

# DIETAS HOSPITALARES



# Dietoterapia

## Dieta ou Regime Alimentar

**Conjunto sistematizado de normas de alimentação de um indivíduo, seja ele saudável ou enfermo.**

**Dieta: padrão alimentar do indivíduo, o que difere do conceito de cardápio (tradução culinária das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos).**

**Dieta para pacientes enfermos é aquela empregada na dietoterapia**

**Dietoterapia : Tratamento dos indivíduos portadores de determinada patologia através de uma alimentação adequada, considerando-se não só a doença, mas também as condições em que se encontra o indivíduo.**

### **Alimentação normal x Alimentação especial**

**Alimentação normal: é aquela balanceada em nutrientes, de fácil preparação, de apresentação agradável, adequada a indivíduos saudáveis e aqueles doentes que não necessitam de nenhum tipo de modificação na sua dieta**

**Alimentação especial: é aquela que apresentam modificações nas suas características sensoriais, físicas e químicas para atender as necessidades dos enfermos**

### **Finalidade da Dietoterapia**

**Ofertar ao paciente nutrientes adequados da forma que melhor se adapta ao tipo de doença e condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo o estado nutricional do indivíduo recuperando-o.**

# Aplicação do Cuidado Nutricional

**Conhecer :**

**\* Valor dos alimentos**

**\* Composição química**

**\* Transformação culinária**

**\* Ações no organismo**

***Depende : Estado nutricional do paciente***

**Evolui a medida que o seu perfil clínico nutricional se modifica.**

## *Devem ser considerados :*

**\*hábitos alimentares (influenciados pela cultura e ambiente em que vive).**

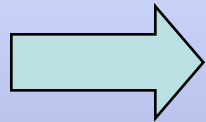
**\*Nível sócio-econômico**

**\*História clínica**

**\*Estado do aparelho digestório**

**\*Sinais e sintomas associados a patologia**

**\*Diagnóstico clínico**



**Avaliação Nutricional completa (detectar as def. nutricionais)**

**- Anamnese alimentar**

**- Exames Antropométricos**

**- Clínicos e Laboratoriais**

**- Peso adequado**

**- Cálculo das necessidades dos nutrientes**

## **Plano Alimentar – Alimentos distribuídos por :**

**\*Refeição**

**\*Quantidade e qualidade de nutrientes**

**\*Consistência**

**\*Via de administração**

**Obs.: É importante que o paciente seja orientado em relação o que está sendo feito para ele se sentir responsável pelo tratamento.**

## Tipo de refeições :

**Sabor :** pode ser doce, salgada, mista ou ainda de sabor suave ou moderado, ou sabor intenso e excitante.

**Temperatura :** “alimentos quentes acelera motilidade gástrica e alimentos frios a retardam”.

**Volume :**

**Diminuído (< 1 Kcal/grama/ml de alimento)**

**Normal ( 1 Kcal/grama/ml de alimento)**

**Aumentado ( > 1 Kcal/gramaml de alimento).**

**Casos em que não é desejado distensão gástrica**

**Aumenta a freqüência das refeições**

**Diminuí o volume das refeições**



## Conteúdo de resíduos :

De acordo com a quantidade de celulose contida nos alimentos e com a rigidez do tecido conectivo de animais.

*Pode ser :*

**\*Isenta de resíduos (repouso gastrointestinal)**

**\*Pouco resíduos (frutas e/ou verduras cozidas em forma de purê).**

**\*Resíduos brandos (cereais triturados, verduras tenras cruas ou cozidas, frutas cozidas, em compotas ou sem casca).**

**\*Rica em resíduos (vegetais folhosos, frutas cruas e com casca, cereais integrais) – estimular o trânsito gastrointestinal.**

# GASTRONOMIA HOSPITALAR



# Tempero na canja

**A malfalada comida de hospital ganha mais sabor com cardápios inspirados em restaurantes**



**CUIDADO COM AS TERMINOLOGIAS  
VAMOS USAR TERMOS MAIS  
TÉCNICOS**

**GASTRONOMIA NA PRESCRIÇÃO DE DIETAS  
HOSPITALARES E AS INFLUÊNCIAS GERADAS PELA  
INDÚSTRIA HOTELEIRA**

Autora: Aline Cabral Bezerra

Orientadora: Raquel Assunção Botelho

Monografia apresentada ao Centro de  
Excelência em Turismo da Universidade de  
Brasília como requisito parcial para a obtenção  
do certificado de Especialista em Qualidade  
dos Alimentos

## Capítulo II

### METODOLOGIA DA PESQUISA

Inicialmente, realizou-se uma pesquisa bibliográfica do assunto para dar suporte na construção de um questionário a ser aplicado no Hospital Geral de Brasília (HGeB). O questionário (Anexo01) foi construído com o intuito de obter informações preliminares sobre a qualidade das refeições servidas pela unidade de alimentação e nutrição do hospital. Após a aplicação do questionário, foram fotografadas (Anexo 03) amostras das refeições servidas, para melhor ilustração.

O questionário foi aplicado durante um período de 30 (trinta) dias consecutivos a todos os pacientes internados neste período. No total, foram entrevistados 100 pacientes. Todos foram entrevistados por profissionais da área de nutrição, sem influenciá-los em suas respostas.

Os dados obtidos através dos questionários foram analisados através de tabelas e gráficos formatados no programa Excel (Windows). (Anexo 02)

Após análise dos resultados da pesquisa e a revelação das fotografias, os mesmos foram apresentados a toda equipe de nutrição do HGeB, demonstrando a estes a necessidade de mudança do serviço que é realizado atualmente, bem como sugerindo os meios possíveis para que esta mudança possa ocorrer.

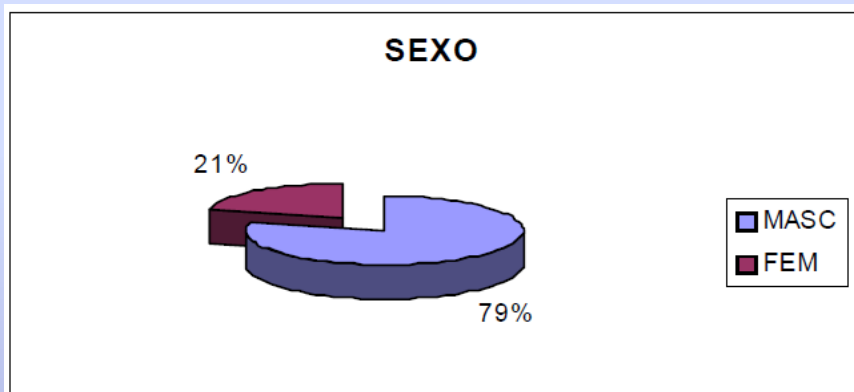


Gráfico1: Distribuição de sexos dentre os entrevistados no HGeB.

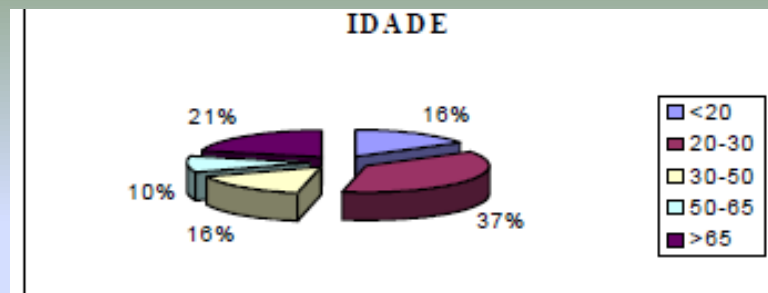


Gráfico2: Distribuição da idade dentre os entrevistados no HGeB.

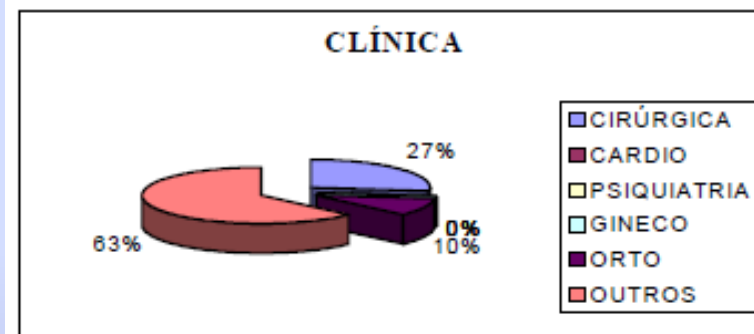


Gráfico 3: Distribuição do posto/graduação dentre os entrevistados.

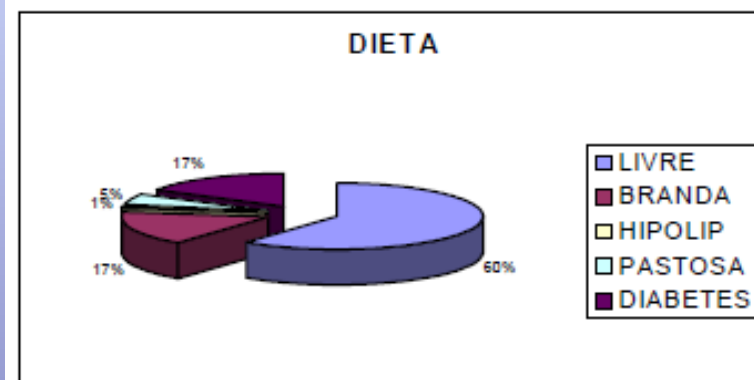


Gráfico 4: Distribuição por clinica dentre os entrevistados

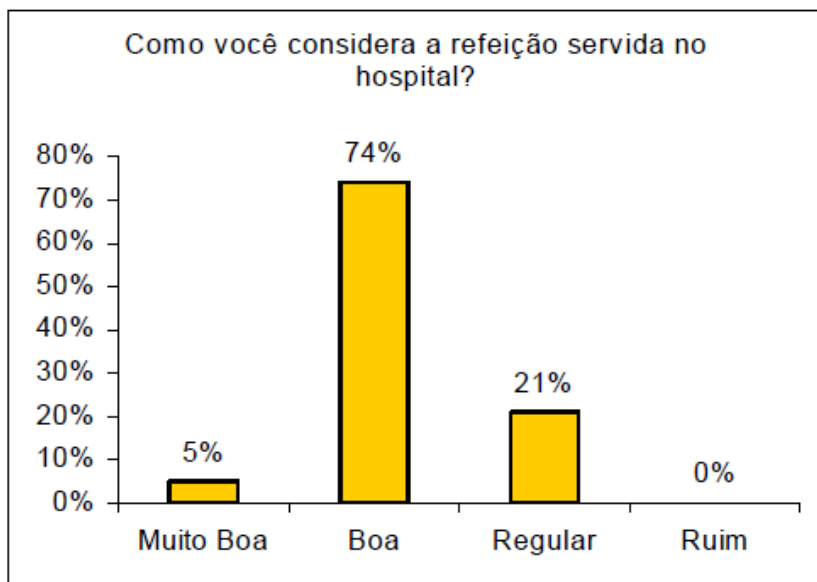


Gráfico 6: Distribuição da percepção dos entrevistados quanto a qualidade da refeição servida no hospital.

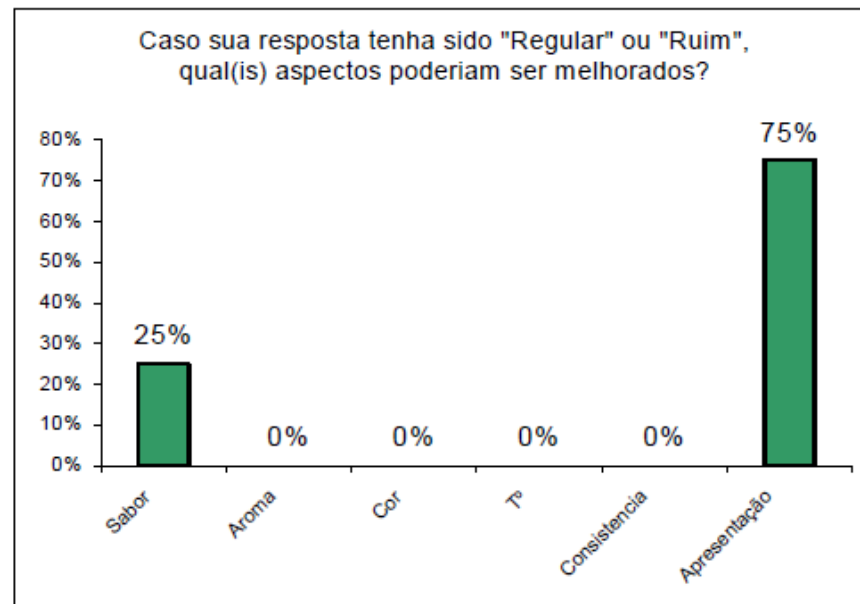


Gráfico 7: Distribuição da opinião dos entrevistados que consideraram a refeição regular ou ruim, quanto aos aspectos que poderiam ser melhorados na refeição.



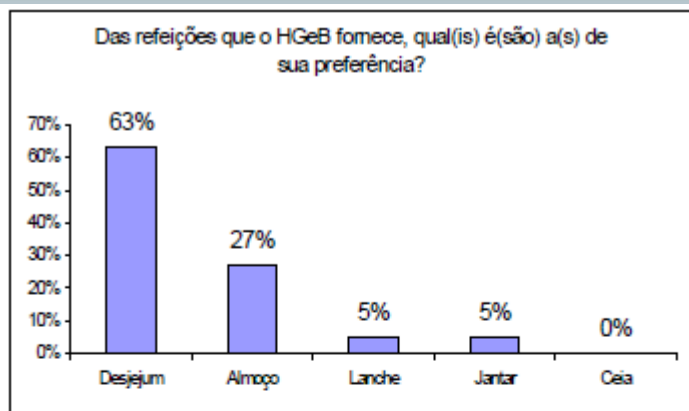


Gráfico 8: Distribuição da opinião dos entrevistados quanto suas refeições preferidas.

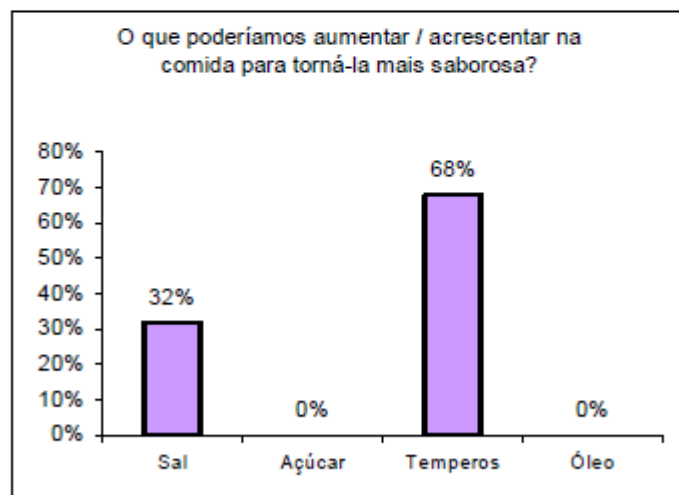


Gráfico 9: Distribuição da opinião dos entrevistados quanto ao que poderia ser acrescentado a comida para torná-la mais saborosa.

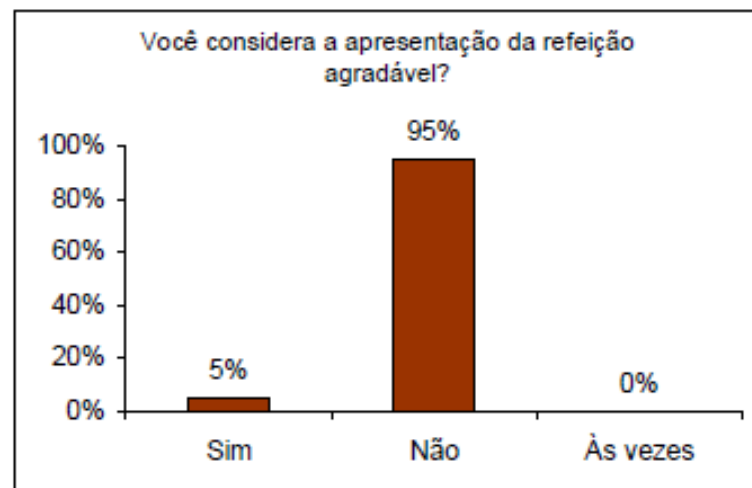


Gráfico 10: Distribuição da opinião dos entrevistados quanto à apresentação da refeição.

### Você considera a refeição variada?

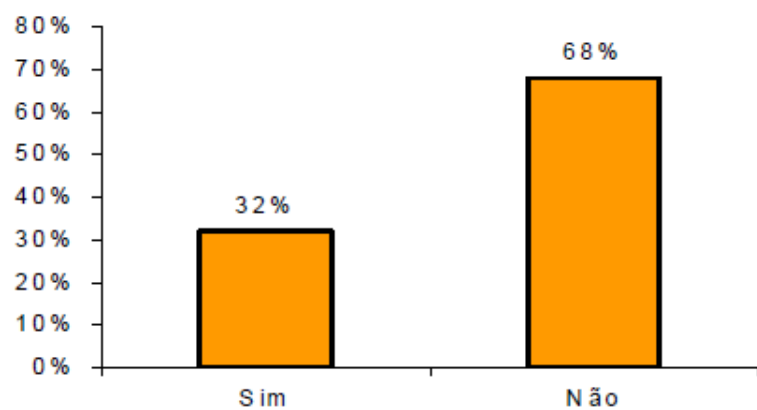


Gráfico 14: Distribuição da opinião dos entrevistados quanto a variedade das refeições.

### Qual(is) das preparações abaixo você considera a(s) menos aceita?

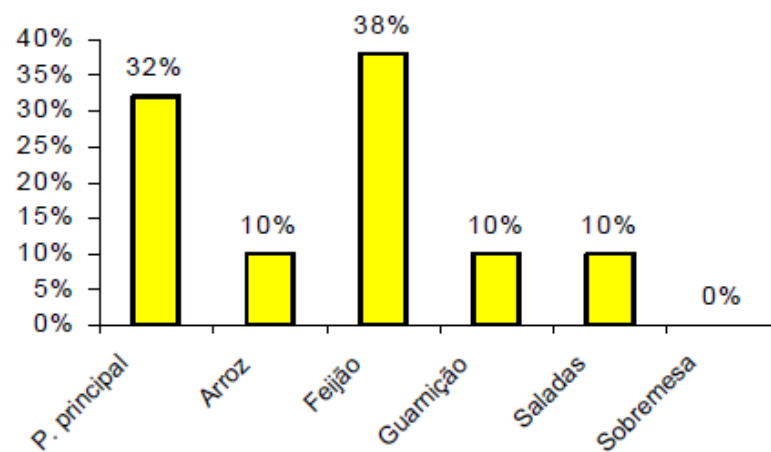


Gráfico 15: Distribuição da opinião dos entrevistados quanto as refeições

### O ambiente hospitalar prejudica a vontade e o ato de comer, independente da patologia?

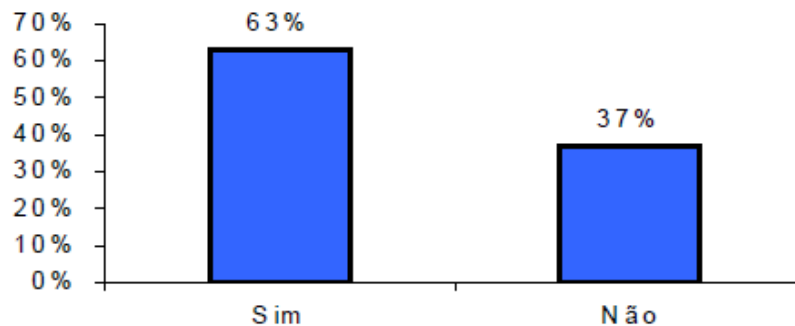


Gráfico 17: Distribuição da opinião dos entrevistados quanto ao prejuízo ocasionado pelo ambiente hospitalar, independente da patologia, referente a vontade e o ato de comer.

**Tabela 2.** Frequência das prioridades de um SANH

<b>Categoria de prioridade</b>	<b>Frequência (%)</b>
Infraestrutura e capacitação de recursos humanos	40
Qualidade da dieta hospitalar	27
Avaliação e acompanhamento do estado nutricional	13
Foco no atendimento ao paciente	9
Relacionamento com a equipe multidisciplinar	7
Atualização e aplicação do conhecimento científico	4

**Diez-Garcia R.W. et al 2012**

Ciência & Saúde Coletiva, 17(2):473-480, 2012

**Tabela 1.** Realização referida pelos nutricionistas de componentes da assistência nutricional nos oito hospitais.

<b>Componentes da assistência nutricional</b>	<b>Nº de hospitais que realizam as atividades</b>
Avaliação nutricional	0
Visita diária	7
Prescrição dietética	1
Evolução nutricional	1
Avaliação do índice de resto-ingestão	0
Pesquisa de opinião	0
Orientação ao paciente sobre a dieta	0

Ciência & Saúde Coletiva, 15(Supl. 3):3413-3422, 2010

## **Modificações da Dieta Normal :**

**Segundo : Físicos, Químicos e sensoriais**

**Consistência :**

- Normal/Geral**
- Branda**
- Pastosa**
- Semi-líquida e Líquida**

## **Modificações da Dieta Normal :**

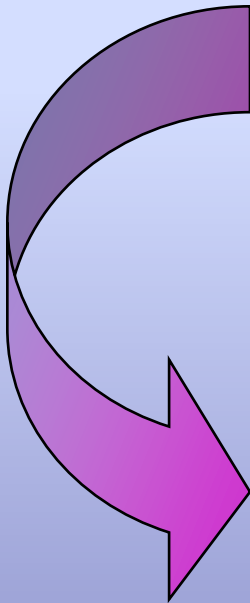
### *POR QUÊ?*

- Possibilitar a recuperação do paciente no menor tempo possível
- Evitar a desnutrição intra-hospitalar
- Manter as reservas de nutrientes no organismo
- Adequar a ingestão de energia, macro e micronutrientes às necessidades nutricionais do paciente

# Modificações da Dieta Normal :

## *COMO?*

- Princípios físico-químicos
- Aspectos qualitativos e quantitativos
- Características organolépticas



>>> **Modificação de CONSISTÊNCIA**

>>> **Modificação QUÍMICA**

>>> **Modificação SENSORIAL**

# HC FMB UNESP - EXEMPLO

<b>CONSISTÊNCIA</b>	<b>TERAPÊUTICAS</b>
<b>Geral = normal</b>	<b>Normo / Hipo / Hipercalórica</b>
<b>Branda</b>	<b>Normo / Hipo / Hiperproteica</b>
<b>Leve</b>	<b>Hipogordurosa</b>
<b>Pastosa</b>	<b>Assódica/Hipossódica</b>
<b>Líquida</b>	<b>Sem resíduos ou Obstipante</b>
<b>Líquida restrita/Hidrica</b>	<b>Laxativa</b>
	<b>Diabetes</b>
	<b>Dietas para preparo de exames</b>
	<b>Alta absorção</b>
	<b>Hipofosfatêmica</b>
	<b>Hipopotassêmica</b>
	<b>Cetogênica</b>

## **DIETA NORMAL → Geral**

**Objetivo: manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional**

**Indicação para uso:**

- Não requerem modificações específicas
- Sem necessidades metabólicas específicas



# **DIETA NORMAL → Geral**

## **Características:**

- **Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes**
- **Sem restrição no tipo ou no método de preparo dos alimentos servidos**
- **Dieta nutricionalmente adequada**

## DIETA NORMAL → Geral

### Recomendações:

- Evitar frituras
- Preferir o cozimento rápido das hortaliças, para diminuir a perda de nutrientes
- Incluir hortaliças verde-escuras e frutas (frescas/com casca)
- Contar como uma porção de frutas somente os sucos 100% puros
- Retirar as gorduras visíveis das carnes
- Selecionar as carnes assadas, grelhadas ou preparadas no vapor
- Limitar a quantidade de gorduras e açúcares adicionais
- Dispor as preparações de forma harmoniosa e agradável



# Alimentos Recomendados e Evitados

<b>Grupo Alimentar</b>	<b>Alimentos Recomendados</b>	<b>Alimentos Evitados</b>
Pães, cereais, arroz e massas	Grãos, produtos integrais e pobres em gordura	Ricos em gordura e açúcar
Hortaliças	Frescas	Frituras, enlatados com sal e/ou óleo
Frutas	Frescas, e a fruta em vez de seu suco	Conservas com calda de açúcar
Leite, iogurte e queijo	Com pouca gordura e sal	Ricos em gordura e sal
Carnes, aves, peixes e ovos	Magros, sem pele e gordura	Ricos em gordura e sal, como os frios em geral
Gorduras, óleos e açúcares	Todos com muita moderação	-----

# **DIETA GERAL**

## **Exemplo de Cardápio**

### **Desjejum**

**Café com leite**

**Pão com margarina**

**Fruta (colação)**

### **Almoço**

**Salada de alface**

**Frango ao molho**

**Polenta**

**Arroz simples**

**Feijão**

**Fruta**

### **Lanche da tarde**

**Chá mate**

**Pão com geléia de morango**

### **Jantar**

**Salada de acelga**

**Bife à rolê**

**Couve-flor gratinada**

**Arroz simples**

**Feijão**

**Pudim de baunilha**

### **Ceia**

**Chá erva doce**

**Bolacha Cream cracker**

# DIETA GERAL





**DIETAS MODIFICADAS**



**CONSISTÊNCIA**





**CONSISTÊNCIA:**

**Líquida Restrita**

**Líquida Completa**

**Pastosa**

**“Leve”**

**Branda**

**Geral**

**Dieta LÍQUIDA  
RESTRITA/HÍDRICA**



# **DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

## **(Líquida sem resíduos)**

### **Objetivos:**

- **Fornecer líquidos e eletrólitos via oral**
- **Prevenir a desidratação**
- **Minimizar o trabalho do TGI e a presença de resíduos no cólon.**

### **Indicações para uso:**

- **Preparo e pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal**
- **Após uso via intravenosa**
- **Infecções graves e diarreia aguda**
- **Antes ou depois de procedimentos de diagnóstico**

# **DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

## **(Líquida sem resíduos)**

### **Características:**

- **Dieta altamente restritiva**
- **Nutricionalmente inadequada**
- **Não deve ser utilizada + de 3 dias**
- **Pacientes com disfagia tem risco de broncoaspiração**
- **CHO é a fonte de calorias**
- **Reduzida em resíduos gastrointestinais**

### **Constituição:**

**Líquidos sem resíduos, ou seja, é ausente de fibras, de leite e derivados, de lipídeos e proteínas fibrosas**

# Dieta Líquida Restrita

## Alimentos Recomendados e Evitados

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Nenhum.	Todos
Hortaliças	Caldos e sucos coados de hortaliças	Nenhum, exceto as leguminosas
Frutas	Sucos coados	Abacate, manga e outros que não produzem sucos claros
Leite, iogurte e Queijo	Nenhum.	Todos.
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Caldo de frango ou de carne Bovina sem gordura.	Ovos, oleaginosas
Gorduras, Óleos e Açúcares	Todos, sem excesso.	Nenhum

# **DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

## **Recomendações**

### **Podem ser utilizados**

- **Gelatina de todos os sabores**
- **Açúcar, sal, mel, café e chá → moderação**
- **Dietas hiperosmolares → diarréia**
- **Suplementos (fornecer nutrientes) → atenção:  
devem ser isentos de lactose e diluídos em água**

# DIETA LÍQUIDA RESTRITA

## Exemplo de Cardápio

**Desjejum:** Chá de erva cidreira

**Colação:** Suco de laranja coado

**Almoço:** Caldo de frango e gelatina (muito cuidado)

**Lanche:** Suco de maracujá coado

**Jantar:** Caldo de carne com hortaliças e gelatina

**Ceia:** Chá mate

# **Dieta LÍQUIDA COMPLETA**

# **DIETA LÍQUIDA (COMPLETA)**

## **Objetivo:**

- **Fornecer uma dieta para pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos**

## **Indicações para uso:**

- **Após cirurgias de cabeça e pescoço**
- **Doenças agudas**
- **Disfagia**

# Dieta Líquida

## Alimentos Recomendados e Evitados

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e massas	Cereais refinados e Cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo.	Alimentos integrais, farelos, Sementes.
Hortaliças	caldos e sucos, sopas líquidificadas.	Hortaliças cruas e inteiras.
Frutas	Sucos coados.	Frutas inteiras.
Leite, iogurte e Queijo	Leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais à base de leite, queijo cottage, tofu, requeijão cremoso e outros queijos macios, pudim flan, manjar.	Queijos ricos em gordura
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida à sopas Liquidificadas.	Carnes ricas em gordura Embutidos
Gorduras, óleos e Açúcares	Todos, sem excesso.	Nenhum



# **DIETA LÍQUIDA**

## **Recomendações**

- **Nutricionalmente inadequada**
- **Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados**
- **Permitidos suplementos industrializados com baixa quantidade de resíduos (módulos, dietas)**
- **Uso de canudos ou sonda quando necessário**
- **Podem ser incluídos: gelatina de todos os sabores, açúcar, sal, mel, margarina, manteiga, geléias sem pedaços, café sucos coados e chás**

# **DIETA LÍQUIDA**

## **Recomendações**

- **Utilizar sob refrigeração até 24 horas, ou congelados logo após o preparo**
- **Diminuída saciedade (administrar de 2 em 2 horas)**
- **Cuidado com alimentos que causam fermentação e flatulência**
- **Volume deve ser controlado (200 ml)**
- **Considerar o balanço hídrico e a densidade calórica**
- **Leite de soja, frango e preparações sem lactose → para pacientes com intolerância**

# **DIETA LÍQUIDA**

## **Exemplo de Cardápio**

**Desjejum:** Mingau de farinha de arroz (fino)

**Colação:** Suco de laranja coado.

**Almoço:** Sopa de hortaliças e frango (liquidificada e coada) e pudim

**Lanche da tarde:** Leite com suplemento nutricional industrializado em pó

**Jantar:** Sopa de hortaliças e carne (liquidificada e coada) e pudim de baunilha (exemplo)

**Ceia:** Leite com achocolatado

# DIETA LÍQUIDA



# **Dieta PASTOSA**

# **Dieta Pastosa**

## **Objetivos:**

- Propiciar repouso digestivo
- Atender pacientes quando alimentos sólidos não são tolerados

## **Indicação:**

- Impossibilidade ou dificuldade de mastigação e/ou deglutição
- Repouso digestivo → Situações onde a função gastrointestinal esteja moderadamente reduzida

# Dieta Pastosa

## Características:

- Preparações de consistência espessada: forma de purê
- Possui maior densidade calórica do que as anteriores
- Possibilidade de utilizar módulos e suplementos

## **Dieta Pastosa**

### **Preparações indicadas:**

- **Água, chás, café e sucos em geral = espessados**
- **Purê de vegetais e polenta mole**
- **Caldos de carnes e vegetais = espessados**
- **Sopas espessadas, liquidificadas e sopas-creme**
- **Leite espessado, coalhada, queijos cremosos e margarina**
- **Frutas em papa ou liquidificadas, pudins, gelatinas espessadas, sorvetes e mingau (farinha de aveia, láctea, ...)**



# DIETA PASTOSA



*Appetite*

**CUIDADO COM AS TERMINOLOGIAS  
VAMOS USAR TERMOS MAIS  
TÉCNICOS**

# Dieta “LEVE”

# Dieta Leve

**Objetivo:** Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

**Indicação para uso:**

- Dificuldade de mastigação/deglutição → Disfagia
- Doença esofágica
- Neuropatias e distúrbios neuromotores
- Retardo mental severo
- Alterações anatômicas da boca ou esôfago
- Uso de próteses dentárias → atenção
- Não é indicada em pacientes com risco de broncoaspiração

# Dieta Leve → Alimentos Recomendados e Evitados

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e massas	Todos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros	Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Arroz pode ser difícil de ser transformado adequadamente em purê. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes
Hortaliças	Purê de batata, batata doce, cenoura, sucos de hortaliças etc.	Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca.
Frutas	Todas na forma de purê, sem pele. Suco de frutas	Frutas com polpas (ex. laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê
Leite, iogurte e Queijo (Uso de espessante)	Leite, milkshake, achocolatados, iogurte batido. Pudim, manjar. Queijos cottage ou ricota amassados	Iogurte com pedaços de frutas
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Carnes, peixes e aves na forma de purê, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, na forma de purê. Gemada.	Carnes duras, crocantes, empanados. Ovos fritos.
Gorduras, óleos e Açúcares	Gelatina, sorvetes, geléia, mel, açúcar, xaropes. Margarina, manteiga, creme de leite, chantilly, nata.	Bacon, azeitona, coco
Temperos	Todos, sem excesso	Sal, pimenta, catachup e mostarda: somente com moderação.

# Dieta Leve

## Considerações

- Adequada em todos os nutrientes (exceto fibras)
- Os alimentos estão na forma de sopa e macios
- Se necessário, utilizar espessantes industrializados

## Recomendações

- Leite, molhos, margarina, mel ou açúcar podem ser utilizados para melhora do aporte calórico
- Podem ser utilizados laxativos → sucos, chás, módulos e farinha de trigo/aveia
- As fibras devem ser incluídas gradativamente à dieta, de acordo com a tolerância do paciente

## **DIETA LEVE**

### **Exemplo de Cardápio**

**Desjejum:** Papa de leite com pão de leite

**Colação:** Fruta amassada (purê).

**Almoço:** Salada de chuchu bem cozido, frango desfiado ao molho, sopa de arroz com legumes, purê de cenoura, gelatina de morango

**Lanche da tarde:** Papa de leite com bolachas

**Jantar:** Salada de batata bem cozida, carne moída refogada, sopa de fubá, purê de beterraba e pudim de baunilha

**Ceia:** Papa de chá com bolachas



DIETA LEVE





# **Dieta BRANDA**

# **Dieta Branda**

## **Objetivo:**

**- Fornecer uma dieta contendo o mínimo possível de fibras e uma quantidade moderada de resíduos**

## **Indicação para uso:**

- Dieta de transição**
- Pós-operatório (esôfago, estomago)**
- Disfagia → idosos**
- ICC grau III a IV**
- Gastrite ou úlcera péptica.**

**Características: normal em todos os nutrientes, alimentos bem cozidos/macios e isenta de alimentos flatulentos**

# Dieta Branda → Alimentos Recomendados e Evitados

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos Evitados
Pães, Cereais, Arroz e Massas	Pães moles, de forma, bolinhos cozidos ou assados moles, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, torradas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Centeio e integrais (de acordo com a tolerância).	Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias.
Hortaliças	Todas cozidas, exceto as Flatulentas.	Hortaliças folhosas cruas, brócolis abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de ases.
Frutas	Todas cozidas.	Todas as cruas e as cítricas.
Leite, iogurte e Queijo	Com pouco sal e gordura. Queijo prato, mussarela, cottage, ricota.	Queijos muito gordurosos (ex.: provolone).
Carnes, Aves, Peixes e Ovos	Carnes sem gordura, cozidas, moídas, desfiadas, purê, ensopadas ao molho, grelhadas ou assadas. Ovos mexidos, moles ou pochê.	Carnes duras, crocantes, Empanadas. Ovos fritos.
Gorduras, Óleos e Açúcares	Todos, sem excesso.	Nenhum

# **Dieta Branda**

## **Recomendações:**

- **Todos os alimentos são modificados pela cocção**
- **Evitar pimenta, refrigerantes, água com gás, extratos de carne e frituras**
- **Os condimentos também devem ser excluídos porém alguns tais como a salva, o tomilho e a páprica são permitidos**
- **O baixo teor de fibras pode resultar em obstipação intestinal; podem ser utilizados laxativos → sucos, chás, módulos e farinha de trigo/aveia**
- **As fibras devem ser incluídas gradativamente à dieta, de acordo com a tolerância do paciente**

## **DIETA BRANDA**

### **Exemplo de Cardápio**

**Desjejum: Leite com café, pão com margarina e fruta macia**

**Almoço: Salada de pepino fino, peixe assado, cenoura cozida, arroz, caldo de feijão e doce de leite**

**Lanche da tarde: Leite com achocolatado e pão com geléia**

**Jantar: Salada de chuchu, frango cozido ao molho, polenta, arroz, caldo de feijão e pudim de baunilha**

**Ceia: Chá mate e bolacha salgada**

# DIETA BRANDA



## **Diets modificadas em consistência**

