

**Data: 25/11/2012**

**NT 22/2012**

**Solicitante**

**Juiz Renato Luís Dresch**

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Medicamento/dieta especial</b> | <b>x</b> |
| <b>Material</b>                   |          |
| <b>Procedimento</b>               |          |
| <b>Cobertura</b>                  |          |

**Numeração Única: 3210957-96.2012**

**TEMA: Dieta enteral de soja para paciente em coma vigil**

**Sumário**

|   |   |
|---|---|
| 1. Resumo executivo.....                              | 2 |
| 1.1. – Contextualização.....                          | 2 |
| 1.2. Considerações .....                              | 2 |
| 1.3. Conclusão .....                                  | 3 |
| 2. Análise Clínica da Solicitação .....               | 3 |
| 2.1. Pergunta estruturada.....                        | 3 |
| 2.2. Quesitos .....                                   | 3 |
| 2.3. Contextualização.....                            | 3 |
| 2.4. Descrição da Tecnologia a ser avaliada.....      | 4 |
| 2.4.1. Nome completo: Dieta Enteral Nutri Soya ®..... | 4 |
| 2.4.2. Composição.....                                | 4 |
| 2.4.3. Preço: Quantidade Preço.....                   | 6 |
| 2.5. Disponibilidade no SUS/ protocolos .....         | 6 |
| 3. Portadores de via alternativa de alimentação ..... | 6 |
| 4. Resultado da Revisão da Literatura .....           | 7 |
| 5. Conclusão .....                                    | 9 |
| 6. Referências .....                                  | 9 |

## **Informações encaminhadas**

Paciente sofreu seguidos AVC's – Acidentes Vasculares Cerebrais, que a levaram ao quadro de coma vígil, desde agosto de 2011, tendo ficado internada no Hospital Vera Cruz de 02.06.2011 a 31.08.2011. Informa que está incapacitada para as atividades cotidianas, respirando via traqueostomia e se alimentando unicamente via sonda, por dietas industrializadas especiais (NUTRI ENTERAL SOYA LÍQUIDA)

### **1. RESUMO EXECUTIVO**

#### **1.1. – CONTEXTUALIZAÇÃO**

Trata-se de paciente em coma vígil secundário a vários acidentes vasculares cerebrais. A paciente encontra-se traqueostomizada, com alimentação por sonda enteral, fazendo uso de dieta industrializada NUTRI ENTERAL SOYA LÍQUIDA.®

A **Nutrição Enteral** é todo e qualquer alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas.

#### **1.2. CONSIDERAÇÕES**

Considerando que a paciente não preenche todos os critérios da Secretaria de Saúde para dispensação de dieta enteral industrializada;

Considerando que a Secretaria de Saúde de Belo Horizonte fornece dieta enteral apenas por três meses;

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

Considerando que a dieta artesanal tem custo bem inferior ao da dieta comercial;

### **1.3. CONCLUSÃO**

Com os dados fornecidos, não há justificativa para utilizar exclusivamente a dieta comercial e não a artesanal.

Cabe ao médico justificar a necessidade do uso da dieta comercial em detrimento da dieta artesanal.

## **2. ANÁLISE CLÍNICA DA SOLICITAÇÃO**

### **2.1. PERGUNTA ESTRUTURADA**

População: paciente em coma vigil, alimentada por sonda nasoentérica

Intervenção: Dieta enteral comercial NUTRI ENTERAL SOYA LÍQUIDA.®

Comparação: Dieta artesanal, dietas comerciais disponibilizadas pela Secretaria de Saúde de Belo Horizonte.

Desfecho: Manter a paciente com estado nutricional adequado.

### **2.2. QUESITOS**

(perguntas que possibilitariam uma resposta mais precisa para a tomada de decisão)

Qual o motivo da prescrição de dieta comercial ao invés da dieta artesanal: pobreza extrema?

Doença de má absorção intestinal? (Neste caso a dieta prescrita seria diferente, com proteína hidrolisada)

### **2.3. CONTEXTUALIZAÇÃO**

A **Nutrição Enteral** , segundo o Ministério da Saúde do Brasil, designa todo e qualquer "alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme

suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas".<sup>1</sup>

## 2.4. DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA A SER AVALIADA

### 2.4.1. NOME COMPLETO: DIETA ENTERAL NUTRI SOYA®

### 2.4.2. COMPOSIÇÃO

Informações do fabricante Nutrimed<sup>2</sup>

|  |  |             |             |              |
|--|--|-------------|-------------|--------------|
| <b>INDICAÇÕES</b>                            | Nutrição Enteral Prolongada<br>Convalescença<br>Anorexia<br>Hipertensão<br>Desnutrição<br><u>Anorexia Nervosa</u><br>Risco Nutricional<br>Dislipidemia   |             |             |              |
| <b>APRESENTAÇÃO</b>                          | Pote de 400g (caixa com 9 potes)<br>Pote de 800g (caixa com 6 potes)   |             |             |              |
| <b>DILUIÇÃO</b>                              | 8 medidas (48g) + 170ml = 200ml  |             |             |              |
| <b>DENSIDADE CALÓRICA</b>                    | 1,09 kcal/ml   |             |             |              |
| <b>SABOR</b>                                 | Baunilha   |             |             |              |
| <b>DISTRIBUIÇÃO CALÓRICA</b>                 | Proteínas - 16%<br>Carboidratos - 56%<br>Lipídeos - 28%  |             |             |              |
| <b>PERFIL LIPÍDICO</b>                       | Saturados – 5,8%<br>Poliinsaturados - 9,8%<br>Monoinsaturados – 12,4%  |             |             |              |
| <b>DIFERENCIAIS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS</b> | Proteínas a base de Proteína de Soja e Caseinato de Cálcio<br>Não Contém Sacarose, Frutose, Lactose e Glúten<br>Corantes e Aromas Naturais<br>Perfil de Lipídios de acordo com AHA e ADA<br>Enriquecida com Carnitina e Taurina<br>Baixo teor de Sódio |             |             |              |
| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS</b>               | <u>Nutri Enteral Soya</u>  |             |             |              |
|  |  | <b>100g</b> | <b>%VD*</b> | <b>100ml</b> |
|  | <b>Nutrientes</b>  |             |             |              |
|  | <u>Valor</u> Energético  | 454kcal     | = 23        | 109          |

|                          | 1907kJ |    |      |
|--------------------------|--------|----|------|
| Carboidratos (g)         | 64     | 21 | 15   |
| Proteínas (g)            | 18     | 36 | 4,3  |
| Gorduras Totais (g)      | 14     | 25 | 3,4  |
| Gorduras Saturadas (g)   | 3,0    | 14 | 0,7  |
| Gorduras Trans (g)       | 0      | 0  | 0    |
| Gorduras Monoinsaturadas | 6,4    | ** | 1,5  |
| Gorduras Poliinsaturadas | 4,6    | ** | 1,1  |
| Colesterol (mg)          | 0      | 0  | 0    |
| Fibra Alimentar (g)      | 0      | 0  | 0    |
| Sódio (mg)               | 165    | 7  | 40   |
| Cálcio (mg)              | 400    | 40 | 96   |
| Ferro (mg)               | 5,2    | 37 | 1,2  |
| Cloro(mg)                | 306    | ** | 73   |
| Potássio (mg)            | 485    | ** | 116  |
| Fósforo (mg)             | 373    | 53 | 90   |
| Magnésio (mg)            | 130    | 50 | 31   |
| Iodo (mcg)               | 50     | 38 | 12   |
| Zinco (mg)               | 6,5    | 93 | 1,6  |
| Manganês (mg)            | 1,4    | 61 | 0,3  |
| Selênio (mcg)            | 33     | 97 | 7,9  |
| Cromo (mcg)              | 30     | 86 | 7,2  |
| Molibdênio (mcg)         | 40     | 89 | 9,6  |
| Vitamina A (mcg RE)      | 490    | 82 | 118  |
| Vitamina D (mcg)         | 3,0    | 60 | 0,7  |
| Vitamina E (mg)          | 6,7    | 67 | 1,6  |
| Vitamina K (mcg)         | 40     | 62 | 9,6  |
| Vitamina C (mg)          | 23     | 51 | 5,5  |
| Vitamina B1 (mg)         | 0,5    | 42 | 0,12 |

|                        |     |    |      |
|------------------------|-----|----|------|
| Vitamina B2 (mg)       | 0,6 | 46 | 0,14 |
| Niacina (mg)           | 6,5 | 41 | 1,6  |
| Vitamina B6 (mg)       | 0,6 | 46 | 0,14 |
| Ácido fólico (mcg)     | 130 | 54 | 31   |
| Ácido Pantotênico (mg) | 3,0 | 60 | 0,72 |
| Vitamina B12 (mcg)     | 0,8 | 33 | 0,19 |
| Biotina (mcg)          | 17  | 57 | 4    |
| Colina (mg)            | 165 | 30 | 40   |
| L – Carnitina (mg)     | 47  | ** | 11   |
| Taurina (mg)           | 47  | ** | 11   |

#### 2.4.3. PREÇO: QUANTIDADE PREÇO

1 – 5 R\$ 14,30

6 – 1000 R\$ 12,75 Preço mensal: 45 x R\$ 12,75= R\$ 573,75

#### 2.5. DISPONIBILIDADE NO SUS/ PROTOCOLOS

Há disponibilidade de dieta enteral no SUS?

Sim, segundo protocolo.

A Prefeitura de Belo Horizonte publicou em 2012 seu protocolo para dispensação de fórmulas alimentares para adultos e idosos. Um paciente que utilize via alternativa de alimentação (sonda nasoentérica/nasogástrica, gastrostomia, gastrojejunostomia ou jejunostomia) pode receber as dietas desde que:

#### 3. PORTADORES DE VIA ALTERNATIVA DE ALIMENTAÇÃO

(SONDA NASOENTÉRICA/NASOGÁSTRICA, GASTROSTOMIA, GASTROJEJUNOSTOMIA OU JEJUNOSTOMIA) associado a itens A ou B ou C ou D:

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.<sup>3</sup>

O tempo máximo de liberação das fórmulas alimentares industrializadas é de três meses, podendo ser renovado em casos específicos. O protocolo menciona que as dietas artesanais, isto é, aquelas manipuladas pelos próprios cuidadores a partir de alimentos amplamente disponíveis no dia a dia do domicílio, devem ser persistentemente tentadas, antes de se propor fórmulas industrializadas. Com devido treinamento para sua preparação, são um método eficaz e seguro de se prover os requisitos nutricionais de um paciente.

Quando não se obtém sucesso com as dietas artesanais, há várias formulações industrializadas disponíveis e sua prescrição usual pode ser feita da seguinte maneira:

- Se o indivíduo não consegue ingerir alimentos por via oral: dieta enteral, líquida, pronta para uso, padrão, polimérica, nutricionalmente completa (vitaminas e minerais em pelo menos 1.500 kcal), 1 a 1,2 kcal/ml, distribuição **PROTEICA** de 14 a 18% das kcal, com proteínas de alto valor biológico.<sup>3</sup>

A dieta a ser empregada é definida pela equipe de acompanhamento da Secretaria de Saúde.

#### **4. RESULTADO DA REVISÃO DA LITERATURA**

Pacientes impossibilitados de se alimentar normalmente, precisam alimentar-se através de sonda nasoentérica.

Nestes casos, a dieta precisa ser processada para ser injetada através da sonda.

Existem dois tipos básicos de alimentação processada para a dieta enteral:

**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.

**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.

Na dieta comercial, basta acrescentar água. Na dieta artesanal, é necessário processar os alimentos através de cozimento, liquidificador e peneira.

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.
- Em pacientes com síndrome de má-absorção, fórmulas hidrolisadas ajudam no tratamento.

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.<sup>2</sup>

Para selecionar os candidatos a dieta enteral, tanto comercializada como artesanal, alguns fatores devem ser avaliados:

- o domicílio fornece condições de higienização e manipulação de dieta?
- há local apropriado para armazenamento da dieta indicada?

- há telefone, água potável, luz e refrigeração no domicílio?
- há um familiar cuidador responsável e capacitado?

## 5. CONCLUSÃO

Considerando que a paciente não preenche todos os critérios da Secretaria de Saúde para dispensação de dieta enteral industrializada;

Considerando que a Secretaria de Saúde de Belo Horizonte fornece dieta enteral apenas por três meses;

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

Considerando que a dieta artesanal tem custo bem inferior ao da dieta comercial;

Com os dados fornecidos, não há justificativa para utilizar exclusivamente a dieta comercial e não a artesanal.

Cabe ao médico justificar a necessidade do uso da dieta comercial em detrimento da dieta artesanal.

## 6. REFERÊNCIAS

1. Portaria nº 337/MS, de 14 de abril de 1999. [Acesso em 25 nov. 2012]. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/337\\_99.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/337_99.htm)
2. Nitri Enteral Soya. Informações nutricionais. [Acesso em 25 nov. 2012]. Disponível em: [http://www.nutrimed.com.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=29&Itemid=11](http://www.nutrimed.com.br/index.php?option=com_content&task=view&id=29&Itemid=11)

3. Parecer técnico dieta enteral. Conselho Regional de Nutrição. Maio de 2012. [Acesso em 25 nov. 2012]. Disponível em: <http://www.crn8.org.br/noticias/2012/parecer-tecnico.pdf>
  
4. Prefeitura de Belo Horizonte. Protocolo para Dispensação de Fórmulas Alimentares para Adultos e Idosos. [Acesso em 20 nov. 2012]. Disponível em: [http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&url=ArqPlc=protocolo dispensacao formulas alimentares adultosei dosos.pdf](http://portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download&url=ArqPlc=protocolo%20dispensacao%20formulas%20alimentares%20adultosei%20idosos.pdf)