MEMORIA 2016

MOVIMIENTO CELIACO

FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España

Federación de Asociaciones de Celiacos de España
Calle de la Salud, 17 1º izq
28013 Madrid
www.celiacos.org
915475411

Edición y coordinación: Víctor Daniel Brieva Trejo e Izaskun Martín Cabrejas.
Edición Gráfica: Víctor Daniel Brieva Trejo
Diseño y Maquetación: Víctor Daniel Brieva Trejo
Redacción: Víctor Daniel Brieva Trejo, Izaskun Martín Cabrejas, Ana Campos Caamaño.

Queremos agradecer la colaboración de todas las personas que han aportado información para escribir esta memoria.

LUCHANDO POR LOS DERECHOS DE LAS PERSONAS CELIACAS
MOVIMIENTOCELIACO

Un año más **FACE sigue trabajando por mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y mejorar su integración social.**

Este año se han producido varios cambios en la estructura de trabajo de la oficina de FACE, reforzando la plantilla del departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como el departamento de Comunicación y Proyectos. Actualmente la Federación está llevando a cabo grandes proyectos como el programa FACE Restauración Sin Gluten/ Gluten-Free mediante el cual ha incorporado nuevos establecimientos y reforzado la seguridad y calidad en los ya existentes para que las personas celiacas puedan salir a comer fuera de casa con una mayor seguridad.

Gracias al programa de FACE Certificación Alimentaria, el cual incluye las certificaciones "Controlado por FACE" y "ELS", las empresas pueden asegurar la ausencia de gluten en aquellos alimentos específicos sin gluten que deben llevar unos procesos de elaboración más exhaustivos y rigurosos.

FACE ha mejorado su presencia en web y redes sociales, para informar de todas las noticias desde un punto de vista serio y objetivo, siempre estando a la última en actualidad sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten.

FACE continúa elaborando herramientas que ayudan a facilitar la vida diaria de las personas celiacas, como la lista de alimentos, la chiquilista, o la nueva app FACEmovil que verá la luz en 2017 totalmente renovada. Con esta nueva app FACE pretende que las personas celiacas asociadas puedan tener en su mano una guía de productos sin gluten y establecimientos seguros para que puedan consultarlo en cualquier lugar dónde se encuentren. Recordad que estos avances se producen gracias a la unión de las asociaciones integradas en FACE, las cuales comparten su información, facilitando así, crear la mayor red de establecimientos formados y aptos para personas celiacas en España. La unión siempre ha hecho la fuerza.

FACE ha mantenido varias reuniones con los distintos partidos políticos con representación a nivel nacional durante este año 2016. **Este año creamos la iniciativa #movimientoceliaco, mediante la cual pedíamos a los seguidores de las redes sociales y socios de las asociaciones de celiacos que enviaran sus peticiones al Defensor del Pueblo.** Tras recibir infinidad de ellas, esta institución creó una encuesta para conocer las necesidades y dificultades de las personas celiacas y sus familiares en la cual participaron más de 12.000 personas.

Esta organización, defensora de los derechos de los ciudadanos, va a elaborar un informe con recomendaciones para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas. Dicho informe será presentado ante las Cortes Generales para defender y proteger los derechos fundamentales de los ciudadanos celiacos y sus familiares frente a la Administración.

Los diferentes partidos políticos, en sus campañas electorales se volcaron con nuestro colectivo, prometiendo ayudas o rebajas fiscales, incluso algunos partidos prometieron una ley celiaca. Durante este 2017, FACE contactara con estos partidos, para conocer cómo y cuándo pretenden hacer realidad todas esas promesas.

Como presidente de FACE, y en nombre de todas las asociaciones de celiacos que la integran, me gustaría agradecer tu compromiso con nuestro colectivo. Nuestro trabajo no sería posible sin el apoyo del colectivo de celiacos que, a través de sus aportaciones económicas y su participación en nuestras campañas hacen posible nuestra labor.

Y recuerda, los logros de una organización son los resultados del esfuerzo combinado de cada individuo, por lo tanto, cada uno de nosotros siempre puede colaborar a conseguir los objetivos de FACE.

JON ZABALA BEZARES
Presidente de FACE
@FACEceliacos

FACE

Federación de Asociaciones de Celíacos de España

QUIÉNES SOMOS

El 25 de junio de 1994 se constituye la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), actualmente formada por 25 asociaciones de celiacos distribuidas por toda la geografía nacional y cuyo principal objetivo es coordinar el esfuerzo y la labor realizada por sus asociaciones miembros en la defensa de los derechos de las personas que padecen esta patología, con vistas a la unidad de acción que facilite un mejor logro de los fines comunes. En definitiva, FACE trabaja para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social. Esto lo realiza a través del apoyo directo a las personas celiacas y sus familiares, la realización de campañas de difusión y concienciación, la investigación y luchando por una correcta seguridad alimentaria.

FACE ofrece una amplia gama de servicios de apoyo y asesoramiento a pacientes celiacos recién diagnosticados y familiares a través de las asociaciones que la forman, formación y asesoramiento en hostelería y restauración para que los establecimientos ofrezcan menús sin gluten seguros, certificación de alimentos sin gluten con el Controlado por FACE y la realización diversas campañas de información y sensibilización sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten, además de fomentar y contribuir en el desarrollo de proyectos de investigación relacionados con esta enfermedad.

Además de las actuaciones anteriores, tiene un papel fundamental como referente informativo. De este modo, tanto su página web como sus redes sociales, proporcionan noticias adicionales, información y asesoramiento. También dispone de una app móvil FACEmóvil que facilita la compra de productos sin gluten, incluyendo un escáner de código de barras para conocer si los productos están controlados y un listado de restaurantes con menús y platos sin gluten.

FACE y las asociaciones de celiacos que la integran, son entidades sin ánimo de lucro financiadas prácticamente en su totalidad por las cuotas de sus asociados y es con estos recursos, con los que trabaja, ofreciendo todos los servicios antes mencionados y dando respuesta, desde hace más de 25 años, a las necesidades del colectivo a las que las administraciones competente no es capaz de llegar, habiéndose convertido por ello, junto con sus asociaciones, en la principal interlocutora, defensora y representante del colectivo de celiacos en nuestro país, reivindicando ante las autoridades, su implicación en la creación de recursos y las condiciones necesarias para mejorar la calidad de vida de dichos pacientes.

Los socios son una parte vital, no sólo porque su contribución económica es la mayor fuente de ingresos, sino como activistas y voluntarios, pues su implicación revierte no sólo en los asociados, sino en todas las demás personas celiacas y en el resto de la sociedad, ayudando a crear conciencia y mejorar la vida de este colectivo.

Algunas asociaciones son capaces de abarcar más proyectos que otras, ya que, no siempre se dispone de los medios económicos y humanos necesarios para sacar adelante todo el trabajo, pero en todas, lo más importante es tratar de dar la mejor atención a los afectados. Cabe resaltar que en una asociación los socios no son clientes, sino que forman parte de una comunidad, independientemente de los recursos con los que pueda contar.

Si un paciente es diagnosticado con enfermedad celiaca y quiere convertirse en miembro de la Federación, puede llamar al 91 547 54 11 o visitar la página web www.celiacos.org. Desde FACE le derivarán a la Asociación de Celiacos de su comunidad para que puedan informarle de cómo puede sumarse al #movimientoceliaco.

Misión, Visión Y Objetivos De FACE

Misión:

La misión de FACE es contribuir a mejorar la nutrición, la salud y el bienestar de las personas celiacas, poniendo a su disposición información sobre su enfermedad, la dieta sin gluten y garantizando una correcta seguridad alimentaria.

Visión:

Las asociaciones miembros de FACE trabajan unidas, y junto a la propia Federación, al servicio del colectivo de celiacos. FACE quiere lograr que las personas celiacas puedan realizar la dieta sin gluten con total seguridad y estén totalmente integrados en la sociedad, sin tener problemas a la hora de salir a comer fuera de casa.

Objetivos:

- Acompañar y apoyar a las personas celiacas y sus familiares en el diagnóstico, así como durante el resto de su vida.
- Promover el cumplimiento del protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca.
- Contribuir a la integración y normalización social de las personas celiacas.
- Fomentar la investigación médica que pueda conseguir mejoras para el colectivo de celiacos.
- Trabajar junto a organismos públicos para mejorar la legislación que afecte directamente a las personas celiacas.
- Conseguir unos precios justos en los productos específicos sin gluten.
- Impulsar campañas de sensibilización a los sectores involucrados: restauradores, productores y distribuidores.
- Garantizar la seguridad del celiaco a la hora de acceder a una alimentación libre de gluten, tanto en casa como fuera de ella.

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL PACIENTE CELIACO

FACE dispone al menos de una consulta de atención al paciente recién diagnosticado en cada una de las comunidades autónomas de la geografía española (excepto Cataluña, en dónde actúa Celiacs Catalunya).

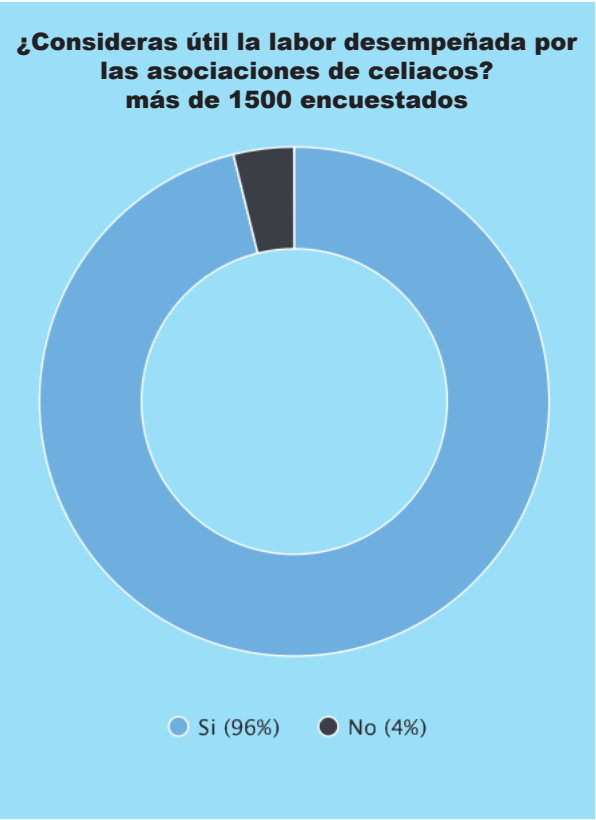
Cuando un paciente es recién diagnosticado de cualquier patología, el médico especialista es el encargado de explicar cómo realizar el tratamiento que desde ese preciso momento debe seguir. En el caso de que ese tratamiento implique la realización de una dieta estricta, el personal de enfermería o un dietista nutricionista especializado se reúne con el paciente para marcar las pautas en las que se basara su alimentación. Este personal es financiado por la Seguridad Social. No es ese el caso de los pacientes celiacos.

Cuando el paciente celiaco es diagnosticado con la enfermedad celiaca, el mismo médico le da una lista de los tipos de alimentos que puede o no consumir, con lo que las personas celiacas se encuentran perdidas y confusas ante este nuevo reto. Para solucionar este problema, las asociaciones de celiacos integradas en FACE, informan al paciente celiaco recién diagnosticado sobre cómo realizar una correcta dieta sin gluten, facilitando los elementos necesarios para ello, como la lista de alimentos sin gluten aptos para celiacos, la guía de la enfermedad celiaca, o consejos para evitar las contaminaciones cruzadas en la cocina.

Cuando el paciente celiaco es recién diagnosticado, es derivado directamente a la asociación de celiacos de su comunidad, porque como ya comentábamos, el sistema sanitario actual no dispone de una consulta específica con un nutricionista especializado, que pueda explicar al paciente todo lo que necesita conocer para adaptarse a este nuevo cambio de vida.

Esta atención y ayuda se mantiene durante toda la vida del paciente celiaco, solucionando consultas vía llamadas o emails.

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE



LAS CIFRAS

más de 40.000
personas son atendidas y asesoradas al año por las asociaciones de celiacos de nuestro país

más de 2.650
nuevos diagnósticos son asesorados en las asocaiciones de celiacos de nuestro país cada año

PROGRAMA FACE
LISTA DE ALIMENTOS APTOS PARA CELIACOS

Este proyecto se inicia mucho antes de que se fundara la Federación. Uno de los mayores problemas que encontraban las personas celiacas al ser diagnosticadas era el etiquetado de los productos, ya que podían encontrar etiquetados confusos e ilegibles, así como el gluten escondido entre muchos de sus ingredientes.

Actualmente, podemos encontrar alimentos etiquetados con la leyenda “sin gluten”. Esta leyenda indica que el producto etiquetado debe contener menos de 20 ppm de gluten, lo que indicaría que el alimento es apto para personas celiacas. Por otra parte, este reglamento también permite etiquetar los productos como “muy bajo en gluten”, lo que indicaría que puede contener entre 20 y 100 ppm. De ser así no sería apto para personas celiacas.

Por otra parte, este reglamento permite añadir las leyendas “elaborado específicamente para celiacos” o “adecuado para celiacos” en aquellos productos que incluyen hasta 100 ppm de gluten. Las personas celiacas desinformadas podrían encontrar problemas.

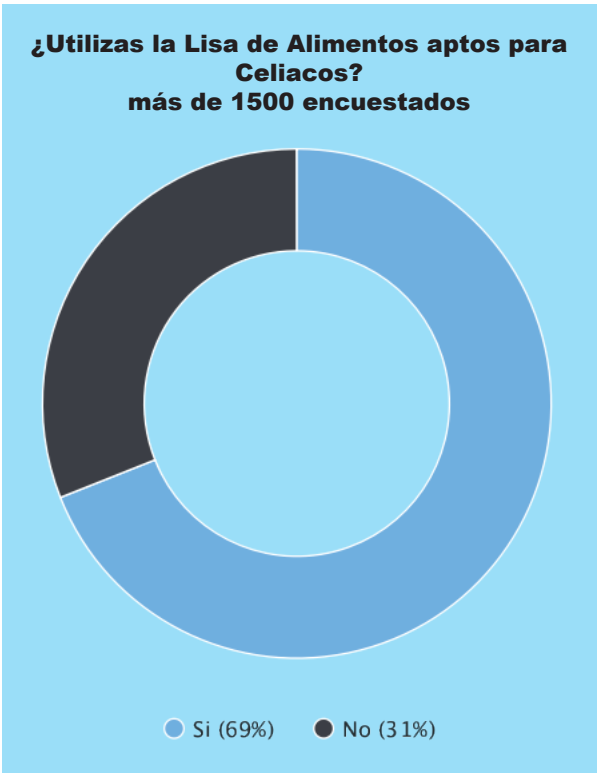
El Reglamento Europeo 1169/2011 obliga a los productores de alimentos a declarar los 14 alérgenos de declaración obligatoria en sus productos de una forma clara para que el consumidor pueda identificarlos perfectamente. A parte, se incluyen una serie de aspectos de declaración voluntaria, entre los que se encuentran la presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias alimentarias, es decir, trazas. Por lo tanto, al no recoger la palabra “gluten” en sus ingredientes, no garantiza que no haya presencia de trazas. Por el contrario, muchas otras empresas abusan del etiquetado preventivo, indicando presencia de trazas que el producto en realidad no contiene.

Para solucionar este problema FACE contacta todos los años con empresas alimentarias a nivel nacional para comprobar la composición de gluten de sus productos.

Un técnico especializado contratado por la Federación se encarga de recibir y comprobar todas las fichas técnicas de los alimentos, para incluir en el listado, solo aquellos que tienen menos de 20 ppm de gluten. De esta manera el consumidor celiaco tiene a su disposición una fuente de información actualizada y segura para llevar correctamente la dieta sin gluten, pudiendo conocer cuáles son los productos aptos de una manera fiable.

Con esta información tambien se elabora una guía con los alimentos infantiles denominada Chiquilista. Esta publicación se envía a los niños celiacos entre 6 y 12 años.

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE



LAS CIFRAS

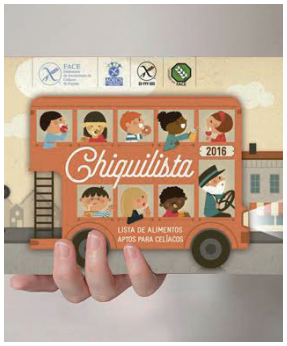
1.170
marcas comerciales aparecen en la lista 2016

14.950
productos alimenticios aparecen en la lista 2016

22.600
personas recibieron la lista 2016

5.183
niños y niñas recibieron la chiquilista 2016

En 2016 este listado se incrementó en casi 1.000 productos alimenticios lo cual ayudó a las personas celiacas a tener más alternativas en su dieta



PROGRAMA
APP FACEmóvil

FACEmovil es una app gracias a la cual se pueden consultar tanto los productos incluidos en la lista de alimentos elaborada por FACE, como los restaurantes y hoteles que ofrezcan menús sin gluten y estén asesorados y controlados por FACE o alguna de sus asociaciones miembro.

Existen en el mercado muchas apps móviles que nos muestran cuales son los restaurantes que ofrecen menús sin gluten aptos para celiacos. Muchas de ellas incluyen los establecimientos que desde FACE y las asociaciones han formado y asesorado, pero desafortunadamente también existen restaurantes que no están controlados.

La seguridad que transmite la app FACEmovil garantiza que un equipo de personal cualificado ha validado cada ficha técnica de todos los ingredientes que se emplean para elaborar los platos para las personas celiacas, obligando a usar todos los productos específicos con el controlado por FACE y/o el Sistema de Licencia Europeo. Desde FACE y sus asociaciones miembros se vela por la seguridad alimentaria del colectivo celiaco. FACE trabaja de la mano con los departamentos de calidad y seguridad alimentaria de muchas cadenas de establecimientos a nivel nacional para realizar unas buenas y rigurosas prácticas en la cocina.

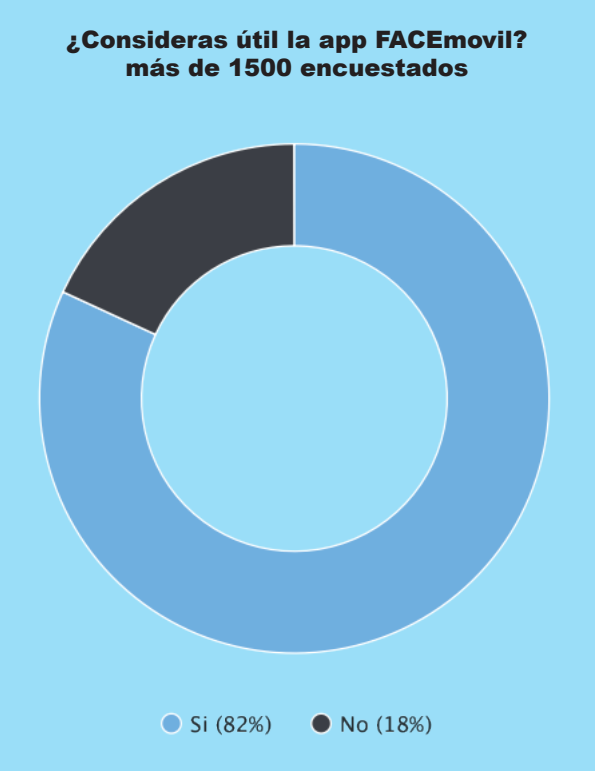
Además, la Federación se encarga de realizar la formación a todas las personas que trabajan en los establecimientos o de validar el proceso formativo que tenga definida la cadena en cuestión.

Detrás de esta app móvil hay un gran trabajo realizado tanto por FACE como por las diferentes asociaciones de celiacos pertenecientes a FACE que se desplazan por todo el territorio nacional ofreciendo formación y asesoramiento a los diferentes establecimientos que lo requieren, para que todas las personas celiacas tengan opciones seguras para salir a comer fuera de casa.

Es esta labor extensa y rigurosa la que diferencia a la app FACEmovil de las demás, ya que en ella no solo se incluyen aquellos establecimientos que se han interesado y formado para poder ofrecer este tipo de menús, sino que se ha ejercido la tarea de asesorarlos y mantener un flujo de información constante con los mismos.

El proceso para incluir los alimentos sin gluten en esta app es el mismo que para la lista de alimentos, ya que se obtienen de la misma base de datos.

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE



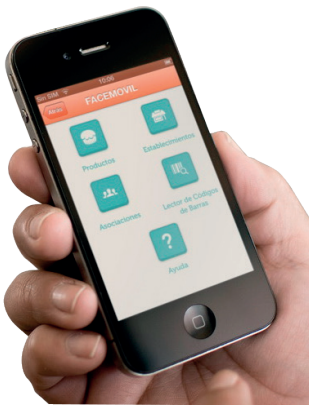
LAS CIFRAS

1.170
marcas comerciales aparecen en la app en 2016

14.950
productos alimenticios aparecen en la app en 2016

3.500
personas descargaron la app en 2016

19.688
tenían utilizaban la app en 2016



* Pantalla principal FACEmovil.

PROGRAMA FACE
ANALÍTICAS DE ALIMENTOS SIN GLUTEN

Según la legislación vigente en Europa relativa al contenido de gluten, el Reglamento Europeo 828/2014 todos los productos donde se describa en el etiquetado “sin gluten” tienen que tener menos de 20 ppm (mg/kg).

Actualmente el único método para determinar el gluten avalado por organismos oficiales, como AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa), es el ELISA R5, capaz de cuantificar el gluten con un límite de detección de 3 ppm, es decir, aunque el producto tenga menos de 3 ppm (por ejemplo 2) el resultado siempre será no detectado < 3 ppm.

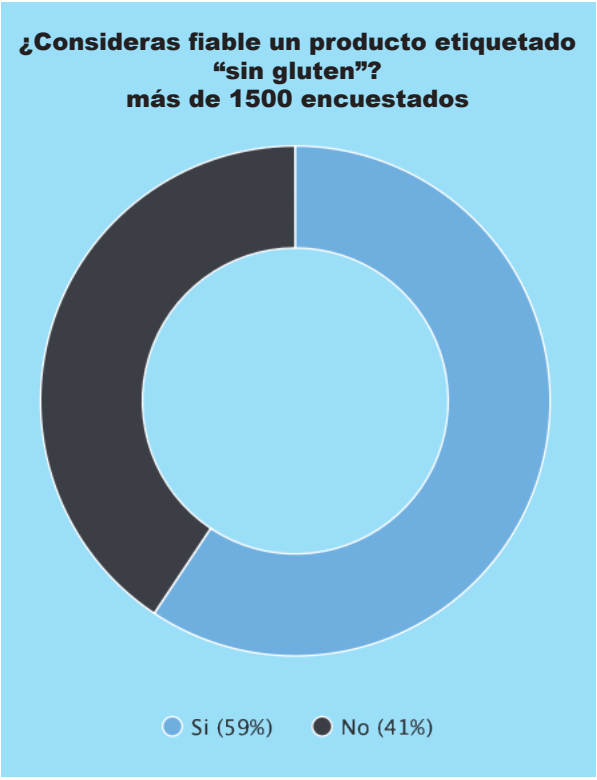
En España sería competencia de cada comunidad autónoma y sus laboratorios de seguridad alimentaria analizar diferentes partidas de alimentos para comprobar la fiabilidad del etiquetado al respecto. Sin embargo, estos datos no trascienden al público, por lo que no se sabe si estos controles se están realizando.

FACE, cuyo objetivo principal es la seguridad alimentaria de las personas celiacas sigue desarrollando un proyecto que comenzó hace varios años para tratar de controlar este tema en la medida de sus posibilidades. La federación es una entidad sin ánimo de lucro que destina todos los años un presupuesto importante a la realización de analíticas de alimentos sin gluten, gracias al apoyo que tiene por parte de las asociaciones y de los socios.

FACE en 2016 ha analizado 265 muestras, de las cuales han dado positivas, siendo etiquetadas/consideradas sin gluten 2. Con este proyecto de seguridad alimentaria también se abarca otro proyecto interno relativo a las infusiones, demostrando que a pesar de dar positivo en la bolsa, nunca daba positivo en el infusionado.

Además, gracias al convenio de colaboración con la Asociación Celiacs de Cataluña, que han analizado 225 productos, se ha podido abarcar un mayor número de productos.

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE



LAS CIFRAS

490
muestras analizadas en 2016

2
muestras positivas en gluten en 2016

* varias marcas de comino dieron positivo en gluten en 2016.

PROGRAMA FACE
CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

Para poder garantizar la seguridad alimentaria de las personas celiacas, FACE creó la Marca de Garantía “Controlado por FACE” destinada a aquellas empresas que elaboran productos alimenticios aptos para personas celiacas y desean garantizar a los consumidores el cumplimiento de unas buenas prácticas de control y asegurar la calidad de sus productos por medio de la certificación.

La certificación con la Marca de Garantía “Controlado por FACE” se consigue mediante la verificación del sistema de calidad del fabricante, que debe incluir como PCC (Punto Crítico de Control) de su sistema APPCC (Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control) el gluten en toda la cadena productiva. Desde la recepción de la materia prima hasta el envasado del producto terminado.

La verificación se realiza a través de entidades de certificación acreditadas por ENAC conforme a los criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. De esta manera se garantiza un producto final con unos niveles de gluten inferiores a 10 ppm, que estaría por debajo el límite crítico actualmente establecido por la legislación.

A esta marca se pueden acoger tanto fabricantes de productos específicos sin gluten (pan, bollería, pasta alimenticia, etc.) como aquellos fabricantes que de manera voluntaria adquieren un compromiso particular con el colectivo de celiacos, aunque elaboren productos convencionales (embutidos, lácteos, etc.).

FACE ha sido pionera en la creación de esta Marca de Garantía, totalmente novedosa a nivel internacional, que ante las grandes lagunas legislativas aún existentes en relación al término “sin gluten”, supone una gran ayuda para las empresas que quieran fabricar productos sin gluten, al ofrecerles unas pautas claras de actuación y un distintivo de calidad y seguridad para el consumidor celiaco.

Actualmente existe también el símbolo internacional sin gluten que se encuentra regulado por la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celíacos de Europa) quien delega en sus asociaciones miembros la concesión del uso y su control. En la actualidad, las industrias que deseen utilizar este símbolo, deben certificarse con el “Sistema de Licencia Europeo” (ELS).

Se trata de un símbolo registrado, que garantiza un contenido de gluten inferior a 20 ppm (mg/kg) en el producto final. Para que este tenga validez, debe ir siempre acompañado visiblemente de un código alfanumérico de 8 dígitos. El cual determina el número de licencia y/o registro de dicho producto.

Este código, recoge la siguiente información:

XX = Código del país. Como el ELS es una certificación europea, se pueden encontrar productos certificados por asociaciones de celíacos de otros países. Para España, siempre será ES.

YYY = Código correspondiente a la empresa.

ZZZ = Código del producto.

También se puede encontrar este símbolo acompañado de la palabra avena o oats (avena en inglés), el cual indicaría que el producto contiene avena pura sin gluten.

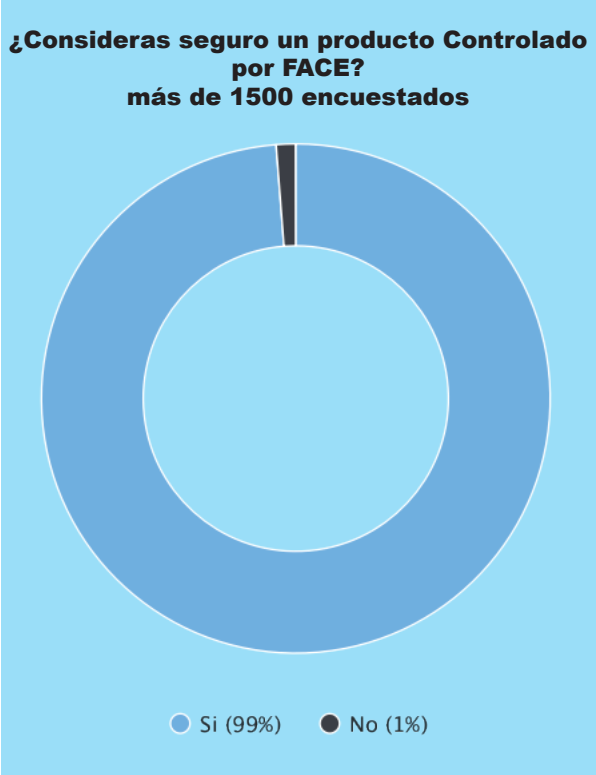
Estas certificaciones ayudan al consumidor celiaco a localizar los productos sin gluten que pueden consumir de forma segura sin necesidad de mirar la app FACEmovil ni el listado de alimentos y benefician el cumplimiento de los Reglamentos 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, y del Reglamento (CE) nº 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Además, ayudan a conseguir que el colectivo celiaco, tenga acceso a alimentos seguros y de calidad, permitiendo además puedan llevar a cabo una dieta libre gluten de forma más sencilla.

SERVICIOS COMPRENDIDOS EN LA ACTIVIDAD

- Proceso de certificación de nuevas empresas: recepción de solicitudes, análisis de la información, gestión de la formación obligatoria, adjudicación de números de licencia, redacción y firma de contratos.
- Recepción de documentación de auditorías de las empresas certificadas, por parte de las Entidades Certificadoras. Revisión de toda la documentación y actualización de los productos (nuevas altas, bajas y/o continuaciones) en la base de datos.
- Actualización de los productos certificados en la lista de alimentos aptos para personas celiacas, elaborada de forma anual por FACE. Tanto de empresas certificadas con FACE como de empresas certificadas en Europa que se interesan en parecer en la Lista de Alimentos aptos para celiacos.
- Facturación del canon anual correspondiente por el uso de las certificaciones.
- Revisión de los Reglamentos Generales y Técnicos de la MG y el ELS.
- Control del uso de la MG y ELS en productos no autorizados o uso incorrecto de los mismos. En casos de empleos no autorizados, se solicita retirada de los mismos en un plazo máximo de 3 meses.
- Oferta de información a fabricantes de productos específicos sin gluten, para que obtengan alguna de las dos certificaciones.
- Control de las alertas recibidas a través del Boletín Oficial de la Propiedad Industrial, sobre logos con similitudes a la MG y/o el ELS.
- Gestión de alertas sobre etiquetados relativos al gluten.
- Colaboración con las diferentes actividades realizadas por FACE.
- Gestión de consultas/incidencias sobre productos certificados.

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE



LAS CIFRAS

1
empresas se certificaron con MG en 2016

5
empresas se certificaron con ELS en 2016

12
empresas se certificaron con MG/ELS en 2016

73
empresas estaban certificadas con MG en 2016

10
empresas estaban certificadas con ELS en 2016

36
empresas estaban certificadas con MG/ELS en 2016

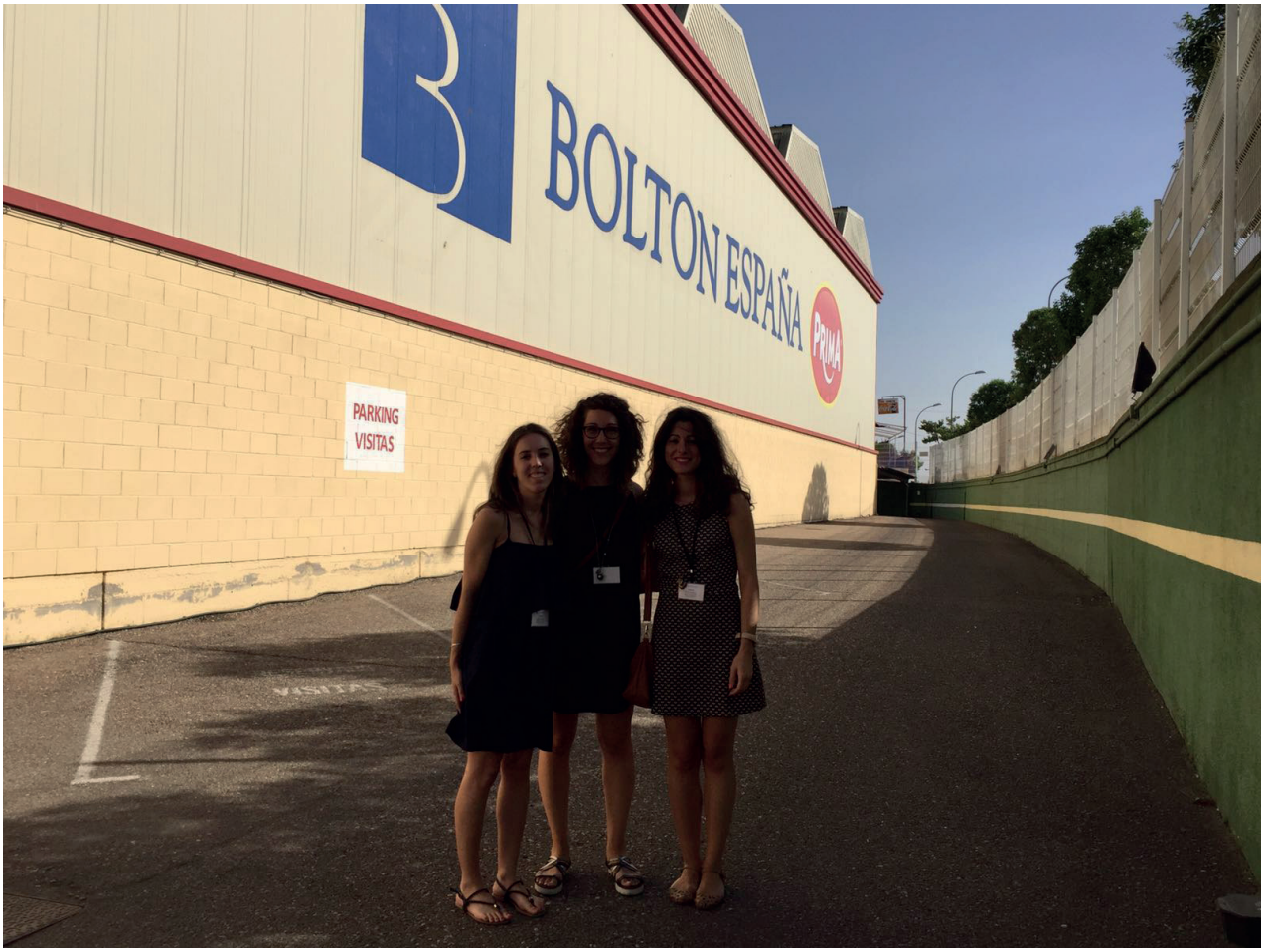
3.565
productos estaban certificados con MG en 2016

1.102
productos estaban certificados con ELS en 2016

* Formación personal Bolton Cile España, S.A.

* Formación personal Heineken España, S.A.

* Vicita fábrica Sinblat Alimentación Saludable, S.L.



* Vicita fábrica Bolton Cile España, S.A.

PROGRAMA FACE
RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN-FREE

El hombre es un ser social por naturaleza. En casi todos los actos sociales suele haber un nexo común, la comida. Ya vayas a una fiesta de cumpleaños, una boda, o simplemente salgas a tomar algo con tus amigos, la comida siempre está presente. El problema que ven muchas personas celiacas, es que no pueden acudir a este tipo de eventos con tranquilidad, debido a que en muchos establecimientos no realizan correctamente la dieta sin gluten. Por esta razón, se hace indispensable que este colectivo tenga varias opciones a la hora de salir a comer fuera de casa. Desde los más pequeños, que celebran sus fiestas de cumpleaños y asisten al comedor escolar, hasta los adultos, que realizan todo tipo de reuniones con amigos o familiares dónde en numerosas ocasiones suele estar presente la comida. Para que esto se lleve a cabo, es fundamental la labor que FACE desempeña en el ámbito de la restauración, integrando al máximo al colectivo celiaco.

Es así como nace el Programa FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free. La labor de FACE consiste en contactar con aquellas grandes cadenas de restauración presentes en nuestro país y animarles a considerar la opción de ofrecer menús sin gluten aptos para celiacos. En estas grandes cadenas (generalmente dónde se trabaja muy rápido y con protocolos establecidos) es más difícil elaborar un protocolo de restauración apto y seguro para personas celiacas que en pequeñas y medianas empresas. Esto es debido a que el personal se mantiene en constante rotación, no suelen ser puestos fijos, por lo que la formación tiene que estar renovándose constantemente, además existen grandes riesgos de contaminaciones cruzadas, debido a que muchos de los productos que se sirven están elaborados con harinas u otros ingredientes que pueden producir contaminación cruzada en los alimentos.

Por este motivo los técnicos especializados en seguridad alimentaria de FACE, trabajan junto al departamento de calidad de las grandes cadenas, en elaborar protocolos de restauración aptos y seguros para el colectivo de celiacos. El departamento de calidad y seguridad alimentaria de FACE se encarga de la revisión de fichas técnicas, así como de la formación del personal que tiene que manipularlo. A su vez visita las instalaciones para asegurarse de que todo el protocolo funciona de manera correcta.

Estos protocolos a veces son de muy difícil ejecución por eso en ocasiones nos podremos encontrar que estas empresas ofrecen una reducida carta en comparación con su alternativa con gluten. FACE cree que prima la calidad a la cantidad, por eso es preferible que la empresa ofrezca cinco opciones seguras a veinte de dudosa fiabilidad.

La mayoría de las empresas que se suman a la opción sin gluten en sus establecimientos lo hacen sin obtener grandes beneficios por ello, simplemente por responsabilidad social corporativa, y dar una opción a los clientes con alergias e intolerancias. Por lo tanto, tenemos que agradecer que piensen en las personas celiacas y de manera positiva animar a que sigan trabajando y aumentando sus cartas gluten-free.

Una vez los técnicos especializados de FACE se han asegurado que el protocolo es seguro y apto para celiacos, se firma un convenio de colaboración entre FACE y la cadena de restauración.

Las pequeñas y medianas empresas situadas por las diferentes comunidades autónomas españolas son formadas y asesoradas por las diferentes asociaciones de celiacos integradas en FACE.

Además, FACE incluye dichas cadenas y pequeñas y medianas empresas en la app FACEmovil y la lista de alimentos (solo las cadenas de restauración), llegando a más de 22.000 familias con al menos un miembro celiaco.

Imagen 1: logotipo anual para los establecimientos adheridos al programa Restauración FACE Sin Gluten/ Gluten Free

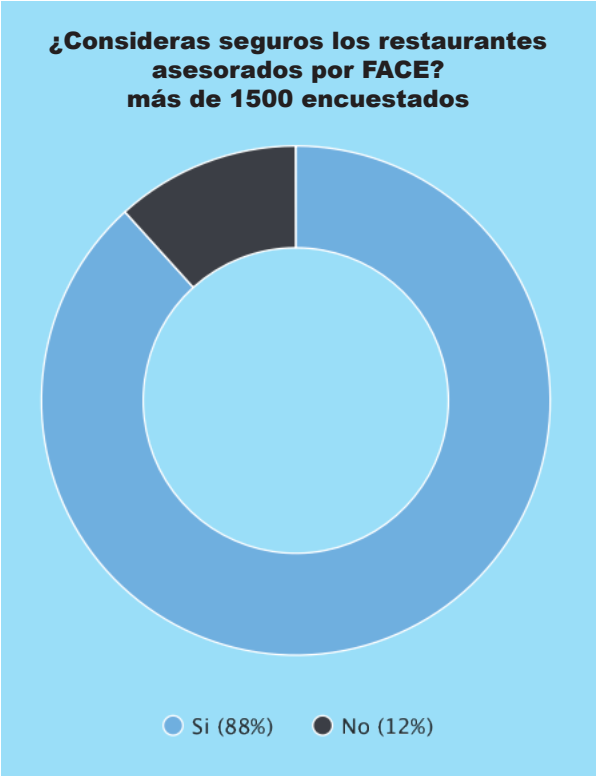
Estos establecimientos se identifican gracias a que se les facilita un logo con el año en curso para que se pueda poner de manera visible en la puerta del local y las personas celiacas puedan acudir a ellos con total seguridad.

SERVICIOS COMPRENDIDOS EN LA ACTIVIDAD

Estar dentro del programa FACE Restauración Sin Gluten/ Gluten-Free implica un asesoramiento por parte de la federación al departamento de calidad de la cadena.

- Estudio de un protocolo adaptado a las necesidades y características concretas de la cadena.
- Para la creación de este protocolo, se visitan las cocinas de los establecimientos.
- Formaciom o bien a todos los trabajadores de los restaurantes en cuestión o bien a sus departamentos de calidad o formación para que ellos a su vez trasladen esta información a todo el personal.
- Revisión de las fichas técnicas de los ingredientes empleados para elaborar sus platos sin gluten.
- Verificación mediante analíticas (sin previo aviso) pra comprobar las buenas prácticas de estos restaurantes, confirmando así que están cumpliendo con el protocolo establecido.
- Todos los restaurantes tienen la obligatoriedad de colgar el logo de restauración

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE



LAS CIFRAS

4
cadenas de restauración firmaron convenio con FACE en 2016

15
cadenas de restauración tenían convenio con FACE en 2016

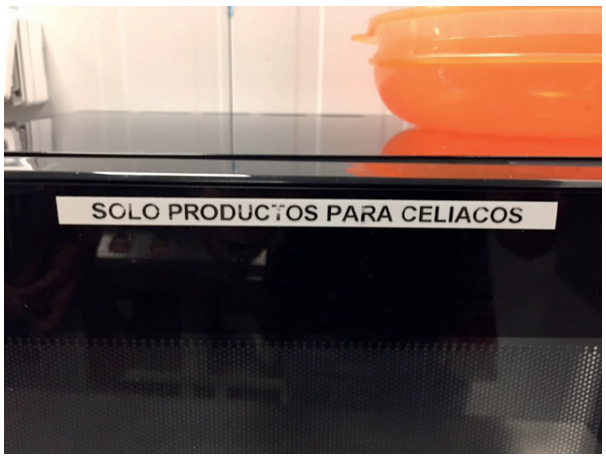
5
cadenas hoteleras tenían convenio con FACE en 2016

3
empresas de catering tenían convenio con FACE en 2016

748
restaurantes fueron formados y asesorados por las asociaciones de celiacos integradas en FACE en 2016

Gracias a este proyecto se consigue la integración social de las personas celiacas.

* Formación personal Kelly Deli.



* Revisión de protocolos en las instalaciones de estas cadenas.

INTERNET Y REDES SOCIALES
FACEBOOK Y TWITTER

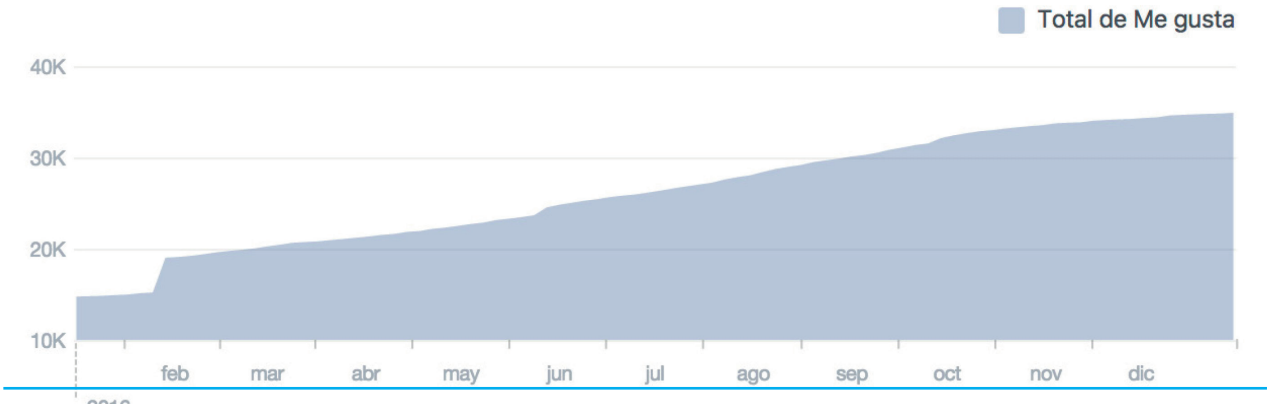
Este año 2016, FACE ha mejorado considerablemente su presencia en las redes sociales. Comenzó 2016 con 14.000 seguidores en Facebook y al final de año ha conseguido 35.000 seguidores.

FACE comparte en sus redes sociales noticias de interés para el colectivo de celiacos, siempre noticias serias y contrastadas. También se publican alertas alimentarias que puedan afectar a las personas celiacas, así como todo el trabajo que realiza la Federación y sus asociaciones miembros.

LAS CIFRAS

21.000
nuevas personas siguieron la página de FACE en 2016

35.000
personas seguían la página de FACE en 2016



INTERNET Y REDES SOCIALES
PÁGINA WEB www.celiacos.org

FACE inauguró a finales de 2015 su nueva página web. Es la página sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten referente a nivel nacional e incluso en otros países de habla hispana. Esta página recibe más de 200.000 visitas anuales.

En ella se puede encontrar toda la información referente a la enfermedad celiaca, dieta sin gluten y todos los programas y proyectos de FACE y sus diferentes asociaciones miembros.

La página web también dispone de un blog en el cuál FACE se comunica con el colectivo celiaco, y el cuál comparte en sus redes sociales. A parte la página web se utiliza como fuente de ingresos ya que las marcas interesadas pueden publicar banners con publicidad de sus productos.

LAS CIFRAS

más de 300.000
visitas en la página web de FACE cada mes

más de 3 millones y medio
de visitas en la página web de FACE en 2016

PROGRAMA FACE
REVISTA MAZORCA

La revista Mazorca nace en 1995 con el objetivo de informar a todas las personas celiacas y sus familiares sobre todo lo concerniente a la enfermedad celiaca y dieta sin gluten, además de servir de portavoz de las preocupaciones del colectivo con médicos, nutricionistas, fabricantes de alimentos y diferentes administraciones públicas.

La Revista Mazorca es una publicación editada por FACE con artículos y contenidos médicos, gastronómicos y nutricionales y contrastado por profesionales expertos en la materia, así como información de las actividades y proyectos que realizan las diferentes asociaciones miembros de FACE. Esta publicación está dirigida las personas celiacas, sus familiares, y a toda la población interesada en lo que afecta a dicho colectivo. En varias ocasiones colaboran con esta publicación personas conocidas o famosas que cuentan sus experiencias para que los lectores se puedan sentir identificados.

Incluye en ocasiones secciones de atención al afectado dónde nutricionistas y psicólogos resuelven sus dudas, preguntas e inquietudes, así como una sección de recetas sin gluten que ayuda al lector a elaborar sus propios productos de manera más económica.

Es una revista de carácter trimestral. Se envía en dos formatos. Uno directamente al domicilio del socio, o bien, vía e-mail de manera gratuita para que pueda tener un total acceso a esta publicación.

* Revistas publicadas en 2016.

EL VALOR DE COLABORAR CON FACE

Opiniones de los lectores.

O.M
Es una excelente publicación. Me encanta.!!

C.B.C
Muy interesante ! Me gustan todas las secciones..

LAS CIFRAS

22.600
personas recibieron la revista en 2016

Esteproyecto esta cofinanciado por la Fundación ONCE la cual dona 20.000 € en 2016

REUNIONES INSTITUCIONALES
DERECHO A SER ESCUCHADO
EL DEFENSOR DEL PUEBLO

FACE creó la iniciativa **#movimientoceliaco**, mediante la cual se publicó en la web y las redes sociales una petición para que todas las personas celiacas pudieran enviar sus quejas al Defensor del Pueblo sobre la situación actual del colectivo.

El Defensor del Pueblo se reunió el día 27 de junio de 2016 con la Federación de Asociaciones de Celiacos de España. En esta reunión FACE entregó a este organismo las reivindicaciones de las personas celiacas para que pudiera estudiar la situación actual del colectivo.

El Defensor del Pueblo lanzó una encuesta para conocer las necesidades del colectivo de celiacos en el que participaron más de 8.000 personas.

Una vez estudiados los resultados de esta encuesta, El Defensor del Pueblo celebró los días 26 y 27 de octubre unas jornadas de trabajo con algunas asociaciones de personas celiacas, proveedores de productos especializados y sociedades científicas, para analizar las necesidades y los problemas a los que se enfrentan los afectados por celiaquía.

En las jornadas también han participado la Defensora del Pueblo, Soledad Becerril; la Adjunta Segunda, Concepciò Ferrer, y el responsable del área de Sanidad de la Institución.

Las conclusiones de esta estas jornadas se reflejarán en el estudio que El Defensor del Pueblo remitirá a las Cortes Generales y las Administraciones competentes.

MINISTERIO DE SANIDAD

El día 20 de junio de 2016 FACE se reunió con el Secretario General del Ministerio de Sanidad D. Javier Castrodeza. En dicha reunión se entregó un documento con las reivindicaciones para mejorar la calidad de vida del colectivo de celiacos. En dicha reunión, D. Javier Castrodeza se comprometió a actualizar el protocolo de diagnóstico precoz de enfermedad celiaca. FACE volverá a reunirse con el Ministerio de Sanidad en 2017 para hablar sobre dicho compromiso y ver cómo ha avanzado este proyecto.

REUNIONES INSTITUCIONALES
REUNIÓN AECOSAN

El día 3 de marzo de 2016 los responsables del Departamento de Seguridad alimentaria de FACE se reunieron con AECOSAN. En dicha reunión se trataron temas como el Reglamento Europeo 828/2014, el problema que supone que algunas empresas etiqueten trazas inexistentes y que otras no lo hagan, y cómo ejecuta AECOSAN su programa de analíticas.

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS
V CONGRESO NACIONAL SEEC

La SEEC (Sociedad Española de Enfermedad Celiaca) está integrada por especialistas y personas interesadas pertenecientes a grupos clínico-asistenciales y de investigación, asociaciones de pacientes y empresas. Su objetivo es promover la comunicación y difusión de la enfermedad celiaca (EC), y el intercambio de ideas para profundizar en el conocimiento tanto de sus bases biológicas como de los aspectos clínicos, diagnósticos y terapéuticos, y de prevención; así como en el desarrollo y mejora de productos alimenticios que favorezcan la calidad de vida de los pacientes.

Se han constituido varios Grupos de trabajo especializados: Estrategia; Docencia y divulgación; Enfermedad Celiaca del Adulto; Prevención y terapia; Epidemiología y estudio de prevalencia; Alimentos sin gluten y técnicas de detección; e Inmunogenética de la Enfermedad Celiaca.

La SEEC pretende convertirse en un foro estable en la que todas las personas implicadas encuentren un lugar abierto, permeable y que sea reflejo de un enfoque real de la enfermedad. En el V Congreso de la SEEC se celebró desde al 17 al 19 de noviembre de 2016 y en él se trataron temas como:

- Genoma no-codificante asociado con la susceptibilidad para la enfermedad celiaca
- Alimentos sin gluten y métodos de detección
- Pan saludable
- Uso de marcadores no invasivos para el seguimiento de la dieta sin gluten
- Avances para la mejora de la calidad aromática del pan sin gluten
- Enfermedad celiaca del adulto
- Enteropatía por olmesartán

- Prevención y Terapia
- ¿La EC que no responde a la dieta sin gluten es siempre enfermedad celiaca refractaria?
- Diagnóstico
- Citometría de flujo en el diagnóstico de EC: el linfograma intestinal
- Pruebas de provocación controladas en el diagnóstico diferencial de la EC
- Depósitos subepiteliales de anticuerpos anti-transglutaminasa tisular IgA en la enfermedad celiaca
- EC en la infancia y en la adolescencia

COLABORACIONES CON OTRAS ENTIDADES

REUNIÓN DE LA SEAIC CON LAS ASOCIACIONES DE PACIENTES

El 18 de marzo de 2016 participamos en el primer encuentro con las Asociaciones de Pacientes de España, organizado por la Sociedad española de alergología e inmunología clínica, SEAIC.

La reunión se realizó en Madrid. El Dr. Antonio Parra presentó el Plan Estratégico de la SEAIC para las Asociaciones de Pacientes y el Dr. Pedro Ojeda abordó la planificación de acciones conjuntas (prensa, celebración de días mundiales, etc.) con las asociaciones de pacientes.

Después de la intervención de los Dres. cada asociación pudo presentar su informe. FACE, como representante de los pacientes celiacos, junto a Madrid Sin Gluten y ACCLM, presentaron el trabajo que realizamos a favor de las personas celiacas.

REUNIÓN FEAD CON LAS ASOCIACIONES DE PACIENTES

El pasado viernes 7 de octubre FACE se reunió con la FEAD Fundación Española del Aparato Digestivo, y otras asociaciones de pacientes, para trabajar en diferentes ideas para difundir la salud digestiva entre pacientes, y población en general.

FACE salió con muy buenas sensaciones. Se trató de un punto de partida para grandes proyectos en lo cuales la Federación puede colaborar con entidades como esta para cumplir objetivos comunes.

TALENTO SOLIDARIO FUNDACIÓN BOTÍN

FACE presentó un proyecto a la Fundación Botín. Quedó finalista pero no logró conseguir el premio. Los trabajadores de FACE pudieron disfrutar de una jornada de aprendizaje y convivencia con otras entidades sin ánimo de lucro.

A través de Talento Solidario, la Fundación Botín selecciona organizaciones del tercer sector que persigan mejorar su sostenibilidad, eficiencia e impacto, y en general su capacidad de transformación social, y busca a los mejores profesionales que tengan interés en trabajar en estas entidades, financiando su salario o su coste durante uno o dos años.

El Programa está dirigido a impulsar y dinamizar la profesionalización del sector no lucrativo en un amplio sentido: a través del fortalecimiento interno

de las entidades, mediante la incorporación de talento en las organizaciones sociales y fomentando la innovación y el trabajo colaborativo en el sector.

ACTIVIDADES FACE
ASAMBLEA ORDINARIA 2016

El 23 de abril FACE celebró la Asamblea Anual para presentar las memorias del año, tanto económicas como de actividades, los presupuestos de 2016, así como proponer nuevas actividades y proyectos.

En esta asamblea también se presentaron los nuevos integrantes de la Junta Directiva de FACE ya que tocaba renovación de cargos.

El 27 de noviembre las asociaciones volvieron a reunirse para tratar varios temas de interés y poder evaluar los proyectos ejecutados durante el presente ejercicio.

JORNADAS DE FORMACIÓN

FACE celebró los días 25 y 26 de noviembre unas jornadas de formación para trabajadores y voluntarios para ampliar sus conocimientos en referencia a: gestión de asociaciones y redes sociales. Varios profesionales y expertos facilitaron la formación a los asistentes y resolvieron sus dudas.

Los asistentes quedaron muy satisfechos con las jornadas de formación y se fueron a casa con los conocimientos necesarios y con ganas de ponerlos en marcha.

DÍA NACIONAL DEL CELIACO

Los premios FACE 2016 se han realizado el pasado 26 de noviembre. Gracias a todos por participar en las votaciones.

Premio a mejor cadena de Restauración con convenio con FACE.

Grupo Vips: Vips, Fridays, Ginos.

Premio a mejor restaurante con convenio con alguna asociación perteneciente a FACE.

Sidrería Casa Niembro. Asiego. Asturias.

Premio a mejor empresa de alimentación sin gluten.

Gullón. Productos especiales sin gluten para celiacos.

Premio de reconocimiento al mejor proyecto de investigación.

Técnica para la detención del gluten. Grupo de Electroanálisis del departamento de Química Física y Analítica de la Universidad de Oviedo. – Profesora María Jesús Lobo Castañón.

Premio al mejor Blog Sin Gluten.

Celicidad. - http://celicidad.net/

ACTIVIDADES DÍA NCIONAL DEL CELIACO
GLOBOS AZULES #MOVIMIENTOCELIACO

FACE y las 25 asociaciones que la forman celebran el 27 de mayo el Día Nacional del Celiaco para luchar por los derechos del colectivo de celiacos.

Este año FACE ha recuperado el carácter REIVINDICATIVO que se había ido diluyendo con los años y la conciencia de asociación, de colectivo unido, que ha permitido conseguir tantos avances y tantos logros. ¡Unidos somos más fuertes, hacemos más ruido y llegamos mucho más lejos!

FACE y las asociaciones de celiacos se han puesto en contacto con los ayuntamientos de diferentes provincias para que el día 27 de mayo ondeasen en sus balcones banderas con el logo del Día Nacional del Celiaco y poder así dar más visibilidad.

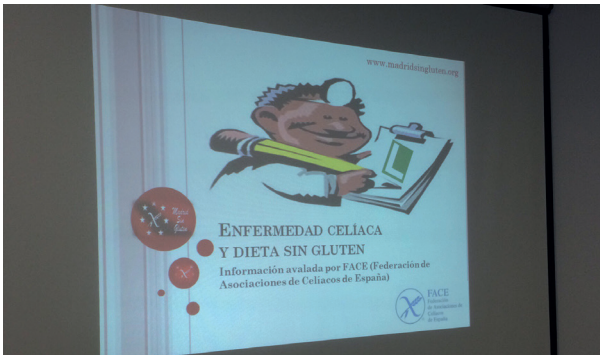
FACE ha creado una iniciativa para que la gente cuelgue de sus balcones globos azules con el hashtag #movimientoceliaco.

El colectivo celiaco necesita SEGURIDAD, seguridad cuando adquiere un producto libre de gluten, y seguridad la hora de salir a comer fuera de casa.

JORNADAS SEMANA DE LA SALUD ALCORCÓN

FACE y Madrid Sin Gluten participaron en la semana de la salud del Ayuntamiento de Alcorcón. Los asistentes pudieron disfrutar de una charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten.

Muchos celiacos y familiares expusieron sus dudas para que FACE y MSG pudieran resolverlas.



ACTIVIDADES DÍA NCIONAL DEL CELIACO
FACE CON CELIACS CATALUNYA

El presidente de FACE junto a la presidenta de Celiacos en Acción visitan la feria organizada por la Asociación Celiacs Catalunya para el Día Internacional del Celiaco.

Jon Zabala pudo decir unas palabras delante de los asistentes destacando la importancia que tiene para todo el colectivo de celiacos que las asociaciones permanezcan unidas y trabajen conjuntamente.

FACE trabaja junto a Celiacs Catalunya en su programa de seguridad alimentaria en la realización de analíticas.

MANIFESTACIÓN POR LOS CELIACOS

FACE se manifestó junto a Celiacs Catalunya, ACM y Celiacos en Acción el día 27 mayo por el colectivo de celiacos en Madrid.

ASISTENCIA Y PRESENCIA EN FERIAS
I EDICIÓN DE MAD GLUTEN-FREE

La Feria 'MAD Gluten Free 2016' se realizó entre los días 5 y 7 de marzo de 2016 para dar a conocer distintas marcas de productos sin gluten, informar sobre la manipulación de los alimentos y hacer demostraciones culinarias en la elaboración de productos sin gluten con profesionales de la hostelería. FACE colaboró en la difusión del evento a los socios de todas las asociaciones que la conforman para facilitar a los interesados información sobre las actividades y expositores de la feria.

En el stand número 17 se encontraba FACE junto a la asociación "Madrid Sin Gluten" y FACEjoven. Muchos celiacos y familiares pudieron acercarse a este stand para recibir información y ser asesorados por el grupo de profesionales de FACE, como es el caso de algunos afectados recién diagnosticados que han sido orientados para saber cómo realizar correctamente una dieta sin gluten.

FACE ha realizado charlas de información los tres días que ha durado la feria. Las ponentes de dichas charlas fueron Maika Jimenez (presidenta de Madrid Sin Gluten) e Izaskun Martín Cabrejas (Nutricionista de FACE). En dichas ponencias han podido informar a los asistentes sobre cómo realizar una dieta saludable sin gluten, resolviendo diferentes dudas sobre el diagnóstico y la enfermedad celiaca.

Muchos de los asistentes celiacos conocían la Federación pero no estaban asociados a ninguna de las asociaciones de las diferentes comunidades que pertenecen a FACE. Los voluntarios de Madrid Sin Gluten y profesionales de FACE explicaban la importancia de estar asociados para poder dar apoyo al colectivo, ya que para poder luchar por los derechos de las personas celiacas FACE necesita un respaldo con el fin de velar por la seguridad alimentaria, ya se sabe que trabajar unidos trae resultados más positivos. "La unión hace la fuerza" y desde FACE queremos seguir trabajando de la mano de las 25 asociaciones porque todos trabajamos en la misma dirección, con el mismo objetivo.

La labor ejercida por las asociaciones y la Federación es imprescindibles para los celiacos. Recuerda que desde las asociaciones se lucha por los derechos del colectivo, y todo lo que se ha conseguido hasta día de hoy ha sido gracias a la lucha y esfuerzo de personas voluntarias que han cedido su tiempo personal para conseguir las facilidades con las que nos encontramos hoy en día. Hay que agradecer a todas esas personas su ayuda y apoyo.

Además, fue sorprendente como varios celiacos que venían de otros países elogiaban el trabajo realizado en España sobre este tema. Como ejemplo unos celiacos provenientes de Alemania aseguraban que les era imposible encontrar comida segura de más de una marca en el supermercado y que era muy complicado comer fuera de casa, asimismo otros asistentes italianos, pertenecientes a los grupos de trabajo de una de las asociaciones de Italia comentaban que era admirable cómo se desarrolla el trabajo en equipo entre la Federación y el resto de asociaciones pertenecientes a ella. Por tanto, es grato saber que el mundo sin gluten en España está avanzando a un buen ritmo. Los ánimos de nuestros compañeros europeos sólo nos dan más ganas de seguir luchando y trabajando por mejorar la calidad de vida del colectivo de celiacos.

ALIMENTARIA 2016 BARCELONA

Del 25 al 28 de abril de 2016, Alimentaria volvió a ser el centro de negocios internacional para todos los profesionales de la industria de la alimentación, bebidas y gastronomía. Una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector.

Alimentaria 2016 mantuvo y potenció sus pilares básicos de crecimiento: internacionalización, innovación, gastronomía y especialización sectorial, junto a una atractiva renovación de algunos de sus salones y contenidos:

Más internacional

Alimentaria 2016 dobló esfuerzos para atraer compradores de todo el mundo, en especial de Asia, Estados Unidos y Latinoamérica, además de Europa. En el salón expusieron firmas de más de 50 países, convirtiendo Alimentaria en un evento de referencia a nivel internacional.

Más innovadora

The Alimentaria Hub fué de nuevo la gran protagonista de la innovación, la internacionalización y el negocio. Acogió más de 10.000 reuniones entre expositores y compradores internacionales y fue el gran escaparate de las tendencias alimentarias. Diversos expertos analizaron el presente y el futuro del sector y mostraron los productos más innovadores.

Más gastronómica

The Alimentaria Experience, el área de creación gastronómica, contó con la participación de los chefs del momento, los más “estrellados” por la Guía Michelin.

Más especializada

Alimentaria 2016 restructuró sus salones de acuerdo al mercado potenciando los salones locomotora y ampliando las opciones de participación a las empresas expositoras.

FREE FROM-FOOD 2016

La Free From Food/Functional Food Expo es el gran escaparate de alimentación ‘sin’ y funcional en Europa, que en 2016 se celebró en Ámsterdam los días 9 y 10 de junio. La feria, que ya cumple su cuarta edición, contó con un gran elenco de expositores especializados en productos sin alérgenos, expertos y numerosas novedades. Con más fabricantes que nunca, la propuesta de 2016 incluyó una gran oferta para veganos y una mayor difusión de productos sin lactosa y alimentación funcional, así como espacios diferenciados con los stands del Reino Unido e Irlanda.

La categoría “Free From” ha disfrutado de un importante crecimiento en Europa. “Las razones responden a la explosión en el desarrollo de nuevos productos y de su disponibilidad en los lineales, junto a la creciente demanda por parte de los consumidores. Los alimentos sin gluten y sin lactosa son líderes cuando se trata de ventas y desarrollo de nuevos productos, pero el interés por parte de los consumidores de productos kosher y veganos es cada vez mayor”.

De ahí que este escaparate sea “la mejor oportunidad” para conocer las novedades y satisfacer esta demanda.

Esta cuarta edición de esta importante feria tuvo más expositores confirmados que en ocasiones anteriores, lo que refleja que la categoría de sin alérgenos y alimentos funcionales tiene mucho que ofrecer a los distribuidores.

Expertos de la industria y ponentes especializados realizaron una serie de conferencias sobre los alimentos libres de alérgenos y funcionales durante los dos días de feria. Todos los expositores están invitados a introducir sus productos en los premios “Show Innovation Award” que son votados por los visitantes. El premio que ganó en 2015 fue la empresa irlandesa Rule of Crumb por sus kievs de pollo sin gluten.

ESTADOS FINANCIEROS
(expresado en euros)

Balance de Situación a 31/12/2016 FACE

ACTIVO	2016	2015
A) ACTIVO NO CORRIENTE	**53.854,77**	**44.320,18**
I. Inmovilizado intangible.	47.046,37	38.999,91
III. Inmovilizado material.	5.008,40	3.920,27
VI. Inversiones financieras a largo plazo.	1.800,00	1.400,00
B) ACTIVO CORRIENTE	**681.860,65**	**555.389,54**
I. Existencias.	0,00	3.806,04
II. Usuarios y otros deudores de la actividad propia.	28.500,83	4.938,75
III. Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar.	81.157,26	43.558,26
IV. Inversiones en entidades del grupo y asociadas a corto plazo.	1.760,36	25.000,00
VI. Periodificaciones a corto a plazo.	2.997,00	2.970,00
VII. Efectivo y otros activos líquidos equivalentes.	567.445,20	475.116,49
TOTAL ACTIVO (A + B)	**735.715,42**	**599.709,72**
PATRIMONIO NETO Y PASIVO	**2016**	**2015**
A) PATRIMONIO NETO	**710.872,10**	**553.557,09**
A-1) Fondos propios.	709.680,86	552.365,85
III. Excedentes de ejercicios anteriores.	532.231,88	499.809.33
IV. Excedente del ejercicio.	177.448,98	52.556,52
A-3) Subvenciones, donaciones y legados recibidos.	1.191,24	1.191,24
B) PASIVO NO CORRIENTE	**17.000,00**	**0,00**
I. Provisiones a largo plazo.	17.000,00	
C) PASIVO CORRIENTE	**7.843,32**	**46.152,63**
I. Provisiones a corto plazo.	0,00	17.000,00
II. Deudas a corto plazo.	2.101,43	6.870,73
V. Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar.	4.504,39	22.281,90
VI. Periodificaciones a corto plazo.	1.237,50	
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO (A + B + C)	**735.715,42**	**599.709,72**

Pérdidas y Ganancias a 31/12/2016 FACE

A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO	2016	2015
1. INGRESOS DE LA ENTIDAD POR LA ACTIVIDAD PROPIA.	**259.271,03**	**291.137,50**
a) Cuotas de asociados y afiliados.	254.296,00	288.386,00
c) Ingresos de promociones, patrocinadores y colaboraciones.	1.170,00	0,00
d) Subvenciones, donaciones y legados imputados al excedente del ejercicio.	3.805,03	2.751,50
2. VENTAS Y OTROS INGRESOS DE LA ACTIVIDAD MERCANTIL	**259.430,50**	**112.434,50**
3. GASTOS POR AYUDAS Y OTROS	**-21.280,44**	**-23.377,34**
a) Ayudas monetarias.	-8.964,58	-7.095,00
c) Gastos por colaboraciones y del órgano de gobierno.	-12.315,96	-16.282,34
6. APROVISIONAMIENTOS.	**-34.051,53**	**-58.356,20**
7. OTROS INGRESOS DE LA ACTIVIDAD.	**12.945,56**	**1.226,78**
8. GASTOS DE PERSONAL.	**-118.902,54**	**-140.196,70**
9. OTROS GASTOS DE LA ACTIVIDAD.	**-162.597,53**	**-116.500,14**
10. AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO.	**-14.987,31**	**-14.580,22**
11. SUBVENCIONES, DONACIONES Y LEGADOS DE CAPITAL TRASPASADOS.	**0,00**	**703,16**
13. DETERIORO Y RESULTADO POR ENAJENACIONES DEL INMOVILIZADO.	**-1.471,48**	**0,00**
A.1) EXCEDENTE DE LA ACTIVIDAD (1+2+3+4+5+6+7+8+9+10+11+12+13)	**178.356,26**	**52.491,34**
14. INGRESOS FINANCIEROS.	**38,33**	**65,18**
A.2) EXCEDENTE DE LAS OPERACIONES FINANCIERAS (14+15+16+17+18)	**38,33**	**65,18**
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS (A.1+ A.2)	**178.394,59**	**52.556,52**
19. IMPUESTOS SOBRE BENEFICIOS.	**0,00**	**0,00**
Impuesto corriente	**-945,61**	
A.4) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO RECONOCIDA EN EL EXCEDENTE DEL EJERCICIO (A.3 + 18)	**177.448,98**	**52.556,52**
B) INGRESOS Y GASTOS IMPUTADOS DIRECTAMENTE AL PATRIMONIO NETO	**2016**	**2015**
C) RECLASIFICACIONES AL EXCEDENTE DEL EJERCICIO.	**2016**	**2015**
I) RESULTADO TOTAL, VARIACION DEL PATRIMONIO NETO EN EL EJERCICIO (A.4+D+E+F+G+H)	**177.448,98**	**52.556,52**