



AGENDE E PARTICIPE

EDITORIAL

No Boletim anterior falamos sobre mudanças. Assim, em sintonia com a Fenacelbra mudamos nossa logomarca. A Acelbra-MG agora adotou uma logomarca mais moderna, criada por Alexandre Pereira. A nova proposta foi baseada nas seguintes necessidades:

- ° Reforçar o nome Acelbra.
- ° Ressaltar a cor verde, que está sendo adotada em eventos e caminhadas.
- ° Transmitir a mensagem sobre a relação que existe entre o restabelecimento da saúde do celíaco e a suspensão na dieta alimentar de produtos que contenham glúten. (Fonte Site da Fenacelbra)

Quer saber um pouco sobre o assunto, visite o site da Fenacelbra (<http://www.fenacelbra.com.br/fenacelbra/>)

Diretoria

DOENÇA CELÍACA



A doença celíaca (DC) é uma doença do intestino delgado, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten. Atualmente, o único tratamento é a dieta isenta de glúten.

Glúten: principal proteína presente no trigo, aveia, centeio, cevada e todos os seus derivados.

1) Reunião com associados da Acelbra-MG

DIA 19 DE OUTUBRO, SÁBADO, ÀS 14 HORAS, NA FACULDADE DE MEDICINA DA UFMG, NA AV. ALFREDO BALENA, 190 – SANTA EFIGÊNIA - BH

Mais informações, matéria ao lado.

2) Importância do Cadastro de associados

Se você tem o diagnóstico de doença celíaca (DC) ou de dermatite herpetiforme (DH) faça seu cadastro na Acelbra de seu estado. Para isso, acesse o site da Acelbra local e preencha os campos do cadastro, com os dados da pessoa que tem a DC. Em Minas Gerais, o site para o cadastro é: www.acebramg.com.br - cadastre e receba através dos Correios cartas e o Boletim Informativo, que traz notícias relacionadas à doença celíaca e convites para os eventos.

O associado pode agendar um dia e horário na Acelbra-MG para receber o material informativo, bem como esclarecer dúvidas sobre a DC e sobre a dieta isenta de glúten, gratuitamente. A conscientização sobre como conviver com a DC traz confiança aos celíacos e familiares.

Para o tratamento da doença celíaca é necessário seguir a orientação médica e/ou nutricional, buscar informações, trocar experiências e receitas com outros celíacos, consultar sites das Acelbras e acessar blogs sobre o assunto. Então, é fundamental, manter atualizados os contatos (endereço, fone, e-mail). Em caso de mudanças, comunique-se com a Acelbra, através do e-mail: acebramg@hotmail.com para a atualização. O cadastramento é também importante para o mapeamento da doença celíaca em Minas e no Brasil. Saber quem e quantos somos, em que localidade estamos e o que precisamos poderá contribuir para pleitear no Ministério da Saúde, políticas públicas específicas, maior participação em Conselhos, no Controle Social, representatividade nos comitês de saúde entre outros. Essas ações podem trazer para os celíacos e familiares maior qualidade de vida.

REUNIÃO COM ASSOCIADOS DA ACELBRA-MG

A reunião será no dia 19 de outubro, sábado, às 14 horas, na Faculdade de Medicina da UFMG, com a seguinte pauta:

- Acolhida
- Palestra com Dra. Magda Bahia
- Apresentação dos parceiros da Acelbra-MG
- Informes, eventos, brindes
- Lanche de confraternização

Se puder, traga um prato de doce ou de sal, sem glúten, para o lanche.

Sua presença nos dará grande prazer.

LIVROS, SITES & BLOGS

1) Sem glúten, com saúde.

Testemunhos

Colaboradores diversos – 2013

2) Receitas especiais sem glúten

Autores: Fiona Hunter, Heather

Whinney e Jane Lawrie

- ✓ www.fenacelbra.com.br
- ✓ <http://noadialobao.wordpress.com/tag/dra-noadia-lobao/>
- ✓ <http://www.nutrirsauade.com.br/index.php>
- ✓ glutenfree-tudosemgluten.blogspot.com.br
- ✓ semglutenporfavor.blogspot.com.br
- ✓ saudesemgluten.blospost.com.br
- ✓ cozinhandos-sem-gluten.blogspot.com.br



“Não retire o glúten da sua alimentação sem o diagnóstico de doença celíaca.”



Conta Bancária Para Contribuições

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

Associado e amigos, a contribuição bancária é essencial para darmos continuidade aos trabalhos exercidos pela Acelbra-MG.

FAÇA SUA CONTRIBUIÇÃO.



Receita de farinha preparada: 3 xícaras (chá) de farinha de arroz, ½ xícara (chá) de fécula de batata e ½ xícara (chá) de polvilho doce. Misturar tudo e armazenar em potes. Ótima para pão, biscoito, bolo, empanado, etc.

RECEITA SEM GLÚTEN

Massa de pão com farinha de arroz

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 iogurte natural de 200ml
- 50ml de óleo
- 60 ml de água
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento comum
- 1 pitada de sal
- 225g de farinha de arroz



Preparo

Bata no liquidificador o iogurte, o óleo, a água, os ovos, o açúcar e o sal. Vá adicionando aos poucos a farinha de arroz até a massa ficar consistente. Por último, acrescente o fermento. Leve ao forno, numa forma para pão, untada com óleo por cerca de 30 minutos. Se não tiver uma forma específica, use de preferência uma forma alta.

Dica: Pode-se acrescentar na massa farinha de linhaça, gergelim, passas ou damascos.

* *Leia, atentamente, o rótulo e a lista de ingredientes de todos os produtos a serem utilizados.*

FENACELBRA - MAIS OUTRA CONQUISTA!

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE

RESOLUÇÃO Nº 26 – 17/06/2013

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Seção II

Da Oferta da Alimentação nas Escolas

Art. 14 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§5º Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como **doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.**

FALE CONOSCO

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

E-mail: acelbramg@hotmail.com

Rua Dr. Furtado de Menezes, 342 - Bairro Ipiranga

CEP: 31160.170 - BH/MG

Ângela Diniz (31) 3421-9768

Reunião – abril13



Caminhada – maio13



PRODUTOS SEM GLÚTEN – Schär

É uma empresa que há mais de 20 anos produz alimentos sem glúten, tendo no mercado europeu a liderança no setor. Em Minas Gerais, algumas lojas especializadas revendem os produtos SHÄR, que possui uma variada linha de deliciosos produtos sem glúten como: biscoitos doces e salgados, pães, massas e cereais, sem contar com os práticos mix de farinhas (misturas básicas de farinhas) para preparo diversos. Mais informações: www.schaer.com, www.mentorfoods.com ou visite-os pelo nosso site.

CONFIRA!



1º EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS SEM GLÚTEN DE MINAS GERAIS
1º COZINHA SEM GLÚTEN DO BRASIL
MESA DE DEBATES – DOENÇA CELÍACA

7, 8 e 9 de novembro de 2013
Espaço Mascarenhas – Pça Antonio Carlos, Centro
JUIZ DE FORA
Informações: (32) 3215-9191 / 3215-3703

Apoio: FENACELBRA
Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil

EXPEDIENTE

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