











Durante a gravidez deve ser **particularmente cuidadosa** em **não contrair** uma **doença de origem alimentar** por alimentos contaminados –

- Algumas bactérias e parasitas podem ser prejudiciais para o bebé!

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	INFEÇÃO A PREVENIR
✓ Higiene cuidada das mãos e utensílios de cozinha depois de manusear	TOXOPLASMOSE
carne crua; ✓ Consumir fruta e vegetais crus só depois de bem lavados;	. 676. 2 1011162
✓ Não consumir carne crua.	
✓ Alimentos infetados: leite e produtos lácteos não pasteurizados; peixe e carne crus; refeições pré-preparadas; frutas e vegetais crus não lavados	LISTERIOSE
e/ou não descascados.	
✓ Higiene cuidada das mãos, utensílios e frigorífico.	
 ✓ Comum em aves e ovos; transmitida por alimentos contaminados com fezes de animais ✓ Evitar pratos com ovos que não sejam cozinhados – (maionese, 	SALMONELOSE
mousses); Garantir que os ovos e as aves nunca são ingeridos crus.	
✓ Contaminação por ingestão de carne crua ou de produtos lácteos não pasteurizados tais como o leite, queijo e gelado.	BRUCELOSE

EM TODAS AS SITUAÇÕES:

- ✓ Lavar as mãos com água e sabão: antes e depois de manusear alimentos;
- ✓ Lavar muito bem os legumes e frutos, mesmo se pretender descascá-los;
- ✓ Separar os alimentos crus dos alimentos prontos a consumir;
- ✓ Quando os alimentos são **reaquecidos**, devem ferver ou atingir altas temperaturas;
- ✓ Usar luvas para jardinagem ou manipular excrementos de animais e lavar as mãos após;
- ✓ Verificar sempre o prazo de validade na embalagem dos alimentos;
- ✓ Cozinhar completamente a carne, o peixe e o ovo.

Bibliografia: "Alimentação e Nutrição na Gravidez" — Programa Nacional para a Promoção Alimentação Saudável; Adaptado do panfleto anterior redigido pela equipa de enfermagem da USF em fevereiro/2018

Largo P aulo Orósio, 2º andar, Maximinos 4700-036 Braga Email: usf.mrpeixoto@arsnorte.min-saude.pt
Blog: http://usfmanuelrochapeixoto.blogspot.pt/
Telefone: 253 209 240 | Fax: 253 209 241

Autor: Ana Sara Silva; José Moreira; Helder Lanhas Data: fevereiro/2019

Rever em: fevereiro/2022





NUTRIÇÃO NA GRAVIDEZ

QUE CUIDADOS TER?













QUAL A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO NA GRAVIDEZ?

Sabe-se que uma alimentação equilibrada é fundamental, não apenas para promover uma **gravidez saudável**, mas também para estabelecer os alicerces essenciais ao **crescimento e desenvolvimento** adequados do seu filho.

GANHO DE PESO DURANTE A GRAVIDEZ

Durante a gravidez, o peso aumenta devido à formação da placenta, líquido amniótico, crescimento do bebé, volume do útero e tecido mamário. Se este **ganho de peso** é:

- Inferior ao esperado:
 - ↑ risco de atraso de crescimento intrauterino e mortalidade perinatal
- Superior ao esperado:
 - ↑ peso do bebé ao nascimento = ↑risco de complicações na idade adulta

Se antes da gravidez... (IMC) Recomendação do aumento de peso ideal



A grávida tem **necessidades aumentadas** de energia e de nutrientes, mas **não** significa que deverá **comer "por dois"!**

A alimentação da grávida deverá ser completa, equilibrada, variada e segura, de acordo com as orientações da RODA DOS ALIMENTOS:

- ✓ Fazer **5 a 6 refeições por dia** (3 em 3 horas):
- pequeno-almoço, almoço e jantar e 2 a 3 pequenos lanches;
- ✓ Privilegiar o consumo de hortícolas, iniciando as refeições com uma sopa de legumes;
- ✓ Comer 3 a 4 porções de fruta por dia;
- ✓ Preferir o peixe gordo (salmão, arenque, atum, sardinha) e as carnes brancas, como as aves e o coelho;
- ✓ **Limitar** o consumo de **carne vermelha** a 2 ou 3 vezes por semana;
- ✓ Consumir cerca de **metade dos cereais** (pão, arroz e massa) sob a forma **integral**;
- ✓ Consumir **3 porções de laticínios** (meio-gordo ou magro) por dia;
- ✓ Preferir sempre os óleos vegetais, como azeite;
- ✓ Moderar o consumo de sal, evitando produtos e alimentos com excesso de sal;
- ✓ **Beber água** suficiente para satisfazer a sede (cerca de 2-3L/dia)
- ✓ Praticar atividade física moderada;
- ✓ Evitar as bebidas alcoólicas.

LIMITAR O CONSUMO DE:

- × Laticínios não pasteurizados
- Queijos não adequadamente curados
- Queijo fresco e requeijão
- Enchidos e fumados

- **×** Espadarte, tamboril ou tintureira
- × Carne, peixe ou marisco crus
- × Legumes e fruta mal lavados
- Patês de qualquer tipo
- Alguns chás (camomila, hortelãpimenta, framboesa e alcaçuz)

