|  |  |
| --- | --- |
| TÍTULO: Determinação do Crematócrito | VERSÃO: 00 |
| **Elaborador:** Enfº.Rafaela Cristina de Souza | Dt elaboração: 22/01/2024 |
| **Aprovação da Gerência:** Enfº.Glauciléia de Souza Arbach | Dt aprov. Gerência: 25/01/2024 |
| **Revisor:** Enfª. André Luiz Baptista Reis | Dt revisão: 23/01/2024 |
|  |
| 1. DEFINIÇÃO |
| É o ato de realizar a classificação do leite humano ordenhado através das análises de determinação do teor de gordura. |
| 2. OBJETIVO  |
| Determinar o teor de gordura do leite humano processado para serem utilizados aos recém-nascidos de alto e médio risco, internados em UTI Neonatal. |
| 3. INDICAÇÃO E CONTRAINDICAÇÃO  |
| **Indicação:** Todos os leites coletados.**Contraindicação:** Não se aplica. |
| 4. EXECUTANTE |
| Enfermeiros, nutricionista e técnicos de enfermagem. |
| **5. ORIENTAÇÃO PRÉ-PROCEDIMENTO** |
| * Verificar se tem o material para realização do processo;
* Verificar a funcionabilidade dos equipamentos (centrífuga e Agitador de tubo);
* Separar o material a ser utilizado (ex: tubos de ensaio, capilares, massa para selar, estante de PVC para colocação das amostras, gelo reciclável e recipiente de plástico.
 |
| **6. DESCRIÇÃO DE MATERIAL**  |
| * Pipetador;
* Estante para suporte, revestida em PVC, para 24 ou 72 tubos;
* Centrífuga para micro hematócrito com timer;
* Agitador tipo vórtex;
* Tubos de ensaio (5mL);
* Tubos capilares com ou sem heparina (75mm x 1,0mm x 1,5mm);
* Recipiente de plástico transparente;
* Chaleira elétrica para aquecer a água numa temperatura de 40º C;
* Termômetro;
* Massa para selar capilar;
* Régua graduada em frações de 1mm;
* Lupa de mão;
* Calculadora.
 |
| **7. DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES**  |
| * Após a coleta das 03 alíquotas para a acidez Dornic, manter a última amostra identificada de 1mL na estante revestida de PVC, em banho-maria a 40º C durante 15 minutos;
* Homogeneizar o tubo de ensaio no agitador;
* Coletar, de forma independente, 3 alíquotas de 75 microlitros, com auxílio de tubo capilar, de cada uma das amostras de leite humano ordenhado;
* Vedar uma das extremidades, com auxílio de massa para selar capilar;
* Dispor os capilares na centrífuga, posicionando as extremidades vedadas na direção da força centrífuga (encostado no anel de borracha do prato da centrífuga);
* Posicionar os capilares sempre três a três, em diagonal, de modo a equilibrar o prato da centrífuga;
* Utilizar capilares preenchidos com água, caso não haja amostras suficientes para preencher todas as lacunas do prato da centrífuga;
* Tampar a centrifuga e iniciar a centrifugação por 15 minutos;
* Retirar os capilares do equipamento com atenção, pois os tubos capilares não são identificados e por isso ao retirá-los, observar a mesma ordem de que foram colocados, uma vez que a sequência de três capilares corresponde a uma amostra;
* Observar as duas colunas: na parte superior fica a coluna de creme e na inferior a coluna de soro;
* Utilizar a régua milimetrada para medir a coluna total (creme + soro) e a coluna de creme.
* Registrar os valores das 03 alíquotas em planilha do setor;
 |
| **8. PONTOS CRÍTICOS/RISCOS**  |
| **Pontos Críticos**:* Dificuldade visual do funcionário para realizar a leitura da régua graduada;
* Mistura das amostras durante o procedimento;
* Dificuldade de manter a temperatura de 40ºC devido a falta do banho maria;
* **Risco:**
* Contaminação do profissional com o material biológico e os materiais utilizados neste processo.
 |
| **9. CUIDADOS PÓS-PROCEDIMENTO**  |
| * Realizar a lavagem dos tubos de ensaio e colocar para secar;
* Limpar a centrifuga;
* Realizar os cálculos dos resultados registrados na planilha do setor calculando através das fórmulas abaixo:

a. Teor de Creme: Coluna de Creme (mm) x 100 ÷ Coluna Total (mm) = % de Creme b. Teor de Gordura: (% de creme -0,59) ÷ 1,46 = % de Gordura c. Conteúdo Energético Total: (% de creme x 66,8 + 290) = Kcal/litro |
| **10. RESULTADOS ESPERADOS**  |
| Estabelecer a rotina para o processo afins de dar continuidade no processo de classificação do leite humano para disponibilizar para os recém-nascidos da UTI Neonatal. |
| **11. REGISTROS** |
| Registrar na planilha própria todos os resultados obtidos nas 03 alíquotas de determinação do crematócrito, para que se possa realizar o cálculo do teor de creme, teor de gordura e conteúdo energético gerando classificação do leite humano. |
| 12. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA  |
| Normas Técnicas BLH-IFF/NT 23.21, V.1, N.23, setembro, 2021. |
| **13. ANEXO** |
| \* Coluna total = ( somatório da coluna de creme + coluna de soro)\*\* Coluna de creme |

|  |  |
| --- | --- |
| **Responsável pela elaboração e aprovação** | **Assinatura** |
| **Elaborador:** Enfº.Rafaela Cristina de Souza |  |
| **Revisor: E**nfº. André Luiz Baptista Reis |  |
| **Aprovação:** Glauciléia de Souza Arbach |  |