

MES DE MARZO 2015

10 de marzo 2015



El día 10 de Marzo, ASOCEPA dio una **Charla en la Terraza Fulp (Fundación Universidad de Las Palmas)**. Como ponentes acudieron por parte de la asociación el presidente Fernando Domínguez y la trabajadora social Patricia Tavera.

El ambiente fue distendido y relajado, generándose una conversación muy interesante entre asistentes y representantes de la asociación. En palabras del presidente de ASOCEPA: "Agradecemos enormemente, la sensibilidad y empatía con nuestro colectivo, mostrada por la Fundación Universitaria de Las Palmas, para querer conocer la enfermedad y el día a día de un celíaco. Ha sido una charla muy amena."



Dos momentos de la charla, una experiencia muy enriquecedora.

19 de marzo de 2015

CEP CANARIAS
CENTRO DEL PROFESORADO LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

El jueves 19 de marzo de 2015, ASOCEPA asistió al Consejo General del **CEP LAS PALMAS GC**, (Centro de Profesorado de Las Palmas de GC) para impartir una charla titulada "**El niño celíaco en el colegio**".

Fue una gran ocasión para poder hablar sobre la integración del niño celíaco en el colegio y poder responder a las dudas de los profesionales de la educación presentes en este consejo.

Desde aquí queremos dar las gracias a María Elena Díaz Negrín por la oportunidad de dar a conocer la enfermedad celíaca dentro del ámbito educativo y permitirnos ser más visibles.

26 de marzo de 2015

Taller de Pasta Fresca: el 26 de marzo celebramos el segundo de los nueve talleres de cocina que vamos a realizar en el comedor de personal de HiperDino en Las Palmas de Gran Canaria.



HiperDino
Los mejores precios de Canarias

Antes de contar nada, nos gustaría agradecer a Yasmina Quintana (responsable del proyecto Celíaco en HiperDino) y a María Ramos del Dpto. de Marketing y Comunicación por toda la ayuda y colaboración prestada, sin ellas hubiera sido muy difícil hacer el taller.



Así, darle las gracias a nuestro chef y jefe de cocina en estos eventos: Fernando Domínguez, presidente de ASOCEPA y a su familia por la dedicación y el trabajo para que estos talleres y actividades de ASOCEPA, se desarrollen del mejor modo.

Al taller acudieron 10 socios y 5 no socios, continuando con la experiencia del taller anterior de que puedan asistir no socios, (sólo en el caso de que las plazas no sean ocupadas por socios). Hemos podido volver a disfrutar de las instalaciones del comedor de personal de HiperDino donde realizar estos talleres de cocina es una nueva forma de aprender.

Se realizaron las siguientes recetas (pincha en el enlace y se abrirá un pdf):

- **Pasta fresca de calabaza, espinacas, etc**

http://www.asocepa.org/sites/default/files/Pasta_fresca_calabaza_espinacas.pdf

- **Pasta fresca al huevo sin gluten**

http://www.asocepa.org/sites/default/files/Pasta_fresca_al_huevo_sin_gluten.pdf

- **Mezcla pasta fresca italiana**

http://www.asocepa.org/sites/default/files/Mezcla_pasta_fresca_italiana.pdf



Comienza el curso, todo preparado con la carpeta con las recetas y el bolígrafo para tomar nota de todo lo que explica Fernando, mientras va cocinando las diferentes recetas de pasta fresca.



Los alumnos en plena elaboración y la pasta terminada, ha llegado la hora de la degustación... ¡Buenísimo!

MES DE ABRIL 2015

III FERIA GRAN CANARIA ACCESIBLE 2015.

Fecha: Del jueves 16 al sábado 18 de abril de 2015.

Lugar: Institución Ferial de Canarias (INFECAR).

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

Participan las dos trabajadoras de ASOCEPA y 8 voluntarias. Se asistió a la feria por turnos, siempre con un responsable de ASOCEPA presente.

Taller degustación de gastronomía típica de Gran Canaria

17 de abril de 18:00 a 19:30 horas.

Los platos:

Papas arrugadas

Mojo

Queso canario

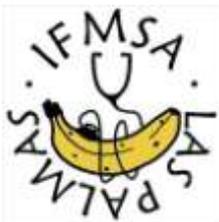
Pella de gofio (se realizó en el propio evento)

Pan sin gluten

Asistencia al taller: 20 personas, algunos niños y la mayoría adultos. Se buscó realizar una actividad que 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.



Imagen del stand de la asociación con dos de nuestras voluntarias e imagen del taller de degustación mientras elaboraban la pella de gofio.



Charla organizada por IFMSA

El miércoles 29 de abril a las 17:30, el Presidente de ASOCEPA Fernando Dominguez Lanuza, impartió una charla en La Facultad de Ciencias de la Salud, bajo el título **“Día a día de un celíaco”**.

Esta actividad fue organizada por IFMSA-Las Palmas, comité local de la Federación Internacional de Asociaciones de Estudiantes de Medicina, una asociación que tiene por objetivo apoyar la formación recibida en la Facultad, promocionar la salud, mejorar el acceso a medicamentos, etc. Para ASOCEPA siempre es un placer asistir a este tipo de actividades que nos permitan dar a conocer la



Enfermedad Celíaca y el día a día en la vida del celíaco a la sociedad buscando que aumente la visibilidad de este colectivo y un acercamiento al mismo.

En palabras del presidente, en la publicación en el facebook de ASOCEPA: “Muy interesante la charla que hemos tenido hoy en la Facultad de Ciencias de la Salud. Gracias a IFMSA Las Palmas, por la invitación y gracias a la Universidad por apoyar estas iniciativas”.

MES DE MAYO 2015 8 de mayo de 2015



ASOCEPA impartió un **curso de formación** en el **IES Felo Monzón** de Las Palmas de Gran Canaria. Este curso fue dirigido por el presidente de la asociación Fernando Domínguez que dio tanto la parte teórica como la práctica.

La formación tuvo lugar en el Restaurante "Salón Laurel" y este fue el programa realizado:



1ª Parte:

De 08:10 a 09:30/ 10:45 horas. Formación sobre la enfermedad celíaca y dieta sin gluten.

Descanso: De 10:00 a 10:30 Horas.

2ª Parte:

De 10:30 a 13:00 horas: Taller de cocina y pastelería.

- a) Pasta y gazpacho.
- b) Empanado de carne,
- c) Postre: Tarta de manzanas y Mousse de gofio.
- d) Pan.

Mostrar distintas alternativas para que puedan hacer platos sin gluten, por ejemplo:

Empanados: con harina de garbanzos, y con almendra picada.

Postre: Tarta y Mousse, dos buenas alternativas para poder realizar muchos postres.

Asistieron un total de 60 alumnos. Alguno de ellos pudo colaborar en la realización de estas recetas y facilitaron mucho la tarea del ponente.

En palabras del presidente de ASOCEPA: "Muy agradecidos, orgullosos, valorados y un montón de buenos sentimientos, son los que hemos traído de la charla y show cooking que hemos hecho en el IES Felo Monzón Grau Bassas. Alumnos de hostelería, profesores y personal del instituto, gracias por darnos la oportunidad de divulgar nuestro mensaje y gracias por escucharnos tan atentamente. Estos futuros profesionales tendrán un gran futuro si siguen con ese entusiasmo"



La 1ª imagen está tomada durante la formación teórica y la 2ª en plena práctica. Aparece Fernando acompañado por los alumnos que ejercieron, encantados, como pinches de nuestro presidente.



Imagen postres preparados: mousse de gofio y tarta de manzana.



Panes recién horneados