

Memoria de actividades 2017 movimiento celiaco



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España

Diseño y Maquetación: Víctor D. Breva Trejo

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

Memoria de actividades 2017



Calle de la Salud 17, 1º izq. 28013 Madrid
T + 34 91 547 54 11
info@celiacos.org
www.celiacos.org

Registro Nacional de Asociaciones (Ministerio de Justicia e Interior) nº F-1679

Índice de contenidos

1. Carta del Presidente de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España
2. La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)
3. Actividades de FACE
4. Proyección internacional y participación en redes
5. Estructura interna
6. Información financiera
7. Fomento de la transparencia y las buenas prácticas de las ONG: apoyo y acreditación
8. Actividades de comunicación y difusión
9. Fomento de colaboraciones empresas-ONG

1. Carta del Presidente de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España

Estimados amigos,

Desde 1994 y año tras año, la **Federación de Asociaciones de Celiacos de España** trabaja para mejorar la calidad de vida del colectivo celiaco. Un trabajo que comenzó mucho antes, a través del trabajo de las asociaciones que forman parte de la Federación.

En los últimos años, el trabajo de FACE se ha profesionalizado por lo que esta memoria responde a las necesidades de visibilidad, transparencia y buen gobierno que una entidad sin ánimo de lucro debe mantener. Un compromiso que FACE entiende y al que da respuesta.

FACE siempre se ha caracterizado por su compromiso con todo el colectivo celiaco, sea o no miembro de alguna de las asociaciones que la forman. De ese modo trabaja en dos de sus proyectos insignia como son "FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free" y la marca de garantía "Controlado por FACE" que a partir de 2020 pasará a estar integrado en el Sistema de Licencia Europa "ELS" o Espiga Barrada. Un compromiso que en los últimos años se ha extendido y desarrollado en las redes sociales donde contamos con una comunidad de más de 50.000 personas que aprenden, discuten, se forman y ponen en común su aprendizaje en esta vida sin gluten.

FACE no es más que un eslabón de esta cadena de confianza que conforman todos los agentes implicados; empezando por los pacientes, continuando por nuestros socios, voluntarios y asociaciones, sin las que FACE no sería nada. Sin olvidarnos de las empresas y establecimientos que colaboran con nosotros facilitando cada día, un poquito más, el día a día de las personas celiacas. Una cadena que necesita de todos y cada uno de los eslabones para mantenerse fuerte y unida.

Estoy convencido de que el camino de FACE tiene aún mucho por recorrer. En 2019, la Federación cumple 25 años y será, sin duda, un punto de inflexión dónde hacer balance, recordar y trazar las líneas de futuro que consigan que no pare el **#MovimientoCeliaco**.

Quiero recalcar que FACE continuará trabajando para situarse como referente tanto para la población general como para cada uno de los pacientes celiacos.

Jon Zabala Bezares

Presidente de FACE

2. La Federación de Asociaciones de Celiacos de España

El 25 de junio de 1994 se constituye la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE). FACE está formada por 17 asociaciones/federaciones de personas celiacas distribuidas por todo el territorio nacional. El objetivo fundamental de FACE es coordinar el esfuerzo y la labor realizada por sus asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.

FACE y las asociaciones de celiacos que la integran, están realizando los servicios que debería prestar la Administración Pública, por lo tanto, hasta que las administraciones competentes realicen este trabajo es una labor fundamental que alguien debe asumir. Las asociaciones son entidades sin ánimo de lucro financiadas prácticamente por las cuotas de sus asociados que son los que están costearo todos estos servicios.

Los socios son una parte vital de estas entidades como activistas y voluntarios. Hay muchas formas en que se puede colaborar con FACE, incluyendo ayudar a crear conciencia y mejorar la vida de las personas que viven la vida sin gluten.

Algunas asociaciones pueden 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 siempre tratar de dar la mejor atención a las personas celiacas. Cabe resaltar que en una asociación los socios no son clientes, sino que forman parte de una comunidad, un colectivo, independientemente de los recursos y la infraestructura con los que pueda contar cada entidad.

La unión hace la fuerza



La Federación de Asociaciones de Celiacos de España se encarga de coordinar la labor realizada por las diferentes asociaciones de celiacos que la integran. Para ello, ejecuta aquellos programas y proyectos a nivel nacional que contribuyan a mejorar la calidad de vida y la integración social de las personas celiacas en nuestro país.

De este modo se evita duplicar el trabajo y el gasto de recursos, creando así una línea de actuación común para sus asociaciones miembros, y creando una red de atención al paciente celiaco en casi todos los puntos de la geografía española.

A su vez, FACE forma parte de AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos Europea), mediante la cual trabaja en diferentes áreas junto al resto de asociaciones europeas, para luchar por los derechos de las personas celiacas a través de todo el continente.

Visión, misión y valores de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España

Visión:

Liderar el esfuerzo y trabajo realizado por las asociaciones de celiacos integradas en FACE para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social.

Misión:

- Apoyar y asesorar a las personas celiacas y sus familiares en el diagnóstico, así como durante el resto de su vida.
- Enseñar a las personas celiacas y sus familiares a realizar una dieta sin gluten segura y saber identificar perfectamente los productos que pueden consumir.
- Garantizar la seguridad alimentaria del colectivo de personas celiacas tanto en casa como fuera de ella.
- Informar y concienciar a la sociedad en todas las medidas y mecanismos posibles para contribuir a la integración y normalización social de las personas celiacas.
- Fomentar la investigación sirviendo de puente entre el colectivo de personas celiacas y la comunidad científica.

Valores:

Los valores que definen a FACE son los principios, las señas de identidad que dotan a la Federación de los elementos necesarios para cumplir su función con total eficiencia.

Los seis valores, que reflejan el propósito para el que fue creada la Federación, y que están presentes en todos los programas y proyectos como eje vertebrador.

- **Compromiso:** FACE y sus asociaciones miembros están firmemente comprometidas con el apoyo y asesoramiento al paciente celiaco y sus familiares.
- **Seguridad:** FACE y sus asociaciones miembros trabajan con el sector de restauración y alimentación, así como con varios organismos públicos, para garantizar la seguridad alimentaria de las personas celiacas.
- **Unidad:** FACE coordina el esfuerzo y la labor realizada por sus asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.
- **Transparencia:** FACE comunica abierta y claramente la gestión de los recursos de los que dispone, el desarrollo de sus programas y proyectos, sus órganos de gobierno y sus obligaciones legales. Esta información está al alcance de todos los interesados tanto interna como externamente.
- **Profesionalidad:** FACE es una organización con experiencia en la que todos y cada uno de sus trabajadores realizan sus funciones con total responsabilidad e integridad, con una alta capacitación, buscando la máxima eficiencia en cada una de sus acciones asegurando la consecución de los objetivos fijados en los diferentes programas que ejecuta la Federación.
- **Independencia:** FACE actúa con libertad ante cualquier organismo e institución pública o privada para defender los intereses del colectivo de personas celiacas que siempre son la prioridad para esta Federación.

3. Actividades de la **Federación de Asociaciones de Celiacos de España**

Desde su constitución, FACE centra su actividad en varias líneas de actuación: promoción del protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca, seguridad alimentaria, integración social del colectivo celiaco e incidencia política.

3.1. Proyecto de atención al paciente celiaco y sus familiares

Cuando un paciente crónico recibe el diagnóstico de otras patologías, el médico especialista es el responsable de explicarle en qué consiste y cómo debe realizar el tratamiento. Cuando ese tratamiento implique la realización de una dieta estricta, el personal de enfermería encargado o un dietista nutricionista especializado debería dar las pautas necesarias para realizar correctamente la dieta asignada. Desgraciadamente, eso no ocurre en el caso de los pacientes celiacos.

Por lo tanto, cuando el paciente celiaco es diagnosticado, el médico tan solo le facilita información sobre qué alimentos no debe consumir. Esta información incompleta, no responde a las dudas que se le presentan a las personas celiacas tras el diagnóstico. 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, el Manual de la enfermedad celiaca, así como diversos consejos para evitar las contaminaciones cruzadas.

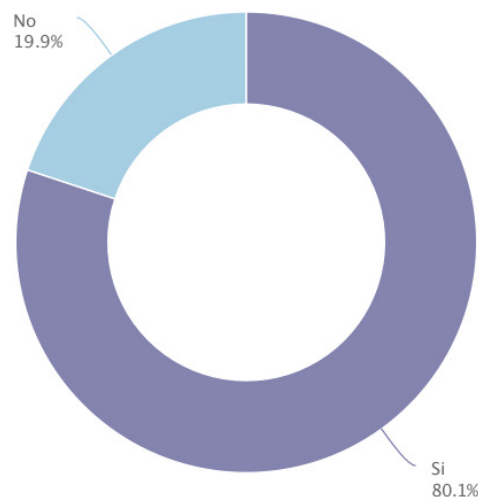
Cuando el paciente celiaco recibe el diagnóstico, es derivado directamente a la asociación de celiacos de su comunidad, ya que, el sistema sanitario actual no dispone de nutricionistas especializados, que puedan dar las pautas al paciente para adaptarse a su nueva situación y conocer la dieta sin gluten.

Esta atención y ayuda se mantiene durante todo el periodo de adaptación del paciente celiaco, solucionando todas sus consultas vía telefónica o por email.

Proyecto realizado por las asociaciones de celiacos

integradas en FACE.

De 1000 personas encuestadas un 80,10% asegura haber acudido a la asociación de celiacos más cercana tras recibir el diagnóstico para recibir ayuda y asesoramiento



LAS CIFRAS

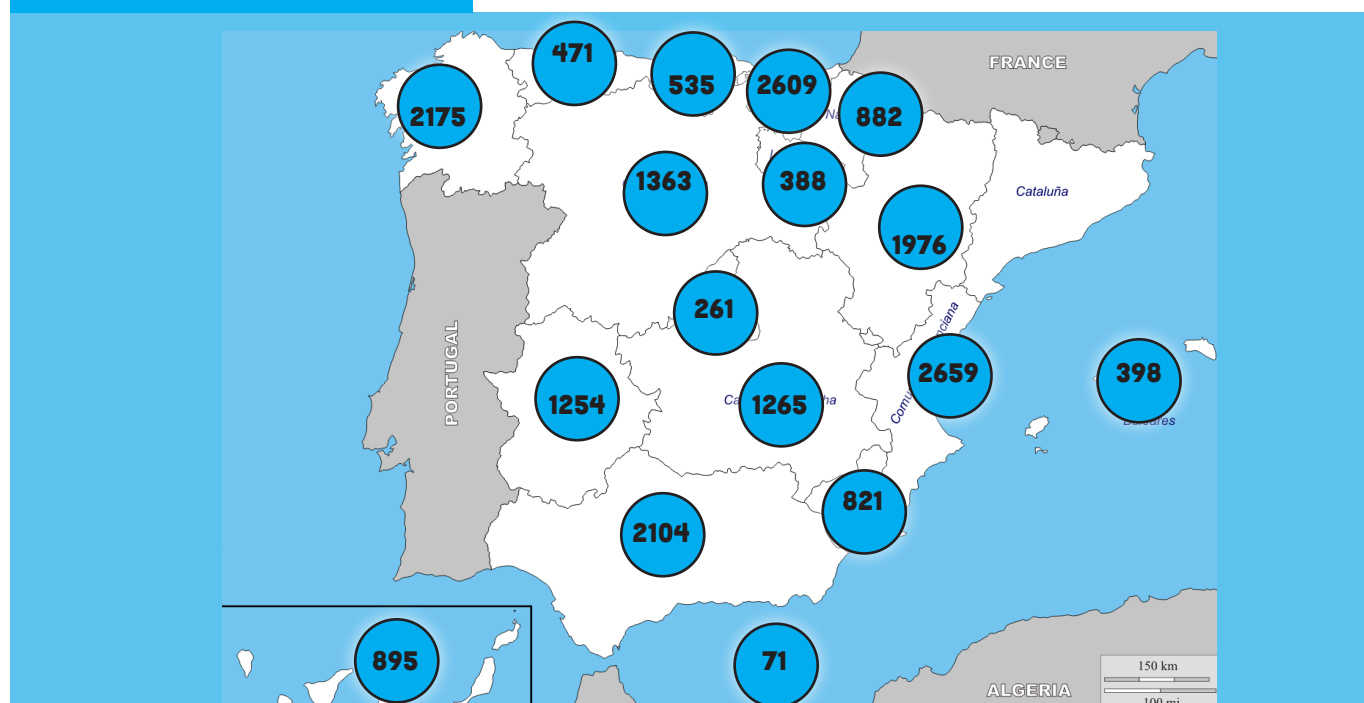
MÁS DE 20.100

personas disponen de atención y asesoramiento por las asociaciones de celiacos integradas en FACE

MÁS DE 2.400

nuevos diagnósticos son asesorados directamente por los profesionales y voluntarios de las asociaciones

Beneficiarios 2017:



3.2. Proyecto FACE Herramientas de Seguridad Alimentaria Sin Gluten/Gluten-Free

En la actualidad los alimentos sin gluten aptos para personas celiacas se rigen por el Reglamento Europeo (UE) N° 828/2014 y Reglamento Europeo (UE) N° 1169/2011. Estos reglamentos regulan la mención “sin gluten” en alimentos con menos de 20 ppm (mg/kg) y la declaración obligatoria de alérgenos entre los que se encuentran los cereales que contienen gluten.

Aunque en España en la actualidad se producen pocas alertas en lo que al gluten se refiere, todavía hay muchos etiquetados ilegibles y confusos que disminuyen las opciones para el consumidor celiaco. Además, hay empresas que sobre etiquetan todo de forma preventiva y estos reglamentos todavía necesitan una revisión para actuar sobre ciertas lagunas que presentan.

FACE se encarga de informar al paciente celiaco y sus familiares sobre como realizar una correcta realización de la dieta sin gluten, facilitando los elementos necesarios para ello como la Lista de Alimentos sin gluten, la app FACEMOVIL o consejos para evitar contaminaciones cruzadas en la cocina.

Gracias a estos elementos las personas celiacas pueden realizar la compra y elección de los productos de una manera mas cómoda y segura.

Lista de Alimentos sin gluten

La Lista de Alimentos sin gluten es una publicación realizada a partir de la información facilitada por los fabricantes de alimentos en lo referente a las materias primas utilizadas, proceso de elaboración, análisis de los puntos críticos en las diferentes fases de producción y analíticas de producto final.

Los productos se incluirán si las empresas cumplen con los requisitos exigidos por FACE. Todas las empresas que realicen estos requisitos para garantizar que sus productos son seguros para las personas con EC, pueden aparecer en la Lista de Alimentos sin gluten.

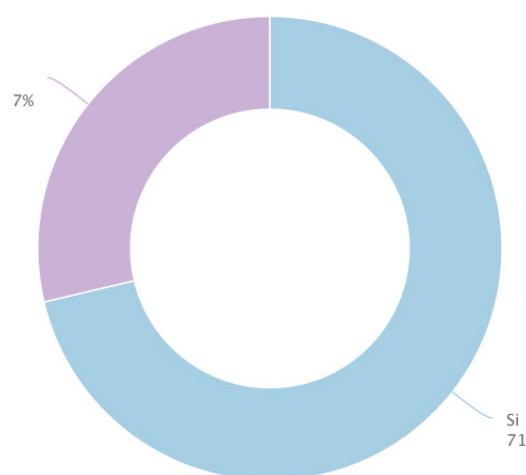
El objetivo de esta Lista de Alimentos sin gluten confeccionada por FACE es dar a conocer estos productos a personas celiacas o aquellas que deben seguir una dieta sin gluten por prescripción médica. Es una manera fácil y sencilla de que el consumidor celiaco pueda identificar qué alimentos son seguros sin necesidad de leer los etiquetados, que generalmente, son confusos y complejos, en ocasiones incluso demasiado pequeños.

FACEMOVIL

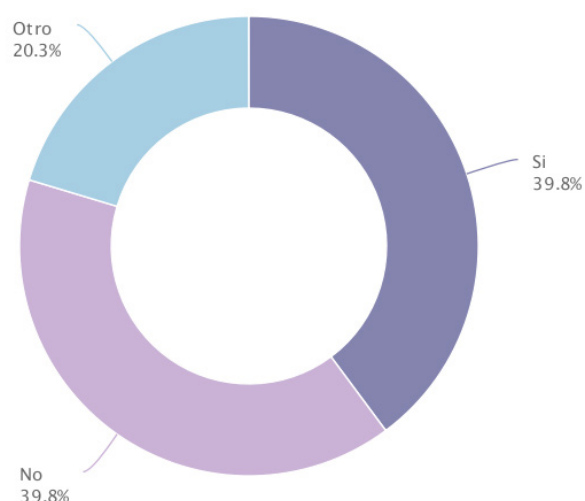
Actualmente la tecnología ha llegado al punto en que todo lo que necesitamos se encuentra en la palma de nuestra mano. Por este motivo, FACE crea la app FACEMOVIL. Está aplicación facilita a los socios todos los productos que

aparecen en la Lista de Alimentos en su versión “papel”, además de los establecimientos sin gluten asesorados por FACE y sus asociaciones miembros. Como funcionalidad extra incluye un lector de código de barras para escanear los productos y saber si aparecen o no en el listado.

De 1000 personas encuestadas un 71,00% asegura utilizar la Lista de Alimentos sin gluten de FACE.



De 1000 personas encuestadas un 39,80% no se fía de los alimentos que no aparecen en la Lista de Alimentos sin gluten de FACE.



Beneficio de aparecer en la “Lista de Alimentos sin gluten” y “App FACEMOVIL” para las empresas.

- Permite la mejor identificación de sus productos por parte del consumidor celiaco, como un producto seguro y apto.
- Permite una diferenciación del producto, dentro de un mercado cada día más competitivo y creciente.
- Es un valor añadido para la empresa, que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que tiene limitaciones a la hora de acceder a productos aptos para su alimentación, ya sea debido a la difícil identificación o la falta de seguridad en algunos casos.
- Todos los productos incluidos en la “Lista de alimentos sin gluten” de FACE y en la app “FACEMOVIL” se dan a conocer así, de manera directa, entre los más de 22.000 socios de las asociaciones de celiacos de España.

Beneficio de la “Lista de alimentos sin gluten” y “App FACEMOVIL” para los consumidores celiacos.

- Favorece la identificación de productos sin gluten, evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida sobre los productos que ahí aparecen, garantizando así su idoneidad para consumidores celiacos.

¿Cómo aparecer en la “Lista de alimentos sin gluten” y “App FACEMOVIL”?

Para que los productos de una determinada marca aparezcan en la Lista de Alimentos sin gluten de FACE o en FACEMOVIL debe cumplir los siguientes requisitos:

- Verificar que los productos alimenticios que quieren incluir poseen menos de 20 ppm (mg/kg) de gluten a través de analíticas.
- Firmar un compromiso de mantenernos informados con un mínimo de 2 meses de antelación de cualquier cambio de formulación que se efectúe en sus productos y que vaya a afectar a su contenido en gluten.

¿Cuáles son los costes que deben asumir las empresas para que sus productos aparezcan en la Lista de Alimentos sin gluten o FACEMOVIL?

Las empresas no tienen que asumir ningún coste para introducir sus productos en la Lista de Alimentos sin gluten o FACEMOVIL. Lo hacen de manera totalmente gratuita. Todos aquellos que cumplan los requisitos que se solicitan desde FACE, pueden dar difusión de sus productos entre el colectivo.

LAS CIFRAS

1.308

marcas comerciales aparecen en la lista 2017 y la app

15.512

productos alimenticios aparecen en la lista 2017 la app

22.500

personas recibieron la lista 2017

5.183

niños y niñas recibieron la chiquilista 2017

En 2017 este listado se incrementó en casi 1.000 productos alimenticios lo cual ayudó a las personas celiacas a tener más alternativas en su dieta



3.3. Certificación Alimentaria

Dentro del Programa de Seguridad Alimentaria que desarrolla FACE se encuentra el Proyecto Certificación Alimentaria, mediante el cual FACE gestiona las certificaciones de la **Marca de Garantía “Controlado por FACE”** y el **Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”**.

Uno de los objetivos principales de las asociaciones de pacientes, es buscar mejorar la calidad de vida del colectivo al que representan. Para los pacientes celíacos la correcta identificación de los productos sin gluten es muy importante. Este Proyecto pretende garantizar que los productos alimenticios destinados a los consumidores celíacos cumplen con unos elevados estándares de calidad y seguridad alimentaria que aseguren unos niveles de gluten en el producto final que no comprometan la salud del paciente.

Como bien se indica en el estudio sobre “la situación de las personas con enfermedad celíaca en España” elaborado por el Defensor del Pueblo en abril de 2017, una de las principales preocupaciones del colectivo celíaco hace referencia a la carencia o deficiencias en la información acerca de la presencia o no de gluten en los alimentos o las dificultades para interpretar el etiquetado de los productos que adquieren en los comercios o en los lugares de ocio y restauración.

Otro de los puntos importantes es la demanda de realización de más controles oficiales e inspecciones en materia de seguridad alimentaria y etiquetado, así como las campañas de información y sensibilización al respecto.

La conveniencia de restringir al máximo la presencia de gluten es compartida por los médicos especializados en esta materia, ante la dificultad de realizar más estudios de tolerancia en los afectados por la enfermedad celíaca u otros trastornos asociados al gluten.

Por todo lo expuesto anteriormente, FACE dispone de dos certificaciones voluntarias, dirigidas a las industrias agroalimentarias que deseen garantizar que sus productos son sin gluten y cumplen con unos controles de seguridad y calidad extra, aportando las mayores garantías a los consumidores celíacos.

Con este proyecto la Federación pretende facilitar a los consumidores celíacos y/o familiares la identificación de los productos alimenticios sin gluten mediante el Sistema de Licencia Europeo “Espiga Barrada” (ELS) y la Marca de Garantía “Controlado por FACE”, garantizando así, una mayor seguridad y control favoreciendo la seguridad alimentaria del colectivo de celíacos en Europa.

Hasta este año las empresas podían certificarse con la **Marca de Garantía “Controlado por FACE”**, que garantiza un límite de hasta 10 ppm en productos sin gluten. Actualmente la Federación no otorga nuevas altas de productos con esta certificación, debido a que, en 2020 la **Marca de Garantía “Controlado por FACE”** se integrará con el **Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”**, unificando así criterios con el resto de asociaciones europeas.



Logo Marca de Garantía “Controlado por FACE”

La espiga barrada, es el símbolo internacional sin gluten y está regulado por la **AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celíacos de Europa)**, quien delega en sus asociaciones miembros la concesión de su uso y control.

En España, FACE es una de las encargadas de otorgar esta certificación. Por tanto, aquellas industrias interesadas en emplear este símbolo en sus productos, deberán solicitar certificarse bajo el **Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”**.

Se trata de un símbolo internacionalmente reconocido por todas aquellas personas que deben seguir una dieta sin gluten, aportando gran confianza al colectivo celíaco y siendo una referencia rápida a la hora de comprar productos sin gluten. También aporta una ventaja comercial a los fabricantes que se mueven en este mercado creciente y cada día más competitivo.

Requisitos para obtener la certificación

El límite permitido por esta certificación, se establece en 20 ppm (mg/kg) de gluten en el producto final.

Estos niveles máximos de gluten han de controlarse por:

- Laboratorios acreditados por ENAC, o cualquier otro organismo de acreditación miembro de EA (European Cooperation for Accreditation), para este parámetro por la Norma 17025:2005 (UNE-EN ISO) y autorizados por FACE.
- Entidades de certificación acreditadas por ENAC, o cualquier otro organismo de acreditación miembro de la EA (European Cooperation for Accreditation), para la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 para alcances referidos a industrias agroalimentaria, y autorizadas por FACE. Se realizará un control anual de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APCC) de la industria agroalimentaria.



Logo a emplear en un producto certificado con el Sistema de Licencia Europeo.

Es importante recordar que no es suficiente con localizar el pictograma de la “Espiga Barrada”, sino que debe ir siempre junto al código alfanumérico de ocho dígitos:

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

YYY = Código correspondiente a la empresa.

ZZZ = Código del producto.

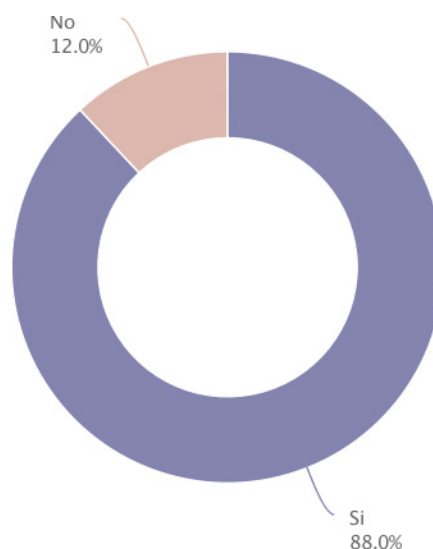
En caso de que el producto certificado, contenga avena sin gluten, se indicará de la siguiente forma:



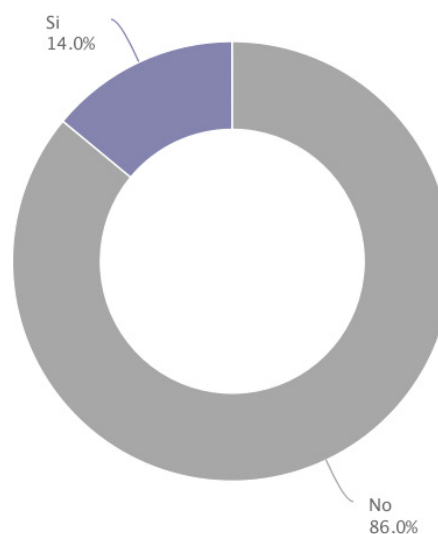
Logo a emplear en un producto certificado con el Sistema de Licencia Europeo y que contiene avena sin gluten como ingrediente.

A partir del año 2020, el ELS será la única certificación disponible para productos dirigidos al colectivo celíaco.

De 1000 personas encuestadas un 88,00% asegura tener total confianza en el Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”.



De 1000 personas encuestadas un 86,00% no considera fiables los productos específicos para celíacos no certificados.



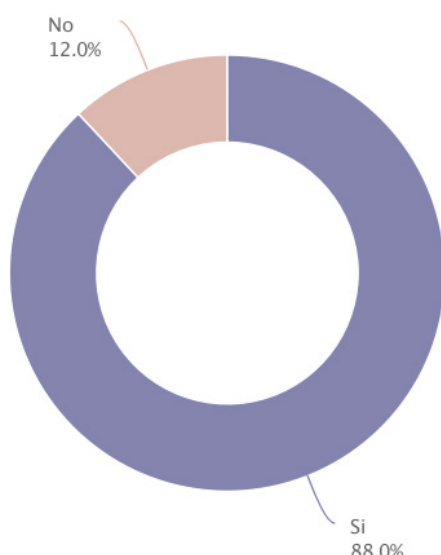
Beneficio de la obtención de Sistema del Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada” para las empresas.

- Permite el uso del logo de “Espiga Barrada” en sus productos, lo que facilita la identificación por parte del consumidor celiaco, como un producto apto y seguro.
- Permite una diferenciación del producto, dentro de un mercado cada día más competitivo y creciente.
- Es un valor añadido para la empresa, que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que puede tener limitaciones a la hora de acceder a productos aptos para su alimentación, ya sea debido a la difícil identificación o la falta de seguridad en algunos casos. Con el Sistema de Licencia Europeo “Espiga Barrada” (ELS) se solventan estos dos problemas.
- Todos los productos de las marcas certificadas con el Sistema de Licencia Europeo “Espiga Barrada” (ELS) se incluyen en la “Lista de alimentos sin gluten” de FACE y en la app “FACEMOVIL” dándolos a conocer así de manera directa entre los más de 30.000 socios de las asociaciones de celiacos de España.
- Todos los productos de las marcas certificadas con el Sistema de Licencia Europeo “Espiga Barrada” (ELS) se incluyen en la web de AO ECS para que las personas celiacas de toda Europa puedan conocerlos.

Beneficio de la obtención de Sistema del Licencia Europeo (ELS) para los consumidores celiacos.

- Favorece la identificación de productos sin gluten (en toda Europa), evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida y opcional a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidores celiacos siendo el proceso auditado por un agente externo.

De 1000 personas encuestadas un 88,00% asegura tener total confianza en el Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”.



LAS CIFRAS

5

empresas se certificaron con MG en 2017

12

empresas se certificaron con ELS en 2017

81

empresas estaban certificadas con MG en 2017

70

empresas estaban certificadas con ELS en 2017

2.951

productos estaban certificados con MG en 2017

2.130

productos estaban certificados con ELS en 2017

3.3.1. Empresas certificadas con el Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”

- | | |
|---|--|
| 1. Adpan Europa, S.L. | 32. Dr. Oetker Ibérica |
| 2. Comercial Gallo, S.A. | 33. Hornor Virgen de los Reyes, S.L. |
| 3. Lys Alimentación, S.A.U (Berlys Corporación Alimentaria, S.A.U.) | 34. Compañía Cervecera de Canarias |
| 4. Airos Delicatessen, S.L. | 35. Industrias Cárnicas Carpisa, S.L. |
| 5. Celicatesssen Delicias Sin Gluten, S.L. | 36. Pastas Romero, S.A. |
| 6. Esgir, S.L. | 37. Santa Rita Harinas, S.L.U |
| 7. P.A.G.E.S.A | 38. Lantmännen Unibake Spain, S.L. |
| 8. Casa Santiveri, S.L. | 39. Bolton Cile España, S.A. |
| 9. Sinblat Alimentación Saludable, S.L.L. | 40. Gluten Free Products, S.L. |
| 10. Distribución Europea de Dietética | 41. Heineken España, S.A. |
| 11. Galletas Gullón, S.A. | 42. Restalia Grupo de Eurorestauración, S.L. |
| 12. Grupo Pescanova | 43. Dulce Extremadura, s.l. |
| 13. Precocinados Fridela, S.L. | 44. Bebidas de Calidad de Madrid, S.L. |
| 14. Andrés Megías Mendoza, S.A. | 45. Harinas de Castilla la Mancha, S.L. |
| 15. Delicass Sociedad de Alimentación, S.A. | 46. Casty, S.A. |
| 16. Miguel Rey del Río | 47. Juan y Juan Industrial, S.L.U. |
| 17. La Zaragozana, S.A. | 48. Stop gluten, s.L. |
| 18. S.A. Damm | 49. Productos Garpe, S.A. |
| 19. Miguel Ángel Roig Faura | 50. El Mesías, S.L. |
| 20. Conservas Pedro Luis | 51. La Gergaleña Productos Artesanales, S.L. |
| 21. Bellsola, S.A. | 52. Auchan Reatil España, S.L. |
| 22. Mahou, S.A. | 53. Brioxipan, S.L. |
| 23. Suministros Dietéticos Controlados | 54. Hasalea Artesanal, S.L. |
| 24. Europastry, S.A. | 55. Gesalaga precocinados S.A. |
| 25. Hijos de Rivera, S.A.U. | 56. Congalsa, S.L. |
| 26. Panamar Panaderos, S.L. | 57. bofrost*, S.A.U. |
| 27. Loyev Pont 2003, S.L. | 58. TFT FOOD |
| 28. Natur Improver, S.L. | 59. Biogredos, S.L. |
| 29. Lácteas Cobreros, S.A. | 60. El Caserío, S.A. |
| 30. Healthy Raw Materials, S.L. | 61. Campos Carnes Ecológicas, S. L. |
| 31. Muuglu2012 | 62. The Muesli Up Company, S.L. |
| | 63. Salutef (Mª anunciación Pérez Bartolomé) |

3.3.2. Empresas certificadas con la Marca de Garantía “Controlado por FACE”

1. Adpan Europa, S.L.
2. Hermanos García Miguel, S.L.
3. Horno Galletas Aguilar, Grupo Siro
4. Comercial Gallo, S.A.
5. Miguel Rey del Río
6. Dr. Schär
7. Esgir, S.L.
8. Berlys Corporación Alimentaria, S.A.U.
9. Proceli Europe, S.L.
10. Sant Dalmai, S.A.
11. Galletas Gullón, S.A.
12. Grupo Empresarial Palacios Alimentación, S.A.
13. Embutidos Carchelejo, S.A.
14. Alter Farmacia, S.A.
15. MRM 2, S.A.
16. Sanavi, S.A.
17. Embutidos Ríos, S.L.
18. Casa Santiveri, S.L.
19. Heinz Italia, S.P.A. antes Plada Industriale, S.r.l.
20. Distribución Europea de Dietética
21. Airos Delicatessen, S.L.
22. Ferrero Ibérica, S.A.
23. Chorizos de Orozco, Hnos. Valencia, S.A.
24. Grupo Empresarial Palacios Alimentación, S.A. (Centro 2)
25. Yemas de Santa Teresa, S.A.
26. Suministros Dietéticos Controlados, S.L.
27. Cárnicas Embuena, S.L.
28. Roma Food Products (Orgran)
29. Natur Improver
30. Cárnicas y Elaborados El Moreno, S.L.
31. Embutidos La Unión, S.L.
32. Mataderos Industriales Soler, S.A. (Missa)
33. Frigoríficos Andaluces de Conservas de Carne, S.A. (Faccsa)
34. Elaborados Dietéticos, S.A.
35. Industrias y Promociones Alimenticias, S.A.
36. E. Moreno, S.L.
37. Forn Ricardera, S.L.
38. Almendra y Miel, S.A.
39. Embutidos Onteniente, S.L.
40. Aserceli, S.L.
41. PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U
42. Dailycer, S.A.S (KENTAUR)
43. Pronat Scdad. Cooperativa
44. Elaborats Milá, S.L.
45. Enrique Cascajosa
46. Conservas Pedro Luis
47. Sinblat alimentación saludable, S.L.L
48. Hermanos del Río Montes, S.A.
49. Neules Artesanes Sant Tirs, S.L.
50. El Caserio de Tafalla
51. La Gergaleña Productos Artesanales, S.L.
52. Celicatessen Delicias sin gluten, S.L.
53. Tirma, S.A.
54. Ingredion Colombia, S.A.
55. Precocinados Fridela, S.L.
56. Delicass Sociedad de Alimentación, S.A.
57. Sediasa Alimentación, S.A.
58. Rustipan, S.L.A.
59. Productos Artesanos Dietéticos, S.L.
60. Loyev Pont
61. Healthy Raw Materials, S.L.
62. Juan Manterola e Hijos, S.L.
63. Muuglu2012
64. Horno Virgen de los Reyes, S.L.
65. Compañía Cervecera de Canarias, S.A.
66. Industrias Cárnicas Carpisa, S.L.
67. Dulces Extremadura, S.L.
68. Gluten Free Products, S.L.
69. M^a Anunciación Perez Bartolomé
70. Embotits Cassolans de Montmajor (Salutef)
71. Casty, S.A.
72. El Mesías, S.L.
73. Señorío de Montanera, S.L.

3.4. Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free

Actualmente, las personas celiacas ven limitadas sus salidas a comer fuera de casa ya que no existen protocolos que regulen los menús para alergias o intolerancias alimentarias. En la mayoría de establecimientos no existen menús sin gluten seguros, ya que muchas de las que se ofertan no tienen en cuenta la manipulación por lo que no existe seguridad en el procedimiento.

Por este motivo la Federación pone en marcha el Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free. La labor de FACE consiste en asesorar a empresas de restauración y colectividades, para que puedan disponer de menús aptos para personas celiacas con plena seguridad. Para que las personas celiacas puedan comer de manera segura, es fundamental la labor que FACE y las asociaciones de celiacos desempeñan en el ámbito de la restauración, contribuyendo así a normalizar la vida e integración social de este colectivo.

FACE ha desarrollado un procedimiento de verificación de la elaboración de los platos sin gluten en los restaurantes que permitirá unificar los protocolos de actuación, para ofrecer al consumidor celiaco tranquilidad, variedad y seguridad, en los menús sin gluten que ofertan.

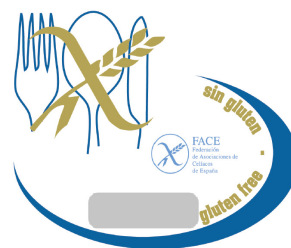
Una vez la cadena muestre interés por trabajar de la mano de FACE los técnicos especializados en seguridad alimentaria de la Federación junto con los departamentos de calidad de las cadenas elaborarán un protocolo de restauración adaptado a cada caso para ofrecer platos sin gluten seguros para el colectivo celiaco. El personal del departamento de calidad y seguridad alimentaria de FACE se encarga de la revisión de las fichas técnicas y de los ingredientes escogidos por la cadena, así como sus protocolos y operativa. Se organiza y realiza la formación de todo el personal que trabaje en el establecimiento y esté involucrado en la cadena de producción de los alimentos sin gluten (cocina, sala, etc.) Para adaptarse al máximo, FACE visita las instalaciones revisando los puntos más críticos que hay que tener en cuenta, revisando el protocolo asegurando el cumplimiento de unas buenas prácticas. También se elaboran guías rápidas que se facilitan para que el establecimiento pueda consultarlos siempre que sea necesario.

Estos protocolos a veces son de difícil ejecución, es por ello que en ocasiones las opciones de alimentos sin gluten son más reducidas en comparación con su alternativa con gluten. FACE prioriza la calidad a la cantidad, por eso es preferible que la empresa ofrezca cinco opciones seguras a veinte de dudosa fiabilidad. De hecho, una vez han automatizado un protocolo seguro y llevan un tiempo ofertando platos sin gluten suelen aumentar la oferta, pero es comprensible que hasta que no se gane seguridad en la operativa el proceso se inicie con pocas opciones.

La mayoría de las empresas que se suman a las opciones sin gluten en sus establecimientos lo hacen sin obtener grandes beneficios. Podría ser por responsabilidad social

corporativa, dando opción a los clientes con alergias e intolerancias o bien porque nace la necesidad debido al diagnóstico de la EC a alguna persona cercana a la cadena, entre otros motivos. Por ello, es de agradecer que piensen en el colectivo, a pesar de que este reto suponga un cuidado extra en la preparación de sus elaboraciones. Además, las personas celiacas siempre suelen ir a comer acompañadas y si ven que un sitio es fiable y la comida está rica, suelen repetir. Por ello, realizar un trabajo correcto siguiendo unas buenas prácticas repercute positivamente tanto en la cadena o restaurantes como en las personas celiacas.

Una vez los técnicos especializados de FACE se han asegurado de que el protocolo es seguro y apto para elaborar menú para el colectivo celiaco, este procedimiento culmina con la firma de un convenio de colaboración entre FACE y la cadena de restauración. Se procede al envío de las pegatinas identificativas para las puertas de los establecimientos. Hace años se diseñó una pegatina que es obligatorio colocar en la puerta o ventana principal del local para que el cliente celiaco sepa identificar ese establecimiento como asesorado por FACE. Para que tenga validez, esta pegatina debe de tener el año en vigor impreso. La existencia de estos convenios obliga a ambas partes a estar en contacto constante para garantizar que la oferta es segura para el colectivo.



Pegatina con el año en vigor que tienen todos los establecimientos colaboradores

Además, también se ha diseñado otro logotipo para señalar en las cartas o webs de las cadenas/restaurantes las opciones sin gluten.



Logo de restauración para cartas

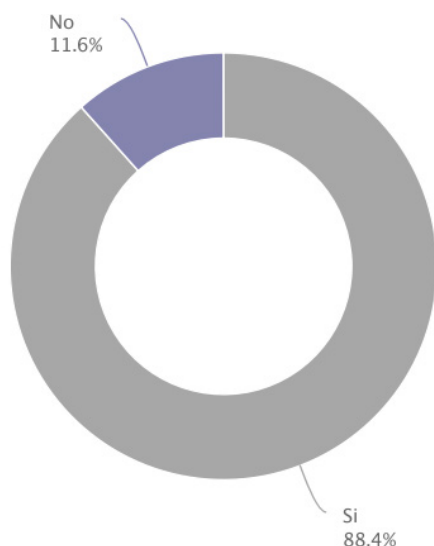
Beneficio de la obtención del Logotipo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para la empresa.

- Ayuda y asesoramiento continuo por parte de los Técnicos Especialistas de la Federación.
- Permite el uso del Logotipo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free en sus establecimientos, lo que facilita la identificación por parte del cliente celiaco, como un restaurante asesorado y con un protocolo de buenas prácticas sin gluten establecido.
- Permite una diferenciación de la cadena, dentro de un mercado cada día más competitivo y creciente.
- Es un valor añadido para la empresa, que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que tiene limitaciones a la hora de salir a comer fuera de casa, ya sea debido a la difícil identificación de los establecimientos o la falta de seguridad en algunos casos, ya que no todos tienen un protocolo de buenas prácticas establecido.
- Todos los restaurantes incluidos en el Proyecto de FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free se incluyen en la "Lista de alimentos sin gluten" de FACE y en la app "FACEMOVIL" dándolos a conocer así de manera directa entre los más de 30.000 socios de las asociaciones de celiacos de España.
- Al ir de la mano de la Federación, transmiten más seguridad a los clientes celiacos y/o familiares.

Beneficio de la obtención del Logotipo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para los clientes celiacos.

- Favorece la identificación de los establecimientos por parte de los clientes celiacos.
- Aporta tranquilidad y confianza a los clientes celiacos ya que trabajar de la mano de FACE proporciona mayor seguridad.

De 1000 personas encuestadas un 88,40% asegura tener fiabilidad de los restaurantes asesorados por FACE.



LAS CIFRAS

4 cadenas de restauración firmaron convenio con FACE en 2017

18 cadenas de restauración tenían convenio con FACE en 2017

2 cadenas hoteleras firmaron convenio con FACE en 2017

5 cadenas hoteleras tenían convenio con FACE en 2017

3 empresas de catering tenían convenio con FACE en 2017

500 restaurantes fueron formados y asesorados por las asociaciones de celiacos integradas en FACE en 2017

10 convenios se han renovado convenio con FACE en 2017

1 naviera firmó convenio con FACE en 2017

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

3.4.1. Grandes Cadenas asesoradas por FACE

Restauración



Hoteles



Caterings



3.5. Control analítico de productos sin gluten

Según la legislación vigente europea relativa al contenido de gluten, el Reglamento Europeo (UE) N° 828/2014 dicta que todos los productos que incluyan la mención “sin gluten” deben tener menos de 20 ppm de gluten en el producto final.

Actualmente, el único método para determinar el contenido en gluten de los alimentos avalado por organismos oficiales, es el método ELISA R5 (siglas en inglés de Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay, es decir, ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas), 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 expresado como “no detectado” (ND) <3 ppm.

En España es competencia de cada comunidad autónoma y de sus laboratorios de seguridad alimentaria realizar analíticas que comprueben la veracidad del etiquetado de los productos alimenticios sobre el contenido en gluten. Sin embargo, estos datos no trascienden al público, por lo que no se sabe si estos controles se están realizando; únicamente se publican las alertas que pudieran producirse cuando se encuentran productos que no declaran gluten y lo contienen, ya que puede ocasionar un perjuicio para una parte importante de la población. Por este motivo, como el objetivo principal de la federación es velar por la seguridad alimentaria de los productos que consume el colectivo celiaco, se desarrolla un proyecto que comenzó hace varios años para realizar un seguimiento de los productos etiquetados como sin gluten que puedan suponer mayor riesgo y comprobar si el mismo es correcto. Desde FACE se destina todos los años una cantidad presupuestaria considerable a la realización de analíticas de alimentos sin gluten. Esto se lleva a cabo gracias a la cuota anual de los socios de las asociaciones miembro pertenecientes a FACE y al apoyo de las mismas.

FACE mantiene convenios de colaboración con diferentes tipos de empresas (industria, canal HORECA, etc.) para proceder a su asesoramiento y formación. Dicho control consiste en la revisión de fichas técnicas, protocolos, recetas y operativa, así como impartir formación a todo el personal involucrado en las buenas prácticas de manipulación, preparación y/o cocinado de los productos ofertados. Por ese motivo, una parte de las analíticas se destina a corroborar que las opciones son seguras y el asesoramiento ha tenido éxito. FACE hace analíticas aleatorias y por sorpresa para verificar que todo es correcto. Esta información puede resultar muy útil ante posibles incidencias, ya que el objetivo es siempre tratar de mejorar la operativa, asesoramiento y formación. Además, también se analizan productos sin gluten de establecimientos no colaboradores de FACE ni de ninguna de sus asociaciones. En ese caso, FACE se centra en los restaurantes que aparecen en blogs y aplicaciones móviles que han ido

surgiendo en los últimos años, donde se informa de establecimientos que ofrecen menús sin gluten en base a experiencias personales, pero no se sabe si hay un buen asesoramiento y formación detrás. Por esta razón, desde FACE se recomienda que el colectivo celiaco acuda a aquellos establecimientos (hoteles, restaurantes, catering, etc.) en los cuales existe un control exhaustivo detrás. Se ha comprobado que el hecho de que poner buena intención no siempre es suficiente para servir menús/ productos sin gluten.

El control analítico de productos sin gluten sirve también para contrastar la información del etiquetado de productos alimenticios envasados comprados en pequeñas o grandes superficies o establecimientos

Gracias al desarrollo de este proyecto, se han detectado etiquetados incorrectos en algunos productos y productos que han salido positivos (>20 ppm) en gluten alertando de esto tanto a consumidores como a fabricantes desde la federación.

Durante los últimos años hemos incidido especialmente en el análisis de las especias, condimentos y sazónadores ya que gracias al proyecto hemos detectado que estos productos pueden suponer un riesgo para el colectivo celiaco, ya que en alguna de sus etapas de procesado (molienda, transporte o almacenamiento) se puede ver contaminado. Por este motivo se recomienda el consumo de aquellas que no hayan sufrido ningún tipo de procesado (por ejemplo, en grano, hoja, rama, etc.) y en caso de necesitar especias molidas, realizar la molienda de forma casera.

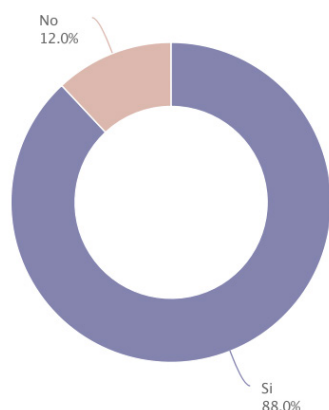
FACE tiene un convenio de colaboración con la Asociación Española de Té e Infusiones (AETI), a través del cual verifica la seguridad alimentaria y el correcto etiquetado de los té e infusiones que más riesgo pueden ocasionar para el colectivo celiaco. Con las analíticas realizadas hasta el momento podemos plantear la hipótesis de que los té e infusiones (con o sin aromas) una vez infusionados no contienen gluten, aunque la materia seca (bolsita) si resultara positiva en gluten (>20 ppm). De todas las analíticas de té e infusiones realizadas en 2017, no ha habido ningún positivo en materia seca y por tanto no ha sido necesario realizar el infusiónado de la misma. Se sigue trabajando en este proyecto para conseguir aclarar las dudas y obtener resultados más concluyentes.

En general la elección del muestreo de productos para realizar el control analítico de productos sin gluten, se realiza a través del departamento de Calidad y Seguridad alimentaria de FACE, contando además con las propuestas que realizan las asociaciones pertenecientes a FACE, así como las opiniones y propuestas de los socios.

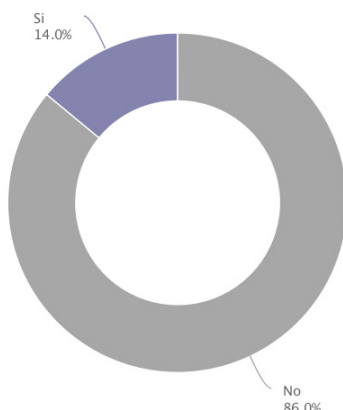
Beneficios del Proyecto FACE Control analítico Sin Gluten/Gluten-Free para las personas celiacas

- Control analítico de productos sin gluten o sin presencia de alérgenos para verificar su correcto etiquetado y así mejorar la seguridad alimentaria de las personas celiacas.
- Control analítico de productos que declaran la presencia de todos los alérgenos para verificar su correcto etiquetado y así denunciar este hecho que limita las opciones para personas celiacas y/o con otras alergias e intolerancias alimentarias.
- Control analítico de establecimientos que ofrecen opciones sin gluten para verificar la ausencia del mismo y así mejorar la seguridad alimentaria de las personas celiacas y su integración social.

De 1000 personas encuestadas un 88,00% asegura tener total confianza en el Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada.



De 1000 personas encuestadas un 86,00% no considera fiables los productos específicos para celiacos no certificados.



LAS CIFRAS

242

productos se han analizado

216

han resultado no detectados menos de 3 ppm

18

han resultado no detectados menos de 20 ppm

8

han resultado positivos con más de 20 ppm

4. Proyección internacional y participación en redes

FACE Joven



El año 2017 ha sido un año muy especial para la asociación juvenil FACE Joven. Este año se han cumplido 10 años desde que se fundó esta entidad. Para celebrarlo, FACE Joven ha iniciado varios nuevos proyectos. Uno de ellos es “Buddy Celiaco”, que consiste en la creación de una red de jóvenes celiacos que apoyan a otros jóvenes celiacos que se mueven por España en ciudades que no conocen, ya que el momento más difícil de afrontar por los jóvenes que se mueven de país o ciudad, ya sean trabajadores o estudiantes de intercambio, es el primer contacto con su ciudad de destino. Y el hecho de estar lejos de cualquier conocido y verse inmerso en una nueva ciudad, lengua y cultura genera incertidumbre de forma normal, más aún si existe algún tipo de condición especial como es el caso de los celiacos que deben aprender a moverse en el nuevo entorno y encontrar soluciones seguras para su salud. Por ello, desde FACE Joven creemos necesario apostar por el programa “Buddy Celiaco”, logrando así ofrecer un servicio que mitigue estas situaciones.

Y por otra parte, el Proyecto de “Difusión de la enfermedad celiaca y dieta sin gluten en los institutos” que busca ser un acercamiento a esas franjas de edad, ya que es fundamental prestar atención a la adolescencia, etapa vital en la cual los sentimientos de aceptación tienen una gran importancia e influyen en un correcto desarrollo, pudiendo afectar a poder afrontar la enfermedad, llegando en ocasiones a cometer transgresiones por el hecho no ser “diferente”, con el consiguiente daño para la salud de la persona celiaca. En este sentido FACE Joven detecta un gran número de jóvenes celiacos que al ser menores de 18 años no pueden participar en sus actividades, pero que a su vez ya no son niños, ni todavía adultos, por lo que existe un “vacío” que es importante afrontar. Se pretende que estos jóvenes conozcan la organización y a otras personas con la misma problemática, que vean todas las opciones que tienen a su disposición y a su vez, que su entorno más cercano conozca de primera mano la enfermedad celiaca, de una manera clara y sencilla, sin estereotipos.

Además, en 2017 España ha sido anfitriona del campamento europeo que organiza Coeliac Youth of Europe (CYE) todos los años, cada año en un país diferente de Europa. En esta ocasión tuvo lugar en la ciudad de Alicante y acogió a 67 jóvenes celiacos de 18 nacionalidades diferentes.

En 2017 también aumento la presencia de la asociación juvenil en Redes Sociales, gracias a todas estas actividades y proyectos y a la creación de contenido propio que compartir en las mismas (videos, infografías, etc.) que ha

derivado en la necesidad de renovar la página web consiguiendo mucho más dinámica e intuitiva donde se ha dado un giro completo al contenido.

La asamblea de 2017 que se celebró en la sede de FACE se aprovechó para hacer una formación de voluntarios a los delegados de cada comunidad autónoma y en el encuentro se tuvo la oportunidad de avanzar en el desarrollo de los proyectos de larga duración.

Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa (AOECS)



En 1988, las asociaciones de celiacos de España, Reino Unido, Italia y Francia se reunieron en Barcelona para fundar la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa). Desde entonces, la organización ha crecido significativamente en tamaño e influencia y ahora es reconocida en el ámbito internacional de la enfermedad celiaca. Actualmente, FACE forma parte de AOECS junto a otras 35 asociaciones y federaciones de diferentes países europeos.

FACE trabaja junto a AOECS y el resto de asociaciones de celiacos europeas integradas en la misma en varios proyectos como: Proyecto Certificación Alimentaria (ELS), Proyecto Eating Out, incidencia política y representación ante el Parlamento Europeo.

En 2017, se han celebrado 2 reuniones.

- *Asamblea General AOECS 2017 en Belgrado: 14 a 17 de septiembre de 2017.*
- *Reunión Milán (working group ELS): 26 de octubre de 2017.*

LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ENFERMEDAD CELÍACA (SEEC)

La SEEC 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 EC, y el intercambio de ideas para profundizar en el conoci-

miento 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.

La SEEC se propone realizar cualquier actividad que favorezca o facilite el cumplimiento de estos objetivos, desde la promoción y organización de campañas de prevención, divulgación y educación sanitarias, así como el patrocinio de reuniones, cursos, estudios e investigaciones; el establecimiento de relaciones con organismos científicos, culturales, o sociedades afines; hasta la institución de relaciones con empresas de desarrollo tecnológico y de alimentación.

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

La Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD)

FACE colabora con La Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD) que es una institución privada, sin ánimo de lucro, promovida por la Sociedad Española de Patología Digestiva (SEPD) y sometida al protectorado del Ministerio de Educación y Ciencia.

La FEAD es la expresión del compromiso de la SEPD con la población general y los pacientes en favor de la salud digestiva. En esta línea desarrolla una serie de actividades y proyectos dirigidos a facilitar información y educar en materia de prevención de las enfermedades digestivas.

La FEAD mantiene su compromiso con la población española:

- Promocionando la salud digestiva.
- Realizando campañas de concienciación y prevención de las enfermedades digestivas.
- Mejorando la educación en salud digestiva.
- Apoyando la investigación en gastroenterología.
- Promoviendo la formación de calidad de los profesionales sanitarios en esta especialidad.

Cuenta con el respaldo de los más de 2550 especialistas del Aparato Digestivos, socios de la SEPD.

Fundación de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC)

La Fundación de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) es una entidad sin ánimo de

lucro, constituida en el año 1986 con el objetivo de estimular la investigación en el campo de la Alergología y la Inmunología Clínica, mediante la concesión de ayudas para trabajos de investigación, becas y edición de monografías.

Además de estas funciones, la Fundación de la SEAIC también se proyecta sobre una vertiente social, conocida como "Amigos de la Fundación", un núcleo integrado por personas que de alguna forma viven la problemática de las enfermedades alérgicas. Sus actividades se dirigen a ayudar al paciente alérgico, así como a sus familiares y al resto del entorno, a conocer y cuidar su enfermedad. Para promover la información y educación sanitaria, la fundación promueve la realización de guías, protocolos de actuación, vídeos explicativos y aplicaciones móviles. Otra de las actividades, es la concesión de ayudas para la organización de "Campamentos de niños con asma y alergia".

La Sociedad Española de Farmacia Familiar y Comunitaria (SEFAC)

La Sociedad Española de Farmacia Familiar y Comunitaria (SEFAC) y la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) han firmado un convenio de colaboración para estrechar la relación entre los farmacéuticos comunitarios y las personas con enfermedad celíaca. Fruto de este convenio, los farmacéuticos comunitarios asociados a SEFAC participarán en la campaña anual en farmacias ligada al Día Nacional de la Enfermedad Celíaca (27 de mayo).

El convenio ha sido firmado por Fernando Mud, vocal de SEFAC del área de Relaciones con los pacientes y por Maríavan der Hofstadt, secretaria de la Junta Directiva en representación de FACE.

Además, la colaboración entre ambas entidades se reflejará en la publicación de artículos científicos y divulgativos sobre la enfermedad celíaca en las publicaciones de ambas organizaciones y en sus canales online. Asimismo, ambas entidades harán una difusión recíproca entre sus asociados de sus respectivas actividades para que todos puedan participar en las mismas.

El convenio persigue también establecer un canal fluido de comunicación entre las distintas delegaciones de SEFAC y las asociaciones autonómicas federadas en FACE. De este modo, desde SEFAC se persigue reforzar y mejorar la atención que reciben las personas celiacas desde las farmacias comunitarias españolas.

La firma de este convenio supone un primer paso en una relación entre ambas entidades que todos esperamos que resulte enriquecedora y a través de la que puedan surgir sinergias y proyectos conjuntos de cara al futuro.

5. Estructura interna

¿Quiénes forman FACE?

La estructura interna de FACE viene determinada por sus Estatutos, registrados en el Ministerio de Justicia e Interior. Éstos establecen los órganos de gobierno de la organización.

Asamblea General: es el órgano de gobierno supremo de FACE. Está formada por un representante de cada una de las 17 asociaciones/federaciones de celíacos que la integran. La Asamblea General de la Federación tiene la obligación de examinar y aprobar la gestión realizada por la Junta Directiva, las cuentas anuales y los presupuestos del ejercicio siguiente. Así mismo, la Asamblea General decide sobre cuestiones de especial relevancia tales como la elección de la Junta Directiva, la reforma de sus estatutos o su disolución.

La Junta Directiva: es el órgano de gobierno, de administración y representación de la Federación. Este está formado por seis asociaciones integradas en FACE, las cuales eligen a un miembro de su entidad en representación de la misma.

Presidente: Jon Zabala Bezares

Vicepresidenta: Patricia García Egido

Secretaria: María van der Hofstadt

Tesorero: Juan Huertas

Vocal: Nuria Tena Pérez

Los miembros de la Junta Directiva de FACE colaboran de forma voluntaria y prestan su tiempo de manera desinteresada y no retribuida.

Equipo técnico de FACE

FACE se divide en varios departamentos con trabajadores contratados para garantizar el correcto funcionamiento de la entidad y en el logro de los objetivos fijados.

El equipo de FACE en 2017 ha estado formado por 8 personas contratadas. Además la entidad firmó acuerdos con universidades para la acogida de estudiantes en prácticas, dos de los cuáles han pasado a formar parte de la plantilla.

Departamento de Seguridad Alimentaria:

Programa de Seguridad Alimentaria: Izaskun Martín Cabrejas. Nutricionista, Tecnóloga de Alimentos y Doctora en Seguridad Alimentaria por la Universidad Complutense, Responsable del Dpto. de Seguridad Alimentaria de FACE.

Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free:

- Laura Rivilla Lizcano. Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- María van der Hofstadt Rovira. Licenciada en Farmacia. Máster en Nutrición y Alimentación.

Proyecto Certificación Alimentaria

- Ana Campos Caamaño. Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria.
- Marta Espinosa García. Licenciada en Biología. Máster en Seguridad Alimentaria.

Proyecto Herramientas de Seguridad Alimentaria

- Daniel Calleja Aguilar. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Máster en Seguridad Alimentaria.

Departamento de Comunicación y Proyectos:

Víctor Daniel Brieve Trejo. Técnico Superior en Administración y Finanzas.

Departamento de Administración:

Carmen Sáez García. Administrativa.

Reuniones de Junta Directiva

En 2017, se han celebrado 7 reuniones de la Junta Directiva: 14 de enero, 8 de marzo, 23 de agosto, 17 de octubre, 8 de noviembre, 18 de noviembre, y 5 de diciembre.

Todos los representantes han participado en al menos dos de las reuniones y la asistencia media ha sido del 83%.

Reuniones de la Asamblea General

En 2017, se han celebrado 2 asambleas, una general y otra extraordinaria: 22 de marzo y 28 de octubre.

6. Información financiera

Principales financiadores

FACE se financia principalmente de la cuota que las diferentes asociaciones de celíacos que la integran abonan anualmente. Esta cuota se haya según el número de socios del que dispone cada una de ellas. En 2017 la cuota anual a abonar ha sido 10,00 € por socio, un total de **201.570,00 €**.

Así mismo en 2017, FACE ha obtenido subvenciones de diferentes financiadores externos:

Comunidad Autónoma de Madrid: 5.000,00 €

Fundación La Caixa: 4.800,00 €

Fundación ONCE: 20.000,00 €

FACE también obtiene financiación a través de los diferentes programas y proyectos que ejecuta para que de este modo se puedan cofinanciar por sí mismos.

Anualmente la Federación de Asociaciones de Celíacos de España realiza una auditoria de cuentas realizadas por un auditor externo.



ESTRATEGIA DE
EMPENDIMIENTO Y
EMPLEO JOVEN
garantía juvenil



Obra Social¹
Fundación "la Caixa"

4.800,00 €



Comunidad de Madrid
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA



Unión Europea
Fondo Social Europeo
El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro
Iniciativa de Empleo Juvenil

5.000,00 €



**Fundación
ONCE**

20.000,00 €






















207.693,00 €

Estados financieros

Las cuentas anuales de 2017 han sido auditadas por HELMAN AUDITORES, S.L.P.

Balance abreviado a 31 de diciembre de 2017 (expresado en euros)

ACTIVO	31.12.2017	31.12.2016
A) ACTIVO NO CORRIENTE	85.126,69	53.854,77
Inmovilizado intangible	47.173,11	47.046,37
Inmovilizado material	7.302,43	5.008,40
Inversiones financieras a largo a plazo	1.800,00	1.800,00
Activos por impuestos diferido	28.851,15	00,00
A) ACTIVO CORRIENTE	519.225,14	681.860,65
Existencias	10.985,66	00,00
Usuarios y otros deudores de la act. propia	24.800,00	28.500,83
Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	62.153,31	81.157,26
Inversiones en entidades del grupo y asociadas a corto plazo	-412,81	1.760,36
Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	13.917,45	0,00
Periodificaciones a corto a plazo	424,14	2.997,00
Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	407.357,39	567.445,20
TOTAL ACTIVO	604.351,83	735.715,42

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	31.12.2017	31.12.2016
A) PATRIMONIO NETO	543.560,43	710.872,10
A-1) Fondos propios	543.560,43	709.680,86
Excedentes de ejercicios anteriores	691.761,68	532.231,88
Excedentes del ejercicio	-148.201,25	177.448,98
A-3) Subvenciones, donaciones y legados recibidos	0,00	1.191,24
B) PASIVO NO CORRIENTE	0,00	17.000,00
Provisiones a largo plazo	0,00	17.000,00
B) PASIVO CORRIENTE	60.791,40	7.843,32
Deudas a corto plazo	-221,98	2.101,43
Beneficios - Acreedores	1.000,00	0,00
Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	21.366,88	4.504,39
Periodificaciones a corto plazo	38.646,50	1.237,50
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO	604.351,83	735.715,42

Cuenta de Pérdidas y Ganancias abreviada de 2017 (expresado en euros)

	31.12.2017	31.12.2016
A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO		
INGRESOS POR LA ACTIVIDAD PROPIA	237.592,22	259.271,03
Cuotas de asociados y afiliados	207.693,00	254.296,00
Ingresos de promociones, patrocinadores y colaboraciones	00,00	1.170,00
Subvenciones, donaciones y legados imputados al exced.	29.899,22	3.805,03
VENTAS E INGRESOS MERCANTILES	206.964,47	259.430,50
GASTOS POR AYUDAS Y OTROS	-220.791,01	-21.280,44
Ayudas monetarias	-177.266,00	-8.964,58
Gastos por colaboraciones del órgano de gobierno	-43.525,01	-12.315,86
APROVISIONAMIENTOS	-31.764,27	-34.051,53
OTROS INGRESOS DE LA ACTIVIDAD	15.896,03	12.945,56
GASTOS DE PERSONAL	-186.228,18	-118.902,54
OTROS GASTOS DE LA ACTIVIDAD	-182.822,13	-162.597,53
AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO	-13.393,73	-14.987,31
EXCESO DE PROVISIONES	6.000,00	0,00
DETERIORO Y RESULTADO POR ENAJENACIONES DEL INMOVILIZADO	-8.168,00	-1.471,48
A.1) EXCEDENTE DE LA ACTIVIDAD	-176.714,60	178.356,26
INGRESOS FINANCIEROS	0,00	38,33
A.2) EXCEDENTE DE LAS OPERACIONES FINANCIERAS	0,00	38,33
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS	-176.714,60	178.394,59
IMPUESTOS SOBRE BENEFICIOS	28.513,35	-945,61
A.4) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO RECONOCIDA EN EL EXCEDENTE DEL EJERCICIO	-148.201,25	177.448,98
I) RESULTADO TOTAL, VARIACION DEL PATRIMONIO NETO EN EL EJERCICIO	-148.201,25	177.448,98

6.1. Subvención de programas dirigidos a la mejora de calidad de vida de las personas celiacas

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España ha concedido en 2017 una subvención a las diferentes asociaciones de celiacos que la integrarán. En concreto, se seleccionaron proyectos dirigidos a la implementación de medidas que favorezcan la calidad de vida de las personas celiacas, así como su integración social. Se financian los gastos derivados de la contratación de personal para la ejecución de dicho programa. Esta subvención se financia con el excedente financiero generado por FACE en 2016.

1. ACA (Aragón)	15.000,00 €
2. ACEGA (Galicia)	15.000,00 €
3. EZE (Euskadi)	15.000,00 €
4. ACECOVA (Comunidad Valenciana)	15.000,00 €
5. ACECALE (Castilla y León)	13.630,00 €
6. ACCLM (Castilla - La Mancha)	12.650,00 €
7. ACEX (Extremadura)	12.540,00 €
8. ACN (Navarra)	9.996,00 €
9. FECECAN (Islas Canarias)	8.950,00 €
10. ACMU (Murcia)	8.210,00 €
11. ACECAN (Cantabria)	5.370,00 €
12. ACEPA (Principado de Asturias)	4.710,00 €
13. ACERI (La Rioja)	4.170,00 €
14. ACIB (Islas Baleares)	3.980,00 €

TOTAL = 144.206,00 €

6.2. FACE entrega el I Premio de Fomento a la investigación sobre Enfermedad Celiaca con valor de **25.000,00 €**

FACE a través de su convocatoria de premios de fomento a la investigación ha subvencionado el Proyecto “Búsqueda de biomarcadores diagnósticos en enfermedad celiaca: estudio celular y molecular tras provocación con gluten” con la cantidad de **25.000,00 €**.

Fernando Fernández Bañares, del Hospital Universitari Mútua Terrassa y M^a Concepción Núñez Pardo de Vera, del Hospital Clínico San Carlos de Madrid han sido los galardonados con este premio de reconocimiento al mejor proyecto de investigación con valor de 25.000,00 € gracias a su Proyecto “Búsqueda de biomarcadores diagnósticos en enfermedad celiaca: estudio celular y molecular tras provocación con gluten.”

Es muy importante para FACE, apoyar proyectos de investigación, ya qué, la investigación abarca campos muy diversos, todos ellos necesarios para aumentar el conocimiento de la enfermedad celiaca y permitir mejorar la prevención, el diagnóstico y el tratamiento. El principal conocimiento de la enfermedad celiaca se basa en los pacientes con las características más frecuentes, que, si bien constituyen la mayoría de los pacientes, no implica la totalidad, como cada vez se hace más evidente. El mejor conocimiento de pacientes hoy en día considerados atípicos podría dar una nueva visión de la enfermedad y permitiría responder a muchos de los interrogantes actuales en torno a la misma.



7. Actividades de comunicación y difusión

La **Federación de Asociaciones de Celiacos de España** cuenta con diversos canales de difusión con los que llegar a sus distintos grupos de interés entre los que se encuentra el colectivo de personas celiacas, familiares, canal HORECA, sector alimenticio o comunidad médica. Además, del desarrollo de jornadas, charlas, ponencias y actividades con el fin de dar a conocer los programas y proyectos que ejecuta.

La labor de comunicación en 2017 se ha centrado en el trabajo en redes sociales y en el blog de la Federación desde donde se han difundido varias campañas para dar a conocer al colectivo celiaco y la población en general todos los avances y novedades en la vida sin gluten.

Canales de comunicación

Celiacos.org

En 2017 **FACE** ha utilizado como medio principal de comunicación su página web que recoge, agrupa y reúne toda la información necesaria relacionada con la enfermedad celiaca o la dieta sin gluten, así como las actividades y proyectos que realiza la Federación y/o sus asociaciones miembros.

A través de la web, las empresas alimentarias y de restauración pueden consultar los pasos a seguir para ser asesoradas en el programa "FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free" o conseguir la Marca de Garantía "Controlado por FACE" y Sistema de Licencia Europeo (ELS) o Espiga Barrada.

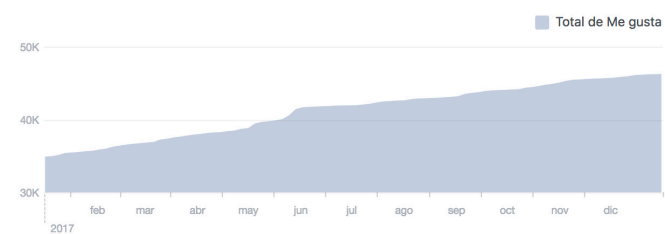
Cabe recordar que FACE no tiene contacto directo con el afectado siendo sus asociaciones miembros quienes realizan el seguimiento e información al paciente recién diagnosticado y al enfermo celiaco. De este modo el blog de FACE es en 2017 el medio de transmisión de información principal de la Federación.



Redes sociales

Desde el Departamento de Comunicación de FACE se gestionan las redes sociales de la Federación que actualmente cuenta con perfiles en Twitter, Facebook, Instagram, YouTube y LinkedIn. Según las necesidades de cada red social se comparten informaciones, infografías o artículos de divulgación dando a conocer la enfermedad y sus patologías relacionadas.

Además, FACE comparte en redes sociales cualquier actividad o evento de cualquiera de sus asociaciones miembro para dar mayor difusión y visibilidad al colectivo celiaco.



enero 2017 34889 seguidores

diciembre 2017 46275 seguidores

incremento 11386 seguidores

Revista Mazorca

La revista Mazorca nace en 1995 con el objetivo de formar e 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 serios y contrastados por profesionales expertos en la materia, información de las actividades y proyectos que realizan las diferentes asociaciones miembros de FACE, así como las reivindicaciones y acciones que se están llevando a cabo.

Es una revista de carácter trimestral que se envía al domicilio del socio y que recibe además en formato digital. Este año se ha editado un número especial sobre la integración de la Marca de Garantía controlado por FACE en el Sistema de Licencia Europeo (ELS) o Espiga Barrada.



En el año 2017 la edición de la revista Mazorca ha sido cofinanciada por la **Fundación Once** con un presupuesto de 20000 €

Campañas durante 2017

Campaña Día Nacional del Celiaco 27 de mayo: Cuanto antes lo sepas, mejor

Infertilidad, depresión o diabetes son patologías asociadas al infra diagnóstico de la enfermedad celiaca. Con motivo de la celebración del Día Nacional del Celiaco que tuvo lugar el pasado 27 de mayo, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) lanzó la campaña "Cuanto antes lo sepas, mejor" con el objetivo de reivindicar la importancia del diagnóstico precoz.

Un vídeo que indaga en el día a día y muestra de qué manera un no diagnóstico de la enfermedad celiaca puede impedir que se desarrollen diferentes áreas del día a día.



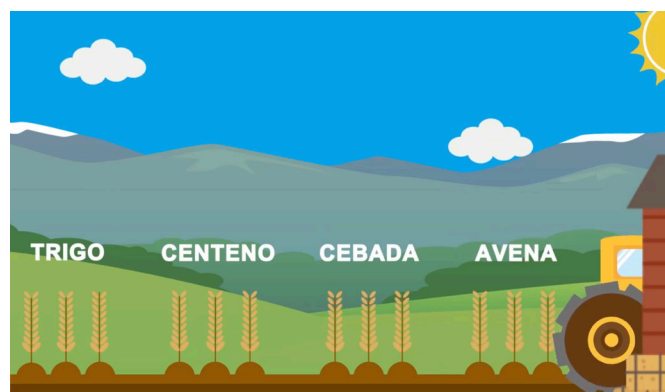
Campaña ¿Existe la avena sin gluten?

La avena es un cereal que ha despertado mucha controversia en los últimos años, debido a que siempre se ha excluido de la dieta sin gluten. Sin embargo, diversos estudios determinan que la avena libre de contaminación (avena sin gluten) puede ser tolerada por gran parte del colectivo celiaco. FACE recomienda consumir productos de avena solamente certificados con el Sistema de Licencia Europeo (ELS) o "Espiga Barrada". Con ello se busca que toda la avena empleada aporte las máximas garantías de seguridad para el colectivo, y no ver comprometida su salud en ningún momento.

Ya que este tema causaba confusión entre los pacientes celiacos, FACE lanzó la campaña de difusión "¿Existe la avena sin gluten?" para informar sobre la existencia de la avena sin gluten y la importancia de su certificación. Gracias a esta campaña muchos consumidores celiacos descubrieron un nuevo cereal que incluir en su dieta y empe-

zaron a consumir estos productos con importantes aportes nutricionales para su salud.

Durante el mes de noviembre se compartieron varios artículos de divulgación centrados en esta temática en el blog de FACE incidiendo en la importancia de consultar con el médico la inclusión de la avena sin gluten en la alimentación ya que esta incorporación debe hacerse de forma paulatina, aumentando poco a poca la cantidad. Así como prestar atención a la reacción de su organismo frente a la misma.



Campaña ¿Sabes qué es la Enfermedad Celiaca?

¿Sabes qué es la enfermedad celiaca? Muchas personas aún no conocen esta enfermedad, comparte con tus amigos y familiares para su difusión. #cuantoanteslosepasmemejor #movimientoceliaco

Siguiendo con el lema #cuantoanteslosepasmemejor en el mes de julio FACE lanzó un video que se convirtió en viral en las redes sociales para dar a conocer la problemática de esta enfermedad. Este video fue compartido más de 7500 veces y reproducido en más de 145000 ocasiones.



Premios FACE 2017

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España se complace en comunicar los resultados de los Premios FACE 2017 en las diferentes categorías. La recogida de premios se realizará el 27 de octubre. Gracias a todos por participar en las votaciones.

- Premio a mejor cadena de Restauración con convenio con FACE. Paradores.
- Premio a mejor restaurante con convenio con alguna asociación perteneciente a FACE. Restaurante Niza (Valladolid)
- Premio a mejor empresa de alimentación certificada sin gluten. Schär.
- Premio de reconocimiento al mejor proyecto de investigación. (25.000,00 €). Búsqueda de biomarcadores diagnósticos en enfermedad celíaca: estudio celular y molecular tras provocación con gluten. Fernando Fernández Bañares, Hospital Universitari Mútua Terrassa y M^a Concepción Núñez Pardo de Vera, Hospital Clínico San Carlos de Madrid.5. Premio de honor 2017. El Defensor del Pueblo.
- Premio al mejor proyecto realizado por una asociación miembro de FACE. Celichef. ACECALE.

Hitos durante 2017

FACE se reúne con el Ministerio de Sanidad



Representantes de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España se han reunido el pasado 23 de marzo con D. Javier Castrodeza Sanz (Secretario General de Sanidad y Consumo) y Dña. Teresa Robledo de Dios (Directora Ejecutiva de AECOSAN Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición). El motivo de esta reunión era trasladar al Ministerio de Sanidad las necesidades y reivindicaciones del colectivo de celiacos.

Diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca

En primer lugar, FACE destacó la necesidad de una actualización del protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca, ya que muchos pacientes se pasan años dando vueltas de una consulta a otra sin ser diagnosticados. Esto produce en ellos consecuencias más graves que afectan a su calidad de vida. D. Javier Castrodeza comunicó a los representantes de FACE que ya están trabajando en esta actualización, ya que fue uno de los puntos a los que se comprometieron en la pasada reunión mantenida con la Federación en junio de 2016. FACE añadió la importancia que el protocolo de diagnóstico precoz contemple también un protocolo de seguimiento, para controlar que los pacientes celiacos están realizando correctamente la dieta y su salud se encuentra en perfecto estado. A ello sumaron la necesidad de una consulta específica para pacientes celiacos o con otras alergias e intolerancias alimentarias, en todos los Hospitales, donde un profesional especializado en la materia pueda asesorarles cómo realizar este tipo de dietas.

Alto coste de productos específicos sin gluten

FACE explicó el problema que supone para las personas celiacas el poder acceder a productos específicos sin gluten debido a su elevado coste. Desde el Ministerio de Sanidad afirman que ellos apoyarían cualquier medida que suponga un beneficio para que las personas celiacas puedan acceder a una dieta sin gluten asequible pero que en este caso no es su competencia.

Estudio poblacional

Los representantes de la Federación explicaron la necesidad de crear un estudio poblacional de las personas celiacas que hay en nuestro país. El señor secretario nos informó que estudiarían la manera de añadir un código CIE (es el acrónimo de la Clasificación internacional de enfermedades) con esta patología para poder saber cuántas personas forman parte de este colectivo.

Seguridad alimentaria

Por otra parte, los técnicos especialistas de FACE (dietistas-nutricionistas, tecnólogos de los alimentos y biólogos) han acordado mantener una reunión de trabajo con el equipo de AECOSAN para tratar temas referentes al etiquetado sin gluten, productos genéricos, analíticas de alimentos, y estudiar cómo podrían afectar aquellos productos no comestibles (cremas, geles, pasta de dientes, colutorios, plastilinas, lápices de colores, etc.) a las personas celiacas, ya que últimamente se están encontrando en el mercado este tipo de productos con el etiquetado sin gluten, pero no hay estudios que demuestren que lo pueden contener o no, o que puedan en todo caso afectar a las personas celiacas. FACE informó del problema surgido con las pastillas milagrosas que permiten realizar la dieta

sin gluten y también tratarán el tema en dicha reunión.

Por último, la representante de FACE Joven, María van der Hofstadt, informó al señor secretario de los problemas que encuentran los jóvenes para realizar la dieta sin gluten en las universidades. Nos aseguraron que modificarían la legislación ya vigente en los colegios para añadir estos centros educativos y así facilitar la vida de los estudiantes celiacos. Así mismo, también se informó de la problemática respecto a este tema en cafeterías de hospitales, problema que FACE derivará a sus asociaciones miembros, ya que debe ser tratado de manera comunitaria según nos informan.

22 puntos hacia los que caminar: las recomendaciones del Defensor del Pueblo



En un acto realizado por la Defensora del Pueblo, Soledad Becerril, se presentó el estudio “La situación de las personas con enfermedad celiaca en España”. En él, se recogen un total de 22 recomendaciones que van dirigidas a 59 organismos de las administraciones estatales y autonómicas y que buscan mejorar la calidad de vida de las personas celiacas.

Concepció Ferrer, adjunta del Defensor del Pueblo, agradeció la participación de las 12.059 personas que respondieron al cuestionario realizado para evaluar la situación actual. “La enfermedad celiaca supone importantes retos”, ha añadido.

El coloquio contó con la participación de Jon Zabala, Presidente de FACE, Luis Fernández Salazar, Secretario de SEEC, Jesús Román Martínez, Presidente de SEDCA, y Julio Simarro, Director comercial de CONGALSA y ha sido dirigido por Bartolomé José Martínez, técnico jefe del área de sanidad y política social del Defensor del Pueblo.

Las 22 recomendaciones del Defensor del Pueblo son variadas y van dirigidas a distintos organismos. Buscan animar a la investigación de la enfermedad, divulgar la importancia de los diagnósticos, la necesidad de la es-

pecialización médica, dar a conocer las necesidades y los costes en productos alimenticios sin gluten aptos para celiacos, y, en muchos casos, las dificultades a las que se enfrentan para seguir su dieta.

La Institución ha pedido garantizar el acceso a los alimentos sin gluten en condiciones de seguridad. Así, ha recomendado políticas de apoyo a las empresas de hostelería y restauración para que ofrezcan menús adaptados a las necesidades de las personas con enfermedad celiaca o con otras alergias e intolerancias alimentarias.

También ha propuesto que se intensifiquen las campañas de control e inspección de las declaraciones obligatorias sobre la presencia de productos y sustancias alérgicas o que producen intolerancias alimentarias.

El Defensor del Pueblo ha instado al Ministerio de Sanidad a definir un marco de prestaciones sociosanitarias para las personas con enfermedad celiaca y ha pedido a las Comunidades Autónomas que coordinen medidas de compensación para aquellos pacientes cuyo tratamiento integral supone un incremento de costes económicos.

La institución también considera necesario estudiar deducciones fiscales para compensar las exigencias económicas asociadas a la celiacía.

Para cerrar el acto, la Defensora del Pueblo, Soledad Becerril, ha defendido que, gracias a los mensajes recibidos por parte de los ciudadanos celiacos, se dieron cuenta de los problemas que soportan en su día a día y es por esta razón por la que decidieron impulsar este estudio. Desde FACE, hemos trabajado para impulsar este paso tan importante y aunar fuerzas en torno a este objetivo, lanzando la campaña #movimientoceliaco, que consistía en escribir al Defensor del Pueblo para hacerle notar la desigualdad que vive el colectivo de celiacos.

El Defensor del Pueblo presenta en el congreso el estudio “La situación de las personas con enfermedad celiaca en España”

El Defensor del Pueblo en funciones, Francisco Fernández Marugán, presentó el martes 17 de octubre el informe sobre la situación de vida de las personas celiacas en nuestro país en el Congreso de los Diputados.

Marugán presentó este informe en su primera comparecencia como defensor interino ante la Comisión Mixta Congreso-Senado para las Relaciones con el Defensor del Pueblo.

FACE se reúne con el Ministerio de Defensa



El pasado día 5 de octubre el programa FACE RestauraSi un soldado profesional es diagnosticado con la enfermedad celiaca una vez contratado, esto no supone ningún problema para él. El problema surge cuando una persona a diagnosticada con enfermedad celiaca quiere acceder a las fuerzas armadas profesionales.

Este es uno de los retos y objetivos que se suman este año al #movimientoceliaco y que contempla el estudio publicado por el Defensor del Pueblo.

Según el BOE, las personas con problemas del APARATO DIGESTIVO como afecciones de estómago, intestino y peritoneo con trastornos orgánicos o funcionales, no pueden acceder a las Fuerzas Armadas Profesionales en España.

Sería este el motivo por el cuál las personas celiacas son rechazadas a la hora de acceder a cualquiera de los puestos de trabajo que ofrecen las Fuerzas Armadas Profesionales.

¿Pero hasta qué punto una persona celiaca está condicionada a no poder realizar las funciones requeridas para ser soldado profesional?

Por este motivo, el presidente de FACE, Jon Zabala, y varios representantes de la Federación se han reunido con altos cargos del Ministerio de Defensa para reivindicar la inclusión de las personas celiacas en las Fuerzas Armadas profesionales. La enfermedad celiaca requiere la realización de una correcta dieta sin gluten, pero no condiciona la salud de los afectados para realizar cualquier actividad física que se necesita este tipo de empleo. Es más, una persona celiaca puede desarrollar cualquier actividad deportiva de igual modo que una persona que no lo es.

Según han comunicado los representantes del Ministerio de Defensa Español, Arturo Romani Sancho, subsecretario del Ministerio de Defensa, Santiago Coca Menchero, Inspector General de Sanidad de las Fuerzas Armadas

y el Almirante Corberó, el único inconveniente reside en que habría que facilitar un menú especial sin gluten a los soldados profesionales que padecieran esta patología. El Ministerio nos ha comunicado que actualmente carece de medios para garantizar la seguridad alimentaria de las personas celiacas cuando se encuentran en una misión fuera de nuestro país, aunque, desde el punto de vista de FACE, ya existen medios para adaptar estos menús con un protocolo correcto de seguridad alimentaria.

Por otra parte, nos han informado de que las personas que reciben un diagnóstico de celiaquía una vez dentro del ejército, no son expulsadas, sino que pasan a ser personal apto con limitaciones, imposibilitando su participación en misiones. Además, el Instituto Social de las Fuerzas Armadas (ISFAS) dispone de una ayuda social para celiacos.

FACE lleva varios años pidiendo una reunión con el Ministerio de Defensa para poder tratar este tema y luchar por un derecho del que se ha privado siempre al colectivo de celiacos. Aunque decepcionante, FACE seguirá trabajando por concienciar a las Fuerzas Armadas y al Ministerio de Defensa sobre la necesidad de inclusión de las personas celiacas en todo tipo de puestos profesionales.

El programa de Restauración de FACE protagonista de la Lotería Nacional



El pasado día 5 de octubre el programa "FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free" fue protagonista de la imagen del boleto de la Lotería Nacional. La Lotería Nacional es uno de los juegos de azar más populares en España, con una tradición centenaria, que depende de Loterías y Apuestas del Estado (LAE) que a su vez depende del Ministerio de Economía y Hacienda.

Cupón de la ONCE



Bajo el lema “En mayo únete al #movimiento celiaco”, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España fue la protagonista del cupón de la ONCE del pasado 4 mayo de 2017.

Estudios en 2017

La compra anual de una persona celiaca vale 1040,00 € más al año respecto a una persona no celiaca

FACE elabora anualmente el “Informe de Precios de productos específicos sin gluten” cuyo objetivo es conocer con carácter semanal, mensual y anual, el gasto extra que supone para una persona celiaca el hecho de seguir una dieta sin gluten. El informe de precios muestra la diferencia económica entre la cesta de la compra de una persona que padece la enfermedad celiaca, y por lo tanto debe llevar una dieta sin gluten, respecto de otra persona no celiaca.

El estudio se realiza basándose en una dieta de 2000 a 2200 calorías, siendo esta la ingesta aproximada de calorías que recomiendan los expertos para adultos sanos. Estos requerimientos pueden ser distintos en niños, adolescentes, personas con actividad física elevada, ancianos o personas con determinadas patologías.

El estudio revela que la cesta de la compra de una persona que padece la enfermedad celiaca se encarece en 1040 € anuales. A pesar del aumento de personas celiacas y el aumento en la compra de productos sin gluten por otro tipo de consumidores, la bajada sufrida por los productos sin gluten continúa siendo insuficiente.

El crecimiento en la venta de productos sin gluten ha conseguido rebajar la cesta de la compra de las personas celiacas casi 400,00 € desde 2009, pero sigue siendo deficiente, ya que perjudica la economía familiar de las personas que padecen esta enfermedad. Además, al ser una enfermedad genética en una misma unidad familiar puede haber más de un miembro celiaco incrementándose así

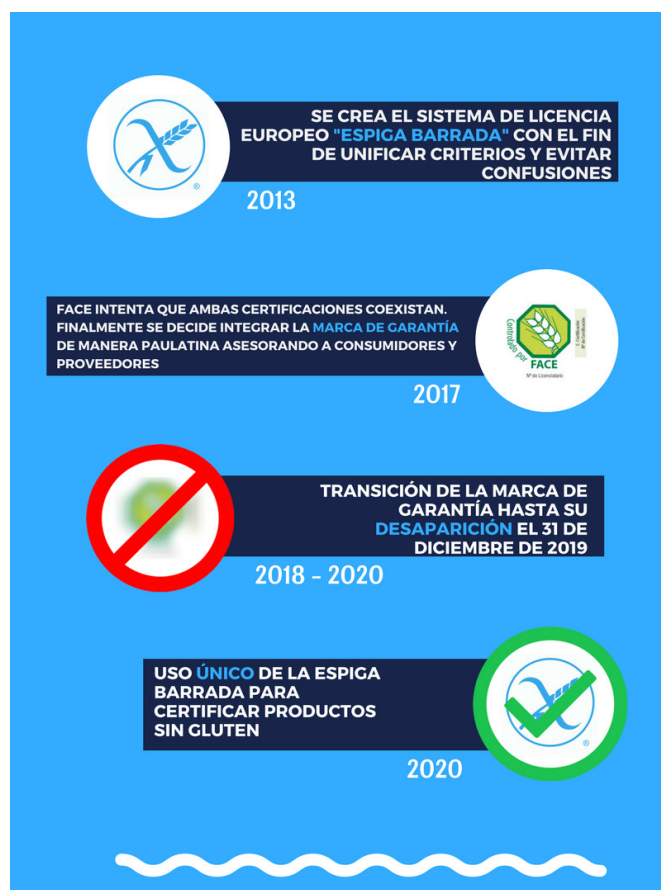
más aún si cabe este coste. Existen casos de familias con hasta 4 ó 5 miembros celiacos, teniendo que multiplicar este sobre coste y teniendo serias dificultades para hacer frente a esta dieta-tratamiento.

Colaboraciones y eventos en 2017

Integración de la Marca de Garantía controlado por FACE en el Sistema de Licencia Europeo (ELS) o espiga barrada

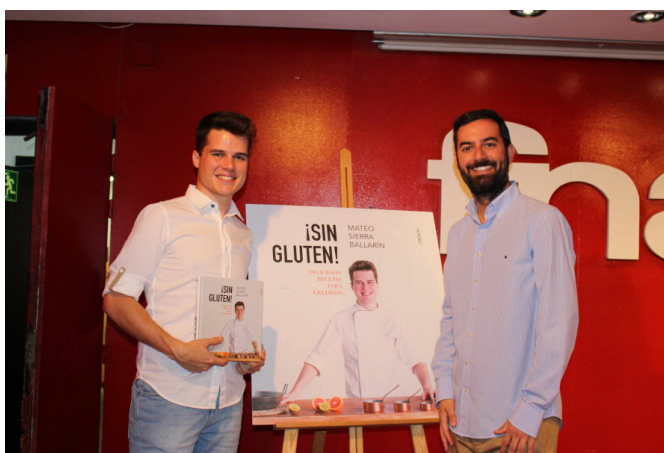
FACE anunció el pasado mes de noviembre que integrará la Marca de Garantía “Controlado por FACE” en el Sistema de Licencia Europeo (ELS) “Espiga Barrada”. La integración definitiva tendrá lugar en el año 2020 con el objetivo de unificar criterios en todos los países de la Unión Europea, para tratar así de facilitar la identificación de los productos “aptos para celiacos” y evitar la confusión o el desconocimiento que pueda generar a las personas celiacas encontrar diferentes tipos de leyendas o símbolos “sin gluten” fuera de su país.

De este modo, la Federación cumple con el estándar propuesto por la Sociedad Europea de Asociaciones de Celiacos (AOECS), tras haber adoptado esta decisión en conjunto con todas las asociaciones de celiacos de los países que la integran.



¡SIN GLUTEN! Colaboración en el libro de Mateo Sierra

Con el libro “¡Sin gluten!”, de la Editorial Oberon, Mateo ha querido aportar su granito de arena a la difusión del conocimiento sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten. En este sentido, incluye textos de introducción a la nutrición de las personas celiacas elaborados por profesionales del Departamento de Seguridad Alimentaria de FACE. Además, el 2.40 % de las ventas del libro irá destinado íntegramente a proyectos de investigación en 2018.



Nuevo libro “Sin gluten, sin límites de Thermomix: 10% de descuento para socios de FACE

FACE ha colaborado también en la edición del libro de Thermomix, ‘Sin gluten, sin límites’, elaborando toda la información referente a enfermedad celiaca y la dieta sin gluten. Gracias a esta colaboración los socios de las asociaciones de FACE pudieron disfrutar de un 10% de descuento al adquirirlo.



“La píldora más deseada”, un documental que pretende acercar al público la enfermedad celiaca

FACE ha colaborado en la edición de “La píldora más deseada”. El documental trata la enfermedad desde el punto de vista de cada ámbito (sanitario, nutricional, psíquico, alimentario, social, etc.) con opiniones de profesionales y particulares sobre la posible píldora que se investiga en la actualidad y que en el futuro podría ayudarles en ocasiones puntuales con su intolerancia y mejorar su calidad de vida.



El sorteo FACE de “Macrocestas de Navidad sin gluten”

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España, un año más, y en agradecimiento a los asociados de las diferentes asociaciones de celiacos que la integran, ha realizado el sorteo de tres cestas de navidad, elaboradas con productos sin gluten cedidos por las diferentes casas comerciales que han querido colaborar con la Federación. Este sorteo se realizó en las redes sociales de FACE, y pudieron participar en él todos los socios interesados.



FITUR celebra su 37 edición del 18 al 22 de enero de 2017 con opciones sin gluten

FITUR, Feria Internacional de Turismo, es el punto de encuentro global para los profesionales del turismo y la feria líder para los mercados receptivos y emisores de Iberoamérica. En 2017 como novedad, las personas celiacas pudieron disfrutar de una oferta de platos sin gluten en todas las cafeterías con autoservicio. Esto ha sido posible gracias al compromiso de EURES con el colectivo celiaco, ya que trabajan junto a FACE para ofrecer alternativas sin gluten seguras y de calidad.

FACE participa en la segunda jornada #passionforcooking

El martes 11 de enero tuvo lugar la segunda jornada #passionforcooking en la que FACE tuvo el placer de participar. A dicha jornada asistieron 22 jefes de cocina que dirigen las cocinas de los hoteles urbanos que tiene MELIÁ repartidos por todo el territorio nacional, incluidas las islas.



Éxito de convocatoria del V Congreso Nacional de Pacientes Crónicos de SEMERGEN

Más de 300 pacientes participaron el pasado mes de mayo en el único congreso existente en Atención Primaria dedicado a enfermos crónicos. FACE ha colaborado estrechamente realizando una ponencia sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten. Un congreso en el que ha sido fundamental la colaboración y el trabajo en equipo entre SEMERGEN y todas las asociaciones participantes nacionales y locales gallegas, actuación que muestra una vez más la necesaria cooperación médico-paciente en las consultas de Atención Primaria.

FACE lleva las reivindicaciones del colectivo de celiacos a las Jornadas de Alergias e Intolerancia de ADESA

FACE estuvo presente en las III Jornadas de alergias e intolerancias alimentarias organizadas por ADESA que se han celebrado el pasado 30 de mayo en Vitoria.

Este evento se presenta como una oportunidad para revisar y poner en común los distintos puntos de vista desde los cuales se describieron las alergias e intolerancias. FACE también ha aportado su granito de arena y ha hecho llegar la voz de las personas celiacas a esta reunión.



FACE asiste a la V Edición de la Free From / Funtional Food Expo de Barcelona

FACE ha estado presente en la Free From / Funtional Food Expo, celebrada en Barcelona 2017. Se trata de una feria internacional, esencial para los profesionales que se dedican a la Industria Alimentaria relacionada con los productos saludables y "sin": mayoristas, distribuidores, servicios de alimentos y catering. Por esta razón, se convierte en el escenario perfecto para hacer llegar la voz del colectivo celiaco directamente a las personas involucradas en la creación, fabricación y distribución de alimentos sin gluten, así como a los servicios de alimentos y catering especializados.

Cabe destacar que FACE también ha participado de forma más activa en el desarrollo del evento. Izaskun Martín Cabrejas, responsable del Departamento de Seguridad alimentaria, ha sido la encargada de dar una ponencia en la que ha explicado a los asistentes las necesidades y derechos de los consumidores celiacos, las reivindicaciones del colectivo y la labor que se realiza desde FACE para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas.



FACE se reúne con representantes de la Asociación de Celiacos de Tánger

FACE mantiene contacto con la asociación de celiacos de Tánger, que se encuentra en este momento trabajando en la posibilidad de crear una Federación de Asociaciones de Celiacos marroquíes que englobe las 10 asociaciones existentes en este momento en todo Marruecos.

En este país la situación de las personas celiacas resulta bastante complicada ya que no existen leyes que regulen el etiquetado de los productos alimenticios y mucho menos la información facilitada al consumidor en los establecimientos de restauración.

Esta dificultad, añadida a la arraigada tradición del consumo de pan en su cultura, hacen que las familias reciban el diagnóstico con especial preocupación a pesar de toda la ayuda que reciben desde la asociación, que además de asesorar y sensibilizar a celiacos, familiares y población general, se encargan de repartir harinas de arroz y maíz entre sus miembros.

Desde la asociación AMNIAG intentan estar en contacto con sociedades médicas, así como con otras asociaciones de celiacos (FACE y AFDIAG) para que este crecimiento que están desarrollando les lleve a conseguir mejorar la situación y la calidad de vida de las personas celiacas que residan en su país.

AMNIAG y FACE firmarán próximamente un convenio de colaboración que ayude a ambas entidades a trabajar de forma conjunta, compartir información y poder contribuir en el desarrollo de actividades en común para favorecer la integración social de los celiacos en ambos países.



FACE celebra las jornadas de formación de voluntarios 2017

FACE ha celebrado, junto con el resto de sus asociaciones, las Jornadas de Restauración 2017. Esta vez, las jornadas se han centrado en la seguridad alimentaria al comer fuera de casa. En estas jornadas, los trabajadores y voluntarios de las asociaciones pertenecientes a FACE han recibido formación impartida por los profesionales que forman el Departamento de Seguridad Alimentaria de la Federación, así como por otros profesionales del sector de restauración que engloban distintos puntos de vista: desde la administración hasta empresarios del sector.

Las jornadas contaron con la presencia de la inspectora de sanidad, doña M^a Ángeles Herreros Guerra, en calidad de Jefa de Sección de Gestión de Riesgos Alimentarios de esta Subdirección, José López, responsable de calidad Grupo Zena de Restauración y Pablo Zafra, Quality Advisor de Kelly Deli.



**FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES
DE CELIACOS DE ESPAÑA**

Calle de la Salud 17, 1ºizq. 28013 Madrid

T + 34 91 547 54 11

info@celiacos.org

www.celiacos.org