

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

Estimado socio:

Te convocamos a la ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA que celebrará la Asociación de Celiacos de Madrid, el viernes, 5 de mayo a las 17'00 horas, en primera convocatoria, y a las 17'30 horas en segunda convocatoria, en el Salón de Actos de la Fundación O.N.C.E., calle Sebastián Herrera, 15 (metro Embajadores), con el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1º Lectura y aprobación, si procede, del Acta de la Asamblea Ordinaria celebrada el día 4 de marzo de 2005.
- 2º Presentación y aprobación, si procede, del Estado de Cuentas correspondiente al ejercicio 2005.
- 3º Presentación y aprobación, si procede, del Presupuesto para el año 2006.
- 4º Presentación y aprobación, si procede, de la Memoria de Actividades llevadas a cabo en el año 2005.
- 5º Información sobre las relaciones con otras asociaciones de celiacos.
- 6º Ruegos y preguntas.

Recibe un cordial saludo.



Carmen Semprún
Presidenta ACM
Madrid, 17 de abril de 2006

MUY IMPORTANTE

Rogamos a todos los socios que no puedan asistir deleguen su voto en algún otro socio de ACM, incluidos los miembros de la Junta Directiva.

DELEGACIÓN DE VOTO

D./D^a, socio n^o,
con D.N.I. n^o (no olvidar presentar fotocopia de D.N.I.), delega su voto en
D./D^a, socio n^o,
con D.N.I. n^o para que me represente y ejerza en mi nombre los derechos
que como socio ostento, especialmente en el de la votación en la Asamblea General Ordinaria de ACM que se
celebrará en Madrid, el 5 de mayo de 2006.

LA IMPORTANCIA DE LA DIETA — SIN GLUTEN —

Una vez diagnosticado un paciente como celíaco lo más importante es un control riguroso de su alimentación basada en una dieta sin gluten de por vida. El amplio uso de cereales con gluten en las culturas occidentales, hace que el seguimiento de una dieta estricta sin gluten sea todo un desafío. La dieta sin gluten, que en teoría parece sencilla de mantener, en la práctica representa un desafío tanto para los pacientes que deben realizarla, como para los nutricionistas y médicos que deben colaborar y orientar en su cumplimiento, debido a una gran cantidad de situaciones que favorecen la ingestión involuntaria de esta proteína.

Para un paciente celíaco el consumo de gluten, ya sea voluntario o involuntario, conlleva a asumir riesgos potenciales de asociación de enfermedades y procesos malignos, por lo que es importante advertirle al paciente a este respecto.

Aunque todavía hay muchos datos controvertidos y por explorar, un significativo número de artículos publicados en la última década ha proporcionado la importante evidencia sobre la eficacia a largo plazo de la dieta sin gluten en la prevención de las complicaciones malignas y asociaciones no deseadas. Más aún, cuando el diagnóstico se realiza precozmente, la dieta se instaure en la infancia y se cumple estrictamente, la incidencia de malignización es idéntica a la de la población general.

Sin embargo, a pesar de los beneficios de la dieta sin gluten, un alto porcentaje de pacientes bien no sigue la dieta o no la realizan de forma estricta.

Estudios realizados indican que el porcentaje más alto de adherencia al tratamiento de la enfermedad celíaca (EC) ha sido obtenido en pacientes celíacos diagnosticados a una edad muy temprana. En Suecia, el 80% de los adultos que fueron diagnosticados antes de los 4 años de edad siguieron correctamente la dieta sin gluten (DSG), sin embargo sólo el 36 % de los que fueron diagnosticados después de los cuatro años de edad mostraron adherencia a la DSG.

En un estudio llevado a cabo en Francia y Bélgica, menos de la mitad de los pacientes celíacos adultos que fueron estudiados siguieron de forma estricta la DSG durante más de un año después del diagnóstico. Las causas por las que realizaron transgresiones incluyeron la diferencia de sabor de los productos sin gluten, la ausencia de síntomas después de transgredir, el alto coste de la DSG, y la inespecífica presencia de gluten o la afirmación errónea de la ausencia de gluten en alimentos y medicamentos. Sólo del 56% al 83% de los adolescentes celíacos que participaron en el estudio seguían estrictamente la DSG, mientras que la adherencia que presentaron los adultos variaba del 17% al 45%.

Los adolescentes diagnosticados de EC a través de screening serológico en Italia mostraron una positividad más elevada de anticuerpos antiendomiso (EMA) y una baja adherencia en comparación con los pacientes estudiados que fueron diagnosticados durante la infancia con los síntomas "clásicos". Menos de la cuarta parte de los pacientes diagnosticados vía screening siguieron una DSG estricta, y el 23% ha vuelto a una dieta completamente normal (con gluten) pasados cinco años del diagnóstico inicial.

Además de las causas ya citadas para transgredir la dieta existen barreras psicológicas que dificultan el correcto seguimiento de la DSG. Las mujeres celíacas afrontan peor la enfermedad y expresan menos satisfacción con los resultados del tratamiento. Éstas, además, están más preocupadas por la necesidad de que aumente el conocimiento sobre la EC, la repercusión de la DSG en la vida social, y la posibilidad de que sus hijos puedan ser celíacos. Tanto los hombres como las mujeres se sienten descontentos por no haber sido diagnosticados con anterioridad, al pensar que esto habría llevado a conseguir mejores resultados. Para la mayoría de los pacientes celíacos los principales problemas son, en términos generales, tener salud delicada, fatiga, y la percepción de una disminución del estado de bienestar. La depresión aparece como la complicación neuropsiquiátrica más frecuente entre los adultos tratados, pudiendo afectar en última instancia al seguimiento de la DSG. Es importante para el médico que realiza el diagnóstico presentar una actitud alentadora y positiva con el manejo clínico de la EC desde el principio. Los pacientes en el momento del diagnóstico de la EC presentan miedo, enfado, ira, ansiedad y tristeza. La ira o el enfado pueden empeorar la relación clínica del paciente y han sido inversamente relacionados con la adherencia al tratamiento.

En resumen, estudios publicados concluyen que el desarrollo de enfermedades autoinmunes y complicaciones no deseadas en pacientes celíacos se incrementa al aumentar el tiempo de exposición al gluten y cuanto mayor sea la edad del paciente en el momento del diagnóstico. La adolescencia constituye un periodo de la vida en el cual la dieta sin gluten frecuentemente se abandona. Por esto es de suma importancia los controles médicos periódicos, la realización de anticuerpos séricos; y una búsqueda de signos y síntomas de deficiencias nutricionales, malignización y otras enfermedades autoinmunes. Lo ideal es que el equipo que lleva el seguimiento de los pacientes incluyera la supervisión regular de un médico, y el apoyo de las asociaciones de celíacos bien conocedoras del problema.

Tomado de:

Pietzak Michelle Maria. Follow-up of Patients With Celiac Disease: Achieving Compliance With Treatment. Division of Gastroenterology, Childrens Hospital Los Angeles, University of Southern California Keck School of Medicine, Los Angeles, California.

Cruchet M., Sylvia y Verbeke P., Sandra. Dieta libre de gluten y disminución del riesgo de asociación de enfermedades autoinmunes en el paciente celíaco. Rev. chil. nutr., ago. 2003, vol.30, no. 2, p.102-105. ISSN 0717-7518.

Ver artículos completos en www.celiacosmadrid.com

¿La dieta sin gluten favorece el estreñimiento?

Al eliminar el gluten de la dieta, se dejan de consumir algunos productos elaborados a partir de cereales con gluten que son ricos en fibra (pan, galletas, productos de bollería y repostería, cereales para el desayuno, salvado, etc.). Por este motivo la dieta sin gluten es normalmente baja en fibra vegetal o residuos y con frecuencia comporta una alteración del ritmo intestinal con tendencia al estreñimiento.

Para evitar el estreñimiento en los pacientes celíacos se recomienda:

- Tomar de 2 a 3 raciones de verduras y hortalizas al día ricos en fibra (una ración son aproximadamente 200 gramos del producto crudo): guisantes, espinacas, cardos, acelgas, judías verdes, tomates crudos, etc.
- Tomar de 2 a 3 raciones de fruta al día crudas y a ser posible con piel.
- Tomar legumbres 3 veces por semana.
- Consumir productos integrales siempre que se pueda (arroz integral, galletas sin gluten integrales, etc.).
- Beber abundantes líquidos (mínimo 1,5 litro al día).
- Comer despacio y masticar bien los alimentos. Procurar comer a horas regulares.
- Habituar a ir al baño en un horario regular, procurando ir con tiempo suficiente y sin prisas.
- Hacer ejercicio físico moderado diariamente.
- Evitar los laxantes usados de forma continuada, a no ser que le sean prescritos por su médico.

¿Tienen gluten las especias?

Las especias e hierbas naturales, en rama, en grano o hebra, molidas o deshidratadas no contienen gluten, pero hay que comprarlas envasadas, NUNCA A GRANEL.

¿Las hamburguesas y salchichas elaboradas en la carnicería tienen gluten?

Las hamburguesas y salchichas elaboradas en la carnicería casi con seguridad tienen gluten. El carnicero para elaborar dichos productos utiliza unos preparados especiales con numerosos ingredientes que en la mayor parte de los casos contienen gluten. Para hacer una hamburguesa, se recomienda comprar la carne, picarla y aliñarla al gusto. Si se quiere comprar salchichas, se deberá consultar que marcas son aptas en Lista de Alimentos Sin Gluten.

La plastilina, ¿contiene gluten?

Los niños celíacos pueden utilizar cualquier plastilina. Es cierto que algunas plastilinas contienen gluten, sin embargo las cantidades son mínimas y resultan mucho más peligrosos los demás componentes de la plastilina, que pueden ser tóxicos. Lo que hay que hacer es explicar a los niños que la plastilina no se debe comer, y cuando terminen de jugar con ella acostumbrarles a que se laven las manos.

¿Se puede utilizar cualquier pasta de dientes?

Se puede utilizar cualquier pasta de dientes, pero hay que enseñar a los niños a no tragarla, a escupir y enjuagar la boca después de cepillar los dientes. Las pastas de dientes contienen ingredientes agresivos que al ingerirlos podrían ser dañinos.

¿Qué aditivos e ingredientes pueden tener gluten?

Aditivo: Sustancia añadida intencionadamente a los alimentos y bebidas, sin propósito de cambiar su valor nutritivo, a fin de cambiar sus caracteres, técnicas de elaboración

o conservación o para mejorar su adaptación al uso a que son destinados.

Estos aditivos están numerados y siempre empiezan por la letra "E". Los aditivos que tras la letra E llevan sólo tres cifras no contienen gluten.

Los únicos aditivos que PUEDEN CONTENER GLUTEN son los almidones modificados (desde el E-1404 al E-1450).

Soporte: Sustancia utilizada para incorporar el aditivo al producto alimenticio. En algunos casos se utiliza como soporte almidón. Cuando los soportes utilizados contengan gluten el fabricante tendrá la obligación de etiquetarlo.

Ingrediente: Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado eventualmente en una forma modificada.

Los ingredientes que suelen aparecer en el etiquetado de los productos alimenticios, que PUEDEN contener gluten son: gluten, cereales, harina, almidón, almidones modificados (E-1404 al E-1450), amiláceos, fécula, fibra, espesantes, sémola, proteína/ proteína vegetal, hidrolizado de proteína/ prot. vegetal, malta, jarabe de malta, extracto de malta, levadura, extracto de levadura, especias. Con la nueva normativa, entrada en vigor recientemente, el fabricante tienen la obligación de especificar si dichos ingredientes proceden de un cereal que contiene gluten.

¿Cuál es el producto más adecuado para empanar o rebozar?

Para rebozar se pueden utilizar los copos de puré de patata y los preparados panificables sin gluten. También puede utilizarse la harina de arroz de Nomen. Nunca deben utilizarse harinas de maíz o de arroz que no aparezcan en la Lista de Alimentos Sin Gluten, la posibilidad de que estén contaminadas con gluten es muy alta.

¿Es necesario comprar utensilios especiales para el celíaco?

No es necesario tener unos utensilios especiales para cocinar, mezclar, servir, colar, etc. Pero se deberán lavar cuidadosamente a fin de evitar contaminación con gluten.

¿Se puede tostar pan sin gluten en la misma tostadora que donde se tuesta el pan con gluten?

Sí, siempre que la tostadora se limpie bien. Si es muy difícil limpiarla se puede utilizar una "carmela" o plancha limpia para tostar el pan sin gluten. En el mercado se comercializan unos sobres de cocción de la marca "Toastbags" y unas hojas reutilizables, ambas distribuidas por la empresa "Malobel" que se pueden utilizar en tostadoras, sartenes, hornos, etc. y permiten preparar sin peligro de contaminación cualquier tipo de sandwich, hamburguesa, rollito, etc.

¿Cuándo se compra el fiambre es necesario que el charcutero limpie la máquina?

No es necesario. Aunque el fiambre que se haya cortado previamente contenga gluten, los restos de gluten que pueden quedar en la máquina son despreciables y la posibilidad de que afecten a una persona celíaca es remota.

¿Si utilizo el horno o el microondas para cocinar un alimento con gluten luego puedo utilizarlo para cocinar un alimento sin gluten?

No hay ningún problema a no ser que haya restos de harina o de alimentos con gluten en las bandejas o recipientes que se van a utilizar.

ACOGIDA DE NIÑOS CELÍACOS DEL PUEBLO SAHARAUI

Un año más van a llegar a Madrid a pasar los meses de julio y agosto niños celíacos del Pueblo Saharaui y, una vez más, nos hemos comprometido con ellos a acogerles en familias donde exista algún miembro celíaco, preferiblemente niños de su edad.

Necesitamos familias generosas, que estén dispuestas a compartir sus vacaciones con estos niños.

Estos niños vienen a pasar una revisión médica, a escapar de las duras condiciones del desierto en verano, con

temperaturas superiores a los 50 grados, y a recuperarse de la enfermedad celíaca, ya que aquí podrán seguir una dieta sin gluten, al menos durante los dos meses de verano, cosa imposible en los campamentos.

Para más información poneos en contacto con Esperanza Arbués, responsable de ACM para este proyecto, teléfono 676 59 94 05.

CONVOCATORIAS

Para participar en las actividades será necesario que confirméis vuestra asistencia llamando a la sede de ACM de lunes a viernes de 10 a 14 horas.

Taller de Niños:

Viernes 19 de mayo, 18 horas.

Edad: de 7 a 12 años

Lugar: Sede de ACM

Mediante actividades y juegos conoceremos lo positivo de seguir una dieta sin gluten, y aprenderemos a distinguir los productos con y sin gluten. Habrá merienda y se sortearán fantásticos regalos.

Lugar: Sede de ACM

Miércoles 28 de junio: EXCURSIÓN CAÑADA REAL

Actividades: Ruta de senderismo, taller y comida.

Todo el día

Viaje en autobús

Precio: 15 €

Más información: llamando a ACM

Taller de Encuentro:

Jueves, 11 de mayo, 18 horas.

Hemos puesto en marcha este nuevo taller, a propuesta de algunos de vosotros, con el objetivo de conocer a otras personas celíacas o padres de niños celíacos, para intercambio de experiencias y para la aclaración de dudas. Además, disfrutaremos de una merienda sin gluten.

Atención: Se trata de una actividad para adultos no para niños.

Lugar: Sede de ACM

Taller de Cocina:

Sábado, 29 de abril, 10'30 horas

Pan, pan de molde, empanada de jamón y queso

Sábado, 27 de mayo, 10'30 horas

Empanadillas de carne, tarta de queso y rosquillas fritas.

Sábado, 24 de junio, 10'30 horas

Tarta de fresón, galletas y suizos.

Lugar: Sede de ACM

Demostración de Thermomix:

Jueves, 25 de mayo, 17 horas.

Jueves, 22 de junio, 17 horas.

Lugar: Sede de ACM

Grupo de Padres de Niños Recién Diagnosticados:

Se convocará mediante carta, a aquellos padres que se han dado de alta en los últimos meses. Sin embargo, aquellas personas que no pudieron asistir al curso, en el momento que fueron convocados, pueden asistir ahora, para ello os adelantamos las fechas:

Miércoles, 24 de mayo, 19'00 horas.

Miércoles, 31 de mayo, 19'00 horas.

Miércoles, 7 de junio, 19'00 horas.

Miércoles, 14 de junio, 19'00 horas.

Miércoles, 21 de junio, 19'00 horas.

Lugar: Sede de ACM.



C/ Santiago, 3 - 28013 Madrid - Tel: 91 547 42 03
www.noologopasta.com | noologopasta@noologopasta.com

GRANJA ESCUELA PARA TODA LA FAMILIA



Lugar: "Albitana". Brunete. Madrid
Edades: De 0 a 80 años
Fecha: Fin de semana del 10-11 de junio

Importe: Adulto: 50 euros
Niño: 35 euros

El precio incluye: alojamiento, comidas (almuerzo, cenas, desayunos, meriendas), actividades y servicio de monitores.

Inscripciones: antes del jueves, 1 de junio.

Forma de pago:

* En la sede de la Asociación de Celíacos de Madrid de lunes a viernes de

10 a 14 horas y los jueves de 16:30 hasta las 19 horas.

* Transferencia bancaria: 0075 1043 81 0600102051, no olvidar enviar resguardo del pago por fax a ACM.

Enfermedades: Si padeces alguna enfermedad o alergia, debes de comunicarlo en el momento de hacer la inscripción.

Llevar: Toallas de ducha, bañador y toallas para piscina.

Podéis venir con amigos aunque no sean celíacos.

Aquellas personas que no dispongan de coche o no sepan ir, deben de comunicarlo en el momento de la inscripción.

Para más información, contactar con la Asociación de Celíacos de Madrid de lunes a viernes de 10 a 14 horas y los jueves también de 16:30 a 19 horas.

VERANO 2006

No olvidéis que durante el verano, podéis acudir a la **Granja-Escuela "Albitana"**, al **Campamento "Albura"** y a los **Cursos de Inglés en Irlanda de Kell's Collage**.

(Para más información, ver Boletín Sin Gluten anterior nº 65)

RESTAURANTES SIN GLUTEN

Ya conocéis que son varios los restaurantes de Madrid que están ofreciendo platos sin gluten (ver www.celiacosmadrid.org) Deseamos ampliar este listado con la ayuda de todos. Si conocéis algún restaurante, sensible al tema, que está dispuesto a que vayamos a darles una charla informativa a todos sus empleados y a asumir una serie de compromisos, os rogamos nos lo comunicuéis. Gracias.

COMEDORES ESCOLARES SIN GLUTEN

En la página web www.celiacosmadrid.org podéis encontrar un amplio listado de colegios públicos, concertados y privados donde sirven menús alternativos sin gluten. Si conocéis algún otro que no aparezca en la lista por favor, os rogamos nos lo comunicuéis es de gran ayuda para muchos.

Problemas en los comedores escolares:

Aquellos que deseáis que vuestros hijos celíacos coman en el colegio y tengáis dificultades os rogamos nos lo hagáis saber, para ayudaros, creemos que podremos lograrlo.



**Pizzerías
Nicanora**

**PIZZAS ¡Más
que buenas!
SIN GLUTEN**

ACM ha visitado las instalaciones de Pizzerías Nicanora, ha revisado las materias primas e ingredientes empleados para la elaboración de los platos y ha informado a todo su personal de cómo manipular los alimentos y evitar contaminaciones.

Avda. Machupichu, 16 - 28043 Madrid

91 300 42 52

INFORMACIÓN A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

Todos aquellos socios que aún no nos habéis facilitado la dirección de correo electrónico y deseáis recibir los boletines e información puntual mediante este medio, os rogamos que lo hagáis llamando a la asociación. RECIBIRÉIS INFORMACIÓN PUNTUAL ENTRE UN BOLETÍN Y OTRO QUE OS PUEDE INTERESAR.

HOTELES SIN GLUTEN

Este listado ha sido elaborado con la ayuda de los socios que nos han comunicado las atenciones y facilidades que han recibido por parte de dichos hoteles a la hora de seguir la dieta sin gluten durante su estancia.

El objetivo de su elaboración es la de dar respuesta a aquellas personas que nos demandan hoteles de los que tenemos referencia que conocen la dieta sin gluten.

Esto no significa que en todos ellos dispongan de una amplia información sobre la dieta, ni de menús o productos especiales. En la mayor parte de ellos han sido los celíacos los que han explicado sus necesidades y el hotel ha procurado satisfacerlas.

Tras la elaboración de este listado, la Asociación de Celíacos de Madrid les ha remitido información sobre la dieta y se ha puesto a su disposición, sin embargo, no puede asumir ninguna responsabilidad, ante la imposibilidad de ejercer cualquier tipo de control.

Os aconsejamos que antes de acudir a dichos hoteles, preguntéis qué facilidades os van a ofrecer, pues puede que haya habido cambios en la dirección del hotel, personal de cocina, etc.

La Asociación de Celíacos de Madrid junto con los hoteles, compañías, etc., que aparecen en este listado, han realizado un gran esfuerzo con el fin de facilitar, al celíaco, menús sin gluten o platos alternativos sin gluten.

Sería deseable que todos los celíacos comprendiésemos dicho esfuerzo y el beneficio que obtenemos.

Además, el ser comprensivos, si no conocen todos los detalles de la dieta sin gluten, el ser flexibles, si no pueden ofrecer algún alimento concreto, etc., contribuirá a que el abanico de empresas dispuestas a ayudarnos se incremente.

Debemos evitar que a la asociación lleguen quejas por exigencias fuera de lugar, pretensiones injustificadas, etc., si no todo lo contrario, debemos facilitarles la tarea, ampliarles sus conocimientos y agradecerles las muestras de atención. Si les reconocemos su esfuerzo y colaboración, todos saldremos ganando.

Finalmente, os rogamos nos comuniquéis cualquier tipo de incidencia, así como nos ayudéis a ampliar este listado.

ANDALUCÍA

HOTEL BEST MOJÁCAR****

Avda. Costa de Levante, s/n.
Urb. Marina de la Torre
04638 - Mojácar (Almería)
Tel.: 950132266 / Fax: 950132072
Cadena: Best Hotels

HOTEL GOLF TRINIDAD**

Avenida Principal, s/n.
Urbanización Playa Serena
04740 - Roquetas de Mar (Almería)
Tel.: 950333011
Cadena: Hot Hotels

HOTEL HESPERIA SABINAL****

Avda. Las gaviotas s/n Urb. Roquetas
04740 - Roquetas de Mar (Almería)
Tel.: 950333600 / Fax: 950333533
Cadena: Hesperia

HOTEL PLAYACAPRICO****

Urb. Playa Serena s/n
04740 - Roquetas de Mar (Almería)
Tel.: 950333100 / Fax: 950333806
Cadena: Playa Senator

HOTEL VERA PLAYA CLUB****

Ctra. De Garrucha a Villaricos
04620 - Vera (Almería)
Tel.: 950467475 / Fax: 950467476
Cadena: Playa Senator

HOTEL ZORAIDA GARDEN***

Avda. Mariano Hernández, 131
04740 - Roquetas de Mar (Almería)
Tel.: 9950322112
Cadena: Hotels Resorts

CLUB HOTEL RIU CHICLANA****

Urb. Loma del Puerco, s/n
11130 - Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956242100 / Fax: 956242101
Cadena: Riu Hotels

HOTEL MELIÁ ATLANTERRA****

C/ Bahía de la Plata, s/n
11393 - Zahara de los Atunes (Cádiz)
Tel.: 956439000 / Fax: 956439051
Cadena: Sol Meliá

HOTEL PLAYABALLENA****

Avda. Juan Carlos I, s/n
11520 - Rota. Costa Ballena (Cádiz)
Tel.: 956849044 / Fax.: 956379010
Cadena: Playa Senator

HOTEL SPA PLAYACÁLIDA****

Urb. Torre Galera S/N
18690 - Almuñecar (Granada)
Tel.: 958619200 / Fax: 958619201
Cadena: Playa Senator

HOTEL CONFORTEL ISLANTILLA****

Urb. Islantilla
Avda. Islantilla, s/n
21449 - Lepe (Huelva)

Tel.: 959486017 / Fax: 959486211
Cadena: Confortel Hoteles

HOTEL PLAYACANELA****

Avda. de la Mojarra, s/n
21409 - Isla Canela
Costa de la Luz (Huelva)
Tel.: 959479545 / Fax: 959479075
Cadena: Playa Senator

HOTEL MARBELLA PLAYA****

Ctra. De Cádiz Km. 189
29600 - Marbella (Málaga)
Tel.: 952839767 / Fax: 952362921
Cadena: Playa Senator

CASTILLA Y LEÓN

HOTEL EL MONTICO

Ctra. Burgos a Salamanca, Km. 147
47100 - Tordesillas (Valladolid)
Tel.: 983028200 / Fax.: 983028201

CATALUÑA

HOTEL BERNAT II****

Avda. Turisme, 42
08370 - Calella (Barcelona)
Tel.: 937665960 / Fax: 937660716

HOTEL PALAS PINEDA****

C/ Muntanyals, 5
43480-La Pineda (Vila-seca)
Tarragona
Tel: 977370808

APARTAHOTEL DA VINCI ROYAL***

C/ Major, 55
43840 - Salou (Tarragona)
Tel: 977350639

HOTEL MONTARTO****

NUCLEO 1500.
25598 - Baqueira Beret. Vielha (Lleida)
Teléfono: 973639001

GALICIA**HOTEL MELIÁ MARÍA PITA******

Avda. Pedro Barrie de la Maza, 1
15003 - A Coruña
Tel: 981 205000 / Fax: 981 205565
Cadena: Sol Meliá

HOSTAL LA SALLE*

C/Tras de Sta. Clara, s/n
(Justo al lado del Convento de Sta. Clara)
15704 - Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981585667 / Fax: 981062846

ISLAS BALEARES**HOTEL GRUPOTEL GRAN VISTA******

Ctra Arta -Pto Alcudia, s/n
07458 - Can Picafort. Mallorca (Islas Baleares)
Tel.: 971850052 / Fax: 971850547
Cadena: Grupotel

HOTEL LANCASTER****

C/ San Ramón Nonato, 16
07610 - Playa De Palma.
Mallorca (Islas Baleares)

HOTEL HG JARDIN DE MENORCA****

Urb. Torre Soli, s/n
Playas de Son Bou
07730 - Alaior. Menorca (Islas Baleares)
Tel.: 971378040 / Fax: 971378050

ISLAS CANARIAS**APARTAHOTEL RESIDENCIAL FLORESTA*****

C/ Mercurio, 2
Playa de los Pocillos
Puerto del Carmen
35510 - Tías (Lanzarote)

APARTHOTEL STELLA DUNAS JANDÍA***

Avda. del Saladar, 23
E- 35626 - Jandia. Pajara (Fuerteventura)
Tel.: 928 873399 / Fax: 928 873499
Cadena: Dunas Hotels & Resorts

HOTEL AND VILLAS DUNAS PARADISE****

Avda. El Saladar, s/n
35626 - Morrojable (Fuerteventura)
Tel.: 928 87 34 00 / Fax: 928 87 33 78
Cadena: Dunas Hotels & Resorts

HOTEL OCCIDENTAL GRAND FUERTEVENTURA****

Avda. de los Pueblos, 1

Urb. Esquinzo Butihondo
35626 - Morro Jable (Fuerteventura)
Tel.: 928873600 / Fax: 928544155
Cadena: Occidental

HOTEL RÍO CALMA****

Urbanización El Granillo
Pájara
35627 - Costa Calma (Fuerteventura)
Cadena: R2 HOTEL

KEMPINSKI HOTEL ATLANTIS BAHIA REAL****

Avda. Grandes playas, s/n
35660 - Conalejo (Fuerteventura)
Tel.: 928536444
Cadena: Kempinsky

CLUB HOTEL RIU PARAÍSO****

C/ Suiza, 4
Playa de los Pocillos
35519 - Lanzarote
Tel.: 928512400 / Fax: 928512409
Cadena: Riu Hotels

HOTEL GRAN MELIÁ VOLCÁN LANZAROTE**LUJO**

Urb. Castillo del Águila
Playa Blanca
35570 - Yaiza (Lanzarote)
Tel.: 928519185 / Fax: 928519132
Cadena: Sol Meliá

HOTEL LANZAROTE GARDENS***

Avda. Islas Canarias, 13
E-35509 - Costa Teguisse (Lanzarote)
Tel.: 928590100 / Fax: 928591784
Cadena: H 10 Hotels

HOTEL PLAYAVERDE****

Avda. De las Palmeras Nº 20 35.509 - Costa Teguisse (Lanzarote)
Tel.: 928826070 / Fax: 928591359
Cadena: Playa Senator

HOTEL RIO PLAYA BLANCA****

Av. de Canarias. Parcela 24
35570 - Playa Blanca (Lanzarote)
Tel.: 928598400
Cadena: HL

HOTEL SPA PLAYACANARIA****

Urb. El Durazno s/n
38400 - Puerto de la Cruz (Tenerife)
Tel.: 922385151 / Fax: 922374760
Cadena: Playa Senator

MADRID**BEST WESTERN PREMIER HOTEL SANTO DOMINGO******

Plaza Santo Domingo, 13
28013 - Madrid
Tel.: 915479800 / Fax: 915475995
Cadena: Best Western Premier

HOTEL HUSA PRINCESA****

C/ Princesa, 40
28008 - Madrid
Tel.: 915422100 / Fax: 915423501
Cadena: Hoteles Husa

HOTEL MELIÁ PRINCESA****

C/ Princesa, 27
28008 - Madrid
Tel.: 915418200 / Fax: 915411988
Cadena: Sol Meliá

HOTEL NH-EUROBUILDING****

C/ Padre Damián, 23
28036 - Madrid
Tel.: 913537300
Cadena: NH

MURCIA**HOTEL ENTREMARES*****

C/ Segunda Avenida, s/n
30380 - La Manga del Mar Menor (Murcia)
Tel.: 902258282
Cadena: Grupo Entremares

VALENCIA**HOTEL KRIS MAYA*****

C/ Canónigo Penalva, s/n
03002 - Alicante
Tel.: 965261211 / Fax.: 965261976
Cadena: Kris Hoteles

HOTEL MAGIC CRISTAL PARK***

C/ Ruzafa, 14
03500 - Benidorm (Alicante)
Tel.: 965851811 / Fax.: 965868448
Cadena: Magic Costa Blanca

HOTEL MAGIC FENICIA***

C/ Mercado, 9
03500 - Benidorm (Alicante)
Tel.: 965851146 / Fax.: 965866191
Cadena: Magic Costa Blanca

HOTEL MONTREAL***

C/ Les Barraques, 5
12560 - Playas de Benicasim
Castellón (Costa Azahar)
Tel.: 964300681 / Fax: 964393717

GRAN HOTEL PEÑISCOLA****

Avda. Papa Luna, 136
12598 - Peñíscola (Castellón)
Tel.: 964469000 / Fax: 964469009
Cadena: Fantasía

HOTEL ROMANA BEACH (APARTHOTEL)***

Playa Romana, s/n
E-12579 - Alcoceber (Castellón)
Tel.: 964157260 / Fax: 964412444

HOTEL BAYREN I****

Paseo de Neptuno, 62
46730 - Playa de Gandía (Valencia)
Tel: 962 840 300 / Fax: 962 840 653

CRUCEROS PULLMANTUR

La empresa Pullmantur nos ha comunicado que en todos los buques de sus cruceros disponen de menús sin gluten. Cuando hagáis la reserva, la agencia de viajes debe comunicar a Pullmantur que va a acudir una persona celíaca. Durante la primera cena a bordo debéis confirmar vuestra petición al maitre. Siempre tratarán de satisfacer vuestras necesidades, si en algún caso no fuera posible, el personal de a bordo tratará de encontrar la mejor alternativa. Para más información, podéis consultar la página web: www.pullmanturcruises.com.

ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ALIMENTOS

EDICIÓN 2005-2006

Deben eliminarse de la Lista de Alimentos sin Gluten 2005-2006 los siguientes productos:

FECHA	PAGINA	MARCA	PRODUCTO	OBSERVACIONES
03/03/06	90	KELLOGG'S	- Choco Krispies XXL	Kellogg's España S.A. ha decidido retirar este producto de la Lista de Alimentos al no poder asegurar que el 100% de la producción contenga cantidades de gluten inferiores a 20 ppm.
17/01/06	211	GREFUSA	- Flipas bolas	Se retira de la Lista de Alimentos por peligro de contaminación cruzada al empezar a fabricarse en una línea compartida con otros productos que pueden contener gluten.
03/01/06	107	ROLER	- Relleno de cerdo Kg - Relleno de ternera Kg - Relleno de cerdo mil hojas	Se retiran de la Lista de Alimentos por cambios en su composición.
26/12/05	154	CARMENCITA	- Colorante alimentario	Se ha detectado gluten en este producto, por lo que se retira de la Lista de Alimentos hasta nuevos análisis.
26/12/05	272	MATUTANO	- Cheetos pelotazos	Se ha detectado gluten en este producto, por lo que se retira de la Lista de Alimentos hasta nuevos análisis.
21/12/05	222	HEINZ	- Salsa de soja	Se retira de la Lista de Alimentos por cambios en su composición.
24/10/05	309	SANTIVERI	- Turrón crujiente con arroz inflado sabor yogur	Se retira de la Lista de Alimentos por cambios en su composición.
24/10/05	76	ALÓSABOR	- Soyur postre de soja sabor yogur	Se retira de la Lista de Alimentos al no haber pasado satisfactoriamente la última auditoría de la Marca de Garantía.
24/10/05	127	ALÓSABOR	- Bouillon consomé verduras instantáneo - Sopa de Trigo Sarraceno con verduras	Se retiran de la Lista de Alimentos.

AVISOS

- **29/03/06. CHUPA CHUPS S.A. (Pág. 166):** La empresa Chupa-chups informa que, a pesar de que en la etiqueta del producto "Smint Xylicare Limón" indica que "contiene trigo", la mención de dicho contenido se debe al uso de maltodextrina de trigo. La cantidad de gluten que puede tener este ingrediente es despreciable, por lo que dicho producto **sigue siendo apto**. Además la Directiva 2005/26/CE ha excluido la obligatoriedad de mencionar en el etiquetado de los productos alimenticios la maltodextrina, el jarabe de glucosa y la dextrosa procedentes del trigo, ya que la posibilidad de causar reacciones adversas en las personas celíacas es remota.
- **23/02/06. GOLOSINAS EL CASERIO (Pág. 180):** Las golosinas señaladas como pertenecientes a la marca "EL CASERÍO", de la empresa Kraft Food España S.A., corresponden a la marca "EL CASERÍO CASERO", de la empresa El Caserío S.A.
- **03/01/06. EMBUTIDOS ROLER (Pág. 107):** La empresa ROLER S.A. ha cambiado la denominación de algunos de sus productos, manteniendo su formulación, por lo que siguen siendo aptos. Los productos que han cambiado su nombre son:

(Continúa)

AVISOS (Continuación)

ANTIGUA DENOMINACIÓN	NUEVA DENOMINACIÓN
Butifarra camperas x10 y Butifarra sin colorante x3	Longaniza tradicional artesana
Butifarra fresquísima x4	Longaniza tradicional fresca
Longaniza fresca a las hierbas x10	Longaniza fresca a las hierbas
Longaniza fresca de pollo x10	Longaniza fresca de pollo
Longaniza fresca sin colorante x10	Longaniza artesana

- **28/11/05. EMBUTIDOS MARI PAZ (Pág. 269):** Las morcillas de Burgos que elabora esta empresa han pasado a comercializarse con la **marca Eroski** (ya no se encuentran con la marca Mari Paz). En el envase de estas morcillas marca Eroski viene indicado que ese producto lo elabora la empresa Embutidos Mari Paz, S.L. Las morcillas no han cambiado su composición por lo que se pueden seguir consumiendo.
- **28/11/05. PRODUCTOS CAMPIFOOD (Pág.150):** Los platos preparados refrigerados marca Campifood han cambiado de denominación, pasando ahora a comercializarse con la marca **Fuentetaja**. Los productos no han cambiado su composición por lo que se pueden seguir consumiendo.
- **18/11/05. MATUTANO (Pág. 272):** El nombre completo del producto “Cheetos Pandilla” de la marca Matutano es “**Cheetos Pandilla / Fantasmas**”. Dicho producto no contiene gluten.
- **14/11/05. EL MOLINO DE LA VERA (Pág. 182):** La empresa Especies Molino de la Vera S.L. nos comunica que su marca EL MOLINO DE LA VERA ha pasado a denominarse EL MOLINO DE GREDOS. Los productos elaborados por esta empresa que aparecen señalados en la Lista de Alimentos Sin Gluten Edición 2005-2006, se pueden seguir consumiendo.
- **03/11/05. APERITIVOS:** Los aperitivos de patata cuyos ingredientes son: patata, aceite y sal, no contienen gluten; por este motivo se pueden consumir las patatas fritas **Lay’s al punto de sal (Matutano)**.
- **20/10/05. CONDIMENTOS Y SAZONADORES:** Error en la página 27 del índice. La Empresa HACENDADO está en la página 217 y no en la 285.
- **20/10/05. ESPILON:** Los caramelos de goma de la marca ESPILON (señalados en la página 31 como acreditados con la Marca de Garantía “Controlado por FACE”) no están acreditados con la Marca de Garantía “Controlado por FACE” y no son aptos.

Se recomienda consultar las modificaciones de la Lista de Alimentos Sin Gluten, en la página web (<http://www.celiacosmadrid.org>) o en el contestador telefónico (91 7254533), UNA VEZA LA SEMANA O CADA 10 DÍAS, para tener la lista siempre lo más actualizada posible.

CERVECERIA-RESTAURANTE “AS DE BASTOS”

ESPECIALIDAD EN
CARNES ROJAS — PESCADITOS DE MALAGA
MARISCOS — TAPAS VARIADAS — MENÚS “SIN GLUTEN”



CELEBRAMOS

COMUNIONES — BAUTIZOS — REUNIONES

C/ Doctor Bastos, 9 - 28220 Majadahonda - Tfnos.: 91 638 25 14 - 91 634 22 56

Web: www.telefonica.net/wet/asdebastosrestaurante

1.- REUNIONES ESTATUTARIAS

1.1. *Asamblea General Ordinaria. 4 de marzo de 2005.*

1.2. *Reuniones periódicas de la Junta Directiva.*

2.- SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN

- Recepción y atención telefónica: 14.220 llamadas atendidas -5.086 al mes-.
- Gestión de cobro de cuotas.
- Contabilidad.
- Elaboración de balances y presupuestos.
- Correspondencia. 55.948 envíos -aprox.: 5.072 al mes.
- Actualización de base de datos.
- Organización de archivos.
- Control de altas y bajas:
 - Nº de altas: 755
 - Nº de bajas: 205
 - Nº total de socios: 5.334 (al 31/12/05)

3.- SERVICIO DE INFORMACIÓN

- En la sede de ACM: 4 horas semanales (nuevos socios).
- Por correo: 121 altas (de las cuales, la ma-

yor parte, pasan posteriormente por ACM).

- Telefónica.
- Mediante el envío de circulares y folletos.
- A medios de comunicación.
- A personal socio-sanitario.
- A hoteles, restaurantes, caterings, colegios, granjas escuelas, etc.
- A empresas y profesionales de la alimentación.
- A personas interesadas en la problemática del celíaco.
- A celíacos de otros países de paso por España.

4.- SERVICIO DE DIETÉTICA

- Revisión de dietas. N ° de revisiones: 45.
- Revisión de menús de colegios y escuelas infantiles. N° de revisiones: 40
- Conferencias a cocineros, estudiantes de nutrición, dietética y hostelería: 35
- Planificación y supervisión de dietas a celíacos con otras patologías asociadas.
- Elaboración de artículos para su inserción en las distintas publicaciones de ACM y FACE.

Información e inscripciones

Roberto Ferrero

91 850 39 78



Alemania - Australia
Canadá - Escocia
Francia - Inglaterra
Irlanda - Malta
Sudáfrica - USA
Nueva Zelanda

Programas
y Cursos
de Idiomas
en el
Extranjero
2005

- Participación en la elaboración y actualización de las diversas publicaciones.
- Participación en el Taller de Niños.

5.– SERVICIO DE PUBLICACIONES

- Lista de Alimentos. Edición 2005-2006.
- Revista Mazorca n ° 21 y 22.
- Boletín Sin Gluten n ° 59, 60, 61, 62, 63 y 64.
- La araña huraña.
- Reedición "77 recetas".
- Reedición "¿Qué es la enfermedad celíaca?".
- Reedición "La enfermedad celíaca".
- Reedición "Cómo ofrecer un menú sin gluten".
- Reedición: "Cómo afrontar positivamente la enfermedad celíaca".
- Creación de la página www.celiacosmadrid.org

6.– SERVICIO DE JÓVENES

- Granja-escuela "C.E.I. El Jarama". Semana Santa 2005.
- Granja-escuela "Albitana". Julio 2005.
- Campamento "Albura". Julio. 2005.
- Cursos de Inglés en Irlanda. "Kells College". Julio 2005.

7.– SERVICIO DE ORIENTACIÓN PSICOSOCIAL

- Programa atención individual:
 - Asesoramiento telefónico: 9 personas.
 - Asesoramiento en la sede: 8 personas.
- Curso para Padres de Niños Recién Diagnosticados:
 - 3 Cursos.
 - Duración del curso: 6 semanas (1:30 horas semanales).
 - Población atendida: 69 padres.
- Escuela para Padres:
 - 3 sesiones de 2 horas cada una
 - Asistencia variable dependiendo del tema propuesto.
- Elaboración de programas y evaluaciones.

8.– SERVICIO JURÍDICO

- Estudio de la normativa vigente a nivel nacional e internacional: UE y FAO.

- Elaboración y tramitación de documentos.
- Asesoramiento legal a la Asociación.

9.– CONFERENCIAS

La Asociación de Celíacos de Madrid ha impartido 35 conferencias dirigidas a restaurantes, empresas de caterings, colegios, estudiantes, etc, con un total de 1.141 participantes:

1. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Curso Seguridad Alimentaria y Monitores de Ocio y Tiempo Libre. Agencia para el empleo. Madrid. 26/01/2005: 40 asistentes.
2. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Colegio Público El Sol. Madrid. 02/02/2005: 20 asistentes.
3. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Centro Educativo Las Cigüeñas. Fuenlabrada. Madrid. 08/02/2005: 20 asistentes.
4. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes Garantía Social Escuela de Hostelería Casa de Campo. Madrid. 14/02/2005: 30 asistentes.
5. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes Cocina Escuela de Hostelería Casa de Campo. Madrid. 15/02/2005: 50 asistentes.
6. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes Cocina y Pastelería Escuela de Hostelería Casa de Campo. Madrid. 16/02/2005: 50 asistentes.
7. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Empresa de catering Aramark. Madrid. 17/02/2005: 50 asistentes.
8. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes Restauración Escuela de Hostelería Casa de Campo. Madrid. 18/02/2005. 50 asistentes.
9. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes Servicio Escuela de Hostelería Casa de Campo. Madrid. 18/02/2005: 50 asistentes.
10. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Colegio Público El Olivo. Coslada. Madrid. 23/02/2005: 20 asistentes.
11. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Empleados farmacia 24 h del Burgo Centro de Majadahonda. Madrid. 02/03/2005: 20 asistentes.

- 12. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Empresa de catering Aramark. Madrid. 10/03/2005: 50 asistentes.
- 13. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Alovera. Guadalajara. 11/03/2005.
- 14. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Empresa de catering Aramark. Madrid. 16/03/2005: 50 asistentes.
- 15. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Grupo Danicola. Madrid. 16/03/2005: 20 asistentes.
- 16. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Auxiliares de Servicios Complementarios en Centros Educativos. Agencia para el empleo. Madrid. 01/04/2005: 20 asistentes.
- 17. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Enfermeras y personal de hostelería del Hospital Ramón y Cajal. Madrid. 05/04/2005: 30 asistentes.
- 18. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Auxiliares de Servicios Complementarios en Centros Educativos. Agencia para el empleo. Madrid. 08/04/2005: 40 asistentes.
- 19. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Auxiliares de Servicios Complementarios en Centros Educativos. Agencia para el empleo. Madrid. 11/04/2005: 20 asistentes.
- 20. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Colegio Europeo de Madrid. Las Rozas. Madrid. 12/04/2005. 48 asistentes.
- 21. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Colegio de Educación Especial Príncipe de Asturias. Aranjuez. Madrid. 20/04/2005. 30 asistentes.
- 22. ¿Es mi dieta realmente sin gluten?. ACM. Madrid. 21/04/2005. 10 asistentes.
- 23. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Restaurante Danicola (C/Orense). Madrid. 31/05/2005: 20 asistentes.
- 24. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Restaurante Danicola (Gran Vía). Madrid. 1/06/2005: 20 asistentes.
- 25. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Restaurante Carpachio. Madrid. 2/06/2005: 15 asistentes.
- 26. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Asador Sidrería Errotak. Las Rozas. Madrid. 15/06/2005: 11 asistentes.
- 27. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". V Jornada de Formación para empresas de restauración de colegios. 198 asistentes. Madrid. 29/09/2005
- 28. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes de Nutrición y Dietética. Agencia para el empleo. Madrid. 24/10/2005: 15 asistentes.
- 29. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes de Cocina y Restauración. Escuela de Hostelería. Agencia para el empleo. Madrid. 26/10/2005: 45 asistentes.
- 30. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes de pastelería. Escuela de Garantía Social Candelita. Madrid. 08/11/2005: 8 asistentes.
- 31. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes de Nutrición y Dietética. Escuela Valdemilanos y Escuela de Adultos de la Comunidad de Madrid. Madrid. 10/11/2005: 25 asistentes.
- 32. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Auxiliares de Servicios Complementarios en Centros Educativos. Agencia para el empleo. Madrid. 14/11/2005: 15 asistentes.
- 33. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes de Nutrición y Dietética. INGECON. Madrid. 21/11/2005: 14 asistentes.
- 34. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Estudiantes de Nutrición y Dietética. Centro de Estudios Trabasse. Madrid. 28/11/2005: 22 asistentes.
- 35. "Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten". Personal de la Pizzería Nicanora. Madrid. 23/12/05: 15 asistentes

10.— CONGRESOS, CURSOS, JORNADAS

La Asociación de Celíacos de Madrid ha asistido y participado en toda una serie de congresos, cursos, jornadas, en muchos de ellos impartiendo conferencias.

- Asistencia a "I Jornada Andaluza sobre Enfermedad Celíaca". Sevilla. 28/01/2005.
- Participación "Campaña para la detección precoz de la Enfermedad Celíaca". Colegio de Farmacéuticos. Jaén. 18/02/2005.

- Participación "Mesa de salud". San Sebastián de los Reyes. Madrid. 03/03/2005.
- Participación "Mesa de salud". Pozuelo. Madrid. 03/03/2005.
- Asistencia a "I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)". Madrid. 09-11/03/2005.
- Asistencia a "XII Symposium sobre tratamiento actual de las enfermedades digestivas". Madrid. 10-11/03/2005.
- Asistencia a "VIII Reunión Nacional de la Asociación Española de Gastroenterología (AEG)". Madrid. 10-12/03/2005.
- Asistencia a "VI Jornada Nacional sobre Enfermedad Celíaca". Oviedo. 18/03/2005.
- Asistencia a "II Jornadas Regionales y I Jornada Luso-Extremeña sobre la Enfermedad Celíaca". Badajoz. 18/03/2005.
- Asistencia a "Reunión Internacional sobre Enfermedad Celíaca". Florencia. Italia. 15-17/04/2005.
- Organización y participación "Mesa de debate sobre métodos analíticos de detección de gluten en alimentos". Madrid. 05/05/2005.
- Asistencia a "Reunión Gluten 2005". Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid. 27/05/2005.
- Asistencia a "LXIV Congreso Anual Sociedad Española de Patología Digestiva". Madrid. 11-15/06/2005.
- Asistencia a "20ª Reunión del Grupo de Trabajo de la Prolamina (PWG)". Maikammer. Alemania 16-18/09/2005.
- Organización "V Jornada de Formación para empresas de restauración de colegios". Madrid. 29/09/2005.
- Asistencia XXII Feria Agroalimentaria de la Comunidad de Madrid: "Agromadrid". Villa-rejo de Salvanés. Madrid. 07/10/2005.
- Organización y participación "Bar Sin Barreras" del Salón de Equipamiento para Hostelería (HOREQ). Madrid. 19-22/10/2005.
- Asistencia a "Jornadas de Ayuda Mutua y Salud". Madrid. 20/10/2005.

TODO EN PRODUCTOS SIN GLUTEN

MANÁ CELIAC

NUEVAS MAQUINAS DE HACER PAN

NUEVAS TOSTADORAS
Cocina con los mismos utensilios de cocina sin riesgo de contaminación de gluten

Encuentranos en:
ALVARO 10
28011 MADRID

Servicio de venta y entrega a domicilio en el 91 725 50 01
Venta por Internet
<http://www.manaproductossin gluten.com>

- Participación en mesa redonda del "VII Congreso Nacional de Enfermería de la Infancia". Madrid. 16/11/2005.
- Participación en la Feria Internacional de la Salud 2005 (FISALUD): "Enfermedad celíaca y dieta sin gluten". Madrid. 1-4/12/2005.

11.- CAMPAÑAS Y FERIAS

- Participación "II Feria de Salud de Parla". Madrid. 11-12/06/2005.
- Participación en la "Feria Internacional de la Salud 2005 (FISALUD)". Madrid. 1-4/12/2005.

12.- REUNIONES Y CONTACTOS

- Reuniones con médicos: Petición de citas e intercambio de información.
- Reunión con representante de la empresa Alcampo. 08/02/2005.
- Reunión con representante de la empresa Beiker. 14/04/2005.
- Reunión con Director de Calidad y de Producción de las empresas Alcampo y Sabe-co. 19/04/2005.

- Reunión con gerente Grupo Danicola. 13/05/2005.
- Reunión con representante de "Viajes Barceló". 06/09/2005.
- Reunión con representante de la empresa "Génica Innova". 17/10/2005.
- Reunión con representante de la empresa Singlu. 25/10/2005.
- Reunión con representante del Grupo Ribs. 04/11/2005.
- Reunión con representantes de la empresa Gullón. 07/12/2005

13.- REUNIONES DE LAS ASOCIACIONES DE CELÍACOS

- Reunión de ACM con Junta Directiva de FACE. Madrid. 12/02/2005.
- Asamblea General Ordinaria de FACE. Madrid. 26/02/2005.
- Asamblea General Ordinaria de FACE. Madrid. 12/03/2005.
- Asamblea General Ordinaria de FACE. Madrid. 07/05/2005.
- Reunión de ACM con Junta Directiva de FACE. Madrid. 24/09/2005.



Ana María Amanz móvil 646 671 231

Concepción Jiménez móvil 651 543 037

- Asamblea General Ordinaria de FACE. Madrid. 05/11/2005.

14.- OTRAS ACTIVIDADES:

- 8 Talleres de adultos.
- 8 Talleres de de niños.
- 7 Demostración Thermomix.
- 8 Talleres de cocina.
- 4 Sesiones de Escuela de padres.
- Llegada niños celíacos del Pueblo Saharaui: 25/06/2005.
- Fiesta niños celíacos del Pueblo Saharaui: 01/07/2003.
- 3 Estancias de fin de semana de familias en la Granja escuela Albitana.
- Marcha Mundial de la Enfermedad Celíaca. 29/05/2005.
- XXIII Festival del Celíaco: 26/11/2005.

15.- RELACIONES CON ORGANISMOS PÚBLICOS Y PRIVADOS

15.1. COMUNIDAD DE MADRID:

- Laboratorio de la CAM:
 - Reunión con el Director General del Laboratorio de Salud Pública de la CAM. 27/01/2005
- Consejería de Sanidad:
 - Reunión con el Director General de Salud Pública. 10/02/2005
 - Reunión con el Subdirector Gral de Higiene y Seguridad Alimentaria. 02/03/2005
 - Reunión con el Director General de Salud Pública. 22/04/2005
 - Reunión con el Subdirector General de Alimentación. 18/11/2005
 - Reunión con el Viceconsejero de Sanidad. 20/11/2005
- Consejería de Educación:
 - Reunión con el Director General de Centros. 1/04/2005
- Defensor del Menor
 - Reunión con el Defensor del Menor. 16/03/2005

15.2. AYUNTAMIENTO DE MADRID:

- Reunión con el Director Gerente de Salud Pública. 11/01/2005

15.3. OTROS AYUNTAMIENTOS

- Reunión Mesa de Salud de San Sebastián de los Reyes. 3/03/2005
- Reunión Mesa de Salud de Pozuelo. 4/03/2005

15.4 UNIVERSIDAD

- Reunión con Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Juan Carlos I. 27/10/2005.
- Colaboración en el estudio que se está llevando a cabo sobre: "Valoración del estado funcional del aparato locomotor de las personas celíacas".

16.- SUBVENCIONES Y AYUDAS: 24.088 €

16.1. COMUNIDAD DE MADRID:

- Consejería de Sanidad:
 - Subvención 2.100 €
 - Impresión de 6.000 ejemplares del folleto "¿Qué es la EC?": 800 €
 - Impresión de 3.000 ejemplares del folleto "Comer sin gluten": 1.500 €
 - Abono del coste de analíticas: 3.500 €
- Defensor del Menor:
 - Impresión de 3.500 ejemplares: "Cómo afrontar positivamente la EC": 2.400 €

16.2. OBRA SOCIAL CAJAMADRID

- Impresión de 4.000 ejemplares de "77 Recetas Sin Gluten": 4.100 €

16.3. EMPRESAS:

- Publicaciones:
 - Glutenfree y Manacel: Impresión de 4.000 ejemplares de la Araña huraña: 2.540 €
 - Gráficas Marte: Impresión de 15.000 papeletas lotería: 850 €
- Otras colaboraciones:
 - Atom, Ingenasa y Operon: Gastos de la celebración de la Mesa de Debate sobre Métodos Analíticos: 700 €
 - Beiker, Caysan, Coca-Cola, Gullón, Hui-ci Lidam, Pascual, Paticely, Procely, Santiveri, Sun- Sol: Productos para talleres de cocina, de niños, de adultos, campamentos, granjas-escuelas, festival: 5.598 €.

17.- PREMIO DE INVESTIGACIÓN

- Concesión por parte de la Asociación de Celíacos de Madrid del III Premio de Investigación sobre la Enfermedad Celíaca (18.000 euros) al proyecto: *"Biosensores fluorescentes "sin reactivo" para la detección de gluten tóxico (gliadinas y glutelininas) para enfermos celíacos en alimentos crudos y elaborados"*, presentado por la Dra. Ciara O'Sullivan de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona.
- Concesión de un Accésit (6.000 euros) al segundo proyecto mejor valorado: *"Patrones de expresión génica en el intestino de pacientes con enfermedad celíaca. Estudios de estimulación con gliadina y estrategias de inmunomodulación en un modelo de cultivo de biopsia"*, presentado por el Dr. Eduardo Arranz del Hospital Clínico Universitario de Valladolid.

CONCLUSIONES:

La puesta en marcha y ejecución de las actividades reseñadas en la presente memoria se ha conseguido:

1º.- Un aumento del conocimiento de la enfermedad celíaca y de la dieta sin gluten no sólo entre los sectores implicados, sino también entre la población general. Se han enviado un total de 471 médicos de distintas especialidades pertenecientes a colaboradoras médicas.

2º.- La creación y concesión del Premio de Investigación sobre la Enfermedad Celíaca ha propiciado, además de la difusión, que cada vez haya más proyectos candidatos y que nuevos grupos de investigación se animen a interesarse por la enfermedad.

3º.- La organización y participación de la "Mesa de debate sobre métodos analíticos de detección de gluten en alimentos" ha dado como fruto la creación de una Red donde participarán los líderes de grupos de investigación sobre la enfermedad celíaca en nuestro país.

4º.- La asistencia, del 75% de las empresas de catering que sirven menús en los colegios, a las jornadas que anualmente organiza ACM.

5º.- Un Listado de 240 colegios públicos, concertados y privados que sirven menús alternativos sin gluten.

6º.- Listado de restaurantes y 47 hoteles donde conocen la dieta sin gluten.

7º.- Una página web con un contenido amplísimo, una información útil y fiable, además de una puesta al día constante.

8º.- La puesta en marcha de un programa informático, que nos permite el envío de correspondencia, información, boletines, etc, a través del correo electrónico, favorece una relación más cercana y rápida con el socio y un ahorro considerable en los gastos de papel, correo postal, tiempo, etc., que es destinado a la realización de actividades o nuevos servicios.



*Un italiano
que piensa en tí*



Salón Independiente - Local insonorizado

*El personal de Da Nicola está debidamente preparado por la **ACM** para poder atender cualquier duda que el cliente pueda tener.*

Da Nicola ofrece una amplia variedad de productos especiales para celíacos, asegurando la perfecta manipulación y elaboración de sus alimentos.

Calle Orense, 4 - (Azca)
Tel.: 91 555 76 37

Plaza de los Mostenses, 11 (Gran Vía)
Tel.: 91 542 25 74

Calle Sor Angela de la Cruz, 8 (Cuzco)
Tel.: 91 417 01 60

ANEXO: MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Notas de Prensa y presentación ante los Medios de Comunicación:

Rueda de prensa: Día Nacional del Celíaco 27/05/2005.

Nota de prensa: Día Nacional del Celíaco 27/05/2005.

AGENCIAS

- **Europa Press.** 21/04/2005
- **Servimedia.** 26/05/2005
- **Europa Press.** 27/05/2005

PRENSA

- **Nova n ° 38.** 14/01/2005
- **Diario Médico.** 18/01/2005
- **Diario Ideal.** 16/02/2005
- **Diario Jaén.** 16/02/2005
- **ABC.** 25/02/2005
- **Gaceta del Buen Retiro.** Nº 206 Marzo 2005
- **Qué!** 07/03/2005
- **Diario Médico.** 14/03/2005
- **Diario Médico.** 30/03/2005
- **El Mundo.** 1/05/2005
- **Correo Farmacéutico.** 23-29/05/2005
- **Metro.** 26/05/2005
- **Qué!** 26/05/2005
- **Ahora.** 26/05/2005
- **Qué!** 27/05/2005
- **20 Minutos.** 27/05/2005
- **La Gaceta del Jueves.** 27/05/2005
- **ABC.** 28/05/2005
- **Alimentaria.** Junio 2005
- **Qué!** 10/06/2005
- **La Gaceta del Lunes.** 26/08/2005
- **Alimentaria.** Nº 365 Julio-Agosto 2005
- **Pediátrica.** Nº 7 . Vol. 25. Julio-Agosto 2005
- **Pacientes.** Nº 1 Septiembre 2005
- **El Global.** 26/09/2005
- **Vía Natural.** Nº 26 Septiembre-October 2005
- **apc.** Nº 7 Octubre 2005
- **Mi bebé y yo.** Nº 161 Octubre 2005
- **La Razón.** Atenea Nº 9. 17/10/2005
- **El Mundo.** Aula Magisterio. 23/11/2005
- **El País.** 10/12/05

- **Diario Médico.** 21/12/05
- **Revista Pacientes nº 2.** Diciembre 2005

RADIO

- **Cadena COPE.** 07/03/2005
- **Radio Tentaciones "Magazine".** 21/04/2005
- **Onda Cero "Madrid en la onda".** 22/04/2005
- **Punto radio "Protagonistas Madrid".** 26/04/2005
- **Onda Madrid "La tarde y compañía".** 27/04/2005
- **Onda Madrid "Madrid en Comunidad".** 28/04/2005
- **Radio Intercontinental "Informativos mediodía".** 02/05/2005
- **Radio Tentación.** 10/05/2005
- **La Ser "La salud en la Ser".** 14/05/2005
- **Radio Tentación "Magazine".** 26/05/2005
- **Onda Madrid "Madrid en Comunidad".** 26/05/2005
- **RNE "Informativo local mediodía".** 26/05/2005
- **La Ser "Informativos local mediodía".** 26/05/2005
- **Cadena COPE "Informativos local mediodía".** 26/05/2005
- **La Ser "El Foro".** 26/05/2005
- **City FM Radio "Mediodía en Madrid".** 27/05/2005
- **Radio Líder "La buena vida".** 27/05/2005
- **Onda Fuenlabrada "Magazine".** 27/05/2005
- **La Ser "Hoy por Hoy Madrid".** 27/05/2005
- **Radio Tentación.** 05/07/2005
- **Radio CEF.** 01/12/2005
- **Radio Intereconomía. "Vengase conmigo".** 11/12/2005

TELEVISIÓN

- **Telemadrid.** "Gran Vía". 03/03/2005
- **Telemadrid.** "Madrid Directo". 16/03/2005
- **Telemadrid.** "Madrid Directo". 19/04/2005
- **Telemadrid.** 23/04/2005
- **Telemadrid.** "Buenos Días Madrid". 25/04/2005
- **Canal Sur.** "Informativos". 26/04/2005
- **Telemadrid.** "Vive la vida" 04/05/2005
- **TVE 1.** "Telediario fin de semana". 21/05/2005
- **Localia TV.** "Informativos noche". 26/05/2005
- **Onda Seis.** "Informativos noche". 27/05/2005
- **Europa Press TV.** 27/05/2005
- **Canal +.** "Las Noticias del Guñol". 27/05/2005
- **Telemadrid.** "Informativos". 29/05/2005
- **Telemadrid.** "Informativos". 28/06/2005
- **TVE 1.** "España Directo". 22/09/2005
- **TVE 1.** "Saber Vivir". 18/10/2005
- **Televisión Corredor del Henares.** "Informativos" 02/12/2005

MEDIOS ON-LINE

- <http://www.20minutos.es/> 25/01/2005
- <http://www.consumer.es/> 12/02/2005
- <http://www.larazon.es/> 25/02/2005
- <http://www.abc.es/> 25/02/2005
- <http://www.abc.es/> 04/03/2005
- <http://www.coma.es/> 04/03/2005
- <http://www.colmedhuesca.com/> 07/03/2005
- <http://www.comeca.org/> 08/03/2005
- <http://www.comteruel.org/> 09/03/2005
- <http://www.discapnet.com/> 11/03/2005
- <http://www.infodisclm.com/> 11/03/2005
- <http://www.comll.es/> 14/03/2005
- <http://servicios.hoy.es/> 19/03/2005
- <http://www.ull.es/> 21/03/2005
- <http://www.compalencia.org/> 21/03/2005

- <http://www.comeal.org/> 21/03/2005
- <http://www.fesemi.org/> 21/03/2005
- <http://www.diariomedico.com/> 22/03/2005
- <http://www.elconfidencial.com/salud/> 27/03/2005
- <http://www.lne.es/> 27/03/2005
- <http://www.azprensa.com/> 02/04/2005
- <http://www.aviladigital.com/> 13/04/2005
- <http://www.lavanguardia.es/> 18/04/2005
- <http://www.elcorreodigital.com/> 19/04/2005
- <http://www.europapress.es/> 21/04/2005
- <http://www.diariosigloxxl.com/> 21/04/2005
- <http://www.diariomedico.com/> 21/04/2005
- <http://www.grupoaran.com/> 21/04/2005
- <http://www.buscasalud.com/> 21/04/2005
- <http://www.terra.es/> 22/04/2005
- <http://www.laverdad.es/> 1/05/2005
- <http://www.diariocordoba.com/> 10/05/2005
- <http://www.diariomedico.com/> 19/05/2005
- <http://www.los-portales.com/> 26/05/2005
- <http://www.hispanidad.com/> 26/05/2005
- <http://www.terra.es/> 27/05/2005
- <http://www.diariosigloXXI.com/> 27/05/2005
- <http://www.fuerteventuradigital.com/> 27/05/2005
- <http://www.periodistadigital.com/> 27/05/2005
- <http://www.eldiariomontanes.es/> 28/05/2005
- <http://www.elsemanaldigital.es/> 29/05/2005
- <http://www.terra.es/> 22/09/2005
- <http://www.efe.es/> 22/09/2005
- <http://www.profes.net/> 22/09/2005
- <http://www.portal-local.com/> 23/09/2005
- <http://www.educared.net/> 24/09/2005
- <http://www.diariosigloxxi.com/> 14/11/2005

CUENTA DE RESULTADOS 2004, 2005 Y PRESUPUESTO 2006

	Año 2004	Año 2005	Año 2006E
INGRESOS	318.906,63 €	342.739,51 €	359.700,00 €
Cuotas Asociados	219.018,00 €	243.879,00 €	272.000,00 €
Subvenciones	1.890,69 €	2.100,00 €	2.000,00 €
Excedente de Investigación	0,00 €	6.000,00 €	0,00 €
Donaciones y Legados	17.202,30 €	16.890,00 €	12.000,00 €
Donativos Festival	13.151,50 €	9.358,00 €	12.000,00 €
Donativos Concierto	0,00 €	1.725,00 €	0,00 €
Patrocinadores Concierto	0,00 €	3.750,00 €	0,00 €
Acampadas	6.153,50 €	11.535,00 €	13.000,00 €
Lotería	37.960,00 €	44.775,00 €	46.000,00 €
Aportaciones Face Revista	21.035,42 €	0,00 €	0,00 €
Donativos Publicaciones	607,12 €	831,94 €	900,00 €
Donativos Marcha Mundial	663,00 €	240,00 €	0,00 €
Ingresos Ejer. Anteriores	300,00 €	0,00 €	0,00 €
Ingresos Financieros	925,10 €	1.655,57 €	1.800,00 €
GASTOS	325.219,63 €	353.781,85 €	356.650,00 €
Variación Existencias	1.290,00 €	100,00 €	100,00 €
Amort. Inmovilizado	4.798,89 €	5.044,24 €	6.000,00 €
Incobrables	3.750,00 €	5.800,00 €	5.700,00 €
Sueldo y Salarios	96.396,23 €	103.507,61 €	107.500,00 €
Investigación	24.000,00 €	24.000,00 €	18.000,00 €
Formación Personal	1.369,00 €	312,00 €	1.000,00 €
Alquiler de Oficinas	2.560,57 €	2.572,87 €	2.700,00 €
Reparación-Conservación	435,28 €	447,96 €	700,00 €
S. Profesionales Indep.	6.715,22 €	10.330,99 €	8.000,00 €
Transporte	2.416,79 €	3.135,61 €	3.700,00 €
Congresos (Inscripcion,Viajes,Hotel)	1.474,30 €	4.468,66 €	4.000,00 €
Primas de Seguros	444,56 €	464,02 €	550,00 €
Servicios Bancarios	1.049,13 €	1.040,90 €	1.250,00 €
Relaciones Públicas	2.058,35 €	1.264,55 €	1.500,00 €
Material Oficina	3.207,28 €	2.827,62 €	3.500,00 €
Teléfono	5.998,26 €	5.985,59 €	6.500,00 €
Fotocopias	1.233,59 €	1.352,91 €	1.500,00 €
Gas	0,00 €	706,91 €	150,00 €
Electricidad	1.975,84 €	2.235,28 €	2.500,00 €
Imprenta	6.169,40 €	6.095,11 €	6.500,00 €
Boletin sin gluten	4.634,88 €	4.330,55 €	5.000,00 €
Tripticos-Dipticos	1.329,36 €	1.174,32 €	2.000,00 €
Retractilado	727,38 €	737,53 €	0,00 €
Otras Publicaciones	411,84 €	608,35 €	1.000,00 €
Revista Mazorca (3 números)	38.979,72 €	27.144,00 €	0,00 €
Lista de Alimentos	13.890,00 €	16.705,30 €	0,00 €
77 Recetas sin gluten	960,00 €	4.111,88 €	0,00 €
La Araña Huraña	0,00 €	2.541,66 €	0,00 €
Cuotas FACE	0,00 €	0,00 €	63.000,00 €
Correos	31.284,59 €	32.977,99 €	20.000,00 €
Mensajería	1.542,66 €	2.383,31 €	2.500,00 €
Limpieza	3.339,53 €	3.156,96 €	3.600,00 €
Otros Gastos Diversos	1.748,08 €	1.554,50 €	2.000,00 €
Productos para Analíticas	0,00 €	478,61 €	600,00 €
Festival del Celíaco	16.593,99 €	17.277,81 €	19.000,00 €
Acampadas	7.572,34 €	14.617,30 €	16.000,00 €
Talleres de Cocina	1.160,92 €	1.934,05 €	2.400,00 €
Talleres de Niños	756,07 €	427,42 €	600,00 €
Lotería	30.080,00 €	33.000,00 €	37.000,00 €
Concierto	0,00 €	4.514,32 €	0,00 €
Marcha Mundial	1.889,45 €	1.462,00 €	0,00 €
Esculturas	780,30 €	0,00 €	0,00 €
Gastos y Perdidas E.A.	0,00 €	951,16 €	100,00 €
Perdidas Extraordinarias	195,83 €	0,00 €	500,00 €
AHORRO - DESAHORRO	-6.313,00 €	-11.042,34 €	3.050,00 €

BALANCE DE SITUACIÓN EJERCICIOS 2004, 2005 Y PRESUPUESTO 2006

	Año 2004	Año 2005	Año 2006 (E)
TOTAL ACTIVO	96.457,49 €	81.816,29 €	85.968,92 €
Existencias	395,00 €	295,00 €	195,00 €
Inmovilizado	14.596,89 €	10.743,35 €	12.853,20 €
Deudores	9.913,77 €	1.418,34 €	2.385,40 €
Tesorería	71.551,83 €	69.359,60 €	70.535,32 €
TOTAL PASIVO	96.457,49 €	81.816,29 €	85.968,92 €
Fondos propios	56.989,50 €	45.947,16 €	48.997,16 €
Resultados Ejercicios Anteriores	63.302,50 €	56.989,50 €	45.947,16 €
Resultados este Ejercicio	- 6.313,00 €	-11.042,34 €	3.050,00 €
Acreeedores	39.467,99 €	35.869,13 €	36.971,76 €

BALANCE Y RESULTADOS EJERCICIO 2005

Las inversiones del año 2005 han sido:

- Renovación de programas informáticos: 944,10 €
- Las amortizaciones han crecido ligeramente respecto al año anterior 5.044 €. Continuamos aplicando una política conservadora de amortizaciones, el máximo que nos permite la ley.
- La partida de existencias siguen disminuyendo siendo ya prácticamente irrelevante.
- Los ingresos han sido superiores a lo presupuestado en 7.889 €, debido a diferentes partidas, pero los gastos también han sido superiores en 10.682 €. Con lo cual se ha producido un déficit de 11.042 €, que es 2.792 € superior al esperado. El concierto ha sido la actividad que ha estado más alejado de lo planificado. También ha habido un gasto extraordinario de 6.000 € para la concesión de un accesit al Premio de Investigación.

ACLARACIONES AL PRESUPUESTO DEL EJERCICIO 2006

Durante el año 2006 se espera un aumento de 725 nuevos socios y unas bajas de 235. Debido a estas altas los ingresos se incrementarán en un 7,5%, que junto al incremento de las cuotas en un 4%, asciende hasta un 11,50%.

El resto de los ingresos disminuyen, por dos motivos, la no realización este año del concierto por la enfermedad celíaca y por no tener excedentes de investigación. Ambos conceptos tienen también una contrapartida en los gastos.

Los gastos sólo crecen en un 0,8%, aunque han evolucionado de forma muy diferente dependiendo de la partida, citamos las más importantes:

- Los sueldos y salarios crecen alrededor de la inflación.
- Se editan algunas publicaciones (5.660 €) y como hemos comentado antes se suprime el concierto y el accesit al Premio de Investigación.
- La reducción de un 40% en los gastos de correos, debido al uso del correo electrónico y a un cambio en la forma de repercutir FACE los gastos de correos.
- La cuota a abonar a FACE que sustituye a los gastos de la Revista Mazorca y de la Lista de Alimentos sufre un importante incremento.

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE ASOCIADOS

	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006 (E)
Nº. de Socios	1.750	1.982	2.299	2.496	2.816	3.322	3.753	4.275	4.784	5.334	5.824
Altas	357	344	347	334	432	609	546	694	766	755	725
Bajas	88	112	107	137	112	103	115	172	257	205	235

Todos los libros de contabilidad están, en la sede de ACM, a disposición de todos los socios que los soliciten.