

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2016



asociación
celíaca
aragonesa

1. Servicios de atención e información a enfermos y familiares

- ✓ ATENCIÓN A NUEVOS SOCIOS, familiares y personas interesadas en recibir información.
- ✓ BOLETINES INFORMATIVOS. Hemos enviado 4 en papel y todos los meses varios por correo electrónico con las últimas noticias.
- ✓ Recepción y atención telefónica.
- ✓ Gestión de correos electrónicos.
- ✓ Envío de la Lista de Alimentos, Chiquilista y Revista Mazorca.
- ✓ Gestión y actualización de la página web y perfil de Facebook y Twitter.
- ✓ PRÁCTICAS: Han hecho las prácticas con nosotros Sara Solanés Gracia del FCT Miguel Catalán de Zaragoza y Jorge Aguilar Fandos, Gestión de Sistemas Informáticos. En Huesca en colaboración con Universa, dos alumnas de la Diplomatura de Dietética y Nutrición de Huesca: Iria Vázquez y Cristina Hernández.

REUNIONES DE SOCIOS EN LAS SEDES DE LA ASOCIACIÓN:

- ✓ ZARAGOZA:
 - Sesiones informativas todos los lunes por la tarde y miércoles por la mañana.
 - Reunión Súper jóvenes celíacos: 12 de marzo en la sede de la Asociación de Zaragoza. Jóvenes de 12 a 17 años. Dirigida por Ricardo Fueyo, psicólogo de la Asociación con el siguiente programa:
 - Actividades de presentación
 - Mesa redonda + información: qué, cómo y dónde comer?
 - Actividades lúdicas
 - Aperitivo

- Reunión de voluntarios: El día 16 de noviembre, a las 18 horas en la Asociación de Zaragoza para exponer proyectos y ponerlos en marcha.
- Reunión de Celiyayos: Día 15 de diciembre. Charla de Ricardo Fueyo para los abuelos de los niños celiacos: ¿Cómo decirle no a las deliciosas galletas? Herramientas para alternativas seguras y también deliciosas.
- ✓ HUESCA: Días 6 de abril, 13 de mayo Reunión Súper jóvenes celíacos, 26 de septiembre y 16 de noviembre.
- ✓ MONZÓN: Día 28 de enero, reunión de nuevos socios y charla divulgativa por Noelia Panillo.
- ✓ TERUEL: Día 19 de enero, El último martes de cada mes se desplaza la dietista de Zaragoza para realizar charlas y reuniones con los socios.
Martes 25 de octubre: Manejo de redes para la búsqueda efectiva de establecimientos actos para celiacos.
- ✓ SARIÑENA. Día 26 de octubre en el Salón de Actos del Edificio Cultural Antonio Beltrán. Reunión con socios de la zona.

ADMINISTRACIÓN:

- ✓ Gestión y control de cobro de cuotas e impagados. Se pasaron los recibos el día 12 de mayo. Se mandaron cartas a las personas que no habían pagado dándoles la posibilidad de atender sus problemas personales.
- ✓ Elaboración bases de datos para desgravación de la cuota de los socios.
- ✓ Lotería de Navidad. Se han vendido 10.000 participaciones de los números 30.323 y 84935. Resultó premiada cada participación con 2 euros.



- ✓ Gestión FACEMOVIL.
- ✓ Elaboración de informes y memorias.
- ✓ Envío de correspondencia.
- ✓ Formas de maíz. Adquisición y distribución.
- ✓ Control de facturas y caja.
- ✓ Actualización base de datos.
- ✓ Selección y elaboración de noticias de Aragón para la Revista Mazorca.
- ✓ Control de altas y bajas: En el año 2016 se han dado de alta 203 familias y se han dado de baja 125 familias. El número total de socios a fecha 31 de diciembre de 2016 es de 1.946 familias.

REUNIONES ESTATUTARIAS:

- ✓ Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria de socios en Zaragoza el día 18 de marzo en el Salón de Actos de la Biblioteca de Aragón. C/ Dr. Cerrada nº 22 de Zaragoza.
- ✓ Asamblea de FACE en Madrid con las asociaciones miembros, el día 23 de abril y el 27 de noviembre.
- ✓ Se reúne la Junta Directiva de la Asociación el primer lunes de cada mes.

15 PROYECTOS DE SUBVENCIONES PRESENTADOS:

Nos han concedido un total de 19.300,12 € euros.

- ✓ DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES DEL GOBIERNO DE ARAGÓN: Nos conceden 2.577,30 €
- ✓ DEPARTAMENTO DE SANIDAD: Nos conceden 4.682,23 €
- ✓ DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO: Nos conceden 3.202.14 €
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZARAGOZA. Denegado.
- ✓ AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA: Área de Acción Social. Nos conceden 1.000 €.
- ✓ JUNTA MUNICIPAL CENTRO DE ZARAGOZA: Denegada.
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL: Departamento de Bienestar Social. Nos conceden 2.500 €.
- ✓ AYUNTAMIENTO DE TERUEL: Departamento de Servicios Sociales. Nos conceden 1.693,34 €
- ✓ COMARCA COMUNIDAD DE TERUEL: Nos conceden 845,11 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE HUESCA. Nos conceden 800 €
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA: Nos conceden 2.000 €
- ✓ JUNTA DISTRIBUIDORA DE HERENCIAS: Denegada.
- ✓ OBRA SOCIAL Y CULTURAL DE IBERCAJA: Denegada.
- ✓ PREMIO EBRÓPOLIS. Proyecto Aragón Sin Gluten. No concedido.

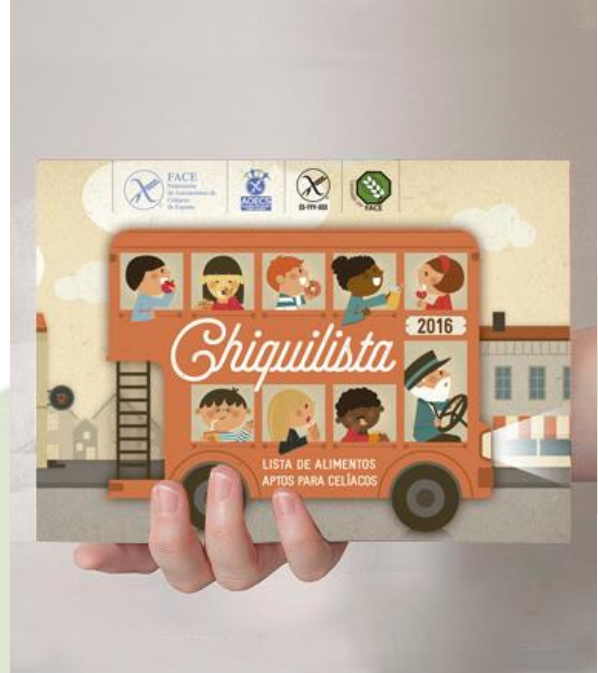
- ✓ PREMIOS IBERCAJA ARAGÓN, EMPRESA Y FUTURO.
Candidatura a la mejor empresa social. No concedido.

PUBLICACIONES:

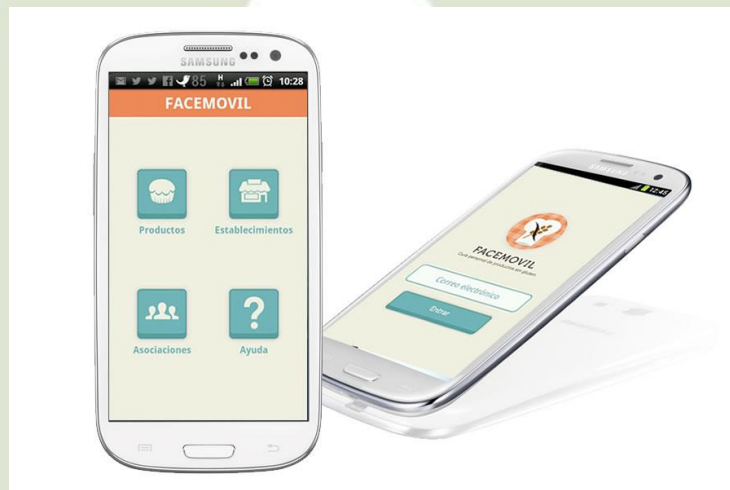
LISTA DE ALIMENTOS



CHIQUILISTA



FACEMOVIL

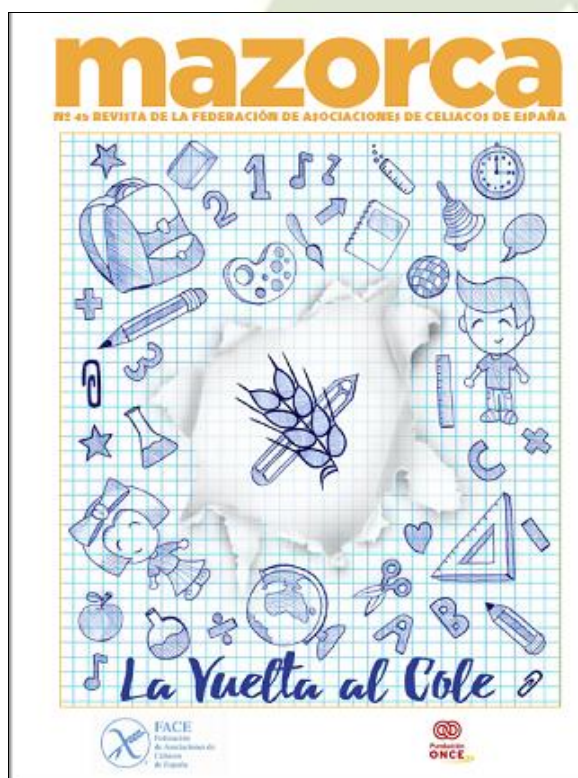


REVISTAS MAZORCA



Nº 43 Formato digital. Febrero 2016

Nº 44. Julio 2016



Nº 45. Septiembre 2016

Nº 46. Diciembre 2016

NUEVO DISTINTIVO ARAGÓN SIN GLUTEN

En 2016 el distintivo en la puerta ayudó a identificar todos los establecimientos asesorados por la Asociación Celíaca Aragonesa.



NUEVO CARNET DE SOCIO

Acredita como miembro de nuestra asociación durante el año 2016. Este carnet cubre una demanda histórica de los asociados.

Además de permitir la identificación como socio en los eventos que celebramos, pretende ser un recurso que facilite su día a día, tanto por la breve explicación de la condición de enfermos celíaco en su parte posterior, así como acreditación para que empresas de diversos sectores ofrezcan descuentos y servicios a sus portadores.

Este año el grupo Ormamail&Docustore, empresa que se encarga de la impresión y distribución de nuestros Boletines Informativos nos regaló el carnet.



La celiaquía es una intolerancia al gluten permanente presente en el TRIGO, la CEBADA, el CENTENO y la AVENA. El único tratamiento es una estricta dieta libre de gluten. Alimentos procesados y contaminaciones cruzadas pueden suponer un riesgo para mi salud. AYÚDEME, POR FAVOR, CON MI DIETA SIN GLUTEN.

Celiac disease is a permanent disorder consisting of an intolerance for gluten found in WHEAT, BARLEY, RYE and OAT. The only treatment is to maintain a strict gluten free diet for life. Processed foods and cross contamination may be a risk to my health. HELP ME, PLEASE, WITH MY GLUTEN FREE DIET. Further information: www.celiacosaragon.org.

Este carné es propiedad de la Asociación Celíaca Aragonesa, con domicilio social en P.º Independencia, 24-26, planta 4.ª, oficina 14, Zaragoza, C.P. 50004, C.I.F. G50747179. Acredita a su titular como socio. Su utilización implica el conocimiento y aceptación de las condiciones facilitadas al titular. Más información en la página web: www.celiacosaragon.org

EL SEMÁFORO DE LOS ALIMENTOS

Nuestra socia Beatriz Muñoz nos ha donado "El semáforo de los Alimentos", un cartel muy ilustrativo que ella misma hizo para que los niños aprendan de forma divertida como se clasifican los alimentos.



Este cartel lo ponemos a disposición de los para hacer charlas en los colegios, acercar y concienciar mejor sobre la enfermedad celíaca tanto a niños como a profesores.

Desde la Asociación se les proporciona también un power point que sirve de guía en tres formatos distintos: dirigidos a primaria, secundaria y otro para adultos.

También les mandamos una carta explicativa para la dirección del centro educativo que tendrán que cumplimentar con el horario de la actividad y el aula que quieran solicitar.

PRESENTACIÓN DEL FOLLETO ARAGÓN SIN GLUTEN

Presentación del folleto Aragón sin gluten el día 22 de enero en el Bodegón de Azoque



La Asociación Celíaca Aragonesa, en colaboración con la Consejería de Ciudadanía y Derechos Sociales del Gobierno de Aragón, ha elaborado un tríptico para dar a conocer el proyecto "Aragón Sin Gluten".

El objetivo es que se sumen el mayor número de establecimientos a la red y que el celíaco vaya a los restaurantes de Aragón con total seguridad y con una oferta de calidad.

El folleto, del que se van a distribuir 2000 ejemplares, se presentó el día 22 de enero En El Bodegón de Azoque, con la presencia de:

Excma. Sra. María Victoria Broto, Consejera de Ciudadanía y Derechos Sociales.

Dña. M. Carmen Tricas, Presidenta de la Asociación Celíaca Aragonesa

D. Pablo Martínez, Director General de Protección de Consumidores y Usuarios.

D. Ricardo Fueyo, Vicepresidente de la Asociación Celíaca Aragonesa

2. Sensibilización sobre de la enfermedad celíaca y sus consecuencias.

REUNIONES Y CONTACTOS CON INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

- ✓ Día 17 de febrero reunión con Luisa Broto Bernués, Vicealcaldesa de Zaragoza y Consejera delegada de Derechos Sociales. Asisten Mamen Tricas y Ricardo Fueyo.
- ✓ Día 8 de marzo reunión de Ricardo Fueyo con José Luis Juste del Partido Ciudadanos. Solicitamos una comparecencia en las Cortes de Aragón.
- ✓ Asistimos a la reunión de la Escuela de Salud del Gobierno de Aragón el 6 de abril.
- ✓ El día 20 de abril, Susana Gaspar de Ciudadanos recibe a Mamen Tricas y a Ricardo Fueyo en el Palacio de la Aljafería.
- ✓ Día 27 de abril reunión con Amparo Bella de Podemos. Asiste Mamen Tricas y Ricardo Fueyo.
- ✓ Día 6 de mayo reunión de Ricardo Fueyo con el grupo del PP en las Cortes.
- ✓ Reunión con CERMI para participar en la Comisión de las Fiestas del Pilar. Día 10 de mayo.
- ✓ Día 11 de mayo. Reunión Foro de Pacientes. Comités de Bioética de Aragón.
- ✓ Día 12 de mayo reunión de Ricardo Fueyo con el grupo de IU de las Cortes.
- ✓ Día 14 de junio reunión de Mamen Tricas con Nacho Martínez, de Deporte del Ayuntamiento de Zaragoza para pedirle que en todos los actos organizados por el

Ayuntamiento dispongan de avituallamiento para celíacos.

- ✓ Moción Ayuntamiento de Zaragoza: El 1 de julio, presidenta y vicepresidente de la Asociación Celiaca Aragonesa, asistieron al pleno del ayuntamiento donde se aprobó:
 1. Exigir por escrito, en las convocatorias de pliegos de contratación de las actividades de ocio donde se consuman alimentos, que se disponga de materias primas aptas para celíacos y cuyo proceso de elaboración tenga garantías de consumo para los mismos.
 2. Promover la oferta de menús sin gluten en las instalaciones y servicios municipales y garantizar que el personal que manipule y elabore alimentos tenga la formación adecuada para evitar contaminaciones cruzadas con otros alimentos no aptos
- ✓ El 24 de agosto reunión de Mamen Tricas con Fomento del Ayuntamiento de Jaca. Mandamos una carta al alcalde de Jaca para entrar en el proyecto Plan global y estratégico Jaca-Pirineos.
- ✓ Día 13 de septiembre. Comparecencia en las Cortes de Aragón de la Plataforma de Comedores Escolares Públicos de Calidad. Noelia Panillo y Ricardo Fueyo.
- ✓ Día 3 de octubre reunión con Pilar Pastor del Observatorio de la Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza. Asisten Mamen Tricas, Noelia Panillo y Ricardo Fueyo. Nos presentan la propuesta de integración de la alimentación para celíacos en las Fiestas del Pilar.
- ✓ Día 4 de octubre reunión con Marta Prades de Podemos. Asisten Mamen Tricas y Ricardo Fueyo.
- ✓ Antonia Sánchez se reúne con el Colegio Oficial de Médicos de Huesca el día 6 de octubre.

- ✓ Día 19 de octubre asistimos a la reunión del Plan Estratégico de Servicios Sociales de Aragón.
- ✓ Día 17 de noviembre asiste al pleno del Ayuntamiento de Zaragoza Ricardo Fueyo.
- ✓ Cita con las doctoras del Hospital Miguel Servet Ruth García Romero y Mónica López para perfilar un estudio que van a hacer sobre la enfermedad celíaca. Enviamos a nuestros socios una encuesta que elaboraron.

CHARLAS DIVULGATIVAS

- ✓ Charla en Utebo (Zaragoza): Dieta sin gluten, que comer si eres celiaco. Día 13 de enero. La imparte Noelia Panillo en el Centro Cultural El Molino.
- ✓ María Caballero da una charla sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten el día 24 de febrero para la Asociación de Amas de casa de Zaragoza y provincia. Asisten unas 40 personas de 22 pueblos distintos.
- ✓ El Vicepresidente de la Asociación Ricardo Fueyo nos presentó las conclusiones de la investigación PSYCHO-CD: Aspectos Psicosociales de la Enfermedad Celíaca en Aragón el día 18 de marzo en el Salón de Actos de la Biblioteca de Aragón. C/ Dr. Cerrada nº 22 de Zaragoza.
- ✓ Charla fibromialgia y dieta sin gluten. ASAFA (Asociación de Fibromialgia y Fatiga Crónica), celebró su día Internacional y nos invitó a dar una charla el día 20 de mayo en el Centro Joaquín Roncal, C/ San Braulio 5. Impartida por Noelia Panillo.
- ✓ Día 4 de abril, Charla informativa sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten en una jornada organizada por la Fundación el Tranvía por María Caballero.

- ✓ Día 22 de abril. Charla informativa sobre la dieta sin gluten en Alcubierre para la Asociación de Amas de Casa por María Caballero.
- ✓ Día 22 de junio María Caballero da una Charla sobre la dieta sin gluten en la tienda ecológica Kolarium.
- ✓ Día 27 de septiembre. Charla en el Centro Social El Arrabal de Teruel "Como interpretar las etiquetas". por Noelia Panillo.
- ✓ Charla: "El consumidor a la búsqueda de productos saludables". Día 24 de octubre en el Patio de la Infanta de Ibercaja. Salón Aragón. C/ San Ignacio de Loyola 16. Organizado por Alianza Agroalimentaria Aragonesa.

CONGRESOS, CURSOS, FERIAS, JORNADAS

- ✓ Participación en las reuniones preparatorias del CONGRESO DE LA SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) a lo largo de todo el año.
- ✓ Visita a la FERIA GLUTEN FREE celebrada en Madrid el día 5 de marzo. Asisten Mamen Tricas y María Caballero.
- ✓ Instalamos un Stand en la Feria de Monzón celebrada el día 2 de abril atendido por nuestra colaboradora en Monzón María, por Noelia y Marisa. A lo largo del día hicimos dos catas de pan sin gluten.
- ✓ Día 25 de mayo asistimos a la Jornada de Atención al paciente crónico organizado por el Foro Aragonés de Pacientes.
- ✓ XXXIV Feria de Muestras Calatayud. Del 7 al 11 de septiembre en el Recinto Ferial. Participamos el viernes 9 de septiembre a las 12 de la mañana con una ponencia

sobre Aragón Sin Gluten y un taller de cocina. Ponentes, Ricardo Fueyo y Noelia Panillo.

- ✓ Día 29 y 30 de septiembre participamos en el Congreso Nacional de Nutrición organizado por la SENC en Zaragoza.
- ✓ Foro Gastronomía y Felicidad: Binefar del 24 al 30 de octubre. Participamos el día 30 de octubre con una ponencia sobre alimentación y felicidad: ¿Celíaco y feliz? Es posible. Ricardo Fueyo y Noelia Panillo.
- ✓ Día 18 de noviembre asistimos a la Jornada de Nutrición Hospitalaria del Hospital Universitario Miguel Servet.
- ✓ Días 25 y 26 de noviembre asistimos a las Jornadas Formativas de FACE en Madrid.
- ✓ Alimentación+ Sana. Día 12 de diciembre en el Salón de Actos de la Biblioteca de Aragón. Organizado por la Fundación Alimentación Saludable y la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

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

- ✓ Contacto con la plataforma de salud de unizar.
- ✓ Charla en el Instituto Mar de Aragón de Caspe el día 11 de enero a los alumnos del ciclo de cocina y servicios. Noelia Panillo.
- ✓ Charla en el IES Miralbuena a alumnos del ciclo superior del ciclo de cocina y servicios. Día 15 de enero. Noelia Panillo.

- ✓ El día 22 de enero asistimos a la lectura de la tesis doctoral de Ricardo Fueyo: Aspectos Psicosociales de la Enfermedad Celíaca en Aragón.
- ✓ Día 12 de febrero charla sobre Dieta sin gluten y manipulación de Alérgenos en la Fundación Ramón Rey Ardid a alumnos de Formación básica en cocina y Atención socio-sanitaria ayuda a domicilio.
- ✓ El 15 de febrero asistimos a la presentación del doctorado de Leyre Urtasun sobre la mejora nutricional del pan sin gluten.
- ✓ Día 9 de mayo asistimos a Charla sobre intolerancias alimentarias y celiaquía para monitores de campamentos juveniles organizado por Salud Pública.
- ✓ Con motivo del Día Nacional del Celíaco se instala mesa informativa en el Hospital de Alcañíz y en el Hospital San Jorge de Huesca.
- ✓ “En el Cole sin gluten”. El día 27 de mayo, para celebrar el Día Nacional del Celíaco y siguiendo con el proyecto iniciado en Teruel en el año 2009, empresas de catering y colegios asociados lo celebraron 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.
 - Eurocatering 5.000 menús
 - Colegio Público Cesar Augusto 400 menús
 - Combicatering 6.500 menús
 - La Cocina de José Fernández 80 menús en Aspace.
 - NTC 375 menús en el Colegio Agustinos y en la Universidad en las Facultades de Ciencias, Derecho, Veterinaria, Escuela de Ingeniería y Arquitectura, Ciencias de la Salud, Universidad San Jorge y en el Conservatorio de Música.

- ✓ Registramos una carta para el Gobierno de Aragón pidiendo información sobre los menús que se preparan en comedores escolares de los albergues y granjas escuelas de Aragón.
- ✓ Día 30 de noviembre charla para la cocina del Colegio Espartidero.
- ✓ Charla en guardería Utebo a monitoras tanto de cuidado como de comida el día 1 de diciembre por María Caballero.
- ✓ Charla en la Escuela de Hostelería en Ateca el día 16 de diciembre por María Caballero. 45 Asistentes.

3. Relaciones con fabricantes. Campaña para incrementar establecimientos que proporcionen oferta adecuada sin gluten. Aragón sin gluten.

- ✓ Contacto con las estaciones del grupo ARAMON para asesorarles en la oferta sin gluten en sus cafeterías y restaurantes.
- ✓ Contacto con todos los cines de Aragón para la revisión de las palomitas naturales aptas para celíacos.
- ✓ Contactamos con los campamentos públicos de Aragón para darles información de cómo hacer un menú para celíacos sin gluten en una cocina rudimentaria.
- ✓ Contacto con Turismo de Zaragoza, Turismo Huesca, Turismo Jaca y Turismo Teruel para que pongan en sus webs, enlaces a la página de la asociación para que los visitantes sepan dónde comer sin gluten.
- ✓ Contacto con las Asociaciones de Hosteleros de la provincia de Teruel (Teruel, Calamocha, Alcañiz, Andorra

y Albarracín) para distribuir el folleto de Aragón Sin Gluten.

- ✓ Charla dirigida a la hostelería "Aragón Sin Gluten" en Barbastro.
- ✓ Visita de Noelia Panillo a las oficinas de Gran Casa, para concertar reunión y presentarles "Aragón Sin Gluten".
- ✓ Reunión con Brian Tolosa de La Mafia se sienta a la mesa para presentarnos el protocolo de manipulación que van a implantar en sus restaurantes.
- ✓ Día 30 de marzo formación a trabajadores de Frutolandia.
- ✓ Formación a trabajadores de Telepizza en Cuarte de Huerva. Día 12 de abril Noelia Panillo.
- ✓ Día 28 de abril Noelia Panillo da la Charla Formación FACE a los trabajadores de La Mafia se sienta a la mesa
- ✓ Elaboración de un protocolo de actuación en los cines de Aragonia para evitar la contaminación cruzada y formación a los trabajadores el día 12 de mayo. María Caballero.
- ✓ Formación en alérgenos en el protocolo de IKEA. Día 5 de mayo por María Caballero.
- ✓ Día 7 de junio. Formación a los empleados de la empresa Arento Industrias Cárnicas por María Caballero.
- ✓ Asistimos a la formación de personal en el KFC de puerto Venecia el día 10 de junio.
- ✓ Día 6 de junio Formación a trabajadores de Chocolates Valor

- ✓ Día 8 de junio Noelia Panillo visita instalaciones y da Charla formativa al personal de cocina en la Residencia Cesar Augusta. Zaragoza.
- ✓ Día 12 de septiembre reunión en Huesca con HORECA para hablar sobre los concursos de tapas y los premios a la mejor tapa apta para celíacos. Noelia y Mamen Tricas.
- ✓ Charla formativa para el personal El Parque de Karla.
- ✓ Día 19 de septiembre reunión de Noelia Panillo con la organización del Juepincho en el Bar Heroismo de Zaragoza.
- ✓ Visita a Alcañiz el día 29 de septiembre para visitar establecimientos e informar de "Aragón sin gluten"
- ✓ Día 10 de octubre. Formación de los encargados de la Carpa del Ternasco instalada para las Fiestas del Pilar. María Caballero.
- ✓ Formación a personal de sala del restaurante la Carbonera. María Caballero.
- ✓ Reunión Informativa "Aragón sin gluten" en Sariñena. Día 26 de octubre en el Salón de Actos del Edificio Cultural Antonio Beltrán. Dirigida al sector de la hostelería y comercio de la zona.
- ✓ Día 11 de noviembre visita a Monzón de Noelia Panillo para visitar varios establecimientos de hostelería.
- ✓ Día 19 de diciembre visita a establecimientos de hostelería de Benasque.

CURSOS MANIPULADOR DE ALIMENTOS SIN GLUTEN Y FORMACIÓN EN ALÉRGENOS EN RESTAURACION COLECTIVA.

- ✓ TERUEL: 21 de junio.
- ✓ ALCAÑIZ: 29 de septiembre.
- ✓ ZARAGOZA: 12 de febrero en la Fundación rey Ardid, 31 de marzo, 26 de abril, 23 de junio, 18 de julio en Atades, 4 de octubre, 10 de noviembre y 13 de diciembre.
- ✓ ZUERA: 19 de enero dirigido a los reclusos del centro penitenciario de Zuera.
- ✓ HUESCA: 3 de marzo, 26 de abril, 12 de julio, 17 de noviembre.

ARAGÓN SIN GLUTEN

A lo largo del año 2016 se ha mandado información y se ha visitado gran cantidad de establecimientos en todo Aragón. Se han asociado los siguientes:

HUESCA

FRESA & CHOCOLATE
CAFE BAR RESTAURANTE MERIDA
SEMONIA. TIENDA ECOLOGICA
PURA VIDA
CAFÉ BAR EL BAUTÍ
EL ALAMBIQUE.

MONZON

PASTELERÍA LIS

SABIÑANIGO

PIZZAS DON CACHO
BAR CASINO
BAR MONTAÑERO

ALMUDEVAR

PASTELERÍAS TOLOSANA

JACA

RESTAURANTE LILIUM
TANNAT RESTOBAR

BENASQUE

CARNICERIA BALDANA

BARBASTRO

CARNICERIA HERMINIA

VILLANOVA

HOTEL RESTAURANTE CASA ARCAS / CAFÉ OILARRA

SANDINIES

A TABERNA DE JANDRO

SALLEN DE GALLEGO

HOTEL BOCALE

LASPUÑA

HOSTAL RESTAURANTE CASA SIDORA

TERUEL

BAR LAS VIÑAS 3.0

FLOR DE SAL

ALCAÑIZ

BAR VENECIA

ZARAGOZA

CREOQUETE

PETIT COMITÉ

LA NUEVA CARAMBOLA

DULCES SUEÑOS

EL PLATO REBERDE

PAELLAS GIGANTES ARAGONESAS

KORALIUM

CHOCOLATERIA VALOR

RATATOUILLE LE PARISIEN

LA JAULA DE GRILLOS

LA MAR DE COOKIES OBRADOR PASTELERÍA

EL PARQUE DE KARLA

COSTA 8

LA CARBONERA

SUPERECOLOGICO

BAR EL PILON

CARIÑENA

LA REBOTICA

LA PUEBLA DE ALFINDEN

DRUIDAS DIET SHOP AND COFFEE.

UTEBO

MÁS QUE CAFÉ

GRISEN

BRASERIA RESTAURANTE NAVASTE

4. Actividades divulgativas entre la ciudadanía en general y para animar a participar en la asociación a los enfermos celíacos

TALLERES DE COCINA

ZARAGOZA

- ✓ TALLER DE COCINA INFANTIL SIN GLUTEN: YO ME LO GUISO, YO ME LO COMO. Día 4 de enero en la sede de la Asociación. Por la mañana niños de 3 a 6 años y por la tarde niños a partir de 7 años.
- ✓ TALLER REPOSTERÍA DE PASCUA. Día 21 de marzo, en Espacio Saborea de Puerto Venecia Dirigido a personas celíacas y a sus familiares para aprender a cocinar repostería tradicional de estas fechas pero sin gluten. Noelia Panillo elaboró Pan, Torrijas, Buñuelos de viento, Mona de Pascua, Rosquillas.
- ✓ CURSO DE "PANADERÍA ECOLÓGICA SIN GLUTEN". Taller dirigido por ESCUELA BIOGLUTENFREE. 9 de abril en el Aula de cocina de la Fundación Arte y Gastronomía. La Fábrica de Chocolate. C/ Lourdes 7.
- ✓ TALLER DE REPOSTERÍA CREATIVA: INICIACIÓN A LA DECORACIÓN. Día 19 de abril, en el Centro Joaquín Roncal, C/ San Braulio 5.
Rocío Díaz Millán, socia de la Asociación, nos enseñó a preparar el merengue en polvo natural para realizar la glasé y el fondant casero para las figuritas. Moldeamos con fondant algunas figuras y decoramos algunos cupcakes de varias formas.
- ✓ TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN. Día 10 de mayo en Centro Joaquín Roncal, C/ San Braulio 5, dirigido a nuevos socios y principiantes.

- ✓ DEMOSTRACIÓN DE COCINA SIN GLUTEN ORGANIZADA POR AMC (Baterías de cocina de acero inoxidable). Día 18 de mayo, en Pº Constitución 31 bajo izda.
- ✓ TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN. Día 7 de junio en Centro Joaquín Roncal, C/ San Braulio 5, dirigido a nuevos socios y principiantes.
- ✓ TALLER DE COCINA THERMOMIX para celíacos el día 30 de junio dirigido a todas aquellas personas que quieran conocer la Thermomix TM5 y el uso que le pueden dar para elaborar sus propias recetas. Más especialmente la masa. Delegación Thermomix Aragón. C/ Héroes del Silencio 8
- ✓ TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN. Taller dirigido a nuevos socios y principiantes para elaborar diferentes clases de pan. Día 28 de septiembre en el Centro Joaquín Roncal, C/ San Braulio 5.
- ✓ CURSO REPOSTERÍA NATURAL 100% ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN. Día 22 de octubre, sábado, de 10 a 14 horas en la Gastroteca de Puerta Cinegia en Plaza España.
Postres veganos, sin gluten, con leches vegetales y azúcares saludables, repostería nutritiva y digestiva, para para disfrutarla cada día.
- ✓ TALLER INFANTIL DE NAVIDAD: DECORACIÓN DE TARTAS. Día 27 de diciembre en la tienda Superecológico, Gran Vía 32, local. Por María Caballero.
- ✓ MASTERCLASS DE COCINA: MENÚ SIN GLUTEN DE NOCHEVIEJA. Día 28 de diciembre en el Espacio Saborea de Puerto Venecia.
Juan Carlos Callejas nos ofreció una Masterclass de cocina con un Menú sin gluten especial Nochevieja. Cocinar para todos es posible.

HUESCA

- ✓ TALLER REPOSTERÍA DE PASCUA. Día 17 de marzo, en Centro Cultural Ibercaja Huesca, C/ Duquesa Villahermosa. Dirigido a personas celíacas y a sus familiares para aprender a cocinar repostería tradicional de estas fechas pero sin gluten. Noelia Panillo elaboró Pan, Torrijas, Buñuelos de viento, Mona de Pascua, Rosquillas.
- ✓ TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN. Día 17 de octubre, en Centro Cultural Ibercaja Huesca, C/ Duquesa Villahermosa. Por Noelia Panillo.
- ✓ TALLER DE COCINA NAVIDEÑA Y EMPANADICOS. Día 19 de diciembre en Centro Cultural Ibercaja Huesca, C/ Duquesa Villahermosa
- ✓ Los días 27, 28 y 29 de diciembre, por la mañana, en colaboración con el programa Guirigay, taller infantil de galletas sin gluten en el Palacio de Congresos.

TERUEL

- ✓ El día 9 de febrero en la Escuela de Hostelería de Teruel. Recetas creadas y elaboradas por los socios.
- ✓ TALLER REPOSTERÍA DE PASCUA. Día 15 de marzo, en la Escuela de Hostelería de Teruel, C/ Mariano Muñoz Nogués, 11. Dirigido a personas celíacas y a sus familiares para aprender a cocinar repostería tradicional de estas fechas pero sin gluten. Noelia Panillo elaboró Pan, Torrijas, Buñuelos de viento, Mona de Pascua, Rosquillas.
- ✓ TALLER DE NUTRICIÓN PARA NIÑOS. Día 16 de junio en Centro Social Arrabal. C/ Mayor s/n. Elaboración de recetas frías.
- ✓ TALLER INFANTIL DE REPOSTERÍA. Día 18 de octubre, en el Centro Social El Arrabal, los niños se elaboraron diferentes recetas.

- ✓ TALLER DE COCINA SIN GLUTEN. Día 22 de noviembre, en la Escuela de Hostelería de Teruel, C/ Mariano Muñoz Nogués, 11. Lo impartirá Noelia Panillo.

LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

- ✓ Día 26 de enero. TALLER DE COCINA SIN GLUTEN. En la Peña Gastronómica Casino Principal. Por Noelia Panillo.

DEGUSTACIONES

- ✓ Presentación-degustación en la sede de la asociación de Zaragoza de los productos de Dulces Sueños. Día 3 de junio.
- ✓ Día 24 de noviembre el establecimiento Territorio Ecológico ofreció una degustación de productos "El chef sin gluten". Calle Arzobispo Morcillo nº 6 de 11 a 13.30 y por la tarde de 16.30 a 20.30 horas. Zaragoza. El Chef sin gluten es un artesano de Castilla la Mancha que está avalado por la asociación ACCLM

CONCURSOS GASTRONÓMICOS EN LOS QUE PARTICIPAMOS

- ✓ I CERTAMEN DE TAPAS DE ALCORISA (Teruel). Se celebró los días 16,17, 23 y 24 de enero. El día 25 de Enero, Cristina y Aroa Cebrián Burriel entregaron el premio a la mejor tapa celiaca al Restaurante Caracas de Alcorisa por su tapa "TAMBOR".



- ✓ 7º CONCURSO VÁMONOS DE TAPAS POR EL ALTO GÁLLEGO. Del 12 al 21 de febrero. El día 11 de febrero asistimos a la presentación del concurso en Sabiñánigo. Taberna A Jandro de Sandiniés obtuvo el premio a la mejor tapa sin gluten.



- ✓ IX MUESTRA DE TAPAS Y CAZUELITAS SOLIDARIAS DEL RABAL de Zaragoza, del 25 de febrero al 6 de marzo



- ✓ X CERTAMEN DE TAPAS DE LA COMARCA DEL JILOCA. Celebrado los días 26, 27 y 28 de febrero y 4, 5 y 6 de marzo. El 26 de febrero María Cabalero y Noelia Panillo ejercen como jurado. El 11 de marzo asistimos a la entrega de premios en Ferreruela en el Área 202, restaurante que resultó ganador del premio a la mejor tapa sin gluten.



- ✓ IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL. Se celebra del 5 de febrero al 6 de marzo.



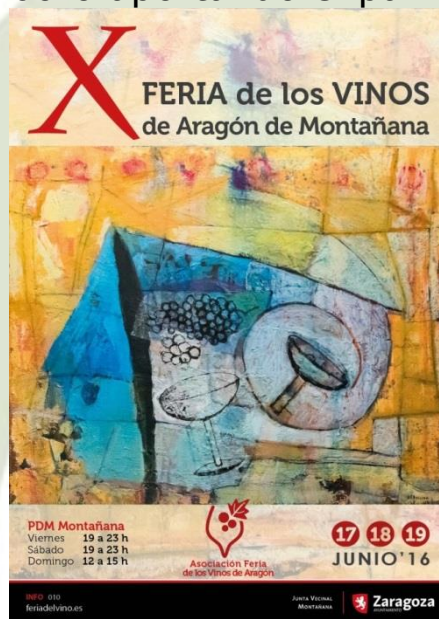
- ✓ GASTROPASIÓN, asesoramos a bares y restaurantes que tienen menú para celíacos durante la Semana Santa en Zaragoza.
- ✓ I FERIA DE TAPAS DE VALJUNQUERA (TERUEL). Los días 21 y 22 de mayo. Comarca del Matarraña de Teruel. En dos stands ofrecieron tapas sin gluten elaboradas por voluntarios: AMPA (Asociación de madres y padres de alumnos) y el de la Asociación de Antiguas Alumnas.
- ✓ I FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA EN ALCAÑÍZ (TERUEL). Día 4 de junio desde las 12:00 hasta las 23:00, en la glorieta Valencia. En el puesto de la cerveza Lúpulos, dos marcas distintas de cerveza sin gluten. Grisett y Espiga Blonde.



- ✓ **XXIII CONCURSO GASTRONÓMICO COMER EN EL ALTO ARAGÓN:** Este año dedicado a las intolerancias. Animamos a que nuestros socios participaran con tu receta favorita



- ✓ **IX FERIA DE LOS VINOS DE ARAGON EN MONTAÑANA** del 17 al 19 de junio, en el Pabellón Municipal de Montañana, la Asociación colaboró aportando el pan sin gluten.



- ✓ **V EDICIÓN DE BIRRAGOZA.** Festival de la cerveza artesana, día 26 y 27 de agosto.
- ✓ **FESTIVAL DEL VINO DEL SOMONTANO.** Muestra gastronómica. Del 4 al 7 de agosto en Barbastro. Desde la Asociación Celíaca Aragonesa, nos hemos puesto en contacto con los establecimientos que participan en la Muestra Gastronómica.

- ✓ XVII FERIA DE LA PATATA DE CELLA (TERUEL). Del 10 y 11 de septiembre.



- ✓ ARAGÓN CON GUSTO. FESTIVAL GASTRONÓMICO que se celebra en Aragón del 28 de octubre al 6 de noviembre. Fiesta gastronómica en diferentes escenarios de Aragón. Asistimos a la inauguración el día 28 de octubre en Aragonia. Participamos asesorando a los establecimientos.



- ✓ II JORNADAS DE MIGAS TRADICIONALES. TRAMACASTILLA (HUESCA). El día 17 de septiembre migas para celíacos el Hotel Privilegio y Casa Blasco.



- ✓ II LIGA DE LA TORTILLA. Zaragoza. Del 12 de septiembre al 7 de octubre. El día 3 de noviembre asistimos a la entrega de premios. Ganador La Jaula de Grillos.



FACEJOVEN

- ✓ María Caballero como representante de FACEJOVEN de Aragón, asiste a la Asamblea celebrada en Madrid el día 6 de marzo.
- ✓ Jornada Face Joven formativa para jóvenes celíacos el día 12 de noviembre. María Caballero dio la charla: Verdades y mentiras sobre la dieta sin gluten.
- ✓ Summer Camp FACE Joven. Campamento de FACE Joven celebrado en Barcelona del 4 al 8 de agosto.

FIESTAS POPULARES, 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.
- ✓ Festividad de SAN VICENTE en Huesca. Se repartieron bocadillos de longaniza sin gluten ni lactosa.

- ✓ El día 29 de enero, festividad de SAN VALERO, el Ayuntamiento de Zaragoza nos invitó a roscón sin gluten. Repartimos en la Plaza del Pilar de Zaragoza más de 300 raciones.
- ✓ Día 4 de febrero Celebración JUEVES LARDERO en la Plaza del Auditorio de Zaragoza. La Asociación Celíaca Aragonesa en colaboración con Interpeñas y el Ayuntamiento de Zaragoza repartió bocadillos de longaniza sin gluten.
- ✓ Asistimos a la entrega de los PREMIOS IBERCAJA EMPRESA Y FUTURO, a los cuales hemos presentado candidatura. Día 21 de marzo en el Patio de la Infanta.
- ✓ CHURRERÍA A BOCADOS volvió a Zaragoza con todos sus productos sin gluten en las siguientes fiestas:
FIESTAS DEL BARRIO DEL ARRABAL. Del 6 al 16 de mayo junto a la Estación del Norte
FIESTAS DEL BARRIO DE SANTA ISABEL Del 20 al 29 de mayo solar salida Villamayor
FIESTAS DEL BARRIO RIOS DE ARAGON (COBASA) Del 3 al 12 de junio junto a la Calle Rio Piedra
- ✓ Participamos en las FIESTAS DEL BARRIO MARÍA AUXILIADORA DE HUESCA. Las personas celíacas participaron en las actividades tanto en la chocolatada del día 24 de mayo, como el día de la patata y longaniza el 26 de mayo.
- ✓ Asistimos a la entrega de Premios Aragón Solidario celebrada el día 5 de mayo en el Patio de la Infanta de Ibercaja.
- ✓ Día 27 de mayo CELIQUEDADA EN LA PLAZA DEL PILAR a las 12 de la mañana. Con motivo del Día Nacional del celíaco, el Ayuntamiento de Zaragoza instaló en el balcón una bandera nuestra. Convocamos también a los medios de comunicación.
- ✓ Día 27 de mayo. El Bodegón Azoque organizó con la colaboración de la Asociación Celíaca la celebración del

Día del Celíaco en Zaragoza. Asistimos a un evento dinámico de manos de Iván Puyuelo (Chef del Restaurante), un Showcooking insitu elaborando unas migas a la pastora sin gluten y unas gachas. Participaron también en la demostración el Obrador de La Aljafería, en la que Alberto Lorente nos preparó coulant de chocolate. También degustamos sus productos más representativos y por supuesto sin gluten.

- ✓ Día 28 de mayo CELEBRACIÓN EN HUESCA DEL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO con socios de todo Aragón y con la siguiente programación:

9:30 h Inauguración de la Feria de la Degustación.

10:45 h Lectura del Manifiesto en la Plaza Navarra

11:30 h Ludoteca para niños

11:30 a 14 h Face Joven: Encuentro en la Feria.

11:30 h Conferencias en el Salón de Actos del C.C. Matadero

Dr. Ricardo Fueyo: Conclusiones de la investigación PSYCHO-CD. Aspectos Psicosociales de la Enfermedad Celíaca en Aragón.

Dra. Iva Marques: Cómo incide la nutrición en la celiaquía.

Dr. Miguel Montoro: Entonces Doctor, ¿Soy celíaco?

13:00 h Entrega de los Premios Bianuales de la Asociación en el salón de Actos

Premio Empresarial: Supermercados Altoaragón

Premio a la Investigación: Dr. Santos Santolaria

Premio a la Colaboración: Diario Del Alto Aragón

13:00 h En la Sala Dinámica Charla-coloquio por:

Ana Ferrer, Profesora del Área de Tecnología De los Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de la Universidad de Zaragoza, expondrá las estrategias para la mejora sensorial y nutricional del pan mediante la adición de ingredientes funcionales.

Javier Abadías, cocinero, bloguero y miembro de nuestra Asociación, nos hablará de cómo elaborar y adaptar recetas sin gluten y nos presentará su blog.

14:30 h Aperitivo y Paella gigante en la Peña os Casaus.

16:30 h Sorteo de regalos.

18:00 h Despedida y recogida de una bolsa de productos ofrecida por nuestros fabricantes colaboradores.

- ✓ El día 27 de mayo los celíacos interesados hicieron DONACIÓN DE SANGRE en el Banco de sangre situado en C/ Duquesa Villahermosa de Zaragoza. Después tuvieron aperitivo sin gluten tanto dulce como salado
- ✓ El 31 de mayo comida en el restaurante Tommy Mel's de Zaragoza para conocer la nueva carta y para que los blogueros lo comenten en sus blogs.
- ✓ V DESCENSO POPULAR Y II MARCHA NORDIC WALKING "AMIGOS DEL EBRO" Día 5 de junio, domingo, organizado por el Club Deportivo MONKAYAK HIBERUS. La organización dispuso de avituallamiento apto para celíacos con la colaboración de la Asociación Celíaca Aragonesa.
- ✓ POLIFONIK SOUND BARBASTRO (HUESCA) 24 Y 25 DE JUNIO. Este año OSCA FOOD TRUCK preparan comida sin gluten.
- ✓ CARRERA BENÉFICA AECC en Teruel. Los puestos de avituallamiento contaron con productos sin gluten para celíacos.
- ✓ Bocadillos sin gluten en la FIESTA DEL COMERCIO EN HUESCA. El día 11 de agosto por la mañana en la Plaza López Allué.
- ✓ IV CARRERA POPULAR BOMBEROS ZARAGOZA 10K. 11 de septiembre. La asociación participó con avituallamiento para celíacos y bocadillos de longaniza y cerveza.
- ✓ CARRERA DE NIÑOS SIMPLY 18 de septiembre. Como todos los años, Simply prepara la carrera de niños en el parque José Antonio Labordeta. Los celíacos tuvieron su propia bolsa de corredor. Ramón Moraza entregó el premio
- ✓ IV CARACOLADA SOLIDARIA. Zaragoza. Día 2 de octubre, en Colegio Corazonistas, Pº La Mina.

- ✓ COMIDAS POPULARES SIN GLUTEN: DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS ARAGONESES
 - Lunes 10 de octubre a las 14.30 horas en la explanada del Centro Cívico Estación del Norte C/ Perdiguera, 7 .del Barrio del Arrabal.
 - Martes 11 de octubre a las 14.30 horas en el Parque Aljafería del Barrio de la Almozara.Ofrecidas por Ofrecida por Arroz Brazal, Eroski, SAT Niño Jesús y Alimentos de Aragón.
- ✓ Participamos en la OFRENDA DE FLORES A LA VIRGEN DEL PILAR. Zaragoza, 12 de octubre. Salida del grupo a las 18.40 horas del acceso número 2 situado en Calle Canfranc.
- ✓ CELIQUEDADA en la fiesta de la cerveza Octoberfest del Parque de Atracciones de Zaragoza, el día 14 de octubre. disfrutamos juntos de esta fiesta tan popular y brindamos con una jarra de cerveza sin gluten.
- ✓ Durante las Fiestas del Pilar pudimos disfrutar de oferta gastronómica sin gluten en los siguientes espacios:
 - RECINTO DE INTERPEÑAS. Bocatas y cerveza sin gluten.
 - PARKING NORTE. Bocatas sin gluten en todas las barras y cerveza sin gluten.
 - OKTOBERFEST PARQUE DE ATRACCIONES. Menú alemán para celíacos.
 - CARPA DEL TERNASCO. Oferta sin gluten: Bocadillo de ternasco, churros adobados y ternasco brasa acompañado de pan sin gluten. Cerveza sin gluten.
 - FESTIVAL FOOD TRUCK PASEO ECHEGARAY JUNTO A PLAZA EUROPA: LA SIDRONETA Y KM 0 dispondrán de hamburguesas con pan sin gluten
 - MUESTRA DE ARTESANIA Y ALIMENTARIA DE ZARAGOZA DE LA PLAZA DE LOS SITIOS. Productos aragoneses sin gluten

- MUESTRA ARAGONESA DEL PASEO ECHEGARAY ENTRE PUENTE DE PIEDRA Y PUENTE DE HIERRO. Patatas asadas, costillar al horno, cochinillo, embutidos a la brasa...etc

- CASETAS REGIONALES DE LA PLAZA ARAGON Dispondrán de cerveza sin gluten.

-Durante las fiestas del Pilar por cortesía de LA MAR DE COOKIES bollería recién hecha sin gluten en los siguientes establecimientos:

Lunes 10: BAR TOSOS. Av. Cesar Augusta 40

Martes 11: RESTAURANTE RATATOUILLE LE PARISIÉN Echegaray y Caballero (Frente al nº 12)

Jueves 13: LA JAULA DE GRILLOS. C/ Juan Bruil 2

Viernes 14: CHOCOLATERÍA VALOR. Plaza Sas 7

Sábado 15: RESTAURANTE RATATOUILLE LE PARISIÉN Echegaray y Caballero (Frente al nº 12)

- ✓ XX FIESTA DE LA INTEGRACIÓN ORGANIZADA POR DFA. Domingo 23 de octubre en el Parque de Atracciones. Participamos en el Rincón de COCEMFE ofreciendo un vermut sin gluten a las 13 horas.
- ✓ Día 31 de octubre. Chocolate sin gluten a las 18.30 horas en la Plaza del Torico de Teruel para los niños disfrazados.
- ✓ Participamos en las FIESTAS DEL BARRIO SANTO DOMINGO Y SAN MARTÍN DE HUESCA. Las personas celíacas participaron en las actividades tanto en las migas sin gluten del día 6 de noviembre como en la chocolatada de los días 9 y 12.
- ✓ XVIII MARCHA SENDERISTA DEL MEZQUÍN Teruel. Este año los recorridos partieron de Castelseras (Teruel), se celebra el domingo 6 de noviembre. En los controles de avituallamiento que hay a lo largo del camino sin gluten.
- ✓ Día 7 de noviembre asistimos a la gala de entrega de I Premios de Turismo y Hostelería de Aragón.

- ✓ ENTREGA DE PREMIOS FACE 2016. Día 26 de noviembre se entregaron en Madrid los premios FACE 2016. FACE creó estos premios como reconocimiento al trabajo y compromiso de personas y empresas de diferentes sectores con el colectivo de celíacos. Para la federación y las diferentes asociaciones de celíacos que la forman es muy importante que se siga investigando sobre enfermedad celíaca y dieta sin gluten, así como que las empresas de alimentación y restauración sigan mejorando en calidad y seguridad alimentaria.
- ✓ Asistimos a la entrega de los PREMIOS SOLIDARIOS ONCE Aragón.
- ✓ Asistimos a la entrega del PREMIO EBRÓPOLIS el día 14 de diciembre. Participamos con un proyecto.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN TERUEL el día 20 de diciembre. en el Centro Social Arrabal.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN HUESCA. El día 16 de diciembre en Avenida Menéndez Pidal 9. Local centro B.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN ZARAGOZA el día 21 de diciembre en la sede de la Asociación.

RESUMEN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

A lo largo de todo el año la presencia en los medios de comunicación es continuada. Algunos ejemplos:

- ✓ Entrevista en Radio Almunia a Noelia Panillo con motivo del taller de cocina del día 26 de enero.
- ✓ Entrevista en Radio La Comarca de Alcorisa con motivo del concurso de tapas de Alcorisa.
- ✓ Entrevista general en EsRadio. Día 25 de enero.
- ✓ Día 26 enero Entrevista General en Radio Ebro.
- ✓ Día 26 de enero. Rueda de prensa en el Ayuntamiento de Zaragoza para presentar el Roscón de San Valero.

- ✓ Día 3 de febrero en Radio Huesca presentación del libro "Nuestras recetas sin gluten".
- ✓ Día de 10 de mayo entrevista con la Cadena Ser de Huesca y con Es Radio, con motivo del Día del Celíaco.
- ✓ Día 17 de mayo Noelia Panillo graba una entrevista para Master-D.
- ✓ El día 27 de mayo números medios de comunicación de Radio, Prensa y Tv se hacen eco de la celebración en Huesca del Día del Celíaco.
- ✓ Bajo Aragón Digital. Noticia con motivo de la celebración del Día del celíaco:
http://www.bajoaragondigital.com/index.php?option=com_content&view=article&id=13722:rosa-senante-los-celiacos-bajoaragoneses-lo-tienen-mas-facil-gracias-a-la-asociacion&catid=1:noticia-2&Itemid=142
- ✓ Día 8 de junio entrevista a Noelia Panillo de Radio Ebro, con motivo de los talleres de pan sin gluten.
- ✓ Día 4 de julio entrevista de Radio Ebro a Mamen Tricas sobre la moción presentada en el Ayuntamiento de Zaragoza.
- ✓ En agosto Mamen Tricas es contraportada en la revista El Cruzado Aragonés, del Somontano.

Enviamos nuestras noticias y actividades a lo largo de todo el año:

asociacionesaragon@aragon.es

IGASTRO ARAGÓN

FORO ARAGONES DEL PACIENTE

FACE

COCEMFE

ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA

Pº Independencia 24-26, Planta 4ª, Oficina 14.
50004 Zaragoza

Tfno.: 976 484 949 / 635 638 563

Horario: Miércoles por las mañanas de 9 a 13 h. y tardes de lunes a
jueves de 16:30 a 19 h.

info@celiacosaragon.org

www.celiacosaragon.org

HUESCA

Hotel Asociaciones. Edificio Bantierra. C/ Berenguer 2-4, 4ª planta
Antonia Sánchez Lorca. Tfno.: 658 985 997

Horario: Martes de 17 a 19 h. y jueves de 9 a 13 h.

huesca@celiacosaragon.org

TERUEL

Centro Social El Arrabal. C/ Mayor s/n.

Sara Martín. Tfno.: 653 806 801

Horario: Jueves de 18 a 20 h.

teruel@celiacosaragon.org

COLABORADORAS

ALCAÑIZ: Rosa Senante. Tfno: 978 832 836 (llamar por las tardes).

alcasenan@gmail.com.

MONZÓN: María Martínez. Tfno: 654 406 442.

Centro Cívico. C/ San Mateo 16, local 13. Horario atención: jueves de
17:30 a 19:30 h. Llamar para pedir cita. celiacosmonzon@gmail.com

RIBAGORZA Y SOBRARBE: Isabel Ysebie Ronse. Tfno: 974 553 187.

Horario atención de 8 a 15 h. isabelysebie@gmail.com

CONSULTAS Y DUDAS LISTA DE ALIMENTOS

915 472 546

CONSULTAS A LA DIETISTA

680 573 388 / 663 539 255

dietista@celiacosaragon.org



www.facebook.com/celiacosaragon



@celiacosaragon