

Um Guia para a Suplementação Oral

- ✓ Indicadores de Qualidade
- ✓ Guidelines de Indicação
- ✓ Suplementos Padrão Fresenius Kabi

Suplementação Oral e Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional

A Terapia Nutricional Oral também pode se beneficiar do uso dos Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional (IQTN). Sua utilização pode facilitar a indicação e a aprovação do uso de Suplementação Nutricional Oral (SNO), trazendo benefícios aos pacientes.

Veja abaixo alguns indicadores práticos e de fácil execução que podem ser seguidos em sua rotina:

Indicador de Qualidade em Terapia Nutricional (IQTN)*	Importância para a recomendação de SNO
OBJETIVO ESTRATÉGICO: Verificar o estado nutricional de pacientes em TN DESCRIÇÃO: Mensurar a frequência de aplicação de ASG** em pacientes em TN FÓRMULA: $\frac{\text{nº de pacientes em TN em que ASG foi feita} \times 100}{\text{nº Total de pacientes em TN}}$ FREQUÊNCIA: Bimensal META: > 75%	Auxilia no diagnóstico precoce de pacientes que necessitam de TN, incluindo nesse caso o uso de SNO como a escolha preferencial em pacientes que mantêm o consumo oral de alimentos.
OBJETIVO ESTRATÉGICO: Conhecer o valor dos gastos energético e protéico em pacientes em TN DESCRIÇÃO: Frequência do nº de pacientes em TN que tiveram seus gastos energético e protéico avaliados FÓRMULA: $\frac{\text{nº de pacientes em TN que fizeram avaliação dos gastos energético e protéico} \times 100}{\text{nº Total de pacientes em TN}}$ FREQUÊNCIA: Mensal META: ≥ 80%	Esse indicador favorece a avaliação da necessidade energética protéica dos pacientes, para posterior avaliação de consumo dos pacientes e consequente indicação de SNO em pacientes que não atingem sua meta nutricional pela alimentação oral convencional.
OBJETIVO ESTRATÉGICO: Conhecer nos pacientes em TN a qualidade e a quantidade de ingestão oral DESCRIÇÃO: Frequência de recordatório alimentar em pacientes em TN FÓRMULA: $\frac{\text{nº de pacientes em TN com recordatório} \times 100}{\text{nº Total de pacientes em TN}}$ FREQUÊNCIA: Mensal META: > 75%	O recordatório alimentar auxilia na avaliação precoce do consumo alimentar vs necessidades nutricionais atingidas aos pacientes. De acordo com o resultado, pode sugerir o uso de SNO para atingir a meta nutricional. Esse indicador, portanto, pode demonstrar que esse acompanhamento e conduta nutricional está adequado no serviço.
OBJETIVO ESTRATÉGICO: Conhecer a frequência de interrupção de TNE ou TNO por mais de 24hs em pacientes que já iniciaram a TN DESCRIÇÃO: Mensurar a frequência da ocorrência de interrupção de TNE ou dieta VO por mais de 24hs, visando reduzir períodos de jejum digestório em pacientes em TN FÓRMULA: $\frac{\text{nº de pacientes em TNE ou VO em jejum} \times 100}{\text{nº Total de pacientes em TNE ou TNO}}$ FREQUÊNCIA: Mensal META: ≤ 10%	Permite o acompanhamento real da TNO e indicação de SNO. Em casos de interrupção da TNO acima da meta estabelecida, o motivo da não adesão à terapia nutricional oral deve ser avaliada.

* Adaptado de: Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional: Aplicações e Resultados.
Força tarefa Nutrição Clínica - ILSI Brasil, 2010
** ASG = Avaliação Subjetiva Global
*** Equivalente a R\$ 809 milhões

Resultados clínicos, funcionais e financeiros com o uso de SNO

BENEFÍCIOS CLÍNICOS / FUNCIONAIS *

melhoram

- Consumo de energia e nutrientes em geral;
- Peso corporal ou atenuam a perda de peso;
- Resultados funcionais: ↑ força muscular, distância em caminhada, bem estar, saúde mental e física;
- Resultados clínicos: ↓ complicações, tempo de hospitalização e mortalidade.

RESULTADOS FINANCEIROS *

- Estudos demonstram a economia de cerca de £352 a £8.179** por paciente nas seguintes situações: cirurgia, ortopedia (fraturas), idosos e acidente vascular cerebral;
- Associado com: ↓ de tempo de hospitalização e menor gasto no tratamento de complicações;
- Serviço Nacional de Saúde da Inglaterra: estima economia de £266 milhões*** por ano com intervenção nutricional (↓ 5 dias de internação em 10% dos pacientes hospitalizados).

* Collins et al, AJCN 2012; Potter et al, JPEN 2001; Bozo et al, Clin Nut 2010; Norman et al, Clin Nut 2010; Beattie et al, Gut 2000, Mayr et al, JHND 2000; Macfie et al, Nutrition 2000
** Equivalente a R\$ 1.071,00 a 24.888,00
*** Equivalente a R\$ 809 milhões

Guidelines de Indicação de Suplementos Oraís Padrão

EXEMPLOS DE GUIDELINES *

GERIATRIA

HIV

DPOC

CIRURGIA:

- Preparo pré-operatório
- Ortopédicas (fatura de fêmur)
- Buco maxilo

NEUROLOGIA / AVC

QUEIMADOS / TRAUMA

* ESPEN, 2006 / DITEN, 2011

Suplementos Padrão Fresenius Kabi

BENEFÍCIOS GERAIS
Atendem à todas as situações clínicas que requerem suplementos padrão; Sabores diferenciados e variados para favorecer a maior adesão; Embalagem Easy Bottle - prática e diferenciada que facilita o manuseio.

Fresubin® Energy Drink
Fresubin® Energy Fibre Drink



- Nutricionalmente completos
- 1,5 Kcal /ml
- Versão com fibras: 4g/200ml
- Sabores: Morango, chocolate e baunilha (em ambas as versões)
- Contém β-caroteno

Fresubin® Protein Energy Drink



- Hiperprotéico e Hipercalórico
- 1,5 Kcal /ml
- **27% proteína = 20g/200ml**
- Único com 6 Sabores: Morango, chocolate, baunilha, abacaxi, nozes, cappuccino.
- Contém β-caroteno

Fresubin® 2 Kcal Drink
Fresubin® 2 Kcal Fibre Drink



- Ultracalórico: 2 Kcal /ml
- 20% proteína = 20g/200ml
- Versão com fibras: 3,2g/200ml
- Sabores: Baunilha e Frutas da floresta (s/ fibras) e Chocolate (c/ fibras).
- Contém β-caroteno

INDICAÇÃO CLÍNICA SUGERIDA *

NECESSIDADES NUTRICIONAIS AUMENTADAS

- Risco nutricional ou desnutrição leve;
- Idosos frágeis, mas sem patologia associada: > Manutenção do estado Nutricional.
- Cirurgia de Buco Maxilo;

NECESSIDADES PROTÉICA E CALÓRICA ELEVADAS

- Desnutrição protéica;
- Idosos com fratura de fêmur e cirurgia ortopédica;
- Paciente HIV/AIDS sem complicações;
- Cicatrização:
 - > Úlceras de pressão;
 - > Cirurgias;
 - > Queimados e Trauma;

EXTRA NECESSIDADE DE ENERGIA E PROTÉINA ASSOCIADA À RESTRIÇÃO HÍDRICA;

- Desnutrição protéico-calórica;
- Idosos com desnutrição grave e com patologias associadas;
- Restrição hídrica vs necessidades elevadas:
 - > Pacientes DPOC estáveis;
 - > Cardiopatas ou neuropatas;
 - > Paciente em tratamento dialítico;
- Pacientes HIV/AIDS com infecções oportunistas;

Dicas de Uso:

- O consumo do SNO pode ocorrer ao longo do dia. Pacientes que tomam pequenos volumes podem ser incentivados a tomar doses pequenas (similar 1 copinho descartável de café) para que não parem a TNO. Após abertos, os suplementos Fresenius Kabi podem ser mantidos por 24hs em refrigeração ou 6hs em temperatura ambiente;
- Indique o uso dos SNO para tomar medicamentos ao invés da água (desde que não haja contra-indicações);
- Para evitar a fadiga gustativa, dê ideias de consumo com receitas diferenciadas e estimule o paciente a desenvolver seus dotes culinários com os SNO. As receitas desse guia já são excelentes exemplos para começar!

* Indicações sugeridas de acordo com as recomendações nutricionais presentes em guidelines e artigos científicos referente às situações clínicas descritas

NUTRIÇÃO ENTERAL

á La Carte
GUIA DE RECEITAS



Creme de Frutas da Floresta



Dica:
Coloque frutas em pedaços sobre a sobremesa!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® 2 Kcal Drink Frutas da Floresta**
- 300ml de leite
- 1 sachê de pudim instantâneo de baunilha
- 200g de frutas vermelhas tipo "berry" (amora, morango, framboesa e mirtilo)

Modo de preparo:

Misturar o leite com **Fresubin® 2 Kcal Drink Frutas da Floresta**. Incluir o pó do pudim instantâneo e misturar novamente com a ajuda de um mixer durante 3 minutos em potência máxima. Adicionar as frutas e misturar novamente. Colocar o conteúdo em taças de sobremesa e decorar à vontade. Colocar em refrigeração e servir.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	209,62 Kcal
Proteína	7,77 g
Lipídio	6,4 g
Carboidrato	32,35 g
Fibras	1,44 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Drink Morango
- Fresubin® Energy Fibre Drink Morango
- Fresubin® Protein Energy Drink Morango

Amaretto Ice Chocolate



Dica:
Se quiser um sabor mais intenso, use sorvete de chocolate ao invés de baunilha!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® 2 Kcal Fibre Drink Chocolate**
- 2 bolas de sorvete de baunilha
- 4 colheres de sobremesa de Amaretto
- Chocolate em raspas para polvilhar

Modo de preparo:

Misturar as duas bolas de sorvete baunilha com **Fresubin® 2 Kcal Fibre Drink Chocolate** e as 4 colheres de Amaretto com um batedor manual. Colocar o conteúdo em um copo alto e decorar com mais sorvete e chocolate em raspas. Se desejar pode ainda incluir frutas na decoração. Colocar em refrigeração e servir.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	345,75 Kcal
Proteína	12,06 g
Lipídio	14,8 g
Carboidrato	45,08 g
Fibras	1,71 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Drink Chocolate
- Fresubin® Energy Fibre Drink Chocolate
- Fresubin® Protein Energy Drink Chocolate

Sorbet de Frutas Vermelhas



Dica:
Decore com frutas frescas e granola ao servir!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Energy Fibre Drink Morango**
- 450g de frutas vermelhas tipo "berry" (amora, framboesa, morango e mirtilo)

Modo de preparo:

Usar um mixer para triturar os morangos e adicionar o suco de limão. Adicionar posteriormente o **Fresubin® Energy Fibre Drink Morango**, suco de laranja, açúcar e creme de leite e misturar por poucos minutos com o mixer novamente. Colocar o conteúdo em um copo alto e decorar à vontade. Colocar em refrigeração e servir.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	245,25 Kcal
Proteína	8 g
Lipídio	6,87 g
Carboidrato	40,72 g
Fibras	12,35 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® 2 Kcal Drink Frutas da Floresta
- Fresubin® Energy Drink Morango
- Fresubin® Protein Energy Drink Morango

Smoothie de Banana & Mel



Dica:
Adicione/misture com alguns pedaços de morangos antes de servir!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Energy Drink Baunilha**
- 1 banana nanica
- 1 colher de sopa de mel

Modo de preparo:

Colocar todos os ingredientes em uma batedeira e misturar até que fique com uma consistência de "smoothie". Colocar o conteúdo em um copo longo e decorar a vontade. Manter em refrigeração e servir.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	375,5 Kcal
Proteína	12,46 g
Lipídio	11,69 g
Carboidrato	84,22 g
Fibras	1,71 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Fibre Drink Baunilha
- Fresubin® Protein Energy Drink Baunilha
- Fresubin® 2 Kcal Drink Baunilha

Cocktail Italiano



Dica:
Adicione chantilly no topo do copo e polvilhe com chocolate em pó. Se preferir a bebida quente, aqueça (sem ferver) o suplemento e use café quente!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Energy Drink Chocolate**
- 100ml de café expresso frio
- 10g de açúcar

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes e colocar em um copo alto. Decorar à vontade e manter em refrigeração até servir.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	247,70 Kcal
Proteína	11,90 g
Lipídio	11,70 g
Carboidrato	49,05 g
Fibras	0 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Protein Energy Drink Chocolate
- Fresubin® Energy Fibre Drink Chocolate
- Fresubin® 2 Kcal Fibre Drink Chocolate

Shake de Pêssego e Baunilha



Dica:
Como alternativa, substitua o pêssego pelo damasco!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Energy Fibre Drink Baunilha**
- 100g de pêssego em calda
- 100g de iogurte natural
- 10g de açúcar

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes utilizando um mixer e colocar o conteúdo em um copo alto. Decorar como desejar. Manter em refrigeração até o momento de servir.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	375,95 Kcal
Proteína	15,30 g
Lipídio	14,60 g
Carboidrato	70,80 g
Fibras	4 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Drink Baunilha
- Fresubin® 2 Kcal Drink Baunilha
- Fresubin® Protein Energy Drink Baunilha

Shake de Manga



Dica:
Como alternativa, use **Fresubin® Energy Drink** sabor morango!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Energy Drink Baunilha**
- 50g de manga
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 5g de açúcar
- 30ml de creme de leite

Modo de preparo:

Misturar **Fresubin® Energy Drink Baunilha** com o açúcar e creme de leite. Adicionar o suco de limão e a manga e bater com um mixer.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	323,05 Kcal
Proteína	11,88 g
Lipídio	18,45 g
Carboidrato	54,15 g
Fibras	0,90 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Protein Energy Drink Baunilha
- Fresubin® Energy Fibre Drink Baunilha
- Fresubin® 2 Kcal Fibre Drink Baunilha

Morango Sensação



Dica:
Como alternativa, use Iogurte natural!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Protein Energy Drink Morango**
- 150g de iogurte de morango
- 2 marshmallows

Modo de preparo:

Misture **Fresubin® Protein Energy Drink Morango** com o iogurte de morango usando um batedor manual, até que fique com uma consistência de "smoothie". Para servir, coloque em um copo alto e adicione pedacinhos de marshmallow e gelo picado.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	343,57 Kcal
Proteína	24,48 g
Lipídio	16,85 g
Carboidrato	49,21 g
Fibras	0 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Drink Morango
- Fresubin® Energy Fibre Drink Morango
- Fresubin® 2 Kcal Drink Frutas da Floresta

Shake de Morango & Limão



Dica:
Substitua o creme de leite por coalhada ou iogurte natural!

Ingredientes:

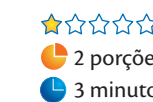
- 200ml de **Fresubin® Energy Fibre Drink Morango**
- 100g de morangos frescos
- 80ml de suco de laranja fresco
- 40g de açúcar
- 60ml de creme de leite
- 2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de preparo:

Bater o morango com um mixer e adicionar o suco de limão. Incluir os demais ingredientes e bater por poucos segundos com o mixer.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	304,10 Kcal
Proteína	7,33 g
Lipídio	12,7 g
Carboidrato	54,37 g
Fibras	3,35 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Drink Morango
- Fresubin® Protein Energy Drink Morango
- Fresubin® 2 Kcal Drink Frutas da Floresta

Banana Iogurte



Dica:
Polvilhe com canela ao servir. Adicione outras frutas como amoras ou framboesas, assim como outros sabores de iogurte!

Ingredientes:

- 200ml de **Fresubin® Protein Energy Drink Baunilha**
- 1 banana nanica
- 100g de iogurte natural
- 10g de açúcar
- 20ml de creme de leite
- 2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de preparo:

Pique a banana em pequenos pedaços. Adicione limão em metade da banana picada e amasse até formar um purê. Misture esse purê com os demais ingredientes até formar um creme. Adicionar ao creme o restante da banana picada.

Informação Nutricional por porção:

Calorias	419,50 Kcal
Proteína	25,72 g
Lipídio	20,99 g
Carboidrato	60,11 g
Fibras	1,91 g



Produtos alternativos:

- Fresubin® Energy Drink Baunilha
- Fresubin® Energy Fibre Drink Baunilha
- Fresubin® 2 Kcal Drink Baunilha