



#movimientoceliaco
súmate a la cadena

PROYECTO FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN FREE

El **Proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free** tiene como objetivo **asesorar a empresas del sector HORECA** que desean ofrecer menús sin gluten seguros. Es fundamental la labor que FACE y las asociaciones de celiacos desempeñan en este sector, contribuyendo así a normalizar la vida e integración social del colectivo celiaco.

Para ello, FACE lleva a cabo procedimientos de verificación de la elaboración de los platos sin gluten, revisión de fichas técnicas de los ingredientes, actividades de formación del personal del establecimiento, visitas a las instalaciones, revisión de los puntos críticos en la elaboración del protocolo, asegurándose así del cumplimiento de unas buenas prácticas. Todo ello con el objetivo de poder ofrecer al consumidor celiaco seguridad y variedad en los menús sin gluten ofertados.

Este proyecto implica un compromiso y esfuerzo por ambas partes siendo un trabajo continuo que continúa durante los años que dure la colaboración.

Gracias a la labor de FACE y sus asociaciones el proyecto Restauración Sin Gluten / Gluten Free es la red de restauración sin gluten más grande de Europa.

FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN/GLUTEN-FREE



celiacos.org

LA Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) es una entidad sin ánimo de lucro cuya misión es mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social.

FORMA PARTE DE LA MAYOR RED DE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN DE EUROPA



www.celiacos.org | [@FACEceliacos](https://www.instagram.com/FACEceliacos)

ENFERMEDAD CELIACA Y GLUTEN

La enfermedad celiaca es una enfermedad sistémica mediada por el sistema inmunitario, provocada por el gluten y prolaminas relacionadas. El único tratamiento es una dieta estricta sin gluten de por vida.

El gluten es una proteína que se encuentra en la semilla de muchos cereales como: trigo, cebada, centeno, triticale, espelta, así como sus híbridos y derivados.

Según su contenido en gluten los alimentos se pueden diferenciar tres categorías:



NORMATIVA

Legislación vigente relacionada con la alimentación sin gluten:

Reglamento Europeo (UE) Nº 828/2014: información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento Europeo (UE) Nº 1169/2011: información alimentaria facilitada al consumidor, relativa a los alérgenos.

SIMBOLOGÍA



Marca de garantía "Controlado por FACE": uso en PRODUCTOS CERTIFICADOS. Máximo 10 ppm de gluten.



Sistema de Licencia Europeo (ELS): uso en PRODUCTOS CERTIFICADOS. Máximo 20 ppm de gluten. Sustituirá a la Marca de Garantía "Controlado por FACE" en 2020.



FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free: para señalar EN CARTAS O WEBS de los restaurantes colaboradores las opciones sin gluten.



FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free (Año): debe de colocarse obligatoriamente, en la PUERTA O VENTANA principal del establecimiento. Para que tenga validez debe de tener el AÑO EN VIGOR impreso.

¿Eres celiac@?

¿En qué beneficia al colectivo el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free?

- Favorece la identificación de los establecimientos que forman parte del proyecto.
- Aporta al colectivo mayor tranquilidad y confianza según las encuestas de calidad realizadas por los establecimientos colaboradores.
- Asegura que el personal del establecimiento ha sido formado y posee conocimientos en materia de enfermedad celiaca y dieta sin gluten.



¿Cómo puedes colaborar con FACE?

Puedes asociarte a alguna de las diferentes asociaciones pertenecientes a FACE. De este modo estarás contribuyendo a:

- Mejorar la labor de las asociaciones, permitiendo que puedan ayudar y asesor al colectivo desde el momento del diagnóstico y durante el resto de su vida.
- Creación de herramientas de seguridad alimentaria como la Lista de Alimentos o la app FACEMOVIL.
- Certificación de productos sin gluten con el Sistema de Licencia Europeo (ELS) "Espiga Barrada".
- **Aumento del número de restaurantes y establecimientos asesorados por FACE y sus asociaciones creando así la red de restaurantes sin gluten más grande y segura de nuestro país y de Europa.**
- Fomento a la investigación de la enfermedad celiaca y dieta sin gluten.

¿Eres una empresa?

¿Cómo se benefician las empresas del proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free?

- Ayuda y asesoramiento continuo por parte de los técnicos de la Federación.
- Permite el uso del logotipo de FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free en sus establecimientos, lo que facilita que el cliente celiaco lo identifique como un restaurante asesorado que posee un protocolo de buenas prácticas sin gluten.
- Permite una diferenciación de la cadena, dentro de un mercado cada día más competitivo y creciente.
- Es un valor añadido para la empresa, que demuestra su solidaridad y compromiso con un colectivo que tiene limitaciones a la hora de salir a comer fuera de casa.
- Todos los restaurantes incluidos en el Proyecto de FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free se incluyen en la "Lista de alimentos sin gluten" de FACE y en la app "FACEMOVIL" dándolos a conocer así de manera directa entre los más de 22.000 soci@s de las asociaciones de celiacos de España.



Revisión de protocolos de elaboración de los menús sin gluten.



Formación del personal de cocina y de sala.



Publicación de los establecimientos y productos en la Lista de alimentos y app FACEMOVIL.