



ASPROCESE
Asociación Provincial de Celiacos de Sevilla

GALERIA DE ACTIVIDADES 2020

PREAMBULO

Actividad online anual:

- **REDES SOCIALES: Facebook, Twitter, Google +, Instagram, YouTube**
- **Facebook Asprocese: seguidores: 2.074**
- **Grupo Asprocese: Seguidores: 151**
- **Promoción y divulgación anual**
- **Grupo de difusión Asprocese por WhatsApp: 216 participantes.**
- **Instagram. Comienzo en abril de 2020**
- **Twitter**
- **YouTube : 112 suscriptores**
- **Elaboración/difusión de infografías formativas-informativas por Face/Asociaciones**



10
motivos por los que seguir
apoyando a tu asociación este 2020.-
alcance 798
personas



- **ASPROCESE: Adaptamos nuestra Sede a las necesidades de distanciamiento y seguridad.**



**Actualización de datos 2020 -
Asprocese - alcance 1915 personas**

KOOZA Sevilla

¡Más, al mejor precio! Descubre el Circo del Sol (para niños, y no tan niños) con música, contadores y y mucho personaje. ¡Que no te quedes fuera! Por favor Sevilla!

20% DESCUENTO

¡Reserva ya tu entrada con un 20% de descuento!

CIRCO DEL SOL

KOOZA

¡PROGRAMA EDUCATIVO, PARA TODOS!

¡Reserva tu entrada con un 20% de descuento!

¡Reserva ya tu entrada con un 20% de descuento!

• Promoción circo del sol- Asprocese- Alcance 587 personas



**• Programa de Charlas en los colegios-institutos IES. Burguillos: charla formativa para alumnos de cocina. -
alcance 3.086 personas**



TECNOLASER CLINIC VISION NICA.MB

Olvidate de tus gafas y lentillas

CONSULTA Y ESTUDIO PREOPERATORIO **GRATIS***

FINANCIACIÓN SIN INTERESES HASTA EN 36 MESES**

CONDICIONES ESPECIALES PARA SOCIOS, SOCIAS Y FAMILIARES

Desde 725€ por ojo
LASIK, LASEK, PRK*

INFORMACIÓN, CITAS Y ATENCIÓN PERSONALIZADA
955 337 630

Para saber qué tipo de miopía: **MIOPÍA, HIPERMETROPIA, ASTIGMATISMO, PRESBICIA**

SERVICIOS EXTERNOS: Promoción. Alcance- 263

• Campaña anual en Colegios: "Tengo un amigo Celiaco"- alcance 2028 personas.

Feliz día del celiaco

VIVIR SIN GLUTEN

27 Mayo

DIA NACIONAL DEL CELIACO

Cuanto antes lo sepas

@ASPROCESE

Aún no conoces nuestro instagram?

visítanos y ponte al día en @asprocese

Sevilla Sin Gluten

ASPROCESE
Asociación Proceso de Sevilla

CAMPAÑA "Sevilla sin Gluten. Instagram - Alcance- 298



- **RESTAURACIÓN "Sevilla sin Gluten"**
- **Campaña "Sevilla sin Gluten"2020 - alcance 728 personas.**



- **Auditoria Anual, Restaurante la Laguna. Alcance - 615 personas.**



- **Restaurante Da Luigi . Auditoria Anual - Alcance - 571 personas.**



Exquisito pastel vegetal que también se puede enviar sin gluten.

• Promoción Restauración anual.
Rest. La Laguna.

• Promociones: Mediterránea de Guisos.
Alcance- 1.444 personas.



• PROMOCIÓN PASTERIA BRADAO "Postres para todos". Alcance- 1842 personas.

• PROMOCIÓN PASTERIA BRADAO
"Postres para todos".



• **PROMOCIÓN EMBUTIDOS EL CAPELLAN.**
Alcance- 1.039 personas.



• **INFORMACIÓN: Restauración Face - Alcance -**
1.406 personas.



FERIA DE LA GASTRONOMIA
“Sabores de la Provincia” PRODUCTOS LOCALES
Alcance- 1263 personas





- VI FERIA DEL PAN, ACEITE Y ACEITUNAS. DIPUTACION DE SEVILLA- alcance 480.



- PROMOCIÓN: Cruz Campo S/G – Alcance – 450 personas



- PROMOCIÓN: Carrefour- Alcance – 1.281 personas.



- PROMOCIÓN: Gullón – Alcance- 139 personas.

VACACIONES EN PAZ

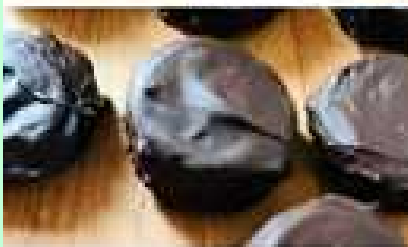
¿QUERES SER
FAMILIA DE ACOGIDA?

EL 5,6 % DE LA INFANCIA
SAHARAUI ES CELIACA,
UN NÚMERO 5 VECES
MAYOR QUE EL DE
LOS PAISES EUROPEOS

Campaña de Recogida de Alimentos Saharauis
con Problemas de Digestión

© 2019 Green

- Proyecto Asociación Amigos del pueblo Saharaui y Asprocese, alcance 1.258 "VACACIONES EN PAZ".



- CONCURSO DE POSTRES DE SEMANA SANTA – alcance 97.132-22 personas.



• CAMPAÑA DE SESIBILIZACIÓN
"QUEDATE EN CASA" - alcance 972.



• SEMANA DE LA SALUD- TOCINA LOS ROSALES. -
Alcance 846.



• ASPROCESE- Día del Celiaco 2020 - alcance
1.343 - Concurso de Carteles.



• ASPROCESE- Día del Celiaco 2020 -
alcance 1.343 - Concurso de
Carteles.



• CONCURSO DE RECETAS
HALLOWEEN 2020 - Alcance -
2.717 personas



• CONCURSO DE RECETAS
HALLOWEEN 2020



CONCURSO DE RECETAS HALLOWEEN 2020



CONCURSO DE RECETAS HALLOWEEN 2020
Alcance 1.360 personas





- CAMPAÑA DE NAVIDAD ASPROCESE- EL MESIAS - Alcance- 622 personas.



[@asociacion_celiacos_sevilla](https://www.instagram.com/asociacion_celiacos_sevilla)



- SORTEO PROMOCIÓN PRODUCTOS CARRETILLA- Alcance- 1.088 personas.



- CAMPAÑA: LA MASCARILLA "PONTELA" Alcance-3.321 personas.



- NAVIDAD 2020. Alcance- 531 personas

Cribado para la detección precoz de casos de celiaquía en centros deportivos

Estudio desarrollado por Biomedal y la Universidad de Sevilla que cuenta con el apoyo de la Asociación de Celiacos de Sevilla (ASPROCESE).

El principal objetivo es detectar casos de celiaquía oculta y estudiar la mejora del rendimiento del paciente al tratar la enfermedad.

La investigación para unos 1.000 niños de entre 2 y 18 años. Aún contamos con plazas, contáctenos para más información: info@biomedal.com



GRUPO JOVEN DE ASPROCESE



ASPROCESE
Asociación Provincial de Celiacos de Sevilla

#SUMAMOS

GRUPO JOVEN ASPROCESE. Alcance - 341 personas.

- Estudio: Detección Precoz E. Celiaca en Centros Deportivos: Alcance- 778 personas.



¿En que invertimos tu cuota de socio?

celiacos.org/en-que-invertimos-tu-cuota-de-socio/

- FACE (Federación de Asociaciones Celiacos de España: Alcance- 335 personas.
 - ¡Por qué asociarse! - Alcance - 193 personas
- <https://celiacos.org/recien-diagnosticados/por-que-asociarse/>

ALERTA



GLUTEN

ALERTA



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España



GLUTEN

¡ALERTA! Presencia de gluten no declarado en adornos de azúcar procedentes de China

- **ACTIVIDADES Y PROMOCIONES CONJUNTAS CON FACE:** alcance 798 personas.
Alertas alimentarias: Comino molido, hamburguesas.

Alertas alimentarias: Presencia de gluten no declarado en adornos de azúcar procedentes de China. Alcance- 2.112 personas. CELIACOS.ORG

ALERTA



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celíacos
de España



GLUTEN

¡ALERTA! Presencia de gluten en batido de chocolate etiquetado

- **Alertas alimentarias: Batido de Chocolate-** Alcance - 1.006 personas.



- **Alertas alimentarias: Lentejas.** Alcance - 756 personas
La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) lanza una nota informativa sobre la presencia de gluten en lentejas.

Seguridad Alimentaria / Red de Alerta

Alimentaria /

Alerta por Salmonella spp en pimentón dulce procedente de España

• ALERTA ALIMENTARIA. Pimentón dulce. Alcance- 569 personas.



ALERTA

GLUTEN

Federación de Asociaciones de Celiacos...



• ALERTA ALIMENTARIA: Pasta alimenticia. alcance- 599 personas.

• Informe anual de precios de la cesta de la compra de los Celiacos. Alcance - 1.210 personas.

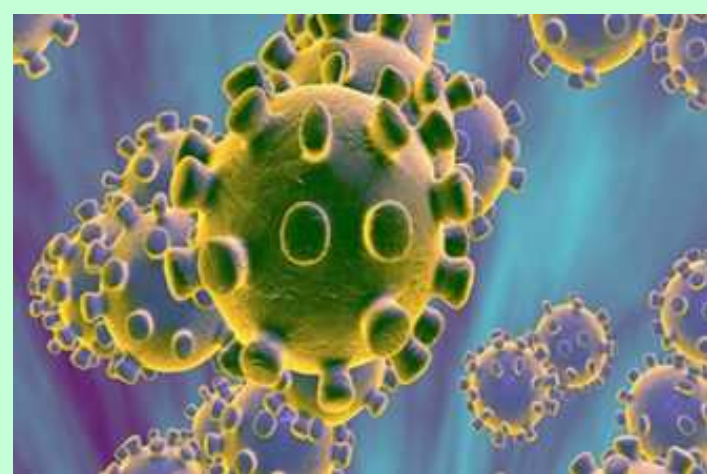




• **FORMACIÓN:** Clasificación de alimentos sin gluten. -alcance 402 personas.



• **FORMACIÓN:** salud buco-dental del celiaco - alcance 615 personas.



• **Enfermedad celiaca y Coronavirus-**
alcance 704.

¿LAS PERSONAS CELIACAS PUEDEN DONAR SANGRE?

¿Sabes para qué se utiliza tu sangre?

Si tienen entre 18 y 65 años.

Si pesan más de 50 kg.

Las hombres pueden donar cuatro veces al año y las mujeres, tres.

Un 60,4 por ciento de la sangre donada se destina a personas con cáncer y enfermedades sanguíneas.

El 34,3% se destina a enfermos operados, con afecciones cardíacas o que han sufrido algún tipo de traumatismo o accidente.

Un 2,9% para pacientes pediátricos.

Un 2,4% se utiliza en pacientes de obstetricia y ginecología.

celiacos.org

• **Formación: Donación de Sangre y la E. Celiaca.**
Alcance - 453 personas.

¿QUÉ DEBEMOS SABER SOBRE MARCAS SIN GLUTEN?

Marcas específicas

Son aquellas marcas en las que todas sus referencias son sin gluten. Dentro de esta categoría pueden existir marcas con referencias certificadas y marcas con mención sin gluten.

Marcas certificadas

Estas marcas cumplen el reglamento Europeo 828/2014 que especifica que deben obtener menos de 20 mg/kg (20 ppm) y además deciden de manera voluntaria certificar sus productos bajo la Marca registrada "Espiga Barrada" (ELS). Esta certificación otorga un nivel extra de seguridad ya que todos los productos que la poseen han pasado auditorías externas que aseguran la ausencia de gluten en el producto final. Cabe recordar que puede que algunas referencias estén certificadas y otras únicamente incluyan la mención sin gluten.

Marcas sin gluten

Estas marcas aseguran la ausencia de gluten en virtud del Reglamento Europeo 828/2014 que especifica que deben contener menos de 20 mg/kg (20 ppm).

Marcas mixtas

Son aquellas marcas en las que parte de sus referencias son sin gluten, mientras que otras sí contienen o pueden contenerlo. Estas marcas pueden tener referencias certificadas.

Que una marca tenga un amplio surtido de productos sin gluten no quiere decir que sea una marca específica.

Es importante que revisemos siempre la etiquetado y distingamos claramente la mención "sin gluten" para asegurarnos de que el producto concreto no lo contiene. La presencia de cereales que contienen gluten siempre se resaltarán en negrita en la lista de ingredientes.

En estos productos podemos encontrar este tipo de referencias o menciones:

SIN GLUTEN

CONTIENE GLUTEN

Puede contener trazas de gluten.

celiacos.org

• **Formación: Qué debemos saber sobre marcas sin gluten-** 375 personas.

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN POR NATURALEZA: PUEDEN ENTREGARSE CUALQUIER MARCA Y/O FORMATO (NO ES NECESARIA LA MENCIÓN "SIN GLUTEN").

Arriz en grano, grano largo o integral.	Legumbres secas o envasadas al natural (y/o cocidas (preparar lentejas)).	Conservas de pescado, marisco y carne al natural, en aceite, al ajo y/o al tomate.
Conservas de fruta en almíbar y/o en su jugo.	Conservas de verduras envasadas cocidas al natural.	Conservas de tomate al natural y/o triturado.
Azúcar y edulcorantes.	Mermeladas y confituras.	Leches infantiles 1, 2 y 3 sin cereales.
Yogures naturales.	Aceite.	Leche con y sin lactosa errata, semi y desnatada.
		Leche en polvo.
		Zumos de frutas.

**Alimentos al natural: comprobar que no contengan trazas. Si se emplean especias, deben indicar la mención "sin gluten".*

ALIMENTOS QUE SIEMPRE DEBEN INDICAR LA MENCIÓN SIN GLUTEN.

Panes, pastas, cereales y harinas.	Todo tipo de bollería (galletas, bizcochos, dulces).	Conservas de pescado y carne en salsa, en escabeche, etc.	Cacaos en polvo azucarados.
Conservas de legumbres.	Bollos y pastillas.	Purés y	Pastillas y
			Panes.

• **Formación: Alimentos sin gluten GENERICOS.**
Alcance- 879 personas.
Información dirigida a los Bancos de Alimentos.

¿QUÉ DEBEMOS SABER SOBRE ETIQUETADO SIN GLUTEN?

SIN GLUTEN

La declaración «sin gluten» solamente podrá utilizarse cuando los alimentos no contengan más de 20 mg/kg de gluten (20 ppm).

¿Y LOS GENÉRICOS?

No deben estar etiquetados como "sin gluten" ya que no lo contienen por su propia naturaleza. En el caso de contener gluten debe indicarlo.

En la legislación actual, las trazas no son de obligada declaración y la contaminación cruzada no se contempla ni en restauración ni en productos envasados de venta al público.

De las diferentes declaraciones recogidas en la legislación, únicamente la mención "SIN GLUTEN" es apta para personas celiacas.

MUY BAJO CONTENIDO EN GLUTEN

La declaración «muy bajo en gluten» solamente podrá utilizarse (...) cuando los alimentos no contengan más de 100 mg/kg (100 ppm) de gluten.

INCLUYE LAS MENCIONES:

- Elaborado específicamente para celiacos.
- Adecuado para celiacos.
- Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten.
- Adecuado para personas con intolerancia al gluten.

Si en el etiquetado no se hace referencia al contenido en gluten, no se considera apto para personas celiacas (o excepción de aquellos que aparecen en la Lista de Alimentos sin gluten del año en vigor) ya que la legislación actual no hace referencia a las trazas o a la contaminación cruzada en los procesos de elaboración o envasado.

celiacos.org

• Formación: Etiquetado S/G – Alcance – 287 personas.

¿QUÉ DEBEMOS SABER SOBRE MARCAS SIN GLUTEN?

Marcas específicas

Son aquellas marcas en las que todas sus referencias son sin gluten. Dentro de esta categoría pueden existir marcas con referencias certificadas y marcas con mención sin gluten.

Marcas certificadas

Estas marcas cumplen el Reglamento Europeo 828/2014 que especifica que deben contener menos 20 mg/kg (20 ppm) y además deciden de manera voluntaria certificar sus productos bajo la Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS). Esta certificación otorga un nivel extra de seguridad ya que todos los productos que la poseen han pasado auditorías externas que aseguran la ausencia de gluten en el producto final. Cabe recordar que puede que algunas referencias estén certificadas y otras únicamente incluyan la mención sin gluten.

Marcas sin gluten

Estas marcas aseguran la ausencia de gluten en virtud del Reglamento Europeo 828/2014 que especifica que deben contener menos de

Marcas mixtas

Son aquellas marcas en las que parte de sus referencias son sin gluten, mientras que otras lo contienen o pueden contenerlo. Estas marcas pueden tener referencias certificadas.

Que una marca tenga un amplio surtido de productos sin gluten no quiere decir que sea una marca específica.

Es importante que revisemos siempre el etiquetado y distingamos claramente la mención "sin gluten" para asegurarnos de que el producto concreto no lo contiene. La presencia de cereales que contienen gluten siempre se resultará en negrita en la lista de ingredientes.

En estos productos podemos encontrar este tipo de referencias o menciones:

<p>CONTIENE GLUTEN</p>	<p>Puede contener trazas de gluten.</p>

• Formación: Qué debemos saber sobre marcas sin gluten- 375 personas.

¿Que especias, condimentos y sazonzadores consideramos no genéricos?



Especias procesadas.



Condimentos y sazonzadores.



Pimentón.



Cremas de vinagre.



Sal.



Vinagre de manzana, Módena, vino o sidra.



Especias y hierbas naturales en rama, hebra y grano (envasadas sin procesar).

Ejemplos: pimienta en grano, perejil en rama, nuez moscada en grano, etc. Nunca a granel.



Colorantes y aromas naturales en rama, hebra y grano (envasadas sin procesar).

Ejemplos: azafrán, canela en rama o vainas de vainilla. Nunca a granel.

¿Que especias, condimentos y sazonzadores consideramos genéricos?

celiacos.org

- Formación: Espacias, condimentos, sazonzadores. Alcance - 495 personas.

CHARLA DE

INTRODUCCIÓN A LA CELIAQUÍA

CONTENIDO

- Qué es la enfermedad celíaca y cómo se manifiesta.
- Síntomas.
- Diagnóstico.
- Tratamiento.
- Alimentos permitidos y prohibidos.
- Evolución de la enfermedad.

Próxima charla

18

JUNIO

CHARLA ONLINE A LAS 18:00H MEDIANTE VIDEO LLAMADA

ÚNETE MANDANDO UN EMAIL A ASOCEPA.ORG@GMAIL.COM Y TE PASAREMOS EL LINK EN EL MOMENTO DE LA LLAMADA

- Formación: Nos seguimos formando e informando.
- ¿Te unes a nosotros? - Alcance-277 personas.

¿QUÉ SUPONE TRANSGREDIR LA DIETA SIN GLUTEN?



Un alto porcentaje de personas celiacas confiesa que transgreden la dieta en ocasiones, la mayor parte durante las vacaciones.

Síntomas más comunes



Náuseas y vómitos.



Dolor de cabeza y mareos.



Dolor abdominal y malestar general.



Brote de dermatitis herpetiforme.

Aunque no existan síntomas, siempre existe daño intestinal.



Una siempre contigo algunos snacks o fruta que te ayudarán a no consumir gluten.

Transgredir la dieta de manera intencionada conlleva graves problemas en la salud de las personas celiacas.

INFANCIA	ADOLESCENCIA	EDAD ADULTA
<ul style="list-style-type: none"> SÍNTOMAS DIVERTICULITIS NAÚSEAS ERITEMA INTOLERANCIA PELO RASCA OPRESIÓN MUSCULAR FALTA DE CRECIMIENTO 	<ul style="list-style-type: none"> INTOLERANCIA DEPENDENCIA LEUCOPENIA ERITEMA TRONCOCITOSIS DEFECTOS DE ESTRUCTURA OSTEITIS ERITEMA 	<ul style="list-style-type: none"> ANEMIA FERROPRIVICA ESQUELETO HÍPODINAMICO DIABETES MELLITUS TIPO 2 ESTREÑIMIENTO NEFROCALCINOSIS HEPATOMEGALIA ESFONDEMA ALTO QUELITE ANGIOCAL DERMATITIS HERPETIFORME
<ul style="list-style-type: none"> ANEMIA FERROPRIVICA ESQUELETO HÍPODINAMICO DIABETES MELLITUS TIPO 2 ESTREÑIMIENTO NEFROCALCINOSIS HEPATOMEGALIA ESFONDEMA ALTO QUELITE ANGIOCAL DERMATITIS HERPETIFORME 	<ul style="list-style-type: none"> CEJILLAS EPILIPSIA CORTA ESTATURA RETARDO FÍSICO NEFROCALCINOSIS ERITEMA SÍNTOMAS FRACASOS ADONAMIA 	<ul style="list-style-type: none"> DIABETES MELLITUS TIPO 2 AFATIA INTOLERANCIA DEPRESIÓN ERITEMA HEPATOMEGALIA PERDIDA DE PESO ERITEMA ANEMIA FERROPRIVICA OSTEOPOROSIS NEFROCALCINOSIS DIABETES MELLITUS TIPO 2 AFATIA COLON IRRITABLE ESTREÑIMIENTO ABORTOS HEPATOMEGALIA ERITEMA EPILIPSIA NEURITIS PERDIDA DE PESO ERITEMA CEJILLAS

celiacos.org

• Formación: transgresión- alcance 461

¡Qué no te engañen!

No existe tratamientos.

Cualquier pequeña transgresión de la dieta supone daños en el intestino de las personas celiacas.



NO HAY PASTILLAS.

NO HAY JARABES.

NO HAY COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

SOLO Y EXCLUSIVAMENTE DIETA SIN GLUTEN.

celiacos.org

• Formación: ¿Tratamiento E. Celiaca?
- Alcance- 498 personas.

ACLARAMOS ALGUNOS CONCEPTOS SOBRE ENFERMEDAD CELIACA

EL GLUTEN NO ES UN VITAMINANTE

Es una proteína con un bajo valor nutricional pero con un alto poder tecnológico siendo el responsable de la elasticidad de las masas aportando volumen y esponjosidad.



SOLO SEY EN POCO SECCO

Al igual que una mujer está embarazada o no lo está, una persona es celiaca o no lo es. No existen grados y no existe cura. Pueden no existir síntomas pero SIEMPRE hay daño intestinal severo.



LA ENFERMEDAD CELIACA NO ES UNA INTOLERANCIA

Es una enfermedad sistémica con base autoinmune provocada por el gluten y genéticamente relacionada, en individuos genéticamente susceptibles. La no presencia de estos genes descarta la posibilidad de padecerla con un 99% de probabilidades.



POR UN POCO DE GLUTEN NO SE A PEGAR NADA

La ingesta de gluten en personas celiacas puede derivar en:

- Infertilidad
- Osteoporosis
- Falta de crecimiento
- Cáncer digestivo
- Anemia ferropénica
- Abortos
- Depresión
- Neuropatía
- Acacia
- Epilepsia

¿ENTIENDES AHORA QUE POR UN POCO SI PASA?

• Formación: Aclaraciones sobre la E. Celiaca.
Alcance - 2.460 personas.

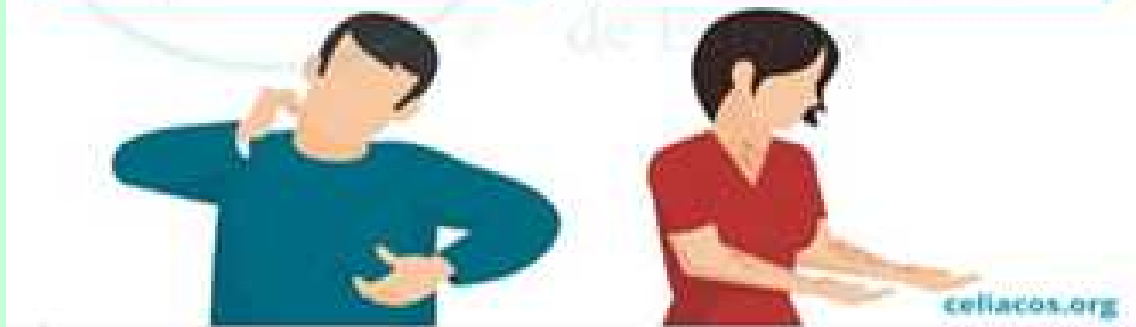
DERMATITIS HERPETIFORME

Se considera la manifestación cutánea de la enfermedad celiaca. No todas las personas celiacas manifiestan dermatitis herpetiforme pero todas las personas con este tipo de dermatitis son celiacas.

Es una erupción cutánea extremadamente pruriginosa compuesta de protuberancias y ampollas o vesículas que aparecen usualmente en los codos, las rodillas, la espalda y los glúteos.

El único tratamiento es una dieta libre de gluten. El cumplimiento de dicha dieta puede eliminar la necesidad de los medicamentos y prevenir complicaciones posteriores.

En la mayoría de los casos, la erupción es del mismo tamaño y forma en ambos lados. La erupción es crónica, lo que significa que continúa durante un período de tiempo prolongado.



- **Formación: ¿Sabías que la dermatitis herpetiforme es la manifestación cutánea de la enfermedad celiaca? Alcance - 1.087 personas.**

Federación de Asociaciones de Celiacos

Seminarios online sobre enfermedad celiaca, dieta sin gluten, etiquetado y medicamentos.

Federación de Asociaciones de Celiacos

Seminario online "Enfermedad celiaca y asociaciones de pacientes"

14 de octubre de 2020
17:30 - 18:30h.
Abierta a público general.

Federación de Asociaciones de Celiacos

Seminario online "Etiquetado e identificación de productos sin gluten"

19 de octubre de 2020
17:00 - 18:00h.
Exclusivo para socios.

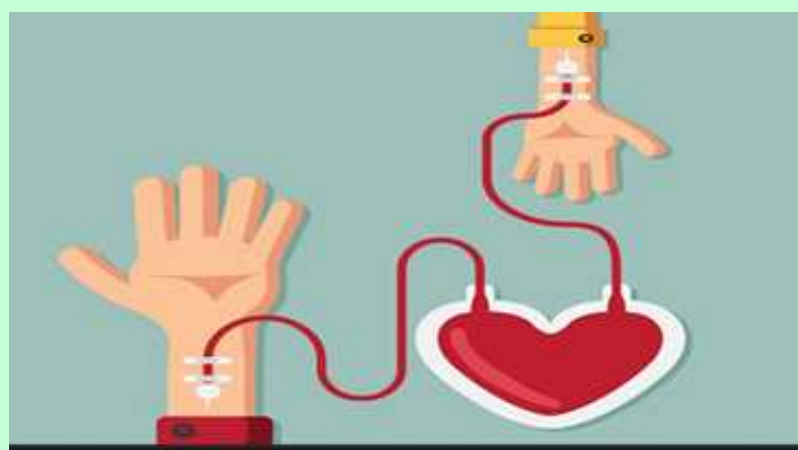
- **Seminarios de formación- Alcance - 362 personas.**

Federación de Asociaciones de Celíacos de España
18 h · 🌐

Hoy junto con las entidades que forman parte de la campaña **#DiscriminadosXSalud** nos hemos reunido con **Ministerio de Sanidad y Ministerio de Política Territorial y Función Pública**.

!! Podemos afirmar que, a día de hoy, las personas celiacas dejan de estar excluidas en todos los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado !! #MovimientoCeliaco ❤️

Informe de situación sobre el acceso de personas celiacas a los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado

• **Información: LOS CENTROS DE TRANSFUSIÓN NECESITAN SANGRE!!**
Recuerda que si vives en una zona con restricciones de movilidad es probable que debas solicitar cita previa. - Alcance - 724 personas.



CELIACOS.ORG
El estudio EAT apunta a que la introducción del gluten en edades tempranas puede prev..

• **Información: Introducción del gluten en edad temprana. - alcance- 632**



adirecto

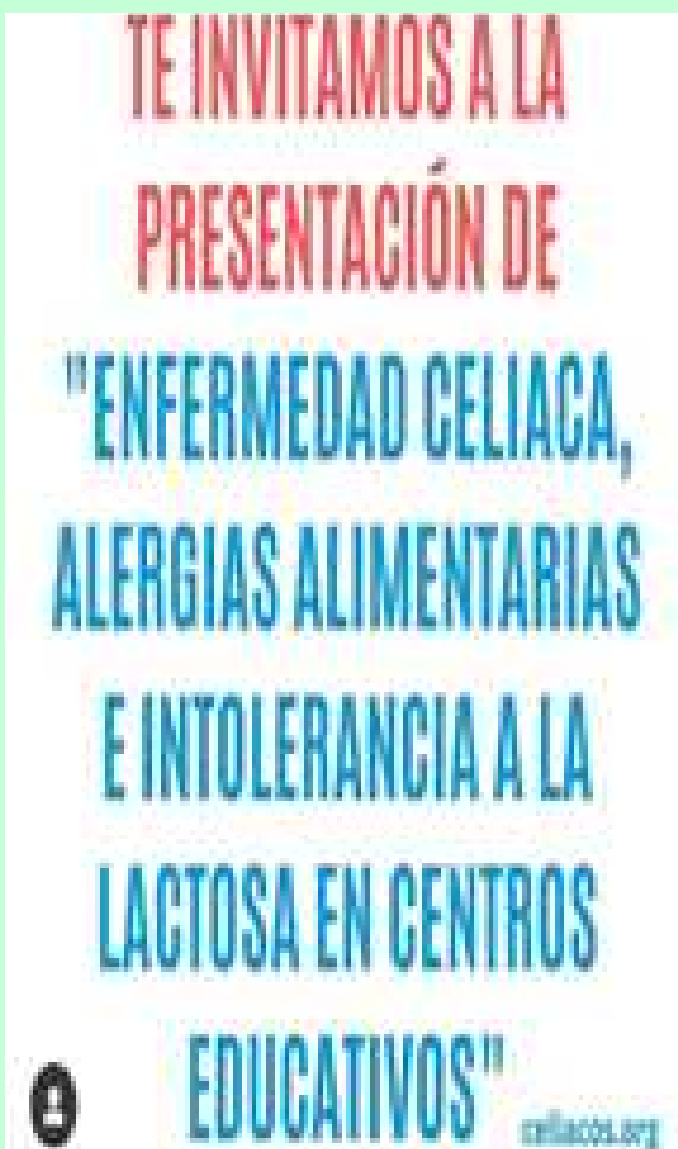
INTOLERANCIA A LA LACTOSA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE ¿CÓMO LO HAGO?
Estrella Rubio, dietista asesora de Adilac

21 de mayo a las 18h

adilac
Asociación de Dietistas y Nutricionistas de España

Gratuito / 40 minutos / 100 asistentes / Plataforma Zoom / Inscripción info@lactosa.org

• **Formación ADILAC - alcance- 350**



Seminario: "Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos". Alcance: 425 personas.



• Formación: intoxicación por gluten- alcance- 1.032



• Formación: ¿Qué es la E. Celiaca- alcance-422

GRUPOS DE RIESGO PARA LA ENFERMEDAD CELIACA

Familiares asintomáticos con un miembro de la familia de primer grado (padres, hijos o hermanos) con diagnóstico confirmado de enfermedad celiaca.

Pacientes con enfermedades asociadas:

Enfermedades autoinmunes y otras inmunopatías.	Trastornos neurológicos y psiquiátricos.	Otras asociaciones.
<ul style="list-style-type: none"> Diabetes mellitus tipo I Tiroiditis autoinmune Déficit selectivo de IgA Enfermedad inflamatoria intestinal* Síndrome de Sjögren Lupus eritematoso sistémico* Enfermedad de Addison Nefropatía por IgA Hepatitis crónica autoinmune Cirrosis biliar primaria Artritis reumatoide Psoriasis*, vitíligo* y alopecia areata* 	<ul style="list-style-type: none"> Encefalopatía progresiva Síndromes cerebelosos Demencia con atrofia cerebral Leucoencefalopatía Epilepsia con calcificaciones Espirofrenia Neuropatía periférica o ataxia 	<ul style="list-style-type: none"> Síndrome de Down (12%) Síndrome de Williams Síndrome de Turner Fibrosis quística* Enfermedad de Hartnup Cistinuria Colitis microscópica Cardiomiopatía Fibromialgia

celiacos

• Formación: Grupos de riesgo de la E. Celiaca- alcance- 227

CONCEPTOS SOBRE ENFERMEDAD CELIACA

EL GLUTEN NO ES UN NUTRIENTE

Es una proteína con un bajísimo valor nutricional pero con un alto poder tecnológico siendo el responsable de la elasticidad de las masas aportando volumen y esponjosidad.

SOLO SOY EN POCO CELIACA

Al igual que una mujer está embarazada o no lo está, una persona es celiaca o no lo es. No existen grados y no existe cura. Pueden no existir síntomas pero SIEMPRE hay daño intestinal severo.

LA ENFERMEDAD CELIACA NO ES UNA INTOLERANCIA

Es una enfermedad sistémica con base autoinmune provocada por el gluten y proteínas relacionadas, en individuos genéticamente susceptibles. Es decir, si no posees genética compatible NUNCA desarrollarás la enfermedad.



POR UN POCO DE GLUTEN NO VA A PASAR NADA

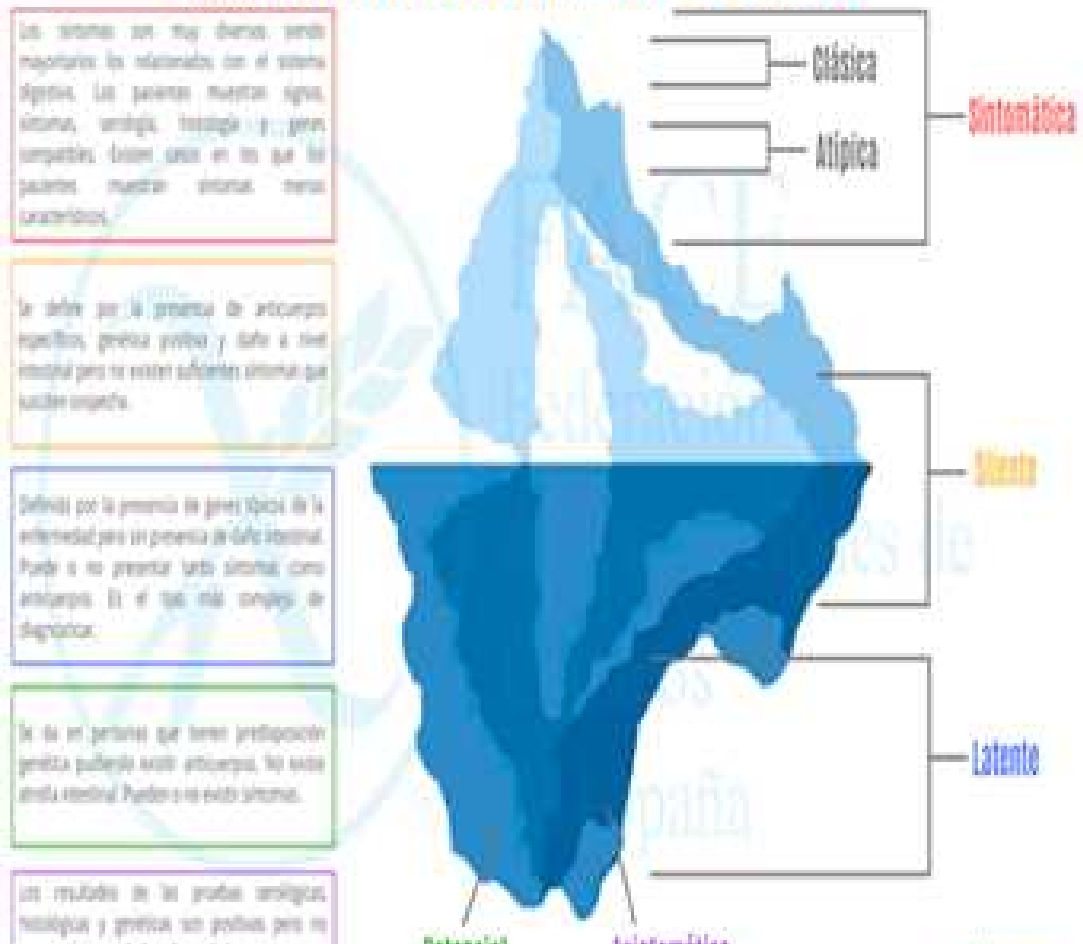
La ingesta de gluten en personas celiacas puede derivar en:

- | | |
|----------------------|------------|
| Infertilidad | Abortos |
| Osteoporosis | Depresión |
| Falta de crecimiento | Neuropatía |
| Cáncer digestivo | Ataxia |
| Anemia ferropénica | Epilepsia |

¿ENTIENDES AHORA QUE POR UN POCO SI PASA?

• Formación: Conceptos E. Celiaca- alcance- 362 personas.

MANIFESTACIONES DE LA ENFERMEDAD CELIACA



• Formación: Manifestación de la E. Celiaca. Alcance- 913 personas.

celiacos.org
La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)

NO APTO

APTO

Información sobre
gluten y medicamentos

• Formación: El gluten y los medicamentos. Alcance - 977 personas.
<https://celiacos.org/actualizacion-de-la-informacion-sobre-gluten-y-medicamentos/>

¿Cómo elegir helados sin gluten?

Evita consumir **helados a granel** ya que aunque sean sin gluten se ha podido **producir contaminación cruzada**. Pregunta siempre en el establecimiento cuál es el proceso que siguen para evitarla, y así, **asegurarte** de que ese producto es apto para personas celíacas.



Recuerda que los helados deben estar certificados con la **Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS)**, indicar la **mención sin gluten o estar incluidos en la Lista de Alimentos sin gluten** de FACE. Especial **precaución** con los helados con barquillo, bizcocho, galleta y oblea.

Contacta con tu **asociación** para conocer la oferta de **heladerías o establecimientos especializados** con opciones revisadas y seguras.



celiacos.org

- **Formación: Helados sin gluten. Alcance- 529 personas.**

¿QUÉ TIPO DE PRODUCTOS PODEMOS ENCONTRAR?

GENÉRICOS

Libres de gluten por naturaleza. Se pueden consumir de cualquier marca.

CONVENCIONALES

Aquellos que por su proceso de elaboración o ingredientación pueden resultar contaminados con gluten o contener trazas. Para saber si el producto es apto se puede comprobar si aparece en la Lista de alimentos sin gluten de FACE, en la aplicación FACEMOVIL, si posee la Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS) o si lleva la mención "sin gluten".

ESPECÍFICOS

Aquellos que por su proceso de elaboración o ingredientación pueden resultar contaminados con gluten o contener trazas. Para saber si el producto es apto se puede comprobar si aparece en la Lista de alimentos sin gluten de FACE, en la aplicación FACEMOVIL, si posee la Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS) o si lleva la mención "sin gluten".

NO APTOS

Aquellos que contienen cereales con gluten o derivados además de productos elaborados



- **Formación: Clasificación de productos S/G- Alcance- 396 personas.**

¿Qué es la Marca Registrada "Espiga Barrada"?

Es una marca registrada propiedad de ADECS que **certifica** que los productos que la incluyen son libres de gluten.

Su uso está regulado a nivel europeo y siempre **deberá utilizarse** bajo autorización.

Siempre debe ir acompañada de un **código alfanumérico** que indica el país que ha otorgado la certificación, el código de la empresa y el del producto concreto.



ES - YYY - ZZZ

Esta certificación busca aportar una **seguridad extra** al colectivo celíaco puesto que todos los productos que la incluyen han pasado **auditorías** que certifican la ausencia de gluten.

Nunca la encontrarás en productos genéricos, es decir, libres de gluten por naturaleza ya que **únicamente se certifican** productos susceptibles de contener gluten.

Es utilizada a nivel europeo lo que facilita que las personas celíacas puedan **reconocer** productos seguros para su consumo con mayor facilidad.

El límite crítico permitido por esta certificación se establece en 20 mg/kg de gluten en el producto final pero **alrededor del 95%** de productos certificados en España no supera el límite de 5 mg/kg.

celiacos.org

- **Formación: Marca de Garantía: Espiga Barrada. Alcance- 261 personas.**

HAY VARIEDADES DE AVENA QUE NO SON LIBRES DE GLUTEN POR NATURALEZA

Existen variedades de avena que no contienen gluten por naturaleza mientras que **otras variedades sí lo contienen**.

EL COLECTIVO CELÍACO PUEDE CONSUMIR AVENA

Si el proceso productivo es seguro, **las personas celíacas pueden consumir avena**.

ES UNA MATERIA PRIMA DE RIESGO, POR LO QUE SE RECOMIENDA CONSUMIRLA SIEMPRE CERTIFICADA

Al igual que con otras materias primas de riesgo, **recomendamos consumirla solo si está certificada**.

SE RECOMIENDA INCLUIR LA TRAZA LOS PRIMEROS SEIS MESES DE DIETA SIN GLUTEN Y BAJO SUPERVISIÓN MÉDICA

Se ha demostrado que determinados grupos de pacientes con enfermedad celíaca sufren reacción frente a la ingesta de avena por lo que es recomendable que **la introducción de la misma se produzca bajo supervisión de un especialista que realice el seguimiento médico correspondiente**.



AVENA-XX-YYY-ZZZ
OATS-XX-YY-ZZZ

celiacos.org

- **Formación: La Avena. Alcance- 130 personas.**

¿CUANDO EXISTE CONTAMINACIÓN CRUZADA?



COMPARTIENDO ACCESORIOS MIENTRAS COCINAS

Si mientras cocinamos compartimos accesorios de cocina para elaboraciones con y sin gluten, existirá contaminación cruzada.



UTILIZANDO EL MISMO ACEITE PARA FREÍR

Si utilizamos el mismo aceite para freír productos con y sin gluten, existirá contaminación cruzada.

Si en la tabla de cortar, cubiertos, encimera, sartenes, etc. hay migas aunque sean "unas poquitas" SIEMPRE existirá contaminación cruzada.



COMPARTIENDO TOSTADORA O SANDWICHERA

Si compartimos tostadora o sandwichera para pan con y sin gluten, existirá contaminación cruzada.



CUALQUIER ALIMENTO APTO QUE ENTRE EN CONTACTO CON GLUTEN, SE CONVERTIRÁ EN NO APTO PARA EL CONSUMO.

¿CÓMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN CASA?

Utiliza un **mueble particular** y en la zona más alta de la cocina para almacenar productos específicos como pasta, galletas, harinas o pan sin gluten.

Cuando cocines asegúrate de no compartir agua de cocción, aceite o los mismos accesorios. Lávalos con agua y jabón antes de reutilizarlos.

Si utilizas una **batidora** para preparar algún producto con gluten asegúrate de limpiar las aspas y que no queden restos que puedan contaminar otras preparaciones.



Reserva una **tostadora y sandwichera** únicamente para productos sin gluten.

El **horno** puede compartirse siempre que no se use la función ventilador y manteniendo la higiene de las bandejas y rejillas.

celiacos.org

- Formación: La contaminación cruzada. Alcance - 1.682 personas.

La contaminación cruzada II.

¿En qué me fijo para saber si un producto es sin gluten?

Si el producto aparece etiquetado "sin gluten", ¿es seguro?

La mención "sin gluten" es una declaración legislada a nivel europeo (Reglamento Europeo nº 853/2014). Acorde a la información recogida en dicho reglamento, la aplicación obligatoria es que la declaración "sin gluten" solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg (ppm) de gluten. Por tanto, la industria alimentaria que lo emplee en sus productos deberá poder demostrar que así es.

Si un producto no es pastillaje, ¿puede estar que lo es así?

No. Debemos recordar que un producto "genérico" es aquel libre de gluten por naturaleza o que ha sufrido un proceso de refinado y siempre son sin gluten. El que un producto no sea genérico significa que por su formulación o proceso de elaboración pueden haber sufrido una contaminación cruzada y/o contener trazas de gluten. Sin embargo, podemos encontrar gran número de productos no genéricos aptos y seguros, pero siempre debemos tener en cuenta alguna de las siguientes opciones:

- Que el producto aparezca en la Lista de alimentos sin gluten de FACE.
- Está certificado con la Marca Registrada "Euzko Berrari" (E.B).
- Está etiquetado como "sin gluten".

¿Si la marca que un producto está certificado con la Marca Registrada "Euzko Berrari" que apar por nosotros indica la marca "sin gluten"?

En ambos productos, debe garantizarse que el contenido en gluten es inferior a 20 mg/kg de gluten en el producto terminado. Sin embargo, aquellos que están certificados tienen una garantía extra de seguridad ya que una entidad externa y objetiva audita todos los años sus instalaciones y verifica que todo el sistema productivo es seguro, garantizando a su vez que todos los productos son analizados periódicamente. Además, FACE cuenta con la información detallada de los mismos.

Los pastillos, ¿pueden ser estar etiquetados "sin gluten"?

No deberían, ya que acorde a la legislación actual (de aplicación obligatoria) la información alimentaria no debe inducir a error al indicar que un alimento posee características especiales (en este caso, el ser sin gluten), cuando, de hecho, todos los alimentos similares poseen esas mismas características. Sin embargo, nunca está de más revisar el etiquetado por si nos indicase lo contrario.



celiacos.org

¿Qué golosinas consideramos no genéricas?



Chicles.



Espumas dulces.



Caramelos.



Caramelos de goma.



Otras golosinas (flag o'ras, surtidos, etc.)



Caramelos duros tipo cristal.



Regalo de palo.

¿Qué golosinas consideramos genéricas?

celiacos.org

- Formación: Las Golosinas. Alcance - 1.189 personas-

- Formación: Como detectar un producto S/G. Alcance - 338 personas.

ORGANIZA LA PERFECTA MALETA CELIACA

Contacta con la asociación de celiacos del lugar que vas a visitar y con sus consejos crea tu propia lista de restaurantes y establecimientos. Ten siempre a mano las referencias que te hayan ofrecido para saber dónde comer con seguridad.

Es bastante útil llevar en tu equipaje algunos de los medicamentos que utilices habitualmente. Así evitarás tener que buscarlo en el lugar que visites y también te aseguras de que no contienen gluten.

Llévate un escrito en el que expliques qué padeces enfermedad celíaca y no puedes consumir gluten. En la web de FACE la encuentras en más de 25 idiomas.

No hace falta que cargues con la nevera completa pero lleva siempre contigo algunos snacks, fruta fresca, pan de molde y algo de fiambré envasado al vacío. Te serán de gran utilidad si no encuentras ningún sitio seguro en el que puedas comer.

celiacos.org

• Formación. Viajar S/G – Alcance – 402 personas.

CONSEJOS PARA VIAJAR SIN GLUTEN

¡No olvides instalar FACEMovil! Es una herramienta para socios de FACE que incluye Lista de Alimentos, protocolizador y lector de código de barras.

Organiza la perfecta maleta celiaca incluye algunos snacks y frutas, botas para evitar la contaminación cruzada y algún medicamento. Ya sabes que celiaco prescindió sale por dos.

No permitas que el gluten te impida viajar, disfrutar y vivir nuevas experiencias.

Llévate tu certificado médico oficial. Puedes conseguirlo en farmacia y debe ir sellado por tu médico de cabecera. Gracias a él podrás llevar contigo productos sin gluten.

Contacta con asociaciones de celiacos. Tanto en España como en Europa. Te ofreceremos información sobre establecimientos, restaurantes y sitios del país.

¡Viajar te trae cosas nuevas! Quédate en tu destino no encuentres opciones específicas para los celiacos siempre van a ayudarte: fruta, verduras, lácteos, etc.

celiacos.org

• Formación: Consejos VIAJAR SIN GLUTEN. Alcance-192 personas.

CONSEJOS PARA PEQUES CELIACOS EN VERANO

INFORMACIÓN
 Asegúrate de que conoce aquellos alimentos que puede consumir y ayúdalo a que explique a sus compañeros, monitores y amigos qué es la enfermedad celíaca.

EJEMPLO
 Los niños son muy intuitivos e imitan aquello que ven en sus personas de referencia por ello es bueno que los vayamos introduciendo en temas como la contaminación cruzada y les enseñemos a actuar frente a determinadas situaciones.

PRECAUCIÓN
 Es importante que inculquemos en los niños el hábito de preguntar sobre los alimentos que va a consumir. Con ello conseguiremos que sea más autónomo fomentando el autocuidado.

NORMALIZACIÓN
 NUNCA le excluyas de actividades, campamentos, cumpleaños u otras fiestas. La enfermedad celíaca le va a acompañar toda su vida y es muy importante que aprenda a convivir con ella.

• Formación: Los niños celiacos y el verano. Alcance – 299 personas.

¿MATERIAL ESCOLAR SIN GLUTEN?

Los niños celiacos pueden jugar, manipular, trabajar con este tipo de materiales sin que ello ponga ningún peligro para ellos, salvo que se los comestibles.

Debemos permanecer atentos para que los niños no se lleven a la boca este tipo de material, no solo por su posible contenido en gluten, sino porque son materiales no comestibles.

Tras realizar actividades con los que utilizamos este tipo de materiales, debemos lavar las manos con agua y jabón para retirar posibles restos de gluten.

• Formación: material Escolar. Alcance- 1.153 personas.

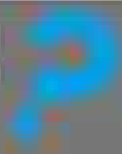
• Investigación: Premios Face. Alcance - 212 personas.



• Diagnostico E. Celiaca en niños. Alcance- 498 personas. CELIACOS.ORG

¿CÓMO SE DIAGNOSTICA LA ENFERMEDAD CELIACA?

SOSPECHA CLÍNICA



Se valorarán en el paciente la existencia de síntomas y signos de la enfermedad o la pertenencia a grupos de riesgo ya sea por presentar alguna enfermedad que se pueda asociar con la enfermedad celiaca o bien porque el paciente tenga familiares afectados.

SEROLOGÍA



Los marcadores serológicos son de gran utilidad como indicadores de la enfermedad. Ayudan a seleccionar a los individuos con mayor probabilidad de presentarla. La negatividad de estos marcadores no excluye definitivamente el diagnóstico.

PRUEBAS GENÉTICAS



Los estudios genéticos son útiles en el manejo de la enfermedad celiaca dado que casi la totalidad de los pacientes celiacos son HLA-DQ2 ó DQ8 positivos. La genética positiva por sí sola no confirma la enfermedad.

BIOPSIA DUODENO YEYUNAL



Es la prueba definitiva para establecer el diagnóstico de la enfermedad. Se realiza una biopsia del duodeno proximal o del yeyuno. Siempre debe llevarse a cabo este procedimiento antes de proceder a la retirada del gluten de la dieta.

DIETA SIN GLUTEN



Debe realizarse un seguimiento para corroborar que se produce mejora tras eliminar el gluten de la dieta por completo. La mejora suele ser inmediata aunque la recuperación intestinal es más lenta.

¡RECUERDA!

ES NECESARIO QUE AL MENOS CUATRO DE ESTOS MARCADORES SEAN POSITIVOS PARA CONFIRMAR EL DIAGNÓSTICO DE ENFERMEDAD CELIACA.

celiacos.org

- Diagnóstico: E. Celiaca. Alcance – 440 personas.

Recomendaciones de vacunación para pacientes celiacos



FACE
Federación Argentina de Celiacos
Calle Corrientes 1000
1040 Buenos Aires, Argentina
Tel: +54 11 4382 4444

- La vacunación suele ser motivo de duda entre el colectivo celiaco □
 - ¿Cuáles debo tener en cuenta? ¿Tengo que tener cuidado? ¿Soy grupo de riesgo?
- Gracias al Dr. Cristóbal Coronel, miembro del Comité Científico de FACE, lanzamos estas recomendaciones para pacientes celiacos. #MovimientoCeliaco. Alcance- 484 personas.



• Seminario: Importancia de las Asociación de Pacientes. Alcance- 515 personas. YOUTUBE.COM



• Seminario: Restauración y Hostelería sin gluten: Alcance- 483 personas.YOUTUBE.COM



Seminario: Preguntas y respuestas "La enfermedad celíaca desde la farmacia comunitaria". Alcance - 210 personas. Visualizaciones- 330. YOUTUBE.COM



Seminario: COMUNICACIÓN SOBRE IV JORNADAS EDUCATIVAS SOBRE CELIAQUÍA. Alcance- 459 personas.



• DIA INTERNACIONAL DEL VOLUNTARIADO: Alcance- 362 personas.



• La Universidad de Sevilla estudia la presencia de péptidos del gluten en la leche materna. Alcance - 426 personas.

SEVILLA: ASPROCESE EN TIEMPOS DE CRISIS

Con la gestión de ASPROCESE en tiempos de crisis...

Desarrollamos un programa de...

#REVISTAMAZORCA

Revista Mazorca es una publicación...



Este es que el mundo se...

Para descubrir las...

Revista Mazorca...

GRANADA:

- PUBLICACIONES: Revista Mazorca Digital. Alcance- 693 personas.

LA: TRABAJANDO PARA EL COLECTIVO

Asociación ha participado en el...



LISTA DE DIFUSIÓN PARA S

ASPROCESE tiene un grupo de difusión...

1. Crear una lista de difusión en...
2. Enviar un mensaje de bienvenida...



FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE ANDALUCÍA (FACE)

SEVILLA: SEVILLA SIN GLUTEN



ASPROCESE organizó algunas...

SEVILLA: ATENCIÓN AL PACIENTE

Este servicio tiene...

SEVILLA: JÓVENES Y NIÑOS

ASPROCESE organizó una campaña...

Señala el compromiso...

ANEXO ESTABLECIMIENTOS ASESORADOS POR FACE RESTAURACIÓN LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN-FREE

@ASPROCESE #FACE #libredegluten

Guía Centros Educativos. Alcance a la lactosa en centros educativos

- PUBLICACIONES: Anexo Establecimientos de Restauración. Alcance- 498 personas

- PUBLICACIONES: Guía Centros Educativos. Alcance - 1.535 personas.

SEVILLA: SEVILLA SIN GLUTEN



Desde FACE Sevilla seguimos trabajando para conseguir más establecimientos "seguros" y libres de gluten. Con la ayuda de la "Norma Normada" hemos estado operando haciendo campaña a los restaurantes y elaborando actualizado además el programa "Sevilla sin gluten" de FACE Sevilla.

SEVILLA: ATENCIÓN AL PACIENTE

Sevilla cuenta con el primer curso de atención al paciente con enfermedad celíaca en Andalucía. El curso está dirigido a los profesionales sanitarios que atienden a los pacientes con enfermedad celíaca.

SEVILLA: JÓVENES Y NIÑOS

Desde FACE Sevilla participamos en una campaña para reclutar nuevos miembros para trabajar con ellos y participar en las actividades que mejoran de sus vidas: juegos, talleres, eventos y/o buena recepción en eventos.

Con la ayuda de nuestra escuela, hacemos de nuevo la campaña "Seguro y seguro" donde cada semana conseguimos uno de nuestros niños para poder llegar a todos los niños, niñas, padres y madres, profesores y profesoras.

Escríbenos a nuestro correo: sevilla@faceandaluza.com o sevilla@faceandaluza.com

Sevilla es el centro de conexión entre los niños y niñas y los demás miembros de nuestra comunidad tanto con FACE Sevilla de Orientación Educativa como para participar en las actividades que mejoran de sus vidas y las de sus familias. Actividades, Comedores Sociales, Anpas, Bases de Datos, etc.

Seguimos apostando por la red social como la vía de difusión e información de nuestra actividad, así como la que nos llega desde FACE Sevilla y sus promotoras y promotores, ya que todas trabajamos por un fin común: la normalización e integración del celíaco en la sociedad.

- PUBLICACIONES: Revista Mazorca – Alcance – 371 personas.

Consigue YA tu segunda licencia de FACEMovil.

Ya puedes conseguir de manera totalmente gratuita tu segunda licencia de FACEMovil.

Si renuncias a la Lista de Alimentos en formato físico, podrás acceder a una segunda licencia de la app donde tendrás acceso a la Lista de Alimentos en formato digital diariamente actualizada, lector de código de barras para que realizar la compra sea mucho más sencillo, geolocalización de restaurantes para tus viajes, consejos, noticias...



Informa a tu asociación y ellos se encargarán de gestionarlo.

celiacos.org

- APP FACEMOVIL Segunda licencia- Alcance- 502 personas.



- PUBLICACIONES: Manual de Restauración 2020- Alcance- 306 personas.



- PUBLICACIONES: Productos navideños. Alcance- 357 personas.

GANADORES PREMIOS FACE 2020



- PREMIOS FACE 2020 – Alcance – 271 personas.

Calendario de premios de Navidad para



calcecan.es/np

¡Calendario de premios de Navidad para socios de FACE!

- PERMIOS FACE- NAVIDAD 2020 – Alcance – 2.691 personas.

ONLINE
17:30
(CANARIAS)



MARÍA VAN DER
HOOFSTAD
PRESIDENCIA
FACE JOVEN



BEATRIZ GARRE
PICAÑOS
TESORERÍA



RICARDO
@CELACDALOSJO

MESA DEBATE EN ASOCEPA

¿Como seguir con mi vida social tras ser diagnosticado/a como

- Seminario: Face Joven. Alcance – 296 personas.

¿HACEMOS UN VIDEO DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LA CELIAQUÍA?



PREGUNTAS

Fecha límite:
10 DE MAYO

- ¿Cómo te sentiste tras ser diagnosticado? (si lo recuerdas)
- ¿Qué le dirías a tu "yo celiaco" de hace unos años?
- ¿Qué consejo le darías a un recién diagnosticado?
- ¿Por qué te hiciste socio? ¿Qué te aporta la asociación?
- Di una o dos palabras positivas sobre la celiacía.
- ¿Alguna vez has sentido que la celiacía te ha abierto o cerrado alguna puerta?

KEEP CALM...
RESPONDE LAS
PREGUNTAS QUE
QUIERAS Y PARTICIPA

¿CÓMO HACERLO?

- 1 Busca un lugar con buena iluminación, lo tus debe estar a tu favor.
- 2 Coloca el móvil de forma horizontal sobre una superficie estable.
- 3 Graba toda la pregunta como la respuesta, dejando unos segundos de silencio entre ambas.
- 4 Envía el video a calcecan@calcecan.es con la máxima resolución posible (por favor, evita reducir el tamaño o cambiar la medida original del vídeo indicando tu nombre, edad o ciudad).

- FACE JOVEN

Preguntas y respuestas sobre la celiacía-
alcance 526.



Consejo de la
JUVENTUD
de España



FACE Joven entra oficialmente en
el Consejo de la Juventud de
España

- FACE JOVEN: Consejo de la Juventud de España. Alcance- 444 personas.



- Día Internacional de la Juventud. Alcance- 430 personas.

RETO CULINARIO



Pueden participar los socios de una asociación perteneciente a FACE, o de una asociación amiga (Celíacos de Catalunya y CYE)

PLAZO: 16 noviembre al 15 diciembre

¡Entre todos los que participéis en el reto sortearemos 3 premios!
1 premio por cada categoría:

- Entrante
- Principal
- Postre

PREMIOS

Caja sorpresa valorada en 30€

Maná
Productos Sin Gluten

COCINA VEGETARIANA SIN GLUTEN

1 libro del chef Mateo Sierra



- PREMIOS FACE JOVEN 2020 – Alcance – 579 personas.

¡EL DE ALBERGUISTA A UN PRECIO MUY ESPECIAL!



Libros:  **alsq**         

REAL TIENE ACUERDOS CON M
EMPRESAS DE DIFERENTES SE
QUE OFRECEN DESCUENTOS
PROPIETARIOS DEL CARI

- Acuerdo: Albergues. Alcance – 352 personas

• **GESTIÓN OFICIAL CON DEFENSOR DEL PUEBLO.** - alcance - 522

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

Las personas celiacas podrán acceder a la Policía Nacional y la Guardia Civil que adaptan sus cuadros de exclusiones. Alcance - 723 personas.

<https://celiacos.org/las-personas-celiacas-podran.../>

Encuesta:

¿Estás seguro/a de que realizas la dieta sin gluten de forma correcta? Necesitamos que nos ayudes a comprobar la adherencia del colectivo celiaca a la dieta sin gluten.

@ASOCIACION_CELIACOS_SEVILLA

• **ENCUESTA: E. CELIACA** - Alcance- 450 personas.



• **Información acerca del nuevo estudio sobre el riesgo de muerte prematura en pacientes con enfermedad celíaca.**

16 de mayo
DÍA INTERNACIONAL DEL CELIACO



CHARLAS

Disponibles cada miércoles a las 12:00 en los siguientes canales:



13 de mayo. Enfermedad celiaca y dieta sin gluten.

- Dr. Sergio Farras, especialista en Digestivo.
 - Dra. Paloma Borregón, dermatóloga.
 - Dra. Paula Crespo, dietista - nutricionista.
- Ta disponible en todos nuestros canales.*

20 de mayo. Asociacionismo y voluntariado.

- Beatriz Garre, tesorera de FACE Joven.
- Álvaro Manzanos, miembro de la Junta Directiva de ACERI y de FACE.
- ACECA (Asociación de Celiacos de Cádiz), última en unirse a FACE.

27 de mayo. Restauración sin gluten.

- M^a Ángeles Sánchez, dietista - nutricionista y encargada del área de restauración de ACECOVA.
 - Noelia Panillo, dietista - nutricionista y encargada del área de restauración en ACA.
 - Patricia García, presidenta de ACECALE y encargada del proyecto Celichef.
- celiacos.org

• **MAYO CELIACO- CHARLAS DIVULGATIVAS** - Alcance- 1.109