

15/07/2014

RESPOSTA RÁPIDA 380

Dieta enteral

SOLICITANTE : Dr. Antônio Fortes de Pádua Neto

Juiz de Direito de Paracatu – MG

NÚMERO DO PROCESSO: 0052932-85.2014.8.13.0470,

SOLICITAÇÃO/ CASO CLÍNICO

Ao Núcleo de Avaliação de Tecnologias em Saúde do Hospital das Clínicas da UFMG (NATS/UFMG)

Referente ao processo número **0052932-85.2014.8.13.0470**, que move **L.E.C.** em face do **Estado de Minas Gerais** e do **Município de Paracatu – Minas Gerais**.

A parte autora diz ter sido diagnosticada com câncer de esôfago, CID-10 C-15, apresentando um quadro de dores insuportáveis, não conseguindo se alimentar, sendo necessário o uso de alimentação por sonda.

Necessita, por recomendação médica, de um dos seguintes suplementos alimentares: **Nutren 1.0, Isosource Soya, Nutren Active** ou **Sustagem**, utilizando-se uma lata de 400 g por dia.

Assim, por determinação verbal do **Dr. Antônio Fortes de Pádua Neto**, Juiz de Direito em substituição no Juizado Especial de Paracatu, a fim de instruir o referido processo instaurado com base na lei 12.153/09 e em conformidade com a recomendação 31/2010 do CNJ, antes de proferir decisão, solicito, com urgência, o envio, por e-mail, de informações acerca do(s) referido(s) suplemento(s) alimentar(es), esclarecendo, ainda, se há suplemento(s) alimentar(es) alternativo(s) e igualmente eficiente(s) que seja(m) fornecido(s) pelo Estado e que sirva(m) ao seu tratamento.

Paracatu-MG, 11 de julho de 2014.

Alex Barbosa Xavier
Oficial de Apoio Judicial
Juizado Especial da Comarca de Paracatu-MG

CONTEXTO

SOBRE A DOENÇA

O carcinoma esofágico é o terceiro em frequência entre os tumores do aparelho digestivo, sendo mais comum no homem do que na mulher, na proporção 3:1. É uma das neoplasias mais comuns em todo o mundo, ocupando o oitavo lugar na incidência e o sexto lugar na mortalidade entre os tumores e seus sítios. Menos de 12,0% de todos os pacientes que se apresentam com sintomas de disfagia (dificuldade para engolir) ou odinofagia (dor para engolir) sobrevivem por cinco anos. Menos de 25,0% dos pacientes considerados clinicamente como tendo potencial para a cura (estádios i-iii) sobrevivem por cinco anos.

A desnutrição proteico-energética é comum em pacientes com carcinoma esofágico, sendo uma causa importante do aumento da morbidade e da mortalidade. É importante não esquecer que a ingestão diminuída pode surgir também por dificuldades de deglutição, obstrução mecânica do trato gastrointestinal, dor e, mais raramente, por distúrbios psicológicos.¹

PERGUNTA ESTRUTURADA PARA AVALIAÇÃO DA SOLICITAÇÃO:

- ✓ Para paciente com câncer de esôfago e dificuldade de deglutição devido à dor, a dieta enteral industrializada é necessária? Existem alternativas à dieta industrializada?

DESCRIÇÃO DA MEDICAÇÃO SOLICITADA

Nutren® Suplemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais. Vem em frasco de vidro de 200 ml ou Pack com 500 ml.

¹ Firme LE, Gallon CW. Perfil Nutricional de Pacientes com Carcinoma Esofágico de um Hospital Público de Caxias do Sul. Revista Brasileira de Cancerologia 2010; 56(4): 443-451

Isosource Soya® Isosource Soya é uma fórmula com seus nutrientes em percentuais normais e baixa osmolalidade. Isenta de sacarose, lactose e glúten.

Nutren Active® Suplemento alimentar

Sustagem® Complemento alimentar

DISPONIBILIDADE NO SUS

Não existe política para dispensação de dietas para pacientes ambulatoriais pelo SUS.

PREÇO dos suplementos alimentares (obtidos de sites comerciais)

Nutren® lata de 400g² – R\$30,89

Isosource Soya® 1 L – R\$20,00

Nutren Active® lata de 400g² –R\$30,39.

Sustagem® lata 400g² – R\$32,39.

REVISÃO DA LITERATURA

Sobre a dieta enteral domiciliar/ou para paciente institucionalizado

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,

² http://www.ultrafarma.com.br/produto/detalhes-667/sustagen_baunilha_lata_com_400_gramas.html

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 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.

DISPONIBILIDADE NO SUS

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta enteral industrializada para uso domiciliar. Alguns municípios (como é o caso da Secretaria de Saúde de Belo Horizonte) possuem protocolo para atender pacientes nas seguintes situações:

- 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.
- E) Pacientes com câncer, com desnutrição, que não tiveram recuperação com o uso da dieta artesanal ³

³ 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&urlArgPlc=protocolo_dispensacao_formulas_alimentares_adultoseidosos.pdf

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.⁴

Conclusão

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

Não há descrição de contraindicação para uso de dieta artesanal por parte desse paciente. Nesse caso, a dieta artesanal pode 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.

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>

Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

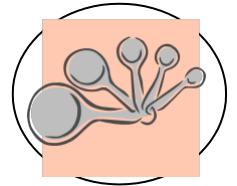
Data: ____/____/____

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:

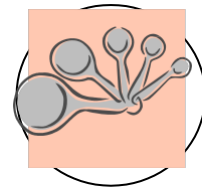
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

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

Valor calórico diário:

2200 Kcal



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.