

RESPOSTA RÁPIDA 390/2013

Assunto: Impact – dieta imunomoduladora

SOLICITANTE	Dra. Herilene de Oliveira Andrade Juiza de Direito da comarca de Itapecerica
NÚMERO DO PROCESSO	0335.13.2307-0
DATA	26/11/2013
SOLICITAÇÃO	<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 com doença de Parkinson e sequela de AVC com dieta por sonda nasoentérica.</p> <p>Segundo relatório da nutricionista:</p> <p>, paciente em uso de dieta enteral, sonda nasogástrica com quadro de imunodepressão e consequente risco nutricional. É necessário que o paciente tenha uma dieta que, além de fornecer nutrientes e calorias adequadas, seja imunomoduladora, contribuindo para o restabelecimento do sistema imune, evitando possíveis infecções e escaras. Assim sendo, prescrevo a dieta Impact Imunonutrição Nestlé, um litro em quatro tomadas diárias, totalizando 30 litros por mês.)</p>

RESPOSTA

Esclarecimentos:

Impact® é uma dieta hiperproteica desenvolvida para situações metabólicas especiais, enriquecida com nutrientes como arginina, ácidos graxos w3 e nucleotídeos (EPA e DHA), com indicação de bula para modulação da função imunológica.

Um único estudo comparando a dieta enriquecida com ácidos graxos ômega 3 sem antioxidantes e uma dieta de controle **foi completado e os resultados não foram publicados, mas não mostrou benefícios.**

Dieta enteral enriquecida com arginina foi extensivamente comparada com a dieta enteral padrão, com resultados inconsistentes. Enquanto um estudo randomizado mostrou que a dieta enriquecida com arginina mostrou diminuição de infecções e tempo de permanência em queimados, outros estudos sugeriram que esta dieta não foi benéfica e foi potencialmente nociva. Em uma metanálise de 14 estudos randomizados (1624 pacientes) que compararam a dieta enriquecida com arginina com a dieta padrão em pacientes críticos, não mostrou alteração na mortalidade. Outra metanálise de 10 estudos randomizados (1154 pacientes) não encontrou efeito sobre as complicações infecciosas.

Não existem evidências suficientes para indicar a utilização de dieta enriquecida com ácidos graxos ômega 3 e antioxidantes em pacientes críticos.

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 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.

O paciente não se enquadra neste protocolo.

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta por sonda:
Fórmula comercial (como a dieta Nutrison Soya)- 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.

Recentemente, 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*, e pode ser inviável em situações de extrema pobreza.

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

Conclusão	<p>Considerando que não existem evidências que comprovem o efeito imunomodulador da dieta Impact®;</p> <p>Considerando que a dieta artesanal preparada de forma adequada tem o mesmo efeito da dieta comercial, sendo melhor e mais barata;</p> <p>Considerando que não houve descrição de contraindicação para dieta artesanal;</p> <p>A dieta artesanal deve ser oferecida prioritariamente antes de se indicar dieta comercial.</p> <p>Conclusão;</p> <p>Sempre que possível, deve ser feita a opção pela dieta artesanal.</p> <p>Abaixo, dois exemplos de prescrição de dieta artesanal. Como não foi descrito a necessidade calórica do paciente, estão anexadas uma prescrição com 2.200cal e outra com 2.400cal.</p>
------------------	--

Terapia Nutricional Enteral Domiciliar

Nome: _____

_____ Data: ____/____/____

Material necessário:

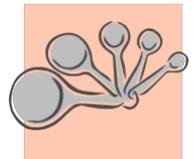
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

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

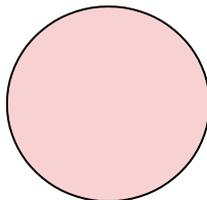
Volume a ser infundido: 200 mL

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:

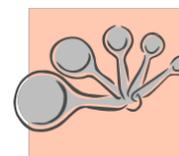
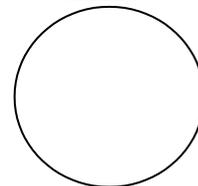
- Liquidificador
- Jarra ou copo com tampa
- Seringa de 20 mL

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.

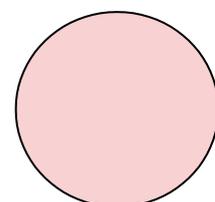
Horário de infusão do suco: 15 h

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.