

RESPOSTA RÁPIDA31/2013

Assunto: Soymilke

SOLICITANTE	Bel ^a .Herilene de Oliveira Andrade Juiza de Direito da comarca de Itapecerica
NÚMERO DO PROCESSO	335.13.00350-2
DATA	22/03/2013
SOLICITAÇÃO	<p>“Conforme peças em anexo, solicitamos a Vossa Senhoria oferecer parecer acerca dos medicamentos em uso pelo autor, quanto ao seu fornecimento substitutibilidade no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento deste. Paciente 30 anos, situação socioeconômica precária, com colostomia,sonda nasoentérica. Receitado Soymilke como suplemento.</p>
RESPOSTA	<p>Pergunta 1 – A dieta é fornecida pelo SUS? Não. Apenas alguns municípios já possuem protocolo para liberação de dieta enteral.</p> <p>Pergunta 2 - A dieta pode ser substituída? Sim. A dieta Soymilke pode ser substituída por alimentação artesanal preparada em domicílio. Com os dados clínicos fornecidos, não há justificativa para utilizar a dieta comercial em detrimento da dieta artesanal.</p> <p>Observações: A dieta Soymilke é habitualmente utilizada para pacientes com intolerância à lactose, e não associado a leite de vaca como prescrito no sumário de alta. O risco desta associação é desencadear uma diarreia osmótica por sobrecarga de proteínas. É necessária uma reavaliação nutricional com prescrição adequada. Não houve justificativa para escolha da dieta Soymilke em paciente que não apresenta intolerância a leite de vaca. É necessário verificar se o paciente tem capacidade para se alimentar com dieta artesanal adequada para a idade. O paciente necessita consulta com cirurgião geral no hospital de origem para verificar a possibilidade de readaptação da dieta e retirada da colostomia.</p> <p>O que é dieta artesanal: produzida utilizando alimentos crus ou cozidos</p>

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.

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 tem de fornecer condições de higienização e manipulação de dieta;
- local apropriado para armazenamento da dieta indicada (geladeira);
- telefone, água potável, luz e refrigeração no domicílio;

Obs: Soymilke pcte 1 kg – R\$ 44,00. Preço mensal R\$ 176,00.