

MEMORIA ANUAL 2024

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 2024.**
- 6. Publicaciones**
- 7. Difusión**
- 8. Redes sociales.**
- 9. Memoria económica**
- 10. Dossier imágenes y cartelería creada para actividades**

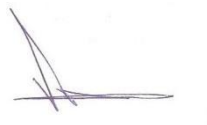
Un año más, me dirijo a ustedes con enorme gratitud por todo lo que hemos logrado juntos en este 2024. En primer lugar, quiero agradecerles sinceramente su apoyo incondicional, su compromiso con nuestra causa y, por supuesto, su contribución a través de sus cuotas y participación. Su respaldo tiene un valor incalculable y es el pilar fundamental que sostiene a ASOCEPA, permitiéndonos seguir creciendo y avanzando en nuestra misión de mejorar la vida de las personas con enfermedad celíaca.

El 2024 ha sido un año de grandes cambios, tanto a nivel económico como estructural. Hemos conseguido algo sin precedentes: por primera vez, ASOCEPA ha sido incluida en los presupuestos del Cabildo de Gran Canaria en 2024 y en los de la Consejería de Sanidad para el año 2025. Este hito no solo supone un reconocimiento a nuestra labor, sino que también nos ha dado la estabilidad necesaria para fortalecer nuestro equipo de trabajo.

Además, este año hemos llevado a cabo la renovación de nuestra sede, una mejora posible gracias a una subvención del Gobierno de Canarias. Con esta renovación, no solo mejoramos las condiciones de trabajo de nuestro equipo, sino que también ofrecemos un espacio más cómodo, moderno y acogedor para todos ustedes. Tener una sede renovada nos ayuda a proyectar una imagen más profesional y a consolidarnos como una entidad de referencia.

Pero si algo marca el cierre de este año es la gran noticia con la que despedimos el 2024 y damos la bienvenida al 2025: la ampliación de nuestra actividad a la provincia de Santa Cruz de Tenerife. Este es un paso trascendental que nos acerca a nuestro objetivo de ser la Asociación de Celíacos y Sensibles al gluten de Canarias (ASOCECA), una entidad con presencia en todo el archipiélago. En 2025, trabajaremos con determinación para hacer realidad esta expansión, asegurándonos de que ninguna persona celíaca en Canarias se sienta sola o desprotegida.

No puedo cerrar esta carta sin reiterar mi agradecimiento a cada uno de ustedes. Su confianza y apoyo son el motor que nos impulsa a seguir avanzando. Juntos hemos logrado grandes cosas, y estoy seguro de que el futuro nos traerá aún más éxitos. Seguiremos trabajando con ilusión, con compromiso y, sobre todo, con la certeza de que juntos somos más fuertes. Un abrazo,



Fdo. Aarón Santana Amador
Presidente de ASOCEPA

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 2024**
- **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 9 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:

- 1. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.**
- 2. Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2023.**
- 3. Memoria de actividades 2023.**
- 4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2024.**

5. Propuestas de actividades a realizar en el 2024.

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 2023.

Se da lectura al estado de cuentas del período 2023 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2023. Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2023.

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2023. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2024.

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2024, explicando las previsiones de gastos e ingresos. Se aprueban por unanimidad los mismos, esperando nos concedan las subvenciones solicitadas.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2024.

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2024 es aprobada por unanimidad.

6.- Ruegos y preguntas.

Juan Miguel Fiorillo pide que le enviemos las presentaciones por email, ya que no se vieron, y pregunta que cuantas familias son en Lanzarote, si están llegando nuevos socios o más interés en asociarse, a lo que Mari le responde que en Lzt parece que sí, sin en cambio en Ftv no.

Y dice que está preocupado por las marcas locales que ponen el sello sin gluten (por ejemplo las cervezas artesanales, etc.), si FACE o ASOCEPA tienen algún plan para hacer alguna campaña informativa al respecto.

Mari le explica que se hace cuando FACE realiza las investigaciones y analítica a productos que tienen la mención sin gluten y que con la cerveza es diferente.

A lo que Aarón comenta que a las cervezas certificadas con el ELS, no debemos tenerle ningún miedo y que con las artesanales se basa en la normativa europea 11/69, pero ahí como asociación o Federación no podemos hacer nada, sería ponernos en contacto con ellos, asesorarlos e intentar que sean nuestros socios.

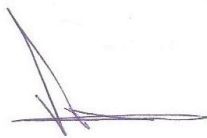
A todo esto Juan Miguel Fiorillo comenta que la cerveza artesanal de cervecera Naos les ha sentado mal a varias personas.

No hay más ruegos y preguntas.

A las 19:10 horas se pone fin a la Asamblea general ordinaria.

Fdo. Aarón Santana Amador

Eva Llarena Hernández



Presidente de ASOCEPA



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 2024

Durante este año hemos querido mantener las actividades y servicios de siempre de forma presencial y online ya que tras la pandemia hemos observado 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.

Estos son los datos cuantitativos de atenciones:

- Durante el periodo de 2024, la entidad atendió a **42 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 **65**.

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, que usamos dependiendo de las subvenciones aceptadas.
- 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.**
- 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.
- A lo largo del presente ejercicio, nuestra entidad ha trabajado activamente para fortalecer la **visibilidad y el reconocimiento de nuestro colectivo en distintos ámbitos:**
 - En este sentido, se ha mantenido una reunión con la **Consejera de Sanidad** con el propósito de exponer la realidad y necesidades del colectivo, logrando que se nos incluya en los presupuestos oficiales. Este avance supone un importante reconocimiento y un paso clave para garantizar la continuidad de nuestras acciones.

- Se han llevado a cabo diversas reuniones con el equipo de **Educación- Programa Escuela y Salud, en concreto con el Área de Salud Escolar y Estilos de Vida Saludable**. El objetivo de estos encuentros ha sido presentar nuestro proyecto de charlas de concienciación en centros educativos y explorar la posibilidad de obtener subvención para su desarrollo. Como resultado de estas conversaciones, se ha llegado a un acuerdo mediante el cual ASOCEPA elaborará un curso autodirigido destinado a los docentes, con la finalidad de fomentar la concienciación sobre la enfermedad en el equipo educativo. Este acuerdo representa un avance significativo en la sensibilización y formación dentro del entorno escolar.
 - Por otro lado, se han celebrado **reuniones con el Responsable de Calidad Insular y el Subdirector Médico de Proyectos Transversales del Hospital Insular**. En estos encuentros, se ha informado sobre los recursos y necesidades de nuestro colectivo, buscando generar sinergias y oportunidades de colaboración que favorezcan la atención y el apoyo a los afectados. Siendo también atendidos por el Equipo de Dermatología.
 - Finalmente, hemos continuado con el **convenio establecido con el Hospital Dr. Negrín, a través del Aula de Pacientes**, asegurando la continuidad de nuestras iniciativas en el ámbito hospitalario y fortaleciendo la colaboración con los profesionales sanitarios.
- 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

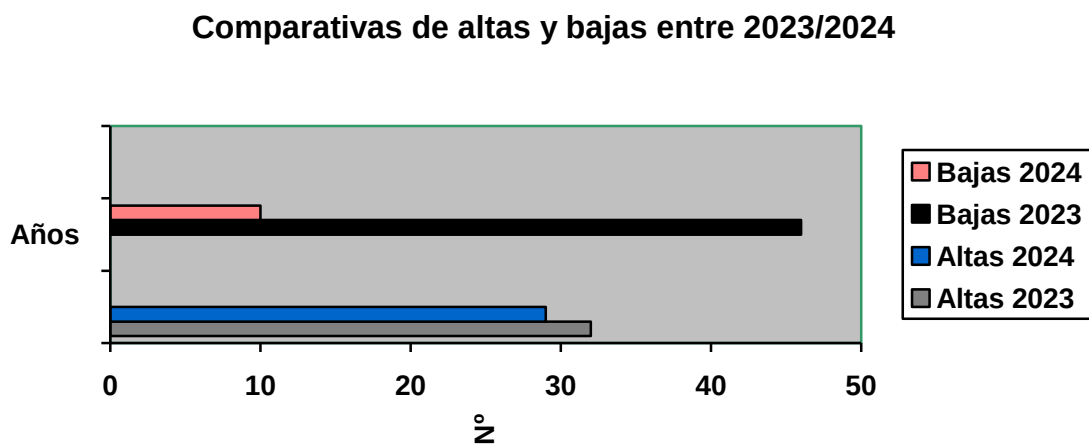
2.1. PERSONAS SOCIAS

Nº de socios/as nuevos/as y bajas desde el 01/01/2024 hasta el 31/12/2024.

— ALTAS 2024: 29

— BAJAS 2023: 10

Gráfica de socios/as por años 2023-2024



Nº de socios/as en situación de alta y en el año 2024

A 31 de diciembre del 2024 hay un total de **303** socios/as en situación de alta:

- **267** socios/as particulares
- **36** socios colaboradores

Perfil de las personas socias particulares de ASOCEPA:

Por sexo:

- 56 hombres
- 210 mujeres

Por edad:

- **0-14 años: 4.1%**
- **15-18 años: 3.4%**
- **19-29 años: 14.9%**
- **30-40 años: 11.2%**
- **41-50 años: 24.3%**
- **51-64 años: 34.3%**
- **Mayores de 65 años: 6.7%**
- **Número de personas beneficiarias indirectas:**

Calculamos que las personas beneficiarias directas son las **303** 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 **909** 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 celíacas 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 2024:

✓ **TRABAJADORA SOCIAL**

- **María Cabrera Miranda**

- 25 horas semanales (del 1 de enero al 19 de septiembre 2024).
- 35 horas semanales (del 20 de septiembre hasta el 31 de diciembre de 2024)

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 19 de septiembre 2024).
- 35 horas semanales (del 20 de septiembre hasta el 31 de diciembre de 2024)

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 Llaena Hernández** - 25 horas semanales (del 01 de abril al 31 de junio de 2024)

- **Aitor Monzón Santana** – 35 horas semanales (del 19 de septiembre al 31 de diciembre de 2024)

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 7 de julio tuvo lugar en Asocepa**, de forma online y presencial, en turno de tarde, **la convocatoria de voluntariado** con la finalidad de formar a todas las personas interesadas en ayudar con su tiempo al colectivo celiaco.

Asistieron 7 personas y en lo que va de año Asocepa ya cuenta con 5 voluntarios y voluntarias nuevas.

Actualmente, ASOCEPA cuenta con **36 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 enfermería	-Recogida, organización y reparto de alimentos. - Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	2
1	Diplomado/a en nutrición	-Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas	2

		divulgativas. -Revisión de dietas y menús.	
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
16	Otras profesiones	-Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.	
Nº total de voluntarios		36	
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: 42**

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 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 **17 visitas** a diferentes Centros Educativos, con la asistencia de **1.147 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	FECHA	MUNICIPIO	Nº PARTICIPANTES
CEIP Ciudad del Campo	10/04/2024	LPGC	32
IES Primero de Mayo	17/04/2024	LPGC	58
IES Francisco Fernández Monzón	19/04/2024	LPGC	41
IES Noroeste	02/05/2024	Guía	22
IES Tomás Morales	09/05/2024	LPGC	101
Liceo Francés	10/10/2024	Telde	52
CEIP Iberia	15/10/2024	LPGC	83

CEIP Elvira Vaquero	16/10/24	Valsequillo	89
CEIP Elvira Vaquero	18/10/24	Valsequillo	90
IES Tomás Morales	23/10/2024	LPGC	109
IES Tomás Morales	25/10/2024	LPGC	131
San Rafael	28/10/2024	LPGC	191
San Rafael	30/10/2024	LPGC	20
San Juan Bosco	7/11/2024	LPGC	50
CEIP San Miguel Arcángel	8/11/2024	LPGC	78

CEIP La Calzada	12/11/2024	LPGC	46
IES Ana Luisa	19/11/2024	LPGC	128
TOTAL			1.147

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

ENTIDAD	FECHA	Nº PARTICIPANTES
ASOR Las Palmas	10/5/2024	12
Programa Daniela	20/09/24	5
TOTAL		17

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 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	LOCALIDAD	TIPO DE ATENCIÓN	Nº ASISTENTES
Brains Telde	16/1/2024	Telde	Formación y visita a cocina	4
Heladería Crepería Be Happy	30/1/2024	LP GC	Formación y visita a cocina	5
Good Market	7/3/2024	LP GC	Formación	2
La Vegetaría	15/3/2024	LP GC	Visita cocina	1
Cositas dulces	24/4/2024	Maspalomas	Visita cocina	1
Be Happy	26/4/2024	LP GC	Visita ingredientes	4

Cositas dulces	29/4/2024	Maspalomas	Formación	1
El Guachinche	12/6/2024	Aguimes	Reciclaje y revisión	3
La Tienda	28/6/2024	Vecindario	Formación	2
Lemon Love	3/7/2024	Lanzarote (Arrecife)	Formación y visita a cocina	3
CEIP Esteban Navarro Sánchez	25/9/2024	Telde	Formación	35
Rita la Cantadora	26/9/2024	LPGC	Formación y visita de cocinas	3
Vive Libre	8/10/2024	Lanzarote (Arrecife)	Formación y visita de cocinas	2
CEIP 7 Palmas	21/10/2024	LPGC	Formación y visita de cocinas	16

CEIP Las Tederas	23/10/2024	Vecindario	Formación y visita de cocinas	37
CEO Luján Pérez	30/10/2024	Guia	Formación y visita de cocinas	4
Jardín Secreto	31/10/2024	Arrecife	Formación y visita de cocinas	2
Naranjo y Henriquez	4/11/2024	LPGC	Formación	66
TOTAL				123

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2024

ESTABLECIMIENTO	TIPO
The Good Market	Punto de venta
Be Happy	Establecimiento

Cositas Dulces	Obrador
La Tienda Vecindario	Establecimiento
Rita la Cantadora	Establecimiento
Vive Libre	Establecimiento
Lemón Love Café	Establecimiento
UN TOTAL DE 7 NUEVOS SOCIOS COLABORADORES EN 2024	

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	AÑO	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	<u>11.860,46€</u>	Aceptada	2024	"Inclusión Social del colectivo celiaco: orientación social y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social"
Fundación La Caixa Convocatoria Canarias 2024	19.811€	Aceptada	2024-2025	"Orientación social y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación vulnerable,"

Cabildo de Gran Canaria-Consejería de Presidencia	40.774,19€	Aceptada	2024	“Proyecto de atención al paciente celiaco y restauración sin gluten/gluten free”
Gobierno de Canarias - Presidencia del Gobierno	4.000€	Aceptada	2024	“Proyecto de Gastos de gestión y mantenimiento de la Asociación”
Gobierno de Canarias - Presidencia del Gobierno	6.000€	Aceptada	2024-2025	“Proyecto de adquisición de mobiliario para la sede”

Gobierno de Canarias – Consejería de Sanidad	25.000€	Aceptada	2025	“Atención al paciente celiaco”
Fundación La Caja de Canarias y Caixabank	2.855€ €	Denegada	2024	“Inclusión social del colectivo CELIACO: Orientación y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social”
Donativo Oficina La Caixa	3.000,00 €	Denegada por falta de presupuesto	2024	“Inclusión social del colectivo celiaco: orientación y entrega de alimentos sin gluten para familias en situación de vulnerabilidad social”

4.1. PROYECTOS 2024

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).

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 17-25 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,

37

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.

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 32 personas que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 17-25 al mes, y sus familias. En el mes de diciembre de 2024 se atendieron a 17 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 42 personas, una media de más 4 personas por charla.
- ✓ **Charlas en ongs/entidades**, se ha conseguido la meta propuesta, haciéndose 2 charlas este año.
- ✓ **Charlas en centros educativos**, se había diseñado impartir charlas en 7 centros educativos de LPGC, siendo finalmente 9 los visitados, aumentando los asistentes en 1.147 personas, siendo 450 alumnos y alumnas los esperados. 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 esperaban realiza 4 charlas y finalmente se realizaron tres. Además, se programaron dos charlas más (una mesa debate con una psicóloga y otra sobre afrontación al diagnóstico desde una perspectiva psicosocial) que, por baja participación, tuvieron que cancelarse. Por lo que esta actividad no logró el objetivo/meta deseado respecto al número. Este hecho podría deberse a la saturación de actividades en

noviembre y a dificultades para captar más público. Las charlas realizadas tuvieron una buena acogida y cumplieron con los objetivos del proyecto ya que participaron 30 personas en total.

- ✓ **Talleres de cocina**, De todas ellas, 10 personas fueron familias derivadas desde Servicios Sociales del Ayuntamiento de LPGC, ONGs y Atención primaria del Servicio Canario de Salud. Es decir, 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 2024, asistiendo un total de 44 personas.
 - ✓ Taller de donut y gofres en febrero.
 - ✓ Taller de pan en mayo.
 - ✓ Taller infantil en junio.
 - ✓ Taller de brazo gitano en octubre.
 - ✓ Taller navideño en noviembre.
- ✓ En el mes de abril, se llevó a cabo una **campaña de recogida de alimentos sin gluten** con el objetivo de aumentar la cantidad y variedad de alimentos sin gluten. Sin embargo, debido a un cambio en las políticas de recogida de alimentos en este comercio, la campaña tuvo que implementarse a través de donativos en caja en lugar de la tradicional donación directa de productos. Este cambio afectó significativamente la acogida de la iniciativa, reduciendo la cantidad de alimentos obtenidos en comparación con campañas anteriores. Para mitigar esta situación y garantizar el suministro mensual de alimentos sin gluten, se diseñó y ejecutó una campaña complementaria en centros educativos en el mes de octubre-noviembre. Además, se realizaron compras específicas de alimentos sin gluten y se cuenta con el apoyo del banco de alimentos, que proporciona productos aptos para personas celíacas mes a mes. La combinación de estas tres fuentes —la campaña en centros educativos, la adquisición de alimentos, y las aportaciones del banco

de alimentos— permitió mantener una distribución mensual de alimentos variados y adecuados para las personas celiacas, logrando así cumplir con los objetivos del proyecto.

- ✓ **La orientación social**, se ha aumentado, pues se esperaban unas 17 atenciones y se han realizado 19. Esto demuestra que el servicio cada vez es más conocido y solicitado por los asociados de Asocepa.
- ✓ **Convocatoria de voluntariado**, se realizó en el mes de julio, asistiendo 7 personas. Por lo que se ha conseguido el objetivo perseguido que eran 5 nuevos voluntarios/as.

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.

Memoria del proyecto: “Proyecto de atención al paciente celiaco y restauración sin gluten/gluten free”, subvencionado por el Cabildo de Gran Canaria, Consejería de Presidencia y Movilidad sostenible.

Objetivos que se pretendan alcanzar:

- 1.Responder a la demanda solicitada por aquellas personas diagnosticadas.
- 2.Ofrecer una atención permanente a todos los enfermos celiacos que forman parte de la asociación.
- 3.Facilitar el acceso a los recursos sociales de la zona que mejoren su situación de salud.

4. Informar periódicamente de las mejoras, cambios y avances sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten.
5. Promoción y educación de la salud en relación con la patología.
6. Ampliar el número de establecimientos que oferten menú sin gluten seguro.

Memoria del proyecto y actividades:

Informar, orientar y asesorar al recién diagnosticado y su familia sobre Enfermedad Celiaca (EC), dieta sin gluten y contaminación cruzada en el que atiende a todas aquellas personas que tengan dudas en cualquiera de esos temas, tanto usuarios de la asociación como población en general. Se les deriva a otros servicios en los casos que desarrollen enfermedades asociadas o si se les detecta alguna otra necesidad. Se lleva a cabo durante todo el año, a demanda

Consulta nutricional individual y sus seguimientos: Consiste en revisiones de dieta y elaboraciones de las mismas, teniendo en cuenta posibles patologías asociadas. Se lleva a cabo durante todo el año y a demanda.

Charlas mensuales de enfermedad celiaca, dieta sin gluten y contaminación cruzada.

Orientación nutricional grupal: A través de diversos talleres y charlas, en los que se aprendan nuevos aspectos nutricionales sobre la patología y se aprenda a sobrellevar una dieta adaptada.

Talleres de cocina sin gluten: Se les forma y enseña los hábitos de compra y de cocina para evitar la contaminación cruzada y los productos prohibidos, facilitándoles herramientas para hacerles más fácil el día a día.

Charlas de temática variada sobre enfermedad celiaca: (Mesa debate, afrontación del diagnóstico, entender la app Facemovil, etc) con la finalidad de dinamizar espacios grupales informativos y participativos. Dirigidos al 100% de las personas socias y población general. Destacar que estas actividades son abiertas a todo el público, pudiendo ser

afectado, asociado o no de Asocepa, beneficiario del reparto de alimentos, familiares y población en general.

Charlas formativas y visitas a establecimientos: Con lo que se pretende una sensibilización a la restauración sobre la patología para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas en espacios sociales. Adhiriéndose al servicio de restauración sin gluten seguros aquellos que realicen todo el protocolo correctamente.

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 42 personas diagnosticadas con enfermedad celiaca/sensibilidad al gluten o con posibilidad de serlo, dándole información, orientación y asesoramiento sobre la misma.
- **Consultas nutricionales y de revisión de dieta:** Se atendieron un total de 19 consultas en el año. Las consultas nutricionales que tuvieron lugar durante los meses de abril a junio y de septiembre a diciembre de 2024. 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 poder acudir participantes al ser pleno verano y diciembre por tener otras actividades navideñas. Han asistido 42 personas a las charlas mencionadas, siendo una media de más de 4 participantes por charla.

- **Talleres de Cocina SIN GLUTEN:** Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten en 2024, asistiendo un total de 44 personas.
 - **Taller de donuts y gofres** en febrero en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Asistieron 13 personas.

 - **Taller de pan en mayo** en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Asistieron 11 personas.

 - **Taller infantil en junio**, en la sede de ASOCEPA. Asistieron 4 niños/as.

 - **Taller de brazo gitano** en octubre, en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Asistieron 7 personas.

 - **Taller navideño** en noviembre en las instalaciones del Hiperdino de Miller Bajo. Asistieron 9 personas.

- **Captación y convocatoria de Voluntariado.** Se realizó una convocatoria de voluntariado en Julio, asistiendo 7 personas, haciéndose voluntaria 5 de ellas.

- **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 19 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:** El servicio se ha mantenido en la misma línea de funcionamiento que en años anteriores, atendiendo a una media de entre 30-35 familias anualmente, entre 17-20 mensual. Este número puede variar debido a las altas y bajas ocasionadas por cambios en la situación socioeconómica de las familias. A los participantes se les solicita, cada seis meses, la renovación del informe de derivación, salvo casos en los que la institución emisora determine plazos diferentes de vigencia. Además, algunas bajas se producen por el incumplimiento de las normas establecidas para el acceso al servicio.

En total, se ha atendido a 32 familias, beneficiando a 98 personas mediante el reparto de alimentos.

- **Recogida anual de alimentos sin gluten:** Esta se vio afectada por un cambio en sus políticas, que ahora limitan las campañas a donativos en caja en lugar de permitir la compra directa de productos. Este cambio ha resultado un desafío, ya que muchas personas prefieren participar comprando directamente los alimentos a donar. La campaña logró recaudar solo 500 euros, que fueron destinados íntegramente a la adquisición de alimentos sin gluten. Sin embargo, creemos que, con el tiempo, aumentará la concienciación y más personas se animarán a colaborar bajo esta nueva modalidad. Afortunadamente, gracias a la colaboración con centros educativos en Las Palmas durante los meses de octubre a diciembre, se lograron recolectar más de 500

kg de alimentos sin gluten. Este esfuerzo comunitario permitió paliar las necesidades hasta la próxima recogida anual, demostrando una vez más la importancia de las alianzas locales para garantizar la continuidad del servicio.

- **Charlas a ONGS de exclusión social y enfermedades asociadas:** Se han impartido a 2 ongs: Asor Las Palmas y Programa Daniela. continuidad y aceptación del trabajo conjunto entre Servicios Sociales y las entidades del tercer sector se evidencia en la consolidación de una colaboración fluida y efectiva año tras año. Este vínculo permite una mejor coordinación en la atención a las necesidades de la población más vulnerable, optimizando recursos y ampliando el alcance de las intervenciones. La confianza mutua y el compromiso compartido garantizan que esta sinergia se mantenga como un pilar fundamental para el desarrollo de proyectos sociales. Lo mismo ocurre con la convocatoria del voluntariado, aumentando cada año, como media, entre 5-7 personas, interesadas en apoyar al colectivo a través del voluntariado.

- **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 5 charlas sobre temática variada, asistiendo un total de 42 personas:
 - **Charla sobre el arte de la cocina sin gluten:** Exploramos técnicas, consejos y recetas para disfrutar de una alimentación segura

- **Orientación nutricional en Mercadona:** Aprendimos a hacer una compra segura, identificar productos sin gluten y repasar los lineales del supermercado.
- **Desayuno saludable:** Aprendimos a preparar opciones equilibradas y sin gluten.
- **Orientación nutricional en Carrefour.** Aprendimos a hacer una compra segura, identificar productos sin gluten y repasar los lineales del supermercado.
- **Charla Aula de pacientes Dr Negrín:** Se abordaron temas relacionados con la enfermedad celíaca, diagnóstico, seguimiento médico y recomendaciones para una adecuada gestión de la dieta sin gluten.

— **Encuentros de socios/as:**

- Para conmemorar el **Mes del Celiaco** en ASOCEPA se llevaron a cabo las siguientes actividades:
 - El **8 de Mayo realizamos la Charla de E.C.** en el Aula de pacientes, este tuvo lugar en el Hospital Dr. Negrín, donde se pudo hablar de la Enfermedad Celiaca, dieta sin gluten, acudieron personas interesadas y profesionales sanitarios.
 - **Taller de pan el 16 de Mayo**, como no iba a ser menos teníamos que conmemorar este día realizando un taller de pan de manos de nuestro Colaborador el Chef Alberto, las recetas que se realizaron fue pan brioche y pan bolo do caco, nuestros asistentes pudieron comprobar que estaban

deliciosos, su textura, sabor y esponjosidad, además recetas muy fáciles para hacer en casa.

- **Campaña Divulgación del 13 al 19 de Mayo**, gracias a la colaboración de algunos de nuestros socios colaboradores pudimos llevar a cabo la visibilidad de nuestra asociación de qué hacemos y por qué asociarse, con un cartel explicativo y flyers para entregar a los clientes.
- **Orientación Nutricional en Mercadona el 17 de Mayo**, que tuvo lugar con un grupo reducido de socios en las instalaciones de Mercadona en el CC Las Ramblas en Las Palmas de Gran Canaria. Nuestros socios pudieron dar un paseo por sus pasillos mientras nuestra nutricionista les orientaba sobre qué productos son interesantes para incluir en la dieta sin gluten para que esta sea equilibrada, nutritiva, saludable y por supuesto apetecible.
- **Encuentro sábado 25 de Mayo**, para culminar nuestras actividades del mes de Mayo, este año bajo el lema #SomosCeliacosNoMillonarios, que mejor disfrutar de un gran día, al aire libre en la Naturaleza, compartiendo con nuestros socios de una exquisita comida, donde habrá sorteo, actividades varias, será un día perfecto y en buena compañía.

— **Actividades por Navidad:**

- Para terminar el año tuvo lugar **la Gala Navidad**: que se realizó el Domingo 15 de Diciembre en el que asistieron 120 asociados y se disfrutó una comida exquisita por socios colaboradores, actividades variadas para los mas peques y adultos, algodón de azúcar, roscones de reyes de nuestros Obradores, y la visita de Papa Noel para recoger las cartas con los deseos de los más pequeños. Para terminar disfrutamos de

un sorteo de premios variados donados por nuestros socios colaboradores y empresas afines a ASOCEPA.

- Se organizó un **Calendario de Adviento Especial** en Fuerteventura y Lanzarote, ofreciendo a nuestros asociados y asociadas una semana de sorpresas con premios variados, sin gluten y navideños.

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

Se ha formado a **18 establecimientos/Centros**. Asistiendo un total de 123 personas a las charlas formativas:

1. Brains Telde
2. Heladería Crepería Be Happy
3. Good Market
4. La Vegetaría
5. Cositas dulces
6. Be Happy
7. Cositas dulces
8. El Guachinche
9. La Tienda

10. Lemon Love

11. Lemon Love

12. Rita la Cantadora

13. Vive Libre

14. CEIP 7 Palmas

15. CEIP Las Tedesas

16. CEO Luján Perez

17. Jardín Secreto

18. Naranja y Henríquez

- **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 **17 visitas** a diferentes Centros Educativos, con la asistencia de **1.147 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:

CEIP Ciudad del Campo
IES Primero de Mayo
IES Francisco Fernández Monzón
IES Noroeste
IES Tomás Morales
Liceo Francés
CEIP Iberia
CEIP Elvira Vaquero
CEIP Elvira Vaquero

IES Tomás Morales
IES Tomás Morales
San Rafael
San Rafael
San Juan Bosco
CEIP San Miguel Arcángel
CEIP La Calzada
IES Ana Luisa
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 2024**

Han salido 3 ejemplares: nº 75,76, 77, 78 en formato digital para todas las personas socias.

7. DIFUSIÓN Y REUNIONES

Este 2024, 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
1/4/2024	Aarón Santana	Radio Autonómica	Subida de precios
14/5/2024	Aarón Santana	La Provincia	Mes de la EC
16/5/2024	Aarón Santana	Mírame Tv	Día de la Enfermedad Celíaca
16/5/2024	Aarón Santana	24h de RTVE	Día de la Enfermedad Celíaca
16/5/2024	Aarón Santana	EsRadio	Día de la Enfermedad Celíaca
27/5/2024	Aarón Santana	Ponte al día	Día de la Enfermedad Celíaca
12/6/2024	Aarón Santana	Espejo Canario (Radio)	Subida de precios
12/8/2024	Aarón Santana y Juan M Fiorillo	TV Canaria	Subida de precios
9/11/2024	Aarón Santana	TV Canaria	Concienciación

Persona/empresa	Lugar que ostenta	Fecha	Tipo de Atención
Esther Monzón	Consejera de Sanidad Gobcan	2/2/2024	Presencial
Jesús Lopez	Relaciones institucionales Carrefour	8/4/2024	Presencial
Maria del Carmen Peña	Unidad de Planificación Estratégica, Calidad y Docencia DR Negrin	17/4/2024	Presencial
Elena Díaz (responsable de Programas y Proyectos del Servicio de Innovación Educativa) e Irene Melo y Lourdes Santana (técnicas del Área Salud Escolar y Estilos de Vida Saludable).	Educación-Programa Escuela y Salud. Área Salud Escolar y Estilos de Vida Saludable.	14/5/2024	Online
Gorka y Director H negrin	Gerencia Hospital Dr Negrín	20/5/2024	Presencial
Carmen Rosa Martel y Fernando Fernández Fuentes	Responsable Calidad Insular; Subdirector Médico de Proyectos Transversales	07/010/24	Presencial

	Sic4Change orientadora		
María Barroso	laboral	14/10/24	Online
María Zaida Hernández	Jefa de Dermatología	05/11/24	Presencial

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 - ASOC.CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN	Página	1
		Fecha listado	14/03/2025
Observaciones		Período	De Enero a Diciembre

ACTIVO		2024
A) ACTIVO NO CORRIENTE		
I. Inmovilizado intangible		
203	PROPIEDAD INDUSTRIAL	12,00
203000000	PROPIEDAD INDUSTRIAL.	12,00
280	AMORT. ACUM. INMOV. INTANGIBLE	-12,00
280300000	AMORTIZ.ACUMUL.PROPIEDAD INDUS	-12,00
II. Inmovilizado material		
216	MOBILIARIO	25,95
216000000	MOBILIARIO	25,95
217	EQUIPOS PARA PROCESOS DE INFO	369,00
217000000	EQUIPOS PROCESO DE INFORMACION	369,00
219	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	175,00
219000000	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL.	175,00
281	AMORTIZACIÓN ACUMULADA DEL IN	-569,95
281600000	AMORTIZ.ACUMUL.MOBILIARIO.	-25,95
281700001	AMORTIZ.ACUMUL.EQUIPO FV08/000	-369,00
281900000	AMORTIZ.ACUMUL.OTRO INMOV.MAT	-175,00
B) ACTIVO CORRIENTE		63.523,30
VI. Efectivo y otros activos líquidos equival.		63.523,30
570	CAJA, EUROS	84,00
570000000	CAJA EUROS.	84,00
572	BANCOS E INSTITUCIONES DE CRÉ	63.439,30
572000002	LA CAIXA 2100 4503512200044183	63.439,30
TOTAL ACTIVO		63.523,30

Balance de Situación

Empresa	20006 - ASOC.CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTE	Página	2
		Fecha listado	14/03/2025
Observaciones		Periodo	De Enero a Diciembre

PASIVO		2024
A) PATRIMONIO NETO		61.867,81
A-1) Fondos propios		61.867,81
I. Capital		38.221,72
1. Capital escriturado		38.221,72
101 FONDO SOCIAL		38.221,72
101000000 FONDO SOCIAL.		38.221,72
V. Resultados de ejercicios anteriores		
VII. Resultado del ejercicio		23.646,09
C) PASIVO CORRIENTE		1.655,49
II. Deudas a corto plazo		-1.537,54
1. Deudas con entidades de credito		-1.537,54
520 DEUDAS A CORTO PLAZO CON ENTI		-1.537,54
520000598 TARJETA RECARGABLE 9598.		-1.537,54
IV. Acreedores comerc. y otras cuentas a pagar		3.193,03
2. Otros acreedores		3.193,03
410 ACREEDORES POR PRESTACIONES D		167,78
410000006 ASEM, S.L.		56,71
410000016 ASGEST 2040, S.L.		111,07
475 HACIENDA PÚBLICA, ACREEDORA P		1.203,80
475100000 H.P.ACREEDORA POR RET.PROFESIO		36,53
475100001 H.P.ACREEDORA RET.EMPLEADOS.		1.167,27
476 ORGANISMOS DE LA SEGURIDAD SO		1.821,45
476000000 ORG.SEG.SOC.ACREEDORA.		1.821,45
T O T A L PATRIMONIO NETO Y PASIVO		63.523,30

10. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES

Se adjuntan algunas muestras:

CHARLAS DE DIVULGACIÓN Y CONCIENCIACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS





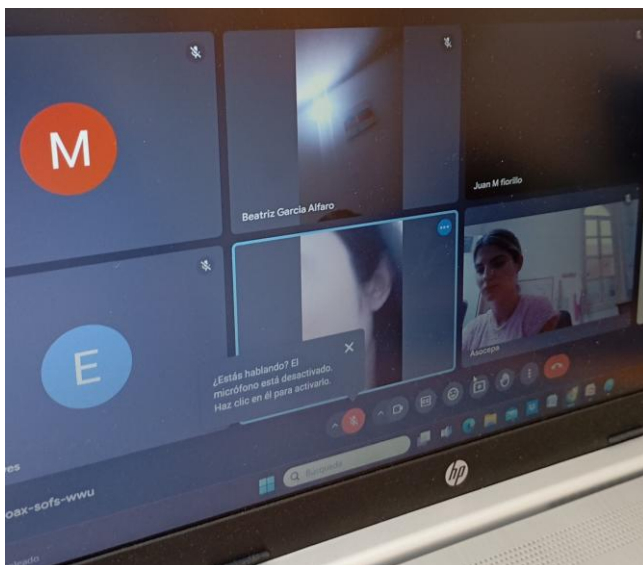
ATENCIÓN AL PACIENTE:



JORNADAS FACE:



CONVOCATORIA DEL VOLUNTARIADO



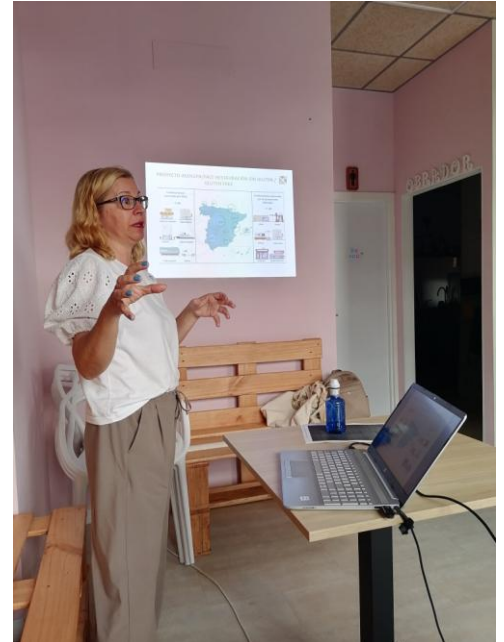
FERIA DE SALUD HOSPITAL DR NEGRÍN



ENCUENTRO ANUAL EN LANZAROTE



FORMACIONES A ESTABLECIMIENTOS



ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN EL CARREFOUR




ORIENTACIÓN NUTRICIONAL



Carrefour

¿QUÉ DEBO REVISAR EN LAS ETIQUETAS PARA CONFIRMAR QUE UN PRODUCTO ES SIN GLUTEN?

¿CUÁLES SON LAS MEJORES OPCIONES DE PANES SIN GLUTEN Y DÓNDE ENCONTRARLOS EN CARREFOUR?

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE BUSCAR PRODUCTOS DE TEMPORADA Y DE KILOMETRO CERO EN FRUTAS Y VERDURAS?

¿QUÉ DEBO TENER EN CUENTA EN PRODUCTOS DE PESCADERÍA Y CARNICERÍA RESPECTO AL CONTACTO CRUZADO?

¡RESUELVE ESTAS Y MUCHAS PREGUNTAS MÁS!

**JUEVES 14 DE NOVIEMBRE
18.00H - 20.00H**

info@asocepa.org
638811875

INSCRIPCIÓN AQUÍ

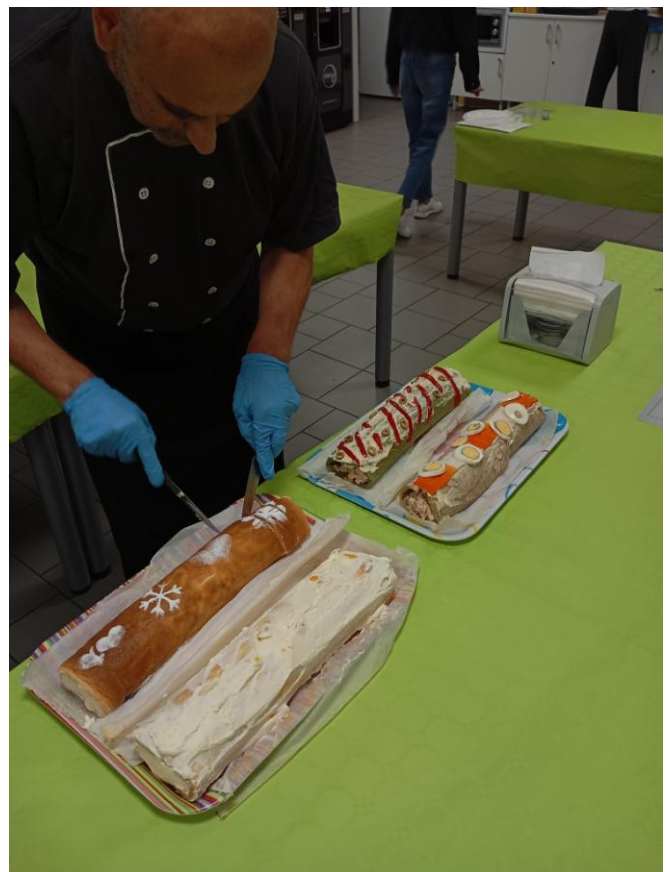
© CENTRO COMERCIAL LAS ARENAS, CTRA. DEL RINCÓN, S/N.
35010 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, LAS PALMAS



EVENTOS POR EL MES DEL CELIACO



TALLERES DE COCINA SIN GLUTEN



INFORMACIÓN , ORIENTACIÓN SOCIAL Y REPARTO DE ALIMENTOS MENSUAL



RECOGIDA ANUAL EN CENTROS EDUCATIVOS



CAMPAÑA DE RECOGIDA DE PRODUCTOS SIN GLUTEN

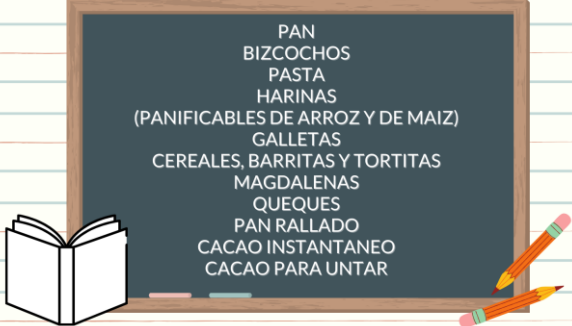
DEL 23 DE OCTUBRE AL 12 DE NOVIEMBRE

¡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



ENCUENTRO ANUAL DE NAVIDAD



OTROS EVENTOS





TALLER
DESAYUNO
saludable y sin gluten

Exploraremos la importancia del desayuno, derribaremos mitos comunes y ofreceremos alternativas nutritivas y prácticas para empezar el día de manera equilibrada.

Miércoles 30 de octubre 2024
18.00H

PRESENCIAL
TELEMÁTICO

 **ASOCEPA**

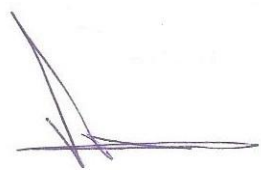
INSCRIPCIÓN AQUÍ

Calle Pino Apolinario 82,
Las Palmas Gran Canaria

info@asocepa.org
638811875

Firmado,

En Las Palmas de Gran Canaria 31 de Diciembre de 2024.




Asociación de Celíacos y Sensibles al
Gluten de La Provincia de Las Palmas
CIF: G35149202
C/ Pino Apolinario, 82
35014 Las Palmas de Gran Canaria
Tlf: 928 230 147 - Móvil: 638 811 875
info@asocepa.org

Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCEPA