



Boletim Informativo



ACELBRA-MG
Associação dos Celíacos do Brasil - Seção MG
N.º 18 ANO 09 - BELO HORIZONTE, 23/04/2010



Editorial

A publicação do Protocolo da Doença Celíaca foi uma grande conquista das Associações de Celíacos. Porém, cabe aos estados e municípios cumprirem o que determina a Portaria. A qualidade de vida do celíaco depende, basicamente, do tratamento, cuidados e uma alimentação adequada. A busca por políticas públicas para a realização desses fatores tem que envolver governos federal, estadual e municipal, profissionais de saúde e toda a população. Neste ano de 2010, teremos eleição para a Diretoria da Acelbra-MG – Biênio 2010/2012.

Exerça a cidadania. Seja participativo!



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.

ELEIÇÃO PARA A DIRETORIA DA ACELBRA-MG

Este ano, teremos eleição da diretoria da Acelbra-MG para o biênio 2010/2012, de acordo com o Estatuto da Associação. Os candidatos interessados em ocupar os cargos de presidente e vice, secretário, tesoureiro, diretor social, diretor de divulgação podem se inscrever até o dia **14 de maio de 2010**, prazo máximo para a composição da chapa. As inscrições poderão ser feitas pelo **telefone: 31-3421-9768 (manhã) ou pelo e-mail: acelbramg@hotmail.com**

16 de maio – Dia Internacional dos Celíacos
A ACELBRA-MG convida você para a caminhada do Dia Internacional dos Celíacos no Parque Municipal de Belo Horizonte, no dia 16 de maio de 2010, domingo, às 9h. A concentração será na Praça do Trenzinho, perto dos brinquedos (entrada pela Av. dos Andradas).
(SE CHOVER, NÃO HAVERÁ CAMINHADA)

.....: INFORMAÇÕES :.....

* Nosso SITE já está no ar - www.acebramg.com.br

Nele você encontra artigos sobre Doença Celíaca, legislação, receitas sem glúten, dicas e um link de cadastro na associação. O cadastramento é para celíacos, já com diagnóstico. Aproveite para fazer ou atualizar o seu cadastro.

* O Ministério da Saúde publicou no Diário Oficial da União (DOU), dia 18/09/2009, o Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença Celíaca. Com isso, os portadores de doença celíaca terão acesso a um novo serviço de diagnóstico e acompanhamento gratuitos no Sistema Único de Saúde (SUS).

* A alimentação agora já é Direito Social, inserido no artigo 6º da Constituição Federal. Em 03 março de 2010, a PEC047/2003 (Proposta de Emenda Constitucional) foi aprovada pelo Plenário da Câmara dos Deputados, com 376 votos favoráveis, 2 abstenções e nenhum contrário.

* A Acelbra-MG, representando a Fenacelbra, Acelbras e Grupos de Celíacos do Brasil, participou do XIII Congresso Nacional de Gastroenterologia Pediátrica, no Hotel Ouro Minas – BH, de 13 a 17 de março. Durante o evento distribuímos material informativo sobre Doença Celíaca. Houve grande interesse por parte dos profissionais presentes em fundar grupos e associações em seus estados e municípios. A Acelbra-MG se prontificou nesta orientação de acordo com o estatuto da Fenacelbra.

* Lançamento do livro, com um capítulo sobre a Doença Celíaca, "GASTROENTEROLOGIA PEDIÁTRICA - MANUAL DE CONDUTAS" DRA. VERALÚCIASDEPANIAN - EDITORAMANOLE.

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 N.º. 9423-4



Receita



PÃO SEM GLÚTEN

Ingredientes

- 50g de queijo parmesão ralado
- 3 ovos
- ½ copo (tipo requeijão) de óleo
- ½ copo (tipo requeijão) água
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar cristal
- 1 colher (café) rasa de sal
- 2 copos (tipo requeijão) de polvilho doce
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

Modo de Preparo

Bater no liquidificador ou batedeira os ovos, o óleo, a água, o sal, o açúcar, o queijo.
Despejar o polvilho aos poucos, até terminar, sempre batendo.
Colocar o fermento e bater mais um pouco.
Despejar em forma para pão (não precisa untar) e assar em forno preaquecido.
Retirar da forma após esfriar.

Receita elaborada por : Míriam Nunes V. Pereira - Jornal Sem Glúten Mais Saúde - SC.

ENDEREÇOS PARA COMPRA OU ENCOMENDA DE PRODUTOS SEM GLÚTEN.



**XIII Congresso Nacional de
Gastroenterologia
Pediátrica**

**Belo Horizonte
Março - 2010**

www.ancelbramg.com.br

- 1) Adriana Feijó - pães, bolos, biscoitos - sob encomenda – fone: 31- 3595-8254 – Rua João Inácio da Silva, 271- B. Ingá- Betim
- 2) Rosana 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 Olvebra. Feitos à base de soja: chocolates, massa pronta para bolo e outros.
- 13) Via Nutri – Av. Bernardo Monteiro, 1020, B. Funcionários – BH fone: 31-3786-3533/3786-3532
- 14) Nutricom – Rua Rio Grande do Norte, 181, B. Sta. Efigênia – BH fone: 31-3226-8989 - Site: www.nutricom-vida.com.br
- 15) Tudo Sem Gluten – fone: 31- 2515-6330 - E-mail: tudosemgluten@gmail.com

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; 1ª 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