

Com o tratamento com insulina é fundamental fazer medições dos níveis de glicose no sangue para ser possível o correto ajuste da dose.

A dose vai variando ao longo do tempo por vários motivos: doença, alterações alimentares, evolução da diabetes, etc.

A dose de insulina é diferente de pessoa para pessoa, pelo que não deverá comparar a quantidade de insulina que faz com a de outros doentes – cada caso é um caso!

Folheto informativo sobre Insulina  
Do Núcleo de Estudos da Diabetes Mellitus  
Da Sociedade Portuguesa de Medicina Interna



# A Insulina



## O que é?

A insulina é uma **hormona** produzida pelo **pâncreas**. É necessária para a produção de energia no nosso organismo através da glicose (açúcar).

## Porque é utilizada na Diabetes?

### Tipo 1

- Ausência total da produção de insulina

### Tipo 2

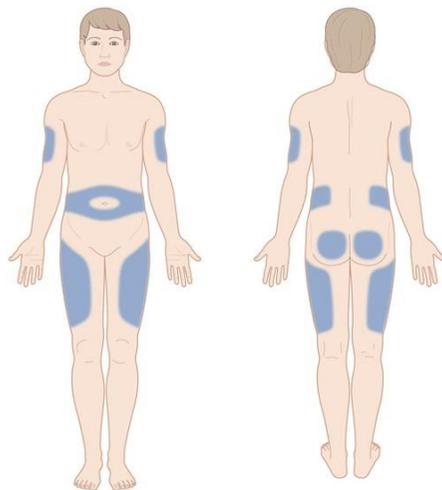
- Resistência à ação da insulina e/ou diminuição da sua produção

Assim, em ambos os casos, há um momento em que os níveis de insulina são insuficientes, sendo necessária a sua administração para otimizar a glicémia (glicose no sangue).

Existem 2 tipos principais de insulinas:

- ▶ **Basal:** constante ao longo do dia, incluindo jejum
- ▶ **Prandial:** produzida em resposta a uma refeição

## Onde se administra?



Os locais vão depender do tipo de insulina, das doses, nº de injeções/dia, da atividade muscular. **É fundamental alternar os sítios de administração de insulina para evitar formar nódulos (lipodistrofia).**

## Como se administra utilizando caneta?

- Lavar as mãos e assegurar-se que o local de injeção está limpo (não é necessário usar álcool);
- Selecionar o número de unidades a administrar rodando o botão;
- Colocar a agulha na caneta
- Inserir a agulha num movimento firme, perpendicular à pele; (ver figura)
- Pressionar o botão até ao fim e esperar alguns segundos antes de retirar a agulha (para dar tempo da dose total de insulina sair).

## Quais os cuidados a ter com a insulina?

- A insulina em uso deve ficar em ar ambiente, protegida com a tampa e afastada de fontes de calor. Tem, nestas condições, validade de 4 semanas;
- A restante deve ser mantida no frigorífico, mas não no congelador;
- Se tiver aspeto leitoso deve ser homogeneizada com movimentos suaves.