

Audiência Pública – Comissão de Saúde

Acesso a Alimentos Hipoproteicos para EIM

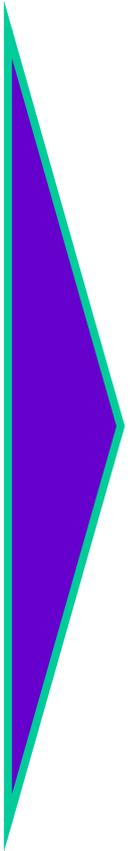
Carlos Eduardo Gouvêa – Jul 24



Inovando em Saúde!



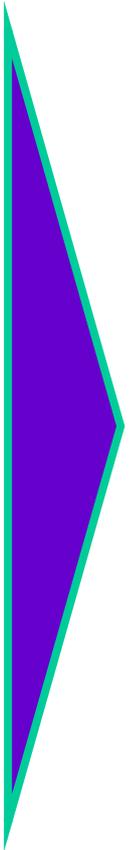
Cenário atual



O Brasil em números

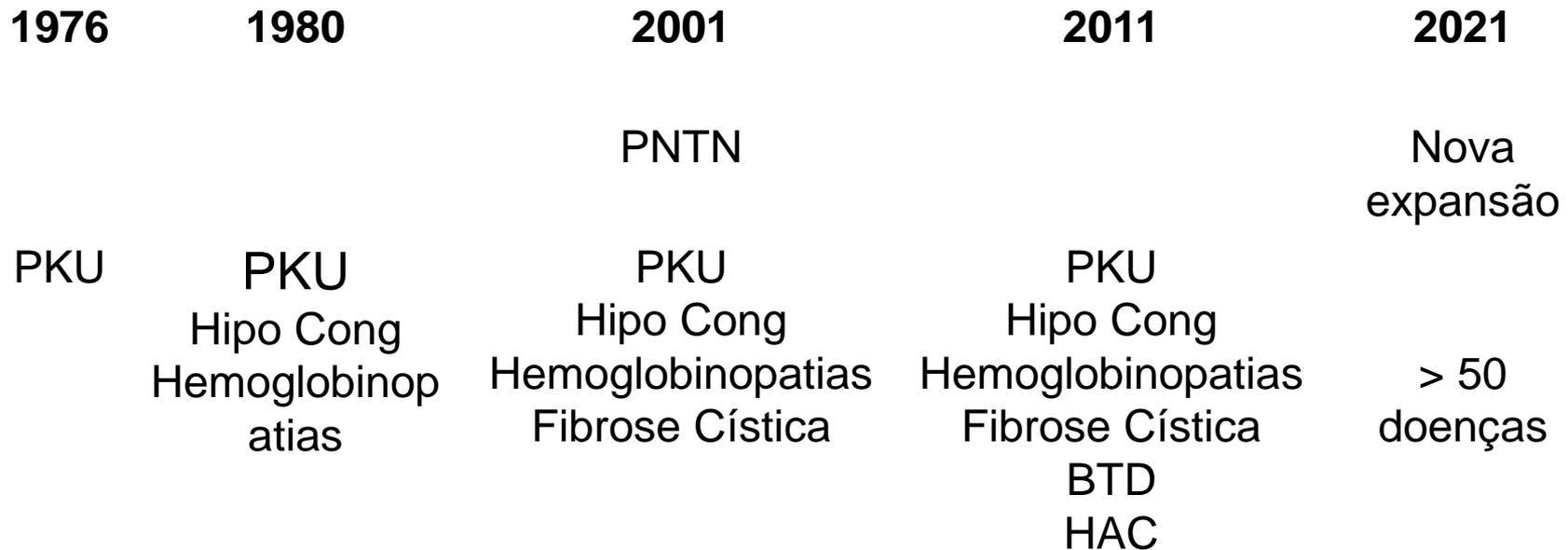


- 203 milhões de habitantes
- PIB R\$ 10,9 trilhões
- Expectativa de vida > 75,5 anos
- 5.530 Hospitais Públicos
- 4.267 Hospitais Privados
- 18.000 Laboratórios
- 93.000 Farmácias
- 2,8 milhões de nascidos vivos
 - SP = 600.000 nascidos vivos/ano





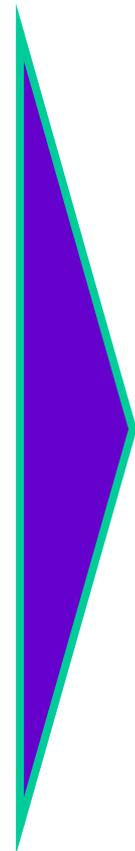
Desenvolvimento do PNTN



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;

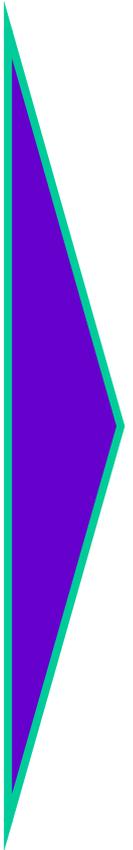
V - etapa 5: atrofia muscular espinhal.



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

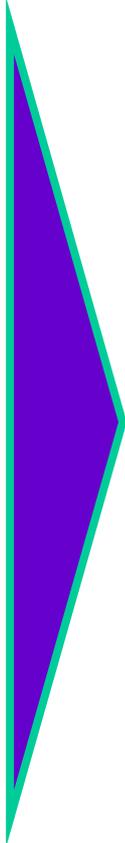


Em busca do Futuro



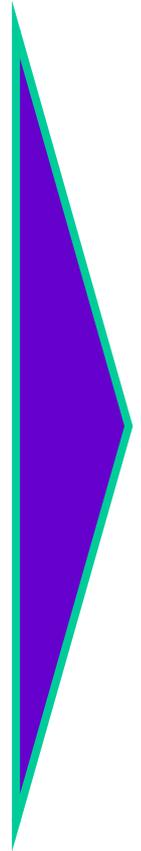
CMW Saúde & Tecnologia

- 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, located on the right side of the slide.

VISÃO

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



- 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!



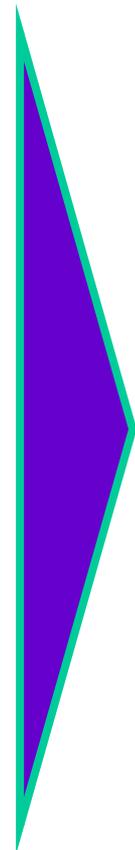
Encomende todos os produtos das diferentes marcas de forma rápida e sem sair do conforto do seu lar pelo 0800 773 2316, www.cmwsaude.com.br ou 11 98713-5851 - ENTREGAMOS PARA TODO O BRASIL



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!



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 100g 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
Selênio	0,00%	Glutamina	21,07mg
Sabão	0,00%	Glutina	8,02mg
Óleo	0,00%	L.Glicina	22,7mg
Fibra dietética	0,00%	L.Histidina	12,15mg
Sódio	1,34mg	L.Lisina	17,65mg
		L.Leucina	46,17mg
		L.Losina	26,8mg
		L.Metionina	5,75mg
		S.Fenilalanina	20,28mg
		S.Prolina	6,54mg
		Oxalato	0mg
		L.Serina	16,11mg
		L.Treonina	17,02mg
		L.Triptofano	1,63mg
		L.Valina	2,87mg
		L.Tirosina	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 100g de amido
Desidratação	83,11%	L.Aletria	0,81mg
Polvilho	0,00%	L.Argentina	4,29mg
Carboximetilcelulose	0,00%	Acido Aspartico	6,37mg
Glutina	0,00%	Glutamina	15,31mg
Selênio	0,00%	Glutina	1,88mg
Tam	0,00%	Glicina	11,47mg
Fibra dietética	0,00%	L.Histidina	3,3mg
Sódio	20,9mg	L.Isovalina	1,87mg
		L.Lisina	6,47mg
		L.Losina	2,78mg
		L.Metionina	0,76mg
		S.Fenilalanina	77,8mg
		S.Prolina	6,81mg
		Oxalato	0mg
		L.Serina	6,71mg
		L.Treonina	6,11mg
		L.Triptofano	0,18mg
		L.Valina	3,88mg
		L.Tirosina	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 100g de amido
Amido de milho	40,151%	L.Aletria	6,5mg
Polvilho	0,00%	Acido Aspartico	14,60mg
Carboximetilcelulose	0,00%	Glutamina	18,82mg
Glutina	2,80%	Glutina	1,46mg
Selênio	1,07%	Glicina	6,16mg
Óleo	0,00%	L.Histidina	6,11mg
Hidrolisado de caseína	6,60%	L.Isovalina	1,79mg
Sódio	9,89mg	L.Lisina	14,51mg
		L.Losina	18,78mg
		L.Metionina	3,06mg
		S.Fenilalanina	6,89mg
		S.Prolina	3,09mg
		Oxalato	0mg
		L.Serina	16,29mg
		L.Treonina	16,17mg
		L.Triptofano	18,98mg
		L.Valina	6,53mg
		L.Tirosina	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 farinha Arará-Mix
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 manteiga e o amido de milho. Quando começar a borbulhar, adicione a água e misture até engrossar. 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 o açúcar. 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 aquecido. 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 (suficiente para amassar)

RECHEIO

1/4 cebola
3 colheres de sopa de óleo
Dóce: amêijoas
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, pimentão e dente de alho. 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 bife de sol, 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 cardêno redondo 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
Óleo para fritar
Tempero: pimenta a gosto

MOLHO

Beterraba cozida
Dóce
Cebolinha 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, o 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. Dóce refrite 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

120g manteiga
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

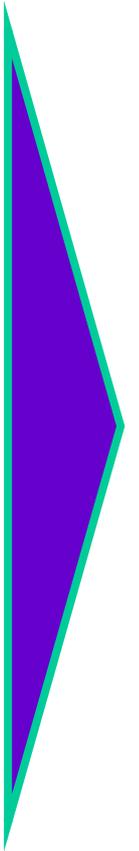
Dulce de leite
Gelatina

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga com o açúcar e o amido de batatinha (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 manteiga e adicione a água. Amasse até obter uma massa lisa e homogênea. Corte e deixe descansar por 15 minutos. Estique e corte as tampas dos alfajores. Coloque em uma forma previamente untada com óleo. Assar em forno 180 graus por 10 minutos. Deixe esfriar para rechear.

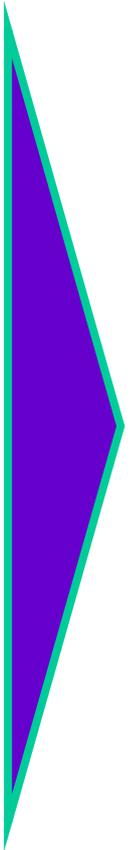


Desafios para o Acesso

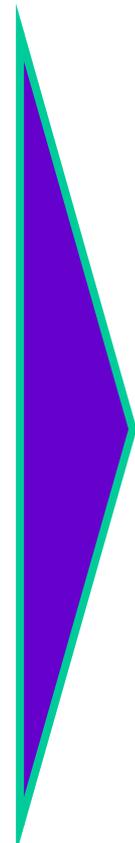


Desafios

- **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

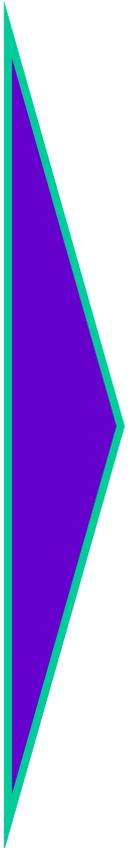
ITEM	DESCRIÇÃO	NCM/SH
1	Acetato de dextroalfatocoferol	2936.28.12
2	Acetato de lisina	2922.41.90
3	Acetato de potássio	2915.29.90
4	Acetato de sódio	2915.29.10
5	Acetato de zinco	2915.29.90
6	Acetilrosina	2922.50.39
7	Ácido acético	2915.21.00
8	Ácido ascórbico	2936.27.10
9	Ácido aspártico	2922.49.90
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

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

