

Data: 08/05/2013

NT 67_2013

Solicitante

Dra. Herilene de Oliveira Andrade

Juíza de Direito

Itapecerica

Número do processo: 335.13.945.9

Medicamento/dieta especial	x
Material	
Procedimento	
Cobertura	

TEMA: Dieta industrializada Isosource Soya Fiber®

Sumário

1. Resumo executivo.....	3
1.1. – Contextualização.....	3
1.2. Considerações	3
1.3. Conclusão	4
2. Análise Clínica da Solicitação	4
2.1. Pergunta estruturada.....	4
2.2. Contextualização.....	4
2.3. Descrição da Tecnologia a ser avaliada.....	5
2.3.1. Nome completo: Dieta Enteral Isosource Soya Fiber	5
2.3.2. Composição.....	5
2.3.3. Preço: Quantidade Preço	6
3. Resultado da Revisão da Literatura	6
3.1. Disponibilidade no SUS/ protocolos	7
3.1.1. Protocolo da secretaria municipal de saúde de belo horizonte para dispensação formulas alimentares para adultos e idosos.....	7
4. Conclusão	8
5. Referências	9

Informações encaminhadas

Para resposta, favor mencionar número do processo 335.13.945.9

Prezado Senhor:

Conforme peças em anexo, solicitamos a Vossa Senhoria oferecer parecer acerca dos medicamentos em uso pela parte autora, quanto ao seu fornecimento substitutibilidade no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento deste.

Paciente: M.B.S.: Relatório Médico (17/04/13)

“A Sra. M.B.S., abrigada, está em uso de sonda naso-entérica sem previsão de retirada da mesma e da dieta industrializada Isosource Soya Fiber diariamente. Porém devido a necessidade de 1 litro da mesma por dia e pelo fato de a família não poder comprar por motivos sócio econômicos solicito fornecimento pelo estado.”

Relatório do Nutricionista:

“Atesto que a paciente (M.B.S.) está em uso de dieta industrializada (Isosource Soya Fiber) diariamente, pois está em uso de sonda naso-entérica sem previsão de retirada da mesma. Entretanto, a paciente fastia 1 litro de dieta industrializada por dia e a família não tem condições financeiras para sustentar o gasto. “

1. RESUMO EXECUTIVO

1.1. – CONTEXTUALIZAÇÃO

A **Nutrição Enteral** é todo e qualquer alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas.

1.2. CONSIDERAÇÕES

Considerando que a dieta artesanal preparada em casa de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial;

Considerando que a dieta deve ser insistentemente tentada antes de se indicar dieta comercial.

Considerando que a dieta comercial, descartada a possibilidade de manter a paciente com dieta artesanal, está prevista pelo protocolo da Prefeitura de Belo Horizonte. **Anexo - 1**

1.3. CONCLUSÃO

Com os dados fornecidos, não há justificativa para utilizar exclusivamente a dieta comercial e não a artesanal.

Cabe ao médico justificar a necessidade do uso da dieta comercial em detrimento da dieta artesanal, diferente daquela já prevista no protocolo de fornecimento da Secretaria Municipal de Saúde. **Anexo - 1**

2. ANÁLISE CLÍNICA DA SOLICITAÇÃO

2.1. PERGUNTA ESTRUTURADA

População: paciente alimentada por sonda naso-entérica

Intervenção: Dieta enteral comercial Isosource Soya Fiber®

Comparação: Dieta artesanal, dietas comerciais disponibilizadas pela Secretaria de Saúde de Belo Horizonte.

Desfecho: Estado nutricional adequado.

2.2. CONTEXTUALIZAÇÃO

A **Nutrição Enteral**, segundo o Ministério da Saúde do Brasil, designa todo e qualquer "alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas".

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA A SER AVALIADA

2.2.1. NOME COMPLETO: DIETA ENTERAL ISOSOURCE SOYA FIBER®(1)

2.2.2. COMPOSIÇÃO

Isosource soya fiber® é uma fórmula nutricionalmente completa, com seus nutrientes em percentuais normais e baixa osmolalidade. Indicada para atender às necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional. Isenta de sacarose, lactose e glúten. 100% proteína isolada de soja.

densidade calórica: 1.23 kcal / ml.

proteínas: 14%

carboidratos: 56%

gorduras: 30%

fonte de fibras: 15gr / litro

40% fibra de soja,

36% goma guar parcialmente hidrolizada,

24% inulina

osmolalidade: 320mosm/kg de água

ingredientes:

água deionizada, 100% maltodextrina, 100% proteína isolada de soja, 47% triglicerídeos de cadeia média, 53% óleo de canola, citrato de potássio, citrato de sódio, fosfato tricálcico, bitartarato de colina, cloreto de potássio, óxido de magnésio, palmitato de vitamina a, ascorbato de sódio, acetato de vitamina e, sulfato ferroso, vitamina d, sulfato de zinco, niacinamida, sulfato de manganês, vitamina k, pantotenato de cálcio, gluconato de cobre, biotina, vitamina b6, iodeto de potássio, vitamina b2, vitamina b1, selenito de sódio, ácido fólico, vitamina b12, acetato de cromo,

molibdato de sódio, antiespumantes: mono e diglicerídios de ácidos graxos, estabilizante: lecitina de soja.

conservação:

manter embalagens fechadas a temperatura ambiente em local fresco e seco. Após abertas, conservar devidamente tampadas e sob refrigeração por no máximo 24 horas.

2.2.3. PREÇO: QUANTIDADE PREÇO

1 litro R\$ 22,75

3. RESULTADO DA REVISÃO DA LITERATURA(2,3)

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta enteral:

Fórmula comercial - produzida pela mistura de ingredientes em pó, contendo proteínas, carboidratos, vitaminas e sais minerais nas proporções variadas de acordo com as necessidades nutricionais do paciente.

Fórmula artesanal - produzida utilizando alimentos crus ou cozidos seguindo uma receita orientada por nutricionista, de maneira que contenha proteínas, carboidratos, vitaminas e sais minerais nas proporções variadas de acordo com as necessidades nutricionais do paciente.

Na dieta artesanal, é necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.

Em maio de 2012, o Conselho Regional de Nutrição do Paraná divulgou um parecer comparando as dietas comerciais e artesanais para pacientes com necessidade de nutrição enteral. Os autores concluíram que não existem evidências de superioridade de uma fórmula em relação à outra. Mesmo em dietas especiais, como de intolerância a lactose, a dieta artesanal pode ser modificada e adequada às necessidades especiais com o uso de soja.

A fórmula artesanal apresenta como vantagens:

- Manter o vínculo afetivo com o paciente por ser mais personalizada;
- Ser mais rica em compostos bioativos flavonoides que têm ação antioxidante;
- Ser três a cinco vezes mais barata que a fórmula comercial.

A fórmula comercial apresenta como vantagens:

- Ser mais fácil de ser preparada.
- Em pacientes com síndrome de má-absorção, fórmulas hidrolisadas ajudam no tratamento.

A fórmula artesanal exige que a família tenha condições socioeconômicas de adquirir os alimentos *in natura*, e pode ser inviável em situações de extrema pobreza.

Para selecionar os candidatos a dieta enteral, tanto comercializada como artesanal, alguns fatores devem ser avaliados:

- O domicílio fornece condições de higienização e manipulação de dieta?
- Há local apropriado para armazenamento da dieta indicada?
- Há telefone, água potável, luz e refrigeração no domicílio?
- Há um familiar cuidador responsável e capacitado?

3.1. DISPONIBILIDADE NO SUS/ PROTOCOLOS

3.1.1. PROTOCOLO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE PARA DISPENSAÇÃO FORMULAS ALIMENTARES PARA ADULTOS E IDOSOS(5)

A Prefeitura de Belo Horizonte publicou em 2012 seu protocolo para dispensação de fórmulas alimentares para adultos e idosos. Um paciente que utilize via alternativa de alimentação (sonda nasoentérica/nasogástrica, gastrostomia, gastrojejunostomia ou jejunostomia) pode receber as dietas desde que:

- **Portadores de via alternativa de alimentação (sonda nasoentérica / nasogástrica, gastrostomia, gastrojejunostomia ou jejunostomia) associado a itens A ou B ou C ou D:**
 - A) Distúrbio de absorção de nutrientes e diarreia crônica, sem melhora com medidas clínicas e dietéticas
 - B) Insuficiência renal crônica (IRC) severa ou dialítica, com restrição importante de volume que não permita o manejo com dieta artesanal
 - C) Pré e pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal (TGI) ou transplantes
 - D) Presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal.

O tempo máximo de liberação das fórmulas alimentares industrializadas é de três meses, podendo ser renovado em casos específicos. A renovação de fornecimento por mais três meses, considerando os critérios clínicos e laboratoriais informados em relatório médico conjuntamente com o nutricionista. Nesse caso será fornecido 50% da necessidade diária de calorias em fórmula alimentar industrializada, sendo o restante (50%) complementado através de dieta artesanal, orientado pelo nutricionista. O tempo máximo de fornecimento de fórmulas alimentares industrializadas não ultrapassará 180 dias. Os casos que necessitarem prolongar a dispensação, o profissional que acompanha o caso, discutirá com o nutricionista do nível central da SMSA. No contato inicial o familiar/responsável será orientado quanto ao período de fornecimento; será feita a primeira orientação sobre cuidados ao paciente, manejo de dietas enterais e confecção de dieta artesanal. Ao final dos 90 dias será realizado treinamento familiar para preparo de dieta artesanal, conforme cartilha fornecida pela SMSA/PBH.

O protocolo menciona que as dietas artesanais, isto é, aquelas manipuladas pelos próprios cuidadores a partir de alimentos amplamente disponíveis no dia a dia do domicílio, devem ser persistentemente tentadas, antes de se propor fórmulas industrializadas. Com devido treinamento para sua preparação, são um método eficaz e seguro de se prover os requisitos nutricionais de um paciente. Além disso, o protocolo define como condições de liberação por tempo prolongado:

- Síndromes disabsortivas: com diarreia crônica e desnutrição, apesar das medidas clínico-dietéticas para controle do quadro (geralmente pacientes ileostomizados, portadores de síndrome do intestino curto ou doença inflamatória intestinal)
- IRC severa ou dialítica (Clearance de creatinina < 30 ml/min): com necessidade de restrição hídrica importante, que não permita o manejo com dieta artesanal.

4. CONCLUSÃO

Considerando que a dieta artesanal preparada em casa de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial;

Considerando que a dieta deve ser insistentemente tentada antes de se indicar dieta comercial.

Com os dados fornecidos, não há justificativa para utilizar exclusivamente a dieta comercial em detrimento da artesanal.

Cabe ao médico justificar a necessidade do uso da dieta comercial em detrimento da dieta artesanal e a indicação da dieta comercial solicitada em detrimento daquela disponibilizada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Quanto ao fornecimento das fraldas geriátricas, já há previsão de fornecimento, através da farmácia popular, de até 120 fraldas/mês.

5. REFERÊNCIAS

1. <http://www.nutriservice.com.br/produto.php?nome=isosource-soya-fiber-litro&produto=481#vDetalhes>. Acesso em 09/05/2013
2. Anvisa - Portaria nº 337/MS, de 14 de abril de 1999 [Internet]. [cited 2012 Dec 29]. Available from: http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/337_99.htm
3. Parecer-tecnico do Conselho Federal de Nutricionistas [Internet]. [cited 2012 Dec 29]. Available from: <http://www.crn8.org.br/noticias/2012/parecer-tecnico.pdf>
4. Ministério da Saúde PORTARIA Nº 3.219, DE 20 DE OUTUBRO DE 2010 [Internet]. [cited 2012 Dec 29]. Available from: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/prt3219_20_10_2010.html
5. PROTOCOLO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE PARA DISPENSAÇÃO FORMULAS ALIMENTARES PARA ADULTOS E IDOSOS. Available from: http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao__formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf

Anexo – 1

PROTOCOLO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE PARA DISPENSAÇÃO FORMULAS ALIMENTARES PARA ADULTOS E IDOSOS.

http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao_formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf