

Memorias

2023



Asociación de Celiacos de Extremadura





Actividades, Convivencias, Talleres y proyectos del año 2023

Asociación de celiacos de Extremadura
Ronda del Pilar, Nº10; 2ªPlanta. 06002 Badajoz
TFNO: 924010091-02 / 630838633
www.celiacosextramadura.org

Memoria de Actividades del año 2023



Asociación de celiacos de Extremadura
Ronda del Pilar, Nº10; 2ªPlanta. 06002 Badajoz
TFNO: 924010091-02 / 630838633
www.celiacosextramadura.org

 @celiacosextramadura
 @celiacosextramadura
 @celiacosextramadura
 celiacosextramadura@gmail.com

Índice

1. La Asociación de Celiacos de Extremadura	5
2. Organización de la Asociación de Celiacos de Extremadura	6
3. Actividades y Proyectos de ACEX realizadas en el año 2022	7
4. Participación en prensa	25
5. Asociación de celiacos de Extremadura	26

La Asociación de Celiacos de Extremadura

La Asociación de Celiacos de Extremadura (ACEX) es una entidad sin ánimo de lucro que lleva 42 años trabajando y tiene como objetivo fundamental mejorar la calidad de vida del colectivo celiaco en Extremadura y conseguir su integración social.

MISIÓN:

El celiaco es la razón de ser de nuestro trabajo. ACEX lucha por mejorar la calidad de vida de las personas celiacas, con el objetivo de conseguir su integración social, y satisfacer las necesidades del celiaco. Contribuir a mejorar la salud y el bienestar de las personas celiacas.

VISIÓN:

Como entidad, aspiramos a ser una organización orientada a satisfacer las necesidades de salud de las personas celiacas. Refrendamos la apuesta por las personas celiacas, y la coherencia entre acción y compromiso ético como los ejes básicos que orientan nuestro desarrollo y crecimiento. Y entendemos que haremos una contribución tanto más valiosa para construir un mundo más justo si lo logramos.

VALORES:

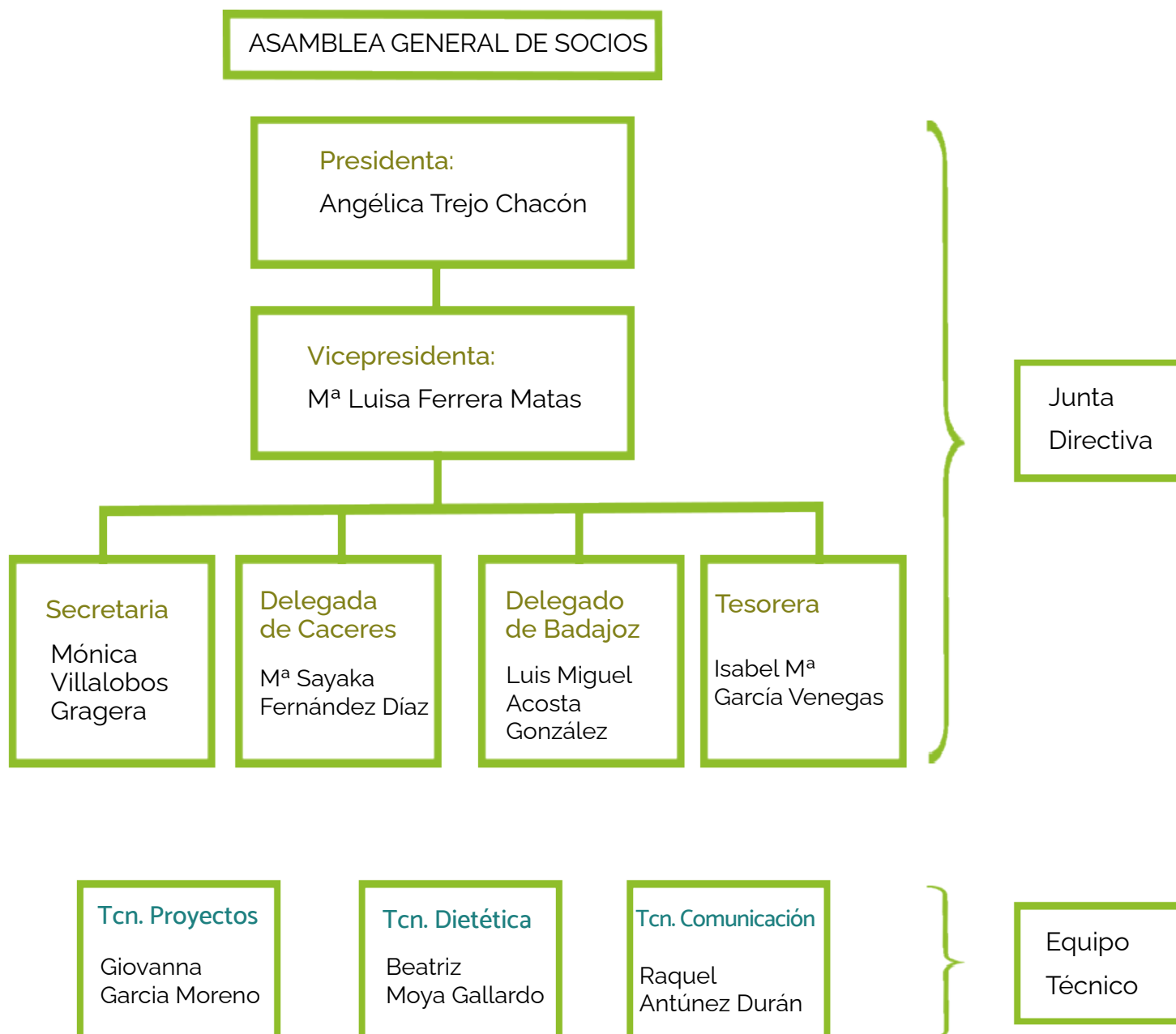
Respeto, servicio al colectivo celiaco, trabajo en equipo, honestidad, compromiso, confianza y profesionalidad.

OBJETIVOS:

- Mejorar la calidad de vida del paciente celiaco, así como su integración social.
- Difundir información sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten.
- Garantizar el etiquetado seguro y claro en los alimentos.
- Garantizar el diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca en el colectivo y sus familiares.
- Garantizar la seguridad de las personas celiacas a la hora de salir a comer fuera de casa, tanto en restaurantes, hospitales, comedores escolares, etc.
- Trabajar con las administraciones para conseguir ayudas alimentarias en productos básicos sin gluten para las personas celiacas.
- Fomentar normativas legales que amparen al celiaco y que garanticen el principio de igualdad de toda la población.

3. Organización de la Asociación de celíacos de Extremadura

ACEX, es una asociación sin ánimo de lucro y como tal está constituida por un órgano de personas voluntarias, que componen su Junta Directiva, que es el equipo que toma las decisiones relevantes con respecto al curso de la asociación. Está compuesta por una presidenta, vicepresidenta, secretaria, dos personas delegadas y una tesorera. Así mismo, esta entidad también cuenta con un equipo técnico que lleva a cabo las actividades propuestas por la Junta Directiva y desarrolla el trabajo diario que conlleva la asociación. Presentamos a continuación al equipo de ACEX:



4. Actividades de la Asociación de Celiacos de Extremadura

Proyecto 1: NOMINATIVA - “Plan Integral de atención y ayuda a los celiacos”

Podríamos decir que la Nominativa, es la subvención, o una de las principales subvenciones, que recibimos, y gracias a ella podemos llevar a cabo gran parte de las actividades de la asociación. Está integrada en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura y está dirigida a entidades de la región. Desde ACEX, llevamos muchos años recibéndola, gracias a nuestro trabajo y esfuerzos diarios por ser una organización enfocada en dar un servicio a la sociedad.

Actividad 1: Extremadura sin Gluten



Durante el pasado año, hemos continuado con nuestro programa de formación en Restauración; “Extremadura sin Gluten”. Con él trabajamos en la integración social del colectivo celiaco y ayudamos a las personas con EC a identificar establecimientos seguros para comer fuera de casa. Acudimos a los establecimientos y formamos a los profesionales de restauración en DSG y cómo evitar el contacto cruzado.



Atención directa a:

10 nuevos establecimientos
51 antiguos establecimientos

En total hemos realizado:

61 formaciones
244 personas atendidas.

Actividad 2: Sensibilización de la Enfermedad Celiaca y la Dieta Sin Gluten

Colectivo celiaco y familiares

Atención personalizada a los pacientes recién diagnosticados de celiaquía sobre cómo realizar correctamente la dieta sin gluten y evitar el contacto cruzado al cocinar, también orientamos sobre cómo leer el etiquetado de los productos para reconocer en ellos la presencia del gluten.

Facilitamos los recursos y herramientas. Como son, la Lista de Alimentos sin gluten, elaborada anualmente por FACE, el Manual de la Enfermedad Celiaca o la APP FaceMovil.

Atención directa a:

61 nuevos socios
1010 antiguos socios

En total hemos realizado:

60 charlas online
130 personas atendidas

Centros educativos escolares

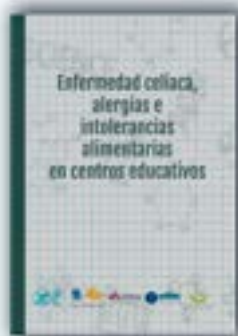
Este año, hemos tenido bastante presencia en las aulas de los centros educativos de infantil, primaria y secundaria, con el objetivo de que, tanto alumnos, como profesores, recibieran información sobre la celiaquía y la dieta sin gluten, a través de formaciones y actividades.

- CEIP León Leal Ramos (Casar de Cáceres)
- Colegio Público el Veton (Majadas, Cáceres)
- Colegio San José (Cáceres)
- Colegio Público Puente Real (Badajoz)
- Colegio Vedrúna (Cáceres)
- Suarez Somonte (Mérida)
- Gregoria Collado (Cáceres)
- Colegio Ciudad (Badajoz)



Charlas en:
8 centros escolares,
Llegando a: 240 alumnos

Hemos contactado, además, con todos los centros escolares de Extremadura y les hemos enviado la guía actualizada sobre cómo llevar la celiaquía en los colegios.



Este manual es editado cada año por FACE, la Federación de Asociaciones de Celiacos de Extremadura, con quienes trabajamos de la mano habitualmente. ATX-Elkartea (Asociación Multialergia, Dermatitis Atópica y Asma), AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos y Látex), ADILAC (Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España) y Asociación de Afectados por Intolerancia Hereditaria a la Fructosa (AAIHF) La guía que mentamos es:

“Enfermedad celíaca, alergias alimentarias e intolerancias alimentarias en los centros educativos”.

Esta guía, además, está avalada por la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) y recoge toda la información de las patologías que se mencionan y todo lo necesario sobre cómo realizar la dieta y el seguimiento de la misma, administración de tratamientos, cómo actuar en comedor o excursiones, etc. Está disponible en nuestra página web y se puede descargar en PDF.

Centros Formativos Profesionales (FP)

Asistimos a centros de formación profesional para impartir talleres sobre celiaquía y dieta sin gluten, para que sepan trabajar en el ámbito de la Enfermedad Celiaca.

- IES San José (Badajoz): Industrias Alimentarias
- IES Santa Eulalia (Mérida): Técnicos en educación infantil
- IES Vegas Bajas (Montijo):
 - * Grado Medio en Panadería
 - * Repostería y Confeitería
- IES Carolina Coronado
- IES Universidad Laboral (Cáceres):
 - * Servicio Restauración
 - * Dirección de cocina
 - * Gestión de alojamiento turístico
 - * Cocina y Gastronomía
 - * Guía, información y asistencia turística
 - * Gestión de alojamientos turísticos
- IES San Fernando (Badajoz):
 - * Ciclo Formativo Grado Superior Dirección de Cocina
 - * Ciclo Formativo Grado Superior Dirección de Servicios de Restauración
 - * Ciclo Formativo Grado Medio de Cocina
 - * Ciclo Formativo Grado Medio de Servicios de Restauración y Bar



El alumnado aprovecha estas formaciones para tomar consciencia sobre la EC, conocer todo lo que la enfermedad implica, la importancia que tendrá en su futuro laboral y lo más importante de todo, la diferencia que puede marcar en la salud de las personas su modo de actuar.

Charlas en:
5 centros formativos,
14 Especialidades:
260 alumnos

Actividad 2: Sector sanitario. Aplicación del protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca.



Protocolo de actuación en el manejo de la enfermedad (Escuela de Salud Pública)

Este curso es gestionado por la Escuela de CCSS y Atención Sociosanitaria, y se llevó a cabo durante el mes de mayo del 2023. Se contó con la participación de 51 profesionales sanitarios, brindando, no solo la difusión del protocolo sino la oportunidad de interactuar con expertos en el diagnóstico precoz de la enfermedad y su conocimiento.

La metodología que sigue el curso, es subir el temario a una plataforma, los profesionales sanitarios se inscriben y se realiza de forma online.

Formación Online
llegando a:
51 profesionales sanitarios

Actividad 3: Asamblea General de Socios

El 25 de marzo de 2023 se celebró la Asamblea General Ordinaria de Socios 2023, tuvo lugar en Cáceres.



Las asambleas son muy importantes, porque es en ellas dónde se pone al día del trabajo realizado durante el año anterior a todas las personas socias. Se explica todo lo relacionado a los proyectos que llevamos a cabo durante el año y también pueden darnos su opinión y votar sobre las decisiones de asuntos importantes, porque la voz de cada persona asociada importa.

Tras la asamblea celebramos una merienda de socios y nos visitó Jesús Baena, jugador celiaco del equipo profesional de Baloncesto extremeño. Lo hizo para transmitir a los más jóvenes el mensaje de que tener Enfermedad Celiaca no es ninguna limitación y que podrán hacer todo aquello que deseen y tener una buena salud mientras cumplen sus sueños.



Durante la asamblea, es tradición en ACEX celebrar una fiesta infantil, así, mientras los padres estamos tratando asuntos importantes de la asociación, los menores de casa, de todas las edades, pueden jugar juntos y volver a verse, pues a menudo se crean grupos de amigos que se encuentran en las actividades de la asociación, y para ellos/as es un momento que esperan con ilusión.

La asamblea es el órgano asociativo más importante en la toma de decisiones, por eso, cada socio /a importa.

Actividad 4: Taller de cocina sin gluten

AREA DE EXTREMADURA
Comunidad Autónoma de Extremadura



En el mes de noviembre organizamos un taller de cocina sin gluten con una de nuestras socias Elisabeth Kitchen, una cocinera celiaca que es capaz de elaborar masas excepcionales. Mostramos aquí fotografías de las recetas que elaboramos.

El taller de cocina se celebró de forma online, ya que así se llega a un mayor número de personas asociadas, después, las recetas se ponen a disposición de los socios.

1 taller de cocina
Llegando a:
37 Socios



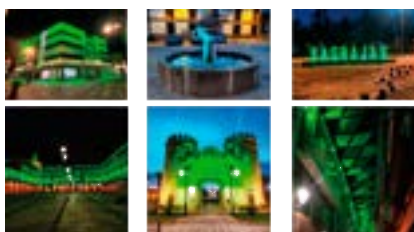
Actividad 5: Día Nacional del celiaco, 16 de mayo



Este año la campaña nacional del día de la enfermedad celiaca se ha basado en la reclamación pública de ayudas económicas directas para las personas celiacas, con el lema “Necesitamos ayudas directas ya!” y poniendo de relieve que en casi todos los países de Europa existen ayudas para el colectivo celiaco, mientras que en España, son solo las asociaciones las que gestionamos algunas ayudas alimentarias para socios/as.



Iluminación en verde para visibilizar la enfermedad



Alcance: 25 localidades

En el mes de la visibilidad de la enfermedad celiaca, convocamos a los ayuntamientos de las diferentes localidades de Extremadura, para que iluminen sus monumentos más emblemáticos como símbolo de la celiacía. El objetivo es llamar la atención de los transeúntes, haciéndoles recordar y tener presente que hay personas con otras realidades y que es importante que la sociedad esté unida y tenga empatía hacia las diferencias alimentarias, para que estas no sean un condicionante y cada vez, las personas con celiacía, podamos estar más integradas.

Actividad 6: I Feria Sin Gluten en Extremadura



Este año, por primera vez en nuestra comunidad autónoma, hemos celebrado la I Feria Sin Gluten en Extremadura, y no podríamos estar más felices con el resultado, en cuanto a participación y acogida.

Fue un verdadero éxito de asistencia, pero lo mejor de todo fue ver a tantas personas del colectivo unidas, felices y sonriendo con cada bocado. Contamos con la participación de las casas comerciales más punteras en elaboración de productos específicos sin gluten. Lo cual, en una ciudad como Badajoz, en la que no existe aún ninguna tienda específica especializada en productos libres de gluten, es fantástico, pues nos ha dado la oportunidad de probar muchas cosas nuevas y conocer establecimientos y obradores 100% sin gluten.

Inauguración y presentación



Inauguramos la feria de la mano de la Directora de Salud Pública del área de Badajoz, M^a Sonia Vízcaíno, uno de los vocales de la Asociación de Hosteleros de Extremadura, Rubén Marquez y la presidenta de ACEX, Angélica Trejo. En la presentación contamos con las personas que levantaron la asociación hace cuarenta años, o algunas de ellas. No pudimos reunir a todas en la mesa, pero el trabajo de todas ellas nos acompaña.

Ponencias



El valor de nuestra I Feria Sin Gluten, más allá de la alimentación y la posibilidad de probar nuevos productos libres de gluten, residió en la calidad de las ponencias que pudimos escuchar, de la mano de profesionales sanitarios y de restauración. Nos acompañaron **Celia de Miguel**, farmacéutica y presidenta de **SEFAC Extremadura**, que habló acerca de medicamentos y gluten. Por su parte, **Raquel Sánchez y Sandra Hernández**, profesionales en **restauración sin gluten**, dieron consejos de cocina y alimentación. **M^o Victoria Gil**, presidenta de la **Asociación Extremeña de Alérgicos a Alimentos**, profundizó en la precaria situación de la legislación de algunos alérgenos y los peligros que sufren las personas con esta patología.

Otro de los atractivos de la feria, fue la ponencia sobre etiquetado, y es que una de las constantes en la vida diaria de cualquier persona celiaca es la lectura de las etiquetas y con ellas suelen surgir dudas, para eso estuvo ahí nuestra compañera **Beatriz Moya**. En el sector sanitario, **Isidoro Narváez y Mari Ángeles Berges**, doctores especialistas en el **aparato digestivo**, estuvieron hablando acerca de la enfermedad celiaca y patologías asociadas, además resolvieron dudas del público en directo, creando un coloquio muy enriquecedor para todas las personas asistentes.



Alcance de la Feria
Población general: **2000 personas**

Animación infantil

Como siempre, en nuestros eventos, pensamos en los/as más pequeños/as de casa, para ellos también hubo actividades especiales, de animación, teatro y talleres. Aprendieron y lo pasaron genial.



Talleres de cocina sin gluten



Las **Migas sin gluten** fueron un éxito de expectación. Probablemente una de las cosas que más ilusión hizo, fueron los talleres de cocina, y es que para las personas celiacas poder comer perrunillas o migas extremeñas sin gluten, es más que un lujo. Y no sólo comerlas, visualizar un taller en directo en el que poder aprender a hacerlas, este curso fue impartido por nuestra cocinera de confianza Elisabet Kitchen.

Actividad 7: Ruta de la Tapa Sin Gluten Badajoz

LINEA DE EXTREMADURA
Comunidad Autónoma de Extremadura



Nuestra ya tradicional Ruta de la Tapa sin Gluten, es todo un éxito, un reclamo social y turístico al que acuden personas de toda la comunidad y de fuera de ella.

En la octava edición celebrada en Badajoz, participaron diez establecimientos.

Tuvo lugar los días 21, 22 y 23 de abril y fue todo un éxito, pues hubo una gran afluencia de público en todos los establecimientos participantes, lo cual nos alegra enormemente.



10 establecimientos

Actividad 8: Ruta senderista en Badajoz

LINEA DE EXTREMADURA
Comunidad Autónoma de Extremadura

Coincidiendo con La Ruta de la Tapa de Badajoz, organizamos una ruta senderista por el río Guadiana, hasta llegar al Azud, en Badajoz. El objetivo de esta ruta fue el de realizar un encuentro de socios/as diferente, para hacer un poco de ejercicio y después ir a probar las tapas sin gluten del concurso.

Beneficiarios
30 usuarios beneficiarios



Actividad 9: Convivencia familiar de verano

LINEA DE EXTREMADURA
Comunidad Autónoma de Extremadura

Las nuevas actividades no han pasado desapercibidas y han dejado boquiabiertos tanto a peques como a mayores. Todas las personas asistentes han coincidido en que lo más divertid ha sido la tirolina y el juego de paintball, así que, habrá que repetirlas el próximo campamento. Además del ocio de aventura, también fuimos a la piscina natural de Losar de la Vera, nos bañamos en el río e incluso hicimos una escapada nocturna, de lo jóvenes, al pueblo. El campamento de Losar es un fin de semana diferente en la naturaleza, unas mini vacaciones a pensión completa, totalmente libre de gluten, en las que no tienes que preocuparte por nada.



Alcance:

12 familias asistentes
50 usuarios beneficiados



Actividad 10: Feria de creatividad y la innovación social

LINEA DE EXTREMADURA

Participamos en la Feria de la creatividad y la innovación social, que fue un encuentro de las asociaciones y organizaciones sin ánimo de lucro de Badajoz. Fue organizada por la fundación Atabal y la CONGDEX y fue un placer para nosotros ser invitados.



Actividad 11: Día de la familia

LINEA DE EXTREMADURA

Participamos en el acto del día de la familia, celebrado en Badajoz, en el paseo del río y en Cáceres. Fue una oportunidad para dar difusión sobre la enfermedad celiaca y aprovechar para visibilizar las dificultades que tienen muchas familias para adquirir alimentos sin gluten, sobretodo si hay más de una persona celiaca en la unidad familiar.



Actividad 12: Día de la salud - Centro de Salud La Paz

LINEA DE EXTREMADURA

Estuvimos en el Centro de Salud de La Paz, Badajoz, junto al resto de asociaciones relacionadas con el ámbito de la salud, para dar difusión y facilitar información sobre la enfermedad celiaca. Dimos ponencias y pusimos un stand de información para atender a pacientes y resolver dudas.



Actividad 13: Día de la salud - La Albuera

LINEA DE EXTREMADURA

Participamos en la Feria de la salud celebrada en La Albuera, que fue un encuentro de las asociaciones y organizaciones relacionadas con la salud. Fue organizada por el ayuntamiento de La Albuera y por la Diputación de Badajoz y fue un placer para nosotros ser invitados.



Actividad 14: COOPFESTIVAL. Festival de la Cooperación Extremeña

LIBRO DE EXTREMADURA

Consejo de Gobierno de Extremadura



Participamos en el festival de Cooperación Internacional. Un punto de reunión para todas las asociaciones que trabajamos con proyectos de cooperación al desarrollo, tanto de Extremadura como de todo el mundo.



Lo que tuvo de especial este evento es que no sólo las organizaciones pudimos intercambiar información e impresiones sobre nuestros programas de trabajo, sino que también fue una oportunidad fabulosa de acercar a la ciudadanía todo aquello que se hace en Extremadura en el ámbito de la cooperación, y que es bastante desconocido por la población.

Además, tuvimos la ocasión de hablar con el alcalde de Mérida, quién se interesó mucho por nuestro programa de cooperación al desarrollo, hasta el punto de ofrecernos financiación pública desde los fondos para cooperación del Ayto. Seguimos en contacto con la alcaldía para estudiar su viabilidad.



Durante el Coopfestival, tuvimos una exposición sobre nuestro trabajo en los campamentos de personas refugiadas del Sáhara, en el Centro Cultural Alcazaba.

Fue una ocasión fantástica para dar a conocer nuestro proyecto de cooperación ante todas las entidades extremeñas que trabajamos activamente en la cooperación humanitaria, pero sobre todo, darlo a conocer ante la ciudadanía, que muchas veces desconoce todo lo que se hace en Extremadura.



Proyecto 2: ACCIÓN SOCIAL - "Ayudas alimentarias sin gluten a las personas celiacas de la provincia de Cáceres con escasos recursos económicos, cubriendo sus necesidades básicas de alimentación"

Gracias a este proyecto, concedido por la Diputación de Cáceres hemos podido cubrir necesidades alimenticias en la provincia de Cáceres.



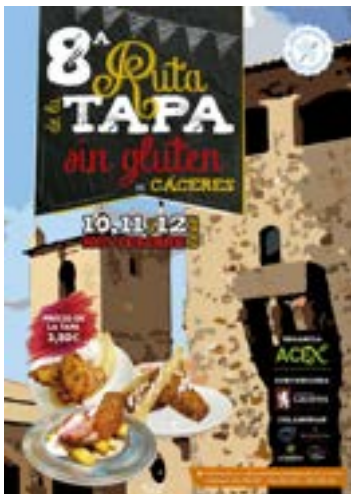
Proyecto 3: ACCIÓN SOCIAL - Ayudas alimentarias en productos sin gluten a personas asociadas de Extremadura

Gracias a este proyecto, concedido por la Junta de Extremadura hemos podido cubrir necesidades alimenticias en Extremadura



Proyecto 4: “Conoce Cáceres Sin Gluten”

Actividad 1: VIII Ruta de la Tapa Sin Gluten en Cáceres



En noviembre celebramos otra Ruta de la Tapa Sin Gluten, en esta ocasión fue el turno de la provincia del norte de Extremadura, Cáceres.

Participaron ocho establecimientos y ha movilizó a las personas celiacas de toda la provincia.



8 establecimientos

Actividad 2: Ruta Turística en Cáceres



Ruta turística de Cáceres se celebró, como es habitual, coincidiendo con la Ruta de la Tapa, para ir después juntos a comer, también organizamos una animación infantil.



Proyecto 5: ACCIÓN SOCIAL - “Ayudas alimentarias sin gluten a las personas celiacas de la provincia de Badajoz con escasos recursos económicos, cubriendo sus necesidades básicas de alimentación”

Actividad 1: Distribución de lotes de alimentos básicos sin gluten



Gracias a la subvención concedida por la Diputación de Badajoz, las personas asociadas a ACEX, de bajos recursos económicos de la provincia, han recibido lotes de productos alimenticios de primera necesidad, libres de gluten.



Proyecto 6: ACCIÓN SOCIAL - “Ayudas alimentarias para personas con bajos recursos económicos, cubriendo sus necesidades básicas de alimentación”

Actividad 1: Distribución de lotes de alimentos básicos sin gluten



La Fundación Valhondo, es una de las entidades que siempre nos apoya, tiene el compromiso de utilizar sus fondos con la finalidad de dar un servicio a la sociedad, mediante, que puedan ayudar a mejorar la vida de las personas, dentro del ámbito de la provincia de Cáceres. Gracias a la subvención que nos concedió pudimos repartir lotes de alimentos libres de gluten entre nuestros asociados con bajos recursos económicos.



Proyecto 7: ACCIÓN SOCIAL - “Ayudas alimentarias para el colectivo celiaco residentes en los núcleos del área municipal de Badajoz”

Actividad 1: Distribución de lotes de alimentos básicos sin gluten



Dentro del Proyecto Nominativa, concedido por el Ayuntamiento de Badajoz, realizamos un reparto de lotes de alimentos sin gluten, de primera necesidad, a las personas asociadas a ACEX de la ciudad y pedanías de Badajoz



Con los proyectos destinados a ayudas alimentarias se ha podido ayudar a un total de:

446 Familias en Extremadura

Proyecto 8: “Ciudadanía Global”

Actividad 1: Charla de sensibilización en colegios de Cáceres



“Creación de espacios de reflexión intercultural en la ciudad de Cáceres”, es uno de los proyectos que llevamos a cabo desde la asociación. Estamos comprometidos con la cultura y con la mejora de la calidad de vida de todas las personas. Sin embargo, dependo del lugar del mundo en el que nos encontremos, las situaciones y el contexto cambian. Una de nuestras misiones es sembrar semillas de consciencia y cambio en las nuevas generaciones.



- CEIP León Leal Ramos (Casar de Cáceres)
- Colegio San José (Cáceres)
- Colegio Público el Veton (Majadas, Cáceres)
- Colegio Vedruna (Cáceres)

4 colegios
120 alumnos/as

Actividad 2: Exposición fotográfica; Los celiacos del desierto



Exposición sobre nuestro trabajo en los campamentos de personas refugiadas del Sáhara, de la Tapa de Cáceres, tuvo lugar en abril, en la sede Cacereña de la Fundación Valhondo. Aprovechamos la ocasión para dar a conocer nuestro proyecto de cooperación ante la ciudadanía extremeña que, en muchas ocasiones, desconoce el trabajo que realizamos las entidades sin ánimo de lucro en cooperación humanitaria.



Actividad 3: Sensibilización ODS



Una de nuestras labores como organización sin ánimo de lucro es luchar por defender y promover los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Hemos creado un tríptico informativo con toda la información condensada sobre la situación de las personas celiacas en el desierto y sobre en qué consiste nuestro proyecto. Con ello pretendemos acercar a la ciudadanía esta realidad para sembrar consciencia.



Hicimos una exposición de carteles con fotografías de nuestro Proyecto de Cooperación Internacional en los campamentos de personas refugiadas del Sáhara. También creamos una rueda de los ODS a modo de marco para hacerse fotos, para que los más pequeños se hicieran fotos y poder explicarles, jugando, que la solidaridad es trabajo de todos.

Proyecto 9: Voluntariado “Promoción Atención y fomento del voluntariado entre las personas celiacas de Extremadura”

Actividad 1: Charlas y reuniones de voluntariado




Este año hemos desarrollado nuevamente nuestro programa de Voluntariado, celebrando unos cursos formativos sobre Voluntariado y Celiacía en las distintas localidades de Extremadura, para incentivar la participación ciudadana y la ayuda mutua entre las personas con enfermedad celiaca. Hemos contado con una técnico especialista, perteneciente a la Plataforma del Voluntariado de Extremadura, que ha impartido formación en voluntariado en localidades como; Cáceres, Badajoz, Plasencia, Don Benito y Mérida.

40 personas

Este programa se ha desarrollado también en las aulas, en los centros formativos de los futuros profesionales en restauración y educación. Estamos logrando reactivar el voluntariado dentro de nuestra entidad, consiguiendo que cada vez más personas participen proponiendo y haciéndose responsables de gestionar actividades.

Actividad 2: Nos certificamos como Entidad Reconoce



Este año nos hemos certificado como Entidad Reconoce. Reconoce es una asociación que promueve una red estatal de organizaciones, entre las que se encuentran entidades juveniles y de voluntariado, administraciones públicas y empresas, para impulsar el reconocimiento de las competencias transversales con el objetivo de favorecer la empleabilidad de la juventud.



Actividad 3: Jornadas de certificación del voluntariado



EL 20 de julio, fueron las “I Jornadas de certificación de voluntariado” en el salón de actos de la Fundación Dolores Bas de Arús en Badajoz, organizadas por la Plataforma del Voluntariado de Extremadura, contando con la participación de Guillermo Castro de la Asociación Reconoce, Laura Pérez de COCEMFE Badajoz, Montaña Durán, de Cruz Roja Extremadura y Mamen Gonzaga de la Plataforma del Voluntariado de Extremadura como ponentes.



Actividad 4: 25 años, Plataforma del Voluntariado de Mérida

Participamos como entidad perteneciente a la Plataforma del Voluntariado de Mérida, con un stand dando difusión de la enfermedad celiaca, y sobre nuestro programa del voluntariado. Fue una maravillosa oportunidad en la que pudimos reunirnos todas las entidades sociales de Extremadura.



Proyecto 10: Cultura “Extremadura sin gluten”

Actividad 1: I Ruta de la Tapa Sin Gluten en Mérida



Un total de 10 establecimientos, asesorados por ACEX, participaron en esta primera edición en Mérida. La Ruta de la Tapa Sin Gluten ya forma parte de la agenda cultural del Ayuntamiento de Mérida. Se sortearon cuatro premios entre el público, los ganadores del sorteo recogieron sus premios durante la Rueda de Prensa celebrada en el Ayuntamiento de Mérida.



Los establecimientos premiados han sido:



10 establecimientos

Actividad 2: Ruta Turística en Mérida



El uno de octubre, estuvimos de ruta turística por Mérida, fue un encuentro entre personas y familias asociadas. Aprendimos muchas curiosidades sobre los entresijos de la ciudad histórica de Mérida. Además, al finalizar aprovechamos para irnos juntos a degustar las propuestas de la Ruta de la Tapa Sin Gluten.



Actividad 2: Ruta Turística en Llerena



En Llerena celebramos una de nuestras rutas turísticas. La historiadora que nos llevó a descubrir los secretos del pasado de sus calles, nos explicó muchas curiosidades que desconocíamos sobre Llerena. Y después, fuimos a merendar Churros con chocolate y tarta de galletas, sin gluten.

Actividades como estas nos permiten compartir tiempo con otros compañeros celíacos y conocer más sobre un pueblo con tanta historia.

Es muy enriquecedor poder compartir una rica merienda sin gluten y contarnos cómo afrontamos el día a día conviviendo con la celiaquía.

Proyecto 11: Turismo “Turismo sin gluten”

Actividad 1: Ruta Turística en la ciudad de Zafra



En octubre, organizamos una Ruta Turística en Zafra, guiados por uno de los historiadores con los que solemos contar porque nos encanta como narra las cosas. En ella, aprendimos muchas curiosidades sobre la ciudad que desconocíamos, de una forma amena y divertida. Fue una jornada lluviosa, pero ni el agua pudo quitarnos las ganas y paraguas en mano continuamos con la actividad. Estas rutas siempre son una excusa maravillosa para juntarnos, así que aprovechando la ocasión, organizamos también una convivencia grupal.



Actividad 2: Animación Infantil y convivencia familiar



Tras la ruta turística, todos los asistentes fuimos juntos a compartir una comida, y los más pequeños pudieron jugar y divertirse con una animadora infantil que estuvo preparando juegos preparados especialmente para ellos.

Proyecto 12: COOPERACIÓN - “Optimizar la calidad de vida y mejorar la salud del colectivo celiaco saharauí que habita en los campamentos de personas refugiadas de Tindouf”

Actividad 1: Envío de harina sin gluten; Ayuda Humanitaria



Gracias a este proyecto de cooperación al desarrollo internacional, que está subvencionado por el Ayuntamiento de Badajoz y la Diputación de Badajoz, hemos podido enviar 8.750kg de harina sin gluten, a los campamentos de personas refugiadas del Sahara.

La población refugiada de los campamentos saharauís tiene la mayor tasa de celiaquía del mundo, mientras que en España y el resto de Europa existe una prevalencia bastante homogénea del 1% en los campamentos es de 5,6% según un estudio realizado en una muestra de 989 niños/as saharauís refugiados, por el pediatra C. Catassi.

Esta alarmante prevalencia se cree que se debe a una combinación de factores genéticos y ambientales. Además Cada vez son más pacientes son diagnosticados, por el doctor Hali, gastroenterólogo del hospital de Tindouf.

En concreto, mandamos un preparado especial llamado “mix panificable”, que está elaborado por Simblat, expresamente para esta zona, a base de un compendio de cereales sin gluten y pensado para que soporte las condiciones ambientales del desierto.

La necesidad principal que urge cubrir es el acceso a una alimentación libre de gluten, y que así puedan prevenir y evitar la aparición de otras enfermedades más graves, ocasionadas por la ingesta de gluten y el daño que esto les provoca en el intestino.

Las siguientes fotografías están tomadas en el almacén del “Centro del Celiaco”, dentro del área de Hospital de Rabouni. Lugar en el que pudimos estar en persona el pasado año.



Este 2023 no hemos podido viajar a terreno, sin embargo hemos mantenido el contacto online con el Centro del Celiaco y hemos enviado la harina sin gluten.

Las fotografías que se muestran a la derecha son las que nos han enviado desde los campamentos este año, el director del centro del celiaco, recibiendo el camión de la harina sin gluten.



Visibilidad e influencia en prensa ACEX en los medios de comunicación

Manifestación en Madrid: “Sin Gluten y sin Pasta”

Una de las cosas más importantes del mes de marzo, fue que desde el colectivo celiaco, movilizamos a toda la comunidad hispana, en una **manifestación** para reclamar la **necesidad de ayudas económicas** para las personas con enfermedad celiaca, ya que los precios de los productos sin gluten, continúan siendo prohibitivos.



La Asociación de de Celiacos y Sensibles al Gluten, la Associació Celíacs de Catalunya y la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) nos unimos el domingo 5 de marzo para reclamar **ayudas económicas** para el **colectivo celiaco en España**. Asistieron más de 5.000 personas y fue un éxito sonado.

Por nuestra parte, desde ACEX, también hemos tenido mucha repercusión en prensa estos días. Medios de Comunicación de la comunidad autónoma, han contactado con nosotras y realizado entrevistas en relación a los precios de los productos sin gluten y con respecto a la manifestación.

Canal Extremadura: “A Nuestra Salud”



Además, Canal Extremadura Televisión, nos acompañó durante un par de días en nuestro trabajo rutinario para realizar un especial sobre ACEX, en el programa “A Nuestra Salud”

Para ver el programa especial al completo copia y pega la siguiente dirección: <https://acortar.link/vUgNaB>.



I Feria Sin Gluten en Extremadura

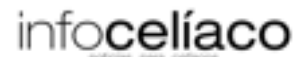
La Primera Feria Sin Gluten en Extremadura, que celebramos en Badajoz, fue muy sonada en todos los medios de comunicación de la región e incluso nacionales.

Mostramos esta captura de pantalla de La Crónica de Badajoz, porque hace referencia a la abrumadora afluencia de público que tuvo y es un dato del que podemos sentirnos orgullosos.

En ACEX trabajamos por el colectivo celiaco y ver que él, vosotros, respondéis y os sirven nuestras propuestas, es la mejor recompensa y lo que nos hace seguir luchando.



Medios que han dado difusión



Proyecto de Cooperación Humanitaria



“La enfermedad celiaca es un trastorno digestivo, crónico y de origen auto inmune que, hasta cierto punto, es fácil de tratar: basta con seguir una dieta sin gluten. En España, donde se estima que afecta al 1% de la población, la oferta apta para celiacos ha mejorado mucho, tanto en el supermercado como en los restaurantes: harinas alternativas, cautela con la contaminación cruzada... Sigue siendo más difícil y más caro que una dieta normal, pero miles de personas lo han integrado en su día a día sin mayor problema.”

Noticia completa: <https://cutt.ly/twFlceax>

Premios Extremeños al Voluntariado 2023

Los Premios Extremeños al Voluntariado 2023, elegidos en el pleno del Consejo Extremeño del Voluntariado, celebrado el día 24 de noviembre, decidió en sesión ordinaria la concesión de los Premios Extremeños al Voluntariado 2023 a la entidad Cáritas Diocesana Mérida Badajoz por su ayuda a la promoción humana y al desarrollo integral de la dignidad de las personas, con una larga trayectoria de trabajo en Extremadura. Y Angélica Trejo Chacón por sus más de 32 años de compromiso y trabajo voluntario.



Medios de comunicación que nos han entrevistado y dado difusión este año

Además de los artículos mentados anteriormente, queremos dejaros por aquí algunos enlaces que podéis copiar y pegar para ver las noticias completas.

RTVE. Minuto 7:

<https://www.rtve.es/play/videos/noticias-de-extremadura/05-12-2023/7028818/>

RTVE. Minuto 8:

<https://www.rtve.es/play/videos/noticias-de-extremadura/segunda-edicion-05-12-2023/7028900/>

Canal Extremadura. Minuto 35:

<https://www.canalextremadura.es/a-la-carta/extremadura-noticias/videos/extremadura-noticias-2-051223>

GRADA:

<https://www.grada.es/angelica-trejo-el-valor-del-voluntariado/revista-grada/primera-fila/>

Transmitir también nuestro agradecimiento a todos los medios de comunicación que se hacen eco de nuestras actividades, eventos y proyectos y ayudan al colectivo celiaco gracias a compartir nuestras informaciones.



HOY
DIARIO DE EXTREMADURA



rtve



laSexta



**ONDA
CERO**



**canal
extremadura**



elDiario.es



DirectoExtremadura



GRADA



48HORASMAGAZINE



infoceliaco
noticias para celíacos



7DIAS
EXTREMADURA



ZafraDirecto



**CADENA
SER**



COPE



CADER

Onda Cero Llerena

Asociación de Celiacos de Extremadura

Cerramos el 2023 felices de nuestro recorrido y pudiendo sentirnos orgullosos de todo el trabajo que hemos realizado juntos.

2024 es un año que llega pisando fuerte, repleto de proyectos que llevar a cabo, lo cuál nos llena de motivación y entusiasmo.

En este nuevo ciclo, en la Asociación de celiacos de Extremadura, celebraremos de nuevo la Asamblea General de Socios, de forma presencial, habrá una fiesta infantil y compartiremos una merienda libre de gluten para que vengáis con toda la familia y pasar ese día todos juntos.

Tendremos, como cada año, la Ruta de la Tapa Sin gluten, tanto en Badajoz, Cáceres y Mérida, como en Jerez de los Caballeros.

Haremos rutas turísticas, comeremos churros y organizaremos convivencias para vernos y disfrutar juntos, ya que unidos somos más fuertes.

Viajaremos a Losar de la Vera para la convivencia familiar de verano, un fin de semana de junio.

Desarrollaremos talleres de cocina sin gluten para aprender a cocinar nuevas recetas y descubrir nuevos trucos para dominar las masas.

Estos son sólo algunos de los eventos programados más relevantes para el nuevo año, pero tenemos muchas más. Síguenos nuestras redes para mantenerte informado.

#movimientoceliaco