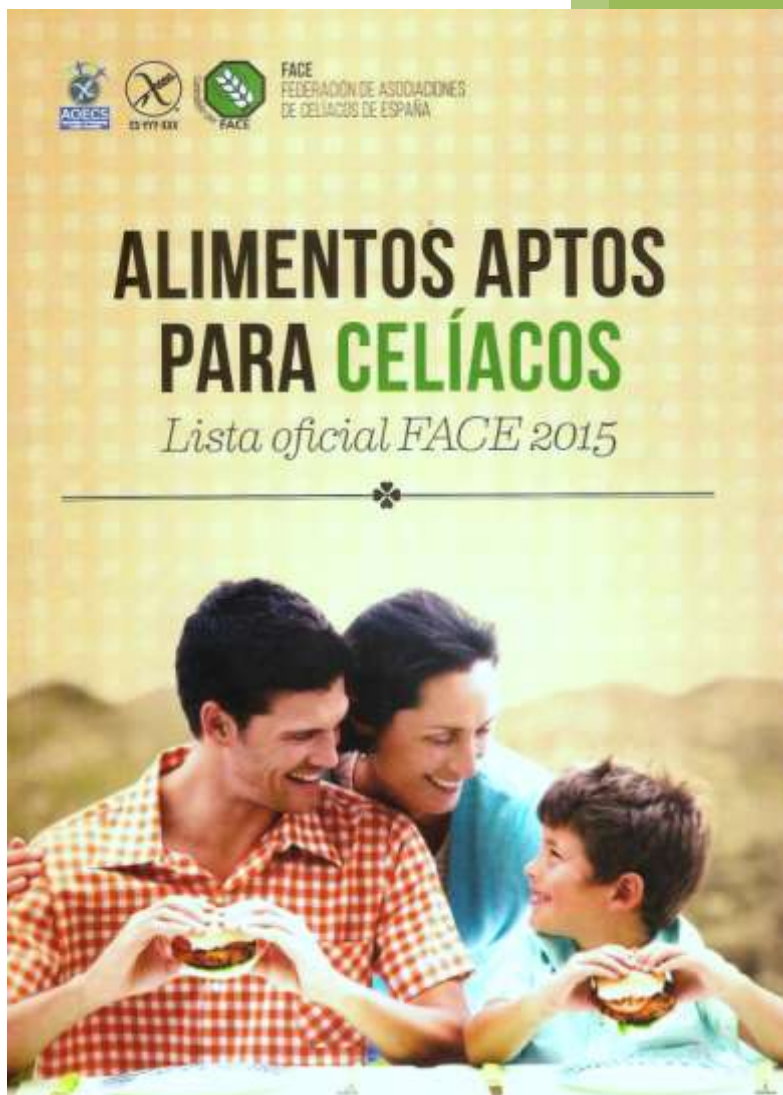


Memoria de actividades 2015

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 2015.**

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.

Declarada la EC, el consumo de 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, triticale.

El uso del gluten como excipiente de aditivos y de aromas externos; espesante; preservador de la humedad; 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... Provoca que el 70% de los productos alimenticios que encontramos en cualquier tienda, no especializada en productos sin gluten, donde realicemos la compra diaria contengan gluten.

* **LOS SÍNTOMAS**, pueden ser uno o varios. Cambian en cada individuo. Los más frecuentes: 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. Estos síntomas pueden estar ausentes; se denomina EC asintomática, dificultándose su diagnóstico.

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

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

- Los familiares en 1^{er} grado de un celíaco constituyen un grupo de riesgo elevado donde la prevalencia de la EC se sitúa entre el 10% y el 30%. 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 la analítica de unos anticuerpos determinados para realizar un diagnóstico sospecha. El diagnóstico definitivo se hace mediante biopsia intestinal.

Importancia del diagnóstico precoz: la instauración de una alimentación exenta de gluten consigue, la normalización del estado de salud, y la recuperación de la calidad de vida de las personas celíacas. 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**. La recuperación será permanente si no se expone el intestino a nuevos contactos con el gluten. Su consumo, aunque sea en pequeñas cantidades, puede causar trastornos graves.

Para paliar los efectos adversos que puede desencadenar una ingesta de gluten involuntaria en un celíaco necesitamos que la sociedad en la que el 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.

PREVALENCIA DE LA ENFERMEDAD.

Como explicábamos anteriormente, la **prevalencia** de la enfermedad en España es similar al resto de Europa, **1 por cada 80** personas, siendo la enfermedad crónica intestinal más frecuente. Si tenemos en cuenta que en la provincia de Las Palmas cuenta con un censo de 1.096.980 residentes, podríamos estar hablando de que 13.712 personas de Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura podrían ser celíacos.

2.- ASOCEPA.



ASOCEPA es el 1^{er} centro de atención a personas celíacas en esta provincia, fue fundado en 1989 para atender y ayudar a las personas celíacas y familiares de las mismas.

La sede se encuentra en:
C/ Pino Apolinario, 82, C.P: 35014, en LPGC.

Telf.: 928 230 147, Móvil: 638 811 875.

Correo electrónico asocepa.org@gmail.com y
página web www.asocepa.org.

Las personas celíacas, al ser diagnosticadas, son remitidas por su médico especialista a la Asociación, **único recurso** específico que presta esta atención. ASOCEPA 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.)

- Durante el periodo de 2015, la entidad recibió 37 nuevos socios, de los que 33 fueron diagnosticados y residen en la isla de Gran Canaria. Las otras 4 personas residen en las islas de Fuerteventura y Lanzarote.
- La media de atenciones mensuales a socios y no socios que ASOCEPA viene cubriendo es de 47.

La información demandada 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 los socios 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.

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

Día de la reunión: 17 de marzo de 2015

Hora de la reunión: 17:30 horas (1ª convocatoria); 18:00 horas (2ª convocatoria).

Lugar: Centro Cívico del Lomo Apolinario, en C/ Pino Apolinario, s/n. 35014 LPGC.

Composición de la mesa:

- Presidente: Fernando Domínguez Lanuza
- Secretario: Antonio Domínguez Lanuza

Asisten 10 personas asociadas.

Siendo las 18 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 2014
3. Memoria de actividades 2014
4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2015
5. Propuestas de actividades a realizar en el 2015
6. 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 2014

Se da lectura al estado de cuentas del período 2014 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014.

Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2014

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2014. 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 2015 se podrán realizar más actividades porque contamos con más socios voluntarios. Estos voluntarios han asistido al curso de formación del 2015 y se han comprometido a colaborar con ASOCEPA.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2015

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2015, explicando las previsiones de gastos e ingresos.

Se explica la necesidad de realizar dos visitas al año a las islas de Fuerteventura y Lanzarote para intentar impulsar a ASOCEPA en esas islas.

Se aprueba buscar un cambio de entidad bancaria para realizar la remesa del año 2016 para que los gastos bancarios disminuyan o incluso se plantea el cambiar la forma de cobro de la cuota de socio. A lo largo del año, la junta directiva decidirá sobre este punto cuanto se tengan más datos con los que poder decidir.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2015

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2015 es aprobada por unanimidad.

6.- Ruegos y preguntas

En este momento, el 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 sean mayores.

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

EL SECRETARIO



Fdo.: Fernando Domínguez Lanuza



Fdo.: Antonio Domínguez Lanuza

ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA DE SOCIOS y SOCIAS DE ASOCEPA

Día de la reunión: 17 de marzo de 2015

Hora de la reunión: 19:00 horas (1ª convocatoria); 19:30 horas (2ª convocatoria).

Lugar: Centro Cívico del Lomo Apolinario, en C/ Pino Apolinario, s/n. 35014 LPGC

Composición de la mesa:

- Presidente: Fernando Domínguez Lanuza
- Secretario: Antonio Domínguez Lanuza

Asisten 10 personas asociadas.

Siendo las 19.30 horas del día indicado da comienzo la reunión de la Asamblea General Extraordinaria 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:

7. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.
8. Presentación de candidaturas
9. Votación y escrutinio
10. Ruegos y Preguntas

7. Lectura y aprobación del acta anterior.

Se da lectura al acta de la reunión de la Asamblea General Extraordinaria anterior y se aprueba por unanimidad.

a. Presentación de candidaturas

No se presentan candidaturas nuevas y se presenta la misma formación de miembros de la junta directiva, con cambios en los cargos de vocales.

Por lo que la **nueva Junta Directiva para los próximos dos años**, queda constituida por los siguientes miembros:

PRESIDENTE: FERNANDO RAFAEL DOMINGUEZ LANUZA

VICEPRESIDENTE y TESORERO: FRANCISCO JAVIER MARTÍN COSTUMERO

SECRETARIO: ANTONIO DOMÍNGUEZ LANUZA

VOCAL DE FUERTEVENTURA: ROSA MARÍA MONTELONGO BETANCOR

VOCAL DE LANZAROTE: TATIANA COSTA MÍNGUEZ

VOCAL: TAMARA HERNANDEZ PEREZ

Presentan su dimisión voluntaria como vocales de ASOCEPA:

M^a Isabel Santana Santana con DNI 42.855.524-S

Margarita Simarro Pedreira con DNI 9782952-V

b. *Votación y escrutinio*

Se procede a la votación a mano alzada y se aprueba por unanimidad la candidatura, expuesta anteriormente.

Los nombrados expresan aceptar los cargos para los que han sido elegidos manifestando que no existe incompatibilidad alguna para su fiel desempeño.

Estos cargos que se nombran en esta asamblea, entrarán en vigor y ejercerán sus funciones en la siguiente fecha: 18 de marzo de 2015, éste día incluido

Según los Estatutos de la Asociación, estos nuevos cargos tendrán una vigencia de mandato de dos años a partir de su fecha de nombramiento.

Por lo tanto los cargos renuevan por un periodo de dos años.

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

EL SECRETARIO



Fdo.: Fernando Domínguez Lanuza



Fdo.: Antonio Domínguez Lanuza

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, 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 colaboración y cooperación de 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 las 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 2015.

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. FACE (Federación Española de Asociaciones de Celíacos) ha publicado su "Informe comparativo de precios año 2015" donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 1.468,72 € 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.

El reto de ASOCEPA para el año 2015, además de consolidar las acciones que viene desarrollando hasta ahora (buscando mantener y aumentar el número de voluntarios como pilar fundamental de nuestra actuación), ha sido cobrar un mayor peso y una mayor visibilidad en la ciudad de LPGC, buscando la inclusión del colectivo celíaco a través de un ocio normalizado.

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 dicha federación.

4.- SOCIOS.

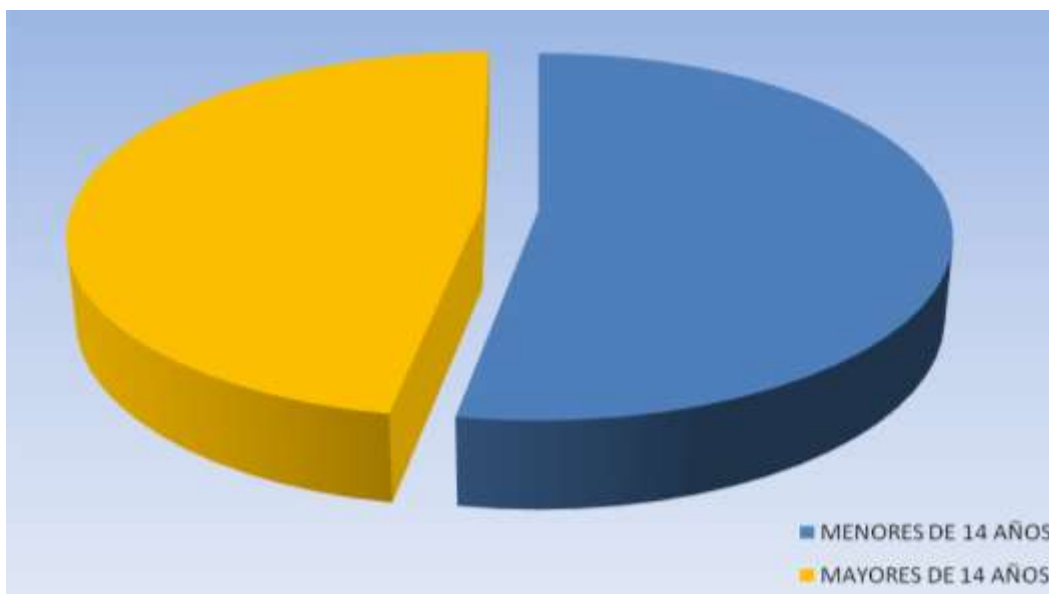
Nº socios nuevos (altas) y bajas desde el 01/01/2015 hasta el 31/12/2015.

TOTAL ALTAS 2014	TOTAL ALTAS 2015	TOTAL BAJAS 2014	TOTAL BAJAS 2015
47	37	52	24

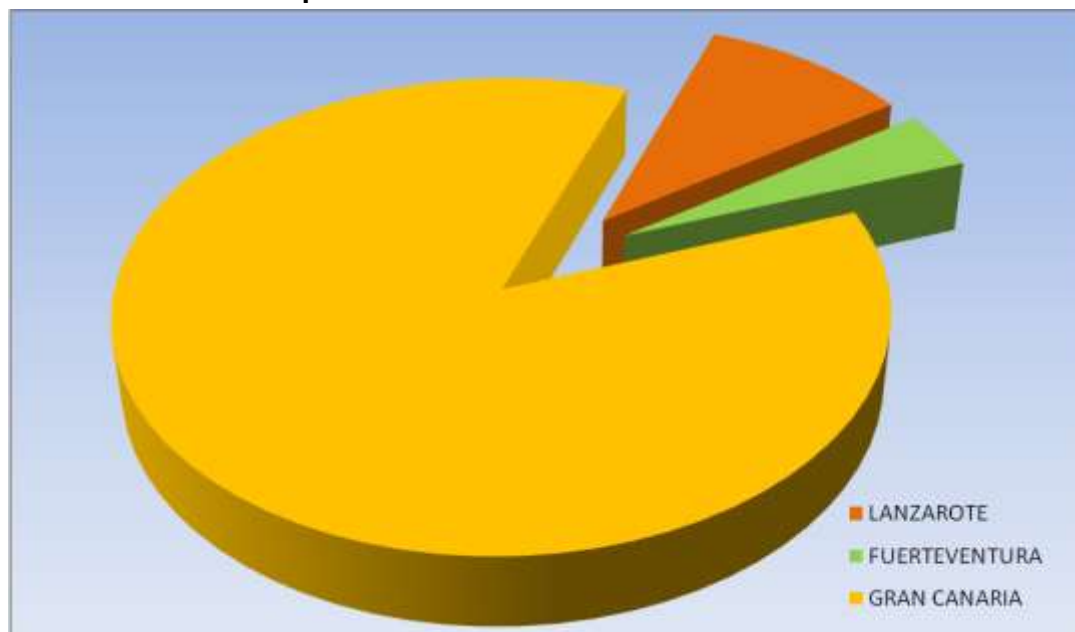
SOCIOS POR EDADES	
MENORES DE 14 AÑOS	MAYORES DE 14 AÑOS
133	119
280	

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.



Gráfica de socios/as por Islas.



SOCIOS POR ISLAS		
LANZAROTE	FUERTEVENTURA	GRAN CANARIA
30	12	259

Nº de socios en situación de alta y en el año 2015.

- A 31 de diciembre del 2015 hay un total de 301 socios en situación de alta.

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

M= mujer, H= hombre

De 0 a 18 años: 190 socios estudiantes (100%)

De 19 a 30 años: 23 socios, 5 hombres y 18 mujeres.

Sin datos	4	(3 M y 1 H)
ADMINISTRATIVO	1	M
AMA DE CASA	3	(2 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: 17 socios, 6 hombres y 11 mujeres.

Sin datos	2	1 H y 1 M
ABOGADO	1	H
ADMINISTRATIVO	2	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: 20 socios, 5 hombres y 15 mujeres.

Sin datos	1	M
ADMINISTRATIVA	5	3 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: 14 socios, 2 hombres y 12 mujeres.

Sin datos	1	M
ADMINISTRATIVO	1	M
AMA DE CASA	2	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: 4 socios, 2 hombres y 2 mujeres

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

De 71 años en adelante: 5 socias, mujeres.

ADMINISTRATIVO	1	M
AMA DE CASA	2	M
JUBILADA	2	M

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

Calculamos que los beneficiarios directos son los 301 socios de ASOCEPA, así que si suponemos unidades familiares de 4 miembros por socio, los beneficiarios indirectos de las acciones que se realizan en ASOCEPA, serían unas 1200 personas, porque estas actividades tienen reflejo en los propios celíacos socios de la asociación, y también en el ámbito social más cercano y próximo como es su familia.

Es cierto, que los beneficiarios indirectos, cuando nos referimos a actividades de formación realizadas por ASOCEPA en los diferentes tipos de establecimientos, es difícil de calcular, ya que los beneficiarios directos serían las probables 13.712 personas celíacas (que por estadística habría en esta provincia) y como indirectos sus familias ($13712 \times 4 = 54.848$), a los que podríamos sumar los turistas celíacos que visitan la provincia de Las Palmas 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 de una persona celíaca.

Un rasgo que caracteriza a los establecimientos formados por ASOCEPA es el interés en querer conocer la EC y la dieta sin gluten, así como desear ofrecer un menú sin gluten seguro conociendo las prácticas idóneas en cocina y en el desarrollo del servicio, evitando la contaminación cruzada, tanto a los clientes celíacos residentes en la provincia como a los visitantes celíacos (nacionales y extranjeros y sus familiares)

En relación a la formación de voluntariado, el perfil está determinado por ser socio de ASOCEPA, ya que hoy por hoy estos cursos están destinados a los miembros de esta asociación. Lo que no implica que en un futuro sean cursos abiertos para cualquier persona que quiera realizar un voluntariado con nosotros.

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 demandas de las 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 socios 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 socio.
- 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: 2100 (aproximativo, sin contar las copias de las informaciones que se envían, por ejemplo a los socios en copia oculta).

ATENCIONES PRESENCIALES: 47 (aproximativo).

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

Este servicio se crea con el fin de sensibilizar a establecimientos distribuidores y elaboradores de alimentos sin gluten. Con el fin de conseguir que la vida de las personas celiacas 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 sí opten por distribuir platos preparados por empresas 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 socios y el resto de la sociedad la información relativa a la celebración del convenio firmado a través de los medios propios de la asociación (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 2015.

1	ZOO	Oasis Park	FUERTEVENTURA
2	RESTAURANTE	Sanus	FUERTEVENTURA
3	CAFETERÍA	Cafetería Poco a Poco	FUERTEVENTURA
4	RESTAURANTE	La Andaluza Low Cost	GRAN CANARIA
5	RESTAURANTE-OCIO	Restaurante Grill SIBORA	GRAN CANARIA
6	FARMACIA	Licenciada Margarita Curbelo Araña	GRAN CANARIA
7	PANADERÍA PASTELERÍA	ESSINGLUTEN	GRAN CANARIA
8	CAFETERÍA	Cafetería Del Real	GRAN CANARIA
9	RESTAURANTE	Caña Dulce	GRAN CANARIA
10	COMIDA PREPARADA	La Cuchara Sana	GRAN CANARIA
11	OCIO INFANTIL	Gymkana	GRAN CANARIA
12	TIENDA ONLINE SIN GLUTEN	celiacoscanarias.es	GRAN CANARIA
13	CAFETERÍA	El Príncipe Café	LANZAROTE

5.3.- PERSONAL CONTRATADO.

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2015.

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

Dña. **María Socorro Gil Sánchez**, auxiliar administrativo, 20 horas a la semana.

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

- Atención, información, asesoramiento a socios/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. María 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.

Número	Titulación	Actividades que realiza/Funciones
1	Licenciada en Antropología Social	- Colaboración en campañas divulgativas - Relaciones institucionales
1	Diseñador gráfico	- Colaboración en campañas divulgativas - Diseño - Comunicaciones con medios
1	Diplomada en Enfermería	- Formación socios recién diagnosticados - Visitas centros de salud
1	Graduado escolar	- Colaboración en campañas divulgativas
1		- Colaboración en campañas divulgativas
1	Auxiliar Administrativo	- Colaboración en campañas divulgativas - Formación – información empresas
1	Licenciada en Psicología	- Atención, orientación socios - Relaciones institucionales
1	Técnico Superior Admón. Comercial	- Colaboración campañas divulgativas - Dos horas a la semana en la sede
1	Diplomada en Empresariales	- Colaboración campañas divulgativas - Dos horas a la semana en la sede
1	Diseñador gráfico	- Diseña e imprenta
1	Ingeniera	- Colaboración campañas divulgativas
1	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
1	Licenciado en Veterinaria	- Formación Caterings, cocinas y restaurantes

5.5.- GESTIÓN DE CONVENIO DE COLABORACIÓN CON INSTITUTOS.

Se firma un convenio para recibir una alumna en prácticas de Nutrición y Dietética del IES 1º de Mayo de LPGC

- Del 23 de marzo al 10 de junio del 2015.
- 340 horas.

5.6.- CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	Fecha presentación	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	5.904,38 €	CONCEDIDA	Dic. 2014	“Ocio sin Gluten, Ocio para tod@s”
Obra Social La Caixa.	1.500,00 €	CONCEDIDA	Abril 2015	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:** se publican las últimas noticias sobre la EC y actividades de ASOCEPA.

- 2) **Boletín InfoCelíaco:** donde se publican los boletines InfoCelíacos según van siendo publicados (información sobre EC, investigación, adelantos científicos, actividades de distintas asociaciones... a nivel internacional).
- 3) **¿Quiénes somos?**
 - a) **Contacto:** datos básicos de contacto con ASOCEPA, tanto para contacto de socios y futuros socios como de establecimientos interesados en ser formados por nosotros
 - b) **Memoria de actividades** Se puede acceder a la memoria de actividades de ASOCEPA del año 2012, 2013, 2014 y se seguirán añadiendo las últimas memorias para que los interesados puedan conocer mejor nuestro trabajo.
- 4) **Enfermedad celíaca:**
 - a) **¿Qué es?**
 - b) **Detección.**
 - c) **Información:** enlaces a distintas páginas webs de interés para el celíaco.
 - d) **Artículos de interés:** donde se publican artículos de distinta índole que pensamos serán interesantes para el socio y/o visitantes de nuestra página.
 - e) **Archivos médicos:** distintos artículos y estudios médicos sobre la EC
- 5) **Dieta sin gluten:**
 - a) **Marca de Garantía.**
 - b) **Normas Básicas para Cocinar Sin Gluten.**
 - c) **Recetas.**
- 6) **Establecimientos**
 - a) **Socios colaboradores:** con información por islas (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) sobre hoteles, restaurantes y otros establecimientos y/o negocios que conocen la EC 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, 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 2015 en los siguientes establecimientos y centros educativos:

FEBRERO 2015:



Formación Restaurante La Andaluza Low Cost (LPGC) se hace socio colaborador.

MARZO 2015

Se forma a la cafetería del Hospital Insular de la ciudad de LPGC.

Asisten 27 trabajadores, se hace la formación en dos turnos. Una gran participación. Formación ha sido muy valorada por nuestros socios, que con sus comentarios nos mantienen informados si las prácticas en la cafetería siguen siendo correctas o no.

Charla en el CEP (Centro de Profesorado) de LPGC, a partir de esta charla algunos profesores contactaron con nosotros, solicitando información y formación.

Terraza Fulp



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 celiaco. Ha sido una charla muy amena.”



ABRIL 2015



Farmacia Margarita Curbelo que se hace socio colaborador de ASOCEPA. De esta forma, hay un nuevo establecimiento que venda productos especiales sin gluten con el que los celíacos de esta ciudad y sus visitantes, tendrán más fácil el acceso a los mismos.



Charla organizada por IFMSA “Día a día de un celíaco”.

El 29 de Abril a las 17:30, el Presidente de ASOCEPA impartió esta charla. La actividad fue organizada por IFMSA-Las Palmas, comité local de la Federación Internacional de Asociaciones de Estudiantes de Medicina, 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 estas actividades que nos permiten dar a conocer la EC 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 nuestro facebook: “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”.

MAYO 2015



Se hace una **formación teórica y práctica** en el **IES Felo Monzón** de LPGC. Muy importante para nosotros porque es donde se están formando los cocineros y personal de sala que atenderán a los celíacos en un futuro.

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”



Restaurante-Grill Sibora de Fontanales, formamos al personal de cocina y sala, se hacen **socios colaboradores de ASOCEPA**.

JUNIO 2015



Cafetería del Real de LPGC, se hacen socios colaboradores de ASOCEPA.



Obrador ESSINGLUTEN, en la ciudad de LPGC. Se hacen socios colaboradores de ASOCEPA.

Formamos al personal de la **ludoteca Tinmarinde** de LPGC. No se hacen colaboradores.

Formamos al personal de cocina y de sala del **Bar La Perpleja**, de LPGC. En esta formación, la alumna en prácticas realiza una parte de la exposición. No se hacen socios colaboradres



Formamos a los **responsables de todos los restaurantes de Telepizza** de la isla de **Gran Canaria**. No se hacen colaboradores porque ellos ya son socios de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España).

Formamos al personal de cocina y sala del Hospital Materno de LPGC. Esta formación, también tuvo una gran repercusión entre nuestros socios.

JULIO 2015



Formamos al personal del **Asadero de Pollos de Jinámar, Caña Dulce**. Se hacen **socios colaboradores** (formalizan en el mes de septiembre del 2015).

OCTUBRE 2015



Formamos al **personal** del local de comida para llevar **La Cuchara Sana, LPGC**. Se hacen **socios colaboradores**.



Formamos al personal de las dos **ludotecas GYMKANA** que hay en la ciudad de LPGC. Se hacen **socios colaboradores** de ASOCEPA.

Charla formación sobre EC a los alumnos del CEIP Maestro Félix Santana Telde.

El miércoles 28 de octubre, ASOCEPA formó a todos los alumnos y profesores de este centro sobre la EC y la Dieta Sin Gluten. Queremos agradecer al colegio esta iniciativa para conocer mejor la EC.

Este curso se realizó en el colegio en distintas charlas, desde las 8:30 a 13:30 y los grupos de niños fueron: dos grupos de infantil, de tres a cinco años, un total 25 peques! Grupo de 1º y 2º de primaria, un total de 26 niños, Grupos de 3º y 4º (unos 20 niños), Grupos de 5º, son 19 y grupo de 6º, son 11 (unos 30 niños)



Se da de alta como **socio colaborador** la tienda on line de **productos sin gluten celiacoscanarias.com**

NOVIEMBRE 2015

Comenzamos con la formación de las **Escuelas Municipales de Educación Infantil del Ayuntamiento de LPGC**. En octubre nos reunimos con la concejala delegada de Educación del Ayuntamiento de LPGC, D^a Lourdes Armas, y firmamos un **proyecto de colaboración**. Gracias a este proyecto, ASOCEPA va a formar a las **11 Escuelas Infantiles Municipales de LPGC**, para que conozcan qué es la EC, cómo tratar al niño/a celíaco/a y cómo evitar la contaminación cruzada.

Escuela Infantil Bambi 5 de noviembre, 17 asistentes

Escuela Infantil Blancanieves, 19 noviembre, 17 asistentes

Escuela Infantil Heidi, 3 diciembre, 16 asistentes

Escuela Infantil Pluto, 17 diciembre, 20 asistentes.

Estas formaciones continuarán durante el año 2016, hasta completar las 11 Escuelas Infantiles Municipales de LPGC.



Formamos a los responsables de formación de la empresa **TIRMA en Gran Canaria**. No se hacen socios colaboradores porque ya son socios de FACE (misma situación que con Telepizza)

DICIEMBRE 2015

Curso de EC en el Colegio Salesianas Guanarteme Nuestra Señora del Pilar



El lunes 14 de diciembre, ASOCEPA formó a los alumnos de 4º de Primaria y su tutora sobre la EC y la Dieta Sin Gluten. Queremos agradecer a la madre de una de las alumnas que es celiaca y socia de ASOCEPA, por hacer las gestiones con el Colegio y que esta iniciativa sirva para conocer mejor la EC.

Este curso se realizó en el propio colegio desde las 9:30 hasta las 11:30 y los asistentes fueron 30 niños.

- Nuestros socios han sido informados de todas las firmas de convenios que convierten a estos establecimientos en socios colaboradores de ASOCEPA. Además, mientras son socios colaboradores, aparecen en nuestra página web, dentro del apartado establecimientos/socios colaboradores, con sus datos de contacto, horarios de atención al público... Aparece su logotipo y una imagen del establecimiento en el banner de nuestra página. Y están en la aplicación Facemovil, que FACE proporciona a través de sus asociaciones miembro a los socios de las mismas que la soliciten.
- En todas y cada una de las actividades realizadas por ASOCEPA durante el año 2015, 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.

VOLUNTARIADO

Curso de formación en ASOCEPA dirigido a sus socios que quieran ser voluntarios y que cuando adquieran los conocimientos y la habilidad necesaria, serán ellos mismos quienes formen a los distintos establecimientos e incluso a los socios. El 24 de febrero de 2015 se hace el curso de formación de voluntariado en horario de mañana y tarde.

El grupo de voluntarios de la formación en horario de mañana, estaba compuesto por cinco voluntarias y todas acabaron el curso que se prolongó durante dos mañanas. De estas cinco voluntarias, tres van a colaborar con ASOCEPA.

Dos de ellas nos han realizado la base de datos de restaurantes y cafeterías de la ciudad de LPGC. Lo que ha supuesto una ayuda inestimable para nosotros y que seguiremos utilizando a lo largo del año 2016.

Una de ellas se está encargando de actualizar las recetas sin gluten que tenemos publicadas en la web, aunque a finales de diciembre del 2015 nos ha comunicado que es posible que no pueda seguir durante el 2016.

De las otras dos voluntarias, una ha declinado el hacer estas formaciones aunque sí que ha colaborado durante el año en actividades puntuales y la otra, por problemas personales, todavía no ha podido determinar cuál será su colaboración, pero sí nos ha dejado claro que quiere colaborar.

El grupo de tarde estuvo compuesto de dos voluntarios que también están interesados en dar charlas de formación. Uno de ellos nos acompañó a la formación de los restaurantes de Telepizza, realizado en el mes de junio y durante los meses de octubre y diciembre nos ha acompañado a formar al personal de cocina y comedor del colegio Canterbury de LPGC. Este voluntario elaboró un díptico de EC y un protocolo básico para Hostelería y Restauración.

PARTICIPACIÓN EN FERIAS Y STANDS EN EL AÑO 2015



III FERIA GRAN CANARIA ACCESIBLE 2015.

Fecha: Del 16 al 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

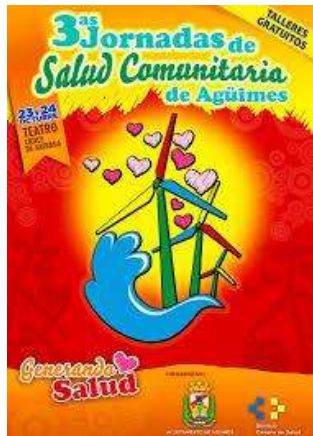
Queso canario

Pella de gofio sin gluten (elaborada en el propio evento)

Pan sin gluten

Datos del taller: asisten 20 personas, algunos niños y la mayoría adultos.

Se buscó realizar una actividad que diera a conocer la gastronomía típica de la isla de Gran Canaria, con platos que fueran originalmente sin gluten. Y así fue, el menú se hizo a base de platos que (salvo en el caso de la pella, donde se buscó gofio sin gluten, del Molino de Gofio Buen Lugar, socio colaborador de ASOCEPA) no tuvieron que ser cambiados, ya que de forma natural no tenían gluten.



ASOCEPA en las Terceras Jornadas de Salud Comunitaria de la Villa de Agüimes

Por segundo año consecutivo, agradecemos al centro de Salud de Agüimes, el invitarnos y darnos la oportunidad de participar en estas Jornadas, en las cuales pudimos tener un espacio el día 23 de Octubre, y estuvimos presentes con una mesa informativa y divulgativa de la EC y material de la asociación.

TALLERES DE COCINA.

Antes de presentar estos talleres, queremos presentar la firma del acuerdo con HiperDino, que nos ha permitido desarrollar esta actividad en un entorno mucho más profesional y que todos agradecemos, tanto la Junta Directiva de ASOCEPA como sus trabajadoras y socios

Acuerdo entre ASOCEPA e HiperDino



Durante el año 2015, ASOCEPA pudo realizar los talleres de cocina que tenía programados, en el comedor de personal de HiperDino (C/ Luis Correa Medina, 9. 1ª planta). Para más información, pueden leer el comunicado pulsando en el enlace.

http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Comunicado%20ASOCEPA_HiperDino.pdf

Taller de cocina del 29 de enero.

El día 29 de enero del 2015, celebramos el primero de los nueve talleres de cocina que hemos realizado en el comedor de personal de HiperDino en LPGC.

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 mismo, darle las gracias a Katy (socia y voluntaria de ASOCEPA) que colaboró en la realización de todo el taller, siguiendo las instrucciones de nuestro chef y jefe de cocina en estos eventos: Fernando Domínguez, presidente de ASOCEPA. También queremos agradecer la dedicación y el trabajo de Fernando y su familia que siempre colaboran con nosotros y dedican tiempo y esfuerzo para que estos talleres y actividades de ASOCEPA, se desarrollen de la mejor manera posible.

Al taller acudieron 13 socios y 4 no socios, esta va a ser una nueva norma para los talleres. Se les dará a los socios de ASOCEPA un período de tiempo para apuntarse y al finalizar si sobran plazas se ofrecerán a no socios.

El comedor de personal de HiperDino es un sitio fantástico para hacer los talleres, amplio, limpio, con sitio para todos los asistentes... recordad que hasta ahora se hacían en la sede de ASOCEPA, donde ni el espacio ni los medios eran los adecuados. Una gran mejora para ASOCEPA y sus socios.

En este taller se realizaron las siguientes recetas:

Galletas de mantequilla

http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Galletas%20de%20Mantequilla_0.pdf

Brazo de gitano o Pionono

<http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Brazo%20de%20Gitano%20o%20Pionono.pdf>

Magdalenas de nata

<http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Magdalenas%20de%20Nata.pdf>



26 de marzo de 2015 Taller de Pasta Fresca:



Segundo de los nueve talleres de cocina que realizamos en el comedor de personal de HiperDino en LPGC.

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.

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!

26 de junio de 2015 Taller para Niños



El viernes 26 de junio ASOCEPA en colaboración con HiperDino realizó un taller de cocina para niños.

Asistieron 17 niños, todos socios de ASOCEPA, acompañados por uno de sus padres y la experiencia fue increíble.

Desde aquí queremos dar las gracias, como siempre, a Yasmina Quintana (responsable del Proyecto Celíaco y Dietas Especiales de HiperDino) por su ayuda, colaboración y dedicación.

Así mismo, agradecerle a Fernando (nuestro presidente) el cariño, la dedicación y el trabajo que realiza para que podemos ofrecerle a nuestros socios estos talleres, en los que tanto disfrutamos.

En este taller se realizaron las siguientes recetas:

Receta de Pizza

http://asocepa.org/sites/default/files/Recetas_pizza_ni%C3%B1os.pdf

Receta de Perritos

http://asocepa.org/sites/default/files/Recetas_perritos_ni%C3%B1os.pdf

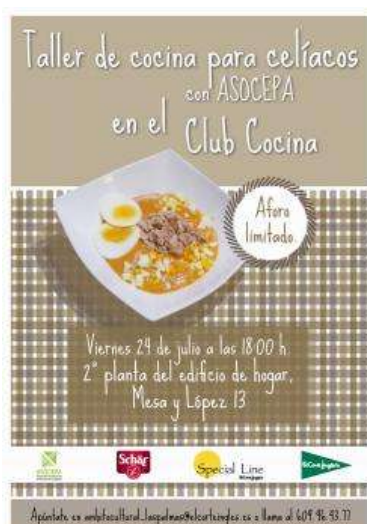
El taller se desarrolló con toda normalidad y los pequeños se portaron muy bien. Concentrados, en todo momento, siguiendo las indicaciones de Fernando. Pudimos ver que tenemos verdaderos artistas entre nuestros jóvenes y que como dice Fernando: “aquí hay cantera”

Las pizzas no llegaron a casa, se las comieron en el taller y les encantaron. Los perritos, que quedaron preciosos (lo podéis ver en el video) se los llevaron a casa. Una tarde fantástica. Muchas gracias a todos por participar.

https://www.youtube.com/watch?v=ImPkqug_G-s&feature=youtu.be



24 de julio del 2015 Taller en El Corte Inglés de LPGC



Show Cooking de ASOCEPA, a las 18:00 horas, con la asistencia de 19 socios y 21 clientes de El Corte Inglés, 40 personas.

Se elaboraron dos recetas sabrosísimas, Salmorejo sin gluten y Brazo de gitano, las cuales quedaron tan exquisitas que supieron a poco, con productos de Special Line y Schär.

Como Chef nuestro Presidente Fernando y como no su incondicional familia que le ayuda en todos los talleres realizados, agradecerles a ellos su esfuerzo y ayuda, como también a Nisamar Pérez (personal de El Corte Inglés), por su colaboración y organización para que el taller fuese posible.



8 de Octubre Taller de Repostería



ASOCEPA realizó un taller de repostería sin gluten, (muy solicitado por los socios) dentro de los que venimos desarrollando en colaboración con HiperDino en su comedor de personal en el establecimiento de Miller Bajo en LPGC.

Participaron 20 personas, que pudieron disfrutar de la clase magistral de Paula. Paula es una entusiasta de la repostería, socia de ASOCEPA que compartió con nosotros sus maravillosas recetas y buen humor.

Desde aquí, queremos dar las gracias a HiperDino, en la persona de Yasmina que como siempre nos ha facilitado tanto el desarrollo de este taller; a Fernando (presidente de ASOCEPA) y a su familia, que de forma incansable colaboran para que podamos realizar estas actividades; y por supuesto a Paula, quien nos ha dedicado su tiempo y buen hacer para que aprendiéramos a elaborar estos fantásticos dulces.

Las recetas de este taller:

http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Recetas_taller_reposteria_8_octubre_2015.pdf





12 de noviembre Taller de cocina



Las recetas que se elaboraron en este taller:
pan (con receta de elaboración propia) y churros.

Compartimos unos momentos agradables en el desarrollo del taller, hubo muy buen ambiente y creatividad. Lo mejor es que pasamos un buen rato compartiendo y degustando un chocolate con churros.

Agradecer a Yasmina e Hiperdino por cedernos las instalaciones, y por su colaboración, agradecer a Patricia y Mari por prepararlo todo y por supuesto como no a nuestro incondicional Chef Fernando, y a Rita que trabaja en la sombra para que no falte de nada.

Pueden acceder a las recetas de este taller en los siguientes enlaces.

Pan: <http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/PAN.pdf>

Churros: <http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/CHURROS.pdf>



3 de Diciembre Taller de cocina de recetas navideñas



Este taller fue de productos navideños, se elaboraron polvorones y mantecados. Del roscón de reyes se llevó preparada la masa, y luego se horneó allí, ya que su elaboración lleva mucho tiempo. Mientras se horneaba Fernando fue explicando cómo se realizaba la receta.

Compartimos con los asistentes un rato muy agradable, se pudieron degustar las diferentes elaboraciones. Todas buenísimas y a algunos asistentes les gustaron más estas recetas que las elaboradas tradicionalmente con gluten, estaban deliciosas.

Agradecemos a HiperDino y, especialmente, a Yasmina su colaboración cediéndonos una vez más las instalaciones y su tiempo, estando pendiente Yasmina de todos los detalles que pudiéramos necesitar. Agradecer a Patricia y Mari por prepararlo todo y por supuesto como no a nuestro incondicional Chef Fernando, y a Rita su gran labor.

Las recetas de este taller en el siguiente enlace:

<http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Recetas%20taller%2017%20de%20Diciembre.pdf>



17 de diciembre de 2015 Taller de Elaboración y decoración de Mini tartas, para los más peques.



ASOCEPA realizó un taller para los más pequeños, de elaboración y decoración de mini tartas. Dentro de los que venimos realizando en colaboración con HiperDino en su comedor de personal en el establecimiento de Miller Bajo en LPGC, este ha sido el último taller, ¡pero! de este año que acaba 2015, el año que entra vendremos con más.

Participaron 14 niños, que pudieron disfrutar de la clase de Fernando, los cuales se encontraron como en Máster Chef Junior.

Desde aquí queremos dar las gracias a HiperDino, en la persona de Yasmina que como siempre nos ha facilitado tanto el desarrollo de este taller; a Fernando (presidente de ASOCEPA) y a su familia, quienes de forma incansable colaboran para que podamos realizar estas actividades.

Pueden acceder a las recetas de este taller en los siguientes enlaces.

<http://www.asocepa.org/sites/default/files/docs/Recetas%20taller%2017%20de%20Diciembre.pdf>



DOSSIER - RESUMEN

DIA NACIONAL DEL CELÍACO 2015

“SER CELÍACO NO ES MI OPCIÓN, ES MI CONDICIÓN”

FUERTEVENTURA. 26 DE MAYO 2015

En el CC Las Rotondas en Puerto del Rosario, de 17:00 a 20:00 h, ASOCEPA montó dos mesas, una de ellas una mesa informativa, divulgativa y reivindicativa (denunciando los elevadísimos precios de los productos sin gluten) y otra mesa para que los peques pudieran hacer unos dibujos y pintarlos, cedidos por HiperDino.

Agradecer a HiperDino los productos sin gluten, que donó para degustarlos, y al CC Las Rotondas por cedernos un espacio en su centro. Un muy especial agradecimiento a nuestra vocal en Fuerteventura y a las voluntarias que la ayudaron, así como a la casa Dr. Schär por los productos cedidos para regalar a nuestros socios, y por la presencia de la Televisión Canaria dando cobertura a esta acción de ASOCEPA.

Estas líneas las publicó Rosa vocal de ASOCEPA en su cuenta de facebook:

“Muchas gracias a todos los que han colaborado en este acto y celebración del día del celiaco 27 de mayo. Estoy muy agradecida por la ayuda recibida y aunque la participación fue escasa, contentas por contribuir en la difusión de la "enfermedad celiaca". Agradecer a todos los que se acercaron a nuestra mesa informativa y a pesar de que el lugar asignado, desde nuestro punto de vista, no fue el más adecuado, se les dio la información que buscaban.

Gracias a la gerente de Cc las Rotondas, a Yasmina Quintana encargada del proyecto celiacos" de HiperDino, a Elisa y a las dos compañeras, Nazly y Noelia, que colaboraron en este día. Sin duda alguna mejoraremos y de los errores se aprende.

Un abrazo muy fuerte. Rosa”



GRAN CANARIA. 23 DE MAYO 2015

Almuerzo en El Restaurante Grill Sibora, socio colaborador de ASOCEPA, con hinchables para los peques, pintacaras, globoflexia y obsequios de productos para los socios cedidos por distintas casas comerciales.

Contamos con la colaboración de Gofio Buen Lugar, Santiveri, Estrella Damm, Adpan, Proceli, Tirma, Schard, Sanavi, Mis hijos sin gluten, Mancarina, Es Sin Gluten y el Ayuntamiento de Las Palmas quien nos cedió el transporte hasta allí.

Se pasó un rato agradable, la comida estaba exquisita y el local muy bien decorado y un estupendo trato de todo el personal. Los peques se lo pasaron genial y todos los que participamos nos marchamos a casa con un muy buen sabor de boca.



Los distintos panes de Es Sin Gluten, Mis Hijos Sin Gluten, Mancerina.



Imágenes del almuerzo, disfrutando de la compañía y de la tranquilidad de saber que todo lo servido no tenía gluten.



El momento más dulce, ¡unas tartas, buenísimas!



Foto de grupo, para recordar este encuentro.

26 DE MAYO 2015



Stand-mesa informativa, divulgativa y reivindicativa de la Enfermedad Celiaca, por el Día Nacional del Celiaco 2015 en el Hospital Universitario Insular de Gran Canaria. Durante la mañana, de 10:00 a 13:00 h, con la ayuda de dos voluntarias y socias de Asocepa, y de tarde en horario de 16:00 a 19:00 h, con 4 voluntarias y socias de Asocepa. Esta actividad contó con la presencia de medios de comunicación. Esta imagen de la mesa con dos de nuestras voluntarias, fue publicada en el periódico La Provincia.

Stand-mesa informativa, divulgativa y reivindicativa de la Enfermedad Celiaca, por el Día Nacional del Celiaco 2015 en el Hospital Universitario Insular de Gran Canaria. Durante la mañana, de 10:00 a 13:00 h, con la ayuda de dos voluntarias y socias de Asocepa, y de tarde en

27 DE MAYO 2015

Taller- Masterclass de pan. Comenzó a las 17:30 h en el comedor cedido por HiperDino, en sus instalaciones de Miller en LPGC. Se elaboraron diferentes recetas de panes, se presentó un power point realizado por Fernando (presidente de ASOCEPA), explicando el comportamiento de las diferentes harinas, preparados... los participantes muy contentos, con todo lo que aprendieron.



En palabras de Fernando, publicadas en nuestro Facebook: "Muy bien salió la "Master Class" sobre pan y harinas que hicimos ayer. La gente muy atenta y participativa. Yo creo que aprendimos mucho todos. Agradecer a los participantes y por supuesto a Yasmina,

representante del HiperDino, que nos facilita este maravilloso espacio y cuida de que todo esté perfecto."



Fernando elaborando los panes, paso a paso, compartiendo con todos los asistentes lo que él ha ido aprendiendo con la práctica, desde que su hija Daniela fue diagnosticada como celíaca, hace 3 años.



Recién salidos del hornos, un aspecto increíble y además ¡ricos, ricos! También se cocinaron panes en panificadoras, un pan blanco y otro integral.

29 DE MAYO

Charla a las 19:00 horas en el Salón de Actos del Hospital Universitario Insular de Gran Canaria, con el ponente Dr. Luis Peña con el título de “Presente, Pasado y Futuro de la Enfermedad Celiaca”.

Pudimos disfrutar de una ponencia clara y muy actualizada sobre la EC, donde los asistentes pudieron preguntar sus dudas al Dr. Peña.

Agradecemos al Dr. Peña su dedicación y colaboración con ASOCEPA, y al hospital por el espacio cedido para la celebración de este encuentro.



Fernando Domínguez, presidente de ASOCEPA, presentando al Dr. Peña.

LANZAROTE. 29 DE MAYO

Cena a las 21:00 horas, en el Restaurante La Casa del Parmigiano (socio colaborador de ASOCEPA) en Puerto del Carmen. Los socios degustaron una cena exquisita. Agradecer al Restaurante por haber hecho posible este encuentro, a nuestra vocal en Lanzarote Tatiana por su colaboración con ASOCEPA para poder coordinar la cena y agradecer a la casa Dr. Schär por donar sus productos para nuestros socios.



Imagen de los socios de ASOCEPA en Lanzarote que asistieron a la cena y disfrutaron de una comida buenísima en una muy agradable compañía.

19 de junio del 2015. Encuentro de celíacos en la isla de Fuerteventura

ASOCEPA, organizó la actividad Fin de Curso Sin Gluten, que forma parte de las acciones desarrolladas para el Día Nacional del Celiaco 2015.



Con el lema ¡EL GLUTEN NO ES MI OPCIÓN, SOY CELÍACO, ES MI CONDICIÓN!, el día 19 de Junio, en horario de 18:00 a 21:00 horas y con la colaboración del Cabildo de Fuerteventura, Catering Newrest y HiperDino, en la Trasera de la Iglesia de Puerto del Rosario, zona peatonal Primero de Mayo.

Fue un día muy especial e importante, que se pudo desarrollar gracias a la organización de nuestra vocal en Fuerteventura Rosa Montelongo, a Elisa y a los voluntarios que las ayudaron, a que esta celebración se pudiera lograr, fue un gran día, con muchas ilusiones y un resultado favorecedor.

APARICIONES EN PRENSA



15 mayo. Fuerteventura Radio Sintonía programa “Con criterio propio” 10:00 horas, entrevista con vocal de ASOCEPA en la isla de Fuerteventura, Rosa M^a Montelongo.





26 mayo. Televisión Canaria, programa Canarias Hoy, emiten el día 27 la actividad realizada en Fuerteventura en el CC Las Rotondas, con entrevista a Rosa M^a Montelongo vocal de ASOCEPA en Fuerteventura.

Este es el enlace: http://www.rtv.es/television/Multimedia/Canarias%20Hoy-10834/27-05-2015-440.aspx#.VWw5rM9_Oko Minuto 47:33



26 mayo. Todo Radio, programa “De todo un poco”, 10:00 horas. Entrevista a Fernando Domínguez Lanuza, presidente de ASOCEPA.

Este es el enlace: <http://www.todoradiofm.com/podcast/835-de-todo-un-poco-martes-26-de-mayo-de-2015.html> En el minuto 66:33



26 mayo. Periódico La Provincia

Bajo el titular “Los celíacos creen que en las Islas hay 20.000 afectados, el 75% sin diagnóstico”



Este periódico entrevistó a Fernando Domínguez Lanuza y acompañó esta entrevista con una imagen de la mesa informativa de ASOCEPA en el Hospital Universitario Insular de Gran Canaria, con dos de las voluntarias de la asociación que colaboraron en esta actividad.



26 mayo. Televisión Canaria, Telenoticias 1. Entrevista a María del Socorro Gil Sánchez, trabajadora de ASOCEPA y antigua presidenta y vocal de la asociación.

En las imágenes aparece la mesa informativa del Hospital Insular Universitario de Gran Canaria con las voluntarias que nos ayudaron a realizar esta actividad en la mañana del día 26 de mayo de 2015.

En este enlace podrán acceder a la noticia, minuto 26:47

<https://www.youtube.com/watch?v=9u2btc6egaU>

26 mayo. Radio Luna Maspalomas, de 11:30 a 12 horas, entrevistan al presidente de ASOCEPA Fernando Domínguez Lanuza.



27 mayo. TVE1, en el programa **"Cerca de ti"** presentado y dirigido por Roberto Herrera, entrevistarán al presidente de ASOCEPA Fernando Domínguez Lanuza, a las 13 horas.

En el siguiente enlace <http://www.rtve.es/alacarta/videos/cerca-de-ti/cerca-27-05-15/3144141/> podrán acceder a esta entrevista, para ello una vez se cargué la página, en el menú de la derecha de la imagen, seleccione [ENTREVISTA CELIACOS](#)



27 mayo. Radio Nacional de España en Canarias, Programa **"Canarias Mediodía"**. 12:15 horas.

Entrevista a Fernando Domínguez Lanuza, presidente ASOCEPA. Este es el enlace:

<http://www.rtve.es/alacarta/audios/canarias-mediodia/asociacion-celiacos-provincia-palmas-asocepa-celebra-dia-nacional-del-celiaco-2015/3142801/>

Pulsar botón de reproducir en la parte superior de la página a la izquierda.



28 mayo. Radio Canarias, Programa **"A diario"** 9:00. Entrevistan a Fernando Domínguez Lanuza.

<http://www.radio-canarias.es/servicios/hemeroteca/fonoteca.jsp>



29 mayo. Lancelot Televisión entrevista a la vocal de ASOCEPA en Lanzarote, Tatiana Costa.



Revista Jable, una publicación de la isla de Lanzarote. Entrevista a Fernando Domínguez Lanuza

A continuación les presentamos los **carteles diseñados para la celebración del Día Nacional del Celíaco 2015 por ASOCEPA**. Estos carteles han sido diseñados por nuestro socio y voluntario Nacho Alcántara de la empresa Daute, desde aquí nuestro agradecimiento.

**ASOCEPA CELEBRACIÓN
DÍA NACIONAL DEL CELÍACO 2015**

**“EL GLUTEN
NO ES MI OPCIÓN.
SOY CELÍACO,
ES MI CONDICIÓN”**



DÍA 26 DE MAYO

ACTIVIDADES

Degustación de productos sin gluten (colaboración de HiperDino).
Concurso de dibujo para niños (colaboración de HiperDino).
Obsequio a nuestros socios de la casa Schär.

LUGAR

CC Las Rotondas en C/ Francisco Pi y Arsuaga, número 2.
CP: 35600 Puerto del Rosario, Fuerteventura.
2ª Planta, entre las tiendas de Mari Paz y Claire.

HORARIO

De 17:00 a 20:00 horas.



**ASOCEPA CELEBRACIÓN
DÍA NACIONAL DEL CELÍACO 2015**

**“EL GLUTEN
NO ES MI OPCIÓN.
SOY CELÍACO,
ES MI CONDICIÓN”**



DÍA 23 DE MAYO

Comida en el Restaurante Sibora
(C/ Juan Mateo de Castro, 6. CP: 35421 Fontanales - Moya).
Castillo hinchable y pintacaras para niños.
Obsequio de productos sin gluten para los socios.

DÍA 26 DE MAYO

Mesas informativas en el Hospital Materno LPGC, Hospital Insular.

DÍA 27 DE MAYO

Taller de Pan. 17:30 horas.
Instalaciones de HiperDino en C/ Luis Correa Medina, 9, 1ª planta.
Comedor de personal.

DÍA 29 DE MAYO

Charla con el Dr. Luis Peña, a las 19:00 horas,
en el Salón de actos del Hospital Insular de Gran Canaria,
con el título de “Presente, Pasado y Futuro de La Enfermedad Celíaca”.





Antica Trattoria di Verona

29 de Mayo de 2015
Cena en el Restaurante
Antica Trattoria di Verona
Avenida Las Playas, 53 - Puerto del Carmen
21:00 horas

Los socios recibirán un regalo
de la casa Dr. Schär



Gala de Navidad. 10 de diciembre Centro Cívico del Lomo Apolinario



El día 10 de diciembre celebramos la Gala de Navidad de ASOCEPA, y queremos hacer un pequeño resumen para todos: la verdad es que ha sido una gran experiencia que no podríamos haber realizado sin la ayuda desinteresada de las diferentes casas comerciales: **Agua de Teror, Schär, Pepsi, Adpan, Santiveri, Libby's, Molino de Gofio Buen Lugar, La Isleña, Millac y Tirma** que donaron una gran cantidad de productos que pudimos regalar a todos los socios que se acercaron a disfrutar con nosotros del evento.

Así mismo, agradecer a nuestros socios colaboradores: **Essingluten, Celiacos Canarias.com, Panadería Mis Hijos Sin Gluten, La Cuchara Sana, Restaurante Sibora, Asadero y Freiduría Caña Dulce, Farmacia**

Margarita Curbelo Araña, La Andaluza Low Cost, Cafetería Del Real, Gymkana y La Iguana por los fantásticos premios que nos donaron para el sorteo.

Así comenzó La Gala





Los socios comenzaron a llegar a las 17:30 horas y ya estaba todo dispuesto, las mesas con las bebidas donadas por las casas comerciales y la merienda-cena, que corrió a cargo del **Catering Scolarest** (socio colaborador) y fue increíble, todo buenísimo y por supuesto sin gluten.



Empezó la diversión con La Animación AEIOU, hubo de todo un poco pintacaras, globoflexia, magia, baile.





Después de tanta diversión, los socios estuvieron picando y comentando entre ellos y por fin apareció Papá Noel, que hizo las delicias de todos nuestros niños. Hablaron con él y le entregaron sus cartas.



Cuando Papá Noel se fue a descansar, comenzó la rifa de los numerosos sorteos (Donados por nuestros socios colaboradores).

Después estuvimos hablando, compartiendo experiencias y disfrutando de la velada. Sabemos que seguramente se podría haber mejorado La Gala en diferentes aspectos, pero aprendemos y sabemos que cada año saldrá mejor.

Esperamos veros de nuevo a todos los que nos acompañasteis y por supuesto, a aquellos que no pudieron asistir. Muchas gracias a todos por responder con vuestro tiempo y os esperamos en la Gala de Navidad del 2016 de ASOCEPA.

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

Julio 2015. Cuestionario

En julio del 2015, se puso en contacto con ASOCEPA a través de un e-mail una persona que quería poner en marcha una tienda online de productos sin gluten para canarias. Nos envió un cuestionario solicitando la colaboración de nuestros socios para poder conocer con mayor detalle que productos y que marcas eran más difíciles de conseguir en nuestra provincia, y conocer un poco sus hábitos de compra. En pocos meses este proyecto se transformó en una realidad: la tienda online celiacscanarias.com, que es uno de los nuevos socios colaboradores de ASOCEPA.

Recogida Solidaria de alimentos SIN GLUTEN no perecederos

ASOCEPA, organizó el sábado 12 de Diciembre, una recogida de alimentos sin gluten, donde en el HiperDino de Luis Doreste. Desde ASOCEPA queremos agradecer sinceramente la colaboración incondicional de HiperDino, por ofrecernos sus instalaciones, y por el material necesario para su ejecución, al Banco de Alimentos de Las Palmas por ayudarnos a coordinar esta actividad y facilitarnos las herramientas necesarias y su gran experiencia en este tipo de actividades; gracias a TIRMA, por patrocinar la edición de los dípticos que se entregaron ese día, donde explicábamos el porqué de esta actividad y qué productos se podían comprar, y como no a nuestro socio y diseñador de La Empresa Daute Diseño, S.L, por realizar el maravilloso material gráfico que necesitábamos. Por último pero no menos importante queremos agradecer a nuestros socios voluntarios que nos ayudaron ese día (como en muchas otras ocasiones), hicieron una gran labor.

Estamos muy contentos con los resultados obtenidos en esta primera recogida, que esperamos no sea la última. Señalar lo increíble que fue la respuesta de todas esas personas que se solidarizaron con el colectivo celíaco. Con su ayuda y su colaboración podremos hacer llegar estos productos, sobre todo en estas fechas tan señaladas de Navidad, a las familias que están viviendo una muy difícil situación económica (agravada por la existencia de un miembro celíaco, ya que según el último estudio de precios comparativos realizado por FACE, una familia con un miembro celíaco se gasta en alimentación unos 1500€ más que una familia que no tiene ningún miembro celíaco), **gracias de corazón por ayudarnos a reunir mas de 700 kg de alimentos sin gluten.**



Calendario Solidario 2016

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 2016 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.

Tal y como lo presentó nuestro presidente en la página de ASOCEPA en facebook: "Ya se ha presentado esta noche, el calendario solidario en el que colabora La Unión Deportiva Las Palmas con 14 asociaciones y ONG's. Ha sido un acto muy emotivo y con muchísima repercusión mediática. Muchas gracias a todos los que han hecho posible el mismo."



Actividades realizadas en Lanzarote y Fuerteventura

Este año, el personal contratado de ASOCEPA, ha visitado en dos ocasiones Fuerteventura y Lanzarote.

Primera visita del 25 al 28 de febrero

El día 25 en Fuerteventura: formación al Oasis Park.

El día 26 Lanzarote: Reunión socios en el Bar-Cafetería VALI en Costa Tegui (nos acompañó la vocal de ASOCEPA en Lanzarote, Tatiana Costa)

El día 27 Lanzarote: visita Cafetería El Príncipe (socio colaborador) y se visitaron algunos restaurantes de la isla.

El día 27 Fuerteventura: visita Restaurante Sanus (formación, se hacen socios colaboradores) y se visitan otros restaurantes.

El día 28 Fuerteventura: Reunión socios en el CC La Rotonda de 10:30 a 12:30 horas

Segunda visita a Fuerteventura el 30 y 31 de octubre

Día 30: (durante toda esta jornada, nos acompañó la vocal de ASOCEPA en Fuerteventura, Rosa María Montelongo)

Formación personal Telepizza del local de Fuerteventura y Lanzarote. En Telepizza de Fuerteventura.

Formación al Oasis Park. Asisten 30 personas

Día 31: Visita a la cafetería Poco a Poco (socio colaborador

ENVÍO DE LISTADOS DE ALIMENTOS Y REVISTAS

Todas las personas asociadas reciben la lista de alimentos y chiquilista (socios con edad entre 6 y 12 años) elaborada por FACE. Se envía por correo postal.

Portadas Lista de Alimentos Aptos para Celíacos y Chiquilista, año 2016



Portadas de los dos ejemplares de la Revista Mazorca, enviadas a los socios en el año 2015.



6.1.- DIFUSIÓN: (no se repiten las apariciones en medios de comunicación ya presentadas en el resumen del Día Nacional del Celíaco del 2015)

RADIO

13 de enero del 2015

Entrevista al presidente de ASOCEPA en el **programa 7.7 Radio**, sobre la exención del AIEM en artículos específicos para celíacos

<https://soundcloud.com/asocepa/entrevista-al-presidente-de-asocepa>

19 de enero del 2015

Entrevista en el **Programa Espejo Canario** al Presidente de ASOCEPA, acerca de la exención del AIEM <https://soundcloud.com/asocepa/entrevista-en-el-programa-espejo-canario-al-presidente-de-asocepa-150117>

3 de marzo del 2015



Entrevista al presidente de ASOCEPA en el programa " La Mañana de Lanzarote" de la Cadena Cope

Entrevista sobre el sobre coste de los productos especiales sin gluten, diagnóstico de la enfermedad celíaca y comentarios sobre las últimas noticias aparecidas en los medios sobre la enfermedad celíaca.

<https://soundcloud.com/asocepa/entrevista-al-presidente-de-asocepa-en-el-programa-la-manana-de-lanzarote-3315>

28 de julio del 2015



Entrevista de radio al presidente de ASOCEPA

El día 28 de Julio a las 18:00 horas participo Fernando Domínguez, en una entrevista de radio en Canary Radio FM 107.4, en el programa socializados.

Si quieres escucharlo, pincha en el siguiente enlace, a partir de 1hora, 7 minutos, 40 segundos, empieza.

[ENLACE IVOOX]

PRENSA:

9 de enero del 2015



El Diario Digital canariasahora se hace eco de la exención del AIEM

El viernes 9 de enero, el diario digital canariasahora publicó un artículo sobre la exención del AIEM en los artículos de alimentación específicos para celíacos. Para la elaboración de este artículo contaron con la colaboración de Fernando Domínguez Lanuza, presidente de ASOCEPA.

Enlace para leer la noticia: http://www.eldiario.es/canariasahora/sociedad/Celíacos-AIEM-importaciones-harina-gluten_0_344016247.html

11 de mayo

"Daniela y su padre piden que no se olviden de los celíacos" por Canarias7



Artículo publicado en Canarias7, donde se trata el sobre coste que supone el gasto en productos especiales para celíacos a una familia, tomando como ejemplo la familia del presidente de ASOCEPA, Fernando Domínguez Lanuza. Para acceder al artículo pulse **aquí**.

Junio del 2015

La revista Trazas entrevista al presidente de ASOCEPA



La revista Trazas, especializada en productos y servicios para intolerancias y alergias alimentarias, entrevista en su último número al presidente de ASOCEPA, Fernando Lanuza.

Puede acceder a la entrevista pulsando **aquí**, páginas 18 y 19.

TELEVISIÓN

16 de enero del 2015 Programa Buenos Días Canarias,

Entrevista al presidente de ASOCEPA. Hablamos de la repercusión que tendrá en nuestra cesta de la compra la exención del AIEM. 10 minutos en un programa de máxima audiencia en Canarias. <https://www.youtube.com/watch?v=XmKriAOcbE4>

3 de noviembre del 2015

Roberto Herrera entrevista al presidente de ASOCEPA en el programa "Cerca de ti" de TVE.

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/cerca-de-ti/cerca-30-10-2015/3341702/>

21 de diciembre del 2015

Entrevista al Presidente de ASOCEPA Fernando Domínguez



En el programa de T.V. CON+ SALUD que se emite cada Lunes a las 20:30 en este canal de T.V. desde El Centro de Salud de Agüimes, puedes ver la entrevista, la cual fue grabada el día 9 de Noviembre.

Este es el enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=61W732oZCTM>



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.