
Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

Av. Augusto de Lima, 1549, 3º andar, sala P-358, Fórum Lafayette
Belo Horizonte – MG CEP 30190-002

NOTA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO DA REQUISIÇÃO

SOLICITANTE: MM. Juiz de Direito Dr. Francisco Lacerda de Figueiredo

PROCESSO Nº.: 0013366162018

SECRETARIA: Vara única

COMARCA: São João da Ponte

I – DADOS COMPLEMENTARES À REQUISIÇÃO:

REQUERENTE: A. F. G.

IDADE: 2 anos

PEDIDO DA AÇÃO: Suplementação Alimentar Espessante Infantil Bem Vital

DOENÇA(S) INFORMADA(S): R13, G40, Q02 G80.9

FINALIDADE / INDICAÇÃO: Disfagia

REGISTRO NO CONSELHO PROFISSIONAL: CRMMG 69.522

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO: 2017.000721

II – PERGUNTAS DO JUÍZO: Utilização do Espessante Infantil Bem Vital 225g, no tratamento de disfagia.

III – CONSIDERAÇÕES/RESPOSTAS:

Conforme relatório médico datado 13/12/2016 e 21/05/2018, de trata-se de AGF, 2 anos, com o diagnóstico de paralisia cerebral tipo tetraplegia mista com tônus flutuante, por provável encefalopatia hipoxico-isquêmica perinatal em recém nascido a termo com sofrimento fetal. Evoluiu com microcefalia, epilepsia, com crises convulsivas não controladas que ocorrem várias vezes ao dia, déficit auditivo e disfagia moderada. Em uso contínuo de carbamazepina, domperidona e espessante infantil, sendo este último necessário devido a dificuldade de deglutição visando a melhoria das condições do paciente.

A paralisia cerebral (PC) descreve um grupo de desordens permanentes do desenvolvimento, movimento e postura atribuído a distúrbio não progressivo que ocorre durante o desenvolvimento do cérebro fetal ou infantil,

Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

Av. Augusto de Lima, 1549, 3º andar, sala P-358, Fórum Lafayette
Belo Horizonte – MG CEP 30190-002

podendo contribuir para **limitações no perfil de funcionalidade da pessoa**. A desordem motora na paralisia cerebral pode ser acompanhada ou não por problemas musculoesqueléticos e distúrbios sensorial, perceptivo, cognitivo, de comunicação e comportamental, que se manifestam com intensidade variável e podem ser modificados com uso de tecnologia assistiva adequada. Assim não há como se estabelecer uma correlação direta entre o repertório neuromotor e o cognitivo nestes pacientes. Como resultante **pessoas com PC são menores que as que não tem deficiência**, possivelmente, pela inatividade física, forças mecânicas sobre ossos, articulações e musculatura, fatores endócrinos, altas prevalências de prematuridade e baixo peso ao nascer. Além disto podem contribuir a presença de distúrbio neuro-motor ao nível do sistema estomatognático que provoca alterações na sucção, coordenação respiração-deglutição e no controle neuro-muscular para propulsão de alimentos para a faringe, esôfago, estômago, gerando disfagia e riscos de desidratação, desnutrição e pneumopatias aspirativas. 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.

No Brasil, os aditivos alimentares são classificados em três grupos diferentes de acordo com as suas funções nos alimentos:

- **Tecnologia de produção dos alimentos:** emulsificantes, estabilizantes, **espessantes**, agentes de corpo, gelificantes, agente de firmeza, umectantes, antiumectantes, espumantes/antiespumantes, glaceantes, melhoradores de farinha e fermentos químicos.
- **Conservação dos alimentos:** conservantess, antioxidantes, acidulantes, reguladores de acidez e sequestrantes.
- **Características sensoriais dos alimentos:** corantes, edulcorantes, aromatizantes, realçadores de sabor e estabilizantes de cor.

Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

Av. Augusto de Lima, 1549, 3º andar, sala P-358, Fórum Lafayette
Belo Horizonte – MG CEP 30190-002

Os espessantes são aditivos alimentares com as funções de espessar e estabilizar, proporcionando a textura desejada ao alimento. Mesmo em baixas concentrações são capazes de aumentar a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões, melhorando a textura e a consistência dos produtos. São uma das ferramentas no tratamento da disfagia e deve ser modificado de acordo com o grau da disfagia, estado nutricional, aceitação alimentar e morbidade do paciente.

O Sistema único de Saúde **SUS**, não trata as dietas e aditivos como medicamentos, assim **não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta ou complemento alimentar (espessantes) para uso domiciliar**. Há regulamentações loco-regionais como a de Belo Horizonte, que construiu diretrizes para orientar o manejo da dieta na disfagia do usuário cuidador fornecendo alternativas de modificação da consistência das dietas.

A terapia enteral de crianças (TNE), consiste de procedimentos que **permitem a administração de nutrientes pelo trato digestivo** por via oral, sondas ou ostomias, visando manter e/ou recuperar o estado nutricional do paciente. **Deve sempre ser orientadas por pediatra, nutricionista e fonoaudiólogo. O nutricionista é quem determinará o tipo e volume de dieta necessário a cada caso.** Assim a dieta poderá ser alterada em sua composição, utilizando-se de artifícios para alterar sua consistência que permitam modificação em sua apresentação, de acordo com as condições clínicas do paciente contribuindo para a melhora da qualidade da alimentação, de modo a beneficiar o paciente.

Existem dois tipos de espessantes conforme sua forma de preparo **espessantes naturais (caseiros) e artificiais (industrializados)**. Os **espessantes caseiros agregam valor nutricional aos alimentos e preparações** e consistem em produtos alimentícios que exigem manipulação para cocção ou liquidificação para atingir a consistência e textura. Tem como **benefícios ser uma alternativa mais simples, segura e de menor custo** em

Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

Av. Augusto de Lima, 1549, 3º andar, sala P-358, Fórum Lafayette
Belo Horizonte – MG CEP 30190-002

relação aos espessantes industrializados.

Os espessantes artificiais (industrializados) são compostos basicamente de amido de milho modificado, maltodextrina, goma xantana, goma gelana, goma guar, dextrana, carragena, carboximetilcelulose. Por representarem como fibra solúvel prebiótica, podem formar soluções viscosas e géis quando dissolvida em água. As fibras solúveis têm alta capacidade de retenção de água no estômago e intestino, **umentam a viscosidade do bolo alimentar influenciando diretamente na taxa de digestão e absorção de nutrientes. São relacionados com constipação, ressecamento das fezes, alterações na microbiota, no controle da glicemia, do colesterol e da regulação do apetite.** Duas pesquisas de 2012 revisaram casos de desenvolvimento de enterocolite necrotizante relacionada a óbito existindo a recomendação de não consumir se produtos espessados com goma xantana até 1 ano de idade. Também o polissorbato 80, pectina, goma de alfarroba e a carboximetilcelulose são capazes de **alterar a composição da microbiota intestinal de animais, levando à uma discreta inflamação do intestino que pode gerar obesidade, síndrome metabólica e doenças inflamatórias intestinais crônicas.** Consequentemente, atualmente não existe consenso com **evidências de benefícios do uso de espessantes industrializados em crianças em situações de disfagia ou refluxo gastroesofágico uma vez que não se conhece a fundo seus efeitos a longo prazo,** existindo pouca justificativa, para o uso ou recomendação até que dados de segurança reconfortantes estejam disponíveis nesta população.

Conclusão: no caso em tela, é relevante considerar a condição clínica da paciente 02 anos, **com paralisia cerebral e disfagia.** Inexistem informações quanto ao tipo de alimentação utilizada pela paciente, apenas a necessidade do uso de espessante.

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta

Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

Av. Augusto de Lima, 1549, 3º andar, sala P-358, Fórum Lafayette
Belo Horizonte – MG CEP 30190-002

ou complemento alimentar (espessantes) para uso domiciliar

Vale ressaltar que mesmo diante da prescrição de espessante industrializado, **não existem justificativas científicas para seu uso em detrimento da formula artesanal, já que esta deve ser a primeira escolha no paciente em atenção domiciliar, pois agrega valor nutricional aos alimentos e preparações, é mais segura, mais simples e de menor custo.**

Os espessantes industrializados são relacionados com constipação, ressecamento das fezes, obesidade, alteração da microbiota, aumento da saciedade, obesidade e descontrole da glicemia.

IV – REFERÊNCIAS:

- 1) Perguntas & respostas. Fórmulas para nutrição enteral. Anvisa GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS Gerência de Registro de Alimentos, 1ª edição Brasília, 1 de julho de 2017.
- 2) Adami FS, Conde SR. **Alimentação e nutrição nos ciclos da vida.** Lajeado: Ed. da Univates, 2016. 97 p. Disponível em: https://www.univates.br/editora-univates/media/publicacoes/194/pdf_194.pdf
- 3) Diretrizes de Atenção a Pessoa com Paralisia Cerebral. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_atencao_paralisia_cerebral.pdf.
- 4) Paula A, Botelho I, Silva AA, Rezende JMM, Farias C, Mendes L. Avaliação da disfagia pediátrica através da videoendoscopia da deglutição. **Rev Bras Otorrinolaringol.** 2002; 68(1): 91-6. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rboto/v68n1/8778.pdf>
- 5) Clarke P, Robinson MJ. Feed thickeners and NEC: too risky to chance. **Journal of Perinatology** 2012; 32, 479–80. Disponível em: https://www.nature.com/articles/jp2012_23.pdf.
- 6) Chassaing B, Koren O, Goodrich J, Poole A, Srinivasan S, Ley RE, Gewirtz AT . Dietary emulsifiers impact the mouse gut microbiota promoting colitis and metabolic syndrome. **Nature.** 2015;519(7541):92-6. Disponível em: <https://www.nature.com/articles/519092a>

Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

Av. Augusto de Lima, 1549, 3º andar, sala P-358, Fórum Lafayette
Belo Horizonte – MG CEP 30190-002

ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4910713/pdf/nihms-656221.pdf.

7) Elhassan NO. Similarity of In Vitro activity of different gum thickeners on the gastrointestinal tract. **J Pediatr.** 2015; 166(4):1096. Disponível em: [https://www.jpeds.com/article/S0022-3476\(14\)01235-9/pdf](https://www.jpeds.com/article/S0022-3476(14)01235-9/pdf).

8) NATS Hospital das Clínicas Resposta Rápida 425/2014. Espessante para dieta. Disponível em: <http://cnj.jus.br/files/conteudo/destaques/arquivo/2015/04/b31ce3f19f5b101953e1e14beeb04821.pdf>

9) Diniz AAA, Soares CS, Coimbra JR, Fróes JAC, Miranda LS, Monteiro MRP. Espessantes caseiros Manual do usuário/cuidador. Prefeitura Municipal de Belo Horizonte – Belo Horizonte 2017. 14p. Disponível em: https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/saude/2018/documentos/publicacoes%20atencao%20saude/cartilha_espessantes_caseiros_manual_usuario_cuidador.pdf.

V – DATA:

22/11/2018

NATJUS - TJMG