

GUIA DE TERAPIA NUTRICIONAL

ENTERAL DOMICILIAR



HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA
FACULDADE DE MEDICINA DA USP
SÃO PAULO / SP



2ª Edição - Agosto/2024

G943

Guia de terapia nutricional enteral domiciliar / Adriana Servilha Gandolfo ... [et al.]. ; 2. ed. - São Paulo: Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de São Paulo, 2024.

1. Recurso Digital; 00p. : il.

1. Terapia nutricional. 2. Nutrição enteral. 3. Serviços de assistência domiciliar.

I. Adriana Servilha Gandolfo. II. Anna Carolina Di Creddo Alves. III. Débora Pereira dos Santos Pinelli. IV. Fernanda Simões de Andrade Silva. V. Gislaine Aparecida Ozório. VI. Helen Cristina Bittencourt Lopes. VII. Helenice Moreira da Costa. VIII. Lia Mara Kauchi Ribeiro. IX. Lis Proença Vieira. X. Olga Miyuki Sato. XI. Patrícia Zamberlan dos Santos. XII. Sonia Maria Lopes de S. Sanches Trecco. XIII. Thais Manoel Bispo Schiesari. XIV. Veruska Magalhães Scabim. XV. Zulmira Maria Lobato.

CDD: 615.854

"Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada à fonte".

Ficha catalográfica elaborada por
Mariza Kazue Umetsu Yoshikawa CRB 8-6476
Bibliotecária do Instituto da Criança e do Adolescente - HCFMUSP

APOIO E AGRADECIMENTO

Comitê Assistencial, Técnico-Científico e Administrativo de Nutrição do HCFMUSP (CANUT)

Presidente

Ana Paula Alves Reis

Presidente até 2022

Denise Evazian

in memorian

Adriana Servilha Gandolfo, Ana Paula Jurtick Pires de Andrade Feijó de Melo, Livia Spaulonci Mantovani, Maria Aquimara Zambone Magalhães, Paula Mayara da Silva,, Rosana Aparecida de Freitas Lopes, Rosiris Roco Alonso, Simone Kimie Oku,, Stefany Datovo Prado de Jesus, Vinicius Somolanji Trevisani.

Edição anterior: Mitsue Isosaki, Regina Satiko Hirota, Sonia Maria Sagesse Loureiro,Zulmira Maria Lobato.

Comitê de Terapia Nutricional do HCFMUSP (CTN)

Presidente

Mariana Hollanda Martins da Rocha

Presidente até 2023

Dan L. Waitzberg

Adriana Servilha Gandolfo, André Lee, Artur Figueiredo Delgado, Camila Bianca Nozella Di Petta, Denise Evazian (in memorian), Gisele Chagas de Medeiros, Gislaine Aparecida Ozóri, Helenice Moreira da Costa, Liliane Kopel, Lucilene Boullon Paulino, Maria Carolina G. Dias, Patrícia Zamberlan dos Santos, Paula Mayara da Silva, Sabrina Segatto Valadares Goastico,, Tatiana da Cunha Rana, Thaís Manoel Bispo Schiesari.

Edição anterior: Lidiane Aparecida Catalani, Márcia Lúcia de Mario Marin, Silmara Passos Muniz, Tania Maria dos Santos, Zulmira Maria Lobato

APOIO E AGRADECIMENTO

Teste de receitas realizado por

Andrea Luiza Jorge - Nutricionista da seção de Ensino, Capacitação e Cozinha Experimental do Instituto Central - HCFMUSP

Heloiza Cristiane Teixeira Esteves - Nutricionista do Instituto da Criança e do Adolescente - HCFMUSP

Mariana Cristina da Silva - Nutricionista do Programa de Especialização Nutrição Hospitalar do Instituto Central - HCFMUSP

Vídeos elaborados por

Ana Luiza Alves Reis - graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo

Beatriz Polizel Mazzoni - Nutricionista do Instituto da Criança e do Adolescente - HCFMUSP

Heloiza Cristiane Teixeira Esteves - Nutricionista do Instituto da Criança e do Adolescente - HCFMUSP

ÍNDICE

Apresentação	06
Nutrição enteral	07
Tipos de nutrição enteral	08
Cuidados na manipulação da dieta: gástrica e enteral	09
Preparo da dieta	11
Como administrar a dieta	15
Cuidados da administração da dieta	19
Receitas Dietas Enteraias Artesanais - Orientações	21
Vídeos instrucionais	22
Receitas	23
Modelo de prescrição nutricional	32
Exemplos de prescrição de dietas enteraias artesanais	33
Dúvidas	37

APRESENTAÇÃO

O Comitê Assistencial, técnico-científico e administrativo de Nutrição (CANUT) e sua Câmara técnica de Nutrição Clínica (CONUCLI), com o apoio do Comitê de Terapia Nutricional (CTN), do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP) preparou este guia, voltado aos paciente e profissionais que necessitam de orientação sobre o uso de dieta enteral em domicílio.

Nesta edição os leitores encontrarão orientações sobre: tipos de dietas enterais, orientações sobre preparo, conservação, administração, cuidados na manipulação, e receitas de dietas artesanais para adultos e crianças.

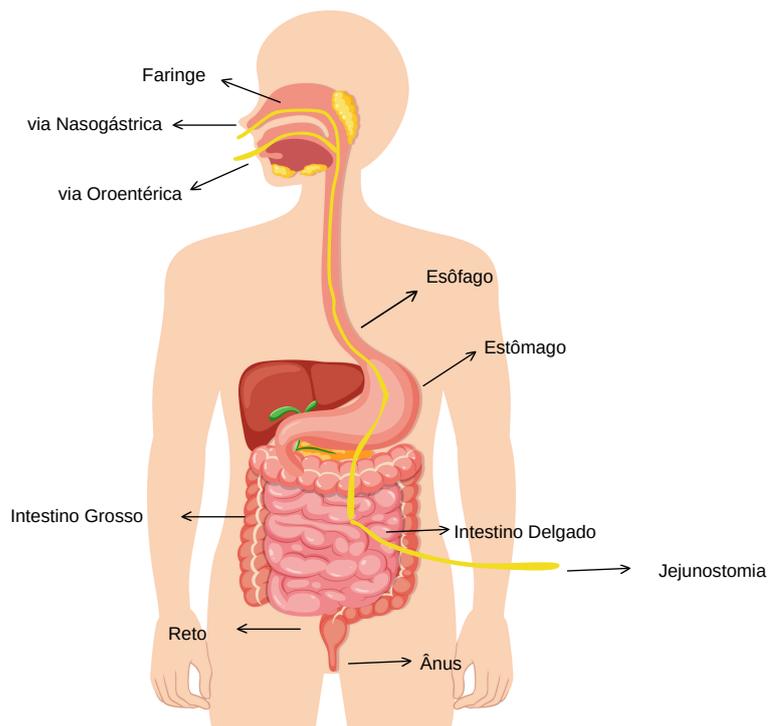
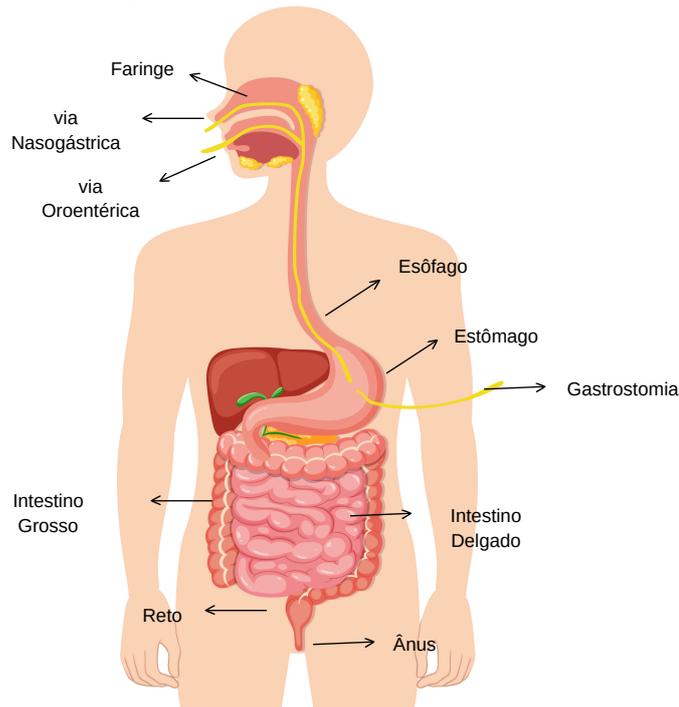
Esperamos que o mesmo seja de utilidade no dia a dia, e assim, possamos contribuir com uma terapia nutricional enteral adequada e de qualidade para todos os pacientes que dela necessitam.

Nutrição Enteral

O que é Nutrição Enteral?

A nutrição enteral é uma alternativa para a alimentação, quando não é possível comer pela boca ou quando a quantidade de alimentos consumida é muito pequena. É administrada por meio de uma sonda para alimentação (tubo fino e flexível) por onde passa a dieta.

A dieta enteral é planejada para atender as necessidades de cada pessoa, oferecendo os nutrientes essenciais à recuperação e à manutenção da saúde.



Dieta Artesanal

A dieta artesanal é preparada em casa, com alimentos convencionalmente utilizados (leite, farinhas, legumes, verduras, frutas, carnes e ovos). Ela deve ser liquidificada e coada em peneira fina. A receita do nutricionista deve ser seguida para garantir a boa nutrição.

Dieta industrializada

A dieta industrializada é aquela comprada pronta para uso, e vem com todos os nutrientes necessários para a boa nutrição.

A dieta industrializada pode ser adquirida:

- ✔ Em pó: deve ser preparada no momento que for utilizada. Misturar o pó em água filtrada conforme instruções do nutricionista ou do fabricante. Se necessário, pode ser acondicionada em geladeira por até 12h.
- ✔ Líquida em sistema aberto: não é necessário preparo. Depois de aberta é necessário colocar em frascos próprios conforme orientação do nutricionista, devendo ser conservada na geladeira, por até 24 horas, ou de acordo com a recomendação do fabricante.
- ✔ Líquida em sistema fechado pronta para uso (forma mais frequentemente utilizada durante a internação hospitalar). Deve ser conectada diretamente ao equipo e utilizada em 24 horas, ou de acordo com a recomendação do fabricante.

Cuidados na Manipulação da Dieta: Gástrica e Enteral



- ✔ Mantenha as unhas curtas e limpas.
- ✔ Retire anéis, relógio e pulseiras.



- ✔ Use roupas limpas durante o preparo da dieta.
- ✔ Prenda os cabelos ou proteja-os com touca.



- ✔ Lave bem as mãos (esfregando entre os dedos, palma e costas) e antebraços com água e sabonete antes e após o preparo da dieta.
- ✔ Seque-as bem, com toalha limpa ou papel.



- ✔ Limpe com água e sabão o local de manipulação da dieta.



- ✔ Não tussa, espirre, fume ou fale durante o preparo da dieta.



- ✔ Não permita a presença de animais.

Cuidados na Manipulação da Dieta: Gástrica e Enteral



- ✔ Não esquite a dieta industrializada no fogão ou no micro-ondas.



- ✔ Utilize utensílios exclusivos para o preparo da dieta.
- ✔ Lave-os com água filtrada ou fervida e detergente neutro.
- ✔ Lave as embalagens antes de abri-las.
- ✔ Verifique também se não estão danificadas e se estão dentro do prazo de validade.



- ✔ Prefira o uso de utensílios de fácil limpeza.
- ✔ Caso utilize o liquidificador, todas as peças devem ser separadas e lavadas individualmente.



- ✔ Ferva os utensílios pelo menos uma vez por semana.



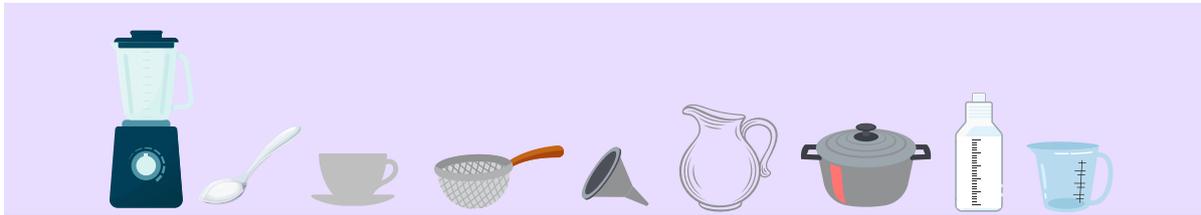
- ✔ Após aberta, a dieta líquida industrializada deve ser conservada com a embalagem fechada, na geladeira.
- ✔ Lembre-se de observar o prazo de validade.



Lembre-se: seu organismo está sensível. Por isso, siga as recomendações acima, para evitar uma contaminação.

Preparo da dieta

Dieta caseira ou artesanal

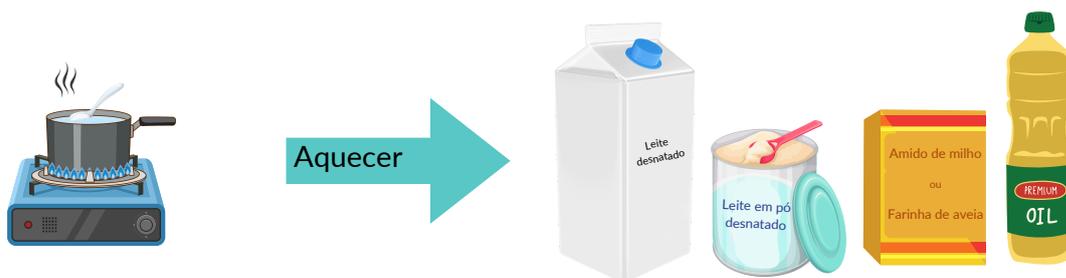


1- Separe o liquidificador e os utensílios necessários para o preparo da dieta:

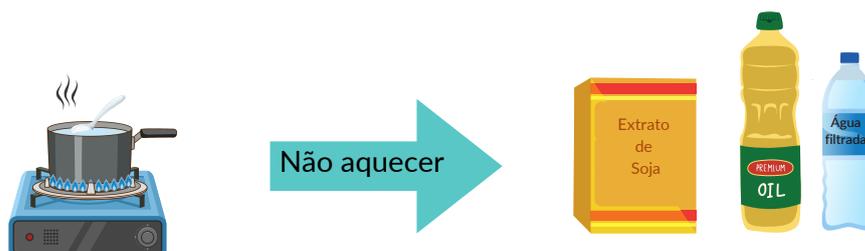
- colher de sopa
- xícara de chá
- peneira de malha fina (de preferência de material que possa ser fervido e/ou higienizado)
- funil
- recipiente de vidro ou louça
- panela
- frasco para nutrição enteral
- medidor

2- Separe os ingredientes da receita orientada pelo nutricionista.

2.1



2.2



3- Utilize água fervida ou filtrada, em temperatura ambiente.



4- Siga as quantidades e o modo de preparo da receita, indicadas neste manual. (ver pág. 16, 17 e 18)

5- Coloque a quantidade de dieta programada no frasco de administração. Se necessário utilize um funil.

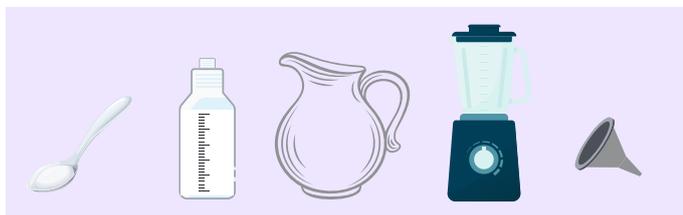


6- Prepare a dieta antes de cada administração. Caso não seja possível, prepare o volume total de um dia e guarde em um recipiente higienizado fechado na geladeira. Se houver sobra, despreze ao final do dia.

Dieta industrializado ou em pó

1- Separe os utensílios necessários para o preparo da dieta:

- colher de sopa
- frasco graduado
- recipiente de vidro ou louça
- liquidificador
- funil



2- Separe os ingredientes:

- dieta em pó
- água fervida ou filtrada em temperatura ambiente



3- Dissolva o pó em água conforme as quantidades recomendadas pelo nutricionista.



4- Complete o restante da água.



5- Misture bem ou bata no liquidificador se necessário.



6- Coloque a quantidade de dieta programada no frasco de administração. Se necessário utilize um funil.



7- Não aqueça a dieta.



Dieta industrializada líquida em Sistema Aberto

1- Agite bem antes de abrir a embalagem.



2- Coloque a quantidade programada de dieta no frasco de administração, se necessário utilize um funil. Tampe o frasco e guarde o restante da dieta na geladeira.



3- Meia hora antes do horário estipulado, retire da geladeira somente a quantidade necessária para uma administração.

Lembre-se de agitar a embalagem antes.

4- Não aqueça a dieta



Conservação da dieta

- A dieta caseira deve ser conservada sob refrigeração até o período máximo de 12 horas;
- Para dieta industrializada em pó, siga as instruções do fabricante e após o preparo, colocá-la sob refrigeração até o período máximo de 12 horas;
- Para dieta industrializada líquida, siga as instruções do fabricante e após a abertura da embalagem conserve sob refrigeração por até 24 horas ou de acordo com a recomendação do fabricante.

Como administrar a dieta

Prescrição dietética:

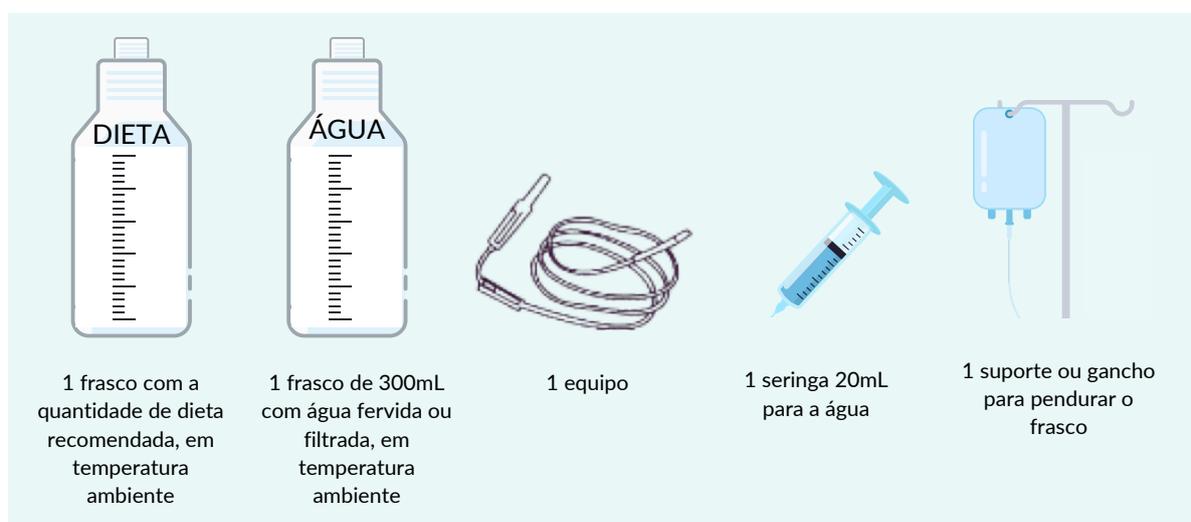
Volume total do dia: _____ Observações: _____
Volume por horário: _____
Número de vezes: _____
Tempo de administração: _____
Horários: _____/_____/_____
 _____/_____/_____

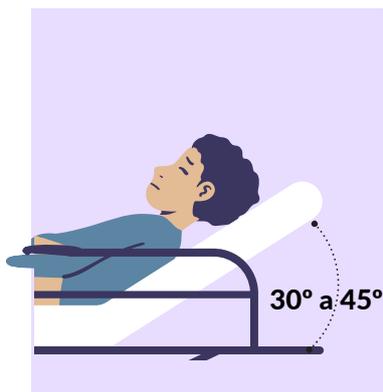
A dieta pode ser administrada com auxílio de equipo ou de seringa.

1- Lave bem as mãos com água e sabão.



2- Separe o material necessário para administração da dieta e da água:

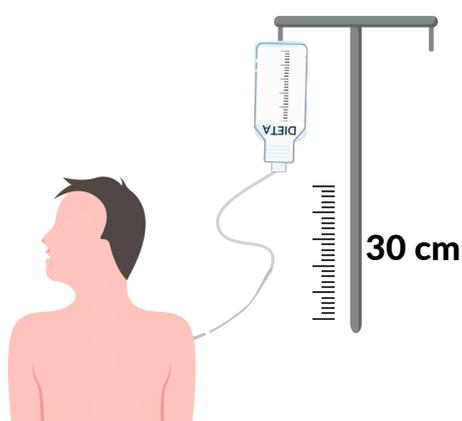




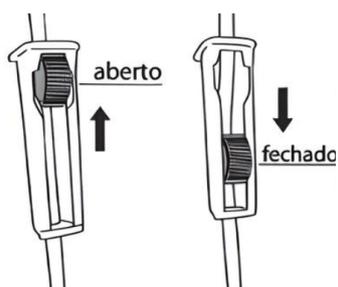
3- Posicione o paciente sentado, ou mantenha a cabeceira da cama elevada de 30 a 45° (coloque travesseiros na cabeceira ou apoio embaixo do colchão para elevar). Este cuidado evitará que o paciente engasgue, vomite ou até mesmo que a dieta vá para o pulmão.



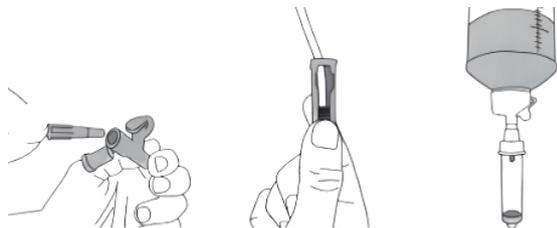
4- Antes de iniciar a dieta, com o auxílio de uma seringa, administre pela sonda 20mL de água. Essa água é para a limpar a sonda.



5- Conecte o frasco com a dieta ao equipo e pendure no gancho (aproximadamente 30cm acima da cabeça).



6- Abra o dispositivo de controle do gotejamento da dieta para encher o equipo e feche-o assim que ele estiver todo preenchido com a dieta.



7- Em seguida, conecte o equipo a sonda para alimentação e ajuste o dispositivo para regular o gotejamento da dieta, que deverá pingar gota a gota e conforme o tempo descrito na tabela 1.



8- Após a administração da dieta, com o auxílio de uma seringa, administre 20ml de água pela sonda para a lavagem da mesma.



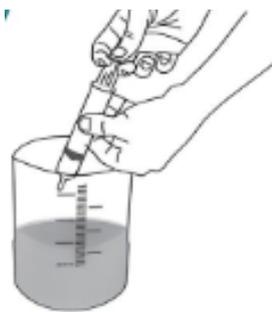
9- Diariamente, com o auxílio de uma seringa, administra a quantidade de água filtrada ou fervida, recomendada pelo nutricionista.



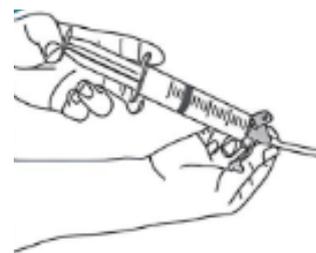
10- Lave as mãos com água e sabão após a administração da dieta.

Tabela 1. Gotejamento por minuto conforme volume de dieta.

<p>20 gotas de dieta representam 1 ml Portanto, o cálculo do gotejamento da dieta depende do volume de dieta a ser infundido e em quanto tempo será administrado este volume.</p>			
Para infundir o volume de dieta em 1h veja quantas gotas por minuto devemos programar o equipo		Para infundir o volume de dieta em 1h30min veja quantas gotas por minuto devemos programar o equipo	
Volume de dieta em mL	Gotas por minuto	Volume de dieta em mL	Gotas por minuto
100	35	100	25
150	50	150	35
200	70	200	50
250	85	250	55
300	100	300	70



11-Encha a seringa com a dieta.



12- Conecte a seringa à sonda. Siga o tempo (minutos) recomendado pelo nutricionista ou enfermeiro. Repita o procedimento até o término da dieta programada para o horário.

Cuidados na administração da dieta

- Administre a dieta lentamente e em temperatura ambiente;
- Fique atento às características do equipo para administração da dieta. Ele não deve conter resíduos visíveis em seu interior. Quando as sujidades não forem removidas, é hora de trocar o equipo. O ideal é trocar o equipo, frascos e a seringa utilizada a cada 24 horas;
- Siga os horários e intervalos de administração da dieta. Não compense uma dieta perdida dobrando o volume no próximo horário, pois isto poderá causar mal-estar gástrico ou diarreia.

É fundamental para a saúde do paciente que ele receba a dieta em todos os horários orientados.

ATENÇÃO: administre pela sonda somente o que for orientado pelo nutricionista.

Problemas com a alimentação via sonda - O que fazer?

Problemas		Possíveis causas	Orientação
Náuseas ou vômitos	Vontade de vomitar/ expulsão do conteúdo do estômago pela boca.	<ul style="list-style-type: none">• Posição incorreta do paciente• Posição incorreta do sonda• Administração muito rápida da dieta• Administração incorreta da dieta• Entrada de ar pela sonda	Veja as páginas 13 a 14 deste manual.
Desconforto ou cólicas	Mal-estar causado após a infusão da dieta enteral.	<ul style="list-style-type: none">• Administração incorreta da dieta.• Entrada de ar pelo cateter.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique a orientação de tempo e volume de dieta enteral pelo nutricionista.• Certifique-se de que não tenha ar na seringa/equipo enquanto administra a dieta e/ ou água.

Problemas		Possíveis causas	Orientação
Intestino preso	Ausência de evacuação ou fezes de consistência endurecida.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingestão insuficiente de água e fibras • Efeito colateral de medicamentos • Atividade física reduzida 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a orientação de volume de dieta enteral e água pelo nutricionista. • Sente ou ande sempre que possível e sob orientação médica. • Caso o problema persista, procure o serviço de saúde mais próximo.
Diarreia	Fezes líquidas em grande quantidade, três ou mais vezes ao dia.	<ul style="list-style-type: none"> • Não cumprimento das recomendações de higiene, administração e/ou conservação da dieta. • Uso de alguns medicamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Veja a página 9 deste manual. • Verifique a prescrição de tempo e volume de dieta enteral pelo nutricionista. • Converse com seu médico, caso tenha dúvidas sobre sua medicação.
Entupimento da sonda	Obstrução por resíduos de alimentos ou medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza inadequada da sonda. • Administração incorreta de medicamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Injete rapidamente 50mL de água filtrada em temperatura ambiente e aguarde. Repita o procedimento após alguns minutos. • Caso continue obstruída, procure o serviço de saúde mais próximo.
Saída da sonda	Perda excessiva de líquidos do corpo.	<ul style="list-style-type: none"> • Diarreia e vômitos em grande quantidade, febre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procure o serviço de saúde mais próximo.

Orientações Gerais

- Preparar a dieta em local limpo, em horários que não coincidam com o preparo de outros alimentos;
- Lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar o preparo da dieta;
- Higienizar os utensílios antes e após o preparo da dieta;
- Alimentos como arroz, macarrão, mamão, abacate e goiaba devem ser evitados caso a sonda seja de calibre muito fino (menores ou iguais a 8 mm), pois podem adquirir maior consistência e dificultar a passagem pela sonda;
- As frutas devem ser utilizadas sem casca e sem semente;
- Utilizar o liquidificador para bater a dieta;
- O volume de dieta a ser administrado deve ser indicado pelo nutricionista. Se houver sobras de sopa guardar em geladeira por 24 h e sobras de receitas com leite guardar em geladeira por até 12 h.
- Durante a administração da dieta, mantenha o paciente sentado ou com a cabeceira da cama elevada;
- Ficar atento à presença de vômitos, diarreia e distensão abdominal. Caso isto ocorra, diminuir o volume e injetar mais lentamente a dieta. Persistindo os sintomas, procurar o hospital.

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code abaixo ou clique no [link](#) para acompanhar o vídeo com as instruções gerais:



Vídeos instrucionais

Confira a seguir a sequência de vídeos com o passo a passo de cada ação referente ao preparo das dietas enterais artesanais:

Refeição Principal

Clique no [link](#) ou aponte sua câmera para o QR Code abaixo:



Leites e Sucos

Clique no [link](#) ou aponte sua câmera para o QR Code abaixo:



Higienização de frutas e legumes

Clique no [link](#) ou aponte sua câmera para o QR Code abaixo:



Receitas

Receita 1 - Fórmula infantil batida com fruta (Rendimento: 150 ml) (180 Kcal e 2 g proteína)

Uso para crianças de 6 meses até 3 anos de idade

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Água filtrada	100 ml	-
Fórmula infantil de Seguimento (Nº 2)	1 colher de sopa rasa (14g) ou 3 colheres medidas da fórmula	
Mamão	2 colheres de sopa (60g)	Banana, maçã, pêra, melão, morango.

Modo de preparo

- Ferver água filtrada (potável) por 5 minutos;
- Após, adicionar o volume de água desejado no liquidificador e o pó da fórmula, seguindo a diluição indicada acima (Utilizar a colher medida que se encontra dentro da lata da fórmula);
- Lavar as frutas em água corrente;
- Adicionar a fruta (sem casca, sem semente) no liquidificador e bater até a mistura ficar homogênea;
- Passar a mistura em peneira fina.

Receitas

Receita 2 - Mingau com fruta e fórmula infantil (Rendimento: 150 ml)

(220 Kcal e 3 g proteína)

A partir de 6 meses até 12 meses

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Água filtrada	180 ml	-
Fórmula infantil de Seguimento (Nº 2)	2 colheres de sopa rasa (28g) ou 6 colheres medidas da fórmula	-
Mamão (variar a fruta diariamente se possível)	1 ½ colher de sopa (40g)	Banana, maçã, pêra, melão, morango.
Amido de milho	1 colher de sopa rasa (4g)	Farinha de aveia, creme de arroz, fubá.
Modo de preparo		
<ul style="list-style-type: none"> • Ferver água filtrada (potável) por 5 minutos; • Após, adicionar o volume de água desejado no liquidificador e o pó da fórmula, seguindo a diluição indicada acima (Utilizar a colher medida que se encontra dentro da lata da fórmula); • Lavar as frutas em água corrente; • Adicionar a fruta (sem casca, sem semente) no liquidificador e bater até a mistura ficar homogênea; • Em uma panela, adicionar a mistura acima, o amido de milho e levar ao fogo baixo mexendo por 10 min; • Deixar esfriar e passar numa peneira fina. 		

Receitas

Receita 3 - Sopa caseira (Rendimento: 500 ml)

(400 Kcal e 23 g proteína por porção)

A partir dos 6 meses de vida

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Batata	½ xícara de chá (50g)	Batata doce, mandioquinha, mandioca
Abobrinha	¾ xícara de chá (50g)	Chuchu, berinjela
Cenoura	1 xícara de chá cheia (120g)	Abóbora, beterraba
Ovo cozido	1 unidade (50g)	-
Feijão cozido	2 colheres de sopa (40g)	Lentilha, ervilha, grão de bico
Carne moída	3 colheres de sopa (60g)	Frango, porco, peixe
Água	1000 ml (1L)	-
Tomate	½ unidade sem semente (40g)	
Espinafre	½ xícara de chá (10g)	Agrião, couve, rúcula, acelga, brócolis
Sal (não usar para crianças menores de 1 ano)	1 colher de café (1g)	-
Óleo vegetal	1 colher de sopa (10 ml)	Óleo de soja, óleo de canola, girassol, azeite

Modo de preparo

- Picar a batata, a abobrinha e a cenoura em pedaços pequenos;
- Cozinhar o ovo por 15 minutos, descascar e reservar;
- Cozinhar o feijão e reservar;
- Refogar a carne e a seguir, colocar todos os ingredientes em 1L de água;
- Cozinhar em panela de pressão por 20 minutos;
- Bater a mistura no liquidificador por 5 minutos;
- Deixar esfriar e acrescentar 10 ml de óleo;
- Passar a mistura em peneira fina.

Receitas

Receita 4 - Suco de fruta natural (Rendimento: 300 ml)

(50 Kcal e 1g proteína)

A partir de 1 ano de idade

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Maçã sem casca e sem semente	1 unidade (80g)	Laranja (1 unid), pêra (1unid), melão (½ fatia)
Água	200 ml	
Modo de preparo		
<ul style="list-style-type: none">• Lavar as frutas em água corrente;• Descascar as frutas para facilitar a peneiragem;• Bater as frutas no liquidificador com a água;• Passar a mistura em peneira fina.		

Receitas

Receita 5- Leite batido com fruta e suplemento alimentar (Rendimento: 250 ml)
Com Suplemento pediátrico - 340 Kcal e 8 g proteína
Com Suplemento adulto - 330 Kcal e 28 g proteína
A partir de 1 ano de idade

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Leite Integral	1 copo (200 ml)	Leite em pó 2 colheres de sopa cheias (25g) ou bebida vegetal
Banana* *Variar a fruta diariamente se possível	½ unidade (40g)	Mamão, maçã, pêra, melão, morango...
Suplemento alimentar em pó (com ou sem sabor) Até 10 anos de idade: Suplemento alimentar Pediátrico A partir 10 anos de idade: Suplemento alimentar Adulto	1 colher de sopa cheia (15g)	Leite em pó 1 ½ colher de sopa cheia (18g)
Modo de preparo		
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar as frutas em água corrente; • Juntar todos os ingredientes no liquidificador e bater até a mistura ficar homogênea; • Passar a mistura em peneira fina. 		

Receitas

Receita 6 - Mingau com fruta (Rendimento: 300 ml)

240 Kcal e 8,5 g proteína (300ml)

A partir de 1 ano de idade

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Leite Integral	270 ml	Leite em pó ou bebida vegetal
Mamão *Variar a fruta diariamente se possível	1 ½ colher de sopa (40g)	Banana, maçã, pêra, melão, morango
Amido de milho	1 colher de sopa rasa(4g)	Farinha de aveia, creme de arroz, fubá

Modo de preparo

- Bater no liquidificador o leite, mamão e amido de milho;
- Em uma panela, acrescentar todos os ingredientes e levar ao fogo baixo mexendo por 10 minutos;
- Deixar esfriar e passar numa peneira fina.

Receitas

Receita 7 - Mingau com suplemento alimentar pediátrico (Rendimento: 500 ml)
(430 Kcal e 23 g proteína)
Para crianças de 1 a 2 anos de idade

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Ovo cozido	1 unidade (50g)	-
Leite Integral	2 xícaras (400 ml)	Leite em pó 2 colheres de sopa cheias (25g) ou bebida vegetal
Suplemento alimentar pediátrico em pó (sem açúcar)	1 colher de sopa cheia (15g)	Leite em pó 1 ½ colher de sopa cheia (18g)
Modo de preparo		
<ul style="list-style-type: none">• Cozinhar o ovo por 15 minutos;• Separar e misturar todos os ingredientes no liquidificador;• Passar numa peneira fina.		

Receitas

Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar (Rendimento: 500 ml)
Com suplemento pediátrico - 510 Kcal e 23 g proteína por porção
Com suplemento adulto - 500 Kcal e 27 g proteína por porção

Ingredientes	Quantidade	Substituições
Ovo cozido	1 unidade (50g)	-
Leite Integral	2 ½ copos (500 ml)	Leite em pó 2 colheres de sopa cheias (25g) ou bebida vegetal
Mel	2 colheres de sopa rasas (25g)	Açúcar ou maltodextrina (para pessoas com diabetes)
Suplemento alimentar em pó (com ou sem sabor) Até 10 anos de idade: Suplemento alimentar Pediátrico A partir 10 anos de idade: Suplemento alimentar Adulto	1 colher de sopa cheia (15g)	Leite em pó 1 ½ colher de sopa cheia (18g)

Modo de preparo

- Cozinhar o ovo por 15 minutos;
- Separar e misturar todos os ingredientes em uma panela;
- Mexer durante 10 minutos em fogo baixo;
- Deixar esfriar e passar numa peneira fina.

Modelo de prescrição nutricional

Prescrição nutricional _____ Kcal /dia

Refeição	Receita (Adicionar o nº)	Volume (ml)
Café da manhã		
Lanche da manhã		
Almoço		
Lanche da tarde		
Jantar		
Lanche da noite		

Obs.: _____

EXEMPLO DE PRESCRIÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS

Prescrição nutricional - 660 Kcal / dia

Refeição	Receita (Adicionar o nº)	Volume (ml)
Café da manhã	Receita 1 - Fórmula infantil batida com fruta	100 ml
Lanche da manhã	Receita 1 - Fórmula infantil batida com fruta	100 ml
Almoço	Receita 3 - Sopa caseira	100 ml
Lanche da tarde	Receita 2 - Mingau com fruta e fórmula infantil	100 ml
Jantar	Receita 3 - Sopa caseira	100 ml
Lanche da noite	Receita 1 - Fórmula infantil batida com fruta	100 ml

Obs.: _____

EXEMPLO DE PRESCRIÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS

Prescrição nutricional - 1000 Kcal / dia

Refeição	Receita (Adicionar o nº)	Volume (ml)
Café da manhã	Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar	200 ml
Lanche da manhã	Receita 4 - Suco de fruta natural	200 ml
Almoço	Receita 3 - Sopa caseira	200 ml
Lanche da tarde	Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar	200 ml
Jantar	Receita 3 - Sopa caseira	200 ml
Lanche da noite	Receita 5 - Leite batido com fruta e suplemento alimentar	200 ml

Obs.: _____

EXEMPLO DE PRESCRIÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS

Prescrição nutricional - 1300 Kcal / dia

Refeição	Receita (Adicionar o nº)	Volume (ml)
Café da manhã	Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar	250 ml
Lanche da manhã	Receita 6 - Mingau com fruta ou Receita 7 - Mingau com suplemento alimentar (<10 anos)	250 ml
Almoço	Receita 3 - Sopa caseira	250 ml
Lanche da tarde	Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar	250 ml
Jantar	Receita 3 - Sopa caseira	250 ml
Lanche da noite	Receita 5 - Leite batido com fruta e suplemento alimentar	250 ml

Obs.: _____

EXEMPLO DE PRESCRIÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS

Prescrição nutricional - 1800 Kcal / dia

Refeição	Receita (Adicionar o nº)	Volume (ml)
Café da manhã	Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar	300 ml
Lanche da manhã	Receita 5 - Leite batido com fruta e suplemento alimentar	300 ml
Almoço	Receita 3 - Sopa caseira	300 ml
Lanche da tarde	Receita 8 - Mingau com suplemento alimentar	300 ml
Jantar	Receita 3 - Sopa caseira	300 ml
Lanche da noite	Receita 5 - Leite batido com fruta e suplemento alimentar	300 ml

Obs.: _____

Dúvidas

Em caso de dúvidas entre em contato com o nutricionista

Telefone

Horário:

Nutricionista / CRN

Data: ____/____/____

