

2014

Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas



ASOCEPA

C/ Pino Apolinario, N° 82 – 35014 LPGC, Canarias

Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

asocepa.org@gmail.com

www.asocepa.org

ÍNDICE:

- 1. La Enfermedad Celíaca.**
- 2. La Asociación.**
- 3. Federaciones.**
- 4. Socios.**
- 5. Servicios.**
- 6. Actividades 2014.**
- 7. Dossier Fotográfico 2014.**

1.- LA ENFERMEDAD CELÍACA.

* **LA ENFERMEDAD CELÍACA (EC)**, es una intolerancia permanente al gluten, que afecta a personas con una predisposición genética. La EC es la enfermedad crónica intestinal más frecuente, su prevalencia en España (al igual que en el resto de Europa) es de 1 de cada 80 recién nacidos vivos va a ser celíaco a lo largo de su vida. La relación mujer-varón es de 2:1.

Una vez declarada la enfermedad, el consumo del gluten provoca una atrofia de las vellosidades intestinales, que conlleva una mala absorción de los nutrientes de los alimentos.

* **EL GLUTEN**, es un grupo de proteínas que se encuentra en varios cereales: trigo, centeno, cebada, avena, triticale.

El uso del gluten como excipiente de aditivos y de aromas externos; como espesante; como preservador de la humedad; como barrera frente a la grasa o para evitar los procesos de oxidación, entre otros usos, junto con su presencia en productos manufacturados como harinas procedentes de esos cereales y en cualquiera de sus formas: almidones, féculas, sémolas, proteínas... Provoca que contengan gluten el 70% de los productos alimenticios que encontramos en cualquier tienda, no especializada en productos sin gluten, donde realicemos la compra diaria.

* **LOS SÍNTOMAS**, pueden ser uno o varios. Cambian en cada individuo. Los más frecuentes son: pérdida de apetito y de peso; diarrea crónica y/o vómitos; estreñimiento; distensión abdominal; irritación y otras alteraciones del carácter; retraso en el crecimiento; anemia ferropénica resistente al tratamiento. Sin embargo, estos síntomas pueden estar ausentes; lo que se denomina enfermedad celíaca asintomática, dificultándose su diagnóstico.

Existen otras enfermedades asociadas a la enfermedad celíaca como la diabetes tipo 1; el síndrome de Down, la dermatitis herpetiforme, la osteoporosis, la enfermedad tiroidea... que también responden positivamente a la supresión del gluten en la dieta.

Son **grupos de riesgo** prioritarios los familiares de enfermos celíacos y los pacientes con estas enfermedades asociadas a la EC:

- Los familiares de primer grado de un celíaco diagnosticado constituyen un grupo de riesgo elevado en el que la prevalencia de la EC se sitúa entre el 10% y el 30%. Clínicamente pueden permanecer asintomáticos o con formas clínicas de expresión leve.
- Las enfermedades asociadas suelen preceder a la EC, aunque también pueden manifestarse simultáneamente e incluso después del diagnóstico. Los pacientes que las padecen son considerados grupos de riesgo, ya que su asociación se produce con una frecuencia superior a la esperada.

*** EL DIAGNÓSTICO**, se efectúa mediante una analítica de unos anticuerpos determinados para realizar un diagnóstico sospecha. El diagnóstico definitivo se hace mediante biopsia intestinal.

La importancia del diagnóstico precoz reside en que la instauración de una alimentación exenta de gluten consigue, no sólo la normalización del estado de salud, sino también la recuperación de la calidad de vida de las personas con enfermedad celíaca. Cuanto antes se haga el diagnóstico, antes comenzará su recuperación y se normalizará su desarrollo físico.

*** EL ÚNICO TRATAMIENTO**, es una **DIETA ESTRICTA SIN GLUTEN DURANTE TODA LA VIDA**, con el fin de reparar la lesión intestinal. Esta recuperación será permanente si no se expone el intestino a nuevos contactos con el gluten. Su consumo por tanto, aunque sea en pequeñas cantidades, puede causar trastornos graves.

Para paliar los efectos adversos que pueden desencadenar una ingesta de gluten involuntaria en un celíaco necesitamos que la sociedad en la que éste colectivo desarrolla su día a día esté informada. La sensibilización y la formación del entramado social donde nos desarrollamos como seres sociales, conociendo qué es la EC y cómo se elabora un menú sin gluten, serán las mejores herramientas para alcanzar un entorno seguro y una normalización efectiva.

Las personas celíacas, al ser diagnosticadas, son remitidas por su médico especialista a la Asociación, como **único recurso** específico que presta atención. Ésta ofrece al colectivo celíaco y a sus familiares asesoramiento, apoyo e información lo más extensa y variada posible para iniciar su tratamiento, así como para la realización del seguimiento de los usuarios/as en las diferentes fases de la enfermedad y en los diversos ámbitos de la vida (personal, familiar, social, etc.)

La media de atenciones mensuales a personas asociadas que ASOCEPA viene cubriendo es de 45. La información demandada, está relacionada en la mayoría de los casos con la dieta sin gluten. Los asociados solicitan asesoramiento a nivel particular y en otras solicitan formación a centros escolares u otros donde sus hijos/as o ellos mismos corren el riesgo de ingerir gluten por desconocimiento de la enfermedad por parte del centro o establecimiento.

2.1.- ESTRUCTURA ORGANICA DE ASOCEPA.

Son órganos de la asociación la asamblea general, siendo este el órgano supremo y estando compuesto por todos los socios/as y la junta directiva, órgano de representación que gestiona y representa los intereses de la asociación, de acuerdo con las disposiciones y directrices de la asamblea general.

**ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE SOCIOS Y SOCIAS
DE ASOCEPA, CORRESPONDIENTE AL AÑO 2014.**

- **Día de la reunión:** 28 de marzo de 2014.
- **Hora de la reunión:** 18:00 Horas (1ª convocatoria); 18:00 horas (2ª convocatoria).
- **Lugar:** Sede de la Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas. C/ Pino Apolinario, 82. Las Palmas de Gran Canaria.
- **Composición de la mesa:**
 - Presidente: **Fernando Domínguez Lanuza.**
 - Vicepresidente: **Francisco Javier Martín Costumero.**
 - Asisten 8 personas asociadas.

Siendo las 18.30 horas del día indicado da comienzo la reunión de la Asamblea General de Socios y Socias de la asociación de Celíacos de la provincia de Las Palmas para tratar el siguiente Orden del Día:

ORDEN DEL DÍA:

1. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.
2. Presentación y Aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2013.
3. Memoria de actividades 2013.
4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2014.
5. Propuestas de actividades a realizar en el 2014.
6. Renuncias voluntarias a cargos en la Junta Directiva y nuevos cargos.
7. Cuentas bancarias, titulares, tipos...
8. Ruegos y Preguntas.

1.- Lectura y aprobación del acta anterior.

Se da lectura al Acta de la reunión anterior y se aprueba por unanimidad.

2.- Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2013.

Se da lectura al estado de cuentas del período 2013 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2013.

Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2013.

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2013. Se aprueba por unanimidad.

El presidente comenta que aunque se han realizado todas las actividades detalladas en la lectura de la memoria, en el año 2014 habría que realizar más actividades, aunque explica que con el personal voluntario con el que cuenta ASOCEPA, en la actualidad es muy difícil.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2014.

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2014, explicando las previsiones de gastos e ingresos.

Se presentan dos presupuestos, en uno de ellos se contempla la posibilidad de contratar a un auxiliar administrativo 15 horas a la semana y en otro contratar a un auxiliar administrativo 12 horas.

Se explica la necesidad de tener un apoyo en la oficina para poder desarrollar todo el trabajo de la Asociación, poder atender al socio un mayor número de horas e intentar formar a un mayor número de establecimientos (hoteles, restaurantes, colegios...) sin desatender la oficina y todo el trabajo que ello implica.

De los gastos presupuestados, se explica que se va a buscar información en distintas entidades bancarias, para buscar entidad que ofrezca mejores condiciones a la Asociación. Ahora mismo se tiene cuenta en Bankia y La Caixa, y Bankia está cobrando unas comisiones que resultan abusivas y ésta partida de gastos hay que intentar disminuirla.

Una de las socias presentes se ofrece voluntaria para preguntar en La Caja Rural que condiciones podrían dar a la Asociación.

Se plantea, que una vez se conozcan con detalle la oferta de distintas entidades bancarias, serán los miembros de la Junta Directiva quienes aprueben en reunión este cambio.

Se intentará buscar una nueva empresa de telefonía e internet, aunque como explica el vicepresidente y tesorero D. Francisco Javier Martín Costumero, la diferencia de tarifas es muy baja y aunque habrá que buscar una más económica el cambio no marcará una gran diferencia.

Es aprobado por unanimidad el presupuesto que contempla la contratación de un auxiliar administrativo por 15 horas a la semana durante el año 2014.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2014.

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2014 es aprobada por unanimidad.

6.- Renuncias voluntarias a cargos en la Junta Directiva y nuevos cargos.

Presentan su **dimisión** tres miembros de la Junta Directiva:

- D^a Isabel Santana Santana, con NIF 42.855.524-S, presenta su dimisión como secretaria de la Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas.
- D^a María del Socorro Gil Sánchez, con NIF 43.761.169-N, presenta su dimisión como vocal de formación de la Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas.
- D^a Acerina García Almeida, con NIF 78.502.091-D, presenta su dimisión como vocal de la Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas.

Se presentan como **nuevos cargos**:

- **Dña. Isabel Santana Santana**, con NIF 42.855.524-S, se presenta como vocal de la ASOCEPA.
- **D. Antonio Domínguez Lanuza**, con NIF 43.241.588-R, se presenta como secretario de ASOCEPA.
- **D. Francisco Javier Martín Costumero**, con NIF 06.572.844-I, actual vicepresidente de la Asociación, se presenta como Tesorero de ASOCEPA.

Todas las dimisiones son aceptadas y los nuevos cargos aprobados por unanimidad.

D. Antonio Domínguez Lanuza, será el nuevo secretario con facultades para certificar acuerdos sociales.

D. Francisco Javier Martín Costumero, será el vicepresidente y tesorero de ASOCEPA.

Dña. M^a Isabel Santana Santana será una nueva vocal de la Asociación.

7.- Cuentas bancarias, titulares, tipos...

Se aprueba por unanimidad que las cuentas sean mancomunadas y con dos titulares: el presidente D. Fernando Domínguez Lanuza y el tesorero D. Francisco Javier Martín Costumero.

8.- Ruegos y preguntas.

En este momento se propone como nueva auxiliar administrativo a Dña. María del Socorro Gil Sánchez, por su formación profesional y conocimiento de la Enfermedad Celíaca, por su labor desarrollada en los años anteriores como miembro de la Junta Directiva de la Asociación, responde al perfil buscado para poder realizar el trabajo en ASOCEPA.

Esta propuesta es aprobada por unanimidad y se intentarán realizar los trámites de su contratación lo antes posible para que pueda empezar a trabajar para la Asociación lo antes posible.

En este momento, el nuevo secretario de ASOCEPA, D. Antonio Domínguez Lanuza expone a los asistentes a esta asamblea su contrariedad ante la escasa participación de los socios y la necesidad de buscar un cambio para que la participación y el compromiso de los mismos sea mayor.

No habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las 20.30 horas del día citado, de todo lo cual doy fe como secretario y firmo la presente con el Vº Bº del Presidente.

Vº Bº EL PRESIDENTE



Fdo.: **D. Fernando Domínguez Lanuza**

EL SECRETARIO



Fdo.: **D. Antonio Domínguez Lanuza**

La Junta Directiva de ASOCEPA, está formada por:

* **PRESIDENTE:** D. FERNANDO RAFAEL DOMINGUEZ LANUZA. NIF 43.660.146-M.

* **VICEPRESIDENTE Y TESORERO:** D. FRANCISCO JAVIER MARTÍN COSTUMERO
NIF 06.572.844-L.

* **SECRETARIO** CON FACULTADES PARA CERTIFICAR ACUERDOS SOCIALES:
D. ANTONIO DOMÍNGUEZ LANUZA, NIF 43.241.588-R .

* **VOCAL:** Dña.TAMARA HERNANDEZ PEREZ. NIF 54.106.356-Y.

* **VOCAL:** Dña.ISABEL SANTANA SANTANA. NIF 42.855.524-S

* **VOCAL DE FUERTEVENTURA:** Dña. MARGARITA SIMARRO PEDREIRA.
NIF 09.782.952-V

2.2.-FINES DE ASOCEPA.

- a)** Promover la mejora en la calidad de vida de los celíacos.
- b)** Promover la difusión de régimen especial dietético entre sus miembros en particular, y a la sociedad en general como bien común dentro de la educación sanitaria.
- c)** Fomentar el estudio de la enfermedad celíaca en todos los ámbitos.
- d)** Buscar colaboración de Centros Sanitarios públicos y privados.
- e)** Organizar y participar en reuniones científicas, Congresos, Cursos entre cuyos objetivos se contemple la enfermedad celíaca.
- f)** Promocionar y difundir los conocimientos referentes a la enfermedad celíaca.
- g)** Fomentar la colaboración e intercambio con otras asociaciones.
- h)** Solicitar la colaboración y cooperación de los Organismos de la Administración Pública y de toda clase de Entidades privadas, tanto nacionales como extranjeras, en orden a la consecución de los fines de la Asociación.
- i)** Promover y potenciar todas aquellas actividades, servicios y recursos que permitan una mejora de la calidad de vida de los ciudadanos, en condiciones de igualdad, así como el incremento y mantenimiento del bienestar social.
- j)** La atención y promoción del bienestar de la infancia, la adolescencia y la juventud, con el objetivo de contribuir a su pleno desarrollo personal.

2.3.- ASOCEPA EN EL AÑO 2014.

La información demandada, tal y como comentábamos al principio de esta memoria, está relacionada, en la mayoría de los casos, con la dieta sin gluten, los socios solicitan asesoramiento a nivel particular y también demandan formación para los centros escolares, ludotecas, restaurantes, hoteles... donde ellos y/o sus hijos/as corren riesgo de ingerir gluten por desconocimiento de los profesionales que trabajan en ellos.

Los recién diagnosticados y sus familiares que no pertenecen todavía a la asociación demandan, en primer lugar, información básica sobre la enfermedad celíaca (qué es, síntomas, diagnóstico, tratamiento...) y una vez comienzan a entender qué es la enfermedad que acaban de diagnosticarles, necesitan información sobre cómo adaptarse a la nueva dieta sin gluten y por consiguiente a una nueva forma de vida, de la manera más segura y normalizada posible.

Las líneas maestras de trabajo de ASOCEPA (recogidas en sus estatutos), son:

- En relación directa al socio celíaco labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento.
- En relación al entorno social, reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, trabajar en el impulso de leyes y políticas favorables, buscando la aprobación de una ayuda económica que ayude al celíaco y su familia a hacer frente al gasto que suponen los productos sin gluten. En el presente año, FACE (Federación Española de Asociaciones de Celíacos) ha publicado su "Informe comparativo de precios año 2014" donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 1.586,40 € más en la cesta de la compra anual que una familia donde no haya ningún celíaco.
- Así mismo la organización establece diferentes líneas de colaboración y formación con establecimientos y marcas que ofrecen productos y/o menús sin gluten, con el objeto de ampliar la oferta segura a la persona celíaca.

Un reto para ASOCEPA durante el año 2014 ha sido, además de consolidar las acciones que viene desarrollando hasta ahora, abrir un frente de incidencia política, y así trabajar en el impulso de leyes y políticas favorables y exigir el cumplimiento de compromisos, intentando canalizar este trabajo mediante la participación en redes y plataformas nacionales e internacionales junto con otras organizaciones sociales. En relación directa al socio celíaco son imprescindibles labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento, además de la precisa necesidad de estar unidos y organizados, en una asociación como es ASOCEPA, incluyendo reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, la equiparación de precios, etc.

3.- FEDERACIONES.

La Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas en aras de la consolidación de redes amplias, críticas y poderosas es miembro activo de la FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS (FACE) a través DE LA FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CANARIAS (FECECAN) siendo esta una de las 17 federaciones que componen la FACE.

4.- SOCIOS.

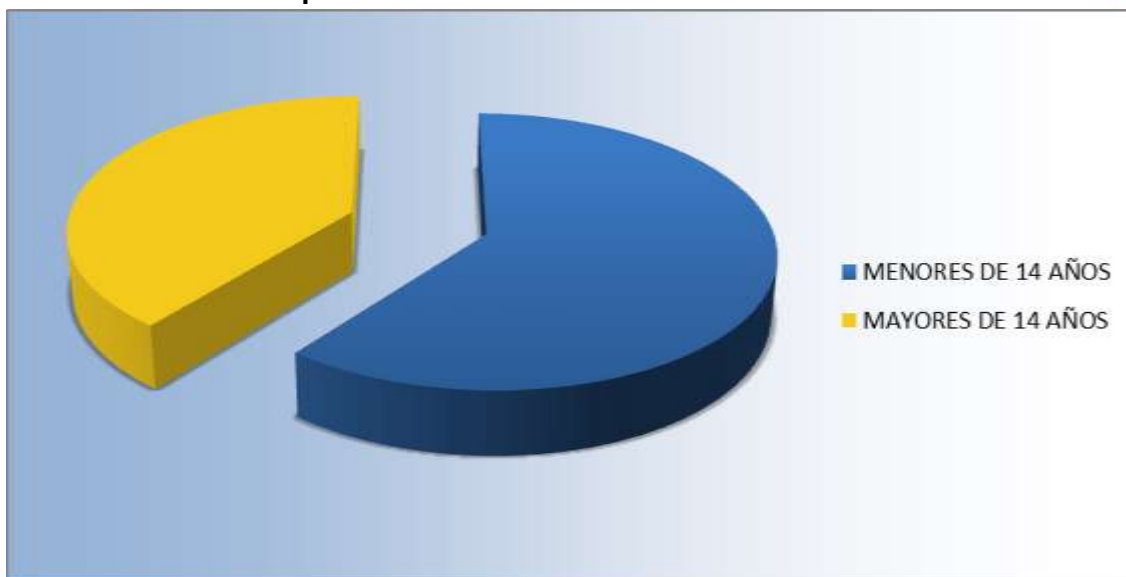
Número de socios nuevos (altas) y de bajas desde el 01/01/2014 hasta el 31/12/2014. Datos del año 2013 para ver la evolución.

TOTAL ALTAS 2013	TOTAL ALTAS 2014	TOTAL BAJAS 2013	TOTAL BAJAS 2014
20	47	100	52

ASOCIADOS/AS POR EDADES	
MENORES DE 14 AÑOS	MAYORES DE 14 AÑOS
182	118
300	

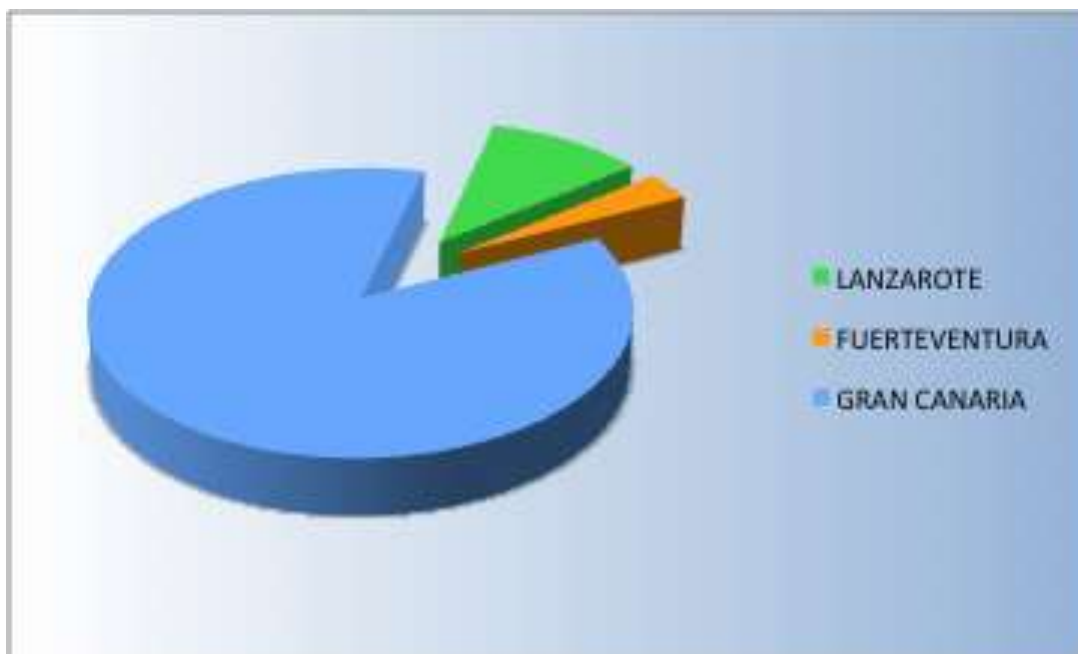
- La diferenciación entre mayores y menores de 14 años se hace en relación a la entrega o no de la chiquilista.

Gráfico de socios/as por edad.



ASOCIADOS POR ISLAS		
LANZAROTE	FUERTEVENTURA	GRAN CANARIA
32	10	258

Gráfica de socios/as por Islas.



Nº de socios en situación de alta y en el año 2013.

- En el año 2013 hay un total de 301 socios.
- En el año 2014 hay un total de 300 socios en situación de alta.

Perfil del socio de ASOCEPA: (beneficiario directo de nuestras actividades).

M= mujer, H= hombre

De 0 a 18 años: 191 socios estudiantes (100%)

De 19 a 30 años: 25 socios, 5 hombres y 20 mujeres.

Sin datos	5	(4 M y 1 H)
ADMINISTRATIVO	1	M
AMA DE CASA	4	(3 M y 1 H)
AUDITORA	1	M
CAMARERO	1	M
EMPLEADO DE BANCO	1	H
EMPRESARIO	1	H
ESTUDIANTE	3	M
FUNCIONARIO	1	M
INGENIERO INDUSTRIAL	1	M
MEDICO	2	M
MILITAR	1	H
PENSIONISTA	1	M
PROFESOR	2	M

De 31 a 40 años: 18 socios, 6 hombres y 12 mujeres.

Sin datos	2	1 H y 1 M
ABOGADO	1	H
ADMINISTRATIVO	3	M
CHAPISTA	1	H
CONTABLE	1	H
CONTROLADOR AEREO	1	M
DISEÑO GRÁFICO	1	M
EDUCADORA	1	M
ENCARGADO	1	H
INGENIERO	1	M
LOGOPEDA	1	M
MILITAR	2	M
PROFESOR	1	H
TERAPEUTA OCUPACIONAL	1	M

De 41 a 50 años: 21 socios, 5 hombres y 16 mujeres.

Sin datos	1	M
ADMINISTRATIVA	6	4 M y 2 H
AUTÓNOMO	1	H
AUXILIAR DE FARMACIA	2	M
CAJERA	1	M
CONTABLE	1	M
EMPRESARIO	1	H
MAESTRA	2	M
ODONTÓLOGA	1	M
PENSIONISTA	1	M
PROFESOR AUTOESCUELA	1	H
SECRETARIA	1	M
SUS LABORES	1	M
TAXISTA	1	M

De 51 a 60 años: 15 socios, 2 hombres y 13 mujeres.

Sin datos	1	M
ADMINISTRATIVO	1	M
AMA DE CASA	3	M
AUXILIAR SERVICIOS	1	M
CELADORA	1	M
CONDUCTOR	1	H
ENFERMERA	1	M
LENCERA	1	M
PASTELERO	1	H
PENSIONISTA	1	M
PESCADERA	1	M
PROFESORA	2	M

De 61 a 70 años: 5 socios, 2 hombres y 3 mujeres

Sin datos	1	M
ARQUITECTO TÉCNICO	1	H
CHAPISTA	1	H
FUNCIONARIA	1	M
AMA DE CASA	1	M

De 71 años en adelante: 6 socias, mujeres.

ADMINISTRATIVO	1	M
AMA DE CASA	3	M
JUBILADA	2	M

*** Número de beneficiarios/as indirectos:**

Calculamos que los beneficiarios directos son los 300 socios de ASOCEPA, así que si suponemos unidades familiares de 4 miembros para cada socio, los beneficiarios indirectos de las acciones que se realizan en ASOCEPA con los socios, sería de 1200 personas. Ya que las acciones realizadas por ASOCEPA tienen reflejo no solo en los propios celíacos socios de la asociación, sino también en el ámbito social más cercano y próximo como es su familia.

También es cierto, que los beneficiarios indirectos, cuando nos referimos a las actividades de formación que realiza ASOCEPA en diferentes tipos de establecimientos de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, es muy difícil de calcular, ya que los beneficiarios directos serían las probables 4839 personas celíacas (que por estadística habría en esta ciudad) y como indirectos sus familias ($4839 \times 4 = 19356$), a los que podríamos sumar los turistas celíacos que visitan la ciudad y sus familiares.

*** Perfil de beneficiarios/as por actividad:**

El perfil de los beneficiarios de las actividades realizadas por ASOCEPA para sus socios, es totalmente heterogéneo, el único dato común en todos ellos es ser celíaco y/o familiar directo de una persona celíaca. La única diferencia que podemos establecer es (en el caso de los talleres de cocina que realizamos con ayuda de nuestros voluntarios) la edad. Ya que dos de los talleres realizados durante el año 2014 han sido talleres dirigidos a los niños celíacos de tres a catorce años que forman parte de la asociación.

5.- SERVICIOS.

5.1.- ATENCIÓN A FAMILIAS.

*** OBJETIVO MARCO.**

Promover la mejora de la calidad de vida de las personas celiacas, dando respuestas a sus necesidades y así contribuir al desarrollo de una vida normalizada.

*** OBJETIVOS ESPECÍFICOS Y OPERATIVOS.**

a).- Responder a la demanda solicitada por aquellas personas recién diagnosticadas.

- 1) Conocer el grado de satisfacción en el proceso de su diagnóstico.
- 2) Detectar déficits en el proceso de diagnóstico a través de las personas atendidas.
- 3) Informar, orientar y asesorar sobre la enfermedad celiaca y sus repercusiones.
- 4) Prestar apoyo para la adquisición de nuevos hábitos alimenticios y de higiene y manipulación de instrumentos de cocina.

b).- Ofrecer una atención permanente a todos los miembros que forman parte de la asociación.

- 1) Orientar e informar a las personas en el proceso de adaptación a la dieta sin gluten y en las diferentes fases de la enfermedad, dando respuesta a las dudas o problemas que puedan surgir.
- 2) Confeccionar dietas adaptadas a la situación específica de cada miembro de la entidad.
- 3) Mantener un seguimiento constante de los avances científicos a través de reuniones en los centros de salud, participación en jornadas, conferencias, etc.
- 4) Atender quejas o propuestas remitidas por los socios/as.

ATENCIONES TELEFÓNICAS: 1100 (aproximativo).

ATENCIONES CORREO ELECTRÓNICO: 2000 (aproximativo, sin contar las copias de las informaciones que se envían, por ejemplo a los socios en copia oculta).

ATENCIONES PRESENCIALES: 44 (aproximativo).

5.2.- SERVICIO DE ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A EMPRESAS.

Servicio de atención, información e formación a empresas se crea con el fin de sensibilizar a establecimientos distribuidores y elaboradores de alimentos sin gluten. De esta manera se conseguirá que la vida de las personas sea más fácil y agradable en sociedad.

1. PROYECTO DE HOMOLOGACIÓN SIN GLUTEN PARA RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA

¿Cómo ser socio colaborador de ASOCEPA?

Las empresas deberán seguir el proceso que se describe.

- Presentación del proyecto de homologación por parte de la asociación a las empresas candidatas que se quieran sumar al mismo.
- Una vez establecido el compromiso para la firma de un convenio entre ASOCEPA y la empresa, se establecen tres criterios:
 - a- Formación continua del personal.
 - b- Gestión de Asesoramiento y Divulgación por parte de la Asociación
 - c- Control de laboratorio (Auditorías, procedimientos, controles analíticos) por parte de la empresa colaboradora.

Confirmadas estas tres fases y como fin del proceso se procede a ceder el logotipo que permite identificar al establecimiento, de cara al colectivo, como homologado por parte de ASOCEPA (logotipos comunes a todo el territorio español, confeccionados por la FACE).

2. MODELOS PROPUESTOS DE COLABORACIÓN CON EL SECTOR HOSTELERO Y DE RESTAURACIÓN.

1.- Convenio de colaboración de elaboradores de menús sin gluten.

Este convenio está dirigido a empresas del sector que tengan la capacidad e infraestructuras adecuadas a las exigencias del mismo.

Mediante esta colaboración, la empresa adherida debe pasar por una fase inicial de formación del personal: cocina, servicios, compras, etc.

Con este convenio tratamos de adecuar a la entidad colaboradora para que pueda elaborar y distribuir menús con la máxima garantía de salubridad.

2.- Convenio de colaboración de distribuidores de menús sin gluten.

Este convenio está dirigido a empresas del sector que por sus características no puedan o no quieran elaborar el producto, pero si opten por la distribución de platos preparados por empresas acogidas y certificadas mediante convenio con la asociación.

Mediante esta colaboración, la empresa adherida debe de pasar por una fase inicial de formación del personal.

Con este convenio tratamos de adecuar a la entidad colaboradora para que pueda elaborar y distribuir menús con la máxima garantía de salubridad.

3. - COSTES Y SERVICIOS.

1. CUOTA SERVICIO PARA EMPRESAS ELABORADORAS: 100€ ANUALES.
2. CUOTA SERVICIO PARA EMPRESAS DISTRIBUIDORAS: 100€ ANUALES.

Estas cuotas conllevan los siguientes servicios por parte de la Asociación:

- La asociación se compromete al asesoramiento continuo a la empresa para el adecuado desarrollo del proyecto.
- ASOCEPA cederá anualmente publicaciones de productos aptos para celíacos:
- Una Lista oficial FACE de Alimentos aptos para celíacos.
- Una Chiquilista.
- Dos revistas 'Mazorca'.

ASOCEPA difundirá entre sus asociados y el resto de personas celíacas la información relativa a la celebración del convenio firmado a través de los medios propios de la asociación (Medios propios: Web, Mailing a los socios/as, perfil de facebook, información personal a la persona celíaca demandante de información.)

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2014.

Mis Hijos Sin Gluten	Panadería productos especiales sin gluten	GRAN CANARIA
YOGOFRÖS	Heladería	GRAN CANARIA
El Camarón. (MASUSU SCP)	Tasca	GRAN CANARIA
928 CAFÉ SCP	Cafetería	GRAN CANARIA
CELICAKES	Pastelería, cafetería. Elaboración propia de dulces sin gluten y pan sin gluten	GRAN CANARIA
DER RESTAURANT	Restaurante	LANZAROTE
SALUTALIA SCP	Tienda especializada	GRAN CANARIA

5.3.- PERSONAL CONTRATADO.

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2014.

Dña. **Patricia Tavera Vilaplana**, trabajadora social, 20 horas a la semana.

Dña. **María Socorro Gil Sánchez**, auxiliar administrativo, 15 horas a la semana.

* Dña. Patricia Tavera Vilaplana, Trabajadora Social, sus funciones son:

- Atención, información y asesoramiento a los asociados/as y entidades colaboradoras.
- Formulación, ejecución y evaluación de proyectos y actividades.
- Búsqueda de financiación.
- Tareas administrativas propias de la entidad.
- Relaciones con plataformas y otras organizaciones.
- Tareas de gestión con relación a planificación de actividades.
- Coordinación de grupos de trabajo (formación, día del celiaco...)
- Visitas institucionales.

* Dña. Maria Socorro Gil Sánchez, Auxiliar administrativo, sus funciones son:

- Tareas administrativas propias de la entidad.
- Atención al socio recién diagnosticado.
- Apoyo en tareas de gestión con relación a la planificación de actividades.
- Apoyo en coordinación de grupos de trabajo.
- Apoyo en todas las funciones realizadas por la trabajadora social.

5.4.- Voluntarios. Actividades que han desarrollado.

En relación a los voluntarios de ASOCEPA, cuando comenzó este proyecto contábamos con los siguientes, de los cuales, hemos señalado en color rojo los que se han dado de baja y en verde los nuevos voluntarios:

Nombre y apellidos	Titulación	Actividades que realiza/Funciones
Yeray Ruano Montesdeoca	Diplomado en Trabajo social	- Visitas a los centros escolares, centros de salud, restauración - Colaboración en campañas divulgativas
Ana Cano Ramírez	Licenciada en Antropología Social	- Colaboración en campañas divulgativas - Relaciones institucionales
Alicia Martín Rodríguez	Licenciada en Veterinaria	- Formación – información empresas colaboradoras - Seguimiento de protocolos de seguridad alimentaria
Juana Benítez Armas	Licenciada en veterinaria	- Formación – información empresas colaboradoras - Seguimiento protocolos de seguridad alimentaria
Sergio Sánchez Rodríguez	Diseñador gráfico	- Colaboración en campañas divulgativas - Diseño - Comunicaciones con medios
Ana Delia Acosta Suárez	Diplomada en Enfermería	- Formación socios recién diagnosticados - Visitas centros de salud
Montserrat Gil Sánchez	Graduado escolar	- Colaboración en campañas divulgativas
Teresa Caballero Suárez		- Colaboración en campañas divulgativas
Dolores Pérez Fuentes	Auxiliar Administrativo	- Colaboración en campañas divulgativas - Formación – información empresas
Noemí Rosales Santana	Licenciada en Psicología	- Atención, orientación socios - Relaciones institucionales
Carmen Luz Calero	Técnico Superior Admón. Comercial	- Colaboración campañas divulgativas - Dos horas a la semana en la sede
Mª Esther Cabello Jiménez	Diplomada en Empresariales	- Colaboración campañas divulgativas - Dos horas a la semana en la sede
Ignacio Alcántara Pérez	Diseñador gráfico	- Diseña e imprenta
Antonia Mª Sosa Alsó	Ingeniera	- Colaboración campañas divulgativas
Rosa Delia Monzón López	Enfermera, maestra y licenciada en psicopedagogía	- Asesoramiento psicopedagógico a los socios - Realiza la 2ª charla “El día a día en la vida del celíaco” en la Bienvenida al socio recién diagnosticado

5.5.- GESTIÓN DE CONVENIO DE COLABORACIÓN CON INSTITUTOS.

Se firman un convenio para recibir:

- Un alumno en prácticas de nutrición y dietética del IES 1º de Mayo.
 - Profesora: Mª del Pino.
 - Del 24 de marzo al 10 de junio del 2014.
 - 340 horas.
- Cuatro alumnas de EU Trabajo Social. Profesora: Ana Cano.
 - Asignatura: Organización de los Servicios Sociales.
 - 20 horas cada una de las alumnas.
 - (Todas asisten a una charla sobre Enfermedad Celíaca).
 -

5.6.- CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	Fecha presentación	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de Las Palmas GC	6585,78€	CONCEDIDA	Diciembre 2013	“Formación sobre enfermedad celíaca a colegios, hoteles y restaurantes de la ciudad de LPGC”
Obra Social La Caixa.	1.500,00 €	CONCEDIDA	Abril 2014	Servicio de orientación, información y asesoramiento a familias celíacas

5.7.- **Página web de ASOCEPA** <http://www.ASOCEPA.org/>



La página web de la Asociación está dividida en diferentes apartados:

- 1) **Noticias:** donde se publican las últimas noticias sobre la Enfermedad Celíaca y actividades de ASOCEPA.
- 2) **Boletín InfoCelíaco:** donde se publican los boletines InfoCelíacos según van siendo publicados (información sobre enfermedad celíaca, investigación, adelantos científicos, actividades de distintas asociaciones... a nivel internacional).
- 3) **¿Quiénes somos?**
 - a) **Contacto:** datos básicos de contacto con ASOCEPA, donde hemos creado una nueva cuenta de correo electrónico para aquellas empresas y/o establecimientos que estén interesados en conocer la enfermedad celíaca y la
 - b) **Memoria de actividades (nuevo 2014)** Se puede acceder a la memoria de actividades de ASOCEPA del año 2012, 2013, y se seguirán añadiendo las últimas memorias de para que los interesados puedan conocer mejor nuestro trabajo a lo largo del año.

4) Enfermedad celíaca:

- a) **¿Qué es?**
- b) **Detección.**
- c) **Información:** enlaces a distintas páginas webs de interés para el celíaco.
- d) **Artículos de interés: nuevo del año 2014**, donde se publican artículos de distinta índole que pensamos serán interesantes para el socio y/o visitantes de nuestra página.
- e) **Archivos médicos: nuevo del año 2014**, distintos artículos y estudios médicos sobre la Enfermedad Celíaca .

5) Dieta sin gluten:

- a) **Marca de Garantía.**
- b) **Normas Básicas para Cocinar Sin Gluten.**
- c) **Recetas.**

6) Establecimientos (nuevo 2014):

- a) **Socios colaboradores:** con información por islas (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) sobre hoteles, restaurantes y otros establecimientos y/o negocios que conocen la Enfermedad Celíaca y la dieta sin gluten (Estos establecimientos colaboran con ASOCEPA y han recibido formación por parte de la misma, para la óptima elaboración, almacenamiento y manipulación de alimentos sin gluten. Así mismo reciben la lista de alimentos y todas las modificaciones a la misma, firmando un compromiso que pretende garantizar la seguridad de todas las personas celíacas que visitan dichos establecimientos.)
- b) **Otros establecimientos:** Direcciones de distintos tipos de establecimientos que han sido facilitado por nuestros socios que han disfrutado de buenas experiencias en ellos, aunque advertimos que no han sido formados por ASOCEPA.

6.- ACTIVIDADES.

Realización de charlas de formación y sensibilización sobre qué es la enfermedad celíaca y cómo hacer un menú sin gluten seguro.

- Estas charlas de formación se han impartido a lo largo del 2014 en:
 - British School de Gran Canaria.
 - Guardería La Alpispa, en el Cruce de Arinaga.
- Los establecimientos formados durante el 2014 han sido:
 - Restaurante Café 928 (LPGC).
 - Heladería Yogofrös (LPGC).
 - Tasca El Camarón (LPGC).
 - Zumolandia (LPGC).
 - Tienda Salutalia (LPGC).
 - Restaurante Ca´Miguel. Arinaga Playa. Gran Canaria.
 - Cafetería Pastelería Celicakes. Cruce de Arinaga.
 - Cafetería Píscolabis Más 3. XXX. Gran Canaria.
 - Restaurante DER. Lanzarote.
- Nuestros socios han sido informados de todas las firmas de convenios que convierten a estos establecimientos en socios colaboradores de ASOCEPA. Además estos establecimientos, mientras son socios colaboradores, aparecen en nuestra página web, dentro del apartado establecimientos/socios colaboradores, con todos sus datos de contacto, horarios de atención al público... Aparecen con su logotipo y una imagen del establecimiento en el banner de dicha página.
- En todas y cada una de las actividades realizadas por ASOCEPA durante el año 2014, y que implican acciones con socios, se ha pedido colaboración a los mismos. A través de e-mails o llamadas directas. La primera petición de colaboración se hace a todos los socios (incluyendo al grupo de voluntarios de la asociación) y después se envía un segundo sólo a los voluntarios. Se ha utilizado, de igual forma, la cuenta de twitter y Facebook de la entidad, para informar de las distintas actividades.

Campaña de denuncia e información 'Día Nacional del Celíaco 27 de Mayo'.

MAYO – JUNIO 2014 CAMPAÑA DE DIFUSIÓN DÍA DEL CELÍACO.

En este año 2014, ASOCEPA se ha sumado una vez más a la celebración del Día Nacional del Celíaco (27 de mayo) con el slogan: **“Aún queda mucho por hacer. Solo con el apoyo de todos es posible”** impulsando la campaña de Denuncia, Difusión y Sensibilización, con el fin de hacer eco en la sociedad, dar a conocer la enfermedad a la sociedad y hacerles partícipes en la lucha y conseguir mejorar la situación del colectivo.

CENA SIN GLUTEN. 23 de mayo de 2014.

Con el objetivo de promover la ayuda mutua, fomentar el conocimiento de la EC por parte de los menores asociados buscando la normalización y contacto entre iguales y fomentar la participación activa, recordando a las personas asociadas la importancia de la implicación y participación activa como parte del colectivo de personas celíacas, se realiza un encuentro de asociados ofreciendo una cena sin gluten.

Todas las actividades relacionadas con el Día Nacional del Celíaco se realizan con la ayuda de los voluntarios de ASOCEPA y miembros de la junta directiva de la asociación.

Lugar: Restaurante Trattoria Trastevere (San Gregorio Telde).

Asisten: 35 adultos y 15 niños

11 MAYO – Encuentro de Asociados. Asadero.

Lugar: El Troncón de Valsequillo.

Asisten: 30 personas.

ASOCEPA aportó el postre sin gluten realizado en la panadería Mis Hijos Sin Gluten (socio colaborador de ASOCEPA)

FERIA GRAN CANARIA ACCESIBLE 2014.

Fecha: Del jueves 15 al sábado 17 de mayo de 2014.

Lugar: Institución Ferial de Canarias (INFECAR).

Horario: De 09:30 a 20:00 horas. Sábado de 10 a 13:30 horas.

Participan las dos trabajadoras de ASOCEPA y 10 voluntarias. Se asistió a la feria por turnos, siempre con un responsable de ASOCEPA presente.

Taller de cocina: Sancocho y pella, de postre plátano con chocolate.

Asistencia al taller: 20 personas, entre niños y adultos. Se buscó realizar una actividad que favoreciera las relaciones intergeneracionales y diera a conocer la gastronomía típica de Gran Canaria. Fueron platos que (salvo en el caso de la pella, se buscó gofio sin gluten, Buen Lugar, socio colaborador de ASOCEPA) no tuvieron que ser transformados, ya que de forma natural no tenían gluten.

Tuvimos una propuesta de la madre de una de nuestras socias que realizó en el **Colegio Arenas Siete Palmas**, un taller con los compañeros de clase de su hija celíaca. Se trabajó en grupos el concepto de contaminación cruzada, haciéndoles ver cuáles son las principales causas de la misma (con anterioridad había explicado, junto con su hija, qué es la enfermedad celíaca y cómo hacer una dieta sin gluten).

TALLERES DE COCINA.

Se han realizado 6 talleres de cocina a lo largo del año 2014

- **Viernes 7 de marzo (pasta fresca).**
Asisten 14 socios.
Lugar: sede de ASOCEPA
Imparte: presidente de ASOCEPA y un socio voluntario
Los socios tuvieron ocasión de intercambiar sus vivencias sobre su día a día como celíacos
- **Viernes 30 de abril (pan y repostería, churros).**
Asisten 15 socios
Lugar: sede de ASOCEPA.
Imparte: presidente de ASOCEPA y un socio voluntario como ayudante
Se intercambiaron recetas y “trucos” para la elaboración de distintos tipos de pan con distintos tipos de harinas.
- **Jueves, 16 de mayo (Sancocho y pella, de postre plátano con chocolate.)**
Lugar: II Feria Gran Canaria Accesible
Asisten: 20 personas
Los asistentes fueron visitantes de la feria, junto con algún socio de ASOCEPA.

- **Miércoles 25 de junio (taller para niños).**
Asisten: 24 niños.
Imparte: Elisabeth, dueña del restaurante La Iguana. Acuden miembros de la junta directiva de ASOCEPA para colaborar en el taller.
Lugar: Restaurante La Iguana (socio colaborador de ASOCEPA).
Elaboración de galletas.
- **Viernes 3 de octubre. Taller de cocina mejicana apta para celíacos.**
Lugar: Festival UMAMI, (Festival benéfico Cocina y arte) Alameda de Colón .
Asisten: 12 personas.
- **Lunes 29 de diciembre (Taller de cocina para niños).**
Asisten: 14 niños, con edades comprendidas entre los 3 y los 14 años.
Estos menores asisten acompañados por su madre, padre o tutor/a.
Lugar: sede de ASOCEPA.
Imparte: presidente de ASOCEPA y un voluntario.
Elaboración de galletas con motivos navideños.

CHARLAS DE ACOGIDA AL RECIÉN DIAGNOSTICADO: (2)

- **Lunes 7 de abril, primera sesión. Segunda sesión, lunes 28 de abril.**
Asisten 12 personas, a la primera y 8 a la segunda sesión.
Valoración positiva de los asistentes. Escasa participación porque cinco de los asistentes eran alumnas de prácticas (cuatro de Trabajo Social y una de dietética)
- **Jueves 18 de septiembre, primera sesión. Segunda sesión, jueves 25 de septiembre.**
Asisten a ambas sesiones: 5 familias (10 personas). 2 de las familias, no son socias y al finalizar la segunda sesión, se formaliza su pertenencia a ASOCEPA
- Programada para el 9 y 16 de diciembre, se cancela por falta de asistentes.

En la primera sesión se explica qué es la enfermedad celíaca, síntomas, diagnóstico, tratamiento, dieta sin gluten. La imparte Patricia Tavera, trabajadora social de ASOCEPA.

En la segunda, se tratan aspectos psicológicos que puede provocar el diagnóstico de la enfermedad, así como aspectos prácticos en el día a día del celíaco. Esta segunda charla la imparte una voluntaria formada este año 2014 por la asociación y podremos seguir contando con ella durante el año 2015.

Curso de formación en ASOCEPA dirigido a sus socios que quieran ser voluntarios y cuando adquieran los conocimientos y la habilidad necesaria, serán ellos mismos quienes formen a los distintos establecimientos e incluso a los socios. Mediante comisiones de voluntariado.

- **Se ha realizado un único curso de formación al voluntariado.** Jueves, 27 de febrero del 2014. Asistieron 5 voluntarias.
- Dos de las voluntarias, acuden de forma asidua los jueves de 16:30 a 18:30
- Una de las voluntarias, psicopedagoga, realiza la segunda sesión de las charlas de bienvenida al recién diagnosticado y se compromete a realizar servicio de asesoramiento para aquellos socios que lo demanden.
- Se intenta hacer un segundo curso de formación de voluntariado en el mes de septiembre pero se cancela por falta de participantes.

Otras actividades/proyectos donde se ha pedido colaboración a los socios de ASOCEPA:

- **Etiquetados ilegibles.** Diciembre 2013 – Febrero 2014. Otra iniciativa que comenzó a finales del año 2013 y terminó en febrero del año 2014, ha surgido a partir de una petición de FACE, a través de la cual se pedía a los socios su colaboración bajo el título “Etiquetados Ilegibles”, donde se pedía que enviarán a través de correo electrónico imágenes de etiquetados ilegibles, de forma que se pudieran aportar como documentación para presentar dicho proyecto a las autoridades competentes y pedir que se cumpla la legislación al respecto. Un socio de ASOCEPA contestó a dicha convocatoria.
- **Evento HackForGood.**
Días 3, 4 y 5 de abril de 2014, en la ULPGC
Representado a ASOCEPA, acude María del Socorro Gil Sánchez.

ASOCEPA participó como una de las ONG's invitadas. No conseguimos ser seleccionados, pero lo intentaremos de nuevo en el 2015 si podemos participar. Se trata de un evento en el que las Cátedras Telefónicas y empresas privadas, unen fuerzas en un evento nacional y también local para que estudiantes de universidades punteras desarrollen soluciones innovadoras dirigidas a ONG's y asociaciones sin ánimo de lucro. Esta participación se hizo a petición de un socio de ASOCEPA.

- **CONCURSO DE RECETAS SIN GLUTEN, patrocinado por Dr. Schär**

Del 11 de abril al 26 de mayo.

Participaron 25 socios. Para la recepción de las recetas, se contó con la colaboración de dos socias de ASOCEPA, una de ellas recepcionó las recetas de la isla de Gran Canaria y otra las recetas de las islas de Fuerteventura y Lanzarote.

La ganadora se dio a conocer el 6 de junio y su receta y foto fue publicada en nuestra página web

- **Julio 2015. Cuestionario** “para personas con una estricta dieta sin gluten para toda la vida y que tengan al menos 12 años”. El Equipo de Investigación integrado por los profesores de la Universidad de Zaragoza Dra. Rosa Magallón Botaya (Médico de familia), el Dr. Santiago Gascón Santos (psicólogo) y Ricardo Fueyo Díaz (psicólogo) están investigando los aspectos psicosociales de la adherencia a una dieta sin gluten.

Para realizar dicho estudio, pidieron la colaboración de todas las asociaciones de celíacos. Nosotros subimos dicho cuestionario a la web y la hicimos llegar a todos los socios mediante un correo electrónico. Varios socios de ASOCEPA, contestaron el cuestionario y lo enviaron.

- **Las Segundas Jornadas de Salud Comunitaria en Agüimes. 24 y 25 de octubre.**

ASOCEPA, participó con una mesa informativa y repartió trípticos.

Esta actividad, se realizó con la asistencia del personal contratado por ASOCEPA y con la colaboración de tres voluntarias.

Este es el enlace para obtener más información sobre el evento: <http://www.centrodesaluddeaguimes.com/segundasjornadas.htm>

- **Primer Encuentro de ONG y Empresas Solidarias. 4 y 5 diciembre.**

Edificio Miller, Parque de Santa Catalina, LPGC,

Stand con información de la asociación y recaudación solidaria mediante los calendarios solidarios 2015.

No acuden voluntarios, los que contestan al llamamiento, no pueden asistir. Estamos en el stand durante todo el encuentro, el personal contratado por ASOCEPA (trabajadora social y auxiliar administrativo).

- **Calendario Solidario 2015. 23 de octubre, en Estadio de Gran Canaria.**
Proyecto ideado por la Asociación Provincial de Esclerosis Múltiple (APEM) en colaboración con la Unión Deportiva Las Palmas (UDLP), la idea era hacer un Calendario Solidario 2015 con doce asociaciones u organizaciones sin ánimo de lucro, en colaboración con la plantilla profesional y cuerpo técnico que integran el equipo de la Unión Deportiva Las Palmas.
Participan: 11 socios de ASOCEPA, con edad comprendida entre 2 y 12 años.
- **Gala de Navidad. 18 de diciembre.** De 17:30 a 20:30 horas
Lugar: Salón de actos del Centro Cívico del Lomo Apolinario, C/ Pino Apolinario s/n LPGC
Asisten: 30 familias, con un total de 65 personas.

Este evento fue realizado por el personal contratado en ASOCEPA (trabajadora social y auxiliar administrativo) y la colaboración de 4 voluntarios por la mañana y dos miembros de la junta directiva durante la tarde.

En esta actividad los socios pudieron disfrutar de un ambiente distendido y agradable para toda la familia. Contamos con la asistencia de la atleta canaria Patricia Díaz quien, de forma voluntaria y altruista, quiso compartir esta velada con los socios de ASOCEPA. Ella fue la encargada de entregar los premios del sorteo que se realizó durante la Gala.

Actividades de la Gala de Navidad:

- ❖ **un pase de modelos** de nuestros socios más jóvenes (entre los 3 y los 14 años).
- ❖ 19:00 horas actuación del payaso **“ZAPITO”**
- ❖ 19:30 horas visita de **Papá Noel** y entrega de las cartas de los más pequeños.
- ❖ 20:00 horas, **sorteo** de una serie de premios donados por socios colaboradores de ASOCEPA.
- ❖ **Degustación** de productos sin gluten, cedidas por las marcas que patrocinaron el evento: **Agua de Teror, Schär, Pepsi, Argal, Adpan, Santiveri, Libby's, Millac y Tirma**
- ❖ Durante la Gala de Navidad se llevó a cabo una **recogida de alimentos sin gluten para el Banco de Alimentos de Las Palmas**. Pedimos a nuestros socios que intentaran colaborar en esta recogida de alimentos, aportando **alimentos especiales sin gluten** (harinas, panes, dulces...), con un período de caducidad amplio y que no necesitaran refrigeración.

Actividades realizadas en Lanzarote y Fuerteventura

- **Dos charlas sobre Enfermedad Celíaca y un taller de cocina** en el DER Restaurante (socio colaborador de ASOCEPA) en la isla de Lanzarote, con visita a establecimientos que son socios colaboradores de ASOCEPA .
Visita los días 15 y 16 de junio. Taller de cocina: 21 junio
- Una **Charla sobre Enfermedad Celíaca en el IES Puerto del Rosario**, Fuerteventura. La realizó una socia voluntaria de la asociación.



ENVÍO DE LISTADOS DE ALIMENTOS Y REVISTAS

Todas las personas asociadas reciben la lista de alimentos y chiquilista (socios con edad comprendida entre 6 y 14 años) elaborada por FACE. Se envía por correo postal.

La Revista Mazorca, se editan dos números al años, que se envían a los socios a través de correo postal.

Portada Chiquilista, año 2014



Portada Lista de Alimentos Aptos para Celíacos, año 2014



Asociación de Celíacos de La Provincia de
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Ca
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811
ASOCEPA.org@gmail.com
www.ASOCEPA.org



Portadas de los dos ejemplares de la Revista Mazorca, enviadas a los socios en el año 2014.

6.1.- DIFUSIÓN:

RADIO

1) Radio Tamaraceite Onda Parroquial. 14 y 21 Feb. Programa "Salud es vida".

- Dos entrevistas al presidente Fernando Domínguez Lanuza
http://www.ivoox.com/ASOCEPA_sb.html?sb=ASOCEPA

2) Radio Canarias, la emisora del periódico La Provincia. 5 mayo 2014.

- Entrevista a María del Socorro Gil Sánchez, quien ha sido presidenta de ASOCEPA, luego vocal de la Junta Directiva y ahora está contratada por ASOCEPA como auxiliar administrativo. Madre de celíaca.

3) Radio Autonómica, BUENOS DÍAS CANARIAS. 27 de mayo 2014.

- Entrevista a Patricia Tavera, trabajadora social de ASOCEPA

4) Cadena Ser, programa Hoy por Hoy. 27 de mayo de 2014.

- Entrevista al presidente de ASOCEPA, Fernando Domínguez Lanuza.

5) Onda Guanche. 27 de mayo de 2014.

- Entrevista al presidente de ASOCEPA, Fernando Domínguez Lanuza

6) Radio Autonómica de Canarias. Roscas y Cotufas. 1 octubre 2014

- Entrevista al presidente de ASOCEPA, Fernando Domínguez Lanuza

PRENSA:

- También en Onda Guanche, han publicado la nota de prensa enviada por el Día Nacional del Celíaco en su web www.ondaguanche.com.
- Región Canarias, Diario digital Independiente de Canarias, publica en su web [nota de prensa del Día Nacional del Celíaco](#).
- Apariciones en **Revista Mazorca (editada por FACE – Federación de Asociaciones de Celíacos de España)**. Se editan 2 números al año y la reciben todos los socios de las distintas asociaciones que forman la Federación así como todos los socios colaboradores de las mismas. En el **año 2014** hemos tenido **dos publicaciones** en esta revista: en el nº 39 Primavera 2014, en la página 52 y en el nº 40 Invierno 2014 en la página 46.

7.- Dossier Fotográfico 2014.



Cartel elaborado a partir de una idea de ACEGA (Asociación de Celíacos de Galicia). Gracias a uno de nuestros voluntarios, ASOCEPA cuenta para el año 2015 con 300 ejemplares. Es una información básica para la formación de personal de cocina .



Logotipo de Restauración, que reciben nuestros socios colaboradores, es una pegatina que va pegada por detrás del cristal en sitio visible.

Es un logotipo que reconocen todos los socios de las distintas asociaciones de Celíacos pertenecientes a FACE. La correspondiente al año 2014, llevaría escrito el año 2014

Concurso de Recetas Dr. Schär: Fotografía de la socia ganadora recogiendo el premio y de la receta con la que ganó el concurso



DÍA NACIONAL DEL CELÍACO 2014

**Cena en La Trattoria El Trastévere.
23 de mayo de 2014**



Dueño del restaurante con mesa con información de ASOCEPA



Socios de ASOCEPA en la cena

Uno de los fabulosos platos de esta cena



Encuentro de socios en El Troncón. Valsequillo. 11 de mayo de 2014

Taller en Colegio Arenas Siete Palmas,

Realizado por la madre de una de las socias y la propia social, para explicar como evitar la contaminación cruzada a sus compañeros. Como actividad del Día Nacional del Celíaco, 27 de mayo del 2014

Fotos de los distintos carteles que se emplearon en la actividad.



II Feria Gran Canaria Accesible,

Del jueves 15 al sábado 17 de mayo de 2014



Stand de ASOCEPA en la Feria



Asistentes al taller de cocina que se celebró en dicha feria

Segundas Jornadas de Salud Comunitaria en Agüimes.

24 y 25 de octubre del 2014

Programa



Stand de ASOCEPA

Primer Encuentro de ONG y Empresas Solidarias. 4 y 5 diciembre



Cartel

Stand de la asociación



Foto de grupo

Calendario Solidario 2015. 23 de octubre, en Estadio de la Unión Deportiva de Las Palmas



Portada



Interior del calendario

"Yo soy celíaco, ¿Y tú?"
Asociación de Celíacos de la provincia de Las Palmas

2015 AGOSTO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

ASOCEPA C/ Pino Apolinario, nº 82 - 35014 LPGC, Canarias - España Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
www.asocepa.org@gmail.com

Gala de Navidad. 18 de diciembre del 2014



Cartel de la Gala



El presidente de ASOCEPA y la triatleta canaria, Patricia Díaz, entregando los premios del sorteo.

Talleres de cocina:

1.- Viernes 7 de marzo del 2014

Recetas: Pasta fresca de calabaza, espinacas, etc.

Pasta fresca al huevo sin gluten.



Pasta fresca de espinacas.



Pasta fresca al huevo.



Presidente de ASOCEPA durante el taller.

2.- Viernes 30 de abril del 2014

Recetas:

Colines.

Churros.

Panecillos sin gluten con y sin levadura.

Pan de Molde con la técnica del Tang Zhong.



Presidente de ASOCEPA impartiendo el taller, acompañado del voluntario que colaboró y los asistentes al mismo.

Panecillos crujientes.



Pan de molde con Tang Zhong.

3.- Jueves, 16 de mayo del 2014. Gran Canaria Accesible.

Recetas:

Sancocho.

Pella sin gluten.

Plátano con chocolate.



Elaborando la pella sin gluten.



Montando los platos.



Sancocho con pella sin gluten.



Asistentes al taller.

4.- Miércoles 25 de junio del 2014. Taller para niños.

Receta: Galletas.



Elaborando las galletas.



Galletas sin gluten.



Asistentes al taller

5.- Viernes 3 de octubre del 2014. Festival UMAMI.

Taller de cocina mejicana apta para celíacos.



Ingredientes.



Plato finalizado.



Presidente de ASOCEPA .

6.- Lunes 29 de diciembre del 2014 (Taller para niños).

Receta: Galletas con motivos navideños.



Asistentes al taller.



Galletas listas para hornear.



Enseñando a decorar las galletas