

Grano de Maíz

Boletín de la Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana



Acecova

*Asociación de Celíacos
de la Comunidad Valenciana*

SEDE CENTRAL

Avda. del Cid, 25, oficina 1
46018 Valencia
Tif 963857165–Fax 963857166
asociacionceliacos@telefonica.net
info@celiacos.org

DELEGACIÓN ALICANTE

Casa de la Cultura
Plaza Convento sn
03410 Biar (Alicante)
Tif 675511063
acecova_alicante@hotmail.com

DELEGACIÓN CASTELLÓN

Colegio Enfermería Castellón
Av. Virgen de Lidón, 57
12004 Castellón
Tif 680983250
acecova_castellon@hotmail.com

PUNTO INFORMACIÓN

ACECOVA Vega Baja
Orihuela
Tif 620825805
celiacosvegabaja@gmail.com

www.acecova.org

SUMARIO

Conociendo ACECOVA

- Asamblea General ACECOVA
- Análisis Genéticos en la Asamblea de ACECOVA en Castellón

Administraciones Públicas

- Subida del IVA a los productos sin gluten

Avisos

- Aplicación en el móvil
- Lista de alimentos y Mazorca

Noticias

¿Más Restaurantes o Restaurantes más Seguros?

Actividades ACECOVA

- Jornadas FACE Joven en Madrid
- Curso de Cocina en Manises
- Facebook
- Curso de cocina en Orihuela
- Propuestas ACECOVA 2013
- Folletos

Conociendo ACECOVA

Asamblea General ACECOVA



Estimado/a socio/a:

La Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana (ACECOVA), convoca a sus asociados a la Asamblea Anual de la Asociación, que se celebrará el próximo sábado 20 de octubre de 2012, en el Salón de Actos del Centro Urban de Castellón (Cuadra Salera sn), a las 10 horas en primera convocatoria y a las 10,30 horas en segunda convocatoria, con el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Lectura y aprobación del Acta Anterior
2. Memoria de actividades 2011 y 2012
3. Memoria económica 2011
4. Avance memoria económica 2012
5. Renovación de cargos de Junta Directiva
6. Ruegos y preguntas

A la finalización de la misma, podremos disfrutar de un desayuno saludable sin gluten. Mientras se desarrolla la Asamblea, los más pequeños podrán disfrutar de actividades guiadas. Con el objeto de poder prever la atención a los niños y organizar el desayuno, os rogamos confirméis vuestra asistencia, indicando el número de adultos y niños que asistirán, llamando al teléfono 680983250, o por email a la siguiente dirección acecova_castellon@hotmail.com.

La Presidenta

Fdo.: Isabel Tegedor de Ron

Análisis Genéticos en la Asamblea de ACECOVA en Castellón

Aquellos asociados y sus familiares, que deseen conocer el riesgo genético que tienen de desarrollar la enfermedad celíaca, podrán realizarse el Estudio Genético de Predisposición Genética a la Enfermedad Celíaca, el próximo 20 de octubre en Castellón, aprovechando la celebración de la Asamblea de ACECOVA. El laboratorio GENYCA INNOVA, se trasladará a la sede de dicha Asamblea, con una oferta especial para ese día, realizando un estudio que permite saber si la persona sobre la que se realiza el estudio es DQ2, DQ8 o cualquier otro haplotipo relacionado con la Enfermedad Celíaca. La toma de muestra se realiza en saliva, lo que hace que sea rápido e indoloro. Aquellos interesados

deberán ponerse en contacto con GENYCA por correo electrónico pacientes@genyca.es o por teléfono 916346106 antes del 15 de octubre, indicando: nombre y apellidos de la persona celíaca, nombre y apellidos de las personas que deseen realizarse la prueba, parentesco de dichas personas con el celíaco, teléfono o email de contacto. La prueba se abonará en el momento de la realización (en efectivo o con tarjeta), siendo el coste de 85€.

NOTA: ACECOVA no percibe beneficio económico alguno con la realización de estas pruebas.

Administraciones Públicas

Subida del IVA a los productos sin gluten

Con el incremento del IVA aprobado por el RD 20/2012, efectivo a partir del 1 de septiembre, el coste de la dieta de las personas celíacas se ha visto todavía más incrementado, ya que tanto la harina como el pan sin gluten, al no estar considerados productos de primera necesidad, sino, absurdamente, productos dietéticos, han soportado una subida desde el 8% hasta el 10% de IVA, frente al pan y las harinas con gluten, que sólo soportan un 4% de IVA, al estar considerados productos de primera necesidad.

El movimiento de FACE y las Asociaciones de Celíacos desde la aparición de la noticia ha sido constante, a través de llamadas de atención sobre la inconstitucionalidad de esta medida, a los organismos de defensa de los consumidores, las administraciones públicas estatales, autonómicas y locales y los partidos políticos; dando como resultado los primeros movimientos en nuestra Comunidad a través del Grupo Parlamentario Compromís, que presentó el pasado 24 de septiembre una Proposición No de Ley en las Cortes Valencianas, proponiendo al Consell que

inste al gobierno central a modificar el RD 20/2012 para que se aplique un IVA superreducido del 4% a los productos de primera necesidad sin gluten como el pan y la harina.

Estos movimientos también han tenido su resultado en otros escenarios, siendo el más conocido la pregunta realizada por CIU a la Ministra de Sanidad -que dio como resultado el compromiso de Sanidad de hacer efectiva esta rebaja del IVA-, sin obviar la propuesta de Proposición No de Ley que está preparando este grupo político, o la que se presentó hace ya más de dos semanas por el PSOE a través de una diputada de Almería.

Lo que no hay duda es que parece que hay movimientos positivos al respecto, tanto por el propio gobierno como por los distintos partidos políticos pero, de momento, no deja de ser una mera declaración de intenciones, ya que para ser efectivo parece ser que deberá ser aprobado por el Congreso como Real Decreto. Seguiremos informando.

Avisos

Aplicación en el móvil

FACE está acabando de desarrollar una Aplicación para Móvil, que estará disponible a partir de mediados de noviembre. Esta aplicación será gratuita para los socios de las asociaciones de celíacos que formen parte de FACE. Aquellas personas no socias que deseen acceder a la aplicación, también podrán beneficiarse de la misma mediante el pago de una cuota anual (importe aún por definir, pero superior a los 75€ anuales).

En esta aplicación, además de acceder a la Lista de Alimentos, se podrán buscar también restaurantes, hoteles y puntos de venta (con localizador de situación), que hayan sido verificados previamente por las asociaciones de celíacos. De momento, la aplicación funcionará para Android, y, según demanda, se ampliará a iPhone y otras plataformas.

Lista de Alimentos y Mazorca

Tanto la Lista de Alimentos Aptos para Celíacos como la revista Mazorca, ya se encuentran “en el horno”. Todos los asociados deberían recibir la lista (y la Chiquilista, a quien corresponda) a mediados de noviembre y la revista a principios de diciembre. Si pasadas esas fechas no habéis recibido nada, poneros en contacto con ACECOVA.

Noticias

SINBLAT, primer horno artesanal en ser certificado con la Marca de Garantía "Controlado por FACE".

Con esta certificación, SINBLAT se convierte en el primer elaborador artesanal certificado por FACE. Esta marca de garantía acredita a través de auditorías, sistemas de calidad y análisis, que el producto final es inferior a 10 ppm (frente a los 20 ppm del Reglamento 41/2009), sin ningún riesgo de contaminaciones cruzadas.

Os recordamos que para adquirir los productos e informaros de los diferentes puntos de venta de los productos Sinblat en la Comunidad Valenciana, podéis contactar a través del teléfono 962490957, a través de su web www.sinblat.es, o enviando un email a pedidos@sinblat.es.

Nuestra enhorabuena a SINBLAT y su equipo, por el esfuerzo y la responsabilidad demostrada.

ACECOVA estará presente en CHOCOCÁS'12

Se trata de la V Feria del Chocolate, el Pan y el Dulce Artesano, y se celebrará del 23 al 25 de noviembre en Castellón. ACECOVA estará presente con un stand, y acompañada por la mayor parte de nuestros hornos artesanos con obrador único sin gluten:

Viernes 23 tarde: Apcel

Sábado 24 mañana: Panadería Sin Gluten

Sábado 24 tarde: Sinblat

Domingo 25 mañana: Massa Bó Sin Gluten

Domingo 25 tarde: Panadería Jose M^a García

La CAIXA colabora una vez más con ACECOVA.

Obra Social La Caixa ha apoyado una vez más a ACECOVA, *financiando con 4.500€ a nuestra Asociación*, la edición y distribución de un cuento dirigido a los más pequeños, que les ayude a comprender la enfermedad de una forma adecuada a su edad.

El cuento que va a editarse es *El regalo de Lola*, de Antonio de Benito.

En cuanto acabe de gestionarse la edición del mismo, os informaremos para comenzar con su distribución.

INSTITUTOS ODONTOLÓGICOS llega a un ACUERDO con ACECOVA para ofrecer descuentos en sus servicios a los socios de Valencia y Castellón. Os mandamos información adjunta sobre esta oferta.

Especial fiestas PANADERÍA JOSE M^a GARCÍA

Gran **surtido** en pastas y dulces típicos navideños sin gluten y sin lactosa. Rollitos, mantecados, murcianos, galletas especiales para los peques de la casa... ¡con mucho chocolate!. Típico **tronco de navidad** dulce, de nata, choco, trufa, yema... Novedad: salado de salmón o marisco. Y para **Roscón**: tradicional, Disney, rellenos...

Recordatorio. Para tener un buen servicio, hagan sus encargos con 3 ó 4 días de antelación.

Cierre de L'Emadheleine

El elaborador artesanal de productos sin gluten situado en IBI (Alicante), nos informa del cierre de su establecimiento, dejando por ello de elaborar productos para celíacos.

Nuevo Elaborador Artesanal SIN GLUTEN con obrador único

GLUPAN 2010 se incorpora al listado de elaboradores artesanales con obrador único sin gluten.

Podemos encontrarlos en:

Carretera Creu Negra, 25 (Carlet).
Teléfono 962530033.

Página web www.singkuten-valencia.com.

Email glupan@glupan.com

Cierre El León Dulce

Hemos conocido a través de terceros, que la Pastelería El León Dulce, situada en Valencia, junto al Corte Inglés de la Avenida de Francia, ha cerrado sus puertas al público.

Aún no hemos logrado contactar con sus propietarios, por lo que *desconocemos* si los pasteles que elaboraban y distribuían a otros puntos de venta y que, en principio eran aptos para celíacos, lo siguen siendo.

Por ello os recomendamos que, hasta que tengamos más información, no consumáis los pasteles elaborados por esta empresa

Recibir este BOLETÍN a través de correo electrónico es la elección idónea para estar informado con mayor rapidez y ahorrar costes, que podrán invertirse en multitud de protectos necesario para tod@s. Por favor, ponte en contacto con ACECOVA y proporciónanos tu email

Gran Degustación Aniversario PANADERÍA JOSE M^a GARCÍA

El próximo 20 de octubre, de 18 a 20 horas, tendrá lugar una GRAN DEGUSTACIÓN ANIVERSARIO para todos los clientes y amig@s de Panadería Jose M^a García, con regalos, sorteos y zona de compras. Os recordamos nuestra dirección: Avenida Novelda 46 (Galería de Alimentación), en Alicante.

“Todo el equipo humano de la www.panaderiajmgarcia.com queremos agradecer la confianza y fidelidad de tod@s nuestros amig@s/clientes, ya que sin vosotros no seguiríamos cumpliendo años. Gracias.”

Javier y Vanesa

ACECOVA ofrece **formación gratuita a los comedores escolares y al personal docente** de los centros escolares. Por favor, si estás interesado en que el personal del colegio de tu hijo/a acceda a esta formación, ponte en contacto con nosotros. En la página web de Acecova iremos publicando aquellos colegios que ya han recibido formación. Sabemos que a veces esta formación tiene carácter urgente, pero somos pocos y muchos colegios para formar, así que os pedimos paciencia si el cierre de fechas de formación es más lento de lo deseado.

¿Más Restaurantes o Restaurantes más Seguros?

En este apartado ACECOVA informa de aquellos *establecimientos de hostelería* (bares/ restaurantes/hoteles) que *se incorporan al listado de Establecimientos* de Hostelería Certificados por ACECOVA. Para que un establecimiento pueda aparecer en este listado es obligatorio el paso por su proceso de validación por parte de ACECOVA. Este proceso de validación comprende: revisión de platos ofertados a los clientes celíacos (ingredientes y manipulación), formación de todo el personal del establecimiento y auditoría previa en el propio establecimiento (comprobación in situ de que la información proporcionada es correcta):

Alicante

HOTEL PALACIO TUDEMIR

C/ Alfonso XIII, 1
Orihuela
Teléfono 966738010

SUPERPIZZA SIN GLUTEN

Avenida Santander, 25, local 44
Playa de San Juan (Alicante)
Teléfono 965153482

Castellón

HOSTATGERIA SANT JAUME

Plaza Mayor, 6
Coratxar
Teléfono 977729190
* Hotel rural en la Tinença de Benifasá

HOTEL ACUAZUL

Avenida Papa Luna, 47
Peñíscola
Teléfono 964481212

HOTEL ACUALANDIA

Avenida Papa Luna, 47
Peñíscola
Teléfono 964481212

Valencia

HOTEL AGH CANET

C/ Mare Nostrum, 75
Canet d'En Berenguer
Teléfono 962698558

APERITIVO BAR

C/ Ramón y Cajal, 83 C
Godella
Teléfono 963642659
* Especialidad en tapas, mariscos y vinos

RESTAURANTE ALFÁBEGA

C/ Conde Altea, 30
Valencia
Teléfono 963738815

BALNEARIO DE CHULILLA

C/ Afueras sn
Chulilla
Teléfono 961657031

CASA GIJÓN

C/ Joanot Martorell, 16
Quart de Poblet
Teléfono 961545011
* Comida tradicional

AL POMODORO

C/ Del Mar, 22
Valencia
Teléfono 963523649

Todos estos establecimientos deben ser revisados por ACECOVA, al menos, una vez al año. Además de esta revisión directa por parte de la asociación, es necesaria la colaboración de todos los socios de ACECOVA, para verificar que realmente, el servicio y la oferta de estos establecimientos día a día, es adecuada al compromiso realizado por los mismos. Os rogamos nos hagáis llegar vuestros comentarios, tanto si estos son buenos, como si en vuestra visita a estos establecimientos, detectáis actitudes erróneas.

ACECOVA sólo puede intervenir en aquellos establecimientos con los que se trabaja. Por desgracia, hay muchos que realizan oferta a los clientes celíacos, pero, o bien se niegan a pasar información, o bien desconocemos que ofrecen este tipo de servicio. También os pedimos colaboración para localizarlos.

Hace ya algunos meses, solicitamos voluntarios para el área de restauración. Estamos acabando de ultimar metodologías de trabajo. En breve nos pondremos en contacto con todos aquellos socios que se prestaron a colaborar de forma voluntaria, para que, a partir de enero 2013, puedan ponerse “manos a la obra”. Hay todavía mucho trabajo por hacer.

TRAS LAS REVISIONES REALIZADAS DESDE JUNIO, EL RESULTADO DE LOS ESTABLECIMIENTOS HA SIDO EL SIGUIENTE:

Establecimientos que causan BAJA en ACECOVA

Arc Rustic. Aldea Anroig. Xert.

** Decisión del establecimiento*

Apunto. Comidas para llevar. Valencia

El Llagar del Abuelo. Calle Burriana, 47. Valencia

** Baja por traslado*

Restaurante Aitana. Calle Joan XXIII, 21. Onteniente (Valencia)

** Decisión del establecimiento*

Restaurante Casa Emilio. Avenida Vicente Calderón, 5. Playa de Gandía (Valencia)

** Baja por cierre temporal del negocio*

Restaurante Garum. C/ José Benlliure, 128. Valencia

** Decisión del establecimiento*

Restaurante Spaguetti & Blues. Partida de Vera sn. Alboraiá

** Retirado por quejas de los usuarios. El restaurante comunica que es debido a la rotación de personal.*

Establecimientos que han pasado de forma SATISFACTORIA la revisión de ACECOVA

Gran Hotel Peñíscola. Avenida Papa Luna, 132-136. Peñíscola (Castellón)

Hotel Jaime I Da Giacomo. C/ Ronda Mijares, 67. Castellón.

Kiko Port. Calle Pomer sn. Oliva (Valencia)

La Parpadella. Calle Bordadores, 5. Valencia

Marisquería Civera. C/ Mosen Femades, 10. Valencia

Palace Fesol. Calle Hernán Cortés, 7. Valencia

Pizzería Via Venetto. Pasaje Pepe Baldó. Orihuela (Alicante)

Restaurante Commo. Calle Pascual y Genís, 3. Valencia

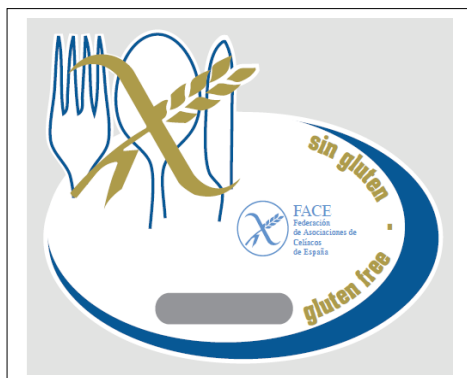
Restaurante Eladio. Calle Chiva, 40. Valencia

Restaurante Les Doyes. Avenida Papa Luna, 10. Peñíscola (Castellón)

Rincon de Galicia A Lareila. Paseo Marítimo, 9. Port Saplaya (Alboraya-Valencia)

Sorsi e morsi. Calle Doctor Serrano, 11. Valencia

Sorsi e morsi. Paseo Alameda, 44. Valencia



A partir de enero 2013, todos los establecimientos del territorio nacional que formen parte de cualquier Listado de Establecimientos de Hostelería Certificados por FACE o alguna de sus asociaciones, estarán identificados con este logo, que indicará el año de vigencia de la certificación y la asociación que ha revisado el establecimiento (en nuestro caso ACECOVA).

En el próximo Mazorca encontrareis más información sobre el uso de este distintivo.

Actividades ACECOVA

Jornadas FACE Joven en MADRID

El próximo 17 de noviembre tendrán lugar en Madrid, en el Hotel Tryp Chanmartín, unas jornadas dirigidas a jóvenes celíacos y que contarán con la presencia de distintos profesionales y mesas redondas donde los jóvenes podrán exponer sus experiencias. El precio de inscripción será de 25€, e incluirá un almuerzo sin gluten. Más información en FACEBOOK FACE joven - ACECOVA

Curso de Cocina en Manises.

El próximo 17 de noviembre, tendrá lugar en Manises un curso de cocina dirigido a la navidad. El curso se impartirá en el Centro de Promoción y Desarrollo Local de Manises (Calle Valencia, 22 – **entrada por la puerta lateral, junto al descampado**), de 10 a 13 horas. Las inscripciones se realizarán mandando un email a la dirección carmen.acecova@terra.es, o bien llamando al teléfono 963857165 los lunes, miércoles y viernes de 10 a 13,30 horas. El plazo de inscripción finalizará el 2 de noviembre. Las plazas son limitadas.

FACEBOOK. ACECOVA ya se ha puesto en marcha para su aparición en las redes sociales para 2013. Aunque es una demanda de los socios y de la sociedad general, ACECOVA todavía no lo ha hecho por diversos motivos, y el principal de ellos es que **las páginas o perfiles de la asociación en este campo no pueden ser un escaparate de informaciones erróneas, no fiables o no contrastadas, como ocurre con muchos foros y similar. Estamos trabajando para crear una herramienta útil y fiable para las personas celíacas y sus familias.** Actualmente, la única presencia de ACECOVA en Internet es con la web www.acecova.org, y con Facebook FACE joven – ACECOVA, no teniendo nada que ver con el resto de páginas/foros o perfiles relacionados con la celiarquía

Curso de Cocina en Orihuela

El próximo 27 de octubre, tendrá lugar en Orihuela un Curso de Cocina, organizado por el Punto de Información de la Vega Baja. El curso tendrá lugar en el Hotel Meliá Palacio TUDEMIR de Orihuela (C/ Alfonso XIII, 1), de 10 a 13 horas. El curso será impartido por voluntarios de la asociación, que os enseñarán a elaborar galletas, pan y cake salado. Plazas limitadas por orden de inscripción. La inscripción se realizará vía teléfono (620825805) o vía email (celiacosvegabaja@gmail.com), antes del 24 de octubre.

Propuestas ACECOVA 2013

Con el objetivo de prestar más servicios a los socios, ACECOVA Sede Central de Valencia, desea ampliar su oferta de servicios, tanto con aspectos relacionados con la Enfermedad Celíaca y la Dieta Sin Gluten como aspectos lúdicos o simplemente de relaciones sociales, a partir de enero 2013. Os adelantamos de algunas de las propuestas presentadas:

- Tienda on line de productos de difusión de la EC y la DSG: camisetas, chapas, ...
- Creación del CORO de ACECOVA
- Talleres de manualidades para niños
- Punto de Encuentro de ADULTOS CELÍACOS.
- Clases de inglés para viajes sin gluten
- Charlas nutricionales
- Excursiones en familia
- Desayunos sin gluten
- ...

Nos gustaría conocer vuestra opinión y vuestras propuestas. Por favor, mandad vuestras sugerencias a asociacionceliacos@telefonica.net, para ver si son realmente de interés para vosotros y las ponemos en marcha.

Todos aquellos que no solicitasteis los folletos de la Campaña **“Mamá, papá, mi amigo es celíaco y se viene a merendar conmigo”**, y que estéis interesados en ellos, por favor poneros en contacto con ACECOVA o sus delegaciones para pedirlos, indicando el nombre del cole, la localidad y el número de niños en la clase de vuestros hijos.