


RESPOSTA RÁPIDA 369/2013

Assunto: ISOSOURCE SOYA EM PACIENTE SEQUELADO

SOLICITANTE	Marly Gonçalves Pinto - PJPI 3998-2 - Oficial de Apoio Judicial B - Escrivã Judicial da Comarca de Cláudio/MG.
NÚMERO DO PROCESSO	0166.13.002162-8 (0021628-44.2013.8.13.0166)
DATA	20/11/2013
SOLICITAÇÃO	 <p>Santa Casa de Misericórdia de Cláudio PRONTO ATENDIMENTO SUS Sistema Único de Saúde</p> <p>10</p> <p>RESUMÁRIO</p> <p>NOME: [REDACTED]</p> <p><u>Relatório nutricional</u></p> <p>doente atáxico, 65 anos, atualmente encontra-se acamado, alimentando-se exclusivamente por sonda naso-entérica, em uso de dieta enteral exclusiva: "Nutter enteral soja" (Nutrisor[®]) num total 1,5L/dia, sendo indispensável o uso desta dieta para sua alimentação.</p> <p>30/11/2013 DATA</p> <p>Dr. [Signature] MÉRICO DRM</p>



RECEITUÁRIO

NOME:

Relatório de Intake
Análise do paciente acima de 45 anos, acamado, com dematose moderada. Cada portador de doença hepática com quadros de disfunção neurológica. Temar hospitalar, dois meses de internação e está em cetona dieta enteral de fórmula exclusiva por longa residência. Não há prognóstico de cura. Indicar a medicação por via oral. Indicar a dieta enteral longa de fórmula exclusiva, 300 ml 6x ao dia.
Consumo mensal da dieta - 56l


Gabriela F. de Silva Ribeiro
Nutricionista
CRN3/MG - 9575

25/10/15
DATA

MÉDICO / CRM

SUMARIO DE ALTA

Paciente: [REDACTED] | Atendimento: 01870518

Prontuário: [REDACTED]

Sexo: MASCULINO

Sede: SETOR 04 SET 4 ENF 225-2

Emergência: LITRA 379

Bairro: CENTRO | Cidade: CLAUDIO | UF: MS

Telefone: (77) 33813636 | Doinópolis, 22 de Outubro de 2013

DADOS DO ATENDIMENTO

Data Nascimento: 13/05/1966 | Data Internação: 23/08/2013 | Data de Alta: 22/10/2013 09:42:39

MOTIVO DE INTERNAÇÃO

Paciente foi internado há 22 dias na Santa Casa de Claudio-MS com fraqueza e crise convulsiva segundo relato do acompanhante. Desde então tem dificuldade para se comunicar. Foi encaminhado para O RESID na última sexta-feira. História de estômago crônico e tabagismo pesado. Evolui com quadro de desidratação, não deambula, hipotrofia muscular.

EVOLUÇÃO

Foto TC de crânio que mostrou hipodensidade parietooccipital E. Pensado inicialmente em AVE, mas paciente evoluiu com febre persistente, sem focos, rigidez de nuca, feia punção de LCR com hipoglicorraquia, pleocitose, superproteinorada, tratado como meningite bacteriana. Mantive febre após suspensão de ATB em 14 dias, feita nova punção cefálica, que mostrou aumento da mesma. Pensado em abscesso bacteriano ou neurocisticercose, feita biópsia do tecido, que mostrou focos inespecíficos. Melhorou febre, mas antes da alta voltou a apresentar a mesma descrição de ITU por E. faecium sensível a ampicilina. Apresentou diarreia durante toda a internação, cuja propedéutica foi inconclusiva. Esporou dieta enteral.

TRATAMENTO REALIZADO

Antihipertensivos: ENALAPRIL, desamfetossina, nutrição enteral AAS, fenitonas, fenobarbital.

EXAMES COMPLEMENTARES

Cultura do LCR: Negativa para bactérias e fungos
 Linfocitos: E. baculum sensível a ampicilina
 Biópsia cerebral: Proliferação associada, gliose, sem microorganismos
 Hb: 10g/dL com HCM alto; TSH: 0,12 e auto anticóps normais
 HIV: Negativo
 Função renal: sem alterações
 Coprocultura: leucócitos fecais e EPF negativos

DIAGNÓSTICO DA ALTA

Meningite Abcessiva bacteriana?
 AVE(?) com sequelas. Abscesso encefálico tratado?
 Tabagismo - último pesado.
 Diarreia em processo de regressão.
 Escaras de decúbito?
 Desnutrição
 Hipertensão intracraniana moderada com compressão do átrio ventricular ipsilateral.
 ITU

RECOMENDAÇÕES

Uso das medicações prescritas
 Cuidados com SNE - Avaliar gastrostomia posteriormente
 Escaras hospitalares, entorpididade.

RESPOSTA

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. Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta enteral industrializada. Alguns municípios possuem protocolo, com indicações 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.

Não há como avaliar se o paciente se enquadra no protocolo sem mais dados sobre suas condições clínicas.

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

- A. **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.
- 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 comercial, 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 inviável em situações de extrema pobreza.

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

CONCLUSÕES

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

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

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

Considerando que não houve descrição de intolerância ao leite de vaca, **não há necessidade de utilizar dieta específica de soja.**

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.

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:

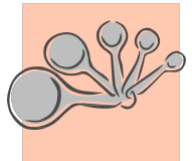
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

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

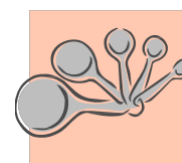
Valor calórico diário:

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.