

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2017



asociación
celíaca
aragonesa

1. Servicios de atención e información a enfermos y familiares

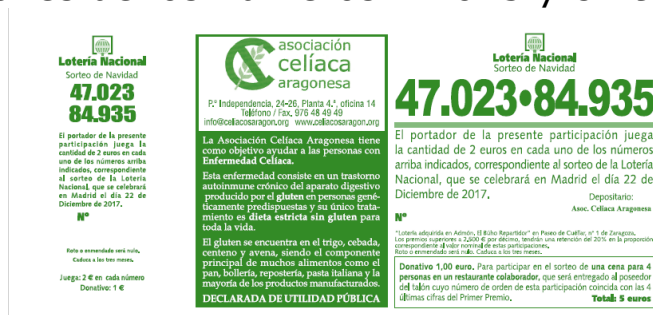
- ✓ ATENCIÓN A NUEVOS SOCIOS, familiares y personas interesadas en recibir información. Recepción y atención telefónica.
- ✓ BOLETINES INFORMATIVOS. Hemos enviado 4 en papel y todos los jueves enviamos un correo electrónico con las últimas noticias.
- ✓ Gestión de correos electrónicos y correspondencia.
- ✓ Envío de la Lista de Alimentos, Chiquilista y Revista Mazorca.
- ✓ Gestión FACEMOVIL.
- ✓ Gestión y actualización de la página web y perfil de Facebook y Twitter.
- ✓ Formas de maíz. Adquisición y distribución.
- ✓ Reunión de trabajadoras en Zaragoza el día 31 de enero y el día 6 de noviembre.
- ✓ PRÁCTICAS: Han hecho las prácticas con nosotros Daniel Galé Lechón del FCT Miguel Catalán de Zaragoza. En Huesca, en colaboración con Universa, dos alumnas de la Diplomatura de Dietética y Nutrición de Huesca Hegoí Martín y Paloma Navarro.

REUNIONES DE SOCIOS EN LAS SEDES DE LA ASOCIACIÓN:

- ✓ ZARAGOZA: Sesiones informativas todos los lunes por la tarde y martes por la mañana.
- ✓ HUESCA: Día 17 de mayo reunión de nuevos socios.
- ✓ TERUEL: Día 31 de enero reunión de nuevos socios.

ADMINISTRACIÓN:

- ✓ Gestión y control de cobro de cuotas e impagados. Se pasaron los recibos el día 8 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 10.500 participaciones de los números 47.023 y 84.935.



- ✓ Elaboración de informes y memorias.
- ✓ 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 2017 se han dado de alta 162 familias y se han dado de baja 122 familias. El número total de socios a fecha 31 de diciembre de 2017 es de 1986 familias.

REUNIONES ESTATUTARIAS:

- ✓ Se reúne la Junta Directiva de la Asociación el primer lunes de cada mes.
- ✓ Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria de socios en Zaragoza el día 30 de marzo en el Centro Joaquín Roncal de Zaragoza.

- ✓ Asamblea de FACE en Madrid con las asociaciones miembros, el día 22 de abril y el 28 de octubre.
- ✓ Jornadas formativas para trabajadoras en Madrid el día 21 de abril y el 27 de octubre.
- ✓ El día 30 de junio asistimos a la Asamblea Anual de Cocemfe.
- ✓ El día 21 de junio asistimos a la Asamblea Anual del Foro Aragonés del Paciente.

PROYECTOS DE SUBVENCIONES PRESENTADOS:

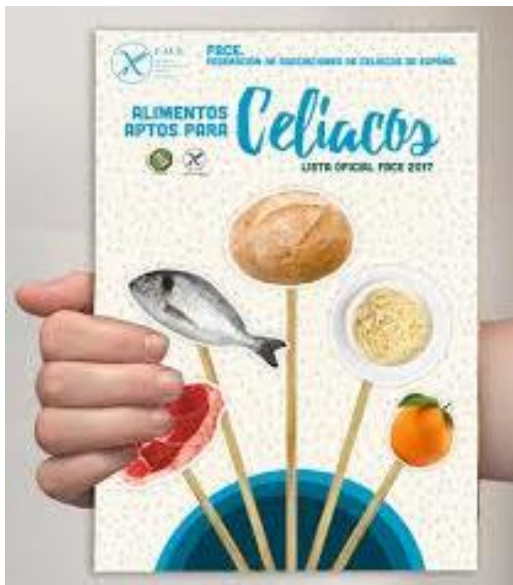
Nos han concedido un total de 35.551,71 euros.

- ✓ DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES DEL GOBIERNO DE ARAGÓN: Nos conceden 2.806,59 € para la publicación "Tengo un invitado celíaco"
- ✓ DEPARTAMENTO DE SANIDAD: Nos conceden 2.529 €
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZARAGOZA. Conceden 5.099,91 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA ÁREA DE ACCION SOCIAL. Denegada
- ✓ JUNTA MUNICIPAL CENTRO DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA: Conceden 300 €
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL: Departamento de Bienestar Social. Nos conceden 3.000 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE TERUEL: Departamento de Servicios Sociales. Nos conceden 2.711, 45 €
- ✓ COMARCA DE TERUEL: Nos conceden 1.400 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE HUESCA. Nos conceden 704, 76 €

- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA: Nos conceden 2.000 €
- ✓ JUNTA DISTRIBUIDORA DE HERENCIAS: Denegada.
- ✓ OBRA SOCIAL Y CULTURAL DE IBERCAJA: Denegada.
- ✓ PREMIO EBRÓPOLIS. No concedido.
- ✓ FACE. Conceden 15.000 €

PUBLICACIONES:

LISTA DE ALIMENTOS



CHIQUILISTA



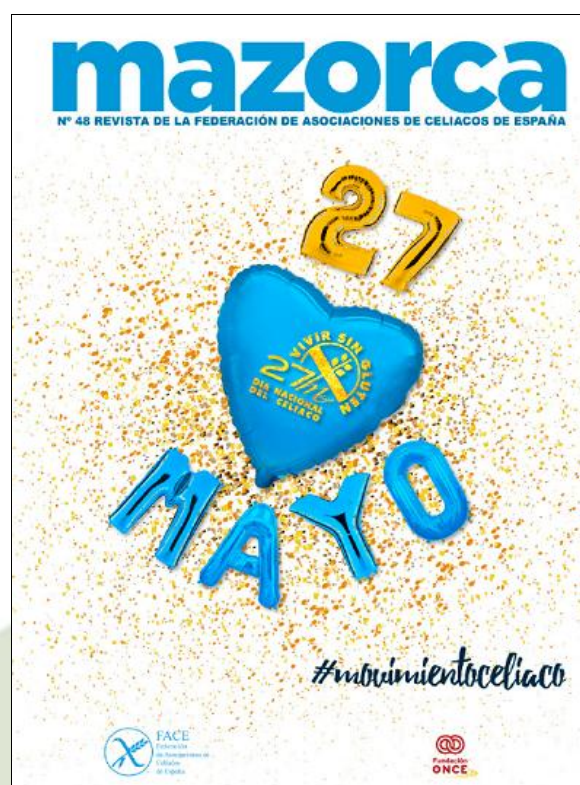
FACEMOVIL



REVISTAS MAZORCA



Nº 47 Formato digital. Febrero 2017



Nº 48 Mayo 2017



Nº 49 Formato digital



Nº 50 Diciembre 2017

BOLETINES INFORMATIVOS



NUEVO DISTINTIVO ARAGÓN SIN GLUTEN



En 2017 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 2017. 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 celíacos en su parte posterior, así como acreditación para que empresas de diversos sectores ofrezcan descuentos y servicios a sus portadores.



La celiacía 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 Pº Independencia 24-26, planta 4ª, oficina 14, 50004 Zaragoza, 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

PRESENTACIÓN GUÍA PRACTICA EL NIÑO CELIACO EN LA ESCUELA

La Asociación Celíaca Aragonesa, en colaboración con la Consejería de Ciudadanía y Derechos Sociales del Gobierno de Aragón, ha reeditado esta Guía tan útil para los colegios.

Se presentó el día 23 de febrero en el Colegio El Espartidero de Santa Isabel (Zaragoza), en la clase de 3º de infantil con un cuentacuentos y un chocolate sin gluten para los niños.

Contamos con la presencia de:

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

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

Dña. Isabel Arbués, Directora del Servicio Provincial de Educación de Zaragoza.

D. Manuel Vergara, Director del colegio El Espartidero.



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

REUNIONES Y CONTACTOS CON INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

- ✓ El día 22 de marzo nos reunimos con Carmen Sánchez Pérez, Presidenta de FAMCP (Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias), Mamen Tricas y Marisa. Mandamos una carta con las recomendaciones que queremos hacer a los ayuntamientos y desde allí la canalizaron a todos los municipios.
- ✓ El 31 de marzo el grupo Ciudadanos Huesca presento en el Pleno de Ayuntamiento de Huesca ayudas y campañas de concienciación sobre la enfermedad celíaca. Nadie apoyo la Moción. La votación fue la siguiente PP se abstuvo, PSOE, CAMBIAR HUESCA Y ARAGÓN SI PUEDE, en contra y CIUDADANOS se queso solo votando a favor.
- ✓ Contactamos con las Oficinas de Turismo de Aragón para que pongan en su web un enlace a la web de Aragón sin gluten.

- ✓ Contactamos con varias Federaciones Deportivas de Aragón para concienciar de que dispongan avituallamiento para celíacos en todas las pruebas deportivas.
- ✓ El viernes 26 de mayo, el grupo parlamentario de PODEMOS, presentó en Las Cortes de Aragón una PNL. Proposición no de Ley núm. 363/16, sobre apoyo a pacientes con enfermedad celíaca, para su tramitación ante la Comisión de Sanidad:
Aprobación por la Comisión de Sanidad de la Proposición no de Ley núm. 363/16, sobre apoyo a pacientes con enfermedad celíaca.
BOLETÍN OFICIAL DE LAS CORTES DE ARAGÓN Nº:162 (IX LEGISLATURA) PDF
La Comisión de Sanidad, en sesión celebrada el día 26 de mayo de 2017, con motivo del debate de la Proposición no de Ley núm. 363/16, sobre apoyo a pacientes con enfermedad celíaca, ha acordado lo siguiente:
Las Cortes de Aragón instan al Gobierno de Aragón a:
 1. Impulsar que se incluyan menús específicos para celíacos en los restaurantes, comedores de hospitales y de colegios.
 2. Fomentar la inspección y asegurar que se cumple la normativa en el sector del consumo, con atención especial al etiquetado, restauración y hostelería.
 3. Incluir en los protocolos de los servicios de pediatría la realización de las pruebas diagnósticas de la enfermedad, sobre todo orientadas a la detección precoz de la misma.
 4. Prever incluir ayudas o compensaciones económicas, para futuros ejercicios presupuestarios, dirigidas a pacientes diagnosticados con esta enfermedad.
 5. Fomentar, entre el personal sanitario, el conocimiento de los protocolos de diagnóstico que existen.
 6. Realizar un estudio de la distribución de la enfermedad entre la población aragonesa por territorio, edad y sexo.

Las Cortes de Aragón instan al Gobierno de Aragón a que inste al Gobierno de España a:

1. En colaboración con las asociaciones de celíacos, crear y publicar un listado de alimentos sin gluten, elaborado por la administración sanitaria conforme a criterios científicos independientes, de gestión pública para evitar clientelismos y especulaciones.
 2. Poner en funcionamiento, por parte del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, un sello regulador único en España que identifique esos productos.
 3. Fijar para los alimentos elaborados, específicamente para este tipo de alimentación, un tipo de IVA supe reducido.
 4. Estudiar la posibilidad de otorgar a las familias con al menos dos miembros celíacos un tratamiento especial análogo al de las familias numerosas.
 5. Impulsar medidas para asegurar el cumplimiento del Reglamento de la Unión Europea sobre la declaración de alérgenos en lugares en los que sirven alimentos y la Directiva (UE) 825/2014, sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios para personas que tienen la enfermedad celíaca.
- ✓ El día 14 de junio Antonio Diez se reúne con las diferentes asociaciones de Huesca que comparten el Hotel de Asociaciones.
 - ✓ Reunión de Mamen Tricas con el director de la Ruta Jaca Jacobea Ernesto Gómez el día 3 de agosto en Jaca.
 - ✓ Día 12 de septiembre, reunión con los voluntarios del ayuntamiento de Zaragoza. Nos recibe Charo Viela y asistimos Mamen y Marisa.

- ✓ Enviamos una carta al Alcalde de Jaca para agradecer la iniciativa del Ayuntamiento de conceder ayudas a los celíacos.
- ✓ Día 20 de diciembre Reunión con Simón Alberto Clavería Gracia para organizar un grupo de corredores celíacos, incluyendo otros socios en otras modalidades deportivas.

CHARLAS DIVULGATIVAS

- ✓ "Vivir sin gluten". Charla sobre Enfermedad Celíaca y Dieta sin gluten. Dirigida a celíacos, familiares y amigos de Caspe. Día 3 de febrero la imparte Noelia Panillo.
- ✓ Día 25 de febrero Participamos en las charlas "Delantales Saludables" en el CEIP El Espartidero de Zaragoza.
- ✓ "Alternativas al gluten para cocinar". Día 28 de febrero en la sede de la asociación de Teruel, Centro Social El Arrabal. Charla informativa sobre las diferentes alternativas para cocinar con diferentes productos que tienen características similares al gluten: goma xantana, goma guar...etc. Impartida por Sara Martín.
- ✓ El día 20 de marzo charla "Celiaquía y dieta sin gluten" en ADAFA Asociación de Familias de Acogida de Aragón. Por Noelia Panillo.
- ✓ Charla "Alérgenos y celiaquía" en DFA para el Módulo de Formación Sociosanitaria. Día 31 de marzo por Noelia Panillo.
- ✓ Charla "Intolerancias alimentarias y etiquetado" El día 9 de mayo en la Farmacia Marro de Huesca a cargo de Hegoí Martín y Paloma Navarro, dietistas en prácticas.

- ✓ El día 15 de mayo en la sede de la Asociación de Zaragoza. Charla informativa y presentación de suplementos nutricionales FITLINE aptos para celíacos.
- ✓ Charla "Hábitos saludables" el día 30 de mayo en el Centro Social Arrabal por Sara Martín.
- ✓ Conferencia en el Corte Inglés Independencia de Zaragoza: "20 Años trabajando con los celíacos": Lunes 10 de julio. M. Carmen Tricas, Presidenta de la Asociación y María Caballero, dietista de la Asociación.

CONGRESOS, CURSOS, FERIAS, JORNADAS

- ✓ I JORNADA DE ALIMENTOS SIN GLUTEN DE ZARAGOZA. Feria de San Antón. Centro Cívico Estación del Norte. Día 21 de enero de 2017.



La Asociación Celíaca Aragonesa organizó junto con la Asociación de Vecinos Tío Jorge una Jornada llena de actividades.

PROGRAMA:

10:00 h. Charla: Celíaco y Feliz: Es posible. Sala Seminario. Impartida por Ricardo Fueyo, Vicepresidente de la Asociación y psicólogo.

10:00 h. En el exterior, durante toda la jornada, A Bocados Celíacos. Puesto ambulante de productos sin gluten gofres, pizzas, muffins...etc

11:00 h. Presentación e inauguración de la Feria de Alimentos sin gluten. Salón de Actos. A cargo de la Presidenta de la Asociación Mamen Tricas y las autoridades invitadas.

11:00 h a 14:00 h. Juegos infantiles en el exterior a cargo de Telaraña. Organizados por Asociación de Vecinos Tío Jorge.

11:00 a 14:30 h. Visita Feria de alimentos sin gluten en el Salón de Actos.

11:30 a 13:00 h. Taller para niños de decoración y baratijas. Organizado por Dr. Schär. Dirigido por Eva Olivera. Niños de entre 4 y 10 años

11:45 h. Masterclass de cocina con Daniel Yranzo, Chef de Aragón Televisión. Patrocinada por Supermercados Simply. Salón Seminario.

12:30 h. Barra de tapeo sin gluten en el Salón de Actos. Antiguo Bar La Jota.

14.30 h. Comida en el Antiguo Bar la Jota. Av. Cataluña nº 40.

16:30 h a 20:30h. Visita Feria de alimentos sin gluten en el Salón de Actos.

18:00 h. Taller infantil de frutas y chocolate dirigido por voluntarios del colegio de dietistas-nutricionistas de Aragón.

19:00 h. Verbena popular de San Antón.

20:00 h. Encendido de la hoguera de San Antón.

20:30h. Parrillada vecinal. Cada uno sus propias parrillas y carnes para asarlas en las brasas de la hoguera.

21:00 h. Continúa la verbena y la Barra sin gluten de Bar Hoja de ruta 80 con pinchos de longaniza asada.

- ✓ CONGRESO DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS. Se celebró en Huesca del 18 al 21 de marzo. Participamos en el Congreso el domingo 19 de marzo.

11 a 12 h.: Celíaco y felicidad. Sala 2. Por Ricardo Fueyo. Vicepresidente ACA

12 a 13 h.: Cocinar sin gluten. Sala 2. Por Noelia Panillo. Dietista ACA

- ✓ IV FERIA DEL ASOCIACIONISMO DE MONZON, HUESCA. El 25 de marzo a las 18 horas presentamos la Asociación e instalamos un Stand en la Feria.
- ✓ JORNADA FORMACION PROFESIONAL SANITARIA. El 4 y 5 de abril participamos invitados por la organización de la Jornada con las siguientes charlas:
 - Atención del enfermo celíaco en la farmacia. María Caballero, Dietista-nutricionista ACA.
 - Seguridad alimentaria. Gluten y otros alérgenos. Noelia Panillo Dietista-nutricionista ACA.Centro de Innovación para la FP de Aragón. Calle Castillo de Campus 2. (Polígono Plaza). Zaragoza. Dirigida a profesorado y alumnado de los centros que imparten enseñanzas relacionadas con el sector y a técnicos y profesionales de empresas sanitarias.
- ✓ El día 21 de abril asistimos a las Jornadas Formativas de FACE en Madrid. Noelia Panillo y María Caballero.
- ✓ El día 30 de mayo instalamos un Stand en el CONGRESO DE METRES en el Hotel Hiberus de Zaragoza.
- ✓ JORNADAS DE PARTICIPACIÓN EN SALUD. Día 21 de septiembre en el Centro Joaquín Roncal de Zaragoza. Asiste Mar Alonso.
- ✓ 8ª EDICIÓN JORNADAS "VERDE QUE TE QUIERO VERDE". ZARAGOZA. Se celebra los días 16, 23 y 30 de noviembre en el Patio de la Infanta de Ibercaja.
- ✓ VII JORNADA CONSUMO Y FAMILIAS. ZARAGOZA Se celebra el día 28 de noviembre en el Edificio de la Dirección Gerencia Servicio Aragonés de Salud. Plaza de la Convivencia 2. Organizan: Dirección General de Igualdad y Familias y Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios

Participamos con una ponencia a las 11 h. "Consumidores celíacos: consumir en igualdad" Noelia Panillo Calleja, Dietista de la Asociación Celíaca Aragonesa

- ✓ Día 30 de noviembre asistencia a la 9º JORNADA DE NUTRICIÓN del Hospital Universitario Miguel Servet.
- ✓ 8ª JORNADA TURISMO ACCESIBLE: UNA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO el día 12 de diciembre. Asiste Noelia.
- ✓ I CONGRESO ARAGONÉS DE VOLUNTARIADO días 13 y 14 de diciembre En el Congreso se presentó oficialmente el Spot sobre el Voluntariado rodado en el Hospital Universitario Miguel Servet en el que se reconoce la importante labor de los voluntarios.

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

- ✓ Hemos hecho las valoraciones nutricionales de los menús mensuales a los Colegios El Espartidero, San Gabriel y Agustina de Aragón.
- ✓ El día 19 Enero María Caballero visitó Tarazona para hacer un taller con niños de 5 años, y charlas con profesores, padres y monitores de comedor.
- ✓ Reunión con Responsables de los campamentos Puerta del Este. Nos ofrecen hacer un campamento exclusivo sin gluten desde el 10 al 19 de julio en Alcalá de Moncayo. Al final no se pudo hacer por falta de inscripciones de niños celíacos.
- ✓ Día de 16 Febrero visita y charla a los niños de 5º de primaria del Colegio Nuestra señora de la Merced Zaragoza.

- ✓ Charla en el Colegio Agustina de Aragón dirigida a madres y padres por María Caballero.
- ✓ El día 19 de mayo, la madre de un niño celíaco dio una charla a los alumnos de la clase de su hijo en el Colegio Hispanidad.
- ✓ 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 26 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.
Confirmaron su participación los siguientes centros:
CEIP El Espartidero de Zaragoza
APA Colegio Público Cesar Augusto de Zaragoza
Colegio San Agustín de Zaragoza
Colegio Romareda Agustinos Recoletos de Zaragoza
Colegio Público Asunción Pañart de Ainsa (Huesca)
CP Víctor Mendoza Mendoza de Binefar (Huesca)
Colegio Alto Ara de Broto (Huesca)
Facultades de Derecho, Ciencias, Ada Byron, Betancourt, Torres Quevedo, Veterinaria, Conservatorio Superior de Música, C.M,U. Pedro Cerbuna, C.M.U. Virgen del Carmen, Residencia de estudiantes Ramón Pignatelli y en la Cafetería Comedor del Edificio Pignatelli de la D.G.A.
- ✓ El día 2 de junio Noelia Panillo da una Charla de formación a los alumnos de la Escuela de Hostelería de Miralbueno.
- ✓ El día 7 de junio María Caballero da una Charla de formación a los alumnos de la Escuela de Hostelería de Caspe.

- ✓ Charla formativa el día 16 de junio a Monitores de Tiempo libre CD El Olivar. Noelia Panillo.
- ✓ Hacemos una visita informativa a la Guardería Pasitos de Zaragoza.
- ✓ El día 17 de octubre visita a las nuevas cocinas del Clínico. Asisten Teresa y Mar.
- ✓ Puesta en marcha del proyecto Antenas sin gluten.
Antenas Sin Gluten es un proyecto que pretende crear una red de voluntarios en Aragón aprovechando la presencia de celíacos en la comunidad educativa, sean profesores, padres o alumnos y así prestar un servicio más cercano al celíaco. El objetivo final del proyecto es consolidar una antena en cada una de las comarcas de Aragón.
Primera reunión en Sabiñánigo (Huesca) el día 18 de octubre a las 18 horas en la Sede la Comarca del Alto Gállego, Calle Secorum 35.
Segunda reunión el día 29 de noviembre, miércoles a las 18 horas en el Aula 1 de la 2ª planta del Centro Cívico Cultural de Ejea de los Caballeros.
- ✓ El día 14 de noviembre Mamen Tricas y Tere Andrés asisten en el IES Miralbueno a la presentación de las Jornadas Gastronómicas de la Miel y el Cordero.
- ✓ Formación a cocineros, monitores y maestros de E.E.I. Santa María del Pilar en dieta sin gluten y manipulación de alimentos sin gluten porque dos celiacos comen en el comedor de la guardería con cocina in situ. María Caballero.
- ✓ Día 14 de noviembre Visita para formación al personal de cocina del colegio Montecanal.
- ✓ Día 14 de noviembre Esther Diago asiste a la celebración del 50 aniversario Hospital San Jorge de Huesca en el Teatro Olimpia.

- ✓ Día 15 de noviembre Charla informativa para alumnos del instituto Río Gállego por María Caballero.
- ✓ Día 1 diciembre Noelia Panillo Charla sobre harinas sin gluten en el Instituto de Movera dentro del Proyecto de Innovación “croquetas para celíacos”.
- ✓ Día 20 de diciembre Charla con los padres en el Colegio El Espartidero para explicar el menú del comedor escolar. María Caballero.

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

- ✓ ARAMON: Estamos en contacto con las estaciones del grupo Aramon: Cerler, Formigal, Panticosa, Javalambre y Valdelinares para asesorarles como cada año en la oferta sin gluten de sus cafeterías y restaurantes.
- ✓ El día 27 de enero reunión en Ejea de los Caballeros con José Antonio Remón, Cuarto Teniente de Alcalde, y Javier Laguarta Presidente de la Asociación de Hosteleros de Ejea para tratar el tema de Ejea sin gluten que aprobó el pleno del ayuntamiento de Ejea en junio de 2016. Asisten Noelia Panillo y Ricardo Fueyo.
- ✓ Visita a Caspe el día 3 de febrero para dar una charla sobre Aragón sin gluten en el salón de Actos de la Casa de la Cultura. Dirigido a bares, restaurantes y establecimientos interesados. Ricardo Fueyo.
- ✓ Visita a la Almunia de Doña Godina para presenta Aragón sin Gluten el día 7 de abril. Noelia y María.
- ✓ Grupo de consumidores organizado por Dr. Schär con un grupo de voluntarios celíacos para en distintas sesiones

valorar sobre hábitos de comprar y gustos en el consumo de productos sin gluten.

- ✓ Contacto con los “Pueblos más bonitos” para conseguir establecimientos pertenecientes a Aragón sin Gluten.
- ✓ El día 19 de abril recogemos Muestras de productos Artesanos para entregar en el Instituto de Salud Pública de Zaragoza y analizarlos.
- ✓ Reunión con fabricante de bombones belgas para informarse sobre la legislación actual y poder venderlos con la denominación “sin gluten”.
- ✓ FIRMA DE CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE SUPERMERCADOS ALTOARAGÓN Y ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA. El día 25 de mayo en la Asociación Celiaca de Huesca.
Desde hace años Supermercados Altoaragón mantiene una relación estrecha con la Asociación Celiaca Aragonesa, apoyando las actividades que vienen realizando para concienciar a la sociedad del problema de los enfermos celíacos.
En estos supermercados se puede comprobar en los lineales de forma clara, aquellos alimentos que son susceptibles de poder contener gluten, intentando dar el mejor servicio a los clientes.
Esta relación ha hecho posible que nos unamos para la firma de un acuerdo en el que fundamentalmente se persigue la mejora de la calidad de vida de estos enfermos en la provincia de Huesca. Supermercados Altoaragón contará con el asesoramiento por parte del personal de la Asociación en temas relativos al etiquetado de productos sin gluten, información específica actualizada, asesoramiento para formar a nuestros empleados, etc.

Supermercados Altoaragón seguirá apoyando de forma activa las actividades que realice la Asociación en Huesca y provincia donando los productos necesarios. así como a dar difusión de la enfermedad celíaca.

Intervinientes en la firma:

D. Antonio Díez (Vocal de la Asociación)

D. Antonia Sánchez (Coordinadora de la Asociación)

D. Agustín Cabrero Montes (Adjunto a Dirección Gerencia de Cabrero e Hijos S.A.).



- ✓ 100 MONTADITOS PRESENTA 5 MONTADITOS SIN GLUTEN. La compañía de restauración, consciente de las limitaciones que tienen las personas celiacas a la hora de salir a comer fuera de casa con los amigos y queriendo ofrecer alternativas seguras, ha decidido incorporar a su carta esta variedad dando opción a las personas celiacas de disfrutar de unos montaditos sin riesgo de contaminación.
- ✓ El 6 de junio María Caballero visita Teruel para pasar evidencias a los establecimientos de Aragón sin gluten y entregar la pegatina para la puerta de 2017.
- ✓ El día 7 de junio María Caballero visita varios establecimientos en Caspe para presentar Aragón Sin gluten.

- ✓ El 13 de junio María Caballero visita en Alquezar, Barbastro y Monzón a varios establecimientos para presentar Aragón Sin gluten.
- ✓ El día 12 julio María Caballero imparte Formación a la industria Menal para el sello FACE Marca de garantía.
- ✓ Reunión con laboratorio Zeulab para explicar sus métodos de detección.
- ✓ Día 4 de agosto reunión de Noelia Panillo y Esther Diago con Horeca Huesca. Nos comunican que por primera vez podremos participar en los concursos de tapas de las comarcas de Huesca. La campaña se llama TAPAS DE 10.
- ✓ Día 11 de agosto reunión con José Miguel Urtasun para hablar sobre temas de gastronomía. Entre otros, el Concurso de Tapas de Zaragoza, La liga de la tortilla y Birragoza.
- ✓ Día 20 de septiembre reunión en la asociación de Cafés y Bares Zaragoza con su presidente Pedro Giménez y con Luis Femia, Secretario General Técnico. Asisten Mamen y Noelia.
- ✓ Día 21 de septiembre reunión de la Comisión Fiestas Del Pilar. Asisten Mamen y Noelia.
- ✓ FIRMA DE CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE ASCASO Y ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA



Sura Ascaso, Responsable de Desarrollo de Negocio de Ascaso
Mamen Tricas, Presidenta de la Asociación.

El día 25 de septiembre varios miembros de la Junta directiva visitaron el obrador de productos Ascaso y firmaron un convenio de colaboración. Productos aptos para celiacos siempre que estén en su envase original y sin manipular.

- ✓ Día 29 de septiembre reunión con Rubén Gazol de la App Saborea la Ziudad. Nos pide permiso para utilizar los restaurantes de Aragón sin gluten de nuestra página web y firmamos un convenio de colaboración.
- ✓ El 4 de octubre Esther Diago asiste a la Rueda de prensa en la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca con motivo de los concursos de tapas.
- ✓ El día 9 de octubre los miembros de la Junta Mar y Tere visitan Carrefour.
- ✓ **FRUTOS SECOS EL RINCÓN Y ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA FIRMAN UN ACUERDO DE COLABORACIÓN.**



Antonio Flamenco. Director General Frutos Secos El Rincón

M. Carmen Tricas. Presidenta de ACA

El día 23 de octubre Frutos Secos El Rincón y La Asociación Celíaca Aragonesa firmaron un acuerdo de colaboración y su adhesión a la red Aragón sin gluten.

El Rincón se compromete a informar sobre qué productos no contienen gluten para facilitar su consumo a los clientes. Para ello se ha creado un distintivo para los productos embolsados en tienda física mientras que en la tienda online <http://www.tienda.fselrincon.com/> se ha

habilitado una pestaña exclusivamente para categorizarlos.

Con esta iniciativa la Asociación Celíaca Aragonesa amplía su canal de difusión, mejorando cada día su servicio para este colectivo. Pueden encontrar productos de la marca Dr Schär, especialista en productos sin gluten y otras como Smint, Halls, Risi o El Gallo Rojo. .

A su vez El Rincón, trabajará cada día por la responsabilidad social, asesorando a sus clientes acerca de los alérgenos que se puedan encontrar en sus productos, e informándoles sobre la posible contaminación cruzada que pueda existir para evitar cualquier inconveniente que afecte a su salud.

- ✓ Esther Diago confirma la colaboración para Pirineus Sur y Mercadillo de Sallent de Gállego. Tendrán cerveza y bocadillos sin gluten.
- ✓ Reunión con la empresa Operon para dar a conocer el producto que han desarrollado que analiza anticuerpos con una sola gota de sangre.
- ✓ Recogida de muestras de diferentes productos de hostelería y pastelerías para enviar a FACE para analizar.
- ✓ Visita a Alcañiz de María Caballero para la formación de 4 restaurantes y que se hagan socios de Aragón sin gluten: Hotel Guadalope, Lalola, GastroBar Micelios y Empeltre. Visita al Hospital de Alcañiz para preguntar por los menús sin gluten de la cafetería.

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

- ✓ TERUEL: 28 de febrero.
- ✓ ZARAGOZA:
15 de febrero en la sede de la Asociación.
22 de febrero: Curso en la Federación de Barrios.
Formación para la Cincomarzada.

23 de marzo en el centro Penitenciario de Zuera.
30 de marzo en la sede de la Asociación.
11 de mayo en la sede de la Asociación.
3 de julio para cuidadores en Atades de Zaragoza.
14 de septiembre en la sede de la Asociación.
23 de noviembre en la sede de la Asociación.

- ✓ EL GRADO: Visita y formación en alérgenos del Santuario Torreciudad.
- ✓ HUESCA: 18 de octubre.
- ✓ ZUERA: 18 de diciembre Formación del personal de cocina y de sala en buenas prácticas de higiene y manipulación con alérgenos en el Colegio San Gabriel de Zuera.
- ✓ JACA: 20 de febrero.

ARAGÓN SIN GLUTEN

A lo largo del año 2017 nos hemos puesto en contacto con numerosos establecimientos de todo Aragón, primero telefónicamente, les hemos mandado dossier informativo por correo electrónico y se ha visitado personalmente gran cantidad de establecimientos. Unos se han asociado y otros nos han emplazado para más adelante.
Se han asociado los siguientes:

HUESCA

ESMES OBRADOR PANADERIA-PASTELERIA SIN GLUTEN
PASTELERIA ASCASO
RESTAURANTE EL ORIGEN

MONZON

ABABOL
DELICIOSO.ES

ESTADILLA

OBRADOR DE ESTADILLA

ALQUEZAR

CASA PARDINA

FRAGEN

CASA ARNAL

JACA

BAR GORBEA

CHARCUTERIA ALADINA

PASTELERIA LA SUIZA

BARBASTRO

EL BROTE

SARIÑENA

BELLMOR BURGUER RESTAURANTE

BELVER DE CINCA

EAT SINGLU

GRAUS

EMBUTIDOS AVENTIN SA

TERUEL

CAFETERIA EL CARMEN

CENTRO EDUCACION INFANTIL G.A.G CUCUTRASTRAS

LA BARRICA TAPAS

RESTAURANTE 1900 BODEGA

VALDEROBRES

HOTEL EL SALT

TORRES DE ALBARRACIN

HOTEL RESTAURANTE TORRES DE ALBARRACIN

ZARAGOZA

CARNICERIA MIGUEL ANGEL

FRUTOS SECOS EL RINCON

LA COCINA DE KEYLA

TULU

FLOR CREPERIE

EVENTOS QUININ

LA ANTILLA PARQUE GRANDE

EL POLLO DIABLO

PASTA FRESCA DE ZECCHI

HERBODIETETICA EQUILIBRIO NATURAL

TERRITORIO ECOLOGICO

CUARTE

OPERON S.A

ALCALA DE MONCAYO
PUERTA DEL ESTE ALBERGUE S.L
UTEBO
LOS DULCES DE ANABEL

SEVILLA
BIOMEDAL

POZUELO DE ALARCON (MADRID)
MARCA KIT NATURE

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 ROSCON SIN GLUTEN. Día 4 de enero, en la Gastroteca de Puerta Cinegia en Plaza España. Noelia Panillo realizó recetas para disfrutar del día de Reyes.
- ✓ TALLER DE PAN SIN GLUTEN PARA PRINCIPIANTES. Elaboramos diferentes clases de pan. Impartido por Noelia Panillo. Día 22 de marzo en el Centro Joaquín Roncal, Calle San Braulio 5.
- ✓ TALLER DE PAN SIN GLUTEN. Día 7 de junio en el Centro Joaquín Roncal. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ TALLER THERMOMIX. Día 20 de junio, martes en la sede central de Thermomix. Calle Héroes del Silencio 8. Local.
- ✓ TALLER DE PAN SIN GLUTEN PARA PRINCIPIANTES. Elaboramos diferentes clases de pan. Impartido por

Noelia Panillo. Día 27 de septiembre en el Centro Joaquín Roncal, Calle San Braulio 5.

- ✓ TALLER DE COCINA. Día 10 de noviembre en el Centro Joaquín Roncal, Calle San Braulio 5. Nuestra socia Teresa Nuez nos enseñó sus recetas favoritas sin gluten.
- ✓ TALLER PARA DEBUTANTES EN LA COCINA. Día 27 de diciembre en el Centro Joaquín Roncal. Para jóvenes de 14 a 18 años. Impartido por Noelia Panillo.

HUESCA

- ✓ El 15 de febrero en la sede de la asociación de Huesca DEMOSTRACIÓN DE TUPPERWARE y picoteo sin gluten.
- ✓ TALLER DE PAN Y OTRAS RECETAS. Día 17 de abril en Centro Cultural Ibercaja. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ DEMOSTRACIÓN CON DEGUSTACIÓN DE TUPPERWARE. HUESCA. Presentado por Pilar Brun, el día 24 de Octubre en el local de la Asociación, Edificio. Los asistentes recibieron un detalle y hubo un sorteo de productos.
- ✓ TALLER DE EMPANADICOS PARA CELIACOS. Día 13 de diciembre en el Centro Ibercaja Huesca. Empanadico elaborado por La Mar de Cookies. Colaboraron Radio Huesca y Supermercados Altoaragón.
- ✓ Los días 27, 28 y 29 de diciembre, de 11.30 a 13.30 horas, en colaboración con el programa Guirigay, taller de galletas sin gluten en el Palacio de Congresos de Huesca.

TERUEL

- ✓ TALLER DE COCINA SIN GLUTEN. Día 29 de marzo en la Escuela de Hostelería de Teruel. Impartido por Noelia Panillo.

- ✓ TALLER DE COCINA PARA NIÑOS. Día 25 de abril, en Centro Social Arrabal. Elaboración de creps dulces y salados. Impartido por Sara Martín.
- ✓ TALLER DE COCINA PARA NIÑOS. Día 27 de junio en el Centro Social Arrabal impartido por Sara Martín.
- ✓ TALLER DE COCINA INFANTIL. Día 18 de octubre en la 2ª planta del Centro Social Arrabal impartido por Sara Martín.
- ✓ TALLER DE COCINA SIN GLUTEN. Día 22 de noviembre en la Escuela de Hostelería de Teruel. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ TALLER DE COCINA INFANTIL EN TRAMACASTILLA (TERUEL). Día 17 de diciembre, domingo, en Tramacastilla Taller de cocina para niños en colaboración de la Asociación de Mujeres Carnjaina. Impartido por Sara Martín

ALCAÑIZ

- ✓ TALLER DE COCINA SIN GLUTEN. Día 18 de noviembre. en Frihosba. Recetas elaboradas por nuestros socios.

DEGUSTACIONES

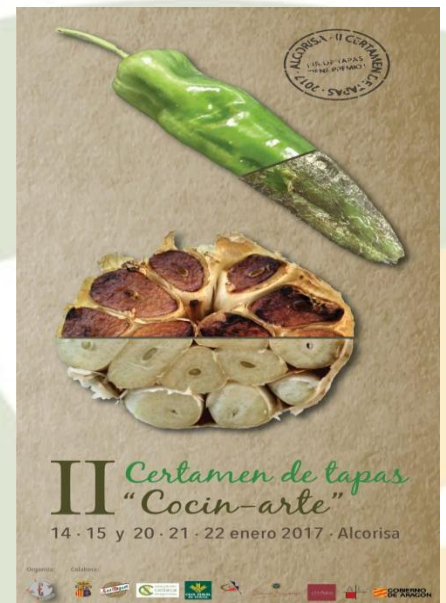
- ✓ El día 30 de marzo en el Centro Joaquín Roncal de Zaragoza, Bar El Escondite, nos ofreció una degustación de la tapa "Pan de borraja y ternasco" ganadora del premio "Mejor Tapa Aragonesa 2016" en el Concurso de tapas de Zaragoza y Provincia.
- ✓ Degustación de varios productos de APCEL en Parafarmacia Mudéjar de Teruel. Día 20 de Septiembre.
- ✓ Degustación los días 26 y 27 de noviembre de Patata de Chía (Huesca) en la tienda de embutidos MELSA de

Zaragoza con recetas del cocinero aragonés de platos de recuperación Antonio Arazo.

- ✓ Presentación de las elaboraciones del Horno de Estadilla. (Huesca). El día 7 de noviembre en la sede de la Asociación de Huesca.
- ✓ Degustación de productos del Horno de Estadilla el día 19 de noviembre en la Cafetería Delicaelum de Huesca.

CONCURSOS GASTRONÓMICOS EN LOS QUE PARTICIPAMOS

- ✓ II CERTAMEN DE TAPAS DE ALCORISA (TERUEL) "Cocin-arte". Se celebró los días 14, 15, 20, 21 y 22 de Enero. El premio a la mejor tapa sin gluten fue para el Restaurante el Castillo, con la tapa "Jamonbón".



- ✓ V JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL. Se celebra del 2 al 12 de febrero con tapas y hasta el 5 de marzo con menús.



- ✓ X MUESTRA DE TAPAS Y CAZUELITAS SOLIDARIAS DEL RABAL. Se celebró del 16 al 26 de marzo por todo el Barrio del Rabal de Zaragoza.



- ✓ XI CERTAMEN DE TAPAS COMARCA DEL JILOCA. Se celebró entre el 17 y 19 y entre el 24 y 26 de marzo.

El premio a la mejor tapa apta para celiacos fue entregada por Ricardo Plumed, Consejero de Turismo de la Comarca del Jiloca y Sara Martín, Trabajadora Social de la Asociación de Celiacos de Aragón a la tapa "Bola Marina" elaborada por el Hotel Fidalgo de Calamocha el 11 de abril.

- ✓ 8º CONCURSO DE TAPAS "VÁMONOS DE TAPAS POR EL ALTO GÁLLEGO" Del 24 de marzo al 2 de abril. El día 6 de abril Antonio Diez entregó en Tramacastilla el premio a la mejor tapa apta para celiacos al Restaurante La Estiba de Sabiñánigo con su "Nube de arroz con brandada de bacalao y humus de remolacha".

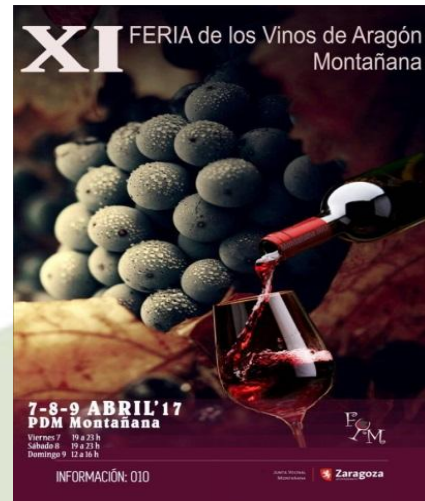


- ✓ FERIA DEL CRESPILO DE BARBASTRO, HUESCA. El 26 de marzo reparto de crespillo sin gluten en la plaza del mercado de Barbastro durante toda la mañana. Con la participación de Mamen Tricas.

- ✓ XVIII CERTAMEN RESTAURANTES-PREMIO HORECA. Del 6 al 31 de marzo. Los establecimientos preparan sus mejores creaciones y ofrecen un menú especial a precio cerrado.



- ✓ XI FERIA DE LOS VINOS DE ARAGON EN MONTAÑANA se celebra los días 7, 8 y 9 de abril en el Pabellón Municipal de Montañana, la Asociación colaboró aportando el pan sin gluten.



- ✓ II FERIA DE TAPAS DE VALJUNQUERA (TERUEL). Los días 20 y 21 de mayo. Comarca del Matarraña de Teruel. Tapas sin gluten elaboradas por voluntarios: AMPA (Asociación de madres y padres de alumnos) y el de la Asociación de Antiguas Alumnas.



- ✓ FERIA GASTRONÓMICA EN LA ALMUNIA DE SAN JUAN (HUESCA). El sábado 24 de junio El obrador de Estadilla estuvo en La Feria con sus productos artesanos sin gluten y sin lactosa.

- ✓ TAPAS SIN GLUTEN EN EL FESTIVAL DE JACA 2017. Con



motivo del Festival de Jaca, del jueves 3 al domingo 6 de agosto y durante el horario del aperitivo, algunos establecimientos prepararon una tapa-festi. Contactamos con todos los establecimientos y revisamos las tapa-festi aptas para celíacos.

- ✓ FESTIVAL DEL VINO DEL SOMONTANO. Muestra gastronómica. Del 3 al 6 de agosto en Barbastro. Desde la Asociación Celíaca Aragonesa, nos pusimos en contacto con los establecimientos que participan en la Muestra Gastronómica.

El sábado 5 de agosto se celebró el jurado del concurso de tapas en el que participó Mamen Tricas, presidenta de ACA como representante de los celíacos. Se otorgó la mención a la mejor tapa apta para celíacos a Melsa embutidos Artesanos con la tapa "La burrета de Barbastro" cargada con sobradada de latón de Embutidos Artesanos Melsa.



- ✓ BIRRAGOZA. Durante los días 25 y 26 de agosto, se celebró en Zaragoza el festival Birragoza, con cervezas artesanas sin gluten.

- ✓ XIV CONCURSO DE TAPAS JAMON DE TERUEL. Se celebró del 7 al 17 de septiembre en Teruel y Provincia. El ganador del premio a la mejor tapa sin gluten fue el Gastrobar Micelios con su tapa "Enlace a la baturra". Entregaron el premio Inmaculada Sánchez y Sara Martín.

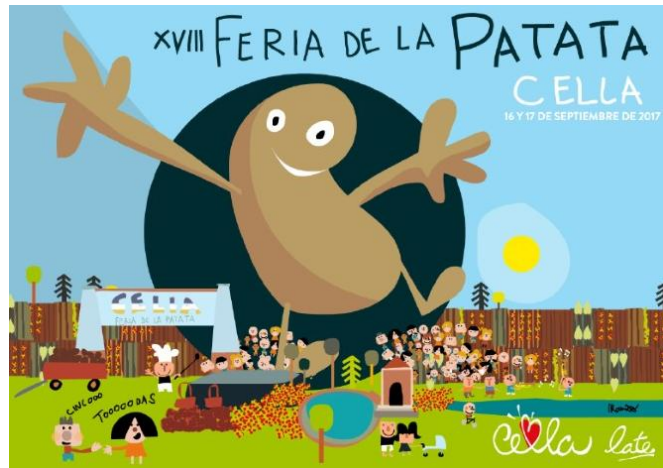


- ✓ III LIGA DE LA TORTILLA. Por tercer año se celebró en Zaragoza la Liga de la Tortilla, una original competición en la que se elige la mejor tortilla de patatas de Zaragoza. Comenzó el día 18 de septiembre y nos confirmaron numerosos establecimientos que participaron con tortilla sin gluten. El premio a la mejor tortilla de patata sin gluten lo entregó nuestra presidenta el día 2 de noviembre en el Centro Comercial El Caracol de Paseo Independencia 24-26, nuestra Presidenta al Bar Zuco.



- ✓ I RUTA GASTRONÓMICA DEL TARTAR. Se celebró en Zaragoza del 1 de septiembre al 10 de octubre. Nos pusimos en contacto con los establecimientos que participaron.

- ✓ XVIII FERIA DE LA PATATA DE CELLA (TERUEL). El sábado 16 de septiembre a las 22 horas, bocadillos sin gluten en el Auditorio de la Fuente. El domingo 17 a las 14.30 horas, guiso sin gluten.



- ✓ III JORNADA DE MIGAS EN TRAMACASTILLA (HUESCA)



El 16 de septiembre se celebró esta tradicional jornada gastronómica a precios populares. Están organizadas por el Ayuntamiento de Tramacastilla de Tena y la Asociación de Empresarios Pirineos Alto Gállego (AEPAG). Migas sin gluten en Restaurante Casa Blasco y El Privilegio.

- ✓ "DEGUSTA TERUEL" ALCAÑIZ (TERUEL). El sábado 23 de septiembre se celebró en la Plaza España de Alcañiz, coincidiendo con del Mundial de Moto GP. Se promocionaron los productos de calidad de Teruel con un fin solidario, ya que todos los beneficios obtenidos se destinaron a la Asociación de Familiares y Enfermos de Alzheimer del Bajo Aragón. La Asociación Celíaca Aragonesa ofreció pan sin gluten para los celíacos en una mesa atendida por voluntarios de la zona.

- ✓ TAPAS 10 DEL SOBRARBE DE HUESCA del 5 al 8 de octubre. Asiste a la presentación en San Juan de Plan Antonio Diez el día 5 de octubre. Jurado Raquel Soler. Ganador: Restaurante La parrilla de Ainsa con la tapa "Ravioli relleno de queso de saravillo bañado con salsa de trufa negra".



- ✓ VII FERIA DE SETAS Y JORNADAS MICOLÓGICAS. JACA (HUESCA). Del 12 al 15 de octubre. El sábado 14 y domingo 15, algunos participantes prepararon distintos platos con setas "aptos para celíacos" y la Asociación los valoró. Premiamos el plato de "migas sin gluten" y agradecemos la participación de todos los platos presentados



- ✓ ARAGÓN CON GUSTO. FESTIVAL GASTRONÓMICO que se celebra del 27 de octubre al 5 de noviembre en diferentes escenarios de Aragón. Un año más colaboramos con la programación y difusión de actividades destinadas al público celíaco:
Asistimos a la inauguración el día 3 de noviembre en Aragonia.
Día 26 de octubre, jueves, a las 19 h. Centro Ibercaja HUESCA, Palacio Villahermosa. Taller de degustación y maridaje de quesos con MATEO SIERRA.
Día 1 de noviembre, miércoles, a las 18.30 h. en Centro Comercial Puerto Venecia de ZARAGOZA, asisten Mar y Ramón a la demostración de elaboración de productos a cargo de MAR DE COOKIES

Día 3 de noviembre, viernes, a las 19 h. en el Centro Comercial Aragonia de ZARAGOZA. Showcooking y presentación del libro "SIN GLUTEN" DE MATEO SIERRA. Asisten Mamen y Mar.



- ✓ XI CONCURSO DE TAPAS Y CAZOLETAS DE LA JACETANIA. Se celebró del 14 al 22 de octubre. Asistió a la entrega de premios el 30 de octubre en el Restaurante La Cocina Aragonesa Mamen Tricas. Ganador: Bar Jaizquibel con la tapa "Cremoso de garbanzos, tartar de tomate y brandada de bacalao con salpicón de pulpo".



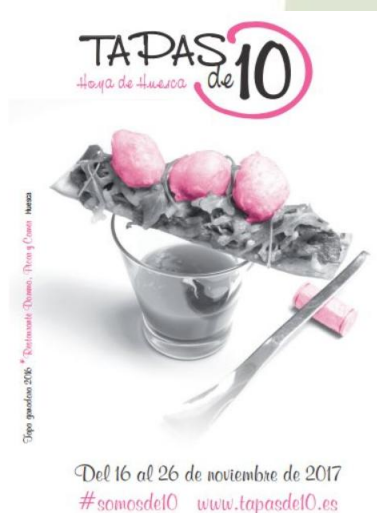
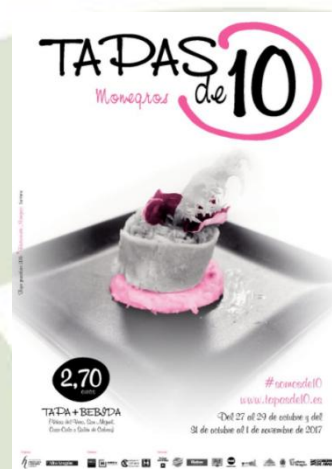
- ✓ ZARAGOZA NO TIRA COMIDA. TAMBIÉN SIN GLUTEN. La Asociación Celíaca Aragonesa colabora con FEEDING ZGZ etiquetando los alérgenos, marcando los platos aptos para celíacos y cuidando de la trazabilidad e higiene de los platos que allí se elaboren. El sábado 21 de octubre a las 13.30 h comida para 5000 personas en la Plaza del Pilar de Zaragoza para decir NO AL DESPILFARRO DE ALIMENTOS.



- ✓ CONCURSO TAPAS 10 DEL SOMONTANO .HUESCA del 19 al 22 de octubre. Asisten a la presentación en el Hotel San Ramón de Barbastro el jueves 19 de octubre María Martínez y Esther Diago. La mejor tapa para celiacos fue "Champiñón relleno de longaniza de Graus y queso de Radiquero" del Restaurante Tres Caminos de El Grado.



- ✓ CONCURSO TAPAS 10 DE LOS MONEGROS (HUESCA). Se celebró del 27 al 29 de octubre y del 31 de octubre al 2 de noviembre. Asiste a la presentación el día 27 de octubre en Sariñena Isabel Campo. Actúa como jurado Raquel Soler y Noelia. El premio a la Mejor tapa para celíacos que se ha instaurado este año, ha sido para la tapa "Ruso al foie con reducción de Pedro Ximénez del Cafetín" de la Pastelería Trallero de Sariñena. Esta tapa también se ha llevado el premio a la Mejor Tapa de todo el concurso fallado por el jurado profesional.



- ✓ TAPAS 10 SIN GLUTEN EN LA HOYA DE HUESCA. Se celebró del 16 al 26 de noviembre. El día 16 asistió a la presentación en el Duomo Esther Diago. Antonia y Antonio Diez visitaron como jurado varios pueblos de la comarca dentro del concurso. El Restaurante El Origen ganó el premio a la mejor tapa apta para celíacos con la elaboración "Tinta crujiente de Brazal, esturión del Grado, algas y piquillos".

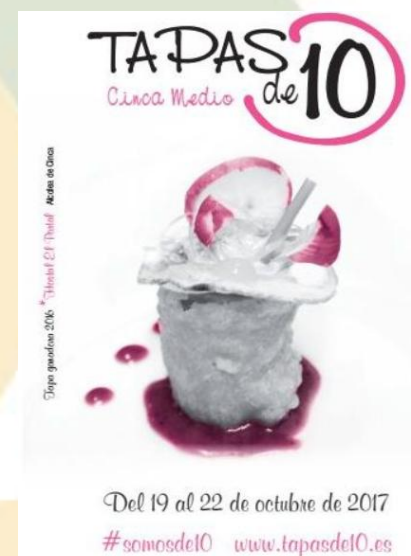
- ✓ **XXIII CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.** Es el certamen oficial más antiguo de España, se celebró del 10 al 19 de noviembre. El día 3 de octubre Mamen Tricas asiste a la presentación. La Gala de entrega de premios el día 27 de noviembre en el Cachirulo. Asisten Mar y Marisa. Restaurante Rodi con la tapa "Capuchino de setas del Moncayo" gana el premio a la mejor tapa Apta para celíacos.



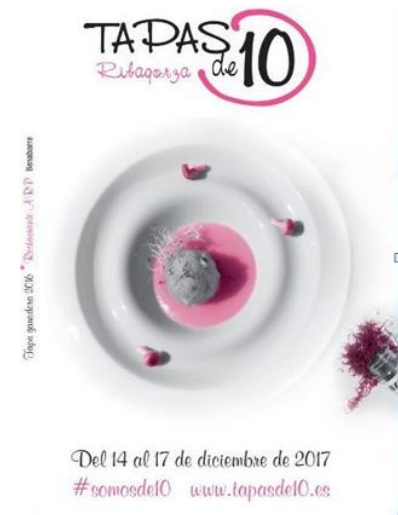
- ✓ **8ª RUTA DEL PEROLICO. TERUEL.** Se celebró del 23 de noviembre al 3 de diciembre. Participaron varios establecimientos tanto en la capital como en la provincia con dos tipos de tapas, una se sirve en perol y otra en la que el ingrediente principal es el cerdo.

- ✓ **-TAPAS DE 10 SIN GLUTEN EN EL CINCA MEDIO. HUESCA.**

Se celebró del 9 al 12 de noviembre. El día 9 de noviembre Esther Diago asistió a la inauguración del concurso en Monzón. Actuó como jurado María Martínez. Ganador de la mejor tapa sin gluten el Hotel Mas Monzón con la tapa "Ravioli de cordero de la zona confitado al fino andaluz, crema de ajo negro y huataca y con toque de kimchi".



- ✓ TAPAS DE 10 SIN GLUTEN EN LA RIBAGORZA DE HUESCA se celebró del 14 al 17 de diciembre. Jurado de la tapa sin gluten María Martínez. El premio a la mejor tapa apta para celíacos fue para "Longaniza de Graus con patatas a lo pobre sobre crema de huevo frito" del Hotel Lleída de Graus.



- ✓ 12º CONCURSO DE REPOSTERÍA CASERA. HUESCA día 14 de diciembre a las 17.30 horas en la Biblioteca Municipal Antonio Durán Gudiol. En dos mesas bien diferenciadas una para los postres con gluten y la otra para los postres sin gluten, en esa mesa dos personas de la Asociación Celiaca comprobaron los ingredientes y la manipulación para decidir el ganador del concurso que fue la "Tarta Mousse de chocolate y naranja" de Gema Hernández.



- ✓ MERCADILLO NAVIDEÑO EN LA PLAZA DEL PILAR DE ZARAGOZA. Pasamos a visitar las casetas del mercadillo, y además de puestos de quesos y otros productos naturalmente sin gluten se podía comer en más puestos.
- ✓ JUEves Pincho ZARAGOZA. Debido al volumen de trabajo de los bares y a la dificultad que conlleva preparar comida para celíacos, la composición de los pinchos es sencilla pero creemos que es una buena oportunidad para salir de pinchos por Zaragoza.

- ✓ JUEVES TORERO ZARAGOZA. Hemos visitado los establecimientos que forman parte de la ruta del Jueves Torero y los establecimientos que preparan tapas sin gluten para celíaco están actualizados en nuestra web.

FACEJOVEN

CELIQUEDADA FACE JOVEN. Dentro de la I Jornada de Alimentos de Zaragoza, los jóvenes se reunieron en torno a la hoguera para disfrutar de una parrillada y hablar de los proyectos que trae FACE JOVEN con el nuevo año.

- ✓ María Caballero como representante de FACEJOVEN de Aragón, asiste a la Asamblea celebrada en Madrid el día 18 de febrero.
- ✓ Durante la comida Del Día del celíaco celebrada en Cariñena, hubo una mesa reservada para FACEJOVEN con el fin de compartir experiencias.
- ✓ Summer Camp FACE Joven. Campamento de FACE Joven se celebró del 24 al 31 de julio en Alicante se visitó además Murcia, Calpe y Altea
- ✓ Cena FACEJOVEN. Se celebró el 9 de Septiembre, sábado para los celíacos de jóvenes de Aragón, entre 18 y 35 años en Flor Crêperie del Casco de Zaragoza.

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.

- ✓ El día 16 de enero Mamen Tricas asiste a la entrega de Premios "Actitud Arriba Autoestima" de la Asociación ARBADA.
- ✓ Festividad de SAN VICENTE en Huesca. Se repartieron bocadillos de longaniza sin gluten y sin 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 23 de febrero Celebración JUEVES LARDERO en el Parque Torre Ramona de Zaragoza. La Asociación Celíaca Aragonesa en colaboración con Interpeñas y el Ayuntamiento de Zaragoza repartió bocadillos de longaniza sin gluten.
- ✓ El día 5 de abril asistimos a la entrega de premios ZANGALLETA en la Sala de la Corona del Edificio Pignatelli.
- ✓ Asistimos a la entrega de los Premios IBERCAJA EMPRESA Y FUTURO 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 5 al 15 de mayo junto a la Estación del Norte
FIESTAS DEL BARRIO DE SANTA ISABEL
Del 19 al 28 de mayo solar salida Villamayor
FIESTAS DEL BARRIO RÍOS DE ARAGÓN (COBASA)
Del 2 al 11 de junio junto a la Calle Río Piedra
- ✓ PAELLA DE HERMANDAD sin gluten en el espacio joven de Utebo (Zaragoza), el 21 de mayo.
- ✓ Las personas celíacas participaron en las actividades de las FIESTAS DEL BARRIO MARIA AUXILIADORA tanto en la chocolatada del día 24 de mayo a las 19 h, como el día

de la patatada el 25 de mayo a las 19.30 h. en la carpa Puerta del Pirineo.

- ✓ Día 27 de mayo CELEBRACIÓN EN CARIÑENA (ZARAGOZA) DEL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO con socios de todo Aragón y con la siguiente programación: De 9.30 a 13.30 churrería A BOCADOS Calle de las Escuelas, junto a "Solar de Urbezo". Chocolate gratuito VISITAS PROGRAMADAS.

- CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL FERROCARRIL

10.00 h Visita guiada

11.00 h Visita "libre"

- MUSEO DEL VINO DE LA D.O.P. CAMPO DE CARIÑENA.

10.00 h Visita "libre"

11.00 h Visita guiada

- PASEO GUIADO HASTA LAS VIÑAS.

Por Manolo Lucas

10.00 h salida desde el Quiosco.

- PASEO GUIADO POR CARIÑENA.

Por Manuel Hernández

11.00 h salida desde el Quiosco.

- VISITA BODEGA SAN VALERO

10.30 h con cata de 3 vinos y 3 tapas. Dirige el sumiller Carlos Burgués.

12.00 h BIENVENIDA EN EL QUIOSCO JUNTO AL PASEO

12.30 h "PONGA UN CELIACO EN SU VIDA". Por Ricardo Fueyo, en el cine Olimpia.

13.30 h COMIDA EN EL PASEO JUNTO AL QUIOSCO
PAELLA GIGANTE

15.30 h SORTEO DE REGALOS ofrecidos por empresas colaboradoras.

17.30 h DESPEDIDA

- ✓ Durante la semana del 22 al 27 de mayo los celiacos 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.

- ✓ Mesa informativa con motivo del “Día del celiaco” el 26 de Mayo en la Plaza Carlos Castel de Teruel con gran afluencia de interesados.
- ✓ PRESENTACIÓN NUEVO LIBRO DE COCINA DE MATEO SIERRA: ¡SIN GLUTEN! DELICIOSAS RECETAS PARA CELÍACOS Corte Inglés Independencia. Pº Independencia nº 11. Día 21 de junio.
- ✓ DESPEDIDA de la trabajadora de Huesca Antonia Sánchez. El día 21 de junio de 17 a 19 horas y el día 22 de junio de 10 a 12 horas, hicimos una merienda en la sede de la Asociación de Huesca para despedirla por su jubilación.
- ✓ CARRERA BENÉFICA AECC en Teruel el día 25 de junio a las 11 horas en la Plaza San Juan de Teruel. Los puestos de avituallamiento contaron con productos sin gluten para celíacos.
- ✓ Asistimos a la entrega de Premios ARAGÓN SOLIDARIO celebrada el día 29 de junio en el Patio de la Infanta de Ibercaja.
- ✓ Para celebrar su 10º aniversario IKEA nos invitó a un desayuno sin gluten en su tienda de Zaragoza.
- ✓ Con motivo de las Fiestas del Ángel de Teruel, en la barra sin alcohol de la Plaza Domingo Gascón bocadillos sin gluten del 7 al 10 de julio.
- ✓ Bocadillos sin gluten en la FIESTA DEL COMERCIO EN HUESCA. El día 11 de agosto por la mañana en la Plaza López Allué.
- ✓ V CARRERA POPULAR BOMBEROS ZARAGOZA 10K. El 10 de septiembre se celebró la tradicional carrera de

bomberos. La organización, con voluntarios de la Asociación Celiaca Aragonesa, repartieron en la meta bocadillos de longaniza sin gluten y cerveza sin gluten, para los celíacos que terminaron la carrera.

- ✓ Asisten Mamen Tricas y Mar Alonso a la entrega de PREMIOS SOLIDARIOS ONCE Aragón en el World Trade Center, día 14 de septiembre.
- ✓ Asiste Mamen Tricas a la entrega de Premios AFEDAZ en la Sala de la Corona del Edificio Pignatelli el día 21 de septiembre. Entregan tres premios, al IASS, a dos voluntarias y a la Fundación CAI. Entregan los premios la Presidenta de ADEFAZ, El Justicia y La Consejera.
- ✓ XII CARRERA DE NIÑOS el 24 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. Mamen Tricas entregó el premio.
- ✓ CELIQUEDADA en la fiesta de la cerveza Oktoberfest del Parque de Atracciones de Zaragoza, el día 6 de octubre. disfrutamos juntos de esta fiesta tan popular y brindamos con una jarra de cerveza sin gluten.
- ✓ XVI ARAGÓN SUR TERUEL. Día 8 de octubre, domingo a las 9 horas. Marcha senderista y carrera por montaña organizada por el Grupo Alpino Javalambre que tiene lugar por los alrededores de la Fuente Cerrada, cerca de Teruel. Se contará con avituallamiento apto para celíacos.
- ✓ V CARACOLADA SOLIDARIA 2017 APTA PARA CELÍACOS. Un año más la Peña Caracolera se acordó de nosotros Día 8 de octubre, en Colegio Corazonistas de Pº La Mina Zaragoza.
- ✓ Participamos en la OFRENDA DE FLORES A LA VIRGEN DEL PILAR. Zaragoza, 12 de octubre. Salida del grupo a las 19.27 horas del acceso número 8 situado en Plaza Santa Engracia.

- ✓ CELIQUEDADA EN LA CARPA DE ARAGÓN. El día 13 de octubre a las 18.30 horas quedamos tod@s en la sección "Cocina sin gluten" de la Carpa de Aragón situada junto al aparcamiento de Macanaz. A la misma hora, La Carpa organizó un taller sin alérgenos a cargo de "La Cocina de Keyla".
- ✓ Durante las Fiestas del Pilar pudimos disfrutar de oferta gastronómica sin gluten en los siguientes espacios:
PREGÓN DE LAS FIESTAS: Los caramelos que se reparten son sin gluten.
RECINTO DE INTERPEÑAS: Bocatas y cerveza sin gluten.
PARKING NORTE: Bocatas sin gluten y cerveza sin gluten.
OCTOBERFEST DEL PARQUE DE ATRACCIONES: Durante todas las Fiestas del Pilar dispondrán de menú alemán para celíacos
CARPA DE ARAGÓN: Situada junto al aparcamiento de Macanaz. Disponen de carta para celíacos en la cual aparecen tanto alimentos libres de gluten como platos elaborados con pan sin gluten, podrán disfrutar prácticamente de la misma oferta gastronómica que el resto de los asistentes. Los celíacos deberán acudir a la sección "Cocina sin gluten", un apartado adaptado 100% libre de gluten en el que personal especializado elaborará los platos pertinentes para llevarlos a la mesa del cliente.
FESTIVAL FOOD TRUCK DEL PASEO ECHEGARAY ENTRE EL PUENTE SANTIAGO Y EL PUENTE DE LA ALMOZARA Estamos en contacto con los responsables para seleccionar los puntos de comida sin gluten. Los publicaremos en la web y les enviaremos las noticias por correo electrónico.
FOODTRUCK SABOR A PIRINEO socio de Aragón sin gluten estará presente en las Fiestas del Pilar con su Foodtruck de productos sin gluten: huevos estrellados con diferentes toppings y los nachos y sus salsas.

MUESTRA ARTESANÍA ALIMENTARIA DE LA PLAZA DE LOS SITIOS. Estarán señalizadas las casetas que ofrezcan productos sin gluten.

MUESTRA ARAGONESA DEL PASEO ECHEGARAY ENTRE PUENTE DE PIEDRA Y PUENTE DE HIERRO. Estamos en contacto con los responsables para seleccionar los puntos de comida sin gluten. Los publicaremos en la web y les enviaremos las noticias por correo electrónico.

CASSETAS REGIONALES DE LA PLAZA ARAGÓN. Estamos en contacto con los responsables para seleccionar los puntos de comida sin gluten. Los publicaremos en la web y les enviaremos las noticias por correo electrónico.

- ✓ XX FIESTA DE LA INTEGRACIÓN ORGANIZADA POR DFA. Domingo 29 de octubre en el Parque de Atracciones. Participamos en el Rincón de COCEMFE ofreciendo un vermut sin gluten a las 13 horas con la colaboración de COCEMFE Y DE LA MAR DE COOKIES.
- ✓ FIESTA DE LA VILLA DE ALCORISA (TERUEL) AMBIENTADA EN EL SIGLO XVII los días 3, 4 y 5 de noviembre. En el casco viejo particulares y hosteleros montan tabernas en la calle abiertas desde el viernes 3 a partir de las 19 h hasta el domingo 5 por la noche. Vanesa Fernández, socia nuestra, monta una taberna. Es la primera que hay bajando la calle Mayor, y se llama TABERNA LA CUERNA. Habrá tapas sin gluten.
- ✓ Participamos en las FIESTAS DEL BARRIO DE SAN MARTIN del 4 al 12 de noviembre. Degustaciones:
Domingo 5: Migas en Plaza Justicia a las 14 horas.
Miércoles 8: Chocolatada a las 18 horas al lado de la Asociación de vecin@s de Juan Lanuza.
Sábado 11: Chocolatada a las 18 horas al lado de la Asociación de vecin@s de Juan Lanuza.
- ✓ XX ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN. En Zaragoza lo celebramos el día 17 de noviembre, viernes, a las 20

horas en el Bodegón Azoque, Calle Casa Jiménez número 6, en la planta baja del restaurante.

20.00 h. Recepción asistentes

20.30 h. Presentación de la celebración del XX Aniversario.

Show cooking de cocina sin gluten y protagonizado por los siguientes cocineros:



- Rubén Martín. Jefe de cocina de CASA&TINELO y Chef formador en LA BATALLA DE LAS TAPAS

- Mateo Sierra. Finalista de MASTERCHEF, celíaco y autor del libro de cocina "SIN GLUTEN".

- Iván Trasobares. Actual Jefe de Cocina y copropietario de Bodegón Azoque. Cocinero formado en AKELARRE, ARZAK, CARMEN RUSCALLEDA Y SANTI SANTAMARIA EN CAN FABES.

- Daniel Yranzo. Patrocinado por Supermercados SIMPLY. Cocinero del programa LA PERA LIMONERA de Aragón TV. Durante todo el evento se degustarán los platos que nos preparan estos cocineros y degustaremos la cocina del Bodegón Azoque.

- ✓ **ALCAÑÍZ: CELEBRACIÓN XX ANIVERSARIO.** Día 18 de noviembre. Lo celebramos con una comida en Bar Venecia.
- ✓ **XIX MARCHA SENDERISTA DEL MEZQUÍN.** Este año los recorridos partieron de Valdealgorfa (Teruel) el domingo 19 de noviembre. En los controles de avituallamiento que hay a lo largo del camino los celiacos tuvieron comida sin gluten. Colaboró la Mar de Cookies.

- ✓ HUESCA: CELEBRACIÓN XX ANIVERSARIO. Día 24 de noviembre. "Nos vamos de Tapas al Bauty", Calle San Lorenzo 10. Lo celebramos con una merienda de soci@s.
- ✓ ACTIVATE POR LA DIABETES: CARRERA EN ZARAGOZA
Día 26 de noviembre en el Parque del Agua con avituallamiento para celíacos/diabéticos.
- ✓ CHOCOLATADA con motivo del "ENCENDIDO DE LUCES DE NAVIDAD" organizado por el CCA DE Teruel. Día 3 de diciembre en la Plaza del Torico Chocolatada apta para celíacos
- ✓ Asistimos Mar y Marisa a la entrega del PREMIO EBRÓPOLIS el día 11 de diciembre. Participamos con un proyecto.
- ✓ Premios de Hostelería y Turismo de Aragón 2017 en el Palacio de Congresos de Zaragoza el día 11 de diciembre. Asisten Mar y Tere.
- ✓ MERCADILLO NAVIDEÑO EN Teruel 16 y 17 de diciembre en la Plaza del Ayuntamiento organizado por el Ayuntamiento de Teruel. Participamos con un puesto de venta de repostería sin gluten.
- ✓ ASOCIACIÓN DE DISCAPACITADOS DE UTEBO NOS INVITA A CELEBRAR LA NAVIDAD. Día 16 de diciembre, sábado, a partir de las 17 horas empezando con una exhibición hípica. Bocatas a la brasa sin gluten, chocolate gratis. Colaboró la Mar de Cookies.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN ZARAGOZA el día 20 de diciembre en la sede de la Asociación. Sorteamos una cesta de navidad con productos sin gluten cortesía de COSTA 8 GASTROBAR Calle Joaquín Costa 8 de Zaragoza. Los beneficios del sorteo se donaron a una causa benéfica Nuestra socia Mariló se la llevo a casa encantada!!! Una amplia variedad de fruta fresca tropical, productos

#glutenfree Schär y un excelente cava aragonés reserva Bodegas Monasterio de Veruela.

- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN Teruel el día 22 de diciembre. en el Centro Social Arrabal.

RESUMEN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

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

- ✓ El día 18 de abril entrevista a Mar Alonso en el programa es.radio "Oído Cocina".
- ✓ Aragón TV Huesca entrevista a Cristina y Teresa, voluntarias de Huesca.
- ✓ El día 17 mayo entrevista a Noelia Panillo de Aragón en Abierto.
- ✓ Entrevista en Radio La Comarca (Cadena Ser) y un artículo sobre la enfermedad celíaca en la sección de salud del periódico La Comarca del Bajo Aragón el 26 de mayo con motivo de la celebración del Día del celíaco.
- ✓ Entrevista también con motivo de la Celebración del Día del celíaco con Radio Ebro, Aragón Radio y Diario del Alto Aragón
- ✓ Entrevista a María Caballero para Heraldo Digital haciendo la compra en El Corte Ingles y comparando la diferencia de precios de los productos sin gluten.
- ✓ Con motivo de la firma del convenio entre Supermercados Alto Aragón y nuestra Asociación el día 25 de junio nos hacen entrevistas en Radio Huesca y en el diario del Alto Aragón.
- ✓ Entrevista telefónica con Radio Épila a María Caballero para informar sobre la enfermedad celíaca.

- ✓ El día 5 de agosto en la contraportada del Diario del Altoaragón reportaje a Mamen Tricas por su participación como jurado en el IV Concurso de Tapas del Festival Vino del Somontano.
- ✓ Entrevista a Mamen Tricas en Aragón Radio.
- ✓ El día 2 de octubre entrevista a María Martínez en Radio Cinca 100.
- ✓ Día 30 de octubre entrevista a Conchita Carramiñana en Aragón Televisión.
- ✓ Entrevista a Mamen Tricas en el Periódico de Aragón el día 17 de noviembre.
- ✓ Entrevista en la marcha del Mezquin con la Comarca TV
- ✓ Día 20 de noviembre con motivo del taller de empanadicos de Huesca entrevista de Radio Huesca.
- ✓ Día 13 de diciembre artículo sobre la Navidad en Heraldo de Aragón.

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: De lunes a viernes de 10 a 14 h. y lunes y miércoles de
16.30 a 19.30 h.

info@celiacosaragon.org

www.celiacosaragon.org

HUESCA

Hotel Asociaciones. Edificio Bantierra. C/ Berenguer 2-4, 4ª planta
Esther Diago. Tfno.: 658 985 997

Horario: Martes de 17 a 19 y miércoles de 10 a 14 h

huesca@celiacosaragon.org

TERUEL

Centro Social El Arrabal. C/ Mayor s/n.
Sara Martín. Tfno.: 653 806 801

Horario: Jueves de 18.30 a 20.30 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