FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España

AÑO 2024

MEMORIA ANUAL

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

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y PROYECTOS

Alma Mª Arroyo. Administrativa. Técnica Superior en Administración y Finanzas.

Oscar Maeso. Sociólogo. Técnico de proyectos.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

María Acevedo. Periodista y técnica en comunicación social.

Teresa Bermejo. Bióloga, periodista y divulgadora científica.

DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Proyecto Certificación Alimenta

Cristina De Abreu. Nutricionista y Técnica en Calidad y Seguridad Alimentaria.

Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free:

Mayka Rodríguez Díaz. Dietista y Técnica de Seguridad Alimentaria.

Proyecto Lista digital de Alimentos sin gluten:

Tamara Parra. Dietista y Técnica de Seguridad Alimentaria.

Memoria de actividades 2024

FACE
Federación de Asociaciones de Celíacos de España

Calle de los Tres Peces 32, 28012 Madrid
91 547 54 11
info@celiacos.org
www.celiacos.org
Declarada entidad de Utilidad Pública en 2019 con Nº de Registro Nacional 603218
Registro Nacional de Asociaciones (Ministerio del Interior) nº F-1679

ÍNDICE

MENSAJE PRESIDENCIA 5

FED. DE ASOC. DE CELIACOS DE ESPAÑA 7

PROYECTOS 15

PROYECCIÓN INTERNACIONAL Y PARTICIPACIÓN EN REDES 27

INFORMACIÓN FINANCIERA 29

ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN, DIFUSIÓN E INCIDENCIA POLÍTICA 32

MENSAJE
PRESIDENCIA

Gracias por vuestro apoyo.

Un año más tengo el gusto de compartir esta Memoria de actividades correspondiente al año 2024, con la que podemos confirmar nuestra voluntad y esfuerzo por avanzar en nuestras metas y objetivos.

Quiero agradecer muy especialmente el esfuerzo de las personas que trabajan día a día en FACE, así como a todas las empresas e instituciones que a lo largo de este año han colaborado para apoyar nuestro esfuerzo. A los voluntarios y voluntarias de todas las asociaciones que conforman nuestra organización que nos permiten llegar a todos los rincones y son, sin duda, el pilar de nuestro accionar diario. Al colectivo celiaco y en especial a los recién diagnosticados.

Este año, FACE ha sido la anfitriona de la Organización Europea de Asociaciones de Celiacos (**AOECS**) y hemos cumplido **30 años** de trabajo, dos hitos relevantes que ayudan a fijar el rumbo hacia un futuro mejor en el que juntos hacemos la diferencia.

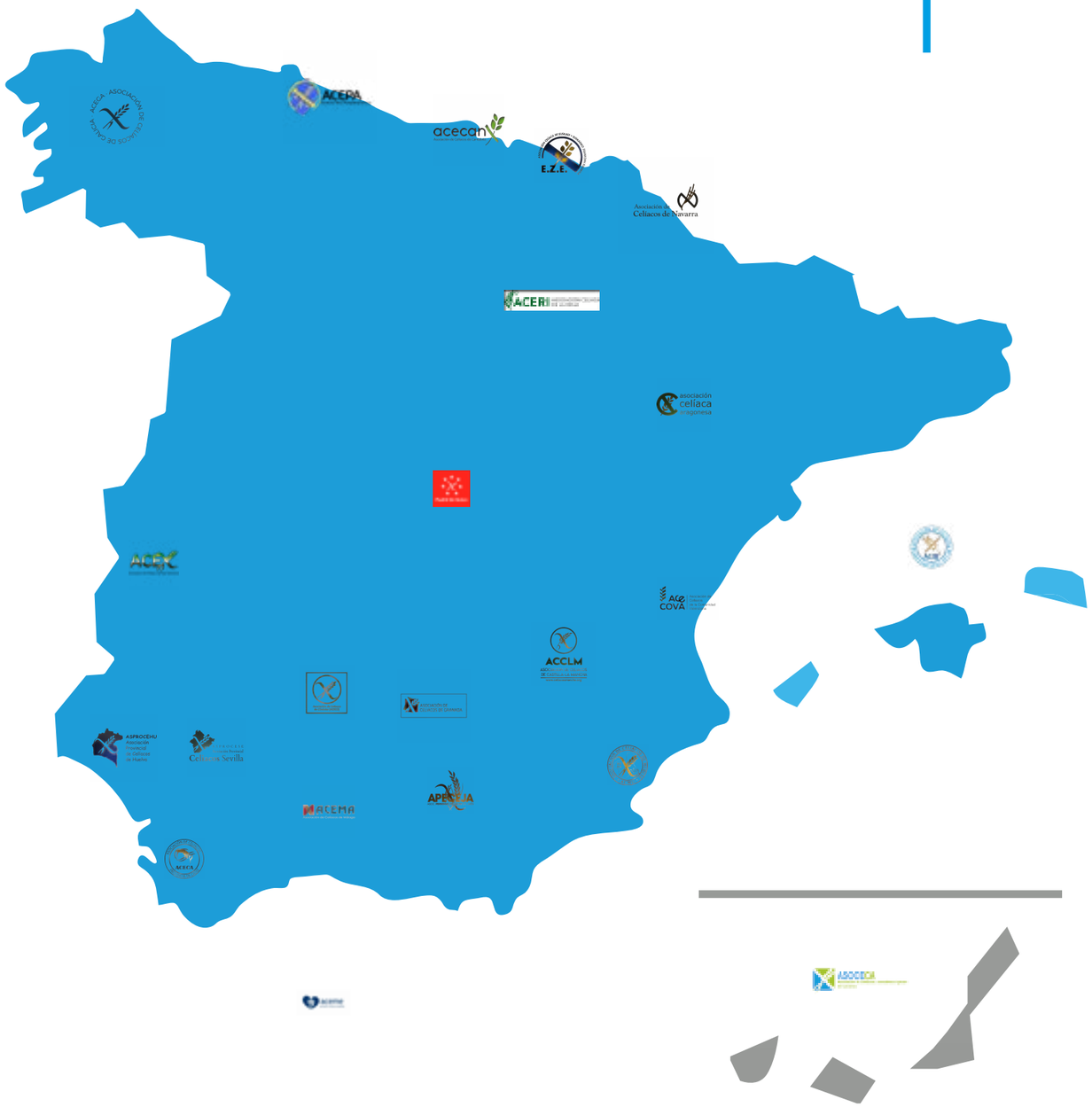
Un año más hemos obtenido el sello Dona con Confianza de la Fundación Lealtad y nuestras cuentas anuales han sido auditadas de manera independiente con un resultado favorable, esto nos permite asegurar que nuestra entidad goza de transparencia y nos ayuda a prestar nuestros servicios con la máxima calidad.

Comparto esta memoria con gran satisfacción y deseando que todos los que la leais podais entender mejor el trabajo que realizamos por el colectivo celiaco.

Muchas gracias por vuestra ayuda.

AARÓN SANTANA
PRESIDENTE

DÓNDE ESTAMOS



FEDERACIÓNDEASOCIACIONESDE CELIACOS DE ESPAÑA

El 25 de junio de 1994 se constituye la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE). FACE está constituida por 14 asociaciones de celiacos y 1 federacióm distribuidas por toda la geografía nacional que integran a más de 17.000 familias asociadas.

El objetivo fundamental de FACE es coordinar el esfuerzo y la labor realizada por sus asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes. Trabaja para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social. Realiza esta labor a través del apoyo directo a las personas celiacas y sus familiares, realizando campañas de difusión y concienciación, investigación y seguridad alimentaria.

FACE ofrece servicios de apoyo y asesoramiento a pacientes celiacos recién diagnosticados y familiares a través de sus asociaciones miembros, formación de restaurantes para la oferta de menús sin gluten seguros y el control de alimentos sin gluten para certificar que cumplen correctamente la normativa vigente. También ofrece herramientas para ayudar al colectivo celiaco a realizar correctamente la dieta sin gluten y a conocer mejor su enfermedad, como la app FACEMOVIL, Celikids (para los más peques), el Manual de la Enfermedad Celiaca, además de la página web y las redes sociales, que proporcionan noticias adicionales, información y asesoramiento.

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

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

ASOCIACIONES DE CELIACOS INTEGRADAS EN FACE *(SOCIOS A 31/12/24)*

ASOCIACIÓN	SOCIOS
EZE (Asociación Celiacos del País Vasco)	2.892
ACECOVA (Asociación Celiacos de C. Valenciana)	1.981
ACA (Asociación Celiacos de Aragón)	2.023
ACEGA (Asociación Celiacos de Galicia)	2.081
FACA (Federación Asociaciones Celiacos Andaluza)	1.984
ACCLM (Asociación Celiacos de Castilla-La Mancha)	1.026
ACEX (Asociación Celiacos de Extremadura)	1.010
FECECAN (Federación de Celiacos Canarios)	591
ACN (Asociación Celiacos de Navarra)	660
ACMU (Asociación Celiacos de Murcia)	629
ACECAN (Asociación Celíacos de Cantabria)	509
MSG (Asociación Celiacos de Madrid)	460
ACEPA (Asociación Celiacos de Asturias)	402
ACERI (Asociación Celiacos de La Rioja)	428
ACIB (Asociación Celiacos de Baleares)	267
ACEME (Asociación Celiacos de Melilla)	30

→ 16.973

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELIACOS DE ESPAÑA

ESTRUCTURAINTERNA

¿Quiénes forman FACE?

ORGANIGRAMA DE FACE

- → ASAMBLEA GENERAL
- → JUNTA DIRECTIVA
- → EQUIPO TÉCNICO

SOCIOS/AS

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

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

¿Cuál es la estructura de FACE?

La estructura interna de FACE viene determinada por sus estatutos, registrados en el Ministerio del Interior. Estos establecen los órganos de gobierno de la organización.

→ **Asamblea General.** Es el órgano de gobierno supremo de FACE. Está formada por un representante de cada una de las 14 asociaciones y 1 federación de celiacos que la integran. La Asamblea General de la Federación tiene la obligación de examinar y aprobar la gestión realizada por la Junta Directiva, las cuentas anuales y los presupuestos del ejercicio siguiente. Asimismo, la Asamblea General decide sobre cuestiones de especial relevancia, tales como la elección de la Junta Directiva, la reforma de sus estatutos o su disolución.

→ **La Junta Directiva.** Es el órgano de administración y representación de la Federación. Actualmente está formada por 5 asociaciones integradas en FACE, las cuales eligen a un miembro de su entidad en representación de la misma.

→ **Equipo técnico de FACE.** Se divide en varios departamentos con trabajadores contratados para garantizar el correcto funcionamiento de la entidad y el logro de los objetivos fijados. El equipo de FACE en 2024 ha estado formado por 7 personas contratadas.

→ JUNTA DIRECTIVA

AARÓN SANTANA
PRESIDENCIA

ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE CANARIAS (ASOCECA)

ÁLVARO MANZANOS
VICEPRESIDENCIA

ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE LA RIOJA (ACERI)

GLORIA BERNÁRDEZ
SECRETARÍA

ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE GALICIA (ACEGA)

M. EUGENIA GURUCELAIN
TESORERÍA

ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE NAVARRA (ACN)

LUIS CRUZ
VOCALÍA

ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE ALMERIA (ASPECEAL)

→ REUNIONES OFICIALES

Asamblea General Ordinaria de FACE 2024

La Asamblea General de FACE se celebró el 13 de abril de 2024.

Asamblea Extraordinaria 2024

Celebrada el 29 de junio de 2024.

Reuniones de Junta Directiva

En 2024 se han celebrado 2 reuniones de la Junta Directiva: 29/05/2024 - 03/09/2024

FACE renueva una vez más el sello **Dona con Confianza de la Fundación Lealtad**

Los movimientos sociales y la acción colectiva tienen una voluntad de cambio basada en la denuncia de injusticias y tratando para ello de cambiar la realidad de aquellas personas que se unen para mejorar su calidad de vida. La realidad que vivían las personas celiacas en los años 80 y 90 no era una realidad precisamente fácil, ya que esta era considerada una enfermedad rara con un alto infradiagnóstico y pocas opciones sin gluten seguras en el mercado.

Es así como en 1994 nace la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), como un punto de apoyo para las asociaciones de celiacos, pacientes y familiares, y para aunar esfuerzos y lograr una representatividad a nivel nacional que permita avanzar en la defensa de los derechos e intereses de las personas celiacas.

FACE fue declarada como entidad de Utilidad Pública en 2019, reconociendo así la labor social que la entidad realiza a favor del colectivo celiaco. Este año, además, FACE ha sido acreditada con el sello de la Fundación Lealtad. El sello Dona con Confianza identifica a las ONG que cumplen íntegramente los 9 Principios de Transparencia y Buenas Prácticas y que, por tanto, responden a las demandas de información a la hora de colaborar con ellas.

Los 9 Principios de Transparencia y Buenas Prácticas son estándares que abarcan múltiples aspectos del funcionamiento de las ONG y que dan respuesta a las demandas de información de los donantes españoles a la hora de colaborar son:

1.- Misión clara y pública

2.- Planificación, seguimiento y orientación al Impacto

3.- Órgano de gobierno independiente, activo y público

4.- Financiación diversificada y transparente

5.- Control del uso de los fondos

6.- Sostenibilidad financiera

7.- Comunicación transparente y veraz

8.- Voluntariado formado y participativo

9.- Cuestiones normativas

MISIÓN

Mejorar la calidad de vida del colectivo

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

VISIÓN

La unión hace la fuerza

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

OBJETIVOS

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

VALORES

Los valores que definen a FACE son los principios, las señas de identidad, que dotan a la Federación de los elementos necesarios para cumplir su función con total eficiencia. Los seis valores que reflejan el propósito para el que fue creada la Federación, y que están presentes en todas los programas y proyectos como eje vertebrador:

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

PROYECTOS

APOYAR Y ASESORAR A LAS ASOCIACIONES DE CELIACOS INTEGRADAS EN FACE

Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 192 personas:

97,40 %

Creen necesaria la labor de las asociaciones de celiacos.

El objetivo fundamental de FACE es coordinar el esfuerzo y la labor realizada por sus asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.

En FACE trabajamos para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social. Realizamos esta labor a través del apoyo directo a las asociaciones de celiacos integradas en la Federación, realizando campañas de difusión y concienciación, investigación y seguridad alimentaria.

FACE elabora materiales y protocolos de atención al paciente recién diagnosticado y sus familiares, para que de este modo las asociaciones de celiacos dispongan de la misma información y puedan transmitir un mismo mensaje a las personas afectadas y sus familiares.

Además, disponemos de una infraestructura que nos permite la correcta ejecución de las acciones para cumplir los objetivos planificados y conseguir los resultados esperados, trabajando a través de un **Plan Estratégico** mediante el que nos coordinamos con el resto de asociaciones.

RESULTADOS 2024

17.142 familias
asociadas a las asociaciones de celiacos integradas en FACE.

+ de 150 voluntarios
trabajando de manera altruista por el colectivo.

+24 sedes
de atención al paciente de las diferentes asociaciones de celiacos.

Breve manual de la dieta sin gluten

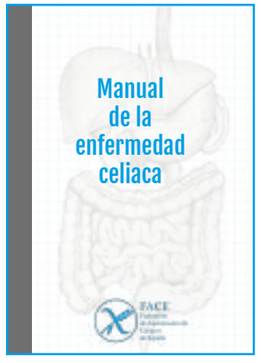
Acompañando a la Lista de alimentos sin gluten, FACE edita anualmente para sus socios el "Breve manual sobre la dieta sin gluten". Se trata de un pequeño resumen de los puntos más importantes que los pacientes celiacos deben conocer sobre esta temática. El manual está estructurado en diferentes capítulos que explican la legislación sin gluten de una manera sencilla, indicando la información específica que se recoge en cada ley, además de la simbología que los consumidores celiacos pueden encontrar en el mercado. También, el "Breve manual sobre etiquetado y legislación sin gluten" hace hincapié en la clasificación de los alimentos e indica de qué manera realizar una correcta dieta sin gluten con consejos y soluciones prácticas. La publicación se completa con información sobre medicamentos, vacunas y cosmética.

Celikids

FACE confecciona anualmente Celikids para los más pequeños; un manual en el que los socios de entre 6 y 12 años aprenden qué es la enfermedad celiaca, la dieta sin gluten, la clasificación de los alimentos o cómo evitar el contacto cruzado.

Incluye además, infografías recortables para que los peques de la casa sepan cómo actuar y explicar la enfermedad celiaca en cumpleaños, excursiones, en casa de amigos o en el cole.

En este manual se encuentran además pasatiempos para completar con la información que han aprendido.



Manual de la Enfermedad Celiaca

FACE publica una nueva edición del "Manual de la Enfermedad Celiaca" como herramienta para los pacientes celiacos recién diagnosticados. Una publicación que realiza un breve recorrido por los aspectos más importantes de esta patología, actualizando cuestiones de interés y avances clínicos, empezando por el propio concepto de esta enfermedad, que en los últimos años ha pasado de definirse como una intolerancia alimentaria, a reconocerse como una patología sistémica de base autoinmune.

Una herramienta de utilidad para los pacientes con diagnóstico reciente para ayudarles a entender la enfermedad celiaca, los cambios que deben hacer en su vida y poder resolver muchas de las dudas que pueden surgir en este periodo de adaptación a la dieta sin gluten.

FACEMOVIL

FACEMOVIL es una herramienta de seguridad alimentaria para las personas celiacas o que deban realizar una dieta sin gluten por prescripción médica.

Gracias a esta app móvil, referente del colectivo celiaco, los usuarios y usuarias podrán consultar de manera sencilla más de 16.000 productos aptos para personas celiacas, además de restaurantes, hoteles y puntos de venta que ofrecen opciones sin gluten seguras.

FACEMOVIL también ofrece noticias, consejos para realizar la dieta sin gluten correctamente, además de descuentos de los que los socios y socias de FACE pueden beneficiarse.

PROYECTOS

FORMACIÓN DEL VOLUNTARIADO DE LAS ASOCIACIONESDECELIACOS

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

En 2024, La Federación de Asociaciones de Celiacos de España ha continuado aplicando el Plan de Voluntariado iniciado en 2022.

El objetivo principal de este proyecto es integrar la actuación de personas voluntarias en el seno de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España mejorando su formación para colaborar en los diferentes proyectos que se están ejecutando.

Durante el año 2024 la Federación ha continuado con la puesta en práctica del nuevo protocolo de atención al paciente, para que los pacientes activos puedan conocer las pautas necesarias para atender y ayudar a los nuevos diagnosticados.

Los pacientes también pueden realizar formación y difusión en 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. La formación se desarrolla desde que se decide firmar el compromiso de voluntariado con las asociaciones para lograr una intervención más eficaz.

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.

Con este proyecto pretendemos:

→ Atender debidamente a las personas voluntarias y cubrir sus necesidades de formación de modo que puedan desarrollar su labor con seguridad, confianza, eficiencia, eficacia y calidad.

→ Que las personas voluntarias adquieran conocimientos y herramientas para desarrollar las actividades que componen los proyectos de la entidad, transmitiendo los valores y la filosofía de la Federación y contribuyendo a una sociedad mejor.

→ Potenciar habilidades, recursos y talentos propios del voluntariado, así como fomentar la vocación y su sentido vital a través del desarrollo de las actividades.

→ Aumentar la auto-confianza en las capacidades propias y de aprendizaje del voluntariado.

→ Dar voz y protagonismo a las personas celiacas voluntarias.

→ Formación sobre las gestión y administración de las entidades que representan.

PROYECTOS

CONTROL ANALÍTICO DE ESTABLECIMIENTOS CON OPCIONES SIN GLUTEN

El Departamento de Seguridad Alimentaria de FACE desarrolla a lo largo del año el proyecto de control analítico de productos sin gluten en el sector HORECA.

En 2024, FACE ha realizado un total de 324 analíticas. Algunas de las asociaciones integradas en FACE colaboran con las administraciones públicas competentes que comparten sus propios resultados con la Federación, tal es el caso de la Consejería de Sanidad del Gob. de Cantabria.

Para realizar los análisis correspondientes, en FACE contamos con el apoyo del Laboratorio BIOMEDAL desde el año 2021, el cual está acreditado por ENAC para determinar la presencia de gluten en productos alimenticios, mediante el método ELISA con la técnica R5.

Cuando los resultados son positivos en gluten, desde FACE intentamos ofrecerles asesoramiento y formación para adherirse en la red de establecimientos del nuestro proyecto FACE Restauración Sin Gluten / Gluten Free.

Del total de muestras incluido en el control analítico 10 han resultado positivas (>20 mg/kg). La gran mayoría de muestras sometidas a control analítico en el 2024 se han centrado en la oferta de platos sin gluten ofrecidos por el sector HORECA (asesorados y no asesorados) aunque siempre hay disponibilidad para analizar productos que tengan etiquetado o ingredientes dudosos.

Estos resultados permiten llamar la atención de FACE y de las asociaciones de celiacos para intervenir de forma constante sobre la revisión del cumplimiento de los protocolos de manipulación de alimentos sin gluten, quedando una vez más confirmado que, el riesgo cero no existe en la restauración y es el sector donde debemos insistir más en control de alimentos sin gluten.

FACE y sus asociaciones siguen trabajando para conseguir que las administraciones públicas nos informen de qué tipo de control están realizando en los establecimientos del sector HORECA y mejorar la seguridad alimentaria de las personas celiacas en nuestro país a la hora de salir a comer fuera de casa.

Colaboración con AETI (Asociación Española de Té e Infusiones). Se han recogido 25 muestras de diferentes infusiones y marcas para determinar si son seguras para el colectivo celiaco. Tras el análisis, se ha determinado que el producto infusionado dentro de la bolsa es seguro para el colectivo celiaco, independientemente del tipo de infusión, siempre que se sigan las recomendaciones de uso. Se ha elaborado un informe con toda la información.

RESULTADOS 2024

+ de 324 productos
analizados por FACE y sus entidades miembros

321 Sector HORECA y 3 productos envasados
analizados por FACE y sus entidades miembros

10 muestras positivas
analizadas por FACE

PROYECTOS

FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN-FREE

PROYECTO NACIONAL FACE-AASS

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 sale a tomar algo con amigos, la comida siempre está presente.

Lamentablemente, no todos los establecimientos ofertan opciones sin gluten, y otros, que si las tienen, no ejecutan una adecuada manipulación, que contemple el contacto cruzado de gluten.

Ante esta problemática, en FACE llevamos más de quince años ejecutando el Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free, mediante el que, asesoramos y formamos a las empresas de restauración y colectividades, para que puedan disponer de menús sin gluten seguros.

Para que las personas celiacas puedan comer fuera de casa 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. Gracias a esta labor, actualmente España es uno de los países de la Unión Europea en el que más establecimientos gluten-free seguros podemos encontrar.

Para facilitar el reconocimiento de los establecimientos adheridos a este proyecto, hemos diseñado un distintivo identificativo, que debe incluir el año en vigor impreso para su validez y estar colocado en la puerta o ventana principal del establecimiento asesorado.

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

En 2024 se ha impartido formación en materia de enfermedad celiaca y dieta sin gluten a diversas marcas y cadenas hoteleras que forman parte del proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free. Dentro de este marco, se ha renovado la formación en las siguientes cadenas hoteleras: Senator, Servigroup, Hoteles Garden y Balneario de Ledesma, fortaleciendo así su compromiso con la seguridad alimentaria y la inclusión de opciones sin gluten para sus clientes celíacos.

Se han impartido formaciones en materia de enfermedad celiaca y dieta sin gluten a todo el personal técnico y voluntario encargado de realizar el asesoramiento y supervisión de los establecimientos, con la finalidad de unificar y reforzar los protocolos de manipulación de alimentos sin gluten ofrecido a los trabajadores y trabajadoras del sector HORECA.

A estos trabajadores les ofrecemos un Manual de buenas prácticas para la Restauración Sin Gluten, que ha sido actualizado y distribuido de forma impresa a todos los establecimientos asesorados por FACE y sus asociaciones, para que puedan consultarlo en cualquier momento. La publicación cuenta con protocolos específicos de actuación frente a diferentes situaciones que podrían surgir a lo largo de la cadena productiva desde la homologación de proveedores hasta el servicio al consumidor final: el colectivo celiaco. Además de un apartado especial de preguntas frecuentes relacionadas con la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten.

App FACEMOVIL

Todos los establecimientos asesorados por FACE y por las asociaciones de celiacos son registrados en una base de datos y están disponibles para ser consultados por parte de los socios en la APP FACEMOVIL. Las marcas asesoradas por FACE tienen disponible la oferta sin gluten en la app FACEMOVIL.

III Jornadas Naciones FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free.

El 21 de octubre FACE y la Asociación de Personas Afectadas de Enfermedad Celiaca de la Comunidad Valenciana (ACECOVA) celebraron las III Jornadas Nacionales FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free: Las Nuevas Oportunidades en la Hostelería del siglo XXI, en el Centro de Congresos "Ciutat d'Elx", en Elche (Alicante), Al evento asistieron colaboradores de FACE y ACECOVA, así como varias asociaciones de celiacos y establecimientos de restauración de la zona interesados en ofrecer menús y platos sin gluten seguros, aptos para el colectivo celiaco. Durante las jornadas se ofrecieron conferencias y mesas redondas centradas en la gastronomía valenciana, la restauración sin gluten y la profesionalización del sector hostelero. Además, se presentó el programa Moments sense gluten, se compartieron experiencias de restauradores y se entregaron los premios del Concurso de Cocina sin Gluten Elche 2024.

Tras realizar una encuesta a las personas celiacas y responder un total de 192 personas:

93.75 %

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

RESULTADOS 2024

+ 34 marcas
asesoradas por FACE en su proyecto de restauración

+ 3.658 restaurantes
asesorados por FACE en su proyecto de restauración

+ 1.415 restaurantes
asesorados por las asociaciones federadas

Marcas asesoradas e incluidas en el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free en 2024

BICO de Xavier · BRESCA · Burger King · Balneario de Lledenya Montspin · Domino's Pizza · Fish & Chips · Foster's Hollywood · TGI Fridays · Ginos · Servei Gelater de Grosso · McDonald's · pans & company · Pizza Hut · Rincón de Carlos · Pomodoro Pizza Bar · Rodilla · Sana Locura · Settebello · Sushi Spot · Telepizza · Wok's · Totale · VIPS · Sushita · VIPS · Vicio · Garden hotels · Servigroup · Ilunion Hotels · Senator · Eurest · serunion · sodexo · HLA

PROYECTOS

LISTADIGITALDEALIMENTOS SIN GLUTEN

Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 192 personas:

76,56 %

Tiene descargada la Lista digital de alimentos sin gluten

32,29 %

Realiza la compra guiándose por la Lista digital de alimentos sin gluten

Uno de los proyectos principales de FACE es la elaboración de la Lista digital de alimentos sin gluten.

Anteriormente el formato de la lista era en papel, pero en la actualidad y con la digitalización que se está viviendo en todo el mundo, se está potenciando el formato digital. Por lo tanto, este proyecto no se elimina, solo se actualiza su soporte que pasa a ser digital, incluido en la app FACEMOVIL. Lo que se pretende con esta "digitalización" es mantener la información de los productos totalmente actualizada.

De esta forma la especialista gestiona al momento cualquier novedad de la marca, tanto altas como bajas de productos, haciendo que sea una herramienta mucho más útil y proporcionando a los socios y socias mayor seguridad.

El principal objetivo de este proyecto es conseguir que el paciente sea independiente y autónomo a la hora de realizar la compra de productos sin gluten, facilitando así la identificación de alimentos seguros y aportando una seguridad extra.

RESULTADOS 2024

+ 15.893 productos

aparecen en la lista digital 2023

+ 633 marcas

comprometidas con el colectivo celiaco

+ 19.432 licencias

de la app FACEMOVIL por parte de usuarios/as

+ 67 marcas

han colaborado económicamente con la lista digital de alimentos

Marcas de productos sin gluten colaboradoras en la edición y distribución de la Lista digital de alimentos sin gluten 2024

Información de productos sin gluten 2024

El libro de **Información sobre productos sin gluten** ha disminuido su impresión en 2024, casi un 30 %. *El objetivo de FACE es potenciar el uso de la app FACEMOVIL, que incluye la Lista digital de alimentos sin gluten más fácil de utilizar y siempre actualizada.* Con la ayuda de las asociaciones de celiacos miembros de FACE se está distribuyendo una segunda licencia de la app FACEMOVIL a aquellas familias que deciden dejar de recibir la lista de alimentos en versión física.

En 2024 más de 13.000 familias de personas celiacas han recibido el libro de Información sobre productos sin gluten 2024.

Alertas AESAN

Desde el departamento de Seguridad Alimentaria de FACE se gestionan y notifican todas las alertas alimentarias. Este proceso se realiza de forma conjunta con AESAN y la marca en cuestión.

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

PROYECTOS

CERTIFICACIÓNALIMENTARIA SIN GLUTEN

SISTEMADELICENCIAEUROPEO(ELSOMARCAREGISTRADAESPIGABARRADA)

La **Marca Registrada Espiga Barrada** es un **símbolo internacionalmente reconocido** por todas aquellas personas que deben seguir una dieta sin gluten, aportando gran confianza al colectivo celiaco y siendo una referencia rápida cuando se enfrentan a la hora de comprar productos sin gluten. Actualmente esta se encuentra regulada por la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa), quien delega en sus asociaciones miembros la concesión de su uso y control.

En España FACE es una de las encargadas de otorgar esta certificación, lo que aporta una ventaja comercial a los fabricantes que se mueven en este mercado creciente y cada día más competitivo.

¿Qué requisitos establece?

El límite crítico permitido por esta certificación se establece en **20 ppm (mg/kg)** de gluten en el producto final, estando estos niveles máximos de gluten controlados por:

→ **Laboratorios acreditados por ENAC**, o cualquier otro organismo de acreditación miembro de EA (European Cooperation for Acreditation), para este parámetro por la **Norma 17025:2017 (UNE-EN ISO)** y autorizados por FACE.

→ **Entidades de certificación acreditadas por ENAC**, o cualquier otro organismo de acreditación miembro de la EA (European Cooperation for Acreditation), para la **Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012** para alcances referidos a industrias agroalimentarias, 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.

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

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

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

Este código recoge la siguiente información:

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

YYY = Código correspondiente a la empresa.

ZZZ = Código del producto.

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

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

Tras realizar una encuesta a las personas celiacas y responder un total de 192 personas:

97,91 %

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

RESULTADOS 2024

+ 143 empresas
certificadas con la Marca Registrada Espiga Barrada en 2024

+ 209 marcas
certificadas con la Marca Registrada Espiga Barrada en 2024

+ 3.150 productos
certificados con la Marca Registrada Espiga Barrada en 2024

Marcas con productos certificados bajo el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) por FACE en 2024

PROYECTOS

INVESTIGACIÓN Y DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

El objetivo principal de este proyecto es difundir de forma veraz, rigurosa y actualizada el conocimiento de la enfermedad celiaca, su diagnóstico y su tratamiento, entre los pacientes y en todos los ámbitos de la sociedad, incluido el científico y sanitario.

Las tres principales líneas de trabajo son:

→ Difusión de artículos científico-médicos en todas las plataformas de la Federación.

→ Trabajar con el cómite científico de FACE para difundir una información veraz y contrastada.

→ Fomentar la cooperación sanitaria con otras asociaciones de pacientes y/o de expertos.

Difusión y divulgación

En el año 2024 se han revisado los siguientes artículos:

→ *10/01/2024 - La biopsia invasiva pronto podría no ser necesaria para diagnosticar la enfermedad celiaca*

→ *01/02/2024 - Hipotiroidismo y enfermedad celiaca*

→ *19/02/2024 - Trigo transgénico sin gluten: ¿Una opción para Europa?*

→ *26/02/2024 - Anemia y enfermedad celiaca*

→ *01/03/2024 - El pan sin gluten y el arsénico: ¿Qué debes saber?*

→ *05/03/2024 - ¿Qué pasa con el aditivo alimentario E-551 y cuál es su relación con la enfermedad celiaca?*

→ *20/03/2024 - ¿Por qué el gluten afecta a algunas personas, aunque no tengan enfermedad celiaca?*

→ *26/03/2024 - Síntomas de la enfermedad celiaca en bebés*

→ *13/06/2024 - ¿Es beneficioso eliminar el gluten de la dieta sin ser celiaco?*

→ *27/ 06/ 2024 - La enfermedad celiaca y el cáncer: ¿Existe una conexión real?*

→ *11/07/2024 - Investigadores prueban un nuevo potencial tratamiento para la enfermedad celiaca*

→ *22/07/2024 - La enfermedad celiaca y su relación con los trastornos neurológicos*

→ *14/10/2024 - La importancia del cribado en familiares de personas con enfermedad celiaca*

→ *08/11/2024 - Posición de AOECS respecto al análisis de cerveza sin gluten*

→ *16/12/2024 - Escala de Marsh: un pilar en el diagnóstico y seguimiento de la enfermedad celiaca*

En el año 2024 se han escrito los siguientes artículos:

→ *La enfermedad celiaca y su relación con episodios de migraña (mazorca 75)*

→ *Vinculan la vacunación del rotavirus con una disminución de la celiaquía en niños (mazorca 75)*

→ *Descubriendo el mundo de la tecnología para celiacos: el sensor NIMA (mazorca 76)*

→ *¿Qué son los péptidos inmunogénicos de gluten? (mazorca 76)*

→ *Escala de Marsh: un pilar en el diagnóstico y seguimiento de la enfermedad celiaca (mazorca 76)*

→ *La relación entre la enfermedad celiaca y los problemas capilares: calvicie y salud del cabello (mazorca 78)*

→ *La utilidad del blockchain en la trazabilidad alimentaria: ¿Cómo garantiza la seguridad de lo que comemos? (mazorca 78)*

Eventos 2024

→ **IX Congreso de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca.**

FACE asistió al IX Congreso de la SEEC, celebrado del 19 al 21 de noviembre de 2024 en Bilbao. El evento reunió a expertos en enfermedad celíaca para abordar los últimos avances científicos y clínicos. FACE presentó un póster sobre formación en restauración sin gluten y participó activamente en las sesiones.

→Aprobación de Proposición No de Ley sobre enfermedad celíaca

El 28 de noviembre de 2024, FACE asiste al Congreso de los diputados donde aprobó una Proposición No de Ley para mejorar la calidad de vida de las personas celíacas, con el respaldo de FACE. La medida propone apoyo económico, formación a profesionales y mejoras en diagnóstico y acceso a alimentos sin gluten.

Comité Científico

Es un órgano consultivo y de apoyo a las labores de FACE, con un marcado carácter multidisciplinar, contando con expertos en diferentes áreas (medicina digestiva, pediatría, dermatología, inmunología, genética, hematología, etc), con el objetivo de abordar las cuestiones planteadas desde los diversos puntos de vista que aportan las diferentes especialidades.

En líneas generales, la función del Comité es apoyar tanto a FACE como a sus asociaciones en el momento que sea necesario contar con el aval de un especialista, con el cometido de conferir mayor calidad y rigor a las publicaciones y actuaciones llevadas a cabo por parte de la Federación.

Actualmente, son 19 los profesionales que componen este Comité, el cual está en constante ampliación, tanto de profesionales como de otras especialidades. A día de hoy, son los siguientes:

→ **Dra. Amelia Tessier Fernández** (Especialista en Geriatría, Máster en Envejecimiento y Fragilidad. Fundación Hospital de Avilés. Miembro de la SEEC).

→ **Dra. Beatriz Arau López de Sagredo** (Médica especialista en Aparato Digestivo. Hospital Universitari Mútua Terrassa. Miembro de la SEEC).

→ **Dra. Carolina Sousa Martín** (Catedrática de Microbiología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla. Miembro de la SEEC).

→ **Dra. Concepción Núñez Pardo de Vera** (Inmunogenética. Investigadora en el Laboratorio de Investigación en Genética de Enfermedades Complejas del Instituto de Investigación Sanitaria del Hospital Clínico San Carlos (IdISSC). Miembro de la SEEC).

→ **Dr. Cristobal Coronel Rodríguez** (Pediatra y áreas específicas relacionadas. Pediatra de Atención Primaria en el Centro de Salud de Amante Laffón Sevilla. Miembro de la SEEC.

→ **Dr. Eduardo Arranz Sanz** (Catedrático de Inmunología. IBGM-Universidad de Valladolid. Miembro de la Sociedad Española de Inmunología (SEI). Miembro de la SEEC.

→ **Dra. Enriqueta Román Riechmann** (Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Jefa de Servicio de Pediatría. Hospital Universitario Puerta de Hierro, Majadahonda. Miembro de la SEEC).

→ **Dra. Eva Ruiz Casares** (Genetista Molecular. Directora Técnica del Laboratorio GENYCA. Profesora de Genética Humana, Facultad de Medicina, Universidad San Pablo CEU. Miembro de la SEEC).

→ **Dra. Mª Isabel Polanco Allué** (Catedrática de Pediatría, Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid. Presidenta de la Fundación Carlos Vázquez para la Investigación en Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Servicio de Gastroenterología y Nutrición. Hospital Infantil Universitario La Paz, Madrid. Miembro de la SEEC).

→ **Dr. Isidro Jarque Ramos** (Hematología y Hemoterapia, Jefe de Sección de Hematología Clínica, Servicio de Hematología y Hemoterapia, Hospital Universitario y Politécnico La Fe, Valencia. Miembro de la SEEC).

→ **Dr. Miguel Montoro Huguet** (Jefe de la Unidad de Gastroenterología y Hepatología, Hospital San Jorge. Tutor Prácticum, Grado de Nutrición humana y Dietética. Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte. Universidad de Zaragoza. Coordinador de Proyectos Educativos de la Asociación Española de Gastroenterología (AEG). Presidente de la SEEC.)

→ **Dra. Paloma Borregón Nofuentes** (Doctora en Medicina. Especialista en Dermatología Médico quirúrgica y Venereología. Responsable del Área de Dermatología y Estética de la Clínica Iván Malagón Clinic. Miembro de la SEEC.)

→ **Dr. Sergio Farrais Villalba** (Responsable de la Unidad de Enfermedad Celiaca. Médico Adjunto de Aparato Digestivo del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz. Miembro de la SEEC).

→ **Dña. Teresa Perucho Alcalde** (Genetista y Farmacéutica). Directora de GENYCA. Miembro de la SEEC.

→ **Dra. Berta Uzquiza** (PhD. Coordinadora Asistencial en Sanitas Dental. Licenciada en Odontología, posgrado en Prótesis – University of Manchester, Máster en Dirección de Organizaciones Sanitarias – Esade, Diploma in Healthcare Organization Leadership – Georgetown University. Miembro de la SEEC).

→ **Dr. Marcos López Hoyos** (Jefe del Servicio de Inmunología. Responsable del Grupo de Investigación "Trasplante y Autoinmunidad" del Hospital Universitario Marqués de Valdecilla-IDIVAL. Miembro de la SEEC).

→ **Dra. Paula Crespo** (PhD. Profesora e investigadora de la Universidad Europea Miguel de Cervantes. Dietista-Nutricionista del Grupo Recoletas. Vicepresidenta del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas de España. Vocal de la SEEC).

→ **Dr. Ricardo Fueyo Díaz** (PhD. Licenciado en Filosofía y Ciencias de la Educación, sección Psicología. Especialista en Psicología Clínica, Escolar, Social y del Trabajo. Director del Centro Sanitario de Psicología Espacio Develop. Miembro de la SEEC).

→ **Dña. Ana Rodríguez Sampedro** (Coordinadora del Grupo de Nutrición y Digestivo de la Sociedad Española de Farmacia Clínica, Familiar y Comunitaria, SEFAC).

PROYECCIÓNINTERNACIONALY PARTICIPACIÓN EN REDES

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

Somos socios de:

Sociedad de AsociacionesdeCeliacos de Europa (AOECS)

En 1988 las asociaciones de celiacos de España, Reino Unido, Italia y Francia se reunieron en Barcelona para fundar la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa). Desde entonces, la organización ha crecido significativamente en tamaño e influencia y ahora es reconocida en el ámbito internacional de la enfermedad celiaca, ya que participa activamente en varias iniciativas internacionales para crear conciencia sobre la enfermedad celiaca y promover la investigación sobre el diagnóstico y el tratamiento de esta enfermedad. AOECS representa a sus asociaciones miembros a nivel internacional ante instituciones europeas e internacionales, trabajando para mejorar la seguridad, disponibilidad y etiquetado de alimentos y productos destinados a las personas celiacas. Asimismo, fomenta proyectos de investigación multinacionales y multidisciplinares relacionados con la enfermedad. Coordina el intercambio de información, conocimientos, protocolos y procedimientos sobre esta patología, y todas las áreas que pueden estar relacionadas con ella, entre las asociaciones miembros, a través del trabajo común desarrollado en grupos de trabajo específicos en cada área, buscando siempre favorecer la mejor integración social del colectivo. Desde 1992, como observador de la Comisión del Codex Alimentarius, una organización compuesta por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), con la tarea de adoptar normas como directrices para la legislación alimentaria en varios países, participa regularmente en las sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius consiguiendo mejorar y modificar normas y directrices del Codex para proteger al colectivo celiaco.

Actualmente, FACE forma parte de AOECS junto a otras 38 asociaciones y federaciones de diferentes países europeos, así como Israel y Estados Unidos. De esta forma participa activamente en los diversos grupos de trabajo internacionales, desde los que se abordan temáticas diferentes que pretenden aunar criterios y mejorar la calidad de vida de todos los celiacos europeos. Actualmente FACE también forma parte del grupo de trabajo Coeliac for Coeliac.

LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ENFERMEDADCELIACA(SEEC)

La SEEC es una sociedad científica que está integrada por especialistas y personas interesadas

pertenecientes a grupos clínico-asistenciales y de investigación, asociaciones de pacientes y empresas. Su objetivo es promover la comunicación y difusión de la EC, y el intercambio de ideas para profundizar en el conocimiento tanto de sus bases biológicas como de los aspectos clínicos, diagnósticos y terapéuticos y de prevención, así como en el desarrollo y mejora de productos alimenticios que favorezcan la calidad de vida de los pacientes.

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

FORO ESPAÑOL DE PACIENTES (FEP)

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

derechos y necesidades.

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

www.forodepacientes.org

PLATAFORMA DE ORGANIZACIONES DE PACIENTES (POP)

En el año 2021, FACE entró como miembro de pleno derecho de la Plataforma de Organizaciones de Pacientes (POP).

La Plataforma de Organizaciones de Pacientes (POP) se constituyó en octubre de 2014 en Madrid. Es una organización sin ánimo de lucro que más representativo de pacientes en España: reúne a 1.300 organizaciones locales o regionales con 560.000 asociados, a través de 27 organizaciones pertenecientes a este movimiento unitario. Para pertenecer a la Plataforma, cada una de las organizaciones miembro ha debido acreditar su presencia en, al menos, seis comunidades autónomas para garantizar su representatividad en el sector pacientes.

Valor de la unidad

La POP aglutina a las principales entidades que representan a los pacientes, personas con enfermedades crónicas o síntomas cronificados en España. La POP ha logrado la unión a las organizaciones representativas de pacientes en España en una estructura única con un funcionamiento eficaz, eficiente y efectivorespetando la identidad y actuaciones propias de cada organización

www.plataformadepacientes.org.

Asociaciones vinculadas a FACE:

FACE JOVEN

FACE Joven es una asociación juvenil que depende de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España). Acoge a jóvenes celiacos/as de entre 14 y 30 años, y cuenta con una delegación por cada Comunidad Autónoma.

Desde 2017, año en que cumplió 10 años, trabajamos por proyectos. Estos han ido evolucionando a lo largo del tiempo y ahora mismo el esfuerzo está puesto en el proyecto de sensibilización y visibilización, ya que creemos que sigue haciendo falta normalizar la enfermedad celiaca en ciertas situaciones y entornos. Estos últimos años también ha cogido fuerza nuestro proyecto de nutrición, pues nos hemos dado cuenta de la desinformación que hay sobre ciertos temas entre la juventud. Nuestro objetivo es que estos proyectos maduren y perduren.

www.facejoven.org

INFORMACIÓN FINANCIERA

Balance abreviado a 31 de diciembre de 2024 (expresado en euros)

ACTIVO	2024	2023
A) ACTIVO NO CORRIENTE	**54.736,24**	**71.370,31**
I. Inmovilizado intangible	43.812,82	57.320,06
III. Inmobilizado material	10.653,86	13.780,69
VI. Inversiones financieras a largo a plazo	269,56	269,56
A) ACTIVO CORRIENTE	**198.925,35**	**207.489,58**
II. Usuarios y otros deudores de la act. propia	6.745,00	12.985,00
III. Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	34.796,65	33.237,95
IV. Inversiones empresas del grupo y asociadas a corto plazo	118,84	257,61
V.- Inversiones financieras a corto plazo	29,30	0,00
VII. Periodificaciones a corto plazo	407,46	4.239,43
VIII. Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	156.828,10	156.769,59
TOTAL ACTIVO	**253.661,59**	**278.859,89**

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	31.12.2024	31.12.2023
A) PATRIMONIO NETO	**181.898,79**	**191.852,52**
A-1) Fondos propios	166.187,79	165.233,96
II. Reservas	4.230,77	1.592,92
III. Excedentes de ejercicios anteriores	163.641,04	169.866,14
IV. Excedentes del ejercicio	-1.684,02	-6.225,10
A-3) Subvenciones, donaciones legados recibidos	15.711,00	26.618,56
C) PASIVO CORRIENTE	**71.762,80**	**87.007,37**
II.Deudas a corto plazo	0,00	3.392,57
3. Otras deudas a corto plazo	0,00	3.392,57
V. Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	26.158,75	32.608,35
2. Otros acreedores	26.158,75	32.608,35
VI. Periodificaciones a corto plazo	45.604,05	51.006,45
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO	**253.661,59**	**278.859,89**

Cuentas de resultados abreviadas correspondientes a los ejercicios anuales terminados el 31 de diciembre 2024

	2024	2023
A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO		
1. INGRESOS POR LA ACTIVIDAD PROPIA	**195.518,56**	**232.873,91**
a) Cuotas de asociados y afiliados	170.680,00	173.820,00
b) Aportaciones de usuarios	305,60	1927,74
c) Ingr de promociones,patrocinad y colabor	20.300,00	22.400,00
d) Subvenciones, donaciones y legados imputados al exced	4.232,96	34.726,17
2. VENTAS E INGRESOS MERCANTILES	**232.812,07**	**143.086,16**
3. GASTOS POR AYUDAS Y OTROS	**-36.823,68**	**-11.061,73**
a) Ayudas monetarias	**-10.500,00**	-6.300,00
b) Ayudas no menetarias	-3.332,96	0,00
c) Gastos por colaboraciones del órgano de gobierno	-22.990,72	-4.761,73
6. APROVISIONAMIENTOS	**-60.166,36**	**-44.393,41**
7. OTROS INGRESOS DE LA ACTIVIDAD	**11.511,39**	**11.219,48**
8. GASTOS DE PERSONAL	**-198.494,11**	**-208.710,24**
9. OTROS GASTOS DE LA ACTIVIDAD	**-137.975,67**	**-108.308,14**
10. AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO	**-16.760,07**	**-29.393,41**
11. SUBV,DONAC,LEGADOS CAPITAL TRASP AL EXCED EJ	**10.907,56**	**9.981,96**
14. OTROS RESULTADOS	**-2.218,77**	**-1.642,32**
A.1) EXCEDENTE DE LA ACTIVIDAD	**-1.689,08**	**-6.347,74**
15. Ingresos financieros.	**7,01**	**122,64**
16..- Gastos financieros.	**-1.95**	**0,00**
A.2) EXCEDENTES	**5,06**	**122.64**
A.3) EXCEDENTES ANTES DE IMPUESTOS	**-1.684,02**	**-6.225,10**
A.4) VAR.PATR NETO RECONOC EN EL EXCED EJERCICIO	**-1.684,02**	**-6.225,10**
B) INGRESOS Y GASTOS IMPUTADOS DIR AL PAT NETO	**0,00**	**0,00**
B.1) VAR P NET ING Y GTOS REC DIR EN PN (1+2+3+4)	**0,00**	
C) RECLASIFICACIONES EL EXC. DEL EJERCICIO.		
1. SUBVENCIONES RECIBIDAS	**-10.907,56**	**-44.208,13**
C.1).- VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO POR RECLASIFICACIONES AL EXCEDENTE DEL EJERCICIO	**-10.907,56**	**-44.208,13**
D) VAR DE P N POR ING Y GTOS IMP DIR AL PN	**-10.907,56**	**-44.208,13**
F) AJUSTES POR ERRORES	**2.637,85**	**-835,50**
I) RESULTADO TOTAL, VARIACION DEL PATRIMONIO NETO EN EL EJERCICIO	**-9.953,73**	**-51.268,73**

INFORMACIÓN FINANCIERA

PRINCIPALES FINANCIADORES

FACE se financia principalmente de la cuota que las diferentes **asociaciones de celiacos** que la integran abonan anualmente. Esta cuota depende del número de socios que tiene cada una de ellas. En 2024 la cuota anual a abonar ha sido de 10,00 € por socio; un total de **171.420,00 €**.

171.420,00 €

EMPRESA MUNICIPAL DE LA VIVIEND

Subvención al alquiler de local

Financiación de la sede de FACE..

10.907,56 €

ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN, DIFUSIÓN E INCIDENCIA POLÍTICA

LAS ASOCIACIONES DE CELIACOS DENUNCIAN EN EL CONGRESO EL AGRAVIO SANITARIO Y ECONÓMICO QUE SUFREN EN ESPAÑA

Este jueves 16 de mayo se celebró por primera vez en la historia de la democracia española una jornada dedicada a la enfermedad celiaca en el Congreso de los Diputados. Impulsada por la Asociación Celíacs de Catalunya y con el apoyo y participación de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) y la Asociación de Celíacos de la Comunidad de Madrid, la jornada sirvió para llevar al entorno político un debate sobre los últimos avances en el estudio y tratamiento de la enfermedad, y pedir la creación de un Plan Nacional de la Enfermedad Celiaca que contemple las principales reivindicaciones del colectivo, como fomentar la investigación para mejorar el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad, crear un sistema de ayudas en la Cartera Nacional de Salud o Complementaria, que los productos específicos sin gluten tributen al 4% de IVA, realizar un estudio poblacional del número de personas celíacas que hay en España y adaptar los protocolos de atención a la enfermedad celíaca a las últimas evidencias científicas, entre otras.

Entre el 1 y el 2 % de la población de los países occidentales padece celiaquía (EC) y, aunque afecta a todos los grupos de edad, su incidencia en mujeres duplica a la de hombres. En España hay 481.000 celíacos, de los cuales 360.640 no están diagnosticados, con lo que ello supone tanto para su salud y calidad de vida, como en costes sanitarios asociados al desarrollo de patologías graves provocadas por no seguir el tratamiento.

En 2018 el Ministerio de Sanidad publicó el Protocolo de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca en el que participaron entidades de pacientes, médicos y otros profesionales vinculados al tratamiento de la patología. Sin embargo, los protocolos de diagnóstico europeos se han ido actualizando y tanto los nacionales como los autonómicos han quedado desfasados. Se prevé que su actualización llegue este año, sin embargo, "si no se consigue que vaya acompañada de una formación específica para médicos de familia y de gastroenterología de todo el país, será un documento de poca aplicación práctica", ha afirmado José Molina, presidente de la Asociación Celíacs de Catalunya.

Las asociaciones de afectados consideran necesario fomentar la investigación para mejorar el diagnóstico y el tratamiento de la enfermedad, pero complementándola con acciones específicas para mejorar la detección precoz y acortar los plazos de diagnóstico, que actualmente están en siete años de media en adultos. Para ello, proponen la implantación de alertas en el sistema informático de los centros de salud de manera que, ante unos parámetros concretos que hagan sospechar la existencia de celiaquía, el propio sistema avise al profesional sanitario. Consideran también necesaria la creación de unidades específicas especializadas dentro del sistema de salud público en cada territorio, al menos uno por provincia para ayudar a la reducción del tiempo de diagnosis y evitar falsos diagnósticos; así como la inclusión de la figura del dietista-nutricionista en el Sistema Nacional de Salud para asegurar la correcta adhesión al tratamiento del paciente celíaco.

SOMOS CELIACOS, NO MILLONARIOS: FACE DENUNCIA EL SOBRECOSTE EN LA CESTA DE LA COMPRA Y LA FALTA DE AYUDAS

Este jueves 16 de mayo se conmemora el Día de la Enfermedad Celiaca a nivel europeo. Una fecha que la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) quiere aprovechar para para denunciar el sobrecoste en la cesta de la compra de las personas celiacas y la falta de ayudas para paliarlo.

El "Informe de Precios de productos específicos para personas celiacas 2024" elaborado por FACE muestra que las personas celiacas soportan de media un incremento de más de 1.000 euros en su cesta de la compra.

Una familia con una persona celiaca entre sus integrantes puede ver incrementado el gasto en la cesta de la compra en 22,66 euros a la semana, 90,64 euros al mes y 1.087,72 euros al año, en relación con otra familia de la población general.

España es uno de los pocos países en Europa que no ofrece ningún tipo de ayuda económica o alimentaria directa a las personas con enfermedad celiaca. Países de nuestro entorno como Francia, Portugal, Italia o Bélgica conceden desde hace años al colectivo celiaco ayudas para hacer frente a los elevados costes que supone seguir la dieta sin gluten.

A día de hoy no existe cura para esta enfermedad. La dieta sin gluten es el único tratamiento para las personas celiacas. Un tratamiento que se hace muchas veces insostenible especialmente en familias con más de un miembro celiaco, lo que repercute negativamente en su salud.

Desde FACE y las asociaciones que forman parte reclamamos a las administraciones públicas que escuchen nuestras demandas y faciliten ayudas al colectivo celiaco para que llenar la cesta de la compra no siga siendo un lujo. Somos celiacos, no millonarios.

LA DIFERENCIA ENTRE LA COMPRA DE PRODUCTOS CON Y SIN GLUTEN SE DISPARA: MÁS DE 1.000 EUROS AL AÑO

El Informe de Precios de productos específicos sin gluten para personas celiacas 2024 elaborado por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) muestra un año más que las personas celiacas soportan un coste extra en su cesta de la compra. Concretamente, la diferencia el gasto entre la compra de productos con y sin gluten se estima en 1.087,72 euros adicionales al año para las personas que deben seguir una dieta sin gluten.

Se ha observado un nuevo aumento del precio de los productos sin gluten con respecto al año 2023 de 167,57 euros, situándose el gasto anual destinado a la adquisición de productos específicos sin gluten en 2024 en 1.704,40 euros. Por el contrario, los precios de los productos con gluten se han estabilizado e incluso disminuido en muchos de ellos.

La diferencia de precios supone nuevamente un incremento en el gasto destinado a la alimentación en una familia media donde haya una persona que deba seguir una dieta sin gluten. Esa cantidad puede verse duplicada o triplicada si hay más de un integrante con enfermedad celiaca.

22,66 euros a la semana, 90,64 euros al mes y 1.087,72 euros al año

A pesar de los esfuerzos de las asociaciones de celiacos, hasta el año 2023 no se ha aprobado ninguna ayuda económica o alimentaria a nivel nacional para que el colectivo celiaco pueda mitigar los costes asociados al seguimiento de la dieta sin gluten.

EL CONGRESO APRUEBA UNA PROPOSICIÓN NO DE LEY PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS CELIACAS

Este jueves 28 de noviembre el Congreso de los Diputados dio luz verde a una Proposición No de Ley (PNL), registrada por el PSOE, para mitigar el agravio sanitario que padecen las personas con celiaquía y mejorar su calidad de vida. Entre los puntos aprobados se encuentran la cobertura económica de su tratamiento, el fomento a la investigación, la garantía de acceso a una dieta sin gluten segura en instituciones públicas y la formación de profesionales de la salud y la restauración.

La propuesta ha contado con el apoyo de los partidos que estaban presentes en la cámara: PSOE, SUMAR, PP, BILDU y Junts; y la abstención de VOX.

«Con nuestra iniciativa hemos querido contribuir al mejor conocimiento y tratamiento de la enfermedad celiaca desde el rigor clínico y las necesidades de las personas que la sufren. Hay que mejorar el diagnóstico, con detección temprana, su abordaje y el acceso a la dieta, único tratamiento posible en estos momentos«, destacó Carmen Andrés, diputada de Comisión de Salud del Congreso, miembro del Partido Socialista y una de las figuras clave en el registro de la resolución.

Destacamos la labor de la Associació Celíacs de Catalunya, que ha jugado un papel importante en esta iniciativa, y que impulsó que se llevara a cabo en este 2024 la Primera Jornada Parlamentaria sobre Celiaquía en el Congreso de los Diputados el pasado 16 de mayo.

AOECS CELEBRA EN MADRID LA 36ª EDICIÓN DE LA CONFERENCIA EUROPEA ANUAL DE ASOCIACIONES DE CELIACOS

La Asociación de Sociedades de Celiacos de Europa (AOECS) y la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) organizaron la 36ª Asamblea General de AOECS, en Madrid, del 14 al 16 de noviembre.

En el marco del evento, el viernes 15 de noviembre, se celebró por la mañana una conferencia, con el lema “Desvelando mitos sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten”, en la que se trataron diversos temas actualizados y relacionados con la enfermedad celiaca, como el etiquetado de productos sin gluten, los avances para encontrar una cura a esta patología, las técnicas de detección de gluten actuales y la importancia de las asociaciones de personas celiacas.

Al evento, además de delegados de asociaciones de celiacos miembros de AOECS provenientes de Europa y fuera de ella, asistieron investigadores para exponer sus proyectos académicos más recientes, así como otro tipo de colaboradores. La Directora Ejecutiva de la AESAN, Ana López-Santacruz Serraller, fue la encargada de ofrecer el discurso de apertura del congreso.

FACE Y ACECOVA CELEBRAN LAS III JORNADAS NACIONALES FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/ GLUTEN FREE EN ELCHE

El lunes 21 de octubre FACE y la Asociación de Personas Afectadas de Enfermedad Celíaca de la Comunidad Valenciana (ACECOVA) celebraron las III Jornadas Nacionales FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free: Las Nuevas Oportunidades en la Hostelería del siglo XXI, en el Centro de Congresos “Ciutat d’Elx”, en Elche (Alicante),

Al evento asistieron colaboradores de FACE y ACECOVA, así como varias asociaciones de celiacos y establecimientos de restauración de la zona interesados en ofrecer menús y platos sin gluten seguros, aptos para el colectivo celiaco.

Abrieron la jornada José Luis Gascó Gascó, Catedrático de organización de empresas de la Universidad de Alicante, y Óscar Carrión López, director de GASTROUNI, con la conferencia inaugural “La Gastronomía de la Comunidad Valenciana: valor añadido para el sector turístico”. También presenciamos una interesante ponencia de José Ángel Estalrich García, gerente del Restaurante El Sur de la Cala Granadella, sobre cómo es el cliente celiaco.

Por su parte, María Ángeles Sánchez, técnica del área de restauración de ACECOVA, dio a conocer el Programa Moments sense gluten, que forma parte del Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/ Gluten Free.

Así mismo, hubo lugar para las mesas redondas. Una fue sobre la profesionalización del sector hostelero, y después de la pausa para la comida, otra mesa sobre las normas, reglamentos y sistemas de calidad que la hostelería tiene a su alcance. En esta última participaron Álvaro Manzanos, vicepresidente de FACE, y Mayka Rodríguez, responsable del proyecto de restauración sin gluten de FACE.

Para terminar, asistimos a una mesa debate protagonizada por los propios restauradores, en la que pudimos conocer sus propias experiencias y buenas prácticas. Igualmente, se hizo entrega de premios del Concurso de Cocina sin gluten Elche 2024, organizado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Elche.

FACE PRESENTA ALEGACIONES A LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LA NORMATIVA DEL PAN QUE AFECTARÍA AL IVA DEL PAN SIN GLUTEN

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha propuesto realizar un cambio en la normativa que regula el pan sin gluten. Su propuesta es unificar todo el pan sin gluten y que este pase a la categoría de pan especial, con un IVA del 10 %. Esto supondría que el pan sin gluten quede fuera de la categoría de alimentos básicos que tienen un IVA superreducido, entre los que se encuentra el pan común. A día de hoy, hay algunos panes sin gluten que disfrutan de un IVA superreducido.

Para ello, el Ministerio ha abierto una consulta pública y se pueden enviar alegaciones hasta el próximo miércoles 10 de julio. Desde FACE y las asociaciones que forman parte consideramos que este cambio no debe producirse y por ello hemos presentado un escrito.

FACE ASISTE EN BILBAO AL IX CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ENFERMEDAD CELÍACA

Durante los días 19, 20 y 21 de noviembre se ha celebrado en Bilbao el IX Congreso de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC), al que asistieron en representación de FACE Álvaro Manzanos, vicepresidente, y Luis Cruz, vocal de la junta directiva.

El mayor foro multidisciplinar en enfermedad celíaca, que reúne a expertos de todas las ramas.

Tanto las sesiones del Congreso como el Curso previo fueron una excelente oportunidad para aprender de los avances científicos y experiencias de profesionales. El Congreso sirve también como punto de encuentro entre asociaciones de pacientes y el sector sanitario, para intercambiar opiniones y experiencias.

Entre los temas tratados destacaron los avances en genética e inmunología. También pudimos asistir a ponencias sobre el avance en tecnologías a la hora de elaborar alimentos sin gluten. Por otro lado, se habló de la cerveza sin gluten, un tema de actualidad y de importancia para pacientes y profesionales, pues se siguen desarrollando nuevos métodos de análisis para la detección de gluten.

Otra cuestión de gran importancia que se trató fue el diagnóstico de la enfermedad celíaca y más concretamente la citometría de flujo, que fue uno de los temas más repetidos en las ponencias por su gran importancia.

También se habló sobre el seguimiento de la enfermedad celiaca, tanto en pediatría como en adultos, así como la enfermedad celiaca refractaria y la sensibilidad al gluten no celiaca.

Durante este Congreso se presentaron posters científicos sobre avances en investigaciones en enfermedad celiaca. El poster ganador fue "Evaluación de un programa de formación sobre celiaquía y dieta sin gluten para estudiantes de hostelería", Vázquez Polo M. Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, resaltando la importancia que tienen los proyectos de formación de las asociaciones de celiacos, como el de FACE, en el sector de la restauración, para ofrecer opciones sin gluten seguras.

FACE, PRESENTE EN EL VIII CONGRESO DE ORGANIZACIONES DE PACIENTES

La Plataforma de Organizaciones de Pacientes (POP) celebró el pasado fin de semana en Sevilla el VIII Congreso de Organizaciones de Pacientes, que sirvió para poner en el centro del debate la necesidad de un modelo sanitario más inclusivo.

El evento coincidió con el décimo aniversario de la entidad y se convirtió en un espacio clave para reflexionar sobre los retos a los que se enfrentan los pacientes crónicos.

FACE estuvo presente en este evento, de la mano de Luis Cruz, miembro de la junta directiva de la Federación, quien participó en una de las mesas sobre tecnología e innovación, junto a otras entidades.

Durante su intervención, incidió en que la enfermedad celiaca sigue siendo una patología infradiagnosticada y que se necesita innovación en este ámbito: «Hace falta inversión e investigación. Queda trabajo por hacer en los protocolos de diagnóstico». También habló sobre cómo ayuda la tecnología a las personas celiacas, por ejemplo, con el uso de aplicaciones como FACEMOVIL, con la que los usuarios pueden encontrar de forma rápida y sencilla información sobre alimentos sin gluten y establecimientos seguros.

FACE Y LA UCM COLABORAN UN AÑO MÁS PARA LA DIVULGACIÓN DE LAS LIMITACIONES ALIMENTARIAS EN ENTORNOS ESCOLARES

FACE tiene un acuerdo de colaboración con la Universidad Complutense de Madrid, en calidad de aprendizaje y servicio, en el que se hace difusión entre los estudiantes de Nutrición Humana y Dietética (NHyD) y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) de información sobre limitaciones alimentarias en personas celiacas en entornos escolares.

Este proyecto, en conjunto con la UCM, busca destacar la realidad de los estudiantes que enfrentan restricciones alimentarias en Centros de Educación Infantil y Primaria. Participan en este proyecto las Facultades de Educación, Farmacia, Medicina y Veterinaria, así como dos CEIP de la Comunidad de Madrid y diversas organizaciones sociales que representan los intereses de personas con patologías alimentarias, como la enfermedad celiaca.

En el marco de esta colaboración, los estudiantes tienen la oportunidad de acompañar a la responsable del proyecto FACE Restauración Sin Gluten / Gluten Free en visitas de seguimiento a las cocinas de marcas de restauración asesoradas por FACE. Durante estas visitas, se revisan los protocolos para preparaciones sin gluten desde el inicio, con el objetivo de que los alumnos comprendan las actividades del proyecto y eviten el contacto cruzado, asegurando la seguridad alimentaria para quienes padecen enfermedad celiaca.

Adicionalmente, los estudiantes han recibido una clase bastante bien aprovechada sobre los proyectos de seguridad alimentaria llevados a cabo por la Federación, en especial sobre los puntos más importantes de la certificación alimentaria de productos sin gluten bajo el Sistema de Licencia Europeo (ELS o Marca Registrada Espiga Barrada) y el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free.

EL DÍA DE LA ENFERMEDAD CELIACA Y FACE, PROTAGONISTAS DE LA LOTERÍA NACIONAL DE ESTE JUEVES 21 DE MARZO

Loterías y Apuestas del Estado dedica el décimo de Lotería Nacional del próximo jueves, 21 de marzo, a la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), que este año cumple tres décadas de existencia.

Dentro de su compromiso con la sociedad, Loterías se suma así a la celebración del Día de la Enfermedad Celíaca, que tendrá lugar el 16 de mayo. Una jornada cuyo objetivo es dar visibilidad a esta enfermedad y normalizar la vida de las personas que la padecen.

Para el sorteo de Lotería Nacional del próximo jueves se han puesto a la venta un total de 6 millones de décimos en los puntos de venta de Loterías y Apuestas del Estado, lo que permitirá dar a conocer en toda España la labor de FACE y sus asociaciones y la celebración del Día de la Enfermedad Celíaca. Este sorteo repartirá 12,6 millones de euros en premios, entre los que destacan un primer premio de 300.000 euros a la serie y un segundo premio de 60.000 euros a la serie.

FACE CELEBRA SU ASAMBLEA Y JORNADA DE VOLUNTARIOS Y TRABAJADORES 2024

El pasado viernes 12 de abril, FACE y las asociaciones de celiacos que forman parte celebramos nuestra Jornada de voluntarios y trabajadores en el Hotel Ilunion Pío XII de Madrid.

Se trata de una jornada en la que los trabajadores y voluntarios de las asociaciones pertenecientes a FACE reciben formación sobre distintas áreas. En esta ocasión, se puso el foco sobre legislación, restauración, transformación digital y últimas investigaciones científicas. Aprovechamos también para celebrar el 30 aniversario de FACE, que se celebra este 2024.

Un día después, el 13 de abril, los presidentes de las asociaciones celebraron la asamblea anual, donde se trataron diferentes temas relativos al buen gobierno y funcionamiento de la Federación y las asociaciones, entre ellos, la aprobación del plan de acción y los presupuestos de FACE.

DESDE FACE SOLICITAMOS AL IMSERSO QUE SE GARANTICE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LAS PERSONAS CELIACAS EN SUS SERVICIOS

Desde FACE pedimos al IMSERSO que las personas celiacas que hacen uso de sus servicios tengan garantizada su seguridad alimentaria y disfruten de menús sin gluten seguros en todos sus viajes. Para ello, lanzamos una campaña en redes sociales, con testimonios de usuarios y usuarias que comparten los problemas que se encuentran. El objetivo es reunirnos con el IMSERSO y poder trabajar juntos para dar solución a los problemas que se describen a continuación.

“Algunos hoteles no nos admiten”

A las personas celiacas que viajan con el IMSERSO se las discrimina de hoteles que solo ofrecen opción de buffet libre, lo que limita su capacidad de viajar. Además, también se ven afectados sus acompañantes. “No podemos ir a los hoteles que queramos, muchos dicen que es tipo buffet y no nos pueden admitir”, asegura Mar, usuaria del IMSERSO, que reside en Asturias.

Donde sí que se les puede atender suelen tener poca variedad de opciones sin gluten (y a veces escasa calidad), a pesar de pagar lo mismo que el resto de usuarios. “En los desayunos no puedes probar nada de lo que hay. Te sacan algo de bollería industrial y punto”, comenta una socia de Castilla La-Mancha usuaria de este servicio.

“En muchos hoteles desconocen lo que es el contacto cruzado”

En muchos de los hoteles que alojan viajes del IMSERSO hay falta de formación por parte del personal para atender correctamente a personas con enfermedad celiaca. “Cuando les dije que era celiaca me ofrecieron leche de soja y de avena. No sabían que las especias pueden tener gluten y no controlaban el contacto cruzado”, indica una socia de Aragón.

“A veces el personal está muy carente de información sobre esta enfermedad. Desconocen lo que es el contacto cruzado, casi se limitan al no gluten e ignoran la adecuada manipulación para evitarlo”, se lamenta otra usuaria.

“A menudo no se avisa al hotel previamente de la llegada de una persona celiaca”

A la hora de hacer salidas y excursiones, no se suelen contemplar las necesidades de las personas celiacas en restaurantes donde se realiza la actividad. “En las comidas en ruta comer es complicado. Aunque estén avisados de que hay una persona celiaca, siempre recurren a ensalada y tortilla francesa y siempre soy la última en ser atendida”, se queja una usuaria de La Rioja.

También ocurre que, en ocasiones, no se avisa al hotel previamente de la llegada de una persona celiaca. Eso hace que los hoteles no cuenten con provisión ni tiempo para la preparación de los menús. “Cuando comunicas en la agencia de viajes que eres celiaca para que el hotel esté informado, te responden que lo digas tú cuando llegues”, comenta una socia de Almería.

FACE Y ANEACAMP FIRMAN UN ACUERDO DE COLABORACIÓN PARA MEJORAR LA INCLUSIÓN DE PERSONAS CELIACAS EN CAMPAMENTOS

La Asociación Nacional de Empresas de Actividades y Campamentos (ANEACAMP) y FACE han firmado un convenio de colaboración que tiene como objetivo principal mejorar la inclusión de niños/as y jóvenes con enfermedad celiaca en los campamentos.

Dentro de este acuerdo, se incluyen algunos aspectos destacados dirigidos especialmente a las entidades que forman parte de esta asociación, como son mejorar y ampliar el conocimiento sobre la enfermedad celiaca. También, tomar conciencia de la importancia de seguir buenas practicas de manipulación de alimentos sin gluten en cocina, evitando siempre el contacto cruzado. En definitiva, se trata de priorizar la seguridad de las personas celiacas que realizan actividades o campamentos.

Con este acuerdo también se pretende fomentar y promover la adhesión de las empresas que forman parte de la asociación al proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free.

ANEACAMP es una asociación que trabaja en el desarrollo de la infancia y la juventud mediante actividades al aire libre y complementarias al sistema educativo, fomentando a su vez el turismo educativo y escolar nacional e internacional.

FACE ASISTE A UNA JORNADA SOBRE COMUNICACIÓN Y ASUNTOS PÚBLICOS ORGANIZADA EN EL SENADO POR LA POP

El lunes 18 de noviembre tuvo lugar en el Senado una jornada sobre comunicación y asuntos públicos, organizado por la Plataforma de Organizaciones que Pacientes (POP) junto a la consultora Llorente & Cuenca, a la que asistimos organizaciones de pacientes de distintas patologías.

Durante la jornada se desarrollaron varias sesiones en las que se abordaron los siguientes temas: cómo hacer un plan de incidencia política en el ámbito de la salud, cómo relacionarse con los decisores políticos o cómo relacionarse con los medios de comunicación para ganar influencia.

Al evento, que estuvo presidido por el vicepresidente del Senado Javier Maroto, asistieron varios ex ministros como Ramón Jáuregui o Iñigo de la Serna, así como el senador Enrique Ruiz Escudero y el ex presidente del Senado y actual senador Ander Gil. Todos ellos nos compartieron sus experiencias y visión desde el punto de vista de los decisores políticos, con el fin de ayudar a las asociaciones de pacientes presentes a mejorar nuestra capacidad de influencia política.

FACE VISITA LA FÁBRICA DE DR. SCHÄR EN ALAGÓN: TECNOLOGÍA Y COMPROMISO CON EL COLECTIVO CELIACO

Este miércoles 16 de octubre tuvimos la oportunidad de visitar la fábrica de Dr. Schär en Alagón, Aragón, para conocer de primera mano su innovadora línea de producción L3.

A la visita asistieron Cristina De Abreu, responsable del proyecto de Certificación Alimentaria de productos sin gluten de FACE, y Álvaro Manzanos, Vicepresidente de la Federación. También participaron otras asociaciones de celiacos, como ACA, Celiacs de Catalunya y la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten.

La jornada comenzó con una cálida bienvenida por parte del equipo de Dr. Schär, encabezado por Pablo Blazco, Director General de Schär, y Naike Castillo, nutricionista manager de la empresa. Nos ofrecieron una presentación detallada sobre la historia, valores y misión de la compañía, destacando su fuerte presencia en el mercado español.

Tras la presentación, realizamos un tour guiado por las líneas de producción, donde pudimos ver en funcionamiento la avanzada línea L3, que destaca por su capacidad y eficiencia en la elaboración de pan de molde sin gluten con una capacidad de elaborar cerca de 3.300 unidades de venta por hora.

La jornada continuó con un almuerzo de networking, donde disfrutamos de una deliciosa comida sin gluten, compartiendo impresiones y experiencias con otras asociaciones y profesionales.

Clipping de prensa

Canales de comunicación

Infosalus

FACE denuncia el sobrecoste para las personas celiacas en la cesta de la compra y la falta de ayudas

SER

Elche acoge el I concurso de Comida sin Gluten en el Centro de Congresos

El presidente de ACECOVA, Jesús Salinas, ha asegurado que que esta jorna paso más para tener en cuenta al cliente celiaco

Elche • Elche ha celebrado la I jornada de Comida sin Gluten en el Centro de Congresos en la que restaurantes y establecimientos han participado con el objetivo de visibilizar la enfermedad. Entre los ganadores se repartirán hasta 1.000 euros en premios, con 500 para el primer clasificado, 300 para el segundo y 200 para el tercero.

El Día Internacional de la Enfermedad Celíaca protagoniza el cupón de la ONCE del jueves 16

CUPÓN DIARIO · SERIE · 2€

FACE Federación de Asociaciones de Celíacos de España

16 DÍA DE LA ENFERMEDAD CELIACA MAYO

celiacos.org

30 años de #movimientoceliaco

85 AÑOS ONCE

16 MAY. 24

Las demandas de las personas con celiaquía llegan al Congreso: "Esperamos que haya acciones concretas"

En Julia en la onda hablamos del Día Internacional de la Concienciación sobre la Enfermedad Celíaca con Irene Puig, portavoz de la asociación 'Celiacos de Catalunya', y la Doctora Gemma Castillejo, gastroenteróloga pediátrica.

HUFFPOST

Denuncian al Imserso por no garantizar la seguridad alimentaria de los menús de sus viajes

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) denuncia la falta de seguridad alimentaria para personas celiacas en los viajes del IMSERSO.

Por Redacción HuffPost

LA VANGUARDIA

DÍA DE LA ENFERMEDAD CELIACA

La otra cara de la celiaquía: así afecta a la vida social y al estado de ánimo

• Un 80 % de las personas que sufren esta enfermedad asegura que su vida social se ha visto limitada por el hecho de ser celíaco. Un 65 % admiten que ha tenido algún efecto en su salud mental

• Los celíacos están hartos: pagan 1.000 euros más al año por la compra de comida

'Somos celiacos, no millonarios': el colectivo denuncia el hachazo de la cesta de la compra y la falta de ayudas

"EN GLUTEN Y SIN PASTA"

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) motiva a denunciar este lunes el sobrecoste en la cesta de la compra y la falta de ayudas para paliarlo. Reclaman a las administraciones públicas que escuchen sus demandas y faciliten ayudas al colectivo "para que tener la

Tras realizar una encuesta a las personas asociadas a FACE y responder un total de 192 personas:

81,43 %

Le parece útil la infomación ofrecida por FACE en sus redes sociales.

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

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

PÁGINA WEB

En **www.celiacos.org** el paciente celiaco puede encontrar información sobre la enfermedad celiaca, consejos para realizar una correcta dieta sin gluten, noticias y toda la información necesaria sobre la Federación, tanto los proyectos que se están ejecutando, como el portal de transparencia. Durante el 2024 se han registrado 551.000 visitantes y 964.000 visitas a páginas.

REDES SOCIALES

→ **FACEBOOK.** El 2024 se cerró con un incremento tímido de seguidores de la página de FACEBOOK, situándose en 66.835 seguidores. A pesar de seguir siendo un REFERENTE ABSOLUTO en enfermedad celiaca y dieta sin gluten en España, se ve reflejada la tendencia global donde muchos usuarios están cambiando Facebook por Instagram.

→ **INSTAGRAM.** Instagram es actualmente la red social más fuerte y en la que mayor impacto tenemos. A inicios de 2024 contábamos con 37.030 seguidores y cerrando el año llegamos casi a los 44.000 seguidores, lo que supone un crecimiento del 18 %. El nuevo tipo de contenido ha tenido muy buena acogida entre el colectivo celiaco.

→ **X.** Se utiliza para dar respuesta a las necesidades del colectivo que utiliza este canal como medio de comunicación con FACE, además de para dar difusión a información, actividades y por supuesto para estar posicionados. Se nota que esta red social ha perdido cierta relevancia en los últimos tiempos. En 2024 se cerró con 10.260 seguidores.

→ **TIKTOK.** Se trata de una red social utilizada principalmente por el público más joven. En 2023 se creó con el objetivo de poder llegar mejor al colectivo celiaco más joven. 2024 se cerró con 1.190 seguidores. Tiene un amplio potencial de crecimiento.

→ **LINKEDIN.** Desde FACE se utiliza esta red para dar a concer contenidos que pueden interesar a las distintas redes profesionales presentes en esta plataforma. 2024 se cerró con 2.524 seguidores.

FACE AL DÍA

FACE al día es un boletín que se envía a los socios y socias de la Federación, que incluye información sobre los departamentos que forman FACE y los diferentes proyectos que está ejecutando.

REVISTA MAZORCA

La Revista Mazorca es una publicación de carácter trimestral editada por FACE con artículos y contenidos médicos, gastronómicos y nutricionales, información de las actividades y proyectos que realizan las asociaciones, así como las reivindicaciones y acciones que se están llevando a cabo.

FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España

#MOVIMIENTOCELIACO

WWW.CELIACOS.ORG