

## RESPOSTA RÁPIDA 433/2013

### Nutrison

<b>SOLICITANTE</b>	Herilene de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapeçerica
<b>NÚMERO DO PROCESSO</b>	nº <u>0335.13.2989-4</u>
<b>DATA</b>	19/12/2013
<b>SOLICITAÇÃO</b>	<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> <p>Atenciosamente,</p> <p>(a) Herilene de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapeçerica</p>
<b>RESPOSTA</b>	<p><b>Esclarecimentos:</b></p> <p><b>Nutrison Soya®</b> é uma dieta em pó à base de proteína de soja, que pode ser usada para administração por sondas nasoentérica, gastrostomia e jejunostomia.</p>

Dietas similares são (fabricante e dieta):

- Abbott:
- Pro Diet:
- Fresenius: Fresubin Original em pó e líquido
- Nestlé:
- Support: Nutrison Líquido
- B. Braun: Nutricomp ADN em pó

A dieta Nutrison é produzida pela Support. Segundo site da empresa distribuidora do produto ela é:

Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica, com adequado teor proteico, de baixa osmolaridade. Contém nova mistura proteica, com proteínas animais e vegetais, enriquecido com mix de carotenóides. Contém nova mistura de lipídios, fornecendo os ácidos graxos  $\omega$ 3 - DHA e EPA. Hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten.

### **Dieta Enteral**

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

**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.

**Fórmula artesanal** - a dieta artesanal é mais barata, saudável e eficiente na alimentação, mesmo em casos de déficits nutricionais. 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.** 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.

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

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.

### **Conclusão**

- **A dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar dieta comercial.**
- Dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial.
- Como alternativa e de acordo com vários protocolos, considerando a gravidade descrita do paciente, o paciente pode fazer uso temporário da dieta comercial, durante 3 a 6 meses, posteriormente será reavaliado pela equipe de saúde. Caso apresente melhora e haja condições, o nutricionista fará nova prescrição adequada para dieta artesanal.
- Há diferentes apresentações comerciais, descritas acima, com mesmo resultado.
- Abaixo, dois exemplos de prescrição de dieta artesanal, que devem ser modificadas a partir das necessidades do paciente.

## Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

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

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

- **Material necessário:**

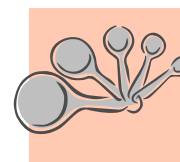
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

**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

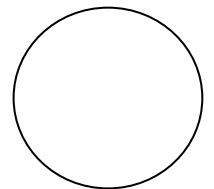
Nome: \_\_\_\_\_

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

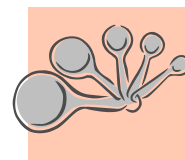
- **Material necessário:**
  - Liquidificador
  - Jarra ou copo com tampa
  - Seringa de 20 mL
- **Ingredientes da dieta:**
  - Leite em pó Integral: 43 medidas
  - Creme de arroz: 14 medidas
  - Amido de milho (maizena®): 28 medidas
  - Azeite: 1 colher de sobremesa
  - Sal: 2 tampinhas de caneta BIC

**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.

Disponível em:

- 1) [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm../2011/prt2029\\_24\\_08\\_2011.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm../2011/prt2029_24_08_2011.html)
- 2) <http://www.vitaesaude.com.br/isosource-soya-fiber-1l---kit-12-unidades/comercial>.
- 3) <http://www.crn8.org.br/noticias/2012/parecer-tecnico.pdf>