Relato de Experiência

https://doi.org/10.12662/interagir.v21.6043

# Cuidado multiprofissional a gestantes: promoção da saúde, prevenção e tratamento do diabetes


## RESUMO

A gestação de alto risco, como no caso do diabetes gestacional, exige acompanhamento multiprofissional sensível e dialogado para promover o bem-estar da mãe e do bebê e prevenir complicações. Este estudo qualitativo descreve a experiência de ações extensionistas do projeto "Cuidado multiprofissional à gestante: promoção da saúde, prevenção e tratamento do diabetes" que teve como objetivo principal realizar ações multiprofissionais de promoção da saúde, prevenção e tratamento do diabetes para gestantes provenientes do Sistema Único de Saúde, residentes na Grande Florianópolis, Santa Catarina. As ações foram voltadas para gestantes, com ênfase na prevenção e no tratamento do Diabetes Mellitus Gestacional, buscando atender a demandas mais relevantes relacionadas à saúde materna e neonatal. Durante a execução do projeto, foram realizadas atividades, como grupos de orientação e acompanhamento quinzenais, atendimentos nutricionais individualizados e elaboração de materiais educativos, em abordagem humanizada e centrada na gestante. Os resultados alcançados incluem a ampliação do conhecimento para as participantes a respeito de hábitos alimentares saudáveis, prevenção de complicações gestacionais e fortalecimento do vínculo entre universidade e comunidade. A proposta articulou o ensino, a pesquisa e a extensão e, com a participação ativa dos estudantes de graduação e pós-graduação envolvidos, favoreceu o desenvolvimento de competências, como trabalho em equipe, comunicação e pensamento crítico. O projeto atingiu seus objetivos, promovendo transformação social e fortalecendo a importância da extensão universitária na promoção da saúde e do bem-estar materno-infantil.


**Palavras-chave:** gestação; diabetes mellitus; educação em saúde; atendimento nutricional.


Viviane Rodrigues Gonçalves da Silva Dingee
Doutoranda em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina - (UFSC).
ORCID: https://orcid.org/0009-0003-2767-2595.
E-mail: viviane.rgs@ufsc.br

Ana Paula Gines Geraldo
Doutora em Ciências pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - (USP).
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-9716-601X.
E-mail: ana.paula.geraldo@ufsc.br

Lívia Köffer Vizotto
Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina - (UFSC).
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-0258-7602.
E-mail: livia.kvizzotto@gmail.com

Luisa Trojan Xavier Ruhn
Graduanda em Farmácia pela Universidade Federal de Santa Catarina - (UFSC).
ORCID: https://orcid.org/0009-0008-8291-8590.
E-mail: luisatxruhnke@gmail.com ke

Carlos Rodrigo Zárate-Bladés
Doutor em Ciências pela Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto Universidade de São Paulo - (FMRP).
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7728-7869.
E-mail: zarate.blades@ufsc.br

Francilene Gracieli Kunradi Vieira
Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina - (UFSC).
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-4211-9133.
E-mail: francilene.vieira@ufsc.br.


## 1 INTRODUÇÃO

A gestação é um evento fisiológico marcado por transformações anatômicas, hormonais, metabólicas e psicológicas necessárias ao desenvolvimento fetal e à preparação do corpo materno para o parto. Embora essas mudanças sejam naturais, falhas nos mecanismos adaptativos, podem desencadear condições patológicas que colocam em

risco a saúde materno-fetal, como é o caso do Diabetes Mellitus Gestacional (DMG), um distúrbio metabólico frequente, que demanda cuidados específicos da equipe de saúde (Neri *et al.*, 2021).

O DMG corresponde À intolerância à glicose identificada pela primeira vez durante a gravidez (Alfadhli, 2015). Sua prevalência é variável, sendo influenciada por fatores geográficos, étnicos e raciais. No Brasil, sua prevalência é significativa, tornando o tema relevante para a saúde pública. O diagnóstico de DMG exige atenção especial, pois representa um fator de risco para complicações obstétricas imediatas e a longo prazo (OPAS, 2019).

Nesse contexto, a assistência pré-natal assume um papel fundamental no acompanhamento das gestantes com DMG. O cuidado multiprofissional, centrado na integralidade da atenção e no acolhimento da paciente, mostra-se essencial para reduzir complicações e melhorar os desfechos perinatais. A articulação de diferentes saberes e áreas da saúde, com a interação de diferentes profissionais, possibilita a construção de um cuidado integral, humanizado e resolutivo (Borges; Nascimento; Neves, 2024).

Diante desse cenário, a criação de espaços de educação em saúde voltados para gestantes com DMG apresenta-se como estratégia eficaz para fortalecer o vínculo entre profissionais e pacientes, além de promover a troca de experiências (Oliveira; Madeira, 2011). Assim, este relato de experiência tem como objetivo apresentar as práticas desenvolvidas em um projeto de extensão voltado ao cuidado e ao acompanhamento de gestantes, destacando os benefícios de uma assistência humanizada e integradora, com abordagem multiprofissional, e fortalecendo o vínculo entre universidade, serviços de saúde e comunidade.

## 2 RELATO DA EXPERIÊNCIA

Trata-se de um relato de experiência elaborado a partir das vivências na construção de atividades extensionistas vinculadas a um projeto de doutorado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGN/UFSC) contemplado com apoio financeiro do Programa de Extensão da Educação Superior na Pós-Graduação (PROEXT-PG) (Edital Nº 3/2024).

As atividades foram desenvolvidas por meio da formação de grupos de orientação e acompanhamento multiprofissional com gestantes da Grande Florianópolis. O público-alvo contemplou gestantes a partir da 12ª semana de gestação. Os encontros foram quinzenais com duração média de 3 horas. Cada grupo contou com até 20 participantes.

A equipe multiprofissional envolveu médico, enfermeiro, nutricionista, farmacêutico, psicólogo e educador físico, profissionais que conduziram os temas em formato dialogado, estimulando a participação ativa das gestantes.

Autor correspondente:
Francilene Gracieli Kunradi Vieira
E-mail: francilene.vieira@ufsc.br

Submetido em: 16/09/2025
Aprovado em: 14/10/2025
Publicado em: 26/10/2026

Como citar este artigo:
DINGEE, Viviane Rodrigues Gonçalves Da Silva; GERALDO, Ana Paula Gines; VIZOTTO, Lívia Köffer; RUHNKE, Luisa Trojan Xavier; ZÁRATE-BLADÉS, Carlos Rodrigo; VIEIRA, Francilene Gracieli Kunradi. Cuidado multiprofissional a gestantes: promoção da saúde, prevenção e tratamento do diabetes. **Revista Interagir**, Fortaleza, v. 21, p. 1-7, 2026. DOI: https://doi.org/10.12662/interagir.v21.6043

Licença: Este artigo é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0) – https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.

As atividades foram realizadas nas dependências da UFSC. Os encontros contemplaram momentos de acolhimento, aferição de medidas antropométricas, pressão arterial e glicemia capilar, além de conversa e oficinas temáticas. Ao final de cada encontro, foram oferecidos *coffee break* saudáveis.

Além das atividades em grupo, foi ofertado atendimento nutricional individualizado às gestantes diagnosticadas com diabetes. As consultas ocorreram no Laboratório de Comportamento Alimentar, com 4 vagas semanais. Nos atendimentos, foram coletados dados pessoais e clínicos, realizadas medidas antropométricas e calculadas as necessidades nutricionais de cada participante. Por fim, a gestante recebia uma proposta de cardápio e orientação nutricional individualizada, construída de forma conjunta, respeitando seus hábitos, preferências e crenças. As participantes receberam glicosímetro digital, lancetador, tiras e planilhas para a anotação das glicemias.

Como recurso de apoio às atividades, foram elaborados materiais educativos com base em evidências científicas e adaptados ao contexto sociocultural das participantes.

## 3 RESULTADOS

As ações desenvolvidas possibilitaram a realização de três grupos, com oito encontros cada, totalizando 24 apresentações. Ao todo, 55 gestantes participaram dos grupos, mais de 250 materiais educativos foram distribuídos, e 21 profissionais/estudantes se envolveram nas atividades. Os encontros em grupo permitiram a discussão de temas fundamentais na gestação, e a troca de saberes e vivências das gestantes foram centrais para a construção do conhecimento. A dinâmica participativa, as avaliações de saúde (aferição de peso, altura, pressão arterial e glicemia capilar) e o *coffee break* saudável favoreceram a integração e o fortalecimento do vínculo entre participantes. O Quadro 01 contém os temas trabalhados nos encontros.

A implantação do atendimento nutricional individualizado e humanizado para as gestantes com diabetes mellitus possibilitou um cuidado mais próximo, voltado às necessidades individuais de cada paciente. No total, foram 137 atendimentos. Disponibilizaram-se às pacientes planos alimentares e orientações nutricionais personalizados, conforme necessidades nutricionais, hábitos, preferências e crenças. Como resultado foram observados melhora no controle glicêmico e maior adesão ao pré-natal, reforçando o cuidado integral e o fortalecimento do protagonismo da gestante.

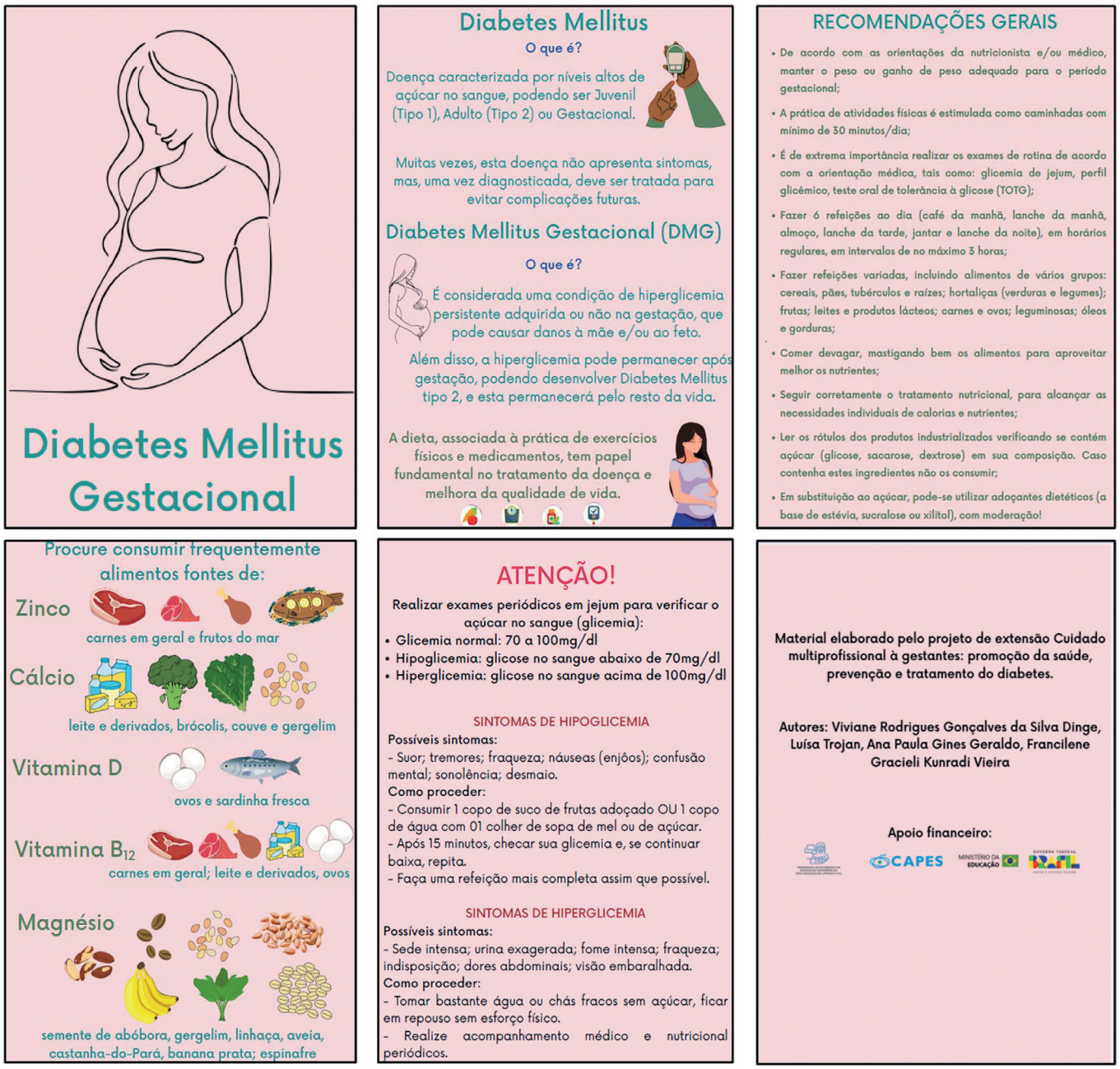
Quadro 01 - Apresentação dos temas abordados nos grupos de orientação e acompanhamento multiprofissional

| Encontro | Tema |
|---|---|
| 1 | Como prevenir doenças específicas da gestação? |
| 2 | Importância da amamentação nos primeiros anos de vida. |
| 3 | Mitos e verdades sobre a alimentação durante a gestação. |
| 4 | Atividade física na gestação: qual o meu limite? |
| 5 | Medicamentos durante a gestação: quais os principais cuidados? |
| 6 | Como estou hoje? |
| 7 | Alimentos ultraprocessados x alimentos naturais |
| 8 | Alongamentos e mobilidade para gestantes. |

Fonte: elaborado pelos autores.

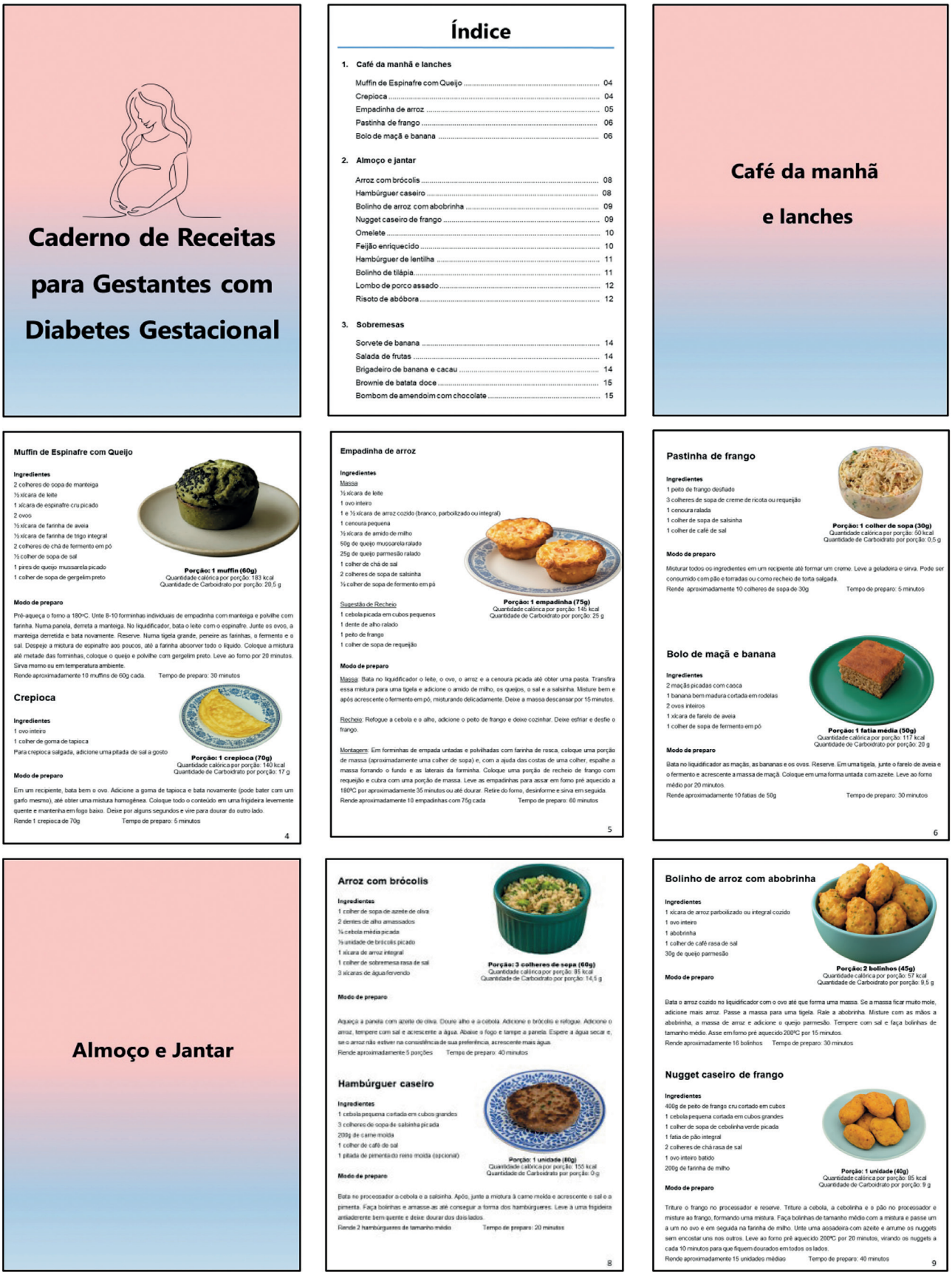
A produção de materiais educativos – uma cartilha digital e um caderno de receitas – possibilitou ampliar o alcance das orientações, tornando-as mais acessíveis e atrativas. O uso e linguagem simples, a apresentação de ilustrações e as preparações culinárias práticas fortaleceram o processo de educação em saúde, integrando o conhecimento científico ao cotidiano. As Figuras 01 e 02 ilustram a cartilha digital e o caderno de receitas desenvolvidos, respectivamente.

Figura 01- Cartilha desenvolvida para o cuidado nutricional de gestantes com DMG




Fonte: elaborado pelos autores.

Figura 02 - Caderno digital de receitas desenvolvido para o cuidado nutricional de gestantes com DMG





**Omelete**

**Ingredientes**
6 ovos inteiros
1 tomate grande picado sem semente
1 cebola pequena picada
6 azeitonas verdes picadas
4 colheres de sopa de cebolinha verde picada
3 fatias de queijo mussarela picado
1 colher de café rasa de sal
Azeite de oliva

**Porção: 1 omelete (80g)**
Quantidade calórica por porção: 111 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 3 g

**Modo de preparo**

Numa tigela bata os ovos com um garfo. Depois coloque os outros ingredientes, misture bem e reserve. Despeje um fio de azeite de oliva em uma frigideira para untar, leve ao fogo baixo. Coloque o omelete aos poucos (em porções), na frigideira,espere dourar de um lado, depois vire para dourar o outro lado. Repita até terminar o omelete.
Rende aproximadamente 5 omeletes Tempo de preparo: 20 minutos

**Feijão enriquecido**

**Ingredientes**
500g de feijão de sua preferência
1 cenoura
½ abóbora paulista ou moranga pequena
1 chuchu pequeno
2 folhas de couve
1 cebola
Temperos: 1 colher de chá de sal, folhas de louro e alho

**Porção: 1 concha (110g)**
Quantidade calórica por porção: 84 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 15 g

**Modo de preparo**

Deixe o feijão de molho em água de um dia para o outro, escorra a água pela manhã. Pique os legumes e verduras e reserve. Coloque o feijão na panela de pressão, cubra os grãos com água fervendo e coloque para cozinhar. Na metade do cozimento, abra a panela, acrescente os legumes e os temperos. Tampe a panela e conclua o cozimento.
Rende aproximadamente 15 porções Tempo de preparo: 50 minutos

10



**Hambúrguer de lentilha**

**Ingredientes**
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de cebola picada
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 xícaras de lentilha cozida sem o caldo
½ cenoura média ralada
2 colheres sopa de salsinha picada
1 colher de chá rasa de sal
2 colheres de sopa de aveia em flocos

**Porção: 1 hambúrguer médio (50g)**
Quantidade calórica por porção: 66 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 11,5 g

**Modo de preparo**

Em uma panela refogue o alho e a cebola com o azeite, acrescente a lentilha, a cenoura e refogue um pouco mais. Processe grosseiramente essa mistura no mixer/liquidificador, deixando alguns grãos de lentilha inteiros. Adicione a salsinha, o sal e a aveia até formar uma massa. Modele os hambúrgueres e grelhe na frigideira, forno ou sanduicheira.
Rende aproximadamente 6 hambúrgueres (50 g). Tempo de preparo: 30 minutos

**Bolinho de tilápia**

**Ingredientes**
500 g de batata
50 ml de azeite de oliva
1 cebola cortada em cubos pequenos
3 dentes de alho picados
1 kg de filé de tilápia cortado em cubos
2 colheres de sopa de salsinha picada
1 colher de chá de sal
1 ovo inteiro batido

**Porção: 1 bolinho (30g)**
Quantidade calórica por porção: 40 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 1,5 g

**Modo de preparo**

Cozinhe a batata com casca, descasque e esprema ainda quente, deixe esfriar. Em uma panela aqueça o azeite, doure a cebola e o alho, adicione os cubos de tilápia e refogue até ficar bem seguinho. Desligue o fogo e deixe esfriar. Em uma tigela, misture bem o refogado de tilápia, a batata espremida, a salsinha e o sal. Junte o ovo aos poucos até dar ponto para formar os bolinhos. Modele os bolinhos e asseo-os em forno pré aquecido a 180ºC por 20 minutos.
Rende aproximadamente 45 unidades pequenas. Tempo de preparo: 60 minutos

11



**Lombo de porco assado**

**Ingredientes**
1 kg de lombo de porco
1 cebola média picada
4 dentes de alho
1 e ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de suco de limão
¼ de xícara de azeite
4 folhas de louro

**Porção: 1 fatia média (80g)**
Quantidade calórica por porção: 272 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 0 g

**Modo de preparo**

Faça vários furos na carne e reserve. Bata os demais ingredientes no liquidificador e passe no lombo essa mistura. Coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200ºC por 30 minutos. Enquanto a carne assa, adicione ½ xícara de água para criar um pouco de caldo. Fure a carne com uma faca, se estiver cozida, não escorrerá líquido e a faca deslizará bem. Retire o papel alumínio, vire o lombo e asse até dourar, sempre acrescentando água à medida que for secando. Corte em fatias e sirva.
Rende aproximadamente 8 fatias médias (80 g). Tempo de preparo: 60 minutos

**Risoto de abóbora**

**Ingredientes**
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
¼ abóbora cabotiá pequena em cubos
1 cenoura pequena picada
1 abobrinha pequena picada
1 colher de chá de sal
1 xícara de arroz integral
Azeite de oliva extravirgem

**Porção: 3 colheres de sopa (90g)**
Quantidade calórica por porção: 120 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 6,5 g

**Modo de preparo**

Refogue a cebola e o alho com um fio de azeite, junte a abóbora e deixe dourar um pouco. Junte a cenoura, a abobrinha e o sal, adicione água quente até cobrir e cozinhe com a tampa fechada. Separadamente, cozinhe o arroz integral com 2 e ½ xícaras de água quente e 1 pitada de sal. Após cozida a abóbora e os demais ingredientes, retire-os do fogo, escorra e bata no liquidificador. Junte essa massa ao arroz cozido, acrescente um fio de azeite de oliva extra virgem, misture bem e sirva.
Rende aproximadamente 5 porções. Tempo de preparo: 40 minutos

12

**Sobremesas**



**Sorvete de banana**

**Ingredientes**
6 bananas branca maduras picadas
Suco de limão

Porção: 1 colher de sopa (30g)
Quantidade calórica por porção: 30 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 8 g

**Modo de preparo**

Coloque a banana picada no congelador por 12h. Após congelada, bata no mixer ou liquidificador e adicione o suco de limão. Sirva ou leve novamente ao congelador.
Rende aproximadamente 10 colheres de sopa (30 g). Tempo de preparo: 15 minutos

**Salada de frutas**

**Ingredientes**
3 bananas
½ mamão formosa
3 maçãs
½ abacaxi
3 laranjas picadas + suco de 2 laranjas

**Porção: 3 colheres de sopa (70g)**
Quantidade calórica por porção: 55 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 15 g

**Modo de preparo**

Descasque e pique todas as frutas. Misture todas as frutas e despeje o suco de laranja por cima das frutas picadas. Sirva gelada.
Rende aproximadamente 5 porções. Tempo de preparo: 20 minutos

**Brigadeiro de banana e cacau**

**Ingredientes**
5 bananas-nanicas maduras
2 colheres de sopa de cacau em pó
8 colheres de sopa de leite em pó (sem açúcar)
Cacau em pó para passar nos brigadeiros

**Porção: 1 unidade pequna (15g)**
Quantidade calórica por porção: 45 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 7 g

**Modo de preparo**

Misture bem os três primeiros ingredientes, podendo ser amassados ou liquidificados. Assim que formada uma massa consistente, leve para a geladeira. Após resfriada, faça pequenas bolas com a mão passando a massa no cacau em pó. Sirva.
Rende aproximadamente 25 brigadeiros com 15g cada. Tempo de preparo: 30 minutos

14



**Brownie de batata doce**

**Ingredientes**
1 unidade média de batata-doce (cozida e descascada)
1 ovo inteiro
2 colheres sopa cheia de cacau em pó
100 g de aveia em flocos finos
100ml de água
1 colher de chá rasa de fermento químico em pó
60 g de chocolate amargo ou meio amargo sem açúcar picado

**Porção: 1 brownie médio (75g)**
Quantidade calórica por porção: 155 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 22 g

**Modo de preparo**

Bata todos os ingredientes, no liquidificador até obter uma massa homogênea e consistente. Unte uma forma pequena e despeje a massa. Asse o brownie em forno médio, 180ºC pré-aquecido, por aproximadamente 20 minutos.
Rende aproximadamente 6 brownies médios de 75g cada Tempo de preparo: 30 minutos

**Bombom de amendoim com chocolate**

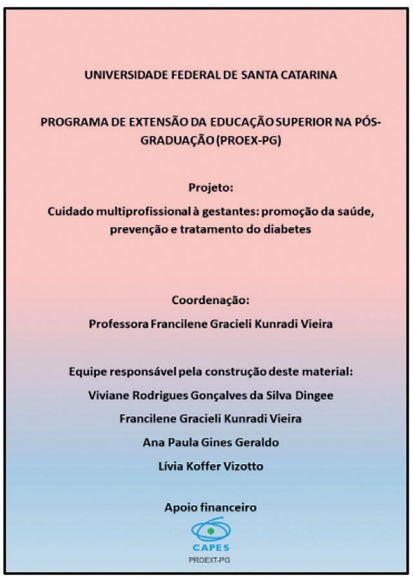
**Ingredientes**
2 colheres de sopa de amendoim triturado sem sal
50g de chocolate 70% ou 85% cacau sem açúcar
½ colher de chá de óleo de coco

**Porção: 1 unidade (50g)**
Quantidade calórica por porção: 308 kcal
Quantidade de Carboidrato por porção: 18 g

**Modo de preparo**

Derreta o chocolate com o óleo de coco e forre duas forminhas de cupcake com ele, cobrindo o fundo e as laterais. Leve para o congelador até endurecer. Após, retire o chocolate do congelador e coloque o recheio de amendoim. Se a casquinha de chocolate estiver muito fina espalhe mais um pouco de chocolate e devolva à geladeira. Cubra o recheio com o restante do chocolate e devolva para o congelador por mais 10 minutos.
Rende dois bombons de 50g cada. Tempo de preparo: 30 minutos

15



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

PROGRAMA DE EXTENSÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR NA PÓS-GRADUAÇÃO (PROEX-PG)

Projeto:

Cuidado multiprofissional à gestantes: promoção da saúde, prevenção e tratamento do diabetes

Coordenação:

Professora Francilene Gracieli Kunradi Vieira

Equipe responsável pela construção deste material:

Viviane Rodrigues Gonçalves da Silva Dingee

Francilene Gracieli Kunradi Vieira

Ana Paula Gines Geraldo

Lívia Koffer Vizotto

Apoio financeiro

CAPES
PROEXT-PG

Fonte: elaborado pelos autores.

## 4 DISCUSSÃO

As atividades extensionistas desenvolvidas mostraram-se eficazes no campo da promoção da saúde e na integração entre universidade e comunidade. A experiência evidenciou que a construção coletiva do conhecimento, pautada no diálogo e no acolhimento, favorece a adesão às orientações de autocuidado. Conforme descrito por Silva *et al.* (2023), a comunicação com linguagem clara e de fácil entendimento é essencial para a troca de informações e resultados positivos.

Os grupos de orientação multiprofissional contribuíram para ampliar o entendimento sobre temas centrais da gestação, enquanto os atendimentos nutricionais individualizados reforçaram a importância do cuidado humanizado e contínuo. A produção de materiais educativos permitiu ampliar o alcance das ações, democratizando informações de qualidade. A tradução do conhecimento por meio da

elaboração de materiais facilita a disseminação e a troca dos saberes, resultando em benefícios às pacientes (Silva *et al.*, 2025).

Por fim, ressalta-se que a extensão universitária cumpriu, nesse projeto, seu papel de aproximar ciência e sociedade, promovendo não apenas benefícios para a comunidade atendida, mas também para a formação cidadã e profissional dos estudantes envolvidos.

## REFERÊNCIAS

ALFADHLI, E. M. Gestational diabetes mellitus. **Saudi Medical Journal**, [*s. l.*], v. 36, n. 4, p. 399-406, 2015.

BORGES, S. A.; NASCIMENTO, A. D. DO; NEVES, P. G. Diabetes mellitus gestacional: estratégias e desafios da enfermagem. **Brazilian Journal of Health Review**, [*s. l.*], v. 7, n. 4, local. e72299, 2024.

NERI, C. *et al.* Microbiome and gestational diabetes: interactions with pregnancy outcome and long-term infant health. **Journal of Diabetes Research**, [*s. l.*], 2021.

OLIVEIRA, V. J.; MADEIRA, A. M. F. Interagindo com a equipe multiprofissional: as interfaces da assistência na gestação de alto risco. **Escola Anna Nery**, [*s. l.*], v. 15, n. 1, p. 103-109, 2011.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Tratamento do diabetes mellitus gestacional no Brasil**. Brasília, DF: OPAS, 2019.

SILVA, R. S. B. *et al.* Perspectivas da tradução do conhecimento relacionado às doenças crônicas não transmissíveis. **Revista Interagir**, [*s. l.*], v. 20, n. 128, p. 57-60, 2025.

SILVA, R. S. B. *et al.* Tradução do conhecimento nas condições crônicas não transmissíveis: visão de usuários e profissionais da atenção primária à saúde. **Revista Interagir**, [*s. l.*], v. 18, n. 124, p. 32-35, 2023.