

ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA



MEMORIA DE ACTIVIDADES AÑO 2013

REUNIONES ESTATUTARIAS

- Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria de socios en Zaragoza el día 22 de marzo.
- Reuniones con las asociaciones miembros de FACE en Madrid los días 23 de febrero y 6 de abril.
- Se reúne la Junta Directiva de la Asociación a lo largo de todo el año (21 de enero, 8 de abril, 5 de julio, 13 de noviembre, 19 de diciembre).

PROYECTOS DE SUBVENCIONES PRESENTADOS

Nos han concedido un total de 23.759,25 euros.

- INSTITUTO ARAGONES DE SERVICIOS SOCIALES IASS: Denegada.
- DEPARTAMENTO DE SANIDAD BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
DEPARTAMENTO DE CONSUMO: Nos conceden **3.200 euros**.
DEPARTAMENTO DE SALUD: Nos conceden **5.000 euros**.
PLAN IMPULSO 2013: Nos conceden **1.000 euros**.
- OBRA SOCIAL Y CULTURAL DE IBERCAJA: Denegada.
- DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZARAGOZA: Nos conceden **6.068 euros**.
- AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA:
JUNTA MUNICIPAL CENTRO: Nos conceden **500 euros**.
SERVICIOS SOCIALES: Nos conceden **1.000 euros**.
- PREMIO EBRÓPOLIS. Nos presentamos con el proyecto "ARAGÓN SIN GLUTEN".
- AYUNTAMIENTO DE TERUEL:
SERVICIOS SOCIALES: Nos conceden **1.500 euros**.
PARTICIPACION CIUDADANA: Nos conceden **500 euros**.

- **DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL:** Presentado proyecto a Servicios Sociales, conceden **2.291,25 euros**.
- **AYUNTAMIENTO DE HUESCA:**
SERVICIOS SOCIALES: Conceden **1.200 euros**.
- **DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA:** Nos conceden **1.500 euros**.

SERVICIO DE INFORMACIÓN Y ADMINISTRACIÓN

- **Atención a nuevos socios, familiares y personas interesadas en recibir información.**
- **Boletines Informativos.** Hemos enviado en papel y por correo electrónico.
- **Recepción y atención telefónica.**
- **Correos electrónicos.**
- **Gestión y control de cobro de cuotas e impagados.** Se pasan los recibos el día 1 de abril. Se han mandado cartas a las personas que no habían pagado dándoles la posibilidad de atender sus problemas personales.
- **Lotería de Navidad.** Se han vendido 8.000 participaciones del número **65.023**.
- **Elaboración de informes y memorias.**
- **Envío de correspondencia.**
- **Envío de la Lista de Alimentos, Chiquilista y Revista Mazorca.**
- **Formas de maíz.** Adquisición y distribución.
- **Control de facturas y caja.**

- **Elaboración de una nueva página web y perfil de facebook.**
- **Actualización base de datos.**
- **Selección y elaboración de noticias de Aragón para la revista Mazorca.**
- **Control de altas y bajas:** En el año 2013 se han dado de alta 180 familias. Se han dado de baja 127 familias. El número total de socios a fecha 31 de diciembre es de 2013 es de 1.655 familias.

- **Reuniones de nuevos socios en las sedes de la Asociación:**

HUESCA: 10 de mayo, 21 de octubre.

ZARAGOZA: Sesiones informativas todos los lunes y miércoles.

ALCAÑIZ: 6 de abril.

TERUEL: 14 de diciembre.

MONZÓN: 10 de abril.

- **Prácticas:**
 José Manuel Gálvez Jodra realizó prácticas en nuestra asociación mediante el Plan de Formación para el Empleo, realizando entre otras cosas la nueva página web.
 Contacto con Edita García, profesora de FCT del Miguel Catalán de Zaragoza para las prácticas de dos alumnos.
 También contactamos con Universa que nos envían alumnos de la Diplomatura de Dietética y Nutrición de Huesca para realizar prácticas en Huesca y en Zaragoza.

PUBLICACIONES

LISTA DE ALIMENTOS



CHIQUILISTA



REVISTAS MAZORCA



FACEMOVIL MÓVIL

Este año se ha puesto en marcha una nueva función de la **aplicación FACEMOVIL**, con la que se **podrán leer los códigos de barras de los productos de la lista oficial de alimentos aptos** para celíacos. La versión 2.9 es la que lleva el lector.

Ya se encuentra **disponible** también la aplicación Facemóvil en el AppStore **para móviles iPhone y tablet iPad**.



GUÍA DEL ETIQUETADO SIN GLUTEN

El día 24 de septiembre presentamos la “Guía del etiquetado sin gluten”. Esta Guía se ha elaborado gracias a la aportación económica del Departamento de Sanidad Bienestar Social y Familia del Gobierno de Aragón, con el objetivo de ayudar a los consumidores celíacos y no celíacos a entender mejor las etiquetas y a realizar un consumo más seguro y responsable.

La presentación tuvo lugar dentro de un ciclo de conferencias llamadas AULAS DE CONSUMO organizadas por la Dirección General de Consumo del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia.

Contamos con los ponentes D. Agustín Ariño Moneva, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Zaragoza y D. Ricardo Fueyo Díaz, Vicepresidente de la Asociación Celiaca Aragonesa.



ETIQUETAS ADHESIVAS ARAGON SIN GLUTEN

A partir de enero de 2014, este distintivo en la puerta ayudará a identificar todos los establecimientos asesorados por la Asociación Celíaca Aragonesa.

Los establecimientos que formen parte de ARAGÓN SIN GLUTEN aparecerán en nuestra web www.celiacosaragon.org y en la parte correspondiente a Aragón de FACEMOVIL.



CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN DE LA ENFERMEDAD CELÍACA Y FOMENTO DEL ASOCIACIONISMO

El Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia del Gobierno de Aragón a través de la Dirección General de Consumo y la Asociación Celíaca Aragonesa han editado folletos y carteles de información y sensibilización sobre la enfermedad celíaca y fomento del asociacionismo

Para ello, son esenciales materiales didácticos e informativos, que comuniquen de manera sencilla los principales conceptos y pautas, como los que venimos editando entre las dos instituciones.

Los carteles y folletos que se han distribuido en centros de salud y hospitales de todo Aragón gracias a la Dirección General de Salud Pública.

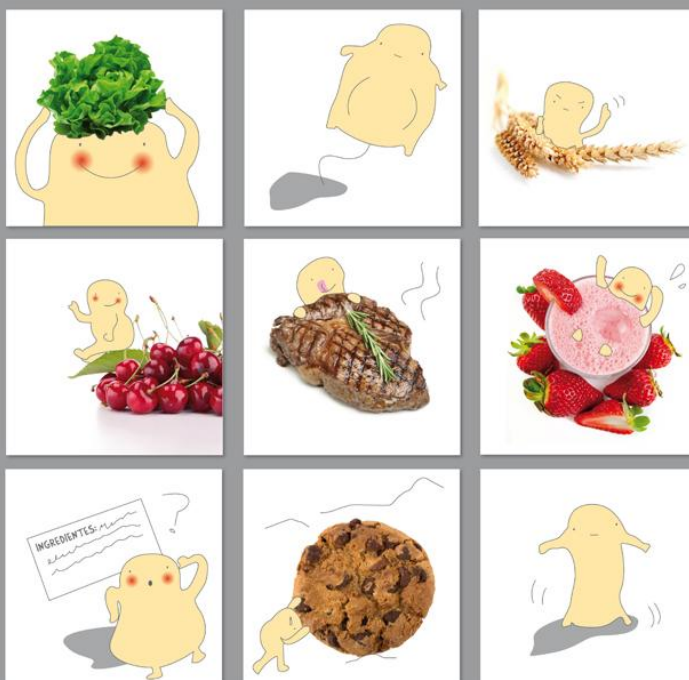
Resolvemos tus dudas,
te apoyamos y orientamos
para hacerte la celiaquía más fácil.

¿puedo?...



www.celiacosaragon.org
info@celiacosaragon.org

HUESCA. C. Berenguer, 2. Tel. 658 985 997
ZARAGOZA. P.º Gran Vía, 17, entr. izda. Tel. 976 484 949
TERUEL. Centro Social EL ARRABAL. C. Mayor, s/n. Tel. 653 806 801



ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA,
estamos contigo y con tu alimentación.

www.celiacosaragon.org
info@celiacosaragon.org

ZARAGOZA. P.º Gran Vía, 17, entr. izda. Tel. 976 484 949

HUESCA. C. Berenguer, 2. Tel. 658 985 997

TERUEL. Centro Social EL ARRABAL. C. Mayor, s/n. Tel. 653 806 801



REUNIONES Y CONTACTOS CON INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

- Febrero: Reunión con María Dolores Ranera, Consejera de Participación Ciudadana, para exponerle y pedir apoyo a nuestro proyecto de celebrar el Día Nacional del Celíaco en Zaragoza. Asisten Mamen Tricas y Ricardo Fueyo.
- Febrero, Asisten Mamen Tricas y Noelia Panillo a la reunión de la Mesa de la Gastronomía en la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón. Esta iniciativa se puso en marcha con el objetivo de debatir ideas e impulsar proyectos que promuevan el turismo gastronómico de nuestra Comunidad Autónoma tanto a nivel nacional como internacional.
- Sandra Herrero, trabajadora de Teruel se reúne con los médicos de Digestivo del Hospital Padre Polanco de Teruel.
- Antonia Sánchez se reúne en Huesca con Modesto Lobón del PP.
- Reunión con FAPAR para tratar el tema de la Queja al Justicia sobre los comedores escolares. Asiste Noelia Panillo.
- Contacto con Instalaciones Deportivas del Ayto. de Zaragoza para que recuerden a los adjudicatarios de los bares de las piscinas si quieren preparar comida para celíacos.
- Reuniones con Gerencia de Puerto Venecia de mayo a diciembre para exponer el proyecto Aragón sin Gluten y organizar la presentación.
- Entrevista con IU en las Cortes de Aragón, por la Proposición No de Ley que presentan el día 19 de septiembre reclamando al Gobierno Autonómico a que adopte medidas que supongan una "mayor implicación de las Administraciones en la resolución de los problemas relativos a la seguridad alimenticia y al etiquetado del gluten de todos los productos que se comercializan". Presentada por Patricia Luquin solicitó también, la inclusión de productos específicos sin gluten en las prestaciones sanitarias. Luquín destacó la necesidad de mejorar el diagnóstico precoz y la puesta en marcha de protocolos para identificar de la forma más rápida y segura posible los casos de personas celiacas. Además IU considera necesario incidir en el conocimiento de los ciudadanos de la enfermedad, con lo que propone la creación de campañas de difusión. Se aprobaron todos los puntos menos el relativo a prestaciones sanitarias.

- En junio reunión con el Dr. Ros. Va a realizar un estudio con celíacos diagnosticados hace más de 25 años para valorar su estado de salud.
- Día 12 de septiembre, Antonia Sánchez asiste a una reunión en el Ayuntamiento de Huesca. En octubre se reúne tres veces más.
- Reunión con Elena Allué Directora General de Turismo para exponerle y pedirle apoyo para el proyecto Aragón sin Gluten.
- Reunión con Mercedes Arruebo, administradora de la web de turismo, asisten Noelia Panillo y Mamen Tricas.
- Reunión de Sandra Herrero de Teruel con GRUPO AVANZAMOS para colaborar desde la asociación y hacer bocado sin gluten en la carrera solidaria del 1 de diciembre en Teruel con la colaboración de Schär.
- Día 29 de noviembre Mamen Tricas y Mar Alonso se reúnen con Francisco Sancho, Director General de Salud Pública, se compromete a distribuir nuestros carteles y folletos en todos los Centros de Salud, especialidades y Hospitales de Aragón. Le parece interesante la idea de la identificación del plato sin gluten y la importancia de que se disponga de menús sin gluten en las cafeterías de las distintas instituciones.
- Reunión el 29 de noviembre de Mamen Tricas y Mar Alonso con Carlos Peñasco del Departamento de Consumo para informarle de la distribución de los carteles y folletos subvencionados por dicho departamento.
- Reunión el 29 de noviembre de Mamen Tricas y Mar Alonso con Lourdes Rubio Directora General de Atención al Usuario por el mismo tema de la distribución de carteles y folletos.
- Día 16 de diciembre reunión en Salud Pública con Francisco Sancho, por parte de la Asociación asisten Mamen Tricas, Ricardo Fueyo y Noelia Panillo. Tema principal a tratar identificación de los platos sin gluten en la hostelería.

CHARLAS A DIFERENTES COLECTIVOS

- Charla en Teruel, día 25 de enero, en el Centro Social El Arrabal C/ Mayor s/n. “El gluten y la celiaquía” impartida por Elena Báguena Remón, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Máster Universitario Formación del Profesorado de Ed. Secundaria, FP y Enseñanzas de idiomas.

- Charla en Teruel impartida por Sandra Herrero sobre la Enfermedad Celíaca a 1º y 2º del F.P. de Atención a la Dependencia. Y a 1º y 2º de F.P. de Educación Infantil.
- Charla en Teruel impartida por Sandra Herrero sobre la Enfermedad Celíaca en el FP Técnico Superior en Animación Físicas y Deportivas
- El día 22 de marzo en el Centro Joaquín Roncal, C/San Braulio 5-7 de Zaragoza charla "Nuevos avances en el manejo de la dieta sin gluten" por Verónica Sánchez Fernández, dietista-nutricionista del Departamento de Nutrición y Salud de Central Lechera Asturiana.
- Charla de Noelia Panillo en el Colegio Maristas de Zaragoza.
- Antonia Sánchez trabajadora de Huesca asiste a conferencia sobre Enfermedad Celíaca organizada por Ibercaja Huesca.
- En Teruel Charla impartida por Sandra Herero en curso de Atención Sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones Sociales.
- Día 8 de mayo, charla en Castellote (Teruel), en la Casa de Cultura. Organizada por la Asociación de Empresarios Turísticos del Maestrazgo impartida por Noelia Panillo, dietista de la Asociación, dirigida a los empresarios turísticos de la zona y personas interesadas.
- Día 19 de junio charla informativa para monitores y cocineros de campamentos de verano en el Centro Joaquín Roncal de Zaragoza, C/ San Braulio 5-7, impartida por Noelia Panillo.
- En octubre Noelia Panillo imparte en Teruel charla formativa en la Universidad de Teruel a estudiantes de Magisterio, charla formativa en Instituto de Teruel a estudiantes de ciclo formativo de atención domiciliaria y charla formativa al Colegio Oficial de Farmaceúuticos.
- Charla de Ricardo Fueyo en Mesa Redonda celebrada en Teruel.
- Formación a trabajadores de la empresa Interdomicilio por Noelia Panillo.
- Día 7 de noviembre charla científica impartida por Teresa Perucho, Directora de Genyca, en el Centro Joaquín Roncal de Zaragoza "GENÉTICA DE LA ENFERMEDAD CELIACA: IMPORTANCIA DE LOS ESTUDIOS FAMILIARES" y toma de muestras a las personas que lo solicitaron.

- Charla de la Dra. Ribes en Teruel, el día 12 de noviembre en el Salón de Actos del Hospital Obispo Polanco. La doctora Carmen Ribes Konincks del hospital de la Fe de Valencia, es Presidenta de la ESPGHAN (Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica).Trató los siguientes temas: Evolución de la Enfermedad Celíaca. Enfermedad celíaca y niños con crecimiento inadecuado. Dolor abdominal recurrente y enfermedad celiaca. Niño asintomático, hermano, primo, de persona con enfermedad celíaca. Niño celiaco que no mejora con la dieta sin gluten.
- Día 19 de noviembre charla formativa en la Caja Rural de Alcañíz impartida por Noelia Panillo.
- Día 21 de noviembre charla formativa al personal de comedor del Colegio Cesareo Alierta. Organizado por el AMPA. Imparte Noelia Panillo.
- Charla despedida de la Dra. Aurora Lázaro. Homenaje a la Dra. Aurora Lázaro, Pediatra del Hospital Clínico Universitario, especialista en gastroenterología y nutrición pediátrica, que nos ofreció la charla “La enfermedad celíaca en la infancia” el miércoles 18 de diciembre en el Centro Joaquín Roncal, C/ San Braulio 5-7 de Zaragoza.
- Charla Formativa de Noelia Panillo en el Instituto de Hostelería de Ateca el día 18 de diciembre.
- Día 19 de diciembre charla científica impartida por Teresa Perucho, Directora de Genyca, en el Salón de Actos de la sede de la Asociación en Huesca. “GENÉTICA DE LA ENFERMEDAD CELIACA: IMPORTANCIA DE LOS ESTUDIOS FAMILIARES” y toma de muestras a las personas que lo solicitaron.

ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA, PUNTOS DE VENTA Y FABRICANTES.

- Seguimiento de Hornos Artesanos de fabricación de pan por denuncia de nuestros asociados. Nos ponemos en contacto con. Javier Gordo de Inspección de Salud Pública.
- A lo largo de todo el año visitas continuadas a establecimientos de hostelería, puntos de venta y fabricantes para ofrecer información.
- Día 11 de diciembre presentación del proyecto ARAGON SIN GLUTEN en Puerto Venecia de Zaragoza, fruto del convenio firmado entre la Asociación y el Departamento de Economía y

Empleo del Gobierno de Aragón a través de la Dirección General de Turismo. Tiene como objeto promover una oferta segura y de calidad para los enfermos celíacos y sus familias. Los establecimientos con los que nace este proyecto en Puerto Venecia son IKEA, LA TAGLIATELLA, D'JORGE, NEVERLAND, BRASA Y LEÑA, CAFFE LATTE, MCDONALD'S, LA TORRETA VIRAGO.

VISITAS Y CONTACTOS CON COLEGIOS, ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y UNIVERSIDADES.

- Día 16 de mayo menú degustación en la Escuela de Hostelería de Miralbueno de Zaragoza, en el Aula-Restaurante de la escuela.
- Día 27 de mayo, para celebrar el Día Nacional del Celíaco y siguiendo con el proyecto iniciado en Teruel en el año 2009, hemos propuesto a empresas de catering y colegios asociados que lo celebren con nosotros preparando un menú “sin gluten”. Este día la mayor parte de los niños aragoneses, comieron este menú y la información llegó a todas sus familias. Nuestro agradecimiento por la colaboración e implicación de las siguientes empresas de catering y colegios: Colegio Marianistas de Zaragoza, Colegio San Vicente de Huesca, APA Cesaraugusto, CEIP Víctor Mendoza de Binefar, Serunión, Aramak, Seral, Giner, y Eurocatering.
- Día 28 de octubre, charla formativa en la Escuela de Hostelería de Valderrobres impartida por Noelia Panillo.

CONCURSOS GASTRONÓMICOS

- RUTA DE TAPAS POR EL BARRIO DE LA MADALENA de Zaragoza.
- CONCURSO DE TAPAS Y CAZUELITAS DEL BARRIO LA RABAL de Zaragoza. Asiste a la inauguración Ricardo Fueyo.



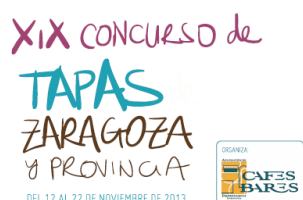
- CERTAMEN DE TAPAS DE LA COMARCA DEL JILOCA. Celebrado los días 12, 13, 14, y 19, 20, 21 de marzo. El 12 abril asistimos como jurado a Calamocha. Ganador Hotel Fidalgo.
- VII FERIA DE LOS VINOS DE ARAGON EN MONTAÑANA los días 3,4 y 5 de mayo en el Pabellón Municipal de Montaña, Asociación colaboró aportando el pan sin gluten.
- CONCURSO DE BOCADILLOS DE TERNASCO DE ARAGÓN. HUESCA: Del 9 al 19 de mayo. ZARAGOZA: Del 23 de mayo al 2 de junio.
- FERIA DE LOS 5 SENTIDOS EN MONZÓN celebrada del 14 al 16 de junio.
- MUESTRA GASTRONÓMICA DEL SOMONTANO 2013, del 1 al 4 de agosto. Un año más nos hemos puesto en contacto con los establecimientos que participan en la Muestra Gastronómica.
- X CONCURSO PROVINCIAL DE TAPAS JAMÓN DE TERUEL Y PROVINCIA del 12 al 22 de septiembre. Día 7 de octubre entrega de premios en Dinópolis. Asiste Mamen Tricas. Premio para Restaurante La Posada de Mosqueruela en Mosqueruela, con su tapa "Jamón de Teruel con higos y tartar de aceituna negra del Bajo Aragón".



- FERIA DE LA PATATA EN CELLA (Teruel) 14 y 15 de septiembre. Gracias al Ayuntamiento de Cella los celíacos pudieron participar en las comidas y cenas.
- III CONCURSO DE TARTAS CASERAS "SIN GLUTEN" EN DAROCA (Zaragoza) 15 de septiembre en las instalaciones de la 6 º Feria Comarcal de Daroca. Se entregaron dos premios de lotes de productos especiales sin gluten, ofrecidos por Simply y Schar.
- VII CONCURSO DE TAPAS Y CAZOLETAS DEL PIRINEO ARAGONES celebrado del 21 al 27 de octubre. El día 17 de octubre actuamos como jurado, el día 21 a la inauguración del concurso y el 4 de noviembre a la entrega de premios. Premio para Restaurante La Cadiera de Jaca con su tapa "Canal de Berdún"



- XIX CONCURSO DE TAPAS EN ZARAGOZA Y PROVINCIA del 12 al 22 de noviembre. Presentación el día 11 de noviembre, entrega de premios 26 de noviembre. Premio para Bar El Escondite de Zaragoza con su tapa “Aragonesa”



TALLERES DE COCINA

ZARAGOZA

- DESAYUNOS DE DOMINGO SIN GLUTEN. Día 15 de febrero en Ibercaja Zentrum C/ Costa 13. Impartido por Noelia Panillo.
- Día 18 de mayo. TALLERES DE COCINA PARA CELÍACOS. Impartido por el pastelero Paco Oliva, miembro de nuestra asociación.
- COMPARTIENDO RECETAS. Día 14 de junio en Ibercaja Zentrum C/ Costa 13. Impartido por Noelia Panillo.
- FERIA SABOREA DE PUERTO VENECIA. TALLER PARA MAMAS E HIJOS, día 13 de julio en el Pop Up Kitchen. Aprende junto a tu hijo a cocinar sin gluten magdalenas clásicas, muffins extra chocolate, y bizcocho de

almendras para meriendas. Para chavales entre 10 y 14 años. Impartido por Paco Oliva.

- TALLER DE REPOSTERÍA SIN GLUTEN día 27 de julio en el Pop Up Kitchen. Dirigido a todos aquellos celíacos, familiares y amigos que quieran conocer ricas recetas de repostería “sin gluten”. Impartido por Paco Oliva.
- “ARAGÓN CON GUSTO” taller de cocina para celíacos en Puerto Venecia el día 30 de octubre impartido por Paco Oliva.
- TALLER DE COCINA PARA PRINCIPIANTES CELÍACOS “CON LAS MANOS EN LA MASA” 27 de noviembre en Ibercaja Zentrum C/ Costa 13. Impartido por Noelia Panillo

HUESCA

- DESAYUNOS DE DOMINGO SIN GLUTEN. Día 18 de febrero en el Centro Cultural Ibercaja, C/ Duquesa Villahermosa. Impartido por Noelia Panillo.
- COMPARTIENDO RECETAS. Día 10 de junio en el Centro Cultural Ibercaja, C/ Duquesa Villahermosa. Impartido por Noelia Panillo.
- "SIN GLUTEN SABE IGUAL". Postres de autor. Paco Oliva, nos enseña a preparar elaboraciones y postres de autor "aptos para celíacos" y nos demostrarán que "sin gluten sabe igual". Día 6 de noviembre en Ibercaja Huesca.
- TALLER DE COCINA PARA PRINCIPIANTES CELÍACOS “CON LAS MANOS EN LA MASA” **25 de noviembre** en el Centro Cultural Ibercaja. Impartido por Noelia Panillo.

ALMUDEVAR

- Días 18 de mayo 1 de junio. TALLERES DE COCINA PARA CELÍACOS. Impartido por el pastelero Paco Oliva, miembro de nuestra asociación.

MONZÓN

- Día 9 de noviembre TALLER DE COCINA PARA CELIACOS PRINCIPIANTES “CON LAS MANOS EN LA MASA” en el Colegio Público Aragón. C/ Calvario 13. Impartido por Noelia Panillo.

TERUEL

- DESAYUNOS DE DOMINGO SIN GLUTEN. Día 25 de febrero en la Escuela de Hostelería de Teruel. C/ Mariano Muñoz Nogués 11. Impartido por Noelia Panillo.
- TALLER DE COCINA PARA CELÍACOS PRINCIPIANTES “CON LAS MANOS EN LA MASA”. Día 30 de octubre en la escuela de Hostelería. Impartido por Noelia Panillo

VALDEROBRES

- TALLER DE COCINA PARA CELÍACOS PRINCIPIANTES “CON LAS MANOS EN LA MASA”. Día 28 de octubre en la Escuela de Hostelería. Impartido por Noelia Panillo.

DEGUSTACIONES

- Degustación gratuita de productos sin gluten en Centro Dietético Tu salud es natural, ubicado en Camino de las Torres 54 en Zaragoza, el sábado 6 de Abril.
- Día 15 de junio Charla-degustación en Hipermercado Erosky de Huesca.
- DEGUSTACIÓN DE ROSCÓN DE REYES: Día 12 de 17.30 a 20 h. en la Pastelería Lamines. Sariñena, Día 13 de 17.30 a 20 h. en Panadería Santolaria. C/ Goya 8. Huesca. Día 15 de 10 a 13 h. Alimentación Monegros. Av. Monegros 35. Huesca. Día 20 de 17.30 a 20 h. en Horno Secastilla. C/ Corona de Aragón 8. Barbastro. Día 21 de 17.30 a 20 h. en Frutas Aladino, Plaza Biscós. Jaca

CONGRESOS, CURSOS, FERIAS, JORNADAS.

- Día 25 y 26 de julio Noelia Panillo asiste en Huesca y en Zaragoza a las Jornadas Informativas sobre acampadas juveniles para informar sobre la dieta sin gluten, entregando como material la Guía Práctica del niño celíaco en la Escuela.
- Día 8 de mayo participamos en “APUNTATE A LO SANO”, organizado por el IES Bajo Aragón de Alcañíz.
- Día 27 de mayo, JORNADA ENFERMEDAD CELÍACA EN ZARAGOZA Dirigida a pacientes celíacos adultos y padres de niños celíacos en el Salón de Actos Lorente de Nó del Centro de Investigación Biomédica de Aragón. Avda. San Juan Bosco 13.

Organizado por GRUPO DE INVESTIGACIÓN DEL SERVICIO DE APARATO DIGESTIVO HCU “Lozano Blesa” y FUNDACIÓN ARAINF. Con el siguiente programa

La E.C. en la infancia. Dra. Lázaro Almarza, F.E.A. del Servicio de Pediatría. HCU “Lozano Blesa”

La E.C. en el adulto. Alternativas terapéuticas en investigación. Nueva entidad: sensibilidad al gluten. Dr. Gomollón. Jefe de Sección. Servicio de Aparato digestivo Hospital Clínico “Lozano Blesa”.

DSG: Único tratamiento eficaz. Consecuencias del incumplimiento de la dieta. Mar Alonso Esteban. Enfermera del HCU “Lozano Blesa”. Miembro ACA

Etiquetado de Alimentos y Seguridad Alimentaria. Noelia Panillo Calleja. Técnico Dietista ACA.

Importancia del trabajo de las Asociaciones de Pacientes. Dra. Carmen Tricas Moro, Presidenta de la Asociación Celíaca Aragonesa.

- Participación en las JORNADAS PRIMEROS AUXILIOS Y ATENCION AL ALUMNADO CON ENFERMEDADES CRÓNICAS, organizadas por CAREI (Centro Aragonés de Recursos para la Educación Intercultural y Salud Pública), con dos charlas: Alergias e intolerancias alimentarias por Noelia Panillo y Donde los intereses confluyen, por Ricardo Fueyo.
- Asistimos el día 24 de octubre a una Jornada de Nutrición en el Hospital Miguel Servet.
- Mar Alonso asistió en octubre a la reunión de la SEEC (Sociedad Española de la Enfermedad Celíaca) en Madrid.

FIESTAS, CELEBRACIONES, VISITAS

- Como en años anteriores desde la Asociación nos hemos puesto en contacto con la mayoría de municipios de Aragón para mandarles información sobre los fabricantes de caramelos sin gluten y conseguir así que todos los caramelos repartidos en las distintas CABALGATAS sean aptos para celíacos.
- Visita al Planetario de Huesca.
- III PREMIOS SANITARIA 2000 A LA SANIDAD DE ARAGON 2013. El acto se celebró en el Hotel Palafox.
- Celebración FIESTA DE SAN VICENTE EN HUESCA el día 22 de enero con reparto de longaniza sin gluten.
- El día 29 de enero, festividad de SAN VALERO, repartimos en la Plaza del Pilar de Zaragoza, más de 300 raciones de

roscón sin gluten para los niños celíacos zaragozanos. Gracias a la colaboración del Ayuntamiento de Zaragoza.

- Celebración JUEVES LARDERO en Zaragoza. La Asociación Celíaca Aragonesa en colaboración con Interpeñas y el Ayto. de Zaragoza repartió bocadillo de longaniza en la Plaza de la sala Multiusos del Ayuntamiento de Zaragoza.
- El 10 de abril inauguración del nuevo local en Monzón en el Centro Cívico de Monzón C/ San Mateo nº16. Merienda ofrecida por Simply.
- Día 11 de mayo comida de socios en Alcañiz organizada por Rosa Senante, asiste la coordinadora de Teruel Sandra Herrero.
- Participamos en las Fiestas del barrio María Auxiliadora de Huesca el 20 y 21 de mayo. Las personas celíacas participaron en la Chocolatada y en el reparto de patata, longaniza y pan
- Día 26 de mayo. CELEBRACIÓN DÍA NACIONAL DEL CELÍACO EN LA PLAZA DEL PILAR DE ZARAGOZA, con la elaboración de un bocadillo gigante sin gluten de 120 metros. Colaboraron Dr. Schär, Simply, La Zaragozana, Consejo Regulador Jamón de Teruel, Ceji Oro, Hotel Las Torres. Nos acompañaron Francisco Sancho, Director General de Salud Pública y Fernando Gonzalez Celaya, Diputado de las Cortes del PP.

A continuación fiesta en Las Playas de Zaragoza, comida, concursos, para los niños hinchables, juegos deportivos, taller de manualidades, cuentacuentos, títeres, maquillaje facial, globoflexia, animación infantil, burbujas gigantes, bailes, magia...

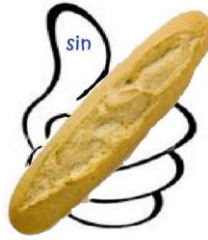


- Con motivo del Día Nacional del Celíaco se instala mesa informativa en el Hospital de Alcañiz.
- Instalación de mesa informativa en el Hospital San Jorge de Huesca con motivo del Día del Celíaco.
- FIESTAS LA VAQUILLA DE TERUEL. Bocallidos sin gluten y cervezas en la “Zona Envaquillate” de vaquillas.

- 13 de julio PAELLA PARA CELÍACOS EN LA CELEBRACIÓN DEL 20 ANIVERSARIO DE EROSKI EN HUESCA
- Bocadillos sin gluten en la FIESTA DEL COMERCIO EN HUESCA. El día 11 de agosto por la mañana en la Plaza López Allué de Huesca.
- Participación en la VIII CARRERA DE LOS NIÑOS en Zaragoza el día 22 de septiembre. El Club de Atletismo Simply Scorpio 71 y Supermercados Simply organizaron en Zaragoza la VIII Carrera de los Niños, una prueba en la que todos los participantes contaron con una bolsa del corredor, y en la que los niños celíacos recibieron una bolsa especial con productos sin gluten.
- Celiquedada en las fiestas del Pilar de Zaragoza en la Fiesta de la cerveza “OKTOBERFEST” en el Parque de Atracciones de Zaragoza. Cerveza sin gluten y comida típica alemana también sin gluten.
- Fiestas del Pilar. Participación en la OFRENDA DE FLORES a la Virgen del Pilar. Zaragoza, 12 de octubre.



- Celebración del DIA MUNDIAL DEL PAN: 16 de octubre con la siguiente iniciativa:
 1. Compra una barra de pan sin gluten.
 2. Prepárate un bocata, tostada, huevos fritos con pan...etc
 3. Píntate en tu dedo “SIN” y haz una foto de tu plato y tu dedo
 4. Cuélgalo en tu facebook, twitter, blog...etc con el título DIA MUNDIAL DEL PAN SIN GLUTEN.
 5. Pide a todos tus contactos que lo compartan.



- Participación en la XVI MARCHA SENDERISTA DEL MEZQUÍN Los recorridos parten de La Cañada de Verich (Teruel), se celebró el día 10 de noviembre. En los controles de avituallamiento que hay a lo largo del camino los celíacos tuvieron comida sin gluten por cortesía de Simply.
- Asisten Mamen Tricas y Mar Alonso el día 30 de octubre, a la inauguración de “ARAGÓN CON GUSTO”, en Aragonia, evento gastronómico dirigido a acercar la gastronomía aragonesa al público en general.
- Asistimos a la entrega de Premios Zangaleta 2013 de la Fundación DFA en la delegación de Gobierno de Aragón. Asiste Mamen Tricas.
- Asistimos a la entrega de la II EDICION DE SOLIDARIOS ONCE ARAGON, en la sala de la Corona.
- INAUGURACIÓN DE LA NUEVA OFICINA EN HUESCA el día 16 de diciembre. La sede de la Asociación Celíaca Aragonesa en Huesca se traslada al Edificio Bantierra, en la Calle Berenguer nº 2-4.
- Asistimos el día 12 de diciembre a la entrega del Premio Ebrópolis en el salón de actos de Bantierra al cual hemos presentado candidatura.
- Día 14 de diciembre reunión de socios con vermucito en el Centro Social del Arrabal de Teruel.
- Día 19 merienda de Navidad para socios en Huesca.
- Día 22 de diciembre MERIENDA NAVIDEÑA EN EL BAR EL ESCONDITE DE ZARAGOZA que nos ofreció una degustación gratuita de tapas, para celebrar con todos nosotros el premio conseguido a “La mejor tapa sin gluten”, en el XIX Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia. El Escondite recogió donaciones voluntarias de los asistentes destinadas a comprar harina sin gluten para los celíacos del Sahara.
- Los días 26, 27 y 28 de diciembre en colaboración con las Ludotecas y el programa Guirigay, actividades infantiles en el Palacio de Deportes de Huesca. Talleres diversos, elaboración de galletas, camas elásticas. Degustación de productos.

RESUMEN DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

- El día 23 de febrero Antonia Sánchez (trabajadora de Huesca) realiza en Madrid un video de recetas para Beiker.
- Noelia Panillo graba un programa de, LA REPERA de Aragon TV. en el Restaurante La ciruela de Alagón invitados por Dr. Schar. <http://alacarta.aragontelevision.es/programas/la-repera/>
- Heraldo.es entrevista a Noelia Panillo.
- Entrevista para radio Monzón a Noelia Panillo.
- Aragón Radio entrevista a Noelia Panillo.
- Con motivo de la celebración a nivel nacional en Zaragoza del Día del Celíaco, entrevistas en Heraldo de Aragón, El Periódico de Aragón, Programa “Sin ir más lejos” de Aragón TV, “Esta es la nuestra de Aragón Radio, Radio Ebro, Las mañanas de la Cope.
- En julio entrevista a Noelia en Aragón Radio. “Consejos para salir de viaje en verano”.
- Con motivo del Concurso de Tartas sin gluten celebrado en Daroca, entrevista a Noelia Panillo en Radio Comarca Daroca.
- El día 30 de octubre en directo desde el taller de cocina en Teruel entrevista a Noelia Panillo para el programa “Aragón Abierto”.
- Noticias en varios medios de comunicación informando de la campaña de carteles y folletos que hemos lanzado en colaboración del departamento de Consumo del Gobierno de Aragón. Diario Alto Aragón, Heraldo de Aragón,
- La prensa se hace eco de la presentación del proyecto ARAGON SIN GLUTEN el día 11 de diciembre:
<http://www.aragondigital.es/noticia.asp?notid=114906>
<http://aragonliberal.es/noticias/noticia.asp?notid=74171>
http://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2013/12/10/puerto_venecia_adhiere_red_aragon_sin_gluten_260207_1311024.html