

# GUIA MULTIPROFISSIONAL DE ORIENTAÇÃO PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

**HUUNIVASF**

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO

**EBSERH**

HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS FEDERAIS

Izabelle Silva de Araujo  
Helânia Virginia Dantas dos Santos  
(Org.)

GUIA MULTIPROFISSIONAL DE ORIENTAÇÃO PARA  
PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

Petrolina-PE  
HEWAB  
2017

Hospital de Ensino Dr. Washington Antonio de Barros - HEWAB/HU-UNIVASF  
Guia multiprofissional de orientação para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar.

ISBN: 978-85-92656-02-7

Izabelle Silva de Araujo

Nutricionista. Mestranda em Ciências da Saúde e Biológicas, especialista em Nutrição Clínica, em Nefrologia Multidisciplinar e em Gestão da Segurança dos Alimentos.

Helânia Virginia Dantas dos Santos

Nutricionista. Mestre em Nutrição em Saúde Pública, especialista em Nutrição Clínica e em Nutrição Esportiva.

## Ficha catalográfica

G943 Guia multiprofissional de orientação para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar / Izabelle Silva de Araújo, Helânia Virginia Dantas dos Santos; Colaboração de Fabrício Rodrigo Pires Cagliari...[et al].  
Petrolina: HEWAB, 2017.  
25p. : il.  
ISBN: 978-85-92656-02-7

1. Nutrição enteral - guia. 2. Orientações nutricionais - pacientes. 3. Nutrição enteral domiciliar - pacientes. 4. Cuidados de enfermagem - dieta enteral domiciliar I. Título. II. Hospital de Ensino Dr. Washington Antonio de Barros.  
CDD 612.3

Ficha catalográfica elaborada por Fabio Oliveira Lima CRB-4/2092  
Hospital de Ensino Dr. Washington Antonio de Barros - HEWAB  
Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSERH

Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares  
Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco

JOSÉ MENDONÇA BEZERRA FILHO  
Ministro de Estado da Educação

KLEBER DE MELO MORAES  
Presidente da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares

RONALD JUENYR MENDES  
Superintendente

LUIZ OTÁVIO NOGUEIRA DA SILVA  
Gerente de Atenção à Saúde

ROBERTO RIVELLINO ALMEIDA DE MIRANDA  
Gerente Administrativo

RICARDO SANTANA DE LIMA  
Gerente de Ensino e Pesquisa

JULIANA PEDROSA KORINFISK  
Chefe da Divisão de Gestão do Cuidado

## ELABORAÇÃO

Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

Fabício Rodrigo Pires Cagliari (Coordenador Clínico)

Médico. Geriatra titulado pela Sociedade Brasileira de Geriatria e Gerontologia. Residência em Geriatria pelo Real Hospital Português - Recife e em Clínica Médica pelo HC-UFPE. Coordenador do Programa de Cuidados Paliativos da Unimed Vale do São Francisco.

Izabelle Silva de Araujo (Coordenadora Técnico Administrativa)

Nutricionista. Chefe da Unidade de Nutrição Clínica HU-Univasf. Mestranda em Ciências da Saúde e Biológicas (Univasf), especialista em Nutrição Clínica (IBPEX e ASBRAN), em Nefrologia Multidisciplinar (UNA SUS-UFMA) e em Gestão da Segurança dos Alimentos (SENAC).

Helânia Virginia Dantas dos Santos

Nutricionista. Mestre em Nutrição em Saúde Pública (UFPE), especialista em Nutrição Clínica (Programa de Residência em Nutrição Clínica do Hospital Universitário Oswaldo Cruz - UPE) e em Nutrição Esportiva (Universidade Gama Filho).

Renata de Carvalho Gomes Prates

Enfermeira. Especialista em Saúde Pública (Faculdade Montenegro) e em Enfermagem do Trabalho (Faculdade Santa Fé).

Catarina Xavier Fernandes

Farmacêutica. Mestranda em Pesquisa Clínica (UFRGS), especialista em Farmácia Hospitalar (SBRAFH), em Assistência Farmacêutica (UFBA) e em Gestão em Saúde (Univasf). Residência Multiprofissional em Saúde da Família (SESAB).

Vanessa Santos Gualberto

Fonoaudióloga. Atuação em Fonoaudiologia Clínica e Hospitalar, nas áreas de voz, motricidade orofacial e disfagia.

## EDIÇÃO E REVISÃO

Mateus Gonçalves Ferreira dos Santos

Relações-públicas - Unidade de Comunicação Social

Julho de 2017

# SUMÁRIO

O que é nutrição enteral? .....	06
Quais profissionais contribuem para a realização de uma boa terapia nutricional enteral? .....	06
Tipos de dietas enterais .....	07
Orientações nutricionais para o paciente em uso de nutrição enteral domiciliar .....	09
Cuidados de enfermagem na administração da dieta enteral no domicílio .....	15
Orientações farmacêuticas na utilização de nutrição enteral domiciliar .....	17
O que fazer em caso de entupimento da sonda? .....	18
Cuidados de fonoaudiologia para pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar associada à alimentação via oral .....	19
Quando devo procurar a equipe de saúde? .....	20
Referências .....	22

# O QUE É NUTRIÇÃO ENTERAL?

É uma alternativa terapêutica para alimentar pessoas que não podem e/ou não conseguem se alimentar pela boca em quantidade suficiente para manter a saúde.

A nutrição enteral é administrada ao paciente por meio de uma sonda fina, que é um tubo fino, macio e flexível, e que leva a dieta líquida diretamente para o estômago ou intestino.

A mesma pode ser posicionada via nasal (no nariz) ou oral (na boca), ou ainda implantada através de procedimento cirúrgico, realizado pelo médico, no estômago, duodeno ou jejuno (ostomia).



## QUAIS PROFISSIONAIS CONTRIBUEM PARA A REALIZAÇÃO DE UMA BOA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL?

- Médico: responsável por indicar, prescrever e acompanhar os pacientes em uso de nutrição enteral.
- Nutricionista: responsável por realizar todas as operações inerentes à prescrição dietética, composição e orientação sobre a preparação da nutrição enteral.
- Enfermeiro: responsável por realizar a administração da nutrição enteral e orientar sobre a sua administração em âmbito domiciliar.
- Farmacêutico: responsável por orientar sobre o uso de medicamentos por via enteral.
- Fonoaudiólogo: responsável por realizar prescrição quanto à segurança da deglutição e à consistência de dieta por via oral.

# TIPOS DE DIETAS ENTERAIS

Existem diferentes categorias de fórmulas nutricionais disponíveis para a utilização de indivíduos com necessidades alimentares especiais.

Basicamente, elas diferem entre si por serem produzidas com alimentos (artesanal) ou serem industrializadas.

## DIETA ARTESANAL OU CASEIRA

É uma dieta que você prepara em sua casa, com alimentos geralmente utilizados na alimentação habitual da família (leite, frutas, arroz, feijão, carne, etc.), que devem ser cozidos, liquidificados e coados.

### IMPORTANTE:

Para que essa dieta fique adequada e de acordo com as necessidades nutricionais é necessário que as recomendações do preparo feitas pelo Nutricionista sejam seguidas adequadamente.



Figura: Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

## DIETA INDUSTRIALIZADA

É uma dieta pronta, vendida comercialmente nas versões em pó (deve ser diluída em água filtrada) e líquida (pronta para uso).

Esta dieta fornece todos os nutrientes necessários para atender os requerimentos nutricionais e para a manutenção da saúde.

Há produtos para os pacientes com situação metabólica específica.



Apresentação líquida

Apresentação em pó

## DIETA MISTA

As fórmulas nutricionais mistas podem ser preparadas com alimentos e nelas adicionados os módulos nutricionais ou formulações industrializadas. Ainda pode ser considerada como fórmula nutricional mista, a alternância entre a administração de fórmulas nutricionais com alimentos e de fórmulas nutricionais industrializadas ao longo do dia.

### IMPORTANTE:

O nutricionista irá lhe ajudar a escolher a melhor fórmula nutricional indicada para o seu caso!

## HIGIENE PESSOAL DO CUIDADOR



- Usar cabelos presos ou protegidos com touca, lenço ou rede;
- Usar roupas limpas durante o preparo da dieta;
- Manter as unhas curtas e limpas;
- Lavar bem as mãos e antebraços (região do punho até o cotovelo) com água e sabão amarelo, massageando uma mão na outra, esfregando bem entre os dedos, o polegar e o dorso das mãos, por no mínimo 1 minuto;
- Secar as mãos com toalha limpa ou toalha de papel;
- Não fumar, tossir, falar e espirrar durante o preparo da dieta;
- Usar luvas se estiver com as mãos machucadas (cortes ou feridas).

# ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA O PACIENTE EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

## RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Deixar o ambiente (pias, bancadas, mesas e chão) sempre limpo para preparar a dieta e evitar o acúmulo de louças sujas;
- Preferir os utensílios de material liso, resistente e de fácil limpeza;
- Os materiais e utensílios que serão utilizados deverão ser lavados com sabão e depois passados em água fervente (copo do liquidificador, colheres, peneira fina e etc.);
- Separar os ingredientes e os utensílios antes de começar o preparo;
- Observar a data de validade dos alimentos;
- Limpar as embalagens dos produtos antes de usar;
- Armazenar os alimentos não perecíveis (açúcar, óleo, arroz etc.) e a dieta industrializada em local arejado e seco, separados de produtos de limpeza, sujeira e poeira;
- Armazenar os alimentos perecíveis (carnes, ovos, leite, verduras etc.) na geladeira;
- As frutas e vegetais utilizados devem ser bem lavados com água corrente e depois higienizadas em solução clorada por 15 minutos, antes do preparo das dietas;
- Solução clorada: para cada 1 litro de água adicionar 1 colher de sopa de água sanitária;
- A dieta deve ser preparada no máximo 30 minutos antes de ser oferecida;
- Oferecer em temperatura ambiente.

### LEMBRE-SE:

A água utilizada para preparar a dieta enteral deverá ser sempre mineral, ou filtrada, e fervida por 15 minutos.

# ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA O PACIENTE EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

## CUIDADOS COM A CONSERVAÇÃO DA DIETA ENTERAL

- A dieta enteral deverá ser preparada preferencialmente para seu consumo imediato ou deverá ser consumida em até 24 horas.
- Caso não seja possível, a dieta enteral poderá ser preparada e acondicionada em frascos previamente identificados e higienizados. Estes frascos deverão ser armazenados fechados em uma geladeira (preferencialmente na prateleira superior), não os colocando na porta.
- Em dias de calor, retirar a dieta da geladeira de 15 a 30 minutos, e em dias de frio, cerca de 60 minutos antes do horário de administrar a dieta.
- A dieta não deve ser congelada, bem como não pode ser aquecida em banho-maria ou em forno micro-ondas (o calor pode alterar a composição da dieta).
- Se sobrar dieta, esta deverá ser descartada, pois não é recomendado reaproveitá-la de um dia para o outro.



Figura: Curitiba (Estado). Cartilha do paciente em terapia nutricional enteral domiciliar. 2ª Edição, Curitiba - Paraná, 2011.

### IMPORTANTE:

Quando da utilização das fórmulas enterais industrializadas, fique atento às recomendações de conservação indicadas na embalagem pelo fabricante!

# PRESCRIÇÃO DIETÉTICA - FÓRMULA ARTESANAL

## 1800 kcal

Horário	Volume	Preparações/Ingredientes	Substituição
06h e 21h	300 ml	<b>Mingau de aveia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite integral - 250 ml</li> <li>• Farelo de aveia - 12g (1 colher de sopa)</li> </ul>	<b>Mingau de maisena ou de arroz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite em pó (2 colheres de sopa)</li> <li>• Farinha de arroz ou milho</li> </ul>
09h	300 ml	<b>Suco de frutas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de frutas - 300ml (Laranja com cenoura)</li> <li>• Maltodextrina 10g (1 colher de sopa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mamão, laranja, ameixa, melancia, abacaxi, manga, kiwi, abacate</li> <li>• Banana, maçã, goiaba, melão, limão, caju</li> </ul>
12h e 18h	300 ml	<b>Sopa de legumes com carne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Batata inglesa 70g (1 und)</li> <li>• Arroz cozido (20g) (1 colher de sopa)</li> <li>• Chuchu 25g (2 colheres de sopa)</li> <li>• Cenoura 25g (2 colheres de sopa)</li> <li>• Carne moída 75g (3 colheres de sopa)</li> <li>• Tomate s/ semente (1 und)</li> <li>• Azeite - 8 ml (1 colher de sopa)</li> <li>• Ovo cozido (1 und)</li> </ul>	<b>Sopa de feijão, frango ou peixe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandioca, batata doce, mandioquinha</li> <li>• Macarrão</li> <li>• Abóbora ou beterraba</li> <li>• Peixe, frango ou feijão</li> <li>• Óleo de soja, milho, girassol, canola</li> <li>• Albumina - 10g (1 colher de sopa)</li> </ul>
15h	300 ml	<b>Suplementação</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite integral - 250ml</li> <li>• Suplemento alimentar - 15g (1 colher de sopa)</li> </ul> Nutren Active, Sustain, Nutridrink Max, Nutren Senior	<b>Vitamina de frutas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite integral - 200ml</li> <li>• Suco de frutas - 100ml</li> <li>• Maltodextrina - 10g (1 colher de sopa)</li> <li>• Albumina - 10g (1 colher de sopa)</li> </ul>

1820 kcal; Proteínas: 78 g; Carboidratos: 161 g; Lipídios: 96 g

### ATENÇÃO:

Para o preparo dos ingredientes crus, bata tudo no liquidificador e depois coe em peneira fina. Caso apresente grumos, coe novamente. Já para o preparo da sopa de legumes com carne, junte todos os ingredientes bem picados em 300 ml de água e cozinhe bem. Após estarem bem cozidos, bata a mistura em um liquidificador por 2 minutos e depois coe bem duas vezes em peneira fina.

Observações:

Nutricionista: \_\_\_\_\_

# PRESCRIÇÃO DIETÉTICA - FÓRMULA ARTESANAL

## 2100 kcal

Horário	Volume	Preparações/Ingredientes	Substituição
06h e 21h	300 ml	<b>Mingau de aveia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite integral - 250 ml</li> <li>• Farelo de aveia - 12g (1 colher de sopa)</li> </ul>	<b>Mingau de maisena ou de arroz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite em pó (2 colheres de sopa)</li> <li>• Farinha de arroz ou milho</li> </ul>
09h	300 ml	<b>Suco de frutas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de frutas - 300ml (Laranja com cenoura)</li> <li>• Maltodextrina 20g (2 colheres de sopa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mamão, laranja, ameixa, melancia, abacaxi, manga, kiwi, abacate</li> <li>• Banana, maçã, goiaba, melão, limão, caju</li> </ul>
12h e 18h	300 ml	<b>Sopa de legumes com carne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Batata inglesa 70g (1 und) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz cozido (40g) (2 colheres de sopa)</li> <li>• Chuchu 25g (2 colheres de sopa)</li> <li>• Cenoura 25g (2 colheres de sopa)</li> </ul> </li> <li>• Carne moída 100g (4 colheres de sopa)</li> <li>• Tomate s/ semente (1 und) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azeite - 8 ml (1 colher de sopa)</li> </ul> </li> <li>• Ovo cozido (1 und)</li> </ul>	<b>Sopa de feijão, frango ou peixe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandioca, batata doce, mandioquinha <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrão</li> <li>• Abóbora ou beterraba</li> <li>• Peixe, frango ou feijão</li> </ul> </li> <li>• Óleo de soja, milho, girassol, canola</li> <li>• Albumina - 10g (1 colher de sopa)</li> </ul>
15h	300 ml	<b>Suplementação</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite integral - 250ml</li> <li>• Maltodextrina - 10g (1 colheres de sopa)</li> <li>• Suplemento alimentar - 30g (2 colheres de sopa)</li> </ul> Nutren Active, Sustain, Nutridrink Max, Nutren Senior	<b>Vitamina de frutas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite integral - 200ml</li> <li>• Suco de frutas - 100ml</li> <li>• Maltodextrina - 20g (2 colheres de sopa)</li> <li>• Albumina - 10g (1 colher de sopa)</li> </ul>

2158 kcal; Proteínas: 91 g; Carboidratos: 201 g; Lipídios: 110 g

### ATENÇÃO:

Para o preparo dos ingredientes crus, bata tudo no liquidificador e depois coe em peneira fina. Caso apresente grumos, coe novamente. Já para o preparo da sopa de legumes com carne, junte todos os ingredientes bem picados em 400 ml de água e cozinhe bem. Após estarem cozidos, bata a mistura em um liquidificador por 2 minutos e depois coe bem duas vezes em peneira fina.

Observações:

Nutricionista: \_\_\_\_\_

# PRESCRIÇÃO DIETÉTICA - FÓRMULA INDUSTRIALIZADA

Horário	Volume	Dieta 1	Dieta 2	Dieta 3
06h				
09h				
12h				
15h				
18h				
21h				

Observações:

---

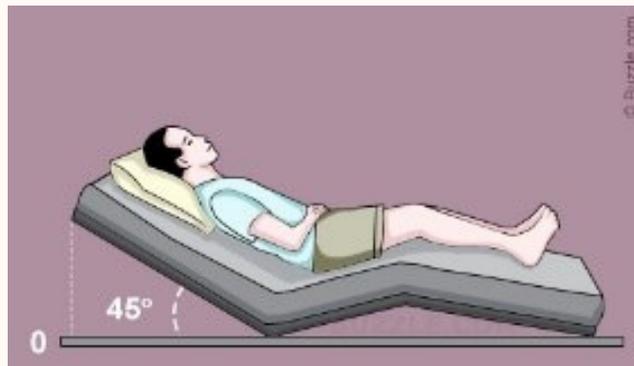
---

---

Nutricionista: \_\_\_\_\_

# CUIDADOS DE ENFERMAGEM NA ADMINISTRAÇÃO DA DIETA ENTERAL NO DOMICÍLIO

- Elevar a cabeceira entre 30 e 45 graus, ou manter o paciente sentado durante a administração da dieta, e conservar o paciente nesta posição de 20 a 30 minutos após a infusão da dieta;



- Abrir a sonda e injetar a dieta lentamente com o auxílio de uma seringa de 20 ml;
- Na disponibilidade de frascos plásticos de dieta e equipos descartáveis, transferir o conteúdo da dieta para o frasco;
- Conectar o equipo ao frasco, lembrando de fechar a pinça de rolete antes de fazer a conexão;
- Colocar o frasco em um suporte acima do nível da cabeça do paciente;
- Abrir a pinça de rolete do equipo, permitindo que a dieta preencha todo o equipo, e retirar todo o ar presente;



# CUIDADOS DE ENFERMAGEM NA ADMINISTRAÇÃO DA DIETA ENTERAL NO DOMICÍLIO



- Fechar novamente a pinça e conectar o equipo à sonda do paciente;
- Abrir o rolete do equipo, deixando a dieta gotejar lentamente;



- Ao término da dieta, desconectar o equipo da sonda e do frasco, injetar na sonda 50 ml de água mineral ou potável, com a seringa de 20 ml, para limpar os resíduos de alimentos que ficaram;



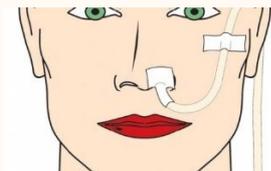
- Fechar a sonda;
- Descartar o equipo e higienizar o frasco de dieta.

## ATENÇÃO:

Lavar sempre as mãos com água e sabão antes de manusear qualquer utensílio. A higiene é fundamental.

## OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

Verificar o posicionamento da sonda antes de iniciar o procedimento. Caso a sonda tenha saído ou mudado de local, entrar em contato com um profissional de saúde.



Enfermeiro(a): \_\_\_\_\_

# ORIENTAÇÕES FARMACÊUTICAS PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR

## COMO PASSAR OS MEDICAMENTOS PELA SONDA?

Os medicamentos devem ser passados com o auxílio de uma seringa. Sempre que possível, dê preferência aos medicamentos líquidos;



Caso o medicamento se apresente na forma de comprimidos/drágeas, triture-o até transformá-lo em pó e adicione um pouco de água. Aspire todo o conteúdo com seringa e injete na sonda;



Os medicamentos, assim como a dieta, devem ser infundidos lentamente;



Lave a sonda com 50 ml de água antes e depois de infundir os medicamentos para evitar o entupimento da sonda;



Siga as orientações de horários prescrita pelo médico. O ideal é administrar o medicamento 1 hora antes ou 2 horas depois da dieta enteral.



Farmacêutico(a): \_\_\_\_\_

## O QUE FAZER EM CASO DE ENTUPIMENTO DA SONDA?

O ENTUPIMENTO DA SONDA PODE TER COMO POSSÍVEIS CAUSAS A LAVAGEM INADEQUADA E MEDICAMENTOS ADERIDOS À SONDA

Ferver a água e deixar esfriar um pouco. Injetar lentamente, com ajuda de uma seringa, 50 ml de água morna;



A água deve ser injetada lentamente para que não haja rompimento da sonda;



Se a sonda continuar entupida, procure a Unidade de Saúde do seu bairro.



NÃO MISTURE OS  
MEDICAMENTOS  
COM A ALIMENTAÇÃO

EXISTEM MEDICAMENTOS  
QUE NÃO DEVEM SER  
ADMINISTRADOS PELA SONDA;  
VERIFICAR COM SEU MÉDICO.

# CUIDADOS DE FONOAUDIOLOGIA PARA PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR ASSOCIADA À ALIMENTAÇÃO VIA ORAL

- A pessoa a ser alimentada deve estar alerta, bem acordada;
- O paciente deve estar sentado, com a cabeça inclinada para frente (use travesseiros ou rolinhos feitos com toalha para posicionar melhor pessoas acamadas);
- A alimentação deve ser administrada com calma (sem pressa);
- Quando a alimentação for oral, ofereça alimentos pastosos ou fáceis de mastigar (de acordo a orientação do fonoaudiólogo);
- Peça ao paciente para ver e sentir o aroma do alimento antes de começar a comer.
- Utilize a ordem verbal simples: “abra a boca”, “mastigue”, “engula”;
- Peça para o paciente engolir mais de uma vez;
- Caso o paciente comece a tossir, aguarde ele se recuperar para oferecer outra colher;
- Peça que ele force uma tosse ou pigarro para “limpar a garganta”.



## HIGIENE ORAL:

- Restos alimentares acumulados na boca são fontes de bactéria, por isso a importância de se realizar a higiene oral do paciente;
- A higienização deve ser feita pela manhã, pela noite e após cada refeição;
- Dê preferência a escovas de dente bem macias, que se adaptem melhor às necessidades do paciente;
- Use enxaguante bucal caso não seja possível o uso do creme dental.



Observações:

---

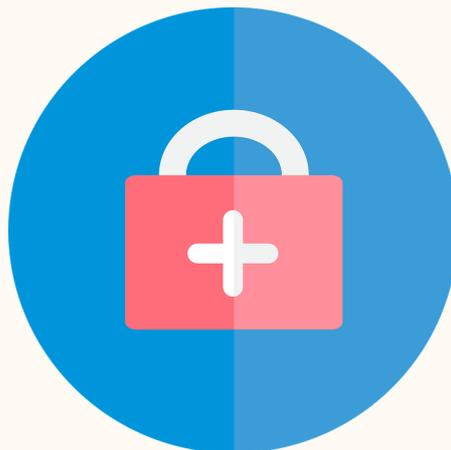
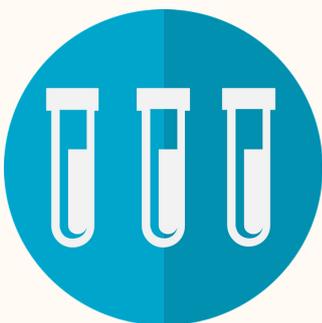
---

---

Fonoaudiólogo(a): \_\_\_\_\_

## QUANDO DEVO PROCURAR A EQUIPE DE SAÚDE?

- Nos casos em que as náuseas, vômitos, diarreia e dor abdominal não cessem em 24 horas;
- Se o paciente apresentar febre (temperatura acima de 38°C);
- Caso ocorra o rompimento, deslocamento ou saída da sonda de alimentação;
- Caso haja inchaço excessivo da face ou das pernas;
- Se ocorrer arroxejamento ou ferimento na região onde a sonda está instalada;
- Caso ocorra prisão de ventre (constipação) por mais de 5 dias;
- Se houver presença de engasgo ou tosse persistente e falta de ar.



# OBSERVAÇÕES

BENTO, A. P. L.; JORDÃO JUNIOR, A. A.; GARCIA, R. W. D. **Manual do paciente em terapia nutricional enteral domiciliar**. Disponível em: <[www.ecos-redenutri.bvs.br/tiki-download\\_file.php?fileId=899](http://www.ecos-redenutri.bvs.br/tiki-download_file.php?fileId=899)>. Acessado em: 22 de abril de 2017.

BOGONI, A. C. R. K. **Atenção domiciliar à saúde**: proposta de dieta enteral artesanal com alimentos de propriedades funcionais. Dissertação (Mestrado) Universidade do Vale do Itajaí. Centro de Ciências da Saúde. Mestrado em Saúde e Gestão do Trabalho. 127f. 2012. Disponível em: <<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/premio2013/mestrado/Anna%20Claudia%20da%20Rocha%20Klarmann.pdf>>. Acesso em: 22 de abril de 2017.

BRASIL. **Conselho Federal de Fonoaudiologia**. Parecer CFFa nº 40, de 18 de fevereiro de 2016. Dispõe sobre a participação do Fonoaudiólogo na Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, **Resolução nº 63**, de 06 de julho de 2000. Aprova o regulamento técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para terapia nutricional enteral. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil Brasília, 07 jul. 2000.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Cuidados em terapia nutricional. 1. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 3 v.: il. **Caderno de Atenção Domiciliar**. v. 3.

CURITIBA (Estado). **Cartilha do paciente em terapia nutricional enteral domiciliar**. 2ª Edição, Curitiba – Paraná, 2011.

DREYER E. et al. **Nutrição enteral domiciliar**: manual do usuário: como preparar e administrar a dieta por sonda. 2ª Edição, Campinas – São Paulo, 2011.

Instituto Girassol. **Dieta enteral artesanal para paciente adulto eutrófico com gastrostomia**. Disponível em: <[http://girassolinstituio.org.br/downloads/dieta\\_enteral\\_artesanal\\_adulto.pdf](http://girassolinstituio.org.br/downloads/dieta_enteral_artesanal_adulto.pdf)>. Acesso em: 18 de abril de 2017.

VIEIRA, E. S. **Orientações sobre disfagia**. Disponível em: <<http://www.artigos.etc.br/orientacoes-sobre-disfagia.html>>. Acesso em: 18 de abril de 2017.

SANTOS, M. R. et al. **Manual de orientação nutricional enteral em domicílio**. Novartis medical nutrition, 2006. 19p.



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



Av. José de Sá Maniçoba, S/N, Centro  
CEP: 56.304-205 | Petrolina-PE  
Telefone: (87) 2101-6500  
[www.huunivasf.ebserh.gov.br](http://www.huunivasf.ebserh.gov.br)