

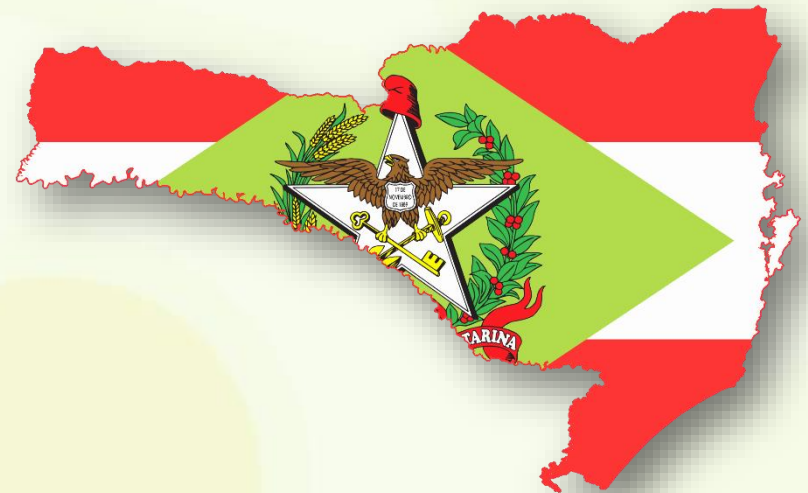
Manejo do paciente portador de diabetes: uso de insulina

Mick Lennon Machado

Proporção de portadores de diabetes cadastrados (2014)



2.532.460 Portadores
1,2% da População



124.121 Portadores
1,8% da População

Fonte: SIAB, 2014; IBGE, 2014

Proporção de hospitalizações de portadores de diabetes (2014)



2.532.460 Portadores
5,3% Hospitalizações



124.121 Portadores
3,0% Hospitalizações

Valor médio das internações de portadores de diabetes (2014)



R\$ 87.679.304,42
R\$ 648,38 por Internação



R\$ 2.943.926,12
R\$ 710,92 por Internação

Mortalidade por diabetes (2012)



56.831

**22 óbitos por 1.000
cadastrados**



1.561

**13 óbitos por 1.000
cadastrados**

Fonte: SIM, 2012

Fatores de risco para desenvolvimento da doença

- Idade Superior a 45 anos
- Hereditariedade
- Sedentarismo
- **Sobrepeso**
- **Circunferência Abdominal > 80 para Mulheres ou > 88 para Homens**
- **HDL < 35 mg/dL**
- **Triglicerídeos (TG) > 250 mg/dL**

Fatores de risco para complicações da doença

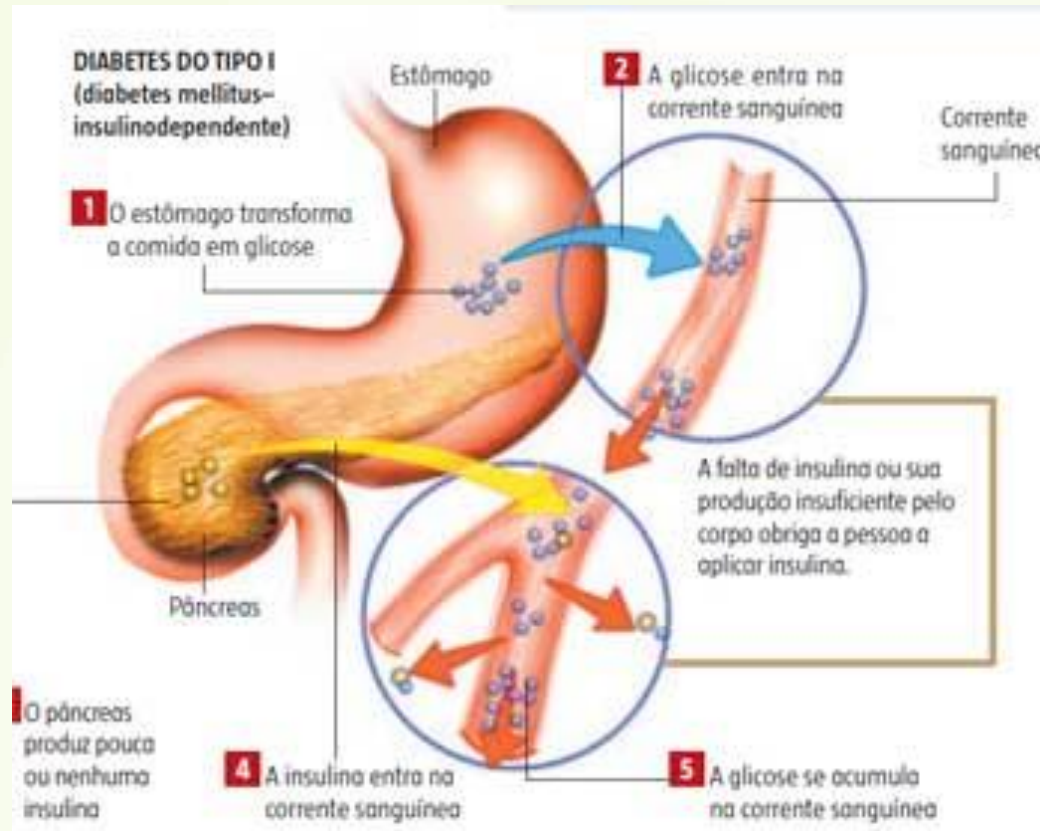
- Idade Superior a 45 anos
- Hereditariedade
- Dificuldade de Acesso ao Tratamento
- Tratamento Inadequado
- Não Adesão Total ou Parcial ao Tratamento

Tratamento

DIRETO	INDIRETO
<ul style="list-style-type: none">- Prática de Atividades de Lazer Ativo- Controle no Consumo de Carboidratos de Alto Índice Glicêmico- Utilização de Medicamentos Hipoglicemiantes- Utilização de Insulina	<ul style="list-style-type: none">- Adequação do Peso Corporal- Adequação dos Níveis de Gordura Corporal- Adequação dos Valores de HDL e Triglicerídeos

Tratamento

Pâncreas produz pouca ou nenhuma insulina (10% dos casos)



Tratamiento

Células são resistentes à insulina (90% dos casos)



O uso da insulina no tratamento

- Descoberta em 1921
- Tipos: **Regular; NPH**; Análogos; Mistas)
- Mensurada através de Unidades de Insulina
- Distribuída em Frascos ou Canetas



Insulina regular

- Insulina Humana, fabricada por engenharia genética por bactérias ou leveduras, com **ação rápida**, semelhante à *insulina bolus humana*

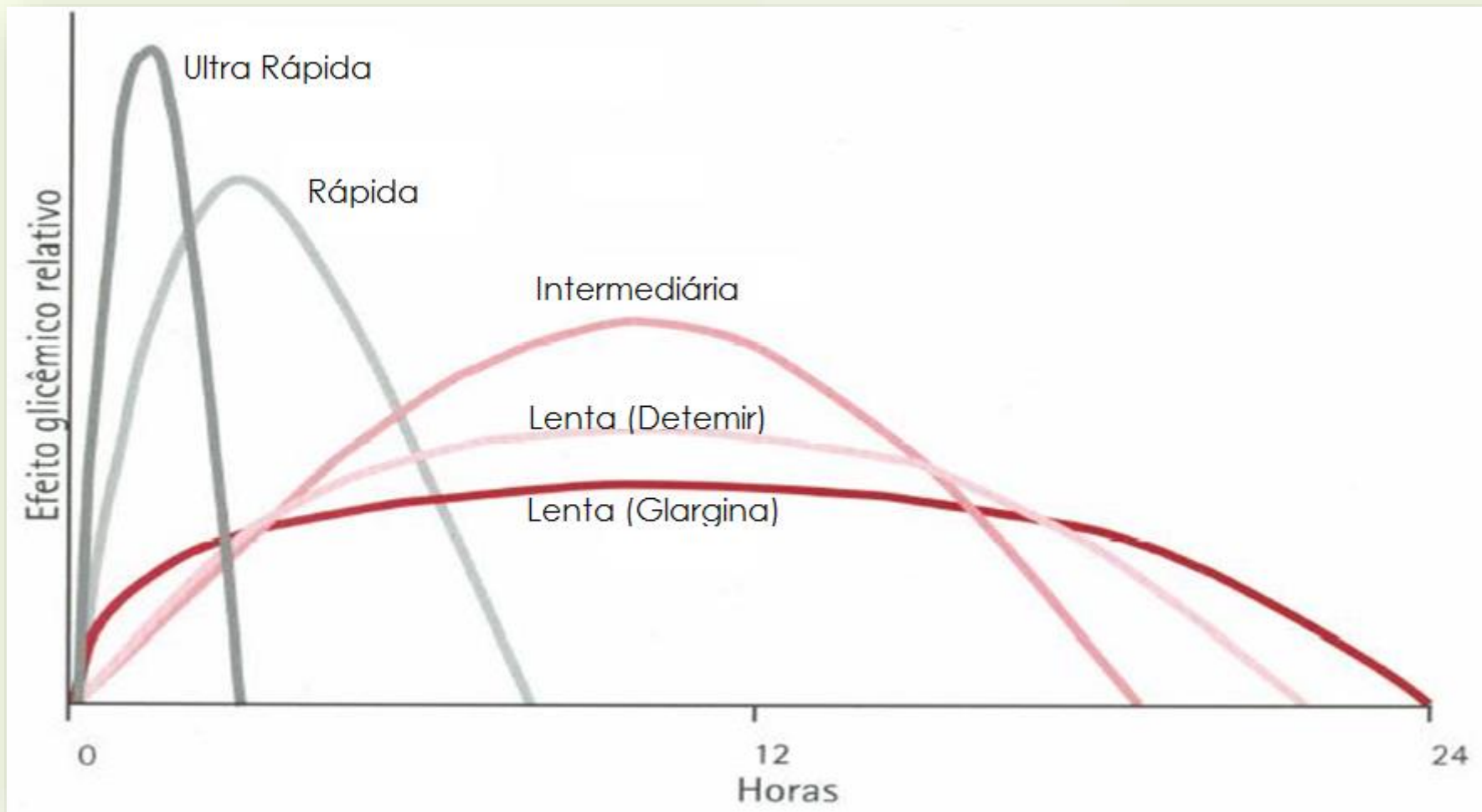
Insulina NPH

- Insulina Humana, fabricada por engenharia genética por bactérias ou leveduras, associada com Protramina e Zinco, que promovem **efeito prolongado**, semelhante a *insulina basal humana*;

Categorias e desempenhos das insulinas

CATEGORIAS	INÍCIO DA AÇÃO	PICO DE AÇÃO	DURAÇÃO DA AÇÃO
Ultra Rápida	5 a 15 minutos	30 a 60 minutos	3 a 5 horas
Rápida	30 minutos	2 a 3 horas	3 a 6 horas
Intermediária	2 a 4 horas	4 a 12 horas	12 a 18 horas
Lenta	1 a 2 horas	6 a 8 horas	6 a 24 horas

Categorias e desempenhos das insulinas



Categorias e índice glicêmico dos alimentos



Índice Glicêmico dos Alimentos

Alimento	IG	Classificação
Açúcar branco	102	Alto
Nabo	97	Alto
Flocos de Milho	92	Alto
Arroz branco	87	Alto
Batata inglesa	85	Alto
Biscoito de leite	78	Alto
Abóbora	75	Alto
Pipoca	72	Médio
Melancia	72	Médio
Biscoito água e sal	71	Médio
Fubá	68	Médio
Aveia	66	Médio

Alimento	IG	Classificação
Abacaxi	66	Médio
Feijão	64	Médio
Beterraba	64	Médio
Milho	60	Médio
Mel	58	Médio
Mamão	56	Médio
Banana	52	Médio
Manga	51	Médio
Cenoura	49	Baixo
Batata doce	44	Baixo
Laranja	42	Baixo
Espaguete	41	Baixo

Índice Glicêmico dos Alimentos

- Presença de **gordura diminui** índice glicêmico
- Presença de **fibras diminui** índice glicêmico
- Presença de **açúcar aumenta** índice glicêmico



Orientações

- Prescrição e Aplicação de Insulina deve considerar o hábito alimentar (horários, alimentos e formas de preparo) do portador de diabetes
- Alimentação deve considerar a Prescrição de Insulina (Horários, Tipo e Quantidades)

Contagem de carboidratos

- Usada nos casos de prescrição de Insulina Ultra Rápida ou Rápida
- Em Adultos, cada UI de Insulina é capaz de metabolizar 15g de CHO
- Em Crianças, cada UI de Insulina é capaz de metabolizar 25g de CHO
- A relação de UI de Insulina x Quantidade de CHO dos alimentos varia entre as pessoas
- Sempre considerar o Índice Glicêmico dos Alimentos

Leitura de rótulos

...tuba, Oleo vegetal

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

PORÇÃO DE 100g (em média 5 pedaços)

Quantidade por porção		%VD (**)
Valor Energético	92 kcal = 386 kJ	5%
Carboidratos	10,4 g	3%
Proteínas	1,3 g	2%
Gorduras Totais	5,0 g	9%
Gorduras Saturadas	0,87 g	4%
Gorduras Trans	0,13 g	-
Fibra Alimentar	2,46 g	10%
Sódio	446 mg	19%

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.



Churraspin
Frango empanado

Modo de Preparo
Cozinhar a panela sem descongelar em óleo quente a 180°C de modo que fiquem submersos. Não mexer. Cozinhar até sair o excesso de óleo. Escorrer bem e servir quente.

Conteúdo Especial
Recomendamos guardar o produto embebido no freezer de no congelador. Usar até descongelado, utilizar em até 24 horas.

Ingredientes
Agua, Arroz, Óleo Vegetal e Sal.

FABRICADO POR:
Buffet e Rotisserie Churraspin Ltda.
Rua Paraná, 17304 - Jardim Colina Americana - SP - Cep: 13.478-562
CNPJ: 12.736.193/0001-06
E: 193.536.142-111 | Inq. Brasília
Telefone: (13) 8400-2040
www.churraspin.com.br

Conservação: -18°C (congelado)
Validade: 12 meses

193536142111



Se aparecerem novas dúvidas sobre o tema discutido hoje, ou sobre qualquer questão clínica ou de processo de trabalho, solicite uma teleconsultoria! É fácil e rápido. Estamos dispostos a ajudar!

[http:// telessaude.sc.gov.br](http://telessaude.sc.gov.br)

telessaudesc@gmail.com