



FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA

Cuentas Anuales PYMESFL correspondientes al ejercicio anual terminado el
31 de diciembre de 2020 e
Informe de auditoría emitido por un auditor independiente



INFORME DE AUDITORÍA DE CUENTAS ANUALES PYMESFL EMITIDO POR UN AUDITOR INDEPENDIENTE

A la Asamblea General de **FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELIACOS DE ESPAÑA**, por encargo de la Junta Directiva:

Opinión

Hemos auditado las cuentas anuales de pequeñas y medianas entidades sin fines lucrativos (en adelante cuentas anuales) de la **FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELIACOS DE ESPAÑA** (la Entidad), que comprenden el balance a 31 de diciembre de 2020, la cuenta de resultados y la memoria (todos ellos PYMESFL) correspondientes al ejercicio terminado en dicha fecha.

En nuestra opinión, las cuentas anuales adjuntas expresan, en todos los aspectos significativos, la imagen fiel del patrimonio y de la situación financiera de Entidad a 31 de diciembre de 2020, así como de sus resultados correspondientes al ejercicio terminado en dicha fecha, de conformidad con el marco normativo de información financiera que resulta de aplicación (que se identifica en la nota 2 de la memoria) y, en particular, con los principios y criterios contables contenidos en el mismo.

Fundamento de la opinión

Hemos llevado a cabo nuestra auditoría de conformidad con la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas vigente en España. Nuestras responsabilidades de acuerdo con dichas normas se describen más adelante en la sección *Responsabilidades del auditor en relación con la auditoría de las cuentas anuales* de nuestro informe.

Somos independientes de la Entidad de conformidad con los requerimientos de ética, incluidos los de independencia, que son aplicables a nuestra auditoría de las cuentas anuales en España según lo exigido por la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas. En este sentido, no hemos prestado servicios distintos a los de la auditoría de cuentas ni han concurrido situaciones o circunstancias que, de acuerdo con lo establecido en la citada normativa reguladora, hayan afectado a la necesaria independencia de modo que se haya visto comprometida.

Consideramos que la evidencia de auditoría que hemos obtenido proporciona una base suficiente y adecuada para nuestra opinión.

Aspectos más relevantes de la auditoría

Los aspectos más relevantes de la auditoría son aquellos que, según nuestro juicio profesional, han sido considerados como los riesgos de incorrección material más significativos en nuestra auditoría de las cuentas anuales del periodo actual. Estos riesgos han sido tratados en el contexto de nuestra auditoría de las cuentas anuales en su conjunto, y en la formación de nuestra opinión sobre éstas, y no expresamos una opinión por separado sobre esos riesgos.

Hemos determinado que no existen riesgos significativos que se deban comunicar en nuestro informe.

Otra información: Memoria de Actividades

La otra información comprende exclusivamente la Memoria de Actividades del ejercicio 2020, cuya formulación es responsabilidad de la Junta Directiva de la Entidad y no forma parte integrante de las cuentas anuales.

Nuestra opinión de auditoría sobre las cuentas anuales no cubre la Memoria de Actividades. Nuestra responsabilidad sobre la Memoria de Actividades, de conformidad con lo exigido por la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas, consiste en evaluar e informar sobre la concordancia de la Memoria de Actividades con las cuentas anuales, a partir del conocimiento de la Entidad obtenido en la realización de la auditoría de las citadas cuentas, así como evaluar e informar de si el contenido y presentación de la Memoria de Actividades son conformes a la normativa que resulta de aplicación. Si, basándonos en el trabajo que hemos realizado, concluimos que existen incorrecciones materiales, estamos obligados a informar de ello.

Sobre la base del trabajo realizado, según lo descrito en el párrafo anterior, la información que contiene la Memoria de Actividades concuerda con la de las cuentas anuales del ejercicio 2020 y su contenido y presentación son conformes a la normativa que resulta de aplicación.

Responsabilidad de la Junta Directiva en relación con las cuentas anuales

La Junta Directiva es responsable de formular las cuentas anuales adjuntas, de forma que expresen la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados de la Entidad, de conformidad con el marco normativo de información financiera aplicable a la Entidad en España, y del control interno que consideren necesario para permitir la preparación de cuentas anuales libres de incorrección material, debida a fraude o error.

En la preparación de las cuentas anuales, la Junta Directiva es responsable de la valoración de la capacidad de la Entidad para continuar como empresa en funcionamiento, revelando, según corresponda, las cuestiones relacionadas con la empresa en funcionamiento y utilizando el principio contable de empresa en funcionamiento excepto si la Junta Directiva tiene intención de liquidar la Entidad o de cesar sus operaciones, o bien no exista otra alternativa realista.

Responsabilidades del auditor en relación con la auditoría de las cuentas anuales

Nuestros objetivos son obtener una seguridad razonable de que las cuentas anuales en su conjunto están libres de incorrección material, debida a fraude o error, y emitir un informe de auditoría que contiene nuestra opinión.

Seguridad razonable es un alto grado de seguridad, pero no garantiza que una auditoría realizada de conformidad con la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas vigente en España siempre detecte una incorrección material cuando existe. Las incorrecciones pueden deberse a fraude o error y se consideran materiales si, individualmente o de forma agregada, puede preverse razonablemente que influyan en las decisiones económicas que los usuarios toman basándose en las cuentas anuales.

Como parte de una auditoría de conformidad con la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas en España, aplicamos nuestro juicio profesional y mantenemos una actitud de escepticismo profesional durante toda la auditoría. También:

- Identificamos y valoramos los riesgos de incorrección material en las cuentas anuales, debida a fraude o error, diseñamos y aplicamos procedimientos de auditoría para responder a dichos riesgos y obtenemos evidencia de auditoría suficiente y adecuada para proporcionar una base para

nuestra opinión. El riesgo de no detectar una incorrección material debida a fraude es más elevado que en el caso de una incorrección material debida a error, ya que el fraude puede implicar colusión, falsificación, omisiones deliberadas, manifestaciones intencionadamente erróneas, o la elusión del control interno.

- Obtenemos conocimiento del control interno relevante para la auditoría con el fin de diseñar procedimientos de auditoría que sean adecuados en función de las circunstancias, y no con la finalidad de expresar una opinión sobre la eficacia del control interno de la Entidad.

- Evaluamos si las políticas contables aplicadas son adecuadas y la razonabilidad de las estimaciones contables y la correspondiente información revelada por los miembros de la Junta Directiva.

- Concluimos sobre si es adecuada la utilización, por los miembros de la Junta Directiva, del principio contable de empresa en funcionamiento y, basándonos en la evidencia de auditoría obtenida, concluimos sobre si existe o no una incertidumbre material relacionada con hechos o con condiciones que pueden generar dudas significativas sobre la capacidad de la Entidad para continuar como empresa en funcionamiento. Si concluimos que existe una incertidumbre material, se requiere que llamemos la atención en nuestro informe de auditoría sobre la correspondiente información revelada en las cuentas anuales o, si dichas revelaciones no son adecuadas, que expresemos una opinión modificada. Nuestras conclusiones se basan en la evidencia de auditoría obtenida hasta la fecha de nuestro informe de auditoría. Sin embargo, los hechos o condiciones futuros pueden ser la causa de que la Entidad deje de ser una empresa en funcionamiento.

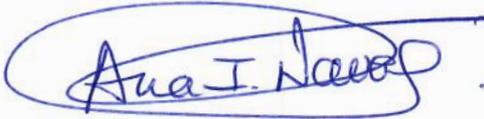
- Evaluamos la presentación global, la estructura y el contenido de las cuentas anuales, incluida la información revelada, y si las cuentas anuales representan las transacciones y hechos subyacentes de un modo que logran expresar la imagen fiel.

Nos comunicamos con los miembros de la Junta Directiva de la Entidad en relación con, entre otras cuestiones, el alcance y el momento de realización de la auditoría planificados y los hallazgos significativos de la auditoría, así como cualquier deficiencia significativa del control interno que identificamos en el transcurso de la auditoría.

Entre los riesgos significativos que han sido objeto de comunicación a los miembros de la Junta Directiva de la Entidad, determinamos los que han sido de la mayor significatividad en la auditoría de las cuentas anuales del periodo actual y que son, en consecuencia, los riesgos considerados más significativos.

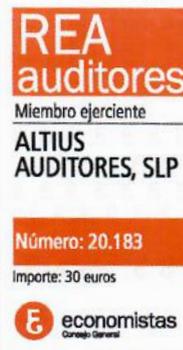
Describimos esos riesgos en nuestro informe de auditoría salvo que las disposiciones legales o reglamentarias prohíban revelar públicamente la cuestión.

ALTIUS AUDITORES, S.L.P.
Inscrita en el R.O.A.C. con el N° S2414



Ana Isabel Navas Santana
Inscrita en el R.O.A.C. con el N° 20845

Madrid a 23 de abril de 2021



Cuentas Anuales PYMESFL Ejercicio 2020

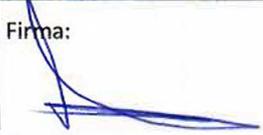
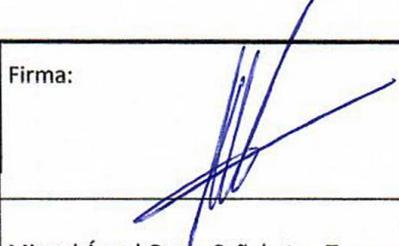
FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA (FACE)	 <p>FACE Federación de Asociaciones de Celíacos de España</p>
CIF G60703507	
REGISTRO NACIONAL F-1679	

ÍNDICE

- I. FORMULACIÓN CUENTAS ANUALES POR LA JUNTA DIRECTIVA
- II. BALANCE
- III. CUENTA DE RESULTADOS
- IV. MEMORIA

The bottom of the page features several handwritten signatures in blue ink. On the left, there is a large, stylized signature. In the center, there is a smaller signature that appears to be 'J. Cero'. To the right of this, there is a large, circular signature. On the far right, there is another large, stylized signature. The signatures are scattered across the lower half of the page.

Estas cuentas han sido elaboradas por el/la secretario/a general de esta entidad, que se indica a continuación, habiéndose formulado con fecha 31 de marzo de 2021:

Firma: 	Firma: 
Aarón Santana Amador - Vicepresidente (Presidente en funciones)	Miguel Ángel Garre Cañabate - Tesorero
Firma: 	Firma: 
María Eugenia Guruceláin Elustondo - Secretaria	Begoña Agüero Oláiz – Vocalía Primera
Firma: 	Firma:
Álvaro Manzanos Santibáñez – Vocalía segunda	


M

BALANCE

The image shows several handwritten signatures in blue ink. There are four distinct signatures: one on the left, one in the center, one on the right, and one at the bottom center. The signatures are stylized and cursive.

BALANCE DE PYMESFL AL CIERRE DEL EJERCICIO 2020

Activo	NOTA	2020	2019
A) ACTIVO NO CORRIENTE		64.823,30	54.577,64
I. Inmovilizado intangible	5	52.946,17	46.395,06
III. Inmovilizado material	5	10.077,13	6.382,58
VI. Inversiones financieras a largo plazo	9	1.800,00	1.800,00
B) ACTIVO CORRIENTE		165.987,46	219.924,18
III. Usuarios y otros deudores de la act.propia	7	697,00	691,00
IV. Deudores comerciales y otras ctas.a cobrar	7	43.917,91	36.096,79
V. Inv.en ent.grupo y asoc.a corto plazo		0,00	-449,95
VI. Inversiones financieras a corto plazo		0,00	41.633,74
VII. Periodificaciones a corto plazo		5.095,17	8.740,76
VIII. Efectivo otros activos líquidos equivalenten	9	116.277,38	133.211,84
TOTAL ACTIVO (A + B)		230.810,76	274.501,82

Pasivo	NOTA	2020	2019
A) PATRIMONIO NETO		167.125,83	134.829,02
A-1) Fondos propios	12	151.720,03	134.829,02
II. Reservas		-130,38	0,00
III. Excedentes de ejercicios anteriores		134.829,02	369.719,79
IV. Excedente del ejercicio		17.021,39	-234.890,77
A-3) Subvenciones, donaciones y legados recibidos	15	15.405,80	0,00
C) PASIVO CORRIENTE		63.684,93	139.672,80
III. Deudas a corto plazo		0,00	63,90
3. Otras deudas a corto plazo		0,00	63,90
V. Beneficiarios-Acreedores	8	0,00	27.592,00
VI. Acreedores comerciales y otras ctas.a pagar	8	30.187,95	56.811,40
1. Proveedores		25,50	0,00
2. Otros acreedores		30.162,45	56.811,40
VII. Periodificaciones a corto plazo		33.496,98	55.205,50
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO (A + B + C)		230.810,76	274.501,82

Handwritten signatures in blue ink, including a large signature on the left and several smaller ones in the center and right.

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA (FACE).- G60703507
Cuentas Anuales ejercicio 2020 PGC-PYMES ESFL

CUENTA DE RESULTADOS

1



**CUENTA DE RESULTADOS DE PYMESFL CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO TERMINADO
EL 31 DE DICIEMBRE DE 2020**

Cuenta de resultados de PYMESFL	NOTA	2020	2019
A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO			
1. Ing.de la actividad propia	14	217.692,35	206.425,50
a) Cuotas de asociados y afiliados		197.510,00	201.200,00
b) Aportaciones de usuarios		5.182,35	0,00
d) Subv.donac y legados imput.exc ejerc		15.000,00	5.225,50
2. Ventas y otros ingresos de act. mercantil	14	163.086,70	217.082,83
3. Gastos por ayudas y otros	14	-16.196,75	-149.045,65
a) Ayudas monetarias		-5.800,00	-131.700,00
b) Ayudas no monetarias		0,00	-10.526,25
c) Gastos por colabor.y del órgano de gobierno		-10.396,75	-6.819,40
6. Aprovisionamientos	14	0,00	-42.539,70
7. Otros ingresos de la actividad		10.411,11	9.681,58
8. Gastos de personal		-208.204,84	-213.316,90
9. Otros gastos de la actividad	14	-137.845,85	-239.469,62
10. Amortización del inmovilizado	14	-11.939,14	-10.951,80
12. Exceso Provisiones	14	0,00	2.900,00
13. Deterioro y resultado por enajenaciones inmovilizado	14	0,00	-15.647,68
A.1) EXCEDENTE DE ACTIVIDAD (1+2+3+4+5+6+7+8+9+10+11+12+13)		17.003,58	-234.881,44
14. Ingresos financieros		17,81	0,14
17. Diferencias de cambio		0,00	-9,47
A.2) EXCED OP FINANCIERAS (14+15+16+17+18)		17,81	-9,33
A.3) EXCEDENTE ANTES DE IMPUESTOS (A.1+A.2)		17.021,39	-234.890,77
A.4) VAR.PATR NETO RECONOC EN EL EXCED EJ (A.3+19)		17.021,39	-234.890,77
B) INGRESOS Y GASTOS IMPUTADOS DIR AL PAT NETO		15.405,80	0,00
2. Donaciones y legados recibidos		15.405,80	0,00
C) RECLASIFICACIONES AL EXCEDENTE DEL EJERCICIO.		0,00	0,00
I) RESULTADO TOTAL, VAR DEL PN EJERCICIO (A.4+D+E+F+G+H)		32.409,38	-234.890,77

Memoria de PYMESFL

The image shows several handwritten signatures in blue ink. There are five distinct signatures scattered across the lower half of the page. One signature on the left is written vertically and appears to be 'Antonio...'. Another signature is located in the center, and a third is on the right. At the bottom, there are two more signatures, one of which is a large, stylized signature.

- 01 - ACTIVIDAD DE LA ENTIDAD
- 02 - BASES DE PRESENTACIÓN DE LAS CUENTAS ANUALES
- 03 - APLICACIÓN DEL RESULTADO DEL EJERCICIO
- 04 - NORMAS DE REGISTRO Y VALORACIÓN
- 05 - INMOVILIZADO MATERIAL, INTANGIBLE E INVERSIONES INMOBILIARIAS
- 06 – BIENES PATRIMONIO HISTÓRICO
- 07 – USUARIOS Y OTROS DEUDORES DE LA ACTIVIDAD
- 08 – BENEFICIARIOS, ACREEDORES
- 09 – ACTIVOS FINANCIEROS
- 10 – PASIVOS FINANCIEROS
- 11 - EXISTENCIAS
- 12 – FONDOS PROPIOS
- 13 – SITUACIÓN FISCAL
- 14 – INGRESOS Y GASTOS
- 15 – SUBVENCIONES, DONACIONES Y LEGADOS
- 16 – OPERACIONES CON PARTES VINCULADAS
- 17 - ACONTECIMIENTOS POSTERIORES AL CIERRE
- 18 – OTRA INFORMACIÓN

The image shows several handwritten signatures in blue ink at the bottom of the page. There are four distinct signatures, some of which are quite stylized and overlapping. The signatures appear to be in various colors, possibly representing different roles or departments.

Nota 1 ACTIVIDAD DE LA ENTIDAD

El domicilio social es C/ La Salud 17 1º izda. CP.28013 (Madrid).

El número de Identificación Fiscal de la Federación de asociaciones de celíacos de España "FACE" es G-60743507.

La Federación está inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones con nº F-1679.

Sus fines, de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de los Estatutos, son entre otros los siguientes:

- 1) Coordinar el esfuerzo y la labor realizada por las Asociaciones de Celíacos para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.
- 2) Promover la creación de tales Asociaciones, superando las dificultades existentes para su constitución, legalización o funcionamiento, e impulsar la creación de Federaciones en los territorios de las Comunidades Autónomas, con el fin de constituir en un futuro una Confederación de las Asociaciones del Estado Español que deseen confederarse.
- 3) Colaborar con las Asociaciones miembros de la Federación en el desarrollo de sus fines propios, prestándoles orientación y asesoramiento en cuantos problemas e iniciativas presenten.
- 4) Recomendar las líneas de actuación de las Asociaciones miembros y proponer objetivos concretos, para que todos los colectivos que persiguen los mismos fines puedan adherirse y hacer así una labor de difusión eficaz, que incluya, entre otras actuaciones, la edición de listas de alimentos e información y publicaciones transmitidas por cualquier medio.
- 5) Representar en todas las ocasiones en que se considere preciso una acción colectiva, a las Asociaciones Federadas ante los organismos de la Administración General del Estado, o ante Organismos Internacionales.
- 6) Entablar y mantener relaciones con otras Federaciones, Asociaciones, Colectivos o Entidades, públicas o privadas, estatales o internacionales, que incidan en el mismo campo de acción, o en general con lo relacionado con la salud y el consumo, colaborando con ellos en acciones de beneficio común.
- 7) Promover actuaciones que garanticen el establecimiento de censos de personas celíacas diagnosticadas y estudios de incidencia de la enfermedad celíaca en el territorio del Estado Español.
- 8) Impulsar, desde la propia Federación y/o en acción coordinada con otras entidades públicas o privadas, campañas de difusión sobre la enfermedad celíaca, y promover cuantas iniciativas incrementen la información y formación del conjunto de la sociedad sobre la misma, como mecanismo necesario para un diagnóstico precoz.
- 9) Contribuir en el proceso investigador de la enfermedad celíaca, incorporando las aportaciones necesarias para la recomendación de los métodos analíticos más fiables y precisos y cooperando en la realización de controles analíticos periódicos de los alimentos especiales para celíacos.
- 10) Facilitar el bienestar social de las personas celíacas, garantizando la plena integración social y contribuyendo con las entidades públicas en el establecimiento de las disposiciones legales que garanticen la protección máxima y eviten los perjuicios sociales.
- 11) Cooperar en la creación, desarrollo y sensibilización de otras Asociaciones de celíacos en el extranjero, así como prestarles asesoramiento, colaboración y ayuda



10

Nota 2

BASES DE PRESENTACION DE LAS CUENTAS ANUALES

1.- IMAGEN FIEL

Las Cuentas Anuales del ejercicio 2020 adjuntas han sido formuladas por la Junta Directiva a partir de los registros contables de la federación de acuerdo con el marco normativo de información financiera aplicable y contenido en los principios contables y criterios de valoración recogidos en el Real Decreto 1491/2011, de 24 de octubre, por el que se aprueban las normas de adaptación del Plan General de Contabilidad a las entidades sin fines lucrativos y el modelo del plan de actuación de las entidades sin fines de lucro, las Resoluciones de 26 de marzo de 2013, del ICAC, por las que se aprueban el Plan de Contabilidad de entidades sin fines lucrativos y el Plan de Contabilidad de pequeñas y medianas entidades sin fines lucrativos, en todo lo no modificado específicamente por las normas anteriores, será de aplicación el Real Decreto 1514/2007, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad, Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación, la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y el resto de disposiciones legales vigentes en materia contable, y muestran la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados de la Federación.

No existen razones excepcionales por las que, para mostrar la imagen fiel, no se hayan aplicado disposiciones legales en materia contable.

Estas cuentas anuales se someterán a la aprobación de la Asamblea General de la Federación, estimándose que serán aprobadas sin modificación alguna.

Las Cuentas Anuales del ejercicio anterior, fueron aprobadas por la Asamblea General de la Asociación, el 28 de marzo de 2020, en plazo según los artículos 40.3 y 40.5 del RDL 8/2020, de 17 de marzo, de medidas urgentes extraordinarios para hacer frente al impacto económico y social del COVID-19.

2.- PRINCIPIOS CONTABLES

Estas cuentas anuales se han formulado teniendo en consideración la totalidad de los principios y normas contables de aplicación obligatoria que tienen un efecto significativo en dichas cuentas anuales. No existe ningún principio contable que, siendo obligatorio, haya dejado de aplicarse.

3.- ASPECTOS CRÍTICOS DE LA VALORACIÓN Y ESTIMACIÓN DE LA INCERTIDUMBRE

La Entidad ha elaborado las cuentas anuales del ejercicio 2020 bajo el principio de entidad en funcionamiento, habiendo tenido en consideración, la situación del ejercicio 2020 y la situación actual del COVID-19, así como sus posibles efectos en la economía en general y en la entidad en particular, no existiendo riesgo de continuidad en su actividad, y detallando a continuación las medidas y efectos que han tenido lugar por dicha pandemia en la entidad, a nuestro juicio más relevantes:

- Implementación de medidas para garantizar la salud de los trabajadores, como el teletrabajo.
- Disminución de los ingresos de la actividad propia de la Entidad en alrededor de un 20%.
- Disminución de las actividades relacionadas con ferias y encuentros.

4.- COMPARACIÓN DE LA INFORMACIÓN

No hay causas que impidan la comparación de las Cuentas Anuales del Ejercicio con las del precedente.



5.- ELEMENTOS RECOGIDOS EN VARIAS PARTIDAS

Determinadas partidas del balance y la cuenta de resultados se presentan de forma agrupada para facilitar su comprensión, si bien, en la medida en que sea significativa, se ha incluido la información desagregada en las correspondientes notas de la memoria.

6.- CAMBIOS EN CRITERIOS CONTABLES

No se han producido ajustes por cambios en los criterios contables durante el ejercicio.

7.- CORRECCIÓN DE ERRORES

Las cuentas anuales del ejercicio 2020 incluyen ajustes realizados como consecuencia de errores detectados en el ejercicio, derivados de ajuste en los saldos incorrectos de acreedores y clientes por un importe neto de 130,38 euros.

8.- IMPORTANCIA RELATIVA

Al determinar la información a desglosar en la presente memoria sobre las diferentes partidas de los estados financieros u otros asuntos, la Entidad, de acuerdo con el Marco Conceptual de las normas de adaptación del Plan General de Contabilidad a las entidades sin fines lucrativos, ha tenido en cuenta la importancia relativa en relación con las cuentas anuales del ejercicio 2020.

Nota 3

EXCEDENTE DEL EJERCICIO

1.- INFORMACION SOBRE LA PROPUESTA DE APLICACIÓN DEL EXCEDENTE

Base de reparto	31-12-20	31-12-19
Excedente del ejercicio	17.021,39	-234.890,77
TOTAL	17.021,39	-234.890,77

Aplicación	31-12-20	31-12-19
Excedentes positivos de ejercicios anteriores	0	0
Excedentes negativos de ejercicios anteriores	0,00	-237.890,77
A compensar resultados negativos ejerc. Anteriores	17.021,39	0,00
TOTAL	17.021,39	-237.890,77

2.- INFORMACIÓN SOBRE LAS LIMITACIONES PARA LA APLICACIÓN DE LOS EXCEDENTES DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES LEGALES

No existen limitaciones para la aplicación de los excedentes.



Handwritten signatures in blue ink, including several names and a date '17-12-20'.

Nota 4 **NORMAS DE REGISTRO Y VALORACIÓN.**

Los criterios contables aplicados en relación con las distintas partidas son los siguientes:

4.1.- Inmovilizado intangible

Los elementos de inmovilizado intangible se contabilizan, valoran y amortizan teniendo en cuenta las normas generales aplicables al inmovilizado material.

Para el reconocimiento inicial es preciso que además de cumplir la definición de activo cumpla el criterio de identificabilidad, que implica el cumplimiento de alguno de los siguientes requisitos:

- a) Sea susceptible de ser separado de la entidad y vendido, cedido, entregado para su explotación, arrendado o intercambiado.
- b) Surja de derechos legales o contractuales.

Los inmovilizados intangibles se amortizan en función de su vida útil.

	Porcentaje
Aplicaciones	20%
Propiedad industrial	10%
Otro inmovilizado intangible	25%

Las correcciones de valor se realizan en base a estimaciones sistemáticas en el tiempo y recogen las pérdidas de valor inicial que tienen carácter reversible.

4.2.- Bienes integrantes del Patrimonio Histórico

No hay Bienes integrantes del Patrimonio Histórico.

4.3.- Inmovilizado material

Los activos comprendidos en el inmovilizado material se valoran por su coste, ya sea éste el precio de adquisición o el coste de producción.

Los impuestos indirectos que gravan los elementos del inmovilizado material sólo se incluyen en el precio de adquisición o coste de producción cuando no sean recuperables directamente de la Hacienda Pública.

Los inmovilizados materiales se amortizan en función de su vida útil.

	Porcentaje
Equipos para el proceso información	25%
Mobiliario	10%
Otro inmovilizado material	25%
Otras instalaciones	10%

Las correcciones de valor se realizan en base a estimaciones sistemáticas en el tiempo y recogen las pérdidas de valor inicial que tienen carácter reversible.

4.4.- Terrenos y construcciones de inversión

No hay terrenos ni construcciones.

4.5.- Permutas

No hay permutas.

4.6.- Créditos y débitos por la actividad propia

Los créditos por la actividad propia son los derechos de cobro que se originan en el desarrollo de la actividad propia frente a los beneficiarios, usuarios, patrocinadores y afiliados.

Los débitos por la actividad propia son las obligaciones que se originan por la concesión de ayudas y otras asignaciones a los beneficiarios de la entidad en cumplimiento de los fines propios.

Las cuotas, donativos y otras ayudas similares, con vencimiento a corto plazo, originarán un *derecho de cobro que se contabilizará por su valor nominal. Si el vencimiento supera dicho plazo, se reconocerá por su valor actual.* La diferencia entre el valor actual y el valor nominal se registrará como un ingreso financiero en la cuenta de resultados de acuerdo con el criterio de coste amortizado.

Los préstamos concedidos en el ejercicio de la actividad propia a tipo de interés cero o por debajo del interés de mercado se contabilizarán por su valor razonable. La diferencia entre el valor razonable y el importe entregado se reconocerá en el momento inicial como un gasto en la cuenta de resultados de acuerdo con su naturaleza. Después de su reconocimiento inicial, la reversión del descuento practicado se contabilizará como un ingreso financiero en la cuenta de resultados.

Al menos al cierre del ejercicio, deberán efectuarse las correcciones valorativas necesarias siempre que exista evidencia objetiva de que se ha producido un deterioro de valor en estos activos. A tal efecto serán de aplicación los criterios recogidos en este Plan para reconocer el deterioro de los activos financieros que se contabilizan aplicando el criterio de coste amortizado. Las ayudas y otras asignaciones concedidas por la entidad a sus beneficiarios, con vencimiento a corto plazo, originarán el reconocimiento de un pasivo por su valor nominal. Si el vencimiento supera dicho plazo, se reconocerán por su valor actual. La diferencia entre el valor actual y el nominal del débito se contabilizará como un gasto financiero en la cuenta de resultados de acuerdo al criterio de coste amortizado.

Si la concesión de la ayuda es plurianual, el pasivo se registrará por el valor actual del importe comprometido en firme de forma irrevocable e incondicional. Se aplicará este mismo criterio en aquellos casos en los que la prolongación de la ayuda no esté sometida a evaluaciones periódicas, sino al mero cumplimiento de trámites formales o administrativos.

4.7.- Instrumentos financieros

4.7.1. Activos financieros:

Se incluye en esta categoría cualquier activo que sea dinero en efectivo, un instrumento de patrimonio de otra entidad o un derecho contractual a recibir efectivo u otro activo financiero o a intercambiar activos o pasivos financieros con terceros en condiciones potencialmente favorables.

Se reconocen contablemente cuando se convierte en una parte obligada del contrato o negocio jurídico.

Los activos financieros se valoran según los siguientes criterios:

- Activos financieros a coste amortizado: Se incluyen en esta categoría:
Préstamos y partidas a cobrar:
- Créditos por operaciones comerciales.



14

- Créditos por operaciones no comerciales que no son instrumentos de patrimonio ni derivados, ni tienen origen comercial y cuyos cobros son de cuantía determinada o determinable y que no se negocian en un mercado activo.
- Activos financieros mantenidos hasta el vencimiento: valores representativos de deuda, con una fecha de vencimiento fijada, cobros de cuantía determinable, que se negocian en un mercado activo que la sociedad tiene previsto mantener hasta el vencimiento.

Se valoran inicialmente por el coste, que incluye el valor razonable de la contraprestación entregada más los costes directos de transacción, excepto los créditos a corto plazo sin interés contractual que se valoran por su valor nominal.

Los intereses devengados se imputan a la cuenta de pérdidas y ganancias aplicando el método del tipo de interés efectivo.

Al cierre del ejercicio se realizan las correcciones valorativas necesarias cuando existan evidencias objetivas del deterioro del valor en base a los flujos de efectivo futuros que se estiman se van a generar, descontando el tipo de interés efectivo calculado en el momento de reconocimiento inicial.

Para activos financieros a tipo de interés variable se emplea el tipo de interés efectivo a la fecha de cierre.

- Activos financieros mantenidos para negociar: Activos que se originan con el propósito de venderlos a corto plazo o forman parte de una cartera de instrumentos financieros derivados, excepto los contratos de garantía financiera y los instrumentos de cobertura. Se valoran inicialmente al valor razonable de la contraprestación entregada, imputándose a la cuenta de pérdidas y ganancias los costes de transacción. La valoración posterior se realiza a valor razonable sin deducir los costes de transacción previstos en su enajenación, imputándose a la cuenta de pérdidas y ganancias los cambios en valor razonable durante el ejercicio.
- Activos financieros a coste: Inversiones en el patrimonio de las entidades del grupo, asociadas y multigrupo y los demás instrumentos de patrimonio, salvo los clasificados como mantenidos para negociar. Se valoran al coste, que equivale al valor razonable de la contraprestación entregada más los costes directos de transacción. Al cierre del ejercicio se realizan las correcciones valorativas necesarias cuando existan evidencias objetivas del deterioro del valor, que salvo mejor evidencia se tomará en consideración el patrimonio neto de la entidad participada corregido por las plusvalías tácitas existentes a la fecha de valoración, que correspondan a elementos identificables en el balance de la participada. La baja de estos activos se asigna el valor por el método de coste medio ponderado.
- Activos financieros disponibles para la venta: Valores representativos de deuda e instrumentos de patrimonio de otras entidades que no hayan sido clasificados en las categorías anteriores. Se valoran inicialmente al valor razonable de la contraprestación entregada más los costes directos de transacción. La valoración posterior se realiza a valor razonable sin deducir los costes de transacción previstos en su enajenación, imputándose a patrimonio neto los cambios en valor razonable durante el ejercicio, salvo que no se pueda determinar el valor razonable que se valorarán a su coste.



Al cierre del ejercicio se realizan las correcciones valorativas necesarias, que se imputarán a la cuenta de pérdidas y ganancias, cuando existan evidencias objetivas del deterioro del valor en base a:

- ⇒ La reducción o retraso en los flujos futuros estimados para los instrumentos de deuda, que pueden venir motivados por la insolvencia del deudor.
 - ⇒ La falta de recuperabilidad del valor en libros por el descenso prolongado o significativo del valor razonable.
- **Activos financieros híbridos:** Instrumentos que combinan un contrato principal no derivado y un derivado financiero implícito que no puede ser transferido de manera independiente. Se reconocen, valoran y presentan por separado ambos contratos cuando se dan simultáneamente las siguientes circunstancias:
 - a) Las características y riesgos económicos inherentes al derivado implícito no están estrechamente relacionados con los del contrato principal.
 - b) Un instrumento independiente con las mismas condiciones que las del derivado implícito cumpliría la definición de instrumento derivado.
 - c) El instrumento híbrido no se valora por su valor razonable con cambios en la cuenta de pérdidas y ganancias.

El derivado implícito se trata contablemente como un instrumento financiero derivado y el contrato principal se contabiliza según su naturaleza.

4.7.2. Efectivo y otros medios líquidos equivalentes:

Bajo este epígrafe del balance adjunto se registra el efectivo en caja y bancos, depósitos a la vista y otras inversiones a corto plazo con vencimiento inferior a tres meses de alta liquidez que son rápidamente realizables en caja y que no tienen riesgo de cambios en su valor.

4.7.3. Pasivos financieros:

Instrumentos financieros emitidos, incurridos o asumidos que suponen para la entidad una obligación contractual, directa o indirecta, de entregar efectivo u otro activo financiero, incluidos los contratos a liquidar con instrumentos de patrimonio propio.

Se clasifican los pasivos financieros en función de su clasificación de la siguiente forma:

- Débitos y partidas a pagar, tanto por operaciones comerciales como no comerciales. Se valoran inicialmente por el valor razonable de la contraprestación recibida ajustado por los costes directos de transacción, excepto los débitos a corto plazo sin interés contractual que se valoran por su valor nominal, cuando el efecto de no actualizar los flujos de efectivo no sea significativo. La valoración posterior es a coste amortizado, imputándose los intereses devengados a la cuenta de pérdidas y ganancias por el método del tipo de interés efectivo.
- Pasivos financieros mantenidos para negociar que se originan con el propósito de readquirirlos a corto plazo o forman parte de una cartera de instrumentos financieros identificados y gestionados conjuntamente o sea un instrumento financiero derivado, excepto los contratos de garantía financiera y los instrumentos de cobertura. Se valoran inicialmente al valor razonable de la contraprestación recibida, imputándose a la cuenta de pérdidas y ganancias los costes de transacción. La valoración posterior se realiza a valor razonable sin deducir los costes de transacción previstos en su liquidación,

imputándose a la cuenta de pérdidas y ganancias los cambios en valor razonable durante el ejercicio.

- Otros pasivos financieros a valor razonable con cambios en la cuenta de pérdidas y ganancias, que incluyen los pasivos financieros híbridos que combinan un contrato principal no derivado y un derivado financiero implícito que no puede ser transferido de manera independiente.
- Fianzas entregadas
- Los depósitos o fianzas constituidas en garantía de determinadas obligaciones se valoran por el importe efectivamente satisfecho, que no difiere significativamente de su valor razonable.

4.8.- Existencias

Las existencias están valoradas al precio de adquisición, al coste de producción o al valor neto realizable el menor. En el coste se incluyen materiales valorados a coste estándar que se aproxima a FIFO, trabajos con terceros y los costes directamente imputables al producto, así como la parte que razonablemente corresponde de los costes indirectamente imputables a los productos.

El valor neto realizable representa la estimación del precio de venta menos todos los costes estimados de terminación y los costes que serán incurridos en los procesos de comercialización, venta y distribución.

Los anticipos a proveedores se valoran por su coste.

4.9.- Transacción en moneda extranjera

- a) Las operaciones realizadas en moneda extranjera se registran en la moneda funcional de la Entidad (euros) a los tipos de cambio vigentes en el momento de la transacción. Durante el ejercicio, las diferencias que se producen entre el tipo de cambio contabilizado y el que se encuentra en vigor a la fecha de cobro o de pago se registran como resultados financieros en la cuenta de resultados. La entidad no ha cambiado en el ejercicio la moneda funcional que es el euro (o la moneda de que se trate).
- b) Asimismo, al 31 de diciembre de cada año, se realiza al tipo de cambio de cierre la conversión de los saldos a cobrar o pagar con origen en moneda extranjera. Las diferencias de valoración producidas se registran como resultados financieros en la cuenta de resultados.

4.10.- Impuesto sobre beneficios

El régimen fiscal aplicable a la entidad es del Régimen especial de entidades parcialmente exentas amparadas por la Ley 49/2002, ya que se trata de una entidad declarada de Utilidad Pública.

4.11.- Ingresos y gastos

Los ingresos procedentes de la venta de bienes y de la prestación de servicios se valorarán por el valor razonable de la contrapartida, recibida o por recibir, derivada de los mismos, que, salvo evidencia en contrario, será el precio acordado para dichos bienes o servicios, deducido: el importe de cualquier descuento rebaja en el precio u otras partidas similares que la entidad pueda conceder, así como los intereses incorporados al nominal de los créditos. No obstante, se incluyen los intereses incorporados a los créditos comerciales con vencimiento no superior a un año que no tienen un tipo de interés contractual, cuando el efecto de no actualizar los flujos de



efectivo no es significativo. Cuando existan dudas relativas al cobro de un importe previamente reconocido como ingresos por venta o prestación de servicios, la cantidad cuyo cobro se estime como improbable se registra como un gasto por corrección de valor por deterioro.

Las compras y gastos del ejercicio se valoran al precio de adquisición que incluye el precio en factura menos los descuentos e intereses incorporados al nominal de los créditos y más los gastos adicionales de la operación.

El reconocimiento de ingresos en los proyectos de investigación gestionados por la Fundación se realiza en función de los gastos efectivamente incurridos en cada proyecto.

4.12.- Provisiones y contingencias

Las provisiones se valorarán en la fecha de cierre del ejercicio, por el valor actual de la mejor estimación posible del importe necesario para cancelar o transferir a un tercero la obligación, registrándose los ajustes que surjan por la actualización de la provisión como un gasto financiero conforme se vayan devengando.

Cuando se trate de provisiones con vencimiento inferior o igual a un año, y el efecto financiero no es significativo, no se lleva a cabo ningún tipo de descuento.

La compensación a recibir de un tercero en el momento de liquidar la obligación no supone una minoración del importe de la deuda, sin perjuicio del reconocimiento en el activo de la entidad del correspondiente derecho de cobro, siempre que no existan dudas de que dicho reembolso será percibido. El importe por el que se registrará el citado activo no puede exceder del importe de la obligación registrada contablemente. Sólo cuando exista un vínculo legal o contractual, por el que se haya exteriorizado parte del riesgo, y en virtud del cual la entidad no esté obligada a responder, se tendrá en cuenta para estimar el importe por el que, en su caso, figurará la provisión.

4.13.- Criterios empleados para el registro y valoración de los gastos de personal

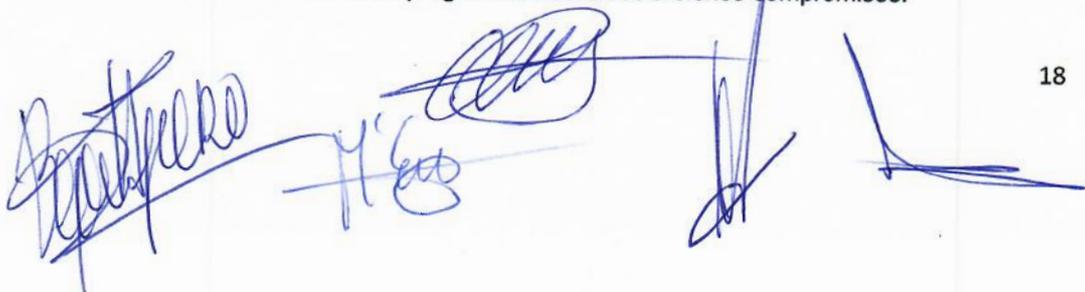
Los gastos de personal se contabilizan a medida que se produce su devengo y por el importe íntegro de los mismos, es decir, antes de practicar las retenciones por impuestos y las contribuciones a sistemas de previsión social a cargo de los empleados.

Las retribuciones a largo plazo mediante sistemas de aportación definida se contabilizan por las aportaciones del ejercicio a planes de pensiones externos.

4.14.- Subvenciones, donaciones y legados

Para la contabilización de las subvenciones, donaciones y legados recibidos, la asociación sigue los siguientes criterios:

- a) Subvenciones, donaciones o legados recibidos materializados en activos: se registran en el patrimonio neto y se imputan a los resultados del ejercicio en función del periodo de amortización de los elementos de inmovilizado correspondientes. Cuando dichos activos no están sujetos a depreciación la imputación a resultados por las subvenciones o donaciones correspondientes se produce en el momento en que estos activos son enajenados.
- b) Subvenciones, donaciones o legados recibidos materializados en tesorería: si se conceden con asignación a una finalidad concreta se registran en patrimonio neto en el momento en el que se justifican y se imputan a resultados en función del calendario de ejecución de las acciones o programas asociados a dichos compromisos.



18

El resto de las subvenciones, donaciones y legados recibidos para financiar la actividad propia de la asociación, sin una asignación específica, son registrados como ingresos en el momento de su recepción.

4.15.- Criterios empleados en transacciones entre partes vinculadas

Con carácter general, los elementos objeto de la transacción se contabilizarán en el momento inicial por el precio acordado, si equivale a su valor razonable. Si el precio difiriese de dicho valor, la diferencia deberá registrarse atendiendo a la realidad económica de la operación. La valoración posterior se realizará de acuerdo a lo previsto en las correspondientes normas.

En particular, en las aportaciones no dinerarias a una entidad del grupo en las que el objeto sea un negocio, la inversión para el aportante de valorará por el valor contable de los elementos patrimoniales que integren el negocio. A estos efectos, no se considerará que las participaciones en el patrimonio neto de otras empresas constituyen en sí mismas un negocio

Nota 5

INMOVILIZADO MATERIAL, INTANGIBLE E INVERSIONES INMOBILIARIAS

Inmovilizado intangible

El movimiento habido en este capítulo del balance adjunto es el siguiente:

Título	SALDO 31/12/2019	Altas	Bajas	Traspasos	SALDO 31/12/2020
203 Propiedad industrial	10.114,54	0	0	0	10.114,54
206 Aplicaciones informáticas	53.596,00	16.229,67			69.825,67
208 Otro inmovilizado inmaterial	9.696,00	0	0	0	9.696,00
280 Amortización acumulada del inmovilizado intangible	-27.011,48	-9.678,56	0	0	-36.690,04
VALOR NETO CONTABLE INMOVILIZADO INTANGIBLE	46.395,06	6.551,11	0,00	0,00	52.946,17

El alta significativa se corresponde con la actualización de la app FACEMOVIL.

Inmovilizado material

El movimiento habido en este capítulo del balance adjunto es el siguiente:

Título	SALDO 31/12/2019	Altas	Bajas	Traspasos	SALDO 31/12/2020
215 Otras instalaciones	7.544,98	3.892,93	0,00	0,00	11.437,91
216 Mobiliario	5.010,65	0,00	0,00	0,00	5.010,65
217 Equipos para procesos de información	27.807,05	1.521,64	0,00	0,00	29.328,69
219 Otro inmovilizado material	4.108,74	540,56	0,00	0,00	4.649,30
281 Amortización acumulada del inmovilizado material	-38.088,86	-2.260,58	0,00	0,00	-40.349,44
VALOR NETO CONTABLE INMOVILIZADO MATERIAL	6.382,56	3.694,55	0,00	0,00	10.077,11

Nota 6
BIENES DEL PATRIMONIO HISTORICO

No hay Bienes del Patrimonio Histórico.

Nota 7
USUARIOS Y OTROS DEUDORES DE LA ACTIVIDAD

El movimiento habido del epígrafe del activo del balance "Usuarios y otros deudores de la actividad propia" es el siguiente:

Título	SALDO 31/12/2019	Altas	Bajas	SALDO 31/12/2020
Usuarios	0,00	0,00	0,00	0,00
Patrocinadores	0,00	0,00	0,00	0,00
Afiliados	691,00	197.510,00	197.504,00	697,00
Otros deudores	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL USUARIOS Y DEUDORES DE LA ACTIVIDAD	691,00	197.510,00	197.504,00	697,00

El saldo a 31/12/2020 comprende las cuotas de 2020 pendientes de cobrar de las entidades asociadas.

DEUDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A COBRAR

El desglose de los saldos deudores y otras cuentas a cobrar es el siguiente:

Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar.	SALDO 31/12/2020	SALDO 31/12/2019
430 Clientes	43.669,47	35.514,01
433 Clientes, empresas del grupo	51,13	238,05
436 Clientes de dudoso cobro	0,00	11.784,73
490 Deterioro de valor de créditos por operaciones de la actividad	0,00	-11.784,73
470 Hacienda pública, deudora por diversos conceptos	-0,02	344,73
472 Hacienda pública, IVA soportado	197,73	0,00
TOTAL DEUDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A COBRAR	43.917,91	36.096,79

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA (FACE).- G60703507
Cuentas Anuales ejercicio 2020 PGC-PYMES ESFL

Detallamos las correcciones por deterioro del valor originadas por el riesgo de crédito:

	CLASES DE ACTIVOS FINANCIEROS					
	Valores representativos de deuda		Créditos, derivados y otros		TOTAL	
	Largo plazo	Corto plazo	Largo plazo	Corto plazo	Largo plazo	Corto plazo
Pérdida por deterioro al inicio del ejercicio 2020	0,00	0,00	0,00	11.784,73	0,00	11.784,73
(+) Corrección valorativa por deterioro	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Reversión del deterioro	0,00	0,00	0,00	-11.784,73	0,00	-11.784,73
(-) Salidas y reducciones	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(+/-) Traspasos y otras variaciones (combinaciones de negocio, etc)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pérdida por deterioro al final del ejercicio 2020	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Nota 8 BENEFICIARIOS-ACREEDORES

El movimiento habido del epígrafe del pasivo del balance "Beneficiarios - Acreedores" es el siguiente:

Título	SALDO 31/12/2019	Altas	Bajas	SALDO 31/12/2020
Beneficiarios acreedores	27.592,00		-27.592,00	0,00
TOTAL BENEFICIARIOS ACREEDORES	27.592,00	0,00	-27.592,00	0,00

ACREEDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A PAGAR

Acreeedores comerciales y otras cuentas a pagar.	SALDO 31/12/2020	SALDO 31/12/2019
400 Proveedores	25,50	0,00
410 Acreedores por prestaciones de servicios	7.676,81	42.915,04
465 Remuneraciones pendientes de pago	-527,37	-0,50
475 Hacienda pública, acreedora por conceptos fiscales	17.914,67	8.742,76
476 Organismos de la seguridad social, acreedores	5.024,84	5.154,10
477 Hacienda Pública, IVA repercutido	73,50	0,00
TOTAL ACREEDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A PAGAR	30.187,95	56.811,40

Nota 9
ACTIVOS FINANCIEROS

9.1. Activos financieros no corrientes

	CLASES DE ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES			TOTAL
	Instrumentos de Patrimonio	Valores representativos de deuda	Créditos, derivados y otros	
SALDO AL INICIO DEL EJERCICIO 2019	0,00	0,00	1.800,00	1.800,00
(+) Altas	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Salidas y reducciones	0,00	0,00	0,00	0,00
(+/-) Traspasos y otras variaciones	0,00	0,00	0,00	0,00
SALDO FINAL DEL EJERCICIO 2019	0,00	0,00	1.800,00	1.800,00
(+) Altas	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Salidas y reducciones	0,00	0,00	0,00	0,00
(+/-) Traspasos y otras variaciones	0,00	0,00	0,00	0,00
SALDO FINAL DEL EJERCICIO 2020	0,00	0,00	1.800,00	1.800,00

El saldo comprende la fianza del despacho en el que se encuentra la sede actual de la federación en la Calle Salud.

9.1. Activos financieros corrientes

Todos los activos financieros corrientes se encuentran clasificados dentro de la categoría de "Créditos, derivados y otros" y se muestra su desglose en la tabla siguiente:

	2020	2019
Inversiones en entidades del grupo y asociadas a corto plazo.	0,00	-449,95
551 Cuenta corriente con patronos y otros	0,00	-5,23
552 Cuenta corriente con otras personas y entidades vinculadas	0,00	-444,72
Inversiones financieras a corto plazo.	0,00	41.633,74
566 Depósitos constituidos a corto plazo	0,00	41.633,74
Efectivo y otros activos líquidos equivalentes.	116.277,38	133.211,84
570 Caja, euros	0,00	30,47
572 Bancos e instituciones de crédito c/c vista, euros	116.277,38	133.181,37
TOTAL	116.277,38	174.395,63

Nota 10
PASIVOS FINANCIEROS

	Vencimiento en años						TOTAL
	1	2	3	4	5	Más de 5	
Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	7.209,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.209,94
Proveedores	25,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	25,50
Acreedores varios	7.676,81	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.676,81
Personal	-527,37	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-527,37
Deuda con características especiales	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	7.174,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.174,94

No están incluidos los saldos con Administraciones Públicas.

Nota 11
EXISTENCIAS

No hay existencias

Nota 12
FONDOS PROPIOS

El movimiento habido del epígrafe del balance de "Fondos Propios" es el siguiente:

	Saldo inicial	Entradas	Salidas	Saldo final
Reservas Voluntarias	0,00	5.875,31	6.005,69	-130,38
Excedentes positivos de ejercicios anteriores	640.454,04	0	0	640.454,04
Excedentes negativos de ejercicios anteriores	-270.734,25	-234.890,77	0	-505.625,02
Resultado del ejercicio	-234.890,77	17.021,39	-234.890,77	17.021,39
TOTAL	134.829,02	-211.994,07	-228.885,08	151.720,03

Se ha dotado una reserva voluntaria en el ejercicio (cuenta 113) que se corresponde con la corrección de errores de ejercicios anteriores (se han reconocido ingresos y gastos), tal y como contempla la norma 22ª del PGC (21ª del PGC PYME) sobre los cambios en criterios contables, errores y estimaciones contables

Nota 13
SITUACIÓN FISCAL

1. Impuestos sobre beneficios

La Federación ha desarrollado durante los ejercicios 2020 y 2019 actividades exentas y no exentas, cuyo desglose es el siguiente:

Rentas exentas	2020	2019
Cuotas asociados	197.510,00	201.200,00
Cuotas usuarios	5.182,35	0
Ingresos de promociones, patrocinadores y colaboraciones	0	0
Subvenciones y donaciones	15.000,00	5.225,50
TOTAL	217.692,35	206.425,50

Rentas no exentas	2020	2019
Prestación de servicios	163.086,70	217.082,83
Otros ingresos	10.428,92	9.681,58
TOTAL	173.515,62	226.764,41

La conciliación del Importe Neto de Ingresos y Gastos del Ejercicio con la Base Imponible del Impuesto Sobre Beneficios para los ejercicios 2020 es como sigue:

	Aumentos	Disminuciones
Resultado contable 2020	17.021,39	
Ingresos exentos		217.692,35
Gastos no deducibles	208.220,59	
Resultado fiscal	7.549,63	
Compensación bases imponibles negativas ej. Anteriores	460.385,47	
Base Imponible 2020	-452.835,84	

El desglose de la antigüedad de las bases imponibles negativas al cierre del ejercicio es:

Desglose antigüedad Bases imponibles negativas	Euros
Base imponible 2017	-85.957,88
Base imponible 2018	-180.660,28
Base imponible 2019	-193.767,31
Total Bases Imponibles negativas acumuladas	-460.385,47

No se contabiliza el crédito fiscal por principio de prudencia.

2. Otros tributos

No hay otros tributos

Nota 14 INGRESOS Y GASTOS

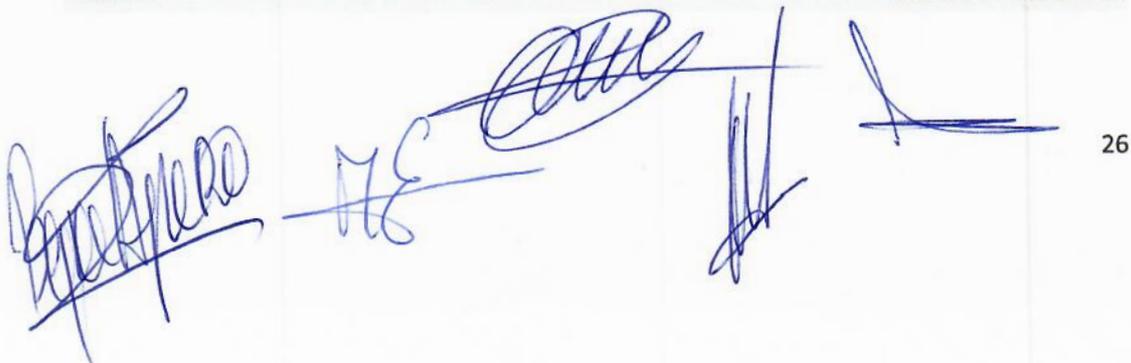
El detalle de la cuenta de resultados "Gastos por Ayudas y otros" es el siguiente:

Ayudas monetarias	2020	2019
FACE Joven	4.000,00	8.000,00
SEEC	0,00	60,00
Subvención proyectos asociaciones	1.800,00	102.640,00
Investigación	0,00	21.000,00
TOTAL Ayudas monetarias	5.800,00	131.700,00
Ayudas no monetarias	2020	2019
Subvención proyectos asociaciones	0,00	10.526,25
TOTAL Ayudas no monetarias	0,00	10.526,25
Gastos por colaboraciones y del órgano de gobierno	2020	2019
Compensación de gastos por prestaciones de colaboración	4.904,73	3.977,40
Reembolsos de gastos al órgano de gobierno	5.492,02	2.842,00
TOTAL Gastos colaboraciones y del órgano de gobierno	10.396,75	6.819,40
TOTAL GASTOS POR AYUDAS Y OTROS	16.196,75	149.045,65

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA (FACE).- G60703507
Cuentas Anuales ejercicio 2020 PGC-PYMES ESFL

El detalle de la cuenta de resultados adjunta es el siguiente:

	2020	2019
APROVISIONAMIENTOS.	0,00	42.539,70
600 Compras de bienes destinados a la actividad	0,00	42.539,70
GASTOS DE PERSONAL.	208.204,84	213.316,90
640 Sueldos y salarios	156.909,40	157.048,07
641 Indemnizaciones	0,00	283,15
642 Seguridad social a cargo de la empresa	49.465,60	50.607,17
649 Otros gastos sociales	1.829,84	5.953,26
795 Exceso de provisiones	0,00	574,75
OTROS GASTOS DE LA ACTIVIDAD.	137.845,85	239.469,62
621 Arrendamientos y cánones	13.142,64	58.156,75
622 Reparaciones y conservación	3.345,40	1.463,00
623 Servicios de profesionales independientes	10.650,77	13.664,43
625 Primas de seguros	1.966,78	4.337,36
626 Servicios bancarios y similares	281,16	347,93
627 Publicidad, propaganda y relaciones publicas	3.178,00	19.014,20
628 Suministros	4.272,44	2.263,20
629 Otros gastos	93.724,94	116.634,66
631 Otros tributos	67,38	448,60
634 Ajustes negativos en la imposición indirecta	6.388,70	22.143,74
655 Pérdidas de créditos incobrables derivados de la actividad	12.612,37	363,00
694 Pérdidas por deterior de créditos por operaciones de la actividad	0,00	998,25
794 Reversión del deterioro de créditos por operaciones de la actividad	-11.784,73	-665,50
AMORTIZACION DEL INMOVILIZADO	11.939,14	10.951,80
680 Amortización del inmovilizado intangible	9.678,56	8.837,18
681 Amortización del inmovilizado material	2.260,58	2.114,62
EXCESO DE PROVISIONES	0,00	-2.900,00
795 Exceso de provisiones	0,00	-2.900,00
DETERIORO Y RESULTADO POR ENAJENACIONES DEL INMOVILIZADO	0,00	15.647,68
670 Pérdidas procedentes del inmovilizado intangible	0,00	15.647,68
671 Pérdidas procedentes del inmovilizado material y de bienes del patrim.hist.	0,00	0,00
TOTAL	372.801,11	519.600,45



El epígrafe de Aprovisionamientos incluye en el ejercicio 2019 los gastos por impresión de la revista Mazorca y Lista de alimentos, entre otros, En el ejercicio 2020 han sido clasificados dentro del grupo de servicios exteriores, cuyo importe ha sido de 25.741,70 euros. Esta disminución se ha producido por la reducción significativa de impresión de ejemplares en soporte papel por motivo de la pandemia de Covid-19, siendo la tendencia de la federación a reducir esta partida en favor del uso del soporte digital, como es la aplicación Facemóvil.

No hay ingresos por promociones, patrocinadores y colaboraciones registrados en la cuenta de resultados del ejercicio 2020 y del ejercicio 2019.

Los ingresos de la entidad por la actividad propia son:

	2020	2019
Cuotas de asociados y afiliados.	202.692,35	201.200,00
720 Cuotas de asociados y afiliados	197.510,00	201.200,00
721 Cuotas de usuarios	5.182,35	0,00
Subvenciones, donaciones y legados imputados al excedente del ejercicio.	15.000,00	5.225,50
740 Subvenciones, donaciones y legados	15.000,00	5.225,50
TOTAL	217.692,35	206.425,50

El importe del epígrafe de "Ventas y otros ingresos de la actividad mercantil" de la cuenta de resultados adjunta durante los ejercicios 2020 y 2019 asciende a 163.086,70 euros y 217.082,83 euros, respectivamente.

Los resultados originados fuera de la actividad normal de la entidad incluidos en la partida "Otros ingresos de la actividad" durante los ejercicios 2020 y 2019 ascienden a 10.411,11 euros y 9.691,58 euros, respectivamente.

Nota 15 SUBVENCIONES, DONACIONES Y LEGADOS

Se imputa al Patrimonio Neto en el ejercicio 2020 la cantidad de 15.405,80 euros, que se corresponden con las donaciones finalistas efectuadas por diversas personas jurídicas para la elaboración de la Lista de Alimentos 2021.

Se imputa a resultado del ejercicio una donación efectuada por la mercantil Mercadona S.A. por importe de 5.000,00 €

Se imputa a resultado del ejercicio una subvención concedida por la Consejería de Economía, Empleo y Competitividad de la Comunidad de Madrid por importe de 10.000,00 € al amparo de las ayudas para el fomento de la responsabilidad social y la conciliación laboral.



Nota 16
OPERACIONES CON PARTES VINCULADAS

No aplica.

Nota 17
HECHOS POSTERIORES

No se han producido acontecimientos relevantes posteriores al cierre que puedan afectar a la información contenida en las cuentas anuales del ejercicio terminado el 31 de diciembre de 2020.

Nota 18
OTRA INFORMACIÓN

La media de empleados en los ejercicios 2019 y 2020 ha sido de 6,09 y 7,12 empleados, respectivamente.

Los miembros de la Junta Directiva no han recibido retribución alguna por su cargo.

La presidenta D^a Eugenia Canalías Margenat ha dimitido de su cargo con fecha 24 de febrero de 2021, por lo que el vicepresidente, Aarón Santana Amador ejercerá de presidente en funciones hasta la renovación de cargos en la próxima Asamblea General.

The image shows several handwritten signatures in blue ink at the bottom of the page. There are four distinct signatures, some overlapping. The signatures are written in a cursive style. The first signature on the left is the largest and most prominent. To its right, there are two smaller signatures, one above the other. Below the first signature, there is another large signature. To the right of this, there are two more signatures, one above the other, which appear to be the same person's signature as the one above it.



MEMORIA DE ACTIVIDADES

Ejercicio¹

2020

1. DATOS DE LA ENTIDAD

A. Identificación de la entidad

Denominación

Federación de Asociaciones de Celiacos de España "FACE"

Régimen Jurídico²

Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación

Registro de Asociaciones³

Registro Nacional de Asociaciones del Mº del Interior

Número de Inscripción en el Registro
correspondiente

Fecha de Inscripción⁴

CIF

F-1679

15-06-1994

G60743507

B. Domicilio de la entidad

Calle/Plaza

Número

Código Postal

La Salud

17 1º izda.

28013

Localidad / Municipio

Provincia

Teléfono

¹ Se elaborará una memoria de actividades por ejercicio económico, que no podrá exceder de doce meses. Se indicará el año a que corresponde y, en caso de que no sea coincidente con el año natural, se recogerán las fechas de inicio y de cierre del ejercicio.

² Se indicará la Ley que regula el régimen de constitución e inscripción de la entidad.

³ Registro de Asociaciones donde se encuentre inscrita la entidad, indicando la Administración Pública (Estado o Comunidad Autónoma) y el Departamento correspondiente (Ministerio o Consejería) al que *está adscrito el Registro de Asociaciones*.

⁴ La fecha de inscripción del acuerdo de constitución en el Registro de Asociaciones.



Madrid	Madrid	915475411
--------	--------	-----------

Dirección de Correo Electrónico	Fax:
info@celiacos.org	

2. FINES ESTATUTARIOS⁵

- 1) Coordinar el esfuerzo y la labor realizada por las organizaciones de personas celiacas miembros de FACE para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.
- 2) Promover la creación de tales organizaciones, superando las dificultades existentes para su constitución, legalidad o funcionamiento.
- 3) Colaborar con las organizaciones miembros de FACE en el desarrollo de sus fines propios, prestándoles orientación y asesoramiento en cuantos problemas e iniciativas presenten.
- 4) Recomendar las líneas de actuación de las organizaciones miembros y proponer objetivos concretos, para que todos los colectivos que persiguen los mismos fines puedan adherirse y hacer así una labor de difusión eficaz.
- 5) Representar, en todas las ocasiones en que se considere preciso una acción colectiva, a las organizaciones federadas ante los organismos de la Administración General del Estado, o ante organismos internacionales.
- 6) Impulsar, establecer y coordinarse con otras entidades públicas y privadas, con y sin ánimo de lucro para facilitar la consecución de su objetivo principal, manteniendo en todo momento relaciones basadas en el respeto, la tolerancia y la transparencia.
- 7) Trabajar con otras organizaciones a favor del colectivo celiaco, a nivel nacional e internacional, mediante la suscripción de convenios de colaboración.
- 8) Colaborar activamente favoreciendo el desarrollo de su organización juvenil FACE Joven.
- 9) Promover actuaciones que garanticen la realización de un estudio epidemiológico o un censo de la enfermedad celiaca en el territorio del estado español.
- 10) Impulsar, desde la propia FACE y/o en acción coordinada con otras entidades públicas o privadas campañas de difusión sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten y promover cuantas *iniciativas incrementen la información y formación del conjunto de la sociedad sobre las mismas*, como mecanismo necesario para un diagnóstico precoz.
- 11) Fomentar la investigación sirviendo de puente entre el colectivo de personas celiacas y la comunidad científica, estableciendo líneas de actuación que fomenten proyectos de investigación orientados a la mejora de la salud de las personas afectadas por la enfermedad celiaca.
- 12) Favorecer la seguridad alimentaria del colectivo de personas celiacas tanto en casa como fuera de ella.

⁵ Fines principales de la entidad de acuerdo con sus Estatutos.



- 13) Facilitar el bienestar social de las personas celiacas, garantizando la plena integración social y contribuyendo con las entidades públicas en el establecimiento de las disposiciones legales que garanticen la protección máxima y eviten los prejuicios sociales.
- 14) Cooperar en la creación, desarrollo y sensibilización de otras organizaciones de personas celiacas en el extranjero, así como prestarles asesoramiento, colaboración y ayuda.
- 15) FACE se compromete a la elaboración de la Lista de Alimentos sin gluten de manera anual y realizar analíticas de presencia de gluten en alimentos distribuidos en el mercado nacional y grandes cadenas que forman parte de la red FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free.

3. NÚMERO DE SOCIOS

Número de personas físicas asociadas	Número de personas jurídicas asociadas	Número total de socios ⁶
	17	17

Naturaleza de las personas jurídicas asociadas⁷

Asociaciones y Federaciones de celiacos de todo el ámbito nacional, que integran a su vez más de 20.000 familias

4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS, RESULTADOS Y BENEFICIARIOS⁸

A. Identificación de la actividad

Actividad 1:

FACE BASE DE DATOS DE PRODUCTOS SIN GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad⁹

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

Breve descripción de la actividad¹⁰

La enfermedad celiaca (EC) es una enfermedad de base autoinmune, provocada por el gluten y las prolaminas relacionadas que tiene lugar en individuos genéticamente predispuestos. Cuando el gluten entra en contacto con la pared intestinal, se

⁶ Se indicará el número total de socios/as, personas físicas y/o jurídicas, en la fecha de cierre del ejercicio

⁷ Se indicará la naturaleza de cada una de las personas jurídicas asociadas (por ejemplo, asociaciones civiles, organizaciones empresariales y sindicales, entidades religiosas, clubes deportivos, fundaciones, sociedades anónimas, colegios profesionales, Administraciones Públicas u otras).

⁸ La entidad cumplimentará una ficha por cada actividad realizada. La ficha comprenderá la totalidad de los contenidos del apartado 4 de la Memoria.

⁹ Enumeración de los servicios o actuaciones comprendidos dentro de la actividad, de acuerdo con lo explicado en la nota 9.

¹⁰ Explicación sucinta del contenido de la actividad y su relación con los servicios o actuaciones en ella incluidos, si los hubiere.

3



genera un compuesto llamado transglutaminasa deaminada que el sistema inmunitario del paciente celiaco reconoce como algo extraño, generando anticuerpos que atrofian las vellosidades intestinales.

Esta reacción puede producir múltiples síntomas y enfermedades asociadas, que varían enormemente en función del momento del diagnóstico y que pueden ser vómitos, diarrea y náuseas (síntomas clásicos) hasta anemia, depresión, infertilidad, abortos, dermatitis herpetiforme, osteoporosis, diabetes, cáncer digestivo, etc.

El único tratamiento para la EC es el seguimiento de una correcta dieta sin gluten, estricta durante toda la vida. El consumo de pequeñas cantidades de gluten daña el intestino del paciente celiaco siempre. El gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada, el centeno y algunos tipos de avena.

Realizar una dieta sin gluten no es fácil ya que en los países occidentales el trigo es el cereal de consumo mayoritario. A esto se suma que la mayoría de los productos manufacturados contienen gluten, ya que a pesar de carecer de valor nutricional tiene un alto valor tecnológico y es muy utilizado en la industria alimentaria en forma de aromas, colorantes, espesantes, aditivos, etc. No obstante, actualmente es obligatorio indicar en el etiquetado si un producto contiene un cereal con gluten independientemente de su cantidad o concentración.

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). Aún 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.

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

Además, el Reglamento Europeo (UE) N° 828/2014 regula también la mención "muy bajo en gluten", la cual puede ir acompañada de las leyendas "Adecuado para las personas con intolerancia al gluten", "Adecuado para celiacos", "Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten" y "Elaborado específicamente para celiacos". La declaración "muy bajo en gluten" solamente podrá utilizarse cuando los alimentos no contengan más de 100 ppm de gluten. Esto supone un problema para las personas celiacas ya que como todos sabemos las personas que padecen esta patología sólo aceptan alimentos con menos de 20 ppm de gluten. Si una persona que está desinformada y adquiere un producto con la declaración "muy bajo en gluten" y "elaborado específicamente para celiacos" estaría transgrediendo la dieta y poniendo en peligro su salud.

Para facilitar a los consumidores celiacos el acceso a la información de productos que han sido sometidos a una serie de controles ofreciendo así mayor tranquilidad y seguridad, FACE elabora anualmente una base de datos con las marcas que disponen de producto sin gluten que de manera voluntaria y gratuita quieren aparecer en la misma.

De este modo, aquellas personas que necesitan saber información sobre los productos pueden hacerlo llamando directamente al número de teléfono de la Federación, y desde FACE se les asesora sobre las marcas disponibles en la base de datos de la misma.

Además, esta base de datos se exporta en una app móvil y una lista de alimentos sin gluten en versión física. Debido al alto coste de producción de estas herramientas, para acceder a ellas se requiere un aporte económico que ayude a la financiación de la producción de los mismos.

B. Recursos humanos asignados a la actividad¹¹

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	2
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	30

¹¹ Relación numérica del personal asignado a cada actividad, entendida en los términos de la nota 9. En los supuestos en que el personal desempeñe funciones en varias actividades se prorrateará su número entre todas ellas.



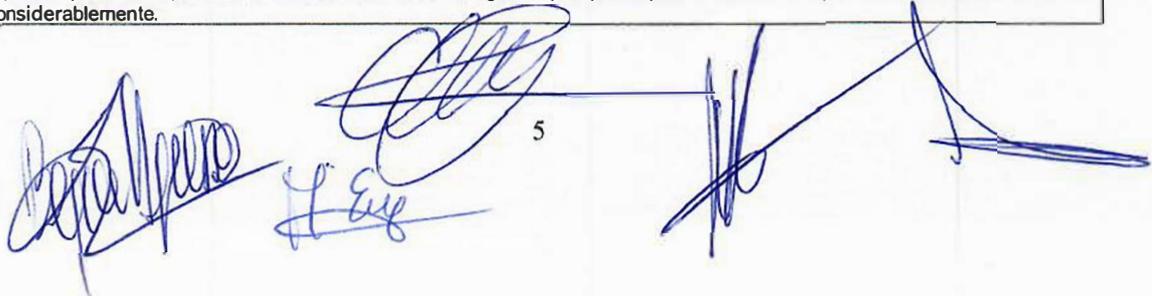
C. Coste y financiación de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	1 BASE DE ALIMENTOS SIN GLUTEN
Gastos por ayudas y otros	0,00
a) Ayudas monetarias	
b) Ayudas no monetarias	
c) Gastos por colaboraciones y órganos de gobierno	
Var. Existencias de Prod. Terminados y en curso de fabricación	
Aprovisionamientos	
Gastos de personal	-35.205,84
Otros gastos de la actividad	-53.436,44
Arrendamientos y cánones	
Reparaciones y Conservación	
Servicios Profesionales Independientes	
Primas de seguros	
Servicios Bancarios	
Publicidad, propaganda	
Suministros	
Otros Servicios	-53.436,44
Otros tributos	
Ajust.Negat.en Impos.Ind	
Pérd.cred.incobrables	
Gastos excepcionales	
Rever.deter.cred.op.comer.	
Deterioro y resultado por enajenación de inmovilizado (Amortiz)	
Gastos financieros	
Variaciones de valor razonable en instrumentos financieros	
Diferencias de cambio	
Deterioro y resultado por enajenaciones de instrumentos financieros	
Impuestos sobre beneficios	
Subtotal gastos	-88.642,28
Inversiones (excepto Bienes Patrimonio Histórico)	
Adquisiciones Bienes Patrimonio Histórico	
Cancelación de deuda no comercial	
Subtotal Inversiones	0,00
TOTAL RECURSOS EMPLEADOS	-88.642,28

D. Beneficiarios/as de la actividad

Número total de beneficiarios/as:

* Se estima que el 1,00% de la población en nuestro país es celiaca, y de los cuales el 75,00 % está sin diagnosticar. Por lo tanto, estamos hablando de 116.400 personas celiacas que se benefician de ello. Además, debemos añadir todas aquellas personas que deben realizar una dieta sin gluten por prescripción médica, lo que aumentaría este número considerablemente.

 5



• En 2020 había 792 marcas y un total de más de 17000 productos.

Clases de beneficiarios/as:

Beneficiarios directos: las personas celiacas, que consumen estos productos sin gluten, y que tienen una seguridad añadida a la hora de consumirlos ya que pueden consultar esta base de datos.

Beneficiarios indirectos: las marcas de alimentos que facilitan la documentación requerida para aparecer en esta base de datos.

Requisitos exigidos para ostentar la condición de beneficiario/a:¹²

1. Población beneficiaria: todas aquellas personas celiacas o que tengan que realizar una dieta sin gluten por prescripción médica.
2. Empresas beneficiarias: todas aquellas marcas que distribuyan productos sin gluten y puedan acreditar la ausencia del mismo.

Grado de atención que reciben los beneficiarios/as:

El personal contratado por FACE para la realización del Proyecto Base de datos de productos Sin Gluten/Gluten Free es:

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

Este personal es el encargado de gestionar las altas, bajas e incidencias que se puedan producir en la Base de Datos, además de solucionar las consultas telefónicas de los pacientes que llaman con dudas de los productos.

E. Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

Beneficio de la Base de datos de productos Sin Gluten para los 116.400 consumidores celiacos:

- Favorece la identificación de los alimentos sin gluten.
- Aporta una seguridad añadida sobre los productos que ahí aparecen, garantizando así su idoneidad para consumidores celiacos.

Beneficio de la Base de datos de productos Sin Gluten para las marcas:

- Permite la mejor identificación de sus productos por parte del consumidor celiaco, como un producto seguro y apto.
- Permite una diferenciación del producto, dentro de un mercado cada día más competitivo y creciente.
- Es un valor añadido para la empresa, que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que tiene limitaciones a la hora de acceder a productos aptos para su alimentación, ya sea debido a la difícil identificación o la falta de seguridad en algunos casos.

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

Hemos podido cumplir con las actividades ya que hemos podido seguir trabajando con las empresas y marcas para llevar un control de los productos sin gluten en el mercado.

Además, estos productos se vuelcan a una lista de alimentos sin gluten en versión física y digital que sigue estando a disposición de los afectados y afectadas en la que pueden consultar los productos sin gluten y sin lactosa que pueden consumir.

Este año, como novedad, hemos podido estudiar las categorías de alimentos para llevar un mejor control de las mismas y ver cuáles son o no permitidas, para así poner especial énfasis en aquellas que pueden suponer un riesgo para el colectivo.

¹² Se indicarán los requisitos exigidos por la asociación para el acceso a sus servicios, incluidas las condiciones económicas establecidas en cada uno de los distintos servicios prestados



Actividad 2:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad

Certificación de alimentos con el **Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)**.

- Facilita una identificación más sencilla de los productos sin gluten, evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida y voluntaria a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidoras y consumidores celiacos.
- Formación del personal de la industria alimentaria encargada de elaborar productos sin gluten, concienciando además sobre enfermedad celiaca (EC) y dieta sin gluten (DSG).

Breve descripción de la actividad

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 llevar a cabo 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 celíaca 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 celíaco 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 Celíacos 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.

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.

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 celíacos de otros países. En el caso de productos certificados por España, siempre comenzarán por ES.
- **YYY** = Código correspondiente a la empresa.
- **ZZZ** = Código del producto.

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



AVENA-XX-YYY-ZZZ



OATS-XX-YYY-ZZZ

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

Con este proyecto la Federación pretende facilitar a los consumidores celíacos 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 fusionarse con 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.

B. Recursos humanos asignados a la actividad

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	1
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	19

C. Coste y financiación de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	2.CERTIFICACION ALIMENTARIA
Gastos por ayudas y otros	-5.950,00
a) Ayudas monetarias	-1.800,00
b) Ayudas no monetarias	
c) Gastos por colaboraciones y órganos de gobierno	-4.150,00
Var. Existencias de Prod. Terminados y en curso de fabricación	
Aprovisionamientos	
Gastos de personal	-33.203,16
Otros gastos de la actividad	-3.107,04
Arrendamientos y cánones	
Reparaciones y Conservación	
Servicios Profesionales Independientes	-148,34
Primas de seguros	
Servicios Bancarios	



Publicidad, propaganda	
Suministros	
Otros Servicios	-2.958,70
Otros tributos	
Ajust.Negat.en Impos.Ind	
Pérd.cred.incobrables	
Gastos excepcionales	
Rever.deter.cred.op.comer.	
Deterioro y resultado por enajenación de inmovilizado (Amortiz)	
Gastos financieros	
Variaciones de valor razonable en instrumentos financieros	
Diferencias de cambio	
Deterioro y resultado por enajenaciones de instrumentos financieros	
Impuestos sobre beneficios	
Subtotal gastos	-42.260,20
Inversiones (excepto Bienes Patrimonio Histórico)	
Adquisiciones Bienes Patrimonio Histórico	
Cancelación de deuda no comercial	
Subtotal inversiones	0,00
TOTAL RECURSOS EMPLEADOS	-42.260,20

D. Beneficiarios/as de la actividad

Número total de beneficiarios/as:

- Se estima que el 1% de la población en nuestro país padece la enfermedad celiaca, y de los cuales el 75% está sin diagnosticar. Por lo tanto, estamos hablando de **117.175 personas celiacas** que se benefician de ello. Además, debemos añadir todas aquellas personas que deben realizar una dieta sin gluten por prescripción médica, lo que aumentaría esta cifra considerablemente.
- En 2020 había **107 empresas** certificadas con la Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) con más de **2.200 productos** licenciados.

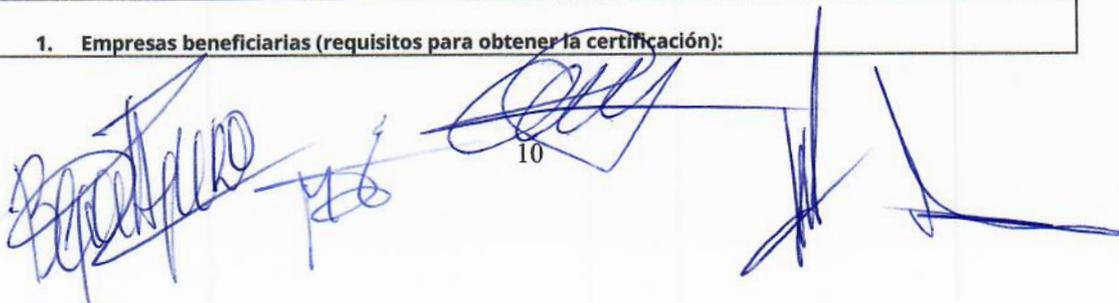
Clases de beneficiarios/as:

- **Beneficiarios directos:** el colectivo celiaco. Por otro lado, también se encuentran entre ellos, las personas que por prescripción médica o bien de forma voluntaria deciden llevar a cabo una dieta libre de gluten.
- **Beneficiarios indirectos:** empresarios y propietarios de establecimientos que, gracias a un aumento de productos sin gluten certificados, disponen de la posibilidad de ofrecer un servicio para el colectivo celiaco, viendo aumentados sus beneficios gracias al acceso a un nuevo tipo de cliente, del cual no disponían anteriormente.

Empresas y marcas comerciales, que ven mejorada su imagen, mostrando, además, su solidaridad y empatía con el colectivo celiaco. Consiguiendo así mejorar su imagen de responsabilidad social corporativa

Requisitos exigidos para ostentar la condición de beneficiario/a:

1. Empresas beneficiarias (requisitos para obtener la certificación):





El límite permitido por esta certificación, se establece en 20 ppm (mg/kg) de gluten en el producto final. Estos niveles máximos de gluten han de controlarse por:

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

- 2. Población beneficiaria:** todas aquellas personas celiacas o que tengan que realizar una dieta sin gluten por prescripción médica.

Grado de atención que reciben los beneficiarios/as:

El personal contratado por FACE para la realización del Proyecto Certificación Alimentaria Sin Gluten es:

- Ana Campos Caamaño. Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria.

Responsable de gestionar las altas, bajas, mantenimiento e incidencias que se puedan producir en las empresas certificadas.

Además de gestionar la formación al personal de la industria alimentaria y coordinarse con las diferentes asociaciones de celiacos integradas en FACE, que serían las encargadas de realizar esta formación en las diferentes provincias.

E. Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

Beneficio de la obtención de la certificación para los 117.175 consumidores celiacos:

- Favorece la identificación de productos sin gluten (en toda Europa), evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Conseguir que el colectivo celiaco, tenga acceso a alimentos seguros y de calidad, permitiendo además puedan llevar a cabo una dieta libre gluten de forma más sencilla.
- Aporta una seguridad añadida y voluntaria a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidores celiacos siendo el proceso auditado por un agente externo.

Beneficio de la obtención de la certificación para las 107 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.
- Ayuda en el cumplimiento de los Reglamentos (UE) N° 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, y del Reglamento (UE) N° 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.
- Es un valor añadido para la empresa que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que tiene limitaciones a la hora de acceder a productos aptos para su alimentación, ya sea debido a la difícil identificación o la falta de seguridad en algunos casos. Con el Sistema de Licencia Europeo ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) se solventan estos dos problemas.
- Todos los productos certificados por FACE se incluyen en "Lista de alimentos sin gluten" editada anualmente por la Federación, así como en la app "FACEMOVIL" dándoles a conocer de manera directa entre las más de 21.000 socias de las asociaciones de celiacos de España.



- Todos los productos de las marcas certificadas con el Sistema de Licencia Europeo se incluyen en la página web de AOECs para que las personas celiacas de toda Europa puedan conocerlos.

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

Hemos seguido trabajando con nuevas marcas y antiguas para certificar sus productos cumpliendo los objetivos establecidos. No hemos notado ningún tipo de descenso en el interés de las marcas por estar certificadas ya que la crisis del COVID-19 no ha afectado a la industria alimentaria en gran medida, ya que las empresas han seguido pidiendo la certificación.

Lo que sí hemos podido observar, debido a la situación del COVID-19, es que las empresas han solicitado más formaciones online, quedando de lado las formaciones presenciales. De este modo hemos podido seguir ofreciendo esta formación a los trabajadores de las fábricas.

Actividad 3:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

FORMACIÓN DEL VOLUNTARIADO

Servicios comprendidos en la actividad

- Formación gratuita en enfermedad celiaca y dieta sin gluten para los voluntarios de las diferentes asociaciones integradas en FACE.
- Formación de formadores a los voluntarios de las diferentes asociaciones integradas en FACE para que puedan realizar la impartición de los cursos a empresas de industria y/o restauración.
- Formación para los voluntarios en gestión de ONG, para que obtengan las herramientas necesarias para poder administrar la entidad en la que colaboran.
- Talleres de experiencias, en los cuales, las diferentes asociaciones comparten los programas y proyectos que están ejecutando en su comunidad con las demás.

Breve descripción de la actividad

Entre las líneas estratégicas que guían la labor de FACE se encuentran la apuesta por la promoción, sensibilización, formación y la calidad en la gestión en el ámbito del voluntariado, que redundan en beneficio, no sólo del propio tejido asociativo, sino de los colectivos del colectivo celiaco y, lo que, es más, del conjunto de la sociedad.

La enfermedad celiaca (EC) es una enfermedad de base autoinmune, provocada por el gluten que tiene lugar en individuos genéticamente predispuestos. Puede producir múltiples síntomas y enfermedades asociadas, que varían enormemente en función del momento del diagnóstico y que pueden ser vómitos, diarrea y náuseas (síntomas clásicos) hasta anemia, depresión, infertilidad, abortos, dermatitis herpetiforme, osteoporosis, diabetes, cáncer digestivo, etc.

El único tratamiento para la EC es el seguimiento de una correcta **dieta sin gluten, estricta durante toda la vida**. El consumo de pequeñas cantidades de gluten daña el intestino del paciente celiaco siempre. El gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada, el centeno y algunos tipos de avena.

Cuando un paciente crónico recibe el diagnóstico de la enfermedad que padece, el médico especialista es el responsable de explicarle en qué consiste y cómo debe realizar el tratamiento que va a acompañarle durante el resto de su vida. Cuando ese tratamiento implica la realización de una dieta estricta, el personal de enfermería especializado debería dar las pautas necesarias para realizar correctamente la dieta asignada. Desgraciadamente, eso no ocurre en el caso de los pacientes celiacos. Cuando el paciente celiaco recibe el diagnóstico, es derivado directamente a la asociación de celiacos de su comunidad, ya que, el sistema sanitario actual no dispone de nutricionistas especializados, que puedan dar las pautas al paciente para adaptarse a su nueva situación y conocer la dieta sin gluten. es aquí donde toma relevancia la figura del paciente activo. Podemos definir a un paciente activo como aquel paciente que se sabe el principal responsable de su salud, decide cuidarse, tiene las habilidades, la motivación, la



confianza para hacerlo y quiere formar y ayudar a otros pacientes que padecen su misma patología crónica siempre en colaboración con un profesional sanitario o experto.

El paciente se convierte en una fuente de información y conocimiento en salud con capacidad de formar a otros pacientes. Esa formación de iguales, es decir, de paciente a paciente tiene una mayor capacidad de impacto y ofrece a veces una mayor credibilidad que la que pueden ofrecer los profesionales. Es un adiestramiento diferente al que pueden ofrecer los profesionales porque los pacientes, cuando se comunican entre ellos, utilizan un mismo lenguaje y no suelen emplear demasiados tecnicismos y los pacientes hablan desde la vivencia, y no desde el lado científico como pueden hacer los profesionales. Esta atención y ayuda se mantiene durante todo el periodo de adaptación del paciente celiaco, solucionando todas sus consultas vía presencial, telefónica o por email.

Esto también incluye la formación de Industria y/o canal HORECA. FACE facilita la formación y herramientas necesarias a pacientes/voluntarios elegidos por su formación y/o compromiso con la entidad, para que puedan dar difusión sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten en estas áreas, favoreciendo así la elaboración de productos aptos para personas celiacas.

Además, se facilita a estos pacientes, voluntarios o miembros de las diferentes Juntas Directivas de las asociaciones, cursos y seminarios que les permitan gestionar de mejor forma la entidad en la que colaboran.

B. Recursos humanos asignados a la actividad

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	7
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	30

C. Coste de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	3.VOLUNTARIADO
Gastos por ayudas y otros	-5.713,16
a) Ayudas monetarias	-4.000,00
b) Ayudas no monetarias	
c) Gastos por colaboraciones y órganos de gobierno	-1.713,16
Var. Existencias de Prod. Terminados y en curso de fabricación	
Aprovisionamientos	
Gastos de personal	-3.662,27
Otros gastos de la actividad	-624,97
Arrendamientos y cánones	
Reparaciones y Conservación	
Servicios Profesionales Independientes	
Primas de seguros	-624,97
Servicios Bancarios	
Publicidad, propaganda	
Suministros	
Otros Servicios	
Otros tributos	
Ajust.Negat.en Impos.Ind	
Pérd. Créd. incobrables	

13



Actividad 2:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad

Certificación de alimentos con el **Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)**.

- Facilita una identificación más sencilla de los productos sin gluten, evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida y voluntaria a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidoras y consumidores celiacos.
- Formación del personal de la industria alimentaria encargada de elaborar productos sin gluten, concienciando además sobre enfermedad celiaca (EC) y dieta sin gluten (DSG).

Breve descripción de la actividad

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 llevar a cabo 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 *comida y restauración*.



26/11/20 - Proyectos e incidencia política – Voluntarios

01/12/20 - Pautas de atención al socio y material – Voluntarios

XX/12/20 - Menú de Navidad sin gluten - Pacientes

Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

Beneficio para los voluntarios de las diferentes asociaciones integradas en FACE:

La formación contribuye al logro de los objetivos de FACE, trata de proporcionar conocimientos y favorece el desarrollo organizativo a partir del cambio en las habilidades, actitudes y motivaciones de las personas.

Proporciona herramientas y estrategias para trabajar en equipo, conocer las metodologías de trabajo de FACE y transformar actitudes. Los cursos y talleres permiten fortalecer los valores solidarios, haciendo que el voluntariado se convierta en un agente de transformación social en su entorno más cercano.

Una formación basada en el saber, en el saber hacer y en el ser. La formación del voluntariado en FACE promueve el aprender a conocer, aprender a actuar, aprender a ser y aprender a colaborar en la ejecución de Proyectos de la Federación.

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

Las formaciones y seminarios que normalmente se realizaban de forma presencial, centralizadas en la Comunidad de Madrid, se han visto sustituidas por formaciones y seminarios online que anteriormente no habíamos planteado. Estas formaciones, al ser de manera telemática, se han incrementado tanto en número de participantes como en la realización de las mismas. Al ser de forma online, hemos podido realizar más formaciones de temas diversos, viendo nuestro objetivo incrementado ya que el presupuesto para la realización de las mismas se ve disminuido al no tener que abonar dietas de manutención y desplazamiento.

Actividad 4:

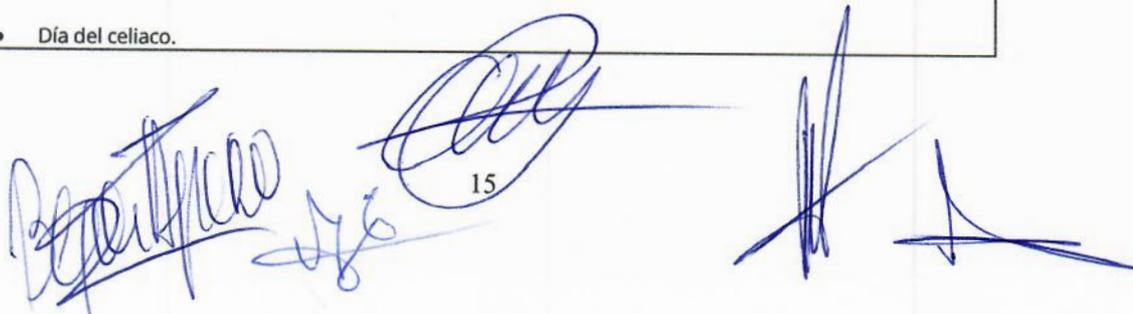
A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

Acciones, actividades, eventos, etc. que se enmarcan dentro de la estrategia de comunicación corporativa de la entidad y sirven como punto de información, apoyo y asesoramiento al colectivo celiaco.

Servicios comprendidos en la actividad

- Celiacos.org.
- Redes sociales: Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn y Youtube.
- Sala de prensa.
- Maquetación de contenidos.
- Relaciones Institucionales.
- Revista MAZORCA.
- Día del celiaco.


15



Breve descripción de la actividad

Desde los distintos canales con los que cuenta el departamento de comunicación y teniendo en cuenta su vertiente de carácter social, la Federación debe informar y formar a la sociedad sobre las necesidades del colectivo celiaco.

Con las herramientas anteriormente expuestas, FACE se asegura que el colectivo se encuentra respaldado puesto que ofrece todas las herramientas posibles para formar a la sociedad en todo lo relacionado con enfermedad celiaca, dieta sin gluten y contaminación cruzada.

- **Celiacos.org:** Estructurada en diferentes secciones ofrece toda la información necesaria para conocer la patología y su repercusión en la salud de las personas celiacas. La sección "Recién diagnosticados" informa sobre todo lo necesario para iniciar la dieta y ofrece los datos de todas las asociaciones para formar parte de las mismas. Anualmente la web recibe alrededor de 2 millones de visitas.
- **Redes sociales:** Es el canal principal de información de la Federación. A través de ellas estamos en contacto con los socios y el resto de personas que forman parte del colectivo. Se realizan encuestas, se comparten infografías, noticias, eventos, etc. Actualmente las redes sociales de FACE reúnen a más de 90.000 personas, un crecimiento del 100% en los últimos 4 años.
- **Sala de prensa:** En ella incluimos notas de prensa, clipping, informes, etc. y todas las relaciones con medios de comunicación. También se incluyen entrevistas y gestiones concretas de peticiones que nos hacen los medios de comunicación. Se incluyen las colaboraciones puntuales con medios de comunicación mediante noticias o textos informativos.
- **Maquetación de contenidos:** Desde el departamento se realiza la maquetación de informes, flyers, publicaciones, revista MAZORCA, infografías, etc. Todos estos documentos constituyen otro de los puntos de información que ofrece la Federación al colectivo celiaco.
- **Relaciones Institucionales:** Gestión de las reuniones y encuentros con administraciones nacionales para la mejora de la calidad de vida del colectivo.
- **Revista MAZORCA:** Coordinación, redacción y maquetación de la revista de información que se ofrece trimestralmente a las personas celiacas. Se editan cuatro revistas al año: dos digitales y dos impresas.
- **Día del celiaco:** Conmemoración del día de la enfermedad. En ella se realizan actividades concretas para dar a conocer la patología, información, actos de concienciación y difusión.

B. Recursos humanos asignados a la actividad

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	1
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	6

16



C. Coste de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	4.COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL
Gastos por ayudas y otros	-4.533,59
a) Ayudas monetarias	
b) Ayudas no monetarias	
c) Gastos por colaboraciones y órganos de gobierno	-4.533,59
Var. Existencias de Prod. Terminados y en curso de fabricación	
Aprovisionamientos	
Gastos de personal	-32.858,67
Otros gastos de la actividad	-21.713,95
Arrendamientos y cánones	
Reparaciones y Conservación	
Servicios Profesionales Independientes	
Primas de seguros	
Servicios Bancarios	
Publicidad, propaganda	
Suministros	
Otros Servicios	-21.713,95
Otros tributos	
Ajust.Negat.en Impos.Ind	
Pérd.cred.incobrables	
Gastos excepcionales	
Rever.deter.cred.op.comer.	
Deterioro y resultado por enajenación de inmovilizado (Amortiz)	
Gastos financieros	
Variaciones de valor razonable en instrumentos financieros	
Diferencias de cambio	
Deterioro y resultado por enajenaciones de instrumentos financieros	
Impuestos sobre beneficios	
Subtotal gastos	-59.106,21
Inversiones (excepto Bienes Patrimonio Histórico)	
Adquisiciones Bienes Patrimonio Histórico	
Cancelación de deuda no comercial	
Subtotal inversiones	0,00
TOTAL RECURSOS EMPLEADOS	-59.106,21



Actividad 2:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad

Certificación de alimentos con el **Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)**.

- Facilita una identificación más sencilla de los productos sin gluten, evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida y voluntaria a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidoras y consumidores celiacos.
- Formación del personal de la industria alimentaria encargada de elaborar productos sin gluten, concienciando además sobre enfermedad celiaca (EC) y dieta sin gluten (DSG).

Breve descripción de la actividad

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 llevar a cabo 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 ~~com~~ y restauración.



pacientes debido a la enfermedad autoinmune que les afecta; contactando con expertos y comprobando que la enfermedad celiaca no era incompatible con las mismas.

Desde FACE y las asociaciones se ha contactado con diferentes instituciones públicas para que los pacientes de poblaciones pequeñas pudieran obtener un salvoconducto para poder acudir a comprar productos sin gluten a establecimientos de otras poblaciones a las que no podían acceder. El Defensor del Pueblo nos apoyó mediante la redacción de un informe utilizado durante el estado de alarma.

Actividad 5:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

CONTROL ANALÍTICO DE GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad

- Control analítico de productos sin gluten o sin presencia de alérgenos para verificar su correcto etiquetado y así mejorar la seguridad alimentaria de las personas celiacas.
- Control analítico de productos etiquetados como sin gluten que generan dudas entre el colectivo
- Control analítico de establecimientos que ofrecen opciones sin gluten para verificar la ausencia del mismo y así mejorar la seguridad alimentaria de las personas celiacas y su integración social.
- Control analítico de productos enviados a domicilio por los restaurantes que forman parte de la Red FACE Restauración sin gluten/gluten free.
- Evaluación de los datos recogidos a través del proyecto de analíticas entre los años 2008 a 2012

Breve descripción de la actividad

La enfermedad celiaca (EC) es una enfermedad de base autoinmune, provocada por el gluten y las prolaminas relacionadas que tiene lugar en individuos genéticamente predispuestos. Cuando el gluten entra en contacto con la pared intestinal, se genera un compuesto llamado transglutaminasa deaminada que el sistema inmunitario del paciente celiaco reconoce como algo extraño, generando anticuerpos que atrofian las vellosidades intestinales.

Esta reacción puede producir múltiples síntomas y enfermedades asociadas, que varían enormemente en función del momento del diagnóstico y que pueden ser vómitos, diarrea y náuseas (síntomas clásicos) hasta anemia, depresión, infertilidad, abortos, dermatitis herpétiforme, osteoporosis, diabetes, cáncer digestivo, etc.

El único tratamiento para la EC es el seguimiento de una correcta **dieta sin gluten, estricta durante toda la vida**. El consumo de pequeñas cantidades de gluten daña el intestino del paciente celiaco siempre. El gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada, el centeno y algunos tipos de avena.

Realizar una dieta sin gluten no es fácil ya que en los países occidentales el trigo es el cereal de consumo mayoritario. A esto se suma que la mayoría de los productos manufacturados contienen gluten, ya que a pesar de carecer de valor nutricional tiene un alto valor tecnológico y es muy utilizado en la industria alimentaria en forma de aromas, colorantes, espesantes, aditivos, etc. No obstante, actualmente es obligatorio indicar en el etiquetado si un producto contiene un cereal con gluten independientemente de su cantidad o concentración.

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.



Actualmente, 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 inmunoadsorción 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 han 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.

FACE también ha firmado un convenio de colaboración con la Asociación Española de Té e Infusiones (AETI), a través del cual verifica el correcto etiquetado de las infusiones que más riesgo pueden ocasionar para el colectivo de celiacos.

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.

B. Recursos humanos asignados a la actividad

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	2
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	30

C. Coste de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	5. ANALÍTICAS
Gastos por ayudas y otros	0,00
a) Ayudas monetarias	
b) Ayudas no monetarias	



Actividad 2:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad

Certificación de alimentos con el **Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)**.

- Facilita una identificación más sencilla de los productos sin gluten, evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida y voluntaria a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidoras y consumidores celiacos.
- Formación del personal de la industria alimentaria encargada de elaborar productos sin gluten, concienciando además sobre enfermedad celiaca (EC) y dieta sin gluten (DSG).

Breve descripción de la actividad

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 llevar a cabo 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 *comida y restauración*.



Actividad 2:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN

Servicios comprendidos en la actividad

Certificación de alimentos con el **Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada)**.

- Facilita una identificación más sencilla de los productos sin gluten, evitando así tener que leer etiquetados o comprobar ingredientes.
- Aporta una seguridad añadida y voluntaria a los productos que están certificados, garantizando así su idoneidad para consumidoras y consumidores celiacos.
- Formación del personal de la industria alimentaria encargada de elaborar productos sin gluten, concienciando además sobre enfermedad celiaca (EC) y dieta sin gluten (DSG).

Breve descripción de la actividad

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 llevar a cabo 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 *comida y restauración*.



Por otro lado, algunas entidades pertenecientes a FACE han empezado a establecer acuerdos de colaboración con las consejerías de sus diferentes comunidades autónomas para llevar un mayor control de aquellos productos analizados que pudieran dar positivo en gluten y así poder tramitar de mejor modo las reclamaciones pertinentes con las administraciones de aquellos alimentos que pudieran suponer un riesgo.

Actividad 6:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

Colaboración con otras entidades.

Servicios comprendidos en la actividad

- Contacto y colaboración con otras asociaciones de pacientes, profesionales, sociedades médicas y científicas.
- Proyectos en común con distintas organizaciones de pacientes, profesionales, sociedades médicas y científicas.
- Participación y promoción de las actividades organizadas por otras asociaciones de pacientes, profesionales, sociedades médicas y científicas.

Breve descripción de la actividad

La enfermedad celiaca (EC) es una enfermedad de base autoinmune, provocada por el gluten y las prolaminas relacionadas que tiene lugar en individuos genéticamente predispuestos. Cuando el gluten entra en contacto con la pared intestinal, se genera un compuesto llamado transglutaminasa deaminada que el sistema inmunitario del paciente celiaco reconoce como algo extraño, generando anticuerpos que atrofan las vellosidades intestinales.

Esta reacción puede producir múltiples síntomas y enfermedades asociadas, que varían enormemente en función del momento del diagnóstico y que pueden ser vómitos, diarrea y náuseas (síntomas clásicos) hasta anemia, depresión, infertilidad, abortos, dermatitis herpetiforme, osteoporosis, diabetes, cáncer digestivo, etc.

El único tratamiento para la EC es el seguimiento de una correcta **dieta sin gluten, estricta durante toda la vida**. El consumo de pequeñas cantidades de gluten daña el intestino del paciente celiaco siempre. El gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada, el centeno y algunos tipos de avena.

La enfermedad celiaca es una patología de base autoinmune por lo que en muchos casos se asocia a otras patologías por lo que nos encontramos con muchos casos de pacientes celíacos que presentan enfermedades como diabetes mellitus tipo 1, problemas de tiroides, otras alergias o intolerancias alimentarias y muchas otras patologías.

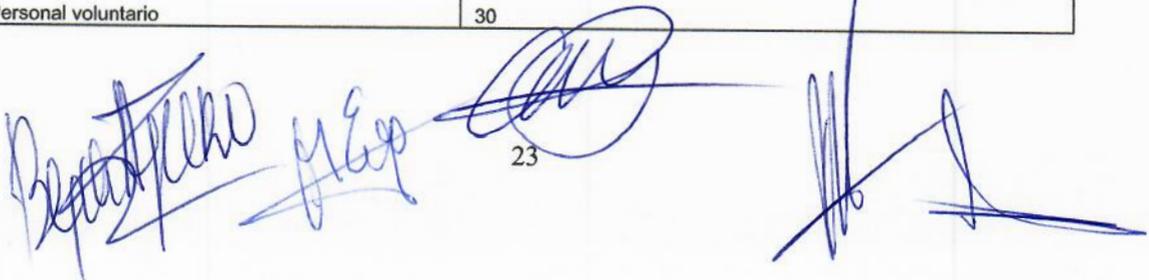
El objetivo de estas colaboraciones es facilitar el día a día aquellos pacientes que convivan con muchas más patologías y que puedan necesitar realizar adaptaciones todavía más específicas para su dieta.

Además, trabajar de forma coordinada con otros grupos de pacientes nos permite acceder a determinadas administraciones públicas ya que somos muchos más pacientes representados y eso facilita la situación.

Colaborar con expertos por otra parte nos permite ofrecer a los pacientes información actualizada, que les permita entender de forma accesible para ellos su patología y las implicaciones que tienen para esta no seguir la dieta de forma correcta y rigurosa.

B. Recursos humanos asignados a la actividad

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	2
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	30



23



C. Coste de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	6.COOPERACIÓN CON OTRAS AASS
Gastos por ayudas y otros	0,00
a) Ayudas monetarias	
b) Ayudas no monetarias	
c) Gastos por colaboraciones y órganos de gobierno	
Var. Existencias de Prod. Terminados y en curso de fabricación	
Aprovisionamientos	
Gastos de personal	-17.966,17
Otros gastos de la actividad	-5.194,43
Arrendamientos y cánones	
Reparaciones y Conservación	
Servicios Profesionales Independientes	
Primas de seguros	
Servicios Bancarios	
Publicidad, propaganda	
Suministros	
Otros Servicios	-5.194,43
Otros tributos	
Ajust.Negat.en Impos.Ind	
Pérd.cred.incobrables	
Gastos excepcionales	
Rever.deter.cred.op.comer.	
Deterioro y resultado por enajenación de inmovilizado (Amortiz)	
Gastos financieros	
Variaciones de valor razonable en instrumentos financieros	
Diferencias de cambio	
Deterioro y resultado por enajenaciones de instrumentos financieros	
Impuestos sobre beneficios	
Subtotal gastos	-23.160,60
Inversiones (excepto Bienes Patrimonio Histórico)	
Adquisiciones Bienes Patrimonio Histórico	
Cancelación de deuda no comercial	
Subtotal inversiones	0,00
TOTAL RECURSOS EMPLEADOS	-23.160,60



D. Beneficiarios/as de la actividad

Número total de beneficiarios/as:

- Se estima que el 1,00% de la población en nuestro país es celiaca, y de los cuales el 75,00 % está sin diagnosticar. Por lo tanto, estamos hablando de **116.400 personas celiacas** que se benefician de ello. Además, debemos añadir todas aquellas personas que deben realizar una dieta sin gluten por prescripción médica, lo que aumentaría este número considerablemente.
- Todos los pacientes de las entidades con las que se firman los convenios también se ven beneficiados del resultado de los mismos
- Todos los profesionales socios de las sociedades médicas, científicas y profesionales con las que se firman los convenios también se ven beneficiados del resultado de los mismos

Clases de beneficiarios/as:

Beneficiarios directos: las personas celiacas, que consumen estos productos certificados, y que tienen una seguridad añadida a la hora de consumirlos.

Beneficiarios indirectos: Todos los pacientes de las entidades con las que se firman los convenios también se ven beneficiados del resultado de los mismos. Todos los profesionales socios de las sociedades médicas, científicas y profesionales con las que se firman los convenios también se ven beneficiados del resultado de los mismos

6. **Población beneficiaria:** todas aquellas personas celiacas o que tengan que realizar una dieta sin gluten por prescripción médica. Todos los pacientes de las entidades con las que se firman los convenios también se ven beneficiados del resultado de los mismos. Todos los profesionales socios de las sociedades médicas, científicas y profesionales con las que se firman los convenios también se ven beneficiados del resultado de los mismos

Grado de atención que reciben los beneficiarios/as:

El personal contratado por FACE para la realización del Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free es:

- Izaskun Martín Cabrejas. Nutricionista. Tecnóloga de alimentos. Doctora en Seguridad Alimentaria.
- María van der Hofstadt Rovira, Lda. en Farmacia, Máster en Ciencias de los alimentos.

Este personal es el encargado de estudiar cuales son aquellas colaboraciones más interesantes para FACE y sus asociaciones definiendo también los proyectos a realizar con todas ellas.

Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

En 2020 tenemos 34 convenios de colaboración.

Beneficios del Proyecto colaboración con otras entidades

- Difusión de información sobre la EC y DSG entre otros sectores en los que tal vez haya mayor desconocimiento sobre la misma.

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

Hemos conseguido los objetivos al seguir colaborando con otras entidades realizando diferentes tipos de publicaciones y reuniones a favor del colectivo celiaco y personas con otro tipo de alergias e intolerancias alimentarias.

También hemos seguido trabajando con las diferentes asociaciones de celiacos europeas buscando proyectos comunes que beneficien al colectivo y unifiquen criterios para velar por su seguridad alimentaria.

25



Actividad 7:

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad

PROYECTO FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN FREE

Servicios comprendidos en la actividad

Asesoramiento de Restaurantes y Grandes Cadenas para integrarlos en la red de restauración sin gluten **FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free.**

- Mejorar la seguridad alimentaria al colectivo celiaco a la hora de salir a comer fuera de casa.
- Favorecer la identificación de los establecimientos con opciones sin gluten seguras por parte de los/as pacientes celiacos/as.
- Aporta tranquilidad y confianza a los/as pacientes celiacos/as.
- Formación y asesoramiento al personal del sector de la restauración sobre la enfermedad celiaca, dieta sin gluten, contaminación cruzada y elaboración de platos sin gluten.

Breve descripción de la actividad

La enfermedad celiaca (EC) es una enfermedad de base autoinmune, provocada por el consumo de gluten y prolaminas relacionadas que ocurre en individuos genéticamente predispuestos. Cuando el gluten entra en contacto con la pared intestinal, se genera un compuesto llamado transglutaminasa deaminada que el sistema inmunitario del paciente celiaco reconoce como algo extraño, generando anticuerpos que atroflan las vellosidades intestinales.

Esta reacción puede producir múltiples síntomas y enfermedades asociadas, que pueden variar enormemente en función del momento del diagnóstico y que pueden ser desde vómitos, diarrea y náuseas (síntomas clásicos) hasta anemia, depresión, infertilidad, abortos, dermatitis herpetiforme, osteoporosis, diabetes, cáncer digestivo, etc.

El único tratamiento para la EC es el seguimiento de una correcta **dieta sin gluten, estricta durante toda la vida**. El consumo de pequeñas cantidades de gluten daña el intestino del paciente celiaco siempre. El gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada, el centeno, espelta, trigo khorasan y algunos tipos de avena.

Llevar una dieta sin gluten no es tarea fácil pues en los países occidentales el trigo es un cereal de consumo frecuente. A esto se suma que la mayoría de los productos manufacturados contienen gluten, el cual a pesar de carecer de valor nutricional tiene un alto valor tecnológico y es muy utilizado en la industria alimentaria en forma de aromas, colorantes, espesantes, aditivos, etc. No obstante, actualmente es obligatorio indicar en el etiquetado si un producto contiene un cereal con gluten independientemente de su cantidad o concentración.

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 FACE y sus asociaciones han mantenido reuniones con varios grupos parlamentarios para conseguir su modificación.

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, está dirigido a todos aquellos que proporcionen alimentos al consumidor final o bien a colectividades siendo de aplicación obligatoria desde diciembre del año 2014. Este es el reglamento que afecta directamente al canal HORECA.

Por su parte, el sector de la restauración (restaurantes, bares, hoteles, catering, etc.) deben notificar sobre la presencia de alguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria en aquellos platos susceptibles de contenerlos. De esta forma podrán ser debidamente identificados por personas que padezcan alergia o intolerancia a algunos de ellos y evitar el peligro/riesgo que supondría su consumo. Esta información debe estar disponible y ser fácilmente accesible de forma que el consumidor esté informado en todo momento.



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 del 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 colectividades**, 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 ofrece cinco opciones seguras a veinte de dudosa fiabilidad.

La mayoría de las cadenas que introducen la opción sin gluten en sus establecimientos, lo hacen sin obtener grandes beneficios., siendo los motivos que les impulsan a ofertar opciones sin gluten variados: responsabilidad social corporativa, dando opción a los clientes con alergias e intolerancias o bien porque nace la necesidad debido al diagnóstico de la EC a alguna persona cercana a la cadena, entre otros motivos. Por ello, tiene mucho valor el que piensen en el colectivo celiaco, a pesar de que implique tener mucho más cuidado en sus elaboraciones.

Para facilitar el reconocimiento por parte del colectivo de cuales establecimientos son seguros para su consumo, FACE ha diseñado para reconocerlos como asesorado por FACE, el cual 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 acufado 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 FACEMOVIL. 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, el cual 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 celíacos, 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.

A lo largo de 2020, se ha impartido seminarios y formaciones dirigidas a los trabajadores y voluntarios de las asociaciones con la finalidad de que trabajemos todos con un mismo objetivo: garantizar la ausencia de gluten en opciones sin gluten ofrecidos en la restauración y para dar a conocer el proyecto entre el colectivo celíaco.

Ante las dudas que pueden surgir entre los trabajadores de establecimientos asesorados y como material de apoyo para los mismos, FACE este año ha creado un **Manual de buenas prácticas para la Restauración Sin Gluten**, el cual ha sido distribuido de forma impresa a todos los establecimientos asesorados por FACE y sus asociaciones, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas con gluten en el proceso productivo.

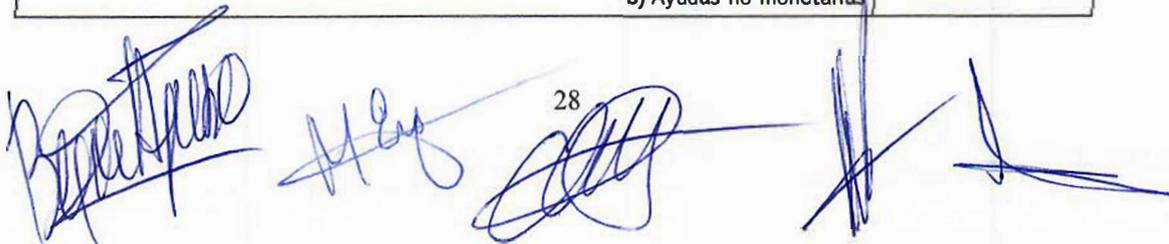
A su vez, las entidades de pacientes FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), ATX-Eikartea (Asociación Multialergia, Dermatitis Atópica y Asma), AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos y Látex) y ADILAC (Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España) han editado en el año 2020 el material denominado: **"Enfermedad celíaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos"**, el cual es una recopilación de toda la información sobre estas patologías y cómo realizar la dieta y el seguimiento de las mismas, la administración de tratamientos, almacenamiento de materiales, cómo actuar en el comedor o en excursiones, etc. La guía es gratuita y está disponible en pdf para descarga en las páginas web de las entidades editoras.

B. Recursos humanos asignados a la actividad

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	1
Personal con contrato de servicios	0
Personal voluntario	19

C. Coste de la actividad

GASTOS/INVERSIONES	7.RESTAURACIÓN
Gastos por ayudas y otros	0,00
a) Ayudas monetarias	
b) Ayudas no monetarias	



28



c) Gastos por colaboraciones y órganos de gobierno	
Var. Existencias de Prod. Terminados y en curso de fabricación	
Aprovisionamientos	
Gastos de personal	-32.785,77
Otros gastos de la actividad	0,00
Arrendamientos y cánones	
Reparaciones y Conservación	
Servicios Profesionales Independientes	
Primas de seguros	
Servicios Bancarios	
Publicidad, propaganda	
Suministros	
Otros Servicios	
Otros tributos	
Ajust.Negat.en Impos.Ind	
Pérd.cred.incobrables	
Gastos excepcionales	
Rever.deter.cred.op.comer.	
Deterioro y resultado por enajenación de inmovilizado (Amortiz)	
Gastos financieros	
Variaciones de valor razonable en instrumentos financieros	
Diferencias de cambio	
Deterioro y resultado por enajenaciones de instrumentos financieros	
Impuestos sobre beneficios	
Subtotal gastos	-32.785,77
Inversiones (excepto Bienes Patrimonio Histórico)	
Adquisiciones Bienes Patrimonio Histórico	
Cancelación de deuda no comercial	
Subtotal inversiones	0,00
TOTAL RECURSOS EMPLEADOS	-32.785,77

D. Beneficiarios/as de la actividad

Número total de beneficiarios/as:

Beneficiarios directos: las personas celiacas, que pueden comer platos sin gluten seguros fuera de casa.

Se estima que el 1% de la población en nuestro país es celiaca, y de los cuales el 75% está sin diagnosticar. Por lo tanto, estamos hablando de **116.400 personas celiacas** que se benefician de ello. Además, debemos añadir todas aquellas personas que deben realizar una dieta sin gluten por prescripción médica, lo que aumentaría este número considerablemente.

Beneficiarios indirectos: las empresas del sector de la restauración y hostelería asesoradas, quienes firman un convenio de colaboración con FACE, mediante el cual obtienen formación, apoyo técnico, asesoramiento y divulgación, para dar más valor y seguridad a las opciones sin gluten que ofrecen dentro de su carta.

A finales de 2020 existen **30 marcas de restauración y hostelería** con convenio de colaboración firmado con FACE para ofrecer opciones sin gluten, los cuales cuentan con más de **3.300 establecimientos asesorados**.

29



A esto hay que sumar que, en paralelo, las 25 asociaciones de celíacos integradas en FACE, realizan sus propios proyectos de restauración en las diferentes comunidades y provincias con más de **1200 establecimientos asesorados**.

Clases de beneficiarios/as:

Beneficiarios directos: las personas celíacas o que deben realizar una dieta sin gluten por prescripción médica.

Beneficiarios indirectos: las empresas del sector de la restauración y hostelería asesoradas, quienes firman un convenio de colaboración con FACE, mediante el cual obtienen formación, apoyo técnico, asesoramiento y divulgación, para dar más valor y seguridad a las opciones sin gluten que ofrecen dentro de su carta.

Requisitos exigidos para ostentar la condición de beneficiario/a:

7. **Empresas beneficiarias:** todas aquellas empresas del sector de la restauración y hostelería que estén dispuestas a ofrecer un menú sin gluten seguro a las personas celíacas.
8. **Población beneficiaria:** todas aquellas personas celíacas o que tengan que realizar una dieta sin gluten por prescripción médica.

Grado de atención que reciben los beneficiarios/as:

El personal contratado por FACE para la realización del Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free es:

- Cristina José De Abreu Rodrigues. Nutricionista. Máster en Control y Tecnología de los alimentos.

Empresas beneficiarias: el personal contratado con FACE, está en constante comunicación con las empresas beneficiarias brindándoles apoyo técnico y asesoramiento en todo momento. Trabajan de forma conjunta para verificar la ausencia de gluten en los ingredientes sin gluten y establecer protocolos para ofrecer platos sin gluten seguros a los/as consumidores/as celíacos/as.

Para facilitar la tarea de las marcas asesoradas, en el año 2020, FACE y las asociaciones de celíacos han creado el **"Manual de buenas prácticas para la Restauración Sin Gluten"**, el cual ha sido proporcionado a las marcas de restauración y hostelería adscritas al proyecto, con el fin de proporcionarles un material de apoyo escrito para contemplar la correcta preparación de platos sin gluten a lo largo de la cadena productiva (desde la adquisición de materias primas e ingredientes hasta el servicio al consumidor celíaco).

Población beneficiaria: todas aquellas personas celíacas o que tengan que realizar una dieta sin gluten por prescripción médica tienen acceso a estos restaurantes y pueden identificarlos mediante la pegatina identificativa y/o la app FACEMOVIL. Si se produjera cualquier incidencia, pueden contactar con el personal de FACE que les indicará cómo proceder para solucionarla.

Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

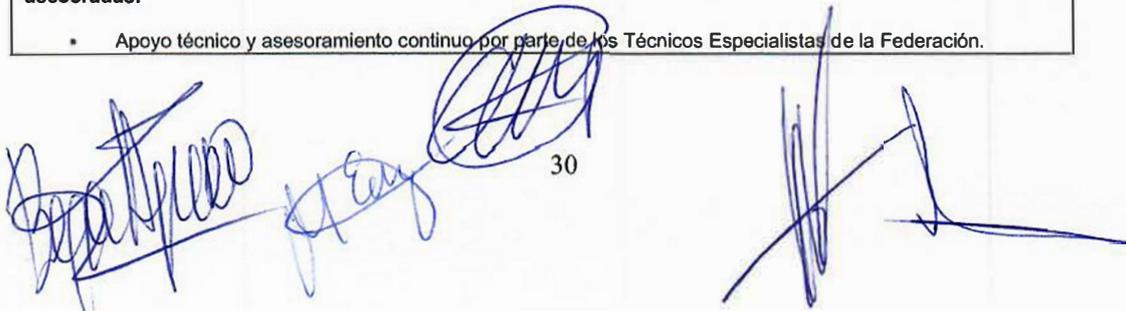
Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

Beneficio de la obtención del Logotipo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para los 116.400 consumidores celíacos:

- Favorece la identificación de los establecimientos por parte de los clientes celíacos.
- Aporta tranquilidad y confianza a los clientes celíacos ya que trabajar de la mano de FACE proporciona mayor seguridad.
- Aumento en el número de establecimientos que ofrecen menú sin gluten seguro para el colectivo celíaco.

Beneficio de la obtención del distintivo de Restauración Sin Gluten/Gluten-Free para las 30 empresas asesoradas:

- Apoyo técnico y asesoramiento continuo por parte de los Técnicos Especialistas de la Federación.



30



- Permite el uso del distintivo del Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free en sus establecimientos, lo que facilita la identificación por parte del cliente celiaco, como un restaurante asesorado y que cuenta con un protocolo de buenas prácticas sin gluten establecido.
- Permite una diferenciación de la cadena, dentro de un mercado cada día más competitivo y creciente.
- Es un valor añadido para la empresa, que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que tiene limitaciones a la hora de salir a comer fuera de casa, ya sea debido a la difícil identificación de los establecimientos o la falta de seguridad en algunos casos, ya que no todos tienen un protocolo de buenas prácticas establecido.
- Todos los restaurantes incluidos en el Proyecto de FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free son registrados en una base de datos que permite su inclusión en la "Lista de Alimentos sin gluten" de FACE y en la APP "FACEMOVIL" dándoles a conocer así de manera directa entre los más de 22.000 familias de personas celiacas asociadas en España.
- Al ir de la mano de la Federación, transmite más seguridad a los clientes celiacos y/o familiares.

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

Debido a la crisis que ha sufrido la hostelería por la pandemia, no hemos podido cumplir todos los objetivos establecidos de la manera que nos hubiera gustado, ya que el departamento de restauración ha firmado menos convenios nuevos con grandes cadenas. Se ha seguido dando atención a las cadenas que estaban ya adheridas, revisando los protocolos de servicio a domicilio que ha sido lo más demandado por los consumidores.

Desde este departamento, y en colaboración con el Grupo de Trabajo de restauración, se ha elaborado material necesario que, anteriormente y debido a la falta de tiempo y/o personal, era más difícil de elaborar, como la guía de restaurantes o la guía escolar de alérgenos anteriormente citadas.

Financiación de todas las actividades:

FINANCIACIÓN	IMPORTE
Cuotas de asociados	197.510,00
¹³ Prestaciones de servicios de la actividad (incluido cuotas de usuarios)[i]	5.182,35
¹⁴ Ingresos ordinarios de la actividad mercantil[ii]	163.086,70
<i>Rentas y otros ingresos derivados del patrimonio</i>	
¹⁵ Ingresos con origen en la Administración Pública[iii]	10.000,00
a. Contratos con el sector público	
b. Subvenciones	10.000,00
c. Concertos	
Otros ingresos del sector privado	15.428,92
a. Subvenciones	
b. Donaciones y legados	5.000,00
c. Otros	10.428,92
FINANCIACIÓN TOTAL DE LAS ACTIVIDADES	391.207,97

13

14

15

31



5. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE MEDIOS DE LA ASOCIACIÓN¹⁶

A. Medios Personales¹⁷

- Personal asalariado

Descripción	Fijos	Eventuales	Total
Trabajadores en Alta al Inicio	6	1	7
Altas durante el periodo	2	2	4
Bajas durante el periodo	1	2	3
Trabajadores en Alta al Final	7	1	8
Plantilla media discapacitados >=33%	0	0	0
Plantilla media Total	6,339	0,784	7,123

- Voluntariado

Número medio¹⁸

Actividades en las que participan

30	FACE BASE DE DATOS DE PRODUCTOS SIN GLUTEN
19	CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA SIN GLUTEN
30	FORMACIÓN DEL VOLUNTARIADO
6	Acciones, actividades, eventos, etc. que se enmarcan dentro de la estrategia de comunicación corporativa de la entidad y sirven como punto de información, apoyo y asesoramiento al colectivo celiaco.
30	CONTROL ANALÍTICO DE GLUTEN
30	Colaboración con otras entidades.
19	PROYECTO FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN FREE

B. Medios materiales

- Centros o establecimientos de la entidad

Número	Titularidad o relación jurídica	Localización
1	Arrendamiento	Calle la Salud, 17 Madrid

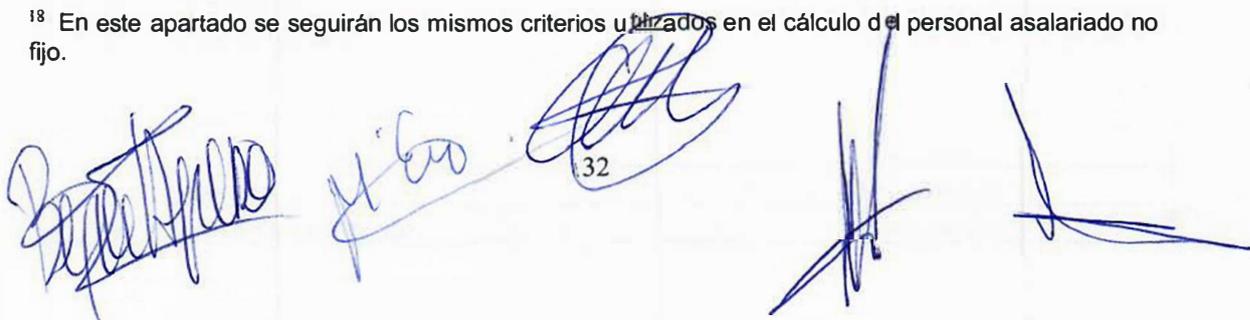
Características

Arrendamiento urbano

¹⁶ Este apartado comprende todos los medios con los que cuenta la entidad, englobando tanto los destinados a actividades como los destinados al mantenimiento de la estructura asociativa.

¹⁷ Personal total con el que cuenta la entidad. Tanto el destinado a actividades y proyectos, como el asignado a labores administrativas y de gestión de la estructura asociativa.

¹⁸ En este apartado se seguirán los mismos criterios utilizados en el cálculo del personal asalariado no fijo.



32



• Equipamiento

NºOrden	Descripción	Localización
1	OTRAS INSTALACIONES	Calle La Salud, 17
2	OTRO INMOVILIZADO	Calle La Salud, 17
3	MOBILIARIO	Calle La Salud, 17
4	ORDENADORES	Calle La Salud, 17
5	PATENTE DISEÑO LOGO	Calle La Salud, 17
6	PATENTE MARCA GARANTIA	Calle La Salud, 17
7	PATENTE ESPIGA	Calle La Salud, 17
8	GUIAS BUEN USO	Calle La Salud, 17
9	PROYECTOR BENQ MS506	Calle La Salud, 17
10	MOBILIARIO DIVERSO	Calle La Salud, 17
11	CANDY CCBF-P6182W	Calle La Salud, 17
12	WD ELEMNTS PORTABLE 2.5/1TB	Calle La Salud, 17
13	3 ESTANTERIAS	Calle La Salud, 17
14	WD MY CLOUD RED 4TB	Calle La Salud, 17
15	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL HP	Calle La Salud, 17
16	MESA JUNTAS TIME 300*120 CM HAYA	Calle La Salud, 17
17	ALTAVOZ PORTATIL FONESTAR ASH	Calle La Salud, 17
18	FONESTAR ASH-7512UB	Calle La Salud, 17
19	IMAC 27"3.2QC/M380/CTO	Calle La Salud, 17
20	CANON 100D+18-55	Calle La Salud, 17
21	ESTANTERIAS	Calle La Salud, 17
22	ESTANTERIAS	Calle La Salud, 17
23	BACKOFFICE 2017	Calle La Salud, 17
24	HP I3-61000/4/1W10/23,8"TFHD	Calle La Salud, 17
25	ZGESTION PROFESIONAL	Calle La Salud, 17
26	AIRE ACONDICIONADO	Calle La Salud, 17
27	HEWLETT PACKARD LASERJET	Calle La Salud, 17
28	HEWLETT PACKARD 250G6/15/13	Calle La Salud, 17
29	ORDENADOR	Calle La Salud, 17
30	TABLERO LINNMON	Calle La Salud, 17
31	FELLOWES DESTRUCTORA	Calle La Salud, 17
32	SILLA OFICINA SAN MARTIN	Calle La Salud, 17
33	WEBSITE FACE 2018	Calle La Salud, 17
34	WEB FERIA	Calle La Salud, 17
35	MEJORAS BACKOFFICE 2017	Calle La Salud, 17
36	TIMEMOTO TM-626CON	Calle La Salud, 17
37	HUAWEI Y3 2019 BLUE&BLACK	Calle La Salud, 17
38	APP FACEMOVIL	Calle La Salud, 17
39	INSTALACION LEDS	Calle La Salud, 17
40	SMARTPHONE HUAWEI 2019 6.2"	Calle La Salud, 17
41	SMARTPHONE HUAWEI 2019 6.2" AZUL	Calle La Salud, 17
42	NUEVO ALCANCE APP	Calle La Salud, 17

33