

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2018



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.
- ✓ PRÁCTICAS: Han hecho las prácticas con nosotros María Luisa Utrilla García del FCT Miguel Catalán de Zaragoza. Susana Giménez de la Universidad Alfonso X El Sabio de Madrid. En Huesca, en colaboración con Universa, Miriam Carruesco Cabrero e Irene Alonso Gil, alumnas de la Diplomatura de Dietética y Nutrición de Huesca.
- ✓ REUNIONES DE SOCIOS EN LAS SEDES DE LA ASOCIACIÓN. En Zaragoza sesiones informativas todos los martes por la mañana y los miércoles por la tarde.

ADMINISTRACIÓN:

- ✓ Gestión y control de cobro de cuotas e impagados. Se pasaron los recibos la primera semana de abril. Se mandaron cartas a las personas que no habían pagado dándoles la posibilidad de atender sus problemas personales.
- ✓ Elaboración y envío a Hacienda de las bases de datos para desgravación de la cuota de los socios.
- ✓ Lotería de Navidad. Se han vendido 10.000 participaciones de los números 72.153 y 31.135.
- ✓ 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 2018 se han dado de alta 134 familias y se han dado de baja 51 familias. El número total de socios a fecha 31 de diciembre de 2018 es de 2053 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 22 de marzo en el Centro Joaquín Roncal de Zaragoza.
- ✓ Asamblea de FACE en Madrid con las asociaciones miembros el día 5 de mayo.
- ✓ Jornadas formativas para trabajadoras en Madrid el día 4 de mayo.

- ✓ El día 29 de junio asistimos a la Asamblea Anual Ordinaria de COCEMFE Aragón y a la Asamblea Ordinaria COCEMFE Zaragoza.
- ✓ Reunión de trabajadoras de la Asociación con la Junta Directiva el día 17 de octubre.

PROYECTOS DE SUBVENCIONES PRESENTADOS:

Nos han concedido un total de 22.157,45 euros.

- ✓ DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES DEL GOBIERNO DE ARAGÓN: Nos conceden 2.928,20 € para 500 camisetas CELIRUNNER.
- ✓ DEPARTAMENTO DE SANIDAD: Nos conceden 5.243,04 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA ÁREA DE ACCION SOCIAL. Nos conceden 850 €
- ✓ JUNTA MUNICIPAL CENTRO DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA: Nos conceden 949 €
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TERUEL: Departamento de Bienestar Social. Nos conceden 3.500 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE TERUEL: Departamento de Servicios Sociales. Nos conceden 2.474,56 €
- ✓ COMARCA DE TERUEL: Nos conceden 1.400 €
- ✓ AYUNTAMIENTO DE HUESCA. Departamento de Servicios Sociales. Nos conceden 800 €
- ✓ DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA: Nos conceden 2.000 €
- ✓ DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO. Nos conceden 512,65 €. Tenemos que renunciar porque el gasto del proyecto es de mayor importe.
- ✓ OBRA SOCIAL Y CULTURAL DE IBERCAJA: Denegada.

- ✓ FUNDACIÓN BANTIERRA. No concedido.
- ✓ PPREMIO A LA MEJOR WEB ARAGÓN EN LA RED. El día 19 de julio asisten a la gala de entrega de premios en el Auditorio Caixa Forum, Mar y Ramón. No concedido.
- ✓ PREMIO EBRÓPOLIS. No concedido.
- ✓ PREMIO ARAGÓN SOLIDARIO. No concedido, pero nos dan 1.500 € en publicidad.

AYUDAS

- ✓ AYUNTAMIENTO JACA: Subvenciones para la ayuda a afectados por la celiaquía en 2018 convocadas por acuerdo de la Junta de Gobierno de 6 de abril de 2017.
- ✓ AYUNTAMIENTO DE TERUEL: Ayudas dirigidas a unidades familiares con una o más personas celiacas o con intolerancia al gluten.
Decreto de Alcaldía-Presidencia del Ayuntamiento de Teruel, n.º 1785/2018, de 26 de junio de 2018
- ✓ AYUDAS DE MUFACE PARA ENFERMOS CELIACOS
Las ayudas se configuran como una cuantía anual en función de la capacidad económica del beneficiario de la prestación según baremo establecido en la convocatoria para la compra de los productos alimenticios elaborados, tratados o preparados especialmente para responder a las necesidades nutricionales particulares de los enfermos celíacos.
Resolución de 10 de julio de 2018 de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado, por la que se convoca la concesión de ayudas de protección sociosanitaria durante el año 2018 (BOE de 17 de julio 2018).

PUBLICACIONES:

LISTA DE ALIMENTOS



CHIQUILISTA



PRESENTACIÓN DE LA GUÍA: TENEMOS UN INVITADO CELÍACO ¿QUÉ HACEMOS?

La Asociación Celíaca Aragonesa, en colaboración con la Consejería de Ciudadanía y Derechos Sociales del Gobierno de Aragón, presentó el día 15 de febrero de 2018 en la Escuela de Hostelería TOPI la guía "Tenemos un invitado celíaco ¿Qué hacemos?".

Intervinieron M. Carmen Tricas, Presidenta de la Asociación Celíaca Aragonesa, Rosa María Cihuelo, Directora General de Protección de Consumidores y Usuarios y como anfitrión Pedro Oliva, ganador de Gran Hermano IV.

Esta nueva guía quiere ayudar a terminar con el miedo a cocinar para personas celíacas, va dirigida al público en general que quiera conocer las necesidades del celíaco; cómo manipular los alimentos y cómo evitar la contaminación cruzada. Incluye información general sobre la celiaquía, consejos sobre cómo elegir los alimentos adecuados y propuestas de menús para que haya una mesa única y apetecible para todos y que las personas celíacas no se sientan desplazadas.

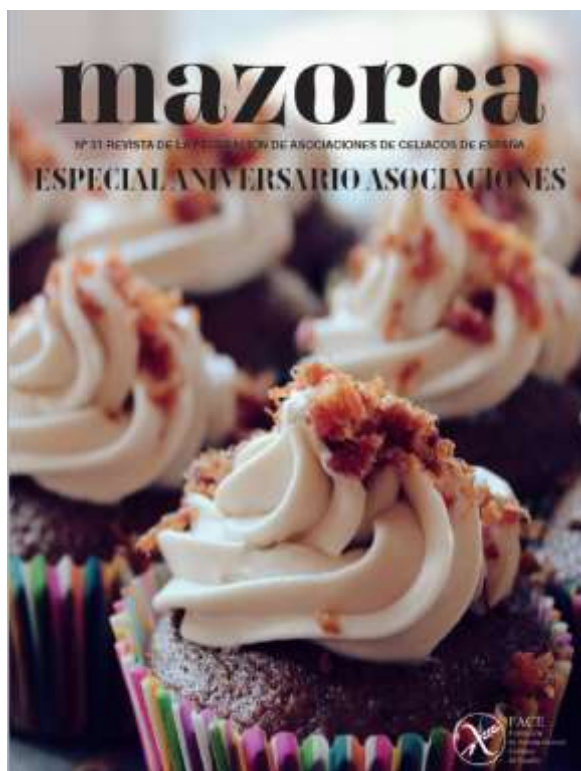


Pueden encontrar la publicación en PDF en el siguiente enlace:
<http://www.celiacosaragon.org/wp/wp-content/uploads/2014/01/TENGO-UN-INVITADO-CELIACO.pdf>

NUEVA FACEMOVIL



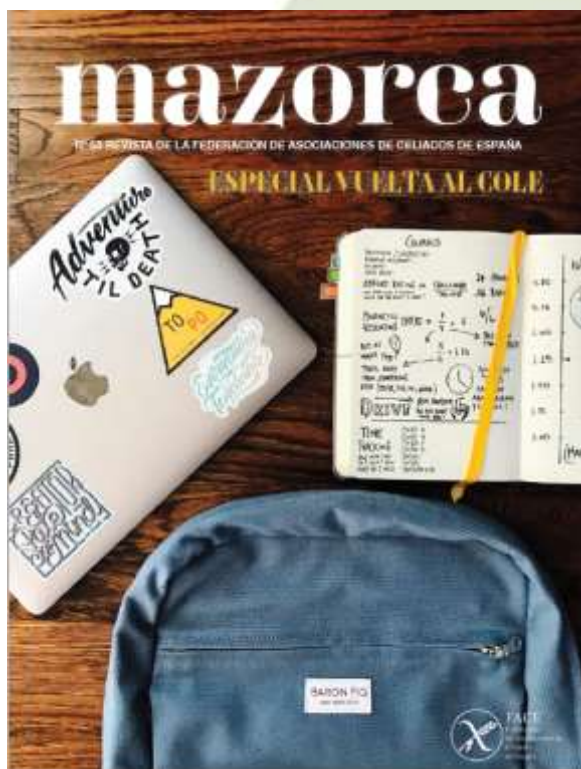
REVISTAS MAZORCA



Nº 51 Formato digital. Marzo 2018



Nº 52 Mayo 2018



Nº 53 Formato digital. Septiembre 2018.



BOLETINES INFORMATIVOS



NUEVOS DISTINTIVOS ARAGÓN SIN GLUTEN



En 2018 los distintivos 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 2018. 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.



La celiaquía es un trastorno autoinmune crónico del aparato digestivo producido por el gluten en personas genéticamente predispuestas. 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 lifelong autoimmune disease caused by a reaction to 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. Acreditado 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

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

REUNIONES Y CONTACTOS CON INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

- ✓ El 12 de enero Reunión con la Concejalía de Fiestas del Ayuntamiento de Teruel para realizar la valoración del Mercadillo Solidario Navideño de 2017.
- ✓ El día 18 de enero nos reunimos con Mario Ortiz de la Fundación Bantierra. Asistimos Ramón Moraza y Marisa.
- ✓ Día 22 Febrero reunión con la Alcaldesa Ayuntamiento de Teruel para tratar diversos temas: Ayuda social a los pacientes celíacos censados en Teruel capital y barrios pedáneos, Celebración del día del Celíaco en Teruel, Reestructuración del espacio del Centro Social Arrabal.
- ✓ PRUEBAS GENÉTICAS. Hemos firmado un acuerdo con el laboratorio Genyca, especializado en análisis genéticos, para ofrecer a los socios de la Asociación y sus familiares una tarifa reducida de 95 euros en el tipaje completo HLA asociado a enfermedad Celíaca. El plazo del análisis se reduce a 10 días. La muestra sigue siendo saliva, se toma en casa y se manda al laboratorio. Más información llamado al teléfono 91 634 61 06.
- ✓ En marzo enviamos cartas a los alcaldes de Monzón y Barbastro informando de las ayudas que conceden otros ayuntamientos.
- ✓ Día 7 de mayo Ramón Moraza se reúne con el Director de la obra social de Bantierra para elaborar un convenio d colaboración.

- ✓ El 26 de mayo reunión con el Director General de Protección de Consumidores y Usuarios del Gobierno de Aragón Pablo Martínez Royo. Asisten Mamen y Ramón.
- ✓ Día 28 de junio reunión para el Mapeo Ciudadano del Ayuntamiento de Huesca. Asiste Esther.
- ✓ Firmamos Convenio de colaboración entre LABORATORIO CEyDES Y LA ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA. Mediante este convenio los socios de nuestra Asociación tendrán descuentos en las consultas, pruebas, estudios de celiaquía, pruebas genéticas, etc. que realiza el laboratorio CEyDES especializado en pruebas digestivas. Presentando siempre el carnet.
Calle Miguel de Cervantes 11, local. Tfno: 976 218 400. ZARAGOZA
Policlínica del Alto Aragón. Calle Pedro Sopena 12. Jueves de 17 a 21 horas y viernes de 9 a 13 horas. Tfno. 609 494 726. Previa petición de hora. HUESCA
- ✓ Reunión en el Ayuntamiento de Zaragoza para formar parte del grupo de trabajo sobre alimentación saludable y sostenible en la ciudad de Zaragoza. 12 de julio asiste Noelia Panillo.
- ✓ Día 25 julio reunión con Ricardo Almale, Director General de Planificación y Formación Profesional. Asisten Noelia y Manolo. Le hacemos llegar las quejas padres de niños a los que no han dejado llevar comida de casa al comedor escolar, no pudiendo darles el menú del comedor ya que no contaban con él al tener que solicitarlo con 7 días de antelación. Nos da como solución que los colegios soliciten siempre 2 menús o raciones a la semana para las eventualidades de los niños celíacos.

- ✓ Día 17 de julio reunión de Marisa con la empresa Adaptalia por la LPD.
- ✓ 12ª reunión del Grupo de Trabajo "Estudio sobre el modelo de Fiestas del Pilar", día 17 de septiembre en el Salón de Recepciones del Ayuntamiento de Zaragoza. Asisten Mamen y Tere. 13ª reunión 6 de noviembre 18 h en el salón de Plenos del edificio Seminario.

Nos reunimos con José Antonio Remón, Concejal delegado del Área de Servicios Sociales y Derechos de los Ciudadanos, Ana Arregui, Noelia López e Isabel Matesanz, voluntarias de la ACA en el Ayuntamiento Ejea. El motivo de la reunión es hablar de las acciones realizadas por el Ayuntamiento sobre los acuerdos alcanzados en el Pleno del año 2016 y sobre lo hablado en la reunión que mantuvo el 27/01/2017 con Noelia Panillo y Ricardo Fuego y proponer otros puntos.

CHARLAS DIVULGATIVAS Y FORMATIVAS

- ✓ Reunión de Celiyayos. Día 7 de febrero, con un café y pastas sin gluten, compartimos experiencias, resolvimos dudas y mostramos alternativas seguras.
- ✓ Día 14 de marzo Charla Divulgativa en la Sala Multiusos del Centro de Mayores de Tarazona (Zaragoza). Dieta sin gluten y enfermedad celíaca: Qué puedes comer. Por Noelia Panillo.
- ✓ Día 21 de mayo Charla formación en Taller de empleo ATADES ALAGÓN impartida por Noelia Panillo.
- ✓ Charla sobre la enfermedad celíaca. Día 25 de mayo Cristina Hernández nutricionista y socia, ofreció una charla en su consulta Av. Ramón y Cajal 48 de Huesca.
- ✓ Charlas en Supermercados EROSKI

Supermercados Eroski nos invitó a dar unas charlas informativas sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten. Impartidas por Sara Martín, dietista de la Asociación en los siguientes supermercados:

Día 4 de junio en Calamocha (Teruel). Calle Desvío, 89.

Día 5 de junio en Zaragoza. Avenida de Juan Carlos I, 6-8-10.

Día 6 de junio en Zaragoza. Camino de las Torres, 107.

Día 7 de junio en Cariñena (Zaragoza). Calle de Hermana Matilde, 4.

Día 13 de junio en Zaragoza. Avenida de la Ilustración, 111.

Día 6 de septiembre. Charla Residencia de Menores Medina Albaida. Impartida por Noelia Panillo.

CELIRUNNERS

- ✓ Día 17 de febrero primera reunió para constituir el grupo Celirunners: CELIRRUNNERS es un grupo de participantes en pruebas deportivas de todos los niveles que se celebran en Aragón que como consumidores tienen derecho a recibir su avituallamiento sin gluten igual que los demás reciben el suyo.
- ✓ XXI EDP MEDIA MARATÓN CIUDAD DE ZARAGOZA. 18 de marzo. Estuvimos en la meta miembros de la Asociación, para entregar la bollería "sin gluten". Muchas gracias a la organización y a Frutos Secos El Rincón por hacerlo posible.



- ✓ XII MARATON CIUDAD DE ZARAGOZA. Día 15 de abril. A todos los corredores les esperaremos en la meta para entregarles su avituallamiento especial sin gluten!!!



- ✓ 5K Y 10 K DE MONZÓN. Todos los productos de la bolsa del corredor de Biofrutal Sports sin gluten y sin lactosa.



- ✓ VII CARRERA POPULAR EL RINCÓN. ZARAGOZA. Domingo 6 de Mayo en el Parque José Antonio Labordeta de Zaragoza (Parque Grande).



- ✓ 10 K "CIUDAD DE ZARAGOZA". 27 de mayo. Todo el avituallamiento que se dió durante la maratón sin gluten. En meta estuvimos esperando a todos los CELIRUNNERS para entregar avituallamiento de fin de carrera también sin gluten.



- ✓ 5K. ZARAGOZA. 3 de junio. Carrera para colaborar con la Asociación AZAJER con bolsa de corredor "sin gluten"



- ✓ Día 6 de junio presentación camisetas CELIRUNNERS
El Gobierno de Aragón presentó el diseño de 500 camisetas 'CELIRUNNERS,' fruto de la colaboración entre la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios y la Asociación Celíaca Aragonesa. "La prioridad de este Departamento es trabajar para garantizar los derechos de las personas y en esta ocasión estamos hablando de que el colectivo de celíacos podrá participar en eventos deportivos con un distintivo que les ofrecerá garantías", señaló la Consejera de Ciudadanía y Derechos Sociales, María Victoria Broto, en una nota de prensa.

La presidenta de la Asociación Celíaca Aragonesa, M. Carmen Tricas, calificó la camiseta como un "logro muy importante" para el colectivo de corredores que padecen esta enfermedad y ha destacado la visibilidad que recibirán durante las competiciones.

Con estas camisetas hacemos un gesto para reivindicar nuestro derecho a que las organizaciones de los eventos deportivos tengan en consideración las necesidades alimenticias específicas de los participantes celiacos.



- ✓ CRESTAS DEL INFIERNO GAVIN (HUESCA). 27 de mayo. Prueba organizada por Biofrutal Productos Ecológicos sin gluten y sin lactosa. Avituallamiento sin gluten, comida de final de carrera y cerveza para celíacos.



- ✓ TEMPLAR RACE.MONZÓN (HUESCA).3 de junio. Productos sin gluten en la bolsa de corredores y bocadillo sin gluten por cortesía de nuestro miembro de Aragón sin gluten "Obrador de Estadilla".



- ✓ CARRERA BENEFICA CONTRA EL CANCER. TERUEL. 10 de junio. Avituallamiento sin gluten para celíacos.
- ✓ SANITAS MARCA RUNNING SERIES. ZARAGOZA 2018. 10 de junio. Dos carreras: 10K y 5K. Al llegar a la meta bolsa de corredor apto para celíacos con la colaboración de la Asociación.
- ✓ V MARCHA CONTRA EL CÁNCER ZARAGOZA. 17 junio Bolsa de corredor apto para celíacos.

- ✓ QUEBRANTAHUESOS. Día 23 de junio. Con avituallamiento para celíacos. El día 19 de junio presentación de la carrera Quebrantahuesos en Sabiñánigo. Asisten Noelia y Toño.



- ✓ I CARRERA SOLIDARIA FUNDACIÓN CARLOS SANZ "MUÉVETE POR LA DONACIÓN DE ÓRGANOS. 24 de junio en Zaragoza. La bolsa del corredor fruta, agua y refresco. Prueba no competitiva.
- ✓ TRIATLÓN DE ZARAGOZA EL RINCÓN. 15 de julio. Avituallamiento sin gluten al final de la prueba.
- ✓ CARRERA DE BOMBEROS DE ZARAGOZA. 9 de septiembre. La organización, con voluntarios de la Asociación, repartieron en la meta bocadillos de longaniza sin gluten y cerveza sin gluten, para los celíacos que terminaron la carrera.



- ✓ VI DESCENSO POPULAR EN PIRAGUA "AMIGOS DEL EBRO" ZARAGOZA. Domingo 9 de septiembre a las 11 horas. Organizado por el Club Deportivo MONKAYAK HIBERUS. Avituallamiento fruta.

- ✓ XIII CARRERA DE LOS NIÑOS 2018. 23 de septiembre. Organizada por Simply supermercados, Alcampo y el Club de Atletismo Simply Scorpio 71. Un año más los niños celirunners tuvieron bolsa de avituallamiento sin gluten.



- ✓ I CORRERÍA POPULAR GUARDIA CIVIL ZARAGOZA. 16 de septiembre. Bolsa de avituallamiento sin gluten.

- ✓ MARCHA SENDERISTA LA REDOLADA DE ZARAGOZA. 29 de septiembre. Andada de 11 o 22 Km. por los alrededores de Zaragoza, este año en su XV edición le corresponde a las riberas del Ebro y desembocadura del Gállego con un recorrido de 22,1 km. con salida y llegada desde el Pabellón Polideportivo de La Cartuja Baja. Comida y avituallamiento sin gluten para los participantes celíacos.
- ✓ CARRERA DEL PILAR 2018. 30 de septiembre. Bolsa del corredor y avituallamiento sin gluten.



- ✓ XVII MARCHA ARAGÓN SUR. TERUEL. 7 de octubre en la Fuente Cerrada. 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. Avituallamiento y desayuno apto para celíacos similares al resto de participantes.
- ✓ V TROFEO DE ESCUELAS DE CICLISMO "DAVID CAÑADA". CICLISMO ES VIDA. EJEA DE LOS CABALLEROS. 27 de octubre. Voluntarias de Ejea de los Caballeros pusieron una mesa informativa. Ofrecieron pastas sin gluten.
- ✓ ANDADA DE OTOÑO SIERRA DE LUESIA (ZARAGOZA). 27 de octubre. Avituallamiento sin gluten: Pastas sin gluten cortesía de Simply Ejea de los Caballeros, fruta, chocolate sin gluten...etc. La comida también es apta para celíacos.
- ✓ 1º MEDIA MARATON & 5K CIUDAD DE MONZON. 28 de octubre. Avituallamiento apto para celíacos. Productos Biofrutal Sport, fruta fresca y frutos secos y bebidas isotónicas, todo sin gluten.
- ✓ CARRERA DEL AHORRO PENSUMO. ZARAGOZA. 28 de octubre. Bolsa especial sin gluten al finalizar la carrera.



- ✓ CARRERA HALLOWEEN EN TERUEL. 31 de octubre. Centro Comercial Abierto. Al finalizar la carrera en la Plaza del Torico habrá una chocolatada apta para celíacos para todos los niños participantes. En colaboración con la Asociación de Comerciantes del Centro Histórico.
- ✓ XXII MARCHA SENDERISTA DEL MEZQUÍN. 11 noviembre. Recorridos desde Torrevelilla (Teruel). En los controles de avituallamiento que hay a lo largo del camino los celíacos comida sin gluten como en años anteriores.
- ✓ CARRERA Y CAMINATA SOLIDARIA. ACTIVATE POR LA DIABETES 2018. ZARAGOZA. 11 de noviembre. Avituallamiento sin gluten.
- ✓ III TRAIL SOLIDARIA EL PINO BINACED (HUESCA). 25 de noviembre Los avituallamientos durante los recorridos del trail y de la andada popular contarán sin gluten y sin lactosa. También comida de fin de carrera que será una Paella sin gluten que preparará Restaurante Jairo.
- ✓ III CAMINATA ADETERUEL POR LA DIABETES. MORA DE RUBIELOS (TERUEL). 25 de noviembre. Avituallamiento apto para celíacos.
- ✓ XV CARRERA SOLIDARIA POR LA DISCAPACIDAD TERUEL. 2 de Diciembre. Plaza San Juan. Avituallamiento apto para celíacos.
- ✓ 5ª CARRERA DE EMPRESAS ESIC 2018. 16 de diciembre. Con la Asociación Celíaca Aragonesa corrieron 2 equipos. CELIRUNNERS I y CELIRUNNERS II.
- ✓ MONEGROS TRAIL SERIE1ª PRUEBA DEL III CIRCUITO MONEGROSTRIL EN MONEGRILLO (ZARAGOZA). 16 de

diciembre. Dos recorridos posibles, uno corto de 8 km y uno de 14 km. Bolsa del corredor, avituallamientos sin gluten. Super avituallamiento post meta con bocadillo sin gluten.

CONGRESOS, CURSOS, FERIAS, JORNADAS

- ✓ II JORNADA DE ALIMENTOS SIN GLUTEN DE ZARAGOZA. FERIA DE SAN ANTÓN. 20 de enero. La Asociación Celíaca Aragonesa junto con la Asociación de Vecinos Tío Jorge organizó una Jornada en el Centro Cívico Estación del Norte.

PROGRAMA:

11.00 h. Presentación e inauguración de la II Feria de Alimentos sin gluten en el Salón de Actos por la Presidenta de la Asociación Celíaca Aragonesa Mamen Tricas y el Presidente de la Asociación de vecinos Tío Jorge Rafa Tejedor

11.00 a 13.00 h. Talleres y Juegos infantiles para niños en la explanada de la Estación del Norte a cargo de Telaraña. Organizado por Asociación de vecinos Tío Jorge.

11.00 a 14.00 h. Visita Feria de Alimentos sin gluten en el Salón de Actos.

11.15 h. Presentación Estudio "Pan sin gluten" de la Fundación Alicia y Panasonic. Degustación de pan sin gluten y presentación del recetario y panificadora SD-ZX2522. Entrada libre hasta completar aforo.

12.30 h Barra de tapeo-vermut sin gluten en el Salón de Actos. Antiguo Bar La Jota.

12.45 h. Cata de Cervezas artesanas sin gluten con la colaboración voluntaria de Ricardo Nafría Celíaco a los 30 Precio 6 €.

14.30 h. Comida en el Antiguo Bar la Jota. Av. Cataluña nº 40. Cocido completo sin gluten. Precio menú 16 euros. Menú infantil 10 euros hasta 12 años.

17.00 h a 20.30 h. Visita Feria de Alimentos sin gluten en el Salón de Actos.

- 17.00 h Salida de la comparsa de cabezudos del Arrabal acompañados de Los Gaiteros del Rabal.
- 17.30 h Clase de cocina sin gluten con THERMOMIX. Entrada libre hasta completar aforo.
- 18.00 h. Verbena popular de San Antón a cargo de Gaiteros del Rabal y Bailadoras.
- 18.30 h Cata de Cervezas artesanas sin gluten. Con la colaboración voluntaria de Ricardo Nafría Celíaco a los 30 Precio 6 €.
- 19.00 h. Desfile Legión 501 (Star Wars) por la Estación del Norte con photocall de la película Star Wars
- 19.30 h Encendido de la hoguera a cargo de Legión 501, personajes Star Wars.
- 20.00 h Parrillada Vecinal y verbena. D'J Jinchí, música para todos para bailar y divertirnos. Organizado por Asociación de Vecinos Tío Jorge.
- ✓ TALLER TEÓRICO PÁCTICO. 24 de febrero. En el Edificio de Docencia del Hospital Universitario Miguel Servet asistimos al taller teórico-práctico "Crecimiento personal a través del voluntariado".
 - ✓ CURSILLO SOBRE SUBVENCIONES DE SALUD. 3 de marzo. En la Sala Amparo Poch. Asiste Marisa.
 - ✓ DÍA MUNDIAL DE LOS DERECHOS DEL CONSUMIDOR ZARAGOZA. 17 de marzo. En la galería comercial de Puerto Venecia con actividades programas de 11.30 a 14.30 h. La Asociación participó con un stand informativo.
 - ✓ V FERIA DE ASOCIACIONES DE MONZÓN Y CINCA MEDIO. 17 de marzo. Stand informativo. Antonio Díez, miembro de la Junta Directiva, dio una charla: XX Aniversario de la Asociación Celíaca Aragonesa. Soy celiac@ ¿Y ahora qué?

El Obrador de Bellver, la tienda Ababol de Monzón y el Obrador de Estadilla colaboraron con sus productos para degustación.



- ✓ DÍA MUNDIAL DE LA SALUD. HUESCA. El sábado 7 de Abril la Cruz Roja Española de Huesca nos invitó a participar en el Día Mundial de la Salud. Instalamos una mesa informativa en los Porches de Galicia.
- ✓ CICLO DE MESAS DEBATE "HABLEMOS DE CONSUMO". ZARAGOZA. 2 de mayo. Organizado por La Unión de Consumidores de Aragón (UCA). El primer tema a tratar es la "celiaquía" en colaboración con la Asociación Celiaca Aragonesa. ¿CELIAQUIA, ENFERMEDAD O MODA? Centro Joaquín Roncal. Impartido por Noelia Panillo
- ✓ JORNADAS FORMATIVAS DE FACE EN MADRID. 5 de mayo. Asiste Marisa.
- ✓ JORNADA: "TODO LO QUE DEBES SABER SOBRE EL GLUTEN; SEAS O NO SEAS CELÍACO/A". 16 de mayo. En el Patio de la Infanta de Ibercaja Zaragoza. Organizada en colaboración con la Asociación Aragonesa Aragonesa. Ponentes:
Beatriz Graus, Coordinación y dirección de la jornada.
Responsable de comunicación y RRPP de Butterfly y Plumeti.

Dr. Abascal, Doctor en medicina, cirugía, especialista en microbiología, parasitología, medicina preventiva y salud pública. Director Médico de CEyDES, laboratorio médico.
Noelia Panillo, Técnica en dietética y nutrición de la Asociación Celíaca Aragonesa.

Mar Fraga, Directora y gerente de "La mar de cookies" horno artesano en productos sin gluten y sin lactosa.

Javier Coscolín, Director y gerente de la cafetería Il Panettone.

- ✓ JORNADA FORMATIVA ORGANIZADA POR COCEMFE. 13 de junio en el Centro Joaquín Roncal. Asiste Marisa.
- ✓ JORNADAS DE ALIMENTACIÓN Y SALUD. HUESCA. Del 24 al 27 de septiembre en el Salón de Actos del Edificio Bantierra.



DEL 24 AL 27 DE SEPTIEMBRE
Jornadas de alimentación y salud: la importancia de la nutrición en personas con enfermedades crónicas, discapacidad y dependencia

SALÓN DE ACTOS DEL EDIFICIO BANTIERRA C/BERENQUER, 2-4 22002 HUESCA

Lunes 24 de septiembre	Martes 25 de septiembre
17:30 a 18:30 Tendencias actuales en una alimentación saludable. Iva Marqués, Dña. en Nutrición y Profesora titular de la Universidad de Zaragoza	12:30 a 13:30 Alimentación y diabetes: qué tengo que saber sobre alimentación adaptada y otros platos. Ana Conchó Clot. Graduada en Nutrición Humana y Dietética
18:30 a 19:30 TEA y Nutrición: hábitos dietéticos en niños y adolescentes diagnosticados con trastorno del espectro del autismo y cómo mejorarlos. Raquel Mañá Mur. Graduada en Nutrición Humana y Dietética	17:30 a 18:30 Importancia de la hidratación en el proceso inflamatorio de pacientes con síndrome reumático. Cristina Trilla Calvo. Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Miércoles 26 de septiembre	Jueves 27 de septiembre
11:00 a 12:00 Alimentación en el TEA: factores implicados y recomendaciones. María Preciado Valero, Psicóloga sanitaria y Victoria Regalado Muñoz, Terapeuta Ocupacional	17:30 a 18:30 Hábitos saludables en la alimentación para prevenir el deterioro cognitivo. Fernando Calmarza Chueca
17:30 a 18:30 Intolerancias alimentarias: ¿qué puedo comer? Cristina Hernández Jordán. Graduada en Nutrición Humana y Dietética	18:30 a 19:30 Salud intestinal: Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca. Cristina Hernández Jordán. Graduada en Nutrición Humana y Dietética
18:30 a 19:30 Perfección de los hábitos nutricionales en niños de 6 a 8 años. Jorge Fuentes Fernández de Espinal, Pediatra del Centro de Salud Perpetuo Socorro y profesor de la Escuela de Nutrición de Huesca	

Organizan:     

Colabora:         

ENTRADA LIBRE. Para más información: CADIS Huesca 974210092 cadishuesca@cadishuesca.es
Estas jornadas están organizadas gracias al apoyo del patronato benéfico de D. Luis Dupre Barrio y D. Víctor Calvo Díaz

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.
- ✓ Día 24 de enero nos reunimos con el grupo educación MT.
- ✓ Día 16 de febrero Charla formativa Fundación Rey Ardid a alumnos del curso socio sanitario y de atención domiciliaria por Noelia Panillo.
- ✓ Día 13 de abril Seminario en la Facultad de Veterinaria: Dieta y productos sin gluten. Dirigido a alumnos de Ciencia y Tecnología de los alimentos impartido por Noelia Panillo.
- ✓ Aula Montpellier. Día 26 de abril en el salón de actos. "Aspectos actuales de la Enfermedad celíaca en la infancia y en la edad adulta". Dra. Aurora Lázaro y Dr. Miguel Montoro.
- ✓ Día 23 de mayo Charla en la Escuela de Hostelería TOPI impartida por Noelia Panillo a los alumnos.
- ✓ 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.
 - Día 14 de enero visita a Andorra (Teruel)
 - Día 14 de marzo visita a Tarazona (Zaragoza)
 - Día 18 de abril visita a Monzón (Huesca)

- ✓ Con motivo del Día Nacional del Celíaco se instala mesa informativa en el Hospital de Alcañíz el día 25 de mayo y en la entrada o "hall" del Hospital San Jorge de Huesca para divulgar la labor de la Asociación e informar de la enfermedad celíaca.
- ✓ 19 de septiembre. Charla informativa al personal de atención en comedor en la Academia Funtastic.
- ✓ Día 9 octubre. Charla para personal de cocina y monitores en el Colegio Teresianas de Pinseque. Por Noelia Panillo.
- ✓ Charla/Taller Escuela de Hostelería I.E.S MATARRANYA Valderrobres. 27 noviembre para 35 alumnos. Charla a cerca de alérgenos y manipulación de alimentos y elaboración de profiteroles con chantilly y baño de chocolate.
- ✓ Día 12 diciembre Charla en Guardería de Utebo "La Estrella" por Noelia Panillo.

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. Hasta el 26 de agosto tuvieron oferta para celíacos como habitualmente.
- ✓ Día 18 de junio contactamos con las Oficinas de Turismo comarcarles de Aragón. Se manda el enlace a nuestra red

de establecimientos para que puedan informar correctamente a los visitantes que pregunten.

- ✓ Día 26 de julio reunión en Huesca de Esther y Antonio con Manuel Torres de Eboca para cambio de impresiones, ofrecer el asesoramiento de la Asociación y proponer soluciones al tema de los productos y del etiquetado sin gluten en las máquinas de “vending”.
- ✓ Día 23 de octubre reunión con la Asociación de cafés y bares de Zaragoza. Asisten Mamen y Mar.
- ✓ Reunión con representantes de Eje Hosteleros, para trabajar puntos en común y poner en marcha el Proyecto “Ejea sin gluten”.
- ✓ Visita a la oficina de Turismo de Huesca para dar listado de establecimientos de Aragón Sin Gluten.
- ✓ Día 3 de diciembre, reunión Miguel Blasco del Ciclo Formativo Industrias Alimentarias.
- ✓ Día 4 de diciembre reunión con Carlos Ruíz de Grupo Morte: Parque de Atracciones.

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

- ✓ ZARAGOZA: En la sede de la asociación:
8 de febrero por María Caballero.
27 de febrero por Noelia Panillo.
30 de junio por Sara Martín.
31 de octubre por Noelia Panillo.
7 de noviembre por Noelia Panillo.
- ✓ BINEFAR: Día 20 de junio por Sara Martín.

- ✓ ALAGON: Día 8 de mayo Formación FACE a Dr. Schär por Noelia Panillo.

ARAGÓN SIN GLUTEN

A lo largo del año 2018 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.

Hemos visitado las siguientes localidades:

8 de marzo Jaca

7 de marzo Sabiñánigo

14 de marzo Tarazona

15 de marzo Alcañiz y Alloza

13 de abril Valderrobres, Rafales y Montalbán

18 de abril Barbastro y Monzón

31 de mayo Utebo

8 de junio Sabiñánigo y Jaca

3 de octubre y el 26 de noviembre Ejea de los Caballeros

Al finalizar 2018 hemos incrementado el número de establecimientos asociados:

HUESCA

LA GOYOSA GASTROTAPAS

CHEZ MARZOLA

TRAMACASTILLA

HOTEL EL PRIVILEGIO

BINEFAR

HOTEL & SPA CIUDAD DE BINEFAR

SABIÑANIGO

A CHAMINERA

MONZON

BIOFRUTAL SPORT

JACA

BAR RESTAURANTE NADALI

PIZZERIA 1000 MIGLIA

CREPERIA LA GALETTE

TERUEL

PARAFARMACIA MUDEJAR
ASADOR RESTAURANTE EL MERCAO
PAELLAS Y MAS
RESTAURANTE METODO

ONTALBAN

RESTAURANTE EL GRANERO

ALCAÑIZ

GASTRO BAR MICELIOS
HOTEL GUADALOPE

ALBARRACIN

EL BUEN YANTAR
RESTAURANTE ATAIFOR
RESTAURANTE ALCAZABA

TRAMACASTILLA

LA POSADA DE SANTA ANA

ALLOZA

SIN GLUTEN TERUEL

ZARAGOZA

LA COCINA DE LA TIA CHENCHA
RESTAURANTE LA JOSEFINA
RESTAURANTE PIZZERIA SORRENTO
A TU GUSTO Y BON APETIT
DIRECTOS AL GRANO
CAFETERIA FACULTAD CIENCIAS SOCIALES Y DEL TRABAJO
ESCUELA DE SABOR
SIDRERIA BEGIRIS
CASA AGUSTIN
AURE GASTRO BAR
BAR EL LIMPIA
MT SERVICIOS DE FORMACION SL
DALAI VALDESPARTERA
ARROCERIA EL MOSQUITO
MI HABITACION FAVORITA. HOTEL SAUCE
AMARANTO
SEINHO

EJEA DE LOS CABALLEROS

ALBERGUE JUVENIL EL VILLES
BAR RESTAURANTE GRATAL

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 PAN SIN GLUTEN PARA PRINCIPIANTES
Día 21 de febrero en el Centro Joaquín Roncal. Taller dirigido a nuevos socios y principiantes. Impartido por Noelia Panillo
- ✓ TALLER INFANTIL DE NAVIDAD. Día 3 de enero, en Espacio Saborea de Puerto Venecia.
De 7 a 11 años: de 16 a 18 horas
De 12 años en adelante: De 18 a 20 horas
Taller realizado por María Caballero
- ✓ TALLER DE PAN SIN GLUTEN EN UTEBO (ZARAGOZA). Día 11 de abril en el Albergue Municipal de Utebo. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ Día 26 de abril CLASE DE COCINA en el IES Movera. Con la voluntaria Concha Gracia.
- ✓ TALLER DE COCINA ITALIANA. Día 9 de mayo en el Centro Joaquín Roncal. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ CHARLA SOBRE NUTRICIÓN DEPORTIVA Y TALLER DE COCINA. Día 13 de junio en el Centro Joaquín Roncal.
Invitamos a Alicia Pérez Félez, celíaca, para que nos contara como se prepara nutricionalmente para las carreras y junto a Noelia Panillo prepararon las recetas.
Alicia Pérez es Licenciada en CC de la Actividad Física y Deporte, Master en Genética y Nutrición para el desarrollo humano.
Trabaja de preparadora física para fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado.

Siempre ha practicado Atletismo, pero desde 2015 está centrada en Maratón consiguiendo la medalla de bronce en el Campeonato de España.

Así mismo ha quedado la primera europea en la Maratón de Madrid 2018 y durante 3 años consecutivos ha ganado la Maratón de Zaragoza (2016, 2017, 2018).

- ✓ TALLER DE PAN PARA PRINCIPIANTES. Día 26 de septiembre en el Centro Joaquín Roncal. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ CURSO DE COCINA SIN GLUTEN. Día 12 de noviembre a las 20 horas en La Zarola, Calle San Miguel 35 de Zaragoza. Lo impartió Toque de Canela, socio de Aragón sin gluten.

TALLER PADRES-HIJOS DE NAVIDAD EN LA COCINA DE KEYLA. Día 23 de diciembre organizado por La cocina de Keyla, Calle Gregorio García Arista 19.

EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA)

- ✓ TALLER DE COCINA SIN GLUTEN EN EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA). Día 28 de noviembre en el Albergue el Villés. Impartido por Noelia Panillo.

HUESCA

- ✓ TALLER DE COCINA: COCINAMOS SIN GLUTEN Y SIN HARINA. Día 24 de octubre en la consulta de Cristina Hernández nutricionista y socia. Impartido por Noelia Panillo.
- ✓ DEMOSTRACIÓN TUPPERWARE. Día 27 de noviembre en el Hotel de Asociaciones de Bantierra.
- ✓ TALLER DE GALLETAS. Los días 27, 28 y 29 de diciembre, en colaboración con el programa Guirigay, taller de galletas sin gluten en la sala polivalente del Palacio de Congresos.

MONZÓN (HUESCA)

- ✓ TALLER DE PAN Y REPOSTERÍA SALUDABLE. Día 18 de abril en EL ABABOL, Plaza Mayor Nº1. Impartido por Noelia Panillo.

TERUEL

- ✓ TALLER DE COCINA INFANTIL. Día 3 de Enero en el Centro Social del Arrabal. Impartido por Sara Martín.
- ✓ TALLER DE COCINA. Día 21 de Febrero en la Escuela de Hostelería de Teruel, Calle Mariano Muñoz Nogués, 11. Los socios compartieron sus recetas
- ✓ TALLER DE PAN SIN GLUTEN. Día 25 de abril en la Escuela de Hostelería de Teruel, Calle Mariano Muñoz Nogués, 11. Impartido por Sara Martín.
- TALLER DE COCINA PARA NIÑOS. Día 27 de junio, en la segunda planta del Centro Social Arrabal. Impartido por Sara Martín
- ✓ TALLER DE COCINA INFANTIL. Día 14 de noviembre en la segunda planta del Centro Social Arrabal. Impartido por Sara Martín. Se elaboraron recetas saladas como pastas, fajitas...etc.
- ✓ TALLER DE COCINA NAVIDEÑA. Día 19 de diciembre en la Escuela de Hostelería. Calle Mariano Muñoz Nogués 11. Sara Martín elaboró recetas de Navidad.

ALBARRACÍN (TERUEL)

- ✓ TALLER DE COCINA en el CRA de Albarracín. Impartido por Sara Martín.

BORDÓN (TERUEL)

- ✓ TALLER DE COCINA PARA NIÑOS. Día 23 de agosto. Dentro de la programación de la Semana Cultural de la localidad. Impartidos por Sara Martín.

CORBALÁN (TERUEL)

- ✓ TALLERES DE COCINA PARA NIÑOS. Día 21 de agosto. En colaboración con la comisión de fiestas. Dentro de la programación de la Semana Cultural de las dos localidades. Impartidos por Sara Martín.

DEGUSTACIONES

- ✓ DEGUSTACIÓN EN TOQUE DE CANELA. ZARAGOZA. Día 13 de diciembre a las 19 horas ofrecieron una degustación de productos sin gluten de la casa "Sin gluten Teruel" de la cual van a ser punto de venta.
- ✓ DEGUSTACIÓN EN CHEZ MARZOLA DE HUESCA. Día 8 de noviembre degustación y cata de vinos.

CONCURSOS GASTRONÓMICOS EN LOS QUE PARTICIPAMOS



- ✓ III CERTAMEN DE TAPAS ALCORISA (TERUEL). La Asociación Empresarial de Alcorisa celebró su Certamen de Tapas anual. Esta tercera edición se llamó "Con Amor" y se celebró los días 20, 21, 27 y 28 de enero. El premio a la mejor tapa sin gluten fue para el Hostal Alcorisa con su tapa "Mar de Aragón".

- ✓ III Edición Descubre la Trufa. Descubre la Trufa de Zaragoza. Del 26 de Enero al 25 de Febrero en Zaragoza y provincia. Participaron restaurantes de Aragón sin Gluten: La Jaula de Grillos, Bodegón Azoque, La Parrilla de Albarracín, La Rinconada de Lorenzo, El Rodi (Fuendejalón), Saboya 21 (Tarazona) y La Rebotica (Cariñena).



- ✓ VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL. Se celebró del 1 de febrero al 4 de marzo en Teruel.



- ✓ XII CERTAMEN DE TAPAS COMARCA DEL JILOCA. TERUEL. Se celebró los días 16, 17, 18, 23, 24 y 25 de marzo.

El día 2 de marzo Sara Martín asiste a la presentación del concurso. El día 3 de abril asiste en Calamocha a la entrega de premios. El premio a la mejor tapa apta para celíacos fue Ravioli de gambas y boletus del Hotel Fidalgo.



- ✓ IX CONCURSO DE TAPAS "VÁMONOS DE TAPAS POR EL ALTO GÁLLEGO" Del 2 al 11 marzo. El premio a la mejor tapa apta para celíacos fue para la Cafetería Lara con "albóndiga de bacalao con alioli de manzana reineta"



de

- ✓ XIX CERTAMEN DE RESTAURANTES DE ZARAGOZA. HORECA. Día 15 de marzo asistimos a la entrega de premios en la Sala Luis Galve del Auditorio de Zaragoza.
- ✓ FERIA DEL CRESPILLO DE BARBASTRO, HUESCA. El 18 de marzo reparto de crespillo sin gluten en la plaza del mercado de Barbastro durante toda la mañana. Con la participación de Mamen Tricas.
- ✓ GASTROPASIÓN ZARAGOZA. Un año más las Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa Gastropasión contaron con menú apto para celíacos con lo mejor de la cocina tradicional de Semana Santa. Del 24 de marzo al 1 de abril.



- ✓ XII FERIA DE LOS VINOS DE ARAGÓN. MONTAÑANA. (ZARAGOZA) 13, 14 y 15 de abril en el Pabellón Polideportivo de Montañana. Un año más la Asociación Celíaca Aragonesa colabora con la organización de la Feria aportando el pan sin gluten para tapear

- ✓ III FERIA DE TAPAS DE VALJUNQUERA (TERUEL). Los días 26 y 27 de mayo. Comarca del Matarraña de Teruel. Tapas y cerveza sin gluten en varios establecimientos indicados con el logo sin gluten. El domingo 27 Mateo Sierra, finalista de Masterchef ofreció un Show cooking en directo



1. Asociación Amigos Alumnos de Valjunquera 2. Carnicería Querol 3. Cerveza Muñoz 4. Carnicería Insa 5. Trufados 6. Quesos y embutidos 7. Alameda IES Matarraña 8. Los montañeros de Querol 9. Panadería Pilar Troncho 10. Autoservicio Marga Tigrí 11. Tapas Vicente Lanasa 12. Kira Tapas 13. Alameda IES Bajo Aragón 14. Coop. del Campo S. Miguel Valjunquera 15. ACM Deseo Artesano 16. Iberjabugo 17. Comisión de Fiestas Valjunquera

■ Cerveza ■ WC



- ✓ Día 10 de junio. ENTREGA PREMIOS TAPAS 10 (del año 2017) en Barbastro. Asisten María Martínez y Esther Diago. Mejor Tapa para Celíacos: Champiñón relleno de longaniza de Graus y queso de Radiquero del Restaurante Tres Caminos de El Grado.

- ✓ I CONCURSO DE ENSALADILLA RUSA DE ZARAGOZA. Se celebró del 14 al 24 de junio.

Participó la tapa de ensaladilla apta para celíacos de El Escondite!!

Primer premio: Ensaladilla de Cuento, la propuesta creada por Alejandro Viñal, del establecimiento Dar la Lata.

Luis Vicente de El Escondite acaparó dos premios. Se alzó con la plata y también con el premio del público.



- ✓ IV JORNADAS DEL CARACOL DE ZARAGOZA Hasta el 30 de Junio se degustaron diferentes platos con caracoles como ingrediente principal en estas jornadas gracias a establecimientos como:
La Parrilla de Albarracín
El Pollo Diablo
Restaurante El Foro
Casa Escartín (Calatayud)



- ✓ FESTIVAL DEL VINO DEL SOMONTANO. Barbastro (Huesca). Muestra gastronómica. Del 3 al 5 de agosto en el espacio exterior de la institución ferial de Barbastro. Desde la Asociación Celíaca Aragonesa, nos pusimos en contacto con los establecimientos que participan en la Muestra Gastronómica. Dentro del Festival del Vino se celebra el V Concurso de tapas. Como jurado del concurso de tapas participó Mamen Tricas, presidenta de ACA. Se otorgó la mención a la mejor tapa apta para celíacos a "Delicias de Biarritz" de Pastelería Biarritz Albas.



- ✓ BIRRAGOZA 2018. FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANA DE ZARAGOZA. Del 31 de agosto y 1 de septiembre en el Centro de Historias de Zaragoza. Cerveza sin gluten de barril en el stand número 15, de Cervezas Lúpulus. Bocadillos de salchichas y hamburguesas sin gluten de LAS MASADAS con salsa Birragoza. La gastroneta SABOR DEL PIRINEO,



miembro de Aragón sin Gluten, llevará patatas fritas artesanas, huevos estrellados de gallinas felices, nachos...etc

- ✓ XV CONCURSO DE TAPAS JAMON DE TERUEL. Se celebró del 6 al 16 de septiembre en Teruel y Provincia. El ganador del premio a la mejor tapa sin gluten fue el Gastrobar Micelios con su tapa "Subida al cielo". Entregaron el premio Inmaculada Sánchez y Sara Martín.
- El 8 de octubre a las 19.30 horas en el Centro Luis Buñuel de Calanda (Teruel).



- ✓ **IV LIGA DE LA TORTILLA.** Original competición en la que se elige la mejor tortilla de patatas de Zaragoza. Comenzó el día 17 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 30 de octubre en el Centro Comercial El Caracol al Pollo Diablo.



- ✓ XIX FERIA DE LA PATATA DE CELLA (TERUEL). Se celebró el 15 y 16 de septiembre. Realización de bocatas el día 15 y caldereta el día 16 aptas para celíacos. En colaboración con el Ayuntamiento de Cella.

✓ IV JORNADA DE MIGAS EN TRAMACASTILLA (HUESCA)



El 22 de septiembre se celebró esta tradicional jornada gastronómica a precios populares. Organizada 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 (Miembro de Aragón sin gluten).

- ✓ "DEGUSTA TERUEL" ALCAÑIZ (TERUEL). El sábado 22 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 embutidos y pan sin gluten para los celíacos en una mesa atendida por voluntarios de la zona.
- ✓ SIN GLUTEN CINCO VILLAS. EJEA DE LOS CABALLEROS. El día 27 de septiembre en Aquagraria show cooking con el televisivo cocinero Daniel Yranzo.
- ✓ CONCURSO "CROQUETÓN" BAR COSTA 8. ZARAGOZA El día 4 de octubre nuestro socio Miguel López intentó ganar el reto comiéndose 30 croquetas sin gluten en un tiempo record!!

- ✓ TAPAS 10 DEL SOBRARBE DE HUESCA del 25 al 28 de octubre. Asiste Mamen Tricas a la presentación en Boltaña el día 25 de octubre. Ganador el Restaurante La Parrilla de Ainsa con milhojas de calabacín y queso de Saravillo.
- ✓ ARAGÓN CON GUSTO. FESTIVAL GASTRONÓMICO que se celebra en diferentes escenarios de Aragón.
En Zaragoza día 26 de octubre a las 18.30 h. en Aragonia, Jesús Rubio Velilla del Restaurante La Josefina (Calle Verónica 16. Tfno. de reservas: 652 560 363), hizo las siguientes recetas:
 - Arroz a la cazuela según receta del libro de COCH del siglo XV en Xátiva (Valencia).
 - Arroz de cuellos de ternasco y longaniza con velo de papada de cerdo blanco de Teruel.Viernes 2 de noviembre a las 19 horas en Centro Comercial Aragonia, Clara Cros del Restaurante la Rebotica de Cariñena hizouna receta sin gluten.
En Teruel martes 30 de octubre a las 20 horas el Asador Restaurante "EL MERCAO" (Plaza de los Amantes s/n, Teruel) elaboró un plato "apto para celíacos".
- ✓ XII CONCURSO DE TAPAS Y CAZOLETAS DE LA JACETANIA. Se celebró del 22 al 28 de octubre. El día 24 de septiembre tuvo lugar la presentación en Jaca, asistió Mamen Ticas, también a la entrega de premios el día 5 de noviembre. Ganador: El Albergue de Jaca con la tapa "Italia vs Corea, canelón crujiente de parmesano relleno de presa ibérica y salsa Kimchi".
- ✓ XXIV CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2018. Del 8 al 18 de noviembre en Zaragoza y Provincia. No participamos pero establecimientos de Aragón sin gluten ofrecieron tapas sin gluten

- ✓ RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE. En noviembre restaurantes de Zaragoza, Huesca y Teruel ofrecieron en sus menús platos solidarios. Si el comensal los escogía, el local donaba entre 0,50 y 2 euros a Acción contra el Hambre.
Dos de los restaurantes participantes son miembros de Aragón Sin Gluten:
 - Antiguo Bar La Jota, Zaragoza.
 - Restaurante Ataífor, Albarracín (Teruel)
- ✓ ZARAGOZA BURGER FEST evento gastronómico que se celebra hasta el 4 de noviembre en Zaragoza
- ✓ CONCURSO TAPAS 10 DEL SOMONTANO .HUESCA Del 29 de Noviembre al 2 de Diciembre. Asiste a la presentación en Barbastro el jueves 29 de noviembre Esther Diago y Antonia Sánchez, que actúa también como jurado. El premio fue para el Restaurante El Trasiego de Barbastro con la tapa "Tartar de trucha imperial del Cinca".
- ✓ TAPAS 10 SIN GLUTEN EN LA HOYA DE HUESCA. Se celebró del 15 al 18 y del 22 al 25 de Noviembre. Participaron con tapa sin gluten un gran número de establecimientos. El día 14 de noviembre asistió a la presentación Esther Diago en la Escuela de Hostelería. El premio fue para el Café del Arte de Huesca, con la tapa: "Royal de Alcachofas con Vieira".
- ✓ 9ª RUTA DEL PEROLICO. TERUEL. Se celebró del 22 de noviembre al 2 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.
- ✓ 13 º CONCURSO DE REPOSTERÍA CASERA. HUESCA día 13 de diciembre 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 al mejor postre sin gluten "Turrón de chocolate, galletas y nubes". El ganador recibió de la Asociación Celíaca Aragonesa un vale de 25 euros para canjear en Esmes.



- ✓ TERUEL JUEVES DE TAPAS Y VIERNES DE VERMUT. Todos los Jueves de Ruta de Tapas y este año como novedad los Viernes de Vermut. Participan establecimientos de Aragón sin gluten.

FACEJOVEN

- ✓ Convivencia de Facejoven a nivel nacional en Zaragoza-Formigal los días 12, 13 y 14 de mayo. Clases de iniciación de esquí y snow board, comida y para los de fuera también alojamiento.
- ✓ Se nombra a Sheila Carazo nueva delegada de Facejoven en Aragón.
- ✓ Sheila Carazo asiste a la Asamblea de Facejoven en Madrid el día 17 de febrero.
- ✓ Cena Facejoven en Zaragoza el día 19 de mayo los celíacos jóvenes de Aragón a las 21.30 h. en el Costa 8.

- ✓ Encuentro veraniego de Facejoven Donosti-San Sebastián 18-22 julio.
- ✓ Reunión estudiantes celíacos viajeros. En la sede de Zaragoza el día 11 de julio. Dirigida a jóvenes que van a salir a estudiar fuera, reunión para compartir experiencias, dar información sobre asociaciones en el extranjero, etiquetado de productos, recetas, etc...
- ✓ Quedada Facejoven el 15 de septiembre en Madrid.



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.
- ✓ MERIENDA DE BIENVENIDA DEL AÑO EN HUESCA. El día 12 de enero celebramos la llegada del nuevo año con un picoteo.

- ✓ Festividad de SAN VICENTE en Huesca. Se repartieron bocadillos de longaniza, patatas asadas y pan, todo sin gluten, facilitado por el Ayuntamiento de Huesca. Domingo 21 de Enero en la Plaza Mosén Demetrio Segura (al lado del Parque Universidad Huesca y la Piscina Almeriz).
- ✓ El día 29 de enero festividad de SAN VALERO en Zaragoza, el Ayuntamiento de Zaragoza nos invitó a roscón sin gluten. Repartimos en la Plaza del Pilar de Zaragoza más de 300 raciones.
- ✓ Día 8 de febrero Celebración JUEVES LARDERO en Plaza Miguel Merino del Auditorio de Zaragoza. La Asociación Celíaca Aragonesa en colaboración con Interpeñas y el Ayuntamiento de Zaragoza repartió bocadillos de longaniza sin gluten.
- ✓ JUEVES LARDERO. HUESCA. Día 8 de febrero reparto de chorizo, longaniza y pan sin gluten en la Plaza López Allue.
- ✓ FESTIVAL TRINCHERAS ROCK (SARRIÓN) TERUEL. Día 24 de marzo. Con cerveza sin gluten en el festival.



- ✓ El día 5 de abril asistimos a la entrega de premios ZANGALLETA 2018 en la Sala de la Corona del Edificio Pignatelli. Mar, Mamen y Tere.
- ✓ VISITA A LA FÁBRICA LA ZARAGOZANA. ZARAGOZA. Día 13 de abril visita guiada a la antigua fábrica y degustación de cervezas.

- ✓ FIESTAS DEL BARRIO DE LA ENCARNACIÓN. HUESCA. Se celebran los días 14 y 15 de Abril en la carpa instalada en la Avenida Martínez de Velasco 69 o en el local de la asociación de vecinos en la misma avenida.
Sábado 14 de Abril a partir de las 18.30 h: Reparto de chocolate sin gluten y sin lactosa y bizcocho.
- ✓ Colocación de una mesa informativa por el "Día del celiaco" el 24 de Mayo en la Plaza San Juan de Teruel para divulgar la labor de la Asociación e informar de la enfermedad celíaca.
- ✓ DONANTES DE SANGRE. Todos los días del año hay opciones sin gluten, pero durante el mes de mayo los donantes celíacos tuvieron más variedad: Zumo de frutas, batido lácteo, patatas chips, muffin o pieza de bollería sin gluten.
Banco de Sangre y Tejidos de Aragón
ZARAGOZA. C/ Duquesa Villahermosa (entrada por C/ Ramón Salanova, nº1.)
HUESCA. Hospital San Jorge
TERUEL. Hospital Obispo Polanco
- ✓ Las personas celíacas participaron en las actividades de las FIESTAS DEL BARRIO MARIA AUXILIADORA DE HUESCA tanto en la chocolatada del día 24 de mayo, como el día de la patatada el 25 de mayo en la carpa Puerta del Pirineo.
- ✓ CELEBRACIÓN DÍA DEL CELÍACO EN TERUEL: DIA 26 DE MAYO
PROGRAMA
De 10 a 13.30 h. y de 16.30 a 19.30 h. churrería LA BOLA DE ORO en la Plaza de San Juan.
10.30 h. Inauguración de los stands de alimentos sin gluten en la Plaza de San Juan. Abiertos todo el fin de semana.

De 11 a 12 h. Bienvenida a los asistentes por parte de la Presidenta y Entrega de Premios Bianuales de la Asociación en el Salón de Plenos del Excmo. Ayuntamiento de Teruel.

Premio Empresarial: Grupo Auchan Retail

Premio a la Investigación: Dra. Thomson

Premio a la Colaboración: Comarca del Jiloca

De 12.30 a 13.30 h. Visita guiada al Mausoleo de los Amantes y Conjunto Mudéjar de San Pedro el cual comprende: Iglesia, Claustro y Torre.

De 14 a 14.30 h. Vermut popular ofrecido por Simply y Mercadona en el Paseo de la Glorieta.

De 14.30 a 16 h. Comida en el Paseo de la Glorieta.

De 16 a 17 h. Sorteo de regalos ofrecidos por empresas colaboradoras.

De 17 a 18 h. Master Class Zumba en el Paseo de la Glorieta.

18. Despedida y salida de los autobuses.

- ✓ **PAELLA SOLIDARIA UTEBO (ZARAGOZA).** Organizada por ADUT, día 26 de mayo, desde las 12 de la mañana.



- ✓ El día 6 de junio Mamen Tricas asiste a la entrega de premios SENIORS EN RED en el Teatro Principal de Zaragoza.
- ✓ **FESTIVAL TAMBORILÉ. MEZQUITA DE JARQUE (TERUEL)** Festival de música en la calle en la localidad de Mezquita de Jarque (Teruel), el sábado 16 de junio. Paella apta para celíacos y cerveza sin gluten.



- ✓ FESTIVAL POBORINA FOLK. EL POBO (TERUEL). Festival de Música folk y tradicional en la localidad turolense de El Pobo que tendrá lugar los días 22, 23 y 24 de Junio. Cerveza sin gluten en las barras del festival.



- ✓ FIESTAS DEL BARRIO DEL PERPETUO SOCORRO.HUESCA. La Asociación Celiaca Aragonesa estuvo presente en el reparto de longaniza y patatas en la Hoguera de San Juan del sábado día 23 de Junio a las 20:30 h y en el reparto del chocolate el miércoles día 27 de Junio a las 19:00 h.
- ✓ Con motivo de las FIESTAS DEL ÁNGEL DE TERUEL, en la barra sin alcohol de la Plaza Domingo Gascón bocadillos sin gluten y palmeritas del 6 al 9 de julio.

- ✓ FESTIVAL PIRINEOS SUR. LANUZA / SALIENT DE GÁLLEGO (HUESCA). Del 13 al 29 de julio. La organización del Festival nos comunicó que contaban con cerveza sin gluten en el Auditorio Natural de Lanuza y en el Escenario de Sallent de Gallego. En los Mercados del Mundo distintos puestos de comida sin gluten.
- ✓ Bocadillos sin gluten en la FIESTA DEL COMERCIO EN HUESCA. El día 11 de agosto por la mañana en la Plaza López Allué. Nuestros voluntarios repartieron bocadillos sin gluten de jamón.
- ✓ FIESTAS DE LA VIRGEN DE LA OLIVA 2018 DE EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA). Del 1 al 9 de septiembre.

El Ayuntamiento de Ejea de los Caballeros y la Asociación Celíaca Aragonesa colaboraron este año para ofrecer a los celíac@s fiestas "sin gluten".

Sábado 1 de septiembre a las 19 h. reparto de chocolate sin gluten para niños y adolescentes en las actividades MEZCLATE CONMIGO en la Plaza del Oval.

Sábado 8 de septiembre a las 10 h. reparto de migas sin gluten en el almuerzo popular del Barrio de las Eras que se celebra en la Calle Las Altas (Club Social).

Participamos poniendo mesa de la Asociación Celiaca atendidas por los voluntarios.

Fin de semana 7, 8 y 9 de septiembre a las 21 h. en las verbenas populares reparto de melocotón con vino y pastas sin gluten cortesía de Supermercados Simply de Ejea de los Caballeros

Día 7 en la verbena popular del barrio de La Llana
Día 8 en la verbena popular del barrio de Las Heras
Día 9 en la verbena popular del barrio del Salvador
- ✓ FIESTA DE LA VENDIMIA. CARIÑENA (ZARAGOZA). Se celebró los días 22 y 23 de septiembre en la Plaza Campo de Toro.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cariñena celebrará la tradicional Fiesta de la Vendimia que este año llega a su 52ª edición.

El Restaurante Care ofreció platos sin gluten en la Feria.

- ✓ Participamos en la OFRENDA DE FLORES A LA VIRGEN DEL PILAR. Zaragoza, 12 de octubre. Salida del grupo a las 19.08 horas del acceso número 1 situado en Plaza Aragón.
- ✓ Durante las Fiestas del Pilar pudimos disfrutar de oferta gastronómica sin gluten en los siguientes espacios:
OCTOBERFEST DEL PARQUE DE ATRACCIONES: Durante todas las Fiestas del Pilar dispondrán de menú alemán para celíacos y cerveza sin gluten.
CARPA DE ARAGÓN: Situada junto al aparcamiento de Macanaz. Gran variedad de oferta apta para celíacos. Los productos sin gluten se sirven en la BARRA GOURMET.
MUESTRA ARTESANÍA ALIMENTARIA DE LA PLAZA DE LOS SITIOS. Estarán señalizadas las casetas que ofrezcan productos sin gluten.
EBRO FOOD III FESTIVAL FOOD TRUCK
En el Parque Río Ebro, en el paseo de Echegaray y Caballero. FOODTRUCK SABOR A PIRINEO socio de Aragón sin gluten. Todo se sirve 100% SIN GLUTEN. Huevos estrellados de gallinas felices con 8 acabados diferentes, Verduritas, gulas al orio... Bravas premium y patatas artesanas. Nachos con queso caliente o con guacamole y patatas xips xxi. LA SIDRONETA DE BEGIRIS socio de Aragón sin gluten. Hamburguesas para celíacos de 180 gr, Cucurucho de virutas de Torrezno y Pintxo de Txuletón.
ESPACIO ZITY VALDESPARTERA
Oferta sin gluten tanto en el Espacio Zity como en el Gastrogarden.

MUESTRA ARAGONESA DEL PASEO ECHEGARAY ENTRE PUENTE DE PIEDRA Y PUENTE DE HIERRO:

Los puestos de venta con de oferta sin gluten:

- Picapulpo, pulpería y brasa.
- Taifa taberna, brasería.
- Taberna Galaica, jamón de Aragón asado al horno.
- Taberna de Aragón, brasería.
- Bebidas y Maridajes de Aineto, cerveza artesana ecológica.
- El Fogón, bocadillos y brasa.
- La Pinchería, brasería.
- Puesto de patatas asadas.

CASSETAS REGIONALES DE LA PLAZA ARAGÓN

Ofrecen productos sin gluten:

- CASA DE ANDALUCÍA.
- CASA DE VALENCIA. Cerveza sin gluten.
- CASA DE SORIA. Cerveza sin gluten.
- CASA DE ASTURIAS. Cerveza sin gluten.
- CASA DE GALICIA, CASTILLA LA MANCHA Y CASTILLA Y LEÓN.
- CASA DE TERUEL.
- CASA DE CANTABRIA. Cerveza sin gluten.
- CASA DE EXTREMADURA. Platos variados.

- ✓ El día 14 de octubre Mamen Tricas asiste a la entrega de premios del título "Zaragozano ejemplar" en el I.C de Zaragoza.
- ✓ FIESTAS DEL BARRIO DE SAN MARTIN. HUESCA. Se celebró del 10 al 18 de noviembre.
Miércoles 14: Chocolatada a las 18.30 h al lado de la Asociación de vecin@s Juan de Lanuza.
Sábado 17: Chocolatada a las 18 h al lado de la Asociación de vecin@s Juan de Lanuza.
Domingo 18: Migas a las 14 h en el Plaza del Justicia.
- ✓ CHOCOLATADA EN LA SEMANA MODERNISTA DE TERUEL

Del 12 al 18 de Noviembre .El sábado 17 de noviembre a partir de las 17 horas colaboraremos con la Asociación Española Contra el Cáncer en la elaboración de una merienda con chocolate apta para celíacos en el Casino.

- ✓ CHOCOLATADA ENCENDIDO DE LUCES TERUEL. Con motivo del encendido del alumbrado navideño de la ciudad, el 4 de Diciembre a partir de las 17 horas la Asociación estuvo en la Plaza del Torico repartiendo chocolate y galletas a todos los usuarios.
- ✓ Asistimos a la entrega del PREMIO EBRÓPOLIS el día 14 de diciembre. Participamos con el proyecto Celirunner.
- ✓ MERCADILLO NAVIDEÑO SOLIDARIO. TERUEL. El viernes 14 de diciembre de 17 a 20 horas y el sábado 15 de diciembre de 11 a 14 y de 17 a 20 horas en la carpa instalada en la Plaza de San Juan.
Instalamos un puesto con venta de productos sin gluten gracias al Horno Sin Gluten Teruel (Alloza), Panadería A mi Panera (Teruel) y a las alumnas del segundo curso del grado medio de Panadería y Pastelería de La Escuela de Hostelería de Teruel.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN HUESCA. El sábado 15 de diciembre a partir de las 17.30 chocolatada en Avenida Menéndez Pidal 9. Local centro B.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN TERUEL. El martes 18 de diciembre a partir de las 18.30 merendamos para celebrar la Navidad. Centro Social El Arrabal. Calle Mayor s/n. Planta 2ª.
- ✓ MERIENDA NAVIDEÑA EN ZARAGOZA el día 19 de diciembre en la sede de la Asociación. Sorteamos 13 regalos de nuestros colaboradores.
- ✓ VISITA INFANTIL AL OBRADOR ARTESANO LA MAR DE COOKIES. ZARAGOZA. El 26 de diciembre visitamos el

obrador artesano La Mar de Cookies de Zaragoza. Calle San Pablo 95. Nos enseñaron como trabajan los productos de panadería y repostería sin gluten y a elaborar una receta. Edad de los niños: De 6 a 12 años.

RESUMEN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

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

- ✓ Día 17 de enero Entrevista Radio Ebro y Entrevista Radio Épila a Noelia Panillo.
- ✓ Día 9 de marzo entrevista de Heraldo de Aragón a Noelia Panillo
- ✓ Día 2 de mayo entrevistas de radio con motivo de la charla "Celiaquía y Moda" en Aragón Radio y Onda Cero.
- ✓ Día 4 de mayo entrevista Cadena Radio Cariñena
- ✓ Entrevista director revista Gastronomía y Turismo
- ✓ Rueda de prensa el día 22 de Mayo en el Salón de Plenos Ayuntamiento de Teruel por la celebración del Día del celíaco.
- ✓ Día 29 de mayo Entrevista Radio Épila a Noelia Panillo.
- ✓ TELEVISIÓN EDUCATIVA DEL GRUPO MASTERD TV junto a la Escuela de Hostelería y Turismo de MasterD en el programa de televisión Food&travel el 24 de mayo con motivo del Día Nacional del Celiaco, hablaron sobre la celiaquía y la desinformación que la rodea.
- ✓ Día 13 de septiembre. Entrevista de 10:30 a 11:30 en ES RADIO. Programa de salud.
- ✓ Heraldo de Aragón nos pone gratuitamente un faldón los días 18 y 26 de diciembre.
- ✓ Rueda de prensa Mercadillo Navideño solidario en Teruel. 11 de Diciembre a las 11:00 Salón de plenos del Ayuntamiento.
- ✓ Entrevista Radio Ejea con motivo del Taller de cocina

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

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. Edif. Bantierra. C/ Berenguer 2-4, 4ª. 22002

Esther Diago. Tfno.: 658 985 997

Horario: Martes de 17 a 19 y miércoles de 10.30 a 13.30 h

huesca@celiacosaragon.org

TERUEL

Centro Social El Arrabal. C/ Mayor s/n. 44003 Teruel

Sara Martín. Tfno.: 653 806 801

Horario: Miércoles de 18 a 20 y los jueves de 10.30 a 13.30 horas

teruel@celiacosaragon.org

COLABORADORAS

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

alcasenan@gmail.com.

MONZÓN: Esther Diago. Tfno: 658 985 997

Centro Cívico. C/ San Mateo 16, local 13. Llamar para pedir cita. Ultimo jueves del mes de 17.30 a 19.30 celiacosmonzon@gmail.com

CONSULTAS Y DUDAS LISTA DE ALIMENTOS

915 472 546

CONSULTAS A LA DIETISTA

680 573 388

dietista@celiacosaragon.org

Síguenos en...

@celiacosaragon

