



**PARECER TÉCNICO/SES/SJ/NATJUS Nº 1718/2022**

Rio de Janeiro, 01 de agosto de 2022.

Processo nº 0029400-82.2022.8.19.0002

ajuizado por

representada por

O presente parecer visa atender à solicitação de informações técnicas do **V Juizado Especial de Fazenda Pública da Comarca de Niterói**, quanto ao **espessante alimentar ThickenUp Clear ou Nutilis Clear ou Instanth Clear**.

**I – RELATÓRIO**

1. Para elaboração do presente Parecer Técnico foi considerado o laudo nutricional acostado às folhas 34 e 35, emitido em 25 de maio de 2022, pela nutricionista  em impresso da Prefeitura de Maricá.

2. Em síntese, trata-se de Autora, idosa, com 84 anos, diagnóstico de **síndrome demencial, desnutrição e disfagia**. Relatado que a Autora apresentou “*ocorrência de engasgos, pigarro e tosse após alimentação*” e que “*tendo em vista a necessidade de modificação da consistência alimentar de forma a oferecer alimentação segura à paciente, solicito o fornecimento de espessantes industrializados*”. Foi prescrito **espessante alimentar ThickenUp Clear ou Nutilis Clear ou Instanth Clear**. Mencionadas as Classificações Internacionais de Doenças (CID-10): **F03** – Demência não especificada e **E43** – Desnutrição não especificada.

**II – ANÁLISE**

**DA LEGISLAÇÃO**

1. De acordo com a Resolução RDC nº 503 de 27 de Maio de 2021, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, Nutrição Enteral se trata de 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.

**DO QUADRO CLÍNICO**

1. **Disfagia** é qualquer dificuldade na efetiva condução do alimento da boca até o estômago por meio das fases inter-relacionadas, comandadas por um complexo mecanismo neuromotor. É um sintoma que deve ser abordado interdisciplinarmente por médicos, fonoaudiólogos, nutricionistas e enfermeiros, uma vez que cada profissional contribui de



forma interdependente para a melhora do paciente. A disfagia pode levar à desnutrição e à desidratação por inadequação dietética e em razão da consistência dos alimentos<sup>1</sup>.

2. A **demência** é uma síndrome secundária a uma doença cerebral, usualmente de natureza crônica ou progressiva, na qual há comprometimento de numerosas funções corticais superiores, tais como a memória, o pensamento, a orientação, a compreensão, o cálculo, a capacidade de aprendizagem, a linguagem e o julgamento<sup>2</sup>. As **síndromes demenciais** são caracterizadas pela presença de déficit progressivo na função cognitiva, com maior ênfase na perda de memória, e interferência nas atividades sociais e ocupacionais. O diagnóstico diferencial deve, primeiramente, identificar os quadros potencialmente reversíveis, de etiologias diversas, tais como alterações metabólicas, intoxicações, infecções, deficiências nutricionais etc. Nas demências degenerativas primárias e nas formas sequelares, o diagnóstico etiológico carrega implicações terapêuticas e prognósticas<sup>3</sup>.

3. A **desnutrição** é decorrente de aporte alimentar insuficiente em energia e nutrientes ou ainda do inadequado aproveitamento biológico dos alimentos ingeridos, geralmente provocado por doenças. É também associada a fatores como pobreza, negligência e abuso de drogas, consistindo de aspectos biológicos, psicológicos e sociológicos<sup>4</sup>. A desnutrição proteico-calórica apresenta como condicionantes biológicos a deficiência energética e proteica com redução de massa muscular e adiposa. Os grupos mais vulneráveis são o dos idosos e o das crianças menores de cinco anos, causando atraso no crescimento e desenvolvimento. Pode apresentar-se sob forma leve, moderada ou grave e, quanto à cronologia, pode ser pregressa ou recente<sup>5</sup>.

## DO PLEITO

1. Segundo a legislação brasileira, **espessante** é a substância que aumenta a viscosidade de um alimento, melhorando a textura e a consistência dos alimentos processados. É hidrossolúvel e hidrofílico, sendo usado para dispersar, estabilizar ou evitar a sedimentação de substâncias em suspensão. Emprega-se em tecnologia de alimentos e bebidas como agente estabilizador de sistemas dispersos, como suspensões (sólido-líquido), emulsões (líquido-líquido) ou espumas (gás-líquido)<sup>6</sup>.

2. Segundo o fabricante Nestlé<sup>7</sup>, **Thicken Up Clear** se trata de espessante e gelificante para alimentos que altera instantaneamente a textura e a consistência dos

<sup>1</sup> Sociedade Brasileira de Geriatria e Gerontologia. I Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos hospitalizados. Barueri, SP: Minha Editora, 2011. 2011, 126p. Disponível em: < [https://sbgg.org.br/wp-content/uploads/2014/10/Consenso\\_Brasileiro\\_de\\_Nutricao1.pdf](https://sbgg.org.br/wp-content/uploads/2014/10/Consenso_Brasileiro_de_Nutricao1.pdf) >. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>2</sup> Classificação Estatística Internacional de Doenças e Problemas Relacionados à Saúde. 10ª edição. Versão 2008. Volume I. Disponível em: <<http://www.neurologia.srv.br/demencia>>. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>3</sup> NETO, J. G.; TAMELINI, M. G.; FORLENZA, O. V. Diagnóstico diferencial das demências. *Revista de Psiquiatria Clínica*, v. 32, n.3, p.119-130, 2005. Disponível em:

<<http://www.google.com.br/url?sa=t&rc=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjH15b12ZrMAhXKDZAKHduiBJ0QFggcMAA&url=http%3A%2Fwww.scielo.br%2Fpdf%2Frc%2Fv32n3%2Fa04v32n3&usg=AFQjCNG7E9Z8axDoxb0k-tpMK6ch5EPtSA&bv=bv.119745492.d.Y2I>>. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>4</sup> SCHWEIGERT, I. D.; SOUZA, D. O. G.; PERRY, M. L. S. Desnutrição, maturação do sistema nervoso central e doenças neuropsiquiátricas. *Rev. Nutr.*, v.22, n.2, p.271-281, 2009. Disponível em:

<<http://www.scielo.br/pdf/rn/v22n2/v22n2a09.pdf>>. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>5</sup> BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAÚDE. Descritores em Ciências da Saúde. Desnutrição. Disponível em: <<http://decs.bvs.br/>>. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>6</sup> FOOD INGREDIENTES BRASIL. Espessantes. Nº 40. 2017. Disponível em: <[https://revista-fi.com.br/upload\\_arquivos/201703/2017030190080001489666223.pdf](https://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201703/2017030190080001489666223.pdf)>. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>7</sup> Nestlé. Thicken Up® Clear. Disponível em: < <https://www.nestlehealthscience.com.br/marcas/resource/thickenup-clear-lata-125g> >. Acesso em: 01 ago. 2022.



alimentos. Não altera a cor, sabor e cheiro dos alimentos. Pode ser adicionado a alimentos quentes ou frios. Isento de glúten. Sem sabor. Indicações: para pacientes disfágicos. Modo de preparo: em 100ml de água, sopas e preparações culinárias adicionar de 1 a 3 colheres-medida até atingir a consistência desejada (néctar, mel ou pudim). Apresentação: Lata de 125g (1 colher medida - 1,2g) e display 28,8g (24 sachês de 1,2g).

3. Segundo o fabricante Danone<sup>8,9</sup>, **Nutlis Clear** é um espessante alimentar que não altera cor, odor e sabor dos alimentos. Desenvolvido com base em duas gomas que agem sinergicamente, garantindo o espessamento na consistência desejada, tornando-o mais seguro para consumo em situações de disfagia. Vem pronto para o uso e pode ser adicionado a alimentos quentes ou frios. Apresentação: Lata de 125g (1 colher medida - 1,5g).

4. Segundo o fabricante Prodiel<sup>10</sup>, **Instanth Clear** é um espessante para alimentos desenvolvido com maltodextrina e gomas alimentícias. É sem sabor, não altera a cor, aroma nem sabor. Pode ser adicionado em líquidos quentes ou frios, conferindo a consistência desejada. Recomendado para pacientes com disfagia. Apresentação: Lata de 125g (1 colher medida - 1g).

### **III – CONCLUSÃO**

1. No tocante ao uso de **espessantes alimentares industrializados** informa-se que portadores de **síndromes demenciais**, como no caso da Autora, podem apresentar transtornos de alimentação e deglutição. Neste contexto, foi informado em documento nutricional acostado (fls. 34 e 35) que a Autora apresenta **disfagia e desnutrição**.

2. Diante do exposto, considerando que espessantes alimentares industrializados consistem em produto específico modificador da consistência de alimentos pastosos e líquidos, indicado para distúrbios da deglutição, possibilitando aumento da oferta calórica e diminuição do risco de aspiração dos alimentos<sup>7</sup>, o uso de espessante alimentar ThickenUp Clear ou Nutlis Clear ou Instanth Clear está indicado à Autora.

3. A respeito da quantidade recomendada, ressalta-se que cabe ao profissional de saúde a prescrição da quantidade necessária de espessante alimentar conforme a consistência desejada e o volume das refeições. Destaca-se que a quantidade prescrita deve ser reajustada nas reavaliações clínicas periódicas.

4. Cabe ressaltar que foi informado em laudo nutricional (fl. 35), em 25 de maio de 2022, que a Autora “*será reavaliada nas consultas ambulatoriais e será considerada a manutenção da prescrição ou suspensão do uso, após esse período (3 meses)*”.

5. Ressalta-se que **espessantes alimentares industrializados não integram** nenhuma lista para dispensação pelo SUS, no âmbito do Município de Niterói e do Estado do Rio de Janeiro, bem como não foram identificadas outras possibilidades fornecidas no SUS, que possam ser sugeridas em alternativa.

6. Quanto à solicitação da Defensoria Pública do Estado do Rio de Janeiro (fl. 13) referente ao fornecimento de “... *assim como todos os demais medicamentos, exames e*

<sup>8</sup> Nestlé. Nutlis Clear. Disponível em: < <https://www.danonenutricia.com.br/produtos/adultos/terapias-nutricionais/nutlis-clear> >. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>9</sup> Nestlé. Nutlis Clear. Disponível em: < <https://www.mundodanone.com.br/nutlis-clear.html?page=1> >. Acesso em: 01 ago. 2022.

<sup>10</sup> Nestlé. Instanth Clear. Disponível em: < <https://prodiel.com.br/produtos/instanth-clear-125-g/> >. Acesso em: 01 ago.2022.



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO DE JANEIRO**

Subsecretaria Jurídica

Núcleo de Assessoria Técnica em Ações de Saúde

*procedimentos que se fizerem necessários para a saúde da Autora...*”, cumpre esclarecer que não é recomendado o provimento de novos itens sem laudo que justifique a necessidade destes, tendo em vista que o uso irracional e indiscriminado de medicamentos e de outras tecnologias de saúde pode implicar em agravos à saúde.

**É o parecer.**

**Ao V Juizado Especial de Fazenda Pública da Comarca de Niterói para conhecer e tomar as providências que entender cabíveis.**

**JULIANA DA ROCHA MOREIRA**

Nutricionista  
CRN- 09100593  
ID. 437.970-75

**RAMIRO MARCELINO RODRIGUES DA SILVA**

Assistente de Coordenação  
ID. 512.3948-5  
MAT. 3151705-5

**FLÁVIO AFONSO BADARÓ**

Assessor-chefe  
CRF-RJ 10.277  
ID. 436.475-02