

Memoria de actividades 2017

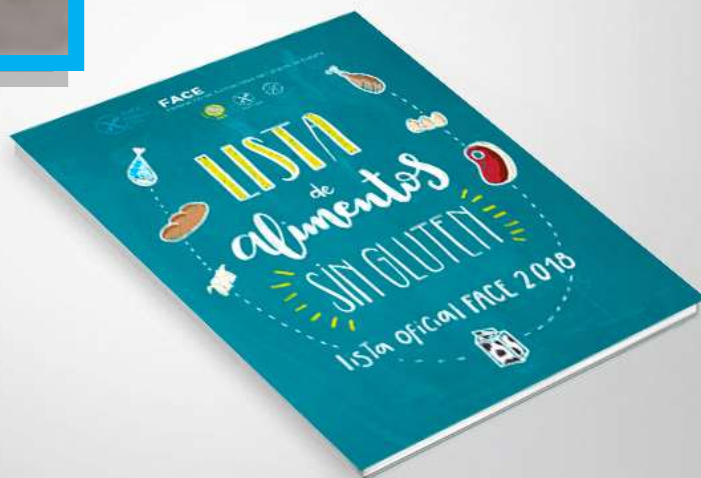
ASOCEPA

C/ Pino Apolinario, N° 82 – 35014 LPGC

Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

asocepa.org@gmail.com

www.asocepa.org



ÍNDICE:

Carta del presidente

1. ASOCEPA
2. Socios, personal y voluntarios.
3. Servicios y proyectos.
4. Concurrencia a subvenciones públicas y privadas.
5. Actividades 2017.
6. Actos, reuniones, ferias y cursos de formación.
7. Publicaciones
8. Difusión
9. Redes sociales.
10. Memoria económica
11. Dossier imágenes y cartelería creada para actividades

A este año 2017 si se le tuviera que poner un nombre sería el año de los cambios:

En marzo hubieron cambios en la composición de la junta directiva, en ella nuevas personas tomaron los principales cargos, así poco a poco y con ayuda de aquellos miembros que llevaban años formando parte de la misma, se ha seguido hacia adelante consiguiendo numerosos avances:

1. Ampliar el número de convocatorias de subvenciones públicas y privadas al que presentarnos.
2. Reunirnos con altos cargos políticos para hablar sobre las dificultades del colectivo celiaco y aunar fuerzas para mejorar el futuro.
3. Tramitar la solicitud de Utilidad Pública.
4. Impulsar FECECAN mediante la creación de una cuenta corriente conjunta y proyectos en común.
5. Formalizar el voluntariado de ASOCEPA mediante convocatorias de voluntariado y formando parte del Voluntariado del Gobierno de Canarias.
6. Seguir con la coordinación entre SS.SS municipales y Atención Primaria del Servicio Canario de Salud.

Además de todo lo citado en los puntos anteriores, ASOCEPA, ha seguido llevando a cabo los servicios que lleva prestando desde hace años:

1. Atención, orientación y asesoramiento a nuevos diagnosticados y socios.
2. Charlas informativas a Centros Educativos, Ongs, Atención Primaria y Servicios Sociales.
3. Formación a establecimientos y hoteles para que puedan ofertar un menú sin gluten seguro.
4. Talleres de cocina sin gluten.
5. Charlas informativas sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten mensuales.
6. Recogida, organización y reparto de alimentos sin gluten a aquellas familias con algún miembro celiaco en riesgo de exclusión social.

Como Presidente de ASOCEPA en ese año 2017, quiero agradecer el trabajo, apoyo y dedicación de los voluntarios, socios y trabajadoras, que con su esfuerzo y entusiasmo han permitido cerrar otro año más con unos resultados tan positivos.

Fdo. Aarón Santana Amador



Presidente de ASOCEPA

1. 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.

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.)



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.

La Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas (ASOCEPA) 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)** jornada por la unión de **ASOCEPA** y **ACET** (Asociación de Enfermos Celíacos de la provincia de Santa Cruz de Tenerife)

1.1. 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.

1.2. ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE SOCIOS y SOCIAS DE LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (ASOCEPA).

Día de la reunión: 28 de marzo de 2017

Hora de la reunión: 17:30 horas (primera convocatoria);

18:00 horas (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCEPA en C/ Pino Apolinario, 82.

35014 Las Palmas de Gran Canaria

Composición de la mesa:

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

Asisten 15 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 2016**
- 3. Memoria de actividades 2016**
- 4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2017**
- 5. Propuestas de actividades a realizar en el 2017**
- 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 2016

Se da lectura al estado de cuentas del período 2016 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2016.

Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2016

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año

2016. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2017

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2017, explicando las previsiones de gastos e ingresos.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2017

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2016 es aprobada por unanimidad.

8.- Ruegos y preguntas

Tras aclarar diversas dudas sobre el presupuesto y las acciones a desarrollar por ASOCEPA en el año 2017, se dialoga sobre la necesidad de seguir formando establecimientos dedicados a la restauración para que puedan ofrecer un menú sin gluten seguro, así como mantener la atención al socio y a sus familiares.

No habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las 19:00 horas del día citado, de todo lo cual doy fe como secretario y firmo la presente con el Vº Bº del Presidente

Fdo. Fernando Domínguez Lanuza

Antonio Domínguez Lanuza

Presidente de ASOCEPA

Secretario de
ASOCEPA



1.3. ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA DE SOCIOS Y SOCIAS DE LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (ASOCEPA).

Día de la reunión: 28 de marzo de 2017

Hora de la reunión: 19:00 horas (primera convocatoria);

19:30 horas (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCEPA, en C/ Pino Apolinario, s/n.

35014 Las Palmas de Gran Canaria

Composición de la mesa:

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

Asisten 15 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:

- 1. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.**
- 2. Presentación de candidaturas**
- 3. Votación y escrutinio**
- 4. Ruegos y Preguntas**

1. 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.

2. Presentación de candidaturas

Se presentan candidaturas nuevas

La candidatura de la **nueva Junta Directiva para los próximos dos años**, está por los siguientes miembros:

- ✓ PRESIDENTE: AARÓN SANTANA AMADOR
- ✓ VICEPRESIDENTA: MARTA DÍAZ DE SANCHO

- ✓ TESORERA: CARMEN LUZ CALERO JERÓNIMO
- ✓ SECRETARIA: ELENA GARCÍA CORREDERA
- ✓ VOCAL: FERNANDO RAFAEL DOMÍNGUEZ LANUZA
- ✓ VOCAL: ARRATE BENITO BERMEJO
- ✓ VOCAL: MARÍA TERESA CABALLERO SUÁREZ
- ✓ VOCAL: TAMARA HERNÁNDEZ PÉREZ
- ✓ VOCAL DE FUERTEVENTURA: ROSA MARÍA MONTELONGO BETANCOR
- ✓ VOCAL DE LANZAROTE: DANIEL VALIENTE CARRARA

Presentan su dimisión voluntaria de la junta directiva anterior de ASOCEPA:

- Fernando Rafael Domínguez Lanuza, con cargo de presidente, con DNI: 43660146-M
- Francisco Javier Martín Costumero, con cargo de vicepresidente, con DNI: 06572844-L
- Francisco Javier Martín Costumero, con cargo de tesorero, con DNI: 06572844-L
- Antonio Domínguez Lanuza, con cargo de secretario, con DNI: 43241588-r
- Tatiana Costa Mínguez, con cargo de vocal de Lanzarote, con DNI: 45757414-H

3. 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: 28 de marzo de 2017, 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

LA SECRETARIA



Fdo.: Aarón Santana Amador

Fdo.: Elena García Corredera

NUEVA JUNTA DIRECTIVA

PRESIDENTE: AARÓN SANTANA AMADOR

DNI.- 54073083Z

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA

VICEPRESIDENTE: MARTA DÍAZ DE SANCHO

DNI.- 45764686E

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA

TESORERO: CARMEN LUZ CALERO JERÓNIMO

DNI.- 42166130T

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA

**SECRETARIO CON FACULTADES PARA CERTIFICAR
ACUERDOS SOCIALES: ELENA GARCÍA CORREDERA.**

DNI.- 78507601E

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA

VOCAL: FERNANDO RAFAEL DOMINGUEZ LANUZA

DNI.- 43660146-M

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA

VOCAL: M^a TERESA CABALLERO SUÁREZ

DNI.-43652740M

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA



VOCAL: ARRATE BENITO BERMEJO

DNI.- 16608454Q

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA



VOCAL: TAMARA HERNANDEZ PEREZ

DNI.- 54106356-Y

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA



VOCAL DE FUERTEVENTURA: ROSA M^a MONTELONGO BETANCOR

DNI.- 42839667M

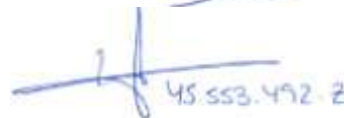
NACIONALIDAD: ESPAÑOLA



VOCAL DE LANZAROTE: DANIEL VALIENTE CARRARA

DNI.- 45553492Z

NACIONALIDAD: ESPAÑOLA



1.3. 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.

1.4. ASOCEPA EN EL AÑO 2017.

- Durante el periodo de 2017, la entidad recibió **39** nuevos socios, no han habido altas en 2017 en las islas de Lanzarote y Fuerteventura.
- La media de atenciones mensuales a socios y no socios que ASOCEPA viene cubriendo es de **31**.

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.

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 2017" donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 1040,41 € 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. Dentro de este punto básico se consigue la puesta en marcha de **La Alianza Las Palmas Sin Gluten.**
- El reto que ASOCEPA se marcó para el año **2017**, además de consolidar las acciones que viene desarrollando hasta ahora ha sido la de poder consolidar un grupo de voluntarios que apoye en los distintos proyectos y reduzca el nivel

de trabajo a las trabajadoras de ASOCEPA. Consiguiendo una totalidad de 16 voluntarios formados a 31 de Diciembre de 2017.

Las labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento al celíaco y a sus familiares son imprescindibles, además de la precisa necesidad de estar unidos y organizados, en una asociación como es ASOCEPA, donde poder reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, la equiparación de precios, etc.

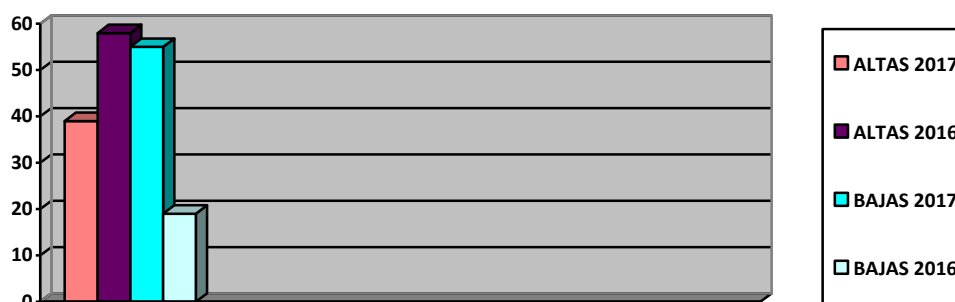
2.- SOCIOS, PERSONAL Y VOLUNTARIOS.

2.1. SOCIOS

Nº socios nuevos (altas) y bajas desde el 01/01/2016 hasta el 31/12/2017.

TOTAL ALTAS 2016	TOTAL ALTAS 2017	TOTAL BAJAS 2016	TOTAL BAJAS 2017
58	39	19	55

Gráfica comparativa de ALTAS/BAJAS en los años 2016-2017



Nº de socios en situación de alta y en el año 2017.

- A 31 de diciembre del 2017 hay un total de **310** socios en situación de alta, **31** de los cuales son socios colaboradores.

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

Personas destinatarias por franja de edad *

Perfil por edad	Nº de personas
Personas cuidadoras y familiares (indistintamente de su edad)	
Infancia (0-12 años)	86
Adolescentes (13-17 años)	61
Jóvenes (18-35 años)	92
Adultos (36-65 años)	60
Personas mayores (más de 65 años)	11
Total	310

✓ **Número de beneficiarios/las indirectos:**

Calculamos que los **beneficiarios directos** son los **310** 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 **1240** 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.

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/las por actividad:**

SOCIOS: 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.

SOCIOS COLABORADORES: Un rasgo que los caracteriza 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)

VOLUNTARIOS: el perfil está determinado por ser socio de ASOCEPA

2.2. PERSONAL CONTRATADO.

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2016.

- ✓ **Patricia Tavera Vilaplana**, trabajadora social, 15 horas a la semana. Contrato hasta el 30 de Junio de 2017.
- ✓ **María Cabrera Miranda**, trabajadora social, 15 horas a la semana. Contrato a partir del 1 de Julio de 2017.
- ✓ **María Socorro Gil Sánchez**, auxiliar administrativo, 20 horas a la semana.

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.

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.

2.3. VOLUNTARIOS: PERFIL Y ACTIVIDADES QUE HAN DESARROLLADO.

La captación de voluntarios/as se ha realizado a través de mailings, entre los socios demandando su colaboración para llevar a cabo distintas actividades, se han publicado periódicamente anuncios tanto en la página web de la asociación como en las diversas redes sociales donde participamos, instando a la población para su participación en el programa.

En el mes de julio del 2017 (en la primera semana del mes) enviamos un e-mail a todos nuestros socios para saber si estaban interesados en hacer voluntariado con nosotros y qué tipo de voluntariado estaban dispuesto a realizar. La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 18 de Julio de 17h a 19h en la Asociación.

La importancia de esta captación de voluntarios es esencial para ASOCEPA, ya que muchas de las actividades realizadas no se podrían llevar a cabo sin su ayuda. Es necesario que nuestros voluntarios conozcan bien la enfermedad celíaca y puedan transmitir estos conocimientos de forma clara, sencilla y siendo capaces de solucionar las posibles dudas que se planteen.

Tras la teoría se realizó la práctica. Fue necesario demostrarnos en la asociación que poseían esos conocimientos y que pueden transmitirlos. Estos entrenamientos los realizamos mediante exposición de un power point acerca de la enfermedad celiaca y dieta sin gluten, así como de los servicios que se ofertan desde ASOCEPA con la finalidad de conocer sus preferencias y disponibilidad. En esta convocatoria asistió un total de 9 asistentes.

Tras la aceptación que tuvo la convocatoria y a petición de algunos socios se realizó una segunda convocatoria dividida en dos, una de mañana y otra de tarde, los días 21 y 23 de noviembre.

En esta segunda convocatoria se llevó a cabo la misma metodología añadiendo la experiencia de los voluntarios más experimentados en los que hubo un intercambio de ideas e impresiones que nos ayudarán a mejorar los servicios. A esta segunda convocatoria asistieron 7 personas.

Cualificación	Actividad que desarrolla	Número
<u>Graduado escolar</u>	Recogida, organización y reparto de alimentos para las familias con algún miembro celiaco en riesgo de exclusión social.	6
<u>Diplomado/a en enfermería</u>	- Recogida, organización y reparto de alimentos para las familias con algún miembro celiaco en riesgo de exclusión social. - Apoyo en charlas de concienciación sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten. - Apoyo en eventos sociales.	2

<u>Diplomado/a en la rama social (Trabajador/a social, educador/a, profesor/a, etc)</u>	• Recogida, organización y reparto de alimentos para las familias con algún miembro celiaco en riesgo de exclusión social. • Apoyo en charlas de concienciación sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten. • Apoyo en eventos sociales.	4
<u>Administración</u>	• Recogida, organización y reparto de alimentos para las familias con algún miembro celiaco en riesgo de exclusión social. • Apoyo en charlas de concienciación sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten. • Apoyo en eventos sociales.	4
Total		16

3. SERVICIOS Y PROYECTOS.

3.1. ATENCIÓN A FAMILIAS.

- **OBJETIVO MARCO.** Promover la mejora de la calidad de vida de las personas celiacas, respondiendo a sus necesidades y 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: 1200** (aproximativo).
- **ATENCIONES CORREO ELECTRÓNICO: 2500** (aproximativo, sin contar las copias de las informaciones que se envían, por ejemplo a los socios en copia oculta).
- **ATENCIONES PRESENCIALES: 31** (aproximativo).

3.2. SERVICIO DE ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A EMPRESAS Y CENTROS EDUCATIVOS.

Este servicio se crea con el fin de sensibilizar a los Centros Educativos y establecimientos distribuidores y elaboradores de productos sin gluten de la Provincia de Las Palmas. Con el fin de conseguir que la vida de las personas celíacas sea más fácil y agradable en sociedad.

- ✓ Se ha formado a 5 empresas y 2 Centros Educativos. Asistiendo un total de 43 personas a las charlas formativas.
- ✓ Han recibido charlas informativas 5 empresas y 6 centros educativos, asistiendo un total de 400 personas.
- ✓ Se ha impartido una charla informativa al Centro de Salud de Barrio Atlántico, asistiendo un total de 16 profesionales.

3.2.1. PROYECTO HOMOLOGACIÓN SIN GLUTEN PARA RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA.

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 3 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).

3.2.2. 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: 55€ ANUALES.
3. CUOTA POR FORMACIÓN: 50€.

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.
- 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 2017.

	Tienda Online	Yonogluten	GC
	Establecimiento	Yerafric congelados	GC
	Establecimiento	Singluten cake	GC
	Catering	La Despensa del Sabor	GC
	Colaborador	Jesús Aníbal	GC
	Tienda Online	Sivac Group (Kitnature)	Madrid

3.3. GESTIÓN DE CONVENIO DE COLABORACIÓN CON INSTITUTOS.

Se firma un convenio para recibir una alumna de 3^{er} curso del Centro Higident para realizar sus prácticas como Técnico en Dietética, Montserrat Paula Rivero Gonzalez

- De noviembre 2016 a enero 2017.
- 340 horas.

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN	FECHA PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL PROYECTO
<u>Cabildo de Gran Canaria</u>	6.249,34 €	DENEGADA	Febrero 2017	"Inclusión Social de los Celíacos sin medios en Gran Canaria"
<u>Ayuntamiento de LPGC</u>	10.577,77€	APROBADA	Julio 2017	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria"
<u>JTI</u>	5.000€	DENEGADA	Septiembre 2017	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en la Provincia de Las Palmas"
<u>FACE</u>	3.070€	APROBADA	Septiembre 2017	"Subvención para cubrir coste de personal".
<u>Fundación DISA</u>	2.250€	APROBADA	Octubre 2017	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en la isla de Gran Canaria"

4.1. NUEVOS PROYECTOS 2017

- **Memoria del proyecto “Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”. Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria.**

Objetivos Generales:

1-Favorecer el acceso a ASOCEPA de las familias con algún miembro celíaco, que están viviendo en situación de pobreza y riesgo de exclusión social en la ciudad de LPGC.

2-Involucrar al socio de ASOCEPA en el funcionamiento de nuestra asociación mediante un voluntariado activo.

Memoria de actuaciones:

A principios de 2017 Estrella Díaz, responsable de la UT Servicios Generales y Comunitarios del Ayuntamiento de LPGC, nos envió un email con los contactos de los responsables de los Centros de Servicios Sociales del mismo para explicarles este proyecto.

Así en el primer trimestre del año contactamos con ellos con la finalidad de buscar **derivaciones desde los Centros de Servicios Sociales de LPGC**. Así mismo, a finales del mes de julio de 2017 nos reunimos con Dolores Rejes Fernandez, Coordinadora del Grupo Técnico de Servicios Generales y Comunitarios - Distrito Ciudad Alta, tras varios aplazamientos por agenda. Les explicamos los requisitos para que las familias puedan ser usuarias del programa:

- Diagnóstico de EC (para ello, necesitamos un P10 o cualquier informe médico donde aparezca este diagnóstico)
- Hoja de derivación del trabajador/a social donde se especifique que esta familia por su situación económica actual puede ser usuaria de este programa.

Durante todo el año hemos estado recibiendo derivaciones desde los centros de servicios sociales de la ciudad de Las Palmas, siendo el total de 17 personas derivadas.

Durante todo el año 2017, hemos buscado incorporar a nuestra asociación nuevos voluntarios (intentando mantener los que ya teníamos). Impartiendo dos convocatorias de voluntariado explicando qué es la enfermedad celíaca, síntomas, diagnóstico, tratamiento, alimentación y las áreas en las que podrían participar. También se elaboró un **plan de voluntariado** que guara las acciones a seguir al respecto.

A las familias que llegan a esta asociación como usuarias de este programa, se les da una charla personalizada sobre EC y dieta sin gluten.

Para poder dar la información que creemos necesaria, también se les ha ofrecido la posibilidad de asistir a nuestra charla mensual sobre EC y Dieta Sin Gluten que realizamos en el Centro Cívico del Lomo Apolinario. De esta forma, en ASOCEPA hemos ofrecido de forma gratuita toda la información y el asesoramiento que han necesitado. **Son socios de pleno derecho de la asociación y han recibido los mismos servicios que reciben los otros socios de ASOCEPA que sí pagan cuota.** (Libro de Marcas Aptas para Celíacos, revista Mazorca, app facemovil, actualizaciones, acceso a todas las actividades...)

Beneficiarios:

En ASOCEPA, las familias que forman parte de este proyecto vienen con la hoja de derivación del trabajador/a social. Nosotros no realizamos ninguna pregunta o indagación sobre su situación económica o nivel de estudios. Ellos cumplimentan una ficha de socio con sus datos personales igual que cualquier otro socio, donde ese tipo de cuestiones no se plantea.

Calculamos como beneficiarios directos del proyecto los 43 socios que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 25 socios al mes, y por consiguientes sus familias. En el mes de diciembre se atendieron a 22 familias.

En cuanto a los beneficiarios indirectos; 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 172 personas. Siendo 17 socios residentes del municipio de Las Palmas y por tanto, 68 son los beneficiarios totales. 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.

Características de la población atendida:

El perfil del beneficiario de este proyecto está definido por dos características:

- 1.- Ser celíaco
- 2.- Vivir en riesgo de exclusión social

Para poder acreditar las mismas, se solicita al usuario la siguiente documentación:

- 1.- Certificado médico (o P10) especificando diagnóstico de enfermedad celíaca
- 2.- Hoja de derivación de un/a trabajador/a social de cualquier ayuntamiento de Gran Canaria, que especifique que por su situación pueden ser usuarios de este proyecto.

DATOS GENERALES DE LOS BENEFICIARIOS DIRECTOS DEL PROYECTO

	Nº	%		Nº	%
Género					
Varones	5	11,63%	Mujeres	38	88,37%
0-12 años	15	34,89%	13-18 años	6	13,96%
Entre 19 y 34 años	4	9,30%	Entre 50 y 59 años	8	18,60%
	8	18,60%		1	2,33%



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

Entre 35 y 49 años			Entre 66 y 75 años		
Entre 60 y 65 años	1	2,32%			
Entre 76 años y más	0	0%			
Inactivos (menores tutelados, amas de casa, pensionistas,	23	54,48%	Parados	8	18,60 %

etc)					
	2	4,65			
Activos con empleo remunerado			Otras:		

➤ **Memoria del proyecto “Exclusión Social: Celíacos sin medios en la isla de Gran Canaria”. Fundación Disa.**

Objetivo general:

Favorecer el acceso a ASOCEPA de las familias con algún miembro celíaco, que estén viviendo en situación de pobreza y riesgo de exclusión social en la isla de Gran Canaria con la finalidad de aumentar la calidad de vida de las mismas facilitándoles el acceso a alimentos sin gluten.

Memoria de actuaciones:

Este proyecto subvenciona un mes de nómina de las trabajadoras de ASOCEPA y dota de alimentos específicos sin gluten a las familias del proyecto de Exclusión Social. Se calcula que una media de 35 euros por familia en alimentos específicos sin gluten.

Destacar que este proyecto se aprobó en el mes de Diciembre pero se hace efectivo en Enero de 2018.

➤ **Memoria del proyecto “Subvención para cubrir coste de personal”. FACE.**

Objetivos generales:

1. Informar, orientar, asesorar y formar a los diagnosticados de E.C. y a sus familiares.
2. Informar y sensibilizar a la población Canaria en general, en materia relacionada con la Enfermedad Celíaca.

3. Sensibilizar, informar y formar a establecimientos, centros públicos y privados, para una adecuada atención a la persona con Enfermedad Celíaca.

Memoria de actuaciones:

Gracias a la subvención de FACE, FECECAN ha podido contar con tres profesionales que sigan atendiendo a socios, nuevos diagnosticados y a la población en general sobre enfermedad celiaca, dieta sin gluten y contaminación cruzada, que formen a centros educativos, empresas y establecimientos hosteleros para que puedan brindar al colectivo celiaco de un menú sin gluten en sus instalaciones completamente seguro, potenciando así la normalización del celiaco en la sociedad.

PROYECTO: ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN

Fundamentos:

1. Cómo y por qué nace esta Alianza
2. Repercusión social de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
3. Control de los establecimientos que forman parte de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
4. Distintivo de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
5. Espacio web de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
6. Pertenencia a la Alianza Las Palmas Sin Gluten

A. CÓMO Y POR QUÉ NACE ESTA ALIANZA

“LAS PALMAS SIN GLUTEN” surge en el marco de colaboración suscrito entre:

- Asociación Celíacos de la Provincia de Las Palmas (ASOCEPA).
- Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas.
- Cabildo de Gran Canaria.

Con la finalidad de constituir dentro de la Provincia de Las Palmas una alianza de municipios que apuesten por mejorar los servicios públicos en materia de alimentación apta para celíacos y establecimientos de hostelería que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica segura, variada y de calidad adaptada a las personas con intolerancia al gluten.

La Enfermedad Celíaca (EC) afecta al intestino delgado, provocando la atrofia de las vellosidades intestinales, lo que interfiere en la absorción de nutrientes tales como proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en nuestro país y afecta tanto a niños como a adultos. Se estima que afecta aproximadamente a una de cada cien personas. De cada ocho personas que la padecen, sólo una está realmente diagnosticada.

El gluten es una proteína amorfa que se encuentra en la semilla de muchos cereales (trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y posiblemente avena). Es el responsable de la elasticidad de la masa de la harina, confiriéndole consistencia y esponjosidad. Por este motivo, en la industria alimentaria el gluten se agrega a otros alimentos que naturalmente no lo contienen y está presente en muchos productos

elaborados del mercado. Se estima que el 80% de los productos elaborados que se venden en supermercados contienen gluten.

En la actualidad, el único tratamiento del que disponen los enfermos celíacos es seguir una dieta estricta sin gluten durante toda su vida, un hecho que tiene grandes dificultades en la práctica, sobre todo si se tiene en cuenta que el gluten, además de estar presente en multitud de alimentos, lo está también en aditivos y conservantes.

La Alianza estará compuesta por los Ayuntamientos de los municipios de la Provincia de Las Palmas y los establecimientos, con una amplia tipología: hoteles, restaurantes, cafeterías, pizzerías, heladerías, asadores, merenderos, establecimientos ubicados en centros públicos y otros que representan una variada oferta para los clientes celíacos.

Los ayuntamientos de los municipios que se incorporen a la **Alianza Las Palmas Sin Gluten** se comprometen a:

1. El Ayuntamiento hará público un censo de negocios de hostelería en la ciudad que ofrecen productos y disponen de menús y platos sin gluten.
2. Se promoverán acciones de sensibilización e información al consumidor en este ámbito.
3. El Ayuntamiento incentivará el incremento de la oferta de restauración dirigida a este colectivo

B. LOS ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN PARTE DE ESTA ALIANZA SE COMPROMETEN A:

- Exhibir de una forma clara la oferta gastronómica sin gluten.
- Utilizar productos exentos de gluten, debidamente garantizados, y aplicar todos aquellos procedimientos que garanticen debidamente que no se produzcan contaminaciones cruzadas u otras alteraciones que puedan poner en peligro la salud de los clientes celíacos.
- En caso de disponer en su oferta de un MENU DEL DÍA, tener un menú DEL DÍA SIN GLUTEN, ambos al mismo precio.
- Mantener igualados los precios de los platos sin gluten que figuren en la carta del establecimiento y los de sus equivalentes con gluten en dicha carta.
- Complimentar y actualizar debidamente las fichas técnicas de ingredientes de cada uno de los platos o productos incluidos dentro de la oferta sin gluten, cumpliendo la legislación europea en esta materia.
- Promover la adecuada formación del personal que pueda intervenir en cualquier fase relacionada con la elaboración y manipulación de los platos aptos para la dieta sin gluten.
- Facilitar el acceso a todas sus instalaciones del personal técnico de los servicios municipales y/o de ASOCEPA al objeto de que puedan realizar todas las comprobaciones que estimen necesarias a los efectos de la seguridad alimentaria en materia de alimentación apta para celíacos.

C. ACTIVIDADES REALIZADAS EN 2017.

- **Fuerteventura, destino sin Gluten.**

El 20 de marzo de 2017, promovido por el Patronato de Turismo de Fuerteventura, tuvo lugar en Puerto del Rosario una Jornada sobre Restauración sin Gluten para HORECA: Hoteles, restaurantes, bares y cafeterías de la isla.

En la sociedad actual se presentan cada día más intolerancias y sensibilidades relacionadas con la alimentación. La Enfermedad Celiaca afecta a más de 400.000 personas en España, 2,5 millones en Europa y 54 millones de potenciales consumidores de productos gluten-free en USA. Conscientes de esta realidad, el Patronato de Turismo de Fuerteventura y GenteSinGluten.TV, en colaboración con ASOCEPA y ASOFUER, organizaron la I Jornada sobre Restauración sin Gluten dirigida a los profesionales de hoteles, restaurantes, bares y cafeterías de la isla.

Objetivos

1. Sensibilizar sobre la realidad de la población de celíacos y sensibles al gluten y contribuir con el sector de la hostelería de Fuerteventura en la formación específica en la materia.
2. Conocer las oportunidades que supone para hoteles, restaurantes, bares y cafeterías, ofrecer productos sin gluten.
3. Ofrecer casos prácticos de preparación y diseño de menús aptos para consumidores "sin gluten".
4. Presentar canales de promoción y visibilidad de los establecimientos aptos para celíacos y sensibles al gluten.
5. Actualizar información sobre la nueva normativa en relación a los alérgenos.
6. Presentar Fuerteventura como un destino ideal para la experiencia turística de las personas con intolerancias alimentarias.

Destinatarios

- Gerentes, responsables de compras y calidad de los establecimientos del canal HORECA.
- Jefes de cocina, cocineros, ayudantes y auxiliares de comedor.
- Directores de hoteles y responsables del departamento de comercialización de la oferta.
- Responsables de cocina de los servicios de comedor de centros públicos.
- Titulares o personal de barra y/o cocina de los establecimientos hosteleros.

5. ACTIVIDADES.

- ✓ **ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** Del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2017.

Se han llevado a cabo un total de 1200 atenciones telefónicas a nuevos diagnosticados, socios con preguntas sobre dieta sin gluten y productos aptos, establecimientos, empresas y centros educativos que han querido ponerse en contacto para interesarse sobre las charlas informativas y de formación que

llevamos a cabo. Se han atendido individualmente a 31 personas diagnosticadas con enfermedad celiaca, dándole información, orientación y asesoramiento sobre la misma.

✓ **CHARLAS MENSUALES:**

- 14 Febrero.
- 14 Marzo.
- 18 Abril.
- 9 Mayo.
- 13 Junio.
- 14 Julio.
- 22 Septiembre.
- 16 Octubre.
- 20 Noviembre.
- 18 Diciembre.

Se han realizado las 11 charlas mensuales previstas, asistiendo un total de 56 personas.

✓ **TALLER DE COCINA SIN GLUTEN:**

- 22 de Febrero: Milhojas de crema pastelera y nata.

El día 22 de Febrero, ASOCEPA celebró un taller de cocina sin gluten en las instalaciones de HiperDino en Miller Bajo. La receta que se elaboró fue: **Masa de hojaldre (Milhojas)**. Asistiendo a este taller un total de 8 personas.

- 26 de Abril: Gofres.

En esta ocasión se la receta que se elaboró fue la masa de los gofres. Asistió a este taller , impartido en las instalaciones de HiperDino en Miller Bajo, un total de 13 personas.

- 24 de Mayo: Especial Pan.

El miércoles 24 de Mayo se llevó a cabo una Masterclas de elaboración de pan sin gluten que se acompañó de una charla/presentación sobre el comportamiento de las diferentes harinas, preparado panificable y aportes nutricionales de las mismas, así como la introducción a nuevas fórmulas y técnicas de elaboración. A este taller asistieron un total de 21 personas que degustaron distintos tipos de pan sin gluten.

- 5 de Julio Niños: Decoración de galletas.

ASOCEPA realizó un taller para niños de entre 3 a 14 años, el día 5 de Julio, en las instalaciones cedidas por HiperDino, bajo la organización de Yasmina. En esta ocasión fue una receta muy demandada: GALLETAS DECORADAS CON FONDANT. Asistieron un total de 27 personas: 17 niños y 10 adultos acompañantes.

- 27 de Septiembre: Elaboración de cupcakes y muffins.

El 27 de Septiembre se llevó a cabo en las instalaciones de Hiperdino el taller de cocina sin gluten de ASOCEPA, impartido por Ruth Medina, Socia Colaboradora de la asociación. Se elaboraron Muffins de zanahoria, de plátano, de pistacho y frambuesa y Cupcakes de Nutella y dulce de leche. Acudieron 10 personas a este taller.

Conclusión: Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten, acudiendo un total de 79 personas, una media de 10 personas por taller (para ser óptimo ya que Asocepa se hace cargo del coste de los ingredientes). Se estipuló un taller de Arepas en el mes de noviembre, pero debido a la poca participación se optó por aplazarlo para el 2018.

En diciembre no se llevó a cabo ningún taller ya que se gestionó y se celebró la Gala de Navidad, lo que conlleva un mes de gestión y organización y altos costes que nos hacían bastante complicado el organizar otro taller en ese mes.

- ✓ **REPARTO DE ALIMENTOS:** De Enero a Diciembre de 2017.

Son 43 socios los que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 25 socios al mes, y por consiguientes sus familias. En el mes de diciembre se atendieron a 22 familias.

- ✓ **DÍA NACIONAL DEL CELIACO:** 27 de Mayo de 2017.

El 27 de Mayo ASOCEPA llevó a cabo una jornada de diversión, con comida, juegos, sorteos en un área al aire libre, concretamente en El Área Recreativa de Lomo Jurgón en Arucas (Gran Canaria), donde los socios pudieron charlar, cambiar impresiones, degustar todos los productos donados por las diferentes empresas y obradores, Mis Hijos Sin gluten, Mancarina, Singlutencake, Essingluten, Pastelería del Real. Asistieron un total de 82 personas.

En Lanzarote se celebró el 17 de Junio en el Hotel Hesperia, asistiendo 22 personas a la merienda organizada.

- ✓ **ENCUENTRO DE SOCIOS: ACTIVIDAD EN KAYAK Y BUCEO**

El 29 de Julio a las en Playa Chica (Las Canteras) nuestros socios participaron en una experiencia acuática. Pudieron disfrutar de Kayak Transparente, Snorkel (buceo) y actividades en la arena.

✓ **CAPTACIÓN VOLUNTARIOS:** Del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2017.

Se realizó durante todo el año. En el mes de julio del 2017 (en la primera semana del mes) enviamos un e-mail a todos nuestros socios para saber si estaban interesados en hacer voluntariado con nosotros y qué tipo de voluntariado estaban dispuesto a realizar.

➤ **Convocatoria de voluntariado:** Día 18 de julio, 21 y 23 de noviembre.

La primera convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 18 de Julio de 17h a 19h en la Asociación, asistiendo 9 personas. Tras la aceptación que tuvo la convocatoria y a petición de algunos socios se realizó una segunda convocatoria dividida en dos, una de mañana y otra de tarde, los días 21 y 23 de noviembre, asistiendo 7 personas.

✓ **CALENDARIO SOLIDARIO 2017**

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 2017 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.

Se compran 300 calendarios ya que no se consiguió patrocinador, siendo 3 euros para ASOCEPA de cada calendario y 2 euros a APEM. Finalmente faltan por vender 60 calendarios. Por tanto se ha conseguido un total de 1.175 euros en la venta de calendarios, 600€ corresponden a APEM y 575€ a ASOCEPA.

✓ **GALA DE NAVIDAD:**

El 16 de Diciembre se celebró en las instalaciones del Centro Cívico de Lomo Apolinario la **Gala de Navidad** de ASOCEPA. En ella se disfrutó, al igual que en la celebración del día Nacional del Celiaco, de un Catering sin gluten, en esta ocasión de Eurest. Se sortearon varios premios y se contó con animación infantil para los más pequeños. Asistieron un total de 94 personas.

✓ **RECOGIDA DE ALIMENTOS ESPECIALES SIN GLUTEN:**

El sábado 16 de Septiembre se organizó una RECOGIDA DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS SIN GLUTEN para las familias en exclusión social con miembros celiacos en los siguientes puntos: Centro Comercial y de Ocio 7 Palmas, HiperDino de Melenara y del Centro Comercial El Muelle.

Se entregó una octavilla a cada persona que entraba a en dichas superficies en la que se especificaba un listado de productos específicos sin gluten: pan, pasta, galletas, cereales, harinas, etc, que pudieran comprar para estas familias.

Finalmente se recogieron un total de 10 boxs con productos específicos sin gluten.



Superficie	Fechas	Contenido	Trabajadores	Voluntarios	Lugar
C.C. 7 Palmas	16 Septiembre	Recogida de productos especiales sin gluten	1	9	Mercadona C.C. 7 Palmas
HiperDino	16 Septiembre	Recogida de productos especiales sin gluten	2	14	Hiperdino CC. El Muelle y Melenara

✓ **FORMACIONES, CHARLAS:**

➤ **CHARLA VIERNES 13 DE ENERO DE 2017**

Se realizaron varias charlas informativas en el Colegio C.E.I.P. Maestro Félix Santana en horario de 9:30h a 13:00h asistiendo un total de 108 alumnos:

- ✓ De 9:30 a 10:30-Infantil y primero de primaria.
- ✓ De 10:30 a 11:30- 2º, 3º y 4º de primaria.
- ✓ De 12:00 a 13:00-5º y 6º de primaria.

➤ **CHARLA JUEVES 23 DE FEBRERO DE 2017**

Se realizó la formación sobre la Enfermedad Celiaca en la Escuela Infantil Pispitos, asistiendo un total de 10 personas (cocinera, ayudante de cocina, profesores, educadores, costurera y limpiadores del centro).

➤ **FORMACIÓN MIÉRCOLES 1 DE MARZO DE 2017**

Se llevaron a cabo dos formaciones e inspecciones de cocina e ingredientes:

- ✓ Por un lado, a las 9:30h a La Despensa del sabor, asistiendo 2 personas.
- ✓ Por otro lado a las 12:00h a Singluten Cake, asistiendo 1 persona.

Ambos pasaron a formar parte de nuestros Socios Colaboradores.

➤ **FORMACIÓN LUNES 24 DE ABRIL DE 2017**

Se realizó formación pertinente a Yerafric Congelados ya que querían formar parte de nuestros Socios Colaboradores, además de realizar la visita a su cocina e inspeccionar ingredientes. Asistieron a la formación los 2 trabajadores de la empresa.

➤ **CHARLA Y FORMACIÓN LUNES 15 DE MAYO DE 2017**

Se realizó la formación en el Colegio C.E.O. Tejeda en horario de 12h a 14h, asistiendo un total de 75 alumnos de 3 a 16 años, divididos en 3 grupos de 25 niños:

- ✓ Infantil hasta 4º de primaria.
- ✓ 5º y 6º de primaria.
- ✓ 1º a 4º de la E.S.O.
- ✓ Personal de comedor.

A las 18:30h se procedió a dar la formación a los padres y profesores.

➤ **CHARLA Y FORMACIÓN LUNES 12 DE JUNIO DE 2017**

Se realizó la formación sobre Enfermedad Celiaca en el Colegio San Miguel Arcángel, situado en la Calle Henry Dunant. Se hizo una formación completa a todos los cursos y al profesorado, atendiendo alrededor de 300 alumnos.

➤ **FORMACIÓN MIÉRCOLES 27 DE JUNIO DE 2017**

Se realizó la formación sobre la Enfermedad Celiaca, dieta sin gluten y contaminación cruzada en el Hotel Meliá Tamarindos de 14:00h a 15:30h, asistiendo un total de 40 personas (Cocineros, ayudantes de cocina, camareros, animación, recepción, calidad, economato, etc).

➤ **FORMACIÓN MIÉRCOLES 4 DE JULIO DE 2017**

Se realizó la formación sobre la Enfermedad Celiaca, dieta sin gluten y contaminación cruzada en el Hotel Sol Barbados de 11:00h a 12:30h, asistiendo un total de 10 personas (Cocineros, ayudantes de cocina, camareros, animación, recepción, calidad, economato, etc).

➤ **FORMACIÓN MIÉRCOLES 26 DE JULIO DE 2017**

Se realizó la formación sobre la Enfermedad Celiaca en la Escuela Infantil Las Folías, asistiendo un total de 17 personas (cocinera, ayudante de cocina, profesores, educadores, costurera y limpiadores del centro).

➤ **FORMACIÓN LUNES 2 DE OCTUBRE DE 2017**

Se realizó la formación sobre la Enfermedad Celiaca en la Escuela Infantil Tambi, asistiendo un total de 16 personas (cocinera, ayudante de cocina, profesores, educadores, costurera y limpiadores del centro).

➤ **CHARLA JUEVES 29 DE NOVIEMBRE DE 2017**

Se realizaron varias charlas informativas en el Colegio CEIP Juan Negrin. Las Remudas en horario de 9:15h a 11:30h a 5º, 6ºA y 6ºB de primaria, asistiendo un total de 83 alumnos.

➤ **CHARLA MARTES 12 DE DICIEMBRE DE 2017**

Gracias a los contactos en atención primaria del S.C.S. nos ofertaron impartir una charla sobre E.C. y dieta sin gluten al departamento de enfermería del Centro de Salud de Barrio Atlántico, asistiendo un total de 14 profesionales.

Restaurantes y catering formados pero que no se han dado de alta como socios colaboradores:

1. Hotel Meliá Sol Barbacán.
2. Hotel Meliá Tamarindos.
3. Pizzería El Gato Goloso.
4. Pizzería Calabria.

6. ACTOS, REUNIONES, FERIAS Y CURSOS DE FORMACIÓN.

✓ PARTICIPACIÓN CON STANDS INFORMATIVOS:

- **4 de Junio: IX Feria de la Salud:** Se celebró en el parque de las Rehoyas en LPGC, desde las 10 a las 13 horas.
- **2 de Junio:** Presentación Cruzcampo Sin Gluten en Las Palmas, en el Corte Inglés de Mesa y López.

✓ REUNIÓN CON ADMINISTRACIONES PÚBLICAS / PARTIDOS POLÍTICOS

- 18 de Julio. Reunión con el Director General de Salud Pública.
- 28 de Julio. Reunión con la coordinadora y equipo de los servicios sociales de Ciudad Alta para informarles sobre el proyecto de Celíacos en riesgo de exclusión social.
- 19 de Septiembre. Reunión con las técnicas de la convocatoria de Subvenciones de Política social del Cabildo de Gran Canaria.
- 11 de Octubre. Reunión con el técnico del Ayuntamiento de LPGC (José Falcón) sobre la justificación económica de la convocatoria de 2017.
- 16 de Octubre. Reunión con la Directora General de Políticas sociales del Gobierno de Canarias con la finalidad de hacer conocer las actuaciones de ASOCEPA e informarnos sobre su convocatoria de subvenciones.
- 3 de Noviembre. José Falcón se cita en ASOCEPA para repasar la justificación económica y hablar del proyecto del año que viene.
- 22 de Noviembre. Reunión con el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Don Marcial Morales sobre la actuación del Defensor del Pueblo en materia de enfermedad celiaca.
- 28 de Noviembre. Reunión con el Concejal de Sanidad del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Don Francisco Pérez, en las dependencias del Centro de Estancias Diurnas de San Fernando, donde se habló de la actuación del Defensor del Pueblo en materia de enfermedad celiaca.
- 13 de Diciembre. Reunión con el Presidente del Cabildo de Gran Canaria, Don Antonio Morales para hablar de la situación del colectivo celiaco en la isla de Gran Canaria.

✓ **FORMACIÓN TRABAJADORES**

- **21 y 22 de Abril.** Formación de Trabajadores en FACE.
- **27 y 28 de Octubre.** Formación de Trabajadores en FACE.

7. PUBLICACIONES:

✓ **ENVÍO DE LISTADOS DE ALIMENTOS Y CHIQUILISTA**

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.

✓ **REVISTA MARZORCA AÑO 2017**

Han salido cuatro ejemplares: nº 46, 47, 48 y 49. Dos ejemplares de la Revista Mazorca enviadas a los socios y las otras dos se pueden ver en la página web de ASOCEPA.

8. DIFUSIÓN:

RADIO:

- ✓ **Mayo 2017** Entrevista al presidente de ASOCEPA, Aarón Santana Amador en 7.7 Radio.
- ✓ **Mayo 2017.** Entrevista al presidente de ASOCEPA, Aarón Santana Amador en “Las mañanas de Lanzarote” de la COPE.
- ✓ **Junio 2017.** Entrevista al presidente de ASOCEPA, Aarón Santana Amador. Radio Dunas.

TV:

- ✓ **Mayo 2017.** Entrevistan al presidente de ASOCEPA, Aarón Santana Amador, sobre diagnóstico precoz y precio de productos especiales entre otros temas en el programa *Buenos días Canarias* de TV Canaria.
- ✓ **Septiembre 2017.** Entrevistan al presidente de ASOCEPA, Aarón Santana Amador, por la recogida específica de alimentos sin gluten que realiza ASOCEPA.

9. REDES SOCIALES

- ASOCEPA, cuenta con una página web propia: www.asocepa.org. Donde toda la información está en abierto, excepto un apartado dentro de publicaciones, donde sólo los socios pueden acceder mediante una contraseña para poder acceder al contenido de las revista Mazorca (editadas por FACE).
- El twitter de ASOCEPA es @asocepa

➤ El Facebook es: Asocepa Las Palmas
<https://www.facebook.com/asocepa.org/>

10. MEMORIA ECONÓMICA

ASOCIACION CELIACOS DE LA PROVINCIA L.P.
BALANCE DE SITUACIÓN AL 31/12/17

09/03/18 10:48
Página: 1

Cuenta	Título	Importe	Acumulado
	==== A C T I V O ====		
	ACTIVO NO CORRIENTE		0,00
203	PROPIEDAD INDUSTRIAL	12,00	
203000	PROPIEDAD INDUSTRIAL	12,00	
216	MOBILIARIO	25,95	
216000	MOBILIARIO	25,95	
217	EQUIPOS PROCESO DE INFORMACION.	369,00	
217000	EQUIPOS PROCESO DE INFORMACION.	369,00	
219	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	175,00	
219000	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	175,00	
2803	AMORTIZ.ACUMUL.PROPIEDAD INDUSTRIAL	-12,00	
280300	AMORTIZ.ACUMUL.PROPIEDAD INDUSTRIAL	-12,00	
281	AMORTIZ.ACUMUL.INMOVIL.MATERIAL	-569,95	
2816	AMORTIZ.ACUMUL.MOBILIARIO	-25,95	
281600	AMORTIZ.ACUMUL.MOBILIARIO	-25,95	
2817	AMORTIZ.ACUMUL.EQUIPOS PROCESO INFO	-369,00	
281701	AMORTIZ.ACUMUL.EQUIPO FV08/00006	-369,00	
2819	AMORTIZ.ACUMUL.OTRO INMOV.MATERI	-175,00	
281900	AMORTIZ.ACUMUL.OTRO INMOV.MATERI	-175,00	
	CUENTAS FINANCIERAS		23.897,77
570	CAJAS EUROS.	115,19	
570000	CAJA EUROS.	115,19	
572	CUENTAS BANCARIAS.	23.782,58	
572002	LA CAIXA 2100 4503512200044183	12.887,65	
572005	BANKIA CTA.6000416511.	10.894,93	
	T O T A L E S	23.897,77	23.897,77

ASOCIACIÓN CELÍACOS DE LA PROVINCIA L.P.
BALANCE DE SITUACIÓN AL 31/12/17

09/03/18 10:48
Página: 2

Cuenta	Título	Importe	Acumulado
	=== PATRIMONIO NETO Y PASIVO ===		
	FINANCIACIÓN BÁSICA		23.341,15
101	FONDO SOCIAL	12.815,45	
101000	FONDO SOCIAL	12.815,45	
129	PERDIDAS Y GANANCIAS	10.525,70	
	ACREEDORES, DEUDORES		556,62
410	ACREEDORES VARIOS.	107,00	
410006	ACEM, S.L.	53,50	
410016	ASGEST 2040, S.L.	53,50	
4751	H.P.ACREEDORA POR RETENCIONES.	22,50	
475100	H.P.ACREEDORA POR RET.PROFESIONA	22,50	
476	ORG.DE LA SEGURIDAD SOCIAL.ACREE	427,12	
476000	ORG.SEG.SOC.ACREEDORA.	427,12	
	T O T A L E S	23.897,77	23.897,77

11. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES

- ✓ Charlas mensuales.



CHARLA DE
**INTRODUCCIÓN
A LA CELIAQUÍA**

CONTENIDO:
Qué es la Enfermedad Celíaca (síntomas, diagnóstico)
Tratamiento
Alimentos
Dieta Sin Gluten
Consejos prácticos
ASOCEPA: servicios a los socios

Próxima charla
14
DE MARZO

ASOCEPA, Calle Pino Apolinario, 82, Las Palmas de Gran Canaria
Horario: de 18 a 20 horas
ENTRADA LIBRE Y GRATUITA



- ✓ Talleres de cocina (varias)



✓ **Día nacional del celíaco**

27
DE MAYO

DÍA NACIONAL
DEL CELÍACO

HORARIO: 11.00 a 18.30 hrs
LUGAR: Área Recreativa Lomo Jergón (Arucas)
PRECIO: 15€ cada adulto mayor de 13 años (13 incluidos)
 Niños de 0 a 12 años gratuito.

ASOCEPA, para celebrar el Día Nacional del Celíaco 2017, ha organizado el siguiente evento:

(Almuerzo con animación, obsequio de productos para los socios, así como un sorteo mediante la venta de boletos, con interesantes premios).

**ANIMACIÓN
PARA PASAR UN BUEN RATO...**

Los niños contarán con actividades de animación: castillo hinchable, pintacaras, manualidades, juegos tradicionales, música, etc....





**MENÚ
PODREMOS DEGUSTAR...**

Ensalada de col con pollo y manzana Tarta de queso canario Mini pasteles marroquí Empanadillas de carne con salsa Croquetas variadas	Solomillos de pollo empanados Tortilla de espárragos trigueros con setas Biquia vieja Churros de pescado Bebida, pan, bizcocho y postre.
--	--

**TRANSPORTE
QUIERO SUBIR EN GUAGUA...**

Necesitamos que nos indiquen cuántas personas irán en la Guagua para contratarla. En principio, este coste lo asumirá cada asistente. El Horario de salida: 10.00 desde La Fuente Luminosa. Se ruega puntualidad.

NOTA: Es probable que el Ayuntamiento done dos guaguas para ese día, por lo que sería gratuito. Los mantendremos informados del acuerdo.

INSCRIPCIÓN

Para poder asistir tendrás que realizar un ingreso con los siguientes datos y enviarnos un correo:

Nombre del socio:	Nº cuenta La Caixa: ES98 2100 4503 5122 0004 4183
Nº de personas que asisten y edad	O en Nº cuenta Bankia: ES30 2038 7225 4960 0041 6911
Nº de personas que van en guagua	Fecha límite de ingreso: el viernes 19 de Mayo.

Reciban un cordial saludo y esperamos verles a todos para pasar un rato agradable.
La Junta Directiva



Límite de socios y familiares: 150 personas por orden riguroso de ingreso.



✓ Gala de navidad

16
Diciembre

GALA DE NAVIDAD

Centro Cívico Lomo Apolinario

¡LLEGÓ LA NAVIDAD!

¡QUEREMOS CELEBRAR ESTA ÉPOCA TAN ESPECIAL CONTIGO!

Estamos encantados de que vingas a la GALA DE NAVIDAD que celebraremos el próximo **sábado 16 de Diciembre** a las 18,30 horas donde podremos disfrutar de una **gran merienda** de productos sin gluten.

Desde las 17,30 tendremos **actividades de animación para los niños**: pintacaros, manualidades, juegos, música y además veremos **Papá Noel** como cada año a recoger las cartas de quienes quieran entregárselo.

Desde las 20,00 tendremos un **sorteo con premios** muy interesantes donados por algunos de nuestros socios colaboradores y empresas que han querido colaborar con ASOCEPA.

¡Si no eres miembro de nuestra asociación y deseas conocer lo que podemos hacer por ti, es un buen momento para conocernos!

Animado y **confirma tu asistencia**, lo de tus amigos o familiares directos a nuestro correo electrónico asocepa.org@gmail.com indicando cuántas personas asistirán antes del 10 de Diciembre.

De 18,30 a 20,30 hrs

Aportación:

3€ por persona mayor de 14 años (1€ reducida)
5€ niños hasta 14 años y menores de 5€ personas. Menores de 13 años gratis.

Nº Cuenta:

La Caixa (ES98 2180 4503 0122 0004 4181)
Banca (ES50 2028 7225 4960 0041 4511)





ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas



✓ **Recogida específica**



¿Qué puedes comprar?



- | | |
|--|---|
| ■ Latas atún al natural, en aceite | ■ Aceite |
| ■ Latas de milho | ■ Leche |
| ■ Latas de champiñones | ■ Café |
| ■ Latas de tomate al natural (triturado, entero) | ■ Turrónes sin gluten |
| ■ Latas de frutas en almibar | ■ Puré de patatas instantáneo |
| ■ Legumbres en conserva al natural | ■ Harina de maíz: Maizena |
| ■ Legumbres secas | ■ Harina de arroz: Nomen |
| ■ Aceitunas (con, sin hueso) | ■ Gofio: Buen Lugar |
| ■ Azúcar | Productos especiales sin gluten: |
| ■ Cacao instantáneo | ■ Pasta |
| ■ Crema cacao para untar | ■ Harina |
| ■ Colorante alimentario (Carmencita) | ■ Galletas |
| ■ Frutos secos crudos | ■ Pan |
| | ■ Cereales |
| | ■ Magdalenas |



HiperDino Luis Doreste
C/ Luis Doreste Silva, 46-48
Tlf.: 928 244617
Horario: Lunes a sábado
de 8:30 - 22:00 horas

✓ I Jornada sobre Restauración sin Gluten para HORECA en Fuerteventura.



✓ Calendario solidario.



✓ Convocatoria de voluntariado



✓ Actividad en Kayak y buceo

