

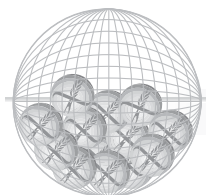


Grano de mazorka

Boletín informativo nº 3 Septiembre 2011

Sumario

Lotería de Navidad	1
Proyectos en marcha Necesitamos tu colaboración	2
Seguro médico para miembros de EZE	4
Actualiza la lista de alimentos	4
Avisos	5
Selección de artículos médicos	5
Noticias de interés	9
Telepizza	11
Próximas actividades	12



Lotería de Navidad

Recién incorporados al nuevo curso, os invitamos a colaborar en la venta de la lotería de Navidad, actividad con la que unimos ilusión y apoyo a la labor de la Asociación. Este año con algunos cambios. Ante vuestras sugerencias, hemos aumentado la cantidad de dinero jugado por papeleta en cada número.

¡¡NOVEDAD!!

En cada papeleta se juegan **5 euros**
(2 € por número y 1 € de donativo)

Por otra parte, muchas veces se nos pregunta por qué jugamos a dos números en vez de a uno sólo. La razón es sencilla: un número entero son 36.000 euros, EZE juega habitualmente alrededor de 60.000 euros, por tanto, necesariamente debemos apostar a dos números, de lo contrario no tendríamos lotería suficiente. Se impone, además, jugarlos en una sola papeleta para no obligar a comprar más de una, si no se desea.

En el sorteo de Navidad 2011 jugaremos a los siguientes números:

 **41194**

 **43259**

Os adjuntamos, como siempre, el folleto en el que os explicamos cómo podéis acceder a ella en cada provincia.



Proyectos en marcha. Necesitamos tu colaboración

1. Dieta sin gluten

¿Es mi alimentación equilibrada? con la UPV/EHU

Un estudio sobre la enfermedad celíaca en el País Vasco permitirá detectar y corregir posibles errores alimentarios.

Participantes de un estudio que sobre la enfermedad celíaca se desarrollará en octubre, podrán conocer si su dieta es correcta y equilibrada. Además, una vez analizados los datos generales del estudio, se podrá conocer mejor la salud de la población celiaca vasca a través de su alimentación.

¿En qué consiste el estudio?

Es un proyecto de colaboración entre la Asociación de Celíacos de Euskadi EZE y el departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad del País Vasco, que pretende realizar una valoración del estado nutricional de la población celiaca. En él, se evaluará el consumo de alimentos y su adecuación a una dieta equilibrada mediante encuestas dietéticas y se medirá la composición corporal (porcentaje de grasa corporal y músculo) mediante consultas individuales de una duración aproximada de 60 minutos.

¿Quiénes pueden participar?

La participación, voluntaria y gratuita, está abierta a aquellas personas celiacas diagnosticadas de cualquier edad y que quieran participar de forma voluntaria dirigiéndose a las asociaciones de Celíacos de cada territorio, previa cita concertada.

¿Cuándo? ¿Dónde?

- Álava: del 3 al 7 de octubre: en Centro de Investigación CEIA. Campus Universitario; Paseo de la Universidad, 7.

- Bizkaia: del 17 al 21 de octubre: en la sede de EZE. c/ Rafaela Ybarra, 4b, lonja, Bilbao.

- Gipuzkoa: del 26 de octubre al 4 de noviembre: en Fundación Cristina Enea Paseo Duque de Mandas, 66 Donostia.

Beneficios del estudio

Las personas participantes podrán conocer si su dieta se acerca o no a las recomendaciones en una dieta equilibrada y, si fuese necesario, se les indicarán consejos dietéticos sobre qué alimentos o nutrientes consumen en exceso o en defecto para corregir errores alimentarios.

Además, cada participante podrá conocer la distribución de la masa muscular y grasa corporal en las distintas localizaciones corporales, si tiene exceso o defecto de alguno de los dos en cada región y otros datos como su riesgo particular de sufrir enfermedades cardiovasculares, calculado a través de índices antropométricos.

Los datos globales del estudio pondrán de manifiesto el estado nutritivo de salud de la población celiaca en Euskadi y se establecerá si existen variaciones o no con las del resto de la población. Además, se establecerán pautas para intentar adecuar los consumos alimentarios.

¿Cómo participar?

La persona responsable de este estudio es la doctora Marian Bustamante del departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU. Si tienes interés en participar en el estudio puedes concertar una cita en el teléfono 945 01 38 63 o en el e-mail:

marian.bustamante@ehu.es. También puedes obtener información adicional en <http://glutenehu.blogspot.com/>

Entre las personas participantes se sorteará un fin de semana para dos personas en régimen de media pensión en el Agroturismo de Lizagarate.

2. Adherencia a una dieta libre de gluten entre familias con un menor con enfermedad celíaca. Estrategias para el éxito o el fracaso

Como os informamos en el boletín Noviembre 2010 el doctor Gonzalo Bacigalupe, Profesor Investigador Ikerbasque del Equipo de Investigación de Resiliencia y Stress de la Universidad de Deusto-Bilbao, está llevando a cabo este estudio, para el que os requirió vuestra participación.

El profesor nos ha adelantado algunas conclusiones y nos invita a seguir participando.

A comienzos de este año con mi equipo de investigación comenzamos a entrevistar a familias con un menor celíaco en el País Vasco. El estudio está aún en curso pero quisiera adelantar algunas ideas que aparecen de modo más recurrente en las entrevistas:

- Para ninguna de las familias que entrevistamos cuestionar la adherencia a la dieta estaba sobre la mesa, lo aceptaban completamente. En el caso de los menores que presentaban síntomas, la adaptación a la dieta pareciera estar asegurada simplemente al observar la mejoría.
- Las familias se adaptan rápidamente a la dieta sin gluten, en particular si cuentan con el apoyo de la familia extensa, amistades, y/o un grupo de autoayuda como EZE.

- El costo de los alimentos sin gluten es una de las barreras más grandes a la que las familias se enfrentan.
- Las familias perciben que a través del tiempo, hay más alimentos disponibles y más conciencia respecto a la celiaquía y la dieta sin gluten.
- Los niños y niñas parecen aceptar más rápidamente el diagnóstico y el cambio de dieta que algunos padres. Para algunos la experiencia se vive inicialmente (o en forma más permanente) como una gran barrera en la vida.
- En otras palabras, la identificación con la enfermedad por parte de los menores no se experimenta como un estigma.
- Ciertos rituales familiares y culturales ponen a prueba a la familia y la capacidad de adaptación o la posibilidad de hacer que la celiaquía pase desapercibida. Por ejemplo, para los adultos, "salir de pinchos" es complejo. Para los niños, ir a un cumpleaños acarrea dificultades, no sólo es la tarta (que usualmente la proveen los padres del visitante) sino también las chucherías o alimentos que están disponibles en el evento.
- Las experiencias en restaurantes son diversas y es uno de los lugares donde más aprendizaje y asertividad se requiere por parte de los padres.

Sabemos que hay mucho más por saber y seguiremos compartiendo con vosotros. Gracias a las familias que nos han acogido y invitamos a otros a ser entrevistados.

El objetivo de la investigación es analizar cuáles son las dificultades a las que las familias con un afectado por la enfermedad celíaca deben hacer frente, las estrategias de éxito que adoptan y la identificación de las variables que

pueden influir en la adherencia a la dieta, a través de grupos de discusión y entrevistas con las familias.

Nos interesa mantener entrevistas con familias de menores con enfermedad celíaca, con edades comprendidas entre 6 y 12 años, ambos incluidos. Las entrevistas las realizamos en los hogares en los que, además de la recopilación de datos demográficos básicos, los participantes serán invitados a reflexionar y completar a través de encuestas

sobre sus experiencias con la dieta sin gluten, el proceso e historia familiar y una medida de resiliencia.

Aquellas familias interesadas en participar en el estudio pueden ponerse en contacto con nosotros por mail (Gonzalo.bacigalupe@deusto.es) o en el teléfono 944 169 480.
Gracias anticipadas por vuestra colaboración!



Seguro médico para miembros de EZE

Tras las presentaciones que Mapfre, a través de Munvisa, hizo en EZE sobre la oferta de Seguro médico, varias familias de socios y socias ya se han animado a suscribir esta póliza de salud, que contempla de forma especial a las personas con Enfermedad Celíaca.

Por sus características, creemos que es una oferta interesante, por lo que animamos a todas las socias y socios que no pudieron informarse en su momento, para que lo hagan ahora.

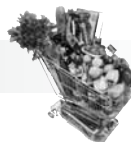
La información sobre las características de la póliza está disponible en nuestra web www.celiacoseuskadi.org y en la web de Munvisa (Colectivos), www.munvisa.com; desde ambas podéis descargar las instrucciones y el boletín de solicitud. También podéis llamar a EZE para recibir el boletín vía mail o pasar por nuestras oficinas para recibir en mano un dossier con toda la información.

Para cualquier aclaración podéis poneros en contacto con nosotros en el teléfono habitual de EZE 94 416 94 80 y en el de Munvisa 94 424 21 18, preguntando por César Morales o en los siguientes mail:

• mireia@celiacoseuskadi.org

• cesar.morales@munvisa.com

Actualiza la lista de alimentos



Últimas modificaciones

Página	Marca	Producto	Observaciones
250	Alipende	Curry, cristal 48 g.	Se elimina de la lista porque contiene gluten.
576	Pescanova	Chanquitos	Este producto lleva una cobertura de harina y no está certificado con la Marca de Garantía.

Avisos

- “Mercadona ha lanzado recientemente dos pizzas sin gluten que se encuentran en la sección de congelados. Estos productos no han sido supervisados por FACE, y no disponen de la Marca de Garantía “Controlado por FACE” (condición necesaria para los productos específicos sin gluten). Por este motivo en la próxima edición de la lista de alimentos 2012, no encontrareis el producto listado.”
- La empresa PEPSICO comunica que el producto CHEETOS PELOTAZOS es apto para celíacos. No obstante, se ha producido un error en el etiquetado del envase de 27 g. Y, aunque se indica SIN GLUTEN aparece tb., tras el listado de ingredientes PUEDE CONTENER TRAZAS DE TRIGO. La empresa lo está corrigiendo y realizando nuevas etiquetas en las que no aparezca esta mención.



Selección de artículos médicos

XIV Simposio internacional de EC, Oslo 20-22 de junio de 2011

Sensibilidad al gluten: una nueva patología

Resumen de la presentación de *Dr. Alessio Fasano*.

Profesor de pediatría de la Univ. de Mariland, USA.

La idea de que el gluten puede no ser sólo dañino para las personas celíacas es algo que más de un profesional sanitario o investigador se ha planteado alguna vez, especialmente cuando conocen casos de personas que parecen ser celíacas pero no lo son en base a las pruebas diagnósticas de esta enfermedad. No es raro encontrar en consultas médicas pacientes que acuden con problemas digestivos y que, tras haber descartado otras patologías más graves, tampoco pueden ser considerados celíacos a la vista de resultados analíticos de anticuerpos, que suelen ser negativos, o de la biopsia intestinal, que muestra lesiones moderadas sin atrofia. Casos de esta naturaleza son candidatos a padecer sensibilidad al gluten. Sin embargo, esta nueva patología parece ir mucho más allá de unas pruebas diagnósticas nega-

tivas en pacientes con síntomas intestinales. Existen multitud de síntomas y signos, no sólo digestivos, así como otras alteraciones, como problemas neurológicos, reumatológicos o musculares, que pueden estar vinculados a la ingestión de cereales con gluten.

Para tratar de forma monográfica este tema, se celebró una sesión previa al Simposio en la que el Dr. Alessio Fasano, Profesor de Pediatría, Medicina y Fisiología en la Universidad de Maryland (Estados Unidos), que lidera el estudio de este nuevo concepto de sensibilidad al gluten, comentó la relación histórica entre el ser humano y el gluten. La historia comenzó con los primeros cultivos de cereales en el Neolítico, hace unos 10.000 años, continuó con la selección de variedades de trigo ricas en gluten

impulsada por el italiano Nazareno Strampelli en el siglo XX y ha culminado con el empleo del gluten en la industria alimentaria en las últimas décadas, lo que ha llevado a que el gluten esté hoy presente en la mayoría de los productos manufacturados. Un estudio retrospectivo realizado en Estados Unidos puso de manifiesto que el número de casos diagnosticados de enfermedad celíaca en ese país se ha ido duplicando cada 15 años desde 1974, en buena parte debido al mejor conocimiento y diagnóstico de la enfermedad, pero probablemente también a que el número real de casos está aumentando. Por este motivo, también se ha extendido en los últimos años el consumo de alimentos sin gluten. De hecho, son muchas las personas que siguen una dieta sin gluten: unas porque padecen alergia al gluten, otras porque tienen enfermedad celíaca y otras por manifestar sensibilidad al gluten, e incluso por otros motivos ajenos a la salud. La sensibilidad al gluten puede manifestarse con síntomas y signos que solapan ampliamente con la enfermedad celíaca. Los más frecuentes son:

- Dolor abdominal (68%)
 - Diarrea (33%)
 - Lipotimia (20%)
 - Eczemas y erupciones cutáneas (40%)
 - Hinchazón (25%)
 - Ardor (15%)
 - Estreñimiento (20%)
 - Náuseas y vómitos (15%)
 - Dolor de cabeza (35%)
 - Anemia (20%)
 - Ruido intestinal (10%)
 - Fatiga (35%)
 - Adormecimiento o dolor de extremidades (20%)

- Glositis (10%)
- Confusión (34%)

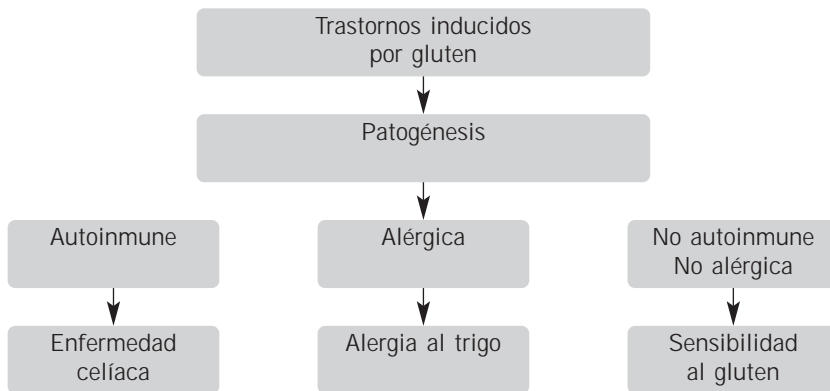
Sin embargo, aún no existen pruebas que permitan confirmar que una persona es sensible al gluten y se suele llegar a esta conclusión cuando se han descartado otras posibles causas. Si un paciente de este tipo no cumple los requisitos para ser considerado alérgico al gluten, porque muestra niveles negativos de inmunoglobulina E (IgE) específica de trigo, y tampoco para ser celíaco porque los valores de anticuerpos específicos de enfermedad celíaca son negativos y la biopsia no muestra atrofia, entonces es un buen candidato para ser considerado sensible al gluten. Se puede asumir que lo es si mejora al hacer dieta sin gluten, aunque hay que establecer un protocolo adecuado en el tratamiento para excluir la posibilidad de mejoría debida a un efecto placebo. También es un buen indicador la presencia de anticuerpos antigliadina de clase IgA (AGA) en sangre, que pone de manifiesto una reacción inmunológica frente al gluten diferente de la que ocurre en los pacientes celíacos. De hecho, desde el punto de vista inmunológico, la diferencia entre enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten es clara según estos investigadores: en la primera existe una reacción autoinmune que genera autoanticuerpos dirigidos contra la transglutaminasa tisular (tTG), mientras que en la segunda no. En efecto, se puede comprobar que, en el intestino de las personas celíacas, están activas unas células denominadas Th17, que producen interleuquina 17 (IL-17), que son características de las enfermedades autoinmunes. En los pacientes con sensibilidad al gluten no se detecta actividad por parte de este tipo de células. Y en cuanto a la genética, si el 95% de los celíacos poseen las variantes proteicas consideradas de riesgo HLA-DQ2 o HLA-DQ8, estas pro-

teínas sólo están presentes en el 50% de los pacientes con sensibilidad al gluten, valor superior, en cualquier caso, a la frecuencia con que aparecen en sujetos sanos, que es del 30%.

¿Cómo afecta el gluten a quien lo consume?

El gluten es una proteína muy nutritiva, pero algo indigesta. De hecho, no disponemos de las enzimas digestivas necesarias para degradarlo completamente, y son precisamente los fragmentos no digeridos los que pueden provocar problemas. Estos péptidos de gluten sin digerir afectan al epitelio intestinal de todas las personas en cuestión de horas. En los pacientes

con sensibilidad al gluten desencadenan, además, un proceso inflamatorio inespecífico en el intestino, que se manifiesta en pocos días. Y en las personas celíacas dan lugar también a una respuesta inmunológica específica y autoinmune dirigida, especialmente, contra los complejos formados por los péptidos de gluten y la enzima transglutaminasa tisular, generándose autoanticuerpos contra esta enzima. Esta reacción puede demorarse semanas o incluso años. La clasificación de los trastornos inducidos por el gluten que proponen estos autores en base a los mecanismos patogénicos responsables es:



Adaptado de Journal of Health Care Professionals, Edition 3, Junio 2011. Dr. Schär Institute.

Entre las alteraciones inducidas por gluten con una base autoinmune se incluyen, además de la enfermedad celíaca, la dermatitis herpetiforme y la ataxia por gluten. Y aquellas con una base alérgica se pueden manifestar como alergia respiratoria, alergia alimentaria o urtica-

ria de contacto, y también dar lugar a una anafilaxis inducida por el ejercicio tras el consumo de trigo (WDEIA, wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis). En cuanto a la sensibilidad al gluten, se estima que afecta a 1 de cada 17 personas, casi un 6% de la población.

El último congreso de la SEEC (Sociedad Española de Enfermedad Celíaca) celebrado en Tenerife el año pasado, nos dejó ponencias interesantes que vamos seleccionando para ofrecerlos en los diferentes boletines. Por su extensión y complejidad no las reproducimos totalmente pero queremos resaltar alguna conclusión de interés. Podréis encontrar las ponencias completas en nuestra página web:

celiacoseuskadi.org/enfermedadceliaca/bibliografia

1 Más allá de la dieta sin gluten: Terapias Experimentales en Enfermedad Celíaca

Francisco León. Alba therapeutics, Consultant.

Hasta la fecha se han realizado ensayos clínicos con 5 alternativas terapéuticas, potencialmente complementarias entre sí.

Es importante recordar que todas están en fase de investigación y por el momento se postulan como “complementos” para evitar el daño que contaminaciones o transgresiones dietéticas puedan provocar, pero no son en ningún caso sustitutivas de la dieta sin gluten por el momento.

En un futuro este hecho posiblemente permitirá el tratamiento de la enfermedad celíaca mediante una combinación de dos o más fármacos, asociados a la dieta sin gluten. Hasta el momento se han desarrollado ensayos clínicos con 5 alternativas terapéuticas diferentes:

- El acetato de larazotido (AT-1001) tiene como objetivo impedir el paso de péptidos de gluten a la lámina propia mediante el cierre de las uniones intercelulares densas localizadas paracelularmente.
- Por otro lado, la degradación del gluten mediante el empleo de endopeptidasas (ALV003 y AN-PEP) conduciría a la formación de aminoácidos no

tóxicos, que no inducirían una respuesta inmune patológica al alcanzar la lámina propia.

- Paralelamente, se está ensayando una vacuna desensibilizante (NexVax2) que utiliza 3 péptidos del gluten, los cuales provocarían una reacción de intolerancia en las células T en pacientes Celíacos HLA DQ2 positivos.
- También se están estudiando nuevas alternativas de tratamiento basadas en fármacos inmunomoduladores, como el inhibidor de los receptores CCR9 de los linfocitos T (CCX282-B, Traficet-EN[®]) y la infección por el parásito *Necator Americanus*.

Los resultados hasta la fecha muestran que todas las terapias experimentales ensayadas no han provocado efectos adversos serios.

El larazotido acetato ha alcanzado la fase de “prueba de concepto” al haberse demostrado una reducción en los síntomas y los anticuerpos anti-transglutaminasa.

Los resultados de los ensayos de prueba de concepto con ALV-003 y posiblemente con NexPep se conocerán en 2011.

2 Manifestaciones esofágicas de la Enfermedad Celíaca (EC)

Alfredo J. Lucendo Villarín.

Médico del aparato digestivo en el Hospital de Tomelloso, Ciudad Real.

Aunque la presencia de síntomas esofágicos podrían no ser manifestaciones mayores de la EC, parece claro que el gluten determina su origen, a la vez que su retirada de la dieta constituye un tratamiento efectivo. Por este motivo, en enfermedades como *reflujo gastroesofágico*

y *esofagitis eosinofílica*, debería ser considerada e investigada una posible EC ante aquellos pacientes con síntomas esofágicos recurrentes y sin respuesta a tratamientos convencionales, en especial si se asocian a otras manifestaciones sospechosas de EC.

3 Conociendo el pan "sin gluten": ¿Qué encontramos en el mercado nacional?

M^a Estela Matos y Cristina Molina Rosell.

Instituto de agroquímica y tecnología de alimentos (IATA_CESIC) Paterna, Valencia.

Conclusión del estudio

En general, la calidad nutricional de los panes evaluados podría ser considerada baja, caracterizándose por presentar un contenido alto de carbohidratos y grasa, bajo en proteínas y un buen aporte de fibra dietética, principalmente soluble.

La composición química y la calidad nutricional de los panes libres de gluten esta influenciada por los ingredientes utilizados en su elaboración, por lo que se podría mejorar incorporando ingredientes que eleven su contenido de fibra y proteínas.



Noticias de interés

● IX Congreso Nacional de FACE

Se celebrará el 22 de octubre en Santander, centrándose en cuatro aspectos:

- Los jóvenes de FACE, sus inquietudes y necesidades.
- La seguridad alimentaria.
- Los avances en la investigación de la Enfermedad Celíaca.
- La sensibilización hacia la intolerancia al gluten del sector de la restauración.

La asistencia es gratuita, pero todo aquel interesado en acudir debe cumplimentar el boletín de inscripción. Dada la cercanía del evento creemos que es interesante para los socios de EZE valorar su asistencia.

Tanto el programa como la inscripción están colgados en nuestra página web: www.celiacoseuskadi.org

• El Parlamento Europeo aprueba un etiquetado de alimentos con más información

El Parlamento Europeo ha aprobado ciertas modificaciones en el etiquetado de los alimentos, que tras la aprobación por parte del Consejo deberá ser aplicado por los estados miembros en un plazo de tres años.

Las novedades son las siguientes:

- Mención obligatoria en los envases del contenido en calorías, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal por cada 100 gramos ó 100 mililitros, cuando actualmente es facultativo.

Sin embargo, la presencia de grasas "trans" (ácidos grasos insaturados -poco recomendables-) se indicará voluntariamente.

- **El tamaño de letra será mayor, para que las etiquetas resulten más visibles y fáciles de leer.**

- Obligatoriedad de mencionar en las etiquetas el lugar de origen de la carne fresca de cerdo, ave, cordero y cabra, como ya ocurre en el caso de la de vacuno. Para el resto de productos, la declaración de origen será voluntaria, salvo que su omisión pudiera confundir al consumidor o consumidora.

- **Los alimentos no envasados deberán mencionar su contenido en "alérgenos", siendo cada estado miembro quien decida cómo dar esa información.**

- El etiquetado deberá indicar también la presencia de productos de imitación, como por ejemplo los sustitutos del queso, el tipo de aceite vegetal y los nanomateriales utilizados.

Más información:

www.elika.net/es/noticias

● Alergia al huevo

La organización *Immunitas Vera* ha publicado un tríptico orientativo para ayudar en la correcta consecución de una dieta de exclusión de huevo que es la causa más frecuente de alergia alimentaria en niños y niñas.

Más información:

www.inmunitasvera.org/castellano/publicaciones

● Curso de la Universidad de Valladolid

La Universidad de Valladolid, a través de su Facultad de Ciencias de la salud, ha organizado unos cursos el 23 y 30 de septiembre bajo el título "*La enfermedad celíaca y los alimentos sin gluten*" orientado a alumnos de Medicina, Nutrición, Ingeniería Técnica Agrícola etc. con los Objetivos de:

1. Introducir a los asistentes en distintos aspectos relacionados con las

manifestaciones clínicas y el diagnóstico de la enfermedad celíaca.

2. Describir los principales factores implicados en la inflamación y lesión de la mucosa intestinal (y las nuevas opciones terapéuticas en estudio).
3. Ofrecer una visión global de la importancia del trigo en nuestra alimentación.

4. Describir los componentes tóxicos del gluten y otros cereales, y las técnicas de detección de gluten en los alimentos que permiten su certificación.
5. Proporcionar conocimientos sobre las cualidades nutricionales de la dieta sin gluten, y la producción de alimentos aptos para los pacientes Celíacos.

FACE ha sido invitada a participar con la ponencia: "Seguridad Alimentaria en productos sin gluten: Reglamento de la UE y Marca de Garantía FACE". Presentada por Mireia Apraiz.



Universidad de Valladolid

● Reconocimiento a la labor de FACE

El grupo editorial Sanitaria 2000, ha realizado una encuesta entre los lectores de *Redacción Médica*, periódico digital que editan, dirigido al mundo sanitario, médicos, farmacéuticos, laboratorios..., con una difusión diaria de 85.000 ejemplares. Dicha encuesta, llamada "Top 10", planteaba la elección de las 10 mejores asociaciones de pacientes,

valorando el trabajo que ofrecen. Su ánimo es contribuir a la mejora de la sanidad en general. Face fue seleccionada entre las 10 mejores y, aunque no pudo llevarse el premio ganador, que recayó en la Asociación de Afectados por Tumores Cerebrales en España (ASATE), su preselección anima a la Federación a seguir trabajando en la línea establecida.

● Hemos sido noticia

En busca del pintxo sin gluten. Diario Vasco, 21/8/11.

El pasado domingo 21 de agosto, el Diario Vasco publicó un amplio reportaje sobre las dificultades que aún supone mantener la dieta sin gluten cuando se come fuera de casa. Agradecemos al grupo de socios y socias que han colaborado en su realización. Podéis ver el reportaje completo en nuestra web:



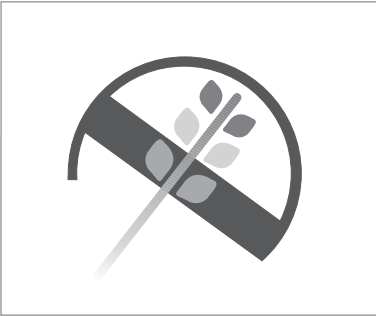
www.celiacoseuskadi.org/Ultimasnoticias



telepizza

Relación de establecimientos de Telepizza que ofrecen pizzas sin gluten

- Colón de Larreategui, 43 esq. Iparragirre, 26 Bilbao.
- Jardines de Gernika, 6 Bilbao.
- Jose Ramón Aketxe, 4 Lejona.
- Plaza de Cruces, 4-6 Cruces (Barakaldo).
- C/ Duque de Wellington, 36 Vitoria.
- Avda. de Tolosa, 13 San Sebastián.
- Araba 5 esq. Nafarroa, Portugalete.
- Gernikako Arbola, 18 Barakaldo.
- Nagusia, 5 Basauri.
- Comandante Izarduy, 9 Vitoria.
- Ategorrieta, 37-39 San Sebastián.



E.Z.E.

**Asociación de Celíacos
de Euskadi**

c/ Rafaela Ybarra, 4b-lonja
48014 Bilbao
Tel.: 944 169 480
Fax: 944 163 030

E.Z.E.B.A.

**Asociación de Celíacos
de Alava**

c/ Pintor Vicente Abreu, 7
01008 Vitoria-Gasteiz
Tel.: 605 714 922

E.Z.E.G.U.I.

**Asociación de Celíacos
de Gipuzkoa**

Apartado de correos 6100
20011 Donostia-San Sebastián
Tel.: 688 651 295

E.Z.E.B.I.

**Asociación de Celíacos
de Bizkaia**

c/ Rafaela Ybarra, 4b-lonja
48014 Bilbao
Tel.: 944 169 480
Fax: 944 163 030

www.celiacoseuskadi.org



Próximas actividades

Inscripciones por teléfono en cada una de las Asociaciones. Aforo limitado respetándose orden de inscripción.

Vitoria-Gasteiz

Txikitaller

Fecha: 8 de octubre (de 5 a 9 años)
15 de octubre (de 9 a 14 años)
Lugar: Centro Cívico El Pilar. Plaza de la
Constitución 5.
Hora: de 10 a 13 h.

Taller de adultos

Fecha: 12 de noviembre
Lugar: Centro Cívico El Pilar.
Plaza de la Constitución 5.
Hora: de 10 a 13 h.

Curso de cocina para adultos

Fecha: 25 de noviembre.
Lugar: Escuela Hostelería Mendizorroza.
Plaza. Amadeo García Salazar, 2
Hora: 17:00 a 20:00 h.

Donostia-San Sebastian

Txikitaller

Fecha: 22 Octubre (de 5 a 14 años).
Lugar: Real club de tenis
Hora: 9:30 a 12:30 h.

Curso de cocina para adultos

Fecha: 5 de noviembre.
Lugar: Colegio Sagrado Corazón. P. Mundaiz 30.
Hora: 10:00 a 13:00 h.

Bilbao

Txikitaller. 8 a 12 años, 10 niños.

Fecha: 11 Noviembre, Viernes
Lugar: PKU Villa de Plentzia 28, Las Arenas
Hora: 17:30 a 8:00 h.

Curso de cocina para adultos

Fecha: 26 Noviembre/17 Diciembre
Lugar: Escuela de Zabalburu. Nicolás Alcorta, 5
Hora: 17:30 a 8:00 h.