

MEMORIA ANUAL 2023

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 2023.**
- 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 2023 ha seguido la línea del año anterior, basándose en seguir manteniendo en el tiempo y con calidad los servicios y actividades de Asocepa con la finalidad de atender efectiva y eficazmente al colectivo celiaco.

Tras años de cambios derivados de la pandemia del Covid-19 y uniéndose a esta circunstancia las consecuencias de la inflación mundial acaecida por la situación geopolítica que estamos viviendo nos llevan a observar cómo el sistema socio-sanitario estatal y el Canario per sé no pasan por su mejor momento.

Por ello Asocepa sigue en la batalla, ofertando al asociado y a la población formas de paliar esta situación cuando se diagnostica una Enfermedad celiaca o sensibilidad al gluten no celiaca, incluso, apoyando a personas en su posible diagnóstico a través de la orientación y asesoramiento bio-psicosocial, y como no, de la incidencia política para que se tomen medidas que permitan paliar esta desigualdad social con respecto al resto de población.

Siguiendo con los servicios que llevamos ofertando desde el comienzo e introduciendo otros nuevos, tras ir observando las necesidades de nuestro querido colectivo:

- Atención, orientación y asesoramiento a las nuevas personas diagnosticadas y socias.
- Orientación social a los asociados.
- Charlas de divulgación y concienciación 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.
- Apoyo económico a las familias beneficiarias del reparto mensual a través de tarjetas de alimentos.
- Orientación nutricional y revisión de dietas.
- Concienciación a través de las RR.SS.

Por ello agradezco, como Presidente de ASOCEPA, el trabajo, apoyo y dedicación de las personas voluntarias, asociadas 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

fornada 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 Y SENSIBLES AL GLUTEN DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (ASOCEPA)

- Día de la reunión: 21 de marzo de 2023
- 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: Asisten 7 personas.

Siendo las 17:30 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.

2. Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2022.
3. Memoria de actividades 2022.
4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2023.
5. Propuestas de actividades a realizar en el 2023.
6. Ruegos y Preguntas.

1.- Lectura y aprobación del acta anterior

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

2.- Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2022

Se da lectura al estado de cuentas del período 2022 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2022. Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2022

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2022. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2023

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2023, explicando las previsiones de gastos e ingresos. Se aprueban por unanimidad los mismos.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2023

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2023 es aprobada por unanimidad.

6.- Ruegos y preguntas

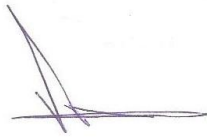
Arantxa García pregunta por las subvenciones y el poco apoyo que recibe ASOCEPA, en comparación con otras entidades por parte del Cabildo o del IRPF. María del Socorro Gil le explica como estas subvenciones son complejas de conseguir, ya que estas administraciones no tienen en cuenta la realidad del colectivo y no puntúan adecuadamente los proyectos que se presentan. El proyecto dirigido a personas en situación y riesgo de exclusión social, es el único que aporta financiación a la entidad. Además, Arantxa menciona las movilizaciones que ha habido este mes de marzo de 2023 (manifestación en Madrid el 5 de marzo, para reivindicar la existencia de ayudas económicas para el colectivo celiaco; recogida de firmas,...), e indica que no ha visto mucha repercusión en medios de comunicación. Aarón Santana comenta que él sólo ha tenido en este mes doce entrevistas a diferentes medios, tanto televisiones como radios nacionales (RTVE y Radio COPE) y regionales (RTVC). Se están volcando todos los esfuerzos, explica Aarón, desde ASOCEPA, como desde FACE, en reivindicar las necesidades del colectivo para que desde las administraciones públicas se tenga en cuenta en sus programas electorales.

Por otro lado, Juan Miguel Fiorillo pregunta si las cuantías económicas por parte de las subvenciones que las asociaciones reciben tienen en cuenta el número de personas socias de cada entidad, siendo ese el motivo por el que ASOCEPA recibe menos que otras ONGs. Responde María del Socorro, que no tiene que ver el número de asociados/as con las cuantías. Realmente, son los proyectos y la capacidad de ASOCEPA para gestionarlos, quienes marcan esas cuantías.

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

Fdo. Aarón Santana Amador

Eva Llarena Hernández



Presidente de ASOCEPA



Secretaria de ASOCEPA

1.2.2 ACTA DE LA ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS Y SOCIAS DE LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (ASOCEPA)

- **Día de la reunión:** 21 de marzo de 2023
- **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.
35014 Las Palmas de Gran Canaria
- **Composición de la mesa:** Asisten 8 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) 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: MARÍA DE LOS ÁNGELES ALONSO MALDE
- ✓ SECRETARIA: EVA LLARENA HERNÁNDEZ
- ✓ 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 Secretaria, con DNI: 32691387S
- ✓ Carmen Luz Calero Jeróm, con cargo de Tesorera, con DNI: 42166130T

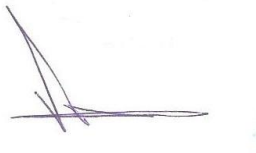
3. Votación y escrutinio.

Se aprueba por unanimidad la misma.

6. Ruegos y preguntas.

No hay preguntas.

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



Fdo. Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCEPA



Eva Llarena Hernández

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 2023

Durante este año hemos querido mantener las actividades y servicios de siempre de forma presencial y online ya que la situación post Covid-19 nos ha enseñado que la modalidad mixta acerca a aquellas personas que viven lejos de la sede o instalaciones donde se realizan los talleres y a personas con dificultades para conciliar los eventos con su situación familiar y laboral. 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.

Destacar que se han incorporado algunas novedades como la atención social a los asociados de la entidad tras observar que la situación actual tras la covid-19 y con los cambios geopolíticos acaecidos por la guerra en Ucrania han sido el caldo de cultivo del aumento de problemas sociales de la población, cambios en las necesidades y empeoramiento de la salud de los mismos.

Estos son los datos cuantitativos de atenciones:

- Durante el periodo de 2023, la entidad atendió a **41 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 **60**.

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. Ha sido de manera puntual a través del apoyo del voluntariado con carrera en nutrición y mediante subvenciones. Se ha incluido una tarjeta de alimentos a las familias beneficiarias del reparto de alimentos con la finalidad de complementar su cesta mensual y de que pongan en práctica la teoría dada en las charlas y atenciones de la entidad.
- En relación al **entorno social, reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, trabajar en el impulso de leyes y políticas favorables**, solicitar reuniones con los políticos a cargo para que conozcan la realidad del colectivo, 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.**

Se ha solicitado que la entidad entre en la UTIS (unidad técnica de inclusión) del Ayuntamiento de LPGC para llegar a más personas en situación vulnerable.

- 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 firmado un **convenio de colaboración con el Hospital Doctor Negrín**, con la Unidad Planificación Estratégica, Calidad y Docencia, para que tanto el personal del mismo pueda recibir las charlas formativas de Asocepa, como para poder difundir la labor de Asocepa entre sus profesionales y población en general a través del Aula de Pacientes.
- 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

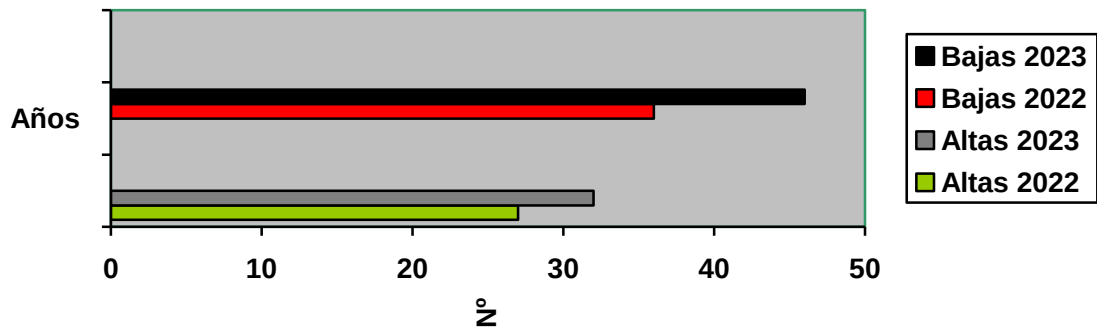
Nº de socios/as nuevos/as y bajas desde el 01/01/2023 hasta el 31/12/2023.

— ALTAS 2023: 32

— BAJAS 2023: 46

Gráfica de socios/as por años 2022-2023

Comparativas de altas y bajas entre 2022/2023



Nº de socios/as en situación de alta y en el año 2023

A 31 de diciembre del 2023 hay un total de **292** socios/as en situación de alta:

- **257** socios/as particulares
- **35** socios colaboradores

Perfil de las personas socias particulares de ASOCEPA:

Por sexo:

- 39 hombres
- 218 mujeres

Por edad:

- De 0 a 18 años: 22 mujeres y 2 hombres
- De 19 a 30 años: 34 mujeres y 6 hombres
- De 31 a 40 años: 24 mujeres y 1 hombre
- De 41 a 50 años: 55 mujeres y 16 hombres
- De 51 a 60 años: 59 mujeres y 13 hombres
- De 61 a 70 años: 17 mujeres y 2 hombres
- De 71 años en adelante: 5 mujeres y 2 hombres.

— **Número de personas beneficiarias indirectas:**

Calculamos que las personas beneficiarias directas son las **257** 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 **771** 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) 11.090 personas celíacas y como indirectas sus familias ($11.090 \times 3 = 33.270$), 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 o sensibilidad al gluten no celiaca y/o ser familiar de estas personas.

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 celiacas visitantes (nacionales, internacionales y sus familiares)

PERSONAL VOLUNTARIO: el perfil está determinado por ser socio/a de ASOCEPA, o bien, estar interesado en alguna de las áreas de trabajo o 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 2023:

✓ **TRABAJADORA SOCIAL**

- **Beatriz Gil Rico** - 25 horas semanales (del 1 de Enero al 7 de Julio del 2023)
- **María Cabrera Miranda** - 25 horas semanales (del 8 de Julio hasta 31 de Diciembre de 2023).

Funciones:

- Atención, información, asesoramiento a socios/as y entidades colaboradoras.
- Orientación social a los asociados.
- 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 2023).

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** - 25 horas semanales (Del 1 de Enero al 5 de Marzo de 2023)
- **Elena Doreste Ayala** -25 horas semanales (Del 6 de Marzo al 30 de Junio de 2023)

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. **El 13 y 15 de junio tuvo lugar en Asocepa**, de forma online y presencial, en turno de mañana y tarde, **la convocatoria de voluntariado** con la finalidad de formar a todas las personas interesadas en ayudar con su tiempo al colectivo celiaco. Tal fue la acogida que se sumó un día más, el 4 de julio, para poder atender a todas aquellas personas que solicitaron dicha formación.

Asistieron 7 personas y en lo que va de año Asocepa ya cuenta con 8 voluntarios y voluntarias nuevas.

Actualmente, ASOCEPA cuenta con **33 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.

Nº DE VOLUNTARIOS	TITULACIÓN	FUNCIONES	Nº DE HORAS SEMANALES
10	Graduado escolar	- Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.	2
2	Diplomado/a en	-	2

	enfermería	Recogida, organización y reparto de alimentos. - Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	
1	Diplomado/a en nutrición	- Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas. - Revisión de dietas y menús.	2
4	Diplomado/a en carreras sociales	- Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	2
3	Administración	- Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.	2
12	Otras profesiones	- Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.	
Nº total de voluntarios		32	
Nº total de hora semanales		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.**

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.
- 1.5 Orientar hacia recursos públicos o privados que satisfagan las necesidades sociales de la persona diagnosticada y mejoren la situación socio-familiar.

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: 43**

3.2. SERVICIO DE ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A ESTABLECIMIENTOS, TERCER SECTOR Y CENTROS EDUCATIVOS

Este servicio se crea con el fin de sensibilizar a los Centros Educativos, al Tercer Sector de la Provincia y a establecimientos distribuidores y elaboradores de productos sin gluten de la Provincia de Las Palmas.

Tiene como 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 **19 visitas** a diferentes Centros Educativos, con la asistencia de **1.257 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 Tomás Morales	1º a 3º ESO	19/1/23		103
IES Tomás Morales	2º y 3 ESO, y 1º BACH	20/1/23		48
CEIP Playa de Arguineguín	Formación comedor	25/1/23		11
IES Primero de Mayo	Ciclo formativo de Dietética y Nutrición	13/04/23		15

Colegio Brains	1º y 3º ESO	26/04/23	76
Escuela Kaizen	Formación	05/05/23	3
Montessori	comedor		
CEIP Salvador	Formación	8/5/23	8
Manrique de Lara	comedor y padres		
Colegio Nuestra	Infantil y 5º	8/5/23	50
Señora del Pilar	Primaria		
IES Profesor Antonio Cabrera Pérez	FP: Ocio,	9/5/23	38
	Farmacia		
	Laboratorio y		
	Aux.		
IES Profesor Antonio Cabrera Pérez	Enfermería	10/5/23	36
	FP: Ocio,		
	Farmacia		
	Laboratorio y		
	Dependencia		

IES Nelson Mandela (Tafira)	3º y 4º ESO, y 1º BACH	15/05/23	126
CPEISP Nuetra Señora del Rosario	5º, 6º Primaria; 1º ESO	24/5/23	150
CEIP Adan del Castillo	3, 4 y 5 años; 1º-6º Primaria	31/5/23	111
CIFP FELO MONZON	FP Cocina	9/6/23	32
Escuela Taller Santa Lucía de Tirajana	FP de Ayuda a Domicilio	21/6/23	13
IES Juan Pulido Castro	1º Y 2º ESO	10/11/23	151
CEIP Pablo Neruda	6º y profesores	13/11/23	96
CEIP Antonio Padrón	Infantil y primaria	14/11/23	186

Brains Telde	Comedor	19/12/2023	4
TOTAL			1.257

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

ENTIDAD	FECHA	Nº PARTICIPANTES
APADIS	23/08/2023	12
CRUZ ROJA	16/11/2023	8
TOTAL		20

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: 60€ 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 revistas Mazorca digitales y 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 2023

ESTABLECIMIENTO	FECHA	LOCALIDAD	TIPO DE ATENCIÓN	Nº ASISTENTES
Catering Carben	10/2/2023	Agüimes	Formación al personal de cocina y sala	25
Restaurante Criollo Cuba Canaria	27/2/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	2
Restaurante Coki (Mesa y Lopez, y Triana)	3/3/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	6
Restaurante Coki (Santa Brígida y Telde)	10/3/2023	Santa Brígida	Formación al personal de cocina y sala	10
Linda's Café	13/3/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	4

Catering Carben	15/3/2023	Agüimes	Formación al personal de cocina y sala	19
Spar Natural	31/3/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	5
Restaurante Elder	12/4/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	2
Spar Natural	17/4/2023	Arguineguí y Puerto Rico	Formación al personal de cocina y sala	4
Guirlache Guanarterme	24/4/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	5

Hotel Sandos			Formación	
Papagayo	21/4/2023	Yaiza (Lanzarote)	al personal de cocina y sala	17
Guirlache			Formación	
Guanartermo	16/5/2023	LPGC	al personal de cocina y sala	3
Restaurante La			Formación	
Pasadilla	26/5/2023	LPGC	al personal de cocina y sala	7
Hospital Insular			Formación	
	22/5/2023	LPGC	al personal de cocina y sala	45
Hospital Insular			Formación	
	24/05/2023	LPGC	al personal de cocina y sala	37

Restaurante			Formación	
Pasadilla	26/05/2023	LPGC	al personal de cocina y sala	7
Catering Carben	13/06/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	12
APADIS	12/09/2023	LPGC	Formación al personal de cocina y sala	12
CEIP Pablo Neruda	13/11/2023	FTV	Formación al personal de cocina y sala	13
CEIP Antonio			Formación	
Padrón	14/11/2023	Galdar	al personal de cocina y sala	11

Brains Las Palmas	Las Palmas	Formación	13
23/11/2023		al personal de cocina y sala	
TOTAL			246

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2023

ESTABLECIMIENTO	TIPO
Linda's Café	Establecimiento
Guirlache	Obrador
Restaurante La Pasadilla	Establecimiento
Cokí Triana	Establecimiento
Cokí Mesa y Lopez	Establecimiento
Hotel Occidental Jandía Playa	Hotel

Asociación Apadis	Entidad
Asadero de Pollos Caña Dulce (Las Palmas)	Establecimiento
UN TOTAL DE 8 NUEVOS SOCIOS COLABORADORES EN 2023	

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	AÑO	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	13.676,26 €	Aceptada	2023	” Inclusión Social del colectivo celiaco: orientación social y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social”

Donativo Oficina La Caixa	3.000,00 €	Aceptada	2023	“Inclusión social del colectivo celiaco: orientación y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social”
Fundación La Caixa Convocatoria Canarias 2022	18.090€	Aceptada	2023	“Exclusión social: Familias sin recursos con algún miembro celiaco en Gran Canaria”
Cabildo de Gran Canaria-Consejería de Presidencia	48.783,08€	Pendiente	2024	“Proyecto de atención al paciente celiaco y restauración sin gluten/gluten free”

Gobierno de Canarias - Presidencia del Gobierno	5.903,28€	Denegada	2023	“Proyecto de Gastos de gestión y mantenimiento de la Asociación”
Gobierno de Canarias – Consejería de Derechos Sociales, Igualdad, Diversidad y Juventud 2023/2024	9.949,06€	Denegada	2024	“Inclusión social del colectivo celiaco: orientación y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social”
Fundación La Caja de Canarias y Caixabank	7.967,61€	Denegada	2023	“Inclusión social del colectivo CELIACO: Orientación y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social”

Fundación Sergio Alonso Convocatoria 2023/2024	7.485,85 €	Denegada	2024	“Servicio de apoyo socioeducativo y nutricional para las niñas y niños celíacos en Gran Canaria”
Caixa Canarias	38.314,89€	Denegada	2024	" Inclusión social del colectivo celiaco: orientación y apoyo a familias en riesgo de exclusión social"
Becas Taller Argal	Solicitud realizada, es el jurado quien dota del dinero que estimen entre: 5.000€, 15.000€ y 25.000€	Denegada	2024	“Atención nutricional y social al colectivo celiaco”

4.1. PROYECTOS 2022

Memoria del proyecto: “Inclusión social del colectivo celiaco: orientación social y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad.”
Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Fundación La Caixa (Convocatoria Canarias).

Estas subvenciones fueron destinadas a pagar el 75% de las nóminas de las trabajadoras, alimentos para las familias beneficiarias del reparto de alimentos sin gluten, para pagar el transporte y para las tarjetas de alimentos de Hiperdino para dichas familias.

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 y que aprendan cómo elaborar un menú sin gluten seguro.

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

1.3. Ampliar la variedad y calidad de productos aptos para celiacos en los repartos mensuales.

2. Orientar y apoyar socialmente a las personas celiacas y sus familias que se encuentre en riesgo o situación de exclusión social.

3. Divulgar y sensibilizar a la población general sobre la enfermedad celiaca y potenciar la derivación por parte de entidades públicas y privadas de aquellos casos que estén en riesgo de exclusión.

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

4.1. 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 25-30 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.

En el año 2023 introdujimos la orientación social a estas familias, y a los asociados en general, tras observar un empeoramiento de la situación familiar, laboral y psicológica de los mismos. Se ha entendido que una orientación hacia aquellos recursos (públicos o privados) necesarios para paliar la situación y/o mejorarla pueda ser la clave para mantener su bienestar bio-psico-social. Además de ello se les dotó a las familias beneficiarias de este proyecto de tarjetas de alimentos de Hiperdino para aumentar los alimentos de su cesta mensual.

Personas beneficiarias:

En ASOCEPA, las familias que forman parte de este proyecto acuden con el informe de derivación de su trabajadora social de servicios sociales, 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. También se les orienta socialmente sobre procedimientos y recursos para mejorar su situación actual.

Calculamos como personas beneficiarias directas del proyecto las 39 personas que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 22-25 al mes, y sus familias. En el mes de diciembre de 2023 se atendieron a 22 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:

El proyecto ha cumplido con los objetivos indicados en el marco estratégico, consiguiendo:

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. A través de la coordinación y derivación por parte de servicios sociales y atención primaria de familias en situación de vulnerabilidad al servicio de reparto de alimentos sin gluten mensual, mejorando dicho servicio a través

de la adquisición de productos específicos y fomentando el aprendizaje de estas familias mediante las acogidas de información y orientación y las tarjetas de alimentos.

2. Orientar y apoyar socialmente a las personas celiacas y a sus familias que se encuentren en riesgo o situación de exclusión social a través del servicio de orientación social recientemente implantado.

3. Divulgar y sensibilizar a la población general sobre la enfermedad celiaca y potenciar la derivación por parte de entidades públicas y privadas de aquellos casos que estén en riesgo de exclusión mediante las charlas a centros educativos de LPGC y las charlas mensuales y de temática variada para toda la población.

4. Involucrar a la población en el funcionamiento de nuestra asociación mediante un voluntariado activo a través de la realización de la convocatoria anual de voluntariado y de actividades donde poder participar y ayudar.

La ejecución del proyecto fue óptima, eso lo confirman los resultados logrados, por lo que entendemos que la forma de implementarlo ha sido correcta ya se ha seguido la línea de trabajo que se mantiene desde 2016, con las modificaciones pertinentes que se han debido de hacer por los cambios en la realidad social (modalidad mixta, mayor número de charlas de temática variada, orientación social, tarjetas de alimentos, etc.) que hacen que el proyecto se moldee según las necesidades del colectivo.

Respecto a las metas conseguidas:

- ✓ **Charlas mensuales**, se han impartido 9 charlas, las esperadas, asistiendo un total de 43 personas, una media de 4 personas por charla.
- ✓ **Charlas en ongs/entidades**, se ha conseguido la meta propuesta, haciéndose 2 charlas este año.
- ✓ **Charlas en centros educativos**, se ha superado, ya que se esperaba atender a 1.000 alumnos y se han conseguido 1.257, impartándose en 19

centros. Este resultado se ha conseguido por encima de la meta esperada, cada vez hay más demanda de charlas de concienciación sobre la E.C

- ✓ **Charlas de temática variada**, se esperaba hacer 3 de ellas, sin embargo se hicieron 4 pues observamos que tienen muy buena acogida y siempre nos piden nuevas temáticas. Se han introducido nuevas como la aceptación del diagnóstico desde una perspectiva psico-social y se pretende de cara a 2024 empezar con los grupos de ayuda mutua.
- ✓ **Talleres de cocina**, en este caso no se ha conseguido la meta de la asistencia de las familias derivadas desde servicios sociales, siendo solo un 20,8% del total de familias atendidas sin medios por ASOCEPA, no cumpliendo con la meta marcada.

Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten en 2023, asistiendo un total de 48 personas.

- ✓ Taller de empanadillas y truchas de batata en febrero.
- ✓ Taller de pan en mayo.
- ✓ Taller tortitas en junio.
- ✓ Taller de Pizzas sin gluten en septiembre.
- ✓ Taller de Halloween en octubre.
- ✓ **La recogida anual**, no pudo realizarse de la misma forma que en años anteriores por lo que tuvimos que solicitar colaboración de los centros educativos y centros deportivos que anteriormente han ayudado con la recogida puntual, sobre todo en 2020 tras la pandemia. Y así fue, 9 centros educativos y un club de artes marciales participaron en ella, pudiendo así realizar la recogida anual de una forma diferente.
- ✓ **La orientación social**, como nuevo servicio de este proyecto, tuvo una muy buena acogida, superando expectativas, ya que se esperaban 10 atenciones,

llegando a ser 11 con sus respectivos seguimientos, derivaciones y trámites, que duplican las atenciones y tiempo dedicado.

- ✓ **Convocatoria de voluntariado**, se requería hacer una única convocatoria consiguiendo 5 nuevos voluntarios/as. Finalmente se ha realizado 3 y se han conseguido 9 voluntarios/as nuevos.

Como ya se ha explicado en puntos anteriores, la fortaleza de este proyecto son los años de implantación del mismo, desde el 2016. Este hecho más la introducción de modificaciones en pro de las necesidades del colectivo hace que sea un proyecto estable que satisface las necesidades de los beneficiarios del mismo. Respecto a los puntos flojos del proyecto podría ser la baja asistencia por parte de las familias derivadas desde Servicios sociales. Creemos que pueden ser las circunstancias personales de estas familias, el no querer ser “señalados” como familia vulnerable en estos eventos (aunque este hecho es anónimo), por no tener medios de transporte o dinero para poder pagarlo, entre otros.

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 43 personas diagnosticadas con enfermedad celiaca/sensibilidad al gluten o con posibilidad de serlo, 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 17 consultas en el año. Las consultas nutricionales que tuvieron lugar durante los meses de enero a junio de 2023. Los mismos se centraron en cómo mejorar la dieta tras el diagnóstico, mejora de síntomas de la EC o de patologías relacionadas. En 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 han impartido 9 charlas, todos los meses del año menos en Mayo por tener variedad de actividades por el mes del celiaco. En agosto por no soler acudir participantes al ser pleno verano y diciembre por tener otras actividades navideñas. Han asistido 43 personas a las charlas mencionadas, siendo una media de 4 participantes por charla.

- **Talleres de Cocina SIN GLUTEN:** Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten en 2023, asistiendo un total de 101 personas.
 - **Taller de empanadillas y truchas de batata** en febrero en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Asistieron 12 personas.

 - **Taller de pan en mayo** en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Asistieron 12 personas.

- **Taller tortitas en junio**, en los Picachos (Aruacas). Asistieron 53 personas entre padres y niños/as.
- **Taller de Pizzas sin gluten** en septiembre, en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Realizado por Patrizia di Leo, subcampeona de España de pizza sin gluten. Asistieron 15 personas.
- **Taller de Halloween** en octubre que se llevó a cabo en la sede de Asocepa, asistiendo 9 personas.

— **Captación y convocatoria de Voluntariado.** Se realizaron 3 convocatorias de voluntariado dada la acogida que tuvo entre los asociados y en Redes Sociales. Se llevaron a cabo el 13 y 15 de junio y el 4 de julio. Se han hecho voluntarios/as 7 personas dentro de la convocatoria y 2 fuera, por lo que asciende a 9 voluntarios/as nuevos. Teniendo un total de 32 voluntarios y voluntarias.

— **Orientación social:** ASOCEPA propone este año también apoyar a nuestros asociados/as a través de este servicio con la finalidad de dar un impulso a su situación de salud y biopsico-social que mejore su esfera socio-familiar. Han solicitado este servicio 11 personas, con sus respectivos seguimientos y derivaciones hacia otros recursos que mejoren de forma complementaria a Asocepa su situación.

— **Reparto mensual de alimentos sin gluten a familias derivadas desde los Servicios Sociales:** conlleva a estar una semana organizando, ya sea en la recogida del banco de alimentos, organizando y clasificando por productos y familias, elaborar los albaranes de entrega y entregar los alimentos. Además de tener al tanto la caducidad y renovación de los informes, elaborar informes de baja y contactar con servicios sociales para seguir la coordinación. Lo llevan a cabo los

voluntarios de Asocepa y trabajadoras. Se realiza todos los meses del año y se han atendido a 39 familias en 2023, siendo 107 personas destinatarias.

— **Recogida anual de alimentos sin gluten:** Se intentó realizar la recogida anual entre los meses de octubre y noviembre como es habitual pero hubieron problemas con las grandes superficies pues han estado cambiando el protocolo de recogidas y no han podido establecer uno para la entidad, se espera que en 2024 se pueda hacer mediante donativo en caja y/o compra de productos. Para solventar este incidente se llevó a cabo una recogida de alimentos en Centros educativos de Las Palmas y Telde y un gimnasio de artes marciales (club DojoKan). Estimamos que pueda cubrir unos 3-4 meses hasta la siguiente Recogida anual. Los Centros que apoyaron la iniciativa fueron:

1. Atlantic School
2. Escuela infantil la Manzana
3. CIFP Cruz de Piedra
4. Escuela de Idiomas 7 Palmas
5. CEIP Cervantes
6. IES Profesor Juan Pulido Castro
7. Oakley College
8. Kaizen Montessori

- **Charlas a ONGS de exclusión social y enfermedades asociadas:** Se han impartido a 2 ongs: Apadis en el mes de Agosto y a Cruz Roja en Noviembre.

- **Charlas de temática variada: nutricional, mesa debate, etc:** Estas charlas suelen hacerse en los meses que no hay charla mensual y van cambiando la temática, según propuestas o sugerencias de los asociados o de necesidades que se ven desde la entidad. Se ha impartido 4 charlas sobre temática variada, asistiendo un total de 40 personas:
 - **Charla Biomedal:** En busca del gluten escondido. En Mayo como actividad del mes del celiaco.
 - **Mesa Debate en colaboración con Lorena de Celicidad.** En Mayo como actividad del mes del celiaco.
 - **Charla FACEMOVIL:** En noviembre, con la finalidad de resolver dudas y hacer una muestra dinámica y didáctica de su uso.
 - **Charla sobre la afrontación al diagnóstico.** En diciembre, con la finalidad de orientar psico-socialmente a los nuevos diagnosticados a través de tips y consejos.

- **Charlas y actividades de carácter nutricional:**
 - **Charla sobre nutrición en la EC:** Para conocer más a fondo los recursos nutricionales, tips, y técnicas que llevar a cabo en la cocina sin gluten, conocer los tipos de alimentos y los nutrientes que nos aportan para llevar una dieta sana y equilibrada. Asistieron 11 personas a esta charla.

- **Acompañamiento en Grandes superficies:** Todos los años se realiza una o dos veces para así facilitar su día a día enseñándoles cómo comprar, lo que comprar y aprendiendo a hacer recetas nuevas en casa.

— **Encuentros de socios/as:**

- Para conmemorar el **Mes del Celiaco** en ASOCEPA se llevaron a cabo las siguientes actividades:
 - Charla Biomedal, el 4 de Mayo se realizó una charla online impartida por D. Miguel Siglez, director del laboratorio analítico de Biomedal para informar sobre el servicio de análisis de los productos sin gluten, y explicar cómo se trabaja desde los laboratorios para poder etiquetar un producto como seguro sin gluten, resolviendo todas las dudas al respecto.
 - El 11 de Mayo nos reunimos en una Mesa debate online con Lorena de Celicidad para hablar y debatir sobre mitos y verdades en relación a la Enfermedad Celiaca y la Dieta sin gluten.
 - Como cada año y conmemorando el 16 de Mayo Día Internacional de la Enfermedad Celiaca organizamos el taller de pan, esta vez la receta fue Pan rústico y de pueblo en las instalaciones del HiperDino de la mano de Fernando Domínguez.
 - Encuentro el sábado 20 de mayo por el Día de la Enfermedad Celíaca, donde todos los años organizamos un día para compartir al aire libre con una exquisita comida sin gluten, algodón de azúcar y sorteos. Asistieron 43 personas.

- Evento para los más jóvenes, celebrado el 26 de mayo en la cervecería El Dojo, socio colaborador, es una forma de relacionarse con otros jóvenes Celiacos, pudieron disfrutar de un menú degustación de la mano del establecimiento, asistiendo 8 personas a dicha actividad.

— **Actividades por Navidad:**

- Para terminar el año tuvo lugar **la Gala Navidad:** que se realizó el Domingo 17 de Diciembre en el que asistieron 131 asociados y se disfrutó una comida exquisita por socios colaboradores, actividades variadas para los mas peques, algodón de azucar, roscones de reyes de nuestros Obradores, y la visita de Papa Noel para recoger las cartas con los deseos de los niñ@s. Para terminar disfrutamos de un sorteo de premios variados donados por nuestros socios colaboradores y empresas afines a ASOCEPA.

— **Formación sobre E.C. y dieta sin gluten en Restauración:**

Se ha formado a **21 establecimientos/Centros**. Asistiendo un total de 246 personas a las charlas formativas:

1. Catering Carben
2. Restaurante Criollo Cuba Canaria
3. Restaurante Coki (Mesa y Lopez, y Triana)
4. Restaurante Coki (Santa Brígida y Telde)
5. Linda's Café

6. Catering Carben
7. Spar Natural
8. Restaurante Elder
9. Spar Natural
10. Guirlache Guanartermo
11. Hotel Sandos Papagayo
12. Guirlache Guanartermo
13. Restaurante La Pasadilla
14. Hospital Insular
15. Hospital Insular
16. Restaurante Pasadilla
17. Catering Carben
18. APADIS
19. CEIP Pablo Neruda

20. CEIP Antonio Padrón

21. Brains Las Palmas

- **Charlas de concienciación y sensibilización en Centros Educativos:** Se observa, por los resultados que se van obteniendo año tras año, que estas charlas tienen una gran acogida, consiguiendo resultados por encima de lo esperado. Cada vez más centros y personas quieren asistir o que se impartan charlas en su centro, repitiendo año tras año. Se realizaron en total **19 visitas** a diferentes Centros Educativos, con la asistencia de **1.257 alumnos y alumnas** de diferentes edades. Las actividades se realizaron a alumnado desde educación infantil hasta ciclos superiores. Estos son los centros en los que se han impartido las charlas:

IES Tomás Morales
IES Tomás Morales
CEIP Playa de Arguineguín
IES Primero de Mayo
Colegio Brains

Escuela Kaizen Montessori
CEIP Salvador Manrique de Lara
Colegio Nuestra Señora del Pilar
IES Profesor Antonio Cabrera Pérez
IES Profesor Antonio Cabrera Pérez
IES Nelson Mandela (Tafira)
CPEISP Nuestra Señora del Rosario
CEIP Adan del Castillo
CIFP FELO MONZON

Escuela Taller Santa Lucía de Tirajana
IES Juan Pulido Castro
CEIP Pablo Neruda
CEIP Antonio Padrón

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 203**

Han salido 5 ejemplares: nº 71, 72, 73, 74 Y 75 en formato digital para todas las personas socias.

7. DIFUSIÓN Y REUNIONES

Este 2023, ASOCEPA estuvo presente en varios medios de comunicación con el objetivo de dar visibilidad a la enfermedad y reivindicar los derechos del colectivo.

Fecha	Entrevistado	Medio de Comunicación	Temática
3/3/2023	María del Socorro Gil	TV Canaria - Ponte al día	Encarecimiento de la compra, precios, ayudas estatales...
7/3/2023	Aarón Santana	Radio COPE	Encarecimiento de la compra, precios, ayudas estatales...
7/3/2023	Aarón Santana	Canarias Radio La Autónoma	Encarecimiento de la compra, precios, ayudas estatales...
9/3/2023	Aarón Santana	Buenos días Canarias RTVC	Encarecimiento de la compra, precios, ayudas estatales, etc
5/3/2023	Aarón Santana	Madrid	Manifestación «Sin gluten y sin pasta»
16/5/2023	Aarón Santana	Radio Nacional de España	Día Internacional de la Enfermedad Celiaca
16/5/2023	Aarón Santana	Radio Gáldar	Día Internacional de la Enfermedad Celiaca
16/5/2023	Fernando Domínguez	Canarias Radio La Autónoma	Día Internacional de la Enfermedad Celiaca

Destacar que este año hemos tenido nuevos convenios, como es el caso de las UTIS del Ayuntamiento de LPGC o con el Servicio de Calidad del Hoapital Dr. Negrín. Estos convenios permiten, por un lado, que Asocepa pueda acceder a entidades que atienden a personas sin techo con la posibilidad de llegar a los celiacos en esta situación de exclusión para que puedan ser beneficiarios del proyecto del reparto de alimentos sin gluten, en el caso de las UTIS. Y en el caso del Hospital Dr Negrín, permiten que Asocepa pueda acceder a formaciones dentro del hospital y viceversa. Otras reuniones han sido de mantenimiento del contacto y puesta al día, en el caso de la visita a Don Pedro Llorca o al Doctor Peña. Y en el caso de la reunión con Don Pablo Rodríguez ha sido el primer contacto con la Consejería de Presidencia del Cabildo de Gran Canaria.

Persona/empresa	Lugar que ostenta	Fecha	Tipo de Atención
Servicio de Pedriatría Materno-Infantil	Pediatra Doctor Peña	26/01/2023	Visita informativa
Servicio de Calidad y Relaciones Externas Hospital Dr Negrín	Gorka Alcarazo_FEA Unidad de Planificación Estratégica. Calidad y Docencia continuada	03/02/2023	Convenio de colaboración y reparto de trípticos a especialistas
Unidad Técnica de Inclusión Social (UTIS)	José L. Arenas Herrera	10/02/2023	Pertenencia a la Comisión Temática de Personas sin Hogar
Unidad Planificación Estratégica, Calidad y Docencia	Gorka Alcarazo	15/03/2023	Reunión coordinación
Pablo Rodriguez Cabildo-Presidencia	Director insular	20/09/2023	Reunión sobre las necesidades de Asocepa y el colectivo
Pedro Llorca	Presidente BA	27/10/2023	Reunión sobre la

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 @asocpalaspalmas
- 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
		Fecha listado	28/02/2024
Observaciones		Periodo	De Enero a Diciembre
ACTIVO		2023	
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	389,00	
219	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	175,00	
281	AMORTIZACIÓN ACUMULADA DEL IN	-569,95	
B) ACTIVO CORRIENTE		38.854,69	
VI. Efectivo y otros activos líquidos equival.		38.854,69	
570	CAJA, EUROS	399,75	
572	BANCOS E INSTITUCIONES DE CRÉ	38.454,94	
TOTAL ACTIVO		38.854,69	

Balance de Situación

Empresa	20006 - ASOCIACION DE CELIACOS LP	Página	2
		Fecha listado	28/02/2024
Observaciones		Período	De Enero a Diciembre

PASIVO		2023
A) PATRIMONIO NETO		38.221,72
A-1) Fondos propios		38.221,72
I. Capital		54.043,50
1. Capital escriturado		54.043,50
101	FONDO SOCIAL	54.043,50
V. Resultados de ejercicios anteriores		
VII. Resultado del ejercicio		-15.821,78
C) PASIVO CORRIENTE		632,97
II. Deudas a corto plazo		-415,67
1. Deudas con entidades de crédito		-415,67
520	DEUDAS A CORTO PLAZO CON ENTI	-415,67
IV. Acreedores comerc. y otras cuentas a pagar		1.048,64
2. Otros acreedores		1.048,64
410	ACREEDORES POR PRESTACIONES D	163,71
475	HACIENDA PÚBLICA, ACREEDORA P	105,18
476	ORGANISMOS DE LA SEGURIDAD SO	779,75
T O T A L PATRIMONIO NETO Y PASIVO		38.854,69

10. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES

Se adjuntan algunas muestras:

CHARLAS DE DIVULGACIÓN Y CONCIENCIACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS





ACTIVIDAD DE VERANO: TALLER DE COCINA SIN GLUTEN PARA LOS PEQUES



ACTIVIDAD
de verano

¿CUÁNDO?

DOMINGO 25 DE JUNIO
12:30 - 19:00

¿DÓNDE?

LOS PICACHOS (ARUCAS)

NO OLVIDES TRAER TODO LO NECESARIO PARA DISFRUTAR DE

PISCINA **CANCHAS DEPORTIVAS**
SORPRESAS

16:30
TALLER DE COCINA PARA
LOS PEQUES (Y NO TAN
PEQUES)

+info

- CADA UNO TRAERÁ SU COMIDA Y BEBIDA
- APORTACIÓN SIMBÓLICA DE 5€ POR FAMILIA

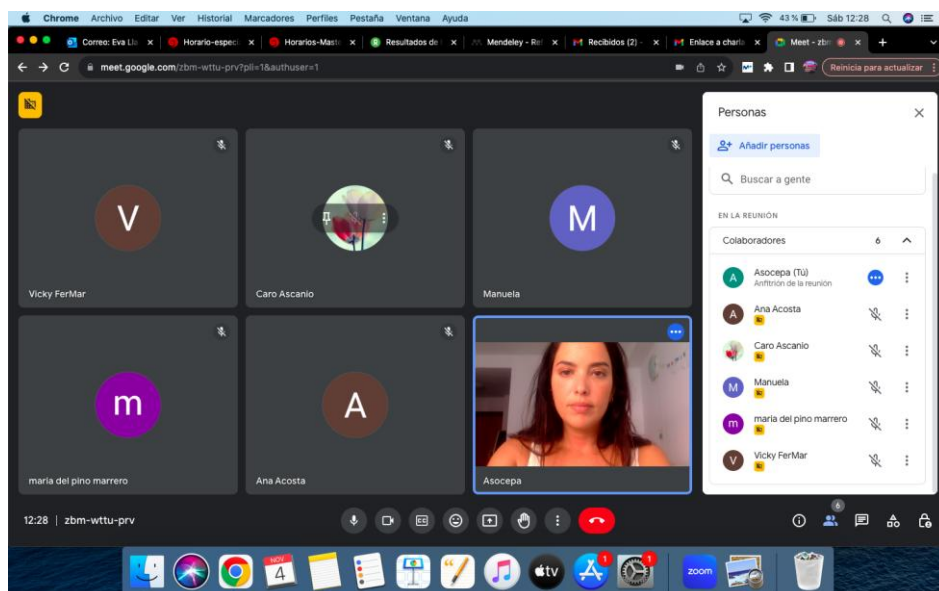
INFO@ASOCEPA.ORG



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



CHARLA FACEMOVIL



CONVOCATORIA DEL VOLUNTARIADO



**¿En qué actividades
necesitamos vuestro
apoyo?**



- Realización de charlas de sensibilización en centros escolares.
- Realización de formaciones en establecimientos de restauración.
- Apoyo en la organización de eventos.
- Recogida y entrega de alimentos a personas en situación de exclusión social.

¡Te necesitamos!

13 Y 15 DE JUNIO

VOLUNTARIADO

2023



Convocatoria

ENCUENTRO EN EL DOJO



ENCUENTRO ANUAL EN FUERTEVENTURA

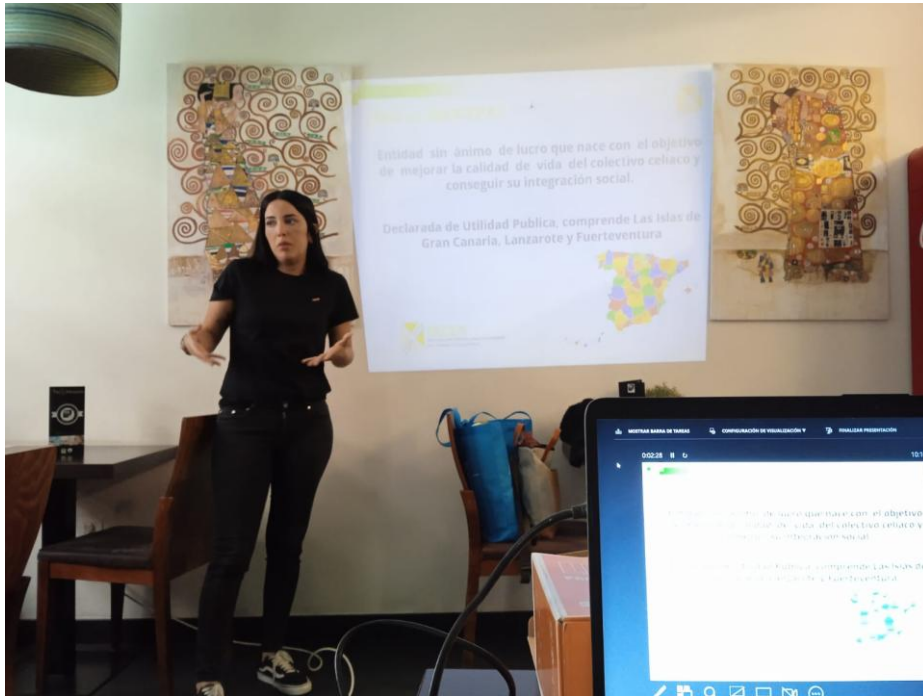


ENCUENTRO ANUAL EN LANZAROTE



FORMACIONES A ESTABLECIMIENTOS





ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN MERCADONA





ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

25 DE MAYO
18:00 - 20:00H

Charla sobre recursos y consejos de cómo realizar una compra saludable SIN GLUTEN

INSCRIPCIÓN:
Email: info@asocepa.org
Whatsapp: 638 811 875

 **MERCADONA**  **CC. LAS RAMBLAS**
Av. Juan Carlos I, 29

EVENTOS POR EL MES DEL CELIACO

DÍA DE LA ENFERMEDAD CELIACA ACCIÓN 1

#LOSULTIMOSDEEUROPA

INDICACIONES PARA GRABAR TU VIDEO REVINDICATIVO

Vídeo en VERTICAL
Duración: menos de un minuto

¿OBJETIVO? 

QUEJA sobre la falta de ayudas económicas en España y el alto coste de los alimentos sin gluten

Siempre en **tono divertido o reivindicativo**, pero sin ser agresivo

EJEMPLO: "¿Por qué en casi todos los países de Europa las personas celiacas tienen alguna ayuda económica, pero en España no? ¡No es justo! Queremos ayudas directas también en España. ¿Por qué somos los últimos de Europa?"

Envíalo al WhatsApp de ASOCEPA antes del 1 de Mayo
638811875

Desde ASOCEPA y FACE realizaremos la maqueta y difusión de los mismos dentro de la campaña **#LOSULTIMOSDEEUROPA**

GRACIAS

 **FACE**
Federación de Asociaciones de Celiacos de España

 **ASOCEPA**
Asociación de Celiacos y sensibles al gluten de la Provincia de Las Palmas

EL PRÓXIMO MARTES DÍA 16 DE MAYO

"TALLER DE PAN RÚSTICO Y PAN DE PUEBLO SIN GLUTEN"

UBICACIÓN: HIPERDINO DE MILLER BAJO

HORARIO: 17H

Inscripciones a través de nuestro email: info@asocepa.org

Precio inscripción no socios: 10€







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



**JUEVES 4 DE MAYO
A LAS 18.00H (HORA CANARIA) –
19.00H (HORA PENINSULAR)**



**CHARLA ONLINE
IMPARTIDA POR:**



**"EN BUSCA DEL GLUTEN ESCONDIDO: ANÁLISIS DEL
GLUTEN EN EL LABORATORIO AGROALIMENTARIO"**

INSCRIPCIÓN A TRAVÉS DE NUESTRO EMAIL:
INFO@ASOCEPA.ORG

IMPARTIDA POR:
MIGUEL SIGLEZ - DIRECTOR
DEL LABORATORIO
ANALÍTICO EN BIOMEDAL



INVITADA:



LORE
@CELICIDAD_SINGLU

**11 DE MAYO A LAS 18:30H
(HORA CANARIA)**

**MESA DE
DEBATE:**

**"MITOS SOBRE LA
ENFERMEDAD CELÍACA
Y LA DIETA SIN GLUTEN"**

INSCRIPCIÓN A TRAVÉS DE NUESTRO EMAIL:
INFO@ASOCEPA.ORG





TALLERES DE COCINA SIN GLUTEN





ATENCIÓN , ORIENTACIÓN SOCIAL Y REPARTO DE ALIMENTOS MENSUAL




*Servicio de
Orientación Social*

¿Quieres saber sobre servicios y/o recursos que se ofrecen en la isla para ti o tu familia?

¿Necesitas ayuda con algún trámite social?

¿Conoces dónde y cómo acudir/solicitarlo?

Contacta con ASOCEPA y pide tu cita:

☎ 928 230 147 638 811 875

📞 638 811 875

✉ info@asocepa.org






RECOGIDA ANUAL EN CENTROS EDUCATIVOS



CAMPAÑA DE RECOGIDA DE PRODUCTOS SIN GLUTEN

DEL 23 DE OCTUBRE AL 12 DE NOVIEMBRE

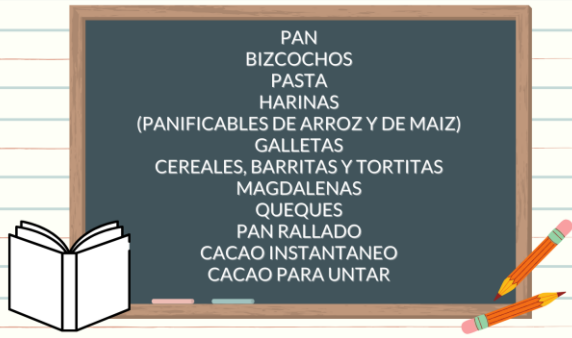
¡Necesitamos tu ayuda!

Este año no nos han dejado realizar la recogida anual que nos ayuda a abastecer a las 30 familias derivadas desde servicios sociales que se encuentran en situación vulnerable.

¿Nos ayudas a seguir con nuestro reparto mensual para estas familias?

Sin tu apoyo no podrán tener su único tratamiento que es la dieta sin gluten.

¿Que te pedimos?:



PAN
BIZCOCHOS
PASTA
HARINAS
(PANIFICABLES DE ARROZ Y DE MAIZ)
GALLETAS
CEREALES, BARRITAS Y TORTITAS
MAGDALENAS
QUEQUES
PAN RALLADO
CACAO INSTANTANEO
CACAO PARA UNTAR



QUEREMOS AGRADECER LA COLABORACIÓN DE LOS SIGUIENTES CENTROS EDUCATIVOS EN LA RECOGIDA DE ALIMENTOS SIN GLUTEN PARA FAMILIAS EN VULNERABILIDAD:

ATLANTIC SCHOOL
ESCUELA INFANTIL LA MANZANA
CIFP CRUZ DE PIEDRA
ESCUELA DE IDIOMAS 7 PALMAS
CEIP CERVANTES
IES PROFESOR JUAN PULIDO CASTRO
OAKLEY COLLEGE
KAIZEN MONTESSORI
IES EL BATÁN

Gracias




ENCUENTRO ANUAL DE NAVIDAD





OTROS EVENTOS

Recogida de alimentos

Del **01 al 16 de diciembre** se procederá a la recogida de alimentos **“sin gluten”**, este año en colaboración con la asociación de celíacos de Las Palmas.



SHORINJI KEMPO
少林寺拳法
LAS PALMAS
Sección Oficial

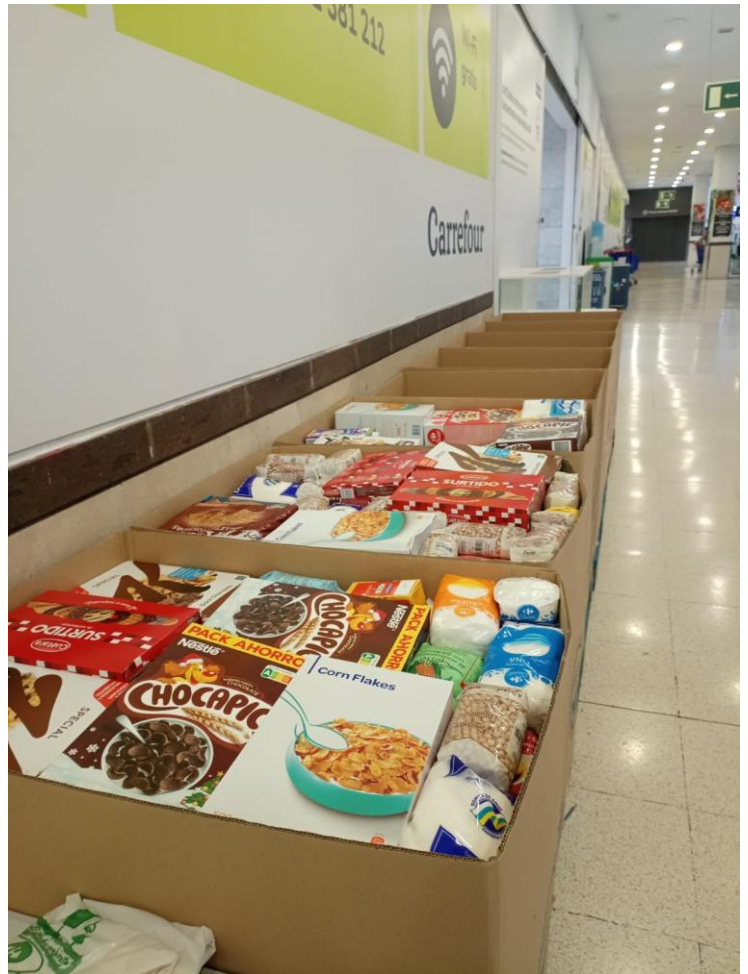


ASOCEPA
Asociación de Celíacos y sensibles al gluten
de la Provincia de Las Palmas



Dojo Kan
Ayuntamiento
de Las Palmas
de Gran Canaria





Firmado,

En Las Palmas de Gran Canaria 31 de Diciembre de 2023.



Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCEPA