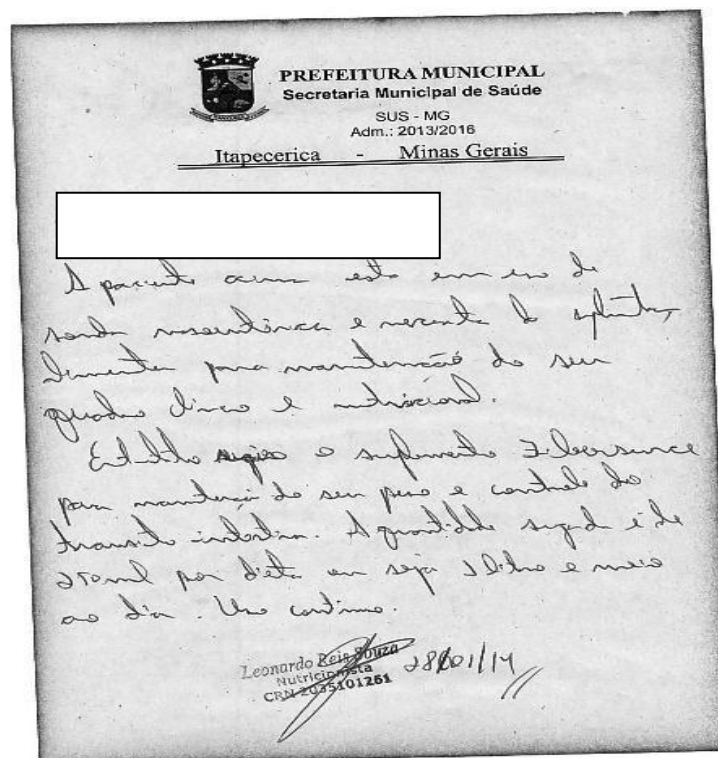


RESPOSTA RÁPIDA 129 /2014

Assunto: ISOSOURCE 1,5 SEM SACAROSE PARA PACIENTE EM USO DE SONDA NASOENTÉRICA

SOLICITANTE	DRA. Herilene de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapecerica
NÚMERO DO PROCESSO	0335.14.442-5
DATA	26/02/2014
SOLICITAÇÃO	<p>Autos nº 0335.14.442-5 (favor mencionar este número na resposta) Urgente</p> <p>Conforme peças constantes do anexo, solicitamos de Vossa Senhoria parecer acerca dos medicamentos em uso pelo(a) autor(a) quanto ao fornecimento e substitutibilidade, no prazo de quarenta e oito horas do recebimento deste.</p>

09



Considerações/
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".

IsoSource 1.5 sem sacarose sistema fechado, é uma fórmula líquida, nutricionalmente completa, com fibras, para alimentação de curto e longo períodos nos pacientes com elevadas necessidades calóricas e protéicas, e/ou com limitada tolerância a volume. Isenta de lactose e glúten.

Distribuição Calórica: Proteínas: 18% Carboidratos: 41% Gorduras: 41% Osmolalidade: 320mOsm/kg de água **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.

Ingredientes: Água deionizada, maltodextrina, caseinato de sódio, óleo de canola, triglicerídeos de cadeia média, caseinato de cálcio, óleo de soja, fibra de soja, goma guar parcialmente hidrolisada, citrato de potássio, fosfato tricálcico, bitartarato de colina, citrato de sódio, óxido de magnésio, vitamina

C, beta caroteno, L-carnitina, taurina, vitamina E, sulfato de zinco, sulfato ferroso, niacinamida, pantotenato de cálcio, biotina, vitamina A, gluconato de cobre, vitamina K, sulfato de manganês, vitamina B6, vitamina D, vitamina B1, vitamina B2, iodeto de potássio, selenito de sódio, vitamina B12, ácido fólico, acetato crômico, molibdato de sódio, antiespumantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante estabilizante lecitina de soja, corante natural urucum.

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

- A. **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.
- B. **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, com as vantagens de poder oferecer maior variedade e manter o vínculo afetivo com a família.

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:

- 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 necessária ajuda para aquisição de alguns implementos.

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

Respostas	<p>a) OS medicamentos (fórmulas) são aprovados pela ANVISA? Sim</p> <p>b) Os medicamentos (fórmulas) são indicados para a moléstia apresentada pelo paciente? Sim</p> <p>c) Existe algum outro medicamento que possa substituí-lo, com menor ônus para o Estado e fornecido pelo SUS? Sim</p> <p>As dietas artesanais são alternativas viáveis antes de serem tentadas dietas industrializadas (mas não são fornecidas pelo SUS)</p> <p>Em Belo Horizonte existe o protocolo de dispensação de dietas enterais de fornecimento pela Secretaria Municipal de Saúde. Link Abaixo</p> <p>http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao_formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf</p> <p>d) tecer outras considerações que julgar necessárias, tendo em vista os elementos essenciais de informação contidos na inicial, nos relatórios médicos e na contestação.</p> <p>A dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial;</p> <p>Não houve descrição de contra-indicação para dieta artesanal:</p> <p>A dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar dieta comercial.</p> <p>A fórmula artesanal exige que a família tenha condições socioeconômicas de adquirir os alimentos <i>in natura</i>, e pode ser necessária ajuda para aquisição de alguns implementos.</p> <p>Para selecionar os candidatos a dieta enteral, tanto comercializada como artesanal, alguns fatores devem ser avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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? <p>A dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar dieta comercial.</p> <p>Em anexo dois exemplos de prescrição de dieta artesanal para pacientes com necessidades calóricas distintas. A dieta artesanal também pode ser preparada para controle do trânsito intestinal. A prescrição e o acompanhamento nutricional devem ser supervisionados por profissional da área.</p>
-----------	--

REFERENCIAS

1. <http://www.vitaesaude.com.br/isosource-soya-fiber-11---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
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



Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

Data: ____/____/____

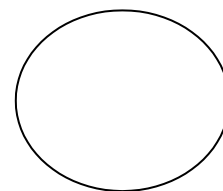
Material necessário:

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

Ingredientes da dieta:

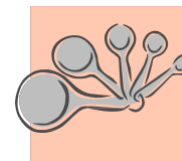
- Leite em pó Integral: 45 medidas
- Novomilke : 42 medidas
- Nutriton Mingau ou Mucilon ou Nutrilon (milho ou arroz): 45 medidas
- Sal: 2 tampinhas de caneta BIC

Valor calórico diário:
2400 Kcal



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: _____

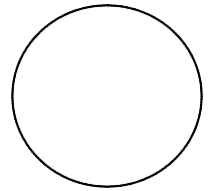
_____ Data: ____/____/____

Material necessário:

Valor calórico diário:

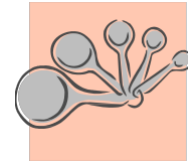
2200 Kcal

- 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



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.

