

Data: 16/03/2014

NT 44_2014

**Solicitante: Ilma Dra MARCILENE DA
 CONCEIÇÃO MIRANDA**

**Número do processo: 0166.14.000360-8
 (0003608-68.2014.8.13.0166)**

Medicamento/dieta especial	x
Material	
Procedimento	
Cobertura	

TEMA: Dieta industrializada Isosource Soya®

Sumário

1.	RESUMO EXECUTIVO	3
1.1.	CONTEXTUALIZAÇÃO	3
1.2.	CONCLUSÃO	3
2.	ANÁLISE CLÍNICA DA SOLICITAÇÃO	5
2.1.	PERGUNTA ESTRUTURADA	5
2.2.	CONTEXTUALIZAÇÃO	5
2.3.	DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA A SER AVALIADA	5
2.3.1.	NOME COMPLETO: DIETA ENTERAL ISOSOURCE SOYA®(1)	5
2.3.2.	INGREDIENTES	6
2.3.3.	CONSERVAÇÃO	6
2.3.4.	PREÇO(2)	6
3.	RESULTADO DA REVISÃO DA LITERATURA(3,4)	6
4.	CONCLUSÃO	8
5.	REFERÊNCIAS	9
6.	ANEXO	11

Informações encaminhadas

Conforme peças em anexo, solicito a Vossa Senhoria que ofereça parecer acerca dos medicamentos/suplementos em uso pelo autor quanto ao fornecimento e substitutibilidade no prazo de 48 horas (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento deste.

“Trata-se de paciente com 71 anos. Devido a síndrome demencial e infecção do trato urinário persistente, alimenta-se por sonda enteral com dieta artesanal, porém o uso da dieta não supre as necessidades nutricionais do paciente o que resultou em anemia severa, caquexia e escaras. Portanto é de extrema importância o uso de dieta industrial de sistema fechado e rica em proteína. Sugiro Isosource soya. Paciente mora no lar para idosos Bom Samaritano e portanto não tem condições financeiras para comprar a dieta.”

1. RESUMO EXECUTIVO

1.1. CONTEXTUALIZAÇÃO

A **Nutrição Enteral** é todo e qualquer alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas.

1.2. CONCLUSÃO

- As dietas artesanais, isto é, aquelas manipuladas pelos próprios cuidadores a partir de alimentos amplamente disponíveis no dia a dia do domicílio, devem ser persistentemente tentadas, antes de se propor fórmulas industrializadas.
- A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde publicada na portaria 2.715 ainda não prevê legislação nacional, determinando o fornecimento da dieta industrializada.
- Alguns municípios, como a Prefeitura de Belo Horizonte, possuem protocolo próprio **(3)** para dispensação de fórmulas alimentares para adultos e idosos. No caso do município de Belo Horizonte são contemplados com dieta industrializada pacientes portadores de **via alternativa de alimentação (sonda nasoentérica) e presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal.** O tempo máximo de liberação das fórmulas alimentares industrializadas é de três meses, podendo ser renovado em casos específicos. A renovação de fornecimento por mais três meses, considerando os critérios clínicos e laboratoriais informados em relatório médico conjuntamente com o nutricionista. **Nesse caso será fornecido 50% da necessidade diária de calorias em fórmula alimentar industrializada, sendo o restante (50%) complementado através de dieta artesanal, orientado pelo nutricionista.** O tempo máximo de

fornecimento de fórmulas alimentares industrializadas não ultrapassará 180 dias.

- Em anexo, um exemplo de uma prescrição de Terapia Nutricional Enteral do Hospital das Clínicas da UFMG para dieta artesanal. Esta prescrição tem o valor calórico de 2.000 cal para um paciente hipotético, em uso de sonda naso-entérica.

CONCLUSÃO

Considerando o estado nutricional, a idade, a presença de escaras e a refratariedade ao tratamento com a dieta artesanal consideramos adequado o fornecimento temporário da dieta indicada. Após os três primeiros meses, o fornecimento da dieta industrializada deve ser re-avaliado de acordo relatório circunstanciado por médico e nutricionista.

2. ANÁLISE CLÍNICA DA SOLICITAÇÃO

2.1. PERGUNTA ESTRUTURADA

População: paciente alimentado por sonda enteral

Intervenção: Dieta enteral industrializada Isosource Soya®

Comparação: Dieta artesanal.

Desfecho: Estado nutricional adequado.

2.2. CONTEXTUALIZAÇÃO

A **Nutrição Enteral**, segundo o Ministério da Saúde do Brasil, designa todo e qualquer "alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas".

2.3. DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA A SER AVALIADA

2.3.1. NOME COMPLETO: DIETA ENTERAL ISOSOURCE SOYA®(1)

De acordo com informações de bula, o Isosource soya® é uma fórmula nutricionalmente completa, com seus nutrientes em percentuais normais e baixa osmolalidade. Indicada para atender às necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional. Isenta de sacarose, lactose e glúten. 100% proteína isolada de soja.

Características gerais:

- densidade calórica: 1.23 kcal / ml.
- fonte de fibras: 15gr / litro
- proteínas: 14%
- 40% fibra de soja, 36% goma guar parcialmente hidrolizada, 24% inulina
- carboidratos: 56%
- osmolalidade: 320mosm/kg de água
- gorduras: 30%

2.3.2.INGREDIENTES

Água deionizada, 100% maltodextrina, 100% proteína isolada de soja, 47% triglicerídeos de cadeia média, 53% óleo de canola, citrato de potássio, citrato de sódio, fosfato tricálcico, bitartarato de colina, cloreto de potássio, óxido de magnésio, palmitato de vitamina a, ascorbato de sódio, acetato de vitamina e, sulfato ferroso, vitamina d, sulfato de zinco, niacinamida, sulfato de manganês, vitamina k, pantotenato de cálcio, gluconato de cobre, biotina, vitamina b6, iodeto de potássio, vitamina b2, vitamina b1, selenito de sódio, ácido fólico, vitamina b12, acetato de cromo, molibdato de sódio, antiespumantes: mono e diglicerídios de ácidos graxos, estabilizante: lecitina de soja.

2.3.3.CONSERVAÇÃO

Manter embalagens fechadas a temperatura ambiente em local fresco e seco. Após abertas, conservar devidamente tampadas e sob refrigeração por no máximo 24 horas.

2.3.4.PREÇO(2)

1 litro R\$ 23,50

3. RESULTADO DA REVISÃO DA LITERATURA(3,4)

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta 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** - 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.

Na dieta artesanal, é necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.

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:

- Manter o vínculo afetivo com o paciente por ser mais personalizada;
- 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.
- Em pacientes com síndrome de má-absorção, fórmulas hidrolisadas ajudam no tratamento.

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.

Para selecionar os candidatos a dieta enteral, tanto comercializada como artesanal, alguns fatores devem ser avaliados:

- O domicílio fornece condições de higienização e manipulação de dieta?
- Há local apropriado para armazenamento da dieta indicada?
- Há telefone, água potável, luz e refrigeração no domicílio?
- Há um familiar cuidador responsável e capacitado?

Alguns municípios, como a Prefeitura de Belo Horizonte, tem um protocolo **(3)** para dispensação de fórmulas alimentares para adultos e idosos. Em Belo Horizonte, um paciente pode receber as dietas industrializadas desde que sejam:

- **Portadores de via alternativa de alimentação (sonda nasoentérica / nasogástrica, gastrostomia, gastrojejunostomia ou jejunostomia) associado a itens A ou B ou C ou D:**

A) Distúrbio de absorção de nutrientes e diarreia crônica, sem melhora com medidas clínicas e dietéticas

B) Insuficiência renal crônica (IRC) 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 (TGI) ou transplantes

D) Presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal.

O tempo máximo de liberação das fórmulas alimentares industrializadas é de três meses, podendo ser renovado em casos específicos. A renovação de fornecimento por mais três meses, considerando os critérios clínicos e laboratoriais informados em relatório médico conjuntamente com o nutricionista. Nesse caso será fornecido 50% da necessidade diária de calorias em fórmula alimentar industrializada, sendo o restante (50%) complementado através de dieta artesanal, orientado pelo nutricionista. O tempo máximo de fornecimento de fórmulas alimentares industrializadas não ultrapassará 180 dias.

Os casos que necessitem prolongar a dispensação, o profissional que acompanha o caso, discutirá com o nutricionista do nível central da SMSA. No contato inicial o familiar/responsável será orientado quanto ao período de fornecimento; será feita a primeira orientação sobre cuidados ao paciente, manejo de dietas enterais e confecção de dieta artesanal. Ao final dos 90 dias será realizado treinamento familiar para preparo de dieta artesanal, conforme cartilha fornecida pela SMSA/PBH.

4. CONCLUSÃO

- As dietas artesanais, isto é, aquelas manipuladas pelos próprios cuidadores a partir de alimentos amplamente disponíveis no dia a dia do domicílio, devem ser persistentemente tentadas, antes de se propor fórmulas industrializadas.
- A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde publicada na portaria 2.715 ainda não prevê legislação nacional, determinando o fornecimento da dieta industrializada.
- Alguns municípios, como a Prefeitura de Belo Horizonte, possuem protocolo próprio **(3)** para dispensação de fórmulas alimentares para adultos e idosos. No caso do município de Belo Horizonte são contemplados com dieta industrializada pacientes portadores de **via**

alternativa de alimentação (sonda nasoentérica) e presença de úlceras por pressão grau III e IV sem recuperação com dieta artesanal. O tempo máximo de liberação das fórmulas alimentares industrializadas é de três meses, podendo ser renovado em casos específicos. A renovação de fornecimento por mais três meses, considerando os critérios clínicos e laboratoriais informados em relatório médico conjuntamente com o nutricionista. **Nesse caso será fornecido 50% da necessidade diária de calorias em fórmula alimentar industrializada, sendo o restante (50%) complementado através de dieta artesanal, orientado pelo nutricionista.** O tempo máximo de fornecimento de fórmulas alimentares industrializadas não ultrapassará 180 dias.

- Em anexo, um exemplo de uma prescrição de Terapia Nutricional Enteral do Hospital das Clínicas da UFMG para dieta artesanal. Esta prescrição tem o valor calórico de 2.000 cal para um paciente hipotético, em uso de sonda naso-entérica.

CONCLUSÃO

Considerando o estado nutricional, a idade, a presença de escaras e a refratariedade ao tratamento com a dieta artesanal consideramos adequado o fornecimento temporário da dieta indicada. Após os três primeiros meses, o fornecimento da dieta industrializada deve ser re-avaliado de acordo relatório circunstanciado por médico e nutricionista.

5. REFERÊNCIAS

1. Nutriservice[®]:: ISOSOURCE STANDARD litro. [cited 2012 Dec 29]; Available from: <http://www.nutriservice.com.br/produto.php?produto=203>
2. <http://www.hnutri.com.br/isosource-soya-1000ml.html>.
3. 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

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

6. ANEXO



Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

Data: ____/____/____

- **Material necessário:**

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

**Valor calórico
diário: 2000 Kcal**

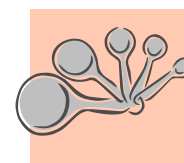


- **Ingredientes da dieta:**

- Leite em pó Integral: 40 medidas
- Creme de arroz: 14 medidas
- Amido de milho (maizena®): 20 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 1800ml 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

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.