

Atenção Básica

PADRONIZAÇÃO DE DIETA ENTERAL SEMIARTESANAL DISPONIBILIZADA AOS USUÁRIOS ACOMPANHADOS PELAS EQUIPES DE SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA

Andréa Paes Marega 1

1 Prefeitura Municipal De São José Do Rio Preto - Se - Prefeitura Municipal De São José Do Rio Preto - Secretaria De Saúde

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

O alto custo das dietas industrializadas para o Serviço Único de Saúde frente à demanda significativa de usuários que necessitam deste suporte leva o nutricionista à elaboração de fórmulas que atendam os pacientes em nutrição enteral (NE) domiciliar. Na tentativa de atender tal demanda, a Secretaria Municipal de Saúde de São José do Rio Preto em 2013, elaborou e determinou as características físico químicas de uma fórmula confeccionada com ingredientes de fácil aquisição e baixo custo. O objetivo do trabalho foi de avaliar a qualidade nutricional e a aplicabilidade da fórmula semiartesanal padronizada na Rede. Ao analisar os resultados, verificou-se que tal fórmula atendeu às expectativas em relação as suas características nutricionais, além de ser de fácil utilização no domicílio e ter um custo acessível à realidade socioeconômica dos usuários e aos serviços que lidam com a NE. A iniciativa otimizou custos aos SUS e ampliou a oferta, assistindo maior número de pacientes em NE

No Sistema Único de Saúde (SUS) é pequeno o número de usuários que tem condições financeiras de adquirir Nutrição Enteral (NE), embora o fornecimento de fórmulas nutricionais especiais esteja previsto pelas políticas de saúde pública brasileira, cabendo aos estados da Federação seu fornecimento; assegurando ao usuário o direito ao acesso (FINK, 2009). O custo oneroso ao SUS frente à demanda crescente de pacientes que necessitam de suporte nutricional, tendo em vista o aumento nos últimos anos da utilização de NE leva o nutricionista à elaboração de fórmulas artesanais, por meio de tentativas empíricas, face aos poucos estudos publicados a respeito do assunto. No âmbito domiciliar, o alto custo de dietas industrializadas as tornam inviáveis à maioria da população (RIBOLDI et al, 2011), sendo a dieta semiartesanal (alimentos convencionais complementada com dieta industrializada), uma alternativa adotada para o tratamento de pacientes que depende de sua utilização para manutenção ou recuperação do seu estado nutricional (SANTOS et al, 2013). Este processo de preparação pressupõe cuidados gerais de higiene e técnica dietética correta (SISTI et al, 2012). Na tentativa de atender tal demanda, a Secretaria Municipal de São José do Rio Preto realizou um trabalho com o objetivo de elaborar e determinar as características físico-químicas de uma fórmula confeccionada com ingredientes de fácil aquisição e baixo custo, e que possa ser preparada em ambiente doméstico, facilitar a administração da NE e favorecer o atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes da rede submetidos a este tipo de terapia nutricional

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade nutricional e a aplicabilidade da fórmula semiartesanal padronizada para uso em pacientes em domicílio acompanhados pelas equipes das Unidades Básicas de Saúde de São José do Rio Preto/SP.

METODOLOGIA

No ano de 2013, a partir de Junho, profissionais da Rede Pública Municipal de Saúde, após inúmeras tentativas, desenvolveram uma fórmula semiartesanal (com amido de milho, batata inglesa farinha de trigo, açúcar refinado, carne bovina, leite semidesnatado, óleo de soja refinado e fórmula industrializada em pó), normocalórica (1, 24 kcal/ml), conforme categorização das fórmulas enterais segundo sua densidade calórica (BAXTER et al, 2010), de fácil escoamento pelo equipo, de boa qualidade nutricional e com um custo médio 157% inferior ao da fórmula industrializada. A análise da composição centesimal foi realizado no início de 2014 pelo Instituto Adolfo Lutz de São José do Rio Preto, que auxiliou o desenvolvimento do trabalho. A análise da fluidez e do pH do formulado foram realizadas no laboratório de técnica e dietética do Centro Universitário de São José do Rio Preto

RESULTADOS

A fórmula elaborada e padronizada na Rede atendeu às expectativas, caracterizando-se como normocalórica (1, 12 kcal/g), com 1512 calorias, com uma distribuição do valor calórico total para macronutrientes, com 57, 4% de carboidratos, 16, 2% de proteína e 26, 4% de lipídios, próximos aos valores calculados previamente. Em relação ao teor de proteína, apresentou um valor superior (4, 54 g/100g) ao apresentado por Atzingen et al. (2007), quando avaliaram fórmulas enterais artesanais a base de hidrolisado proteico de carne, que variou de 2, 09 a 2, 52g/100g. O pH, com um valor de 6, 37, apresentou-se como não interferente na motilidade gástrica e nem relacionado com complicações decorrentes, como a obstrução de sonda. O teor de cinzas, que representam os elementos minerais, resultou em 0, 73g/100g de resíduo mineral; superiores ao estudo de Menegassiet (2007), cujos valores foram de 0, 27 e 0, 38g/100g para 02 tipos de formulados. Elaborou-se uma fórmula dietética semiartesanal nutricionalmente equilibrada, com valor energético total e distribuição de macronutrientes bem definidos, que atendessem aos critérios previamente estabelecidos, de fácil utilização no domicílio, a um custo acessível à realidade socioeconômica de pessoas, e aos serviços que lidam com a NE. De acordo com outro estudo que vem sendo desenvolvido na Rede referente à avaliação dos pacientes que estão utilizando o formulado, após 03 meses de acompanhamento, 70 % de homens e 80% de mulheres apresentaram ganho de peso e houve aumento de circunferências e pregas, que são indicadores de reserva calórica e proteica, refletindo em um prognóstico positivo para os pacientes. Em relação aos custos ao município, ao comparar o segundo semestre de 2013 com o primeiro semestre de 2014, mesmo com um aumento de 15% de beneficiários no programa de dieta, verificou-se uma redução de 35% do consumo de latas de dieta industrializada

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho foi de grande relevância ao serviço público, ao verificar a viabilidade e segurança da oferta da formulação, do ponto de vista físico-químico e de composição nutricional, levando-se em consideração o baixo custo financeiro da formulação. A iniciativa otimizou custos aos SUS e ampliou a oferta, assistindo maior número de usuários em NE que necessitavam de suporte nutricional para manutenção ou recuperação do estado nutricional. A fórmula preparada pode ser uma alternativa para os profissionais prescreverem aos pacientes em uso de NE domiciliar acompanhados pelas equipes da Atenção Básica de Saúde. O trabalho também contribui com informações importantes sobre um assunto no qual os artigos científicos são ainda muito escassos na literatura, podendo servir de modelo para outros municípios que também vivenciam



a problemática da demanda crescente de pacientes que necessitam do suporte nutricional num Sistema de Saúde com poucos recursos para aquisição destes insumos