GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Atenção Secundária e Integração de Serviços Gerência de Serviços de Nutrição

Manual - SES/SAIS/COASIS/DASIS/GESNUT

MANUAL DE ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

1. **OBJETIVO**

Orientar as empresas contratadas na elaboração dos cardápios a serem utilizados nas Unidades de Saúde da SES/DF, conforme as determinações dos contratos de fornecimento de alimentação no âmbito da SES/DF.

2. CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

A empresa contratada deverá:

- 2.1. Elaborar, semestralmente, cardápios obedecendo aos elementos constitutivos e quadros de incidência do APÊNDICE II do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 430/2021, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação adequada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética, o Manual de Orientações para Elaboração de Cardápio e as cláusulas do Contrato. A empresa contratada deverá apresentar cardápios para dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades apresentadas por cada Núcleo de Nutrição e Dietética NND;
- 2.2. Apresentar para aprovação o cardápio e as respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre, com no mínimo 60 dias de antecedência, para serem avaliados e aprovados pelo NND, podendo este alterar o prazo mínimo de antecedência, conforme necessidade, devendo o primeiro cardápio ser apresentado 15 dias corridos após a assinatura do contrato;
- 2.3. Realizar análises da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de quatro (04) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência;
- 2.4. Fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas ao NND após aprovação pelo NND;
- 2.5. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pelo NND. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada ao NND com 24 horas de antecedência, por escrito, sendo necessária a aprovação do NND;
- 2.6. Encarregar-se de afixar em local de fácil visualização, no refeitório, o cardápio do dia com a descrição (ingredientes) das preparações;
- 2.7. Elaborar cardápios diferenciados por ocasião de datas comemorativas, incluindo nos cardápios preparações e/ ou alimentos tais como: peixe, bacalhau em substituição ao prato principal na Semana Santa; peru e pernil, compotas variadas, rabanada, frutas, farofa especial, arroz com passas, salpicão, ou maionese em Véspera de Natal, Natal, Véspera de Ano Novo e dia 1º de janeiro; canjica, bolo de fubá, de mandioca, pamonha e doces típicos em junho. Estes cardápios deverão ser aprovados previamente pelo NND;
- 2.8. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do NND, uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 2.9. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do NND, com limite de 4 (quatro) substituições por paciente por dia;
- 2.10. Dar preferência por alimentos *in natura* e minimamente processados, utilizar com moderação alimentos processados e evitar alimentos ultraprocessados;
- 2.11. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos;
- 2.12. Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a aceitação da refeição;
- 2.13. A empresa contratada deverá utilizar, para o preparo das refeições, somente óleos de origem vegetal (soja, azeite de oliva, milho, arroz, girassol ou canola);
- 2.14. O azeite de oliva utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão deverá ser virgem puro ou extra virgem e o azeite utilizado nas preparações cruas e no refeitório deverá ser o extra virgem;
- 2.15. Em preparações como feijoada, galinhada, carreteiro ou cozido/ensopado, deverão ser servidos 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado;
- 2.16. As preparações, como lasanha, panqueca, torta salgada, quibe de forno e "fritada" (de carne, peixe ou de frango), deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado;
- 2.17. Preparações servidas como prato principal deverão apresentar no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.

3. CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO

Para elaboração dos cardápios do refeitório (servidores, residentes e internos) deverão ser observados os elementos constituintes de cada refeição, estabelecidos nos Quadros 1, 2, 3 e 4 (referentes ao Item 1.8. REFEIÇÕES REFEITÓRIO PARA SERVIDOR, APÊNDICE II do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021) e no Quadro 5 (referente ao Quadro A2.21. do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021).

Quadro 1. Elementos constitutivos do desjejum para servidores, residentes e internos.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral à 15% OU leite em pó desnatado à 20% OU leite caramelizado OU leite com canela	200 ml
OU Leite (de qualquer um dos tipos citados acima) para misturar com café em infusão	150 ml
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pães especiais	50 g
Manteiga (com ou sem sal) OU creme vegetal (com ou sem sal)	10 g
Frutas e substitutos	1 porção

Quadro 2. Elementos constitutivos do almoço para servidores, residentes e internos.

<u>ALMOÇO</u>

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM molho caseiro (à parte)	100 g
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100 g
Frutas e Substitutos OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

Quadro 3. Elementos constitutivos do jantar para servidores, residentes e internos.

JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A (2 tipos) e hortaliça B, com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa COM molho caseiro (à parte)	100 g
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200 ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100g
Frutas e substitutos OU sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

Quadro 4. Elementos constitutivos da ceia para servidores, residentes e internos.

CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	200 ml
Cachorro quente OU sanduíche de carne bovina OU de aves OU de hambúrguer OU de queijo OU de queijo e presunto COM ou SEM	1 unidade
salada composto de:	
Pão de forma OU pão integral OU pão de hambúrguer OU pão careca ou pão francês ou baguete	50g
СОМ	
Carne bovina ou aves ou hambúrguer de carne ou aves	80g
OU	
Presunto e queijo minas, muçarela ou ricota	40g
OU	
Queijo minas, muçarela ou ricota	40g
OU	
Salsicha de frango ou suína	1 unidade
COM ou SEM	ou 50g
Manteiga OU creme vegetal	
COM ou SEM	10g
Salada de hortaliças A e B	
OU	50g
Pizza	
	1

OU	1 unidade
Torta salgada OU panqueca OU crepe recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e	brotinho ou
presunto, com ou sem hortaliças, com molho à parte OU risoto de carne bovina ou ave ou carne suína, com ou sem hortaliças, com ou	200g
sem queijo, OU de hortaliças (2 ou mais), com queijo parmesão (à parte) OU macarrão ou nhoque com molho ao sugo, ou a bolonhesa,	
ou branco ou à base de queijo, com queijo parmesão (à parte) OU lasanha ou canelone ou rondelli, recheado com carne bovina ou ave com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem hortaliças, com molho, com queijo parmesão (à parte)	
com ou sem queijo, ou ricota temperada ou queijo e presunto, com ou sem nortanças, com momo, com queijo parmesao (a parte)	250 g
Bebidas quentes	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção
Leite e preparações lácteas OU Sucos	1 porção

Quadro 5. Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores. (Quadro A2.21. do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 430/2021)

ITEM DO CARDÁPIO	ALIMENTOS	FORMA DE PREPARO	INCIDÊNCIA (refeições/mês)
Salada	Hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	Crua ou Crua/Cozida	62
Sopa	Hortaliças A, B e C com ou sem Leguminosas, com ou sem massas, com ou sem cereais	Creme/Canja/Consomes	31
Corne having	Alcatra /Contra Filé	Bifes/Carnes fracionadas grelhadas/Espetinhos/ Escalopinhos/Medalhão	14
Carne bovina	Lagarto/Patinho/Coxão mole	Carnes ensopadas/Carnes assadas/Carnes moídas/Empanado	06
	Coxão duro/Acém/ Paleta	Carnes picadas/Carnes cozidas	04
Carne de aves	Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito)/Chester/Peru	Assado/Cozido/Grelhado/Empanado	20
Carne de peixes	Dourada/Corvina/Pescada/Surubim/ Filhote/ Merluza/Cação/Congro rosa/Badejo/Namorado	Assado/ Cozido/ Grelhado/ Empanado	10
Vísceras	Fígado	Grelhado/Cozido	02
Carne suína	Lombo/Pernil/Bisteca	Assado/Grelhado	04
Soja	Proteína texturizada de soja	Cozida	02
Guarnição	Hortaliças variadas, massas, pirão, farofa e polenta	Cozidos/suflês/farofa/ /purês/tortas	62
A	Branco / integral	Cozido	56
Arroz	Com legumes ou leguminosas ou passas	Cozido	06
Faiiã a	Carioca	Cozido	42
Feijão	Preto ou roxinho ou mulatinho	Cozido	20
	Frutas	Fatiadas/porcionadas	62
Sobremesa	Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu COM ou SEM creme de leite ou creme branco ou queijo branco	-	30

3.1. ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO:

- 3.1.1. Os quantitativos de incidência do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021 foram baseados em um mês com 31 dias;
- 3.1.2. Não utilizar preparações fritas;
- 3.1.3. Evitar incluir nos cardápios alimentos ultraprocessados e alimentos ricos em sódio e gorduras, como hambúrguer industrializado, charque, salsicha, linguiças, presunto, conservas de vegetais, sopas, molhos e temperos prontos, entre outros;
- 3.1.4. Bacon só pode ser utilizado em preparações 2 vezes a cada 15 dias (1 vez no almoço e 1 vez no jantar). Nos dias em que forem servidas preparações com bacon, a sobremesa deverá ser fruta;
- 3.1.5. Preparações que contenham em seus ingredientes apresuntado, presunto e/ou similares, calabresa ou similares, podem ser utilizadas apenas 2 vezes por semana (1 vez no almoço e 1 vez no jantar).

3.2. SOBRE AS FRUTAS E SOBREMESAS PARA CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO:

- 3.2.1. Utilizar, sempre que possível, frutas da estação;
- 3.2.2. Não repetir a mesma fruta dentro do prazo de 3 dias;
- 3.2.3. Não repetir a mesma fruta, na mesma refeição, ao longo de 1 (uma) semana;
- 3.2.4. Os sabores dos sucos servidos não devem se repetir durante o prazo de 1 (uma) semana na mesma refeição;
- 3.2.5. O sabor do suco e a fruta, servidos na mesma refeição, devem ser diferentes;

- 3.2.6. Todos os dias deve ser servida opção de fruta como sobremesa;
- 3.2.7. Nos dias em que o cardápio da sobremesa do refeitório for doce ou substitutos (Doces caseiros, doces industrializados, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina dietética ou não, sagu com ou sem creme de leite ou creme branco ou queijo branco), deverá também ser oferecida uma opção de fruta;
- 3.2.8. Doces ou substitutos devem ser servidos como sobremesa apenas 15 dias no almoço e 15 dias no jantar, por mês;
- 3.2.9. Sobremesas industrializadas prontas para consumo ou ingredientes instantâneos devem ser evitados, pois são alimentos ultraprocessados. Caso sejam utilizados, deve-se restringir a oferta a 5 vezes por mês. (Incluso no cálculo das 30 vezes que serão servidos doces).

3.3. SOBRE AS GUARNIÇÕES PARA CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO:

- 3.3.1. Não repetir ao longo de 01 (uma) semana a mesma preparação;
- 3.3.2. Não repetir guarnições servidas no almoço no cardápio do jantar;
- 3.3.3. Farofa ou massas: servir no máximo 2 vezes por semana (1 vez no almoço e 1 vez no jantar);
- 3.3.4. A guarnição não pode ser o molho da preparação feita para o prato principal.

3.4. SOBRE OS PRATOS PRINCIPAIS PARA CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO:

- 3.4.1. Quando o prato principal for constituído de peixe ou ave, deverá haver opção de carne bovina; quando for constituído de carne bovina, vísceras e suína, a opção deverá ser de carne branca ou massa recheada ao molho ou proteína de soja texturizada (Item 22.1.56 do TR 220);
- 3.4.2. A frequência (quantitativo/mês) para cada corte de carne deve seguir o **Quadro 5.** Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores. (Quadro A2.21. do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021). <u>Deverá haver indicação explícita do tipo de carne utilizada para cada preparação do cardápio.</u>

3.5. SOBRE OS ACOMPANHAMENTOS PARA CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO:

- 3.5.1. Diariamente deve ser ofertada uma (01) opção de feijão no almoço e uma (01) no jantar. Utilizar feijão carioca, preto, mulatinho ou roxinho, conforme estabelecido no **Quadro 5.** Incidência para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do refeitório dos servidores. (Quadro A2.21. do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021).
- 3.5.2. Diariamente deve ser ofertado uma (01) opção de arroz no almoço e uma (01) no jantar. Utilizar arroz branco ou integral 56 vezes ao mês, e arroz com legumes ou leguminosas ou passas 06 vezes ao mês.

3.6. SOBRE AS SALADAS PARA CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO:

- 3.6.1. Oferecer diariamente saladas no almoço e no jantar, hortaliças A, B e C, com ou sem leguminosas, com ou sem fruta, com ou sem massa, alternando a forma de preparo entre crua, mista ou cozida, com molhos diversos;
- 3.6.2. Oferecer diariamente alface e tomate entre as opções de salada;
- 3.6.3. Fazer um rodízio diário entre as opções de alface: crespa, lisa, roxa e americana, de forma que não se repita em dias consecutivos, na mesma refeição;
- 3.6.4. Não utilizar o mesmo ingrediente na salada e na guarnição da mesma refeição;
- 3.6.5. Fornecer opção diária de molho para a salada no refeitório, com identificação e lista dos ingredientes, não podendo este ser industrializado;
- 3.6.6. Disponibilizar no refeitório azeite extra virgem (em sua embalagem original), farinha, pimenta e sachês de sal, açúcar e adoçante.

4. CARDÁPIOS DA DIETÉTICA

Para elaboração dos cardápios para os pacientes deverão ser observados os elementos constituintes de cada refeição, estabelecidos nos itens e quadros de equivalentes do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021- APÊNDICE II- 1. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS, listados abaixo:

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021

APÊNDICE II- 1. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DAS REFEIÇÕES E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS

DIETA FRACIONADA PARA PACIENTE: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES/DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU Sucos	1 porção

Leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	
SUCOS OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem	100 g
massa, COM 1 sachê de 4 ou 5ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão	
00	
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%)	
ou proteína de soja (20%)	200 ml
Carnes	1 porção
Guarnições	1 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	100 g
Frutas e substitutos (exceto coquetéis) OU Sobremesas	1 porção
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos OU	1 porção
Ovo cozido ou mexido OU	1 unidade
Queijo minas, muçarela ou ricota	40 g

DIETA FRACIONADA ANTI-INFLAMATÓRIA PARA PACIENTE: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta de seis refeições, contendo alimentos ricos em ácidos graxos essenciais, vitaminas, minerais, compostos bioativos e antioxidantes, além de moderado a baixo índice glicêmico e compostos anti-inflamatórios. É restrita em alimentos processados, óleo de soja, açúcar, adoçante, carne vermelha e farinha branca, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES/DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Sucos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Pães e substitutos	1 porção dieta ANTI-INFLAMATÓRIA
OU	
Banana da terra cozida ou grelhada	100 g
OU	
Mandioca cozida OU batata doce OU Cará cozido	100 g
Manteiga e substitutos	1 porção DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Frutas e substitutos	1 porção
Ovo cozido	1 unidade
OU	
Ovo Mexido no azeite com açafrão	1 unidade
OU	
logurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose	140 a 180 g (1 unidade)
OU	
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	300 ml

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Frutas e substitutos	1 porção
Castanha de caju OU Castanha do Brasil OU Amêndoas	30 g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot digestivo (água, beterraba, abacaxi e gengibre) NO ALMOÇO	
ou	50 ml
Shot anti-inflamatório (vinagre de maçã, cenoura, suco de laranja 100%, canela em pó) NO JANTAR	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extravirgem puro e vinagre ou limão OU	100 g
Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa (sem alimento proteico)	200 ml
Carnes	1 porção DIETA ANTI- INFLAMATÓRIA
Hortaliças A, B cozidos no vapor ou refogados ou assados (repolho com cenoura ralados refogados OU brócolis cozido no vapor OU Couve refogada OU Couve-flor OU repolho refogado OU abobrinha refogada OU berinjela assada com orégano) OU batata doce OU Cará OU Inhame OU batata inglesa OU milho (grãos) OU cozidos ou assados ou grelhados OU Purê de banana da terra (feito com água) OU purê de abóbora (feito com água)	100 g
Arroz integral preparado	150 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) ou grão de bico cozido com ervas	100 g
Frutas e substitutos (exceto creme de frutas e coquetel de frutas)	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Shot antioxidante (água, suco de limão 100%, maçã, açafrão e mel) SOMENTE NA MERENDA	50 ml
Bebidas quentes OU frutas e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Ovo cozido OU mexido com açafrão OU	1 unidade
Mandioca cozida OU Banana da terra cozida OU milho cozido OU	100 g
logurte natural sem lactose OU coalhada preparada sem lactose OU	140 a 180 g (1 unidade)
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral sem lactose	300 ml

DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE: Dieta com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, composta por seis refeições, destinada a pacientes internados na Rede de Saúde da SES/DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU sucos OU leite e preparações lácteas	1 porção
Pães e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
Frutas e substitutos	1 porção

COLAÇÃO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sucos OU frutas e substitutos	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, COM tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem e 1 sachê de 4 ou 5 ml de vinagre ou limão	60 g
OU Sopa de hortaliças A, B e/ou C com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	120 ml
Carnes	1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Guarnições	1 porção para dieta COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	100 g
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	60 g
Frutas e substitutos OU	1 porção

Sobremesas	1 porção para DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebidas quentes OU leite e preparações lácteas OU sucos OU frutas e substitutos	1 porção
Pães, biscoito e substitutos	1 porção
Manteiga e substitutos	1 porção
OU	
Ovo cozido ou mexido	1 unidade
OU	
Queijo minas, muçarela ou ricota	40 g

DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE: Dieta com consistência de papa amassada, sem a utilização de peneiras e liquidificadores, sem adição de sal de cozinha, composta de cinco refeições, destinada a pacientes que estejam em fase de introdução de alimentação complementar internados na Rede de Saúde da SES/DF.

DESJEJUM, MERENDA E CEIA

1	ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
	Frutas e substitutos (APENAS FRUTAS) amassada	1 porção

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
1 sachê de 4 ou 5 ml de azeite de oliva extra virgem	
Carne bovina sem osso moída ou ave sem osso desfiada	40 g
OU	
Ovo cozido	1 unidade
Papa 1: Hortaliça A, B OU C	40 g
Papa 2: Hortaliça A, B OU C	40 g
Arroz tipo extra preparado papa OU arroz tipo 1 preparado papa OU arroz integral preparado papa OU macarrão cozido	40 g
Feijão tipo 1 preparado papa (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) OU grão de bico papa OU lentilha papa OU ervilha papa	40 g

DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTE: Dieta de consistência líquida, com ou sem alteração de composição química, composta de seis refeições para os pacientes internados na Rede de Saúde da SES/DF.

DESJEJUM

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite (de qualquer um dos tipos descritos no quadro de leite e preparações lácteas) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café OU Chá de ervas ou frutas em infusão	300 ml
Leite e preparações lácteas (APENAS PREPARAÇÕES ACRESCIDAS DE FARINHAS VARIADAS)	1 porção DIETA LÍQUIDA
Creme de frutas OU	200 g
Coquetel de frutas	300 ml

COLAÇÃO

Ì	ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
	Leite e preparações lácteas	1 porção DIETA LÍQUIDA
	ου	
	Creme de frutas	200 g

ALMOÇO E JANTAR

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosa, com massa ou cereal, COM carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	500 ml
Azeite de oliva extra virgem	10 ml
Creme de frutas	200 g
OU	
Sobremesas	1 porção DIETA LÍQUIDA
Sucos	1 porção

MERENDA E CEIA

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Leite e preparações com leite	1 porção DIETA LÍQUIDA
ου	
Preparação láctea com suplemento alimentar indicado para a faixa etária do paciente, adicionado ou não de sacarose, com	300 ml com 40 g de
a presença de todos os macronutrientes em sua composição.	suplemento
Sucos	1 porção DIETA LÍQUIDA
OU	
Creme de frutas	200 g
OU	
Coquetel de frutas	300 ml

BEBIDAS QUENTES		
BEBIDA	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Café em infusão (pó 8%)	100 ml	50 ml
Chá de ervas ou frutas em infusão	200 ml	200 ml

LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS		
PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200 ml	300 ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200 ml	300 ml
Leite fermentado com lactobacilos	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
logurte natural integral OU iogurte natural desnatado	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
logurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte à base de soja OU iogurte sem lactose	100g ou 1 unidade	200g ou 2 unidades
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml	300 ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200 ml	300 ml
Coalhada preparada COM leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	170g a 180g (1 unidade)	340g a 360g (2 unidades)
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200 ml	300 ml

PÃES E SUBSTITUTOS		
ALIMENTO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA ANTI- INFLAMATÓRIA
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca	50g	NÃO SE APLICA
Biscoito doce OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral	35g ou 8 unidades	NÃO SE APLICA
Biscoito caseiro ou biscoito de polvilho ou peta ou broa	40g (ou 5 unidades)	NÃO SE APLICA
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g ou 3 unidades grandes (torrada industrializada) ou 6 fatias (torrada caseira)	NÃO SE APLICA
Pão de queijo OU Biscoito de queijo	80g ou 4 unidades médias	NÃO SE APLICA
Beiju	70g	50g
Cuscuz de milho	130g	100g
Bolos e salgados variados	70g	NÃO SE APLICA
Cereal matinal de milho COM ou SEM açúcar	50g	NÃO SE APLICA
Arroz doce ou canjica preparadas com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	200 ml	NÃO SE APLICA
Granola	40g	60g (sem açúcar)
Milho cozido (espiga)	NÃO SE APLICA	100g

MANTEIGA E SUBSTITUTOS	•
------------------------	---

GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
Manteiga (com ou sem sal)	10g	10g
Creme vegetal (com ou sem sal)	10g	NÃO SE APLICA
Mel de abelha	15g	10g
Geléia comum ou dietética de sabores variados	15g	15g (sem açúcar ou com adoçante)

FRUTAS E SUBSTITUTOS	
ALIMENTO	PORÇÃO
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU caqui OU manga à francesa OU pêra	130g ou 1 unidade média
Banana	90g ou 1 unidade média
Mamão à francesa OU abacaxi à francesa OU melão à francesa OU morango OU uva OU melancia à francesa	130g
Melancia com casca e semente OU melão com casca	300g ou 1 fatia média
Salada de frutas	200g
Creme de frutas	200g
Coquetel de frutas	200 ml

SUCOS			
BEBIDA	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO DIETA ANTI- INFLAMATÓRIA
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Água de coco	200 ml	300 ml	NÃO SE APLICA
Suco verde natural de frutas 40% - maracujá, couve, maçã e gengibre OU caju, hortelã e gengibre OU pepino, abacaxi e gengibre OU couve, abacaxi, limão OU cenoura, laranja e gengibre OU couve, abacaxi, limão e gengibre	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200 ml

Observação: quando o cardápio contemplar suco misto e uma das frutas for laranja, usar o suco de laranja com concentração a 100% e a outra fruta na diluição de 20% ou 40%, conforme o quadro acima.

CARNES			
CARNE	PORÇÃO	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO	PORÇÃO DIETA ANTI- INFLAMATÓRIA
Bovina com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Bovina sem osso	150g	75g	NÃO SE APLICA
Ave com osso	220g	110g	200g
Ave sem osso	150g	75g	150g
Peixe filé	150g	75g	200g
Peixe em posta	200g	-	NÃO SE APLICA
Vísceras	150g	75 g	NÃO SE APLICA
Carne suína com osso	300g	-	NÃO SE APLICA
Carne suína sem osso	150g	-	NÃO SE APLICA
Omelete (de atum OU de manjericão e tomate)	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	150g
Ovos cozidos ou mexidos no azeite com açafrão	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	3 unidades
Hambúrguer de grão de bico	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	200g

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Hortaliças A, B e/ou C refogadas OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês	100g	60g
Tortas	150g	90g
Massas	100g	60g
Pirão	150g	80g
Farofas	60g	40g
Polenta	100g	60g

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA	PORÇÃO PARA DIETA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO
Doces industrializados (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Doces caseiros (liquidificado ou não)	80 g	80 g	-
Tortas doces	90 g	-	-
Pudins	100 g	-	-
Doces folhados	90 g	-	-
Gelatina dietética ou não	100 g	100 g	60 g
Sagu COM ou SEM creme	100 g	-	60 g
Geleia caseira dietética ou não	-	100 g	-

Geleia de mocotó dietética ou não	_	60 g

4.1. ORIENTAÇÕES PARA TODAS AS DIETAS:

- 4.1.1. Observar a variedade dos alimentos, características como textura, cores, temperatura, aroma e apresentação das preparações;
- 4.1.2. A elaboração de cardápios normais e especiais (dietética) deve obedecer às normas deste manual, bem como aos critérios técnicos estabelecidos por cada NND;
- 4.1.3. Não é permitido o uso de frituras;
- 4.1.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e serem planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo às orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira quando cabíveis;
- 4.1.5. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 4.1.6. A textura dos alimentos deve ser adequada à cada tipo de dieta;
- 4.1.7. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- 4.1.8. Para refeições fornecidas aos pacientes, a(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) retirar a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo;
- 4.1.9. A(s) empresa(s) contratada(s) não poderá(ão) utilizar temperos industrializados no preparo de refeições para pacientes;
- 4.1.10. Os iogurtes fornecidos pela(s) empresa(s) contratada(s) deverão ser industrializados e não poderão ser bebida láctea;
- 4.1.11. Define-se como **coquetel de frutas** a bebida preparada com água e frutas (duas ou mais), em consistência mais espessa que a de um suco comum;
- 4.1.12. Define-se como **creme de frutas** a bebida preparada com ou sem água (em pequena quantidade) e uma ou mais frutas, em consistência semelhante à "papa".

4.2. SOBRE AS FRUTAS E SOBREMESAS DOS CARDÁPIOS DA DIETÉTICA:

- 4.2.1. Não repetir a mesma fruta a cada 3 dias (exceto para dietas cujo número de possibilidades sejam limitadas);
- 4.2.2. Utilizar, sempre que possível, frutas da estação;
- 4.2.3. Não repetir a mesma fruta, na mesma refeição, ao longo de 1 semana (exceto para dietas cujo número de possibilidades sejam limitadas);
- 4.2.4. Os sabores dos sucos servidos não devem se repetir ao longo de 1 semana;
- 4.2.5. O sabor do suco e a fruta servida para sobremesa devem ser diferentes.

4.3. SOBRE AS GUARNIÇÕES DOS CARDÁPIOS DA DIETÉTICA:

- 4.3.1. Não repetir ao longo de 1 semana a preparação ofertada;
- 4.3.2. Não repetir guarnições servidas no almoço no cardápio do jantar;
- 4.3.3. Farofa ou massas: servir no máximo 2 vezes por semana (1 vez no almoço e 1 vez no jantar);
- 4.3.4. A guarnição não pode ser o molho da preparação feita para o prato principal.

4.4. SOBRE AS SALADAS DOS CARDÁPIOS DIETÉTICA:

- 4.4.1. Fazer um rodízio entre as opções de alface: crespa, lisa, roxa e americana, de forma que não se repita em dias consecutivos, na mesma refeição;
- 4.4.2. Não utilizar o mesmo ingrediente na salada e na guarnição da mesma refeição;
- 4.4.3. A(s) empresa(s) contratada(s) deve(m) fornecer, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do NND.

5. TIPOS DE DIETAS PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

5.1. A(s) empresa(s) contratada(s) deve(m) apresentar um cardápio para cada tipo das dieta listada abaixo:

DIETAS COM MODIFICAÇÃO DE CONSISTÊNCIA:

- DIETA NORMAL
- DIETA BRANDA
- DIETA PASTOSA
- DIETA LÍQUIDA-PASTOSA ou PASTOSA LIQUIDIFICADA

- DIETA LÍQUIDA

DIETAS COM MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES:

- DIETA LAXANTE
- -DIETA OBSTIPANTE
- DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC)
- DIETA HIPOSSÓDICA
- DIETA SEM IRRITANTES
- DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE
- DIETA PARA DIABETES MELLITUS
- DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA
- DIETA MÍNIMA EM RESÍDUOS

6. **DIETAS COM MODIFICAÇÃO DE CONSISTÊNCIA**

6.1. **DIETA NORMAL:**

- 6.1.1. Sem restrição no tipo ou no método de preparo dos alimentos servidos;
- 6.1.2. Contém distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes;
- 6.1.3. Podem ser oferecidos alimentos de todos os grupos: cereais, pães, tubérculos e raízes, hortaliças (verduras e legumes), frutas, leite e derivados, carnes e ovos, leguminosas, oleaginosas, óleos e gorduras, açúcares e doces.

6.2. **DIETA BRANDA:**

- 6.2.1. Composta por alimentos de consistência macia, com tecido conectivo ou celulose abrandados por cocção ou por ação mecânica;
- 6.2.2. Contém frutas sem casca e sem sementes;
- 6.2.3. Hortaliças usadas na salada devem ser sempre cozidas, não servir nenhuma hortaliça crua;
- 6.2.4. Não incluir pão francês, usar pão de forma sem casca ou pães especiais (careca, brioche, pão de hambúrguer, pão de hotdog, pão de batata, pão de milho, pão de leite ou outros de textura macia);
- 6.2.5. Dieta sem frituras e sem condimentos fortes;
- 6.2.6. Usar feijão, lentilha, grão de bico ou canjica entre outros grãos, inteiros e bem cozidos.

6.3. **DIETA PASTOSA:**

- 6.3.1. Composta por alimentos de consistência naturalmente macia ou alimentos em forma de purês ou suflês, cremes ou papas, carnes desfiadas ou moídas;
- 6.3.2. A quantidade de fibra, tecido conjuntivo e resíduo é menor quando comparada à dieta branda;
- 6.3.3. Inclui suflês, arroz papa, feijão liquidificado (sem peneirar), macarrão, carne moída, carne desfiada, frango desfiado, ovo cozido, biscoitos amolecidos e etc;
- 6.3.4. Os vegetais devem ser servidos na forma de purês ou suflês ou bem cozido em pedaços a critério do NND local;
- 6.3.5. Biscoitos do tipo Maria ou Maisena podem ser servidos na merenda ou ceia quando houver leite de acompanhamento;
- 6.3.6. Não incluir torradas, usar pães especiais (careca, brioche, pão de hambúrguer, pão de hot-dog, pão de batata, pão de milho, pão de leite ou outros de textura macia);
- 6.3.7. Frutas devem ser servidas na forma de cremes ou em pedaços a critério do NND local;
- 6.3.8. Sopas devem ser liquidificadas, podem conter carnes moídas ou desfiadas;
- 6.3.9. Sem canjica e sem arroz doce (nas regionais onde estas preparações tiverem boa aceitação pelos pacientes, as mesmas poderão ser incluídas no cardápio a critério do NND local);
- 6.3.10. Sem alimentos integrais, frituras ou condimentos;
- 6.3.11. Utilizar como sobremesa: creme de frutas, gelatina, doces caseiros liquidificados, preparações com consistência de pudim.

6.4. DIETA LÍQUIDA-PASTOSA ou PASTOSA LIQUIDIFICADA:

- 6.4.1. Composta por alimentos de consistência semi-líquida ou liquidificada (alimentos preparados com uma menor quantidade de água que a dieta líquida, consistência mais grossa que da dieta líquida);
- 6.4.2. Almoço e jantar: carnes, arroz e feijão, liquidificados (consistência de mingaus ou purês fluidos);

- 6.4.3. Guarnição: purê de vegetais;
- 6.4.4. Utilizar sopas liquidificadas, cremes de frutas, gelatinas, iogurtes, doces caseiros liquidificados, preparações com consistência de pudim ou flan.
- 6.5. **DIETA LÍQUIDA:**
- 6.6. Composta por alimentos em consistência líquida ou que se liquefazem à temperatura ambiente;
- 6.7. Inclui preparações em consistência de mingaus e vitaminas, gelatina, iogurtes, creme de frutas e coquetel de frutas;
- 6.8. Almoço e jantar: sopa liquidificada;
- 6.9. A empresa deverá fornecer, necessariamente, preparação com suplemento (conforme descrito nos quadros de elementos constitutivos apresentados acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes.

7. DIETAS COM MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

7.1. **DIETA LAXANTE:**

- 7.1.1. Os cardápios para dietas laxantes devem observar a classificação dos alimentos em laxantes, de acordo com o "Quadro 6. Lista de alimentos laxantes";
- 7.1.2. Não utilizar os alimentos constipantes.

Quadro 6. Lista de alimentos laxantes.

ALIMENTOS LAXANTES					
Abacaxi	Amora	Coco (polpa)	Gengibre	engibre Manteiga Pe	
Abacate	Arroz integral	Chicória	Gergelim	Margarina	Pêssego
Abobrinha	Aspargos	Chocolate	Grão de bico	Maxixe	Pimentão
Abóbora	Aveia	Couve	Graviola	Mexerica	Quiabo
Açaí	Bertalha	Coalhada	logurte	Mel	Rabanete
Açúcar	Berinjela	Couve flor	Jaca	Melado	Repolho
Acelga	Beterraba	Creme de leite	Jambo	Melão	Tamarindo
Agrião	Brócolis	Cupuaçu	Jamelão	Melancia	Tomate
Aipo	Broto de bambu	Doces (com açúcar)	Jiló	Milho verde	Umbu
Alcachofra	Caqui	Ervilha	Laranja	Morango	Uva
Alface	Carambola	Farelo de trigo	Leite	Nêspera	Vagem
Almeirão	Centeio	Feijão	Lentilha	Óleo vegetal	Torrada integral
Ameixa preta	Cenoura crua	Figo	Mamão	Ovo	
Amêndoa	Cereais integrais	Framboesa	Maracujá	Palmito	
Amendoim	Cereja	Geleia	Manga	Pão integral	

7.2. **DIETA OBSTIPANTE:**

- 7.2.1. Os cardápios para dietas obstipantes devem observar a classificação dos alimentos em constipantes, de acordo com o "Quadro 7. Lista de alimentos constipantes";
- 7.2.2. Trata-se de uma dieta pobre em sacarose, lactose e lipídios;
- 7.2.3. Devem ser evitados os alimentos flatulentos, listados no "Quadro 8. Lista de Alimentos Flatulentos";
- 7.2.4. Proibido bebidas adoçadas com açúcar, quando necessário utilizar adoçantes;
- 7.2.5. Evitar o uso de adoçantes para pediatria;
- 7.2.6. Não incluir leite e derivados na dieta, exceto ricota e queijos desengordurados;
- 7.2.7. Não utilizar alimentos laxantes.

Quadro 7. Lista de alimentos constipantes.

ALIMENTOS CONSTIPANTES					
Arroz branco	Cará	Fécula de batata	Maçã sem casca	Pêra sem casca	
Banana prata	Caju (suco s/açúcar)	Goiaba	Mandioca	Polvilho	
Banana maçã	Cenoura cozida	Inhame	Mucilon [®] arroz	Queijo tipo ricota	
Batata baroa	Coco (água)	Laranja lima (suco SEM açúcar)	Pão francês	Queijos desengordurados	
Batata inglesa	Farinha de arroz	Limão (suco SEM açúcar)	Pão careca	Torradas de pão branco	
Biscoito água	Farinha de trigo	Macarrão	Pão italiano		
Biscoito cream cracker	Farinha de mandioca	Maisena	Pão de forma		

Quadro 8. Lista de alimentos flatulentos.

ALIMENTOS FLATULENTOS					
Açúcar	Cebola	Feijão	Jabuticaba	Milho	Soja
Alho poró	Couve	Feijão verde	Leite	Nabo	Uva passa
Aipo	Couve de Bruxelas	Fava feijão	Laticínios	Nozes	Verduras folhosas
Amêndoa	Couve flor	Grão de bico	Lentilha	Ovo	
Abacate	Coalhada	Gérmen de trigo	Maçã	Pepino	
Batata doce	Doces em geral	logurte	Melão	Rabanete	
Brócolis	Ervilha	Jaca	Melancia	Repolho	

- 7.3. DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):
- 7.3.1. É uma dieta restrita em sódio, potássio e em líquidos;
- 7.3.2. Os cardápios para dietas IRC devem observar sempre a quantidade de potássio dos alimentos ofertados;
- 7.3.3. Observar preparo da dieta hipossódica;
- 7.3.4. Não incluir sucos nas refeições;
- 7.3.5. Não incluir carambola;
- 7.3.6. Segundo a literatura é possível reduzir em aproximadamente 60% o teor de potássio das hortaliças utilizando técnicas de preparo adequadas. Para isto, é necessário descascar, picar e deixar de molho por algumas horas as hortaliças, antes de cozinhar em água. É fundamental utilizar uma grande quantidade de água para o cozimento e desprezar toda esta água;
- 7.3.7. Para a classificação das frutas e hortaliças em relação ao teor de potássio, utilizou-se a metodologia exposta no "Quadro 9. Classificação dos alimentos de acordo com o teor de Potássio.";
- 7.3.8. Deve-se dar preferência sempre aos alimentos com baixa quantidade de potássio;
- 7.3.9. Utilizar alimentos classificados como em média quantidade de potássio em porções menores ou se for utilizada a técnica de tratamento das hortaliças que assegure a redução da quantidade de potássio;
- 7.3.10. O cardápio não deve incluir nenhuma fruta ou hortaliça classificada em alta quantidade de potássio, de acordo com o "Quadro 10. Classificação das frutas e derivados conforme a quantidade de potássio" e o "Quadro 11. Classificação das hortaliças e derivados conforme a quantidade de potássio".

Quadro 9. Classificação dos alimentos de acordo com o teor de Potássio.

	Alimentos com BAIXO teor de potássio	Alimentos com MÉDIO teor de potássio	Alimentos com ALTO teor de potássio
Em 100 g de alimento	0 a 100 mg de potássio	101 a 200 mg de potássio	200 a 350 mg de potássio.

Quadro 10. Classificação das frutas e derivados de acordo com a quantidade de potássio em 100 g do alimento, conforme informações da Tabela TACO.

Descrição dos alimentos	Potássio (mg)
Mamão verde, doce em calda, drenado	9
Figo, enlatado, em calda	39
Uva, suco concentrado, envasado	54
Mamão, doce em calda, drenado	68
Cacau, cru	72
Açaí, polpa, com xarope de guaraná e glucose	75
Maçã, Fuji, com casca, crua	75
Pitanga, polpa, congelada	87
Caju, polpa, congelada	88
Pêssego, enlatado, em calda	95
Pêra, Park, crua	102
Melancia, crua	104
Abacaxi, polpa, congelada	107
Caju, suco concentrado, envasado	107
Acerola, polpa, congelada	112
Limão, galego, suco	113
Nêspera, crua	113
Pitanga, crua	113
Pêra, Williams, crua	116
Maçã, Argentina, com casca, crua	117
Cajá-Manga, cru	119
Tangerina, Poncã, suco	119

Limão, cravo, suco	120
Açaí, polpa, congelada	124
	124
Caju, cru	
Pêssego, Aurora, cru	124
Mexerica, Rio, crua	125
Mamão, Papaia, cru	126
Abiu, cru	128
	+
Limão, tahiti, cru	128
Laranja, lima, suco	129
Jabuticaba, crua	130
Laranja, lima, crua	130
Abacaxi, cru	131
Manga, polpa, congelada	131
Tangerina, Poncã, crua	131
Carambola, crua	133
Ameixa, crua	134
	+
Jambo, cru	135
Manga, Tommy Atkins, crua	138
Laranja, valência, suco	143
Laranja, da terra, suco	145
	148
Cajá, polpa, congelada	-
Manga, Haden, crua	148
Laranja, pêra, suco	149
Umbu, cru	152
	154
Umbu, polpa, congelada	
Manga, Palmer, crua	157
Laranja, valência, crua	158
Mexerica, Murcote, crua	159
Uva, Rubi, crua	159
Uva, Itália, crua	162
Laranja, pêra, crua	163
Caqui, chocolate, cru	164
Acerola, crua	165
Goiaba, doce em pasta	165
Graviola, polpa, congelada	170
Laranja, baía, suco	173
Laranja, da terra, crua	173
Figo, cru	174
Laranja, baía, crua	174
Morango, cru	184
Fruta-pão, crua	188
Goiaba, vermelha, com casca, crua	198
Maracujá, suco concentrado, envasado	201
Abacate, cru	206
Melão, cru	216
Goiaba, branca, com casca, crua	220
Ameixa, calda, enlatada	1
minera, caida, ciliatada	1771
	221
Mamão, Formosa, cru	222
	
Mamão, Formosa, cru	222
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua	222 228 234
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua	222 228 234 248
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua	222 228 234 248 250
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua	222 228 234 248
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua	222 228 234 248 250
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada	222 228 234 248 250 251 263
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua	222 228 234 248 250 251 263 264
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua	222 228 234 248 250 251 263 264 267
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua	222 228 234 248 250 251 263 264
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua	222 228 234 248 250 251 263 264 267
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru Atemóia, crua	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru Atemóia, crua	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291 298 300 306
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru Atemóia, crua Banana, da terra, crua	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291 298 300 306 328
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru Atemóia, crua Banana, da terra, crua Cupuaçu, cru	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291 298 300 306 328 331
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Graviola, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru Atemóia, crua Banana, da terra, crua	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291 298 300 306 328 331 338
Mamão, Formosa, cru Maracujá, polpa, congelada Jaca, crua Ciriguela, crua Goiaba, doce, cascão Ameixa, em calda, enlatada, drenada Banana, maçã, crua Banana, pacova, crua Kiwi, cru Pinha, crua Cupuaçu, polpa, congelada Pequi, cru Atemóia, crua Banana, da terra, crua Cupuaçu, cru	222 228 234 248 250 251 263 264 267 269 283 291 298 300 306 328 331

Banana, prata, crua	358
Banana, nanica, crua	376
Banana, figo, crua	387
Jamelão, cru	394
Tucumã, cru	401
Romã, crua	485
Banana, doce em barra	518
Tamarindo, cru	723

Quadro 11. Classificação das hortaliças e derivados de acordo com a quantidade de potássio em 100 g do alimento, conforme informações da Tabela TACO.

informações da Tabela TACO.			
Descrição dos alimentos (100g)	Potássio (mg)		
Chuchu, cozido	54		
Couve-flor, cozida	80		
Mandioca, cozida	100		
Berinjela, cozida	105		
Brócolis, cozido	119		
Seleta de legumes, enlatada	122		
Abóbora, moranga, crua	125		
Abobrinha, italiana, cozida	126		
Chuchu, cru	126		
Alface, americana, crua	136		
Batata, doce, cozida	148		
Espinafre, Nova Zelândia, refogado	149		
Repolho, branco, cru	150		
Pepino, cru	154		
Batata, inglesa, cozida	161		
Tomate, salada	161		
Nhoque, batata, cozido	164		
Abóbora, menina brasileira, crua	165		
Pimentão, verde, cru	174		
Cebola, crua	176		
Cenoura, cozida	176		
Mandioca, frita	176		
Abóbora, moranga, refogada	183		
Feijão, broto, cru	189		
Abobrinha, italiana, refogada	194		
Abóbora, cabotian, cozida	199		
Batata, inglesa, sauté	199		
Mandioca, farofa, temperada	201		
Cará, cozido	203		
Berinjela, crua	205		
Cebolinha, crua	206		
Palmito, pupunha, em conserva	206		
Mandioca, crua	208		
Vagem, crua	208		
Pimentão, vermelho, cru	211		
Cará, cru	212		
Abobrinha, paulista, crua	213		
Jiló, cru	213		
Agrião, cru	218		
Pimentão, amarelo, cru	221		
Tomate, com semente, cru	222		
Alho-poró, cru	224		
Rúcula, crua	233		
Acelga, crua	240		
Palmito, juçara, em conserva	244		
Beterraba, cozida	245		
Quiabo, cru	249		
Manjericão, cru	252		
Abobrinha, italiana, crua	253		
Couve-flor, crua	256		
Batata, baroa, cozida	258		
Alfavaca, crua	261		

//07/2024, 07:45	
Serralha, crua	265
Alface, crespa, crua	267
Aipo, cru	274
Caruru, cru_	279
Nabo, cru	280
Taioba, crua	290
Batata, inglesa, crua	302
Alface, roxa, crua	308
Tomate, purê	308
Almeirão, refogado	315
Cenoura, crua	315
Couve, manteiga, refogada	315
Repolho, roxo, refogado	321
Brócolis, cru	322
Farinha, de mandioca, torrada	328
Maxixe, cru	328
Rabanete, cru	328
Repolho, roxo, cru_	328
Espinafre, Nova Zelândia, cru	336
Farinha, de puba	338
Batata, doce, crua	340
Farinha, de mandioca, crua	340
Alface, lisa, crua	349
Abóbora, cabotian, crua	351
Mostarda, folha, crua	364
Almeirão, cru	369
Beterraba, crua	375
Tomate, molho industrializado	388
Couve, manteiga, crua	403
Catalonha, crua	412
Chicória, crua	425
Catalonha, refogada	452
Batata, inglesa, frita	489
Batata, baroa, crua	505
Alho, cru	535
Inhame, cru	568
Jurubeba, crua	619
Tomate, extrato	680
Salsa, crua	711
Batata, frita, tipo chips, industrializada	1014
Coentro, folhas desidratadas	3223

Para os demais alimentos deve-se observar a classificação dos alimentos conforme descrito a seguir em recomendados, evitados ou proibidos de acordo com o "Quadro 12. Alimentos recomendados, evitados e proibidos na dieta IRC.".

Quadro 12. Alimentos recomendados, evitados e proibidos na dieta IRC.

ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS QUE DEVEM SER EVITADOS	ALIMENTOS PROIBIDOS		
Arroz	Cereais integrais (pães, biscoitos, barras de cereias, etc)	Amendoim e creme de amendoim	Soja	Melado
Macarrão	Granola	Castanha	Carnes, peixes e/ou ovos em conserva	Substitutos do sal
Farinhas refinadas	Gérmen de trigo	Nozes	Embutidos (salame, salsciha, etc)	Caldo de carne concentrado
Pães brancos	Gergelim	Amêndoa	Bacon	Molho de tomate
Leite e iogurte	Queijos em geral (exceto ricota e queijo cottage)	Avelã	Nata	Catchup
Carnes	Café, principalmente solúvel (incluir café apenas no desjejum, 50ml/dia)	Feijão (sem tratamento)	Creme de leite	Azeitona
Aves	Chimarrão, chás, refrigerantes cola, sopas, caldos industrializados (no máximo 1 xícara por dia)	Ervilha	Chocolate	Carambola e suco de carambola
Peixes, sem pele e sem gordura		Grão de bico	Doce de leite	
Ervas desidratadas e frescas, sem excessos.		Lentilha	Rapadura	

7.4. **DIETA HIPOSSÓDICA:**

- 7.4.1. Consiste em uma dieta com restrição de sódio: até 2g/dia, ou seja, 5g de cloreto de sódio (7 ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial, Sociedade Brasileira de Cardiologia SBC) ou conforme orientação do nutricionista;
- 7.4.2. Os alimentos devem ser preparados sem adição de sal ou produtos industrializados ricos em sódio;
- 7.4.3. Não utilizar produtos enlatados, embutidos, conservas, molhos prontos, caldos de carne, temperos prontos e defumados (CUPPARI, 2005);
- 7.4.4. Deve-se ofertar ao paciente 1 sachê de sal no almoço e 1 sachê no jantar;
- 7.4.5. É recomendado o uso de molho vinagrete, sal de ervas e temperos naturais (alho, cebola, salsinha, salsa, coentro, cebolinha, alho poró, tomilho, alecrim, manjericão, manjerona, sálvia, entre outros);
- 7.4.6. Utilizar pão sem sal.

7.5. **DIETA SEM IRRITANTES:**

7.5.1. Consiste em uma dieta normal em todos os nutrientes, excluindo-se alimentos ácidos e irritantes, conforme o "Quadro 13. Alimentos irritantes e alimentos ácidos.".

Quadro 13. Alimentos irritantes e alimentos ácidos.

ALIMENTOS IRRITANTES				ALIMENTOS ÁCIDOS	
Alimentos	Chá mate,	Doces	Mostarda	Tomate	
industrializados	preto e verde	concentrados	IVIOSLATUA	Tomate	Frutas cítricas (abacaxi, acerola, laranja, pêra/Bahia,
Café	Chilli	Embutidos	Pimenta	Vinagre	limão, maracujá, tangerina, uva, morango)
Canela	Chocolates	Frituras	Vegetais crus	Vinagrete	
Cereais integrais	Condimentos	Menta	Alimentos gordurosos		

Essa dieta deverá ter menor quantidade de laticínios (máximo de duas porções por dia) e as sobremesas não deverão conter leite e derivados ou com alto teor de açúcar.

7.6. DIETA PARA PEDIATRIA (DIETA FRACIONADA COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO PARA PACIENTE):

- 7.6.1. Não utilizar peixe nem fígado nas preparações;
- 7.6.2. Não incluir chá, bem como evitar o excesso de café. Pode-se utilizar achocolatados, vitaminas, cremes, sucos e etc.;
- 7.6.3. Não utilizar carne de sol, nem outras carnes salgadas;
- 7.6.4. Dar preferência para as hortaliças com maior aceitação entre crianças (Ex: alface, tomate, cenoura, beterraba, brócolis e etc);
- 7.6.5. Oferecer sobremesas doces (pavês, doces de compota, gelatina, mousse e outras) em ocasiões especiais ou estabelecido pelo NND, as demais deverão ser frutas;
- 7.6.6. Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade, conforme recomendação do Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos;
- 7.6.7. Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança até 2 anos, conforme recomendação do Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos;
- 7.6.8. Não incluir na merenda e na ceia preparações ricas em açúcar, como rocambole, tortas e outras.

7.7. **DIETA PARA DIABETES MELLITUS:**

- 7.7.1. Composta por uma dieta com restrição de sacarose e carboidratos simples, priorizando alimentos ricos em fibras;
- 7.7.2. Alimentos a serem evitados: açúcar, mel, melado, geleias, xarope de milho, calda de frutas em conserva, compota de frutas, preparações açucaradas, refrigerantes, chocolates, achocolatados, bolos, biscoitos doces, cereais instantâneos com açúcar, leite condensado, iogurtes integrais e com açúcar e bebidas açucaradas;
- 7.7.3. Priorizar carboidratos a partir de vegetais, frutas, grãos integrais, legumes e produtos lácteos, evitando-se fontes de carboidratos que contenham altas concentrações de gorduras, açúcares e sódio; (Diretrizes SBD 2017-2018)
- 7.7.4. Incluir alimentos fontes de fibra solúvel; (Diretrizes SBD 2017-2018)
- 7.7.5. Evitar ao máximo a oferta de gordura trans; (Diretrizes SBD 2017-2018)
- 7.7.6. Todos os dias, deve-se assegurar grande variedade de alimentos nutritivos dos grupos alimentares principais, com ingestão abundante de legumes (de diferentes tipos e cores), leguminosas, frutas, cereais (principalmente os integrais), carnes magras, aves, peixes, ovos, leite, iogurte, queijo e/ou seus derivados, principalmente os desnatados; (Diretrizes SBD 2017-2018)
- 7.7.7. Deve-se limitar a ingestão de alimentos com gordura saturada e sal/açúcar adicionados; (Diretrizes SBD 2017-2018)
- 7.7.8. Utilizar adoçante dietético em substituição ao açúcar, porém deve ser usado de forma moderada para evitar alto consumo de edulcorantes;
- 7.7.9. Possibilitar a substituição de alimentos tradicionais por alimentos dietéticos.

7.8. **DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA:**

- 7.8.1. Consiste em uma dieta de consistência normal, que prioriza alimentos *in natura*, com redução de industrializados e ultra processados, fracionada em 7 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia e segunda ceia, onde o paciente recebe apenas chá);
- 7.8.2. Restrita em sacarose e carboidratos simples, sem adição de adoçantes, reduzida em farinhas brancas e ultraprocessados, rica em fibras;
- 7.8.3. As refeições principais são preparadas com azeite extra virgem, não deve ser utilizado outros óleos vegetais;
- 7.8.4. Preparo das refeições principais não contempla frituras, priorizando carnes assadas ou grelhadas. Carne vermelha é excluída;
- 7.8.5. As refeições principais devem ser preparadas com temperos naturais, excluindo o uso de enlatados, embutidos, defumados, conservas e temperos industrializados;
- 7.8.6. Acréscimos de Shots (Sucos concentrados com volume de 50 ml (com ação antioxidante e antiinflamatória) 3 vezes ao dia, não contempla suco junto das refeições principais (almoço e jantar);
- 7.8.7. Reduzida em lactose, incluindo iogurtes e leite sem lactose. Permitido manteiga em algumas refeições. Preferencialmente iogurtes com menos ingredientes;
- 7.8.8. Acrescida de probiótico (1 porção por dia) no período noturno, sendo feito pagamento em requisição extra.

7.9. **DIETA MÍNIMA EM RESÍDUOS:**

- 7.10. A dieta mínima em resíduos é uma dieta com baixo teor de fibras e resíduos. Tem como objetivo facilitar a digestão, diminuir o volume e a frequência dos movimentos intestinais. Esta dieta minimiza o consumo de alimentos que acrescentem resíduos ao material fecal;
- 7.11. Dieta indicada em casos de diarreias agudas e crônicas, na fase aguda das doenças inflamatórias intestinais (colite ulcerativa, crohn, diverticulite), tratamento de obstrução intestinal ou esofagiana parcial, fístulas do trato gastrintestinal, pré e pósoperatório do colon, preparo de exames e em condições em que o movimento intestinal está contra indicado;
- 7.12. ALIMENTOS A SEREM EVITADOS: pães e cereais integrais; feijão, lentilha, grão de bico e ervilha; abacate e sucos escuros (uva, tamarindo, goiaba); sementes e oleaginosas; leite e derivados; alimentos crucíferos (couve, brócolis e repolho); ovo frito; carnes gordas (bovina, frango e peixe) e doces concentrados (geleia, goiabada, marmelada);
- 7.13. ALIMENTOS PERMITIDOS: pão francês, biscoito água e sal ou bolacha de arroz; Leite desnatado; arroz branco bem cozido, purê de batata ou macarrão; tapioca; sopas/caldos de vegetais com frango (coados); sucos de frutas (claros e coados); coqueteis de frutas (claras); água de coco; ovo cozido; frutas cozidas sem cascas (banana, pêra, pêssego e maçã); óleos, azeites, margarinas e manteigas (em pequenas quantidades); gelatina de cor clara e chá de ervas, de cor clara.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1. EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 430/2021
- 2. CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP.** Barueri, SP: Manole, 2ªedição, 2005.
- 3. WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica, 3ª edição, São Paulo: Editora Atheneu, 2000, volume 1, ng 466
- 4. CARUSO, L; SILVA, A.L.N.D; SIMONY, R.F. **Dietas Hospitalares Uma abordagem na Prática Clínica** 1ª reimpressão. São Paulo, SP:
- 5. MARTINS, C; MEYER, L.R.; FABIANE, S.; MORIMOTO, I.M.I. Manual de Dietas Hospitalares. Curitiba, PR: Ed. Nutro Clínica, 2001.
- 6. ISOSAKI, M; CARDOSO, E; OLIVEIRA, APARECIDA de. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009.
- 7. MARTINS, C; RIELLA, M.C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro, RJ: Editora Guanabara, 2001.
- 8. Diretrizes Sociedade Brasileira de Diabetes 2017-2018. Organização José Egídio Paulo de Oliveira, Renan Magalhães Montenegro Junior, Sérgio Vencio. São Paulo : Editora Clannad, 2017.
- 9. Secretaria da Fazenda e Planejamento. CadTerc. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, Volume 08, Versão 06, São Paulo, Abril/2020.
- 10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, 2019.
- 11. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia 7 ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial, Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Rio de Janeiro, 2017.
- 12. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed., 1. reimpr. Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

- 13. CAMPOS, A.C. L. Tratado de nutrição e metabolismo em Cirurgia. Rio de Janeiro, Rubio, 1ªedição, 2013.
- 14. PASCHOAL, V.; NAVES, A; FONSECA, A. B. B. L. Nutrição clínica e funcional dos princípios à prática clínica. São Paulo, 2ª edição revisada, 2014.
- 15. MACHADO, A. B. F.; MOREIRA, A. P. B.; ROSA, D. D.; PELUZIO, M. C. G; TEIXEIRA; T. F. S. Microbiota gastrointestinal. Evidências de sua influência na saúde e na doença. Rio de Janeiro, Rubio, 1ª edição, 2015.
- 16. The IF Rating System tracker Version 2.7.4.0 © Copyright 2010-2014 Looking Glass Software. All Rights Reserved Info@inflammationfactor.com.
- 17. Manual de dietoterapia Hospital Regional de Santa Maria, 3ª versão. Brasília, 2020.
- 18. ASSOCIAÇÃO GAMED Grupo de Assistência Multidisciplinar em Estomias e Doença Inflamatória Intestinal, Guarulhos-SP, 2023 Disponível em: https://www.gamedii.com.br/especialidades-nutricao/373-dieta-liquida-sem-residuos.



Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA REBELO GAMA - Matr.0189131-6**, **Gerente de Serviços de Nutrição**, em 24/06/2024, às 10:08, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **GABRIELA CAMARGO DE PAULA CARDOSO - Matr.1666110-9, Coordenador(a) de Atenção Secundária e Integração de Serviços substituto(a),** em 02/07/2024, às 13:31, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por MAURICIO GOMES FIORENZA - Matr.0172201-8, Subsecretário(a) de Atenção Integral à Saúde substituto(a), em 04/07/2024, às 17:23, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site: http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php? acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 verificador= **78298638** código CRC= **770BA88C**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SRTVN Quadra 701 Lote D, 1º e 2º andares, Ed. PO700 - Bairro Asa Norte - CEP 70719-040 - DF

00060-00101400/2021-51 Doc. SEI/GDF 78298638