

26/07/2014

RESPOSTA RÁPIDA

425/2014

Espessante para dieta

SOLICITANTE: Dra Herilene de Oliveira Andrade

Juíza de Direito de Itapeçerica/ MG

NÚMERO DO PROCESSO: 0335.14.1613-0

SOLICITAÇÃO/ CASO CLÍNICO

Ao NATS,

Solicito parecer acerca do(s) insumo(s) em uso pela parte autora quanto ao fornecimento e substituíbilidade, no prazo de quarenta e oito horas, conforme documentos médicos que seguem anexo.

Atenciosamente,

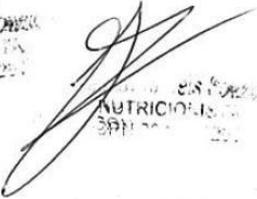
Herilene de Oliveira Andrade
Juíza de Direito
Comarca de Itapeçerica

RELATÓRIO MÉDICO



Sugiro o uso de espesante para líquido pois a paciente tem dificuldade em deglutir (engolir) alimentos sólidos devido a problemas neurológicos.

Sugiro a quantidade de 25 g/dia totalizando 750 g ao mês. Uso contínuo.


NUTRICIONISTA
CRN 2008 1221

CONTEXTO

Sobre a doença

Trata-se de paciente portadora de “problemas neurológicos” com dificuldade de deglutir, necessitando de dieta pastosa.

A disfagia orofaríngea é um distúrbio de deglutição decorrente de causas neurológicas e/ou estruturais que pode ocasionar alteração da interação social, prazer alimentar do indivíduo, desnutrição, desidratação, quadros infecciosos pulmonares e outros de alta morbidade.

Uma vez que a disfagia é diagnosticada, deve ser traçado um programa terapêutico visando deglutição eficiente sem riscos de complicações pulmonares, nutricionais e psicológicas.

Prover uma deglutição segura para indivíduos disfágicos é um desafio que pode ser facilitado com uso de recursos terapêuticos como a adaptação das dietas, com mudanças na consistência, volume, temperatura e sabor. Essas estratégias fazem parte da reabilitação da deglutição, pois as mesmas interferem no desempenho sensório motor oral e no trânsito orofaríngeo, minimizando os riscos de aspiração laringotraqueal.

Sobre o espessante solicitado.

Mudança na consistência dos alimentos é uma ferramenta no tratamento da disfagia e deve ser modificada de acordo com o grau da disfagia, estado nutricional, aceitação alimentar e morbidade do paciente.

O uso de espessante alimentício é um recurso utilizado para o espessamento de líquidos, pois a deglutição de alimentos líquidos exige maior controle oral do que outras. A chance de escape precoce do alimento é um dos maiores riscos de penetração e/ou aspiração laringotraqueal.

De acordo com a padronização da *National Dysphagia Diet* (NDD), os líquidos podem ser espessados em três consistências néctar, mel e pudim, essas são definidas de acordo com o grau da disfagia do paciente. A quantidade de espessante indicada para cada consistência dependerá das diferentes marcas presentes no mercado.

DISPONIBILIDADE NO SUS

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta ou complemento alimentar (espessantes) para uso domiciliar.

Preço dos espessantes

Como exemplo, a busca em site comercial

(<http://www.nutriservice.com.br/departamento/20/Espessante>) encontramos os seguintes preços e apresentações:

Nutriclin® – 400 g R\$28,80

Thick ease® – 225 g R\$57,91

Resource Thicken up clear® – 125 g R\$ 40,10

Nutlis® – 300g – R\$70,19

Biossen® – 400 g – R\$28,50

Conclusão

O relatório, apresentado como relatório **médico**, na verdade foi elaborado por nutricionista.

Apesar do uso de espessantes ser uma estratégia apropriada para pacientes com disfagia, o SUS não tem política para fornecimento de dietas (ou complementos) para uso domiciliar.