

# MANUAL DE PREPARO

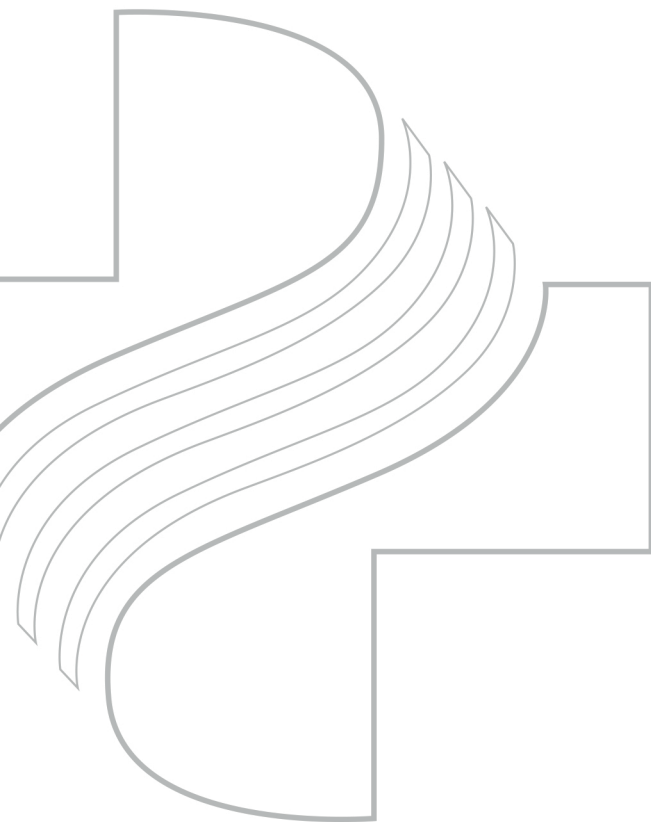
## Nutrição Enteral DellaVi em Domicílio



Viviane Ribeiro Della Costa Busch  
Cláudia Rucco Penteadó Detregiachi







# **MANUAL DE PREPARO**

## Nutrição Enteral DellaVi em Domicílio

Para mais conhecimento assista ao vídeo sobre o preparo da Nutrição Enteral DellaVi disponível em <http://abhu.com.br/dellavi>

# MANUAL DE PREPARO NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI EM DOMICÍLIO

## Elaboração

Viviane Ribeiro Della Costa Busch  
Nutricionista Mestre do Hospital  
Beneficente Unimar

Prof<sup>a</sup> Dra. Cláudia Rucco Penteado  
Detregiachi  
Docente na Universidade de Marília

## Colaboradores

Débora Loosli Massarollo Otoboni

Júlia Loosli Massarollo Otoboni

Uri Adrian Prync Flato

**Diretora Superintendente do  
Hospital Beneficente Unimar**

Márcia Mesquita Serva Reis

**Diretora de Ensino e Pesquisa  
do Hospital Beneficente Unimar**

Elizabeth da Silva Hernandes Corrêa

**Diretor Escritório de Qualidade do  
Hospital Beneficente Unimar**

Uri Adrian Prync Flato

## Ilustração e Diagramação

Maria Clara de Almeida Toríbio Leal

Maria Eduarda Fernandes

Leonardo Haidar J Cupo

Vinicius Cassachia Franco

DOI: 10.13140/RG.2.2.23923.04643

B977m

Busch, Viviane Ribeiro Della Costa

Manual de orientação para o preparo da Nutrição Enteral  
DellaVi em domicílio [livro eletrônico] / Viviane Ribeiro  
Della Costa Busch, Cláudia Rucco Penteado Detregiachi. -  
Marília: Unimar, 2021.

PDF (36 p.) : il. color.

ISBN 978-85-86860-53-9

1. Análise de Alimentos 2. Dieta 3. Nutrição Enteral  
4. Segurança Alimentar 5. Terapia Nutricional I. Título.

CDD – 641.1

Marília, 2021



## DADOS DO PACIENTE

Nome:.....

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Cuidador:.....

## DADOS DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

Via de acesso: .....

Necessidade energética: ..... kcal/dia

Volume da nutrição enteral DellaVi:

-Dieta: ..... mL/dia, divididos em \_\_ vezes ao dia.

-Suco: ..... mL/dia, divididos em 2 vezes ao dia.

Este manual faz parte de uma dissertação do Programa de Mestrado Interdisciplinar em Saúde da Universidade de Marília - UNIMAR, intitulada “Proposta de nutrição enteral semi-artesanal: uma adequada opção para uma necessidade” de autoria de Viviane Ribeiro Della Costa Busch, orientação Prof<sup>a</sup> Dra. Claudia Rucco Penteado Detregiachi e co-orientação Prof. Dr. Uri Adrian Prynck Flato.

# Sumário

1. INTRODUÇÃO	6
2. NUTRIÇÃO ENTERAL SEMI-ARTESANAL DELLAVI	7
3. CUIDADOS DE HIGIENE NO PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI	9
3.1 Higiene Pessoal	9
3.2 Higienização da cozinha, utensílios e equipamentos	10
3.3 Higienização dos alimentos	11
3.4 Como preparar a solução clorada	11
4. CUIDADOS PARA O PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI	12
5. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI	13
6. RECEITA E MODO DE PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL SEMI-ARTESANAL DELLAVI	14
6.1 Preparação da DIETA	14
6.2 Preparação do SUCO	19
7. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO	22
7.1 Bolus (administração com seringa)	22
7.2 Gravitacional (administração por equipo)	23
8. COMO ADMINISTRAR A NUTRIÇÃO ENTERAL SEMI-ARTESANAL DELLAVI?	24
8.1 O que devo fazer se uma dieta não foi no horário recomendado?	25
9. LIMPEZA DA SONDA	26
10. HIDRATAÇÃO	27
11. FICHA DE ACOMPANHAMENTO	28
12. LISTA DE SUBSTITUIÇÕES	29
13. OPÇÕES DE MARCAS DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS	31
Referências consultadas para a elaboração deste manual	33



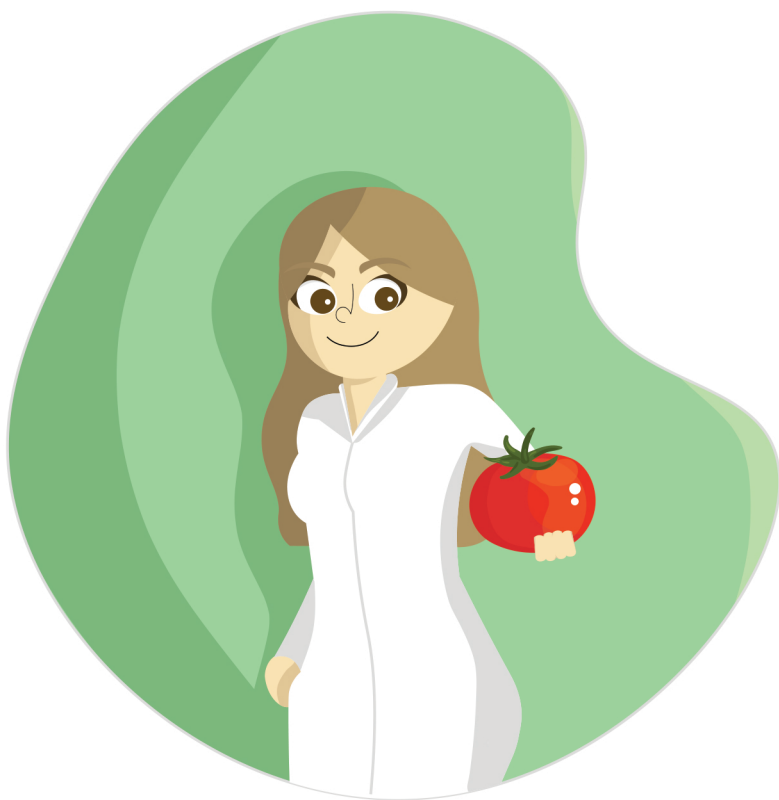
### COLEGA NUTRI

O APP irá fornecer as informações específicas de acordo com a necessidade energética inserida do seu paciente. Com essas informações disponibilizadas pelo APP, preencha a quantidade de ingredientes nas páginas 14 e 19. Coloque o volume e horários a serem administrados na página 28. Importante: a nutrição enteral semi-artesanal DellaVi é normocalórica e normoproteica, podendo atender necessidade energética entre 1.500 a 2.000 kcal/dia. Necessidade energética acima você deverá prescrever suplementação e/ou módulos específicos.



## 1. INTRODUÇÃO

O objetivo deste manual é orientar você e seu cuidador a entender o que é a nutrição enteral semi-artesanal DellaVi, como prepará-la no seu domicílio, como administrar e os cuidados necessários para sua preparação.





## 2. NUTRIÇÃO ENTERAL SEMI-ARTESANAL DELLAVI

Quando uma pessoa não pode e/ou não consegue se alimentar pela boca em quantidade suficiente para manter a saúde, as necessidades nutricionais podem ser satisfeitas por meio de terapia nutricional enteral, na qual a nutrição enteral é o alimento utilizado nela.

A nutrição enteral semi-artesanal DellaVi é elaborada a partir de alimentos normalmente consumidos pela família, com acréscimo de suplementos alimentares. Ela é administrada ao paciente por meio de uma sonda, que é um tubo fino, macio e flexível, que leva a dieta diretamente para o estômago ou intestino, pelos métodos gravitacional ou bolus. A nutrição enteral semi-artesanal DellaVi é composta por duas preparações, uma denominada DIETA e outra denominada SUCO.

A DIETA é preparada uma única vez no dia, armazenada na geladeira e administrada em 5 horários. O SUCO é preparado no momento da sua administração, duas vezes no dia.

Essas duas preparações DIETA e SUCO foram elaboradas pensando em uma dieta nutricionalmente completa e de baixo custo. Porém, para que esta nutrição enteral seja adequada é necessário que a receita e o modo de preparo sejam rigorosamente seguidos conforme orientação deste manual dado pelo nutricionista.

Esta forma de alimentação é um método simples, seguro e eficaz que tem papel fundamental na recuperação e manutenção da saúde e do estado nutricional.



### 3. CUIDADOS DE HIGIENE NO PRÉ- PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI

#### 3.1 Higiene Pessoal

- Mantenha as unhas curtas e limpas;
- Imediatamente antes do preparo, você deve lavar as mãos com água e sabão (conforme figura abaixo), secar com toalha limpa ou toalha de papel e finalizar, de preferência, passando álcool a 70% nas mãos e deixar secar naturalmente;
- Durante o preparo use cabelos presos ou protegidos com lenço ou rede;
- Você não deve fumar, tossir, falar e espirrar durante o preparo.
- Evite a presença de animais domésticos no local de preparo.



Utilize água e sabão ou álcool gel a 70%;



Primeiro, esfregue as palmas das mãos;



Posteriormente, o dorso das mãos;



Articulações;



Polegares;



Pontas dos dedos;



Punhos;



Enxague as mãos;



E seque.

### 3.2 Higienização da cozinha, utensílios e equipamentos

Cozinha: Deixe o ambiente (pias, bancadas, mesas e chão) sempre limpo para preparar a nutrição enteral DellaVi e evite o acúmulo de louças sujas no local do preparo. Logo antes de iniciar o preparo, higienize a bancada, e se possível, finalize passando álcool a 70% sobre a mesma.

Utensílios: Prefira utilizar utensílios de material liso, resistente e de fácil limpeza (vidro ou louça). Lave os utensílios com detergente e após o enxágue passe água fervente.

OBS: Não passar água fervente em utensílios de plástico. Utensílios de plástico podem ser utilizados desde que bem higienizados com água e detergente e separados exclusivamente para uso das preparações.

Após o preparo os utensílios devem ser bem limpos:

1. Remova a sujeira aparente.
2. Lave com detergente.
3. Enxague com água corrente.
4. Deixe secar.
5. Guarde em local limpo e fechado.

Limpeza do liquidificador:

1. Retire da tomada e desmonte.
2. Lave com detergente.
3. Enxágue com água corrente.
4. Realize a sanitização com solução clorada (veja como preparar na página 11 - item 3.4)
5. Enxágue novamente com água corrente.
6. Deixe secar.
7. Remonte o liquidificador.
8. Guarde em local limpo e fechado.



### 3.3 Higienização dos alimentos

1. Lave bem as frutas, verduras e legumes em água corrente.
2. Deixe de molho em solução clorada (veja abaixo como preparar) por 15 a 30 minutos em uma vasilha de vidro ou de plástico. Atenção: Observar se todos os alimentos ficaram cobertos pela água.
3. Após esse tempo enxágue em água corrente.

**ATENÇÃO:** Lave as embalagens dos ingredientes antes de abri-las.

### 3.4 Como preparar a solução clorada

1. Coloque em uma vasilha de vidro ou de plástico 1 litro de água limpa.
2. Acrescente 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio com teor de cloro ativo de 2,0 a 2,5% ou água sanitária que apresente no seu rótulo a recomendação de uso em alimentos (ver opções de marcas abaixo). Há ainda a opção de uso de sanitizantes próprios para desinfecção de alimentos (ver opções de marcas abaixo), os quais deverão ser preparados conforme instruções do rótulo.
3. Mergulhe os alimentos na solução, até cobri-los completamente.
4. Deixe por 15 a 30 minutos e enxágue em água corrente em seguida.

Observações: Se 1 litro de água não for suficiente para cobrir todos os alimentos, coloque mais 1 litro de água limpa e acrescente mais 1 colher de sopa do produto utilizado.

Opções de marcas de água sanitária que podem ser utilizadas para o preparo da solução clorada: Ypê® (Atenção: não pode ser Alvejante Ypê), Candura®, Triex® e Qboa®.  
Opções de marcas de sanitizantes: Utilis®, Hidrosteril®.

#### 4. CUIDADOS PARA O PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI

**ATENÇÃO!** Higiene é fundamental no preparo da Nutrição Enteral.

- Prepare apenas a quantidade da DIETA que será utilizada no dia;
- Siga todas as orientações de higiene apresentadas no item 3 (páginas 9 a 11);
- Separe todos os ingredientes e materiais que serão utilizados para o preparo da dieta;
- Meça corretamente os ingredientes, de acordo com a orientação contida neste manual;
- Use sempre água filtrada;
- Depois de pronta, conserve a dieta na geladeira (na prateleira de cima e no fundo para melhor conservação);
- Nunca congele a dieta;
- Nunca aqueça a dieta, nem em banho-maria;
- A dieta preparada deve ser administrada no mesmo dia, NÃO devendo ser utilizada no dia seguinte. Sobras devem ser desprezadas.

**ATENÇÃO!**

- Verifique se os ingredientes estão dentro do prazo de validade e se as embalagens não estão danificadas;
- Os ingredientes perecíveis (frutas, legumes, verduras e carne) devem ser guardados separadamente, na parte interna da geladeira para evitar a deterioração.



## 5. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DELLAVI

Os materiais listados abaixo você irá utilizar diariamente. É muito importante mantê-los em bom estado e de preferência separados para facilitar o preparo e administração da nutrição enteral DellaVi.

- Panela média antiaderente;
- Espátula de silicone;
- Copo medidor;
- Peneira de trançado médio;
- Funil;
- Jarra de plástico ou vidro de boca larga com tampa;
- Colher de sopa;
- Colher de café;
- Xícara de Chá;
- 06 frascos de dieta enteral com capacidade para 300 a 500 mL (recipiente plástico graduado para acondicionamento da nutrição enteral);
- Liquidificador com copo de graduação de 1.500 a 2.000 mL.



## 6. RECEITA E MODO DE PREPARO DA NUTRIÇÃO ENTERAL SEMI-ARTESANAL DELLAVI

### 6.1 Preparação da DIETA

Ingredientes - DIETA	Medida Caseira	Medida em g (gramas) ou mL (mililitros)
Fubá cru		
Óleo de soja*		
Azeite de oliva extra virgem		
Sal		
Cenoura ralada crua*		
Chicória picada crua*		
Peito de frango sem osso e sem pele*		
Farinha de Aveia**		
Maltodextrina**		
Leite de soja em pó**		
Água filtrada		

- c.s. = colher de sopa

- c.c = colher de café

- x.c. = xícara de chá

\* Ver lista de substituições nas páginas 29 e 30.

\*\* Opções de marcas dos produtos industrializados na página 31.



## Modo de Preparo

1. Corte o peito de frango em cubos pequenos, coloque numa panela antiaderente e leve ao fogo até dourar.
2. Após dourar, com auxílio do copo medidor, acrescente 500 mL de água e deixe cozinhando com a panela tampada por 10 minutos.
3. Enquanto o frango cozinha, rale a cenoura e pique a chicória. Reserve.
4. Após os 10 minutos de cozimento do frango, acrescente o fubá já dissolvido em 1 xícara de chá de água em temperatura ambiente. Mexa bem e com frequência para não empelotar. Deixe no fogo por mais 5 minutos, até que forme uma polenta bem mole. Tampe a panela, retire do fogo e aguarde esfriar.
5. Enquanto esfria, separe os demais ingredientes (sal, farinha de aveia, maltodextrina, leite de soja e água filtrada).
6. Coloque a polenta mole no liquidificador e em seguida os demais ingredientes na seguinte ordem: chicória, cenoura, sal, óleo, azeite e os secos (farinha de aveia, leite de soja e maltodextrina).
7. Acrescente 1 xícara de chá de água filtrada e bata até triturar e misturar bem.
8. Desligue o liquidificador para verificar o volume formado e acrescente água filtrada até atingir o volume da dieta orientado pelo(a) nutricionista (ver na página 28).
9. Bata novamente para incorporar bem.

10. Pegue uma jarra de boca larga com uma peneira de trançado médio. Coe a dieta.

11. Após coar toda a dieta, acrescente 100 mL de água filtrada no copo do liquidificador e balance o copo como se estivesse lavando e leve esse líquido na peneira para que seja aproveitado todo o produto.

12. Pegue cinco frascos de nutrição enteral e com a ajuda de um funil coloque a dieta em cada um deles até atingir o volume de cada horário, conforme indicado pelo(a) nutricionista, na página 28. Feche bem e leve-os imediatamente à geladeira, na prateleira de cima e no fundo para melhor conservação. OBS: caso vá administrar um horário, o frasco daquele horário não precisará ser levado à geladeira.

**AVISO!** Quando for administrar a dieta: 30 a 40 minutos antes do horário da administração, retire da geladeira o frasco da dieta a ser administrada naquele horário. Em dias muito frios, retirar 1 hora antes. Deixe o frasco sobre a pia, em lugar limpo e não exposto ao sol, para que a mesma atinja a temperatura ambiente até o momento da administração.



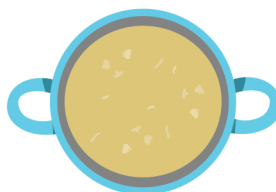
Peito de frango cru.



Peito de frango cozido.



Adição do fubá diluído em água.

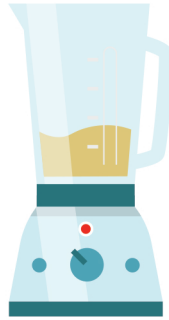


Cozimento do fubá com frango.





Consistência adequada.



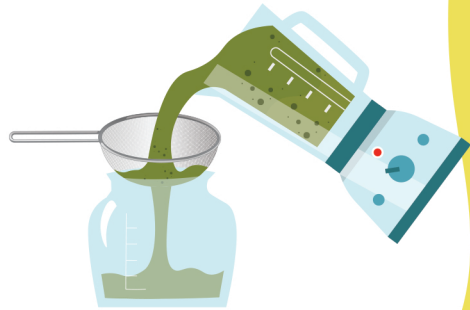
Ordem dos ingredientes adicionados no copo de liquidificador.



Homogeneização dos ingredientes.



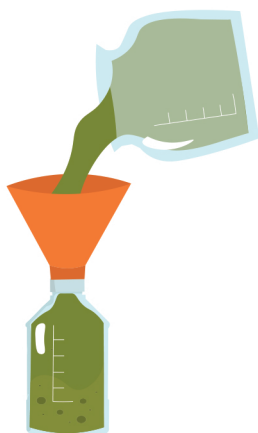
Adição de água para completar volume final.



Peneiração.



Resíduo



Acondicionamento em frasco de dieta para administração no primeiro horário.



Frascos bem fechados.

## 6.2 Preparação do SUCO

Ingredientes - SUCO	Medida Caseira	Medida em g (gramas) ou mL (mililitros)
Suco de laranja pera*		
Beterraba ralada crua*		
Banana nanica**		
Maltodextrina**		
Complemento alimentar (sabor baunilha)**		
Farinha de Aveia**		

- c.s. = colher de sopa

- c.c = colher de café

- x.c. = xícara de chá

\* Ver lista de substituições nas páginas 29 e 30.

\*\* Opções de marcas dos produtos industrializados na página 31.

### Modo de Preparo

1. Separe os ingredientes secos (complemento alimentar, maltodextrina e farinha de aveia);
2. Prepare o suco de laranja (basta espremer as laranjas) na quantidade descrita acima, tire as sementes e reserve;
3. Rale a beterraba e corte a banana em rodela.
4. Leve ao liquidificador a banana, a beterraba e os ingredientes secos (complemento alimentar, maltodextrina e farinha de aveia).

5. Após, acrescente metade do suco de laranja e bata até misturar bem.
6. Verifique se não ficou resíduo grudado no copo e, se houver, desprenda com auxílio de uma espátula de silicone.
7. Bata mais até misturar bem e complete com o restante do suco de laranja até chegar o volume final indicado pelo(a) nutricionista na página 28.
8. Após, separe uma jarra de boca larga com uma peneira de trançado médio e coe o suco.
9. Após coar, coloque o suco no frasco e leve imediatamente para administrar na sonda.

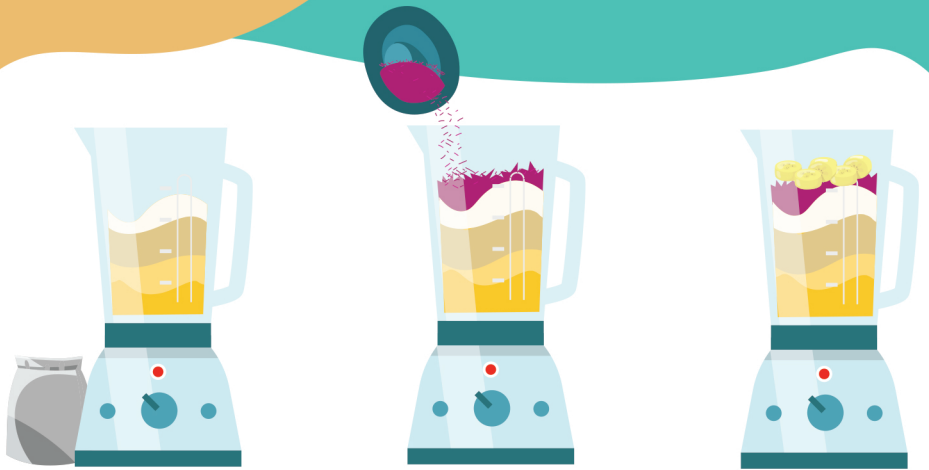
#### OBSERVAÇÃO:

Cada laranja pera rende em média 100 mL de suco.



Adição dos  
ingredientes no  
liquidificador.

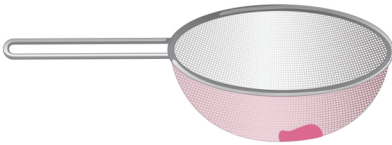




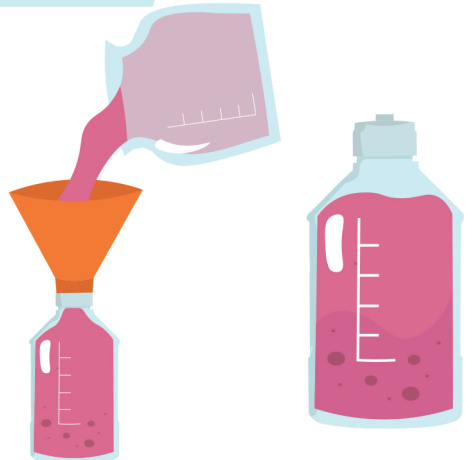
Homogeneização.



Peneiração.



Resíduo



Adição no frasco para imediata administração.

## 7. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO

A nutrição enteral semi-artesanal DellaVi é administrada de forma intermitente, que é mais parecida com a alimentação habitual. Consiste em administrar o volume indicado pelo(a) nutricionista dividido em algumas vezes no dia. Essa administração intermitente pode ser realizada de duas maneiras: por bolus ou gravitacional.

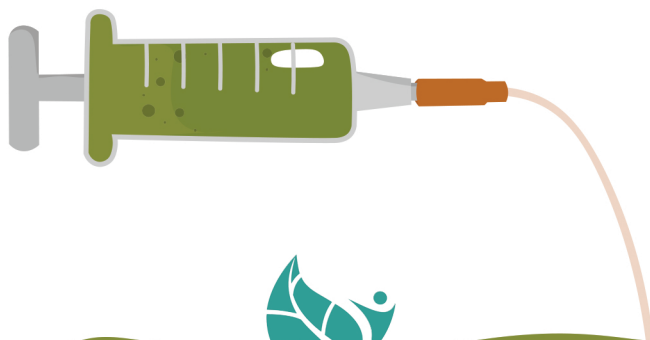
### 7.1 Bolus (administração com seringa)

#### **Material:**

- Uma seringa de 50 a 60 mL;
- Um recipiente com a quantidade de DIETA ou SUCO a ser administrada no horário, em temperatura ambiente;
- Um recipiente com água filtrada e fervida, em temperatura ambiente.

#### **Administração:**

- Encha a seringa com a DIETA ou SUCO, tire a tampinha que fecha a sonda, conecte a seringa à sonda e injete o embolo lentamente;
- Repita a operação até o término do volume;
- Limpe a sonda injetando água (use a quantidade de água orientada pelo(a) nutricionista);
- Tampe a sonda novamente;
- Lave a seringa e os recipientes utilizados conforme orientação na página 10.
- Seque e guarde a seringa num recipiente fechado.





## 7.2 Gravitacional (administração por equipo)

### Material:

- Um frasco apropriado, com a quantidade da DIETA ou SUCO a ser administrada no horário e em temperatura ambiente;
- Um frasco com água filtrada e fervida, em temperatura ambiente;
- Um equipo para nutrição enteral ou de soro sem filtro;
- Um suporte de soro ou gancho, para pendurar o frasco (aproximadamente 60 cm acima da cabeça);

### Administração:

- Conecte o equipo ao frasco, pendure o frasco no gancho;
- Conecte o equipo à sonda, abra o rolete e espere começar a pingar;
- Ao término do volume, conecte o frasco com a quantidade de água orientada pelo(a) nutricionista.
- Regule o rolete para que a água pingue gota a gota; na velocidade orientada pelo(a) nutricionista.
- Ao final, tampe a sonda novamente;
- Lave o frasco e o equipo conforme orientação na página 10.



## 8. COMO ADMINISTRAR A NUTRIÇÃO ENTERAL SEMI-ARTESANAL DELLAVI?

Como explicado no capítulo anterior, a administração pode ser feita com uma seringa (Bolus) ou com um equipo (Gravitacional) conectado a um frasco próprio para este uso, de acordo com a orientação do(a) nutricionista.

- Reunir todo o material sobre uma mesa ou bandeja limpa;
- Lavar as mãos conforme orientação na página 09.

### ATENÇÃO!

O paciente deve permanecer sentado ou deitado com as costas elevadas em 30° durante todo o tempo de administração da DIETA, do SUCO e da água, e deve ficar assim por mais trinta minutos após o final da administração.

Este cuidado evitará que haja regurgitação, vômitos ou aspiração da nutrição enteral para os pulmões.



8.1 O que devo fazer se uma DIETA ou SUCO não foi dado no horário recomendado?

É fundamental que o paciente receba todo os horários de DIETA e do SUCO, no volume orientado pelo(a) nutricionista.

No entanto, se ocorrer de atrasar ou pular um horário, não tente compensar dobrando o volume da DIETA ou do SUCO no próximo horário, pois isto poderá causar mal-estar gástrico, vômito ou diarreia.

Caso isso venha acontecer, administre o volume da DIETA ou do SUCO que não foi oferecido no horário certo no final do dia, 2 ou 3 horas após o último horário.

Por exemplo: se os horários de administração forem às 8, 9, 12, 15, 16, 18 e 21 horas e você, excepcionalmente, não ofereceu o horário das 16 horas pois havia ido a uma consulta, ofereça as últimas às 20 e 22 (Ex.: 8, 9, 12, 15, 18, 20 e 22 horas). Assim será possível respeitar os intervalos entre um horário e outro, a necessidade do paciente, bem como o prazo de validade da dieta.



## 9. LIMPEZA DA SONDA

Após administração de cada horário de DIETA e de SUCO, passe pela sonda água filtrada à temperatura ambiente, no volume indicado pelo(a) nutricionista, a fim de limpar a sonda e evitar o acúmulo de resíduos alimentares nela.

Para administrar essa água, use o mesmo método que administrou a DIETA ou o SUCO.

Depois de limpa, a sonda deve ser fechada.

# Anotações

---

---

---

---

---

## 10. HIDRATAÇÃO

Entre uma refeição e outra pode ser necessário que você ofereça água através da sonda, para hidratar o paciente. O(a) nutricionista lhe orientará sobre isso caso seja necessário para o paciente.

### Isso é para você Nutri!

A nutrição enteral semi-artesanal DellaVi apresenta 80 - 86% de água livre.

Quando o paciente perde mais água do que recebe, corre o risco de desidratar.

Fique atento para as situações que aumentam o risco de desidratação: diarreia, vômitos, febre, suor excessivo, eliminação excessiva de secreções.

Observe sempre a pele do paciente se estiver ressecada, pode ser sinal de desidratação.

Urina de cor amarela muito escura também pode indicar hidratação insuficiente.



# 11. FICHA DE ACOMPANHAMENTO

Siga as orientações (horários e volumes) indicadas pelo(a) nutricionista.

- 1) DIETA: \_\_\_\_\_ mL \_\_\_\_\_ vezes ao dia.
- 2) SUCO: \_\_\_\_\_ mL \_\_\_\_\_ vezes ao dia.
- 3) Hidratação: \_\_\_\_\_ mL de água \_\_\_\_\_ vezes ao dia.

## Horários de administração da nutrição enteral semi-artesanal DellaVi - 24 horas

	Horário	Preparação	Volume
1ª refeição			
Hidratação			
2ª refeição			
Hidratação			
3ª refeição			
Hidratação			
4ª refeição			
Hidratação			
5ª refeição			
Hidratação			
6ª refeição			
Hidratação			
7ª refeição			
Hidratação			



## 12. LISTA DE SUBSTITUIÇÕES

Essa lista de substituição tem o objetivo de oferecer opções de alimentos com as mesmas características dos alimentos utilizados na nutrição enteral semi-artesanal DellaVi.

Ela será útil quando você não encontrar o alimento presente na receita, podendo substituir por outro que encontre, conforme a lista que segue.

### Alimentos das preparações

Peito de frango sem osso e sem pele

Cenoura ralada crua

Chicória picada crua

### Alimentos Substitutos

Carne bovina (corte magro, como patinho, músculo, coxão duro, coxão mole, acém, miolo de paleta)

Carne Suína sem gordura (exemplo: lombo, pernil, paleta)  
ovo cozido

Abóbora cabotiá ralada crua  
Abobrinha paulista ralada crua  
Beterraba ralada crua

Acelga picada crua  
Agião picado cru  
Almeirão picado cru  
Couve-manteiga picada crua  
Escarola (é um tipo de chicória)  
Espinafre picado cru  
Rúcula picada crua

Alimentos das preparações

Óleo de soja

Beterraba ralada crua

Banana nanica

Suco de laranja pera

Alimentos Substitutos

Óleo de milho  
Óleo de girassol  
Óleo de canola

Cenoura ralada crua  
Mamão picado  
Maçã picada com casca

Banana maçã  
Banana ouro  
Banana prata  
Manga palmer

Suco de melancia  
Suco de melão  
Suco de laranja bahia  
Suco de laranja lima



13. OPÇÕES DE MARCAS DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS  
Podem ser encontrados em supermercados e/ou lojas de suplementos alimentares.

A) Complemento Calórico (sabor baunilha):

- ✓ Sustagem®
- ✓ Nutren 1.0®
- ✓ Ensure® pó
- ✓ Glucerna SR® pó
- ✓ Sustevit®
- ✓ SustenLac®

B) Leite de Soja em pó:

- ✓ Soy+®
- ✓ Supra Soy (sem lactose)®
- ✓ Soymilk (natural)®
- ✓ Soy Natus®
- ✓ Milnutri®

C) Farinha de Aveia:

- ✓ Kodilar (Natural Life)®
- ✓ Yoki®
- ✓ Quaker®
- ✓ Vitao®
- ✓ Taek® (marca própria do supermercado Pão de Açúcar)
- ✓ Apti®
- ✓ Mãe Terra®

Encontrado apenas em lojas de suplementos alimentares e esportivos:

A) Maltodextrina (pura):

- ✓ X Nutry®
- ✓ Integral médica®
- ✓ Proteína pura®
- ✓ Carbofor (Vitafor)®



## REFERÊNCIAS CONSULTADAS PARA A ELABORAÇÃO DESTE MANUAL

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 109, de 06 de setembro de 2016. Dispõe sobre o regulamento técnico para produtos saneantes categorizados como alvejantes à base de hipoclorito de sódio ou hipoclorito de cálcio. Disponível em [http://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/23530129/doi-2016-09-08-resolucao-rdc-n-109-de-6-de-setembro-de-2016-23529977](http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/23530129/doi-2016-09-08-resolucao-rdc-n-109-de-6-de-setembro-de-2016-23529977). Acesso em 10 de set. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents>. Acesso em: 10 de set. 2021.

COPPINI, L.Z. *et al.* Recomendações Nutricionais para Adultos em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Sociedade Brasileira de Clínica Médica. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes: Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina (DITEN, 05 de setembro de 2011).

CUNHA, S.F.C. *et al.* Terapia Nutrológica Oral e Enteral em Pacientes com Risco Nutricional. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes: Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina (DITEN, 15 de dezembro de 2008).

**KUMBIER, M. *et al.*** Recomendações para Preparo da Nutrição Enteral. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Federação Brasileira de Gastroenterologia. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes: Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina (DITEN, 26 de agosto de 2011).

**MATSUDA, C.S.T. *et al.*** Terapia Nutricional: Administração e Monitoramento. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Federação Brasileira de Gastroenterologia. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes: Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina (DITEN, 15 de agosto de 2011).

**TBCA - TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS.** Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. [Acesso em: 11 set. 2021]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>

**VAN AANHOLT, D.P.J. *et al.*** Terapia Nutricional Domiciliar. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Federação Brasileira de Gastroenterologia. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes: Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina (DITEN, 19 de julho de 2011).



# Anotações

---

---

---

---

---

---

---

---





*DellaVi*

**É permitida a reprodução parcial ou total desta obra por profissionais habilitados e desde que citada a fonte e não seja para fins comerciais.**

