



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		POP N° 5	Data: 23/06/2018
		Revisão N°	Data:
Título: Rotina do Nutricionista no Ambulatório de <i>Follow up</i>		Área de Aplicação: Nutrição Clínica	
		Setor: Ambulatório de <i>Follow up</i>	
Responsáveis	Nome	Cargo	
Elaboração	Érica Souza	Nutricionista da Unidade Neonatal Nutricionista do Ambulatório de <i>Follow up</i>	
Revisão	Raphaela Machado	Nutricionista coordenadora do SND Nutricionista da Unidade Neonatal e <i>Follow up</i>	
Aprovação	Fernanda Freitas Penélope Saldanha	Direção de Atenção à Saúde	
Responsável pela execução do POP		Serviço de Nutrição e Dietética (SND)	

1. Definição

- Rotina de atendimento do profissional nutricionista, integrante da equipe multidisciplinar do Ambulatório de *Follow up*, responsável pelo acompanhamento nutricional pós-alta dos pacientes pediátricos, oriundos da Unidade Neonatal da instituição.

2. Finalidade

- Realizar o acompanhamento nutricional de pacientes pediátricos oriundos da Unidade Neonatal no período pós-alta hospitalar contribuindo para recuperação e vigilância nutricional da clientela assistida, a fim de se prevenir e/ou detectar desvios no estado nutricional, assim como intervir e tratar adequadamente.

3. Indicações e Contraindicações

Não se aplica.

4. Materiais e Equipamentos Necessários

- Jaleco, crachá e carimbo profissional.
- Balança pediátrica eletrônica, régua antropométrica portátil e fita métrica inelástica
- Prontuário do paciente pediátrico
- Caneta
- Protocolos Assistenciais de Nutrição neonatal e pediátrica
- Impressos do Serviço de Nutrição e Dietética do Ambulatório de *Follow up*
- Computador, calculadora
- Programa *Intergrowth* 21 st e Programas *Who Anthro* e *Who AnthroPlus*
- Guia de atendimentos do SUS.



5. Descrição do Procedimento

1. Iniciar o turno de atendimento no Ambulatório de Nutrição do *Follow up* organizando materiais e equipamentos necessários para a realização das consultas.
2. Conferir agenda de pacientes marcados para o dia.
3. Conferir medidas antropométricas (peso, comprimento/altura, perímetro braquial, perímetro cefálico) aferidos pela equipe de enfermagem ou, caso precise, aferir tais medidas.
4. Calcular a idade cronológica e/ou idade corrigida. Esta última nos casos de recém-nascidos (RN) prematuros e até 1 ano de vida.
5. Realizar avaliação antropométrica através dos programas *Intergrowth 21st*, *Who Anthro* ou *Who AnthroPlus*, de acordo com a idade do paciente pediátrico, através da classificação pelos índices antropométricos e marcação nas curvas de crescimento.
6. Definir diagnóstico nutricional.
7. Colher informações com os responsáveis sobre história da doença atual (HDA), história patológica pregressa (HPP), história social (HS), história familiar (HF) de doenças crônicas, além de dados sobre atividades escolares e recreativas, de acordo com a idade do paciente e rotina familiar.
8. Registrar informações sobre sintomas digestivos.
9. Realizar anamnese alimentar.
10. Registrar uso de suplementação vitamínica e mineral (tipo, dose e tempo de uso).
11. Definir meta nutricional e realizar prescrição dietética.
12. Estimular aleitamento materno, conforme orientação do Ministério da Saúde.
13. Agendar data para consulta de retorno do paciente, caso não receba alta.
14. Evoluir atendimento em prontuário.
15. Preencher a guia de atendimento do SUS com os dados dos pacientes atendidos no dia.



OBSERVAÇÕES:

Representam atividades realizadas pelo nutricionista mediante necessidade:

- Elaborar pareceres técnicos para a defensoria pública ou unidades de saúde na ocasião de vulnerabilidade social e/ou transferência.
- Encaminhar os pacientes para outros serviços cobertos pela instituição, que julgar contribuir para o acompanhamento e seu desenvolvimento global.
- Realizar orientação nutricional materna em casos específicos, como crianças com diagnóstico de alergia a proteína do leite de vaca (APLV).
- Receber a visita mensal de representantes comerciais da linha de fórmulas infantis, respeitando o que rege a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de primeira infância (NBCAL).

Além das atividades assistenciais, o nutricionista desenvolve diariamente atividades de ensino e pesquisa, como preceptor de residentes de Nutrição, que cursam o segundo ano do Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Perinatologia e de estagiários de Nutrição vinculados ao Instituto de Nutrição Josué de Castro – INJC/UFRJ).

6. Documentos de Referência

- Protocolos Assistenciais de Nutrição Neonatal. Disponível em: http://www.me.ufrj.br/images/pdfs/protocolos/nutricao/protocolo_nutricao_uti_neonatal.pdf

7. Leitura Sugerida

- Accioly E, Saunders C, Lacerda E. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2009.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Atenção humanizada ao recém-nascido: Método Canguru: manual técnico / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – 3. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2017. 340 p.
- Cloherty JP, Eichenwald EC, Hansen AR, Stark AR. Manual de neonatologia. 7 ed. Guanabara Koogan, 2015
- Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Monitoramento do crescimento de RN pré-termos. Departamento científico de neonatologia. SBP, n1, 2017. Disponível em: http://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/2017/03/Neonatologia-Monitoramento-do-cresc-do-RN-pt-270117.pdf



8. Figuras e Anexos

Como a família pode colaborar na formação de hábitos alimentares saudáveis?

Procurar introduzir um alimento novo a cada 2 dias, pela manhã, observando possíveis reações alérgicas neste período.

O MEL só poderá ser introduzido a partir de 12 meses de vida.

Se possível, preferir os alimentos ORGÂNICOS, principalmente no caso do morango e do tomate.

O espinafre e a beterraba serão oferecidos apenas após os 6 meses de vida.

Tornar o momento da refeição agradável, de confraternização familiar!

Oferecer as refeições em intervalos de três horas.

Evitar os beliscos entre as refeições!

Dar preferência aos alimentos naturais e caseiros, evitando os industrializados!

Variar o cardápio, evitando a monotonia alimentar e despertando o interesse da criança para diferentes cores, texturas e sabores!

Apresentar pratos atraentes, coloridos, com os alimentos na consistência PASTOSA, arrumados separadamente, para que sejam identificados e saboreados.

Estimular o uso do COPO e da COLHER, evitando o uso de bicos e mamadeiras.

Respeitar a quantidade e a qualidade dos alimentos escolhidos pela criança, observando o valor nutricional desses alimentos.

Não usar a comida como chantagem, pois a criança aprende que a recusa de comer é a melhor arma para comover a família.

Ser zeloso também fora dos horários das refeições. Ter tempo para conversar e brincar antes e depois das refeições.

Nutrição Carlina LACTENTE DM-09-52

Programação Visual: Geiza K. de Oliveira

MATERNIDADE-ESCOLA 100 ANOS 1904-2004 UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
MATERNIDADE-ESCOLA
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO DO LACTENTE

NOME: _____ IDADE: _____

NO CAFÉ DA MANHÃ, NO LANCHE E NA CEIA.

ALIMENTOS ENERGÉTICOS Fonte de Carboidratos	ALIMENTOS REGULADORES Fonte de Vitaminas, Minerais e Fibras
() LEITE MATERNO Cereais: Biscoitos salgados ou doces (sem recheio), Pão macio, Bolo Farinhas:	() LEITE MATERNO Frutas: Abacaxi, Abacate, Acerola, Ameixa, Banana, Caju, Caju, Caqui, Figo, Kiwi, Fruta de conde, Goiaba, Jaca, Sucos, Laranja, Mamão, Maça, Morango, Tangerina, Pera, Manga, Melancia, Melão, Uva, Pêssego
ALIMENTOS CONSTRUTORES Fonte de Proteínas	PERIGO
() LEITE MATERNO () Fórmula Infantil () Leite de Vaca () Leite com lactose reduzida () Leite de Soja: _____ () Suplemento	GORDURAS E AÇÚCARES Manteiga, Creme Vegetal e Maionese Sorvete cremoso, Pudim de leite, Manjar Bolos confeitados, Biscoitos recheados Chocolates, Balas, Doces cremosos Refrigerantes, Xarope de Guaraná, Sucos industrializados

NO ALMOÇO E NO JANTAR

ALIMENTOS ENERGÉTICOS Fonte de Carboidratos	ALIMENTOS REGULADORES Fonte de Vitaminas, Minerais e Fibras
Vegetal C: Aipim, Batata Inglesa, Batata Doce, Batata Baroa, Cará, Inhame Cereais: Arroz, Macarrão, Angu, Farinha Óleos Vegetais: Óleo vegetal (Canola, Girassol, Milho, Soja) Azeite de oliva (ômega 9) Adicionar _____ colheres de _____	Vegetal A: Abobrinha, Acelga, Almeirão, Alface, Agrião, Berinjela, Jiló, Brócolis, Taioba, Mostarda, Couve-flor, Couve, Chicória, Espinafre, Repolho, Maxixe, Bertalha, Palmito Vegetal B: Abóbora, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Ervilha, Nabo, Quiabo, Repolho roxo, Vagem
ALIMENTOS CONSTRUTORES Fonte de Proteínas e Ferro	PERIGO
Carnes e Ovos Ovo Carne de Boi Sobrecoxa ou peito de frango, peito de peru, sem pele Fígado de Boi ou de Frango Peixe (ômega 3) Leguminosas Ervilha Feijões Lentilha Grão de bico Guando Soja SEM CARNES SALGADAS	GORDURAS E AÇÚCARES Carnes gordas, enlatados ou embutidos (bacon, linguiça, mortadela, salame, salsicha, torresmo) Frutos do mar (mexilhões, mariscos e ovas de peixe) Doces, frituras, alimentos industrializados, gelatina Temperos prontos

SOBREMESA: FRUTA

Nutrição Carlina LACTENTE DM-09-52

VAMOS PROGRAMAR O PLANO ALIMENTAR DIÁRIO?

CAFÉ DA MANHÃ	
COLAÇÃO	
ALMOÇO	
LANCHE	
JANTAR	
CEIA	

Nutricionista: _____ Data: ____/____/____