

**RESPOSTA RÁPIDA 63/2014****Assunto:** Isosource Soya e risperidona

SOLICITANTE	Dr. André Luiz Melo da Cunha Juiz de Direito da comarca de Visconde do Rio Branco
NÚMERO DO PROCESSO	0720.14.000599-5
DATA	10/02/2014
SOLICITAÇÃO	E. F. S., maior incapaz, representada por sua Curadora, ajuizou Ação de Obrigação de Fazer em face do Estado de Minas Gerais. Alegou que é portadora de Paralisia Cerebral, se alimentando exclusivamente por meio de sonda gastrotomia a base de Isosource Soya e que, por ser uma pessoa muito nervosa, necessita do medicamento risperidona 1 mg. Solicita seja o suplicado compelido a fornecer 01 (uma) sonda de gastrotomia a cada dois meses; 01 (uma) caixa de risperidona 1 mg a cada 15 dias e alimentação diária a base de Isosource Soya, imediatamente, sob pena de fixação de multa diária.

RESPOSTA

**Esclarecimentos:**

**1. Isosource Soya Nestlé** é uma dieta indicada para pessoas em uso de nutrição enteral (sonda de alimentação) de curto e longo prazo. Indicado para pacientes idosos, desnutridos, constipados, com restrição do uso de produtos à base de leite.

O custo médio da dieta indicada seria de R\$1360,28 por mês.

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta industrializada. Alguns municípios possuem protocolo, principalmente para situações abaixo:

A) Distúrbio de absorção de nutrientes e diarreia crônica, sem melhora com medidas clínicas e dietéticas

B) Insuficiência renal crônica 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 ou transplantes

D) Presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal.

A paciente não se enquadra neste protocolo.

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta por gastrostomia:

**Fórmula industrializada** - 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. É necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.

**A dieta artesanal preparada em casa de forma adequada tem o**

**mesmo efeito da dieta industrializada, e pode ser processada de acordo com as necessidades da paciente, se houver intolerância ao leite de vaca.**

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.

No caso em questão, não foi especificado se a paciente tem intolerância a leite de vaca, necessitando o uso de dieta de soja.

#### **Conclusão:**

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

Considerando que não houve descrição de contra-indicação para dieta artesanal:

**A dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar dieta comercial.**

Abaixo, dois exemplos de prescrição de dieta artesanal para pacientes com necessidades calóricas distintas. A prescrição e o acompanhamento nutricional devem ser supervisionados por profissional da área.

### **2. Risperidona**

O medicamento Risperidona® é disponibilizado pelo Ministério da Saúde através da cesta de medicamentos de atenção farmacêutica para esquizofrenia e quadros psicóticos.

Os entes públicos responsáveis pela liberação da risperidona são a Secretarias de Saúde Estadual e Municipal.

### **3. Sonda de gastrostomia –**

A sonda de gastrostomia é fornecida pelo SUS através do serviço de cirurgia que acompanha a paciente.

1. <http://www.vitaesaude.com.br/isosource-soya-fiber-1l---kit-12-unidades/>.  
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](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](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



## Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

- **Material necessário:**

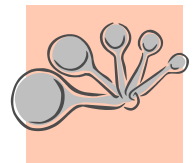
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

**Valor calórico diário:**

2400 Kcal

- **Ingredientes da dieta:**

- Leite em pó Integral: 45 medidas
- Novomilke®: 42 medidas
- Nutriton Mingau® ou Mucilon® ou Nutrilon® (milho ou arroz): 45 medidas
- Sal: 2 tampinhas de caneta BIC



- **Modo de preparo da dieta:**

- Bater todos os ingredientes no liquidificador com um pouco de água filtrada
- Quando estiver bem homogêneo, completar com água até 2100 ml de dieta pronta.
- Guardar em jarra com tampa dentro da geladeira.
- Antes de administrar a dieta, misturar bem para o pó não ficar no fundo.

**Horários da infusão da dieta:** 07 – 10 – 13 – 17 – 19 – 22 horas

**Volume a ser administrado por vez:** 350 mL

A dieta deve ser administrada em **temperatura ambiente**. Portanto, retirar da geladeira a quantidade que será administrada 30 minutos antes da infusão.

- **Preparo do suco:**

- Poderão ser utilizados sucos de verduras ou de legumes, puros ou misturados às frutas.
- O suco deverá ser coado e sem açúcar.
- **Sugestões de sucos:** Laranja com cenoura, beterraba com laranja, couve com limão, agrião com limão, mamão, goiaba, manga e outros.
- **Sucos que “soltam o intestino”:** laranja, mamão, abacaxi, verduras, beterraba.
- **Sucos que “prendem o intestino”:** limão, caju, goiaba, maçã, pêra e outros.

**Horário de infusão do suco:** 15 h

**Volume a ser infundido:** 200 mL

**Logo após a infusão da dieta e do suco, passar 50 mL de água filtrada pela sonda.**

Manter a pessoa assentada ou recostada durante a administração da dieta e 30 minutos após o término.

**Observações importantes:**

- Antes de preparar a dieta, retirar anéis e pulseiras e lavar as mãos e os braços até o cotovelo com água e sabão. A higiene é fundamental para o preparo da dieta enteral.
- Lavar o copo do liquidificador antes e após o preparo da dieta e do suco. Separar cada parte e cuidar para que não fiquem resíduos de alimentos no fundo do copo.
- A dieta preparada deve ser consumida no mesmo dia. Não guardar de um dia para o outro. O suco deve ser preparado pouco antes da infusão/administração.
- Não é necessário coar a dieta.
- Sempre higienize os alimentos antes de preparar o suco.
- A seringa de 20 ml pode ser adquirida em farmácias.



### Como higienizar os alimentos

1. Lavar em água corrente com esponja (separada para este fim), sem machucar a casca. Lavar toda a fruta, inclusive as reentrâncias próximas ao cabo.
2. Colocar de molho em solução sanitizante, por um período de 15 a 20 minutos.
3. Escorrer a solução. No caso da água sanitária é necessário enxaguar com água filtrada.

### Opções de solução sanitizante:

- Hipoclorito (comprado nas farmácias) - seguir as recomendações do fabricante.
- 1L de água filtrada ou fervida dissolvida em 1 colher de sopa de água sanitária (de boa qualidade).
- Hidrosan Plus, Hipoclor, etc.



## Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

- **Material necessário:**

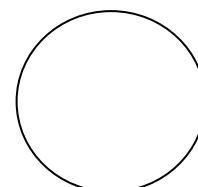
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

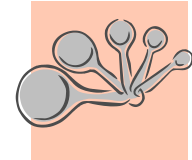
- **Ingredientes da dieta:**

- Leite em pó Integral: 43 medidas
- Creme de arroz: 14 medidas
- Amido de milho (maizena®): 28 medidas
- Azeite: 1 colher de sobremesa
- Sal: 2 tampinhas de caneta BIC

**Valor calórico diário:**

2200 Kcal





- **Modo de preparo da dieta:**

- Torrar o amido de milho.
- Bater todos os ingredientes no liquidificador com um pouco de água filtrada.
- Quanto estiver bem homogêneo, completar com água até 1800 ml de dieta pronta.
- Guardar em jarra com tampa dentro da geladeira.
- Antes de administrar a dieta, misturar bem para o pó não ficar no fundo.
- **Não cozinhar a dieta.**

**Horários da infusão da dieta:** 07 – 10 – 13 – 17 – 19 – 22 horas

**Volume a ser administrado por vez:** 300 mL

A dieta deve ser administrada em **temperatura ambiente**. Portanto, retirar da geladeira a quantidade que será administrada 30 minutos antes da infusão.

- **Preparo do suco:**

- Poderão ser utilizados sucos de verduras ou de legumes, puros ou misturados às frutas.
- O suco deverá ser coado e sem açúcar.
- **Sugestões de sucos:** Laranja com cenoura, beterraba com laranja, couve com limão, agrião com limão, mamão, goiaba, manga e outros.
- **Sucos que “soltam o intestino”:** laranja, mamão, abacaxi, verduras, beterraba.
- **Sucos que “prendem o intestino”:** limão, caju, goiaba, maçã, pêra e outros.

**Horário de infusão do suco:** 15 h

**Volume a ser infundido:** 200 mL

Logo após a infusão da dieta e do suco, passar 50 mL de água filtrada pela sonda.

Manter a pessoa assentada ou recostada durante a administração da dieta e 30 minutos após o término.



### Observações importantes:

- Antes de preparar a dieta, retirar anéis e pulseiras e lavar as mãos e os braços até o cotovelo com água e sabão. A higiene é fundamental para o preparo da dieta enteral.
- Lavar o copo do liquidificador antes e após o preparo da dieta e do suco. Separar cada parte e cuidar para que não fiquem resíduos de alimentos no fundo do copo.
- A dieta preparada deve ser consumida no mesmo dia. Não guardar de um dia para o outro. O suco deve ser preparado pouco antes da infusão/ administração.
- Não é necessário coar a dieta.
- Sempre higienize os alimentos antes de preparar o suco.
- A seringa de 20 ml pode ser adquirida em farmácias.



### Como higienizar os alimentos

4. Lavar em água corrente com esponja (separada para este fim), sem machucar a casca. Lavar toda a fruta, inclusive as reentrâncias próximas ao cabo.
5. Colocar de molho em solução sanitizante, por um período de 15 a 20 minutos.
6. Escorrer a solução. No caso da água sanitária é necessário enxaguar com água filtrada.

### Opções de solução sanitizante:

- Hipoclorito (comprado nas farmácias) - seguir as recomendações do fabricante.
- 1L de água filtrada ou fervida dissolvida em 1 colher de sopa de água sanitária (de boa qualidade).
- Hidrosan Plus, Hipoclor, etc.