

## RESPOSTA RÁPIDA 227/2014

<b>SOLICITANTE</b>	Dra Herilente de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapecirica
<b>NÚMERO DO PROCESSO</b>	0335.14.000869-9
<b>DATA</b>	14/04/2014
<b>SOLICITAÇÃO</b>	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.  Paciente portador de câncer de esôfago com jejunostomia.
<b>RESPOSTA</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta por sonda nasoentérica:</p> <p><b>Fórmula industrializada</b> - 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.</p>

	<p><b>Fórmula artesanal</b> - 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.</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 e sem recuperação com dieta artesanal.<sup>1</sup></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"><li>• Ser mais rica em compostos bioativos flavonoides que têm ação antioxidante;</li><li>• Ser três a cinco vezes mais barata que a fórmula comercial.</li></ul> <p>A fórmula comercial apresenta como vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ser mais fácil de ser preparada.</li></ul> <p>A fórmula artesanal exige que a família tenha condições socioeconômicas de</p>
--	---

<sup>1</sup> 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](http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&urlArqPlc=protocolo_dispensacao_formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf)

adquirir os alimentos *in natura*, e pode ser inviável em situações de extrema pobreza.<sup>2</sup>

### **Conclusão**

Considerando que a dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial;

**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.**

**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.

---

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

## Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

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

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

- **Material necessário:**

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

**Valor calórico diário:**

2400 Kcal

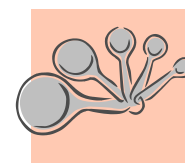
- **Ingredientes da dieta:**

- 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

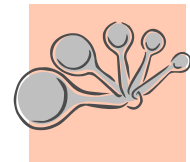
- **Ingredientes da dieta:**

- 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 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.