

5 Alimentos que Toda Gestante Deve Cortar Radicalmente da Dieta (Atualização Clínica 2023)

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 20/02/2023

Guia toxicológico e nutricional pelo Dr. Cristiano Ricardo: 5 alimentos que uma gestante não pode consumir de forma alguma, com explicações bioquímicas e clínicas.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://dr.cristianorichardo.com/post/5-alimentos-que-toda-gestante-deve-cortar-radicalmente-da-dieta-2023-02-20>

Alerta de Segurança Farmacêutica · Gestante (na Gravidez (Proteção ao Feto))

A alimentação durante a fase de na gravidez (proteção ao feto) não envolve apenas a contagem calórica ou o equilíbrio de macronutrientes. Do ponto de vista da farmacologia e toxicologia clínica, certas substâncias e patógenos apresentam transporte facilitado através das barreiras biológicas (placentária e hematomamária), onde o organismo imaturo do feto ou do lactente não possui capacidade de depuração hepática e renal para metabolizá-los. Abaixo, destacamos os 5 alimentos que devem ser rigorosamente evitados.

1. Carnes Cruas, Malpassadas e Embutidos sem Cozimento

Por que não consumir: Risco crítico de contaminação por *Toxoplasma gondii* e *Listeria monocytogenes*. A toxoplasmose congênita atravessa a barreira placentária, podendo provocar aborto espontâneo, calcificações cerebrais, hidrocefalia ou coriorretinite (cegueira fetal). A *Listeria* possui tropismo pela placenta, sobrevive em temperaturas de geladeira (4°C) e causa corioamnionite severa.

2. Leites Crus e Queijos Não Pasteurizados (Brie, Camembert, Gorgonzola)

Por que não consumir: Queijos de pasta mole e de mofo branco maturados com leite não pasteurizado abrigam colônias de *Listeria monocytogenes*. A imunidade celular da gestante é naturalmente modulada, tornando-a 10 a 20 vezes mais suscetível à listeriose invasiva do que a população geral.

3. Peixes de Topo de Cadeia Ricos em Metilmercúrio (Cação/Tubarão, Peixe-Espada e Cavala)

Por que não consumir: O mercúrio orgânico bioacumula-se na gordura desses predadores marinhos e atravessa a placenta via transportadores de aminoácidos neutros. No cérebro do feto, o metilmercúrio inibe a divisão neuronal e a migração celular, causando danos irreversíveis ao desenvolvimento cognitivo, motor e auditivo.

4. Ovos Crus ou com Gema Mole (e Maioneses Caseiras)

Por que não consumir: Fonte primária de infecção por *Salmonella enterica*. Embora a bactéria raramente atravesse a placenta, a gastroenterite materna severa deflagra desidratação aguda, desequilíbrio hidroeletrólítico, febre alta e bacteremia que podem induzir contrações uterinas prematuras e parto pré-termo.

5. Bebidas Alcoólicas em Qualquer Volume (Dose Zero)

Por que não consumir: Não existe nível seguro de ingestão alcoólica na gestação. O etanol difunde-se livremente pelo líquido amniótico e o fígado fetal imaturo carece de álcool desidrogenase (ADH) para degradá-lo. Causa a Síndrome Alcoólica Fetal (SAF), com microcefalia, dismorfismos faciais e déficit intelectual permanente.

Conduta Segura & Recomendações Práticas

Em caso de ingestão acidental de algum desses itens ou sintomas como febre súbita, cólicas intensas, diarreia ou letargia no bebê, procure orientação médica ou farmacêutica imediata. A segurança alimentar na gravidez e lactação é uma das intervenções preventivas de maior impacto em saúde pública.

Dr. Cristiano Ricardo

Farmacêutico-Bioquímico · Farmácia Clínica, Toxicologia & Saúde da Mulher · Publicação de 20/02/2023 às 00:54