



Boletim Informativo



ACELBRA-MG
Associação dos Celíacos do Brasil - Seção MG
N.º 17 ANO 08 - BELO HORIZONTE, 15/09/2009



Editorial

Neste número, queremos destacar o trabalho da Federação das Associações de Celíacos do Brasil (Fenacelbra) em parceria com as Acelbras que têm atuado junto aos órgãos competentes na busca por políticas públicas específicas para os celíacos, conforme matéria ao lado.

Confira também as novidades, a receita sem glúten e o convite para as reuniões.

Até lá!

Diretoria



DOENÇA CELÍACA

Intolerância permanente ao glúten, proteína presente no trigo, aveia, centeio, cevada e derivados como o malte.

Dermatite Herpetiforme variante da doença celíaca na pele.

Leia o rótulo e lista de ingredientes de todos os produtos que for utilizar.

SAÚDE

DIREITO DE TODOS, DEVER DO ESTADO.

A luta pela defesa dos direitos, quer sejam saúde, Direito Humano à Alimentação Adequada e busca por políticas públicas no Brasil é um caminho árduo que faz parte do trabalho da Fenacelbra e das Acelbras.

Já na Caminhada do Dia Internacional dos Celíacos, maio de 2009, que contou com a participação dos celíacos, familiares e demais presentes foi destacada pela imprensa a movimentação em favor da implementação do Protocolo Clínico e Tratamento da Doença Celíaca junto ao SUS e o manifesto sobre o respeito às leis vigentes, quanto à rotulagem dos produtos alimentícios e medicamentos.

Uma recente vitória foi a publicação da ANVISA sobre a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n° 47, 08 de setembro de 2009-XXIII - que fala sobre as bulas dos medicamentos e cita os portadores de doença celíaca, entre outros, pertencentes ao grupo especial de pessoas que precisam de informações específicas.

Quanto ao Protocolo, ainda estamos esperando do Ministério da Saúde a liberação e consequente publicação no Diário oficial da União.

Em breve, poderemos trazer outras notícias sobre esse assunto.

Por enquanto, a batalha tem que continuar.

AGENDA DE REUNIÕES – OUT. E NOV. DE 2009

Vem aí o 13º ENCONTRO ESTADUAL DA ACELBRA-MG

DIA 03 de OUTUBRO de 2009 - SÁBADO
13º ENCONTRO ESTADUAL DA ACELBRA-MG
Hora: 14h30

DIA 21 DE NOVEMBRO DE 2009 - SÁBADO
HORA: 14h30

Local: Faculdade de Medicina da UFMG - Sala 138 - 1º Andar
Av. Alfredo Balena, 190 - Santa Efigênia - Belo Horizonte / MG

Participe!
Ficaremos felizes com sua presença.

Fale Conosco

Para esclarecer dúvidas, mudança de endereço ou telefone, enviar sugestões ou receitas sem glúten:

Email: acelbramg@hotmail.com ou Ângela Diniz - telefone (31) 3421-9768

Rua Dr. Furtado de Menezes, 342-Ipiranga CEP 31160.170 - BH-MG

Vilma Prado - telefone (31) 3461-7070 / Dra. Magda Bahia- telefone (31) 9982-0166.



FAÇA A SUA CONTRIBUIÇÃO BANCÁRIA

A contribuição é
espontânea e pode ser
feita no
Banco do Brasil.

Banco do Brasil S/A
Agência: 3609-9
C/C Nº. 9423-4

MESTRADO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

A ACELBRA-MG parabeniza a
profa. Luciana Ramos Costa
Simões pela aprovação no
Mestrado em Tecnologia de
Alimentos do Uni-BH, ocorrida no
dia 20 de Agosto de 2009.

Veja resumo da dissertação,
em anexo.

Pão sem Glúten (receita no site)



VISITE O NOSSO SITE

A partir do dia 01 de outubro de
2009, estaremos colocando no ar
o site da Acelbra-MG.

Nele você encontrará informações
sobre a Doença Celíaca e
Dermatite Herpetiforme (ambas
glutensensíveis); artigos
científicos; locais de venda e de
encomenda de produtos sem
glúten; alternativas de alimentos
sem glúten; receitas deliciosas,
agenda de reuniões; informes etc.

Acesse o site:
www.acebramg.com.br



Receita



Pavê de Amendoim

Ingredientes

- * 1 ½ xícaras (chá) de amendoim torrado, descascado e triturado - reserve 3 colheres (sopa) para decorar
- * 1 lata de creme de leite
- * 1 lata de leite condensado
- * A mesma medida - de leite de vaca (a lata)
- * 1 envelope de (12 g) gelatina sem sabor (incolor)
- * 200g de Sequilhos sem glúten - Casarão ou Nazinha

Modo de Preparo

Bater bem no liquidificador todos os ingredientes, menos gelatina e os biscoitos. Hidratar a gelatina com 5 colheres (sopa) de água fria e depois leve ao fogo baixo, mexendo bem até dissolver. Despejar a gelatina morna, no liquidificador ligado e deixar bater mais um pouco. Monte o pavê: em um colorex, coloque uma camada de creme, por cima biscoitos levemente umedecidos no leite, outra camada de creme, assim até terminar os ingredientes. A última camada deve ser de creme e por cima espalhe o amendoim triturado. Leve para gelar.

*Torrar amendoim

Levar ao fogo baixo uma panela grossa e colocar o amendoim mexendo sempre para não queimar. Depois de torrado e frio, retire a pele esfregando os amendoins nas mãos.

Receita elaborada por:
Sílvia Maura Borges - BH

NOVIDADES!!

**Endereços para compra ou encomenda de produtos sem glúten.
Algumas empresas só fornecem o site para a consulta dos pontos de vendas.**

- 1) Adriana Feijó - pães, bolos, biscoitos - sob encomenda - fone: 31- 3595-8254 - Rua João Inácio da Silva, 271- B. Ingá- Betim
- 2) Rosáña Márcia B. Moreira - bolos, biscoitos, salgadinhos - sob encomenda - fone: 31-3463-0979 - Rua Timóteo, 730 - B. Santa Inês- BH
- 3) Brasil Sem Glúten - www.brasilsemgluten.com.br- fone: 31- 3485.2400
- 4) BH Sem Glúten- www.bhsemgluten.com.br - fone: 31- 2552-1015
- 5) Supermercados Verdemar- Av. Nossa Senhora do Carmo, 1900- Sion- BH - fone.: 31- 2105-0101 verdemar@superverdemar.com.br ou nutricao@superverdemar.com.br
- 6) Emporium Ortomolecular - www.emporiumortomolecular.com.br fone: 31- 2552-2626- Rua Araguari, 359, 3º andar- lojas 103/104 - B. Preto - BH
- 7) Tio Urbano - www.urbano.com.br- Farinha de arroz e macarrão de arroz
- 8) Lojas de produtos naturais ou dietas - Mercado Central- Av. Augusto de Lima, 744 - centro - BH
- 9) Nazinha Produtos Alimentícios Ltda. - Sequilhos, Biscoito de Polvilho e Biscoito Papa Ovo www.nazinha.com.br - fone: 31-3451-3617
- 10) Casa do Diabético: macarrão, sequilhos e outros. Rua dos Otoni, 705-B. Santa Efigênia. Fone: 31- 3222-2551; outras unidades: 31-3337-3710 (B. Lourdes); 31-3411-4084 (B. Padre Eustáquio); 31-3491-5284 (B.São Luiz)
- 11) Rei da Tapioca - tapiocas doces e salgadas. Rua Sergipe, 1437 - Savassi - BH/MG - fone:31-9166-7172 (Vilma) e 31- 9884-2553(Carmem). Funciona de segunda à sexta-feira, de 9h. às 21h.
- 12) Drogaria Araujo - produtos marca Olivebra. Feitos à base de soja: chocolates, massa pronta para bolo e outros.

EXPEDIENTE

DIRETORIA ACELBRA-MG

Presidente: Ângela Pereira de Abreu Diniz; Vice- presidente: Vilma Pereira do Prado; 1º Tesoureiro: Wantuil Carvalho do Prado; 2º Tesoureiro: Jorge Diniz; 1º Secretária: Maria Antônia Alves Benfica; 2º Secretário: Leonardo de Abreu Diniz; Diretora Social: Margarida M. Santana da Silva; Diretora de Divulgação: Juliana Márcia Resende Calado; Conselho Fiscal: Márcio Fernando Bartolozze Chaves e Charles Ferreira Gonçalves; Assessora Técnica: Dra. Magda Bahia