

RESPOSTA RÁPIDA 427/2014

Nutrison Soya Multifiber

SOLICITANTE	Dr. WAGNER JOSÉ DE ABREU PEREIRA JUIZ DE DIREITO Município de Governador Valadares
NÚMERO DO PROCESSO	0105 13 003 412 4
DATA	23/07/2014
SOLICITAÇÃO	<p>Cuidam os autos de ação cominatória, através da qual a autora A.P.G., através da Defensoria Pública do Estado de Minas Gerais, requereu que o Estado de Minas Gerais e o MUNICÍPIO DE GOVERNADOR VALADARES fossem obrigados a franquear-lhe os seguintes medicamento: NUTRISON SOYA MULTIFIBER, 200 ML, 6 VEZES AO DIA (pedido distribuído no Juizado no dia 26.02.2013)</p> <p>Paciente: 83 anos. É portadora de Parkinson e Alzheimer, em estado avançado, estando acamada. Informa que a medicação é de alto custo e que o tratamento é imprescindível a vida da paciente, pois caso não seja ministrado haverá risco de morte. A liminar foi deferida no dia 28.02.2013, para determinar que o Estado de Minas E O Município De Governador Valadares procedessem a entrega dos medicamentos.</p> <p>Na atual fase do processo, foi deferida a perícia simples para certos esclarecimentos, comumente vistos em processos deste jaez, tais como:</p> <p>1º quesito: Qual o diagnóstico da paciente? 2º quesito: Esclareça o perito quais razões e fundamentos científicos recomendam a alimentação por esta via. 3º quesito: O suplemento alimentar Nutrison Soya Multi Fiber pode ser substituído com eficácia pelo Total Nutrition Soy, fornecido pelo SUS? E qual outro suplemento alimentar pode ser usado? 4º quesito: Por quanto tempo a paciente deverá fazer uso da dieta? 5º Quesito: Há possibilidade de dispensa de tal alimentação no futuro? 6º Quesito: a dieta, conforme solicitada, atende às necessidades nutricionais da paciente? 7º Quesito: Caso não seja ministrada, quais serão as consequências? 8º Quesito: É aconselhável a substituição da dieta por outra? Por que?</p>

RESPOSTAS

Esclarecimentos:

Enteral soya mult fiber®

Secundo o site do fabricante, Nutrison Soya Multi Fiber é uma dieta nutricionalmente completa e normocalórica na diluição padrão. Fórmula à base de proteína isolada de soja, rica em isoflavonas, enriquecida com mix multi fiber, 60% fibras solúveis e 40% de fibras insolúveis. Hipossódica. **Isenta de lactose, sacarose e glúten.**

Fabricante: Danone; informação disponível em

<http://www.nutriservice.com.br/produto.php?produto=163>

Nutrison mult fiber® Nutrison Multifiber é uma dieta nutricionalmente completa, normocalórica e adequado teor proteico, enriquecida com mix de carotenóides e mix de fibras 49% fibras solúveis e 51% insolúveis. Hipossódica.

Fibras: polissacarídeos da soja, celulose, goma arábica, inulina, FOS, amido resistente. **Isenta de sacarose, lactose e glúten.**

Fabricante: Danone; informação disponível em

<http://www.nutriservice.com.br/produto.php?produto=88>

Ambos têm registro na ANVISA

Sobre a dieta enteral domiciliar

A terapia nutricional enteral (TNE) é um conjunto de procedimentos cujo objetivo é manter e/ou recuperar o estado nutricional do paciente, por meio de via oral, sondas ou ostomias, através do fornecimento de energia e nutrientes.

A indicação de terapia nutricional enteral domiciliar (TNED) é similar à indicação da hospitalar e corresponde àqueles pacientes que não conseguem atingir suas necessidades nutricionais exclusivamente pela via oral, sendo utilizada principalmente em distúrbios de deglutição associados a fraturas, doenças neurológicas, câncer, gastroparesia e síndrome de má absorção, desnutrição e pós-operatório.

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta por sonda nasoentérica:

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

	<p>as necessidades nutricionais do paciente. É necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.</p> <p>A dieta artesanal preparada em casa de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta industrializada.</p> <p>Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta enteral industrializada. Alguns municípios (como é o caso da Secretaria de Saúde de Belo Horizonte) possuem protocolo para atender pacientes nas seguintes situações:</p> <p>A) Distúrbio de absorção de nutrientes e diarreia crônica, sem melhora com medidas clínicas e dietéticas;</p> <p>B) Insuficiência renal crônica severa ou dialítica, com restrição importante de volume que não permita o manejo com dieta artesanal;</p> <p>C) Pré e pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal ou transplantes;</p> <p>D) Presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal.</p> <p>E) Pacientes com câncer, com desnutrição, que não tiveram recuperação com o uso da dieta artesanal ¹</p> <p>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.</p> <p>A fórmula artesanal apresenta como vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser mais rica em compostos bioativos flavonoides que têm ação antioxidante; • Ser três a cinco vezes mais barata que a fórmula comercial. <p>A fórmula comercial apresenta como vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser mais fácil de ser preparada. <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.²</p>
--	--

¹ PROTOCOLO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE PARA DISPENSAÇÃO FORMULAS ALIMENTARES PARA ADULTOS E IDOSOS Disponível em : http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao_formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf

² Parecer-tecnico do Conselho Federal de Nutricionistas [Internet]. [cited 2012 Dec 29]. Available from: <http://www.crn8.org.br/noticias/2012/parecer-tecnico.pdf>

	<p>Conclusão</p> <p>Considerando que a dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial;</p> <p>Não há qualquer descrição de contraindicação para uso de dieta artesanal por parte desse paciente. Nesse caso, a dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar a dieta comercial.</p> <p>Obs: em anexo dois exemplos de prescrição de dieta artesanal para pacientes com necessidades calóricas distintas. A prescrição e o acompanhamento nutricional devem ser supervisionados por profissional da área.</p>
--	--

Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

Data: ____/____/____

- **Material necessário:**

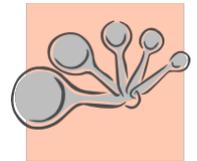
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

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:**

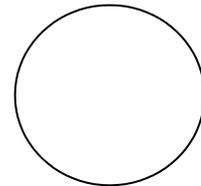
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

Valor calórico diário:

2200 Kcal

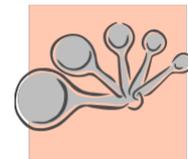
- **Ingredientes da dieta:**

- 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

- **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

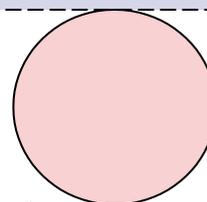
Volume a ser infundido: 200 mL

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.