

Informações Importantes Antes do Exame:

- Amamentação, Gravidez ou Alergias: É imprescindível informar se está amamentando, se tem suspeita de gravidez ou histórico de alergia ao iodo ou frutos do mar.
- **Preparo e Jejum:** Para o exame, siga as instruções específicas contidas na dieta de preparo. Jejum por 2 horas antes e 2 horas após receber a dose oral de iodo.
- Medicamentos em Uso: Informe sobre os medicamentos em uso para avaliação da necessidade de suspensão.
- **Vestimenta e Agasalho:** No dia das imagens sugerimos usar roupas confortáveis, evitando peças com excesso de metal. Traga um agasalho, pois o ambiente é climatizado.
- **Exames Anteriores:** Traga os exames anteriores relevantes (pesquisa de corpo inteiro com 131-lodo prévia, ultrassonografia, exames de sangue como TSH, tireoglobulina, anticorpos antitireoglobulina, ressonância nuclear magnética, tomografia computadorizada, etc.). Trazer relatório de tratamento prévio com lodo, caso já tenha realizado.

Orientações Gerais para o Momento do Exame:

- 1. Registro na Clínica:
- Ao chegar, dirija-se à recepção para a confecção da ficha de atendimento e assine o Termo de Consentimento Informado e LGPD.
- 2. Procedimento do Exame:
- Você será encaminhado para a área de exames, onde receberá a administração oral do radioiodo.
- 3. Aquisição das Imagens:
- As imagens serão realizadas 48 horas após a administração do radioiodo. Imagens em tempos diferentes poderão ser solicitadas pelo médico nuclear.
- 4. Preparo Intestinal:
- No dia anterior à aquisição das imagens,
 - ➤ Adultos: devem tomar 2 comprimidos de Dulcolax® ou 20 gotas de Guttalax® e 30 gotas de Luftal.
 - > Crianças: devem seguir a dosagem de Guttalax® conforme peso e idade. A receita será enviada oportunamente.
- 5. Dúvidas ou Imprevistos:
- Em caso de dúvidas ou imprevistos, entre em contato com o Serviço de Medicina Nuclear para esclarecimentos ou reagendamento.

Agradecemos sua cooperação e seguimento destas orientações para garantir a eficácia e segurança do procedimento. Estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Entrega dos resultados: Os resultados serão entregues em até 3 dias úteis após a conclusão da última etapa realizada. RQ-CLI-104-1



BH – PADRE ROLIM
Rua Padre Rolim, 375
(31) 3337-5926 ()
recepcaopadrerolim@inal.med.br

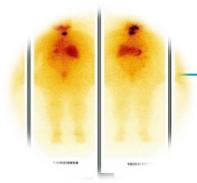
DIVINÓPOLIS

Av. Getúlio Vargas, 715

(37) 3222-9999 (C)
recepcaodivinopolis@inal.med.br

ITABIRA
Av. Duque de Caxias, 24
(31) 3834-0753 \(\subseteq \)
recepcaoitabira@inal.med.br





1. Não estão permitidos 90 dias antes:

- Exames com contraste iodado (tomografia, RX)
- Amiodarona (Ancoron®, Atlansil®). Informar uso. Suspender somente com autorização do médico assistente.

2. Não estão permitidos 30 dias antes:

- Exame ginecológico (teste de Schiller);
- Xaropes para tosse com iodo;
- Tintura de cabelo
- Antissépticos com Iodo (PVPI®, POVIDINE®, etc)

3. Devem ser evitados 14 dias antes:

- Vitaminas e suplementos alimentares
- Base para unhas, esmalte, batom, maquiagens, bronzeadores e outros cosméticos
- Tratamento dentário que necessite lodo
- Está liberado o uso de sabonetes, shampoo, protetor solar e cremes hidratantes (usar os brancos ou transparentes).
- Banhos de mar

 Iniciar dieta pobre em iodo 14 dias antes://(Dieta especificada adiante) A dieta pobre em iodo termina no dia seguinte à administração do iodo. 			
5.	Colher Beta HCG:/, Exame indicado para todas as mulheres em idade fértil. ATENÇÃO: realizar somente em laboratórios.		
6.	Colher TSH, Tireoglobulina + Anticorpos anti Tireoglobulina:// Enviar o resultado do TSH: WhatsApp: BH-Padre Rolim: (31) 3337-5926 WhatsApp Divinópolis: (37) 3222-9999 WhatsApp Itabira: (31) 3834-0753		
7.	Dose de Iodo:/, às:horas. Necessário 2 horas de jejum antes e 2 horas de jejum depois da dose de Iodo.		
A B	Realizar preparo intestinal na manhã seguinte da administração do lodo, utilizando: . Adultos: devem tomar 2 comprimidos de Dulcolax® ou 20 gotas de Guttalax® e 30 gotas de Luftal. . Crianças: devem seguir a dosagem de Guttalax® conforme peso e idade. A receita será enviada oportunamente. . Caso o preparo não seja eficaz até o início da noite anterior às imagens, repetir o preparo (item A ou B).		
g	Filmagem da Varredura: / / às : horas		

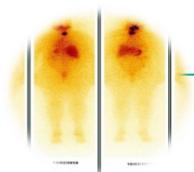
Entrega dos resultados: Os resultados serão entregues em até 3 dias úteis após a conclusão da última etapa realizada. RQ-CLI-104-1



BH – PADRE ROLIM
Rua Padre Rolim, 375
(31) 3337-5926 ©
recepcaopadrerolim@inal.med.br

 ITABIRA
Av. Duque de Caxias, 24
(31) 3834-0753 (recepcaoitabira@inal.med.br





Orientações para dieta pobre em iodo (14 dias antes do exame)

Alimentos	Não é permitido	É permitido
Sais	Alimentos preparados com sal marinho e sal iodado. Salgadinhos e batata frita industrializada.	Sal não iodado (encontrado somente em farmácia de manipulação).
Peixes	Peixes marinhos, frutos do mar (camarão e ostras, por exemplo) e alimentos à base de algas.	Peixes de água doce (exemplos: tilápia, pintado, truta, traíra, surubim).
Laticínios	Leite, sorvete, queijo, manteiga, requeijão, iogurte, alimentos em salmoura ou curados e derivados de soja (leite de soja e tofu, por ex.).	Leite em pó desnatado Margarina sem sal (sem creme de leite).
Carnes	Carne defumada, carne de sol, presunto e frios em geral, embutidos, bacon, salsicha e linguiça.	Carnes sem conservantes (boi, porco, frango, etc.).
Gordura, óleos e temperos	Gema de ovo, maionese, molho de soja, óleo de soja. Temperos prontos e caldos concentrados (Sazon®, Knorr®, etc), além de molhos prontos como catchup, mostarda, molho inglês, aceto balsâmico.	Clara de ovo, temperos feitos em casa com sal sem iodo, alho, óleo (milho, girassol, canola), azeite e vinagre branco.
Frutas	Frutas enlatadas, em calda, frutas secas com sal, castanhas com sal.	Frutas frescas e sucos naturais de qualquer cor (não pode industrializado).
Verduras e legumes	Industrializados e enlatados em geral (azeitonas, cogumelos, pickles, palmito, milho, ervilha etc.). Evitar as hortaliças de cor verde escuro (couve, taioba, brócolis, etc)	Alface, batata sem casca, beterraba, cebola, cenoura, cogumelo fresco, ervilhas, milho, nabo, pepino, tomate, vagem, etc. Todos os legumes e verduras são permitidos, com exceção dos de cor verde escura.
Farináceos e grãos	Produtos de padarias, restaurante e lanchonetes, como pães, pizza, sanduíches, cereais em caixa, bolachas, biscoitos.	Pão caseiro (enviaremos sugestões de receitas), macarrão e massas sem ovos, arroz, aveia, farinha, feijão, milho, milho de pipoca (não pode de microondas), fermentos, tapioca, quinoa, chia.
Doces	Doces com gema, chocolate e achocolatados, rapadura.	Açúcar, mel, geléia feita em casa, adoçante.
Bebidas	Bebidas industrializadas, café instantâneo ou solúvel, chás industrializados, refrigerantes.	Café de filtro ou coador, sucos naturais e chá de folhas naturais.

Manipular Sal sem iodo para as refeições (somente em farmácia de manipulação).

*Esta medicação não é recomendada para uso em mulheres grávidas ou amamentando.

Informar alergia suspeita ou comprovada ao iodo, sob risco de reações adversas decorrentes do seu uso.

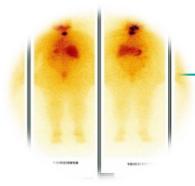
Entrega dos resultados: Os resultados serão entregues em até 3 dias úteis após a conclusão da última etapa realizada. RQ-CLI-104-1



BH – PADRE ROLIM
Rua Padre Rolim, 375
(31) 3337-5926 Corecepcaopadrerolim@inal.med.br

 ITABIRA
Av. Duque de Caxias, 24
(31) 3834-0753 (C)
recepcaoitabira@inal.med.br





RECEITAS SEM IODO

PÃO CASEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 copo + 2/3 de água
- 2 colheres de sopa de margarina (sem sal)
- 2 + ½ colheres de sopa de açucar
- 2 colheres de sal n\u00e3o iodado
- 2 + 1/2 colheres de chá de fermento biológico
- 5 copos de trigo tradicional

Modo de preparo:

- Colocar todos os ingredientes em um recipiente.
- Mistura tudo e vai amassando até ficar no ponto.
- Deixar a massa descansar por aproximadamente 1 hora.
- Amassar novamente e em seguida dividir em 2 partes
- Em seguida enrolar cada pedaço da massa separadamente e colocar em formas untadas com margarina e trigo e colocar para assar em forno médio.

RECEITA DE PÃO DE CEBOLA (DIETA S/IODO)

Ingredientes:

- 1 kg e meio de farinha de trigo
- 03 claras de ovos02 cebolas médias
- 03 copos (250 ml) água morna com 06 colheres (sopa) leite em pó desnatado
- 01 copo (250 ml) de óleo de milho ou girassol
- 01 colher de tempero caseiro com sal sem iodo
- 02 colheres (sopa) açúcar
- 50 grs. Fermento (biológico) de padaria

Modo de preparo:

- Bater tudo no liquidificador e depois misturar a 1 kg e meio de farinha de trigo (ir colocando aos poucos até dar o ponto de enrolar).
- Amassar bastante e fazer os pães em formato redondo. Unte os tabuleiros com um pouco de óleo ou margarina sem sal. Colocar os pães dando espaço entre eles.
- Pincele com um pouco de café e margarina sem sal.
- Fazer uma bolinha da massa e colocar dentro de um copo cheio de água.
- Quando esta bolinha subir está na hora de levá-los para assar.
- Rendimento: em média uns 40 pãezinhos.

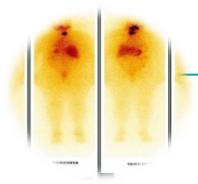
Entrega dos resultados: Os resultados serão entregues em até 3 dias úteis após a conclusão da última etapa realizada. RQ-CLI-104-1



BH – PADRE ROLIM
Rua Padre Rolim, 375
(31) 3337-5926 ()
recepcaopadrerolim@inal.med.br

 ITABIRA
Av. Duque de Caxias, 24
(31) 3834-0753 (recepcaoitabira@inal.med.br





PÃO BÁSICO

Ingredientes:

- 500g de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de óleo de canola
- 300 ml de água morna

Modo de preparo:

- Misture os ingredientes secos.
- Faça um buraco no meio e vá colocando os líquidos aos poucos, misturando bem.
- Amasse o p\u00e3o at\u00e9 formar uma massa lisa e el\u00e1stica, deixe crescer coberto por 1 hora.
- Modele o pão (ou pães) e coloque na forma para crescer por mais 30 minutos.
- Asse em forno pré-aquecido a 220°c por mais ou menos 20 minutos.

BISCOITO DE LIMÃO

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa-rasa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de açúcar óleo de canola (o suficiente para amassar)
- 1 clara
- 1 colher (sopa) de leite em pó desnatado
- 1 colher (sopa) de suco de limão com raspas da casca

Modo de preparo:

- Em um recipiente junte a farinha de trigo e o fermento em pó, junte o açúcar, o óleo, a clara, o suco com as raspas.
- Amasse bem, até obter uma massa que não grude nas mãos.
- Estenda a massa em uma superfície enfarinhada e amasse com rolo.
- Corte os biscoitos e leve na assadeira sem untar. Asse por cerca de 15 à 20 minutos. Espere esfriar e retire da assadeira com bastante cuidado para não quebrar

DOCE DE ABÓBORA CASEIRO

Ingredientes:

- Meio kg de abóbora picada em cubinhos.
- 250 kg de açúcar
- Meio copo de água
- 3 cravos da índia
- Casca de limão

Modo de preparo:

- Ponha tudo numa panela e leve ao fogo, mexendo de vez em quando.
- O açúcar vai derreter e a abóbora vai cozinhar e desmanchar.
- Quando começar a enxugar, amasse a abóbora com a colher de pau até formar uma pasta.
- Tire do fogo, deixe esfriar e leve a geladeira.

Entrega dos resultados: Os resultados serão entregues em até 3 dias úteis após a conclusão da última etapa realizada. RQ-CLI-104-1



BH – PADRE ROLIM
Rua Padre Rolim, 375
(31) 3337-5926 (C)
recepcaopadrerolim@inal.med.br

 ITABIRA
Av. Duque de Caxias, 24
(31) 3834-0753 (recepcaoitabira@inal.med.br





BOLO DE BANANA

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal sem iodo
- 1 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de óleo
- 4 bananas amassadas (aproximadamente 2 1/2 xícaras)
- 1/4 de xícara de água

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°c (fogo baixo).
- Misture farinha, bicarbonato e sal.
- Numa tigela separada misture açúcar, o óleo e a banana amassada.
- Adicione água e a farinha à mistura.
- Unte uma forma de 22 cm de diâmetro, coloque em forno pré-aquecido a 180°c (fogo baixo) por aproximadamente 40 minutos.
- Deixe o bolo esfriar no forno antes de desenformar.

BOLO DE CENOURA

Ingredientes:

- 1 cenoura média (+ ou 150g)
- 1/4 de xícara de óleo de girassol (não pode usar óleo de soja)
- 2/3 de xícara de água
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal sem iodo
- 1 colher de aveia
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- margarina sem sal para untar

Modo de preparo:

- Bater os ingredientes no liquidificador com exceção da farinha e do fermento.
- Coloque o fermento e a farinha numa bacia e adicione a mistura usando um batedor manual.
- Unte uma forma com 17 cm de diâmetro com furo no meio, coloque em forno pré-aquecido a 200°c (fogo baixo) por aproximadamente 40 minutos.
- Deixe o bolo esfriar no forno antes de desenformar.
- Caso use uma forma maior pode-se dobrar a receita.

Entrega dos resultados: Os resultados serão entregues em até 3 dias úteis após a conclusão da última etapa realizada. RQ-CLI-104-1



BH – PADRE ROLIM
Rua Padre Rolim, 375
(31) 3337-5926 ()
recepcaopadrerolim@inal.med.br

 ITABIRA
Av. Duque de Caxias, 24
(31) 3834-0753 \(\subseteq \)
recepcaoitabira@inal.med.br

