

GUIA DE TERAPIA NUTRICIONAL

ENTERAL DOMICILIAR



1ª Edição - Agosto/2018



MÁRCIO FRANÇA

Governador do Estado de São Paulo

MARCO ANTONIO ZAGO

Secretário de Estado da Saúde

HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Prof. Dr. José Otávio Costa Auler Jr.
Presidente do Conselho Deliberativo

Profa. Dra. Eloisa Silva Dutra de Oliveira Bonfá
Diretora Clínica

Eng. Antonio José Rodrigues Pereira
Superintendente

Dra. Elizabeth de Faria
Chefia de Gabinete

COMITÊ ASSISTENCIAL, TÉCNICO-CIENTÍFICO E ADMINISTRATIVO DE NUTRIÇÃO DO HCFMUSP (CANUT)

Dra Mitsue Isosaki
Ana Paula Alves da Silva
Denise Evazian
Regina Satiko Hirota

Rosana Aparecida de Freitas Lopes
Rosiris Roco Alonso
Simone Kimie Oku
Sonia Maria Sagesse Loureiro

Vinícius Somolanji Trevisani
Zulmira Maria Lobato

CÂMARA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA DO CANUT - HCFMUSP

Adriana Servilha Gandolfo
Débora Pereira dos Santos Pinelli
Gislaine Aparecida Ozório
Helenice Moreira da Costa

Lis Proença Vieira
Olga Miyuki Sato
Patrícia Zamberlan dos Santos
Sonia Maria Lopes de S. Sanches Trecco

Thaís Manoel Bispo Schiesari
Veruska Magalhães Scabim
Zulmira Maria Lobato

COMITÊ DE TERAPIA NUTRICIONAL DO HCFMUSP (CTN)

Prof Dr Dan L. Waitzberg
Adriana Servilha Gandolfo
André Lee
Artur Figueiredo Delgado
Denise Evazian
Gisele Chagas de Medeiros
Gislaine Aparecida Ozório

Helenice Moreira da Costa
Lidiane Aparecida Catalani
Liliane Kopel
Márcia Lúcia de Mario Marin
Maria Carolina G. Dias
Mariana Hollanda Martins da Rocha
Patrícia Zamberlan dos Santos

Silmara Passos Muniz
Tania Maria dos Santos
Tatiana da Cunha Rana
Thaís Manoel Bispo Schiesari
Zulmira Maria Lobato

ÍNDICE

05 - NUTRIÇÃO ENTERAL

O Que é Nutrição Enteral?

06 - TIPOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL

07 - CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DA DIETA

09 - PREPARO DA DIETA

Dieta Caseira ou Artesanal

Dieta Industrializada em Pó

Dieta Industrializada Líquida em Sistema Aberto

15 - CONSERVAÇÃO DA DIETA

16 - COMO ADMINISTRAR A DIETA?

Prescrição dietética

Administração com Equipamento ou Administração Gravitacional

Administração com Seringa ou Administração em Bolus

22 - CUIDADOS NA ADMINISTRAÇÃO DA DIETA

22 - PROBLEMAS COM A ALIMENTAÇÃO VIA CATETER

24 - RECEITAS DIETA CASEIRA - ADULTO

28 - RECEITAS DIETA CASEIRA - PEDIATRIA

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 mais um guia, desta vez voltado a pacientes e profissionais que necessitam de orientação sobre o uso de dieta enteral em domicílio.

Nesta edição os leitores encontrarão conceituação, tipos de dietas enterais, orientações sobre preparo, conservação, administração, cuidados na manipulação, administração, 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 os profissionais da saúde na assistência nutricional a todos que dela necessitam.

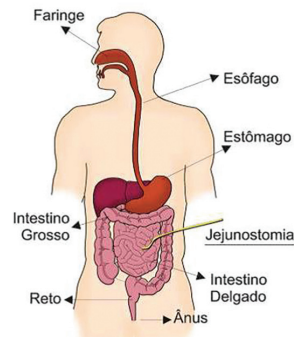
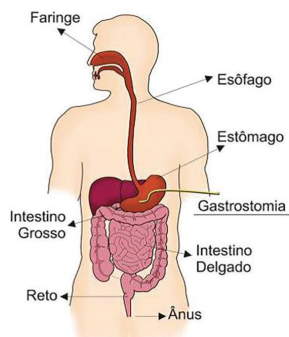
NUTRIÇÃO ENTERAL

O que é Nutrição Enteral?

A nutrição enteral é uma alternativa para a ingestão de alimentos, quando a alimentação pela boca é insuficiente ou impossível de ser realizada. É administrada por meio de uma sonda (tubo fino e

flexível) por onde passará 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.



Tipos de Nutrição Enteral

Dieta artesanal

É aquela preparada em casa, com alimentos em sua forma natural (leite, farinhas, legumes, verduras, frutas, carnes e ovos) e que deve ser liquidificada e coada em peneira fina. É importante seguir a receita fornecida pelo nutricionista, para garantir uma alimentação completa e equilibrada.

Dieta industrializada

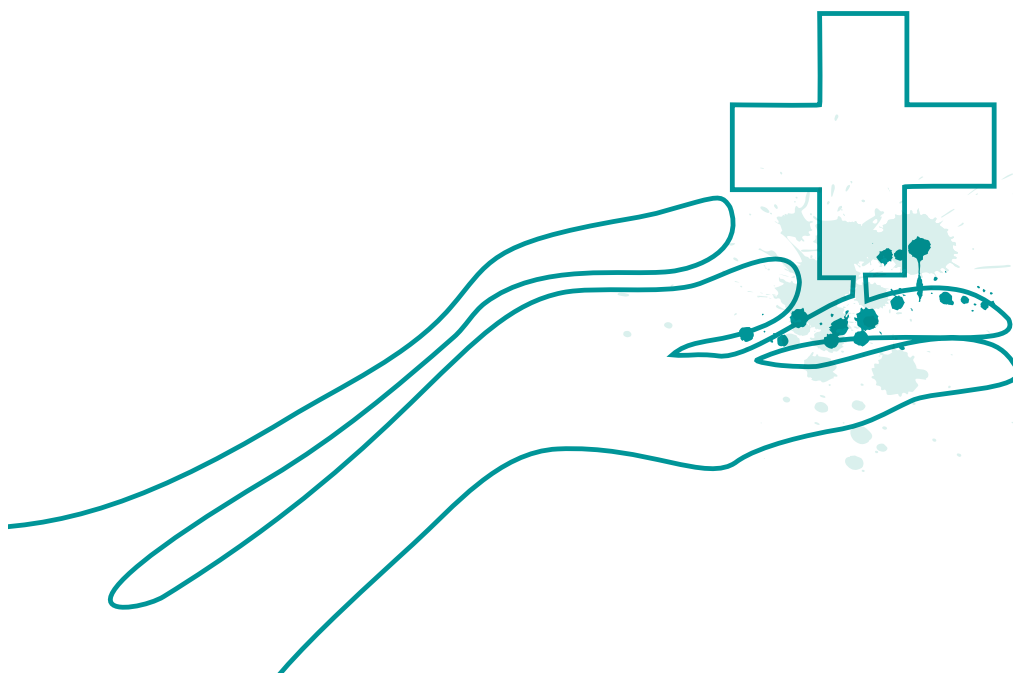
É uma dieta pronta para uso, que possui os nutrientes necessários para o corpo.

A dieta industrializada pode ser adquirida:

- Em pó – Deve ser preparada no momen-

to que for utilizá-la. Misturar em água filtrada, conforme instruções do nutricionista ou do fabricante. Após o preparo, deve ser deixada sob refrigeração até no máximo 12 horas.

- Líquida em sistema aberto - pronta para uso. Depois de aberta, é preciso conservá-la na geladeira, por até 24 horas, ou de acordo com a recomendação do fabricante.
- Líquida em sistema fechado - pronta para uso. Deve ser conectada diretamente ao equipo (forma mais frequentemente utilizada durante a internação hospitalar).



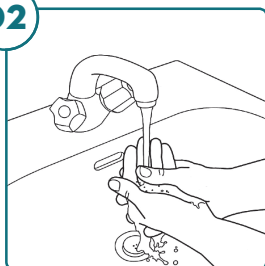
Cuidados na Manipulação da Dieta: Gástrica e Enteral

01



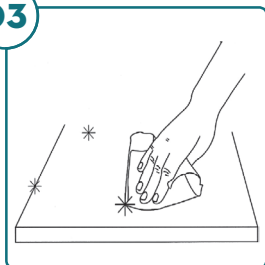
- Mantenha as unhas curtas e limpas.
- Retire anéis, relógio e pulseiras.
- Use roupas limpas durante o preparo da dieta.
- Prenda os cabelos ou proteja-os com touca.

02

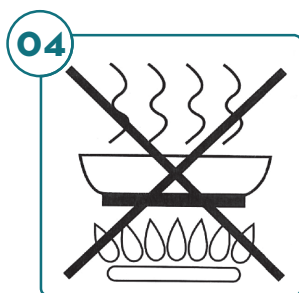


- Lave bem as mãos (esfregando entre os dedos, palma e costas) e antebraços com água e sabonete antes e após o preparo da dieta.
- Seque-as bem, com toalha limpa ou papel.

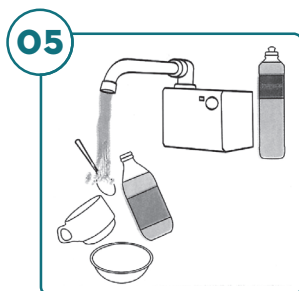
03



- 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.



- 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.



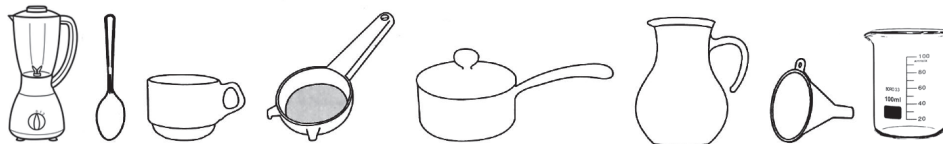
- Após aberta, a dieta líquida industrializada deve ser conservada com a embalagem fechada, na geladeira.
- Lembre-se de observar o prazo de validade.



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

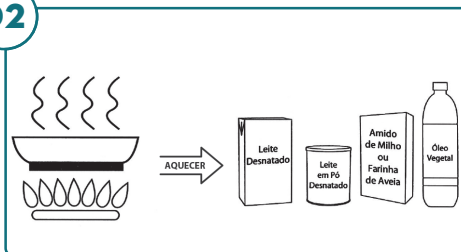
PREPARO DA DIETA

I - Dieta caseira ou artesanal

01

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 higienizável), panela, recipiente de vidro ou louça e funil.

02

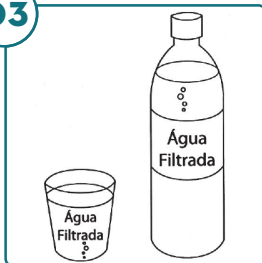


2A



Separe os ingredientes da receita orientada pelo nutricionista.

03



Utilize água fervida ou filtrada,
em temperatura ambiente.

04

**VER PÁGINAS
24 A 31**

Siga as quantidades e o modo de preparo da receita, indicadas neste manual.

05



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

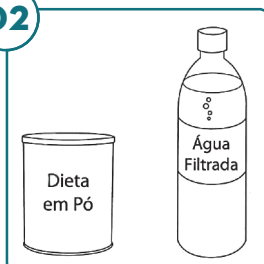
II - Dieta industrializada em pó

01



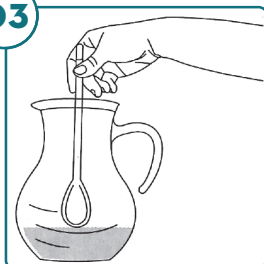
Separe os utensílios necessários para o preparo da dieta: colher, frasco graduado, recipiente de vidro ou louça e funil.

02

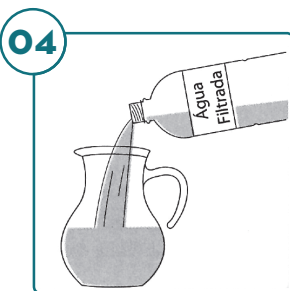


Separe os ingredientes: dieta em pó e água fervida ou filtrada, em temperatura ambiente.

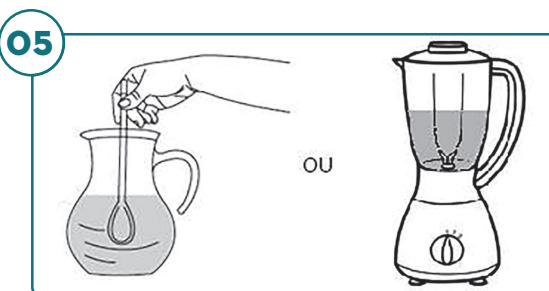
03



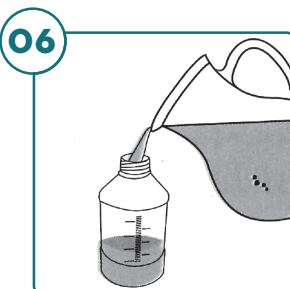
Utilize a quantidade de dieta em pó e dissolva-a em 1/3 do volume de água prescrito pelo nutricionista.



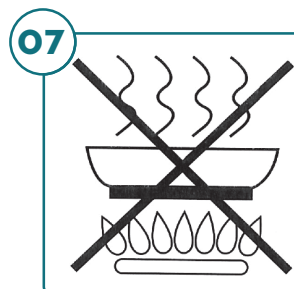
Complete com o restante de água.



Misture bem ou bata no liquidificador (se necessário).

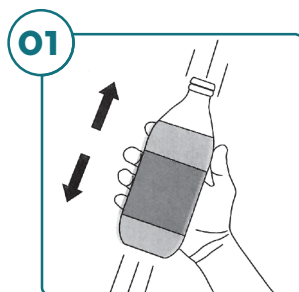


Coloque a quantidade de dieta programada no frasco de administração. Se necessário utilize um funil.

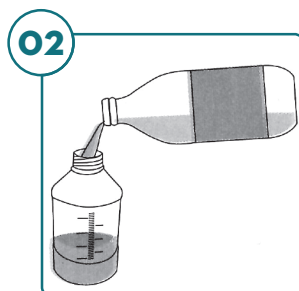


Não aqueça a dieta

III - Dieta Industrializada Líquida em Sistema Aberto



Agite bem antes de abrir a embalagem.



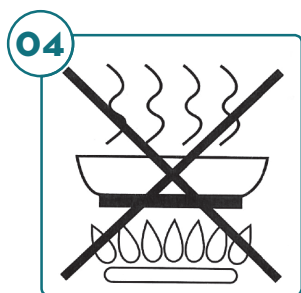
Coloque a quantidade programada de dieta no frasco de administração, se necessário utilize um funil. Tampe o frasco e guarde o restante da dieta na geladeira.



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



Lembre-se de agitar a embalagem antes.



Não aqueça a dieta

Conservação da dieta:

- Existem dois tipos de dietas, a caseira e a industrializada (líquida ou pó);
- Para dieta industrializada em pó, seguir as instruções do fabricante e após o preparo, colocá-la sob refrigeração até o período máximo de 12 horas;
- Para dieta industrializada líquida, seguir as instruções do fabricante e após a abertura da embalagem conservar sob refrigeração por até 24 horas ou de acordo com a recomendação do fabricante.



COMO ADMINISTRAR A DIETA

PRESCRIÇÃO DIETÉTICA:

VOLUME TOTAL DO DIA:

VOLUME POR HORÁRIO:

NÚMERO DE VEZES:

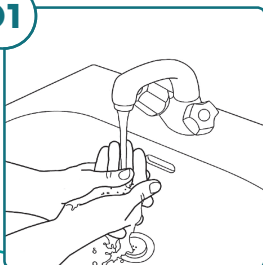
TEMPO DE ADMINISTRAÇÃO:

HORÁRIOS: _____ / _____ / _____
 _____ / _____ / _____

OBSERVAÇÕES:

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

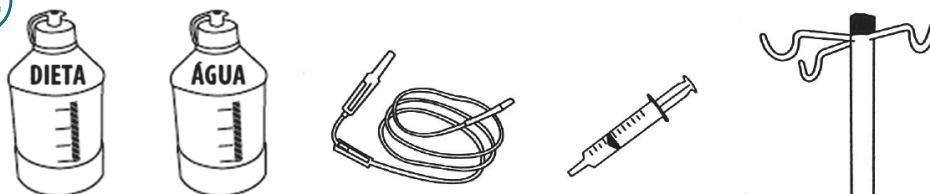
01



Administração:

- 1- Com equipo ou administração gravitacional
 - 2- Com seringa ou administração em bolus
- Lave bem as mãos com água e sabonete.

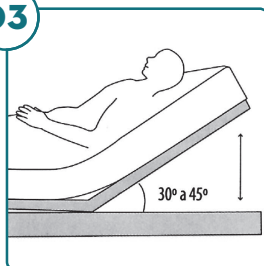
02



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

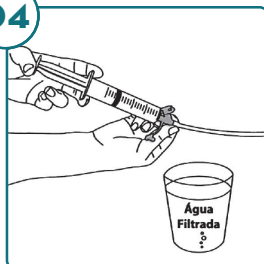
- 1 frasco com a quantidade de dieta recomendada, em temperatura ambiente;
- 1 frasco de 300mL com água fervida ou filtrada, em temperatura ambiente;
- 1 equipo;
- 1 seringa 20mL para a água;
- 1 suporte ou gancho para pendurar o frasco.

03



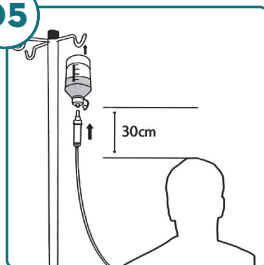
Posicione o paciente sentado, ou mantenha a cabeceira da cama elevada de 30° a 45° (coloque travesseiros na cabeceira ou apoio embaixo do colchão para elevar). Este cuidado evitará a ocorrência de refluxo, vômitos ou aspiração da dieta para o pulmão.

04

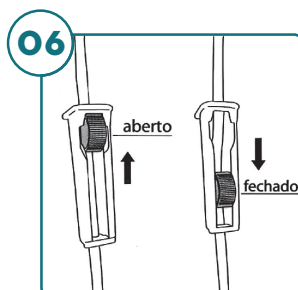


Antes de iniciar a administração da dieta, com o auxílio de uma seringa, administre pelo cateter 20mL de água. Esta água é para a limpeza do cateter.

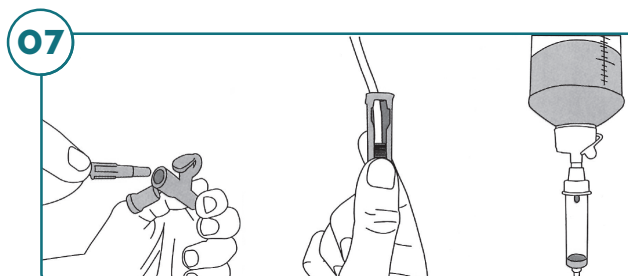
05



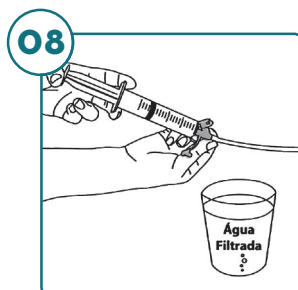
Conecte o frasco com a dieta ao equipo e pendure-o no gancho (aproximadamente 30cm acima da cabeça).



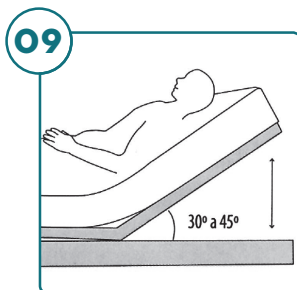
Abra o dispositivo de controle do gotejamento da dieta para encher o equipo e feche-o assim que ele estiver todo preenchido com a dieta.



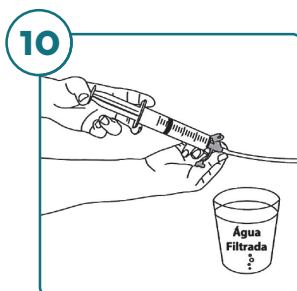
Em seguida, conecte o equipo ao cateter e ajuste o dispositivo para regular o gotejamento da dieta, que deverá pingar gota a gota e conforme o tempo orientado.



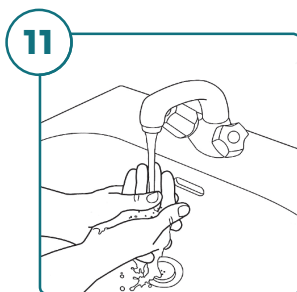
Após a administração da dieta, com o auxílio de uma seringa, administre pelo cateter 20mL de água. Esta água é para limpeza do cateter.



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 a ocorrência de refluxo, vômitos ou aspiração da dieta para o pulmão.



Com o auxílio de uma seringa, administre pelo cateter a quantidade de água filtrada ou fervida, em temperatura ambiente, conforme recomendação do nutricionista. Esta é a água dos intervalos, utilizada para manter o paciente hidratado.



Lave as mãos com água e sabonete após a administração da dieta

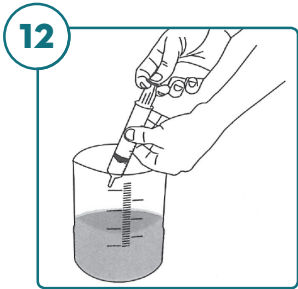
Tabela de gotejamento

20 gotas de dieta representam 1 ml

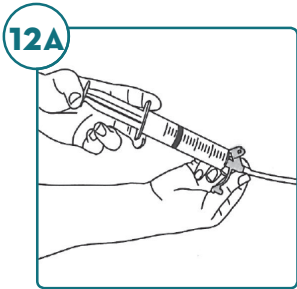
Portanto, o cálculo do gotejamento da dieta depende do volume de dieta a ser infundido e em quanto tempo será administrado este volume.

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	23
150	50	150	33
200	70	200	45
250	85	250	56
300	100	300	67

Com seringa:



Encha a seringa com dieta



Conecte a seringa ao cateter e injete a dieta em _____ minutos de acordo com a orientação do nutricionista ou do enfermeiro. Repita a operação 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 sujeiras não forem removidas com água, está na 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 pelo cateter somente o que for orientado pelo nutricionista.

Problemas com a Alimentação Via Cateter

O que fazer para contorná-los?

Problema		Possíveis Causas	Orientação
Náuseas ou vômitos	Vontade de vomitar/expulsão do conteúdo do estômago pela boca.	• Posição incorreta do paciente • Posição incorreta do cateter • Administração muito rápida da dieta	Veja as páginas 17 a 21 deste manual.
Desconforto ou cólicas	Mal-estar causado após a infusão da dieta enteral.	• Administração incorreta da dieta. • Entrada de ar pelo cateter.	• 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.

Problema		Possíveis Causas	Orientação
Intestino preso	Ausência de evacuação ou fezes de consistência endurecida.	• Ingestão insuficiente de água e fibras • Efeito colateral de medicamentos • Atividade física reduzida	• Verifique a orientação de volume de dieta enteral e água pelo nutricionista. • Sente ou anda 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.	• Não cumprimento das recomendações de higiene, administração e/ou conservação da dieta. • Uso de alguns medicamentos.	Veja as páginas 7 e 8 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 do cateter	Obstrução por resíduos de alimentos ou medicamentos.	Limpeza inadequada do cateter. • Administração incorreta de medicamentos.	• 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 do cateter	Saída ou deslocamento proposital ou acidental do cateter.	• Náuseas, vômitos e/ou fixação inadequada do cateter.	• Procure o serviço de saúde mais próximo para o repasse ou relocação do cateter.
Desidratação	Perda excessiva de líquidos do corpo.	• Diarreia e vômitos em grande quantidade, febre.	• Procure o serviço de saúde mais próximo.

ADULTO

Receitas dieta caseira para pacientes com sonda em posição entérica

Mingau I – 509 kcal e 29g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Extrato de soja em pó enriquecido com vitaminas e minerais	6 colheres (sopa) rasa –80g	-
Água filtrada ou fervida	1 ¼ xícara (chá) - 200 mL	-
Óleo vegetal	2 colheres (sopa) - 20 mL	Azeite, óleo de soja, milho, canola, girassol

Misture bem todos os ingredientes. Passe por uma peneira de malha fina antes de administrar.
Não precisa levar ao fogo.

Receitas dieta caseira para pacientes com sonda em posição gástrica

Mingau I – 292 kcal e 18g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Leite desnatado	1½ xícara (chá) - 225mL	-
Leite em pó desnatado	3 colheres (sopa) rasa–30g	-
Óleo vegetal	1 colher (sopa) – 10 mL	Azeite, óleo de soja, milho, canola, girassol
Amido de milho	½ colher (sopa)- 10 g	Fubá, creme de arroz, farinha de aveia

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo médio por cinco minutos ou até levantar fervura, mexendo sempre. Espere esfriar e antes de administrar a dieta, passe por uma peneira de malha fina.

Mingau II – 424 kcal e 17g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Leite	2 ½ xícaras (chá) – 400 mL	Leite em pó
Açúcar	¼ xícara (chá) – 40g	Mel
Gema crua	1 unidade – 15g	-
Achocolatado	2 colheres (sopa) rasa- 20g	Por outros sabores como morango, baunilha

Separe e misture todos os ingredientes em uma panela. No fogo baixo, mexa durante 10 minutos. Espere esfriar e antes de administrar a dieta, passe por uma peneira de malha fina.

Vitamina – 190 kcal e 2g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Suco de laranja natural	1 xícara (chá) - 140 mL	-
Banana sem casca	½ xícara (chá) – 50g	Maçã, pera, abacate, melão
Mamão sem casca	½ xícara (chá) – 40g	-
Açúcar	2 colheres (sopa) – 20g	Mel

Pique a banana e o mamão. Junte o suco de laranja natural, o açúcar, a banana e o mamão e leve ao liquidificador. Bata por 2 minutos e antes de administrar a dieta, passe por uma peneira de malha fina.

OBS: pacientes diabéticos substituir o açúcar ou mel ou achocolatado por maltodextrina.

Suco de fruta – 112 kcal e 1,3 g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Suco de laranja	1 ¼ xícara (chá) - 200 mL	Sucos de morango, manga, melancia, abacaxi, kiwi, maçã, acerola, pera
Açúcar	1 colher (sopa) rasa – 8g	-

Lave as frutas em água corrente. Extraia o suco da laranja, passe por uma peneira de malha fina. No caso das frutas em substituição lave as frutas, bata no liquidificador e passe na peneira

OBS: pacientes diabéticos substituir o açúcar por maltodextrina.

Sopa I – 345 kcal e 27g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Abobrinha	¾ xícara (chá) – 50g	Chuchu, berinjela, beterraba, abóbora
Batata	½ xícara (chá) – 50g	Mandioca, batata doce, mandioquinha, cará e inhame
Cenoura	1 xícara (chá) cheia – 120g	Abóbora, moranga, beterraba
Espinafre	¼ xícara (chá) – 10g	Acelga, brócolis, mostarda, couve, couve flor (folhas em geral)
Carne moída	3 colheres (sopa) – 60g	Frango, peixe, fígado
Tomate sem semente	½ unidade – 40g	-
Sal	1 colher (café) – 1g	-
Óleo	1 colher (sopa) – 10 mL	Azeite, óleo de soja, canola, girassol
Feijão cozido	2 colheres (sopa) – 40g	Ervilha, lentilha, grão de bico
Clara de ovo cozida	1 unidade – 40g	-

Rendimento: 2 porções

Pique a batata, a abobrinha e a cenoura em pedaços pequenos. A seguir coloque todos os ingredientes, exceto o feijão e a clara de ovo, em 1 litro de água. Cozinhe em panela de pressão por 20 minutos. Acrescente o feijão e a clara de ovo e bata a mistura no liquidificador por 2 minutos. Espere esfriar e antes de administrar a dieta, passe por uma peneira de malha fina.

PEDIATRIA

Receitas dieta caseira para pacientes com sonda em posição gástrica

Leite I – 187 kcal e 5,5g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Leite integral	1 ¼ xícara (chá) - 200 mL	Leite em pó preparado conforme embalagem.
Banana sem casca	½ unidade média	Maçã, pera, abacate, melão, mamão

No liquidificador, coloque o leite e a fruta. Bata até ficar homogêneo e passe por uma peneira de malha fina.

Leite II – 223 kcal e 6g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Leite integral	1 ¼ xícara (chá) - 200 mL	Leite em pó preparado conforme embalagem.
Mamão	½ unidade média	Maçã, pera, abacate, melão, banana
Cereal infantil em pó	1 colher (sopa)	Milho, arroz, aveia, multicereais

No liquidificador, coloque o leite e a fruta e/ou cereal infantil em pó, de acordo com a quantidade recomendada na receita. Bata até ficar homogêneo e passe por uma peneira de malha fina.

Leite III – 169 kcal e 5g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Leite integral	1 ¼ xícara (chá) - 200 mL	Leite em pó
Cereal infantil em pó	1 colher (sopa)	Milho, arroz, aveia, multicereais

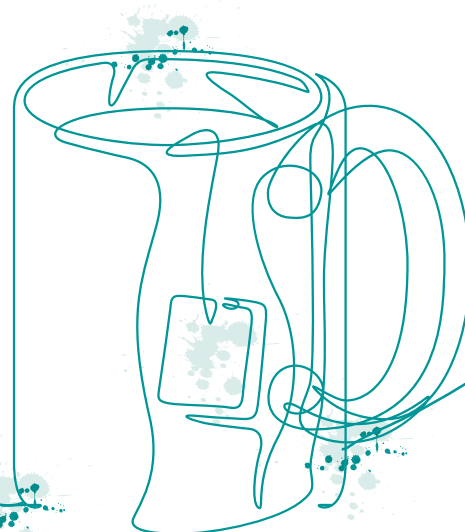
No liquidificador, coloque o leite e o cereal infantil em pó de acordo com a quantidade recomendada na receita. Bata até ficar homogêneo e passe por uma peneira de malha fina.

Sopa I – 265 kcal e 15g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Chuchu	1 colher (sopa) cheia – 20g	Abobrinha, vagem, quiabo, nabo, rabanete, pepino, tomate, berinjela, jiló, abóbora, beterraba, brócolis, couve-
Batata	2 colheres (sopa) cheias – 50g	Mandioca, batata doce, mandioquinha, cará e inhame
Carne moída	3 colheres (sopa) rasas – 45g	Frango, peixe, fígado
Feijão cozido	2 colheres (sopa) – 34g	Ervilha, lentilha, grão de bico
Agrião	2 ramos pequenos – 12g	Acelga, couve, escarola, almeirão
Óleo	1½ colher (sopa) – 15 mL	Azeite, óleo de soja, canola, girassol

Rendimento: 2 porções

Corte a batata e o chuchu em pedaços pequenos. A seguir coloque todos os ingredientes em 1 litro de água. Cozinhe em panela de pressão por 10 minutos. Bata a mistura no liquidificador por 2 minutos, passe por uma peneira de malha fina. Espere esfriar e administre a dieta.



Suco de fruta – 96 kcal e 2g proteína

Alimento	Medida caseira	Substituição
Suco de melancia	1 ¼ xícara (chá) - 200 mL	Suco de laranja, mamão, maçã, morango, pera, abacaxi, kiwi
Açúcar	1 colher (sopa) rasa – 8g	-

Corte 3 fatias de melancia em pedaços pequenos. No liquidificador, coloque a fruta e liquidifique. Bata até ficar homogêneo e passe por uma peneira de malha fina.

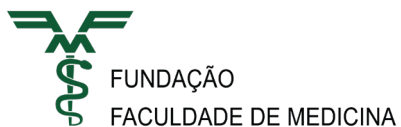
Em caso de dúvidas entre em contato com o nutricionista

Telefone:_____

Horário:_____

Nutricionista/CRN

Data: ____/____/____



Secretaria de
Estado da Saúde

