

## RESPOSTA RÁPIDA 90/2014

### Isosource

<b>SOLICITANTE</b>	Herilene de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapecerica
<b>NÚMERO DO PROCESSO</b>	0335.14.318-2
<b>DATA</b>	20/02/2014
<b>SOLICITAÇÃO</b>	<p>Conforme peças constantes do anexo, solicitamos de Vossa Senhoria parecer acerca dos medicamentos em uso pelo(a) autor(a) quanto ao fornecimento e substitutibilidade, no prazo de quarenta e oito horas do recebimento deste.</p> <p>Paciente em uso de sonda mesentérica e necessita de suplemento alimentar para manutenção de seu quadro clínico e nutricional. Sugiro o suplemento Isosource para manutenção de seu peso e controle do trânsito intestinal.</p>
<b>RESPOSTA</b>	<p><b>Isosource Soya Fiber Nestlé</b> é indicada para pessoas em uso de nutrição enteral (sonda de alimentação) de curto ou longo prazo, que se beneficiam com o acréscimo de fibras solúveis e insolúveis em sua composição. Indicado para pacientes idosos, desnutridos, constipados, com restrição do uso de produtos à base de leite.(1)</p>

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta enteral industrializada. Alguns municípios possuem protocolo, principalmente para situações abaixo:

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

B) Insuficiência renal crônica 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 ou transplantes

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

Não há como avaliar se o paciente se enquadra no protocolo sem mais dados sobre suas condições clínicas.

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

**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 as necessidades nutricionais do paciente. É necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.

A dieta artesanal preparada em casa de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta industrializada.

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:

- 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.

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. (2)

No caso em questão, não foi especificado se o paciente tem intolerância a leite de vaca, necessitando o uso de dieta de soja.

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

Considerando que não houve descrição de contra-indicação para dieta artesanal:

**A dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar dieta comercial.**

1 – disponível em:

[http://www.nestle-nutricaoodomiciliar.com.br/Produtos/detalheProduto.aspx?nome=Isosource\\_Soya\\_Fiber](http://www.nestle-nutricaoodomiciliar.com.br/Produtos/detalheProduto.aspx?nome=Isosource_Soya_Fiber)

2- <http://www.crn8.org.br/noticias/2012/parecer-tecnico.pdf>