Memoria de actividades 2019 movimiento celiaco

ANIVERSARIO

1994-2019



de España

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

- Izaskun Martín Cabrejas. Nutricionista, Tecnóloga de Alimentos y Doctora en Seguridad Alimentaria por la Universidad Complutense, Responsable del Dpto. de Seguridad Alimentaria de FACE. Daniel Calleja Aguilar. Nutricionista, Dpto. de Seguridad Alimentaria de FACE.

- Ana Campos Caamaño. Nutricionista, Dpto. de Seguridad Alimentaria de FACE. Cristina de Abreu Rodrigues. Nutricionista, Dpto. de Seguridad Alimentaria de FACE.
- María van der Hofstadt Rovira. Farmacéutica, Dpto. de Seguridad Alimentaria de FACE.
- Alejandra Fernández Barrena. Periodista, Dpto. de Comunicación de FACE.
- Víctor D. Brieva Trejo. Técnico en Administración y Finanzas. Dpto. de Administración y Proyectos de FACE.

Memoria de actividades 2019



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

Declarada entidad de Utilidad Pública en 2019 con Nº de Registro Nacional 603218 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 Espa	ña pag. 7
2. La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)	pag. 8
3. Actividades de FACE	pag. 1
4. Proyección internacional y participación en redes	pag. 2
5. Estructura interna	pag. 3
6. Información financiera	pag. 3
7. FACE Joven	pag. 3
8. Actividades de comunicación y difusión	pag. 3





Declarada como entidad de Utilidad pública

¿Qué supone esta declaración?

La declaración de Utilidad Pública supone, además de un reconocimiento social de la labor de la entidad, la posibilidad de acogerse a una serie de beneficios fiscales y la capacidad de utilizar la mención "declarada de Utilidad Pública".

¿Qué requisitos son necesarios?

Que sus fines estatutarios tiendan a promover el interés general y sean de carácter cívico, educativo, científico, cultural, deportivo, sanitario, de promoción de los valores constitucionales, de promoción de los derechos humanos, de asistencia social, de cooperación para el desarrollo, de promoción de la mujer, de protección de la infancia, de fomento de la igualdad de oportunidades y de la tolerancia, de defensa del medio ambiente, de fomento de la economía social o de la investigación, de promoción del voluntariado social, de defensa de consumidores y usuarios, de promoción y atención a las personas en riesgo de exclusión por razones físicas, sociales, económicas o culturales, y cualesquiera otros de similar naturaleza.

Que su actividad no esté restringida exclusivamente a beneficiar a sus asociados.

Que los miembros de los órganos de representación que perciban retribuciones no lo hagan con cargo a fondos y subvenciones públicas (no obstante, en los términos y condiciones que se determinen en los Estatutos, los mismos podrán recibir una retribución adecuada por la realización de servicios diferentes a las funciones que les corresponden como miembros del órgano de representación).

Que cuenten con los medios personales y materiales adecuados y con la organización idónea para garantizar el cumplimiento de los fines estatutarios

Que se encuentren constituidas, inscritas en el Registro correspondiente, en funcionamiento y dando cumplimiento efectivo a sus fines estatutarios, ininterrumpidamente y concurriendo todos requisitos, al menos durante los dos años inmediatamente anteriores a la presentación de la solicitud.

¿Qué derechos tienen las entidades de Utilidad Pública?

Usar la mención «Declarada de Utilidad Pública» en toda clase de documentos, a continuación de su denominación

Disfrutar de las exenciones y beneficios fiscales que las leyes reconozcan a favor de las mismas.

Disfrutar de beneficios económicos que las leyes establezcan a favor de las mismas (normalmente ayudas y subvenciones específicas).

Asistencia jurídica gratuita.

Los establecidos por las Comunidades Autónomas a las asociaciones que principalmente desarrollen sus funciones en su ámbito territorial, conforme al procedimiento que las propias Comunidades Autónomas determinen y con respeto a su propio ámbito de competencias.

¿Y cuáles son sus obligaciones?

Rendir las cuentas anuales del ejercicio anterior en el plazo de los seis meses siguientes a su finalización (1 de julio).

Presentar una memoria descriptiva de las actividades realizadas durante el ejercicio ante el organismo encargado de verificar su constitución y de efectuar su inscripción en el Registro correspondiente, en el que quedarán depositadas.

Facilitar a las Administraciones públicas los informes que éstas les requieran, en relación con las actividades realizadas en cumplimiento de sus fines.



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

Estimados amigos: gracias.

Gracias por este 2019 que ha sido tan especial para FACE y sus asociaciones. Un 2019 lleno de maravillosos momentos, buenos recuerdos y que nos ha dejado con la mirada puesta en el futuro para trabajar juntos otros 25 años. **Un 2019 que nos ha recordado por qué estamos aquí**; que nos ha trasladado lo mejor del movimiento asociativo y nos ha colocado de nuevo en la casilla de salida para seguir trabajando por y junto al **#MovimientoCeliaco**.

25 años que nos han enseñado que trabajando en equipo se consiguen grandes objetivos. 25 años que nos ayudan a hacer balance, a aprender de los errores y a potenciar las virtudes que, como entidad sin ánimo de lucro, debemos tener. 25 años que nos saben a poco, porque en nuestro ADN está el espíritu de lucha por este colectivo al que representamos y del que formamos parte. Gracias a ese espíritu conseguimos que este 2019, **FACE se convirtiese en una Entidad de Utilidad Pública.** Un reconocimiento que pone en valor el trabajo desinteresado que realizamos para todo el colectivo celiaco.

Un 2019 que nos ha traído también la **nueva versión de FACEMOVIL**; la herramienta más actual que tenemos para que nuestros asociados estén al día de todo lo que sucede en torno a la enfermedad celiaca, y que se ha convertido en nuestra mayor apuesta por un futuro más sostenible.

En definitiva, esta memoria recoge y vertebra todas las actividades y acciones que hemos llevado a cabo en 2019 y que nos han ayudado a dar forma a lo que hoy somos.

Un año cargado de simbolismo para todos los que formamos FACE.

Gracias por acompañarnos en el camino.

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 constituida por 15 asociaciones de celiacos y 2 federaciones distribuidas por toda la geografía nacional que, integran a más de 21.000 familias asociadas.

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. Trabaja para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social. Realiza esta labor a través del apoyo directo a las personas celiacas y sus familiares, realizando campañas de difusión y concienciación, investigación y seguridad alimentaria.

FACE ofrece servicios de apoyo y asesoramiento a pacientes celiacos recién diagnosticados y familiares a través de sus asociaciones miembros, formación de restaurantes para la oferta de menús sin gluten seguros

y el control de alimentos sin gluten para certificar que cumplen correctamente la normativa vigente.

También ofrece herramientas para ayudar al colectivo celiaco a realizar correctamente la dieta sin gluten y a conocer mejor su enfermedad, como la Lista de Alimentos sin gluten, la Chiquilista (para los más peques), la app FACEMOVIL, el Manual de la Enfermedad Celiaca, además de la página web y las redes sociales, que proporcionan noticias adicionales, información y asesoramiento.

Tanto FACE como sus asociaciones miembros son entidades sin ánimo de lucro financiadas prácticamente por las cuotas de sus asociados, siendo estos quienes costean los servicios que se ofrecen. Por ello, los socios son una parte vital del **#MovimientoCeliaco**, como activistas y voluntarios. Gracias a su trabajo constante, FACE y sus asociaciones pueden continuar trabajando y creciendo; ayudando a crear conciencia y mejorando la vida de las personas que viven la vida sin gluten.

La unión hace la fuerza







































Misión, visión, objetivos y valores de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España

Misión:

FACE tiene por objeto aunar el esfuerzo y coordinar el trabajo realizado por las asociaciones/federaciones de celiacos miembro para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social.

Visión:

FACE coordinará el esfuerzo y la labor de sus asociaciones/federadaciones defendiendo, ante todo, los derechos de las personas celiacas, siempre con vistas en la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.

Objetivos:

- 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.
- Motivar la realización de un estudio poblacional sobre enfermedad celiaca.

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 todas 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.

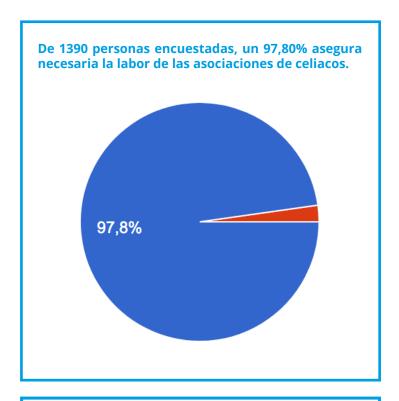
3.1. Proyecto de atención al paciente celiaco y sus familiares

uando 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 en muchos casos está incompleta, va que no responde a las dudas que se le presentan a las personas celiacas tras el diagnóstico. Para solucionar este problema, las asociaciones de celiacos que forman parte de FACE informan al paciente celiaco recién diagnosticado sobre cómo realizar una correcta dieta sin gluten; le acompañan en los cambios derivados de la nueva situación, y le proporcionan herramientas de seguridad alimentaria que facilitan el día a día del colectivo, como la Lista de Alimentos sin gluten y el Manual de la enfermedad celiaca, así como consejos para evitar las contaminaciones cruzadas.

Es por esto que, en muchos casos, cuando el paciente celiaco recibe el diagnostico, 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.

Este proyecto es realizado desde las asociaciones de celiacos integradas en FACE. Pero con el objetivo de mejorar el servicio y la atención, se ha creado un grupo de trabajo en el que hay representantes de 7 asociaciones federadas para coordinar el mensaje y elaborar materiales comunes, así como un protocolo de atención.



LAS CIFRAS

más de 25.000

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

3.2. Proyecto Lista de Alimentos sin gluten 2019

a **Lista de Alimentos sin gluten de FACE** es una guía para facilitar la correcta realización de la dieta sin gluten. Incluye una clasificación, mediante la que los pacientes celiacos pueden identificar correctamente los alimentos aptos para su único tratamiento para la enfermedad celiaca: la dieta sin gluten. Actualmente, gracias al **Reglamento Europeo Nº 828/2014,** los productos etiquetados con la mención "sin gluten" deben contener menos de 20 mg/kg de gluten, por lo que serían aptos y seguros. Esta lista aporta una seguridad extra gracias a un control externo y objetivo del producto de forma individual, revisando sus ingredientes, etiquetado y documentación.

La **Lista de Alimentos sin gluten de FACE** se distribuye en formato físico y digital. El formato físico se envía directamente al domicilio del socio o socia, y el formato digital se incluye en la app FACEMOVIL.

Los objetivos de este proyecto son hacer que el paciente sea independiente y autónomo a la hora de realizar la dieta sin gluten, facilitar la identificación de alimentos seguros y aportar una seguridad extra gracias al control de los técnicos de FACE.

Actualmente la **Lista de Alimentos sin gluten** es una herramienta de seguridad alimentaria que los pacientes siguen reclamando (tanto en su versión digital como impresa) ya que facilita el seguimiento de la dieta sin gluten en su día a día.

La edición, impresión y distribución de este listado de alimentos está financiado por todos los socios que pertenecen a cada una de las asociaciones miembros de FACE.





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

Para que las empresas puedan incluir sus productos en la Lista de Alimentos sin gluten que FACE edita todos los años, deben cumplir los siguientes requisitos:

- 1. La verificación, mediante la documentación requerida por FACE, de que los productos alimenticios que quieren incluir poseen menos de 20 ppm (mg/kg) de gluten.
- 2. Firmar un compromiso de informar a FACE 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.

Todas las empresas que cumplan estos requisitos para garantizar que sus productos son seguros para las personas con enfermedad celiaca, pueden aparecer gratuitamente en el listado.

¿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

más de 549

Marcas comerciales aparecen en la lista 2019 y la app

más de 18.498

Productos alimenticios aparecen en la lista 2019 la app

más de 21.000

Personas recibieron la lista 2019

más de 7.000

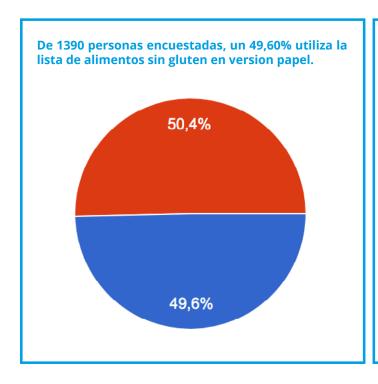
Niños y niñas recibieron la chiquilista 2019

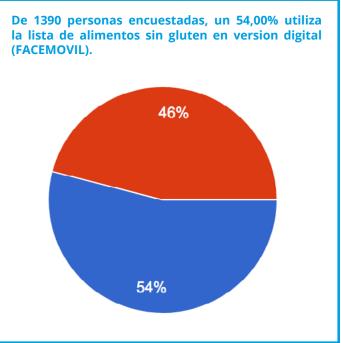
Beneficio de aparecer en la "Lista de Alimentos sin gluten" y "App FACEMOVIL" para las empresas.

- 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 que puedan tener lugar 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.
- Aporta una seguridad añadida sobre los productos que ahí aparecen, garantizando así su idoneidad para consumidores celiacos.





3.3. Certificación Alimentaria Sin Gluten

ste proyecto, llevado a cabo por el Departamento de Calidad y Seguridad de FACE, tiene como objetivo principal garantizar que los productos alimenticios destinados al colectivo celiaco cumplen con unos elevados estándares de calidad y seguridad alimentaria y garanticen además unos niveles de gluten en el producto final que no comprometan la salud del colectivo celiaco.

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

Por otro lado, otra de las principales necesidades se trata de la demanda de la 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 lo más posible la presencia de gluten es compartida por los médicos especializados en esta materia, ante la dificultad de establecer un nivel de tolerancia seguro para todos los afectados por la enfermedad celiaca o los trastornos asociados al gluten.

Por todo lo expuesto anteriormente, FACE dispone actualmente de una certificación voluntaria, dirigida a las industrias agroalimentarias que deseen garantizar que sus productos sin gluten van más allá de lo estipulado por la legislación actual y cumplen con unos controles de seguridad y calidad extra, aportando las mayores garantías sobre el contenido en gluten de sus productos.

Marca de Garantía Controlado por FACE



omo se ha ido adelantado desde finales de 2017, la Marca de Garantía Controlado por FACE pasará a fusionarse con el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada de Espiga Barrada) con el objetivo de

unificar criterios en la Unión Europea y evitar la confusión entre el colectivo celiaco.

El 31 de diciembre de 2019 será la fecha en la que la Marca de Garantía se extinga oficialmente, pasando a disponer de una única certificación sin gluten en Europa.

En sus comienzos -entre los años 1998 y 2005-se creó como un símbolo de seguridad alimentaria para que el colectivo celiaco pudiese identificar alimentos sin gluten seguros. Los fabricantes interesados en utilizarlo debían firmar un acuerdo con FACE. Con este acuerdo se comprometían a la realización de controles analíticos periódicos de gluten en sus productos y en caso de que algún control diese positivo, se retiraba dicho producto del mercado. A diferencia de lo que significa hoy en día la marca, el valor máximo de gluten permitido por aquel entonces era de 20 ppm de gluten (mg/kg).

Las necesidades fueron cambiando, al mismo tiempo que el conocimiento de la enfermedad por parte de la sociedad, por lo que en 2005 el símbolo Controlado por FACE se convirtió en la Marca de Garantía.

Este paso al frente supuso la actualización de los sistemas de control para asegurar aún más la calidad y la seguridad de todos los productos que la llevaran impresa. Esta nueva denominación llevaba de la mano un nuevo cambio: a partir de entonces sería la propia industria alimentaria quien se encargase de controlar la presencia de gluten en sus productos, al identificarlo como un peligro dentro de su sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), garantizando así la seguridad para las personas con enfermedad celiaca. Todo el proceso pasaría a ser verificado por una Entidad Certificadora acreditada por ENAC y externa a la empresa, y por FACE.

Ahora toca la realización de un nuevo cambio, que es la integración dentro del Sistema de Licencia Europeo, por lo que hay que decir adiós a un símbolo que ha marcado un antes y un después para el colectivo celiaco de España, pasando a la unificación de criterios a nivel europeo.



Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)

a marca registrada espiga barrada, es el símbolo internacional sin gluten y está regulado actualmente por la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos 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).

Se trata de un símbolo internacionalmente reconocido por todas aquellas personas que deben seguir una dieta sin gluten, aportando gran confianza al colectivo celiaco y siendo una referencia rápida cuando se enfrentan 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.

¿Qué requisitos establece?

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

Estos niveles máximos de gluten están controlado por:

- Laboratorios acreditados por ENAC, o cualquier otro organismo de acreditación miembro de EA (European Cooperation for Acreditation), 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 Acreditation), 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 (APPCC) de la industria agroalimentaria.



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

Este código, recoge la siguiente información:

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





Logotipo 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 celiaco.

Beneficio de la obtención de Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada 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 AOECS para que las personas celiacas de toda Europa puedan conocerlos.
- Demuestra que la empresa ha superado una auditoría de control externa que avala la seguridad de sus productos sin gluten.

Beneficio de la obtención de Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) para el colectivo celiaco

- 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.



LAS CIFRAS

105 empresas de alimentación certificadas con la marca registrada Espiga Barrada en 2019.

147 marcas de alimentación certificadas con la marca registrada Espiga Barrada en 2019.

más de 3.300 productos de alimentación certificados con la marca registrada Espiga Barrada en 2019.

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

- 1. Adpan Europa, S.L.
- 2. Comercial Gallo, S.A.
- 3. Monbake Grupo Empresarial, S.A.U
- 4. Airos Delicatessen, S.L.
- 5. Esgir, S.L.
- 6. P.A.G.E.S.A
- 7. Casa Santiveri, S.L.
- 8. Sinblat Alimentación Saludable, S.L.L.
- 9. Distribución Europea de Dietética
- 10. Galletas Gullón, S.A.
- 11. Grupo Pescanova
- 12. Precocinados Fridela, S.L.
- 13. Andrés Megías Mendoza, S.A.
- 14. Delicass Sociedad de Alimentación, S.A.
- 15. La Zaragozana, S.A.
- 16. S.A. Damm
- 17. Conservas Pedro Luis
- 18. Mahou, S.A.
- 19. Suministros Dietéticos Controlados
- 20. Europastry, S.A.
- 21. MRM 2. S.A.U.
- 22. Hijos de Rivera, S.A.U.
- 23. Panamar Panaderos
- 24. Alter Farmacia, S.A.
- 25. Loyev Pont 2003, S.L.
- 26. Santea Products, S.L.
- 27. Natur Improver, S.L.
- 28. Lácteas Cobreros, S.A.
- 29. Healthy Raw Materials, S.L.
- 30. Dr. Oetker Ibérica
- 31. Hornor Virgen de los Reyes, S.L.
- 32. Compañía Cervecera de Canarias
- 33. Industrias Cárnicas Carpisa, S.L.
- 34. Pastas Romero, S.A.
- 35. Santa Rita Harinas, S.L.U
- 36. Bolton Cile España, S.A.

- 37. Gluten Free Products, S.L.
- 38. Heineken España, S.A.
- 39. Restalia Grupo de Eurorestauración, S.L.
- 40. Bebidas de Calidad de Madrid, S.L.
- 41. HLT. S.A.
- 42. Harinas de Castilla la Mancha, S.L.
- 43. Casty, S.A.
- 44. Juan y Juan Industrial, S.L.U.
- 45. Productos Garpe, S.A.
- 46. Señorío de Montanera, S.L.
- 47. El Mesías, S.L.
- 48. La Gergaleña Productos Artesanales, S.L.
- 49. Auchan Reatil España, S.L.
- 50. Brioxipan, S.L.
- 51. Hasalea Artesanal, S.L.
- 52. Gesalaga precocinados S.A.
- 53. Congalsa, S.L.
- 54. bofrost*, S.A.U.
- 55. TFT FOOD
- 56. Biogredos, S.L.
- 57. El Caserío, S.A.
- 58. Global Partner Allergen Free SL.
- 59. Salutef (Mª anunciación Pérez Bartolomé)
- 60. Biosurya, S.L.
- 61. EasyGourmet S.L.
- 62. Cool-Vega Company, S.L.
- 63. Rustipan, SCA
- 64. Atrile 21, S.L.
- 65. Eroski, S. Coop.
- 66. Forns Enrich, S.L.
- 67. Centros Comerciales Carrefour, S.A.
- 68. Aldi Central de Compras, S.L.U.
- 69. Grupo Empresarial Palacios Alimentación, S A
- 70. Aperitivos y Extrusionados, SAU
- 71. Enrique Cascajosa, S.L.
- 72. Aceites del Sur-Coosur, S.A.

- 73. Dillepasa, S.L.
- 74. E. Moreno, S.L.U.
- 75. Panadería artesana Obando e hijos, S.L.
- 76. British Sandwich Factory
- 77. Aserceli, S.L.0
- 78. Galprenova, S.L.
- 79. Bioartesa 2021, S.L.
- 80. Neules Artesanes Sant Tirs, S.L.
- 81. Illargui, S.A.
- 82. Embutidos la Unión S.L.
- 83. MISSA-FACCSA
- 84. Pronat. S.C.
- 85. Sediasa Alimentación, S.A.
- 86. Angulas Manterola, S.L.
- 87. Industrias y Promociones Alimenticias, SAU
- 88. Naturpaste, S.L.
- 89. Chorizos de Orozko. Hnos. Valencia, S.A.
- 90. Pastisart. S.A.
- 91. Carolina Foods, S.L.
- 92. Delaviuda Alimentación, S.A.U.
- 93. Cofrutos. S.A.
- 94. Natudaly Alimentación, S.L.
- 95. Arluy, S.L.U.
- 96. Artesanía Congelada, S.L.
- 97. Cárnicas y elaborados El Moreno, S.L.
- 98. Elaborados Dietéticos, SA.U.
- 99. Embotits Casolans de Montmajor Casa Figols, S.L.
- 100. Industrial Pastelera San Narciso, S.A.U.
- 101. Soria Natural, S.A.
- 102. MA Baker & Company Bread Making Solutions, S.L.
- 103. Embutidos L. Ríos, S.L.
- 104. Embutidos y Especialidades Tradicionales, S.L.
- 105. Master Terra Verda, S.L.

LOGOTIPOS DE LAS MARCAS COMERCIALES CERTIFICADAS CON LA MARCA REGISTRADA ESPIGA BARRADA

















































































































































































































































































3.4. Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free

I ser humano es un ser social por naturaleza. En casi todos los actos sociales que realiza suele haber un nexo común: la comida. La problemática actual que padece el colectivo celiaco pasa por no poder acudir con seguridad a todo tipo de eventos sociales que incluyan comida fuera de casa, debido a que en muchos establecimientos son desconocidos todos los controles de procesos y protocolos que se deben realizar para lograr que una comida sea segura y adaptada a las necesidades específica que estos tienen. Por esta razón nace el Proyecto

FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free.

Para dar seguimiento al Proyecto Face Restauración Sin Gluten/Gluten-Free se crea un acuerdo de colaboración con establecimientos del sector HORECA. Firmar un convenio con FACE o con alguna de 25 asociaciones miembro trae consigo la creación de protocolos específicos para cada cadena o establecimiento, que incluye información sobre enfermedad celiaca, dieta sin gluten y contaminación cruzada además de formación de personal, adecuación de las cocinas, revisión de fichas técnicas y en el caso de ser necesario, apoyo y asesoramiento en la creación de menús específicos para personas celiacas.

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

Los técnicos especializados en seguridad alimentaria de la Federación, junto con los respectivos departamentos de calidad de las cadenas, crean un protocolo de elaboración de platos sin gluten adaptado a cada una de las cadenas interesadas en colaborar con el colectivo celiaco a fin de garantizar la ausencia de gluten en el producto final; para ello se realiza revisión de las fichas técnicas e ingredientes utilizados, así como la revisión exhaustiva de las instalaciones para encontrar los puntos críticos de control a considerar en la adecuación de las operaciones de preparación.

Luego de crear los protocolos de elaboración, FACE gestiona y realiza la formación de todo el personal colaborador de los establecimientos correspondientes a una cadena, siempre que estén involucrados con la elaboración de platos gluten (almacén, cocina, sala, etc.)

Es importante comentar, que existen cadenas donde la oferta de menú sin gluten cuenta con menos opciones que las opciones convencionales, dada la complejidad de actividades a seguir en cocina, con lo que FACE da prioridad a la calidad de la oferta sin gluten antes que, a la cantidad, pues lo importante es garantizar la seguridad del plato en todo momento para velar por la salud del colectivo.

La mayoría de las empresas que se suman a la red de establecimientos asesorados por FACE, lo hacen de forma voluntaria, sin obtener mayor beneficio que la satisfacción de las necesidades del colectivo celiaco, motivo por el cual se agradece el hecho de que se considere al colectivo, aun cuando sea necesario modificar las operaciones internas. que piensen en el colectivo, a pesar de que este reto suponga un cuidado extra en la preparación de sus platos. La principal ventaja que puede existir para las cadenas es la retroalimentación positiva recibida por las personas celiacas, quienes suelen ir a comer acompañadas y si todo funciona correctamente, podrán volver.

Luego de afinar los protocolos de elaboración de menú sin gluten, los técnicos especializados de FACE informan al colectivo celiaco sobre el trabajo realizado, identificando un establecimiento, local o restaurante con el distintivo FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free, el cual implica que éste ha pasado por un proceso de revisión de los protocolos de elaboración de menú sin gluten por parte de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) y/o sus asociaciones. Dicho distintivo debe llevar siempre el año en curso, como prueba de que la revisión de los protocolos y la formación del personal está activa.

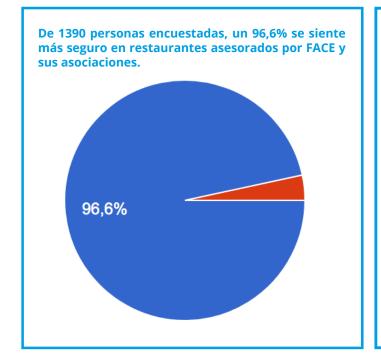


Beneficio de la obtención del distintivo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para la empresa.

- Ocomunicación y asesoramiento continuo por parte de los Técnicos Especialistas de FACE.
- Permite el uso del distintivo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free en sus establecimientos, lo que facilita la identificación por parte del cliente celiaco.
- 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.
- Los restaurantes adheridos al Proyecto de FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free se registtran en la "Lista de alimentos sin gluten" de FACE y en la app "FACEMOVIL", dándolos a conocer entre los más de 19.000 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 distintivo 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.



LAS CIFRAS

22 grandes cadenas de restaurantes asesoradas por FACE en 2019.

5 cadenas de hoteles asesoradas por FACE en 2019.

3 empresas de catering asesoradas por FACE en 2019.

500 establecimeintos de restauración asesoradas por las asocaiciones integradas en FACE en 2019.

LOGOTIPOS DE LAS MARCAS COMERCIALES ASESORADAS POR FACE EN 2019.

Restauración





































Hoteles











Caterings







3.7. Control analítico de productos sin gluten

n la actualidad, la presencia y/o ausencia de gluten en los productos alimenticios se encuentra regulada en toda Europa gracias al Reglamento Europeo (UE) N° 828/2014, normativa en la que se establece que, para que un producto alimenticio contenga la mención "sin gluten", debe tener menos de 20 ppm de gluten en el producto final.

El método de determinación de contenido de gluten de los alimentos, ratificado por organismos oficiales a nivel mundial, es el método ELISA R5 (siglas en inglés de Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay, que significa ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas). Con este método se puede cuantificar el gluten con un límite de detección de 3 mg/kg, lo cual implica que si el producto contiene 2mg/kg, el resultado será expresado como "no detectado (ND).

Cada comunidad autónoma cuenta con el apoyo de los respectivos laboratorios de seguridad alimentaria para llevar a cabo el control analítico correspondiente para verificar el cumplimiento del etiquetado de productos sin gluten. Aun así, los resultados que se obtienen no suelen salir a la luz pública a menos que exista algún incumplimiento legal o incidencias con productos específicos.

Siendo FACE responsable de cuidar la seguridad alimentaria de la oferta sin gluten (industria alimentaria y restauración colectiva), lleva a cabo un proyecto en el cual se realiza la verificación del etiquetado de productos sin gluten, para el cual se destina una partida presupuestaria anual para analizar productos que supongan mayor riesgo para el colectivo celiaco. Desarrollar este proyecto es posible gracias al pago de la cuota anual por parte de los socios de las asociaciones pertenecientes a FACE.

Parte de las muestras analizadas suele ser realizada de forma aleatoria y por sorpresa a la oferta de menú sin gluten en cadenas asesoradas por FACE, a fin de verificar que las opciones son seguras y se lleva a cabo el protocolo de forma correcta, buscando mejorar la operativa, asesoramiento y formación, a fin de reducir el número de incidencias existentes.

Se analiza también la oferta sin gluten de establecimientos que no tengan asesoría por parte de FACE ni de sus asociaciones (sugerencias que aparecen en blogs y aplicaciones móviles que suelen recomendarse con base en experiencias personales, sin conocer la operativa).

El proyecto de control analítico de productos sin gluten se realiza también para verificar la información del etiqueta-do de productos alimenticios envasados disponibles en el mercado actual.

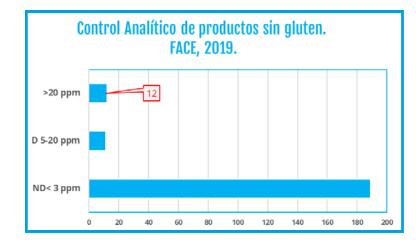
Con la ejecución de este proyecto se han detectado en ciertas oportunidades incongruencias en el etiquetado de presencia de gluten, que han desenbocado en alertas tanto para el consumidor como para fabricantes

La selección 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.

A lo largo del año 2019 FACE ha analizado un total de 212 productos, dentro de los cuales se encuentran productos alimenticios envasados (tomados de supermercados, páginas web y grandes superficies), ofertas de menú sin gluten del canal HORECA (tomadas de cadenas asesoradas y no asesoradas), infusiones y tés en colaboración con AETI y algunos experimentos internos que serán explicados en este informe (estos últimos requieren mayor tamaño de la muestra antes de confiar en su fidelidad).

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.



LAS CIFRAS

212

productos se han analizado

189

han resultado no detectados, menos de 3 ppm

11

han resultado no detectados, menos de 20 ppm

12

han resultado positivos con más de 20 ppm

3.8. Investigación

I área de investigación de FACE engloba diferentes aspectos y proyectos dentro de la misma, abordando en todo momento los tres ejes de trabajo planteados en el proyecto inicial, que son: ejercer de enlace científico-médico, crear una base de datos socio sanitaria para FACE y sus AASS y fomentar la cooperación sanitaria con otras asociaciones de pacientes y/o de expertos, cuya labor pueda ser complementaria a la nuestra, o junto a quienes podamos desarrollar proyectos en común.

Con el desarrollo del área, algunas de estas líneas de trabajo se han ido detallando más, ya que se profundiza en el trabajo con el comité científico, en la participación en diferentes grupos de trabajo, tanto de FACE como de AOECS, y se fortalecen determinadas colaboraciones con otras entidades o sociedades científicas.

El comité científico está formado actualmente por:

Concepción Nuñez Pardo	Biologa, inmunologa y genetista, investigación
Teresa Perucho Alcalde	Farmacéutica, Genetista clínico
Carolina Sousa Martin	Microbióloga
Eduardo Arranz Sanz	Inmunólogo
Enriqueta Roman Riechman	Gastropediatra
Eva Ruiz Casares	Genetista Clínico
Paloma Borregón Nofuentes	Dermatóloga
Beatriz Arau López de Sagredo	Gastroenteróloga, Digestivo Adultos
Sergio Farrais Villalba	Digestivo de Adultos, Unidad de Celiaquía
Miguel Montoro Huguet	Gastroenterólogo y Hepatólogo
Amelia Tessier Fernández	Geriatra, Especialista en envejecimiento y fragilidad
Cristóbal Coronel Rodríguez	Pediatra Atención Primaria
Isidro Jarque Ramos	Hematólogo
Isabel Polanco	Gastropediatra
Berta Uzquiza	Dentista
Marcos López Hoyos	Inmunólogo

Enlace científico-médico

En líneas generales los indicadores que permiten medir el avance del proyecto se recogen en la siguiente tabla:

Asistencia a congresos, cursos y jornadas	19
Participación como ponente	4
Participación con comunicación tipo poster	4
Participación en cursos	1
Apoyo a TFG/TFM	14
Artículos revisados	4
Artículos y colaboraciones en prensa	8
Artículos para Mazorca	6
Noticias Flash para Mazorca	12

Los congresos y jornadas a los que se ha asistido a lo largo de 2019 han sido:



- Encuentro OAT sobre adherencia y cronicidad, Madrid, enero.
- I Congreso Médico Farmacéutico, SEMERGEN SEFAC, Madrid 8 y 9 de febrero.
- Congreso AECOC Seguridad Alimentaria 2019, Madrid 19 de febrero.
- · Reunión Comité Científico de FACE, Madrid 21 de febrero.
- XI Congreso Nacional Atención Sanitaria Paciente Crónico, Mérida 7 y 8 de marzo.
- Re Cereal Project Dr. Schär, Trieste, 21 y 22 de marzo.



- · II Jornadas de la Celiacoteca, Madrid 28 de mayo
- Charla para ACN con motivo del Día del Celiaco, Pamplona 29 de mayo
- Charlas para ACECOVA con motivo del Día del Celiaco, Biar y Valencia, junio
- International Coeliac Disease Symposium, Paris 7 de septiembre
- AOECS General Assembly, Coeliacs 4 Coeliacs workshop, Milán 26 de septiembre
- Jornada AECOC Seguridad Alimentaria, Madrid 1 de octubre
- Alibetopías 2019, Madrid 10 de octubre
- · XII Reunión GEAS, Madrid 17 de octubre
- III Encuentro del Foro Español de Pacientes, Madrid 22 de octubre
- · Charla sobre el trigo sin gluten, Valencia 14 de noviembre
- XII Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celiaca y sensibilidad al gluten no celiaca, organizado por la asociación de celiacos de Madrid, Madrid 20 de noviembre
- Simposio bianual de la SEEC, Madrid 22 de noviembre
- Jornada de trabajo con asociaciones de pacientes con motivo de la presentación de la fundación SEFAC, Barcelona 12 de diciembre

También se ha colaborado con el curso online "Enfermedad Celiaca, presente y futuro" promovido por la Dra. Polanco, para el que se redactó un capitulo, y que se ha distribuido entre toda la BBDD socio sanitaria y las asociaciones que forman parte de FACE.

Durante todo este tiempo se ha distribuido la información sobre jornadas, cursos y actividades relacionadas con la parte clínica y/o divulgativa de la EC, organizadas por las asociaciones que forman parte de FACE u otras entidades, pero que pudieran resultar de interés para todos. Y se han

realizado resúmenes de todos los congresos y jornadas a los que se ha asistido que se han enviado a las asociaciones, compañeros de la oficina y la Junta Directiva.

Base de Datos Sociosanitaria

El objetivo de esta BBDD es tener una relación de profesionales que trabajan con EC y que puedan resultar de utilidad tanto a las AASS como a los socios. Pero al final en ella se han incluido también otro tipo de contactos, como centros de referencia, hospitales, laboratorios, sociedades médicas y científicas, universidades, centros de estudios, colegios profesionales, otras asociaciones de pacientes, etc...

El trabajo con ellos es básicamente un mantenimiento, ya que se distribuyen noticias que puedan resultar interesantes, como la información sobre cursos y jornadas organizadas por las diferentes asociaciones y se proporcionan los datos si alguna asociación los solicita, para la organización de algún evento que requiera la presencia de especialistas.

Se sigue incorporando especialistas al listado a través de los contactos que se establecen con la asistencia a los eventos mencionados en el apartado anterior, solicitando su autorización para formar parte de ese listado de forma oficial y de acuerdo con la Ley de Protección de Datos.

Actualmente contamos con la información de contacto de:

Centros de Referencia	30
Sociedades Científicas-Profesionales	55
Universidades	12
AASS pacientes	11
Profesionales Sanitarios	174

A través de esta BBDD podemos facilitar a los afectados la información sobre especialistas que puedan necesitar, así como distribuir información y material creado por FACE dirigido a expertos y profesionales, asegurándonos que llega a los interesados de forma directa.

Cooperación Sanitaria

El objetivo es dotar de contenido a los convenios firmados; lo principal es el seguimiento de los convenios firmados. Además de mantener el contacto con las entidades activas, también se ha iniciado la colaboración con nuevas entidades y distintos agentes cuya actividad puede ser de interés para FACE y sus asociaciones, así como con otras asociaciones de pacientes con las que se han llevado a cabo proyectos comunes, y como siempre, se gestionan colaboraciones con entidades públicas y/o privadas con las que no hay documentos firmados, pero con quienes se colabora de forma activa.

Convenios firmados	14
Convenios rescindidos	1
Colaboraciones	21
Entidades colaboradoras	29
Grupos de trabajo	5

Se han firmado y/o renovado convenios de colaboración con las siguientes entidades:

- Sociedad Española de Inmunología (SEI) renovación
- Sociedad Española de Farmacia Familiar y comunitaria (SEFAC) – renovación
- Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN) – renovación
- FEDE Diabetes renovación
- · Laboratorio Genyca renovación
- · Laboratorio Biobook renovación
- Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica, CESIF



- Cruz Roja Española
- Red Reconoce
- Cleanity

Por otra parte, se colabora activamente con entidades con las que no tenemos establecidos convenios marco de colaboración como son:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- Agencia Española del Medicamento (AEMPS)
- Asociación de Intolerantes a la Lactosa España (ADILAC)
- Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA)
- Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA)
- La Fundación Española del Aparato Digestivo, (FEAD)
- Sociedad Española de Aparato Digestivo, (SEPD)
- Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC)
- Fundación de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC)
- Sociedad Española de Medicina Familiar y General (SEMG)
- · Facultad de Microbiología de la Universidad de Sevilla

En líneas generales las colaboraciones con estas entidades han sido variadas, ya que van desde encuestas comunes con fines divulgativos (colaboración con FEDE diabetes y FEAD-SEPD), pasando por corrección, actualización, revisión y validación de documentación elaborada por FACE (SEMERGEN, SEMG, AEMPS), artículos y material divulgativo (ADILAC, AEPNAA, BioBook, AEMPS, FEDE diabetes), coordinación y organización de jornadas de sensibilización, difusión del protocolo de diagnóstico precoz (SEMERGEN, SEEC), desarrollo de proyectos comunes (como un experimento sobre el menaje biodegradable realizado con la universidad de Sevilla) o colaboraciones dirigidas a las asociaciones (SEFAC o BioBook).

Premios FACE Investigación:

A finales de 2019 se publicó la III convocatoria de los premios de investigación. Se difundieron las bases de la convocatoria a través de la BBDD sociosanitaria y los medios de comunicación con la ayuda del departamento de comunicación y se creó el panel de expertos que evaluará los premios.



Colaboraciones más relevantes

Colaboración con Cruz Roja

En 2019 se ha iniciado una colaboración con Cruz Roja con el objetivo de tener avituallamiento sin gluten para los donantes en todas las unidades móviles de la comunidad de Madrid.

Talleres sobre Gluten y Medicamentos, SEFAC

A raíz de la participación de SEFAC en la GF Experience se han realizado talleres con el objetivo de ayudar a los pacientes a entender los prospectos de los medicamentos y que aprendan a buscar la información que necesitan. Debido a la buena relación existente entre las dos entidades participamos en la jornada para asociaciones que organizaron con motivo de la presentación de su fundación.

Encuesta sobre EC y DSG elaborada junto a FEAD-SEPD

De la mano de la FEAD-SEPD se elaboraron las preguntas a incluir en la encuesta que se ha distribuido a través de las asociaciones y las redes sociales de FACE. Esta encuesta evalúa la percepción de los pacientes en muchos aspectos diferentes de su convivencia con la Enfermedad Celiaca. Las conclusiones de este proyecto se publicarán durante 2020.

Carteles Centros de Salud

Se trata de un proyecto que busca sensibilizar sobre el diagnostico precoz desde los centros de salud y los consultorios locales. El proyecto cuenta con el apoyo del Ministerio de Sanidad, que avala el contenido del cartel con su logo, así como dos de las sociedades más importantes de médicos de atención primaria, SEMG y SEMERGEN, quien realiza la distribución.

Colaboración con la Universidad de Sevilla

A través de la Dra. Sousa hemos iniciado diferentes líneas de trabajo común con su departamento, siempre dispueto a colaborar y apoyar a la federación en todo lo que se les propone.

Grupos de Trabajo

Se coordina el trabajo de los grupos: Hornos Artesanos, en el que se encuentran 6 asociaciones de FACE y Atención al afectado, donde hay 7 asociaciones de FACE.









4. Proyección internacional y participación en redes

FACE forma parte de varias asociaciones como socio activo dentro de las mismas y al mismo tiempo colabora en el desarrollo de proyectos concretos con múltiples entidades de diferente naturaleza que se detallan a continuación:

Somos socios de:

4.1. 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, ya que participa activamente en varias iniciativas in-

ternacionales para crear conciencia sobre la enfermedad celíaca y promover la investigación sobre el diagnóstico y el tratamiento de esta enfermedad. AOECS representa a sus asociaciones miembro a nivel internacional ante instituciones europeas e internacionales, trabajando para mejorar la seguridad, disponibilidad y etiquetado de alimentos y productos destinados a las personas celiacas. Asimismo, fomenta proyectos de investigación multinacionales y multidisciplinares relacionados con la enfermedad, y coordina el intercambio de información, conocimientos, protocolos y procedimientos sobre esta patología, y todas las áreas que pueden estar relacionadas con ella, entre las asociaciones miembro, a través del trabajo común desarrollado en grupos de trabajo específicos a cada área, buscando siempre favorecer la mejor integración social del colectivo. Desde 1992, como observador de la Comisión del Codex Alimentarius, una organización compuesta por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), con la tarea de adoptar normas como directrices para la legislación alimentaria en varios países, por este motivo participa regularmente en las sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius consiguiendo mejorar y modificar normas y directrices del Codex para proteger al colectivo celiaco.

Actualmente, FACE forma parte de AOECS junto a otras

38 asociaciones y federaciones de diferentes países europeos, así como Israel y Estados Unidos. De esta forma participa activamente en los diversos grupos de trabajo internacionales, desde los que se abordan temáticas diferentes que pretenden aunar criterios y mejorar la calidad de vida de todos los celiacos europeos. Desde septiembre de 2018 FACE forma parte de la junta directiva de esta entidad gracias a la Dra. Izaskun Martín-Cabrejas, coordinadora de la Federación, que ha co-liderado dos de los grupos de trabajo más activos (ELS, junto a Italia y Eating Out, junto a Estonia). Actualmente también forma parte del grupo de trabajo Coeliac for Coeliac.

Durante el pasado año la junta directiva de AOECS se reunió en varias ocasiones de forma telemática, así como presencial en Londres y Bruselas; la asamblea general tuvo lugar los días 26, 27 y 28 de septiembre en Milán. Desde FACE y en representación de AOECS hemos estado durante 2019 en:

- 4 eventos: presentación de proyecto RE-cereal en Trieste, Free from Food en Barcelona, asamblea general en Milán, UEG Week en Barcelona.
- 26 reuniones, de las cuales 18 fueron internas y 8 con entidades colaboradoras.

Dos de los grupos de trabajo en los que FACE está más implicado son el del ELS (Sistema de Licencia Europeo) y el Eating Out. El ELS a su vez está dividido en cuatro subgrupos de trabajo: técnico (recoge las necesidades específicas, como mejorar la guías de auditoría o el Standard de la certificación), estrategia (estudia posibles colaboraciones con otros esquemas para hacer más fuerte la certificación), marketing (tratando de visualizar más y mejor la certificación) e IT system (creación de una base de datos global para que cada país pueda subir toda la documentación referida al ELS y tener una base de datos común y actualizada de productos certificados). El Eating Out es nuestro equivalente al proyecto de restauración. Se pretende hacer un esquema de mínimos para tener un proyecto común a nivel europeo como sucede con el ELS. También tiene dos subgrupos de trabajo: el técnico, que trabaja un documento de mínimos que todas las asociaciones puedan establecer, y el de marketing donde se pretende mejorar la visibilidad y alcance del proyecto.

Los grupos de trabajo del ELS y Eating Out también se reunieron de forma física en Milán y Madrid, respectivamente,

avanzando en sus proyectos de forma importante para mejorar los esquemas de certificación y restauración existentes.

Además, existe el grupo de trabajo de Coeliac for Coeliac a través del cual las asociaciones más grandes con mayor volumen de socios y por tanto más recursos, ayudan a las más pequeñas que tengan interés en comenzar a desarrollar proyectos que las grandes llevan años trabajando. Es un proyecto solidario en el que las "más grandes" ayudan a las "más pequeñas".

www.aoecs.org

4.2. LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ENFERMEDAD CELÍACA (SEEC)



La SEEC es una sociedad científica que 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 conocimiento tanto de sus bases biológicas como de los aspectos clínicos, diagnósticos y terapéuticos, y de prevención; así como en el desarrollo y mejora de productos alimenticios que favorezcan la calidad de vida de los pacientes.

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, 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.

Actualmente, FACE forma parte de la SEEC como socia de la misma, participando activamente en los congresos y jornadas donde se trabaja en torno a todos los avances relacionados de una forma u otra con la Enfermedad Celiaca.

Estamos colaborando de una forma mucho más cercana y activa con la SEEC, y nos han pedido que formemos parte de la fundación que están formando. Estamos a la espera de que nos indiquen de qué forma debemos seguir apoyando el proyecto. Pero la mejora de la relación con la sociedad es notable, ya que nos han incluido en uno de sus grupos de trabajo y cuentan con nosotros para el comité científico de su congreso bianual, que tendrá lugar en Huesca en noviembre de 2020.

www.seec.es

4.3. Foro Español de Pacientes (FEP)



FACE continúa trabajando para que el colectivo celiaco tenga mayor presencia en instituciones y agenda pública y política para continuar luchando por

sus derechos y necesidades.

El Foro Español de Pacientes está formado por diferentes asociaciones y colectivos de pacientes con la finalidad de constituir una plataforma de carácter inter-asociativo capaz de aglutinar la representación de los pacientes desde la experiencia experta de la enfermedad y de su impacto cotidiano en la vida del paciente y de su contexto familiar y social. En España más de 19 millones de personas padecen una enfermedad crónica y tan solo el 3% de ellas forman parte de asociaciones. Desde el Foro Español de Pacientes se unen fuerzas para destacar la labor de estas asociaciones.

En 2019 el presidente de FACE, Jon Zabala Bezares, que también forma parte de la Junta Directiva del Foro Español de Pacientes, participó en una mesa redonda con motivo del III Encuentro del FEP junto a Luisa Fernanda Panadero, de la Asociación de Fibromialgia de Madrid; Eva García, Asociación Nacional de Hipertensión Pulmonar y Teresa Bello Muñoz, de la Asociación Española de Esclerodermia. Durante la mesa redonda se ha hecho hincapié en la importancia de las asociaciones, puesto que los médicos atienden a lo físico y son las asociaciones de pacientes quienes se encargan de todo lo demás.

Durante el Encuentro se expusieron diferentes pósters de las asociaciones presentes con información sobre las mismas y la importancia de fomentar el asociacionismo.

www.forodepacientes.org/

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. Estos estatutos fueron actualizados en 2018 y se pueden descargar haciendo clic aquí.

Asamblea General: es el órgano de gobierno supremo de FACE. Está formada por un representante de cada una de las 17 asociaciones/federaciones de celiacos 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. Actualmente está formada por seis asociaciones integradas en FACE, las cuales eligen a un miembro de su entidad en representación de la misma. Tras la Asamblea General celebrada en Madrid el pasado 11 de mayo la Federación de Asociaciones de Celiacos de España ha renovado su Junta Directiva.

- **Presidencia:** ACERI, en la persona de Jon Zabala.
- Vicepresidencia: ASOCEPA, en la persona de Aarón Santana.
- Secretaría: ACECAN, en la persona de Begoña Agüero.
- **Tesorería:** FACA (Aspeceal), en la persona de Miguel Ángel Garre.
- **Vocalía 1:** ACECOVA, en la persona de Eugenia Canalías.
- Vocalía 2: ACN, en la persona de Mª Eugenia Gurucelain.

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

JON ZABALA

PRESIDENTE



AARÓN SANTANA

VICEPRESIDENTE



BFGOÑA AGÜFRO

SECRETARIA



MIGUEL A. GARRE

TESORERO



EUGENIA CANALÍAS

VOCAL 1



M. EUGENIA GURUCELAIN

VOCAL 2



Reuniones de Junta Directiva

En 2019 se han celebrado 4 reuniones de la Junta Directiva: 17 de junio, 19 de junio, 14 de septiembre y 11 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 2019 se ha celebrado la asamblea anual el 11 de mayo.

Equipo técnico de FACE

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

El equipo de FACE en 2019 ha estado formado por 7 personas contratadas. Además, la entidad firmó acuerdos con universidades para la acogida de estudiantes en prácticas, una de las cuáles ha pasado a formar parte de la plantilla.

Coordinadora de la entidad:

• Izaskun Martín-Cabrejas. Nutricionista, Tecnóloga de Alimentos y Doctora en Seguridad Alimentaria por la Universidad Complutense.

Departamento de Administración y Proyectos:

• Víctor D. Brieva. Técnico Superior en Administración y Finanzas. Diseño Gráfico acreditado por la Universidad Europea de Madrid.

Gluten-Free Experience

• Josefina Aguilar. Máster Oficial en Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales.

Departamento de Administración y Proyectos:

• Alejandra Fernández. Licenciada en Comunicación Audiovisual y máster universitario en Radio COPE.

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria:

Proyecto Lista de Alimentos sin gluten:

• Daniel Calleja. Diplomado en Nutrición Humana y Dietetica. Máster en Seguridad Alimentaria.

Proyecto Certificación Alimentaria:

• Ana Campos. Graduada en Nutrición Humana y Dietetica. Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria.

Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free:

• Cristina de Abreu. Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Máster en Control y Tecnología de los Alimentos.

Proyecto Investigación:

• María van der Hofstadt. Licenciada en Farmacia. Máster en Nutrición y Alimentación.

5.1. Organigrama FACE



6. Información financiera

Principales financiadores

FACE se financia principalmente de la cuota que las diferentes asociaciones de celiacos que la integran abonan anualmente. Esta cuota sdepende del número de socios que tiene cada una de ellas. En 2019 la cuota anual a abonar ha sido de 10,00 € por socio, un total de **201.200,00 €**.

Así mismo en 2019, FACE ha obtenido subvenciones de diferentes finaciadores externos:



• Fundación La Caixa: 4.200,00 €

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 Celiacos de España realiza una auditoria de cuentas realizada por un auditor externo.



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 2019 subvenciones a las asociaciones de celiacos que la integran. En concreto, se seleccionaron proyectos dirigidos a la implementación de medidas que favorecían 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 2017.

1. ACEME	1.200,00 €
2. ACIB	3.344,00 €
3. ACERI	3.480,00 €
4. ACEPA	3.664,00 €
5. ACECAN	4.584,00 €
6. ACN	6.592,00 €
7. ACMU	6.768,00 €
8. FECECAN	6.808,00 €
9. ACEX	9.168,00 €
10.ACCLM	9.648,00 €
11.ACECALE	11.384,00 €
12.ACA	12.000,00€
13.ACECOVA	12.000,00€
14.FACA	12.000,00€
TOTAL = 102.640,00 €	

Estados financieros

Las cuentas anuales de 2019 han sido auditadas por HELMAN AUDITORES, S.L.P.

Balance abreviado a 31 de diciembre de 2019 (expresado en euros)

ACTIVO	2019	2018
A) ACTIVO NO CORRIENTE Inmovilizado intangible Inmobilizado material Inversiones financieras a largo a plazo Activos por impuestos diferido	54.577,64 46.395,06 6.382,58 1.800,00 0,00	61.146,27 53.104,92 6.241,35 1.800,00 0,00
A) ACTIVO CORRIENTE Usuarios y otros deudores de la act. propia Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar Inversiones en entidades del grupo y asociadas a corto plazo Inversiones financieras a corto plazo. Periodificaciones a corto a plazo Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	219.924,18 691,00 36.096,79 -449,95 41.633,74 8740,76 133.211,84	418.781,38 3.421,00 42.396,73 -768,67 2.083,66 1.806,81 369.841,85
TOTAL ACTIVO	274.501,82	479.927,65
PATRIMONIO NETO Y PASIVO	31.12.2019	31.12.2018
A) PATRIMONIO NETO A-1) Fondos propios Excedentes de ejercicios anteriores Excedentes del ejercicio	134.829,02 134.829,02 369.719,79 -234.890,77	369.719,79 369.719,79 510.429,29 -140.709,50
B) PASIVO NO CORRIENTE Provisiones a largo plazo	0,00 0,00	20.400,00 20.400,00
B) PASIVO CORRIENTE Deudas a corto plazo Beneficios - Acreedores Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar Periodificaciones a corto plazo	139.672,80 63,90 27.592,00 56.811,40 55.205,50	89.807,86 -730,00 26.062,00 28.544,91 35.930,95
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO	274.501,82	479.927,65

Cuentas de resultados abreviadas correspondientes a los ejercicios anuales terminados el 31 de diciembre (expresados en euros)

	2019	2018
A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO INGRESOS POR LA ACTIVIDAD PROPIA Cuotas de asociados y afiliados Subvenciones, donaciones y legados imputados al exced	206.425,50 201.200,00 5.225,50	217.568,33 210.985,00 6.583,33
VENTAS E INGRESOS MERCANTILES	217.082,83	189.737,32
GASTOS POR AYUDAS Y OTROS Ayudas monetarias Ayudas no menetarias Gastos por colaboraciones del órgano de gobierno	-149.045,65 -131.700,00 -10.526,25 -6.819,40	- 76.159,00 -52.122,00 -12.396,72 -11.640,28
APROVISIONAMIENTOS	-42.539,70	-42.944,50
OTROS INGRESOS DE LA ACTIVIDAD	9.681,58	20.395,17
GASTOS DE PERSONAL	-213.316,90	-240.121,53
OTROS GASTOS DE LA ACTIVIDAD	-239.469,62	-196.676,82
AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO	-10.951,80	-4.123,05
EXCESO DE PROVISIONES	2.900,00	0,00
DETERIORO Y RESULTADO POR ENAJENACIONES DEL INMOVILIZADO	-15.647,68	-8.385,42
A.1) EXCEDENTE DE LA ACTIVIDAD	-234.881,44	-140.709,50
14. INGRESOS FINANCIEROS 17. DIFERENCIAS DE CAMBIO	0,14 -9,47	0,00 0,00
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS	-9,33	0,00
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS	-234.890,77	-140.709,50
A.4) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO RECONOCIDA EN EL EXCEDENTE DEL EJERCICIO	-234.890,77	-140.709,50
I) RESULTADO TOTAL, VARIACION DEL PATRIMONIO NETO EN EL EJERCICIO	-234.890,77	-140.709,50

7. FACE Joven

Durante el año 2019 la asociación juvenil FACE Joven ha seguido trabajando en todos los proyectos que vertebran su actividad. Este año se han organizado 2 eventos a nivel nacional, se ha apoyado el trabajo realizado desde las asociaciones a través de las delegaciones y se ha fomentado el arranque de los proyectos de larga duración.





Las actividades nacionales han sido las siguientes: la asamblea de FACE Joven y las Jornadas de formación de voluntarios, en febrero en Madrid, el encuentro veraniego en Granada en julio, al que asistieron 33 participantes, 15 de los cuales eran nuevos; y las jornadas FACE Joven, que tuvieron que trasladarse a 2020 debido a la baja participación.

Estos eventos han reunido a grupos de jóvenes celiacos de distintos puntos de España, fomentando su movimiento en entornos seguros para su salud, permitiéndoles ganar confianza en sí mismos, potenciando su autocuidado y el asociacionismo juvenil.





ACE Joven tiene dos proyectos de larga duración en los que se trabaja durante todo el año. Uno de ellos es el "Buddy Celiaco", iniciado en 2017, 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. 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 mo-

verse en el nuevo entorno y encontrar soluciones seguras para su salud. Por ello, desde FACE Joven pusimos en marcha el programa "Buddy Celiaco", logrando así ofrecer un servicio que mitigue estas situaciones. Actualmente tenemos: 53 Buddy locales y 33 Buddy visitantes. Hemos vuelto a enviar el proyecto a 48 oficinas de intercambio y movilidad de distintas universidades españolas para que lo puedan dar a conocer entre los alumnos. Asimismo, presentamos el proyecto a los compañeros europeos de Coeliac Youth of Europe, CYE, que han decidido ampliarlo y replicarlo por toda Europa, para que esta red de jóvenes celiacos cada vez sea mayor y más rica.





or otra parte, también en 2017 planteamos el Proyecto de "Difusión de la enfermedad celiaca y dieta sin gluten en los institutos", que buscaba ser un acercamiento a los celiacos adolescentes. 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 impor-

tante 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. Tras mucho trabajo interno sobre el contenido y la estructura del proyecto, hemos decidido replantearlo y enfocarlo de una forma más amplia, centrándolo en sensibilizar sobre situaciones a las que los jóvenes celiacos se enfrentan en su día a día, para poder enmarcar dentro del mismo las acciones dirigidas a normalizar la situación en las universidades o fomentar que los festivales de música y las fiestas populares dispongan de opciones seguras y aptas para el colectivo.





demás, en 2019 se ha seguido participando activamente dentro de Coeliac Youth of Europe (CYE) gracias a la tesorera de FACE Joven, Beatriz Garre Picazos, que forma parte de la Junta Directiva Juvenil europea en calidad de Project Manager y la representación de la delegada de FACE Joven en esta entidad, María van der Hofstadt Rovira, editora de la revista digital "Beat the Wheat" y miembro activo de los grupos de trabajo "CYE Summer Camp" y "Travelnet".

En 2019 también aumentó la presencia de la asociación juvenil en Redes Sociales, gracias a todas las actividades y proyectos y a la creación de contenido propio que compartir en las mismas (videos, infografías, concursos, etc.); y estamos pendientes de realizar una serie de cambios necesarios en la página web, facilitando de esta forma el acceso a la información.

8. Actividades de comunicación y difusión

FACE y CESIF firman un convenio de colaboración



CESIF es un centro de estudios de referencia en actividades de formación y consultoría de alta especialización de los sectores farmacéutico, biotecnológico, alimentario, químico y cosmético.

CESIF reúne anualmente a titulados de diferentes ramas de las ciencias de la salud: nutricionistas, tecnólogos de alimentos, farmacéuticos, biotecnólogos, biólogos, etc. Dentro de su cartera de especialización cuentan con un Master en Industria Alimentaria, con del que quieren centrar la colaboración con FACE.

Esta colaboración busca dar a conocer entre los futuros profesionales de la industria alimentaria la labor que se realiza desde FACE entorno a la seguridad alimentaria y todas las herramientas que desarrollamos. Esta conexión ha servido para impartir un seminario sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten a los alumnos del máster de Industria Alimentaria. Además, otro de los beneficios que FACE ha obtenido fruto de la posibilidad de acoger alumnos en prácticas ha sido tener a Cristina De Abreu Rodrigues realizando su periodo de prácticas desde febrero hasta agosto (600 h) e incorporarla a la actual plantilla de trabajadores.

La Junta Directiva de FACE se reúne con el Partido Popular

Andrea Levy, la vicesecretaria de Estudios y Programas del Partido Popular ha recibido a miembros de la Junta Directiva de FACE para atender las necesidades del colectivo.

Dentro de la ronda de contactos que la Federación tiene con todos los partidos políticos tanto a nivel nacional como autonomico y local, a través de las asociaciones federadas, FACE fue recibida por Andrea Levy, vicesecretaria de Estudios y Programas del Partido Popular.

Jon Zabala, presidente de FACE y vicepresidente de ACERI y MªEugenía Canalías, presidenta de ACECOVA han traslado las principales reivindicaciones tanto de la Federación como de todo el colectivo.



FACE se une a la red Reconoce para mejorar la empleabilidad juvenil



La red Reconoce tiene como objetivo principal articular una red nacional de organizaciones que impulsen el reconocimiento de las competencias y habilidades, obtenidas a través de la acción voluntaria, que mejoran la empleabilidad de los y las jóvenes.

En el acto estuvieron presentes Jon Zabala, presidente de FACE y María Van Der Hofstadt, presidenta de FACE Joven junto a representantes de las tres entidades promotoras de Reconoce, David Arduengo por la Confederación Don Bosco, Nerea Tello, de Federación Didania y Lucía Menéndez, de ASDE Scouts de España.

El acuerdo tiene como objetivo promover Reconoce a través de las entidades que forman FACE, que cuenta con más de 200 voluntarias y voluntarios, destacando las competencias y habilidades adquiridas a través de las diferentes actividades que la red organiza a lo largo del año.

Difusión, acciones formativas, charlas, eventos... son entre otras, las actividades que se han reflejado para dar importancia las competencias adquiridas por sus voluntarias y voluntarios para mejorar la empleabilidad juvenil.



FACE apoya las propuestas en cronicidad y atención farmacéutica domiciliaria de SEFAC



FACE ha decidido brindar su apoyo al Modelo de coordinación médico-farmacéutico para la atención al paciente con enfermedad crónica en Atención Primaria, que consensuaron la Sociedad Española de Farmacia Familiar y Comunitaria (SEFAC), la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN), la Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria (semFYC) y la Sociedad Española de Médicos Generales y de Familia (SEMG).

Este documento ha sido creado y elaborado para mejorar el abordaje colaborativo del reto de la cronicidad, y desde un principio se concibió como un texto abierto a otros profesionales sanitarios y a asociaciones de pacientes. El documento realiza una serie de propuestas para estrechar la relación entre médicos y farmacéuticos y generar y fortalecer relaciones de confianza entre ambos colectivos, con el fin de mejorar tanto la atención integral de las personas con enfermedades crónicas en la atención primaria, como la eficiencia y sostenibilidad del Sistema Nacional de Salud.

La firma de este apoyo ha tenido lugar durante la celebración en Madrid el 27 y 28 de abril de The Gluten Free Experience, organizada por FACE con motivo de la celebración del 25 aniversario de la Federación, y en el que ha participado SEFAC con un espacio informativo atendido por voluntarios farmacéuticos y una charla sobre medicamentos y gluten, impartido por Laia Matarranz, vocal de la Junta Directiva de SEFAC. El presidente de FACE, Jon Zabala, y el vocal de Relaciones con las Asociaciones de SEFAC, Fernando Mud, han sido los encargados de firmar el apoyo de la Federación a las propuestas de SEFAC.

Para el presidente de FACE, Jon Zabala Bezares, el apoyo de estos documentos contribuye "al fomento de la comunicación con los profesionales sanitarios, cuestión que desde FACE es considerada muy importante para los pacientes. Fortalecer las relaciones de las asociaciones de pacientes con estos profesionales es básico para garantizar una atención centrada en estos últimos".

"Desde SEFAC siempre hemos apostado porque ambas iniciativas estuvieran abiertas a la participación de asociaciones de pacientes, ya que el paciente es el centro de la nueva realidad sociosanitaria, por lo que creemos muy importante el apoyo de FACE, con quien ya manteníamos una estrecha colaboración", ha señalado Mud.

FACE y la SEMG se reúnen para abordar las necesidades del colectivo

Representantes de FACE se reunieron con miembros de la Sociedad Española de Médicos Generales y de Familia.

La intención de esta reunión es crear futuros lazos de colaboración para fomentar la investigación, conocimiento y formación en enfermedad celiaca y dieta sin gluten. En la reunión participaron la doctora Izaskun Martín-Cabrejas, coordinadora de FACE y María van der Hofstadt, técnico de Investigación de FACE, además de la vicepresidenta segunda de la SEMG, la Dra. Irene Arnanz y el Dr. Francisco José Sáez a los que se entregaron varios ejemplares del Manual de la Enfermedad Celiaca y del Protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca (versión para pacientes).

FACE firma un convenio de colaboración con la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas



FACE, declarada entidad de Utilidad Pública, y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas han firmado un convenio de colaboración con el objeto de propiciar la formación y el intercambio de conocimiento entre el mundo empresarial del sector alimentario y el colectivo celiaco.

El convenio firmado por el director general de FIAB, Mauricio García de Quevedo, y Jon Zabala Bezares, presidente de FACE, permitirá el desarrollo de acciones conjuntas y el diseño de estrategias en temas de divulgación, investigación y sensibilización.

"Para la industria española de alimentación y bebidas, que trabaja para poner a disposición de los consumidores productos adaptados a sus necesidades, es importante la firma de un convenio como este y colaborar de manera directa con el colectivo celiaco, casi medio millón de personas en España", ha asegurado Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.

Por su parte, el presidente de FACE, Jon Zabala Bezares, considera que "este tipo de convenios ayuda a que las personas celiacas cada vez tengan más opciones sin gluten seguras y nos ayuda a crear nuevos lazos con la industria alimentaria para que estén totalmente formados e informados de las necesidades del colectivo".

FACE presente en la Vuelta Ciclista a España



Gracias a la invitación de Carrefour, Jon Zabala Bezares, presidente de FACE, pudo disfrutar de la última etapa de la Vuelta Ciclista a España, que tuvo lugar en Madrid.

El presidente de FACE estuvo acompañado en el Hospitality de meta de Carrefour (patrocinador principal de la Vuelta Ciclista a España) por varios directivos de la marca.

Recordamos que la gama de productos sin gluten de la cadena "Carrefour No Gluten" ha sido galardonada como Mejor Marca Certificada con el ELS en los Premios FACE 2018.

III Encuentro del Foro de Pacientes: la importancia del asociacionismo

En España más de 19 millones de personas padecen una enfermedad crónica y tan solo el 3% de ellas forman parte de asociaciones. Desde el Foro Español de Pacientes se unen fuerzas para dar importanciala labor de estas asociaciones.

El presidente de FACE, Jon Zabala Bezares que también forma parte de la Junta Directiva del Foro Español de Pacientes y ha participado en una mesa redonda junto a Luisa Fernanda Panadero de la Asociación de Fibromialgia de Madrid; Eva García, Asociación Nacional de Hipertensión Pulmonar y Teresa Bello Muñoz de la Asociación Española de Esclerodermia. Durante la mesa redonda se ha hecho hincapié en la importancia de las asociaciones puesto que los médicos atienden a lo físico y son las asociaciones de pacientes quienes se encargan de todo lo demás.

FACE y FEDE renuevan su convenio de colaboración



La Federación Española de Diabetes (FEDE) y la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) han renovado su convenio de colaboración tras los buenos resultados obtenidos en el primer año de duración del mismo.

Dentro del marco de actuación de este convenio se puso en marcha durante 2109 una encuesta para conocer el grado de conocimiento de la sociedad sobre la relación entre la diabetes tipo 1 y enfermedad celiaca. Con esta renovación del convenio se pretende situar a ambas entidades de pacientes como referente y primer filtro para toda aquella información que se publique sobre enfermedad celiaca y diabetes. Tanto FEDE como FACE han detectado la falta de información veraz y contrastada que en muchas ocasiones aparece en medios. Por ello vuelven a sumar fuerzas y en esta ocasión pretenden terminar con la desinformación a través de un documento que ayude a filtrar y contrastar los datos. Además, FACE asesorará a FEDE en lo relativo a la creación de una línea joven, siguiendo el estilo de trabajo y formación de FACE Joven.

Aprovechando el III Encuentro del Foro de Pacientes, del que ambas entidades forman parte a través de sus presidentes, se materializó la firma de la renovación y se dio el pistoletazo de salida a las nuevas líneas de trabajo conjunto.

Según ha comentado Andoni Lorenzo, presidente de la Federación Española de Diabetes (FEDE), "la renovación de este convenio es una muestra de la importancia que tiene la unión entre entidades. Y en el caso de FEDE y FACE, concretamente, a esto se suma la relación que existe entre la diabetes y la celiaquía, motivo por el que el poder impulsar acciones conjuntas, en beneficio de los colectivos a los que ambas entidades representamos, aportará un valor añadido. De entrada, se pondrá en marcha algo clave para todos: una breve guía sobre la importancia de que, en salud, toda información debe estar apoyada en fuentes de referencia y con base científica".



FACE y Cleanity firman un acuerdo de colaboración para elevar la importancia de la eliminación de alérgenos



Este acuerdo se reflejará en la colaboración mutua en jornadas, encuentros, y otras formas divulgativas.

En el marco de la feria Higienalia+Pulire que tuvo lugar en la Casa de Campo de Madrid, Cleanity y la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE, entidad declarada de Utilidad Pública) han firmado un acuerdo de colaboración de cara a la problemática derivada de la presencia de alérgenos, específicamente gluten, en la cadena alimentaria, su control y eliminación. Este acuerdo se reflejará, además, mediante la colaboración mutua en jornadas, encuentros, y otras formas divulgativas.

En palabras de Mariam Burdeos, Directora General de Cleanity, "el acuerdo de colaboración que iniciamos con FACE supone un hito para nosotros, además de un paso hacia adelante en nuestra apuesta por buscar partners que nos apoyen a innovar y a liderar la transformación de la higiene industrial, contribuir a mejorarla y garantizar la seguridad alimentaria para proteger la salud de las personas. Confiamos en que esta alianza nos ayude a elevar la importancia de una correcta eliminación de los alérgenos y pueda ayudar a la industria a garantizar una mayor excelencia en lo que se refiere a higiene industrial y la seguridad alimentaria."

Por su parte, Jon Zabala, Presidente de FACE, afirmaba que "para FACE es muy importante estar al día de todos los avances en cuestión de eliminación de alérgenos en la cadena alimentaria. Esperamos poder continuar trabajando con Cleanity en futuros proyectos, siguiendo de cerca sus investigaciones"

HLA Universitario Moncloa, primer hospital de España que se une al proyecto FACE Restauración Sin Gluten

Este convenio asegura que los profesionales y menús de las cocinas de HLA cumplen todos los requisitos para dar servicio a pacientes y familiares celiacos.



HLA Universitario Moncloa se ha convertido en el primer hospital que se adhiere al proyecto 'FACE Restauración Sin Gluten / Gluten Free', un sello que otorga la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) tras una exhaustiva revisión de los procedimientos y platos disponibles en la cocina del hospital. El convenio tiene como objetivo el desarrollo de distintas acciones orientadas a garantizar que los pacientes y familiares celiacos puedan acceder a alimentos sin gluten durante su proceso de hospitalización. Entre estas acciones destacan la formación del personal de nutrición y de cocina, así como la revisión de las instalaciones donde se elaboran los platos.

En palabras de Álvaro Martínez-Arroyo, director de Desarrollo Corporativo, "este convenio garantiza que cualquier persona celiaca que se encuentre hospitalizada en HLA Universitario Moncloa recibirá un menú con alimentos y técnicas de manipulación de alimentos adecuados a su patología. Nuestro grupo hospitalario está comprometido con la excelencia y la mejora continua, y somos una referencia en la restauración hospitalaria a nivel nacional".

Desde la creación del Grupo Hospitalario HLA, la nutrición ha sido una de las piedras angulares en el restablecimiento de la salud de los pacientes. El grupo de nutricionistas que planifican los menús para pacientes, familiares y visitantes, cuida minuciosamente, tanto la trazabilidad de los alimentos, como la elaboración de estos, elaborando menús en los que predominan los productos autóctonos y de temporada.

Para el gerente de HLA Universitario Moncloa, el Dr. José Ramón Vicente Rull, "ser el primer hospital de España que se adhiere a este proyecto refleja la vocación de nuestro centro por la excelencia en todas las áreas. El proyecto 'FACE Restauración Sin Gluten / Gluten Free' reconoce el compromiso del Grupo HLA para adaptarnos a las necesidades de nuestros pacientes".

Desde FACE, su coordinadora Izaskun Martín, afirmaba que "para nosotros es un gran paso que se aseguren los menús seguros en los hospitales. Son muchas las personas celiacas que no pueden seguir su dieta durante los ingresos hospitalarios"

El Grupo HLA, compuesto de 15 hospitales y 35 centros médicos, tiene previsto extender el convenio 'FACE Restauración Sin Gluten / Gluten Free' a todos los centros de su red.

FACE y SEFAC renuevan su convenio de colaboración

En 2017, FACE y SEFAC firmaron por primera vez un convenio de colaboración y desde el principio han desarrollado muchos proyectos y han colaborado de forma diferente, pero sin ninguna duda 2019 ha marcado la diferencia en la colaboración entre ambas entidades.

A raíz del I Congreso Médico – Farmacéutico de SEFAC y SEMERGEN surgieron varios proyectos que se han desarrollado conjuntamente durante todo el año. El proyecto más importante y que ha resultado ser más enriquecedor han sido los talleres sobre Medicamentos y gluten. En estos talleres, impartidos por primera vez durante la celebración de la Gluten Free Experience el paciente celíaco aprende a saber si un medicamento puede o no contener gluten en su composición. Además, adquiere conocimientos de cómo interpretar el prospecto o ficha técnica de un fármaco e identificar de forma rápida si es apto para su consumo. De igual modo, sabe manejar herramientas online que le permitirán consultar esta información. En cualquier lugar y en cualquier momento.

Dentro de esta experiencia el profesional farmacéutico también realizó educación sanitaria sobre aspectos de la alimentación para pacientes celíacos, con consejos sobre lectura del etiquetado de los alimentos, complementos alimenticios, menús saludables, identificación de los ingredientes no saludables en alimentos de sustitución, etc. pautas para mejorar la calidad de vida y prevención de patologías en estos pacientes.

A través de este proyecto durante 2019 hemos realizado seis talleres como estos por distintos puntos del territorio nacional, y toda esta experiencia nos ha permitido recoger datos e información interesante sobre la enfermedad celiaca y la calidad de vida de los pacientes que conviven con ella. Actualmente estamos estudiando todos estos datos para poder exponer las conclusiones que se extraigan durante diferentes congresos en el año 2020. Pero, sobre todo, nos ha servido como precedente para demostrar que cuando pacientes y profesionales sanitarios, en este caso farmacéuticos comunitarios, trabajamos conjuntamente, se llega mucho más lejos.

El 25 aniversario de FACE, protagonista del cupón de la ONCE del 27 de mayo

El 25 aniversario de FACE fue el protagonista de la edición del 27 de mayo del cupón de la ONCE. De esta forma, más de 5 millones de cupones dieron difusión a las reivindicaciones del colectivo de personas celiacas a través de este cupón.



El 25 aniversario de FACE protagonista de la Lotería Nacional

El día 1 de agosto el 25 aniversario de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España protagonizó la imagen del boleto de la Lotería Nacional.



Colaboración con la Universiadad Complutense de Madrid



Durante 2019 ha continuado el convenio colaboración, existiendo la posibilidad de tener alumnos en prácticas con la Universidad Complutense (UCM) y FACE ha acogido a dos alumnas, una procedente del grado

de Ciencia y Tecnología de los Alimentos durante el curso 2018-2019 (de febrero a abril, 250 h) y la otra perteneciente al grado de Nutrición Humana y Dietética durante el curso 2019-2020 (de septiembre a noviembre, 250 h). Por otro lado, se mantiene una colaboración honorifica con la UCM por parte de la coordinadora que sirve para impartir seminarios sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten en ambos grados todos los cursos. Ejemplo de ello es la fotografía dónde se está impartiendo un seminario en la facultad de medicina a los alumnos del tercer curso de Nutrición Humana y Dietética.

8.1. Canales de Comunicación

Desde el Departamento de Comunicación de FACE se gestionan y tramitan todas las necesidades relacionadas con la comunicación 360ª de la Federación lo que incluye contactos con medios, redacción y creación de contenidos, relaciones institucionales, imagen e identidad corporativa,

La Federación de asociaciones de Celiacos de España cuenta con diferentes canales de comunicación para llegar al colectivo celiaco, empresas de alimentación y canal HORECA, administraciones públicas, medios de comunicación, etc.

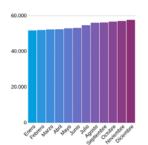
Página web

redes sociales o diseño.

En www.celiacos.org el paciente celiaco puede encontrar información sobre la enfermedad celiaca, consejos para realizar una correcta dieta sin gluten, noticias y toda la información necesaria sobre la Federación, tanto los proyectos que se están ejecutando, como el portal de transparencia. Durante el pasado año se han registrado 1.015.484 visitantes, 1.238.046 sesiones y 6.279.862 visitas a páginas.

Redes sociales

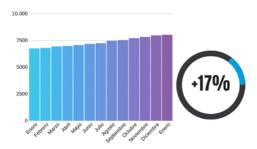
FACEBOOK. Durante este año el crecimiento de la página de Facebook se ha situado en un 12% creciendo de los 51.600 seguidores hasta **superar los 57.500.** En estos dos años hemos incrementado un 24%.





TWITTER. es una red social que se ha profesionalizado muchísimo en los últimos años y es muy importante tener presencia en la misma. Face lo utiliza para dar respuesta a las necesidades del colectivo que utilizan este canal como medio de comunicación con la Federación.

Además de para dar difusión a información, actividades y, por supuesto, para estar posicionados.

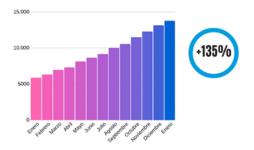


La cuenta de Twitter ha crecido un 18% este año situándose los seguidores alrededor de los 8.000. En estos dos años hemos crecido un 39%.

Memoria de actividades 2019



INSTAGRAM. es actualmente la red social más fuerte y en la que mayor impacto tiene la Federación. En Instagram se comparten sobre todo infografías de interés que ayudan al paciente a conocer mejor la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten.



FACE al día

FACE al día es un boletín mensual que se envía a los socios de la Federación. En este documento podemos encontrar información sobre los diferentes departamentos que forman FACE y los diferentes proyectos que está ejecutando.

Revista Mazorca

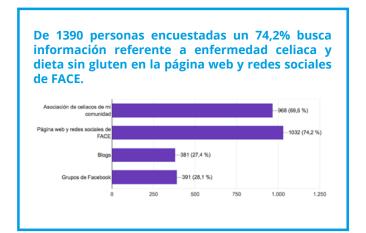
La Revista Mazorca es una publicación de caracter trimestral editada por FACE con artículos y contenidos médicos, gastronómicos y nutricionales serios y contrastados por profesionales expertos en la materia, información de las actividades y proyectos que realizan las diferentes asociaciones miembros de FACE, así como las reivindicaciones y acciones que se están llevando a cabo.











8.2. Gluten-Free Experience



6.000 personas. Y entonces se rompieron todos nuestros esquemas. Con la convocatoria de Elecciones Generales que había provocado que cientos de actividades en Madrid tuvieran que cambiar de fecha - incluida la Maratón de la ciudad - pensamos que ese fin de semana no lograríamos reunir a más de 2.000 personas en la primera edición de Gluten Free Experience. Pero **una vez más el #MovimientoCeliaco nos dio una lección enorme.**



las 10 de la mañana un grupo de unas 40 o 50 personas hacía cola a las puertas del Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid para disfrutar de los 45 expositores que nos acompañaron durante los días 27 y 28 de abril para celebrar nuestro 25 aniversario. Los más madrugadores dieron una primera vuelta por el recinto para conocer los stands, ver los horarios de charlas y talleres e interesarse por las novedades. En poco tiempo comenzaron a formarse colas en algunos expositores que vendían dulces artesanos, que invadieron de un olor delicioso todo el recinto. Algunas marcas ofrecieron degustaciones y bolsas de obsequio a los primeros en llegar y FACE hizo entrega a sus socios de 2.000 bolsas de bienvenida con productos donados por diferentes marcas.







las 11:30 daban comienzo los primeros talleres con todas las plazas agotadas desde hacía semanas, por lo que los asistentes se amontonaban en filas alrededor del escenario para poder aprender a cocinar unos deliciosos canelones de membrillo con mousse de Idiazábal y cookies de aceite de oliva y nueces, elaborados por Teresa Nuez, del blog "Nata y Nuez". Al mismo tiempo, en la zona de charlas, algunas de las primeras voluntarias que trabajaron en FACE y sus asociaciones explicaban la importancia del asociacionismo, de formar parte de un colectivo, y el durísimo trabajo que tuvieron que realizar en los primeros años para concienciar a médicos, industria, sociedad, etc. Llegaba el mediodía y las catas de cerveza de Ricardo Nafría de "Celiaco a los 30" apetecían mucho. Cervezas fresquitas, sin gluten y que con todas las explicaciones de Ricardo supieron a gloria. ¡Gracias una vez más! Y después de las cervezas, ¡a comer! Cuatro foodtrucks nos acompañaron y fueron un éxito rotundo. Molletes de pollo, solomillo o cordero, paella, quesadillas, nachos...; había tanto para elegir! Gracias a nuestras asociaciones, nuevos establecimientos se suman al programa de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free, con lo que cada día tenemos más y podemos ofrecer nuevas propuestas a todo el colectivo.

La tarde continuaba con distintos talleres y charlas sobre producción de alimentos sin gluten, viajes sin gluten y patologías relacionadas. Diferentes especialistas se reunieron entorno a nuestro foro de opinión para hablar sobre diabetes o dermatitis herpetiforme, patologías que mucho tienen que ver con la enfermedad celiaca. Se resolvieron las dudas de todos los presentes y la gente pudo compartir experiencias, situaciones y hablar sobre enfermedad celiaca con otras personas en su misma situación.

Cerramos el sábado haciendo entrega de los premios FACE 2018 con los galardones inspirados en el #MovimientoCeliaco.

I domingo amaneció con un sol estupendo y unas ganas locas de comernos unos churros recién hechos. ¡Y así lo hicimos! Gracias a Churros Numerosos empezamos la mañana de la mejor manera que pudimos.

Era día de Elecciones Generales, pero aun así desde primera hora comenzamos recibir a visitantes con ganas de probar productos, disfrutar de los talleres y aprender algo nuevo en las charlas que había organizadas. Comenzamos el día hablando sobre la relación entre los medicamentos y el gluten de la mano de Laia Matarranz, de SEFAC, que nos explicó de qué manera nuestro farmacéutico comunitario puede ayudarnos a leer los prospectos y elegir el medicamento que más se adecúe a aquello que necesitamos. Al mismo tiempo, Boticaria García impartía un taller sobre lectura de etiquetado y solucionaba cientos de dudas sobre etiquetas, productos y nutrición para personas con enfermedad celiaca. Tras el taller de Boticaria, Cris Marco bloguera en "Postres sin gluten" nos enseñó a preparar unos minicheesecakes de oreo sin gluten que estaban increíbles.

Volviendo al foro de opinión, Boticaria García nos contó los mitos detrás del mundo sin gluten y todas esas modas que defienden que comer sin gluten es más sano. Y como sabes, no es así. Con ella cantamos, bailamos y hasta jugamos a Pasapalabra Gluten Free. Durante el domingo tuvimos otra cata de cerveza con Celiaco a los 30 y una charla muy interesante sobre el papel de AOECS, la Asociación de Celiacos Europea. Tras ello, Gluten Free Experience echó el telón y nos despedimos con la tripa llena y agradeciendo a todos los que celebraron con nosotros estos 25 años.

¡A por otros 25 más!









8.3. Free From Functional Food



Representantes de FACE se reunen con miembros de Celiacs Catalunya

Free From Functional Food

Durante los días 28 y 29 de mayo, el salón Free From Functional Food recibió la asistencia de visitantes de todo el mundo.

El evento de fama internacional está fomentando el networking entre profesionales del sector a través de meetings y conferencias. La Doctora Izaskun Martín-Cabrejas, responsable del Departamento de Seguridad Alimentaria de la Federación, participará en varias ponencias y talleres.

Un año más representantes de FACE se desplazan hasta Barcelona para ponerse en contacto con marcas interesadas en aparecer en la Lista de Alimentos sin gluten u obtener la certificación Sistema de Licencia Europeo (ELS), buscando así más alternativas para la dieta del colectivo celiaco.

FACE participa en mesas redondas sobre certificación

Representantes de FACE participan en mesas redondas de certificación alimentaria. En estas mesas se reúnen con empresas certificadas con el Sistema de Licencia Europeo (ELS) "espiga barrada" a nivel europeo.

Esta certificación supone un valor añadido a los productos sin gluten y ofrece seguridad al consumidor celiaco a la hora de acceder a estos alimentos. Además facilita su identificación en los lineales del supermercado. Según la última encuesta realizada por AOECS en 2018 el 78 % de las personas celiacas confían más en productos sin gluten que están identificados con la "espiga barrada", respecto a otros que no la tienen. Los productores también son conscientes de esta situación; por eso actualmente en Europa hay más de 20000 productos sin gluten certificados.



Representantes de AOECS y FACE participan en mesas redondas de certificación alimentaria.

8.4. Premios FACE

Ágatha Ruiz de la Prada diseña el trofeo de los Premios FACE

Coincidiendo con el 25 aniversario de FACE presentamos el nuevo trofeo de los Premios FACE.

Nace fruto de una colaboración con la diseñadora ÁGATHA RUIZ DE LA PRADA. Desde hace tiempo, en redes sociales utilizamos el hashtag #MovimientoCeliaco seguido de un corazón azul. Un corazón que el colectivo celiaco conoce y reconoce como propio. Por ello, cuando se pensó en un nuevo diseño para el trofeo de los Premios FACE, enseguida pensamos en Ágatha Ruiz de la Prada y sus famosos corazones de colores. El resultado no puede ser mejor, ya que aúna todos los conceptos que buscábamos: el símbolo del corazón, el color azul de FACE, nuestro logo y un diseño diferente y llamativo.

Desde este 2019, los Premios FACE se entregarán con un trofeo pensado para nosotros y que guarda todo el simbolismo que queremos que nuestros premiados sientan.

Nuestro presidente, Jon Zabala Bezares, disfrutó de la compañia de Ágatha en una divertida sesión de fotos. ¿Te gusta nuestro nuevo trofeo?





Entrega de los Premios FACE



> Premio al mejor blog o web especializada en enfermedad celiaca: Celiaco a los 30

Ricardo Nafría fue diagnosticado con enfermedad celiaca cuando tenía 30 años y desde ese momento comenzó la andadura de su blog "Celiacoalos30" desde el que comparte información para ayudar a otros celiacos.

> Mejor producto incluido en la Lista de Ali-mentos sin gluten de FACE: Picos, de Panceliac

Horno Virgen de los Reyes elabora sus productos en Dos Hermanas, Sevilla, contando con una gran experiencia en el sector de más de cuarenta años. En el año 2016, decidieron empezar su colaboración con FACE certificando sus productos sin gluten con la Marca de Garantía Controlado por FACE y con el Sistema de Licencia Europeo (ELS) "Espiga Barrada".

Mejor restaurante asesorado por una asociación perteneciente a FACE: El Fartuquín, de Oviedo

ACEPA comenzó la colaboración con Fartuquín hace más de tres años. Este restaurante, que es especialista en comida tradicional asturiana, ha adaptado los platos típicos de la región para que el colectivo celiaco los pueda consumir, teniendo además un gran surtido de postres sin gluten.

> Mejor cadena HORECA asesorada por FACE: Foster's Hollywood

Las personas celiacas pueden acudir a Foster's Hollywood desde hace casi 5 años. Esta cadena es sinónimo de seguridad alimentaria y de rigurosidad. Su carta ha ido evolucionando con los años, teniendo cada vez más platos apetitosos sin gluten, habiendo incor-porado como última novedad un menú

> Mejor marca certificada bajo el Sistema de Licencia Europeo "Espiga Barrada" (ELS): Carrefour No gluten!

Carrefour España cuenta con una gran variedad de referencias sin gluten dentro del amplio catálogo de productos del que disponen. Colabora con FACE desde el año 2007, cuando certificaron sus primeros productos con la Marca de Garantía Controlado por FACE. El pasado año decidieron dar el paso de certificar sus productos bajo el Sistema de Licencia Europeo (ELS) "Espiga Barrada", teniendo a día de hoy más de 50 referencias certificadas.

> Premio FACE 2018 de fomento a la investigación: "Nutricelipeptidoma del líquido amniótico: estudio de la exposición fetal al gluten y su implicación en el desarrollo de la enfermedad celiaca", de la doctora Mª Lourdes Moreno. de la Universidad de Sevilla y su equipo han sido galardonados con este premio cuya concesión supone una aportación económica de 26.062,00 €.

Esta aportación permitirá al equipo de Moreno poder comenzar con el de-sarrollo del estudio, cuyo objetivo es identificar péptidos de gluten en el líquido amniótico de varios grupos de pacientes y poder determinar su posible implicación en el desarrollo futuro de la Enfermedad Celiaca, obteniendo así una herramienta de cribado y prevención que foreser el conscipionto de ción que favorezca el conocimiento de la patología.

> Mejor proyecto perteneciente a una asocia-ción miembro de FACE: ¡Vamos al cole! de ACECALE.

Se trata de una campaña de sensibilización que pretende acercar la enfermedad celiaca a todo el ámbito educativo, desde alumnado y profesorado hasta AMPA´s y personal de comedores. A través de sesiones formativas adaptadas se explica lo que implica la enfermedad y cómo se puede adaptar las actividades para que los celiacos más pequeños puedan participar en igualdad en todas las iniciativas planteadas desde los colegios de educación infantil y primaria de Castilla y León.

8.5. Día Nacional del Celiaco

n España se estima que una de cada 100 personas padece Enfermedad Celiaca y alrededor del 75% de los afectados aún no ha sido diagnosticado. Una realidad preocupante, dado que esta falta de diagnóstico puede conllevar el desarrollo de numerosas patologías y síntomas.

En el Día Nacional del Celiaco, FACE recupera la campaña "Cuanto antes lo sepas, mejor" para reivindicar el diagnóstico precoz de la Enfermedad Celiaca y los graves problemas de salud que conlleva la falta de diagnóstico.

Tal y como recoge el "Protocolo de diagnóstico precoz de la Enfermedad Celiaca", reeditado en 2018 por el Ministerio de Sanidad en colaboración con las asociaciones de pacientes que encabeza FACE, la falta de diagnóstico puede provocar síntomas intestinales como nauseas, diarreas o vómitos, así como síntomas extra intestinales: fatiga crónica, apatía, artritis, infertilidad, abortos, depresión, retraso en el crecimiento, diabetes, linfoma o cáncer digestivo. Es importante recordar que hay personas celiacas que no presentan ninguno de estos síntomas, pero el daño causado por el gluten en su organismo es el mismo. Todas estas enfermedades pueden evitarse con un diagnóstico temprano, que hará que el paciente celiaco recupere por completo su salud.

¿Tienes ampollas o eccemas en codos, rodillas y sacro?

Podrías ser celiaco.

Cuanto antes lo sepas, mejor.







Puedes ver el vídeo de la campaña escaneando este código con tu móvil.

¿Tu hijo no crece como los demás?

Podría ser celiaco.

Cuanto antes lo sepas, meior.





¿Tienes esmalte dental poroso, aftas o sequedad bucal?

Podrías ser celiaca.

Cuanto antes lo sepas, meior.





¿Tienes distensión o dolor abdominal? Podrías ser celiaca.

Cuanto antes lo sepas, mejor.





8.6. Presentación de la mascota de FACE: Mazman y los Celikids





ste año presentamos a Mazman, nuestra nueva mascota. Ha llegado para trabajar de la mano de los más peques de la casa para que aprendan de una manera divertida qué es el gluten y la enfermedad celiaca. ¡Te contamos su historia!

Coincidiendo con nuestro 25 aniversario nos apetecía mucho crear una mascota que nos acompañase y fuese parte fundamental de nuestra historia. Decidimos hacer el encargo a Miguel Díaz Vizoso, dibujante de "Los Pitufos". También le acompañan los celikids en sus aventuras.





FACE y Mazman visitan el colegio Concepción Arenal

os dimos cuenta de que gracias a Mazman podíamos hacer partícipes a los más peques de todo lo referente a enfermedad celiaca y dieta sin gluten. Aprender jugando es fundamental para que los conceptos se asimilen muchísimo mejor y entiendan a la perfección el mensaje que queremos lanzar-

Comenzamos con una presentación muy simple sobre enfermedad celiaca preguntando qué desayunaban y cuál era su comida preferida. Les explicamos que la mayoría de cosas que nos comentaban no podían ser consumidas por algunas personas, y que enfermaban si lo hacían. Argumentaron muy bien sus respuestas y pudimos darnos cuenta de las necesidades de los más

pequeños con respecto a la información que necesitan. Les importa mucho saber qué pasa en un cumpleaños, si pueden compartir chuches o el bocadillo en el recreo y qué implica saltarse la dieta.

Les explicamos el semáforo de los alimentos y gracias a Mazman y comida de juguete estuvimos trabajando la importancia de basar la alimentación en genéricos, consumir productos específicos de manera puntual y evitar absolutamente los productos con gluten.

Fue una jornada muy divertida en la que tanto los técnicos de FACE como los niños disfrutamos de la experiencia, jugamos, reímos, experimentamos y lo más importante es que aprendimos.







8.7. Clipping de Prensa

Pavor al gluten: el Día Nacional del Celiaco



n contenido de Aparato Diges

Portada > Secciones > Especialidades > Aparato Digestivo

Modifican el gluten para hacerlo apto para celíacos

Investigadores de la UPM lo reorganizan molecularmente a través de polisacáridos naturales como el quitosano





Un celíaco paga anualmente casi 1.000 euros más por su cesta de la compra

s personas celíacas que consumen productos sin gluten pagan en España de media 935,46 euros r al año por su cesta de la compra, según ha denunciado la Federación de Asociaciones de Celiacos España (FACE), aunque los precios de los alimentos que consumen ha disminuido el último año., eliaquía o enfermedad del gluten carece de un tratamiento eficaz y la única solución supone una estricta sin gluten y sin transgresiones durante toda la vida, basadas principalm



Así funciona el marketing en los productos "sin gluten" absurdos Algunos alimentos frescos que no tienen gluten por naturaleza se etiquetan así para



Cosmética 'gluten free': ¿un cuestión de necesidad o de marketing?

Cada vez se ve más este concepto reflejado en las etiquetas productos cosméticos, para tranquilidad del 1% de la població Pero, ¿es realmente necesario o un mero reclamo?

MARTA CÁMARA | 18 MAR 2019 23:59



POR ITZIAR SALCEDO ¿Comer sin gluten adelgaza? Te desvelamos todo lo que rodea a la etiqueta



El gluten: ¿enemigo o mito? La ciencia detrás o la última moda alimenti

ANDALUCÍA (FACA) Almería (ASPECEAL)

C/ Francisco Javier, 6-7 04006 Almería 649 629 272 Atención en local con cita previa. Lunes a viernes de 10:00 h. a 14:00 h. y 17:00 h. a 20:00 h. aspeceal@gmail.com www.celiacosalmeria.es

©CeliacosAlmeria

Apartado Postal 4005

@ASPECEAL

Córdoba (ACECO)

14080 Córdoba 646 015 451 Lunes a jueves de 10:00 h. a 13.00 h. asociacionceliacoscordoba@ gmail.com www.celiacoscordoba.es 🕒 @celiacoscordoba @AsociaciondeCeliacosde-Cordoba

Granada (ACEGRA)

Apdo. de correos 2055 18080 Granada 652 264 352 Lunes a jueves de 17:00 h. a 20:00 h. celiacosgranada@gmail.com www.celiacosgranada.org @asociaciondeceliacosde-

Huelva (ASPROCEHU)

granada

c\ Juan Sebastián Elcano, 3 BAJO 21004 Huelva 649 282 321 Atención en local con cita previa. Telefónica de lunes a jueves de 18:00 h. a 20:00 h. asprocehu@gmail.com www.celiacosdehuelva.com Asociación Provincial de Celíacos de Huelva

Jaén (APECEJA)

Paseo de la Estación, 4 - 6º 23003 Jaén 699 845 720 Lunes, miércoles y viernes de 17:00 h. a 19:00 h. celiacosiaen@gmail.com www.celiacosjaen.es

=@apeceja @APECEJA

Málaga (ACEMA)

C/ Pizarro, 21. Centro Ciudadano Manuel Mingorance Acién 29009 Málaga 952 00 68 87 - 617 380 087 Martes de 17:00 h. a 19:00 h. Miércoles y viernes de 11:00 h. a 13:00 h. acema@celiacosmalaga.es www.celiacosmalaga.es

eCeliacosMalaga OACEMA

Sevilla (ASPROCESE)

C/ Hespérides, 9 local 1 41008 Sevilla 954 435 831 - 664 320 887 Lunes a jueves de 18:00 h. a 20.00 h celiacossevilla@gmail.com www.celiacossevilla.org

@celiacossevilla @ASPROCESE

ARAGÓN (ACA)

Edificio Asis - Calle Albareda, 6. Pl 1 Esc 1 Pta 6. 50004 Zaragoza 976 484 949 - 635 638 563 Lunes a viernes de 10:00 h. a 14:00 h. Lunes y miércoles de 16:30 h. a 19:30 h. info@celiacosaragon.org www.celiacosaragon.org eceliacosaragon @celiacosaragon

ASTURIAS (ACEPA)

Centro Social Villa Magdalenda Avda. de Galicia s/n 33005 Oviedo 985 230 749 - 615 545 263 Lunes a viernes de 10:00 h. a info@asociacionceliacosasturias.org www.asociacionceliacosasturias.org Acepa Celiacos Asturias

CANTABRIA (ACECAN)

C/ Joaquín Bustamante, 10 local 49 39011 Santander 942 336 611 - 647 282 142 Lunes, miércoles y viernes de 11:00 h. a 13:00 h. Martes de 17:00 h a 20:00 h. info@acecan.es www.acecan.es

🛈 @asociaciondeceliacosdecantabria

CASTILLA-LA MANCHA (ACCLM)

C/ Doctor Fleming, 12 planta 1 02004 Albacete 967 558 903 - 667 553 990 Lunes a viernes de 9:00 h. a 14:00 h. celiacosmancha@gmail.com

www.celiacosmancha.org

eceliacosmancha Página Oficial de la Asociación de Celiacos de Castilla La Mancha

CASTILLA Y LEÓN (ACECALE)

C/ Claudio Moyano, 4 planta 8 ofic. 3. 47001 Valladolid 983 345 096 Lunes de 16:30 h. a 20:30 h. Miércoles de 9:00 h. a 14:00 h. y de 16:30 h. a 19:30 h. Martes, jueves y viernes de 9:00 h. a 14:00 h. acecale@hotmail.com www.acecale.org

Acecale

COMUNIDAD VALENCIANA (ACECOVA)

Avda. Del Cid, 25 planta 1 oficina 1 46018 Valencia 963 857 165 Atención en local con cita. Lunes a viernes de 10:00 h. a 13:30 h. Miércoles tarde de 16:30 h. a 19:00 h. info@acecova.org www.acecova.org 🖰 @Acecova

EXTREMADURA (ACEX)

①@Acecova

Ronda del Pilar, 10 planta 2 06002 Badaioz 924 010 092 - 630 838 633 Lunes, miércoles y viernes de 8:00 h. a 15:00 h. Martes y jueves de 8:00 h. a 14:00 h. y de 16:00 h. a 19:30 h. celiacosextremadura@gmail. com

www.celiacosextremadura.org

©CeliacosACEX

@celiacosextremadura

GALICIA (ACEGA)

Centro sociocultural "José Saramago" de vite, c/ Carlos Maside, 7 15704 Santiago de Compostela 981 104 467 - 679 461 003 Martes, miércoles y jueves de 09:30 h. a 13:30 h. Miércoles de 17:00 h. a 19:30 h. info@celiacosgalicia.es www.celiacosgalicia.es

Asociacion de Celiacos de Galicia

ISLAS BALEARES (ACIB)

c/ de la Rosa, 3 07003 Palma de Mallorca 971 495 682 Lunes de 16:00 h. a 19:00 h. Martes y jueves de 9:00 h. a 12:00 h. info@celiacosbaleares.org

www.celiacosbaleares.org

=@acibmallorca @CeliacosIB

ISLAS CANARIAS (FECECAN) Las Palmas (ASOCEPA)

c/ Pino Apolinario, 82 35014 Palmas de G. Canaria 928 23 01 47 - 638 811 875 Lunes a viernes de 9:00 h. a 13:00 h. Martes de 17:00 h. a 19:00 h. Jueves de 17:00 h. a 20:00 h. asocepa.org@gmail.com www.asocepa.org

=@asocepa

ASOCEPA Las Palmas

Santa cruz Tenerife (ACET)

c/ Eduardo Zamacois, 1. 38008 Santa Cruz de Tenerife 922 089 543 - 680 835 009 Lunes a jueves de 9:00 h. a 16:00 h. Viernes de 9:00 h. a 13:00 h. info@celiacostenerife.com www.celiacostenerife.com

• @acetceliacos

@acetceliacos

LA RIOJA (ACERI)

Avda. de Zaragoza, 14 - 1º B 26006 Logroño 941 226 799 - 609 908 304 Lunes a viernes de 10:30 h. a 12:45 h. Jueves de 10:30 h. a 12:45 h. y de 18:00 h. a 20:45 h. info@aceri.org www.aceri.org

@asociacionceliacadelarioja

Pza. Juan Carlos I, 1. CC Getafe

MADRID (MSG)

Local 10 pl. B Ampliación 28905 Getafe 610 292 191 Martes de 12:30 a 17:00h Miércoles de 10:00h a 14:00 y de 15:00 a 20:00h Jueves de 15:00 a 18:00h Atención Telefónica de lunes a viernes de 10:00h a 14:00h y de 16:00 a 18:00h info@madridsingluten.org www.madridsingluten.org

@MadridSinGluten

Madrid Sin Gluten

MELILLA (ACEME)

Apdo. de correos 374 52080 Melilla 627 646 826 - 627 645 277 celiacosmelilla@yahoo.es

©ACEMEMelilla

@asociacionceliacosmelilla

<u>MURCIA (ACMU)</u>

Avda. del Rocío, 7. Palacio de los deportes. 30007 Murcia 968 694 080 - 636 691 619 lunes a viernes de 9:00h a 14:00h. Miércoles de 16:00h a 19:00h

administracion@celiacosmurcia.

www.celiacosmurcia.org

©CELIACOSMURCIA @celiacosmurcia

NAVARRA (ACN)

Dr. Juaristi, 12 bajo 31012 Pamplona 948 134 559 - 696 075 518 Lunes a viernes de 11:00 h a 16:00 h. aceliacosn@hotmail.com

www.celiacosnavarra.org

Asociación De Celíacos De Navarra

PAÍS VASCO (EZE)

c/ Rafaela Ybarra, 4b-lonja 48014 Bilbao 944 169 480 - 606 352 958 Lunes a viernes de 10:00 h a 13:00 h. Lunes a jueves de 16:00 h a mireia@celiacoseuskadi.org www.celiacoseuskadi.org

©EZEceliacos

Asociación de Celíacos de Euskadi



