

RESPOSTA RÁPIDA384/2013

Assunto: ISOSOURCE SOYA PARA PACIENTE COM SEQUELA NEUROLÓGICA

SOLICITANTE	Juiz Fernando de Moraes Mourão Arcos MG
NÚMERO DO PROCESSO	0042.13.004737-8
DATA	25/11/2013
SOLICITAÇÃO	<p>Nesta data, distribuiu-se perante a 1ª Cível/Lei 12.153/09 da Comarca de Arcos Ação de Obrigação de Fazer com pedido liminar em face do Município de Arcos e do Estado de Minas Gerais, na qual a requerente a condenação dos entes públicos a fornecê-la o seguinte medicamento: “DIETA ENTERAL ISOSOURCE SOYA – 45L/MÊS; SONDA DE GASTROSTOMIA; SONDA DE TRAQUEOSTOMIA”.</p> <p>Como há pedido de tutela antecipada para ser apreciado, solicito que informe a este juízo quais medicamentos possuem propriedades terapêuticas semelhantes aos acima mencionados e se respondem positivamente ao problema de saúde da requerente, classificado como “AVE ESQUÊMICO EXTENSO EM TRONCO CEREBRAL MANTENDO COMA EM GLASGOW 3 (COMA VEGETATIVO) – CID I-64”, bem como prestar as informações que entender relevantes para o presente caso.</p>

RESPOSTA

Isosource Soya Nestlé 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.

O custo médio da dieta indicada seria de R\$740,00 por mês. (1)

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta enteral 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.

O paciente não se enquadra no protocolo.

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

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.

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:

(1) Ser mais rica em compostos bioativos flavonoides que têm ação antioxidante;

(2) Ser três a cinco vezes mais barata que a fórmula comercial.

A fórmula comercial apresenta como vantagens:

	<p>(3) Ser mais fácil de ser preparada.</p> <p>A fórmula artesanal exige que a família tenha condições socioeconômicas de adquirir os alimentos <i>in natura</i>, e pode ser inviável em situações de extrema pobreza.</p> <p>CONCLUSÕES</p> <p>Considerando que a dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial e tem custo menor;</p> <p>Considerando que 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>Considerando que não houve descrição de intolerância ao leite de vaca, não há necessidade de utilizar dieta específica de soja.</p> <p>Abaixo alguns exemplos de preparação de dieta artesanal. Como não sabemos a necessidade diária calórica do paciente, encaminhamos dois exemplos uma prescrição com 2.200cal e outra com 2.400cal.</p> <p>Consulta a site comercial http://www.vitaesaude.com.br/isosource-soya-fiber-1l---kit-12-unidades/</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

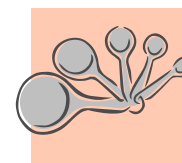
Valor calórico diário:

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

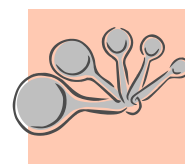
Valor calórico diário:

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.