

MEMORIA ANUAL

AÑO 2020



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



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
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 2020



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España

Calle de la Salud 17, 1º izq. 28013 Madrid

91 547 54 11

info@celiacos.org

www.celiacos.org

Declarada entidad de Utilidad Pública en 2019 con N° de Registro Nacional 603218

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



ÍNDICE

MENSAJE PRESIDENCIA	7
FED. DE ASOC. DE CELIACOS DE ESPAÑA	8
PROYECTOS	16
PROYECCIÓN INTERNACIONAL Y PARTICIPACIÓN EN REDES	38
INFORMACIÓN FINANCIERA	41
ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN	44
INCIDENCIA POLÍTICA	52

MENSAJE PRESIDENCIA

Un año más: GRACIAS.

Yeste 2020 tenemos que agradecerle en mayúsculas. Gracias por acompañar a FACE en uno de los años más complicados que todos recordamos. Un 2020 que frustró todos nuestros planes y que nos robó mucho, pero que nos hizo darnos cuenta de la importancia de mantenernos unidos, fuertes y luchando juntos por un futuro mejor.

Queremos agradecer a cada persona que hace posible que FACE y sus asociaciones sigan aquí. A cada socio, cada voluntario, cada empresa o institución, todas y cada una de las personas que hacen esto posible. Sin su apoyo JAMÁS podríamos haber llegado hasta aquí. Si hoy encuentras productos certificados, restaurantes asesorados, empresas de catering con productos sin gluten o universidades donde se estudia la importancia de la contaminación cruzada es **gracias a cada una de las personas que con su cuota nos apoya y hace posible que el #MovimientoCeliaco funcione.**

2020 ha sido duro, pero seguimos aquí y seguimos juntos porque nunca creímos que cobraría tanto sentido que aquella frase de nuestras memorias de 20109 que decía "que en nuestro ADN está el espíritu de lucha por este colectivo al que representamos y del que formamos parte." **Gracias a ese espíritu hemos trabajado incansablemente este año**, reformulando nuestra manera de trabajar sin dejar de ofrecer servicio y asesoramiento a todo el colectivo celiaco. Un año lleno de sesiones online de formación, webinars para socios y resto de colectivo y apoyo continuo a las empresas de alimentación y restauración que forman parte de nuestros proyectos.

Un año diferente en el que vieron la luz la guía **"Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos"** o el **"Manual de buenas prácticas en restauración sin gluten"**, dos publicaciones que responden a las necesidades actuales de la restauración y la educación.

Esta memoria recoge y vertebra todas esas actividades y acciones que hemos llevado a cabo en 2020 y que demuestran que incluso en los peores momentos podemos trabajar unidos.

Gracias por acompañarnos.

EUGENIA CANALÍAS
PRESIDENTA

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 19.000 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, Celikids (para los más pequeños), 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.



FACE está compuesta por las organizaciones, cuyo ámbito territorial abarque el de la correspondiente comunidad o ciudad autónoma donde se constituyen.

ASOCIACIONES DE CELIACOS INTEGRADAS EN FACE

ASOCIACIÓN	SOCIOS
EZE (Asociación Celiacos del País Vasco)	2893
ACECOVA (Asociación Celiacos de C. Valenciana)	2190
ACA (Asociación Celiacos de Aragón)	2096
ACEGA (Asociación Celiacos de Galicia)	1905
FACA (Federación Asociaciones Celiacos Andaluza)	1859
ACECALE (Asociación Celiacos de Castilla y León)	1361
ACCLM (Asociación Celiacos de Castilla-La Mancha)	1130
ACEX (Asociación Celiacos de Extremadura)	1082
ACMU (Asociación Celiacos de Murcia)	805
ACN (Asociación Celiacos de Navarra)	720
FECECAN (Federación de Celiacos Canarios)	690
ACECAN (Asociación Celíacos de Cantabria)	550
ACEPA (Asociación Celiacos de Asturias)	434
MSG (Asociación Celiacos de Madrid)	429
ACERI (Asociación Celiaca de La Rioja)	426
ACIB (Asociación Celiacos de Baleares)	374
ACEME (Asociación Celiacos de Melilla)	10

→ 19004

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELIACOS DE ESPAÑA

ESTRUCTURA INTERNA

¿Quiénes forman FACE?

ORGANIGRAMA DE FACE

- ASAMBLEA GENERAL
- JUNTA DIRECTIVA
- COORDINADORA
- EQUIPO TÉCNICO

SOCIOS/AS



Los socios y socias de FACE son el pilar fundamental de la Federación.

Aunque FACE trabaja por el beneficio de todo el colectivo, gran parte de su financiación proviene por parte de la cuota de los socios pertenecientes a las asociaciones integradas en FACE, por lo que en agradecimiento elabora proyectos exclusivos que faciliten herramientas de seguridad alimentaria y descuentos para ellos y ellas.

La estructura interna de FACE viene determinada por sus Estatutos, registrados en el Ministerio del Interior. Estos establecen los órganos de gobierno de la organización. Estos estatutos fueron actualizados en 2018 y se pueden consultar 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. Asimismo, 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 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.

→ **Equipo técnico de 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 2020 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.

→ ASAMBLEA DE FACE

1. ACA (Asociación Celiacos de Aragón)
2. ACCLM (Asociación Celiacos de Castilla-La Mancha)
3. ACECALE (Asociación Celiacos de Castilla y León)
4. ACECAN (Asociación Celiacos de Cantabria)
5. ACECOVA (Asociación Celiacos de C. Valenciana)
6. ACEGA (Asociación Celiacos de Galicia)
7. ACEME (Asociación Celiacos de Melilla)
8. ACEPA (Asociación Celiacos de Asturias)
9. ACERI (Asociación Celiaca de La Rioja)
10. ACEX (Asociación Celiacos de Extremadura)
11. ACIB (Asociación Celiacos de Baleares)
12. ACMU (Asociación Celiacos de Murcia)
13. ACN (Asociación Celiacos de Navarra)
14. EZE (Asociación Celiacos del País Vasco)
15. FACA (Federación Asociaciones Celiacos Andaluza)
16. FECECAN (Federación de Celiacos Canarios)
17. MSG (Asociación Celiacos de Madrid)

→ REUNIONES OFICIALES

Asamblea anual de FACE 2020

En 2020 la asamblea anual de FACE se celebró el 28 de marzo. Además se han celebrado varias reuniones extraordinarias con los presidentes: 17/10/2020 y 14/11/2020.

Reuniones de Junta Directiva

En 2020 se han celebrado 17 reuniones de la Junta Directiva. El celebrar las reuniones de manera telemática ha favorecido que estas se hayan incrementado considerablemente. Todos los representantes han participado en al menos dos de las reuniones y la asistencia media ha sido del 83%.

25/01/2020 - 3, 27, 30 y 31/03/2020 - 24 y de 29/04/2020 - 18, 19, 25 y 26/05/2020 - 21/07/2020 - 8, 15 y 31/10/2020 - 4 y 16/12/2020.

→ COORDINADORA DE LA ENTIDAD

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

→ EQUIPO TÉCNICO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y PROYECTOS

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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 Dietética. Máster en Seguridad Alimentaria.

Proyecto Certificación Alimentaria:

Ana Campos. Graduada en Nutrición Humana y Dietética. 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.

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELIACOS DE ESPAÑA

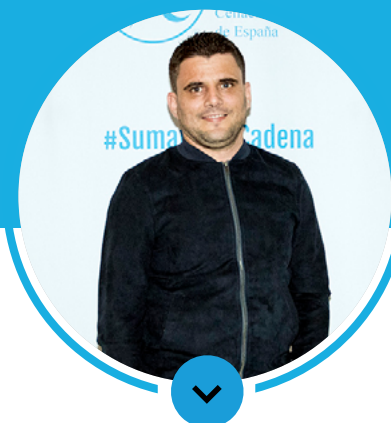
JUNTA DIRECTIVA

EUGENIA CANALÍAS
PRESIDENCIA



ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE VALENCIA (ACECOVA)

AARÓN SANTANA
VICEPRESIDENCIA



ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE LAS PALMAS (ASOCEPA)

M. EUGENIA GURUCELAIN
SECRETARÍA



ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE NAVARRA (ACN)

” Hemos pasado ya el año 2020, un año complicado donde los haya. Ha sido mi año de presidenta de FACE. Ha sido todo un honor estar al frente del barco llamado FACE. Para mí ha sido un año en el que he aprendido mucho sobre el trabajo en equipo y bien hecho. Considero que actualmente la Federación y sus asociaciones somos un referente para el resto del mundo, un referente basado sobre todo en la unión de muchas personas trabajando para lograr un mismo fin “ Dar voz a todas las personas con Enfermedad Celiaca”, hacer la vida más fácil para todo el colectivo a pesar de la separación física y de muchos contratiempos derivados de la pandemia que estamos sufriendo. En estos momentos le doy mucho valor a una frase como: *“Son tres las cosas que le diría a un equipo para ayudarlo a mantenerse unido: Cuando algo resulta mal: yo lo hice. Cuando algo resulta más o menos bien: nosotros lo hicimos. Cuando algo resulta realmente bien: ustedes lo hicieron”, Paul “Bear” Bryant.*

” La Federación de Asociaciones de Celiacos de España es importante para seguir trabajando a favor de que el colectivo de personas celiacas cada día pueda vivir en un entorno más normalizado.

” Intentar hacer la vida de mi hija, y de rebote la de los celiacos más fácil, ha sido desde hace casi dos décadas mi objetivo. Cuando le diagnosticaron la enfermedad, aquello cambió nuestras vidas. Así que, desde entonces, mi meta ha sido luchar por conseguir que personas como mi hija, puedan hacer una vida lo más normal posible. Para ello, por su puesto, primero me asocié, luego pasé a formar parte de la junta directiva de mi asociación y a través de esto conocí mejor la labor de FACE y como, a través de la Federación se puede llegar a más sitios, la visibilidad de los celiacos es mayor, y como al aglutinar a las asociaciones todavía se hace más real aquello de que “LA UNIÓN HACE LA FUERZA”.

LOS MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA DE FACE COLABORAN DE FORMA VOLUNTARIA Y PRESTAN SU TIEMPO DE MANERA DESINTERESADA Y NO RETRIBUIDA.

MIGUEL A. GARRE
TESORERÍA



**FEDERACIÓN DE
ASOCIACIÓN DE CELIACOS
DE ANDALUCÍA (FACA)**

” Hace 28 años, mi hija fue diagnosticada de celiaquía. Eran tiempos en los que preguntar por los ingredientes de una comida en un restaurante era considerado casi un insulto, cuando los alimentos que comprábamos en el supermercado no advertían de trazas de gluten, era una enfermedad rara y desconocida por instituciones y público en general: la inseguridad del celíaco era su rutina diaria. Las asociaciones con su trabajo diario y constante han sabido darle visibilidad a la par de exigir más seguridad para el paciente celíaco. Hoy, orgulloso de estar en FACE y devolver con mi trabajo de voluntariado un “poquito” de todo lo que hemos recibido mi familia y yo en todos estos años.

BEGOÑA AGÜERO
VOCALÍA 1



**ASOCIACIÓN DE CELIACOS
DE CANTABRIA (ACECAN)**

” En un mundo donde en el momento del diagnóstico no nos proporcionan información exhaustiva sobre la dieta sin gluten o interpretación del etiquetado; en un mundo en el que no se asegura que un plato sin gluten sea un plato apto, la existencia de FACE es totalmente necesaria. El celíaco por sí solo no tiene las herramientas necesarias para hacerse cargo de su salud. Es a través de la Federación y sus asociaciones como se logra el empoderamiento, la inclusión y la normalización.

ÁLVARO
VOCALÍA 2



**ASOCIACIÓN DE CELIACOS
DE LA RIOJA (ACERI)**

” FACE es importante porque coordina el trabajo realizado por todas sus asociaciones miembro, con el fin de mejorar la calidad de vida de las personas Celiacas y conseguir su integración social. Siendo un referente en certificación y seguridad alimentaria, y proporciona información directa al celíaco a través de sus publicaciones como son la lista de alimentos, manual de la enfermedad celiaca, guía de restauración sg. Siendo el socio el elemento vital de FACE.

MISIÓN



Mejorar la calidad de vida del colectivo

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



La unión hace la fuerza

FACE coordinará el esfuerzo y la labor de sus asociaciones/federaciones 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.

PROYECTOS

ATENCIÓN AL PACIENTE CELIACO Y/O SUS FAMILIARES



Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 1425 personas:

● **99,2 %**

Crean necesaria la labor de las asociaciones de celíacos.

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

Por lo tanto, cuando el paciente celíaco es diagnosticado, el médico tan solo le facilita información sobre qué alimentos no debe consumir. Esta información en muchos casos está incompleta, ya que no responde a las dudas que se le presentan a las personas celíacas tras el diagnóstico. Para solucionar este problema, las asociaciones de celíacos que forman parte de FACE informan al paciente celíaco 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 celíaca, así como consejos para evitar las contaminaciones cruzadas.

Es por esto que, en muchos casos, cuando el paciente celíaco recibe el diagnóstico, es derivado directamente a la asociación de celíacos 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 celíaco, solucionando todas sus consultas vía telefónica o por email.

Este proyecto es realizado desde las asociaciones de celíacos 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.

Grupo de trabajo atención al afectado

Con el objetivo de transmitir la misma información desde todas las asociaciones que forman parte de FACE se ha creado un grupo de trabajo que pretende establecer un protocolo de atención al afectado, así como una serie de documentación común para entregar a los recién diagnosticados. Esta documentación y el protocolo se presentaron en un seminario el 01/12/2020.

Tras la Asamblea de FACE de 2019 se creó el Grupo de Trabajo (GdT) de Atención al Afectado que busca coordinar el trabajo que realizan las Asociaciones que forman parte de FACE con los pacientes recién diagnosticados.

Durante el mes de marzo los miembros del GdT realizaron aportaciones para preparar el contenido de las formaciones que se impartieron de forma online a todas las entidades en abril.

En abril se realizaron 3 sesiones de seminarios online sobre “atención al paciente celiaco y sus familiares” que incluía un apartado de preguntas frecuentes. En total a estos seminarios asistieron 50 participantes entre trabajadores y voluntarios de las asociaciones.

En estos seminarios además de trabajar en la unificación del mensaje que se transmite desde las asociaciones se explicaron diversas técnicas de comunicación (escucha activa y consueiling) para mejorar las entrevistas con los pacientes y se proporcionaron recursos a las AASS para aprender más sobre esas temáticas.

En el mes de mayo se reunió el GdT y se acordó crear una carpeta compartida en Google Drive a la que subir material para poder compartirlo entre las asociaciones que forman el grupo y trabajar en el material en común. Inicialmente se elaborarán 2 ppt comunes: uno básico de EC – DSG y otro de preguntas y respuestas. Con el tiempo se puede plantear la ampliación de los recursos en común. En esa misma reunión se propuso trabajar también en unas pautas básicas comunes para todos que fueron revisando a través de Google Drive durante los meses de mayo y junio.

En agosto se envió el borrador de dichas pautas a todos los miembros del grupo con el objetivo de programar una reunión en septiembre y terminar de definir tanto dichas pautas como el material a utilizar.

Beneficio del proyecto de Atención al paciente celiaco y/o sus familiares para los/as pacientes

→ Apoyar a las personas celiacas y sus familias ante el diagnóstico. Enseñar a las personas celiacas y sus familias a convivir con la EC.

→ Unificar el mensaje que reciben las personas celiacas y sus familias por parte de todas las asociaciones de FACE.

Las cifras



19.004 familias

asociadas a las asociaciones de celiacos integradas en FACE.



+ de 150 voluntarios

trabajando de manera altruista por el colectivo.



+25 sedes

de atención al paciente de las diferentes asociaciones de celiacos.

Publicaciones editadas por FACE en 2020

Durante este 2020, FACE ha elaborado varias publicaciones. Todas se han redactado, revisado, actualizado y maquetado por los técnicos de la Federación.



Lista de alimentos sin gluten 2020

La Lista de Alimentos sin gluten de FACE es un material editado anualmente que ha sido creado para facilitar el cumplimiento de la dieta sin gluten. En esta publicación se incluye una clasificación de alimentos a través de la que el colectivo celiaco pueden identificar los aptos para su tratamiento: la dieta sin gluten. De acuerdo con el Reglamento Europeo N° 828/2014, los productos etiquetados con la mención "sin gluten" deben con-

tener menos de 20 mg/kg de gluten, por lo que su consumo sería seguro para quienes padecen enfermedad celiaca. Esta Lista aporta una seguridad añadida, pues existe control externo y objetivo del producto de forma individual, mediante la revisión de sus ingredientes, etiquetado y documentación. Se distribuye en formato físico y a su vez se incluye toda la información actualizada en la app FACEMOVIL.



Celikids: Guía Infantil FACE 2020

Celikids es una publicación destinada a pacientes menores de entre 6 y 12 años. En esta publicación los más pequeños aprenden qué es la enfermedad celiaca, la dieta sin gluten, la clasificación de los alimentos o cómo evitar la contaminación cruzada.

Incluye, además, pasatiempos, infografías recortables para que los niños y niñas sepan cómo actuar y explicar

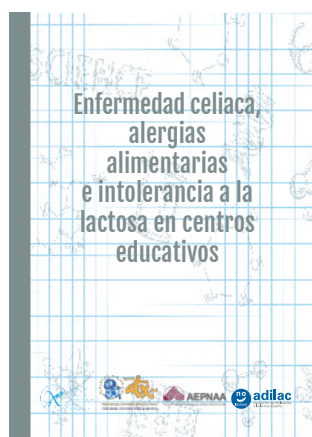
la enfermedad celiaca en cumpleaños, excursiones, en casa de amigos o en el cole. Esta publicación se envió en 2020 junto a la Lista de alimentos sin gluten.



Recomendaciones para vacunación en pacientes celiacos

Las vacunas siempre generan muchas dudas e inquietud entre los pacientes celiacos: ¿El calendario es el mismo? ¿Contienen gluten? Para resolver a estas y muchas otras dudas, de la mano del Dr. Cristobal Coronel, Pediatra del centro de salud Amante Laffon de Sevilla, elaboramos esta publicación que recoge información basada en la evidencia científica disponible que los pacientes celiacos pueden necesitar

sobre el uso de vacunas y que se puede descargar de forma gratuita desde nuestra web.



Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en CE

Las reacciones adversas a los alimentos como la enfermedad celiaca, las alergias y la intolerancia a la lactosa son cada día más frecuentes en los centros educativos, pero muy distintas entre sí. Es de vital importancia para el alumnado que las padece que desde los centros educativos se conozcan y traten de la manera correcta y se tengan en cuenta en comedores, excursiones y/o actividades en el aula.

Para ayudar con esta tarea, las entidades de pacientes FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España), ATX-Elkartea (Asociación Multialergia, Dermatitis Atópica y Asma), AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos y Látex) y ADILAC (Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España) han editado "Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos".



Manual de buenas prácticas para la Restauración Sin Gluten

En vista de la carencia de un material común que sirva de consulta para los establecimientos adheridos a la red del proyecto de restauración sin gluten, se ha creado una guía de manipulación de alimentos dirigida exclusivamente a la preparación de opciones sin gluten. Para ello se ha podido contar con el apoyo técnico de los trabajadores de FACE, las aportaciones de las asociaciones de celiacos y la Asociación de Mar-

cas de Restauración. La creación de esta guía pretende, no solo mejorar las prácticas realizadas por los colaboradores de establecimientos asesorados, sino también dar a conocer el proyecto FACE Restauración Sin Gluten / Gluten Free entre las cadenas que aún no forman parte de la red. Se espera poder contar con el aval de AESAN como entidad oficial en el año 2021 (esta solicitud está en trámite).



Revista Mazorca

La Revista Mazorca es una publicación de carácter 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.

Esta revista se envía a los socios y socias de las asociaciones pertenecientes a FACE de manera física y digital.

PROYECTOS

LISTA DE ALIMENTOS SIN GLUTEN 2020

VERSIÓN FÍSICA Y FACEMOVIL



Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 1314 personas:

● **60,4 %**

Realiza la compra guiándose por el etiquetado sin gluten.

● **39,6 %**

Realiza la compra guiándose por la Lista de alimentos sin gluten. 17,4% en su versión física y 22,2 % en su versión digital.

La 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 tratamiento: la dieta sin gluten. Actualmente, gracias al Reglamento Europeo N° 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 FACEMÓVIL.

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.

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:

→ 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.

→ 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.

Además estas empresas pueden hacer una donación de manera voluntaria para sufragar los gastos de edición, envío y distribución del listado de alimentos en formato físico y el mantenimiento de la app FACEMÓVIL.

Beneficio de aparecer en la “Lista de Alimentos sin gluten” y “FACEMÓVIL” 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 19.000 socios de las asociaciones de celiacos de España.

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

Las cifras



792 marcas

aparecen en la Lista 2020 y la app FACEMOVIL.



17.000 productos

aparecen en la Lista 2020 y la app FACEMOVIL.



19.751 personas

se beneficiaron de la Lista de alimentos 2020 en versión física y/o digital.



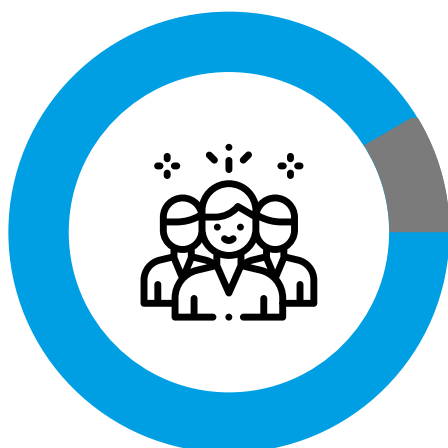
Lista de alimentos sin gluten

La Lista de alimentos sin gluten de FACE se distribuye de manera física entre los más de 19.000 asociados y de manera digital incluida en la app FACEMOVIL.

PROYECTOS

CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

SISTEMA DE LICENCIA EUROPEO (ELS O MARCA REGISTRADA ESPIGA BARRADA)



Tras realizar una encuesta a las personas celiacas y responder un total de 1374 personas:

● **94,2 %**

Tiene más tranquilidad al consumir productos certificados con el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada).

● **5,8 %**

No tiene más tranquilidad al consumir productos certificados con el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada).

El único tratamiento válido y efectivo a día de hoy para la EC es el seguimiento de una **dieta sin gluten, estricta y durante toda la vida**. El consumo de pequeñas cantidades de gluten provocará daños a nivel intestinal en las personas celiacas, de ahí la importancia de realizarla correctamente.

Esta dieta no debe centrarse únicamente en retirar los cereales que contienen gluten de la alimentación, sino que va más allá, ya que el gluten es una proteína que se puede encontrar en un gran número de productos alimenticios.

Tras la entrada en vigor del Reglamento Europeo nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los cereales que contienen gluten pasaron a ser considerados como alérgenos de declaración obligatoria. Lo que esto significa que, cuando uno de estos cereales se emplea en la elaboración de un producto alimenticio, será obligatorio destacar su presencia en el listado de ingredientes, reflejando dicho cereal destacado tipográficamente o bien indicando "contiene" seguido del alérgeno en cuestión.

Así mismo, en el año 2016 entró en vigor el Reglamento Europeo nº 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. Dicho reglamento especifica que cualquier producto alimenticio que haga uso de la mención "sin gluten" deberá asegurar un contenido en gluten por debajo de los

20 mg/kg en el producto tal y como llega al consumidor final.

Realizar una dieta sin gluten puede resultar complicado, es por esto que, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), lleva a cabo diferentes proyectos que permiten a las personas celiacas mantener su tratamiento de la forma más sencilla posible. FACE incluye dentro de su Programa de Seguridad Alimentaria el **"Proyecto Certificación alimentaria sin gluten"**.

Este proyecto llevado a cabo por el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria tiene como objetivo principal garantizar que los productos alimenticios destinados al colectivo celiaco cumplan 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 máximo 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 y afectadas por la enfermedad celiaca o los trastornos asociados al gluten.

Por todo lo expuesto anteriormente, FACE otorga actualmente la certificación voluntaria del **Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)**, 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 además con unos controles de seguridad y calidad extra, aportando las mayores garantías sobre el contenido en gluten de sus productos.

La **Marca Registrada Espiga Barrada** es 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. Actualmente esta se encuentra regulada por la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa), quien delega en sus asociaciones miembro 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). Lo que aportará 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.

Estando estos niveles máximos de gluten controlado por:

→ **Laboratorios acreditados por ENAC**, o cualquier otro organismo de acreditación miembro de EA (European Cooperation for Accreditation), para este parámetro por la **Norma 17025:2005 (UNE-EN ISO)** y autorizados por FACE.

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

Con este proyecto la Federación pretende facilitar a los consumidores celiacos y/o sus familiares la identificación de los productos alimenticios sin gluten mediante el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) y garantizar una mayor seguridad y control, favoreciendo así, la seguridad alimentaria del colectivo celiaco en Europa.

2020 ha sido el primer año en el que FACE ha gestionado únicamente esta certificación dirigida a productos sin gluten, ya que, la antigua Marca de Garantía Controlado por FACE pasó a integrarse en el ELS el 1 de enero de 2020 con el objetivo de unificar criterios en la Unión Europea y evitar la confusión entre el colectivo celiaco.

Esta certificación puede identificarse con el logotipo de la Marca Registrada Espiga Barrada acompañada de un código alfanumérico de ocho dígitos para identificar/comprobar su validez.



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 celiacos 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.

Beneficio de la certificación de Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) para las empresas

- Permite el uso de la Marca Registrada 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 Marca Registrada Espiga Barrada se solventan estos dos problemas.
- Todos los productos de las marcas certificadas con el Sistema de Licencia Europeo Marca Registrada Espiga Barrada 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 Marca Registrada Espiga Barrada 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 certificación 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



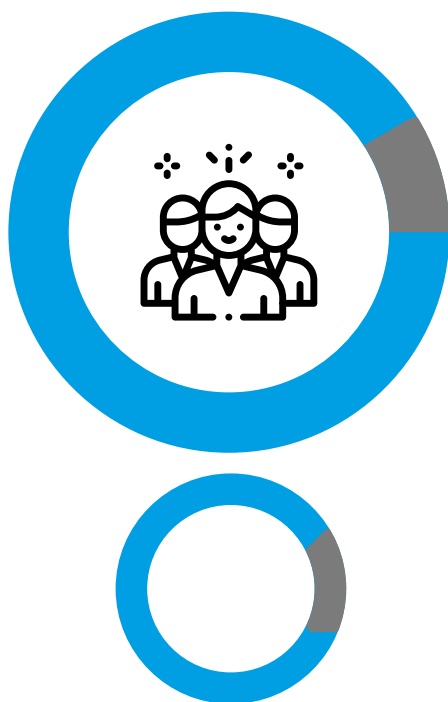
Marcas con productos certificados bajo el Sistema de Licencia Europe (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) por FACE en 2020



PROYECTOS

FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN-FREE

PROYECTO NACIONAL FACE-AASS



Tras realizar una encuesta a las personas celiacas y responder un total de 1391 personas:

● **96,8 %**

Considera más seguros los restaurantes asesorados por FACE o sus asociaciones.

● **3,2 %**

No considera más seguros los restaurantes asesorados por FACE o sus asociaciones.

● **84,2 %**

Considera fundamental que las asociaciones inviertan la cuota de socio en proyectos de asesoramiento a restaurantes.

El ser humano es un ser social por naturaleza. En casi todos los actos sociales que realiza suele existir un nexo común, la comida. Puede ser una fiesta de cumpleaños, una boda o simplemente cuando se sale a tomar algo con los amigos, la comida siempre está presente.

Las personas celiacas no siempre tienen la oportunidad de disfrutar de comer fuera de casa en este tipo de eventos puesto que, en muchos establecimientos no existen protocolos que garanticen la seguridad alimentaria al elaborar menús adaptados a personas con alergias e intolerancias alimentarias. No todos los establecimientos ofertan opciones sin gluten, y otros que, si las tienen, no ejecutan una adecuada manipulación, que contemple la contaminación cruzada de opciones sin gluten.

Ante esta problemática, FACE ha puesto en marcha el Proyecto **FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free**, mediante el cual, se encarga de asesorar y formar a las empresas de restauración y colectivi-

dades, para que sean capaces de disponer de menús sin gluten aptos para personas celiacas garantizando la seguridad alimentaria.

Para que las personas celiacas puedan comer de manera segura, es fundamental la labor que FACE y las asociaciones de celiacos desempeñan en el ámbito de la restauración, contribuyendo así a normalizar la vida e integración social de este colectivo.

FACE implementa 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 y seguridad.

Siempre que una cadena de restauración manifieste interés por trabajar de la mano de FACE, los técnicos especializados en seguridad alimentaria de la Federación, junto con los departamentos de calidad de las mismas elaborarán un protocolo de actividades adaptado para ofrecer platos sin gluten seguros para el colectivo celiaco.

El departamento de calidad y seguridad alimentaria de FACE se encarga de la revisión de fichas técnicas de los ingredientes ofrecidos por la cadena, así como de la formación del personal que trabaje en el establecimiento y esté involucrado en la cadena de producción de los alimentos sin gluten (almacén, cocina, sala, etc.) Para ello, FACE realiza una revisión *in situ* de las instalaciones, detectando los posibles puntos críticos a considerar en la creación del protocolo asegurándose del cumplimiento de buenas prácticas.

Establecer estos protocolos no siempre es tarea fácil, por ello en ocasiones, las opciones de alimentos sin gluten son reducidas en comparación con alternativas con gluten. FACE prioriza la calidad a la cantidad: es preferible que la empresa ofrezca cinco opciones seguras a veinte de dudosa fiabilidad.

Las cadenas que introducen la opción sin gluten en sus establecimientos demuestran su capacidad de adaptación y su compromiso con las miles de personas que tienen necesidades alimenticias especiales. Este gesto, que suele incluirse dentro de la estrategia de responsabilidad social corporativa de las empresas, no es solo un gesto de buena voluntad para un colectivo desfavorecido, si no que abre una nueva opción de negocio y expansión ya que la persona celiaca suele ser la encargada de decidir el lugar en el que se come y tener opciones sin gluten en la carta abrirá el abanico para que, tanto las personas celiacas como todas aquellas que la acompañen, se sienten a disfrutar de opciones seguras y deliciosas.

Para facilitar el reconocimiento por parte del colectivo de qué establecimientos son seguros para su consumo, FACE ha diseñado estos distintivos para reconocerlos como asesorado por FACE. Debe incluir el año en vigor impreso para su validez y estar colocado en la puerta o ventana principal del establecimiento asesorado.



Imagen 1. Distintivo con el año en vigor que tienen todos los establecimientos asesorados

Cuando un establecimiento es asesorado por las asociaciones de celiacos, el distintivo del proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free lleva acunado el logo de la asociación de celiacos correspondiente en vez del logo de FACE.

Todos los establecimientos asesorados por FACE y las asociaciones de celiacos son registrados en una base de datos y están disponibles para ser consultados por parte de sus socios en la APP FACEMÓVIL. En el último año se creó por primera vez un anexo a la revista Mazorca donde se podría consultar los establecimientos asesorados en toda España, que se realizará en verano de cada año.

Existe también un logotipo diseñado para señalar en las cartas, soportes webs, publicidad de las cadenas y/o restaurantes las opciones sin gluten que es común para FACE y sus asociaciones.



Imagen 2. Logotipo del Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para cartas y soportes web

Para estandarizar las actividades realizadas desde FACE y las asociaciones de celiacos, al tratarse de un proyecto de envergadura nacional, existe un grupo de trabajo de restauración sin gluten con participantes de varias asociaciones, en el cual se establecen protocolos y el listado de mínimos a requerir para asesorar a un establecimiento y garantizar la aptitud de sus trabajadores para ofrecer menú sin gluten.

Por su parte, al existir establecimientos diferenciados como lo son los hornos artesanos y obradores, el departamento de seguridad alimentaria de FACE coordina las actividades de otro grupo de trabajo a fin de controlar la manipulación de alimentos en estos locales, donde suelen trabajar con materias primas e ingredientes de riesgo.

Beneficio de la obtención del distintivo de FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para las empresas

- Comunicación 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 registran 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 FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para el colectivo celiaco

- 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.

Logotipos de las marcas comerciales asesoradas e incluidas en el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free



FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free.	3450
ACA: Aragón sin gluten.	203
ACEGA: Restauración Galega sen glute.	174
ACERI: La Rioja sin gluten.	119
ACECOVA: Moments sense gluten.	106
EZE: Paladares sin gluten.	95
ACEMA: Málaga sin gluten; Rincón sin gluten; Fuengirola sin gluten.	78
ACEX: Extremadura sin gluten.	58
ACECALE: Restauración sin gluten en Castilla y León.	48
ACET: Santa Cruz de Tenerife sin gluten.	42
ACMU: Vivir sin gluten.	36
ASOCEPA	30
ACEPA	28
ACCLM: Castilla –La Mancha sin gluten.	27
MSG	26
ACIB: Restauracion sin gluten ACIB.	21
ACECAN: Cantabria sin gluten.	15
APECEJA: Jaén sin gluten.	11
ACN	10
ASPECEAL: Almería sin gluten.	9
ASPROCESE: Sevilla sin gluten.	7
ACEGRA: Granada sin gluten.	6
ASPROCEHU	6
ACECA: Por Cádiz sin gluten.	2
ACEME	1

Las cifras



30
cadenas

asesoradas por
FACE en 2020.



1.200
establecimientos

asesorados por las
asociaciones en 2020.



4.398
establecimientos

incluidos en el proyecto
FACE Restauración Sin
Gluten/Gluten-Free en
2020.

PROYECTOS INVESTIGACIÓN

El 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 Peruchó 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	16
Participación como ponente	8
Participación con comunicación tipo poster	2
Apoyo a TFG/TFM	19
Artículos revisados	15
Artículos y colaboraciones en prensa	6
Artículos para Mazorca	10
Noticias Flash para Mazorca	10
Otras publicaciones	4

Los congresos y jornadas a los que FACE ha participado en 2020 han sido:

- Congreso AECOC Calidad y Seguridad Alimentaria – febrero, Madrid.
- Jornadas FACE Joven 2020 – febrero, Madrid.
- Jornada sobre EC en niños y adolescentes, ACECOVA – febrero, Alicante.
- Sesión con expertos vía zoom para el canal de youtube de FACE con motivo del día del celiaco. – mayo, online.
- Webinar con el Consejo General de Colegios oficiales de farmacéuticos sobre el abordaje de la EC desde la oficina de farmacia – junio, online.
- Jornadas organizadas por EZE – julio, septiembre, octubre y noviembre, online.
- Sesión organizada por Isabel Polanco sobre el protocolo de diagnóstico precoz – julio, online.
- AOECS pre-sessions – septiembre, online.
- Congreso FEDE diabetes – septiembre, online.
- Jornada “Soy Experto en Alergia” SEAIC sobre la Guía Escolar – octubre, online
- Congreso SEFAC – octubre, online.
- Jornada Foro Español de Pacientes – octubre, online.

- Mesa de debate de ASOCEPA – octubre, online.
- Congreso FESNAD – noviembre, online.
- XII Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celiaca organizado por la Asociación de Celiacos y sensibles al gluten de Madrid. – noviembre, online.
- Jornadas Analiza Calidad, - diciembre, online.

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. A partir de 2021 se empezarán a alojar estos resúmenes también en la web de FACE.

Además, se han revisado publicaciones científicas para acercarlas a los pacientes (muchas de ellas relacionadas con la Covid-19 en enfermedad celiaca, las vacunas, tratamientos emergentes, estudios en marcha, nuevas guías diagnósticas), y se han gestionado los artículos enviados por entidades con las que colaboramos, expertos y colaboradores para su inclusión en la revista Mazonca y/o blog de FACE, redactando también artículos propios, revisiones y resúmenes sobre los eventos a los que se ha asistido. Realizando además un apoyo bastante representativo a todos aquellos estudiantes que deciden enfocar sus proyectos de fin de grado o máster en la enfermedad celiaca.

Este año se ha colaborado de forma bastante activa con varios grupos de investigación difundiendo su trabajo, moviendo encuestas y aportando el punto de vista de los pacientes a sus proyectos, formando parte de estamentos como los paneles de expertos que evalúan a tiempo real múltiples proyectos.

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.

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, con toda esta información se está realizando la base de datos, que sigue viva ya que sigue creciendo, y que se ha estruc-

turado en los siguientes apartados: Centros de Referencia (públicos y privados), Sociedades Científicas-Médicas, Universidades y Profesionales sanitarios.

Actualmente contamos con la información de contacto de:

Centros de Referencia	32
Sociedades Científicas-Profesionales	33
Universidades	12
AASS pacientes	20
Profesionales Sanitarios	180

En 2020 se ha creado un apartado dirigido a los profesionales en la web de FACE desde donde pueden acceder directamente al contenido más relevante para la práctica clínica.

Conforme recibimos interés por parte de algún especialista, le solicitamos toda la información necesaria para incluirle y en cuanto la tenemos, le facilitamos su contacto a la asociación de referencia en su zona con el objetivo de que las asociaciones también puedan disponer de esta información lo más actualizada posible por si necesitan hacer uso de la misma.

Cooperación Sanitaria

Dentro de este apartado el grueso del trabajo consiste en dotar de contenido a los convenios firmados, no tiene sentido firmar convenios y no realizar acciones enmarcadas en los mismos. Por lo que lo principal es el seguimiento de los convenios firmados. Todos tienen una duración de un año para que, si en ese tiempo no se han desarrollado proyectos en común, el convenio se rescinda.

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	17
Proyectos comunes	22
Entidades colaboradoras	34
Grupos de trabajo	6

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
- Asociación ATX Elkartea multi-alergias y asma (ATX).
- Marcas de Restauración (MdR).
- Laboratorio Genyca – renovación
- Laboratorio Biobook – renovación
- Laboratorio Ángela González Pérez
- Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica, CESIF
- Red Española de Albergues Juveniles, REAJ
- Conectando Pacientes
- Instituto PRO Patients
- Cruz Roja
- Red Reconoce
- Cleanity
- Universidad Complutense de Madrid, UCM
- Mercadona

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

→ Gabinete de Alimentación de la Universidad de Alicante, (ALINUA)

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).

Colaboraciones más relevantes

→ **FACE firma un acuerdo de colaboración con la Red Española de Albergues Juveniles** con el objetivo de sensibilizar a los albergues sobre las necesidades de los celiacos y conseguir para los socios de FACE el carnet de alberguista a un precio mucho más competitivo.

→ **Nuevos laboratorios con precios especiales para los socios en pruebas genéticas** se han incorporado más laboratorios que ofrecen descuento en este tipo de pruebas a los socios de todas las asociaciones de FACE

→ **Documento sobre las Vacunas de la Covid:** iniciado en diciembre de 2020 cuando empezaron a aprobarse las vacunas, con el objetivo de mantener la información constantemente actualizada. Va cambiando y evolucionando conforme se van aprobando nuevas opciones y con los cambios del plan nacional de vacunación.

→ **Envases biobasados:** tras conocer que este tipo de productos se encuentran en el mercado en 2019 nos propusimos comprobar si resultan peligrosos para el colectivo. Al tratarse de un riesgo emergente sobre el que hemos estado pendientes a lo largo de 2020 se ha trasladado a AESAN nuestra preocupación y se ha empezado a sensibilizar sobre la necesidad de realizar más ensayos de migración en estos productos en el futuro.

→ **Las AASS de pacientes como agentes de salud:** a través de la colaboración con otras asociaciones de pacientes reforzamos la idea de que las AASS formamos parte del sistema de salud y somos una pieza fundamental, mejorando la calidad de vida de los pacientes, trabajando para que los profesionales sanitarios prescriban asociacionismo.

Beneficio del área de investigación

→ Permite mejorar la relación entre FACE y los profesionales sanitarios, fomentando que estos entiendan a las asociaciones de pacientes como un agente de salud y que deben prescribir asociacionismo tras el diagnóstico.

→ Posiciona a FACE como un referente no solo para los pacientes, también para los profesionales sanitarios

→ Mejora la imagen de FACE aumentando la cantidad y la calidad de las publicaciones propias dirigidas a sensibilizar y visibilizar sobre distintos aspectos que afectan a la calidad de vida de las personas celiacas

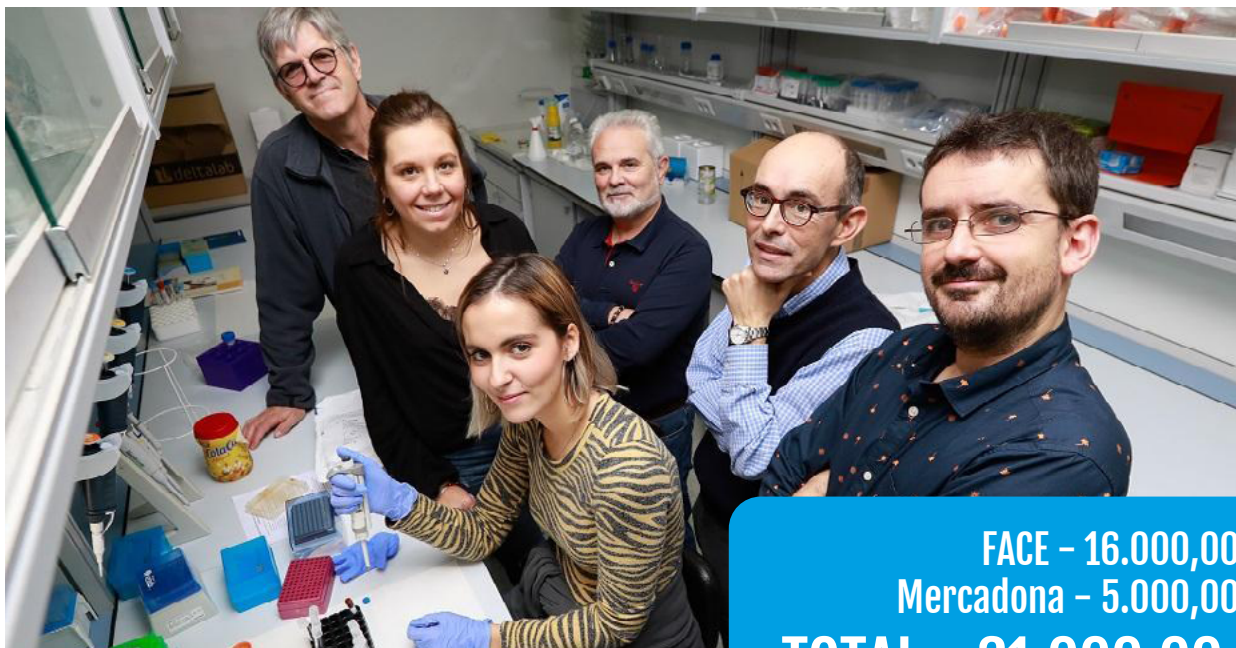
→ Promueve la relación de FACE con otras asociaciones de pacientes, sociedades científicas, médicas y profesionales con las que se desarrollan proyectos ampliando el impacto de los mismos al ser difundidos entre varias entidades.

→ Permite tener contacto frecuente con el comité científico para trasladar las dudas más complejas y poder dar respuesta a las mismas.

→ Es un valor añadido para la federación, que demuestra su solidaridad y compromiso con el colectivo para facilitarles siempre información actualizada basada en la evidencia y consensuada con los expertos necesarios en cada caso.

PROYECTOS

III CONVOCATORIA DE LOS PREMIOS FACE DE FOMENTO A LA INVESTIGACIÓN



FACE - 16.000,00 €
Mercadona - 5.000,00 €
TOTAL - 21.000,00 €



Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 1425 personas:

● **96,8 %**

considera necesario que FACE destine parte de su presupuesto a proyectos de investigación.

FACE ha lanzado la III Convocatoria de los Premios FACE de fomento a la Investigación en 2019, aunque el fallo de estos premios se ha emitido en 2020. Distintos grupos de investigación españoles en enfermedad celiaca envían sus proyectos para posteriormente ser evaluados por un comité de expertos que valora diferentes aspectos de los mismos para determinar el proyecto ganador.

El Dr. David Bernardo Ordiz del Instituto de Biología y Genética Molecular (IBGM) de la Universidad de Valladolid-CSIC y su equipo han sido galardonados con este premio cuya concesión supone una aportación económica de 21.000,00 € que provienen en parte de las cuotas de los socios y socias y que en esta ocasión cuentan también con una aportación de 5.000,00 € donada por la empresa Mercadona.

Para este proyecto, se ha desarrollado además una estrecha sinergia con los servicios de Aparato Digestivo del Hospital Clínico Universitario y el Hospital Universitario Río Hortega (ambos de Valladolid), así como con el Hospital Universitario de León. Esto permitirá obtener biopsias intestinales de una gran cantidad de pacientes con enfermedad celiaca (tanto al diagnóstico como en seguimiento tras la dieta sin gluten), así como de controles no celíacos. El objetivo, es el de estudiar las particularidades únicas que presentan los macrófagos del intestino humano, así como sus precursores sanguíneos (monocitos), algo que lo que el Dr. Bernardo tiene amplia experiencia en el contexto de la Enfermedad Inflamatoria Intestinal pero que es un campo por explorar en los pacientes celíacos.

El estudio de estas células del sistema inmunitario es además muy relevante, porque son imprescindibles para mantener los mecanismos de la tolerancia inmune a las proteínas de la dieta, algo que no sucede en los pacientes celíacos. De hecho, si bien se desconocen las bases patogénicas que subyacen al desencadenamiento de la enfermedad celiaca, parece claro que estas células juegan un papel importante no sólo en el establecimiento de la respuesta inmune inicial, sino también en su perpetuación.

Por tanto, en este proyecto se estudiarán en profundidad estas células tanto en pacientes con enfermedad

celíaca activa (inflamados) y pacientes tratados con la dieta sin gluten, para ser comparados con las células obtenidas de la mucosa de controles sanos y de pacientes con inflamación intestinal no celiaca. Además, se pretende identificar los factores que median tanto su migración hacia la mucosa intestinal, como aquellos que modulan su función y que hace que en los pacientes con enfermedad celiaca “se equivoquen” y reacciones frente al gluten de la dieta. La identificación, por tanto, de estos mecanismos únicos y específicos podría permitir identificar nuevas dianas terapéuticas con el fin de restablecer la homeostasis intestinal perdida en los pacientes con enfermedad celiaca.

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

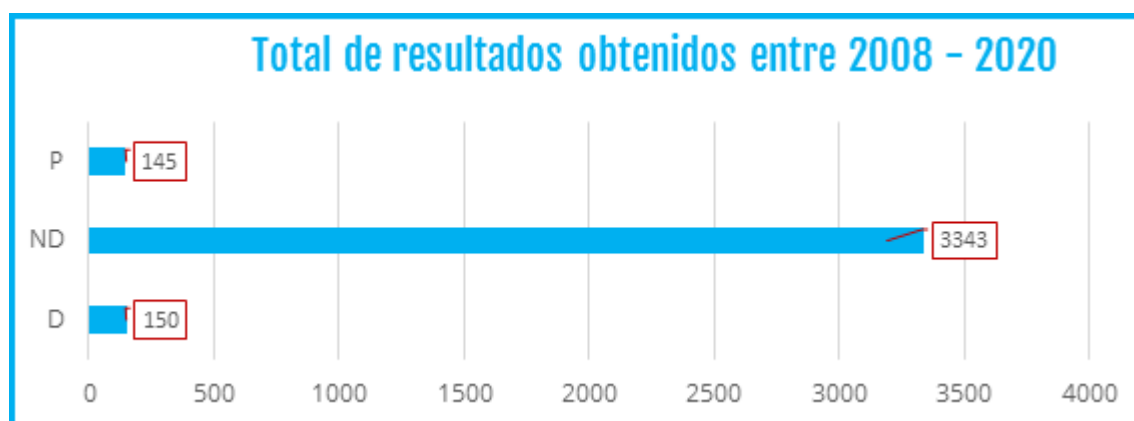
Beneficio de los Premios FACE de fomento a la investigación

- Fomentar la investigación en enfermedad celiaca.
- Financiar proyectos dirigidos a mejorar la calidad de vida de las personas celíacas.
- En la III Convocatoria de los Premios FACE de fomento a la investigación se presentaron 18 proyectos que fueron evaluados por un panel de expertos compuesto por 6 personas, entre los que estaban varios técnicos de FACE y miembros del comité científico con diferentes perfiles profesionales.
- El proyecto permitirá conocer mejor la patogenia de la enfermedad celiaca conociendo mejor el funcionamiento de la enfermedad y la implicación del sistema inmune.

PROYECTOS

CONTROL ANALÍTICO DE PRODUCTOS SIN GLUTEN

INFORME 2008-2020



Muchos fabricantes por iniciativa propia incluyen en sus productos la mención “sin gluten”. Estos productos deben cumplir el Reglamento Europeo (EU) N° 828/2014, que indica que los alimentos etiquetados “sin gluten” deben contener menos de 20 partes por millón de gluten (20 ppm). Aun así, este reglamento, incluye otras menciones muy criticadas por las asociaciones de pacientes y expertos, debido a que contemplan niveles de gluten que según diversos estudios son dañinos para las personas celiacas. Por este motivo desde FACE y sus asociaciones se han mantenido reuniones con varios grupos parlamentarios para conseguir su modificación.

Actualmente no se dispone de información sobre los controles que se realizan a los productos etiquetados “sin gluten” y si los fabricantes o las autoridades competentes realizan analíticas periódicas de los mismos para asegurar su contenido en gluten, su seguridad y su idoneidad para los consumidores celiacos/as.

El único método para determinar el contenido en gluten de los alimentos avalado por organismos oficiales, como AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa), es el método ELISA (siglas en inglés de Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay, es decir, ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas) R5, capaz de cuantificar el gluten con un límite de detección de 3 ppm, es decir, aunque el producto

tenga menos de 3 ppm (por ejemplo 2) el resultado siempre será no detectado < 3 ppm.

En España es competencia de cada comunidad autónoma y de sus laboratorios de seguridad alimentaria realizar analíticas que comprueben la veracidad del etiquetado de los productos alimenticios sobre el contenido en alérgenos. Sin embargo, estos datos no trascienden al público como en otros países.

Por este motivo, ya que el objetivo principal de FACE es velar por la seguridad alimentaria de las personas celiacas, se desarrolla un proyecto que comenzó hace varios años para tratar de comprobar que el etiquetado de los productos sin gluten sea correcto. La Federación es una entidad sin ánimo de lucro que destina todos los años un presupuesto importante a la realización de analíticas de alimentos sin gluten, gracias al apoyo que recibe por parte de las asociaciones que la integran a través de la cuota anual de los socios.

Las analíticas se realizan también a los menús sin gluten ofertados por los restaurantes que tienen convenio con FACE o alguna de sus asociaciones miembros, comprobando así, sus buenas prácticas por el momento o ante posibles incidencias, tratando de mejorar la operativa si sucediese cualquier error. Así como de aquellos que ofrecen el servicio de envío a domicilio. Por otro lado, también se analizan platos de establecimientos que ofertan menús sin gluten,

pero no colaboran ni con FACE ni con ninguna de sus asociaciones. Es destacable la dificultad de realizar un menú sin gluten aun habiendo un control externo de fichas técnicas, protocolos definidos, visita a cocinas, etc. por lo que también resulta interesante saber si podría haber contaminación cruzada en aquellos que están sujetos a menos revisiones. En este caso, FACE se centra en los restaurantes en los que los pacientes han notificado algún tipo de incidencia y que en muchos casos aparecen en blogs y aplicaciones móviles que han ido surgiendo para tratar de ayudar a las personas celiacas registrando restaurantes donde supuestamente se puede comer de manera segura, pero no hay un control de los procedimientos internos.

Es por ello que desde FACE únicamente se puede recomendar a las personas celiacas aquellos restaurantes sobre los cuales existe un control. Esto es debido a que, gracias al control analítico de alimentos sin gluten, se ha comprobado el hecho de que poner buena intención no es suficiente para servir menús sin gluten.

El proyecto de las analíticas sirve también para contrastar la información del etiquetado de productos alimenticios envasados comprados en pequeños o grandes establecimientos. Se ha detectado algunos productos etiquetados de manera incorrecta, principalmente en las especias, más concretamente con el comino molido. Por lo que se aconseja que se consuman únicamente aquellas marcas que estén certificadas o que aparezcan en la Lista de alimentos sin gluten que edita FACE anualmente, porque en ellos se ha verificado la ausencia de gluten.

Además, en 2020 ya que se ha reducido de forma considerable el número de analíticas realizadas se han revisado los datos recabados desde 2008 hasta 2020 para poder extraer conclusiones que resulten de utilidad para el colectivo celiaco. La interpretación de todos estos datos se ha recogido en un informe y nos va a permitir seguir sensibilizando tanto a la población general como a la administración de la necesidad que tenemos como colectivo de controlar establecimientos y otro tipo de productos.

Beneficio del proyecto Control analítico de productos sin gluten

- Se ha comprobado que ciertos productos son no genéricos y deben consumirse prestando especial atención a su etiquetado por parte del colectivo celiaco. Cambiando la clasificación general de los alimentos.
- Comunicar a las empresas productoras los resultados de las analíticas positivas, ha permitido que mejore la comunicación que se facilita al consumidor en el etiquetado de los productos, así como asegurar que los procedimientos y controles con respecto a la presencia de gluten son los indicados.
- Todos los productos en los que hubo detección de presencia de gluten han sido gestionados directamente con las empresas productoras y notificando la situación a las autoridades sanitarias cuando ha sido necesario. Realizando un seguimiento de las incidencias y apoyando a las empresas a llevar a cabo las medidas correctoras necesarias, que en su gran mayoría han sido mejorar los controles de sus materias primas, realizar un cambio en el etiquetado del producto y retirarlo del mercado si fuese necesario.

Las cifras



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:

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 partici-

pa activamente en varias iniciativas internacionales 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 multidisciplinarios 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 dife-

rentes 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 sido sponsor de dos de los grupos de trabajo más activos (ELS técnico, junto a Hungría y Eating Out técnico, junto a Estonia), ostentando durante 2019/2020 la figura de manager en el del ELS (Ana Campos) y secretaria (María van der Hofstadt) en el del EO en ambos grupos de trabajo. Actualmente FACE 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, concretamente se celebraron 12 reuniones hasta la asamblea general, que lugar los días 1, 2 y 3 de octubre. Tras la asamblea, durante los últimos meses del año se celebraron 4 reuniones más.

Desde FACE y en representación de AOECS durante 2020 y debido a la pandemia no se ha viajado a ningún evento como en años anteriores.

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.

Tras la asamblea general de 2020 se votó la creación de un esquema global llamado Gluten-Free Alliance que agrupase la certificación del ELS y el proyecto hasta ahora denominado Eating Out, por ello los grupos de trabajo técnicos previos se fusionaron y durante el año 2020/2021 se trabajarán de manera unificada bajo el nombre de Gluten Free Alliance.

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

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 Celíaca.

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 formaremos parte de la programación de su congreso bianual, previsto para noviembre de 2020 pero pospuesto a mayo de 2021 por la crisis sanitaria derivada del covid.

www.seec.es

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

Asociaciones vinculadas a FACE:

FACE Joven



Durante el año 2020 la asociación juvenil FACE Joven ha seguido trabajando en todos los proyectos que vertebran su actividad, pese a que debido a la situación provocada por la pandemia mundial derivada del SARS-CoV-2 nuestra actividad se ha visto reducida de forma considerable ya que no hemos podido desarrollar las actividades que venimos desarrollando de forma habitual al no poder reunir a grandes grupos de gente ni en muchos casos ser posible desplazarse debido a los confinamientos perimetrales. Aun así en 2020 hemos podido celebrar nuestras Jornadas FACE Joven y nuestra asamblea general (en febrero) y múltiples propuestas online para seguir en contacto con los jóvenes celiacos a pesar de la situación.

Las actividades nacionales han sido las siguientes: la asamblea de FACE Joven y las Jornadas FACE Joven, que se celebraron en febrero en Madrid, a esta actividad asistieron 27 jóvenes celiacos de toda España. Un 63% de los participantes asistió por primera vez en esa ocasión a una actividad organizada por FACE Joven. Las valoraciones globales de la actividad fueron muy positivas por parte de todos los asistentes, además, todos recomendarían la experiencia y casi un 92% repetiría. Con la organización de este evento colaboraron 17 empresas del sector sin gluten de distinta forma (cesión de espacios, precios especiales, productos para probar, muestras, ponencias) pero siempre facilitando el desarrollo de la actividad. También en febrero tuvimos la oportunidad de acompañar a la junta directiva de FACE en la audiencia de Su Majestad la Reina con motivo del 25 aniversario de FACE que se celebró durante 2019, durante el encuentro, se mostró a Su Majestad las principales necesidades y reclamaciones del colectivo celiaco. Debido a la situación provocada por la pandemia derivada del SARS-CoV-2 durante el resto del año hemos tenido que realizar propuestas online que nos han permitido seguir en contacto con los socios: Directos de Instagram con distintos colaboradores, Charlas online con los socios de distintas asociaciones, Concursos, como el reto culinario que organizamos a través de nuestras redes con la ayuda de Mateo Sierra en el que tuvimos 27 participaciones entre las que se sortearon 3 premios. Las recetas se publicaron en nuestra página web y los video tutoriales se publica-

ron en nuestro canal de Youtube y en Instagram. Además, también hemos podido organizar algunos sorteos gracias al apoyo de distintas marcas.

Teniendo en cuenta la situación desde el equipo de FACE Joven decidimos centrar los esfuerzos de los voluntarios en poner al día la entidad y revisar toda la documentación para asegurar que todo está como debe estar a todos los niveles y gracias a este trabajo hemos podido solicitar por primera vez la subvención del Instituto Nacional de la Juventud, INJUVE que nos han concedido (3.250€) para mejorar nuestra actividad. Ya que recibimos el apoyo del INJUVE decidimos poner en marcha el servicio de nutrición que es gratuito para todos los socios de las entidades que forman parte de FACE y a través del que pueden plantear dudas que tal vez les dé más reparo preguntar con sus padres delante.

Además, este servicio se ha planteado de forma abierta para todos los socios de las asociaciones de FACE para apoyar a las entidades más pequeñas que no cuentan con este recurso y complementar la labor de las otras que sí lo tienen, para ser un apoyo para todas.

Desde su puesta en marcha en octubre de 2020 se ha atendido a: 17 personas socias de las diferentes asociaciones que forman parte de FACE.

Formamos parte de CYE y, por ello, también contribuimos en los proyectos que se desarrollan desde esta asociación. Actualmente, Ana Prats Pérez de Albéniz es la representante de CYE. Ya que en la Asamblea de 2020 se decidió así, y durante este año María van der Hofstadt y Beatriz Garre Pícazos que eran las representantes anteriores de FACE Joven en CYE, se han encargado de acompañarla en el nuevo rol participando todas de forma activa en la Conferencia. También hemos apoyado durante todo el año a los organizadores del Summer Camp de 2020 y 2021 quienes han tenido que posponer la celebración del evento de forma consecutiva a la espera de la evolución de la situación de la pandemia. En la asamblea general celebrada de forma online por el mismo motivo se organizaron sesiones abiertas al público general para dar a conocer a CYE entre los jóvenes celíacos de toda Europa. Además, se contó con ponentes invitados como Alexandra Scheiber de Estados Unidos que nos habló de sus experiencias y los representantes de European Young Patients Forum.

Por último, durante el 2020 hemos establecido sinergias con varias entidades para sensibilizar en otros ámbitos y crecer como entidad, estas colaboraciones son:

→ **Consejo de la Juventud de España (CJE):** FACE Joven entró oficialmente en el CJE en mayo de 2020 como entidad observadora y por lo tanto ya ha participado en 2 asambleas generales.

→ **Consejos de la Juventud Autonómicos:**

- CJ Comunidad de Madrid: Después de varios procesos, se consiguió que en diciembre la Comisión Permanente del Consejo de la Juventud de la Comunidad de Madrid aprobará provisionalmente la entrada en el Consejo, estando pendiente de aprobación definitiva en la Asamblea General.

- CJ Región de Murcia: Desde la comisión permanente del Consejo de la Juventud de la Región de Murcia se han puesto en contacto con nosotras durante 2020 para poder formar parte del mismo.

→ **Red Española de Albergues Juveniles, REAJ:** A través de FACE hemos participado en un acuerdo a tres bandas con la Red Española de Albergues Juveniles, lo que permite a los jóvenes celíacos socios de las asociaciones obtener el carnet de alberguista de una forma mucho más económica, además dicho convenio contempla que cuando la situación sanitaria nos permita retomar las actividades tipo convivencias y campamentos podremos disfrutar de precios especiales si celebramos estas actividades en albergues de la red.

→ **FEDE Joven:** aprovechando que a principios de 2020 se puso en marcha el grupo joven de FEDE (Federación Española de Diabetes), decidimos que sería buena idea colaborar con FEDE Joven para fomentar el asociacionismo brindándonos apoyo entre asociaciones jóvenes.

www.facejoven.org

INFORMACIÓN FINANCIERA

Principales financiadores

FACE se financia principalmente de la cuota que las diferentes **asociaciones de celíacos** que la integran abonan anualmente. Esta cuota depende del número de socios que tiene cada una de ellas. En 2020 la cuota anual a abonar ha sido de 10,00 € por socio, un total de **197.504,00 €**.



197.504,00 €

Premios FACE de fomento a la investigación

Los Premios FACE de fomento a la investigación se financian principalmente de la cuota que las diferentes **asociaciones de celíacos** que la integran abonan anualmente.

Este año también han recibido apoyo económico de la empresa **Mercadona** la que ha donado **5.000,00 €**.



5.000,00 €

Otras subvenciones

Ayudas para el fomento de la responsabilidad social y la conciliación laboral en el ámbito de la Comunidad de Madrid, cuyo objeto es fomentar la responsabilidad social mediante actuaciones concretas puestas en marcha en el ámbito de los trabajadores autónomos y las pequeñas empresas, así como promover la efectiva conciliación en el ámbito laboral de las personas trabajadoras, en equilibrio con las necesidades organizativas de la empresa, mediante medidas conciliación que flexibilicen la jornada y el horario del trabajo.



Comunidad de Madrid

10.000,00 €

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

ACTIVO	2019	2020
A) ACTIVO NO CORRIENTE	54.577,64	64.823,30
Inmovilizado intangible	46.395,06	52.946,17
Inmovilizado material	6.382,58	10.079,94
Inversiones financieras a largo a plazo	1.800,00	1.800,00
Activos por impuestos diferido	0,00	-2,81
A) ACTIVO CORRIENTE	227.711,60	165.987,46
Usuarios y otros deudores de la act. propia	691,00	697,00
Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	43.028,74	43.917,91
Inversiones en entidades del grupo y asociadas a corto plazo	200,05	0,00
Inversiones financieras a corto plazo.	41.839,21	0,00
Periodificaciones a corto a plazo	8740,76	5.095,17
Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	133.211,84	116.277,38
TOTAL ACTIVO	282.289,24	230.810,76

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	31.12.2019	31.12.2020
A) PATRIMONIO NETO	100.127,23	167.125,83
A-1) Fondos propios	100.127,23	151.720,03
Excedentes de ejercicios anteriores	369.719,79	510.429,29
Excedentes del ejercicio	134.829,02	134.829,02
B) PASIVO NO CORRIENTE	0,00	0,00
Provisiones a largo plazo	0,00	0,00
B) PASIVO CORRIENTE	182.162,01	63.684,93
Deudas a corto plazo	119,37	0,00
Deudas con ent.grupo y asoc.corto plazo	800,00	0,00
Beneficios - Acreedores	27.592,00	0,00
Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	98.445,14	30.187,95
Periodificaciones a corto plazo	55.205,50	33.496,98
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO	282.289,24	230.810,76

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

	2019	2020
A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO		
INGRESOS POR LA ACTIVIDAD PROPIA	206.425,50	217.692,35
Cuotas de asociados y afiliados	201.200,00	197.510,00
Aportaciones de usuarios	0,00	5.182,35
Subvenciones, donaciones y legados imputados al exced	5.225,50	15.000,00
VENTAS E INGRESOS MERCANTILES	217.082,83	163.086,70
GASTOS POR AYUDAS Y OTROS	-149.045,65	-16.196,75
Ayudas monetarias	-131.700,00	-5.800,00
Ayudas no monetarias	-10.526,25	0,00
Gastos por colaboraciones del órgano de gobierno	-6.819,40	-10.396,75
APROVISIONAMIENTOS	-42.539,70	0,00
OTROS INGRESOS DE LA ACTIVIDAD	9.681,58	10.411,11
GASTOS DE PERSONAL	-213.316,90	-208.204,84
OTROS GASTOS DE LA ACTIVIDAD	-239.469,62	-137.845,85
AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO	-10.951,80	-11.939,14
EXCESO DE PROVISIONES	2.900,00	0,00
DETERIORO Y RESULTADO POR ENAJENACIONES DEL INMOVILIZADO	-15.647,68	0,00
A.1) EXCEDENTE DE LA ACTIVIDAD	-234.881,44	17.003,58
14. INGRESOS FINANCIEROS	0,14	17,81
17. DIFERENCIAS DE CAMBIO	-9,47	0,00
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS	-9,33	17,81
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS	-234.890,77	17.021,39
A.4) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO RECONOCIDA EN EL EXCEDENTE DEL EJERCICIO	-234.890,77	17.021,39
I) RESULTADO TOTAL, VARIACION DEL PATRIMONIO NETO EN EL EJERCICIO	-234.890,77	17.021,39

ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

FACE, FACA y LANDALUZ apuestan por fomentar los alimentos para personas celiacas



La Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, LANDALUZ, la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) y su Federación andaluza (FACA) han firmado un convenio de colaboración con el fin de concienciar y sensibilizar a la industria agroalimentaria andaluza de una realidad como es la de los celíacos. Para ello, el convenio marco firmado buscará apostar por la formación mediante la organización de acciones que sirvan para divulgar las necesidades que tiene esta parte de la población y que permita el incremento de conocimiento por parte de los productores con el fin de conseguir ofrecer unos productos óptimos para su consumo.

Por parte de LANDALUZ, su secretario general, Miguel Ángel Jiménez, quiso destacar el papel de Andalucía dentro de la producción agroalimentaria señalando que “nuestra región es la principal productora del país, por lo que la concienciación de la industria es fundamental para una mejora productiva que permita satisfacer las necesidades de estas personas”.

Desde FACA, su presidente José Antonio Núñez afirmaba que “aprovechar la sensibilidad social de los empresarios de la restauración y alimentación provoca una mejor y más avanzada gestión empresarial. Todos los elementos sociales, institucionales y económicos estamos llamados a colaborar y aprovechar esta sinergia”.

Por su parte, el presidente de FACE, Jon Zabala Bezares, destacó que “es fundamental que podamos presentar nuestras inquietudes a la industria, ya que el hecho de que las empresas puedan conocer esta situación permite que las personas celíacas cada vez tengan más posibilidades para elegir y tener una dieta más variada y enriquecida”.

Correos conmemora el 25 aniversario de FACE con un sello

Coincidiendo con el 25 aniversario de FACE que celebramos durante 2019, Correos conmemora esta fecha con la emisión de un sello.

Desde Correos explican “queremos dar visibilidad a este colectivo dedicando un sello a esta Federación de Asociaciones de Celíacos de España por su 25 aniversario. Un sello en el que se recoge una ilustración que representa a una doctora parando con su mano una rama de trigo, cereal con el que se suele representar la presencia de gluten. El sello se completa con el logotipo de la Federación y está diseñado con los colores corporativos de la misma.”



S.M. La Reina llama a la presidenta de FACE para interesarse por el colectivo



El pasado abril, S.M. La Reina ha contactado telefónicamente con Eugenia Canalias, presidenta de FACE para conocer la situación del colectivo celiaco durante esta situación excepcional.

En la conversación mantenida durante la mañana, S.M. La Reina ha preguntado a la presidenta de FACE por la situación del colectivo celiaco y también por el trabajo de las asociaciones durante estos días. Ha valorado muy positivamente el trabajo que desde estas se está haciendo durante estos días. Del mismo modo, Eugenia Canalias le ha explicado que desde FACE se ha hablado con las empresas que producen productos sin gluten y que están trabajando con normalidad por lo que el abastecimiento está garantizado.

Del mismo modo, la presidenta de FACE ha hecho hincapié en la importancia de que el colectivo celiaco base su alimentación en productos libres de gluten por naturaleza consumiendo productos específicos en momentos puntuales.

Este año FACE se suma al Día Internacional del Celiaco el 16 de mayo

16 de mayo DÍA INTERNACIONAL DEL CELIACO



Motivado por la situación actual que estamos viviendo, asociaciones de celiacos de todo el mundo se unen el día 16 de mayo para celebrar el "Día Internacional del Celiaco".

Este año en vista de la situación global tan complicado que vivimos se busca lanzar un mensaje de ánimo y de unión entre todas las personas celiacas del mundo. Somos un

grupo de personas luchando por un objetivo común y con esta iniciativa se busca crear una comunidad que se sienta apoyada y protegida por el resto de celiacos arropándose entre unos y otros. Las asociaciones y entidades que ya han confirmado que se suman al movimiento son:

- Celiac Disease Foundation (EEUU)
- National Celiac Association (EEUU)
- Beyond Celiac (EEUU)
- Coeliac Australia (Australia)
- AO ECS (Europa)

Tanto desde las asociaciones de celiacos que forman FACE como desde la propia federación se han puesto en marcha varias actividades, eventos y concursos que se irán publicando en los próximos días. Del mismo modo, las asociaciones que forman FACE realizarán actividades el 27 de mayo coincidiendo con el Día Nacional del Celiaco.

¡Celebración del Día Internacional del Celiaco!

16 de mayo DÍA INTERNACIONAL DEL CELIACO

Charlas
Actividades
Sorteos
Concursos

¡Descubre cómo vamos a celebrarlo!

#MovimientoCeliaco ❤️

El pasado sábado 16 de mayo se celebra entre las asociaciones europeas, australianas y estadounidenses el Día Internacional del Celiaco con la intención de que todas las personas celiacas del mundo se unan y se sientan arropadas en este difícil momento.

Desde FACE hemos puesto en marcha una serie de actividades y eventos durante todo el mes de mayo:

Miércoles 13 de mayo: Charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten con los especialistas Dr. Sergio Farras (especialista en Digestivo), Dra. Paloma Borregón (especialista en Dermatología) y Dra. Paula Crespo (especialista en Nutrición). Compartiremos la charla a través de nuestro canal de Youtube y todas nuestras redes sociales.

Miércoles 20 de mayo: Charla sobre asociacionismo y voluntariado con Beatriz Garre (miembro de FACEJoven), Álvaro Manzanos (miembro de la Junta Directiva de ACERI y de FACE) y miembros de la ACECA, última asociación en unirse a FACE. Del mismo modo la compartiremos en Youtube y todas nuestras redes sociales.

Miércoles 27 de mayo: Charla sobre restauración sin gluten con Noelia Panillo (dietista-nutricionista y encargada de restauración de ACA), M^a Ángeles Sánchez (dietista-nutricionista y encargada de restauración en ACECOVA) y Patricia García (presidenta de ACECALE y encargada del pro-

yecto Celichef). Podrás consultarla tanto en Youtube como en nuestras redes sociales.

Además de estas charlas, hemos puesto en marcha dos sorteos para nuestros socios:

➔ Concurso de recetas sin gluten: Las tres mejores recetas aparecerán en el próximo número de nuestra revista Mazorca.

➔ Concurso de dibujo: Los tres mejores dibujos recibirán un pack de productos de Mazman y los Celikids.

Recuerda además que durante todo el mes de mayo tendremos activas las votaciones de los Premios FACE 2019 en el que puedes votar a tus productos, marcas y restaurantes favoritos. Si aún no has votado puedes hacerlo [AQUÍ](#).

Además de estas iniciativas iremos compartiendo en nuestras redes sociales diferentes actividades, talleres y charlas que se realicen desde las asociaciones y desde los perfiles de empresas y colaboradores. Y por supuesto, alguna que otra sorpresa que ya desvelaremos...

Desde que comenzó la epidemia de Covid-19, FACE ha trabajado con diferentes entidades públicas y sociales para solicitar ayudas a las familias celiacas que se encuentren en situación de vulnerabilidad.

El Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos inicia una campaña de educación sanitaria sobre Enfermedad Celiaca desde las farmacias

La enfermedad celiaca en la farmacia comunitaria

Accede a los materiales de la campaña



La campaña arrancará mañana con motivo del Día Nacional del Celiaco que se celebra cada 27 de mayo. Los materiales que la componen incluyen una Guía de actuación farmacéutica, infografías para farmacéuticos y ciudadanos, así como la celebración de un webinar conjunto.

“La enfermedad celiaca en la Farmacia Comunitaria” es el nombre de la campaña de concienciación y educación sanitaria que arranca mañana en las farmacias españolas con motivo de la celebración del Día Nacional del Celiaco. Dicha campaña es una iniciativa impulsada por la Vocalía Nacional de Alimentación del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos (CGCOF), con la colaboración de los Colegios Oficiales de Farmacéuticos provinciales y de las farmacias comunitarias que voluntariamente deseen participar.

La realización de esta campaña, cuenta con un doble objetivo. Por un lado, mantener formado al farmacéutico comunitario sobre la enfermedad celiaca y su abordaje desde la farmacia comunitaria, incluyendo los principales Servicios Profesionales Farmacéuticos Asistenciales. Y un segundo objetivo de informar a la población acerca de los

principales aspectos de la enfermedad celiaca, su tratamiento y recomendaciones.

Para Aquilino García Perea, vocal nacional de Alimentación del CGCOF, la profesionalidad del farmacéutico y la confianza, cercanía y accesibilidad de la farmacia al ciudadano son aspectos esenciales que aportan un gran valor a las campañas de sensibilización y educación sanitaria realizadas por la organización colegial. “Nuestra actuación como profesionales sanitarios en esta campaña va a ser incidir en el asesoramiento nutricional subrayando la importancia de la adherencia a la dieta sin gluten y con especial atención al uso de medicamentos, evitando tanto la presencia de gluten en su composición como de posibles problemas derivados del uso de ciertos fármacos”, señala Aquilino García. FACE ha revisado el contenido de todo el material de la campaña apoyando así una actuación profesional que contempla también la identificación de signos o síntomas que pudieran hacer sospechar de enfermedad celiaca y la consecuente derivación al médico para su diagnóstico.

En cuando a los materiales de la campaña se ha elaborado una Guía de actuación profesional “La Enfermedad Celiaca en la Farmacia comunitaria”; dos infografías, una dirigida para farmacéuticos y otra para la población en general; y está previsto la realización también de un webinar formativo sobre la enfermedad celiaca que se realizará de forma conjunta. Asimismo, se han elaborado materiales para la difusión de la campaña a través de las distintas redes sociales del Consejo General de Colegios Farmacéuticos. Una difusión de los contenidos que se hará a través de los hashtag #MovimientoCeliaco y #TuFarmacéuticoInforma, sumándonos así a la etiqueta empleada habitualmente por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España en sus redes sociales.

Todos los materiales de la campaña están accesibles y disponibles en nuestra página web www.portalfarma.com

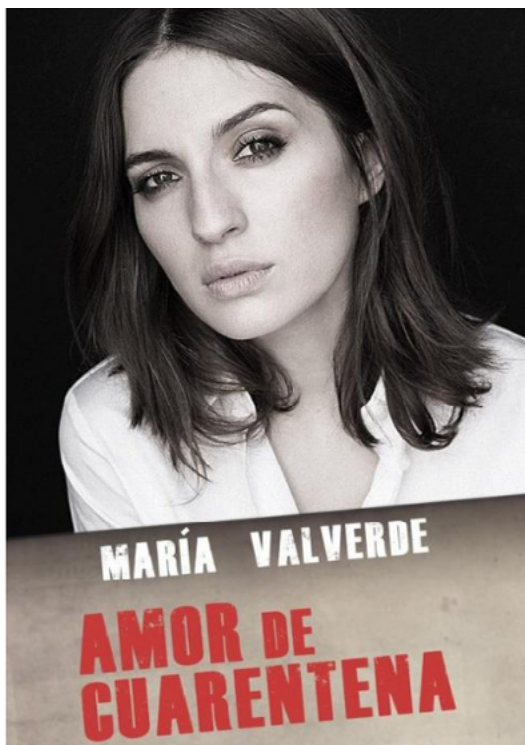
Seminarios online para pacientes y asociaciones



El coronavirus ha impulsado la digitalización en casi todos los sectores. También en el tercer sector, donde cierre por el confinamiento y los rebrotes en esta segunda ola han llevado a asociaciones a servirse de la tecnología para poder garantizar su actividad. Durante este 2020,

FACE y sus asociaciones han puesto en marcha una serie de seminarios para ahondar en aquellos temas que más dudas suscitan.

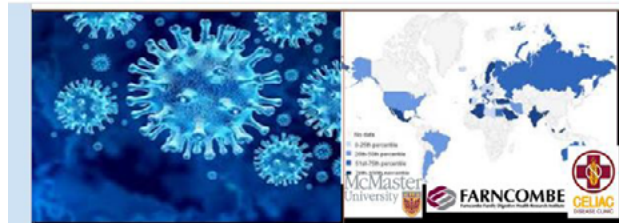
“Amor de cuarentena” una experiencia sonora que dona parte de sus ingresos a la investigación de la enfermedad celiaca



La actriz María Valverde, protagoniza una de las cuatro historias de este proyecto sonoro en el que parte de la recaudación estará destinada a la investigación en enfermedad celiaca.

Amor de cuarentena es una experiencia sonora. Durante 14 días un antiguo amor se comunica con nosotros en tiempos de encierro. Escuchamos su voz, la reconocemos. De alguna manera extraña nos brinda compañía. Durante dos semanas, la voz de María Valverde le irá enviando mensajes de whatsapp en lo que reconstruye un vínculo amoroso imaginario. También algunas fotos y canciones.

Encuesta “Covid-19 en pacientes con enfermedad celiaca”



COVID19 en pacientes con enfermedad celíaca

Desde la Universidad de McMaster de Canadá, se han puesto en contacto con FACE ya que están realizando una encuesta internacional para evaluar el riesgo de COVID-19 en pacientes con Enfermedad Celiaca. Este proyecto se está realizando en colaboración con expertos en Enfermedad Celiaca de Canadá, Estados Unidos, México, Argentina, Uruguay, Nueva Zelanda, Australia e Italia y quieren ampliar

para obtener también información de España.

Se trata de un estudio complementario al Registro Internacional desarrollado por el Dr Ben. Lebwohl, quien también es colaborador por parte de Estados Unidos. Esta encuesta internacional está dedicada a pacientes celíacos que son quienes responden directamente y reportan su experiencia, independientemente de si fueron diagnosticados o no con COVID-19. En cambio, el registro internacional del que hablamos hace unas semanas está destinado a médicos que tienen que reportar casos positivos de COVID-19 en pacientes con enfermedad celiaca.

Por este motivo, se espera que la encuesta tenga más pacientes en total, y el registro más detalles e información aportada por los médicos sobre cada caso. Son diferentes aproximaciones al problema, y proveerán de información diferente pero complementaria, necesaria para conocer mejor cómo se comporta el COVID-19 en el colectivo celíaco.

Premios FACE 2019

Un año más, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) ha convocado los Premios FACE con el objetivo "reconocer y estimular la labor y compromiso con el colectivo celiaco de las entidades y particulares que colaboran y trabajan por y para el colectivo".

Cada año, las asociaciones miembros de FACE proponen a los candidatos para cada una de las categorías para más tarde realizar la votación de manera pública y común entre todas aquellas personas que deseen votar. En esta ocasión más de 5.000 personas han participado en la votación. Los Premios se entregarán en día y fecha por elegir una vez podamos recuperar la normalidad.

PREMIO FACE 2019



MEJOR MARCA CERTIFICADA CON LA MARCA REGISTRADA
ESPIGA BARRADA (ELS)

Carmencita.



PREMIO FACE 2019



MEJOR CADENA HORECA ASESORADA POR FACE.

Domino's Pizza.



PREMIO FACE 2019



MEJOR PRODUCTO INCLUIDO EN LA LISTA DE ALIMENTOS SIN
GLUTEN DE FACE.

Regañás de Abuelo Bread.



PREMIO FACE 2019



MEJOR BLOG ESPECIALIZADO EN ENFERMEDAD CELIACA Y
DIETA SIN GLUTEN.

Celiaca por Sorpresa.



PREMIO FACE 2019



MEJOR RESTAURANTE ASESORADO POR UNA ASOCIACIÓN
PERTENECIENTE A FACE.

**Chiringuito Los Pinares.
Asesorado por ACEGA.**



PREMIO FACE 2019



MEJOR OBRADOR ASESORADO POR UNA ASOCIACIÓN
PERTENECIENTE A FACE.

**La Mar de Cookies, Zaragoza.
Asesorado por ACA.**



PREMIO FACE 2019



MEJOR RESTAURANTE ASESORADO POR UNA ASOCIACIÓN
PERTENECIENTE A FACE.

**Chiringuito Los Pinares.
Asesorado por ACEGA.**



Canales de comunicación



Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 1246 personas:

● **92,3 %**

le parece útil la información ofrecida por FACE en sus redes sociales.

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

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

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 incremento de la página se ha situado en un **5,2%** creciendo de los **57.500 seguidores hasta superar los 60.000**. En estos tres años hemos crecido un 30%. Estos datos sitúan la página de FACE como el **REFERENTE ABSOLUTO** en enfermedad celiaca y dieta sin gluten en España.

TWITTER. es una red social que se ha profesionalizado muchísimo en los últimos años y es MUY importante tener presencia en la misma. Es complicado que crezcamos en seguidores de la manera exponencial en que lo hacemos en otras redes. **Hoy si no tienes Twitter, no existes.**

Se utiliza para dar respuesta a las necesidades del colectivo que utilizan este canal como medio de comunicación con FACE además de para dar difusión a información, actividades y por supuesto para estar posicionados. Se responde en cualquier momento pero si hay que hacer anuncios concretos se realizan sobre las 12:00 o a las 21:00.

La cuenta de Twitter ha crecido un **7.8%** este período situándonos cerca de los 9.000 seguidores. La cuenta ha crecido un 66,6% en los últimos tres años. Además de para dar difusión a información, actividades y, por supuesto, para estar posicionados.

INSTAGRAM. Instagram es actualmente la red social más fuerte y en la que mayor impacto tenemos. A finales de 2019 superábamos los 13.000 seguidores y cerrando 2021 superábamos holgadamente los 20.000 lo que supone **un crecimiento de más del 49%**. En Instagram se suben infografías al feed siempre con una portada que nos ayuda a que la gente pueda acceder más fácilmente a la información y esta se mantenga más ordenada y accesible.

El perfil de Instagram ha crecido un 1.750,45% en los últimos tres años.

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 carácter 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.



Clipping de prensa

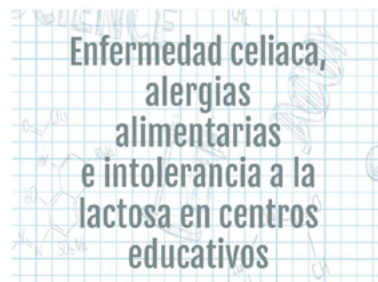
NACIONAL Se estima que en 2030 el 50% de la población padecerá algún tipo de alergia

Más del 50% de los escolares españoles sufre restricciones alimentarias



infoceliaco
noticias para celíacos

Lanzan una guía sobre la enfermedad celíaca y otras alergias alimentarias en centros escolares



DEPORTE y VIDA

SALUD

¿Cuál es la percepción del paciente celíaco sobre su enfermedad?

Hoy se celebra el Día Nacional del Celíaco y no siempre se conoce la percepción que el propio afectado tiene sobre la enfermedad que sufre: diagnóstico, seguimiento y los productos sin gluten copan sus preocupaciones.

Álvaro Piqueras @alvaro_piqueras
27/05/2020 08:34



27 DE MAYO, DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Retraso de hasta dos años en el diagnóstico de la celiaquía

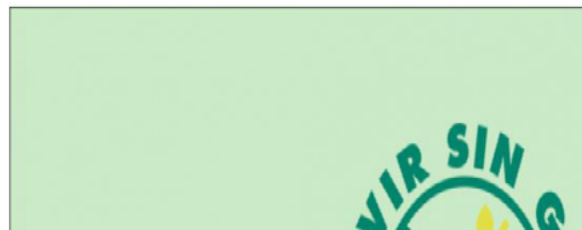
PUBLICADO EL 27 DE MAYO DE 2020 A LAS 9:00 POR SOMOS PACIENTES

Asociaciones, Sanidad

COMENTAR

Twitter

Me gusta



PORTADA | SOCIEDAD | SOCIEDAD

La compra de un celíaco, 910 euros más cara: "Hay enfermos que no pueden permitirse productos sin gluten"

Ana García Ouesada • Madrid
27/05/2020 • 13:43h



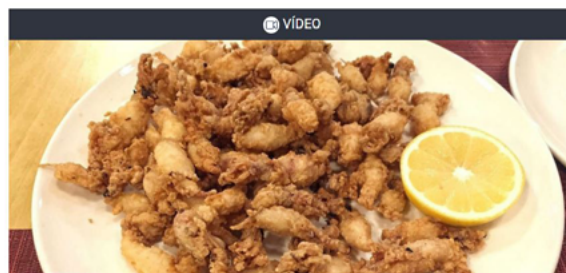
TR3CE Programas

TR3CE Al día Vídeos Programas completos Monólogo de José Luis Pérez

Fernando Frutos nos enseña a cocinar sin gluten

Fernando Frutos nos enseña a cocinar sin gluten

En el Día Nacional del Celíaco, 'TRECE al día' te propone una receta sencilla que es todo un manjar



Sin gluten, ¿necesidad o reclamo publicitario en el etiquetado?

Por Mario Sánchez - 14 octubre 2019

Compartir en Facebook, Twitter, WhatsApp, LinkedIn, Telegram



Publicidad

YA A LA VENTA HACIENDO CLIC AQUÍ

VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

929 6,938 9,282 1,450

Facebook Seguidores Seguidores Seguidores

La reina Letizia da "una lección" de alimentación saludable en apoyo a los celíacos

El Palacio de la Zarzuela ha sido escenario de esa audiencia de doña Letizia con representantes de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).

NOTICIA VIERNES, 21 FEBRERO 2020, 18:05
EFE

Facebook, Twitter, Instagram



"Requiem Mozart"

Concierto: "Requiem de Mozart"

Concierto: "Requiem de Mozart", Auditorio Nacional. 31 Marzo 19:30h

Exposición Fundación



La Reina Letizia recibe en audiencia una representación de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE)

Código Fecha Lugar Tamaño Fotos del Tema
2663198 21/02/2020 Madrid 6720 x 4480 (12.63 MB.) 16

Personajes

LETIZIA ORTIZ ROCASOLANO, LETIZIA ORTIZ

Pie de Foto

La Reina Letizia recibe en audiencia una representación de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), entidad de Utilidad Pública que garantiza la seguridad alimentaria y la calidad de vida del colectivo celiaco, en el Palacio de la Zarzuela en Madrid (España), a 21 de febrero de 2020. **(Foto de ARCHIVO)**

Firma

Josefina Blanco / Europa Press

La Reina ha hablado con asociaciones de celíacos sobre el abastecimiento

por Agencias 2 de abril de 2020



EFE Agencia EFE

Buscar Web corporativa

EFE Noticias - EFE Salud - EFE Verde - Efeminista - EFE Escuela - EFE Verifica

Edición España Destacados

ASOCIACIONES SALUD

La reina da "una lección" de alimentación saludable en apoyo a los celíacos

EFE | Madrid | 21 feb. 2020

La reina Letizia (c) recibe en audiencia a una representación de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) en el Palacio de la Zarzuela, este viernes, en Madrid. EFE/Morales

INCIDENCIA POLÍTICA

Consejo Asesor del Gobierno para el fin de las exclusiones laborales por motivos de salud

Desde el 2019, FACE trabaja junto con los Ministerios de Función Pública, Defensa, Sanidad y Hacienda y las entidades sociales Trabajando en Positivo, FELGTB, Acción Psoriasis, CESIDA y FEDE para terminar con las exclusiones laborales por motivos de salud.

Durante este año y derivado de la difícil situación que estamos viviendo, todas las reuniones del grupo de trabajo se han realizado vía telemática y estamos a la espera de confirmar las siguientes reuniones de manera presencial.

Este grupo de trabajo, se encarga entre otras funciones, de revisar todas las convocatorias de empleo público antes de su publicación para poder confirmar si los cuadros de exclusiones se ajustan a la evidencia científica actual y si de algún modo existe o no discriminación laboral para los colectivos que representamos. En el caso de que existan estas exclusiones, se remite informe a los Ministerios para que modifiquen esos cuadros de exclusión ya que el acuerdo del Consejo de Ministros del 30 de noviembre de 2018 especifica que "las personas con enfermedad celiaca, psoriasis, diabetes y VIH no serán excluidas únicamente por su patología".

Este año se han estudiado y redactado informes para los siguientes procesos de selección de empleo público:

- Acceso a los centros docentes militares de formación.
- Convocatoria de acceso a cuerpos de tropa y marinería.
- Convocatorias de pruebas selectivas de personal funcionario, estatuario y laboral en Cataluña.
- Convocatoria ingreso de cabos y guardias de la Guardia Civil.
- Convocatoria acceso Escala Básica de Policía Nacional.
- Plazas para Escala Ejecutiva (inspector) de Policía Nacional.
- Situaciones concretas derivadas por la exclusión de una persona diabética y otra celiaca en las pruebas de acceso al Ejército del Aire. Tras mediar FACE y ofrecer varias alternativas a la familia, finalmente la persona puede acceder al cuerpo.
- Gestiones para continuar ampliando estos cuadros y finalizar con las exclusiones en cuerpo locales y autonómicos de Andalucía.

Todo este trabajo de 2020 se traduce en que actualmente las personas celiacas pueden optar a plazas en Policía Nacional, Guardia Civil y Fuerzas Armadas, sin ser excluidos previamente por su patología.

21 de febrero de 2020: Recepción con SM La Reina Letizia

Coincidiendo con el 25 aniversario de FACE que se celebró durante 2019, Su Majestad la Reina recibió a la Junta Directiva de FACE y a una delegación de FACE Joven. Durante el encuentro, el ex presidente de la Federación, Jon Zabala Bezares mostró a Su Majestad las principales necesidades y reclamaciones del colectivo celiaco.

La Reina doña Letizia expresó su total respaldo a FACE y a los voluntarios que forman las asociaciones federadas. Reconoce la importancia de nuestra labor y animó a los asistentes a seguir trabajando en la educación nutricional de las personas celiacas y en continuar el trabajo de sensibilización que comenzó hace 25 años. Del mismo modo, animó a continuar creando redes de apoyo para personas celiacas y sus familiares haciendo especial hincapié en los grupos más vulnerables como son los niños y las personas mayores.

Durante el encuentro se trasladaron problemáticas como el alto precio de los productos sin gluten, la necesidad de ofertar menús seguros en centro públicos como universidades, hospitales o geriátricos o que la enfermedad celiaca sea puntuable para baremar las ayudas sociales. También se pusieron sobre la mesa los últimos avances en enfermedad celiaca y la beca de 21.000 euros que FACE otorga a proyectos de investigación.

Reuniones como esta son realmente importantes en el día a día de entidades como FACE. Sitúa al colectivo en boca de muchas personas y convierte nuestra causa en tema de agenda pública. Gracias al encuentro decenas de medios han hablado de enfermedad celiaca y de las necesidades del colectivo durante estas semanas.



FACE solicita al Defensor del Pueblo que las personas celiacas puedan desplazarse para adquirir productos específicos sin gluten



Durante las semanas que duró el Estado de Alarma, varias asociaciones federadas en FACE recibieron información de que sus socios estaban siendo multados por realizar la compra en supermercados o establecimientos alejados de sus domicilios habituales.

Desde FACE y las asociaciones que la componen hemos tratado de averiguar cuál era esta problemática y si bien es cierto que el abastecimiento está garantizado, en algunas pequeñas localidades o en supermercados – de manera puntual – no se encuentran productos específicos. Debido a ello, algunas personas se han tenido que desplazar a barrios o poblaciones cercanas para poder realizar la compra de productos de primera necesidad como pan, pasta o harinas.

Por este motivo, Eugenia Canaliás, presidenta de FACE, envió un escrito al Defensor del Pueblo para hacerle llegar la necesidad de que se amplíe el radio para que las personas celiacas puedan realizar la compra. Una petición que el Defensor del Pueblo ha elevado a la Secretaría de Estado de Seguridad para que sea valorada y tenida en cuenta.

FACE solicita al Gobierno ayudas específicas para familias celiacas vulnerables por la epidemia de Covid-19



El pasado mes de abril, Eugenia Canaliás, presidenta de FACE remitió una carta al Presidente del Gobierno, Pedro Sánchez y al Vicepresidente Segundo y ministro de Asuntos Sociales y Agenda 2030, Pablo Iglesias explicando la situación de muchas familias celiacas por la culpa de la pandemia de Covid-19 y la necesidad de que estas fami-

lias fueran respaldadas económicamente.

Desde FACE somos conscientes del elevado precio de los productos específicos sin gluten de primera necesidad como pan, harina o pasta y el sobrecoste que ese supone a las familias celiacas. Por ese motivo, se trasladó a las instituciones la necesidad de ofrecer ayudas a familias que necesiten adquirir productos de primera necesidad adaptados a su dieta.

Tanto desde el Gabinete de Presidencia como desde el Ministerio de Asuntos Sociales y Agenda 2030 han contactado con FACE para trasladarnos su compromiso con el colectivo y con las familias más vulnerables.

Desde FACE esperamos que ese compromiso se traduzca en ayudas reales tan necesarias estos días para muchas familias en España.

FACE participa en la reunión sobre el plan de apoyo para las personas afectadas por alergias alimentarias, organizada por AESAN celebrada el 10 de diciembre de 2020 por videoconferencia.



Un año más FACE ha participado en este espacio creado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, AESAN para abordar las inquietudes de las personas afectadas por restricciones alimentarias.

En esta reunión los técnicos de la agencia y del centro nacional de alimentación exponen las acciones desarrolladas a lo largo del año para la protección de estos colectivos vulnerables y desde las asociaciones de pacientes y profesionales se exponen las demandas para seguir mejorando entre todos. En estas reuniones se ex-

plica en que consiste el Plan Nacional de control oficial de la cadena alimentaria, que se basa principalmente en las inspecciones y las auditorias que se realizan, para detectar los peligros vinculados a la composición de los productos, así como las medidas ligadas a los procesos de fabricación que garantizan las correctas prácticas de higiene. En los próximos años el plan será revisado para aumentar su calidad al máximo.

También en este foro las personas responsables del laboratorio del centro nacional de alimentación, CNA, explican en qué se está trabajando y de qué forma se ponen a punto y se validan los métodos de análisis a través del trabajo colaborativo dentro de la red europea de laboratorios de análisis de alérgenos, lo que permite estandarizar el trabajo armonizar la metodología, al tiempo que se comparten resultados y se desarrollan proyectos comunes.

Para FACE asistir a estas reuniones es muy importante ya que nos permite trasladar de forma directa a AESAN aquellas preocupaciones que nos transmite el colectivo celiaco y poder trabajarlas con ellos en profundidad.

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
@ASPECEAL

Cádiz (ACECA)

Apdo. de correos 55
11100 San Fernando (Cádiz) asociacion.celiacos.cadiz@gmail.com

Córdoba (ACECO)

Apartado Postal 4005
14080 Córdoba
646 015 451
Lunes a jueves de 10:00 h. a 13:00 h.
asociacionceliacoscordoba@gmail.com
www.celiacoscordoba.es
@celiacoscordoba
@AsociaciondeCeliacosdeCordoba

Granada (ACEGRA)

Apdo. de correos 2055
18080 Granada
652 264 352
Lunes a jueves de 10:00 h. a 14:00 h.
celiacosgranada@gmail.com
www.celiacosgranada.org
@asociaciondeceliacosdegranada

Huelva (ASPROCEHU)

c/ Juan Sebastián Elcano, 3
BAJO 21004 Huelva
649 282 321
Atención en local con cita previa.
Teléfono de lunes a jueves de 18:00 h. a 20:00 h.
asprocehu@gmail.com
www.celiacosdehuelva.com
Asociación Provincial de Celiacos 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.
celiacosjaen@gmail.com
www.celiacosjaen.es
@apeceja
@APECEJA

Málaga (ACEMA)

C/ Pizarro, 21. Centro Ciudadano Manuel Mingorance Acien
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
@CeliacosMalaga
@ACEMA

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.
Miércoles de 16:30 h. a 19:30 h.
info@celiacosaragon.org
www.celiacosaragon.org
@celiacosaragon
@celiacosaragon

ASTURIAS (ACEPA)

Centro Social Villa Magdalena
Avda. de Galicia s/n
33005 Oviedo
985 230 749 - 615 545 263
Lunes a viernes de 10:00 h. a 14:00 h.
info@asociacionceliacosasturias.org
www.asociacionceliacosasturias.org
@Acepta 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/ Granada, 7 - Bajo. 02005, Albacete.
967 558 903 - 667 553 990
Lunes a viernes de 9:00 h. a 14:00 h.
info@celiacosmancha.org
www.celiacosmancha.org

@celiacosmancha

Página Oficial de la Asociación de Celiacos de Castilla La Mancha

CASTILLA Y LEÓN (ACECALE)

C/ Claudio Moyano, 4
planta 8 of. 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 telefónica
Lunes a viernes de 10:00 h. a 13:30 h.
Lunes, Martes y Jueves tarde de 16:30 h. a 19:00 h.
info@acecova.org
www.acecova.org
@Acecova
@Acecova

EXTREMADURA (ACEX)

Ronda del Pilar, 10 planta 2
06002 Badajoz
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.
celiacosextramadura@gmail.com
www.celiacosextramadura.org
@CeliacosACEX
@celiacosextramadura

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
Asociación 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@celiacosbalears.org
www.celiacosbalears.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 de Tenerife (ACET)

c/ Eduardo Zamacois, 1.
38005 Santa Cruz de Tenerife
922 089 543 - 680 835 009
Lunes a . Viernes de 8:30 h. a 14:30 h.
Atención con cita previa, también en horario de tarde.
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. y jueves 18:00 h. a 20:45 h.
info@aceri.org
www.aceri.org
@asociacionceliacadelarioja

MADRID (MSG)

Pza. Juan Carlos I, 1. CC Getafe 3.
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

MURCIA (ACMU)

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.org
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 Celiacos 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 19:00 h.
mireia@celiacoseuskadi.org
www.celiacoseuskadi.org
@EZEceliacos
Asociación de Celiacos de Euskadi



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España



Calle de la Salud 17, 1º izq. 28013 Madrid

91 547 54 11

info@celiacos.org

www.celiacos.org

GRACIAS!