



**HOSPITAL DAS CLÍNICAS
DA FACULDADE DE MEDICINA
DE RIBEIRÃO PRETO – USP**

***MANUAL DAS
DIETAS PADRONIZADAS***

Ribeirão Preto, setembro de 2010

DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (DND)

DO HCFMRP-USP

INTRODUÇÃO

A DND é responsável pelo Serviço de Nutrição do hospital que tem a função de fornecer alimentação aos pacientes internados, médicos docentes e médicos residentes.

A DND tem como responsabilidade:

- Elaborar cardápios balanceados
- Fornecer uma alimentação equilibrada
- Assegurar qualidade higiênico-sanitária
- Enquadrar à condição financeira da Instituição

A Terapia Nutricional tem por objetivos:

- Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, através da oferta adequada de nutrientes, adaptada à patologia e às condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente.
- Prestar orientação educacional ao paciente capacitando-o a seguir um regime alimentar compatível, com suas condições econômicas, culturais e religiosas.

SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO

O Sistema de Distribuição adotado pela DND é o Sistema Misto de Distribuição na modalidade em que as refeições principais (almoço e jantar) são porcionadas através do Sistema Centralizado e as refeições complementares seguem o Sistema Descentralizado.

PADRONIZAÇÃO DE DIETAS

A padronização de dietas estabelece os planos dietéticos e terapêuticos de rotina, estabelecidos pela DND e servem de guia para todos os profissionais da equipe de saúde, permitindo a utilização de uma linguagem unificada.

Vantagens da padronização de dietas:

- Facilitar a comunicação entre os profissionais;
- Reduzir a possibilidade de erros;
- Sempre que necessário deve ser adaptada às condições individuais do paciente, pelas nutricionistas das Unidades de Internação;
- São baseadas nos fundamentos de uma dieta adequada, considerando as diversas patologias;
- Proporciona maior racionalização na produção das dietas;
- Proporciona maior agilização da solicitação às áreas de produção, e da dispensação das mesmas aos pacientes.

A produção das refeições principais (almoço e jantar) oferecidas aos pacientes internados no HCFMRP-USP são preparadas no Serviço de Nutrição do hospital, que é dividido em duas áreas principais. A Seção de Preparo e Cocção prepara a dieta geral e geral sem sal. A Seção de Cozinha Dietética prepara todas as demais dietas modificadas e especiais.

CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

A Dieta Normal padronizada pela DND fornece cerca de 2000 Kcal, contendo de 10 a 15% de proteínas, 25 a 30% de lipídeos e 50 a 60% de carboidratos.

Conhecendo-se a composição química da Dieta Normal, a DND adotou a seguinte classificação de dietas visando o atendimento nutricional dos pacientes internados, de forma que estas são classificadas em:

- Dietas de Rotina
- Dietas Especiais

Dietas de Rotina: são aquelas que podem sofrer modificações de consistência, conteúdo energético e quantidade de nutrientes. Podem ser classificadas de acordo com:

- Apresentação
- Composição Química

Dietas de Rotina modificadas quanto à apresentação: são as dietas que sofrem modificação quanto à consistência podendo ser:

- Geral
- Branda
- Pastosa
- Líquida

Dietas de Rotina modificadas de acordo com a composição química: são as dietas que podem ou não ter alterações de consistência, mas apresentam modificações na composição química, podendo conter maior ou menor quantidade em qualquer um dos nutrientes que a compõem. (Exemplos: Hipo ou Hiper calórica; Hipo ou Hiperproteica).

Dietas Especiais: são as dietas padronizadas que possuem características para atender determinadas patologias ou situações clínicas. (Exemplos: Dieta Obstipante; Dieta para Hemodiálise).

**Dietas de Rotina modificadas
quanto à apresentação**

DIETA GERAL

Definição: sem restrições alimentares.

Características: são permitidos todos os tipos de alimentos e preparações; sem restrições, sob qualquer tipo de preparação.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/	1 unidade
	Margarina sem sal	10 g
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra magro	80 g
	Espinafre cozido	120 g
	Salada de alface	30 g
	Melancia	1 fatia fina
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite	180 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades
Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra magro	80 g
	Abobrinha cozida	120 g
	Salada de tomate	70 g
	Abacaxi	2 fatias finas
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml

	Bolacha maizena	5 unidades
--	-----------------	------------

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia; vitamina de frutas: 5% de açúcar

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2063 Cal
Proteína	83,8 g (16,26%)
Lipídeos	58,6 g (25,27%)
Carboidratos	299,8 g (58,16%)

Observações: 3º, 7º e 12º Andares: não enviar peixe

7º Andar: enviar carne picada

Nas dietas Hp Hcal acrescentar alimentos de maior densidade calórica e de maior conteúdo protéico, podendo ser em maior quantidade.

DIETA BRANDA

Definição: dieta onde as fibras e o tecido conectivo devem ser modificadas pela cocção, com poucos condimentos.

Características: alimentos permitidos: arroz bem cozido, caldo de feijão, legumes cozidos, carnes macias e não gordurosas, frutas macias (mamão, banana, melão, melancia, abacate, caqui, manga, morango), doces (em pasta, em calda, manjar, gelatina, sagú, cremes e demais preparações de consistência semelhante), saladas cozidas, outras preparações (macarrão, polenta, cremes salgados, purês, tortas, suflê, quibe, etc).

Alimentos proibidos: frutas (laranja, tangerina, abacaxi, goiaba, maçã, pêra), legumes e verduras cruas, condimentos fortes, grãos inteiros (feijão, milho verde, grão de bico), carnes gordurosas e frituras.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/ margarina	1 unidade
	Margarina	10 g
Almoço	Arroz bem cozido	150 g
	Caldo de feijão	60 g
	Carne de panela	80 g
	Batata cozida	120 g
	Melancia	1 fatia pequena
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite	180 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades
Jantar	Arroz bem cozido	150 g
	Caldo de feijão	60 g
	Carne de panela	80 g
	Cenoura cozida	120 g
	Banana maçã	1 unidade
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Bolacha maizena	5 unidades

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia; vitamina de frutas: 5% de açúcar

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2137 Cal
Proteína	84,9 g (15,90%)
Lipídeos	57,5 g (24,24%)
Carboidratos	329,8 g (59,86%)

Observações: Não enviar salada

9º e 10º Andares: enviar sopa

DIETA PASTOSA

Definição: dieta de consistência pastosa, composta de alimentos bem cozidos.

Características: alimentos permitidos: arroz pastoso, macarrão argolinha, polenta, purês, leite e derivados (queijo prato, iogurte, coalhada), carnes moídas, caldo de feijão, ovo cozido ou pochê, frutas macias (mamão, banana, abacate), vitaminas e sucos, doces (em pasta, manjar, pudins, cremes, curau, gelatina, sagú), legumes sem casca e sem sementes em pedaços pequenos e bem cozidos (abobrinha, moranga, chuchu, batata, mandioquinha).

Alimentos proibidos: frutas (laranja, tangerina, abacaxi, goiaba, maçã, pêra, caqui, morango, melão, manga, melancia), condimentos fortes, grãos inteiros (feijão, milho verde, grão de bico, ervilha), carnes duras e gordurosas, frituras, cereais integrais e derivados, legumes e verduras cruas, doces em calda.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C / açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml

	Bisnaga c/ Margarina Vitamina de frutas c/ leite	2 unidades 10 g 180 ml
Almoço	Arroz pastoso Caldo de feijão Carne moída Cenoura cozida Mamão	200 g 60 g 80 g 120 g 120 g
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite	180 ml
Jantar	Arroz pastoso Caldo de feijão Frango moído Batata cozida Gelatina	200 g 60 g 80 g 120 g 140 g
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C c/ açúcar Café infusão c/ açúcar Biscoito maizena	180 ml 50 ml 5 unidades

Leite: 5% de açúcar; Café: 7% de pó e 14% de açúcar; vitamina de frutas: 5% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2446 Cal
Proteína	90,94 g (14,87%)
Lipídeos	67,5 g (24,84%)
Carboidratos	368,7 g (60,29%)

Observações: A sopa acompanha todas as dietas (utilizar somente alimentos permitidos e não acrescentar cheiro verde e cebola crua sobre as preparações).

DIETA PASTOSA MODIFICADA, SEM LÍQUIDOS

Definição: consiste de alimentos pastosos (na consistência de pudim), homogêneos, coesivos e de baixa adesividade.

Características: não são permitidas texturas grossas e ásperas, frutas e hortaliças cruas, frutas, oleaginosas entre outras. São excluídos quaisquer alimentos que requerem manipulação controlada ou mastigação. Os líquidos ralos não podem ser oferecidos. As consistências mistas não devem ser oferecidas.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Mingau com amido de milho, neston e fruta, c/ açúcar	200 ml
Almoço	Purê de arroz Purê de feijão Purê de carne Purê de legumes Creme de fruta sem leite	200 g 60 g 80 g 120 g 120 g
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite engrossada	180 ml
Jantar	Purê de arroz Purê de feijão Purê de carne Purê de legumes	200 g 60 g 80 g 120 g

	Creme de fruta sem leite	120 g
Complementar da Noite	Mingau de aveia com fruta c/ açúcar	180 ml

Mingau e vitamina de frutas: 5% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2068 Cal
Proteína	72,32 g (13,96%)
Lipídeos	73,47 g (31,94%)
Carboidratos	279,9 g (54,10%)

DIETA PASTOSA MODIFICADA, COM LÍQUIDOS

Definição: consiste de alimentos pastosos úmidos, de textura macia, homogêneos, que não requerem mastigação.

Características: Não são permitidos alimentos com pedaços ou resíduos. Os líquidos ralos podem ser oferecidos (água, sucos, leite, iogurtes, vitaminas) desde que sem resíduos. As consistências mistas não devem ser oferecidas.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Mingau com amido de milho, neston e fruta c/ açúcar	180 ml
	Suco de frutas, coado	180 ml
Almoço	Purê de arroz	200 g

	Caldo de feijão	60 g
	Papa de carne (F20)	80 g
	Papa de legumes (F14)	120 g
	Creme de fruta com leite	120 g
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite	180 ml
Jantar	Papa de arroz	200 g
	Caldo de feijão	60 g
	Papa de carne (F20)	80 g
	Papa de legumes (F14)	120 g
	Creme de fruta com leite	120 g
Complementar da Noite	Mingau de aveia com fruta c/ açúcar	180 ml

Mingau e vitamina de frutas: 5% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2168 Cal
Proteína	76,82 g (14,14%)
Lipídeos	84,53 g (35,03%)
Carboidratos	275,8 g (50,83%)

DIETA LÍQUIDA

Definição: é composta por preparações na forma líquida ou que se tornem líquidas no momento da deglutição. São permitidos todos os alimentos desde que liquidificados e coados.

Características: alimentos permitidos: leite, vitaminas, sucos, sorvetes, gelatinas, sopas, mingaus, cremes moles.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Leite fervido tipo C c/	180 ml
	Suplemento nutricional	20 g
Almoço	Sopa líquida	400 ml
	- Arroz cozido	60 g
	- Feijão cozido	20 g
	- Ovo de galinha	12,5 g
	- Carne moída	16 g
	- Batata cozida	150 g
	- Cenoura cozida	75,5 g
	- Óleo de soja	10 ml
Gelatina	140 g	
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas com leite c/ açúcar	180 ml
Jantar	Sopa líquida	400 ml
	- Arroz cozido	60 g
	- Feijão cozido	20 g
	- Ovo de galinha	12,5 g
	- Carne moída	16 g

	- Batata cozida - Cenoura cozida - Óleo de soja Pudim de chocolate	150 g 75,5 g 10 ml 140 g
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C Café infusão	180 ml 50 ml

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2041 Cal
Proteína	55,35 g (10,85 %)
Lipídeos	553,63 g (23,64 %)
Carboidratos	334,34 g (65,51 %)

**Dietas de Rotina modificadas
quanto à composição
química**

DIETA HIPOSSÓDICA

Definição: dieta com baixo conteúdo de sódio.

Características: Todas as dietas padronizadas podem ser elaboradas sem adição de sal, independente da consistência e composição química.

Alimentos proibidos: queijos, margarina com sal, alimentos industrializados (enlatados ervilha, milho verde, palmito, sardinha, atum, extrato de tomate), temperos e molhos comerciais com adição de sal (maionese, catchup, molho de soja, molho inglês, mostarda, molho de pimenta, caldos concentrados de carnes e legumes), embutidos (salsicha, salame, lingüiça, presunto, apresuntado, mortadela, paio, bacon), etc.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/	1 unidade
	Margarina sem sal	10 g
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Carne bovina	100 g
	Cenoura cozida	120 g
	Salada de alface	30 g
	Melancia	1 fatia pequena
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite	180 ml
	Biscoito cream cracker s/ sal	5 unidades

Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Carne	100 g
	Espinafre cozido	120 g
	Salada de tomate	70 g
	Abacaxi	2 fatias finas
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C	180 ml
	Café infusão	50 ml
	Biscoito maizena	5 unidades

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2189 Cal
Proteína	81,85 g (14,96%)
Lipídeos	71,56 g (29,42%)
Carboidratos	304,4 g (55,62%)
Sódio (Na)	1019 mg

DIETA HIPOGORDUROSA

Definição: também chamada de dieta hipolipídica. Deve apresentar reduzida quantidade de gordura.

Características: alimentos permitidos: frutas, verduras e legumes; carne bovina magra, aves sem pele, produtos derivados de carne magra e peixe; leite e derivados desnatados ou semi-desnatados; doces de frutas; pão e biscoitos simples.

Alimentos proibidos: frituras; carnes vermelhas gordas, carne seca; carne de porco, bacon, toucinho; miúdos; embutidos (linguiça, salsicha, frios); queijos gordurosos (mussarela, prato, parmesão); molhos com margarina, maionese ou óleo; leite integral e derivados, leite condensado, creme de leite; chocolate, sorvete cremoso; gema de ovo; preparações utilizando os alimentos proibidos.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite desnatado c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês	1 unidade
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra	80 g
	Batata cozida	120 g
	Salada de alface s/ tempero	30 g
	Laranja	120 g
	Goiabada	40 g
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite desn.	180 ml
Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra	80 g
	Cenoura cozida	120 g
	Salada de tomate s/ tempero	70 g
	Melancia	120 g
	Goiabada	40 g
Complementar da Noite	Leite desnatado c/ açúcar	180 ml

	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Biscoito maizena	5 unidades

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2026 Cal
Proteína	83,13 g (16,41%)
Lipídeos	40,90 g (18,16%)
Carboidratos	331,44 g (65,43%)

DIETA POBRE EM POTÁSSIO

Definição: também denominada dieta hipocalêmica. apresenta reduzida quantidade de potássio.

Alimentos proibidos: leguminosas (feijão, ervilha, grão de bico, soja, lentilha); algumas frutas como melão, banana, mamão, laranja, goiaba, caqui, manga, abacate e tangerina; suco concentrado de frutas e das frutas proibidas, doces a base de leite, chocolate e amendoim.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/	1 unidade
	Margarina s/ sal	1 unidade
Almoço	Arroz	150 g
	Bife de alcatra	80 g

	Cenoura cozida	120 g
	Salada de alface c/ tempero	30 g
	Melancia	150 g
Complementar da Tarde	Suco de limão c/ açúcar	180 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades
Jantar	Arroz	140 g
	Bife de alcatra	80 g
	Batata cozida	65 g
	Salada de rúcula c/ tempero	30 g
	Goiabada	80 g
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C c/açúcar	180 ml
	Café infusão	50 ml
	Biscoito maizena	5 unidades

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; suco de limão: 10% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2096 Cal
Proteína	70,70 g (13,49%)
Lipídeos	49,78 g (21,37%)
Carboidratos	341,31 g (65,13%)
Potássio	2222,34 mg

Observação:

Na pediatria não enviar goiabada, doce de banana e salada de tomate.

Dietas Especiais

DIETA HIPOPROTÉICA

Definição: dieta com variação na quantidade e qualidade da proteína ofertada, utilizada para atender principalmente aos pacientes renais e hepatopatas. Pode estar associada com restrição na oferta de sódio e/ou potássio.

Alimentos permitidos: todas as saladas, exceto de macarrão e maionese; todas as frutas e doces sem leite e ovos.

Cardápios para pacientes c/ Insuficiência Renal, de acordo com a quantidade de proteínas prescrita.

Refeições	Preparações	Quantidades					
		20 g	25 g	30 g	40 g	50 g	60 g
Desjejum	Leite fervido c	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
	Açúcar	7,5 g	7,5 g	7,5 g	7,5 g	7,5 g	7,5 g
	Café c/	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
	Açúcar	7g	7 g	7 g	7 g	7 g	7 g
	Pão francês	-	-	½ unidade	½ unidade	½ unidade	1 unidade
	Margarina	-	-	5 g	5 g	5 g	10 g
	Sequillo	4 unid/s	4 unid/s	-	-	-	-
Lanche	Maçã	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Almoço e Jantar	Arroz	60 g	60 g	80 g	100 g	120 g	140 g
	Carne	20 g	20 g	20 g	30 g	50 g	60 g
	Cenoura cozida	65 g	65 g	65 g	65 g	65 g	65 g
	Salada	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção	1 porção	1 porção	1 porção
	Doce	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
	Farofa (Jantar)	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	-
C. Tarde	Pêra	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Doce	80 g	80 g	80 g	-	-	-
	Biscoito s/ sal	-	-	-	5 unid	5 unid	5 unid

C. Noite	Chá infusão c/	150 ml	150 ml	-	-	-	-
	Leite tipo C c/	-	-	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
	Açúcar	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g
	Café infusão c/	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
	Açúcar	7 g	7 g	7 g	7 g	7 g	7 g
	Sequillo	4 unidades	4 unidades	-	-	-	-
	Pão francês	-	-	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	1 unidade
	Margarina	-	-	5 g	5 g	5 g	10 g

Óleo vegetal total: 20g/dia

Observações: Acrescentar em todas as dietas 50 g de farofa no jantar, exceto 60g de ptn.

Dietas com 20 e 30 g proteínas - carne só no almoço

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades					
	20 g	25 g	30 g	40 g	50 g	60 g
Valor Calórico	2046 Cal	2104 Cal	2086 Cal	2114 Cal	2289 Cal	2351 Cal
Proteína	20,36 g (3,98%)	24,78 g (4,71%)	30,43 g (5,83%)	41,93 g (7,78%)	51,43 g (8,99%)	60,79 g (10,34%)
PAVB	9,42 g (46,26%)	13,67 g (55,16%)	14,59 g (47,94%)	23,08 g (55,06%)	31,59 g (61,42%)	35,84 g (58,95%)
Lipídeos	53,46 g (23,52%)	54,65 g (23,37%)	54,38 g (23,46%)	61,39 g (25,67%)	64,73 g (25,45%)	60,99 g (23,34%)
Carboidratos	370,89 g (72,51%)	378,33 g (71,92%)	368,76 g (70,71%)	358,69 g (66,58%)	375,32 g (65,57%)	389,81 g (66,32%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Cardápios para pacientes c/ Dieta Hipoprotéica - 30 gramas/dia e para Diabetes, de acordo com a quantidade de calorias prescritas.

Refeições	Preparações	Quantidades		
		1500 cal	1800 cal	2000 cal
Desjejum	Leite tipo C	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade
	Margarina	5 g	5g	5g
	Fruta	1 porção	porção	1 porção
Almoço	Arroz	80 g	100 g	120 g
	Carne	40 g	40 g	40 g
	Cenoura cozida	65 g	65 g	65 g
	Acelga cozida	50 g	50 g	50 g
	Farofa	60g	70 g	100 g
	Salada de alface	30 g	30 g	30 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Tarde	Melancia	1 porção	1 porção	1 porção
Jantar	Arroz	80 g	100 g	120 g
	Abobrinha cozida	100g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80g	80g
	Farofa	60 g	80 g	100 g
	Salada almeirão	30 g	30 g	30 g
	Abacaxi	1 porção	1 porção	1 porção
	Carne	-	-	-

C. Noite	Chá sem açúcar	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade
	Margarina	5 g	5 g	5 g

Obs.: óleo vegetal total: 20g/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	1500 cal	1800 cal	2000 cal
Valor Calórico	1531 Cal	1784 Cal	2042 Cal
Proteína	32,01 g (8,36%)	33,51 g (7,52%)	34,95 g (6,85%)
PAVB	13,67 g (42,70%)	13,67 g (40,79%)	13,67 g (39,11%)
Lipídeos	60,52 g (35,57%)	74,71 g (37,71%)	87,65 g (38,63%)
Carboidratos	214,69 g (56,07%)	244,23 g (54,78%)	278,39 g (54,53%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Cardápios para pacientes c/ Dieta Hipoprotéica - 40 gramas/dia e para Diabetes, de acordo com a quantidade de calorias prescritas.

Refeições	Preparações	Quantidades		
		1500 cal	1800 cal	2000 cal
Desjejum	Leite sem açúcar	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade
	Margarina	5 g	5 g	5 g
	Maçã	1 porção	1 porção	1 porção

Almoço	Arroz	120 g	140 g	140 g
	Carne	30 g	30 g	30 g
	Cenoura cozida	65 g	65 g	65 g
	Acelga cozida	50 g	50 g	50 g
	Farofa	40 g	60g	80 g
	Salada de alface	30 g	30 g	30 g
	Abacaxi	1 fatia	1 fatia	1 fatia
C. Tarde	Melancia	1 fatia	1 fatia	1 fatia
Jantar	Arroz	120 g	140 g	140 g
	Carne	30 g	30 g	30 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80 g	80 g
	Farofa	40 g	60g	80 g
	Salada de almeirão	30g	30 g	30g
	Pêra	1 unidade	1 unidade	1 unidade
C. Noite	Leite sem açúcar	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	½ unidade	½ unidade	½ unidade
	Margarina	5 g	5 g	5 g

Obs.: óleo vegetal total: 20g/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	1500 cal	1800 cal	2000 cal
Valor Calórico	1605 Cal	1831 Cal	2007 Cal
Proteína	42,97 g (10,71%)	44,44 g (9,70%)	44,89 g (8,95%)
PAVB	23,09 g (53,73%)	23,09 g (51,95%)	23,09 g (51,43%)
Lipídeos	59,43 g (33,33%)	69,99 g (34,39%)	80,44 g (36,07%)
Carboidratos	224,48 g (55,96%)	256,07 g (55,91%)	275,88 g (54,98%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Cardápios para pacientes c/ Dieta Hipoprotéica - 50 gramas/dia e para Diabetes, de acordo com a quantidade de calorias prescritas.

Refeições	Preparações	Quantidades		
		1500 cal	1800 cal	2000 cal
Desjejum	Leite tipo C	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	10 g	10 g	10 g
	Maçã	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Almoço	Arroz	80 g	100 g	100 g
	Carne	50 g	50 g	50 g
	Cenoura cozida	65 g	65 g	65 g
	Acelga cozida	50 g	50 g	50 g
	Farofa	50 g	60 g	80 g
	Salada de alface	30 g	30 g	30 g
	Pêra	unidade	1 unidade	1 porção
C. Tarde	Melancia	1 fatia	1 fatia	1 fatia
Jantar	Arroz	120 g	150 g	180 g
	Carne	50 g	50 g	50 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80g	80g
	Farofa	50 g	60 g	80 g
	Salada almeirão	30 g	30 g	30 g
	Abacaxi	1 fatia	1 fatia	1 fatia
C. Noite	Leite fervido	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade
	Margarina	5 g	5 g	5 g

Obs.: óleo vegetal total: 10g/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	1500 cal	1800 cal	2000 cal
Valor Calórico	1521 Cal	1881 Cal	2059 Cal
Proteína	51,46 g (13,53%)	53,28 g (11,32%)	53,75 g (10,44%)
PAVB	31,59 g (61,38%)	31,59 g (59,29%)	31,59 g (58,77%)
Lipídeos	56,86 g (33,63%)	75,29 g (36,00%)	85,77 g (37,47%)
Carboidratos	201,08 g (52,85%)	247,94 g (52,68%)	268,30 g (52,09%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Cardápios para pacientes c/ Dieta Hipoprotéica - 60 gramas/dia e para Diabetes, de acordo com a quantidade de calorias prescritas.

Refeições	Preparações	Quantidades		
		1500 cal	1800 cal	2000 cal
Desjejum	Leite tipo C	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	10 g	10 g	10 g
	Maçã	1 unidade	porção	1 porção

Almoço	Arroz	140 g	140 g	140 g
	Carne	60 g	60 g	60 g
	Cenoura cozida	65 g	65 g	65 g
	Acelga cozida	50 g	50 g	50 g
	Farofa	-	-	50 g
	Salada de alface	30 g	30 g	30 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Tarde	Melancia	1 porção	1 porção	1 porção
Jantar	Arroz	140 g	140 g	140 g
	Abobrinha cozida	100g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80g	80g
	Farofa	-	60 g	50 g
	Salada almeirão	30 g	30 g	30 g
	Abacaxi	1 porção	1 porção	1 porção
	Carne	60 g	60 g	60 g
C. Noite	Leite fervido	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	10 g	10 g	10 g

Obs.: óleo vegetal total: 20g/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	1500 cal	1800 cal	2000 cal
Valor Calórico	1571 Cal	1837 Cal	2015 Cal
Proteína	60,48 g (15,38%)	61,18 g (13,30%)	61,65 g (12,22%)
PAVB	35,84 g (59,25%)	35,84 g (58,48%)	35,24 g (57,16%)
Lipídeos	48,48 g (27,74%)	64,20 g (31,41%)	74,69 g (33,32%)
Carboidratos	223,70 g (56,89%)	254,24 g (55,28%)	274,60 g (54,45%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Cardápios para pacientes c/ Dieta Hipoprotéica - 70 gramas/dia e para Diabetes, de acordo com a quantidade de calorias prescritas.

Refeições	Preparações	Quantidades		
		1500 cal	1800 cal	2000 cal
Desjejum	Leite tipo C	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade
	Margarina	5 g	5g	5g
	Fruta	1 porção	porção	1 porção
Almoço	Arroz	100 g	140 g	140 g
	Carne	80 g	80 g	80 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80 g	80 g
	Farofa	-	-	40 g
	Sal. almeirão	30 g	30 g	30 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Tarde	Melancia	1 porção	1 porção	1 porção
Jantar	Arroz	120 g	140 g	140 g
	Cenoura cozida	65 g	100 g	100 g
	Acelga cozida	50 g	80g	80g
	Farofa	-	40 g	40 g
	Salada alface	30 g	30 g	30 g
	Carne	80 g	80 g	80 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Noite	Leite sem açúcar	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	10 g	10 g	10 g

Obs.: óleo vegetal total: 20g/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	1500 cal	1800 cal	2000 cal
Valor Calórico	1550 Cal	1802 Cal	1980 Cal
Proteína	67,48 g (17,41%)	69,44 g (15,41%)	69,91 g (14,12%)
PAVB	44,34 g (65,70%)	44,34 g (63,85%)	44,34 g (63,42%)
Lipídeos	50,32 g (29,21%)	60,92 g (30,42%)	71,41 g (32,46%)
Carboidratos	206,84 g (53,37%)	244,06 g (54,17%)	264,42 g (53,42%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Cardápios para pacientes c/ Insuficiência Hepática, de acordo com a quantidade de proteínas prescrita.

Refeição	Preparações	Quantidades			
		20 g	30 g	40 g	50 g
Desjejum	Chá c/ açúcar	150 ml	-	-	-
	Leite soja c/ açúcar	-	150 ml	150 ml	150 ml
	Café c/ açúcar	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
	Biscoito s/ sal	-	5 unid.	5 unid.	5 unid.
	Sequillo	4 unid/s	-	-	-
	Maçã	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Almoço	Arroz	100 g	100 g	100 g	100 g
	Frango assado	-	30 g	50 g	40 g
	Cenoura cozida	65 g	65 g	65 g	65 g
	Espinafre cozido	30 g	30 g	30 g	30 g
	Macarronada	50 g	50 g	50 g	50 g
	Salada de alface	30 g	30 g	30 g	30 g

	Melancia	1 fatia	1 fatia	1 fatia	1 fatia
	Doce de frutas	80 g	80 g	80 g	80 g
C. Tarde	Suco natural c/ açúcar	180 ml	180 ml	180 ml	180 ml
	Doce em calda	40 g	40 g	40 g	40 g
Jantar	Arroz	100 g	100 g	100 g	100 g
	Frango assado	-	-	-	40 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g	100 g
	Couve refogada	30 g	30 g	30 g	30 g
	Salada almeirão	30 g	30 g	30 g	30 g
	Abacaxi	1 fatia	1 fatia	1 fatia	1 fatia
	Doce de frutas	80 g	80 g	80 g	80 g
C. Noite	Chá c/ açúcar	150 ml	150 ml	150 ml	-
	Leite soja c/ açúcar	-	-	-	150 ml
	Biscoito s/ sal	5 unid.	5 unid.	5 unid.	5 unid.
	Café c/ açúcar	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; chá: 5% de açúcar;

óleo vegetal: 20ml/dia; suco natural: 5% de açúcar.

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades			
	20 g	30 g	40 g	50 g
Valor Calórico	1994 Cal	1977 Cal	2030 Cal	2175 Cal
Proteína	21,93g (4,40%)	32,76g (6,63%)	37,18g (7,32%)	48,65g (8,94%)
Lipídeos	38,29g (17,27%)	41,39 (18,84%)	45,01g (19,95%)	53,15g (21,99%)
Carboidratos	390,83g (78,34%)	368,51g (74,54%)	369,23g (72,73%)	375,68g (69,07%)

DIETA HIPOPROTÉICA

Observações: Estas dietas são sempre hipossódicas e $\frac{1}{2}$ unidade de ovo cozido pode ser substituído por 20 g de carne.

Observação Geral: As dietas hipoprotéicas, tanto para pacientes nefropatas como para hepatopatas são porcionadas, mediante pesagem, na Cozinha Dietética, conforme padronização, de acordo com a quantidade de proteínas prescrita.

DIETA PARA HEMODIÁLISE

Definição: dieta com restrição de potássio e, geralmente hipossódica, para pacientes em programa de hemodiálise.

Características: segue esquema alimentar da **Dieta hipossódica (sem sal)**, com exclusão do feijão. A salada e a sobremesa seguem as recomendações da **Dieta Pobre em Potássio**.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite fervido tipo C c/ açúcar	150 ml
	Café infusão	50 ml
	Pão francês	1 unidade
	Margarina s/ sal	10 g
Almoço	Arroz	140 g
	Filé de frango	100 g
	Cenoura cozida	65 g
	Salada de alface c/ tempero	30 g
	Abacaxi	120 g
	Doce de frutas	80 g

Complementar da Tarde	Pêra	1 unidade
	Pêssego em calda	80 g
Jantar	Arroz	140 g
	Bife de alcatra	100 g
	Abobrinha s/ casca cozida	100 g
	Salada de escarola c/ tempero	30 g
	Abacaxi	2 fatias
	Doce de frutas	80 g
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C c/ açúcar	150 ml
	Café c/ açúcar	50 ml
	Biscoito maizena	5 unidades

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2311 Cal
Proteína	76,02 g (13,16%)
Lipídeos	47,32 g (18,43%)
Carboidratos	395,34g (68,42%)
Potássio (K)	1969,44 mg

DIETA PARA DIABETES

Definição: dieta sem sacarose, restrita em gordura saturada e rica em fibras.

Cardápios: 1200, 1500 e 1800 Cal

Refeições	Preparações	Quantidades		
		1200 cal	1500 cal	1800 cal
Desjejum	Leite tipo C	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	5 g	10g	10g
	Fruta	1 porção	porção	1 porção
Almoço	Arroz	60 g	80 g	120 g
	Feijão	36 g	36 g	54 g
	Carne	60 g	60 g	60 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80 g	80 g
	Salada alface	30 g	30 g	30 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Tarde	Pão francês c/ Margarina s/ sal	$\frac{1}{2}$ unidade 5 g	$\frac{1}{2}$ unidade 5 g	1 unidade 5 g
	Suco de maracujá	180 ml	180 ml	180 ml
Jantar	Arroz	60 g	80 g	120 g
	Feijão	36 g	36 g	54 g
	Berinjela cozida	100 g	100 g	100 g
	Acelga cozida	80 g	80g	80g
	Salada escarola	30 g	30 g	30 g
	Carne	60 g	60 g	60 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Noite	Leite sem açúcar	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	-	$\frac{1}{2}$ unidade	1 unidade
	Margarina	-	5 g	10 g

Lanches noturnos:

1200 Cal c/ lanche noturno: acrescentar na complementar noturna $\frac{1}{2}$ pão francês com margarina e 180 ml de chá c/ adoçante (106 kcal)

1500, 1800, 2000, 2200 e 2500 Cal c/ lanche noturno: acrescentar na complementar noturna 1 fruta e 180 ml de chá c/ adoçante (105 kcal)

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	1200 cal	1500 cal	1800 cal
Valor Calórico	1276 Cal	1459 Cal	1840 Cal
Proteína	56,34 g (17,66%)	61,99 g (16,98%)	70,41 g (15,30%)
Lipídeos	42,65 g (30,08%)	42,84 g (26,41%)	56,20 g (27,48%)
Carboidratos	166,77 g (52,27%)	206,67 g (56,61%)	263,32 g (57,22%)

DIETA PARA DIABETES

Cardápios: 2000, 2200 e 2500 Cal

Refeições	Preparações	Quantidades		
		2000 cal	2200 cal	2500 cal
Desjejum	Leite tipo C	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	10 g	10 g	10 g
	Fruta	1 porção	porção	1 porção

Almoço	Arroz	140 g	200 g	200 g
	Feijão	72 g	108 g	108 g
	Carne	60 g	60 g	60 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g
	Repolho cozido	80 g	80 g	80 g
	Salada alface	30 g	30 g	30 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Tarde	Pão francês c/	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina s/ sal	10 g	10 g	10 g
	Suco de maracujá	180 ml	180 ml	180 ml
Jantar	Arroz	140 g	200 g	200 g
	Feijão	72 g	108 g	108 g
	Berinjela cozida	100 g	100 g	100 g
	Acelga cozida	80 g	80g	80g
	Salada escarola	30 g	30 g	30 g
	Carne	60 g	60 g	60 g
	Fruta	1 porção	1 porção	1 porção
C. Noite	Leite sem açúcar	150 ml	150 ml	150 ml
	Café sem açúcar	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	10 g	10 g	10 g

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades		
	2000 cal	2200 cal	1500 cal
Valor Calórico	1921 Cal	2213 Cal	2519 Cal
Proteína	73,52 g (15,30%)	79,60 g (14,38%)	87,42 g (13,88%)
Lipídeos	56,48 g (26,45%)	67,09 g (27,26%)	77,04 g (27,51%)
Carboidratos	279,85 g (58,25%)	326,18 g (58,37%)	369,28 g (58,61%)

DIETA PARA GESTANTE DIABÉTICA

Definição: Segue as mesmas características da dieta para diabetes, acrescida de maior aporte de cálcio.

Cardápios: 1500; 1800, 2000, 2200 E 2500 Cal

Refeições	Preparações	Quantidades				
		1500	1800	2000	2200	2500
Desjejum	Leite fervido c	200 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
	Café	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	5 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Lanche	Maçã	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Almoço	Arroz	100 g	120 g	140 g	180 g	200 g
	Feijão	54 g	54 g	54 g	72 g	90 g
	Carne	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
	Abobrinha cozida	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
	Brócolis cozido	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
	Salada alface	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
	Abacaxi	2 fatias	2 fatias	2 fatias	2 fatias	2 fatias
C. Tarde	Pão francês c/	$\frac{1}{2}$ unidade	$\frac{1}{2}$ unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g
	Vitamina s/ aç	180 ml	180 ml	180 ml	180 ml	180 ml
Jantar	Arroz	100 g	120 g	140 g	180 g	200 g
	Feijão	54 g	54 g	54 g	72 g	90 g
	Carne	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
	Berinjela cozida	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
	Couve refogada	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
	Salada escarola	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
	Melancia	1 fatia	1 fatia	1 fatia	1 fatia	1 fatia

C. Noite	Leite tipo C s/ aç	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml
	Café infusão c/	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês	$\frac{1}{2}$ unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
	Margarina	5 g	10 g	10 g	10 g	10 g

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades				
	1500	1800	2000	2200	2500
Valor Calórico	1536 Cal	1835 Cal	1984 Cal	2201 Cal	2491 Cal
Proteína	80,94 g (21,07%)	86,63 g (18,87%)	89,98 g (18,14%)	93,70 g (17,02%)	100,76 g (16,16%)
Carboidratos	199,73 (52,00%)	239,67g (52,20%)	265,26g (53,47%)	292,70g (53,16%)	349,94g (56,12%)
Lipídeos	45,96 g (26,93%)	59,04 g (28,93%)	62,62 g (28,40%)	72,97 g (29,82%)	76,82 g (27,72%)

DIETA PARA ÚLCERA

Definição: dieta branda, com restrição de alimentos fermentativos e ácidos.

Características: segue esquema alimentar da Dieta Branda.

Alimentos proibidos: doces concentrados, frutas e alimentos ácidos, café, refrigerantes, chocolate e achocolatados.

DIETA MAIS RESÍDUOS

Também denominada laxante ou laxativa caracteriza-se em maior conteúdo de fibras, principalmente as fibras insolúveis. Nesta dieta são preferencialmente escolhidos alimentos como: todos os tipos de verduras cruas e cozidas, milho,

mamão, banana nanica, ameixa preta, laranja, tangerina, abacaxi, doces, cremes à base de leite entre outros ricos em fibras.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/	1 unidade
	Margarina s/ sal	10 g
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra	80 g
	Espinafre cozido	120 g
	Salada de alface c/ tempero	60 g
	Melancia	150 g
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite c/ aç.	180 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades
Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra	80 g
	Repolho cozido	120 g
	Salada de escarola c/ tempero	60 g
	Abacaxi	120 g
Complementar da Noite	Leite tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café c/ açúcar	50 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades

Leite e vitamina: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	1927 Cal
Proteína	84,66 g (17,58%)
Lipídeos	55,80 g (26,07%)
Carboidratos	271,48 g (56,36%)
Fibra alimentar total	28,92 g
Fibra solúvel	9,67 g
Fibra insolúvel	16,11 g

DIETA PARA DISLIPIDEMIA

Definição: dieta com baixo teor de gorduras totais, gordura saturada e colesterol, rica em fibras e isenta de sacarose. Pode ser utilizada tanto para hipercolesterolemia quanto para hipertrigliceridemia.

Alimentos proibidos: frituras, carnes vermelhas gordas, pele de animais, carne seca, carne de porco, bacon, toucinho, miúdos, embutidos (linguiça, salsicha, frios), queijos gordurosos (mussarela, prato, parmesão), molhos com margarina, maionese ou óleo; leite integral e derivados, leite condensado, creme de leite, chocolate, sorvete cremoso, gema de ovo, preparações utilizando os alimentos proibidos, doces, massas e sacarose.

Alimentos permitidos: frutas, verduras e legumes; carne bovina magra, aves sem pele, produtos derivados de carne magra e peixe; leite e derivados desnatados; pão e biscoitos simples.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite desnatado s/ açúcar	180 ml
	Café infusão s/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/	1 unidade
	Margarina s/ sal	10 g
	Maçã	1 unidade
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Filé de frango grelhado	80 g
	Abobrinha cozida	100 g
	Repolho refogado	80 g
	Salada de alface	60 g
	Abacaxi	2 fatias
Complementar da Tarde	Vitamina c/ leite desnat. s/ açúcar	180 ml -
	Biscoito água e sal	5 unidades
Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Filé de peixe grelhado	80 g
	Acelga cozida	80 g
	Berinjela cozida	100 g
	Salada de escarola	60 g
	Melancia	1 fatia
Complementar da Noite	Leite desnatado s/ açúcar	180 ml
	Café s/ açúcar	50 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades

Óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	1846 Cal
Proteína	93,47 g (20,25%)
Lipídeos	46,66 g (22,75%)
Carboidratos	263,07 g (57,00%)
Fibra alimentar total	45,17 g
Colesterol	83,76 mg
Gordura saturada	8,15 g

DIETA SEM RESÍDUO

São proibidos os alimentos ricos em fibras como: verduras cruas e cozidas, milho, vagem, quiabo, jiló, laranja, tangerina, abacaxi, abacate, mamão, melancia, feijão e todas as leguminosas (permitido somente o caldo), frituras, alimentos gordurosos, margarina, manteiga, creme de leite, doces, leite e derivados, chocolate e achocolatados.

DIETA PARA IMUNODEPRIMIDO

Também denominada sem alimentos crus, caracteriza-se por compor de alimentos cozidos, fritos, grelhados ou assados, líquidos fervidos e alimentos industrializados pasteurizados. Proibidos todos os alimentos crus como saladas, frutas, vitaminas e alimentos que não passaram por processo de cocção ou de procedência duvidosa.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês c/	1 unidade
	Margarina s/ sal	10 g
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra	80 g
	Repolho cozido	120 g
	Doce de frutas em calda	40 g
Complementar da Tarde	Pão de leite (bislaga) c/	2 unidades
	Margarina	10 g
	Vitamina de fruta cozida c/ leite	180 ml
Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Bife de alcatra	80 g
	Chuchu cozido	120 g
	Doce de frutas em calda	40 g
Complementar da Noite	Leite tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café c/ açúcar	50 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades

Leite e vitamina: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2117 Cal
Proteína	80,25 g (15,16%)
Lipídeos	64,30 g (27,33%)
Carboidratos	304,37 g (57,51%)

DIETA OBSTIPANTE

Também denominada constipante. São proibidos os alimentos ricos em fibras como: verduras cruas e cozidas, milho, vagem, quiabo, jiló, laranja, tangerina, abacaxi, abacate, mamão, melancia, feijão e todas as leguminosas (inclusive o caldo), frituras, alimentos gordurosos, margarina, manteiga, creme de leite, doces, leite e derivados, chocolate e achocolatados.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Chá c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Pão francês s/ margarina	1 unidade
	Banana prata	1 unidade
Almoço	Arroz	150 g
	Bife de alcatra	80 g
	Cenoura cozida	120 g
	Maçã	1 unidade
Complementar da Tarde	Limonada com açúcar	180 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades
Jantar	Arroz	150 g

	Frango assado	80 g
	Batata cozida	120 g
	Gelatina	100 g
Complementar da Noite	Chá com açúcar	180 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades

Café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	1996 Cal
Proteína	61,15 g (12,25%)
Lipídeos	51,45 g (23,20%)
Carboidratos	322,14 g (64,55%)

DIETA PARA HIPOCALÓRICA

É utilizada pela Unidade Metabólica, foi padronizada em 400, 600, 800 e 1000 calorias. Isenta de alimentos de maior conteúdo calórico como: açúcar, doces em geral e todas as preparações que contenham açúcar em sua composição, gorduras e frituras em geral, temperos de saladas, arroz, feijão, massas, pão e substitutos, leite integral e os derivados.

Cardápios:

	Preparações	Quantidades			
		450 Cal	600 Cal	800 Cal	1000 Cal
Desjejum	Chá c/ açúcar	150 ml	-	-	-
	Leite desnat. c/ açúcar	-	150 ml	150 ml	150 ml
	Café s/ açúcar	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
	Pão francês c/	-	-	-	$\frac{1}{2}$ unidade
	Margarina	-	-	-	5 g

	Banana prata	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Almoço	Filé de frango	80 g	80 g	80 g	80 g
	Abobrinha cozida	50 g	50 g	100 g	100 g
	Repolho cozido	-	50 g	100 g	100 g
	Salada de alface	60 g	60 g	60 g	60 g
	Melancia	1 fatia	1 fatia	1 fatia	1 fatia
C. Tarde	Pêra	1 unidade	1 unidade	1 unidade	-
	Suco de maracujá s/ ac	-	-	-	180 ml
	Pão francês	-	-	-	½ unidade
	Margarina s/ sal	-	-	-	5 g
Jantar	Ovo cozido	1 unidade	-	-	-
	Filé de frango	-	80 g	80 g	80 g
	Acelga cozida	50 g	30 g	100 g	100 g
	Berinjela cozida	-	50 g	100 g	100 g
	Salada escarola	60 g	60 g	60 g	60 g
	Gelatina diet	120 g	-	-	-
	Abacaxi	-	2 fatias	2 fatias	2 fatias
C. Noite	Chá s/ açúcar	150 ml	150 ml	150 ml	-
	Leite soja c/ açúcar	-	-	180 ml	150 ml
	Café s/ açúcar	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml

Óleo de adição: 400 Cal - 6g/dia; 600Cal - 8g/dia; 800 e 1000Cal - 10g/dia.

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades			
	450 Cal	600 Cal	800 Cal	1000 Cal
Valor Calórico	434 Cal	599 Cal	823 Cal	1032 Cal
Proteína	32,44g (29,89%)	49,16g (32,81%)	58,45g (28,41%)	63,88g (24,76%)
Lipídeos	15,35g (31,83%)	16,93g (25,42%)	20,32g (22,22%)	26,78g (23,35%)
Carboidratos	41,55g	62,56g	101,58g	133,88g

	(38,29%)	(41,76%)	(49,37%)	(51,89%)
--	----------	----------	----------	----------

DIETA POBRE EM PURINA

Denominada também dieta para ácido úrico, caracteriza na exclusão de chocolate, sardinha, extrato de carne, carnes defumadas e quantidade moderada de carnes, feijão, ervilha, aspargo e couve-flor.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Leite tipo C c/ açúcar Café infusão c/ açúcar Pão francês c/ Margarina s/ sal	180 ml 50 ml 1 unidade 10 g
Almoço	Arroz Filé de peixe grelhado Cenoura cozida Salada de alface c/ tempero Melancia	150 g 80 g 120 g 30 g 150 g
Complementar da Tarde	Vitamina de frutas c/ leite c/ aç. Biscoito água e sal	180 ml 5 unidades
Jantar	Arroz Filé de frango Abobrinha refogada Salada de tomate c/ tempero Goiabada	150 g 80 g 120 g 70 g 60 g
Complementar da Noite	Leite tipo C c/ açúcar Café c/ açúcar	180 ml 50 ml

	Biscoito água e sal	5 unidades
--	---------------------	------------

Leite e vitamina: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	2072 Cal
Proteína	74,17 g (14,31%)
Lipídeos	54,76 g (23,77%)
Carboidratos	320,88 g (61,92%)
Fibra alimentar total	28,92 g
Fibra solúvel	9,67 g
Fibra insolúvel	16,11 g

DIETA SEM GLÚTEN

Dieta indicada na Intolerância ao Glúten ou na presença de má absorção com diarreia intensa. Caracteriza-se na exclusão de Trigo, Centeio, Cevada e Aveia ou preparações que os contenham.

DIETA COM GORDURA DE COCO

Dieta preparada com Triglicérides de Cadeia Média tem indicação quando há má absorção ou diarreia persistente. É preparada com a gordura de coco ou preparada sem óleo e acrescida de TCM após o preparo, uma vez que o TCM não deve ser levado a cocção.

DIETA COM MAIOR CONCENTRAÇÃO DE PROTEÍNAS À NOITE

Consiste em restringir a quantidade de proteínas durante o dia e normoproteica na refeição do jantar e complementar da noite.

Cardápio:

Refeições	Preparações	Quantidades
Desjejum	Chá c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Sequillo	40g
	Banana nanica	1 unidade
	Pêssego em calda	40 g
Almoço	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Espinafre cozido	120 g
	Salada de alface	30 g
	Tangerina	1 unidade
	Doce de figo em calda	40 g
Complementar da Tarde	Suco de laranja natural c/ aç	180 ml
Jantar	Arroz	150 g
	Feijão	60 g
	Frango assado	65 g
	Espinafre cozido	120 g
	Salada de escarola	30 g
	Abacaxi	2 fatias finas
Complementar da Noite	Leite fervido tipo C c/ açúcar	180 ml
	Café infusão c/ açúcar	50 ml
	Biscoito água e sal	5 unidades

Leite: 5% de açúcar; café: 7% de pó e 14% de açúcar; óleo vegetal: 20ml/dia.

Composição Nutricional:

Nutrientes	Quantidades
Valor Calórico	1995 Cal
Proteína	42,66 g (8,56%)
Lipídeos	62,17 g (28,05%)
Carboidratos	316,16 g (63,39%)

DIETA POBRE EM TIRAMINA

Alimentos que devem ser proibidos: Queijos, chocolates, vinagre, miúdos (fígado, rins), bebidas alcoólicas, iogurte, lentilha, amendoim e outras "sementes".

DIETA DE EVOLUÇÃO PARA GVHD INTESTINAL

Caracteriza-se em introduzir lentamente os alimentos, após jejum por diarreia de grande volume. A introdução é gradual, conforme evolução clínica e tolerância do paciente. Dividida em 5 etapas: Dieta de evolução I, II, III, IV e V.

DIETA POBRE EM CÁLCIO

Proibido leite e derivados, vegetais de folha verde escura, repolho, couve-flor, rabanete, chocolate e achocolatados, frutas oleaginosas. Feijão e ovo.

DIETA POBRE EM FÓSFORO

Caracteriza-se em restringir leite e derivados, feijão e todas as leguminosas, frutas oleaginosas, sardinha, couve-flor, chocolate ou achocolatados e, diminuir a quantidade de carnes, vísceras, peixes, ovos e vegetais de cor verde escura.

LÍQUIDOS VIA ORAL

Permitidos somente líquidos claros: ÁGUA E CHÁ. Proibidos outros alimentos líquidos como sucos, sopas, vitaminas e outros.

DIETAS PADRONIZADAS PARA PREPARO DE EXAMES

Abdômen Simples

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame
- **Dieta:** Branda hipogordurosa sem resíduo, líquidos a vontade, no jantar chá ou água a vontade com torradas. No dia: água e chá à vontade.

Cintilografia de Corpo Inteiro (PCI)-rastreamento

- **Tempo de Preparo:** Jejum de 6 horas antes do exame
- **Alimentos Proibidos:** 15 dias antes do exame não ingerir alimentos ricos em iodo (peixe, couve-flor, repolho, agrião, caqui e sal iodado).

Cintilografia Miocárdica

- **Tempo de Preparo:** 1 dia (na véspera do exame) e no dia jejum
- **Alimentos Proibidos:** chá, café, chocolate, refrigerante, suco artificial e banana.

Cintilografia Renal Basal ou Diurética

- **Tempo de Preparo:** não há
- **Observação:** Ingerir bastante líquido (água e suco), na véspera e no dia do exame.

Cintilografia Renal com Captopril ou AAS

- **Tempo de Preparo:** Jejum por 6 horas
- **Observação:** Ingerir bastante líquido (água e suco), na véspera e no dia do exame.

Cintilografia Tireóide

- **Tempo de Preparo:** Jejum de 6 horas antes do exame
- **Alimentos Proibidos:** 15 dias antes do exame não ingerir alimentos ricos em iodo (peixe, couve-flor, repolho, agrião, caqui e sal iodado).

Clearance de Cálcio e Fósforo

- **Tempo de Preparo:** 3 dias para coletar urina no 4º dia
- **Dieta:** pobre em cálcio.

Concentração Urinária

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame
- **Dieta:** 2 horas antes do exame, líquidos zero.

Colonoscopia

- **Tempo de Preparo:** 2 dias (antevéspera e véspera do exame)
- **Dieta:** Líquida sem resíduo

Dosagem de Peptídeo C ou desjejum de 400 calorias

- **Tempo de Preparo:** 1 dia (desjejum)
- **Alimentos para o Desjejum:** 150ml de leite fervido s/ açúcar, 50ml de café s/ açúcar, 1 unidade de pão francês com 5 g de margarina, 1 unidade de banana e 200ml de suco natural de laranja.

Dosagem para VMA (Tumor na Supra renal)

- **Tempo de Preparo:** 6 dias, iniciar 3 dias antes da 1ª coleta de urina.

- **Alimentos Proibidos:** Café, Chá, Chocolate, Achocolatados, Refrigerantes, Baunilha, Bolos, Biscoitos, Balas , Sorvetes, Doces Industrializados, Corantes e Banana.

Endoscopia e Gastroscopia

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame
- **Dieta:** Líquida sem resíduo

Enema Opaco

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame. No dia do exame, jejum.
- **Dieta:** Líquida sem resíduo até o almoço e na partir do jantar chá com torradas

Exame Manométrico

- **Tempo de Preparo:**
- **Dieta:** Esquema no almoço - 200ml de suco de fruta, 20g de açúcar, 60g de pão, 15g de margarina, 50g de ovo frito e 50g de goiabada ou marmelada ou bananada.

Pesquisa de Sangue Oculto nas fezes

- **Tempo de Preparo:** 3 dias para coletar urina no 4º dia
- **Dieta:** Branda + Resíduos sem carne com ovo, sem beterraba.

Prova de Hidrogênio

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame

- **Dieta:** Branda obstipante sem hortaliças e frutas, sem carboidratos de absorção rápida; sem sobremesa.

Retosigmoidoscopia

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame
- **Dieta:** Líquida

Urografia Excretora / Arteriografia / Ultrassom

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame
- **Dieta:** Branda hipogordurosa sem resíduo.

Vesícula Biliar ou Colecistograma

- **Tempo de Preparo:** 1 dia antes do exame
- **Dieta:** Branda hipogordurosa obstipante e sem resíduo, diminuir ingestão de líquidos; no jantar chá em pequena quantidade + torradas e jejum a partir da meia-noite.

5-HIAA (neo hepático)

- **Tempo de Preparo:** 4 dias
- **Alimentos Proibidos:** Banana, Ameixa, Berinjela, Tomate, Abacaxi, Nozes, Abacate. CHÀ??????

Litotripsia

- No jantar, branda, hipogordurosa, sem refrigerante.

REGRAS PARA O PORCIONAMENTO DAS DIETAS NA ESTEIRA

As refeições do almoço e jantar enviadas aos pacientes internados são porcionadas no sistema de esteira rolante, que fica localizada na cozinha. As preparações do cardápio são colocadas em cubas térmicas, que se localizam ao longo da esteira, para manutenção da temperatura durante o período de porcionamento com identificação da característica da preparação.

Para cada andar é feito uma totalização das dietas prescritas e é também feito rótulos para identificar alguma característica extra da dieta.

As dietas padronizadas de rotina são identificadas por tocos de madeira coloridos para facilitar o porcionamento.

No início da esteira coloca-se a bandeja com identificação (tocos coloridos ou rótulos), a baixela com um disco de ferro aquecido para manutenção da temperatura e o prato, em seguida coloca-se na seqüência arroz, legume e/ou verdura, carne, feijão, salada, sopa, tampa da baixela, sobremesa e por último os talheres. No final as bandejas completas são colocadas nos respectivos carros de distribuição de refeições com identificação do andar. Também, passa pela esteira os marmitex das dietas especiais que foram porcionadas na cozinha dietética para serem completadas com sopa, salada e sobremesa, e encaminhadas aos andares pelo servidor da Distribuição.

É a Chefe da Distribuição e Porcionamento que supervisiona o porcionamento da esteira e adiciona o grama de sal de cozinha nas dietas hipossódicas, quando solicitado. Na posição que ocupa, a chefe pode acionar o botão liga/desliga para correção da refeição porcionada ou se precisar parar

para reposição das preparações. A reposição é feita por uma cozinheira escalada para esteira.

Os servidores escalados para a esteira são treinados e revesam as posições, podendo ser escalado qualquer servidor da DND.

É obrigatório o uso de uniforme, máscara, touca para proteção dos cabelos e protetor de ouvidos.

O horário de início do porcionamento da esteira para o almoço é 10:40 horas e para o jantar é 17:40 horas. Os servidores de cada área devem montar as cubas térmicas, colocar todos os materiais e utensílios necessários e os servidores escalados devem estar presentes dentro do horário estabelecido para o início do porcionamento.

Segue abaixo as regras do porcionamento que foram padronizadas para facilitar a identificação das dietas que passam na esteira.

DIETAS PORCIONADAS NA ESTEIRA

DIETA GERAL

- Identificação: **Sem Identificação.**
- Refeição: todos os alimentos e preparações são permitidos.
- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem restrição.
- Sobremesa: sem restrição.

DIETA BRANDA

- Identificação: **Toco Vermelho.**

- Refeição: carne macia cozida ou assada com pouca gordura, caldo de feijão (sem o grão), legumes cozidos (sem casca e sementes). QUIABO
PROIBIDO: carnes duras e gordurosas, peixe, embutidos, frituras, condimentos fortes e grão de leguminosas e milho verde.
- Sopa: não acompanha, somente se solicitado, com exceção do 9° e 10° andares que sempre acompanha sopa.
- Salada: somente de legumes cozidos (sem tempero).
PROIBIDO: vegetais crus.
- Sobremesa: banana, mamão, melancia, melão, manga, abacate, frutas cozidas, arroz doce, doce em pasta, compostas, gelatina, , sagu, manjar, creme e pudim.
PROIBIDO: laranja, tangerina, limão, abacaxi, maçã, pêra, goiaba, morango, caqui, kiwi e uva.

DIETA PASTOSA

- Identificação: **Toco Cinza.**
- Refeição: arroz papa, legumes picadinhos (sem casca e sementes) ou em forma de purê, caldo de feijão (sem o grão), carne moída ou desfiada, ovo cozido ou pochê, macarrão, polenta.
PROIBIDO: carnes em pedaços e gordurosas, peixe, embutidos, frituras, condimentos fortes e grão de leguminosas, milho verde, verduras.
- Sopa: acompanha sopa (macarrão com legumes, canja, legumes em pedaços ou líquida).
- Salada: sem salada.
- Sobremesa: banana, mamão, abacate, doce em pasta, gelatina, sagu, vitamina, arroz doce em pasta, manjar, creme e pudim.
PROIBIDO: laranja, tangerina, limão, abacaxi, maçã, pêra, melão, manga, melancia, goiaba, caqui, morango, kiwi, uva e compota.

DIETA LÍQUIDA

- Identificação: **Prato fundo.**
- Refeição: sopa líquida completa (arroz + feijão + carne ou ovo + hortaliça); permitido todos os alimentos e preparações na forma liquidificada e sem restrições.
- Sopa: não acompanha.
- Salada: sem salada.
- Sobremesa: gelatina, sagu, vitamina, creme, pudim, manjar.

DIETA HIPOSSÓDICA

- Identificação: **Toco Amarelo.**
- Refeição: todos os alimentos e preparações são permitidos, mas preparados sem adição de sal de cozinha e sem alimentos que contem alto teor de sódio intrínseco.

* É adicionado sache com 1 g de sal de cozinha, somente quando solicitado.

PROIBIDO: alimentos enlatados, conservas, temperos prontos, caldo de carne, alimentos industrializados, queijos, molhos prontos (maionese, molho Inglês, Shoyo, ketchup, mostarda, azeitona, carne seca, bacalhau, embutidos, bacon e frios).

- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem tempero, com $\frac{1}{2}$ unidade de limão.
- Sobremesa: sem restrição.

DIETA COM MAIS RESÍDUOS

- Identificação: **Toco Lilás.**

- Refeição: Todos os alimentos e preparações são permitidos, incluindo sempre verdura refogada.
- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: Sem restrição e preferencialmente verdura.
- Sobremesa: Sem restrição e de preferência frutas com mais fibras (laranja, mamão, banana nanica, manga, tangerina, abacate, salada de frutas, doces com leite ou calda).

DIETA POBRE EM POTÁSSIO (K)

- Identificação: **rótulo**
- Refeição: sem feijão e todas as leguminosas.
- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem restrição. TOMATE E BETERRABA CRUA
- Sobremesa: frutas permitidas, doces de frutas, compota, manjar, sagu, gelatina.

PROIBIDO: banana, mamão, laranja, abacate, pêssego, melão, tangerina, frutas secas, chocolate, oleaginosas.

DIETA PARA DIABETES

- Identificação: **Toco Azul**.
- Refeição: todos os alimentos e preparações são permitidos com exceção dos alimentos de maior conteúdo de carboidrato que requer substituição por equivalentes calóricos, dá-se preferência aos alimentos ricos em fibras. A quantidade do porcionamento pode variar de acordo com a padronização corresponde ao valor calórico total da dieta, como mostra o quadro em anexo.

PROIBIDO: macarrão ou outras massas (sem a devida substituição), tubérculos, frituras e alimentos gordurosos.

- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem restrição, com exceção da salada de batata.
- Sobremesa: frutas, gelatina ou pudim ou manjar dietéticos.

PROIBIDO: doces em geral, açúcar, compotas e todas as preparações que levam açúcar.

DIETA HIPOGORDUROSA

- Identificação: **Toco Preto**.
- Refeição: alimentos e preparações com o mínimo de gorduras.

PROIBIDO: carnes gordurosas, pele de aves, frituras, miúdos, frios, embutidos, gema de ovo, queijos gordurosos, gratinados, maionese, creme de leite e preparações com leite integral.

- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem tempero.
- Sobremesa: frutas, doce de fruta, compota, sagu e gelatina.

PROIBIDO: preparações com leite integral, amendoim e todas as oleaginosas, chocolate, coco, creme de leite e chantili.

DIETA SEM ALIMENTOS CRUS

- Identificação: **Toco Branco**.
- Refeição: permitidos todos os alimentos cozidos, fervidos, grelhados, fritos ou assados, sem ingredientes crus adicionados após o preparo.

PROIBIDO: alimentos crus ou mal cozidos ou que foram preparados com muita antecedência ou requentados.

- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: não acompanha, somente quando for de legume cozido em potes descartáveis com tampa.

- Sobremesa: gelatina, sagu, creme, pudim, manjar, compota, arroz doce, fruta cozida. Sempre em potes descartáveis com tampa.

PROIBIDO: frutas cruas e doces das cubas.

DIETA PARA ÚLCERA

- Identificação: **Toco Verde**.
- Refeição: sem alimentos gordurosos e frituras, sem condimentos fortes, sem alimentos ácidos e molhos gordurosos ou ácidos.

PROIBIDO: molho de tomate, pimenta, maionese, embutidos, queijos gordurosos.

- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem tempero.
- Sobremesa: frutas não ácidas, gelatina, sagu.

PROIBIDO: melancia, limão, laranja, tangerina, abacaxi, doces concentrados, chocolate, oleaginosas, chantili e creme de leite.

DIETA SEM RESÍDUOS

- Identificação: **rótulo**
- Refeição: sem feijão, sem alimentos ricos em fibras, sem frituras e alimentos gordurosos, sem leite e derivados.

PROIBIDO: feijão e todas as leguminosas, verduras cozidas, milho, vagem, quiabo, jiló, berinjela, frituras, molho gordurosos.

- Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.
- Salada: sem salada.
- Sobremesa: frutas permitidas, gelatina.

PROIBIDO: banana nanica, mamão, laranja, abacate, pêsego, goiaba, melancia, melão, abacaxi, tangerina, frutas secas, doce, chocolate e oleaginosas.

SISTEMA DE CORES PARA IDENTIFICAÇÃO DE DIETAS

 BRANDA

 SEM SAL

 DIABETES E EMAGRECIMENTO

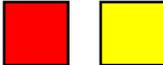
 ÚLCERA

 HIPOGORDUROSA

 MAIS RESÍDUO

 PASTOSA

 SEM ALIMENTOS CRUS

 BRANDA E SEM SAL

 BRANDA P/ DIABETES S/SAL

DIETAS ESPECIAIS PORCIONADAS NA COZINHA DIETÉTICA

DIETA OBSTIPANTE

Característica: sem verduras, milho, vagem, quiabo, berinjela, jiló, leguminosas, frituras, alimentos gordurosos, molhos, leite e derivados.

Salada: sem salada

Sopa: não acompanha, somente quando solicitado.

Sobremesa: sem laranja, banana nanica, abacaxi, tangerina, abacate, mamão, melancia, doce, cremes, leite e derivados e chocolate.

DIETA SEM GLUTEN

Característica: sem farinha de trigo (macarrão e todas as massas, tortas, panqueca, pastel, empanados), molhos engrossados com farinha de trigo, aveia, cevada, centeio, fermento, sopas e temperos industrializados, lingüiça e salsicha.

Sopa: sem sopa.

Salada: sem tabule.

Sobremesa: sem pudim, manjar, torta, sagu e industrializados.

DIETA POBRE EM ÁCIDO ÚRICO

Característica: sem feijão, couve-flor, espinafre, aveia, fígado, carne branca 3x/semana (3^a, 5^a e dom.), carne vermelha 2x/semana (6^a e sáb.) e ovo 2x/semana (2^a e 4^a).

Sopa: sem sopa.

Salada: sem couve-flor.

Sobremesa: sem restrição.

DIETA POBRE EM CÁLCIO

DIETA POBRE EM FÓSFORO

DIETA PÓS AMIGDALA

DIETA PARA EMAGRECIMENTO (400, 600 E 800 CALORIAS)

DIETA PARA DIÁLISE

DIETA HIPOPROTEICA PARA NEFROPATA

DIETA HIPOPROTEICA NEFROPATA E DIABETES

DIETA HIPOPROTEICA PARA ENCEFALOPATIA HEPÁTICA

DIETA COM GORDURA DE COCO

DIETA COM MAIOR CONCENTRAÇÃO DE PROTEÍNAS À NOITE

DIETA PARA DOENÇA OBSTRUTIVA CRÔNICA (DPOC)

DIETA POBRE EM TIRAMINA