



# Manual para prescrição de dietas no Hospital Samaritano

Serviço de Gastronomia e Nutrição



HOSPITAL  
**SAMARITANO**  
SÃO PAULO

Este manual tem o objetivo de informar as características das dietas “Padrão” do Hospital Samaritano de São Paulo. Desta maneira ficará padronizada a nomenclatura de dietas dentro da Instituição.

## Dieta Geral

- ▶ Não há restrições de consistência e preparações dos alimentos.
- ▶ Dieta harmônica, completa e nutricionalmente adequada, fornecendo energia e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo.
- ▶ A dieta fornece os nutrientes que o corpo necessita para os processos vitais, manutenção, reparação, crescimento e desenvolvimento normais.

<b>Metas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Suprir as necessidades nutricionais do indivíduo.</li> <li>▶ Conservar ou restaurar o estado nutricional do paciente.</li> </ul>
<b>Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pacientes cuja condição clínica não exija modificações em nutrientes e consistência da dieta</li> <li>▶ O tipo de dieta não interferirá no sistema digestório e na tolerância normal do paciente aos alimentos.</li> <li>▶ Os alimentos ingeridos não causarão alterações metabólicas que exijam mudanças da dieta.</li> </ul>
<b>Contra Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pacientes cuja condição clínica exija modificações em nutrientes e/ou consistência da dieta.</li> </ul>

### Exemplo de cardápio de dieta Geral

<b>Desjejum e lanche</b>	Pão Francês
	Manteiga
	Leite com café
	Mamão
<b>Almoço e jantar</b>	Arroz branco
	Filé mignon grelhado
	Suco
	Manga
	Salada de alface e tomate (azeite e limão)
	Brócolis ao alho
<b>Ceia</b>	Sopa de legumes
	Chá
	Torrada
	Geléia

Valor calórico total: 3300 kcal/dia.



# Dieta Branda

- ▶ É usada como transição para a dieta geral.
- ▶ O tecido conectivo e a celulose estão abrandados por cocção ou ação mecânica, facilitando a mastigação e a digestão.
- ▶ Nesta dieta os pacientes receberão carnes em cubos ou iscas, frutas de consistência macia e alguns tipos de salada.

<b>Metas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Suprir as necessidades nutricionais do indivíduo.</li><li>▶ Conservar ou restaurar o estado nutricional do paciente.</li></ul>
<b>Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pós-operatório em que a motilidade gástrica e a ação química do trato digestório está debilitada.</li></ul>
<b>Contra Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Paciente cuja condição clínica exija modificações em nutrientes e/ou alteração ainda maior na consistência dos alimentos da dieta.</li></ul>

## Exemplo de cardápio de dieta Branda

<b>Desjejum e lanche</b>	Bisnaga
	Manteiga
	Leite com café
	Mamão
<b>Almoço e jantar</b>	Arroz branco
	Isclas de filé mignon ao molho
	Suco
	Manga
	Salada de rodela de beterraba cozida
	Cenoura em tiras
<b>Ceia</b>	Sopa de legumes
	Chá
	Bolacha salgada
	Geléia

Valor calórico total: 3000 kcal/dia.



# Dieta Leve

- ▶ É usada como dieta de transição para a dieta branda e geral.
- ▶ Apresenta alimentos com consistência semi-sólida, sendo bem cozidos ou passando por ação mecânica para serem servidos moídos ou desfiados.
- ▶ Nesta dieta, os pacientes receberão carnes moídas ou desfiadas, frutas cozidas e não receberão saladas.

<b>Metas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Suprir as necessidades nutricionais do indivíduo.</li><li>▶ Conservar ou restaurar o estado nutricional do paciente.</li></ul>
<b>Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pós-operatório em que a motilidade gástrica e a ação química do trato digestório está debilitada.</li><li>▶ Necessidade de facilidade mecânica para mastigação e digestão.</li></ul>
<b>Contra Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pacientes cuja condição clínica exija modificações em nutrientes e/ou consistência da dieta, sendo necessário que a dieta não tenha pedaços.</li></ul>

## Exemplo de cardápio da dieta Leve

<b>Desjejum e lanche</b>	Pão de forma sem casca
	Manteiga
	Leite com café
<b>Almoço e jantar</b>	Arroz branco
	Carne moída ou desfiada
	Suco
	Sobremesa: maçã cozida
	Batata sauté
<b>Ceia</b>	Sopa de legumes
	Chá
	Torrada
	Geléia

Valor calórico total: 2600 kcal/dia.



# Dieta Pastosa

- ▶ Favorecer a ingestão alimentar em situações em que as fases mecânicas do processo digestório encontram-se comprometidas.
- ▶ É mais restrita quanto ao tipo de preparações devido à consistência dos alimentos que passam por processo de trituração para alteração da textura destes.
- ▶ Não será ofertado alimentos em pedaços, incluindo carne moída e macarrão bem cozido.
- ▶ Os alimentos são servidos na forma de purês, papas e cremes.

<b>Metas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Suprir as necessidades nutricionais do indivíduo.</li><li>▶ Conservar ou restaurar o estado nutricional do paciente.</li><li>▶ Facilitar os processos de mastigação e deglutição.</li></ul>
<b>Indicações</b>	<p>Pacientes que apresentem:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ distúrbios de mastigação e deglutição;</li><li>▶ risco de aspiração;</li><li>▶ alguns pós-operatórios de cirurgias de face, laringe e esôfago;</li><li>▶ pacientes neurológicos,</li><li>▶ insuficiência respiratória e cardíaca.</li></ul>
<b>Contra Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pacientes cuja condição clínica não permita nem esta consistência da dieta, necessitando de dieta líquida.</li></ul>

## Exemplo de cardápio da dieta Pastosa

<b>Desjejum e lanche</b>	Mingau de aveia
	Purê de fruta
	Leite com café
<b>Almoço e jantar</b>	Arroz papa
	Budine de frango
	Purê de mandioquinha
	Suco
	Gelatina
<b>Ceia</b>	Sopa creme de legumes
	Chá
	Mingau de maisena

Valor calórico total: 2900 kcal/dia.



# Dieta Líquida

- ▶ Favorecer a ingestão alimentar em situações em que as fases mecânicas do processo digestório encontram-se comprometidas.
- ▶ É mais restrita quanto ao tipo de preparações devido à consistência dos alimentos que passam por processo de trituração e são ofertados sob a forma líquida.

<b>Metas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ofertar parte das necessidades nutricionais do indivíduo, isso porque devido ao tipo de dieta há limitação de alguns alimentos e portanto, dificuldade em ofertar quantidades nutricionais adequadas.</li></ul>
<b>Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pacientes cuja condição clínica não exija modificações em nutrientes e consistência da dieta.</li><li>▶ O tipo de dieta não interferirá no sistema digestório e na tolerância normal do paciente aos alimentos.</li><li>▶ Os alimentos ingeridos não causarão alterações metabólicas que exijam alterações da dieta.</li></ul>
<b>Contra Indicações</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pacientes cuja condição clínica exija modificações em nutrientes e/ou consistência da dieta.</li></ul>

## Exemplo de cardápio da dieta Líquida

<b>Desjejum e lanche</b>	Suco
	Gelatina
	Chá
<b>Almoço e jantar</b>	Caldo de legumes
	Suco
	Sorvete
<b>Ceia</b>	Chá
	Água de coco
	Gelatina

Valor calórico total: 1300 kcal/dia.





Program Certified  
by Accreditation International



Rua Conselheiro Brotero, 1486  
Higienópolis | 01232 010  
São Paulo | SP | Brasil  
Tel. 55 11 3821 5300  
Fax. 55 11 3824 0070  
[www.samaritano.org.br](http://www.samaritano.org.br)