

## FATO

# Comprometimento em nome da informação

*Regionais mobilizaram-se em torno de ações*

**E**nvolvimento! Esta é a palavra que melhor traduz a Semana Mundial de Alergia, que teve como tema central este ano “Alergias Respiratórias: Seu Impacto Econômico e Pessoal”, definido pela *World Allergy Organization* (WAO). As regionais da ASBAI estiveram à frente das ações juntamente com os médicos e a população.

No **Rio de Janeiro**, o evento contou com um lindo domingo de sol, muita informação e brincadeiras para as crianças, em ações simultâneas que ocorreram no Parque dos Patins, na Lagoa Rodrigo de Freitas, e na Praça Ó, na Barra da Tijuca, além de palestras organizadas em diversos locais da Cidade Maravilhosa.

Aliás, a Semana Mundial de Alergia deste ano foi marcada por muitas apresentações, que tiveram o objetivo de atualizar especialistas e levar conhecimento sobre as doenças respiratórias. As Regionais **Ceará, Rio Grande do Sul, Rio Grande do Norte e Alagoas** disseminaram informação em inúmeros encontros agendados para o evento. Em **Sergipe**, os especialistas das Unidades de Saúde da Família Dona Jovem e Francisco Pereira organizaram mini-palestras aos pacientes.

As regionais de **Minas Gerais, Amazonas e Goiás** dominaram a imprensa local, levando esclarecimentos sobre rinite e asma à população. Foram concedidas, ao todo, 23 entrevistas para os mais relevantes veículos de comunicação desses três Estados. Em **Pernambuco**, foi colocado um *outdoor* em uma das avenidas mais movimentadas da capital.

Para fechar a Semana Mundial de Alergia em grande estilo, a ASBAI Regional **Pará** participou do programa Bem Estar Global, da Rede Globo, na Praça Batista Campos, em Belém, por onde passaram mais de 8.400 pessoas. “Aproveitamos cada espaço, participando de entrevistas ao vivo, esclarecendo, informando, tirando dúvidas. Distribuímos mais de 1.500 *folders*. Foi uma semana de muito trabalho, com tudo ajustado para que nada desse errado. Estou feliz por ter cumprido essa missão. Estaremos prontos e mais experientes para as próximas”, disse a presidente da ASBAI Regional Pará, Dra. Maria de Nazaré Cunha.

“A Semana Mundial de Alergia serve não apenas para informar, mas também para aprender sobre as alergias que afetam a comunidade. Falamos e ouvimos e, assim, abrimos caminhos”, conclui Dr. José Carlos Perini, presidente da ASBAI.



## ÍNDICE

### CIÊNCIA EM FOCO

Dra. Ariana Yang traz uma análise sobre a consulta da Anvisa e os rótulos de alimentos.

+ página 3

### ALÔ REGIONAL

Você vai conhecer o que a ASBAI-BA está programando.

+ página 3

### HUMORALL

Temos novidades! Apresentamos o Igeino e suas histórias.

+ página 4

# Adaptações, porém, sem perder a essência

foto: arquivo pessoal



Uma definição de educação continuada que li pelo Wikipédia foi: “nunca é cedo ou tarde demais para se aprender”, e isso inclui renovar conhecimento. Por isso, a ASBAI investe em diversos eventos de atualização, os quais já contam com grade fixa:

- ▶ A Semana Mundial de Alergia, em abril, cujo tema é definido pela WAO (*World Allergy Organization*);
- ▶ Dois cursos de imersão: Alergia Alimentar, no mês de junho, e Imunoterapia, no segundo semestre;
- ▶ Programa Especialista do Futuro, uma parceria com o Sanofi;
- ▶ AALS (*Anaphylaxis and Asthma Life Support*), em conjunto com o HCor;
- ▶ Congresso Brasileiro, que acontecerá em Vitória.

Este ano, haverá uma mudança nos cursos de imersão devido ao momento difícil pelo qual a economia brasileira está passando, o que faz com que a indústria se retraia, refletindo também na captação de recursos para os nossos eventos. Somando este fato aos pedidos dos associados, de concentrar eventos em São Paulo, decidimos que este primeiro curso de imersão em Alergia Alimentar será realizado na sede da ASBAI e no Green Place Flat. O formato será idêntico: parte teórica e prática, com foco na interação palestrante-participante.

Estamos nos adequando à realidade atual sem mudar a nossa essência: transmitir conhecimento. Fiquem atentos à nossa programação!

*Dra. Alexandra Sayuri Watanabe, Diretora Científica Adjunta da ASBAI*

## DIRETORIA INFORMA

### Mais produtividade sem sair do lugar



Numa era em que os profissionais precisam atender a várias demandas, reuniões e outros compromissos, superando a distância geográfica, nada como contar com o apoio da tecnologia. Viabilizada pelo diretor Dr. Luis Felipe Chiaverini Ensina, a diretoria da ASBAI realizou a 1ª videoconferência da entidade.

A comunicação é feita ao vivo, com áudio e vídeo, o que resulta em economia de tempo e recursos financeiros, sem perda de produtividade. “Será possível também integrar as regionais, com reuniões entre suas diretorias e da nacional com maior frequência, permitindo resolver

questões e pendências que, muitas vezes, dependiam de eventos onde todos estivessem presentes para discussões”, explica Dr. Ensina.

Esse foi o primeiro teste, já que a ASBAI ainda está avaliando fornecedores que apresentem melhor custo/benefício.



### Tecnologia a favor do associado

A ASBAI está modernizando a sua área de Informática, o que resultará também em novos serviços aos associados da entidade. “Assim, vamos prestar um atendimento mais ágil e inovar em recursos que serão disponibilizados”, avisa Dr. Luis Felipe Ensina, Diretor de Informática da ASBAI.

## ASBAI

### Presidente

José Carlos Perini

### 1º vice-presidente

Norma de Paula Motta Rubini

### 2º vice-presidente

Flávio Sano

### Diretora Secretária

Ana Paula Beltran Moschione Castro

### Diretora Secretária Adjunta

Barbara Gonçalves da Silva

### Diretora Financeira

Maria de Fátima Marcelos Fernandes

### Diretor Financeiro Adjunto

Gustavo Falbo Wandalsen

### Diretora Científica

Luisa Karla de Paula Arruda

### Diretora Científica Adjunta

Alexandra Sayuri Watanabe

### Diretor de Assuntos Internacionais

Nelson Augusto Rosário Filho

### Diretor de Ética e Defesa Profissional

Antonio Carlos Bilo

### Diretor de Informática

Luis Felipe Chiaverini Ensina

### Diretor de Relações Institucionais

Eduardo Magalhães de Souza Lima

### Conselho Fiscal

Dr. Clóvis Eduardo Santos Galvão

Dra. Isaura Barreiro Rodrigues

Dr. Raul Emrich Melo

### Administração

Tels.: (11) 5575-6888 / (11) 5575-1204 / (11) 5572-4069

Av. Prof. Ascendino Reis, 455, Vila

Clementino, CEP 04027-000, São Paulo (SP)

e-mail: sbai@sbai.org.br

www.asbai.org.br

### ASBAI News

Informativo da Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia voltado aos sócios da ASBAI.

### Conteúdo Editorial

TIERNO PRESS ASSESSORIA

Tel.: 11 5096-0838

www.tiernopress.com.br

### Jornalista responsável

Luciana Tierno

MTB 17.059

### Redação e edição

Luciana Tierno

Patrícia de Andrade

Regiane Chiereghim

### Revisão

Luciana Tierno

Patrícia de Andrade

Regiane Chiereghim

### Colaboração

Débora Torrente

### Projeto gráfico e diagramação

www.studiovisual.com.br

### Impressão

Off Paper Gráfica e Editora

### Tiragem

1.500 exemplares

# Rotulagem de alérgenos alimentares: estamos quase lá!

Por Ariana Campos Yang\*



No dia 6 de maio, a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) realizou a audiência pública para discutir a rotulagem de alergênicos, que contou com a participação de diversos setores da sociedade, como famílias de alérgicos, representantes da campanha “Põe no Rótulo”, indústrias, OAB e Secretaria de Defesa do Consumidor.

A ASBAI também esteve presente para ouvir e discutir o posicionamento da Anvisa, que analisou as respostas da sociedade à última consulta, em novembro de 2014, com recorde de participação em comparação às demais consultas públicas. No total, 3.531 participantes enviaram 5.475 contribuições, dentre elas, o parecer da ASBAI, realizado pela Comissão de Alergia Alimentar.

A Anvisa focou a regulamentação nas alergias mais prevalentes e com potencial de causar reações graves, como a anafilaxia.

Por isso, o texto prevê regras para as oito principais categorias de alérgenos: leite, ovos, amendoim, nozes, trigo (incluídos o centeio, aveia e cevada), crustáceos, peixes, soja e também para o látex natural, que está presente em luvas de manipulação e embalagens de alimentos. Antes da publicação, a Anvisa ainda receberá sugestões de adequação e/ou modificação de pontos específicos. A expectativa é que seja publicada ainda no 1º semestre.

Sabemos que, embora pareça simples, “colocar a informação no rótulo” não é. A ação exigirá um esforço muito grande, porém necessário e urgente das indústrias. Esperamos que, em breve, nossos pacientes alcancem o direito de comprar e comer alimentos com mais liberdade e segurança. Será uma grande vitória da sociedade, das famílias, uma vitória nossa! Estamos quase lá!

\* Ariana Campos Yang é diretora da ASBAI Regional SP



foto: EVERYSTOCKPHOTO

## ALÔ REGIONAL

### Parceria é o foco da ASBAI Bahia

Regional volta-se para a valorização da especialidade

Tornar a Regional Bahia mais atuante e produtiva. Para isso, foi planejada uma grade com inúmeros eventos para este ano, como a 2ª edição do Curso de Reciclagem em Alergia e as sessões interativas de casos difíceis em alergia, com discussão e participação de pacientes.

Duas grandes iniciativas também se destacam na ASBAI-BA. O Congresso Brasileiro de Alergia Pediátrica, organizado pela SBP (Sociedade Brasileira de Pediatria), que contará com a participação efetiva de vários membros da Regional. “Incentivamos a união dos alergistas para promover parcerias com as especialidades, entre elas, pneumologistas, otorrinolaringologistas, dermatologistas, gastroenterologistas e, principalmente, pediatras e clínicos”, conta Dr. José Carlison O. Santos, presidente da Regional-BA.

Outro destaque é a formação de grupos de excelência na rede pública. A Dra. Maria Cecília Almeida, diretora da ASBAI-BA, está à frente da organização do Centro de Excelência em Alergia dentro da Secretaria de Saúde do Estado da Bahia, que já beneficia uma grande parcela da população. “Nossa gestão está atenta para este momento de valorização da especialidade. Com trabalho e dedicação atingiremos as metas”, declara o Dr. Carlison.



Os diretores e presidente da Regional: Drs. Regis A. Campos, Maria Cecília e José Carlison O. Santos

foto: arquivo pessoal



## Agenda

### 13º Congresso Brasileiro de Alergia Pediátrica

**Data:** 17/06 a 20/06  
**Local:** Av. Oceânica, 2294 - Ondina  
**Cidade:** Salvador - BA / Brasil  
**Informações:**  
[www.alergoped2015.com.br](http://www.alergoped2015.com.br)

### I Curso de Imersão em Alergia Alimentar

**Data:** 19/06 a 21/06  
**Local:** Green Place Flat  
 Rua Doutor Diogo de Faria, 1201 e na sede da ASBAI  
**Informações:** <http://asbai.org.br/imagebank/Edital-Curso-de-Imersao-em-Alergia-Alimentar.pdf>

### II Curso de Reciclagem em Imunologia e Alergia

**Data:** 29/06 a 03/07  
**Local:** Hospital das Clínicas da FMUSP  
**Informações:** [www.asbai.org.br/imagebank/DIVULGACAO\\_II-CURSO-DE-RECICLAGEM-EM-IMUNOLOGIA-E-ALERGIA\\_2015.pdf](http://www.asbai.org.br/imagebank/DIVULGACAO_II-CURSO-DE-RECICLAGEM-EM-IMUNOLOGIA-E-ALERGIA_2015.pdf)

## A arte do amor e da paciência

Alergista desvenda um pouco da sua paixão pela cozinha



Natural do Rio Grande do Sul, a Dra. Claudia Tebyriçá, alergista, com 40 anos dedicados à Medicina, tem outra paixão: cozinhar. O interesse pela arte que envolve ingredientes variados, técnicas e afeto surgiu em sua vida ainda muito jovem. “Viemos do Sul para o Rio de Janeiro sem tantos contatos, então, eu mesma ajudava minha mãe na cozinha. Esse foi o despertar do meu interesse”, conta.

Há 15 anos, iniciou uma série de cursos gastronômicos e especializou-se, também, como *sommelier*. “O meu marido está se tornando meu *sous chef*. Sempre que cozinho, escolhemos um bom vinho para harmonizar com o prato principal”, relata com elegância.

Admiradora de nomes consagrados da gastronomia como Claude Troisgros e Alex Atala, a alergista-chef afirma que o ato de cozinhar está ligado ao amor e à paciência. “Sou uma pessoa bem inquieta, mas quando cozinho sou a mais paciente do mundo”, comenta às gargalhadas.

Um prato preferido? “O arroz de carreteiro é o que tem o gosto da minha terra”, diz referindo-se às raízes gaúchas. Por conta desta receita, gosta de criar versões diferentes de arroz. “Se eu tivesse um restaurante ele se chamaria Arroz Com”.

Claudia se entusiasma ao contar quais são os pratos preferidos de seus familiares: a filha e o genro gostam das massas, o neto mais velho adora os bifês e uma grande amiga é fã do pato com patê. “Meu sobrinho participou de um quadro culinário na Ana Maria Braga e falou tanto do meu risoto que a Ana acabou mencionando meu nome no programa!” E narrando suas delícias gastronômicas, ela faz uma revelação: “Aprendi com o



Dr. Perini uma deliciosa moqueca capixaba. Aproveito para convidá-lo a almoçar conosco!”

*Bon appétit, président! ;)*

## As Histórias de Igeino

HUMORALL :)

A partir desta edição, o Humorall traz para você as histórias de **Igeino**, o garoto que, além de esperto, adora deixar os pais sem graça na frente do alergista. Confira a primeira de muitas histórias: **Nunca minta na frente de uma criança!**



Envie suas sugestões de reportagens, dicas de eventos nas regionais ou conte qual é o seu hobby. Participe do ASBAI News. Entre em contato no (11) 5575-6888 ou no e-mail [sbai@sbai.org.br](mailto:sbai@sbai.org.br)



XLII CONGRESSO  
BRASILEIRO DE  
**ALERGIA E  
IMUNOLOGIA**

3 a 6 de outubro de 2015  
VITÓRIA • ES