

MEMORIA ANUAL 2021

ASOCIACIÓN DE CELIACOS Y SENSIBLES AL
GLUTEN DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS



ÍNDICE:

Carta del presidente

- 1. ASOCEPA**
- 2. Socios, personal y voluntarios.**
- 3. Servicios y proyectos.**
- 4. Concurrencia a subvenciones públicas y privadas.**
- 5. Actividades 2021.**
- 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**

Tras un año y medio de pandemia, 2021 se realiza como un año de mantenimiento dentro de las dificultades de afrontar los cambios y la nueva realidad cambiante tras la Covid-19.

Asocepa ha reactivado todos sus servicios en modalidad online algunos, otros de forma presencial y mixta, según procediera tras los niveles de seguridad impuestos:

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.

Incorporando tras la contratación de una graduada en nutrición y dietética:

- ✓ Consultas nutricionales.
- ✓ Revisión de dietas.

Y aún así seguimos hacia adelante consiguiendo numerosos avances:

1. Mantener y aumentar el número de convocatorias de subvenciones públicas y privadas al que presentarnos con la finalidad de conseguir financiación para los servicios y el personal.
2. Reunirnos con altos cargos políticos para hablar sobre las dificultades del colectivo celíaco y aunar fuerzas para mejorar el futuro.
3. Gestionar nuevas formas de contacto y de actividades con los socios y no socios (modalidad online).
4. Seguir con la coordinación entre SS.SS municipales y Atención Primaria del Servicio Canario de Salud.
5. Contactar con Centros educativos para el proyecto de charlas de concienciación sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten.
6. Seguir impulsando el proyecto de restauración entre los establecimientos de la Provincia.

Tal y como siempre agradezco como Presidente de ASOCEPA, el trabajo, apoyo y dedicación de los voluntarios, socios/as y trabajadoras, que con su esfuerzo y entusiasmo han permitido cerrar otro año más con unos resultados 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 info@asocepa.org y página web www.asocepa.org.

La Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten 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**

Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten de La Provincia de Las Palmas

C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España

Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

info@asocepa.org

www.asocepa.org

(FACE) a través de la **FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CANARIAS (FECECAN)** formada 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.

1.2.1 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: 24 de Marzo 2021

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

18:00 horas (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCEPA en C/ Pino Apolinario, 82 y online mediante meet (covid-19). 35014 Las Palmas de Gran Canaria

Composición de la mesa:

- Presidente: Aarón Santana Amador

Asisten 9 personas.

Siendo las 18:00 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 2020.
3. Memoria de actividades 2020
4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2021
5. Propuestas de actividades a realizar en el 2021

6. Modificación y Aprobación de los Estatutos.

7. 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 2020

Se da lectura al estado de cuentas del período 2020 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2020. Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2020

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2020. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2021

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2021, explicando las previsiones de gastos e ingresos. Se aprueban por unanimidad los mismos.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2021

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2021 es aprobada por unanimidad.

6.- Modificación y Aprobación de los Estatutos

Se explica las modificaciones de los estatutos, siendo estos aprobados por unanimidad.

7.- Ruegos y preguntas

Teresa Caballero comenta la posibilidad de dejar a los socios colaboradores un año de cuota a 0€ por la crisis en hostelería causada por la pandemia. María de los Ángeles responde que ya se habló con ellos para hacerles una moratoria antes de la remesa y finalmente nadie lo pidió.

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

Fdo. Aarón Santana Amador

María de los Ángeles Alonso Malde

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: 24 de marzo de 2021

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

20:00 horas (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCEPA en C/ Pino Apolinario, 82 y online mediante meet (covid-19). 35014 Las Palmas de Gran Canaria

Composición de la mesa:

Asisten 9 personas.

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) Aprobación del cambio de Secretaria.

5) Ruegos y Preguntas

1. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.

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

2. Presentación de candidaturas.

Se presentan las candidaturas para formar 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: MARÍA DE LOS ÁNGELES ALONSO MALDE

VOCAL DE FUERTEVENTURA: ROSA MARÍA MONTELONGO BETANCOR

VOCAL DE LANZAROTE: DANIEL VALIENTE CARRARA

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

- María de los Ángeles Alonso Malde, con cargo de vocal, con DNI: 32691387S
- Elena García Corredera, con cargo de Secretaria, con DNI: 78507601E
- Tamara Hernández Pérez, con cargo de vocal, con DNI: 54106356Y

3. Votación y escrutinio.

Se aprueba por unanimidad la misma.

4. Aprobación del cambio de Secretaria.

Fue aprobada en la reunión de la Junta Directiva del 30 de junio de 2020 por la dimisión de la anterior secretaria, Elena García Corredera, quedando aprobada en esta Asamblea.

6. Ruegos y preguntas.

No hay preguntas.

A las 20:00 horas se pone fin a la Asamblea General Extraordinaria.



Fdo. Aarón Santana Amador

María de los Ángeles Alonso Malde

Presidente de ASOCEPA

Secretaria de ASOCEPA

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 en Particular y a la sociedad en general como bien común dentro de la educación sanitaria.
- C) Fomentar el estudio de la enfermedad celíaca en todos los ámbitos.
- D) Buscar la 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 celiaca.
- G) Fomentar la colaboración e intercambio con otras asociaciones
- H) Solicitar la colaboración y cooperación de los Organismos de la Administración Pública y de toda clase de Entidades privadas, tanto nacionales como extranjeras, en orden a la consecución de los fines de la Asociación.
- I) Promover y potenciar todas aquellas actividades, servicios y recursos que Permitan una mejora de la calidad de vida de los ciudadanos, en condiciones de igualdad, así como el incremento y mantenimiento del bienestar social.
- J) La atención y promoción del bienestar de la infancia, la adolescencia y la juventud, con el objetivo de contribuir a su pleno desarrollo personal.
- K) Trabajar con todos los Colectivos afectados: Facilitar el bienestar social de las personas celiacas y otras sensibilidades al gluten, garantizando su plena integración social y contribuyendo con las entidades públicas en el establecimiento de las disposiciones legales que garanticen la protección máxima y eviten los perjuicios sociales. Trabajar y dirigir una atención especial para la prevención de la exclusión social a aquellas personas celiacas y sensibles al gluten, que además presenten

situaciones específicas como bajos recursos económicos, inmigrantes en situación desfavorable, minorías étnicas o sociales, infancia, personas mayores, personas en situación de discapacidad y/o en situación de dependencia, familias y mujeres en situación o riesgo de exclusión social y/o vulnerabilidad, personas reclusas o ex-reclusas, con problemas de adicción, etc.

Compromiso en la medida de sus posibilidades de promover, evaluar, organizar y desarrollar actividades, acciones, programas y proyectos de Cooperación Internacional, Ayuda Humanitaria y Educación al Desarrollo a favor del colectivo celiaco y sensibles al gluten residente en países subdesarrollados para garantizar su seguridad alimentaria y/o integración social. Colaborar activamente favoreciendo el desarrollo de su organización juvenil FACE Joven.

L) Promoción del Voluntariado: Promover y potenciar el voluntariado social a través de un plan de voluntariado nacional, mediante el que puedan colaborar con FACE y sus entidades miembros pacientes y familiares pertenecientes al colectivo celiaco y sensibles al gluten, así como cualquier otra persona que pueda aportar algún beneficio a los proyectos ejecutados por las mismas. Colaborar y mantener relaciones con entidades dedicadas al fomento del voluntariado social, así como formar parte en la integración de dichas entidades.

1.4. ASOCEPA EN EL AÑO 2021.

Este año ha sido el año de reactivar con cierta normalidad (toda la que nos dejan los niveles de alerta por Covid) las actividades y servicios de siempre de forma presencial y telemática, siendo esta modalidad la imperante en las charlas y actividades por temas de aforos:

- Durante el periodo de 2021, la entidad atendió **a 30 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 **40**.

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, etc., 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.**
- Desde 2019 **orientación nutricional y apoyo en compras** para fomentar la adquisición de nuevos hábitos. Hasta noviembre ha sido de manera puntual a través del apoyo del voluntariado con carrera en nutrición. Y desde noviembre contamos con una graduada en nutrición y dietética para cubrir las atenciones.
- 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 2021” donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 934,69 € de 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 **2021** era poder seguir ampliando sus socios colaboradores y poder acceder a la Consejería de Sanidad y Educación para informar de la situación actual del colectivo.
- 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.

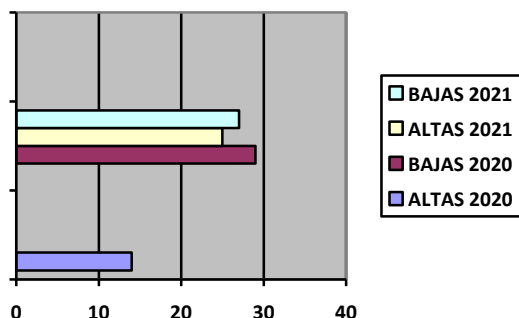
2.1. SOCIOS

Nº socios nuevos y bajas desde el 01/01/2021 hasta el 31/12/2021.

— ALTAS 2021: 25

— BAJAS 2021: 27

Gráfica de socios/as por años 2020-2021.



Nº de socios en situación de alta y en el año 2021.

- A 31 de diciembre del 2021 hay un total de **291** socios en situación de alta, **32** de los cuales son socios colaboradores

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

44 hombres y 215 mujeres

De 0 a 18 años: 33 mujeres y 6 hombres

De 19 a 30 años: 33 mujeres y 3 hombres

De 31 a 40 años: 31 mujeres y 2 hombres

De 41 a 50 años: 75 mujeres y 17 hombres

De 51 a 60 años: 39 mujeres y 12 hombres

De 61 a 70 años: 9 mujeres y 2 hombres

De 71 años en adelante: 6 mujeres y 2 hombres.

✓ Número de beneficiarios/as indirectos:

Calculamos que los beneficiarios directos son los **291** socios de ASOCEPA, así que si suponemos unidades familiares de 3 miembros por socio, los beneficiarios indirectos de las acciones que se realizan en ASOCEPA, serían unas **1000** 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 11.090 personas celíacas (que por estadística habría en esta provincia) y como indirectos sus familias ($11.090 \times 4 = 44.360$), a

los que podríamos sumar los turistas celíacos que visitan la provincia de Las Palmas y sus familiares.

✓ **Perfil de beneficiarios/as 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 o bien realizar alguna profesión concerniente a la alimentación y salud.

2.2. PERSONAL CONTRATADO.

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2021.

- ✓ **María Cabrera Miranda**, trabajadora social a 25 horas a la semana.
- ✓ **María Socorro Gil Sánchez**, auxiliar administrativo, a 25 horas a la semana.
- ✓ **Eva Llarena Hernández**, nutricionista, a 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.
- 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:**

- Atención, información, asesoramiento a socios/as y entidades colaboradoras.
- Tareas administrativas propias de la entidad.
- Atención al socio recién diagnosticado.
- Tareas de gestión con relación a la planificación de actividades.
- Coordinación de grupos de trabajo.
- Apoyo en todas las funciones realizadas por la trabajadora social.

Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

info@asocepa.org

www.asocepa.org

— **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 23 de septiembre en la Asociación, asistiendo online 3 personas, haciendo un total de 3 voluntarios de nueva incorporación.

A lo largo del año sumamos a otras 2 personas que quisieron formar parte del voluntariado y se les dio la formación pertinente, sumando en total 6 nuevas incorporaciones. Teniendo 20 voluntarios hoy en día.

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
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.	2
1	Diplomado/a en nutrición	Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	2
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
1	-Comercio y Marketing	-Apoyo en Redes Sociales, web y actividades.	2
1	Cocinero	-Apoyo en talleres de cocina. -Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	2
1	-Administración y gestión de empresas	- Apoyo en eventos en Lanzarote	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: 1000** (aproximativo).
- **ATENCIONES CORREO ELECTRÓNICO: 2500** (aproximativo).
- **ACOGIDAS: 30**

3.2. SERVICIO DE ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A ONGs 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 han impartido las siguientes charlas en Centros Educativos:

Se asistió al CEIP Federico García Lorca los días 22 y 24 de febrero y 5 de marzo, donde desde infantil a 6º de primaria, se dio charlas a un total de 108 alumnos y alumnas.

En marzo, también se asistió el día 10 al CIFP Cruz de Piedra, donde se dio charla a 8 niños en edad infantil, al CEIP Fernando Guanarteme el día 19 a un total de 80 niños y niñas de primaria, y al IES Tomás Morales el día 26, donde recibieron charlas 61 alumnos de secundaria.

En abril, se asistió el día 9 al CEIP Guanarteme en Gáldar, donde se dio charla a 102 alumnos y alumnas de primaria, el día 12 se volvió a asistir al CEIP Fernando Guanarteme para darle la charla al resto del alumnado, siendo un total de 71 niños y niñas. Al CEIP Santa Bárbara se acudió el 14 y 16 de abril, llegando a todo el alumnado del colegio: 313 alumnos y alumnas. El día 19 tocó el turno del CEIP Pepe Monagas, en Maspalomas, donde se dio charlas a un total de 152 niños y niñas. Finalmente, este mes se asistió al IES El Calero, el día 23, donde se dio charla a 58 alumnos de secundaria.

En mayo, se impartieron los días 12 y 13 al IES Profesor Antonio Cabrera, donde se dio charla a 32 alumnos de secundaria, y el día 19 al CEIP San Juan Telde, donde recibieron charla 102 alumnos de primaria.

Tras la vuelta a las clases y el comienzo del nuevo curso escolar, en octubre se asistió al IES El Carrizal el día 15, al que se pudo llegar a 109 alumnos de secundaria, y al IES Guillermina Brito, en Telde, el día 22, donde se dio charla a 89 alumnos y alumnas también de secundaria.

En noviembre se asistió al CEIP Hoya Andrea los días 15 y 24 en los que se impartió charlas a 41 niños y niñas de primaria.

También se dio dos charlas a la Escuela de Hostelería de Lanzarote de forma online, para los alumnos del turno de mañana y de tarde los días 10 y 16 en el que se llegó a un total de 120 alumnos y alumnas.

Finalmente, en diciembre, se asistió al Centro de Formación CESUR, en donde el día 21 se impartió una charla de EC y nutrición a 27 alumnos y alumnas de los ciclos de Dietética y Anatomía Patológica. **El año finalizó con 1.483 alumnos y alumnas**, de diferentes edades, desde infantil de 3 años hasta ciclos superiores, que habían recibido la charla de concienciación sobre enfermedad celíaca.

Respecto a las Ongs el 1 de septiembre se acudió de forma presencial a ADIGRAN, donde se dio una charla sobre EC y diabetes, al que acudieron 10 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.

Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten de La Provincia de Las Palmas

C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España

Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

info@asocepa.org

www.asocepa.org

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.)

Formaciones y visitas de cocina en 2021.

Pompidou art and Lounge	13/01/2021	Formación
El pecado de Vegueta	14/01/2021	Formación y visita de cocina

Hiperdino	14/04/2021	Reciclaje
Las Burras Beach Club	30/04/2021	Formación y visita de cocina
British School	14/05/2021	Formación y visita de cocina
Herbolario Canarias	04/06/2021	Formación
Caprarius	23/07/2021	Visita quesería
Restaurante El Pote	18/08/2021	Reciclaje
Caprarius	28/09/2021	Formación
El Guachinche	20/10/2021	Formación y visita de cocinas
Singluten cake	08/11/2021	Reciclaje
La Korianda	26/11/2021	Formación y visita de cocina

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2021.

1	El Pecado de Vegueta	Restauración
2	Las Burras Beach Club	Restauración
3	Herbolario Canarias	Tienda online
4	El Guachinche	Restauración
5	La Korianda	Restauración

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	AÑO	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	10.185,60€	Aceptada	2021	“Exclusión Social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”
Gobierno de Canarias Consejería de Derechos sociales, igualdad, diversidad y juventud	9.951,21€	Aceptada	2021	“Previniendo la exclusión social del colectivo celiaco a través de la atención nutricional y concienciación de la enfermedad.”
<u>Donativo Oficina La Caixa</u>	4.500€	Aceptada	2021	“Concienciando y formando sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten”
Presidencia del Gobierno	1.998€	Aceptada	2021	“Gastos de gestión y mantenimiento de la sede”.
Caixa Canarias 2021	13.310€	Aprobada	2020	“Exclusión social: Familias sin recursos con algún miembro celiaco en Gran Canaria”
Caixa Estatal 2021-2022	31.692,33€	Denegada	2021	“Exclusión social: Familias sin recursos con algún miembro celiaco en Gran Canaria”

4.1. PROYECTOS 2021.

➤ **Memoria del proyecto “Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”. Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Gobierno de Canarias y Fundación la Caixa unido a Fundación Bancaria Canaria Caja General de Ahorros de Canarias.**

Esta subvención fue destinada a pagar una parte de las nóminas de las trabajadoras, el transporte de alimentos y alimentos para las familias en situación de vulnerabilidad.

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 las recogidas y a las subvenciones y donativos 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.

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 29 socios 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. En el mes de diciembre se atendieron a 21 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 BENEFICIARIOS PREVISTOS	Nº DE BENEFICIARIOS ATENDIDOS	OBSERVACIONES
SEXO	Nº MUJERES	21	22	Mayoritariamente acceden mujeres, algunas de ellas celiacas y otras son madres de niños/as celiacos. Sin embargo observamos un aumento tanto de mujeres como de hombres respecto a los
	Nº HOMBRES	4	7	

				datos del año pasado.
EDAD	< 18 AÑOS	5	13	Se observa que las mayorías de personas que acceden a este proyecto son menores de 18 años, cuyos progenitores (los socios) 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. Por lo que nos encontramos que cada vez más padres acceden a Asocepa como recurso para sus hijos e hijas.
	18-29	10	3	
	30-49	6	9	
	50-64	2	3	
	>65	2	1	
ESTUDIOS	SIN ESTUDIOS	11	11	Se observa una mayor cantidad de beneficiarios sin estudios, seguidos de aquellos que tienen estudios primarios.
	PRIMARIOS	6	7	
	SECUNDARIA	2	4	
	BACHILLER	3	3	
	FORMACION PROFESIONAL	3	4	
	UNIVERSITARIOS			
Nº TOTAL BENEFICIARIOS		25	29	
VALORACIÓN: Se han cubierto a 4 familias más de lo esperado. Destacar que mensualmente se suele atender entre 20 y 25 familias, las cuales van variando según su situación socio económico por ello la necesidad de un informe de Servicios sociales. A todos se les hace la entrevista de acogida en la que se explica lo que es la enfermedad celiaca, la dieta sin gluten y cómo evitar la contaminación cruzada. Se les dota del libro de alimentos aptos y de la aplicación móvil y pasan a ser socios de pleno derecho a coste cero. Teniendo el reparto de alimentos una vez al mes, habiendo algún reparto especial de más en el año. Es de obligatorio cumplimiento acudir a una de las charlas mensuales para ahondar en lo conseguido y lo que falta y solventar dudas. Si no se ha cubierto lo previsto, análisis de las razones: Se ha cubierto en su totalidad y superándose la cifra prevista en 4 familias.				

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

Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

info@asocepa.org
www.asocepa.org

Objetivo general:

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

Memoria de actuaciones:

Con esta subvención se ha cubierto el gasto de:

- ✓ 2 meses de nómina de una diplomada en nutrición a jornada de 15 horas a la semana.
- ✓ Combustible para desplazamientos (Formaciones y charlas informativas).

➤ **Memoria del proyecto “Previniendo la exclusión social del colectivo celiaco a través de la atención nutricional y concienciación de la enfermedad.”Gobierno de Canarias.**

Este proyecto comienza el 1 de Enero y acaba el 30 de junio de 2022 por lo que aún no se han obtenido los datos del mismo. Cubre 6 meses de nómina de una diplomada en nutrición y dietética a 26 horas a la semana.

Objetivos que se pretenden alcanzar

1. Responder a la demanda solicitada por aquellas personas recién diagnosticadas.
2. Ofrecer una atención permanente a todos los enfermos celiacos que forman parte de la asociación.
3. Informar periódicamente de las mejoras, cambios y avances sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten.
4. Divulgar la enfermedad celiaca a la población.

5. ACTIVIDADES.

Las actividades programadas han sido las siguientes:

- ✓ **Atención, información y orientación.** Se han llevado a cabo una media de 1.000 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 30 personas diagnosticadas con enfermedad celiaca, dándole información, orientación y asesoramiento sobre la misma. Todo ello de forma presencial antes de la cuarentena, luego de forma telemática por video llamada, llamadas telefónicas y whatsapp y por último haciéndolo de ambas formas, a petición de la persona y siempre siguiendo las medidas de seguridad.

- ✓ **Consultas nutricionales y de revisión de dieta:** Se atendieron un total de 11 consultas en el año. Las consultas nutricionales que tuvieron lugar durante los dos meses de noviembre y diciembre, fueron de índole variado, desde consejos para control de glucemia durante el embarazo, hasta requerimientos de dietas para ganancia de masa muscular, y como no, las preocupaciones de diagnosticados recientes por no bajar los niveles de anticuerpos tan rápido como pensaban que sería. No se detectó una preocupación común en ninguna de las consultas, por lo que el servicio nutricional no solo se fija el objetivo de recomendaciones sobre la DSG sino también, otras preocupaciones u objetivos nutricionales que tienen los socios y socias que hicieron uso del servicio gratuito de nutrición de Asocepa, así como guiarles en el proceso de adaptación hacia la normalidad, una vez han empezado la DSG.
- ✓ **Recogida anual de alimentos específicos sin gluten:** El pasado 6 de Noviembre se llevó a cabo la recogida anual en los Mercadona de la calle República Dominicana en Guanarteme y de la Avenida las Tirajanas en Vecindario. Destinadas a familias, socias de Asocepa, que tengan algún miembro celíaco y estén pasando por una situación de vulnerabilidad social. **Se logró recaudar unos 3.000kg para este fin.**
- ✓ **Charlas mensuales sobre la enfermedad celiaca.** Se impartieron 9 charlas ya que el mes de Agosto, debido a vacaciones de verano se ha observado que no se asiste a este tipo de actividades. Y en el mes de Abril y Diciembre debido a una charla sobre orientación nutricional. Han asistido un total de 29 personas, siendo una media de 3 personas por charla.
- ✓ **Charla online sobre Nutrición en las etapas de la vida** que tuvo lugar el 29 de abril, a la que asistieron 3 socios.
- ✓ **Talleres de Cocina SIN GLUTEN:** Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten, asistiendo un total de 60 personas:
 - **Masterclass de Pan:** tuvo lugar el 17 de mayo en las instalaciones del IES Felo Monzón, en las que se unieron los socios de Asocepa online y los alumnos del ciclo de cocina, asistiendo un total de 9 personas.
 - **Taller en directo de Pa por el Chef Alberto:** El 24 de mayo en las instalaciones de nuestro socio colaborador Kaizen Montessori, dentro de las jornadas por el mes del celíaco, al que se conectaron en directo por Instagram y Facebook un total de 24 personas.
 - **Taller de cocina para niños:** El pasado 5 de junio tuvo lugar en las instalaciones de la Caja Cocina de la Caja de Canarias, un taller para elaborar pizzas y cupcakes para los más pequeños, impartido por el chef de Espacio Cocina y organizado por el voluntariado de Caixa. En este taller asistieron 11 personas entre padres e hijos.

- **Taller postres saludables:** El 30 de septiembre se impartió el taller de recetas saludables en la sede de Asocepa por nuestro chef Fernando, asistiendo 4 personas.
- **Taller cupcakes navideños:** El 3 de diciembre se impartió en las instalaciones del IES Felo Monzón, en el que nuestro querido chef Rafa elaboró cupcakes navideños, asistiendo 12 personas al mismo.
- ✓ **Captación y convocatoria de Voluntarios/as.** La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 23 de septiembre en la Asociación, asistiendo online 3 personas, haciendo un total de 3 voluntarios de nueva incorporación. A lo largo del año sumamos a otras 2 personas que quisieron formar parte del voluntariado y se les dio la formación pertinente, sumando en total 6 nuevas incorporaciones. Teniendo 20 voluntarios hoy en día. Esta convocatoria se abrió tanto a los socios como a los no socios.
- ✓ **Mesa debate:** Tuvo lugar el 25 de marzo y fue presentada por Alba cuadrado y moderada por Fernando Lanuza, asistieron 11 personas de forma online.
- ✓ **Charla a Lanzarote:** Se hizo una charla sobre E.C específica a socios y no socios de Lanzarote, asistieron un total de 6 personas de forma online.
- ✓ **Encuentros de socios:**
Debido a la situación actual por la Covid-19, al haber estado en un Estado de Alarma, las actividades que anualmente se llevan a cabo en Asocepa han tenido que modificarse para adaptarse a la nueva normalidad, compaginando actividades online con presenciales mediante aforo:
 - **Día nacional del celiaco:** Para conmemorar el **Mes del Celiaco** en Asocepa se llevaron a cabo las siguientes actividades:
 - **Taller de Pan** en directo por las RR.SS de la mano del Chef Alberto del Kaisen Montesori.
 - **Masterclass de Pan** en el IES Felo Monzón.
 - **Sorteo Online** de productos y descuentos de nuestros socios colaboradores y empresas colaboradoras.
 - **Charla de orientación nutricional** sobre E.C, diabetes y lactosa.
 - **Degustación** para los socios en el Pecado de Vegueta, socio colaborador de Asocepa.
 - **Divulgación en RR.SS** a través de publicaciones y Reels sobre la E.C, Dieta sin gluten, la importancia de asociarse, reivindicaciones, preguntas y respuestas a personal técnico y sobre nuestros socios colaboradores.
- ✓ **Actividades por Navidad:**

- **Mesa debate online:** el día 16 de Diciembre se realizó una mesa debate online, que formó parte de las actividades propuestas por Asocepa con motivo de las fechas Navideñas y asistieron un total de 16 socios y voluntarios.
- **Orientación nutricional en Mercadona del CC las Ramblas** a la que asistieron 4 socios. Se hizo un paseo por las instalaciones del supermercado haciendo orientación sobre los productos sin gluten más saludables y solventando dudas de los asistentes.

En las charlas generales, asistieron un total de 173 personas, entre socios, voluntarios y personal general.

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

Se ha formado a **11 establecimientos**. Asistiendo un total de 52 personas a las charlas formativas:

- El pecado de Vegueta
- Hiperdino
- Las Burras Beach Club
- British School
- Herbolario Canarias
- Restaurante El Pote
- Caprarius
- El Guachinche
- Singluten cake
- La Korianda

Se han impartido charlas en **14 centros educativos**, atendiendo a 1.365 alumnos y alumnas.

- CEIP Federico García Lorca
- CIFP Cruz de Piedra
- CEIP Guanarteme (Gáldar)
- CEIP Fernando Guanarteme
- IES Poeta Tomás Morales

- CEIP Santa Barbara
- CEIP Pepe Monagas
- IES El Calero
- IES Profesor Antonio Cabrera
- CEIP San Juan Telde
- IES Carrizal
- IES Guillermina Brito
- CEIP Hoya Andrea
- CESUR

6. PUBLICACIONES:

- ✓ **ENVÍO DE LISTADOS DE ALIMENTOS, BREVE MANUAL DEL ETIQUETADO Y CELIKIDS.**

Todas las personas asociadas reciben la lista de alimentos y el breve manual y elaborada por FACE. Se envía por correo postal. Se está cambiando, poco a poco a formato digital a través de la app FACEMOVIL. La publicación CELIKIDS es para los más pequeños, para edades comprendidas entre los 6 y 12 años.

- ✓ **MANUAL DE LA ENFERMEDAD CELIACA Y GUIAS ESCOLARES Y DE RESTAURACIÓN.**

Elaboradas por FACE para los socios y socias que lo soliciten y los socios colaboradores de restauración y centros educativos.

- ✓ **REVISTA MARZORCA AÑO 2021**

Han salido tres ejemplares: nº 63,64 y 65 en formato digital para todos los socios.

7. DIFUSIÓN:

RADIO:

- ✓ El 8 de febrero en la RTVC, en los informativos de Canarias, sobre el informe de precios elaborado por FACE y en el programa de Kiko Barroso y María Domenech.

REUNIONES:

- ✓ **Destacar que también se han asistido a tres reuniones con políticos:**

- Con Luis Zamorano, Concejal de Sanidad Pública del Ayuntamiento de LPGC en el mes de Febrero.

-Con Pedro Quevedo, Concejal de Gobierno del Área de Turismo, Empleo y Desarrollo

Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten de La Provincia de Las Palmas

C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España

Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

info@asocepa.org

www.asocepa.org

Local e Igualdad, Diversidad y Solidaridad.

-Con Manuela de Armas, Consejera del Gobierno de Canarias de Educación.



8. 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/>)

9. MEMORIA ECONÓMICA

Cuenta de Pérdidas y Ganancias

Empresa		20006 - ASOCIACION DE CELIACOS LP		Página	1
				Fecha listado	23/03/2022
Observaciones				Período	De Enero a Diciembre
				2021	
4. Aprovisionamientos				-279,99	
602	COMPRAS DE OTROS APROVISIONAM			-279,99	
5. Otros ingresos de explotación				87.754,84	
740	SUBVENCIONES, DONACIONES Y LE			87.754,84	
6. Gastos de personal				-31.074,31	
640	SUELDOS Y SALARIOS			-23.587,31	
642	SEGURIDAD SOCIAL A CARGO DE L			-7.487,00	
7. Otros gastos de explotación				-11.318,65	
623	SERVICIOS DE PROFESIONALES IN			-1.519,40	
625	PRIMAS DE SEGUROS			-465,38	
626	SERVICIOS BANCARIOS Y SIMILAR			-953,31	
629	OTROS SERVICIOS			-8.364,56	
631	OTROS TRIBUTOS			-14,00	
A) RESULTADO DE EXPLOTACIÓN				25.083,89	
14. Gastos financieros				-4.164,98	
669	OTROS GASTOS FINANCIEROS			-4.164,98	
B) RESULTADO FINANCIERO				-4.164,98	
C) RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS				20.918,91	
D) RESULTADO DEL EJERCICIO				20.918,91	

Balance de Situación

Empresa	20006 - ASOCIACION DE CELIACOS LP	Página	1
Observaciones		Fecha listado	23/03/2022
		Periodo	De Enero a Diciembre

ACTIVO		2021
A) ACTIVO NO CORRIENTE		
I. Inmovilizado intangible		
203	PROPIEDAD INDUSTRIAL	12,00
280	AMORT. ACUM. INMOV. INTANGIBLE	-12,00
II. Inmovilizado material		
216	MOBILIARIO	25,95
217	EQUIPOS PARA PROCESOS DE INFO	369,00
219	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	175,00
281	AMORTIZACIÓN ACUMULADA DEL IN	-569,95
B) ACTIVO CORRIENTE		51.945,51
VI. Efectivo y otros activos líquidos equival.		51.945,51
570	CAJA, EUROS	321,21
572	BANCOS E INSTITUCIONES DE CRÉ	51.624,30
TOTAL ACTIVO		51.945,51

10. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES.

Se adjuntan algunas muestras.

- ✓ Charlas mensuales.



✓ Talleres de cocina (varias):

- Taller de croquetas online:



- Taller de Pan en directo:

**EL PRÓXIMO 24 DE
MAYO EN DIRECTO
17.30H**

**TALLER DE PAN
SIN GLUTEN
ELABORADO POR
EL CHEF ALBERTO**



ACCEDIENDO A:

 **@ASOCEPALASPALMAS**

 **ASOCEPA LAS PALMAS**



- **Masterclass de Pan:**



- Taller de pizzas y cupcakes para los más pequeños:



- Taller de postres saludables:



- **Taller de cupcakes navideños:**



- ✓ **Charlas en Centros educativos, colegios profesionales y ongs.**



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





✓ Charla nutricional en Mercadona.



✓ Mesas debate:





✓ Charlas variadas:

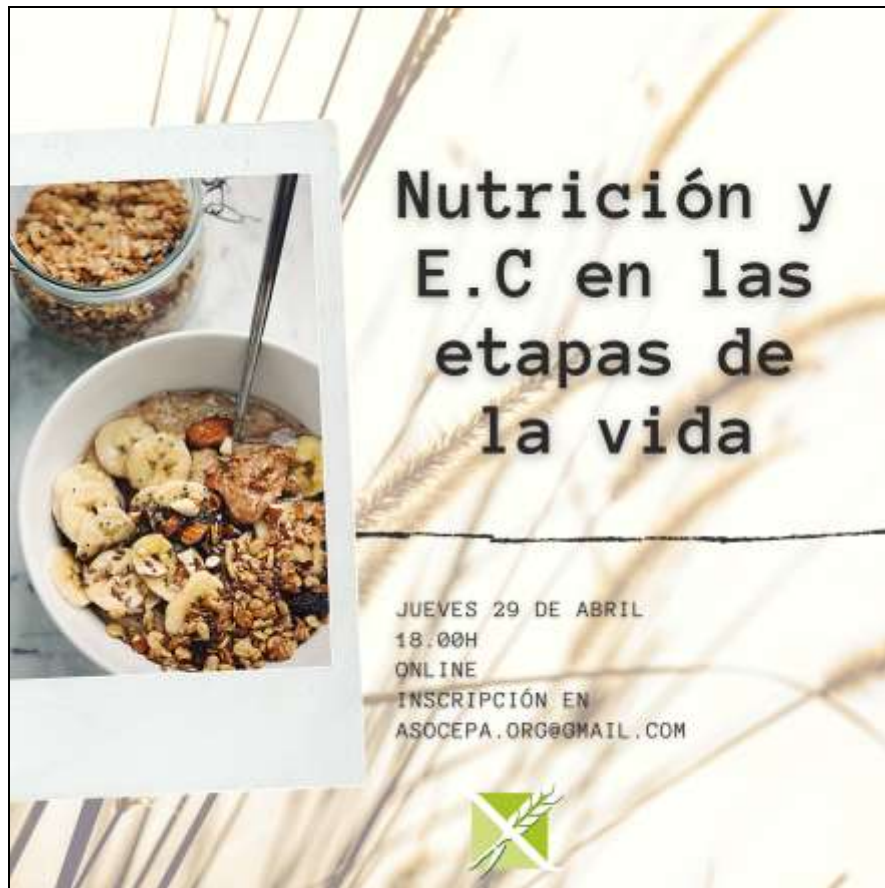


*Orientación nutricional
y enfermedad celiaca*

HÁBITOS SALUDABLES
INTOLERANCIA A LA LACTOSA
DIABETES

*25 de mayo
18.00h
online
inscripción en
asoccpa.org@gmail.com*





- ✓ Formaciones en establecimientos:





✓ Convocatoria de voluntariado:



✓ Recogida anual de productos sin gluten:









ASOCEPA
Asociación de Celíacos y
sensibles al gluten de la
Provincia de Las Palmas

**6 Noviembre
2021**

**Mercadona calle
República Dominicana**
C/ República Dominicana, s/n
Las Palmas de Gran Canaria
De 9:00 a 21:30 horas.

**Mercadona avenida de
Las Tirajanas**
C/ Avenida de Las Tirajanas, s/n
Vecindario
De 9:00 a 21:30 horas.



MERCADONA
SUPERMERCADO

Recogida de alimentos sin gluten

¿Qué puedes comprar?

Productos no perecederos y etiquetados sin gluten:

- Pan de molde y baguete
- Bizcocho y picos
- Pasta
- Harinas (panificable, de arroz y maíz)
- Galletas, cereales, barritas y tortitas.
- Pan rallado
- Magdalenas y queques
- Cacao instantáneo
- Crema cacao para untar
- Productos navideños

Estos productos tienen que poner sin gluten

- ✓ Sorteo por el mes del celiaco.









- ✓ Reparto de alimentos a familias en vulnerabilidad social y las voluntarias:



✓ **Gala de Navidad:**











Firmado,

En Las Palmas de Gran Canaria 31 de Diciembre de 2021.



Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCEPA