

RESPOSTA RÁPIDA 346/2013

Nutriental 1,5 kcal

SOLICITANTE	Tiago Ferreira Barbosa Juiz de Direito Substituto da Comarca de Serro.
NÚMERO DO PROCESSO	0020074-14.2013.8.13.0671
DATA	30/10/2013
SOLICITAÇÃO	<p>Uma pessoa foi diagnosticada com TCE grave/afundamento de crânio e, de acordo com relatório nutricional, está se alimentando por sonda gástrica (gastrostomia), necessitando de uso contínuo de dieta enteral. O relatório indica que a dieta enteral industrializada é a Nutri Enteral 1,5 kcal/ml (hipercalórica e hiperprotéica) em pó. Gostaria de saber se o insumo indicado é indicado para o diagnóstico e, sendo positiva a resposta, se existe algum similar menos dispendioso.</p> <p>Att.</p>

RESPOSTAS	<p>Esclarecimentos:</p> <p>Trata-se de paciente com sequela neurológica grave, alimentando por gastrostomia. A dieta enteral é adequada para o paciente.</p> <p>Pacientes impossibilitados de se alimentar fisiologicamente por via oral precisam alimentar-se através de gastrostomia.</p> <p>Nestes casos, a dieta precisa ser processada para ser injetada através da sonda.</p> <p>Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta enteral:</p> <p>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.</p> <p>Fórmula artesanal – produzida com 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.</p> <p>Na dieta comercial, basta acrescentar água. Na dieta artesanal, é necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.</p> <p>A dieta prescrita Nutri enteral 1,5 Kcal é uma dieta hipercalórica comercial indicada para pacientes com</p>
------------------	---

desnutrição, anorexia, neoplasias, cardiopatias e doenças neurológicas.

Não existe legislação nacional determinando o fornecimento da dieta 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 (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.

Não há previsão de fornecimento de dieta para outras situações. De maneira alternativa, pode-se processar a dieta artesanalmente.

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

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.

A fórmula artesanal exige que a família tenha condições socioeconômicas de adquirir os alimentos *in natura*, ou produtos alimentícios (por exemplo leite em pó, Mucilon[®], extrato solúvel de soja) e pode ser inviável em situações de extrema pobreza.

CONCLUSÃO:

Considerando que a dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial; podendo inclusive ser orientada pela nutricionista para ser preparada com as necessidades do paciente.

Considerando que não houve descrição de contraindicação para dieta artesanal

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

Abaixo, dois exemplos de preparação artesanal, menos dispendiosa, a partir de produtos alimentícios adquiridos comercialmente, portanto, com baixo grau de dificuldade de preparação.

Obs: como não sabemos da necessidade calórica/dia do paciente, seguem dois exemplos de Terapia Nutricional Enteral Domiciliar uma de 2200kcal e outra de 2400kcal/dia.