

Paciente:	Data: / /
aoioiito.	 Bata://

## Dieta Enteral Caseira de 1500Kcal

INGREDIENTES	MEDIDAS
Volume de cada refeição	300 ml
Nº de porções	6

## Modo de Preparo Dieta Enteral Caseira:

- ⇒ Lavar bem as mãos com água e sabão e secá-las com papel toalha ou toalha limpa;
- ⇒ Os materiais e utensílios que serão utilizados deverão ser lavados com sabão e depois passados em água fervente (Ex: colheres, peneiras, medidores, panelas, copo do liquidificador);
- ⇒ Preparar a receita em local limpo e higienizado, ou seja, sem louças sujas, lixos e restos de comidas por perto da área de preparo. Sempre antes de começar a receita passar álcool no local que será feito às refeições (mesas e pias) e utensílios (recipientes, pacotes, latas,...) para evitar que ocorra contaminação;
- ⇒ A água utilizada para o preparo da dieta deve ser filtrada ou fervida à temperatura ambiente:
- ⇒ Os vegetais e frutas devem ser lavados em água corrente e colocados de molho por 30 minutos em solução de água sanitária na proporção de 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água.
- ⇒ Para elaboração dos sucos e vitaminas: juntar todos os ingredientes picados no liquidificador e bater por 4min.
- ⇒ Para elaboração das sopas: refogar a carne moída com um fio de óleo, juntar a água, o arroz, alho e legumes cozinhá-los em panela convencional ou de pressão, até ficarem bem macios, adicionar o óleo ao final da preparação e em seguidas liquidificá-los durante 4min., o volume final de cada refeição deve ser de 300ml, caso não tenha liquido suficiente, completar com mais água filtrada ou fervida e liquidificar novamente. Caso seja preparado as duas sopas do dia no mesmo momento o volume final deverá ser de 600ml.

⇒ TODAS as preparações devem ser passadas 2 vezes em peneira fina, para que o líquido

possa passar através da sonda sem entupi-la;

⇒ Guardar na geladeira em recipiente tampado;

⇒ Retire da geladeira a guantidade de cada refeição 30 minutos antes de passar a dieta;

⇒ Agitar o frasco antes de passar, quando houver sedimentação;

⇒ Ao passar a dieta, colocar o paciente sentado ou com a cabeceira levantada a 45° e

esperar no mínimo 30 minutos após terminar a dieta para deitar o paciente:

⇒ Para limpar a sonda ao final de cada dieta, coloque mais ou menos 40 ml de água filtrada

ou fervida à temperatura ambiente, através da seringa.

Além da dieta, pode-se passar:

- água filtrada ou fervida à temperatura ambiente e chás nos intervalos das refeições (todos

em temperatura ambiente), verificar quantidade descrita abaixo.

- *Em caso de diarréia*: (3 ou mais evacuações líquidas por dia) preferir sucos de maracujá,

ou maçã, ou limão, ou caju, ou goiaba, todos sem acúcar e peneirados - 100 ml nos

intervalos até melhorar.

- *Em caso de intestino preso:* preferir sucos de mamão, ou laranja, ou ameixa preta todos

sem açúcar e peneirados - 100 ml nos intervalos até melhorar.

Em caso de dúvida procure orientação o mais rápido possível, pois a alimentação é

fundamental para a recuperação do paciente.

**Temperatura:** Ambiente (natural), nem quente, nem frio;

**Tipo de administração:** gotejamento (frasco) de 3 em 3 horas.

Horários de administração: 7:00h / 9:00h / 12:00h / 15:00h / 18:00h / 21:00h.

Hidratação: 100ml de água filtrada ou fervida à temperatura ambiente 1 hora depois de

passar cada refeição.

	Dieta caseira 1500kcal	
Refeição	Alimento	Medida
07:00	suco de laranja	200ml
	cenoura ralada	3 colheres de sopa
	mel	1 colher de sopa
	couve	0,5 folha pequena
09:00	Leite integral	250ml
	abacate	1 colher de sopa
	Melado	1,5 colheres de sopa
	Maçã sem casca	1/4 de unidade
12.00	arroz cru	2 collages de cons
12:00	carne moída	2 colheres de sopa 2 colheres de sopa
	brócolis	2 colheres de sopa
	beterraba	2 colheres de sopa
	alho	1 dente
	óleo de soja/girassol ou azeite de oliva	2 colheres de sopa
	água	400ml
15:00	Leite integral	250ml
	abacate	1 colher de sopa
	Melado	1,5 colheres de sopa
	Maçã sem casca	1/4 de unidade
40.00		2 11
18:00	arroz cru	2 colheres de sopa
	carne moída	2 colheres de sopa
	brócolis	2 colheres de sopa
	beterraba alho	2 colheres de sopa
		1 dente
	óleo de soja / oliva	2 colheres de sopa
	água	400ml
21:00	suco de laranja	200ml
	cenoura ralada	3 colheres de sopa
	mel	1 colher de sopa
	couve manteiga	0,5 folha pequena