Nutricionista Clínica (HU-Univasf). Especialista em Saúde Pública (FACEN).

## REVISÃO TÉCNICA

### **Izabelle Silva de Araujo**

Chefe da Unidade de Nutrição Clínica – HU-Univasf

## CAPA

### **Mateus Gonçalves Ferreira dos Santos**

Relações Públicas – Unidade de Comunicação Social – HU-Univasf

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>6</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO</b> .....	8
<b>2. OBJETIVOS</b> .....	8
<b>3. DESCRIÇÃO</b> .....	8
<b>3.1 Conceitos</b> .....	9
<b>3.2 Serviço de Nutrição</b> .....	10
<b>3.3 Fluxograma de prescrição e distribuição de refeições</b> .....	12
<b>3.4 Tipos de dietas</b> .....	13
<b>3.4.1 Classificação quanto à consistência</b> .....	14
<b>3.4.1.1 Dieta Livre</b> .....	14
<b>3.4.1.2 Dieta Branda</b> .....	15
<b>3.4.1.3 Dieta Pastosa</b> .....	17
<b>3.4.1.4 Dieta Líquida Completa</b> .....	19
<b>3.4.1.5 Dieta líquida restrita (ou pobre em resíduos)</b> .....	21
<b>3.4.1.6 Dieta líquida de prova</b> .....	23
<b>3.4.2 Classificação quanto ao conteúdo de nutrientes/composição química</b> .....	23
<b>3.4.2.1 Dieta laxante</b> .....	23
<b>3.4.2.2 Dieta constipante</b> .....	24
<b>3.4.2.3 Dieta hipercalórica</b> .....	24
<b>3.4.2.4 Dieta hiperproteica</b> .....	25
<b>3.4.2.5 Dieta hipoproteica</b> .....	25
<b>3.4.2.6 Dieta hipossódica</b> .....	26
<b>3.4.2.7 Dieta hipolipídica</b> .....	26
<b>3.4.2.8 Dieta sem irritantes gástricos</b> .....	27
<b>3.4.2.9 Dieta pobre em vitamina K</b> .....	27
<b>3.4.2.10 Dieta sem flatulentos</b> .....	27
<b>3.4.2.11 Dieta Ovolactovegetariana</b> .....	28

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>7</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

<b>3.4.3 Classificação quanto às condições especiais .....</b>	<b>28</b>
<b>3.4.3.1 Dieta com restrição hídrica .....</b>	<b>28</b>
<b>3.4.3.2 Dieta para diabético .....</b>	<b>29</b>
<b>3.4.3.3 Dieta para doença renal crônica em tratamento conservador.....</b>	<b>29</b>
<b>3.4.3.4 Dieta para doença renal crônica em tratamento dialítico .....</b>	<b>29</b>
<b>3.4.3.5 Dieta para hepatopata .....</b>	<b>30</b>
<b>3.4.3.6 Dieta isenta de lactose .....</b>	<b>30</b>
<b>3.4.3.7 Dieta para alergia à proteína do leite vaca .....</b>	<b>31</b>
<b>3.4.3.8 Dieta isenta em glúten .....</b>	<b>31</b>
<b>3.4.3.9 Dieta para paciente disfágico.....</b>	<b>31</b>
<b>3.4.4 Dietas para preparo de exames .....</b>	<b>32</b>
<b>3.4.4.1 Exames Laboratoriais .....</b>	<b>32</b>
<b>3.4.4.2 Exames de Imagem.....</b>	<b>34</b>
<b>3.4.5 Dietas nos pré e pós-operatórios.....</b>	<b>35</b>
<b>3.4.6 Fontes alimentares de nutrientes.....</b>	<b>36</b>
<b>4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>37</b>
<b>5. HISTÓRICO DE REVISÃO.....</b>	<b>39</b>

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>8</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

## 1. APRESENTAÇÃO

Este manual contém todas as dietas orais padronizadas no Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco – HU/UNIVASF, a fim de facilitar a prescrição dietética de acordo com as necessidades do paciente, bem como orientar a empresa terceirizada de alimentação hospitalar na produção das refeições.

Ao utilizar este manual deve-se obedecer a prescrição dietética de acordo com a nomenclatura padronizada.

## 2. OBJETIVOS

Normatizar as dietas ofertadas aos pacientes internados no Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco (HU-UNIVASF).

## 3. DESCRIÇÃO

A Alimentação e Nutrição constituem Direitos Humanos Fundamentais consignados na Declaração Universal dos Direitos Humanos e são requisitos básicos para a proteção e a promoção da saúde, com qualidade de vida e cidadania (PNAN 2015-2020).

A *American Dietetic Association* (ADA) define o cuidado nutricional como um processo de ir ao encontro das diferentes necessidades nutricionais de uma pessoa, mediante a avaliação do estado nutricional e identificação das necessidades ou problemas nutricionais e a partir de um planejamento que atenda a essas necessidades.

A redução da ingestão alimentar é frequentemente relatada entre os pacientes hospitalizados, fato esse que pode estar relacionado à doença, a mudanças de hábitos alimentares e à insatisfação com as preparações oferecidas (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013).

Para Garcia (2006), a dieta hospitalar é importante para prover o aporte de nutrientes ao paciente internado e assim preservar seu estado nutricional pelo seu papel co-terapêutico em enfermidades agudas e crônicas.



Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>9</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

Visando atender às determinações referentes ao cuidado nutricional dos indivíduos enfermos, os serviços de alimentação e nutrição institucionais orientam-se para a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista da qualidade higiênico-sanitária e, adicionalmente, para a recuperação ou manutenção da saúde dos mesmos (MACHADO; SIMÕES, 2008).

A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente. Para isso, as dietas são classificadas em três grupos, dietas de rotina, modificadas, especiais (ISOSAKI *et al.*, 2009).

No contexto do HU-UNIVASF a população atendida pelo serviço de nutrição é bastante diversificada, tanto com relação à faixa etária, tipo de patologia, hábitos alimentares e culturais, cabendo ao nutricionista clínico prestar o cuidado nutricional individualizado e adequado a cada paciente.

### 3.1 Conceitos

O Ministério da Saúde (2013) traz as seguintes definições, que se aplicam ao presente Manual:

**Alimento:** toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

**Alimento in natura:** todo alimento de origem vegetal ou animal, ofertado e consumido em seu estado natural, sem sofrer alterações industriais que modifiquem suas propriedades físico-químicas (textura, composição, propriedades organolépticas).

**Alimento integral:** Alimento submetido à pequeno ou nenhum processamento que mantém em perfeitas condições o conteúdo de fibras e nutrientes.

**Alimento enriquecido:** todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo e/ ou prevenir ou corrigir deficiência demonstrada em um ou mais nutrientes da alimentação.

**Alimento seguro:** Alimento que não causa danos à saúde quando preparado ou consumido adequadamente.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>10</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Nutrientes:** Componentes químicos, recebidos pelo organismo através da ingestão de alimentos, que são necessários ao metabolismo humano e proporcionam energia ou contribuem para o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida. Sua carência ou excesso pode provocar mudanças químicas ou fisiológicas no organismo.

**Nutrição:** É um processo biológico em que os organismos (animais e vegetais), utilizando-se de alimentos, assimilam nutrientes para a realização de suas funções vitais.

### 3.2 Serviço de Nutrição

O Serviço de Nutrição é norteado pelas informações registradas no prontuário do paciente juntamente com outros dados que são relevantes para a realização da avaliação nutricional, plano alimentar e orientação ao paciente, tais como: a identificação, o histórico, o diagnóstico provisório ou definitivo, os dados clínicos, antropométricos e laboratoriais.

As prescrições dietéticas são elaboradas pelo nutricionista clínico após a prescrição médica e atualizadas de segunda a sexta conforme demanda do serviço. A prescrição dietética baseia-se no diagnóstico nutricional do paciente, levando-se em conta a patologia, condições clínicas, além de fatores como idade, dentição, funcionalidade do trato gastrointestinal entre outras especificidades. As condutas dietéticas e evoluções nutricionais são registradas, respectivamente, no SAHU (Sistema de Apoio aos Hospitais Universitários), e no AGHU (Aplicativo de Gestão para Hospitais Universitários) pela Unidade de Nutrição Clínica (UNC) ao longo do dia, conforme necessidade de atualização.

A empresa terceirizada do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), tem acesso direto através do SAHU aos mapas de refeição (apenas modo leitura) que devem ser impressos e/ou visualizados diariamente a cada horário de refeição. A partir do SAHU também são geradas as etiquetas de identificação das refeições, 2 horas antes do horário programado para a distribuição das mesmas, contemplando as prescrições realizadas pelos nutricionistas clínicos ou a prescrição médica.

As etiquetas de identificação possuem as seguintes informações: setor, número do leito, nome do paciente, número do prontuário, código de barras para leitura e confirmação da entrega, além da prescrição dietética incluindo preferências e aversões alimentares ou a prescrição médica da dieta (na ausência da prescrição dietética). As etiquetas deverão ser impressas pela contratada e fixadas pelos funcionários do SND nos recipientes das refeições antes da saída para distribuição.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>11</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

Salienta-se que os **médicos** devem indicar a **via** e o **tipo** de alimentação, o **nutricionista** realiza a **prescrição nutricional** indicada para o paciente, uma vez que, o planejamento, a análise, a supervisão e a avaliação de dietas é atividade privativa do nutricionista, segundo a Lei Federal nº 8234, de 17 de setembro de 1991. Na ausência da prescrição do nutricionista clínico na instituição, o **enfermeiro** pode solicitar a refeição de acordo com a prescrição médica (CADERNOS DE PROCESSOS E PRÁTICAS DE HOTELARIA HOSPITALAR, 2018).

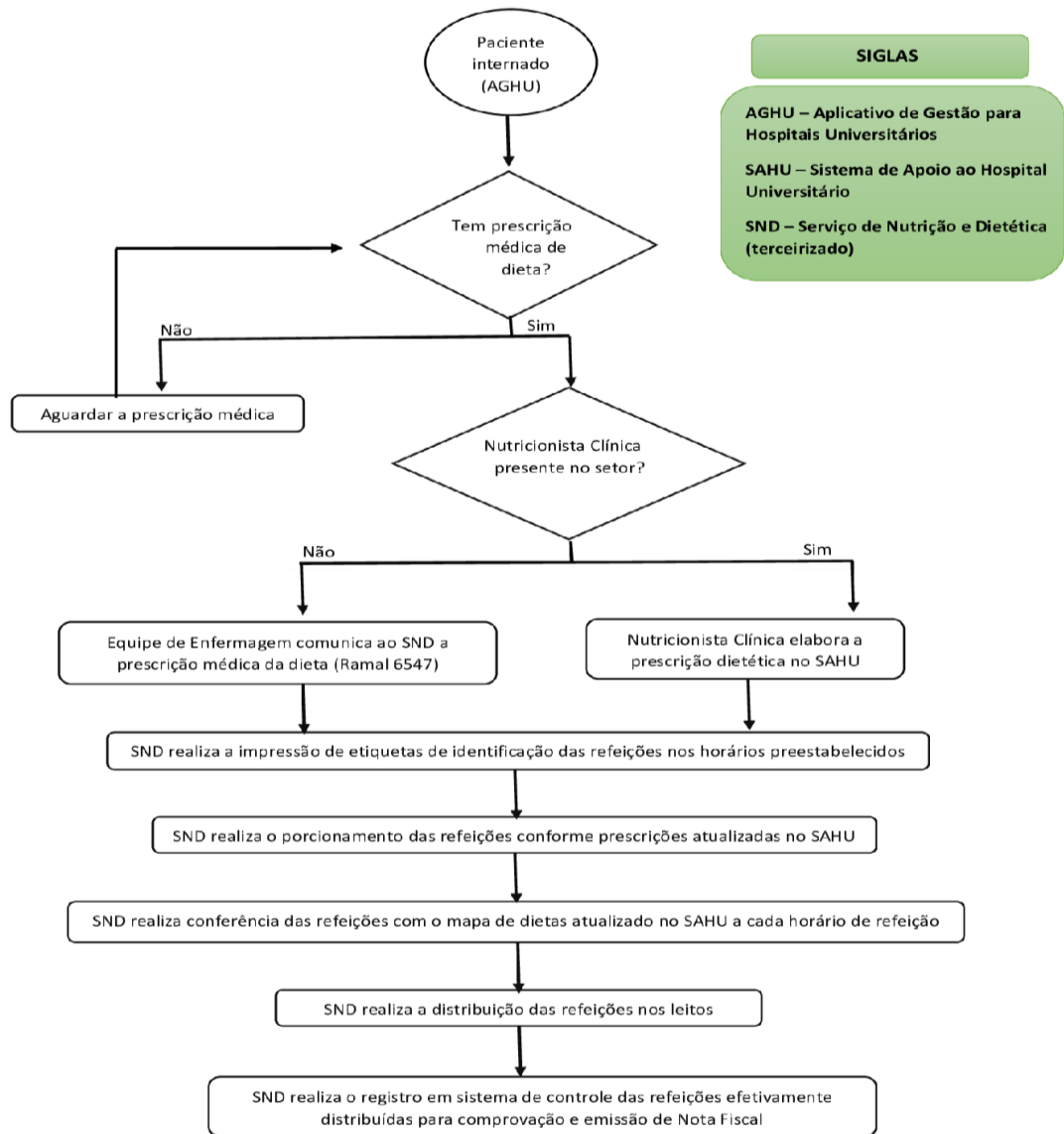
Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>12</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### 3.3 Fluxograma de prescrição e distribuição de refeições

O processo de prescrição e distribuição das refeições de pacientes internados no

HU-  
Univas  
f  
segue  
a  
descriç  
ão  
aprese  
ntada  
no  
fluxogr  
ama  
abaixo  
(Figur  
a 1).

**Figura 1** - Fluxograma de prescrição e distribuição de refeições para pacientes internados no HU-Univasf



Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>13</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### 3.4 Tipos de dietas

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS *et al.*, 2009).

O cardápio padrão hospitalar oferecido aos pacientes internados no HU-UNIVASF é fracionado em 6 (seis) refeições diárias, sendo: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, com exceção das dietas “Líquidas de Prova” que devem ser fracionadas em 8 (oito) refeições, sendo: desjejum, lanche da manhã, almoço, **lanche extra**, lanche da tarde, jantar, ceia, **lanche extra**. A critério do nutricionista clínico poderá haver a introdução de complementos nutricionais. Há dois tipos de cardápio, um destinado à clientela sadia do refeitório hospitalar (acompanhantes, residentes e funcionários) e outro cardápio destinado aos pacientes internados, com objetivo de atender diversas patologias.

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do HU-UNIVASF é terceirizado, desta forma, os cardápios são elaborados semestralmente pelo Responsável Técnico da contratada, embasado neste manual de dietas e a rotatividade das preparações deve contemplar um período mínimo de 30 dias, com adequações mensais por sazonalidade dos alimentos. Os cardápios mensais com as devidas adequações devem ser enviados mensalmente para avaliação pela UNC.

Desse modo, as dietas podem ser classificadas de acordo com: consistência; conteúdo de nutrientes e composição química; condições especiais; preparo de exames; pré e pós-operatórios.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>14</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### 3.4.1 Classificação quanto à consistência

#### 3.4.1.1 Dieta Livre

**Objetivo:** Fornecer proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos e garantir uma oferta equilibrada de nutrientes sem modificações na consistência dos alimentos.

**Indicação:** É indicada para os pacientes com mastigação e funções gastrointestinais preservadas, que não necessitam de modificações significativas na consistência dos alimentos.

**Características:** Normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, em consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias, contendo 25 a 30g de fibras.

**Alimentos não recomendados:** Sem restrições.

#### EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA LIVRE

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Desjejum 07:00</b>	Café com leite	Café	250ml
	Pão francês c/ ovos mexidos	Leite integral em pó	26g
	Batata doce cozida	Pão francês	50g
	Mamão	Ovo	50g
		Manteiga	5g
		Batata doce cozida	120g
		Mamão	150g
<b>Lanche da manhã 09:00</b>	Vitamina de banana c/ mamão	Leite integral em pó	26g
		Banana, prata	50g
		Mamão	50g
		Açúcar	10g
<b>Almoço 12:00</b>	Salada crua de tomate, repolho, branco e alface crspsa	Tomate	24g
		Repolho	10g
	Salada cozida de cenoura e vagem	Alface	10g
		Cenoura	20g
	Coxa de frango assada	Vagem	20g
	Arroz branco	Coxa de frango	150g
	Feijão carioca	Arroz	120g
	Suco de abacaxi	Feijão	100g
	Açúcar	Abacaxi	100g
	Óleo de soja	Açúcar	10g
	Goiabada	Óleo de soja	5ml
		Goiabada	40g

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>15</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Lanche da tarde 15:00</b>	Salada de frutas simples	Banana Maçã Laranja Mamão	50g 50g 50g 50g
<b>Jantar 18:00</b>	Sopa de carne bovina com batata inglesa, abóbora, chuchu e macarrão Pão francês Café com leite	Carne bovina Batata Abóbora Chuchu Macarrão Pão francês Café Leite integral em pó Óleo de soja	40g 30g 30g 30g 40g 50g 250ml 26g 5ml
<b>Ceia 21:00</b>	Chá de erva-cidreira Biscoito doce (Gramas: 30)	Chá Açúcar Biscoito doce	250ml 10g 30g

### Análise Química Estimada

Valor Energético Total	2354kcal	
Macronutrientes	(g)	(%)
Carboidratos	351,41	59
Proteínas	93,88	16
Lipídios	68,77	26
Micronutrientes	(mg)	
Sódio	1518,3	
Potássio	3714,8	
Ferro	12,9	
Cálcio	872	
Fósforo	1294,5	
Fibra	31	

FONTE: Dietbox (Versão online 2.0).

#### 3.4.1.2 Dieta Branda

**Objetivo:** oferecer alimentos de mais fácil mastigação, macios ou abrandados pela cocção, pouco condimentados, subdivididos, porém não necessariamente moídos ou triturados.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>16</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Indicação:** nos casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal e como intermediária na progressão para dieta livre.

**Características:** normoglicídica, normoproteica e normolipídica, em consistência branda/macia, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, modificados por cocção e/ou subdivisão.

**Alimentos não recomendados:** frituras em geral, vegetais crus, alimentos duros ou crocantes, condimentos picantes, oleaginosas e coco.

#### EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA BRANDA

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Desjejum</b> <b>07:00</b>	Café com leite Pão doce c/ queijo mussarela Macaxeira cozida c/ margarina Melancia	Café Leite integral em pó Pão Doce Queijo mussarela Macaxeira Margarina c/ sal Melancia	250ml 26g 50g 15g 100g 5g 120g
<b>Lanche da manhã</b> <b>09:00</b>	Suco de manga Biscoito salgado	Manga Açúcar Biscoito salgado	100g 10g 30g
<b>Almoço</b> <b>12:00</b>	Salada de cenoura e vagem refogados no azeite Batata sauté Filé de frango Ensopado Arroz branco Feijão carioca Suco de melancia Goiabada	Cenoura Vagem Azeite Batata inglesa Filé de frango Óleo de soja Arroz Feijão Melancia Goiabada	30g 30g 5g 30g 120g 5ml 120g 100g 120g 40g
<b>Lanche da tarde</b> <b>15:00</b>	Salada de frutas simples	Banana Maçã Laranja Mamão	50g 50g 50g 50g



Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>17</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Jantar</b> <b>18:00</b>	Sopa de carne bovina com batata inglesa, abóbora, chuchu e macarrão  Pão de leite c/ margarina Café com leite	Carne bovina	40g
		Batata	30g
		Abóbora	30g
		Chuchu	30g
		Macarrão	40g
		Pão de leite	50g
		Margarina	5g
		Café	250ml
		Leite integral em pó	26g
		Óleo de soja	5ml
<b>Ceia</b> <b>21:00</b>	Chá de erva-cidreira Biscoito doce	Chá	250ml
		Açúcar	10g
		Biscoito doce	30g

### Análise Química Estimada

Valor Energético Total	2319kcal	
Macronutrientes	(g)	(%)
Carboidratos	337,6	59
Proteínas	88,2	15
Lipídios	64,5	25
Micronutrientes	(mg)	
Sódio	1632	
Potássio	2873,6	
Ferro	12,2	
Cálcio	663,8	
Fósforo	1042,5	
Fibra	26,7	

FONTE: Dietbox (Versão online 2.0).

#### 3.4.1.3 Dieta Pastosa

**Objetivo:** minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos;

**Indicação:** pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>18</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal;

**Características da dieta:** dieta de transição entre a líquida e a branda. Contém preparações cremosas, líquidas, papas, purês e alimentos bem macios.

**Alimentos recomendados:** chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce, canjica; frutas macias, abrandadas, em papa ou em cremes, sorvetes, gelatinas, pudins liquidificados e geleias de frutas e de mocotó, leite, curau; sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão triturado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, suflês, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete), pães macios (brioche, pão careca), bolos, biscoitos doce, sagu, doces em pasta, flans.

#### EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA PASTOSA

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Desjejum 07:00</b>	Café com leite Pão doce c/ margarina Macaxeira bem cozida e amassada Mamão	Café Leite integral em pó Pão Doce Margarina c/ sal Macaxeira Mamão	250ml 26g 50g 5g 100g 120g
<b>Lanche da manhã 09:00</b>	Suco de goiaba Biscoito doce	Goiaba Açúcar Biscoito doce	100g 10g 30g
<b>Almoço 12:00</b>	Purê de batata Ensopado de peixe Arroz papa Feijão carioca amassado Goiabada em pasta	Batata Leite integral em pó Posta de peixe Arroz Óleo de soja Feijão Goiabada	50g 26g 120g 120g 5ml 100g 50g
<b>Lanche da tarde 15:00</b>	Arroz doce c/ canela	Arroz Leite integral em pó Açúcar	80g 26g 10g

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>19</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Jantar</b> <b>18:00</b>	Sopa de carne bovina com batata inglesa, abóbora, chuchu e macarrão Pão de leite c/ margarina Café com leite	Carne bovina	40g
		Batata	30g
		Chuchu	30g
		Abóbora	30g
		Macarrão	40g
		Pão de leite	50g
		Margarina	5g
		Café	250ml
		Leite integral em pó	26g
		Óleo de soja	5ml
<b>Ceia</b> <b>21:00</b>	Mingau de milho	Leite integral em pó	26g
		Farinha de milho	20g
		Açúcar	10g

#### Análise Química Estimada

Valor Energético Total	2323kcal	
Macronutrientes	(g)	(%)
Carboidratos	342,4	60
Proteínas	86,3	15
Lipídios	61,5	25
Micronutrientes	(mg)	
Sódio	1919,7	
Potássio	2925,5	
Ferro	8,2	
Cálcio	988,2	
Fósforo	1465,6	
Fibra	25,4	

FONTE: Dietbox (Versão online 2.0).

**Observação:** Ver recomendações para pacientes disfágicos (pág. 31).

#### 3.4.1.4 Dieta Líquida Completa

**Objetivo:** excluir a função mastigatória, facilitar a deglutição, digestão e absorção dos alimentos;

**Indicação:** Anorexia, dificuldade de mastigação, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos, preparo de determinados exames.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>20</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Características da dieta:** composta de alimentos líquidos e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, conservando as características da dieta, como glicídios solúveis, proteínas solúveis ou gelificados e lipídios emulsionados. Normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

### EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA LÍQUIDA COMPLETA

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Desjejum 07:00</b>	Café com leite Mingau ralo de milho	Café Leite integral em pó Farinha de milho Açúcar	250ml 52g 15g 10g
<b>Lanche da manhã 09:00</b>	Suco Fortificado	Suco de laranja Mamão Cenoura Banana Creme de leite Açúcar	200ml 20g 20g 30g 15g 10g
<b>Almoço 12:00</b>	Sopa rala coada de carne bovina com feijão e legumes Gelatina	Carne bovina Batata Abóbora Feijão c/ caldo Ovo Óleo de soja Gelatina	40g 30g 30g 50g 50g 5g 60g
<b>Lanche da tarde 15:00</b>	Vitamina rala de goiaba com aveia	Goiaba Aveia Leite integral em pó Açúcar	80g 15g 26g 10g
<b>Jantar 18:00</b>	Sopa rala coada de frango com legumes Café com leite Suco de maracujá	Frango Macaxeira Cenoura Óleo de soja Café Leite Maracujá Açúcar	40g 30g 30g 5g 250ml 26g 60g 10g
<b>Ceia 21:00</b>	Mingau ralo de arroz	Leite integral em pó Farinha de arroz Açúcar	26g 15g 10g

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>21</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### Análise Química Estimada

Valor Energético Total	1985kcal	
Macronutrientes	(g)	(%)
Carboidratos	285,1	56
Proteínas	69,8	14
Lipídios	66,6	30
Micronutrientes	(mg)	
Sódio	2267,2	
Potássio	3486,3	
Ferro	7,5	
Cálcio	1251,4	
Fósforo	1395	
Fibra	16,1	

**FONTE:** Dietbox (Versão online 2.0).

#### 3.4.1.5 Dieta líquida restrita (ou pobre em resíduos)

**Objetivo:** saciar a sede, evitar a desidratação, evitar acidose, manter função renal, repousar o TGI e amenizar a sintomatologia.

**Indicação:** pré-preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos.

**Características da dieta:** composta de líquidos claros e coados, sem fibras, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional. Hipoglicídica, hipoproteica e hipolipídica. **Volume:** 200ml por refeição. Fracionamento em 8 horários.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>22</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### EXEMPLO DE CARDÁPIO - DIETA LÍQUIDA RESTRITA

REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE
<b>Desjejum</b> <b>07:00</b>	Chá de capim limão coado	Chá Açúcar	200ml 10g
<b>Lanche da manhã</b> <b>09:00</b>	Água de coco coada	Água de coco	200ml
<b>Almoço</b> <b>12:00</b>	Caldo de legumes coado	Tomate Batata Cenoura Óleo de soja	40g 40g 40g 5ml
<b>Lanche Extra</b> <b>14:00</b>	Água de coco coada	Água de coco	200ml
<b>Lanche da tarde</b> <b>16:00</b>	Suco de laranja lima diluído e coado	Suco de laranja Água Açúcar	150ml 50ml 10g
<b>Jantar</b> <b>18:00</b>	Caldo de arroz coado	Arroz Óleo	20g 5ml
<b>Ceia</b> <b>21:00</b>	Suco de maçã c/ limão coado	Maçã Limão Açúcar	80g 10 gotas 10g
<b>Lanche Extra</b> <b>23:00</b>	Chá de erva cidreira coado	Chá Açúcar	200ml 10g

### Análise Química Estimada

Valor Energético Total	562kcal	
Macronutrientes	(g)	(%)
Carboidratos	111,8	77
Proteínas	6,9	5
Lipídios	11,6	18
Micronutrientes	(mg)	
Sódio	459,4	
Potássio	1704,8	
Ferro	3,5	
Cálcio	133,4	
Fósforo	159,6	
Fibra	8,8	

FONTE: Dietbox (Versão online 2.0).

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>23</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### 3.4.1.6 Dieta líquida de prova

**Objetivo:** saciar a sede, evitar a desidratação, evitar acidose, manter função renal, repousar o TGI e amenizar a sintomatologia.

**Indicação:** cirurgias de cabeça e pescoço, pós-operatório, transtornos intestinais e preparo de exames.

**Características da dieta:** composta de líquidos transparentes como água, água de coco, chás, isotônicos e gelatina diet. Baixo valor nutritivo e inadequação nutricional. Hipoglicídica, hipoproteica e hipolipídica. **Volume:** 200ml por refeição. Fracionamento em 8 horários.

### 3.4.2 Classificação quanto ao conteúdo de nutrientes/composição química

#### 3.4.2.1 Dieta laxante

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e melhorar o trânsito intestinal.

**Indicação:** pacientes com obstipação intestinal.

**Características:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, rica em fontes de fibras 25 a 30g por dia (insolúvel e solúvel). Ofertar frutas com casca ou bagaço; vegetais folhosos crus; frutas ricas em fibras. Substituição de alimentos pobres em fibras e refinados por alimentos ricos em fibras e laxativos, como cereais integrais, frutas laxantes *in natura* e salada crua. Ofertar alimentos de acordo com a consistência da dieta.

**Alimentos não recomendados:** alimentos pobres em fibras e frutas constipantes como caju, goiaba, banana.

**Observação:** a critério da nutrição clínica, haverá inclusão de coquetel laxativo, com acréscimo ou não de módulo de fibras (fornecido pela Contratante), de acordo com a prescrição nutricional.

**Receita do coquetel laxativo** (equivalente a uma porção servida de 250mL): mamão “formosa cru”: 60 g ou 1/3 de fatia (1,08 g de fibra); suco de laranja: 60 ml ou 4 colheres de sopa (0,6 g de fibra); creme de leite: 40g ou 4 colheres de sopa (fibra

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>24</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

desconhecida); aveia “flocos crua”: 10g ou 1 colher de sopa rasa (1,1 g de fibra); ameixa seca 15 g ou 3 unidades sem caroço (0,7 g de fibra). \*Total de fibra por porção=3 g.

### 3.4.2.2 Dieta constipante

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, melhorar o trânsito intestinal, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

**Indicação:** pacientes com diarreia.

**Características da dieta:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, com predominância de fibras solúveis. Ofertar líquidos e eletrólitos (água de coco, chás, sucos sem bagaço) para repor as perdas intestinais. Cereais refinados e derivados, batata inglesa, aipim e cará bem cozidos e sem molho. Cenoura e chuchu, sem casca e bem cozidos. Frutas obstipantes como banana prata, banana maçã, maçã e pera sem casca, goiaba sem casca e sem semente, sucos de goiaba, caju, limão, maçã ou outras frutas constipantes.

**Alimentos não recomendados:** alimentos que contêm lactose (leite e derivados, manteiga, adoçante com lactose), alimentos que ricos em sacarose (doces concentrados, mel, pudins), alimentos ricos em gordura (frituras, maionese, abacate), alimentos integrais, hortaliças e frutas laxantes.

**Observação:** em caso de diarreia persistente poderá ser solicitado pela UNC a exclusão de alimentos com lactose.

### 3.4.2.3 Dieta hipercalórica

**Objetivo:** 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 da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.

**Indicação:** desnutrição, politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.



Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>25</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Características:** hipercalórica, normoproteica, hiperglicídica, hiperlipídica. Aumento nas porções do desjejum, almoço e jantar. Oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geleia de frutas, etc.); acréscimo de azeite cru no almoço e/ ou jantar.

**Alimentos não recomendados:** frituras e alimentos não saudáveis.

#### 3.4.2.4 Dieta hiperproteica

**Objetivo:** fornecer aporte proteico elevado; cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição; produzir balanço nitrogenado positivo.

**Indicação:** pacientes desnutridos, em estado de hipercatabolismo, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.

**Características:** normocalórica, hiperproteica, normoglicídica, normolipídica. Aumentar oferta de alimentos ricos em proteínas de alto valor biológico (leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas).

**Alimentos não recomendados:** frituras e alimentos não saudáveis.

#### 3.4.2.5 Dieta hipoproteica

**Objetivo:** fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal.

**Indicação:** pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento conservador e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

**Características:** hipoproteica, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

**Alimentos não recomendados:** frituras e alimentos não saudáveis.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>26</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### 3.4.2.6 Dieta hipossódica

**Objetivo:** controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;

**Indicação:** na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc.

**Características:** restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal. Somente as proteínas são preparadas com sal reduzido. É entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g) e limão. A critério do nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

**Alimentos não recomendados:** alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados.

### 3.4.2.7 Dieta hipolipídica

**Objetivo:** fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

**Indicação:** prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndrome de má absorção, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

**Características:** 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 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel, ovo.

**Alimentos não recomendados:** manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta, leite de coco, coco, bolos.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>27</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

#### 3.4.2.8 Dieta sem irritantes gástricos

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer dieta que não provoque irritação na mucosa gastrointestinal;

**Indicação:** pacientes com comprometimentos gástricos e intestinais (gastrites, úlceras), desconforto ou dor gástrica;

**Características:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, hipolipídica, isenta de alimentos fonte de cafeína (chá preto, mate, café, chocolate), frutas e sucos ácidos (de acordo com tolerância individual do paciente), condimentos industrializados e pimenta; menor quantidade de gorduras, óleos, leite e derivados, sobremesas à base de leite. A consistência deve ser de acordo com a prescrição nutricional.

**Alimentos não recomendados:** frituras e alimentos não saudáveis.

#### 3.4.2.9 Dieta pobre em vitamina K

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer uma dieta reduzida em alimentos fonte de vitamina k;

**Indicação:** pacientes em uso de anticoagulante;

**Características:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, utilizando quantidades mínimas de alimentos fontes de vitamina k, como óleos de soja, canola, algodão e oliva, margarina e maionese à base de óleos vegetais, vegetais folhosos verde-escuros (espinafre, brócolis, couve, repolho), alface romana e alimentos conservados em óleo vegetal.

**Alimentos não recomendados:** alimentos fonte de vitamina k.

#### 3.4.2.10 Dieta sem flatulentos

**Objetivo:** fornecer dieta com redução de alimentos fermentativos;

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>28</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Indicação:** pacientes com desequilíbrio da microbiota intestinal, distensão e desconforto abdominal causados por gases; pacientes em pós-operatório, conforme prescrição dietética;

**Características:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, isenta de alimentos flatulentos, como condimentos, leguminosas, leite e derivados, vegetais crucíferos (brócolis, couve-flor, couve, etc.), alho, milho, pimentão, repolho, batata doce, rabanete, nabo, cebola, melão, melancia, abacate, maçã crua, nozes, ovos e uva passa. Pode ser necessária a retirada do açúcar, conforme prescrição dietética.

#### 3.4.2.11 Dieta Ovolactovegetariana

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes ovolactovegetarianos.

**Indicação:** pacientes ovolactovegetarianos por opção.

**Características:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica. Com exclusão de carne bovina, frango e peixe. Substituição por preparações com proteínas vegetais (como soja), ovos e/ou lácteos. Ofertar alimentos de acordo com a consistência da dieta.

**Alimentos não recomendados:** preparações com carne bovina, frango e peixe.

#### 3.4.3 Classificação quanto às condições especiais

##### 3.4.3.1 Dieta com restrição hídrica

**Objetivo:** reduzir a oferta de líquidos.

**Indicação:** pacientes renais em diálise, hepatopatas, portadores de insuficiência cardíaca congestiva.

**Características:** redução na oferta hídrica (sucos, vitaminas, caldos, leite), substituição por alimentos sólidos (por exemplo fruta).

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>29</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

### 3.4.3.2 Dieta para diabético

**Objetivo:** controle da taxa de glicose sanguínea, prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

**Indicação:** pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.

**Características:** restrita em açúcar simples, pobre em gordura saturada, rica em fibras; cereais integrais, aveia, frutas e verduras cruas, leite e iogurtes desnatados.

**Alimentos não recomendados:** frituras, alimentos não saudáveis, alimentos ricos em sacarose e alimentos de elevado índice glicêmico.

### 3.4.3.3 Dieta para doença renal crônica em tratamento conservador

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer uma dieta hipoproteica.

**Indicação:** é indicada para os pacientes que apresentam doença renal crônica e estão em tratamento conservador (fase não dialítica).

**Características:** normoglicídica, hipoproteica e normolipídica.

**Alimentos não recomendados:** é proibido o consumo da fruta carambola.

### 3.4.3.4 Dieta para doença renal crônica em tratamento dialítico

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer uma dieta hiperproteica, hipossódica, hipocalêmica, hipofosfatêmica e com restrição de líquidos; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D;

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>30</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Indicação:** pacientes que apresentam doença renal crônica e estão em tratamento de hemodiálise;

**Características:** normoglicídica, hiperprotéica e normolipídica. Cozinhar feijão e vegetais em mais de uma água e desprezar a água de cocção (reduz 60% do K).

**Alimentos não recomendados:** é proibido o consumo da fruta carambola.

**Observação:** para pacientes em Diálise peritoneal, deve-se observar a necessidade de reduzir carboidratos e não há alta restrição de potássio.

#### 3.4.3.5 Dieta para hepatopata

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes com hepatopatia;

**Indicação:** pacientes que apresentam alterações nas funções hepáticas;

**Características:** normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Seguir padrão da dieta **hipolipídica** e **hipossódica**. Conforme prescrição dietética, será indicada a consistência da dieta e também a restrição hídrica, caso seja necessário.

**Alimentos não recomendados:** alimentos fonte de sódio como os processados (biscoitos salgados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados) e alimentos fonte de gordura como manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta, leite de coco, coco, bolos.

#### 3.4.3.6 Dieta isenta de lactose

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e excluir a lactose;

**Indicação:** pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos;

**Características:** isenta de alimentos que contêm lactose; o leite de soja pode ser usado como opção;

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>31</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

**Alimentos não recomendados:** alimentos com lactose. Observar a presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

#### 3.4.3.7 Dieta para alergia à proteína do leite vaca

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer uma dieta isenta de proteína do leite de vaca;

**Indicação:** pacientes que apresentam alergia à proteína do leite de vaca, ou mães que estão amamentando bebês com alergia à proteína do leite de vaca;

**Características:** exclusão total do leite de vaca (inclusive do leite sem lactose) e de todos os derivados do leite. Não manipular essa dieta nos mesmos equipamentos e utensílios que já foram utilizados com leite de vaca;

**Alimentos não recomendados:** alimentos que contenham proteína do leite de vaca. Observar a presença de proteína do leite de vaca nos rótulos dos alimentos.

#### 3.4.3.8 Dieta isenta em glúten

**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer uma dieta isenta de glúten.

**Indicação:** pacientes que apresentam alergia ao glúten (doença celíaca), alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

**Características:** exclusão de alimentos à base de farinha de trigo e daqueles que contém glúten (trigo, aveia, cevada e centeio) em seus ingredientes.

**Alimentos não recomendados:** proibido biscoitos, pães, bolos e qualquer preparação que contenha trigo, aveia, cevada ou centeio. Não manipular essa dieta nos mesmos equipamentos e utensílios que já foram utilizados com alimentos que contêm glúten.

#### 3.4.3.9 Dieta para paciente disfágico

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>32</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	




**Objetivo:** suprir as necessidades nutricionais e fornecer uma dieta com consistência adequada à condição disfágica do paciente.

**Indicação:** pacientes que apresentam alteração na deglutição, por anormalidades anatômicas ou funcional (neuromuscular).

**Características:** a consistência da dieta poderá variar entre: rala, néctar, mel e pudim. Poderá ser indicado o uso de espessante (fornecido pelo contratante). A consistência da dieta e uso de espessante estarão escritos na prescrição nutricional, realizada de acordo com a indicação da fonoaudiologia.

Observação: no caso de dietas com líquidos espessados, deverá ser entregue o espessante no leito do paciente para a ingestão de água.

Quadro 01: Recomendação para utilização do espessante em pó, nas consistências néctar, pudim e mel, conforme volume prescrito.

Consistência	<b>NÉCTAR</b> 	<b>MEL</b> 	<b>PUDIM</b> 
<b>100mL</b>	01 sachê de espessante	02 sachês de espessante	03 sachês de espessante
<b>200mL</b>	02 sachês de espessante	04 sachês de espessante	06 sachês de espessante

**FONTE:** Recomendação de uso no rótulo do produto.

### 3.4.4 Dietas para preparo de exames

#### 3.4.4.1 Exames Laboratoriais

EXAME	TEMPO DE JEJUM	PREPARO NUTRICIONAL
Ácido fólico sérico ou eritrocitário	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Ácido úrico sérico	Jejum alimentar de 4 a 8 horas	Não é necessário
Ácido úrico urinário	Não é necessário	Não é necessário
Albumina sérica	Jejum alimentar de 4 a 8 horas	Não é necessário
Amilase pancreática sérica	Não é necessário	Não é necessário
Apolipoproteínas séricas	Jejum alimentar de 12 horas	Não é necessário



Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>33</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

Anticorpo citoplasmático perinuclear antineutrófilo (p-ANCA)	Jejum alimentar de 8 horas	Não é necessário
Bilirrubinas séricas	Não é necessário	Não é necessário
Cálcio sérico (total e iônico)	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Cálcio urinário	Não é necessário	Não é necessário

**FONTE:** Adaptado REIS; CALIXTO-LIMA (2015).

EXAME	TEMPO DE JEJUM	PREPARO NUTRICIONAL
Cobre sérico	Jejum alimentar de 4 a 8 horas	Não é necessário
Colesterol total sérico	Jejum alimentar de 12 a 14 horas	Evitar o consumo de álcool e refeições não habituais ricas em gorduras nas 24h que antecedem o exame
Coprocultura	Não é necessário	Não é necessário
Creatinina sérica	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Creatinina urinária	Não é necessário	Não é necessário
Ferritina sérica	Não é necessário	Não é necessário
Ferro sérico	Jejum alimentar de 8 horas	Não é necessário
Fosfatase alcalina sérica	Jejum alimentar de 8 a 12 horas	Não é necessário
Fósforo sérico	Jejum alimentar de 6 horas	Não é necessário
Glicose de jejum	Jejum alimentar de 8 horas	Evitar o consumo de álcool e refeições não habituais ricas em gorduras nas 24h que antecedem o exame
Gordura fecal	Não é necessário	Ingestão por 5 a 7 dias de uma dieta com 35% do VET em gorduras
Lipoproteína de alta densidade - HDL	Jejum alimentar de 12 a 14 horas	Evitar o consumo de álcool e refeições não habituais ricas em gorduras nas 24h que antecedem o exame
Hemoglobina glicosilada	Não é necessário	Não é necessário
Hemograma	Não é necessário	Não é necessário
Hormônio estimulante da tireóide (TSH)	Não é necessário	Não é necessário
Insulina plasmática	Jejum alimentar de 8 horas	Não é necessário
Lipoproteína de baixa densidade -LDL	Jejum alimentar de 12 a 14 horas	Evitar o consumo de álcool e refeições não habituais ricas em gorduras nas 24h que antecedem o exame
Lipase pancreática sérica	Não é necessário	Não é necessário
Microalbuminúria	Não é necessário	Não é necessário

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>34</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

Potássio sérico	Não é necessário	Não é necessário
Pré-albumina	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Proteína C reativa (PCR)	Não é necessário	Não é necessário
Proteinúria	Não é necessário	Não é necessário
Selênio sérico	Não é necessário	Não é necessário

FONTE: Adaptado REIS; CALIXTO-LIMA (2015).

EXAME	TEMPO DE JEJUM	PREPARO NUTRICIONAL
Sódio sérico ou urinário	Não é necessário	Não é necessário
Tempo de protrombina(TAP)	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Tiroxina (T4)	Não é necessário	Não é necessário
Triglicerídeos	Jejum alimentar de 12 a 14 horas	Evitar o consumo de álcool e refeições não habituais ricas em gorduras nas 24h que antecedem o exame
Tri-iodotironina (T3)	Não é necessário	Não é necessário
Ureia sérica	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Vitamina A sérica	Jejum alimentar de 8 a 12 horas	Não é necessário
Vitamina B <sub>1</sub> sérica	Jejum alimentar de 8 a 12 horas	Não ingerir álcool nas 24h que antecedem o exame
Vitamina B <sub>12</sub> sérica	Jejum alimentar de 4 horas	Evitar o consumo de álcool e refeições não habituais ricas em gorduras nas 24h que antecedem o exame
Vitamina C sérica	Não é necessário	Não é necessário
Vitamina D sérica	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Vitamina E plasmática	Jejum alimentar de 8 a 12 horas	Não ingerir álcool nas 24h que antecedem o exame
Zinco sérico	Não é necessário	Não é necessário

FONTE: Adaptado REIS; CALIXTO-LIMA (2015).

### 3.4.4.2 Exames de Imagem

EXAME	TEMPO DE JEJUM	PREPARO NUTRICIONAL
Arteriografia	Jejum alimentar de 6 horas	Dieta normal na véspera do exame
Cintilografia	Jejum alimentar de 4 horas	Não é necessário
Colonoscopia	Jejum alimentar de 12 horas	Dieta Branda pobre em resíduo nas 48h que antecedem o

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>35</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

		exame Dieta Líquida restrita nas 24h que antecedem o exame
Endoscopia digestiva alta	Jejum alimentar de 4 a 8 horas	Dieta normal na véspera do exame

FONTE: Adaptado REIS; CALIXTO-LIMA (2015).

EXAME	TEMPO DE JEJUM	PREPARO NUTRICIONAL
Ressonância Magnética	Jejum alimentar de 4 horas	Dieta normal na véspera do exame
Retossigmoidoscopia	Jejum alimentar de 12 horas	Dieta Branda pobre em resíduo nas 48h que antecedem o exame Dieta Líquida restrita nas 24h que antecedem o exame
Tomografia computadorizada (TC)	Com contraste: Jejum alimentar de 6 horas Sem contraste: Não é necessário	Dieta normal na véspera do exame
Ultrassonografia abdominal pélvica	Jejum alimentar de 4 horas	Dieta normal na véspera do exame

FONTE: Adaptado REIS; CALIXTO-LIMA (2015).

### 3.4.5 Dietas nos pré e pós-operatórios

As diretrizes da Sociedade Europeia de Nutrição Clínica e Metabolismo (ESPEN) também recomendam a abreviação do jejum para duas horas, com uso de bebida contendo carboidratos, no pré-operatório, o que não resulta em aumento do risco de morbidade associada à anestesia (NASCIMENTO, et al., 2011).

São apresentadas abaixo as recomendações baseadas na mais recente Diretriz do Projeto ACERTO (Aceleração da Recuperação Total Pós-Operatória), onde estão dispostas as intervenções nutricionais no perioperatório em cirurgia geral eletiva.

PRÉ-CIRURGICO	PÓS-CIRURGICO	GRAU E FORÇA
- Jejum de sólidos 6-8 horas antes da introdução da anestesia.  - Líquidos contendo carboidratos (maltodextrina)	Realimentação oral ou enteral após cirurgia abdominal em até 24 horas de pós-operatório, mesmo em casos de anastomoses digestivas, videocolecistectomia, Herniorrafias e cirurgia ano-orificiais recomenda-se	Grau de Recomendação: FORTE  Força de Evidência: ALTO

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>36</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

podem ser ingeridos até 2 horas antes, exceto para casos de retardo no esvaziamento esofágico ou gástrico, ou em procedimentos de emergência.	início imediato de dieta e hidratação oral, sem hidratação por via endovenosa.	
---	--	--

FONTE: Adaptado DE-AGUILAR-NASCIMENTO (2017).

### 3.4.6 Fontes alimentares de nutrientes

NUTRIENTES	FONTES
<b>Alimentos ricos em sacarose</b>	Açúcar refinado, açúcar mascavo, cana de açúcar, beterraba, farinha láctea, caldo de cana, produtos que utilizam açúcar como ingrediente.
<b>Alimentos ricos em sódio</b>	Sal, alimentos industrializados, carnes processadas e defumadas, embutidos e enlatados, temperos e molhos prontos, queijos, margarina com sal, salgadinhos de pacote.
<b>Alimentos ricos em cafeína</b>	Café, chá mate, chá preto, chá verde, chocolate, energéticos, refrigerantes.
<b>Alimentos ricos em vitamina K</b>	Folha de nabo, espinafre cru, couve flor, repolho, brócolis, alface, farelo de trigo, aveia, fígado.
<b>Alimentos ricos em vitamina C</b>	Mandioca, pontas e folhas, salsa, manga, couve, mamão, goiaba, brócolis, Limão, caju, morango, laranja, acerola.
<b>Alimentos ricos em ferro</b>	Carnes e vísceras, gema de ovo, melado de cana, flocos de cereais, açaí, folha de abobora, folha de beterraba, beterraba crua, agrião, lentilha, feijão.
<b>Alimentos ricos em cálcio</b>	Leite e derivados, sardinha, amêndoa, gergelim, aveia, avelã, castanha do Pará, brócolis, couve manteiga, agrião.
<b>Alimentos ricos em fibras solúveis</b>	Abacate, abacaxi, acerola, agrião, alface, alho, ameixa, avelã, banana, batata, manga berinjela, beterraba cozida, cebola, cenoura cozida, jaca, kiwi, laranja, maçã, pera mamão, mandioca, maracujá, melancia, melão, pepino, repolho, uva tangerina.
<b>Alimentos ricos em fibras insolúveis</b>	Abobora, amêndoa, abobrinha, azeitona, acelga, brócolis, agrião, caju, carambola, castanha, couve flor, espinafre, goiaba, morango, pimentão, quiabo, tomate, vagem.

FONTE: Adaptado LEÃO; GOMES, (2010); RIELLA; MARTINS (2011).

FRUTAS E HORTALIÇAS RICOS/POBRES EM POTÁSSIO	
Alimentos <b>MUITO RICOS em Potássio</b> (301 a 350mg)	Banana, ameixa seca, água de coco, batata, batata doce, abobora comum, espinafre cozido
Alimentos <b>RICOS em</b>	Pêra, melão, kiwi, laranja, beterraba, quiabo, abóbora moranga, mandioca,

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>37</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

<b>em Potássio</b> (201 a 300mg)	tomate
Alimentos <b>MÉDIOS em em Potássio</b> (101 a 200mg)	Abacaxi, maçã, manga, mamão, ameixa fresca, melancia, morango, tangerina, abacate, pêsego fresco, figo fresco, caqui, goiaba, brócolis, cenoura crua, couve flor, acelga, milho, berinjela, abobrinha, couve, espinafre cru, chuchu.
Alimentos <b>POBRES em em Potássio</b> (0 a 100mg)	Limão, caju, lima, maracujá, suco de uva, pepino, agrião, alface, ervilha, vagem, repolho cru

**FONTE:** Adaptado LEÃO; GOMES, (2010); RIELLA; MARTINS (2011).

#### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. Identifying patients at risk: ADA's definitions for nutrition screening and nutritional assessment. *J Am Diet Assoc*; v. 94, n. 8; p. 838-839, 1994.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Plano Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) 2015-2020**. Disponível em: <<https://www.minsaude.gov.br/index.php/documentosite/331-plano-nacional-alimentacao-e-nutricao-2015-2020/file>>, acesso em 06/06/2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. **Glossário temático: alimentação e nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. – 2. ed., 2. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 52p. 2013.

**CADERNOS DE PROCESSOS E PRÁTICAS DE HOTELARIA HOSPITALAR**. 2 ed – Produzido pelo Serviço de Apoio à Hotelaria Hospitalar - Brasília: EBSERH – Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares, 2018.

DE-AGUILAR-NASCIMENTO, J. E. et al. Diretriz ACERTO de Intervenções Nutricionais no Perioperatório em Cirurgia Geral Eletiva. *Rev Col Bras Cir*; v. 44, n.6, p.633-648, 2017.

DIAS, et al. Dietas orais hospitalares. In: WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ªed. São Paulo: Editora Atheneu. V. 1. Cap.36. p.649-663, 2009.

DIETBOX. Disponível em: <<https://dietbox.me/pt-BR/home>>, acesso em 15/12/2019.

FERREIRA, D.; GUIMARÃES, T. G.; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. *Einstein*, São Paulo, v. 11, n. 1, p. 41-46, mar. 2013.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>38</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

GARCIA, R.W.R. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. **Revista de Nutrição de Campinas**, Campinas, v. 19, n.2, p. 130, mar./abr. 2006.

HOSPITAL GETÚLIO VARGAS. **Manual de dietas hospitalares**. Disponível em: <[http://www.hgv.pi.gov.br/download/201204/HGV25\\_9251000eac.pdf](http://www.hgv.pi.gov.br/download/201204/HGV25_9251000eac.pdf)>, acesso em 11/03/2020.

MATTEDI, C. M. S. R., et al. **Manual de dietas orais**. Hospital Vitória Hapart. 1ª versão, 2015. Disponível em: < [http://vitoriaaparthospital.com.br/midias/pdf/manual\\_de\\_dietas\\_orais.pdf](http://vitoriaaparthospital.com.br/midias/pdf/manual_de_dietas_orais.pdf) >, acesso em 11/03/2020.

HOSPITAL VIVALLE. **Manual para prescrição de dietas**. Disponível em: <[www.espacomedicovivalle.com.br](http://www.espacomedicovivalle.com.br)>, acesso em 12/01/2020.

ISOSAKI, M. CARDOSO, E. OLIVEIRA, A. De. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: Serviço de Nutrição e dietética do Instituto do Coração- HCFMUSP**, 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.

LEÃO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto**. 10 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

MACHADO, F.M.S; SIMÕES A.N. Análise custo-efetividade e índice de qualidade da refeição aplicados à estratégia global da OMS. **Rev Saude Publica**; v. 42 n.1; p. 64-72, 2008.

NASCIMENTO, J. E. A. et al. Terapia Nutricional no Perioperatório. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia. **Projeto Diretrizes**, 2011.

REIS, N. T; CALIXTO-LIMA, L (org). **Nutrição Clínica: bases para prescrição**. Ilustração: Marco A. – 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>39</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

## 5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

<b>Elaboração</b> Izabelle Silva de Araújo Maiane Alves de Macedo Priscila Nunes Costa Renata Cristina dos Anjos Araújo Ryane Ferreira da Silva Nascimento	<b>Data: 06/01/2020</b>
<b>Revisão</b> Izabelle Silva de Araújo	<b>Data: 06/01/2020</b>
<b>Validação</b>  <b>Laiany Nayara Barros Gonçalves</b> Chefe da Unidade de Segurança do Paciente  <b>Juliana Pedrosa Korinfsky</b> Chefe da Divisão de Gestão do Cuidado  <b>Luiz Otávio Nogueira da Silva</b> Gerente de Atenção à Saúde	<b>Data: ___/___/___</b>



Tipo do Documento:	<b>MANUAL</b>	MA.UNC.001 - Página <b>40</b> de <b>40</b>	
Título do Documento:	<b>MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES HU-UNIVASF</b>	Emissão: 06/01/2020	Próxima revisão: 06/01/2022
		Versão: 1	

