

Audiência Pública – Comissão de Saúde

Acesso a Alimentos Hipoproteicos para EIM

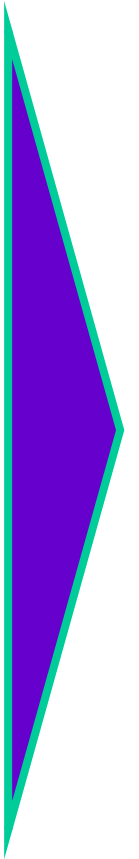
Carlos Eduardo Gouvêa – Jul 24



Inovando em Saúde!



Cenário atual



O Brasil em números

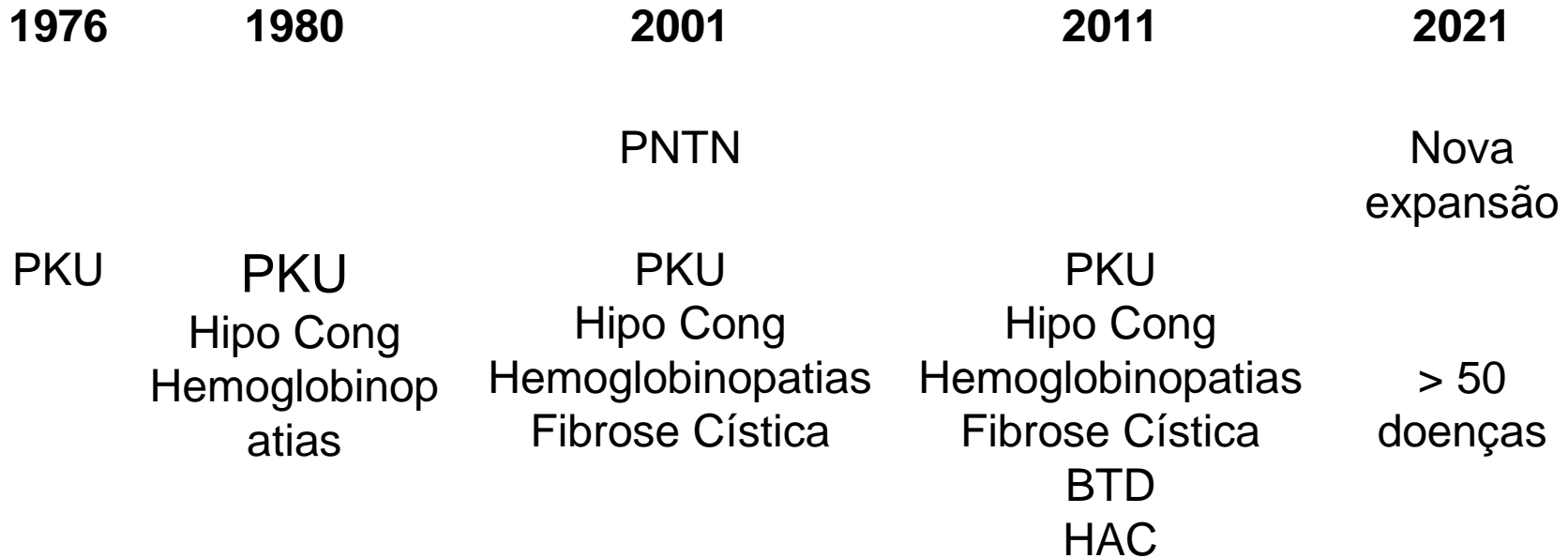


- 203 milhões de habitantes
- PIB R\$ 10,9 trilhões
- Expectativa de vida > 75,5 anos
- 5.530 Hospitais Públicos
- 4.267 Hospitais Privados
- 18.000 Laboratórios
- 93.000 Farmácias
- 2,8 milhões de nascidos vivos
 - SP = 600.000 nascidos vivos/ano





Desenvolvimento do PNTN



Diagnóstico dos EIM na Triagem Neonatal

Número de Pacientes Diagnosticados/Ano

| | PKU | Hipo Cong | Anemia Falcif | Fibrose Cística | BTD | HAC |
|--------------|------------|------------------|----------------------|------------------------|------------|------------|
| 2017 | 83 | 1322 | 959 | 166 | 292 | 140 |
| 2018 | 86 | 1317 | 1083 | 167 | 142 | 223 |
| 2019 | 82 | 1406 | 1214 | 194 | 125 | 235 |
| Total | 251 | 4045 | 3256 | 527 | 559 | 598 |



Ampliação do Programa Nacional de Triagem Neonatal



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 27/05/2021 | Edição: 99 | Seção: 1 | Página: 1

Órgão: Atos do Poder Legislativo

LEI Nº 14.154, DE 26 DE MAIO DE 2021

Altera a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), para aperfeiçoar o Programa Nacional de Triagem Neonatal (PNTN), por meio do estabelecimento de rol mínimo de doenças a serem rastreadas pelo teste do pezinho; e dá outras providências.

§ 1º Os testes para o rastreamento de doenças no recém-nascido serão disponibilizados pelo Sistema Único de Saúde, no âmbito do Programa Nacional de Triagem Neonatal (PNTN), na forma da regulamentação elaborada pelo Ministério da Saúde, com implementação de forma escalonada, de acordo com a seguinte ordem de progressão:

I - etapa 1:

- a) fenilcetonúria e outras hiperfenilalaninemias;
- b) hipotireoidismo congênito;
- c) doença falciforme e outras hemoglobinopatias;
- d) fibrose cística;
- e) hiperplasia adrenal congênita;
- f) deficiência de biotinidase;
- g) toxoplasmose congênita;

II - etapa 2:

- a) galactosemias;
- b) aminoacidopatias;
- c) distúrbios do ciclo da ureia;

d) distúrbios da betaoxidação dos ácidos graxos;

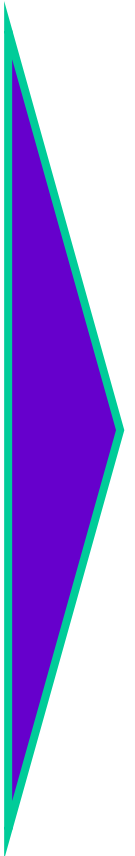
III - etapa 3: doenças lisossômicas;

IV - etapa 4: imunodeficiências primárias;

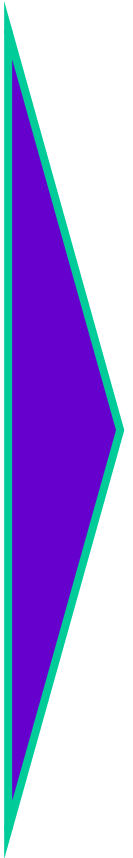
V - etapa 5: atrofia muscular espinhal.



<https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2021/08/31/ministerio-da-saude-lanca-nova-mascote-rarinha-para-acoes-sobre-doencas-raras.ghtml>



Em busca do Futuro



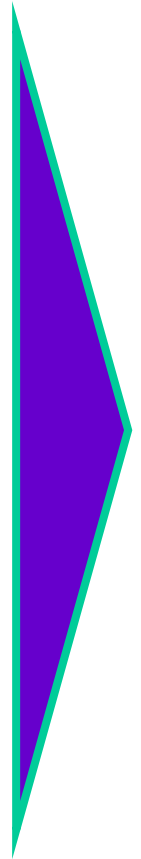
CMW Saúde & Tecnologia

- Ser reconhecida como uma empresa inovadora que dita as tendências em nichos de mercado
 - Ofertas de produtos inovadores, através de alianças estratégicas
 - Produtos de alta qualidade e alta performance
 - Com grande conhecimento do setor
 - Versátil e adequada às necessidades e realidades dos clientes

A large, vertical, purple arrow pointing downwards, with a thin blue outline, positioned on the right side of the slide.

VISÃO

- **Nutrição Clínica**
- **Alergia Alimentar**
- **Outros ALIFINS**
- **Erros Inatos do Metabolismo**
- **Diagnóstico**



FOCO

- comidaMed (Vitaflo)
 - Fórmula de Aminoácidos:
 - PKU
 - UCD
 - MSUD
 - TYR
 - HOM
 - Acidemia Orgânica

Erros Inatos do Metabolismo



- Inovação – nutrientes especiais
- Melhor adesão

- Mevalia
 - Linha de produtos de baixa proteína



ERROS INATOS DO METABOLISMO



CMW Saúde

Empresa - Serviços profissionais
A página Cmw Saúde & Tecnologia foi mesclada com esta página

Curtiu Mensagem

Criar Página

Patrocinado



Hoegaarden - Na compra ...
Em até 5x Sem juros no E...
Na compra de 6, leve 12
Hoegaarden White! Que tal aproveitar? Oferta por tempo limitado.



Ingressos Jogos Olímpic...
www.rio2016.com/ingressos
Tá na mão: novos ingressos para as FINAIS DE HANDEBOL disponíveis no nosso site. Garanta o...

Linha do Tempo Fotos Sobre Avaliações Mais

Empresa - São Paulo

5.0 ★★★★★

Procurar por publicações nesta Página.

268 pessoas curtiram isso
Thiago Schlieper Gouvêa e outros 47 amigos

8 pessoas estiveram aqui
Ana Paula Moreira

Convidar amigos para curtir esta Página

5,0 de 5 estrelas - 8 avaliações
Visualizar avaliações

Status Foto/vídeo

Escreva algo nesta Página...

CMW Saúde adicionou uma nova foto.
22 de maio às 13:00



http://www.cmwsaude.com.br/

FOTOS



PUBLICAÇÕES DO VISITANTE

Ana Paula Moreira
5 de maio às 20:12

📅 "I Encontro Brasileiro de Pacientes e familiares com Homocistinúria" - Marquem no calendário!

3 curtidas

Curtir - Comentar

2 compartilhamentos

Escreva um comentário...

CMW Saúde
16 de maio às 20:05

Ingrediente secreto: Sabor!

A MEVALIA oferece uma ampla gama de produtos com baixo teor de proteínas, com excelente sabor e alto valor nutritivo. A linha de produtos é composta de uma variedade de diferentes pães, massas, misturas de farinha e produtos doces.

Teor muito baixo de proteína: Todos os produtos MEVALIA tem um teor proteico de menos ou igual a 1%.... Ver mais



Curtir Comentar Compartilhar

17

Ordem cronológica

Criar Página

Patrocinado



Hoegaarden - Na compra ...
Em até 5x Sem juros no E...
Na compra de 6, leve 12
Hoegaarden White! Que tal aproveitar? Oferta por tempo limitado.



Ingressos Jogos Olímpic...
www.rio2016.com/ingressos
Tá na mão: novos ingressos para as FINAIS DE HANDEBOL disponíveis no nosso site. Garanta o...



PROMIN – LOW PROTEIN, mais uma nova marca de produtos adequada para pacientes com controle da ingestão de proteína, e que possibilita a elaboração de cardápios diversificados e saborosos para garantir a adesão à dieta alimentar!



Encomende todos os produtos das diferentes marcas de forma rápida e sem sair do conforto do seu lar pelo 0800 773 2316, www.cmwsaude.com.br ou 11 98713-5851 - ENTREGAMOS PARA TODO O BRASIL

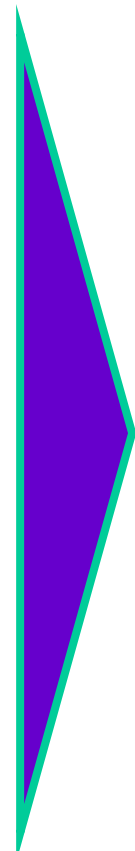


A **CMW SAÚDE** sempre valorizando os indivíduos e focada em oferecer as melhores opções para os pacientes e seus familiares, traz para o Brasil os produtos da **CAMBROOKE**, diferenciados e de alta qualidade, permitem preparações de receitas variadas, sem complicações, com rapidez e com muito sabor!



CAMBROOKE

Encomende todos os produtos das diferentes marcas de forma rápida e sem sair do conforto do seu lar pelo 0800 773 2316, www.cmwsaude.com.br ou 11 98713-5851



A linha de produtos Mevalia é a aliada na diversificação das preparações para pacientes com controle da ingestão de proteína, e oferece muito mais sabor e prazer durante as refeições!!!



Mevalia | LOW PROTEIN



Encomende todos os produtos Mevalia de forma rápida e sem sair do conforto do seu lar pelo 0800 773 2316 ou +55 (11) 98713-5851 ou www.cmwsaude.com.br



AMPLIAMOS A NOSSA LINHA DE PRODUTOS PARA PACIENTES COM CONTROLE DA INGESTÃO DE PROTEÍNA

Conheça a nova marca e opções de produtos para diversificar as suas preparações, sempre com muito sabor e afeto!



Substituto de Farinha - AmidoMix

Substituto de farinha - AmidoMix é uma pré-mistura de baixo teor de proteína para preparação de todos os tipos de assados, doces e salgados.



Apresentação:
Bolsa de 1 kg

| Ingredientes | Porção 100g | AmidoMix | Porção de AmidoMix por 120g de amido |
|----------------------|-------------|-----------------|--------------------------------------|
| Amido de milho | 100,00% | L.Aletria | 21,87mg |
| Polvilho | 0,00% | L.Argentina | 14,60mg |
| Carboximetilcelulose | 0,00% | Acido Aspartico | 20,81mg |
| Salicilato | 0,00% | Glutamina | 21,07mg |
| Sorbato | 0,00% | Glutina | 8,02mg |
| Levedura | 0,00% | L.Fibrilosa | 12,17mg |
| Sal | 0,00% | L.Lactosa | 17,65mg |
| Óleo | 0,00% | L.Lecitina | 46,17mg |
| | | L.Lesão | 26,89mg |
| | | L.Medrolina | 5,75mg |
| | | S.Fenilalanina | 20,20mg |
| | | S.Proteina | 6,54mg |
| | | Oleolina | 0mg |
| | | L.Serina | 16,11mg |
| | | L.Fenilalanina | 17,09mg |
| | | L.Triptofano | 1,63mg |
| | | L.Fenilalanina | 2,87mg |
| | | L.Histina | 26,13mg |



Substituto de ovo - NUPROBA

NuProba - Substituto de ovo é um pó de baixo teor de proteína, ideal para ligar e fermentar preparações culinárias com baixo teor de proteína em substituição ao ovo natural.



Apresentação:
Bolsa de 200 g

| Ingredientes | Porção 100g | AmidoMix | Porção de AmidoMix por 120g de amido |
|----------------------|-------------|-----------------|--------------------------------------|
| Dexpolacril | 83,11% | L.Aletria | 1,81mg |
| Polvilho | 0,00% | L.Argentina | 4,29mg |
| Carboximetilcelulose | 0,00% | Acido Aspartico | 6,37mg |
| Glutina | 0,00% | Glutamina | 15,31mg |
| Glutina | 0,00% | Glutina | 12,89mg |
| Tam | 0,00% | Glutina | 11,47mg |
| Fibra dietetica | 0,00% | L.Fibrilosa | 3,3mg |
| Sódio | 2,00% | L.Sulfolina | 1,83mg |
| | | L.Lecitina | 6,47mg |
| | | L.Lesão | 2,79mg |
| | | L.Medrolina | 0,76mg |
| | | S.Fenilalanina | 77,86mg |
| | | L.Proteina | 6,81mg |
| | | Oleolina | 0mg |
| | | L.Serina | 6,71mg |
| | | L.Fenilalanina | 6,11mg |
| | | L.Triptofano | 0,18mg |
| | | L.Fenilalanina | 3,28mg |
| | | L.Histina | 2,48mg |



Substituto de queijo - NUPROBA

NuProba - Substituto de Queijo é um pó granulado com sabor de queijo, baixo teor de proteínas, ideal para substituir o queijo ralado em dietas que requerem restrição proteica.



Apresentação:
Bolsa de 200 g

| Ingredientes | Porção 100g | AmidoMix | Porção de AmidoMix por 120g de amido |
|----------------------|-------------|-----------------|--------------------------------------|
| Amido de milho | 40,1510% | L.Aletria | 6,5mg |
| Polvilho | 0,00% | Acido Aspartico | 14,60mg |
| Carboximetilcelulose | 0,00% | Glutamina | 18,82mg |
| Glutina | 0,00% | Glutina | 1,46mg |
| Sorbato | 0,00% | Glutina | 6,16mg |
| Óleo | 0,00% | L.Fibrilosa | 6,11mg |
| Polvilho | 0,00% | L.Sulfolina | 2,76mg |
| Levedura | 0,00% | L.Lecitina | 14,51mg |
| Sal | 0,00% | L.Lesão | 18,79mg |
| | | L.Medrolina | 3,06mg |
| | | S.Fenilalanina | 9,89mg |
| | | S.Proteina | 3,09mg |
| | | Oleolina | 0mg |
| | | L.Serina | 16,29mg |
| | | L.Argentina | 16,17mg |
| | | L.Triptofano | 18,79mg |
| | | L.Fenilalanina | 6,53mg |
| | | L.Histina | 6,79mg |



Encomende todos os produtos das diferentes marcas de forma rápida e sem sair do conforto do seu lar pelo 0800 773 2316, www.cmwsaude.com.br ou +55 (11) 98713-5851



RECEITAS

PIZZA



MASSA

250g farinha Arará-Mix
50g fermento desidratado
130ml de água
1 colher de chá de açúcar
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de azeite

MOLHO DE QUEIJO

20g manteiga
20g margarina
1 colher de sopa de substituto de queijo Magrelo
Tempero: sal e pimenta a gosto

RECHEIO

2 cebolas
1 colher de chá de azeite
Wolmi molho de tomate

PREPARO DO RECHEIO

Corte as cebolas em tiras e refogue em uma panela com o azeite. Em uma panela coloque a margarina e o azeite de refogar. Quando começar a borbulhar, adicione a água e misture até evaporar. Por fim, adicione o substituto de queijo Magrelo e os temperos a gosto.

PREPARO DA MASSA

Em um copo, misture o fermento com metade da água e espalhe. Faça uma bolinha com a farinha Arará-Mix, e de um lado coloque o sal, e a mistura de fermento e água no centro. Misture enquanto continua a adicionar o restante da água. Comece a obter uma massa lisa e homogênea. Deixe descansar bem coberta por 15 a 20 minutos em um local mais amarelado. Estique a massa em uma forma redonda, e previamente untada e leve ao forno por 10 minutos. Retire do forno e coloque por cima o molho de tomate, a cebola refogada e o molho de queijo. Leve ao forno médio por 20 minutos ou até dourar a massa.

SORRENTINOS



MASSA

200g farinha Arará-Mix
80g beterraba
1 colher de chá de substituto de ovo Magrelo
Água (somente se necessário)

RECHEIO

1/4 cebola
3 colheres de sopa de óleo
Dico: sem flocos
Tempero: sal e pimenta a gosto

PREPARO DO RECHEIO

Corte a carne, frite e coloque bem picadinho no processador. Misture à carne frita com a cebola picada. Refogue com o azeite e tempere a gosto.

PREPARO DA MASSA

Corte a beterraba, pique-a e deixe esfriar. Misture a farinha Arará-Mix e o substituto de ovo Magrelo. Adicione a parte de beterraba. Comece a obter uma massa lisa e homogênea. Se necessário, adicione 1 colher de chá de água. Estique a massa com um rolo até ficar fininha. Coloque a massa nos moldes para sorrentinos. Adicione o recheio, parecido ao biscoito dos sorrentinos com água e sal, e cubra com o restante porção de massa Arará-Mix e corte os sorrentinos. Ferva por 2 a 3 minutos em bastante água. Coe e sirva com molho que você mais gostar.

DICA

Se não tiver um rolo, pode usar um cartão retangular ou usar o copo redondo de vidro com dilatação progressiva (ou faca).

NACHOS



MASSA

250g farinha Arará-Mix
130ml de água
1 colher de chá de substituto de ovo Magrelo
1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de substituto de queijo Magrelo
Dico para frita
Tempero: pimenta a gosto

MOLHO

Beterraba cozida
Dico
Colheira para decorar
*Corte a beterraba e processe com óleo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o substituto de ovo com a farinha Arará-Mix, e sal e o substituto de queijo Magrelo. Adicione a água aos poucos. Amasse até obter uma massa homogênea e lisa. Estique e corte com uma faca em forma de triângulo. Frite em óleo quente. Deixe esfriar e adicione sal e pimenta a gosto. Sirva com molho de beterraba.

DICA

Você também pode assar no forno em forma untada com óleo.

ALFAJORES COLORIDOS



MASSA

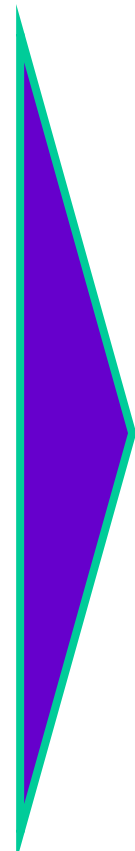
125g margarina
1/2 colher de chá de substituto de ovo Magrelo
250g farinha Arará-Mix
70g de açúcar
4 colheres de sopa de água
1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
Opção: 1 colher de chá de essência de baunilha
Corante vegetal a partir de uma faca

RECHEIO

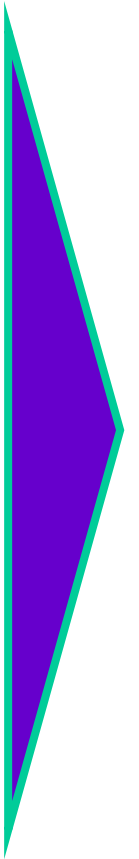
Dulce de leite
Gelatina

MODO DE PREPARO

Misture a margarina com o açúcar e o essência de baunilha (opcional). Adicione o corante vegetal e misture bem. Em uma tigela, misture o substituto de ovo Magrelo, a farinha Arará-Mix e o bicarbonato de sódio. Adicione os secos à mistura de margarina e adicione a água. Amasse até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra e deixe descansar por 15 minutos. Estique e corte ao tamanho dos alfajores. Coloque em uma forma previamente untada com óleo. Assar em forno 180 graus por 10 minutos. Deixe esfriar para rechear.

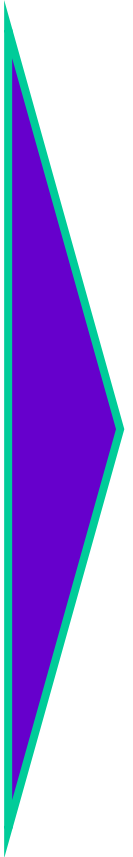


Desafios para o Acesso

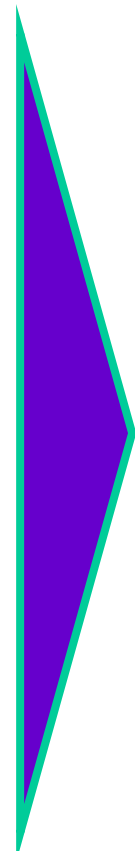


Desafios

- **Implantação e Padronização: testes neonatais e confirmatórios**
- **Criação de protocolos diagnósticos e terapêuticos**
- **Incorporação de novas terapias no SUS**
- **Melhora dos indicadores de cobertura nacional, idade na primeira consulta....**
- **Inserção de equipes multiprofissionais**
- **Criação de banco de dados nacionais**



Desafios – Acesso a Produtos Hipoproteicos



- Baixa escala
- Validade
- Carga tributária

| ncm | valor mercadora | imposto de importação | pis | cofins | custi de entrada | pis e cofins | imposto de renda | icms consumidor final | final consumidor |
|------------|--------------------|--------------------------|------|--------|---------------------|-----------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|
| 2106.90.90 | | 14,4% | 2,1% | 9,65% | 11,75 | 3,65% | 3,08% | 18,00% | 52,74% |
| formulas | 100,00 | 14,40 | 2,10 | 9,65 | 126,15 | 4,60 | 3,89 | 22,71 | 152,74 |
| 1901.20.90 | | 12,6% | 2,1% | 9,65% | 11,75 | 3,65% | 3,08% | 18,00% | 50,56% |
| farinhas | 100,00 | 12,60 | 2,10 | 9,65 | 124,35 | 4,54 | 3,83 | 22,38 | 150,56 |
| 1902.19.00 | | 14,4% | 2,1% | 9,65% | 11,75 | 3,65% | 3,08% | 18,00% | 52,74% |
| macarriao | 100,00 | 14,40 | 2,10 | 9,65 | 126,15 | 4,60 | 3,89 | 22,71 | 152,74 |

Reforma Tributária

■ Previsão de redução de 60% de desconto para Fórmulas Metabólicas para EIM

- Apenas no título do Anexo mas não nos itens
- E os alimentos hipoproteicos? Não seria ainda o caso de um NCM para esta categoria?

ANEXO VII - COMPOSIÇÕES PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU PARENTERAL E COMPOSIÇÕES ESPECIAIS E FÓRMULAS NUTRICIONAIS DESTINADAS ÀS PESSOAS COM ERROS INATOS DO METABOLISMO SUBMETIDAS À REDUÇÃO DE 60% DAS ALÍQUOTAS DO IBS E DA CBS

| ITEM | DESCRIÇÃO | NCM/SH |
|------|--------------------------------|--------------------------|
| 1 | Acetato de dextroalfatocoferol | 2936.28.12 |
| 2 | Acetato de lisina | 2922.41.90 |
| 3 | Acetato de potássio | 2915.29.90 |
| 4 | Acetato de sódio | 2915.29.10 |
| 5 | Acetato de zinco | 2915.29.90 |
| 6 | Acetilrosina | 2922.50.39 |
| 7 | Ácido acético | 2915.21.00 |
| 8 | Ácido ascórbico | 2936.27.10 |
| 9 | Ácido aspártico | 2922.49.90 |
| 10 | Ácido cítrico | 2918.14.00 |
| 11 | Ácido fólico | 2936.29.11 |
| 12 | Ácido glutâmico | 2922.42.10 |
| 13 | Ácido málico | 2918.19.90 |
| 14 | Ácido selenioso | 2811.19.90 |
| 15 | Água para injeção | 2002.10.00 |
| 16 | Alanilglutamina | 2922.49.90 |
| 17 | Alanina | 2922.49.90 |
| 18 | Albumina humana | 3002.12.36 |
| 19 | Arginina | 2925.29.19 |
| 20 | Asparagina | 2922.49.90 |
| 21 | Bicarbonato de sódio | 2836.30.00 |
| 22 | Biotina | 2936.29.31 |
| 23 | Cianocobalamina | 2936.26.10 |
| 24 | Cistina | 2930.90.39 |
| 25 | Cloreto crômico | 2827.39.93 |
| 26 | Cloreto de cálcio | 2827.20.10 2827.20.90 |
| 27 | Cloreto de magnésio | 2827.31.10 2827.31.90 |
| 28 | Cloreto de manganês | 2827.39.95 |

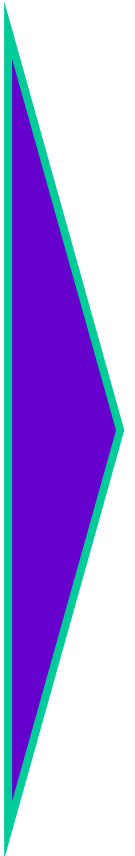
255

Futuro

A triagem é uma metodologia efetiva que permite o diagnóstico precoce de vários EIM, diminuindo ou evitando importantes sequelas

A sua efetividade, especialmente com a expansão de doenças triadas, dependerá da performance de seu fluxo de ação

Mas para que seu efeito seja de fato percebido, é fundamental que as terapias nutricionais sejam efetivas - e para isto dependem da adesão total ao preconizado. E isto somente será possível com a combinação das FÓRMULAS com os ALIMENTOS HIPOPROTEICOS!





Obrigado

Carlos Eduardo Gouvêa
cgouvea@cmwsaude.com.br
www.cmwsaude.com.br

