

ASOCEPA

Memoria de actividades 2019

C/ Pino Apolinario, Nº 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 2019.
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

Este año 2020 ha empezado siendo un año bastante duro que nos ha supuesto introducir cambios en la percepción que teníamos de un futuro próximo ya que la aparición del Covid-19, en este primer trimestre, ha impuesto la cuarentena de la población, lo que conlleva el no poder seguir con las labores de Asocepa con normalidad. Aun así, se siguió trabajando telemáticamente para atender a todo el colectivo, tanto socios como nuevos diagnosticados, dejando a un lado, temporalmente, las charlas informativas y las formaciones presenciales. Poco a poco se va retomando la normalidad y este acontecimiento nos deja con la incertidumbre de qué pasara en un futuro a corto plazo: retraso en subvenciones públicas, entidades sin fondos, recortes en establecimientos de restauración, etc... es por ello por lo que cada vez necesitamos más el apoyo del socio, para que con su aportación anual se pueda seguir con los servicios que oferta Asocepa desde hace 30 años.

Aún con todo esto, queremos destacar todas las líneas de actuación que llevamos a cabo en el pasado año 2019, las cuales son dignas de destacar ya que se consiguieron muchos avances:

1. Ser declarados de Utilidad Pública por el Ministerio del Interior.
2. Conseguir mantener durante 12 meses a una profesional de la nutrición para atender a los socios e impartir talleres y charlas en centros educativos y establecimientos.
3. Concienciar a 33 centros educativos sobre E.C, consiguiendo atender a 2.130 personas.
4. Celebrar unas Jornadas técnicas sobre la Enfermedad Celiaca por el 30 aniversario de Asocepa.
5. Mantener las visitas a las islas de Lanzarote y Fuerteventura.
6. Formalizar el voluntariado de ASOCEPA mediante convocatorias de voluntariado y formando parte del Voluntariado del Gobierno de Canarias.
7. 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 vulnerabilidad social.

Como Presidente de ASOCEPA en ese año 2020, quiero agradecer el trabajo, apoyo y dedicación de los voluntarios, socios, trabajadoras y miembros de la Junta

Directiva, que con su esfuerzo y entusiasmo han permitido cerrar otro año más con unos resultados tan positivos.

Fdo. Aarón Santana Amador



Presidente de ASOCEPA

representación que gestiona y representa los intereses de la asociación, de acuerdo con las disposiciones y directrices de la asamblea general.

1.2.1 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 2018

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: Aarón Santana Amador
- Secretaria: Elena García Corredera

Asisten 7 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 2018
3. Memoria de actividades 2018
4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2019
5. Propuestas de actividades a realizar en el 2019
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 2018

Se da lectura al estado de cuentas del período 2018 informando de los Ingresos y

Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2018.

Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2018

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2018. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2019

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2019, explicando las previsiones de gastos e ingresos.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2019

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2019 es aprobada por unanimidad.

8.- Ruegos y preguntas

Fernando opina que el proyecto de exclusión social es un quebradero de cabeza por toda la organización que conlleva y aún así, observa, se ve poca variedad de alimentos sin gluten procedentes del Banco de Alimentos. Marta y Aarón están de acuerdo con su opinión y Aarón expone que en el momento en que se pueda prescindir del Banco de alimentos se hará y se procederá a pedir la subvención para comprar alimentos específicos.

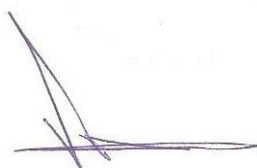
Fernando pregunta si finalmente han cambiado el congelador que donaron para ese mismo proyecto y Mari le explica que se ha llamado y contactado por email y no hay respuesta, por lo que aún no se ha cambiado.

Aarón también comenta que se está buscando otro lugar para hacer los talleres de cocina, algún lugar en el que se pueda realizar un día del fin de semana, para así observar si hay mayor participación ya que en los últimos años ha disminuido la participación de los socios en los talleres de cocina.

A colación del tema de la participación se hace un barrido de ideas para mejorarla: mover más las redes sociales (Facebook, instagram, web) y en whatsapp hacer una lista de difusión para los socios y así enviar por ese medio la información nueva. María comenta que se elaboró una plantilla para hacer un boletín informativo mensual y mandarlo a los socios para que vean en trabajo que hay detrás de ASOCEPA.

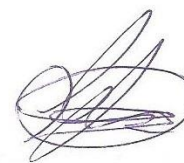
Emilia propone pasar un listado de empresas para contactar con la finalidad de que colaboren a cambio de desgravar en Hacienda y tener más colaboradores, así como proporcionar contactos de diversos medios de comunicación para publicitar las actividades que se hagan y así llegar a más gente.

A las 19:00 horas se pone fin a la Asamblea general ordinaria.



Fdo. Aarón Santana Amador
Elena García Corredera

Presidente de ASOCEPA



Secretaria de ASOCEPA

1.2.2. 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 2019

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: Aarón Santana Amador
- Secretaria: Elena García Corredera

Asisten 7 personas asociadas.

Siendo las 19.00 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

VICEPRESIDENTE: FERNANDO RAFAEL DOMÍNGUEZ LANUZA

TESORERA: CARMEN LUZ CALERO JERÓNIMO

SECRETARIA: ELENA GARCÍA CORREDERA

VOCAL: MARÍA DE LOS ÁNGELES ALONSO MALDE

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 vocal, con DNI: 43660146-M

Marta Díaz de Sancho, con cargo de vicepresidenta, con DNI: 45764686-E

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.

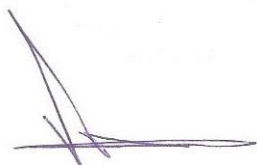
Estos cargos que se nombran en esta asamblea, entrarán en vigor y ejercerán sus funciones en la siguiente fecha: 28 de marzo de 2019, éste día incluido.

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

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 2019.

- Durante el periodo de 2019, la entidad atendió a **31** recién diagnosticados, que residen en la isla de Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote.
- La media de atenciones mensuales a socios y no socios que ASOCEPA viene cubriendo es de **30**.

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.**
- Este año, **orientación nutricional y apoyo en compras** para fomentar la adquisición de nuevos hábitos de compra.
- 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 2019" donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 935,46€ más en la cesta de la compra anual que una familia donde no haya ningún celíaco.
- El reto que ASOCEPA se marcó para el año **2019**, además de consolidar las acciones que viene desarrollando hasta ahora, es la de poder ofertar una mayor variedad de productos específicos para celiacos y educar en el ámbito nutricional mediante charlas informativas al respecto y visitas prácticas a grandes superficies.
- 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.

Las actividades programadas han sido las siguientes:

- ✓ **Atención, información y orientación.** Se han llevado a cabo una media de 240 atenciones telefónicas, vía email y whatsapp 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 43 personas diagnosticadas con enfermedad celiaca, dándole información, orientación y asesoramiento sobre la misma.
- ✓ **Charlas mensuales sobre la enfermedad celiaca.** Se han realizado las 11 charlas mensuales previstas, asistiendo un total de 44 personas.

✓ **Talleres de Cocina SIN GLUTEN.** Se han realizado 4 talleres de cocina sin gluten:

- El 21 de marzo se impartió el taller de croquetas y empanadillas en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo, asistiendo un total de 12 personas.
- El 28 de mayo se impartió el taller de elaboración de pan, en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo, por el Día Nacional del Celiaco, asistiendo 11 personas.
- El pasado 11 de julio tuvo lugar el taller de niños de Asocepa, se impartió el taller de cocina creativa para niños, asistiendo 7 adultos y 9 niños, un total de 16 personas.
- El 22 de noviembre tuvo lugar el taller navideño, haciendo la receta de truchas y tronco de navidad en las instalaciones del IES Felo Monzón. Asistieron 12 personas, tanto socios como alumnos del ciclo de repostería del IES.

✓ **Captación de Voluntarios/as.** Se realizó durante todo el año. En el mes de julio 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. También lo abrimos a las RR.SS ya que cada vez más personas nos responden por esa vía.

✓ **Cursos de formación para voluntarios.** La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 12 de septiembre en la Asociación, asistiendo 5 personas. Al abrir a nuevos voluntarios/no socios, se incorporaron a lo largo del año 3 personas más, haciendo un total de 6 voluntarios de nueva incorporación.

✓ **Encuentros de socios:**

Se han llevado a cabo diversas actividades por el Día Nacional del Celiaco y los 30 años desde la creación de Asocepa, dando lugar a unas Jornadas formadas por seis actividades:

- **Recogida de alimentos específicos sin gluten en centros educativos y establecimientos:**

Desde el 20 de Mayo y hasta el 2 de Junio se establecieron puntos de recogida de alimentos específicos sin gluten en 7 colegios: Oakley College, Kids&Us, CEIP La Goleta, IES Villa de Firgas, CEIP José Tejera Santana, Santa Teresa de Jesús y El Lyceo Francés, y en la Churrería El Monte. Estos productos fueron repartidos mensualmente a aquellos socios derivados desde Servicios Sociales.

- **Orientación nutricional en Mercadona del C.C. Las Ramblas.**

Celebrada el 21 de Mayo, los 8 asistentes pudieron disfrutar de una charla nutricional sobre la dieta sin gluten, como organizar la cesta de la compra, los grupos de alimentos y sus propiedades nutricionales y ejemplos de opciones de alimentos saludables (distintos formatos y presentaciones), así como organizar los platos en las distintas comidas. Tras esta charla se puso en práctica lo aprendido a través de un paseo por los pasillos de Mercadona, solventando dudas y enseñando productos.

- **Almuerzo con los socios en el Restaurante Grill Sibora.**

El 26 de Mayo tuvo lugar el encuentro entre los socios, asistiendo un total de 72 personas, 55 adultos y 17 niños. Se celebró en uno de los salones del Restaurante Grill Sibora, socio colaborador de Asocepa, gozando de un almuerzo cien por cien sin gluten, barra libre y tartas de algunos de nuestros socios colaboradores (El obrador, Mis hijos sin gluten y Singlutencake). Y por último y no menos importante, se disfrutó de un sorteo de 17 premios donados por nuestros socios colaboradores y por Asocepa.

- **Jornadas “Hablemos de la enfermedad celiaca”.**

El lunes 27 de Mayo se llevó a cabo las Jornadas “Hablemos de la enfermedad celiaca” en el Real Club Victoria, asistiendo un total de 55 personas al evento. En esta jornada se habló sobre los logros conseguidos en estos 30 años, se informó sobre los proyectos que se llevan a cabo desde FACE y Face Joven y dos médicos gastroenterólogos, el Doctor Peña y el Doctor Alonso, nos deleitaron con información médica sobre la E.C., síntomas y prevalencias. Se pudo degustar de un Coffee Break totalmente sin gluten y de solventar dudas gracias a estos dos grandes Doctores.

- **Taller de Pan sin gluten.**

El pasado 28 de Mayo tuvo lugar el ansiado taller de pan sin gluten en las dependencias del Hiperdino de Miller Bajo. En esta ocasión nuestro chef Fernando elaboró pan integral de Avena (segura) y miel, bollitos tiernos con huevo y Pan de huevo.

- **Jornadas por el Día Nacional del Celiaco en Lanzarote y Fuerteventura.**

Destacar que se realizaron en Junio las Jornadas por el Día Nacional del Celiaco en Lanzarote y Fuerteventura, concretamente el día 8 y 15 respectivamente. En Lanzarote se impartió una charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten en las dependencias del Ayuntamiento de Tías, que nos cedió un local en Puerto del Carmen (Salón Indievas), asistiendo un total de 8 personas. Tras la charla se invitó a los socios a un almuerzo en el restaurante y socio colaborador, Antica Trattoria Di Vernona. En Fuerteventura se hizo una charla en conjunto con Amadi sobre enfermedad celiaca y diabetes, tras la charla se hizo una degustación de productos sin gluten a los 8 participantes.

Además, se realizó el 26 de Enero una **merienda en Lanzarote**, en el **hotel Hesperia**, asistiendo un total de 29 personas, para celebrar la Gala de Navidad en la isla.

El pasado 14 de diciembre se celebró la **Gala de Navidad de Asocepa** en las instalaciones del Centro Cívico de Lomo Apolinario, asistiendo un total de 113 personas. Se disfrutó de una merienda cena completamente sin gluten, animación para los más pequeños y un sorteo con varios productos donados por los socios colaboradores y Asocepa.

✓ **Charlas de información y formación sobre E.C. y dieta sin gluten:**

- Se ha formado a **7 establecimientos**. Asistiendo un total de 25 personas a las charlas formativas: Restaurante Cokí, Healthy Be Good, Salazones, Singlutencake, Cafetería del real, Oakley College y Hospital Insular.
- Han recibido charlas informativas **33 centros educativos**, asistiendo un total de 2.130 personas.
- Se ha impartido una **formación a los digestivos de Hospital Insular y del Materno** en materia del protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celiaca. Asistiendo un total de 20 personas.
- Se han impartido **3 charlas sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten a ONGs**: Adigran, Adepsi y Adsis. Asistiendo un total de 34 personas.

2.- SOCIOS, PERSONAL Y VOLUNTARIOS.

2.1. SOCIOS

Nº socios nuevos (altas) y bajas desde el 01/01/2019 hasta el 31/12/2019.

TOTAL ALTAS 2019	TOTAL ALTAS 2018	TOTAL BAJAS 2019	TOTAL BAJAS 2018
34	37	31	41

- **Altas de socios: 30**
- **Altas socios colaboradores: 4**
- **Bajas de socios: 24**
- **Bajas socios colaboradores: 7**

✓ **Por sexo:**

- **Hombres: 57**
- **Mujeres: 214**

✓ **Por edad**

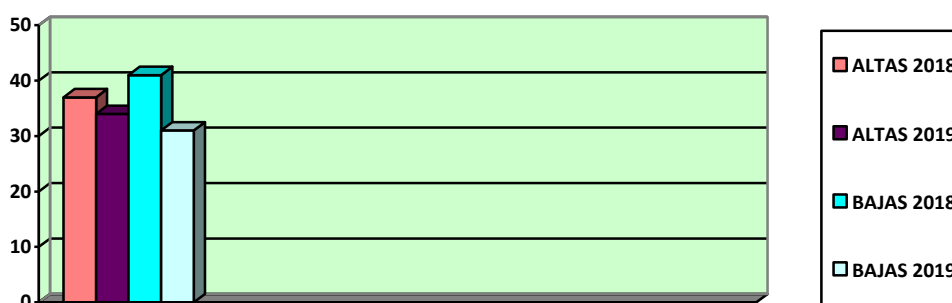
- **De 0 a 12 años: 26**
- **De 13 a 17 años: 20**
- **De 18 a 35 años: 52**
- **De 36 a 65 años: 160**

- De 65 años en adelante: 13

✓ **Tipo de socios:**

- 271 socios pagan cuota
- 27 socios colaboradores

Gráfica comparativa de ALTAS/BAJAS en los años 2018-2019



Nº de socios en situación de alta y en el año 2019.

- A 31 de diciembre del 2019 hay un total de **298** socios en situación de alta, **27** de los cuales son socios colaboradores.

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

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

Calculamos que los **beneficiarios directos** son los **298** 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 **12.192** 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/los 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 y/o estar formado en alguna materia complementaria.

2.2. PERSONAL CONTRATADO.

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2019.

- ✓ **María Cabrera Miranda**, trabajadora social, 30 horas a la semana hasta junio, 20 horas a la semana los meses restantes.
- ✓ **María Socorro Gil Sánchez**, auxiliar administrativo, 30 horas a la semana hasta junio, 20 horas a la semana los meses restantes.
- ✓ **Elena Doreste Ayala**, nutricionista, 15 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.

Nutricionista, sus funciones son:

- Atención, información, asesoramiento a socios/as y entidades colaboradoras.
- Consultas nutricionales de revisión de dietas.
- Charlas sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten a Centros educativos y establecimientos.
- Difusión en el área de restauración de los servicios de Asocepa.
- Tareas de gestión con relación a planificación de actividades.

- Coordinación de grupos de trabajo (formación, día del celiaco...)

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 en las diversas redes sociales donde participamos, instando a la población para su participación en el programa.

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. La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 12 de septiembre en la Asociación, asistiendo 5 personas, haciendo un total de 3 voluntarios de nueva incorporación.

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.

Nº DE VOLUNTARIOS	TITULACIÓN	FUNCIONES	Nº DE HORAS SEMANALES	OBSERVACIONES
8	Graduado escolar	Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	2	
2	Diplomado/a en enfermería	Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.		
1	Diplomado/a en nutrición	Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas	2	

		divulgativas.	
4	Diplomado/a en carreras sociales	Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	2
2	Administración	Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.	2

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).
- **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 9 empresas y 5 comedores de Centros Educativos. Asistiendo un total de 40 personas a las charlas.
- Se han impartido charlas a 33 Centros educativos, asistiendo un total de 2.130 personas.

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.
- Cuatro revistas Mazorca digitales y dos en papel.

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 2019.

1	Comedor escolar	Oakley College	Gran Canaria
2	Establecimiento	Restaurante Tiramisú	Lanzarote
3	Establecimiento	Restaurante Doña Juanita	Fuerteventura
4	Distribuidor	MundoPan	Gran Canaria
5	Distribuidor	Salazones	Gran Canaria
6	Establecimiento	Healthy Be Good	Gran Canaria

3.3. GESTIÓN DE CONVENIO DE COLABORACIÓN CON INSTITUTOS.

Se firma un convenio para recibir una alumna de 2º curso del ICSE para realizar sus prácticas como Técnico en Dietética, Eva Llarena.

- De Marzo a Mayo 2019.

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

<u>Organismo al que se presenta</u>	<u>Cuantía</u>	<u>Resolución (causa)</u>	<u>Fecha presentación</u>	<u>Nombre del proyecto</u>
Ayuntamiento de LPGC	11.467,82 €	Aprobada	Agosto 2019	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria"
FACE	2.584€	Aprobada	Noviembre 2018	"Proyecto de Atención al Enfermo Celiaco."
Fundación Obra Social La Caixa	8.698€	Aprobada	Julio 2018	"Mejorando la calidad de vida del enfermo celiaco a través de la orientación y asesoramiento nutricional en la Provincia de Las Palmas."
Obra Social La Caixa.	2.900,00 €	Denegada	Enero 2019	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en Gran Canaria"
Presidencia del Gobierno	1.500€	Aceptada	Enero 2019	"Gastos de gestión y mantenimiento de la sede".
I.R.P.F.	10.287,155 €	Denegada	Diciembre 2018	"Servicio de información, orientación y atención de necesidades del colectivo celiaco y sus familiares así como de



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

concienciación a la población en general en materia de enfermedad celiaca y dieta sin gluten"				
Fundación CEPESA	12.000€	Denegada	Octubre 2019	"Celiacos en situación de vulnerabilidad y riesgo de exclusión social"
Fundación DISA	10607,70€	Denegada	Julio 2019	"Exclusión social: Celiacos sin medios en la isla de Gran Canaria"
SAGULPA	4.677,34€	Denegada	Abril 2019	"Servicio de información, orientación y asesoramiento sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten a afectados y familiares para la mejora de su calidad de vida y salud"
Fundación Sergio Alonso	3.400€	Denegada	Julio 2019	"Exclusión social: Celiacos sin medios en la isla de Gran Canaria"

4.1. NUEVOS PROYECTOS 2019

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

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, N° 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org

Objetivos:

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.
 - 1.1. Aumentar el número de familias en riesgo de exclusión social, con algún miembro celíaco, que conozcan la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten.
 - 1.2. Aumentar el número de familias en riesgo de exclusión social, con algún miembro celíaco, que conozcan cómo elaborar un menú sin gluten seguro.
 - 1.3. Educar y orientar, mediante el acompañamiento en la compra de alimentos aptos para celíacos, a las familias beneficiarias de este proyecto.
 - 1.4. Ampliar la variedad y calidad de productos aptos para celíacos en los repartos mensuales.
 - 1.5. Potenciar el conocimiento sobre la EC y divulgar la necesidad de la derivación de aquellos casos que estén en riesgo de exclusión.
2. Involucrar al socio de ASOCEPA en el funcionamiento de nuestra asociación mediante un voluntariado activo.
 - 2.1. Aumentar el número de voluntarios de ASOCEPA

Memoria de actuaciones:

El presente servicio sigue en la misma línea que años anteriores: Se atiende a una media de 19-25 familias al mes, hay bajas y altas debido a cambios en la situación socio-laboral familiar. Cada seis meses se les pide renovación de dicho informe, a no ser que se estipule una reducción o ampliación del tiempo de caducidad desde la institución que emite el informe. Las bajas también las pueden causar por incumplimiento de las normas del servicio.

El 100% de personas derivadas de SS.SS, atención primaria y ong son atendidas en ASOCEPA, siempre y cuando cumplan los requisitos anteriormente descritos.

Para poder acceder a estos servicios tiene que ser usuario de Asocepa, mediante un informe médico o p10 que acredite que es enfermo celíaco y pagar la cuota anual. En el caso de los usuarios del presente proyecto bastaría con el informe de derivación de Servicios sociales, Servicio Canario de la Salud o Ong y el informe o P10 que acredite que es enfermo celíaco , pudiendo beneficiarse de todos los servicios que oferta Asocepa a coste 0.

Una vez al año se realizan las recogidas anuales de productos específicos sin gluten para aumentar la variedad de productos que les ofrecemos en el reparto mensual ya que el Banco de Alimentos no suele tener estos productos en su almacén. Así no solo tendrán productos genéricos si no también específicos. Destacar que gracias a la presente subvención se ha podido aumentar todavía más esos productos

y se ha podido comprar alimentos específicos sin gluten como pan, gofio, galletas, cereales, harinas, pan rallado, etc, que son los productos más caros que podemos encontrar. Con todo ello facilitamos a estas familias a seguir una dieta sin gluten variado, sano y equilibrado.

Actividades para lograr las metas acerca del voluntariado:

1. Captación de Voluntarios/as, 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.

El día 6 de junio 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, así como la posibilidad de reciclarse a los antiguos. La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 28 de Junio.

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 3 asistentes.

Este año hemos aceptado, a modo de prueba, algunos voluntarios/no socios, para ver si es factible, siendo 3 voluntarios los nuevos incorporados.

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 32 socios que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 21 socios al mes, y por consiguientes sus familias. En el mes de diciembre se atendieron a 22 familias.

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.

		Nº DE BENEFICIARIOS ATENDIDOS	OBSERVACIONES
SEXO	Nº MUJERES	26	Mayoritariamente acceden mujeres, algunas de ellas celiacas y otras son madres de niños/as celiacos. No hay cambios respecto al año anterior.
	Nº HOMBRES	4	
EDAD	< 18 AÑOS	7	Se observa que las mayorías de personas que acceden a este proyecto son adultos de entre 30 y 49 años que tienen problemas económicos, en la mayoría de los casos derivados de la crisis económica que se ha padecido y la dificultosa incorporación al mercado laboral. Sin embargo el año pasado había más beneficiarios de entre 18 a 29 años, aún así siguen siendo, junto con los de 50 a 64 años, el grosso de los beneficiarios.
	18-29	6	
	30-49	9	
	50-64	7	
	>65	1	
ESTUDIOS	SIN ESTUDIOS	9	Se observa una mayor cantidad de beneficiarios sin estudios, seguidos de aquellos que tienen estudios primarios.
	PRIMARIOS	8	
	SECUNDARIA	5	
	BACHILLER	3	
	FORMACION PROFESIONAL	4	

	UNIVERSITARIOS	1	
--	-----------------------	---	--

- **Memoria del proyecto “Mejorando la calidad de vida del enfermo celiaco a través de la orientación y asesoramiento nutricional en la Provincia de Las Palmas.” Fundación Obra social La Caixa.**

Objetivo general:

Entrenar y preparar a los/-as celíacos/-as para la adquisición de hábitos de vida saludables, a través de la adquisición de destrezas y habilidades que ayuden a una adaptación favorable mediante conocimientos sobre cómo llevar una dieta nutricional completa y variada.

Memoria de actuaciones:

Se ha detectado la necesidad de profundizar en el aspecto educativo-nutricional del tratamiento para con la enfermedad. En este sentido, los padres y madres de niños/-as celíacos/-as muestran una gran preocupación acerca de las pautas de comportamiento que deben transmitir a sus hijos al objeto de procurarles un desarrollo pleno e integral, partiendo de que se sufren una limitación que, de no ser tratada correctamente, puede generar un proceso de socialización inadecuado. Entre los asociados encontramos, no sólo personas afectadas por la intolerancia al gluten, sino que además sufren otras, por ejemplo, a la lactosa o proteína de la leche, al huevo, alergias cruzadas y otros productos. Por tanto, su alimentación queda muy limitada y esto genera repercusiones tanto físicas como psicológicas.

A este respecto, constatamos que, según la etapa evolutiva en la que se desarrolle la enfermedad, las repercusiones/alteraciones que puede sufrir la persona durante la misma son de diversa índole:

- En la edad infantil: puede provocar retraso en el crecimiento, extrema delgadez, etc.
- En la adolescencia: abortos repetitivos, infertilidad, menstruación abundante o ausencia de ésta, dolores óseos o musculares, manchas en la piel, complejos, depresiones, artritis...
- En la adultez: depresión, ansiedad, sentimiento de minusvalía...

Para abordar estas problemáticas se ha considerado oportuno introducir a un nutricionista en la plantilla, para que eduque nutricionalmente a estas familias y a los afectados. Este es un servicio que se pretende llevar a cabo a demanda de los/-as usuarios/-as y que resulta novedoso en la programación de este año. Otro servicio sería el de revisión de las dietas, en los casos de aquellos personas que desarrollen síntomas propios de la celiaquía de nuevo y siguiendo la dieta sin gluten, o bien que hayan aumentado los anticuerpos en sus revisiones anuales. Y por último y no menos importante, se llevarán a cabo charlas de concienciación y sensibilización en centros educativos con la finalidad de que se tome conciencia desde el ámbito educativo de

esta enfermedad para así evitar la contaminación alimentaria en los centros. Impartiendo así, charlas en 33 centros educativos con una asistencia de 2.130 personas, 32 consultas nutricionales y 2 orientaciones nutricionales grupales.

➤ **Memoria del proyecto “Proyecto de Atención al Enfermo Celiaco”. FACE.**

Objetivos generales:

1. Informar, formar y orientar sobre la enfermedad celiaca a todos aquellos enfermos celíacos y a sus familiares.
2. Divulgar la E.C al resto de población.
3. Realizar actividades destinadas a los socios.
4. Formar al sector hostelero

Memoria de actuaciones:

Gracias a la subvención de FACE para la ampliación de jornada, 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.

➤ **Memoria del proyecto “Gastos de gestión y funcionamiento de la Asociación”. Presidencia del Gobierno.**

Objetivo general:

1. Cubrir los gastos de gestión y funcionamiento de ASOCEPA.

Memoria de actuaciones:

Con esta subvención se ha cubierto el gasto de:

- ✓ Asesoría laboral y contable.
- ✓ Combustible para desplazamientos (Formaciones y charlas informativas).

5. ACTIVIDADES.

- ✓ **ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** Del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2019.

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:**

- Enero 31
- Febrero 28
- Marzo 21
- Abril 25
- Mayo 27
- Junio 27
- Julio 25
- Septiembre
- Octubre 17
- Noviembre 14
- Diciembre 19

Se han realizado las 11 charlas mensuales previstas, asistiendo un total de 45 personas.

✓ **TALLER DE COCINA SIN GLUTEN:**

Se han llevado a cabo 4 talleres de cocina, 3 de ellos en las instalaciones de Hiperdino de Miller Bajo y uno en el IES Felo Monzón gracias a un nuevo convenio.

Taller de croquetas y empanadillas en Marzo, asistiendo un total de 12 personas, **taller de pan en Mayo**, al que asistieron un total de 11 personas, **taller para niños de cocina creativa en Julio**, asistiendo 16 personas y el **taller en Noviembre de truchas y tronco de navidad**, asistiendo 12 personas, teniendo un total de 51 participantes.

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.

✓ **ASOCEPA EN LANZAROTE.**

ASOCEPA celebra una **merienda para los socios de Lanzarote en el Hotel Hesperia**. El 26 de Enero, tanto el presidente como la vicepresidenta de ASOCEPA asistieron a la merienda para los socios de la isla de Lanzarote, al que asistieron un total de 29 personas. Allí los socios pudieron disfrutar de una merienda y animación infantil. También se visita a sus socios colaboradores de la isla de Lanzarote.

✓ **REPARTO DE ALIMENTOS:** De Enero a Diciembre de 2019.

Son 32 socios los que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 20 socios al mes, y por consiguientes sus familias.

Han colaborado este año con Asocepa la AA.VV de 7 Palmas, la academia de enseñanza libre y ALTAFIT con la recogida de alimentos y turrónes sin gluten.

✓ JORNADAS POR EL DÍA NACIONAL DEL CELIACO:

- **Recogida de alimentos específicos sin gluten en centros educativos y establecimientos:**

Desde el 20 de Mayo y hasta el 2 de Junio se establecieron puntos de recogida de alimentos específicos sin gluten en 7 colegios: Oakley College, Kids&Us, CEIP La Goleta, IES Villa de Firgas, CEIP José Tejera Santana, Santa Teresa de Jesús y El Lyceo Francés, y en la Churrería El Monte. Estos productos fueron repartidos mensualmente a aquellos socios derivados desde Servicios Sociales.

- **Orientación nutricional en Mercadona del C.C. Las Ramblas.** Celebrada el 21 de Mayo y asistiendo 8 personas.

- **Almuerzo con los socios en el Restaurante Grill Sibora.**

El 26 de Mayo tuvo lugar el encuentro entre los socios, asistiendo un total de 72 personas, 55 adultos y 17 niños. Se celebró en uno de los salones del Restaurante Grill Sibora, socio colaborador de Asocepa. También se disfrutó de un sorteo de 17 premios donados por nuestros socios colaboradores y por Asocepa.

- **Jornadas “Hablemos de la enfermedad celiaca”.**

El lunes 27 de Mayo se llevó a cabo las Jornadas “Hablemos de la enfermedad celiaca” en el Real Club Victoria, asistiendo un total de 55 personas al evento. En esta jornada se habló sobre los logros conseguidos en estos 30 años, se informó sobre los proyectos que se llevan a cabo desde FACE y Face Joven y dos médicos gastroenterólogos, el Doctor Peña y el Doctor Alonso, nos deleitaron con información médica sobre la E.C., síntomas y prevalencias. Se pudo degustar de un Coffee Break totalmente sin gluten y de solventar dudas gracias a estos dos grandes Doctores.

- **Taller de Pan sin gluten.** El pasado 28 de Mayo tuvo lugar el taller de pan sin gluten en las dependencias del Hiperdino de Miller Bajo. En esta ocasión se elaboró pan integral de Avena (segura) y miel, bollitos tiernos con huevo y Pan de huevo. Asistieron un total de 11 personas.

- **Jornadas por el Día Nacional del Celiaco en Lanzarote y Fuerteventura.**

Destacar que se realizaron en Junio las Jornadas por el Día Nacional del Celiaco en Lanzarote y Fuerteventura, concretamente el día 8 y 15 respectivamente. En Lanzarote se impartió una charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten en las dependencias del Ayuntamiento de Tías, asistiendo un total de 8 personas. En Fuerteventura se hizo una charla en conjunto con Amadi sobre enfermedad celiaca y

diabetes, tras la charla se hizo una degustación de productos sin gluten a los 8 participantes.

✓ **CAPTACIÓN VOLUNTARIOS:** Del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2019.

Durante todo el año 2019, hemos buscado incorporar a nuestra asociación nuevos voluntarios (intentando mantener los que ya teníamos). Impartiendo una convocatoria de voluntariado explicando qué es la enfermedad celíaca, síntomas, diagnóstico, tratamiento, alimentación y las áreas en las que podrían participar.

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 las dependencias de la asociación. De esta forma, en ASOCEPA hemos ofrecido de forma gratuita toda la información y el asesoramiento que han necesitado.

Actividades para lograr las metas acerca del voluntariado:

1. Captación de Voluntarios/as, 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.

La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 12 de Septiembre.

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 5 asistentes.

✓ **GALA DE NAVIDAD:**

El 14 de diciembre se celebró la **Gala de Navidad de Asocepa** en el Centro Cívico de Lomo Apolinario, asistiendo un total de 113 personas. Se disfrutó de una merienda cena completamente sin gluten, animación para los más pequeños y un sorteo con varios productos donados por los socios colaboradores y Asocepa.

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

El 4 de octubre tuvo lugar la recogida anual de alimentos sin gluten en Mercadona del C.C. 7 Palmas y Melenara, recogiendo un total de 7 box (unos 2500kg) con los que poder dotar de alimentos a familias en vulnerabilidad social durante 6 meses.

Queremos agradecer a todos los voluntarios que participaron en esta recogida, ya que sin ellos no podía haberse hecho.

Agradecer también a Mercadona y Duate Diseños por colaborar con el colectivo celiaco.

✓ **FORMACIONES Y CHARLAS:**

— FEBRERO

- 1 de Febrero: Charla en el CEIP SAULO TORÓN a 5º y 6º de primaria.
- 8 de Febrero: Charla en el CEIP SAULO TORÓN infantil y primer ciclo.
- 15 de Febrero: Charla en el CEIP POETA FRANCISCO TARAJANO a 5º y 6º de primaria.
- 15 de Febrero: Charla en GC Me gusta.
- 22 de Febrero: Charla en el IES TOMÁS MORALES a 3º de ESO.
- 25 de Febrero: Formación de reciclaje a SINGLUTENCAKE.
- 26 de Febrero: Charla a 2º de nutrición en el ICSE.

— MARZO

- 1 de Marzo: Charla de reciclaje a CAFETERÍA DEL REAL.
- 7 de Marzo: Charla a la escuela CHILDREN'S WORLD.
- 19 de Marzo: Formación a SALAZONES.
- 22 de Marzo: Charla al CEIP BUENAVISTA al completo.
- 29 de Marzo: Charla al CEIP LAS CANTERAS a 3º y 4º de primaria.

— ABRIL

- 5 de Abril: Charla a 1º de Enfermería de la ULPGC. Formación OAKLEY COLLEGE.
- 9 de Abril: Charla al CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA a infantil y primer ciclo.
- 10 de Abril: Charla al CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA a segundo ciclo.
- 12 de Abril: Charla al LYCEO FRANCÉS a 1º de la ESO.
- 24 de Abril: Charla en el CEIP SAULO TORÓN a 3º y 4º de primaria y al personal del comedor.
- 26 de Abril: Charla al IES VALSEQUILLO.

- 29 de Abril: Charla al CEIP TEOBALDO POWER a los profesores.
- 30 de Abril: Charla en la CHURRERÍA DEL MONTE.

— MAYO

- 3 de Mayo: Charla en el IES PABLO MONTESINOS y en el IES DE AGUIMES.
- 6 de Mayo: Charla en el CEIP ARAGÓN y en el CEIP CANTERAS.
- 8 de Mayo: Charla en el IES FRANCHY ROCA a 3º y 4º de la ESO.
- 13 de Mayo: Charla en el CEIP LA LADERA a infantil, primaria y comedor.
- 16 de Mayo: Charla sobre la nutrición en las etapas de la vida.
- 17 de Mayo: Charla en BRAINS INTERNATIONAL SCHOOL a la ESO.
- 21 de Mayo: Charla y orientación nutricional en Mercadona.

— JUNIO

- 6 de Junio: Formación al Restaurante COKÍ.
- 8 de Junio: Charla sobre enfermedad Celíaca en Lanzarote por el Día Nacional del Celíaco.
- 10 de Junio: Charla en el CEIP LA GOLETA.
- 15 de Junio: Charla por el Día Nacional del Celíaco en Fuerteventura junto a AMADI.
- 26 de Junio: Charla en el KAIZEN MOTESORI a los profesores.
- 28 de Junio: Charla al LYCEO FRANCÉS.

— JULIO

- 8 de Julio: Charla en la ong ADEPSI.
- 23 de Julio: Formación al establecimiento EL RINCONCITO DE DOÑA JUANITA en Fuerteventura.

— SEPTIEMBRE

- 2 de Septiembre: Visita y formación al restaurante Tiramisú en Lanzarote.
- 17 de Septiembre: Charla en el Patio de Edi.
- 25 de Septiembre: Charla e la Ong ADSIS.
- 26 de Septiembre: Charla en la Ong ADIGRAN.

— OCTUBRE

- 7 de Octubre: Charla en la guardería PEQUEÑOS EXPLORADORES.
- 10 de Octubre: Visita a la AREPERÍA LA CRIOLLA.

— NOVIEMBRE

- 7 de Noviembre: Formación en el establecimiento Healthy Be Good.
- 11 de Noviembre: Charla en el CEIP Dr Juan Espino Saavedra.
- 22, 25, 27 y 29 de Noviembre: Formación a los trabajadores de las cocinas del Hospital Insular.

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

✓ PARTICIPACIÓN CON STANDS INFORMATIVOS Y CHARLAS EN EVENTOS:

- **GRAN CANARIA ME GUSTA.** El 15 de febrero Asocepa participó en el evento GC Me Gusta con una charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten.
- **GRAN CANARIA ECOLOGICA.** Asocepa participó en la Feria GC Ecológica el sábado 11 de Mayo con una charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten y participación en su radio privada.
- **PUNTO DE INFORMACIÓN EN ALCAMPO POR EL DÍA NACIONAL DEL CELIACO.** El 27 de Mayo, por el Día Nacional del Celiaco, Asocepa estuvo con su stand informativo en Alcampo para atender dudas e informar a la población sobre la enfermedad.
- **THE MARKET PUERTO RICO.** El 18 de Octubre Asocepa se acercó a dar una charla sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten a The Market Puerto Rico con la finalidad de llegar al colectivo celiaco ubicado en el sur de la isla.

✓ PARTICIPACIÓN EN REUNIONES CON EMPRESAS Y COLABORADORES:

- **MESA DE PACIENTES HOSPITAL DR NEGRIN.** El 8 de Enero se asistió a la Mesa de Pacientes en el Hospital Dr Negrín.
- **REUNIÓN DE CONSUMIDORES EN ALCAMPO.** El 29 de Mayo se asistió a la reunión de consumidores referente a los productos específicos sin gluten con la finalidad de conocer propuestas de mejora y ponerlas en marcha tanto para el colectivo como para Alcampo.

- **REUNIÓN CON LOS RESPONSABLES DEL BODEGÓN CANARIO, EL PASADO 10 DE JULIO, 20 Y 25 DE SEPTIEMBRE,** con la finalidad de hacerse socios colaboradores y ser formados.
- **REUNIÓN CON LOS ORGANIZADORES DEL CINE+FOOD.** El 15 de Julio nos reunimos con Aurora Cabrera para tratar la posibilidad de que los socios colaboradores pudieran acceder al evento.
- **REUNIÓN CON ARMAS.** El 13 de Septiembre se tuvo una reunión con el Director de Servicios de Armas, Evelio Sosa, para formar a la tripulación.
- **PRESENTACIÓN ESTUDIO DE HABITOS DE CONSUMO:** En noviembre Asocepa asistió a la presentación del estudio de hábitos de consumo, en Madrid, elaborado por el Ministerio de Sanidad, siendo Mercadona uno de los patrocinadores.
- **ASISTENCIA A LA CHARLA SOBRE MEDICAMENTO SIN GLUTEN EN EL COLEGIO OFICIAL DE FARMACEUTICOS.** El pasado 4 de Diciembre se asistió a una charla sobre medicamentos gluten en el COF, organizado por SEFAC.
- **DEBATE SOBRE ALIMENTACIÓN E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS ORGANIZADO POR “EL DÍA”.** El Día organizó una mesa de debate sobre la temática señalada, en el que participó el presidente Aarón Santana el pasado 27 de Diciembre.
- ✓ **REUNIÓN CON ADMINISTRACIONES PÚBLICAS / PARTIDOS POLÍTICOS.**
 - 20 de Febrero, **reunión con SS.SS de Arucas** sobre el proyecto de reparto de alimentos a familias en riesgo de exclusión social.
 - 2 de Abril, **reunión con SS.SS de Telde** sobre el proyecto de reparto de alimentos a familias en riesgo de exclusión social.
 - 16 de Mayo: **Reunión con Pepa Luzardo** sobre ayudas para personas con enfermedad celiaca e exclusión social.
 - El 30 de Septiembre nos **reunimos con el Jefe de Cocina del Insular** para formar a los trabajadores del Insular y del Materno.
 - El 14 de Octubre **nos reunimos con Gerencia de Atención Primaria** para seguir informando sobre las necesidades del colectivo y volver a generar cauces de colaboración.
 - El 18 de Octubre se tuvo una **reunión con la Dr Castellot** con la finalidad de formar a los digestivos en materia del nuevo protocolo de diagnostico precoz.

7. PUBLICACIONES:

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

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org

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 2019**

Han salido tres ejemplares: nº 56, 57 y 58 en formato digital para todos los socios.

8. DIFUSIÓN:

RADIO:

- ✓ El 30 de abril en la Radio Autonómica, en el programa Roscas y Cotufas para hablar sobre el Día Nacional del Celiaco.
- ✓ El 9 de mayo en Radio Ecce para hablar sobre el Día Nacional del Celiaco.
- ✓ El 11 de mayo se participó en el evento GC Ecologica mediante una intervención en su radio para hablar sobre ASOCEPA.
- ✓ El 17 de mayo se entrevistó al presidente Aarón Santana en Radio Tamaraceite para hablar sobre el evento de Asocepa por el Día Nacional del Celiaco.
- ✓ El 20 y 27 de Mayo se volvió a entrevistar al presidente Aarón Santana, en esta ocasión en Radio Dunas Maspalomas, sobre las Jornadas que se harán por el Día Nacional del Celiaco.

PERIÓDICO:

- ✓ El 14 de octubre entrevistaron en el periódico la Provincia a Aarón Santana sobre el Día Mundial de la Alimentación.

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 Instagram es @asocpalaspalmas
- El Facebook es: Asocepa Las Palmas
(<https://www.facebook.com/asocepa.org/>)

10. MEMORIA ECONÓMICA

ASOCIACION CELIACOS DE LA PROVINCIA L.P.
CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS DESDE 01/01/19 HASTA 31/12/19

25/03/20 11:22
Página: 1

	Cuenta	Debe	Haber
	COMPRAS Y GASTOS	51.367,14	
602	GTOS.OTROS APROVISIONAMIENTOS.	52,53	
602000	GASTOS OTROS APROVISIONAMIENTOS.	52,53	
622	REPARACION Y CONSRVACION.	8,00	
622000	REPARACION Y CONSERVACION.	8,00	
623	SERVICIOS DE PROFESIONALES.	1.913,02	
623000	SERVICIOS PROFESIONALES INDEPEND	546,47	
623001	SERVICIOS ASESORIA CONTABLE.	727,55	
623002	SERVICIOS ASESORIA LABORAL.	639,00	
625	PRIMAS DE SEGUROS R.C.	156,09	
625000	PRIMAS DE SEGUROS R.C.	156,09	
626	SERVICIOS BANCARIOS Y SIMILARES.	481,59	
626000	SERVICIOS BANCARIOS CAIXA.	437,59	
626001	GASTOS BANCARIOS BANKIA.	44,00	
629	OTROS GASTOS CORRIENTES.	10.407,89	
629000	OTROS GASTOS GESTION CORRIENTE.	124,45	
629001	GTOS. TELEFONO E INTERNET.	1.080,66	
629004	GTOS.DE CORREOS.	126,41	
629005	GTOS.MATERIAL OFICINA.	421,03	
629006	GTOS.LOCOMOCION,TAXI,PARKING.	1.529,37	
629008	COMPRAS PROD.COMESTIBLES TALLERE	707,02	
629009	CUOTAS A FACE.	3.164,60	
629010	GTOS.DE FOTOCOPIAS/IMPRESIONES.	2,38	
629011	GTOS.CELEBRACION EVENTOS.	2.028,94	
629012	GTOS.DE GOLOSINAS.	20,00	
629013	GTOS.PRODUCTOS LIMPIEZA.	6,28	
629015	GASTOS DE COMIDA/AGUA.	130,63	
629016	GASTOS DE VIAJE.	135,56	
629017	GTOS.POR CALENDARIOS/TRIPTICOS.	914,89	
629024	GTOS.DOMINIO INTERNET.	15,67	
640	SUELDOS Y SALARIOS.	29.866,74	
640004	SUELDOS MARIA SOCORRO GIL SANCHE	8.318,88	
640005	CABRERA MIRANDA, MARIA.	13.467,42	
640006	DORESTE AYALA, ELENA.	8.080,44	
642	SEGUROS SOCIALES.	8.481,28	
642000	SEGUROS SOCIALES.	8.481,28	
	VENTAS E INGRESOS		38.946,60
720	CUOTAS DE ASOCIADOS Y AFILIADOS.		16.035,45
720000	CUOTAS DE ASOCIADOS Y AFILIADOS.		16.035,45
721	INGRESOS DONATIVOS PARTICULARES.		792,50
721001	INGR.POR DONATIVOS PARTICULARES.		792,50
723	INGR.PATROCINADORES Y COLABORADO		510,00
723000	ING.PATROCINADORES Y COLABORADOR		510,00
740	SUBVENCIONES RECIBIDAS.		21.608,65
740000	SUBVENCIONES RECIBIDAS.		21.608,65
	RESULTADO	-12.420,54	
	T O T A L E S	38.946,60	38.946,60



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

11. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES.

Se adjuntan algunas muestras.

✓ **Charlas mensuales.**



ASOCEPA, Calle Pino Apolinario, 82. Las Palmas de Gran Canaria

Horario: de 18:00 a 20:00 horas

ENTRADA LIBRE Y GRATUITA

Visita nuestra web: www.asocepa.org



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de
la Provincia de Las Palmas

✓ Talleres de cocina (varias)





✓ Charlas en Centros educativos, colegios profesionales y ongs.





✓ Charla nutricional en Mercadona.



✓ Charla sobre orientación nutricional y etapas de la vida en Asocepa.



✓ Reuniones con colaboradores





✓ **Reuniones con políticos.**





✓ Reparto de alimentos.



✓ Lanzarote.





✓ **Fuerteventura.**



✓ Día nacional del celiaco



Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, N° 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
asocpepa.org@gmail.com
www.asocpepa.org



✓ Gala de navidad





✓ **Recogida específica**





✓ **Convocatoria de voluntariado**



✓ **Formación Digestivo**



✓ **Premio a La Iguana.**





En Las Palmas de Gran Canaria a 31 de Diciembre de 2019 **ASOCEPA**
Asociación de Celíacos de Las Palmas

Firmado

Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCEPA

