

MEMORIA ANUAL 2022

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**

Este 2022, ASOCEPA ha conseguido asentar sus servicios, adaptándose a la realidad social del entorno que, lejos de ser optimista tras la pandemia, ha dejado resentido el sistema, afectando a las personas a diferentes niveles: social, económico, sanitario, educativo, etc.

El descenso de la calidad de vida de la población a nivel nacional, ha incidido de manera importante en la provincia de Las Palmas, aumentando así la crispación del colectivo celiaco que se siente más desprotegido ante la subida de los precios de la cesta de la compra.

ASOCEPA continúa dando importancia a la incidencia política con el objetivo de visibilizar la realidad del colectivo celiaco, para que se tomen medidas que permitan paliar esta desigualdad social con respecto al resto de población.

Igualmente, la asociación continúa promoviendo los mismos servicios ofertados a nuestros/as socios y socias, al ser actividades que tienen una buena acogida:

- Atención, orientación y asesoramiento a las nuevas personas diagnosticadas y socias.
- Charlas informativas a Centros Educativos, ONGs, Servicio Canario de Salud y Servicios Sociales.
- Formación a establecimientos y hoteles para que puedan ofertar un menú sin gluten seguro.
- Talleres de cocina sin gluten.
- Charlas informativas sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten mensuales.
- Recogida, organización y reparto de alimentos sin gluten a aquellas familias con algún miembro celiaco en riesgo o situación de exclusión social.
- Orientación nutricional y revisión de dietas.

Los retos conseguidos en este año han sido:

- Mantenimiento y aumento del número de convocatorias de subvenciones públicas y privadas al que presentarnos con la finalidad de conseguir financiación para cubrir los servicios y el personal.
- Divulgación de la enfermedad y la realidad del colectivo celiaco en las administraciones públicas, medios de comunicación y a la población en general.
- Coordinación con los Servicios Sociales Municipales y el Servicio Canario de Salud.
- Organización de numerosas actividades de divulgación en los Centros educativos para la concienciación sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten, tras la retirada de las restricciones sanitarias de la pandemia.
- Aumento del número de establecimientos de la provincia asesorados dentro del proyecto de restauración, con el objetivo de facilitar el ocio de las personas celiacas en el momento de comer fuera de casa.

El formato online, llegó para quedarse, y es positivamente valorado por las personas socias. Es por ello que ASOCEPA continúa manteniendo las atenciones individuales y las charlas grupales de manera telemática, adaptándose así a la nueva demanda.

Tal y como siempre agradezco como Presidente de ASOCEPA, el trabajo, apoyo y dedicación de las personas voluntarias, socias 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**
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 (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/as los/as 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: 22 de marzo de 2022

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; y online mediante Google-Meet.

Composición de la mesa:

- Presidente: Aarón Santana Amador

Asisten 9 personas.

Siendo las 17:40 horas del día indicado, da comienzo la reunión de la Asamblea General de Socios y Socias de la Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten 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 general y extraordinaria.
2. Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2021.
3. Memoria de actividades 2021
4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2022
5. Propuestas de actividades a realizar en el 2022
6. Ruegos y preguntas

1.- Lectura y aprobación del acta anterior general y extraordinaria.

Se da lectura por parte del presidente, don Aarón Santana, al Acta de la reunión anterior y se aprueba por unanimidad.

2.- Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2021.

Se da lectura al estado de cuentas del periodo 2021 informando del Balance de Pérdidas y Ganancias de La Asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2021, así como el Balance de Situación del mismo periodo. Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2021

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2021: nuevos diagnósticos, atención, información y orientación, acogidas, consultas nutricionales, charlas mensuales y otras, talleres de cocina, captación de voluntariado, mesa debate, actividades por el mes del celíaco y actividades por Navidad, charlas formativas, charlas en centro formativos, nº de socios y socias, personal contratado, recogida anual de productos sin gluten, reparto de alimentos a familias en vulnerabilidad, reuniones con administraciones públicas, difusión y redes sociales.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2022.

Se da lectura al presupuesto desglosado propuesto para el ejercicio 2022, explicando las previsiones de gastos e ingresos, incluidas las posibles subvenciones a recibir. Se aprueban por unanimidad los mismos.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2022

Tras la lectura de la propuesta de actividades y servicios a realizar y ofrecidos por la Asociación durante el año 2022. Se pregunta si hay alguna sugerencia de actividades y no hubo.

6.- Ruegos y preguntas

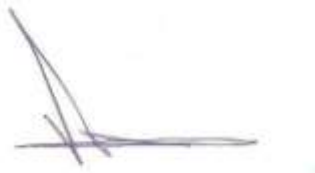
Juan Fiorillo pregunta sobre el contacto que hay que realizar para nueva proposición de socios colaboradores de restauración. Emilia Aranda pregunta si se puede contactar con las mismas empresas que tienen productos sin gluten para que den donativos a la asociación. Propone hacer una semana de la alimentación e incluir la EC en la divulgación

de colegios e institutos. Propone pedir donativos a un empresario hotelero interesado en donar en proyectos de diversidad. El presidente, Aarón Santana, explica las diferentes propuestas que se ha propuesto a la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, y la realidad de las trabas burocráticas que a veces supone enfrentarse a la Administración Pública.

Emilia Aranda, nos recuerda la importancia de aparecer en medio de comunicación como Radio Tagoror y radio Tamaraceite, donde ella conoce a algunas personas, y ya se ha intervenido en otras ocasiones.

Fernando Domínguez aprovecha su intervención para dar las gracias por la labor de la Asociación, y animar a seguir tocando puertas a nivel mediático y administrativo.

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



Fdo. Aarón Santana Amador
Presidente de ASOCEPA



María de los Ángeles Alonso Malde
Secretaria de ASOCEPA

1.2. FINES DE ASOCEPA

- A) Promover la mejora en la calidad de vida de las personas celiacas.
- 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.

1.3. ASOCEPA EN EL AÑO 2022

Durante este año hemos querido mantener las actividades y servicios de siempre de forma presencial y telemática. En muchas ocasiones la sede de ASOCEPA se encuentra alejada de los lugares de residencia de las personas que se atienden, o hay dificultades por parte de las personas participantes para conciliar los eventos con el resto de quehaceres de su día a día. De esta manera, facilitamos el acceso a las personas socias y al público general a que puedan acceder a la información de una manera más flexible.

Estos son los datos cuantitativos de atenciones:

- Durante el periodo de 2022, la entidad atendió a **31 recién diagnosticados/as**, que residen en la isla de Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote.
- La media de atenciones mensuales a personas socias y no socias que ASOCEPA viene cubriendo es de **40**.

La información demandada está relacionada, en la mayoría de los casos, con la dieta sin gluten: productos, etiquetado, contacto cruzado, etc. Aunque se realizan charlas grupales, también solicitan asesoramiento a nivel individual. Las personas socias apoyan las formaciones y eventos de sensibilización que se organizan dirigidos a los centros escolares, ludotecas, restaurantes, hoteles, y a la población en general. Acudiendo a estos servicios orientados por ASOCEPA, consideran que tanto ellos/as como sus hijos/as corren menos riesgo de ingerir gluten por desconocimiento de los/as profesionales que trabajan en los mismos.

Las personas recién diagnosticadas 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 en qué consiste la patología, 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 a la **persona socia celiaca: 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 2022” donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 845,20 €/año de más en la cesta de la compra anual que una familia donde no haya ninguna persona celiaca.

- En relación a los/as socios/as colaboradores/as, se volcaron esfuerzos en la formación de los mismos y en la ampliación del número de ellos.
- Se ha continuado con el reto de crear alianzas más estrechas con la Consejería de Sanidad y Educación para implantar programas de sensibilización sobre la enfermedad.
- Las **labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento** a la persona celiaca y a sus familiares son imprescindibles, además de la precisa **necesidad de estar unidas y organizadas**, en una asociación como es ASOCEPA, donde poder reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, la equiparación de precios, y la sensibilización a la población.

2.- PERSONAS SOCIAS, PERSONAL LABORAL Y PERSONAL VOLUNTARIO

2.1. PERSONAS SOCIAS

Nº de socios/as nuevos/as y bajas desde el 01/01/2022 hasta el 31/12/2022.

— ALTAS 2022: 27

— BAJAS 2022: 36

Gráfica de socios/as por años 2021-2022



Nº de socios/as en situación de alta y en el año 2022

A 31 de diciembre del 2022 hay un total de **288** socios/as en situación de alta:

- **261** socios/as particulares
- **27** socios colaboradores

Perfil de las personas socias particulares de ASOCEPA:

Por sexo:

- **47** hombres

- 214 mujeres

Por edad:

- De 0 a 18 años: 28 mujeres y 4 hombres
- De 19 a 30 años: 30 mujeres y 6 hombres
- De 31 a 40 años: 28 mujeres y 2 hombres
- De 41 a 50 años: 69 mujeres y 17 hombres
- De 51 a 60 años: 43 mujeres y 13 hombres
- De 61 a 70 años: 11 mujeres y 4 hombres
- De 71 años en adelante: 5 mujeres y 1 hombre.

— **Número de personas beneficiarias indirectas:**

Calculamos que las personas beneficiarias directas son las **261** socias particulares de ASOCEPA, así que si suponemos unidades familiares de 3 miembros por socio/a, las personas beneficiarias indirectas de las acciones que se realizan en ASOCEPA, serían unas **783** personas, porque estas actividades tienen reflejo tanto en los/as pacientes celíacos/as, como en su ámbito social más cercano y próximo, como es su familia.

Las **personas beneficiarias indirectas**, cuando nos referimos a actividades de formación realizadas por ASOCEPA en los diferentes tipos de establecimientos, es difícil de calcular, ya que las personas beneficiarias directas serían las probables (1% de la población) 11.294 personas celíacas y como indirectas sus familias ($11.294 \times 4 = 45.176$), a

los que podríamos sumar los/as visitantes celíacos/as, que acuden a la provincia de Las Palmas y sus familiares.

✓ **Perfil de beneficiarios/as por actividad:**

SOCIOS/AS: El perfil de las personas beneficiarias de las actividades realizadas por ASOCEPA para sus socios/as, es totalmente heterogéneo. Su aspecto común y transversal es el estar diagnosticados/as con celiaquía y/o ser familiar de una persona celíaca.

SOCIOS/AS COLABORADORES/AS: Un rasgo que les caracteriza es el interés en querer conocer la EC y la dieta sin gluten, así como querer ofrecer un menú sin gluten seguro y de calidad, conociendo las prácticas idóneas en cocina y en el desarrollo del servicio, evitando el posible contacto cruzado, tanto a los/as clientes/as celíacos/as residentes en la provincia como a las personas celíacas visitantes (nacionales, internacionales y sus familiares)

PERSONAL VOLUNTARIO: el perfil está determinado por ser socio/a de ASOCEPA, o bien, realizar alguna profesión concerniente a la alimentación, la salud o la atención social.

2.2. PERSONAL LABORAL

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2022:

✓ **TRABAJADORA SOCIAL**

- **María Cabrera Miranda** - 25 horas semanales (del 1 de enero al 7 de julio de 2022).
- **María Carmen Flores Rodríguez** - 25 horas semanales (del 1 de octubre al 22 de noviembre de 2022).
- **Beatriz Gil Rico** - 25 horas semanales (del 1 al 31 de diciembre de 2022)

Funciones:

- 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 ADMINISTRATIVA**

- **María Socorro Gil Sánchez** - 25 horas semanales (del 1 de enero al 31 de diciembre de 2022).

Funciones:

- Atención, información, asesoramiento a socios/as y entidades colaboradoras.
- Tareas administrativas propias de la entidad.

- Atención al/a la socio/a recién diagnosticado/a.
- Tareas de gestión con relación a la planificación de actividades.
- Coordinación de grupos de trabajo.
- Apoyo en todas las funciones realizadas por el equipo.

✓ **NUTRICIONISTA**

- **Eva Llarena Hernández** - 26 horas semanales (del 1 de enero al 30 de junio de 2022) y a 20 horas semanales (del 15 de noviembre al 31 de diciembre de 2022).

Funciones:

- 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. PERSONAL VOLUNTARIO: PERFIL Y ACTIVIDADES QUE SE HAN DESARROLLADO

La **captación** de voluntarios/as se ha realizado a través de mailings, entre las personas socias, con el objetivo de demandar 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.

Las personas interesadas en participar como voluntarios/as tuvieron la oportunidad de formarse más en profundidad con respecto a la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten, así como conocer los servicios que se ofertan desde ASOCEPA. De esta manera, pudieron informar de sus preferencias y disponibilidad. La **convocatoria anual de formación de voluntariado** se convocó para el 15 de junio de 2022, en la sede de ASOCEPA, asistiendo 6 personas, que fueron dadas de alta como personal voluntariado de nueva incorporación.

Actualmente, ASOCEPA cuenta con **19 personas voluntarias**.

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

CUALIFICACIÓN	FUNCIONES	Nº PERSONAS	Nº HORAS ANUALES DEDICADAS
GRADUADO ESCOLAR	Recogida, organización y reparto de alimentos para las familias con algún miembro celiaco en riesgo de exclusión social.	7	50

NUTRICIÓN	Apoyo en consultas y revisiones	1	50
GRADOS EN TITULACIONES SOCIALES	Apoyo en los eventos y en gestiones administrativas y charlas	5	50
ENFERMERÍA	Apoyo en los eventos y en gestiones administrativas y charlas	2	50
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Apoyo en los eventos y en gestiones administrativas y charlas	2	50
MARKETING	Apoyo restauración y redes sociales	2	50
TOTAL		19	300

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.**

1. Responder a la demandas de las personas recién diagnosticadas.

- 1.1 Conocer el grado de satisfacción en el proceso de su diagnóstico.
- 1.2 Detectar déficits en el proceso de diagnóstico a través de las personas atendidas.
- 1.3 Informar, orientar y asesorar sobre la enfermedad celiaca y sus repercusiones.
- 1.4 Prestar apoyo para la adquisición de nuevos hábitos alimenticios y de higiene y manipulación de instrumentos de cocina.

2. Ofrecer una atención permanente a todos los socios de la asociación.

- 2.1 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.
- 2.2 Confeccionar dietas adaptadas a la situación específica de cada socio.

2.3 Mantener un seguimiento constante de los avances científicos a través de reuniones en los centros de salud, participación en jornadas, conferencias, etc.

2.4 Atender quejas o propuestas remitidas por los socios/as.

- **ATENCIONES TELEFÓNICAS: 1000** (aproximativo).
- **ATENCIONES CORREO ELECTRÓNICO: 2500** (aproximativo).
- **ACOGIDAS: 31**

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. Tiene fin último la divulgación de la enfermedad y la formación de la sociedad para que ésta pueda adaptarse a la realidad de las personas celiacas. De esta manera, se pretende conseguir que la vida de las personas celíacas sea más fácil y agradable en sociedad.

Aquí plasmamos los datos de las actividades realizadas dentro de esta línea.

- **Charlas en Centros Educativos:**

Se realizaron en total **23 visitas** a diferentes Centros Educativos, con la asistencia de **1.299 alumnos y alumnas** de diferentes edades. Las actividades se realizaron a

alumnado desde educación infantil hasta ciclos superiores, que habían recibido la charla de concienciación sobre enfermedad celíaca.

CENTRO EDUCATIVO	CURSOS	FECHA	MUNICIPIO	Nº PARTICIPANTES
IES Poeta Tomás Morales	1ºESO 3ºESO 1º BACH 1º F.P. Básica 2º F.P. Básica	09/02/2022	LPGC	88
IES Primero de Mayo	FP. Aux. Farmacia Aux. Enfermería	15/02/2022	LPGC	20
CEPA Teror	Adultos	15/02/2002	Teror	6
CEIP Elvira Vaquero	Infantil y 1º a 6º Primaria	16/02/2022	Valsequillo	185
Salesianas Colegio de Nuestra Señora del Pilar	1º a 6º Primaria	18/02/2022	LPGC	138
CEPA Teror	Adultos	22/02/2022	Teror	12

CEIP Santa Bárbara	1º y 2º Primaria	23/02/2022	LPGC	92
Salesianas Colegio de Nuestra Señora del Pilar	1º a 4º ESO	24/02/2022	LPGC	99
CEIP Cervantes	5º y 6º Primaria	25/02/2022	LPGC	21
CEIP Federico García Lorca	1º a 6º Primaria	31/03/2022	LPGC	112
CEIP Los Altos	1º a 6º Primaria	04/04/2022	LPGC	37
Colegio Brains	2º y 3º ESO	08/04/2022	LPGC	98
CEIP Adelina Flores Medina	1º a 6º Primaria	21/04/2022	Telde	11
CEIP Villa de Firgas	5º Primaria	22/04/2022	Firgas	36
CEIP Villa de Firgas	1º a 6º Primaria	27/04/2022	Firgas	7

IES Profesor Antonio Cabrera Pérez	FP. Aux. Farmacia Aux. Enfermería	11/05/2022	Telde	26
IES Profesor Antonio Cabrera Pérez	Aux. Farmacia Aux. Enfermería	12/05/2022	Telde	24
IES Profesor Antonio Cabrera Pérez	FP. Dependencia y Laboratorio	13/05/2022	Telde	27
Colegio Salesianas San Juan Bosco - Árbol Bonito	1º a 6º Primaria	28/10/2022	LPGC	48
CEIP Elvira Vaquero	Infantil, 1º y 4º Primaria	10/11/2022	Valsequillo	88
CEIP Elvira Vaquero	1º a 5º Primaria	11/11/2022	Valsequillo	76
CEO Tejeda	1º a 6º Primaria	16/11/2022	Tejeda	8
CEIP Siete Palmas	1º a 6º Primaria	21/11/2022	LPGC	40
TOTAL				1.299

Respecto a las ONG y entidades del Tercer Sector, se realizaron estas sesiones informativas durante el año:

ENTIDAD	FECHA	Nº PARTICIPANTES
Asociación Te Acompañamos	08/02/2022	4
Programa Daniela - Hermanas Oblatas del Santísimo Redentor	10/02/2022	8
Fundación Canaria De Juventud Ideo	11/4/2022	16
AMADI - Asociación Majorera para la Diabetes	28/4/2022	9
TOTAL		37

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 los procesos de 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 los procesos de 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 ASOCEPA:

- Compromiso al asesoramiento continuo a la empresa para el adecuado desarrollo del proyecto.
- Publicación anual de productos aptos para celíacos: una app FACEMOVIL de Alimentos aptos para celíacos.
- Entrega de cuatro revistas Mazorca digitales y dos en papel.

ASOCEPA difundirá entre sus socios/as 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, perfiles de redes sociales, información personal a la persona celíaca demandante de información).

Formaciones y visitas de cocina en 2022

ESTABLECIMIENTO	FECHA	LOCALIDAD	TIPO DE ATENCIÓN	Nº ASISTENTES
La Tunera	28/01/2022	Telde	Formación y visita de cocina	3
SinGlutenCake	08/02/2022	LPGC	Reciclaje	3

Terraza Elder	17/02/2022	LPGC	Visita a cocina	1
Las Hermanas Churros y Papas	14/03/2022	Vecindario	Formación y visita de cocina	2
Naranja y Henríquez	20/04/2022	LPGC	Reciclaje	3
Cafetería Velotti	09/06/2022	Carrizal	Visita a cocina	1
Dojo	14/06/2022	Telde	Formación y visita de cocina	2
Dulce Jilorio	16/06/2022	LPGC	Reciclaje	1
Carben	08/07/2022	Arinaga	Formación y visita de cocina	10
Carben	29/09/2022	Arinaga	Formación y visita de cocina	7
Europeo Daos SL	07/10/2022	Puerto del Carmen (Lanzarote)	Formación y visita de cocina	4
La Iguana	10/11/2022	LPGC	Reciclaje y formación	9
El Obrador de Rutý	21/11/2022	Santa Brígida	Formación y visita al obrador	2

SinGlutenCake	07/12/2022	LPGC	Reciclaje y formación	3
TOTAL				51

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2022

ESTABLECIMIENTO	TIPO
Churros y Papas Las Hermanas S.C.P.	Restauración
Inyamakazi, SL	Empresa comercializadora
Catering Carben SL	Catering
Meraki Sin Gluten	Restauración
Miriam Belinda Santana Verona (El Dojo)	Restauración
Farmacia Victoriano Pérez Cabaní	Farmacia

Taller Gastronómico El Guachinche	Restauración
El Obrador de Ruty	Obrador
UN TOTAL DE 8 NUEVOS SOCIOS COLABORADORES EN 2022	

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	AÑO	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	15.584,11 €	Aceptada	2022	“Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”

Donativo Oficina La Caixa	3.000,00 €	Aceptada	2022	“Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”
Gobierno de Canarias - Presidencia del Gobierno	4.724,44 €	Aceptada	2022	“Proyecto de Gastos de gestión y mantenimiento de la Asociación”
Gobierno de Canarias – Consejería de Derechos Sociales, Igualdad, Diversidad y Juventud	9.448,88 €	Aceptada	2022	“Previniendo la exclusión social del colectivo celíaco a través de la atención nutricional y concienciación de la enfermedad”

Fundación La Caja de Canarias	4.993,00 €	Denegada	2022	“Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”
Fundación Disa	7412,04 €	Denegada	2022	“Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”
Gobierno de Canarias – Consejería de Derechos Sociales, Igualdad, Diversidad y Juventud	7.294,14 €	Denegada	2023	“Previniendo la exclusión social del colectivo celiaco a través de la atención nutricional y concienciación de la enfermedad”

4.1. PROYECTOS 2022

Memoria del proyecto: “Exclusión social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria”. Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, y donativo Fundación La Caixa

Esta subvención fue destinada a pagar una parte de las nóminas de las trabajadoras, el transporte de los productos del Banco de Alimentos, y para la adquisición de alimentos específicos sin gluten 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 provincia de LPGC.

1.1. Fomentar 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. Fomentar el número de familias en riesgo de exclusión social, con algún miembro celíaco, que aprendan cómo elaborar un menú sin gluten seguro.

1.3. Repartir mensualmente alimentos sin gluten a las familias beneficiarias del presente proyecto.

1.4. Educar y orientar, mediante la orientación e intervención nutricional, a las familias beneficiarias de este proyecto.

1.5. Ampliar la variedad y calidad de productos aptos para celíacos en los repartos mensuales.

2. Concienciar sobre la Enfermedad Celiaca y potenciar la derivación por parte de entidades públicas y privadas de aquellos casos que estén en riesgo de exclusión.

3. Involucrar a la población en el funcionamiento de nuestra asociación mediante un voluntariado activo.

3.1. 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 del mismo, desde la institución que lo emite. Las bajas también las pueden causar por incumplimiento de las normas del servicio.

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

Para poder acceder a estos servicios tiene que ser usuario/a de ASOCEPA, mediante un informe médico o p10 que acredite que es enfermo celiaco y pagar la cuota anual. En el caso de las personas usuarias del presente proyecto bastaría con el informe de derivación de Servicios Sociales, Servicio Canario de la Salud u ONG, y el informe o P10 que acredite que la persona es celiaca, pudiendo beneficiarse de todos los servicios que oferta ASOCEPA a coste cero.

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, variada, sana y equilibrada.

Personas beneficiarias:

En ASOCEPA, las familias que forman parte de este proyecto acuden con la hoja de derivación de su trabajadora social, quien valora la situación de la persona o unidad familiar a nivel socio-económico. Las personas beneficiarias cumplimentan una ficha de socio/a con sus datos personales, e información sobre el diagnóstico de la enfermedad, para así orientarles individualmente según su situación personal.

Calculamos como personas beneficiarias directas del proyecto las 29 personas que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 20 al mes, y sus familias. En el mes de diciembre de 2022 se atendieron a 20 familias.

Características de la población atendida:

El perfil de la persona beneficiaria de este proyecto está definido por dos características:

- Haber sido diagnosticado/a con la enfermedad celiaca.
- Tener una situación de riesgo de exclusión social, acreditando la misma a través de 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, cumple el perfil para el acceso a este proyecto.

Resultados:

1. Información, orientación y asesoramiento: El 100% de las familias derivadas por Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y el Servicio Canario de Salud, han asistido a sesiones informativas individualizadas sobre la EC y la dieta sin gluten.

2. Reparto de alimentos: El 100% de las familias derivadas desde Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y Atención Primaria del Servicio Canario de Salud, asisten a los repartos mensuales.
3. Recogida anual de alimentos sin gluten: Se consiguieron 3.500kg de productos específicos sin gluten en la recogida anual celebrada en octubre. Se estima que se puedan entregar alimentos para 7 meses con la ayuda del Banco de Alimentos.
4. Charlas sobre enfermedad celiaca, dieta sin gluten y contacto cruzado: Se impartieron en total 9 charlas.
5. Charlas a ONGS de exclusión social y enfermedades asociadas: Se cumple y sobrepasa el objetivo al haber realizado 4 charlas sobre EC y dieta sin gluten a cuatro entidades.
6. Charlas en Centros Educativos: Se impartieron charlas en 9 centros educativos, llegando a contabilizar 635 participantes en total, superando así la meta marcada inicialmente.
7. Charlas de temática variada: nutricional, mesa debate, etc: 6 charlas de diversa temática.
8. Coordinación con Servicios sociales: Se mantuvo una reunión el pasado 11/02/2022, con la Coordinadora de Servicios Sociales, Infancia y Familia del Ayuntamiento de LPGC, para establecer canales de coordinación y derivación sobre el Proyecto Exclusión Social de ASOCEPA.
9. Convocatoria de voluntariado: Asistieron 6 personas a la convocatoria anual de voluntariado de 2022, y todas ellas se registraron como voluntarias de la asociación.
10. Intervención educativo-nutricional: Se ofreció el servicio de atención nutricional individual y las actividades grupales al 100% de las familias derivadas desde Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y Atención primaria del Servicio Canario de Salud. El 25% de las mismas participaron en las charlas y

talleres nutricionales. El 25% de las mimas participaron en la atención nutricional.

11. Acompañamiento en las compras: El 25% de las familias derivadas desde Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y Atención primaria del Servicio Canario de Salud participan en la actividad de acompañamiento en grandes superficies para aprender a comprar alimentos aptos para celíacos.
12. Charlas divulgativas sobre la EC y la dieta sin gluten en eventos diversos: Se realizaron 2 charlas divulgativas de sensibilización sobre EC y dieta sin gluten en el Real Club Victoria por el Día del Celíaco; y en colaboración con la Universidad de las Palmas de Gran Canaria, sobre “Histología normal del intestino y los cambios en el caso de pacientes celíacos”, el pasado diciembre.
13. Talleres de cocina sin gluten: Se realizaron 5 talleres de cocina sin gluten. Asistiendo un total de 62 personas. De todas ellas, 5 personas fueron familias derivadas desde Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y Atención primaria del Servicio Canario de Salud. Es decir, un 18,5% del total de familias atendidas sin medios por ASOCEPA, no cumpliendo con la meta marcada.
14. Encuentro de socios: Asistieron 9 de las familias derivadas desde Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y Atención primaria del Servicio Canario de Salud al encuentro de socios que se realizó en diciembre. Es decir, un 33,3% del total de familias sin medios atendidas por ASOCEPA. Sí se estaría cumpliendo el objetivo marcado.

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:

- ✓ 3 meses de nómina de una diplomada en nutrición a jornada de 20 horas semanales (un mes) y 25h semanales (dos meses).
- ✓ 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 - Consejería de Derechos Sociales, Igualdad, Diversidad y Juventud.**

Este proyecto tiene un periodo de ejecución del 1 de enero al 30 de junio de 2022, permitiendo cubrir 6 meses de nómina de una diplomada en nutrición y dietética a 26 horas semanales.

Objetivos:

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

Actividades:

- Informar, orientar y asesorar al recién diagnosticado y su familia.
- Charlas mensuales de enfermedad celiaca, dieta sin gluten y contacto cruzado.
- Talleres de cocina sin gluten.
- Convocatoria voluntariado.
- Charlas de temática variada sobre enfermedad celiaca.
- Evento por el mes del celiaco.
- Charlas de concienciación en Centros Educativos.
- Consultas nutricionales.

Resultados:

1. Responder a la demanda solicitada por aquellas personas recién diagnosticadas. Atenciones realizadas: 15 nuevos diagnosticados atendidos y envío de 10 emails mensuales con información sobre nutrición y EC.
2. Ofrecer una atención permanente a todos los enfermos celiacos que forman parte de la asociación. Atenciones realizadas: 15 personas atendidas, tanto socias como recién diagnosticadas; y 15 consultas nutricionales.

3. Informar periódicamente de las mejoras, cambios y avances sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten. Atenciones realizadas: 288 personas (el total de personas socias).
4. Informar periódicamente de las mejoras, cambios y avances sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten. Atenciones realizadas: 288 personas (el total de personas socias).
5. Divulgar la enfermedad celiaca a la población. Charlas realizadas: en 10 centros educativos, llegando a 200 alumnos/as.

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 nuevas personas recién diagnosticadas socias, 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. Todo ello de forma presencial en la mayoría de los casos, habiéndose realizado alguna de manera telemática por la tendencia seguida tras las medidas COVID-19.
- **Consultas nutricionales y de revisión de dieta:** Se atendieron un total de 21 consultas en el año. Las consultas nutricionales que tuvieron lugar durante los meses de enero a junio de 2022. 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/as 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 las personas 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.

- **Charlas mensuales sobre la enfermedad celiaca.** Se impartieron 9 charlas. Todos los meses menos en mayo, julio y agosto, debido el solapamiento con otras actividades programadas o por periodo vacacional. Han asistido un total de 65 personas.
- **Charla online sobre Nutrición en las etapas de la vida** que tuvo lugar el 12 de mayo, a la que asistieron 4 participantes.
- **Talleres de Cocina SIN GLUTEN:** Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten, asistiendo un total de 62 personas:
 - **Taller de comida saludable:** tuvo lugar el 12 de marzo de 2022 en las instalaciones de Esacan en Lanzarote, donde hubo 12 participantes.
 - **Masterclass de Pan:** tuvo lugar el 15 de marzo en las instalaciones del IES Felo Monzón, en las que se unieron socios/as de ASOCEPA y el alumnado del ciclo de cocina, asistiendo un total de 9 personas.
 - **Taller de Pan de huevo y Pan pita:** El 17 de mayo en las instalaciones de HiperDino, dentro de las jornadas por el mes del celiaco, participando un total de 11 personas.
 - **Taller de gofres y churros:** El pasado 20 de julio tuvo lugar en la sede de ASOCEPA, un taller para elaborar gofres y churros impartido por nuestro chef Fernando. En este taller asistieron 10 personas.

- **Taller de Halloween:** El 27 de octubre, se impartió en la sede de ASOCEPA, impartido por nuestro chef Fernando, donde asistieron 20 personas al mismo.

— **Captación y convocatoria de Voluntariado.** La convocatoria de formación de voluntariado se convocó para el 15 de junio de 2022 en la sede de ASOCEPA, asistiendo 6 personas, haciendo un total de 6 voluntarios de nueva incorporación. Teniendo 19 voluntarios hoy en día. Esta convocatoria se abrió tanto a las personas socias como al público en general.

— **Mesas de debate:** Se realizaron dos mesas debate durante este 2022.

El 18 de marzo tuvo lugar la primera mesa debate del año. En ella, durante 2 horas, los 5 socios y socias que se unieron de forma online, pudieron hablar de sus preocupaciones y consejos sobre la celiacía y la dieta sin duda.

El 1 de diciembre pudimos compartir de nuevo un espacio de debate donde las personas participantes pudieron transmitir sus preocupaciones, dudas y experiencias. Gracias a la participación de 16 asistentes de forma online, los ponentes interactuaron de forma amena con ellos. Contamos con Ricardo de celiacoalostreinta, Lore de felicidad y Lourdes de descubriendosingluten. Sin duda, unos referentes en el mundo sin gluten digital.

— **Recogida anual de alimentos específicos sin gluten:** En octubre se llevó a cabo la recogida anual en los Mercadona de la calle República Dominicana en Guanarteme y en el de la Avenida las Tirajanas en Vecindario. Destinadas a familias, socias de ASOCEPA, que tengan algún miembro celíaco y que estén en situación o riesgo de exclusión social. **Se lograron recaudar unos 3.500kg para este fin.** Se estima que se puedan entregar alimentos para 7 meses con la ayuda del Banco de Alimentos.

— **Encuentros de socios/as:**

- **Día nacional del celíaco:** Para conmemorar el **Mes del Celíaco** en ASOCEPA se llevaron a cabo las siguientes actividades:

- **Taller de Pan de huevo y Pan de pita**, en las instalaciones de HiperDino.
- **Masterclass de Pan** en el les Felo Monzón.
- **Sorteo Online** de productos y descuentos de nuestros socios colaboradores y empresas colaboradoras.
- **Charla de orientación nutricional** sobre las etapas de la vida en la EC.
- **Jornadas Enfermedad Celiaca.**
- **Degustación** para las personas socias en La Korianda, socio colaborador de ASOCEPA.
- **Evento de encuentro de personas socias**, organizando un asadero el pasado 28 de mayo donde asistieron 59 personas.
- **Divulgación en RR.SS** a través de publicaciones sobre la E.C, Dieta sin gluten, la importancia de asociarse, reivindicaciones, preguntas y respuestas a personal técnico y sobre nuestros socios colaboradores.
- **Actividad con nuestros socios de Lanzarote**, el 12 de Marzo se imparte un Taller de comida saludable en Esacan y a continuación un almuerzo con nuestros asociados, acudieron 29 personas.
- **Charla de E. C. dieta sin gluten y Diabetes** el 28 de Abril en Palacio de Congresos en Plaza del Centenario del Cabildo de Fuerteventura, nº 1 Puerto del Rosario, acudieron 30 personas y a continuación hicimos un picoteo sin gluten.

— **Actividades por Navidad:**

- **Mesa debate online:** el día 1 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 asistentes, como ya se mencionó.
- **Gala de Navidad:** El pasado 18 de diciembre, nos reunimos 90 socios/as para celebrar el fin de año y la Navidad.

Se organizó animación por parte de Fiestas Infantiles Boliche para los más pequeños/as, con algodón de azúcar y la visita de Papá Noel. Todo ello acompañado de la comida de nuestro socio colaborador Caña Dulce, y de

unos ricos y variados roscones de reyes de los diferentes obradores colaboradores: Singluten Cake, Mis hijos sin Gluten y el recién incorporado El Obrador de Ruty.

Se realizó sorteo de premios, que incluía productos sin gluten y experiencias ofertadas por nuestros socios colaboradores y la propia asociación.

Todas las personas socias pudieron llevarse un lote de productos sin gluten como obsequio a su participación en el evento.

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

Se ha formado a **14 establecimientos**. Asistiendo un total de 51 personas a las charlas formativas:

- La Tunera
- Sin gluencacke
- Teraza Elder
- Las Hermanas Churros y Papas
- Naranjo y Henriquez
- Cafetería Veloti
- Dojo
- Dulce jilorio
- CARBEN
- CARBEN
- Europeo Daos SL
- La Iguana
- El obrador de Ruty

— SinGlutenCacke

Se han impartido charlas en **23 centros educativos**, atendiendo a 1.365 alumnos y alumnas.

- IES Tomás Morales
- IES Primero de Mayo
- CEPA Teror
- CEIP Elvira Vaquero
- Salesianas Colegio de Nuestra Señora del Pilar
- CEPA Teror (adultos)
- CEIP Santa Bárbara
- Salesianas - Colegio de Nuestra Señora del Pilar
- CEIP Cervantes
- Federico García Lorca
- CEIP Los Altos
- Colegio Brains
- CEIP Adelina Flores Medina
- CEIP Villa de Firgas
- IES Profesor Antonio Cabrera Pérez
- Colegio Salesianas San Juan Bosco - Árbol Bonito
- CEO Tejeda
- CEIP Siete Palmas

6. PUBLICACIONES

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

Para todas las personas asociadas que hayan requerido recibirla en papel la lista de alimentos, y el breve manual elaborado 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 MAZORCA AÑO 2022**

Han salido 5 ejemplares: nº 66, 67, 68, 69 y 70 en formato digital para todas las personas socias.

7. DIFUSIÓN

Este 2022, ASOCEPA estuvo presente en varios medios de comunicación con el objetivo de dar visibilidad a la enfermedad y reivindicar los derechos del colectivo.

MEDIO	TEMÁTICA
Televisión: TV Canaria	Día del celiaco
Twitch: “A buenas horas con José Luis Martín”	Día del celiaco
RTVE	Día del celiaco
Radio: “De la noche al día”	Día del celiaco
Radio Faycan	Día del celiaco
Radio Las Palmas	Día del celiaco
Televisión: “Ponte al día”	Día del celiaco
Radio Las Palmas	Información general
Radio Las Palmas	Información general, costes y precios

REUNIONES:

Destacar que también se han asistido a tres reuniones con diferentes instituciones y empresas con el objetivo de ir generando vías de comunicación que nos faciliten nuestro trabajo en ASOCEPA y mejoren el día a día del colectivo celiaco.

ENTIDAD	FECHA	TEMÁTICA
Servicios Sociales Infancia y Familia Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria	11/02/2022	Difusión y vías de coordinación entre los centros de Servicios Sociales y la entidad para el Proyecto de Exclusión social de ASOCEPA
Empresa Mercadona	27/06/2022	Información sobre productos sin gluten
Servicios Sociales Ayuntamiento de Gáldar	03/10/2022	Coordinación con la Directora de Servicios Sociales de Gáldar

8. REDES SOCIALES

- ASOCEPA, cuenta con una **página web** propia: www.asocepa.org. Donde toda la información está en abierto.
- El **Twitter** de ASOCEPA es @asocepa



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

9. MEMORIA ECONÓMICA

Balance de Situación

Empresa	20006 - ASOCIACION DE CELIACOS LP	Página	1
Observaciones		Fecha listado	20/03/2023
		Período	De Enero a Diciembre

ACTIVO		2022
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		54.776,02
VI. Efectivo y otros activos líquidos equival.		54.776,02
570	CAJA, EUROS	483,81
572	BANCOS E INSTITUCIONES DE CRÉ	54.292,21
TOTAL ACTIVO		54.776,02

Balance de Situación

Empresa	20006 - ASOCIACION DE CELIACOS LP	Página	2
		Fecha listado	20/03/2023
Observaciones		Periodo	De Enero a Diciembre

PASIVO		2022
A) PATRIMONIO NETO		53.841,10
A-1) Fondos propios		53.841,10
I. Capital		49.978,88
1. Capital escriturado		49.978,88
101 FONDO SOCIAL		49.978,88
V. Resultados de ejercicios anteriores		
VII. Resultado del ejercicio		3.862,22
C) PASIVO CORRIENTE		934,92
II. Deudas a corto plazo		-532,04
1. Deudas con entidades de credito		-532,04
520 DEUDAS A CORTO PLAZO CON ENTI		-532,04
IV. Acreedores comerc. y otras cuentas a pagar		1.466,96
2. Otros acreedores		1.466,96
410 ACREEDORES POR PRESTACIONES D		233,90
475 HACIENDA PÚBLICA, ACREEDORA P		127,91
476 ORGANISMOS DE LA SEGURIDAD SO		1.105,15
T O T A L PATRIMONIO NETO Y PASIVO		54.776,02

Cuenta de Pérdidas y Ganancias

Empresa	20006 - ASOCIACION DE CELIACOS LP		Página	1
			Fecha listado	20/03/2023
Observaciones			Periodo	De Enero a Diciembre
2022				
5. Otros ingresos de explotación				56.976,19
740	SUBVENCIONES, DONACIONES Y LE			56.976,19
6. Gastos de personal				-36.485,53
640	SUELDOS Y SALARIOS			-27.710,30
642	SEGURIDAD SOCIAL A CARGO DE L			-8.775,23
7. Otros gastos de explotación				-16.628,44
623	SERVICIOS DE PROFESIONALES IN			-1.861,80
625	PRIMAS DE SEGUROS			-160,38
626	SERVICIOS BANCARIOS Y SIMILAR			-1.004,44
629	OTROS SERVICIOS			-13.601,82
A) RESULTADO DE EXPLOTACIÓN				3.862,22
C) RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS				3.862,22
D) RESULTADO DEL EJERCICIO				3.862,22

10. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES

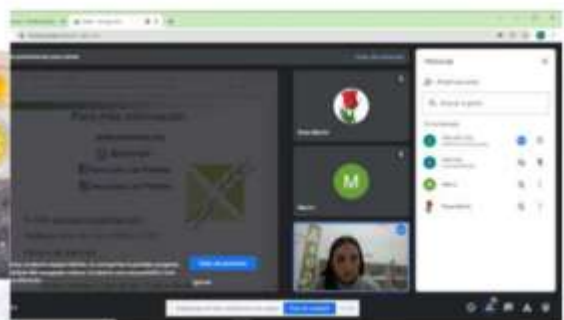
Se adjuntan algunas muestras.



ANEXO FOTOGRÁFICO ACTIVIDADES ASOCEPA 2022

CHARLAS MENSUALES INFORMATIVAS SOBRE ENFERMEDAD CELIACA

Reportaje fotográfico de algunas de ellas y sus convocatorias







Charlas de temática variada

Mesas de debate



Mesa Debate 2.0
VIERNES 19 DE

1 DE DICIEMBRE 18:30

LORE
@CELICIDAD_SINGLU

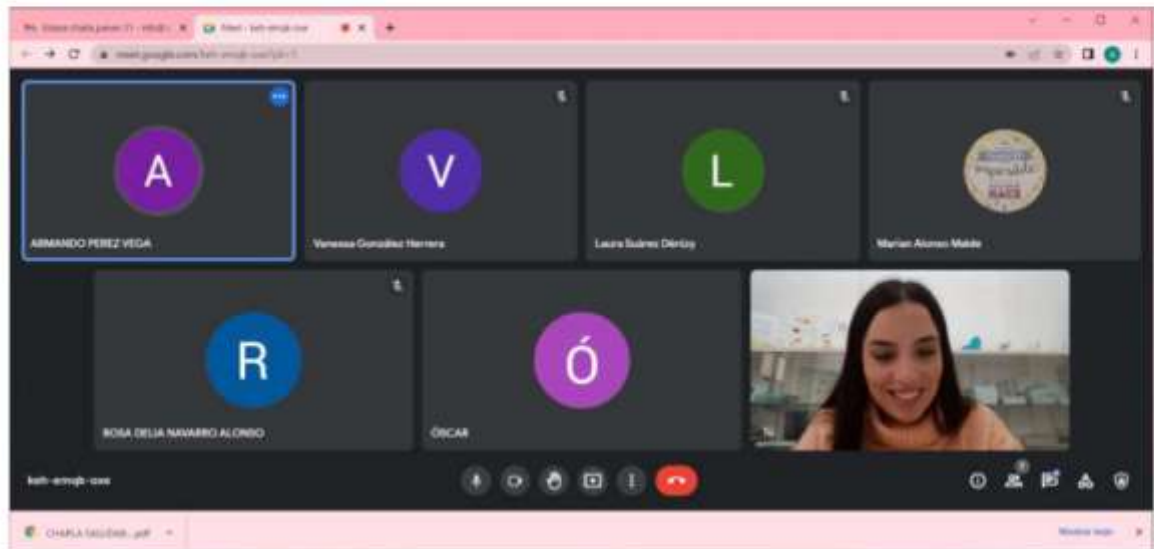
LOURDES
@DESCUBRIENDOSINGLUTEN

RICARDO
@CELIACOTALOS30

ONLINE

MESA DE DEBATE
OCIO, VIDA SOCIAL Y SALUD TRAS SER DIAGNÓSTICADO COMO CELÍACO

Charla sobre nutrición y EC (31/03/2022)





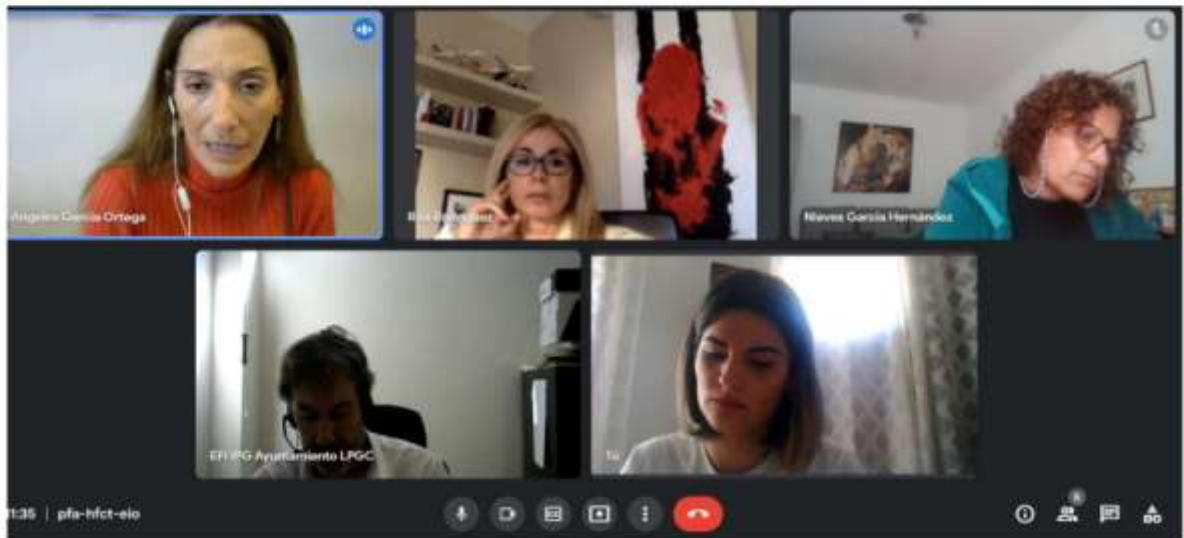
**Talleres de cocina
sin gluten**



Charlas de sensibilización con ONGs



Reunión de coordinación con Servicios Sociales, Familia e Infancia, LPGC





**ACTIVIDAD SENSIBILIZACIÓN POR EL
DÍA DE LAS PERSONAS CELIACAS**

27 DE MAYO



RECOGIDA DE ALIMENTOS ANUAL



REPARTO DE ALIMENTOS MENSUAL

CONVENIO CON BANCO DE ALIMENTOS DE LAS PALMAS



PUBLICACIONES REDES SOCIALES DE ASOCEPA

¿Qué debemos saber sobre el etiquetado sin gluten?

✓ Sin gluten

La declaración "sin gluten" solamente podrá utilizarse cuando los alimentos no contengan más de **20 mg/kg de gluten** (20 ppm).

✗ Muy bajo contenido en gluten

La declaración "muy bajo en gluten" solamente podrá utilizarse cuando los alimentos no contengan más de **100 mg/kg de gluten** (100 ppm).

¿Y las genéricas?

No deben estar etiquetadas "sin gluten" ya que no lo contienen por su propia naturaleza. En el caso de contener gluten debe indicarlo.

• Recuerda

De las diferentes declaraciones recogidas en la legislación, **únicamente la mención "sin gluten"** es apta para personas celíacas.

Si una empresa alimentaria en su autocontrol (APFCO) detecta la presencia de gluten u otro alérgeno, el etiquetado precautorio de este alérgeno **perdería su carácter voluntario** y sería obligatorio indicarlo en el etiquetado del producto.

Si en el etiquetado no se hace referencia al contenido en gluten, busca el producto en la app de **FACEMOVI**, para comprobar si su consumo es seguro.















MES DEL
CELIACO
EN
ASOCEPA

¡Te traemos muchas
actividades online!!



TALLERES ONLINE

CHARLAS VARIADAS

VIDEOS EN RR.SS

SORTEOS

PRONTO RECIBIRÁS MAS INFORMACIÓN



Enfermedades asociadas a la enfermedad celiaca



Diabetes mellitus tipo 1

El 2% de los pacientes celiacos con diabetes tipo 1 (D 3,5% de hijos de padres celiacos de DM 1) desarrollan la enfermedad celiaca. Es necesario realizar pruebas serológicas específicas de EC.



Enfermedad de tiroides

Existe evidencia en la relación entre trastornos endocrinos y la enfermedad celiaca. Hay una prevalencia de un 14% de personas celiacas que presentan trastornos relacionados con el tiroides.



Síndrome de Down

La prevalencia de EC es al menos de un 2%, pudiendo llegar a un 6-7% en aquellas personas que padecen síndrome de down, lo que presenta un riesgo superior a la de la población general.



Dermatitis herpetiforme

Se considera una EC dermatológicamente activa y gastroenterológicamente silenciosa. Se presenta con lesiones sobre piel normal o mácula de la cabeza, codos, rodillas y muslos. Se diagnostica mediante una biopsia de la piel. La presenta una cuarta parte de los celiacos.



Deficit selectivo de IgA

Un 1% de los celiacos van a presentar una deficiencia de IgA, los marcadores serológicos de la EC son IgA, lo que puede dar falsos negativos. Se solicitan marcadores serológicos IgG, muy sensibles, pero menos específicos para la enfermedad celiaca.



Enfermedad hepática

Estudios confirman la relación entre el diagnóstico tardío de la EC y las patologías relacionadas con el hígado. Cuando se diagnostica y se comienza con la dieta sin gluten, al principio los niveles bioquímicos relacionados con el hígado se vuelven normales.



Intolerancia a la lactosa

Existe una alta prevalencia de personas celiacas con esta intolerancia. El déficit de lactasa, puede tener varios orígenes: intolerancias primarias, secundarias u otros trastornos secundarios como puede ser la EC o déficit congénito. Cuando la EC se manifiesta con el síndrome de malabsorción, un elevado número de pacientes también tienen intolerancia a la lactosa.



¿Sabías que...



¿Pertenece a alguna asociación de pacientes? **La unión hace la fuerza:** apoya a tu asociación.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

 UTENSILIOS DE SILICONA Utiliza accesorios de cocina como cucharas, palas o tablas de cortar de silicona: son más fáciles de limpiar y no son porosos.	 PRODUCTOS EN ZONAS ALTAS Sitúa los productos de gluten en la zona alta de los armarios de tal modo que si caen migas lo harán sobre los productos con gluten y no existirá mayor riesgo.	 USO DE MICROONDAS Cuando utilices el microondas recuerda tapar la comida, así evitarás posibles contaminaciones.	 USO DE HORNO Se puede compartir horno asegurándose que las bandejas estén limpias y que no utilices programas con aire o ventilador. En el caso de que lo necesites, limpia el horno con agua y jabón o productos específicos.
--	---	--	---



RECOMENDACIONES

GALA DE NAVIDAD ASOCEPA – 18/12/2022



Firmado,

En Las Palmas de Gran Canaria 31 de Diciembre de 2022.



Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCEPA