

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2025

ASOCIACIÓN DE CELIACOS Y SENSIBLES AL
GLUTEN DE CANARIAS



ASOCECA

ÍNDICE:

Carta del presidente

- 1. ASOCECA*
- 2. Socios, personal y voluntarios.*
- 3. Servicios y proyectos.*
- 4. Concurrencia a subvenciones públicas y privadas.*
- 5. Actividades 2025.*
- 6. Publicaciones*
- 7. Difusión*
- 8. Redes sociales.*
- 9. Memoria económica*
- 10. Dossier imágenes y cartelería creada para actividades*

Estimados socios y socias,

Es para mí un honor dirigirme a ustedes, tras un año que ha sido, sin duda, de grandes cambios y desafíos para nuestra asociación. Quiero comenzar expresando mi más profundo agradecimiento a cada uno de ustedes por permanecer a nuestro lado, por su confianza y compromiso con el colectivo celiaco. Su apoyo constante es la fuerza que nos impulsa a seguir creciendo y mejorando día a día.

Este año, nuestra entidad experimentó un cambio trascendental: la absorción de ACET. Al cerrar, ACET nos confió la responsabilidad de acoger a sus asociados, asegurando que ninguna familia celiaca quedara desamparada. A partir de febrero de 2025 iniciamos los trámites para formalizar este proceso, lo que nos permitió cambiar nuestro nombre a ASOCECA (Asociación de celiacos y sensibles al gluten de Canarias), abrir nuestras puertas a nuevas familias en Canarias y emprender toda una aventura de adaptación y crecimiento.

Reconocemos que aún queda mucho por hacer. Los retos son grandes, pero contamos con la paciencia, el compromiso y la unión de nuestros socios y socias para continuar avanzando. Nuestro objetivo es claro: fortalecer el colectivo celiaco en Canarias, generando vínculos sólidos y asegurando que cada persona afectada encuentre apoyo, información y acompañamiento en nuestra asociación, además de una restauración segura en el archipiélago.

Gracias por ser parte de esta historia y por confiar en que, juntos, haremos de ASOCECA un referente de unión, apoyo y compromiso en nuestra región.

Fdo. Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCECA

18:00 horas (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCECA 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/as de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de Canarias para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DÍA:

1. **Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior de ASOCEPA.**
2. **Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2024 de ASOCEPA.**
3. **Memoria de actividades 2024 de ASOCEPA.**
4. **Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2025 de ASOCECA.**
5. **Propuestas de actividades a realizar en el 2025 de ASOCECA.**
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 2024 de ASOCEPA.

Se da lectura al estado de cuentas del período 2024 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2024. Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2024 de ASOCEPA.

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2024. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2025 de ASOCECA.

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2025, 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 2025 en ASOCECA.

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2025 es aprobada por unanimidad.

6.- Información sobre cambio de nombre y logos de ASOCECA.

Tras la lectura de la información sobre el cambio, Aarón explica que ya deja de ser asociación de Las Palmas y de Tenerife para convertirse en (ASOCECA) Asociación de Celiacos y sensibles al gluten de Canarias. No ha sido fácil, más de tres meses trabajando en todo esto y falta más de la mitad del camino. Seguir evolucionando y que Canarias tenga la misma fuerza que ha tenido o más. También argumenta que FECECAN deja de existir, por solo haber una asociación representada.

Ya ha habido cambios en redes sociales, logos, nombres, correos.....etc

7. - Ruegos y preguntas.

Fernando, expone varias dudas, sobre los gastos de comisiones del banco, dice que lo ve elevado, Mari le explica que es una previsión de gastos ya que ahora es el doble de gasto al tener más movimientos por las 2 sedes.

También expone que porque hay que pagar un local de la sede de Tenerife, a lo que Mari responde que este año se ha hecho así, que se irá mirando la posibilidad de solicitar un espacio gratuito a alguna institución.

Fernando dice que porque el gasto de las actividades es mas este año, se le explica que habrá más servicios ya que tenemos que sumar los de la sede de Tenerife.

Fernando también habla sobre realizar un contacto potente para conocer la problemática de las demás islas, Aarón lo tenía pensado y también cómo llevar las actividades que se han desarrollado adecuadamente en ASOCEPA en las demás.

Aarón explica que se están unificando gastos, ya se ha ido haciendo, el incluir el local, el personal, teléfono, seguros.....etc y explica también que se ve el incremento, porque hay que seguir negociando.

También explica que ha habido un plazo de tiempo en el que los socios pueden retroceder los recibos mientras se realizaba la unificación de las dos asociaciones.

No se sabe la cantidad real de los socios en ASOCECA por la división existente en las dos asociaciones. Ahora que se está empezando a unir, se verá.

Alejandra, explica que el día del celiaco y el local de Tenerife fueron pagados por subvenciones.

Arantxa, pregunta por la gala de Navidad, si no se podría quitar por el gasto que supone y que si participan muchos socios, Mari y miembros de la Junta le contesta que es una Gala importante de asistencia de 120 personas, donde se lo pasan genial, sin preocupaciones del menú, es todo sin gluten, actividades para los peques y adultos, papa Noel, sorteo, etc, es un día estupendo.

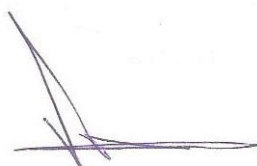
A las 18.44 horas se pone fin a la Asamblea general ordinaria.

Fdo. Aarón Santana Amador

Eva Llarena Hernández

Presidente de ASOCECA

Secretaria de ASOCECA



1.2.1 ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA DE SOCIOS/AS DE LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN DE CANARIAS (ASOCECA), ANTES ASOCIACION DE CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (ASOCEPA)

Día de la reunión: 18 de marzo de 2025

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

19:30 horas (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCECA en C/ Pino Apolinario, 82 y online mediante meet.

35014 Las Palmas de Gran Canaria

Composición de la mesa: Asisten 9 personas.

Siendo las 19:00 horas del día indicado, da comienzo la reunión de la Asamblea General Extraordinaria de socios/as de la Asociación de Celíacos y sensibles al gluten de Canarias 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, ésta 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: ALBERTO SAN JOSÉ PIÑEIRO

VOCAL DE FUERTEVENTURA: MARGARITA LUENGO GÓMEZ

VOCAL DE LANZAROTE: DANIEL VALIENTE CARRARA

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

Rosa M^a Montelongo Betancor, con cargo de Vocal de Fuerteventura, con DNI: 42839667M

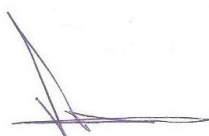
3.- Votación y escrutinio.

Se aprueba por unanimidad la misma.

6. Ruegos y preguntas.

No hay preguntas.

A las 19:45 horas se pone fin a la Asamblea General Extraordinaria.



Fdo. Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCECA



Eva Llarena Hernández

Secretaria de ASOCECA

1.2. FINES DE ASOCECA

A) Promover la mejora en la calidad de vida de los celiacos, y a aquellas personas que presenten otras reacciones adversas al gluten, que conlleven al consumo de productos sin gluten.

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 y otras sensibilidades al gluten 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 y otras sensibilidades al gluten.

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. ASOCECA EN EL AÑO 2025

Durante el presente ejercicio hemos mantenido la totalidad de nuestras actividades y servicios en modalidad presencial y online. Tras la experiencia adquirida en los últimos años, hemos constatado que el formato mixto amplía significativamente el alcance de nuestras actuaciones, permitiendo la participación de personas que residen lejos de nuestras sedes, así como de aquellas que encuentran dificultades para compatibilizar su asistencia con sus responsabilidades familiares o laborales.

La modalidad online nos ha permitido, además, llegar a aquellas islas en las que, por razones logísticas, aún no ha sido posible desarrollar actividades presenciales. De esta manera, garantizamos que ninguna persona asociada quede excluida del acceso a información, formación y acompañamiento por su lugar de residencia.

Nuestro objetivo es continuar avanzando hacia una implantación progresiva de actividades presenciales en todas las islas, complementando —no sustituyendo— la modalidad online, que ha demostrado ser una herramienta eficaz para reforzar la cohesión y la igualdad de oportunidades dentro del colectivo celiaco en Canarias.

Estos son los datos cuantitativos de atenciones:

- Durante el periodo de 2025, la entidad atendió:
 - ✓ En la sede de Las Palmas **a 39 recién diagnosticados/as o familiares**, que residen en la isla de Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote.
 - ✓ En la sede de Tenerife **a 10 recién diagnosticados/as o familiares**, que residen en la isla de Tenerife, La Palma, La Gomera y el Hierro.

En relación con la información y orientación que se facilita tanto a las personas asociadas como a quienes contactan por primera vez con la entidad, la demanda se centra mayoritariamente en aspectos vinculados a la dieta sin gluten: identificación de productos

aptos, interpretación del etiquetado, prevención del contacto cruzado, seguridad alimentaria en restauración y otros ámbitos de consumo.

Asimismo, las personas socias respaldan activamente las acciones formativas y de sensibilización que ASOCECA organiza y dirige a centros escolares, ludotecas, establecimientos de restauración, hoteles y población general. Consideran que estas intervenciones contribuyen de manera directa a reducir el riesgo de ingesta accidental de gluten, tanto para ellas como para sus hijos e hijas, minimizando situaciones derivadas del desconocimiento por parte de los y las profesionales que trabajan en dichos entornos.

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 ASOCECA (recogidas en sus estatutos) son:

En relación directa a la **persona socia celiaca: labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento.**

- Desde 2019, ASOCECA ofrece **orientación nutricional y apoyo en compras** con el objetivo de fomentar la adquisición de hábitos saludables entre las familias celiacas. A partir de 2024, esta atención ha pasado de ser puntual a integrarse de manera permanente en la plantilla de la asociación. Asimismo, se ha incorporado la entrega de una **tarjeta de alimentos** a las familias beneficiarias del reparto mensual, con el fin de complementar su cesta de alimentos y facilitar la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en las charlas y sesiones de asesoramiento de la entidad. La disponibilidad y alcance de esta iniciativa se adapta según las subvenciones y recursos que la asociación recibe.

- **Entorno social:** La asociación ha trabajado activamente en la **visibilización y defensa de los derechos del colectivo celiaco**, promoviendo la investigación y el impulso de leyes y políticas favorables. Se han solicitado reuniones con responsables políticos para dar a conocer la realidad de las personas celiacas, con el objetivo de avanzar en la aprobación de **ayudas económicas que contribuyan a compensar el coste adicional de los productos sin gluten** para las familias afectadas.
- Además, se está **trabajando para que la Mesa del Congreso tramite la iniciativa legislativa del Partido Popular**, aprobada por el Congreso de los Diputados en octubre pasado, con el fin de materializar medidas concretas que beneficien al colectivo celiaco en España.
- **Restauración sin gluten:** Se han intensificado los esfuerzos en la **formación de socios/as colaboradores/as** y en la ampliación del número de personas implicadas en la asociación. Para aumentar la visibilidad de ASOCECA, se llevó a cabo un **plan de publicidad** a través de la empresa JFT, en redes sociales y radio. Además, gracias a la colaboración de **Guaguas Municipales y Daute Diseños**, se pudo promover la **restauración segura sin gluten** mediante publicidad en la parte trasera de dos guaguas municipales, reforzando la sensibilización del público general sobre la importancia de un entorno alimentario seguro para las personas celiacas, fomentando también la participación de establecimientos que quieran ofertar menú/platos sin gluten.
- A lo largo del presente ejercicio, nuestra entidad ha trabajado activamente para fortalecer la **visibilidad y el reconocimiento de nuestro colectivo en distintos ámbitos:**
 - Se sigue la coordinación con el equipo de **Educación-Programa Escuela y Salud, en concreto con el Área de Salud Escolar y Estilos de Vida Saludable**. Con el objetivo de elaborar un curso auto-dirigido 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. Aún en periodo de revisión.
- **Cabildos insulares y acción social:** Videollamadas con responsables de los Cabildos de El Hierro (Pablo Fernández), La Palma (Ángeles Nieves Fernández), Lanzarote (Mariano Acuña Betancor,) Fuerteventura (Nereida Calero,) y con el Ayuntamiento de San Bartolomé de Lanzarote (Carmen Medina Toledo) para coordinar apoyos sociales y programas destinados al colectivo celiaco.
 - **Visita institucional y campañas de sensibilización:** Visita de la Consejera de Sanidad Doña Esther Monzón a la sede y al Taller de Cocina el 7 de noviembre y reunión con Don Teodoro Sosa, Consejero de Presidencia del Cabildo de Gran Canaria, para la sesión de la Foto Guagua el 2 de diciembre con la finalidad de promocionar la restauración segura sin gluten.
- 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 ASOCECA, 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 01/01/2025 hasta el 31/12/2025.

En la sede de Las Palmas:

— ALTAS: 24

— BAJAS: 16

En la sede de Tenerife:

— ALTAS: 19

— BAJAS: 100

Nº de socios/as en situación de alta y en el año 2025

A 31 de diciembre del 2025 hay un total de **612** asociados en situación de alta:

- **542** asociados particulares
- **70** socios colaboradores

— Número de personas beneficiarias indirectas:

Calculamos que las personas beneficiarias directas son los **542** asociados particulares de ASOCECA, así que si suponemos unidades familiares de 3 miembros por socio/a, las personas beneficiarias indirectas de las acciones que se realizan en ASOCECA, serían unas **1.626** personas, porque estas actividades tienen reflejo tanto en los/as pacientes celiacos/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 ASOCECA en los diferentes tipos de establecimientos, es difícil de calcular, ya que las personas beneficiarias directas serían las probables (1% de la población) 22.644 personas celíacas y como indirectas sus familias (22.644 x 3= 67.932), a

18

Asociación de Celiacos y sensibles al gluten de Canarias

Sede GC: c/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014-LPGC

Teléfono: 928 230 147 – 638 811 875

Sede TF: C/ Juan Rumeu Garcia,8-38008-SCT

Tlf: 922 089 543 Móvil: 680 835 009

info@asoceca.org

tenerife@asoceca.org

los que podríamos sumar los/as visitantes celiacos/as, que acuden a la CC.AA de Canarias y sus familiares. Canarias cerró 2025 superando los 15,7 millones de turistas internacionales, por lo que son susceptibles de beneficiarse de nuestros servicios 150.000 turistas.

2.2. PERSONAL LABORAL

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2024:

✓ TRABAJADORA SOCIAL

- María Cabrera Miranda

- 35 horas semanales (desde el 1 de enero hasta el 31 de mayo)
- 40 horas semanales (desde el 1 de junio en adelante)

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 EN SEDE DE LAS PALMAS**

- **María Socorro Gil Sánchez**
 - 30 horas semanales (del 1 de enero al 30 de abril).
 - 35 horas semanales (del 1 de mayo en adelante)

✓ **AUXILIAR ADMINISTRATIVA EN SEDE DE TENERIFE**

- **María Elena Crevillén Cabral**
 - A 20 horas semanales (desde febrero)

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**

- **Aitor Monzón Santana** – 30 horas semanales (durante todo el año)

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 ASOCECA.
- 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 y voluntarias se ha realizado mediante mailings dirigidos a las personas socias, con el objetivo de invitarles a colaborar como voluntarios/as para las diversas actividades de la asociación. Asimismo, también se ha publicado el anuncio de la convocatoria del voluntariado en nuestras redes sociales, promoviendo la participación de la población en el programa de voluntariado.

Las personas interesadas han tenido la oportunidad de formarse en profundidad sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten, así como de conocer los servicios que ASOCECA ofrece. De este modo, pudieron comunicar sus preferencias y disponibilidad para colaborar en diferentes iniciativas.

El 5 de junio tuvo lugar la convocatoria de voluntariado en modalidad presencial y online, en horario de tarde, destinada a formar a todas las personas interesadas en aportar su tiempo al colectivo celiaco. Asistieron 2 personas, y hasta la fecha, ASOCECA ha incorporado 7 nuevos voluntarios y voluntarias, sumando un total de 40 personas voluntarias activas en la asociación.

La captación y formación de voluntariado es esencial para ASOCECA, ya que muchas de las actividades que se realizan no serían posibles sin su apoyo. Es fundamental que el personal voluntario conozca bien la enfermedad celiaca, pueda transmitir sus conocimientos de forma clara y sencilla, y sea capaz de resolver las dudas que puedan surgir durante su participación en las actividades de la asociación.

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	2

			alimentos. - Apoyo en eventos y charlas divulgativas.	
2	Diplomado/a en nutrición		-Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos y charlas divulgativas. -Revisión de dietas y menús.	2
5	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
18	Otras profesiones		-Recogida, organización y reparto de alimentos. -Apoyo en eventos.	
Nº total de voluntarios		40		
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: 1500** (aproximativo).

☐ **ATENCIONES CORREO ELECTRÓNICO: 3000** (aproximativo).

☐ **ACOGIDAS SEDE LP: 39**

☐ **ACOGIDAS SEDE SCT: 10**

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

Este servicio se ha creado con el objetivo de sensibilizar a los centros educativos, al Tercer Sector y a los establecimientos distribuidores y elaboradores de productos sin gluten en Canarias.

Su finalidad principal es divulgar información sobre la enfermedad celiaca y formar a la sociedad, de modo que pueda adaptarse a las necesidades de las personas celiacas. Con ello, se busca facilitar una vida más segura, cómoda y plena para estas personas en su entorno social y cotidiano.

A continuación, se presentan los datos correspondientes a las actividades realizadas dentro de esta línea durante el año.

- **Charlas en Centros Educativos:**

Asociación de Celíacos y sensibles al gluten de Canarias
Sede GC: c/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014-LPGC
Teléfono: 928 230 147 – 638 811 875
Sede TF: C/ Juan Rumeu García, 8-38008-SCT
Tlf: 922 089 543 Móvil: 680 835 009
info@asoceca.org
tenerife@asoceca.org

Se realizaron en total **22 visitas** a 14 Centros Educativos, con la asistencia de **1.446 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	Fecha	Municipio	
CEIP Las Rehoyas	15/1/2025	LPGC	55
Colegio Heidelberg	6/2/2025	LPGC	60
CEIP San Juan	7/2/2025	Telde	259
IES Isabel de España	24/2/2025	LPGC	82
CEIP Doctor Juan Espino Sánchez	28/2/2025	Ingenio	38
CIFP Villa de Agüimes	10/3/2025	Agüimes	42
CIFP Villa de Agüimes	11/3/2025	Agüimes	56
CEIP Saulo Torón	14/3/25	Telde	65
Salesianas	4/4/2025	LPGC	27
IES Pablo Montesinos	08/04/25	LPGC	86
IES Pablo Montesinos	8/4/2025	LPGC	55
CEIP Alfredo Kraus	10/4/2025	LPGC	105
CIFP 1º Mayo	30/4/2025	LPGC	20
CIFP Cruz de piedra	21/4/2025	LPGC	22
CIFP 1º Mayo	20/5/2025	LPGC	22

CIFP Cruz de piedra	6/6/2025	LPGC	40
CEIP Alfredo Kraus	9/6/2025	LPGC	107
CEIP Esteban Navarro	10/11/2025	Telde	58
CIFP Virgen de la Candelaria	17/11/25	Santa Cruz de Tenerife	80
CIFP Virgen de la Candelaria	24/11/25	Santa Cruz de Tenerife	60
CEIP Esteban Navarro	27/11/2025	Telde	50
CEIP Esteban Navarro	2/12/2025	Telde	57

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

ENTIDAD/ONG	FECHA	DONDE	Nº
Asociación Ludikal Ocio Educativo	31/1/2025	Vecindario	12
Aprosu (profesionales)	13/02/24	LP	7
Asociación Ludikal Ocio Educativo	14/2/2025	Vecindario	8
Asociación Ludikal Ocio Educativo	19/2/2025	Vecindario	6
Asociación Ludikal Ocio Educativo	12/3/2025	Vecindario	19
Aprosu (familias)	2/4/2025	LP	5
Cruz Roja	3/4/2025	LP	8

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 ASOCECA 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 ASOCECA (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 ASOCECA:

- 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.

ASOCECA difundirá entre sus asociados 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 2025

	Fecha	Tipo de Atención	Localidad	Asistentes
Fermento	10/1/2025	Videollamada información proyecto	LP	2
Hotel Ilunion Costa Sal	15/1/2025	Formación	Arrecife	6
Catering Sabor en la Oficina	6/2/2025	Formación y visita a cocina	LP	5
La Iguana	10/2/2025	Videollamada	LP	3
Colegio Santa Rosa de Lima FESD	17/02/25	Formación de reciclaje	La Laguna	30
La Iguana	20/2/2025	Formación de reciclaje	LP	5
Natural Kitchen	13/3/2025	Presencial información proyecto	LP	1
Guarapo Tropical	27/3/2025	Visita	Playa del Ingles	2
Las Pirámides	27/3/2025	Visita	Playa del Ingles	2
Hospital Juan Carlos I	8/5/2025	Formación	LP	10
La Dulce Boutique	27/5/2025	Formación y visita a cocina	Santa Brígida	1
Minellis safe food	27/05/2025	Formación y visita a cocina	Santa Cruz	2
Fermento	11/7/2025	Formación y visita a cocina	LP	7
Guarapo Tropical	21/07/25	Formación y revisión	Playa del Ingles	20

Il Duomo	21/7/2025	Revisión	Playa del Ingles	1
Guarapo Tropical	31/7/2025	Formación	Playa del Ingles	6
El Rincon del Vikingo	11/8/2025	Formación	La Orotava	2
Cachitos Real Food	25/09/2025	Formación y visita a cocina	Santa Cruz	6
Sabor y Dulzura Artesanal	03/10/2025	Formación y visita a cocina	Arona	2
Be Happy	6/10/2025	Formación de reciclaje	LP	1
Catering Carben	16/10/2025	Formación de reciclaje	Arinaga	38
Dulce salud	22/10/2025	Formación y visita a cocina	Vecindario	2
Catering Carben	28/10/2025	Formación de reciclaje	Arinaga	31
Avista Pizzería	29/10/2025	Formación y visita a cocina	Arico	4
Cafetería H Dr Negrín (Boanva)	18/11/2025	Formación	LP	6
Hotel Marina Élite	21/11/2025	Reunión informativa	Mogan	2
Mestura	24/11/2025	Formación y visita a cocina	LP	3
Hotel Marina Élite	4/12/2025	Formación y visita a cocina	Mogan	13

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2025

ESTABLECIMIENTO	TIPO	ISLA
FERMENTO		
	RESTAURANTE	GC
CATERING SABOR EN LA OFICINA		GC
	CATERING	

GUARAPO TROPICAL		GC
	RESTAURANTE	
LA DULCE BOUTIQUE		GC
	OBRADOR	
MINELLIS SAFE FOOD		
	OBRADOR/CAFETERÍA	TF
EL RINCÓN VIKINGO		TF
	OBRADOR/CAFETERÍA	
CACHITOS REAL FOOD		TF
	CAFETERÍA	
SABOR Y DULZURA ARTESANAL		TF
	OBRADOR	
DULCE SALUD		
	OBRADOR/CAFETERÍA	GC
AVISTA PIZZERÍA		
	RESTAURANTE	TF
MESTURA		
	RESTAURANTE	GC

4. CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	AÑO	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	8.578,82 €€	Aceptada	2025	” Inclusión Social del colectivo celíaco: 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	39.117,30€	Aceptada	2025	“Proyecto de restauración sin gluten/gluten free”

Gobierno de Canarias - Presidencia del Gobierno	6.000€	Aceptada	2025	“Proyecto de Gastos de gestión y mantenimiento”
Gobierno de Canarias – Consejería de Sanidad	25.000€	Aceptada	2025	“Atención integral al paciente celiaco”
Cabildo Insular de Tenerife- Consejería de Acción Social, Inclusión, Voluntariado y Participación Ciudadana	1.448,59 €	Aceptada	2025	“Gastos de mantenimiento”

Donativo Oficina La Caixa	4.599,30 €	Denegada	2025	“Atención al paciente celíaco a través de la información, orientación y asesoramiento”
----------------------------------	------------	----------	------	--

4.1. PROYECTOS 2025

Memoria del proyecto: “Inclusión social del colectivo celíaco: 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 ASOCECA 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 ASOCECA.

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 ASOCECA, siempre y cuando cumplan los requisitos anteriormente descritos.

Para poder acceder a estos servicios tiene que ser usuario/a de ASOCECA, 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 ASOCECA 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.

Personas beneficiarias:

En ASOCECA, 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 27 familias que han pasado en este año por el proyecto de exclusión social, habiendo una media de 17-22 al mes. En el mes de diciembre de 2025 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 ASOCECA 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.

Como ya se ha explicado en años 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: “Restauración sin gluten/gluten free”, subvencionado por el Cabildo de Gran Canaria, Consejería de Presidencia y Movilidad sostenible.

Objetivos que se pretendan alcanzar:

Objetivo General:

Garantizar el acceso a una oferta de restauración 100% libre de gluten y segura, que permita a las personas celíacas y con sensibilidad al gluten no celíaca disfrutar de una alimentación sin riesgos, promoviendo su inclusión social y mejorando su calidad de vida.

Objetivos Específicos:

1. Garantizar la seguridad alimentaria mediante la implementación de protocolos estrictos de manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos sin gluten, eliminando el riesgo de contaminación cruzada.
2. Capacitar y sensibilizar al personal del establecimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos sin gluten, asegurando un servicio profesional y seguro para los consumidores.
3. Fomentar la inclusión social de las personas con enfermedad celíaca, promoviendo espacios seguros en los que puedan disfrutar de la gastronomía sin restricciones ni riesgos.
4. Difundir información y concienciar a la sociedad sobre la celiarquía y la importancia de garantizar opciones seguras en el ámbito de la restauración.
5. Establecer un sistema de control y seguimiento continuo para supervisar el cumplimiento de las normativas y mejorar continuamente la calidad del servicio.

Colaborar con organismos públicos y privados para impulsar políticas de apoyo a la restauración sin gluten y fomentar su implementación en otros establecimientos.

Memoria del proyecto y actividades:

El proyecto de restauración sin gluten en la isla de Gran Canaria tiene como finalidad principal garantizar que restaurantes, cafeterías, bares, hoteles y distribuidores puedan ofrecer menús y productos sin gluten con todas las garantías de seguridad alimentaria. A través del asesoramiento especializado de ASOCECA, se proporcionará formación y orientación técnica a los profesionales del sector gastronómico para que implementen

protocolos adecuados, eviten el contacto cruzado y cumplan con la normativa vigente en la atención a personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.

Los beneficiarios directos del proyecto son, en primer lugar, los establecimientos de restauración, que recibirán formación específica sobre manipulación, almacenamiento, elaboración y servicio de alimentos sin gluten. Esta capacitación les permitirá ampliar su oferta gastronómica, mejorar la calidad del servicio y atraer a un público cada vez más numeroso que demanda opciones seguras y adaptadas a sus necesidades. Además, reforzará su imagen como locales responsables, inclusivos y comprometidos con la seguridad alimentaria.

Asimismo, los hoteles y alojamientos turísticos podrán adaptar sus desayunos, buffets y cartas a las necesidades de huéspedes con restricciones alimentarias. La implantación de protocolos claros y buenas prácticas no solo incrementará la confianza de los clientes, sino que también contribuirá a diferenciar a estos establecimientos dentro de un mercado turístico competitivo.

El proyecto también contempla la participación de distribuidores y proveedores de alimentos, quienes recibirán orientación sobre la importancia de trabajar con productos certificados sin gluten y garantizar su correcta manipulación y trazabilidad. Esto favorecerá la ampliación de su catálogo y la respuesta a una demanda creciente en el sector.

De forma indirecta, la iniciativa beneficiará a las personas con enfermedad celíaca residentes en Gran Canaria y a los turistas que visitan la isla, quienes dispondrán de una oferta más amplia, segura y fiable. Al mismo tiempo, se fortalecerá el posicionamiento de Gran Canaria como un destino turístico accesible e inclusivo, impulsando el desarrollo económico y promoviendo un modelo de restauración más responsable y adaptado a las necesidades actuales de la sociedad.

En este año se ha logrado formar a 17 establecimientos y se han conseguido 5 nuevos socios colaboradores.

Memoria del proyecto: “Gastos de gestión y mantenimiento de la sede”, subvencionado por el Gobierno de Canarias, Consejería de presidencia y Cabildo Insular de Tenerife, Consejería de Acción Social, Inclusión, Voluntariado y Participación Ciudadana.

El proyecto de ASOCECA se centra en consolidar y ampliar la atención a personas celíacas en toda la Comunidad Autónoma de Canarias, pasando de una cobertura provincial en Las Palmas a un ámbito regional. Para ello, se plantea la apertura de una nueva sede en Tenerife, lo que requiere la incorporación de personal administrativo y recursos para cubrir desplazamientos interinsulares.

El personal administrativo será clave para garantizar la operatividad de la sede, gestionando solicitudes y consultas de pacientes y familias, coordinando talleres, charlas y campañas de sensibilización, y apoyando la logística y control de recursos materiales y financieros. Su formación se realizará bajo los estándares de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), asegurando así una atención profesional y eficiente desde el inicio.

Por otro lado, los recursos para vuelos entre islas son imprescindibles para la coordinación regional, incluyendo reuniones institucionales, supervisión y formación del personal, y participación en actividades de sensibilización, congresos y jornadas de concienciación.

En conclusión, la expansión de ASOCECA depende de una estructura administrativa sólida y de recursos adecuados para los desplazamientos, lo que permitirá ofrecer atención integral a la población celíaca en Canarias, fortalecer la coordinación con instituciones y entidades relevantes, y consolidar a la asociación como referente regional en la atención a este colectivo.

Memoria del proyecto: “Atención integral al Paciente Celiaco”, subvencionado por el Gobierno de Canarias, Consejería de Sanidad.

Objetivos que se pretendan alcanzar:

Objetivo general (O.G.) y objetivo específico (O.E.):

O.G.1. Responder a la demanda solicitada por aquellas personas diagnosticadas.

O.E. 1.1. Dar información y asesoramiento nutricional a todas las personas con E.C que se acercan a la asociación.

O.G.2. Ofrecer una atención permanente a todos los enfermos celiacos que forman parte de la asociación.

O.E.2.1. Resolver dudas sobre la enfermedad y de los alimentos permitidos tanto a los afectados como a su entorno más cercano así como de patologías asociadas.

O.E.2.2. Hacer seguimiento a aquellos casos que lo requieran.

O.E.2.3. Atender las quejas o propuestas que nos remitan.

O.E.2.4. Hacer llegar a los miembros de la asociación toda la documentación nueva que se genere sobre la enfermedad.

O.G.3. Informar periódicamente de las mejoras, cambios y avances sobre la enfermedad celiaca y dieta sin gluten.

O.E.3.1. Difundir sobre la EC y la dieta sin gluten. Así como de las actividades y servicios de Asocepa en las RR.SS y medios de comunicación.

O.G.4. Promoción y educación de la salud en relación con la patología.

O.E.4.1. Atención nutricional, elaboración y revisión de dietas y charlas de concienciación y divulgación.

Memoria del proyecto y actividades:

El proyecto de atención integral al paciente celíaco tiene como finalidad principal dar respuesta a las necesidades de las personas diagnosticadas con enfermedad celíaca,

ofreciendo un acompañamiento continuo, especializado y adaptado a cada situación. A través de la labor desarrollada por la asociación ASOCECA, se establece un modelo de intervención que combina información, asesoramiento nutricional, seguimiento individualizado y acciones de sensibilización social.

En primer lugar, el proyecto responde a la demanda de información y orientación que surge tras el diagnóstico. Se proporciona asesoramiento nutricional personalizado a todas las personas con enfermedad celíaca que acuden a la asociación, facilitando pautas claras sobre la dieta sin gluten, la correcta selección de alimentos y la prevención de la contaminación cruzada. Este apoyo resulta fundamental en las primeras etapas, cuando el paciente debe afrontar cambios significativos en sus hábitos alimentarios y estilo de vida.

Además, se ofrece una atención permanente a los miembros de la asociación, resolviendo dudas relacionadas con la enfermedad, los alimentos permitidos, el etiquetado, las posibles patologías asociadas y cualquier situación que pueda surgir tanto al paciente como a su entorno familiar. El proyecto contempla también el seguimiento de aquellos casos que requieran un acompañamiento más cercano, garantizando así una atención continuada y adaptada a las necesidades individuales. Del mismo modo, se gestionan quejas, sugerencias y propuestas, fomentando la participación activa de los asociados y la mejora constante de los servicios.

Finalmente, el proyecto incorpora acciones de promoción y educación para la salud, mediante atención nutricional especializada, elaboración y revisión de dietas, así como charlas de concienciación y divulgación dirigidas tanto a pacientes como a la población general. Con ello, se busca no solo mejorar la calidad de vida de las personas afectadas, sino también fomentar una mayor comprensión social de la patología.

En conjunto, este proyecto de atención integral constituye un recurso esencial para las personas con enfermedad celíaca, al proporcionar apoyo continuo, información rigurosa y herramientas prácticas que facilitan el manejo adecuado de la enfermedad y promueven su bienestar a largo plazo.

Ha logrado resultados significativos, evidenciando tanto la demanda del servicio como la eficacia de la intervención de ASOCECA. Durante su ejecución, se atendió de manera individual a 35 personas en procesos de primera acogida.

Se superaron ampliamente los objetivos relacionados con la resolución de dudas y consultas, gestionándose un promedio de 10 consultas diarias, lo que supone unas 2.400 anuales, consolidando a ASOCECA como referente del colectivo celíaco. Todas las quejas recibidas fueron atendidas mediante reuniones directas, garantizando escucha activa y mediación efectiva. La información actualizada sobre la enfermedad, productos sin gluten, la revista *Mazorcas* y la aplicación Facemóvil se distribuyó de manera continua, reforzando la participación y el acceso a recursos por parte de los asociados.

En comunicación y difusión, se realizaron 156 publicaciones en redes sociales, superando el objetivo previsto y fortaleciendo la visibilidad del colectivo y el acceso a información relevante. En cuanto a la atención nutricional, se realizaron 27 consultas individuales y grupales, ligeramente por debajo del objetivo, pero de alta calidad y con seguimiento personalizado, además de completarse los 10 seguimientos nutricionales previstos.

En conjunto, el proyecto ha consolidado un servicio integral de atención, información y educación para las personas con enfermedad celíaca, evidenciando la importancia de la entidad y la necesidad de mantener y ampliar los recursos disponibles para cubrir la creciente demanda.

5. ACTIVIDADES

Las actividades programadas han sido las siguientes:

- **Atención, información y orientación.** Se han llevado a cabo una media de 1.500 atenciones telefónicas y 3.000 por 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 49 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:** Durante el año se realizaron un total de 27 consultas nutricionales, financiadas mediante la subvención concedida por la Consejería de Sanidad y dirigidas exclusivamente a la provincia de Las Palmas. Las intervenciones se centraron en la mejora de la alimentación tras el diagnóstico, el control y la reducción de síntomas asociados a la enfermedad celíaca (EC) y el abordaje de patologías relacionadas. El servicio nutricional de ASOCECA no se limita a ofrecer recomendaciones sobre la dieta sin gluten (DSG), sino que también atiende otras necesidades y objetivos nutricionales planteados por las personas socias que accedieron al servicio gratuito. Asimismo, se les acompaña en el proceso de adaptación a la vida cotidiana una vez iniciada la DSG, facilitando una transición práctica y sostenible hacia la normalidad alimentaria. En el segundo semestre se incorporó, además, una orientación nutricional grupal dirigida a familias en situación de vulnerabilidad beneficiarias del reparto de alimentos sin gluten en la isla de Gran Canaria. Estas sesiones se enfocaron en la correcta conservación de los productos entregados y en la propuesta de ideas de recetas que optimicen su aprovechamiento.
- **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 63 personas a las charlas mencionadas, siendo una media de 7 participantes por charla.

— **Talleres de Cocina SIN GLUTEN:** Se han realizado 5 talleres de cocina sin gluten en 2025, asistiendo un total de 60 personas.

- ✓ **Taller de técnicas orientales** (11/02/2025), con la participación de 10 personas, centrado en la adaptación de elaboraciones de cocina oriental a la Dieta Sin Gluten.
- ✓ **Taller de pan sin gluten** (13/05/2025), con 12 personas asistentes, enfocado en la elaboración de pan y masas básicas sin gluten.
- ✓ **Taller infantil de verano** (17/06/2025), dirigido a público infantil, con la participación de 5 personas, desarrollado en la sede de la entidad y orientado a fomentar hábitos saludables y seguros desde edades tempranas.
- ✓ **Taller de rebozados “a lo crunchy”** (30/09/2025), con 11 personas asistentes, dedicado a técnicas de rebozado y texturización sin gluten.
- ✓ **Taller de “Pan a lo fácil”** (04/11/2025), con una alta participación de 22 personas, lo que refleja el interés del colectivo por este tipo de contenidos prácticos y accesibles.

- **Captación y convocatoria de Voluntariado.** Se realizó una convocatoria de voluntariado en Junio, asistiendo 2 personas, haciéndose voluntarias 5 personas a lo largo del año-
- **Orientación social:** ASOCECA 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 Asoceca 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. Se ha atendido a 27 familias, con un total de 135 personas beneficiarias. Gracias al trabajo conjunto de las entidades implicadas, incluida Asoceca, varias familias han mejorado su situación socioeconómica y han podido darse de alta del recurso, lo que supone un impacto positivo del servicio.
- **Charlas a ONGS de exclusión social y enfermedades asociadas:** Se han impartido 6 charlas en 3 entidades (Cruz Roja, Aprosu y Asociación Ludikal). Estas charlas fortalecen la colaboración interinstitucional, mejora la derivación de recursos y potencia la visibilidad de la entidad en la red social.
- **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 6 charlas sobre temática variada, asistiendo un total de 61 personas:
 - ✓ **Mesa debate (05/02/25):** Espacio participativo dinamizado por la psicóloga Beatriz Tito junto al equipo de Asoceca, orientado al intercambio de

experiencias, dudas y vivencias entre las personas asistentes. La actividad fomentó el apoyo mutuo, la expresión emocional y la reflexión conjunta en torno a la convivencia con la E.C.

- ✓ **Taller de alimentación saludable** (09/04/2025), con la asistencia de 13 personas. Esta actividad estuvo orientada a promover una alimentación equilibrada y segura dentro de la Dieta Sin Gluten, abordando la correcta planificación de menús, la lectura e interpretación del etiquetado, la elección de alimentos naturales frente a ultraprocesados y la prevención de desequilibrios nutricionales frecuentes en la población celíaca. El taller fomentó hábitos saludables y resolvió dudas prácticas relacionadas con la nutrición diaria.
- ✓ **Orientación nutricional en Spar Natural** (07/05/25): Actividad práctica de acompañamiento y asesoramiento nutricional realizada en el establecimiento Spar Natural, centrada en la identificación de productos sin gluten, la lectura de etiquetado y la promoción de una alimentación segura y equilibrada adaptada a las necesidades de las personas con enfermedad celíaca.
- ✓ **Charla sobre la afrontación del diagnóstico desde una perspectiva psicoso-cial** (21/05/25): Actividad formativa dirigida a personas socias y familiares, impartida por la trabaja-dora social de la entidad y una psicóloga colaboradora. Se abordaron las implica-ciones emocionales y sociales del diagnóstico de la enfermedad celíaca, así como estrategias de afrontamiento y adaptación a la nueva realidad.
- ✓ **Mesa debate sobre restauración** (20/10/2025), con la participación de 12 personas asistentes y la intervención de 3 establecimientos de restauración adheridos a la asociación. Esta actividad tuvo como objetivo generar un espacio de diálogo e intercambio de experiencias entre personas celíacas y profesionales de la restauración, abordando buenas prácticas, dificultades habituales, medidas de seguridad frente a la contaminación cruzada y propuestas de mejora en la atención al colectivo celíaco. La mesa debate permitió reforzar la colaboración entre la asociación y los establecimientos comprometidos con una restauración segura.

- ✓ **Actividad de orientación nutricional en supermercado (Mercadona)** (19/11/2025), con la asistencia de 6 personas, limitada por razones logísticas de la propia empresa. Esta acción consistió en una orientación práctica en el entorno real de compra, guiando a las personas participantes en la identificación de productos aptos sin gluten, lectura del etiquetado, selección de opciones saludables y planificación de la compra, facilitando así una mayor autonomía y seguridad en el día a día.

— **Encuentros de socios/as:**

- ✓ Para conmemorar el **Mes del Celiaco** en ASOCECA se llevaron a cabo las siguientes actividades:
 - El sábado 26 de abril, realizamos nuestra primera actividad por el **Día de la Enfermedad Celiaca, en Lanzarote** con nuestros socios. Degustamos un estupendo almuerzo en la Antica Trattoria, donde pudimos hablar y compartir una tarde maravillosa.
 - El 10 de mayo, celebramos en **Tenerife el Día de la Enfermedad Celiaca** con un almuerzo-picoteo para nuestros socios en las instalaciones de la AAVV Las Palmitas. Disfrutamos de un día de convivencia, tuvimos la oportunidad de degustar deliciosos platos de nuestro socio colaborador Restaurante Gran Tarajal, así como las donaciones de pastelería de Backer y Sana Locura. Además, se sorteó entre los asistentes un bono de productos de la panadería Backer. Fue un día inolvidable para los socios de Tenerife.
 - El viernes 16 de mayo pusimos una mesa informativa y reivindicativa en el **Hospital Nuestra Señora de Guadalupe en La Gomera**.
 - **Encuentro en Gran Canaria, sábado 17 de Mayo**, Para culminar las actividades del mes de mayo, celebramos una jornada de convivencia al

aire libre con piscina, en la que las personas socias pudieron disfrutar de una excelente comida en un ambiente distendido y seguro. La jornada incluyó sorteos y diversas actividades lúdicas, convirtiéndose en un día completo de encuentro, participación y compañerismo, que puso el broche final perfecto a la programación del mes.

Además se desarrollaron diversas actividades previamente mencionadas, entre ellas la orientación nutricional en Spar Natural, la charla sobre cómo afrontar el diagnóstico desde una perspectiva psicosocial y el taller de pan sin gluten. Estas acciones tuvieron como objetivo no solo ofrecer formación práctica y apoyo emocional, sino también generar espacios de aprendizaje, convivencia e inclusión para las personas con enfermedad celíaca y sus familias.

✓ **Actividades por Navidad:**

- Celebramos nuestra esperada Gala de Navidad el 30 de Noviembre en Tenerife, realizamos un estupendo almuerzo en el Restaurante Gran Tarajal con nuestros socios, el menú fue delicioso, con buena compañía, se realizaron sorteos entre los participantes de productos donados por nuestros socios colaboradores.
- Y en Gran Canaria, se realizó el 14 de Diciembre en un local estupendo, con decoración navideña, un menú increíble como siempre, exquisitos postres, actividades para adultos y niños, visita de papa Noel, sorteos, los socios se lo pasaron genial y pudimos celebrar esta entrañable fecha, como es la Navidad.

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

Se ha formado a **24 establecimientos/centros**. Asistiendo un total de 153 personas a las charlas formativas. Siendo estos los socios colaboradores conseguidos este año:

ESTABLECIMIENTO	TIPO	ISLA
FERMENTO		
	RESTAURANTE	GC
CATERING SABOR EN LA OFICINA	CATERING	GC
GUARAPO TROPICAL		GC
	RESTAURANTE	
LA DULCE BOUTIQUE		GC
	OBRADOR	
MINELLIS SAFE FOOD		
	OBRADOR/CAFETERÍA	TF
EL RINCÓN VIKINGO		TF
	OBRADOR/CAFETERÍA	
CACHITOS REAL FOOD		TF
	CAFETERÍA	
SABOR Y DULZURA ARTESANAL	OBRADOR	TF
DULCE SALUD		
	OBRADOR/CAFETERÍA	GC
AVISTA PIZZERÍA		
	RESTAURANTE	TF
MESTURA		
	RESTAURANTE	GC

- **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 **14 visitas** a diferentes Centros Educativos, con la asistencia de **1.446 alumnos y alumnas** de diferentes edades. Las actividades se realizaron a alumnado desde educación infantil hasta ciclos superiores.

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 2025**

Han salido 4 ejemplares: nº 79, 80, 81, 82 en formato digital para todas las personas socias.

7. DIFUSIÓN Y REUNIONES

Este 2025, ASOCECA estuvo presente en varios medios de comunicación con el objetivo de dar visibilidad a la enfermedad y reivindicar los derechos del colectivo.

FECHA	MEDIO/LUGAR	TEMA	TIPO
21/1/2025	Cadena SER Lanzarote	Informar sobre ASOCEPA	Radio
22/1/2025	Tv Canaria	Precios alimentos sg	TV
13/5/2025	Cadena SER Lanzarote	Mes de la EC	Radio
15/5/2025	Radio Las Palmas	Mes de la EC	Radio
15/5/2025	TVE Somos 8	Mes de la EC	TV
26/5/2025	Radio Dunas Maspalomas	Mes de la EC	Radio
7/7/2025	Cope	Alergias e intolerancias	Radio
9/7/2025	Periódico El Día	Sobre la cronicidad de la EC	Periodico
15/7/2025	Radio Nacional	Sobre PNL	Radio
15/9/2025	Diario Titularismo	Sobre la entidad	Periódico digital
3/10/2025	Cadena SER GC	Andalucía deducción hacienda	Radio
27/10/2025	Sede de ASOCECA	Congreso (Visita PP)	Presencial
27/10/2025	Radio Autonómica de Canarias	Ley en el Congreso	Radio
13/10/2025	Radio 7.7	Proyecto de Restauración sin gluten	Digital

En cuanto a reuniones, se tuvieron las siguientes:

Persona/empresa	Lugar que ostenta	Fecha	Tipo de Atención	Tema
Coordinación del Departamento de Servicios Sociales de Ingenio	Servicios Sociales Ingenio	12/2/25	Online	Reparto de alimentos
Equipo de Familia e Infancia Distrito Isleta Puerto Guanarteme	Servicios Sociales LPGC	14/2/25	Online	Reparto de alimentos
Partido Politico FTV Avanza	Concejalía	19/3/25	Telefónica	Moción encarecimiento o cesta
Karen	Marketing Spar Natural	20/03/25	Presencial	Orientación nutricional
Miriam Izquierdo	Relaciones externas Mercadona	06/05/25	Presencial	Conocer al Presidente
Pablo Fernández	Director insular Cabildo Hierro	17/9/25	Videollamada	Solicitar apoyos
Ángeles Nieves Fernández	Consejera Acción social- Cabildo La	29/09/25	Videollamada	Solicitar apoyos

Palma				
Mariano Acuña Betancor	Consejero Acción social-Cabildo Lte	07/10/25	Videollamada	Solicitar apoyos
Nereida Calero Saavedra	Presidencia del Cabildo Insular de Fuerteventura.	15/10/25	Videollamada	Solicitar apoyos
Carmen Medina toledo	Concejala de SS.SS del Ayto San Bartolomé LTE	24/10/25	videollamada	Solicitar apoyos
María Amador + Diputados PP		27/10/25	Presencial	Nueva Ley Parlamento
Esther Monzón	Visita a la sede- Consejera de Sanidad	07/11/25	Presencial	Conocer a Asoceca
Teodoro Sosa	FotoGuagua Cabildo GC	02/12/25	Presencial	Promocionar proyecto de Restauración sin gluten/Gluten

8. REDES SOCIALES

- ✓ ASOCECA, cuenta con una **página web** propia: www.asoceca.org. Donde toda la información está en abierto.
- ✓ El **Instagram** es @celiacoscanarias
- ✓ El **Facebook** es: Asoceca (Asociación de Celíacos de Canarias)

8. MEMORIA ECONÓMICA

Balance de Situación

Empresa: ASOC.CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN CANA

Período: de Enero a Diciembre

<i>Activo</i>	<i>2025</i>
---------------	-------------

A) ACTIVO NO CORRIENTE **5.263,66**

I. Inmovilizado intangible 0

203000000 PROPIEDAD INDUSTRIAL. 12,00

280300000 AMORTIZ.ACUMUL.PROPIEDAD INDUS -12,00

II. Inmovilizado material 5.263,66

216000000 MOBILIARIO 25,95

216000001 MOBILIARIO OFICINA GRAN CANARI 3.231,00

216000002 SILLA CONFIDENTE 339,43

216000003	ARMARIO GRIS GRAN CANARIA	1.353,12
217000000	EQUIPOS PROCESO DE INFORMACION	369,00
217000001	ORDENADOR HP I5	966,98
219000000	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL.	175,00
281600000	AMORTIZ.ACUMUL.MOBILIARIO.	-485,38
281700000	AMOR. ACUM. EQ. PROCS. DE INFO	-167,44
281700001	AMORTIZ.ACUMUL.EQUIPO FV08/000	-369,00
281900000	AMORTIZ.ACUMUL.OTRO INMOV.MATE	-175,00
B) ACTIVO CORRIENTE		81.900,56
VI. Efectivo y otros activos líquidos equival.		81.900,56
570000000	CAJA GRAN CANARIA	244,95
572000002	LA CAIXA 2100 4503512200044183	81.655,61
TOTAL ACTIVO		87.164,22

Balance de Situación

Empresa: ASOC.CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN CANA

Período: de Enero a Diciembre

<i>Pasivo</i>	<i>2025</i>
---------------	-------------

A) PATRIMONIO NETO **85.113,73**

A-1) Fondos propios 85.113,73

I. Capital 76.561,50

1. Capital escriturado 76.561,50

101000000 FONDO SOCIAL. 76.561,50

V. Resultados de ejercicios anteriores 0

VII. Resultado del ejercicio 8.552,23

C) PASIVO CORRIENTE **2.050,49**

II. Deudas a corto plazo **-1.536,05**

1. Deudas con entidades de credito	-1.536,05
520000598 TARJETA RECARGABLE 9598.	-1.536,05
3. Otras deudas a corto plazo	0
IV. Acreedores comerc. y otras cuentas a pagar	3.586,54
2. Otros acreedores	3.586,54
475100000 H.P.ACREEDORA POR RET.PROFESIO	32,78
475100001 H.P.ACREEDORA RET.EMPLEADOS.	1.435,22
476000000 ORG.SEG.SOC.ACREED.	2.118,54
T O T A L PATRIMONIO NETO Y PASIVO	87.164,22

Cuenta de Pérdidas y Ganancias General

GRAN CANARIA Y TENERIFE

Empresa: ASOC.CELIACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN CANA

Período: de Enero a Diciembre

<i>Cuenta de Pérdidas y Ganancias</i>	<i>2025</i>
---------------------------------------	-------------

<u>* Otros ingresos de explotación</u>	<u>133.515,97</u>
740000000 SUBVENCIONES ORGANISMOS OFICIA	92.005,17
740000001 CUOTA ASOCIADOS GRAN CANARIA	16.710,00
740000002 INGR.POR DONATIVOS PARTICULARE	4.263,54
740000003 INGR.COLABORADORAS GRAN CANARI	2.909,26
740000005 CUOTA ASOCIADOS TENERIFE	16.368,00
740000006 INGR.COLABORADORAS TENERIFE	1.260,00
<u>* Gastos de personal</u>	<u>-80.724,46</u>

640000004	GIL SANCHEZ MARIA SOCORRO	-13.769,31
640000005	CABRERA MIRANDA MARIA	-22.566,23
640000006	CREVILLEN CABRAL MARIA EL	-7.182,97
640000010	MONZON SANTANA AITOR	-17.167,65
642000000	SEGUROS SOCIALES.GRAN CANARIA	-17.115,27
642000001	SEGUROS SOCIALES.TENERIFE	-2.923,03
* Otros gastos de explotación		<u>-42.212,41</u>
621000000	ARRENDAMIENTO LOCAL TENERIFE	-1.800,00
622000000	REPARAC. Y CONSERV.OFICINA GC	-1.410,84
622000001	REPARAC.Y CONSERV.IMPRESORA GC	-105,93
623000001	SERVICIOS ASESORIA CONTABLE.	-2.786,94
623000002	SERVICIOS ASESORIA LABORAL.	-693,36
623000004	GTOS.AUDITORIAS	-1.819,00
625000000	PRIMAS DE SEGUROS R.C.	-251,45
626000000	SERVICIOS BANCARIOS CAIXA.	-1.548,70

627000000	PUBLICIDAD Y PROPAGANDA.	-2.088,00
627000001	PUBLICIDAD PM TRANS EUROPE SLU	-2.529,17
629000001	GTOS.VODAFONE GRAN CANARIA	-800,06
629000002	GTOS.ORG.JORNADAS,TALLERES Y A	-406,46
629000003	GTOS.MANTENIMIENTO WEB.	-256,80
629000004	GTOS.DE CORREOS.	-176,60
629000005	GTOS.MATERIAL OFICINA.	-861,66
629000006	GTOS.LOCOMOCION,TAXI,PARKING.	-1.294,27
629000007	GTOS.COMPRAS ENSERES TALLERES.	-59,30
629000008	COMPRAS PROD.COMESTIBLES TALLE	-9.155,14
629000009	CUOTAS A FACE.	-5.730,00
629000010	GTOS.DE FOTOCOPIAS/IMPRESIONES	-189,78
629000011	GTOS.CELEBRACION EVENTOS.	-5.378,18
629000012	GESTION REDES SOCIALES	-122,00
629000013	GTOS.PRODUCTOS LIMPIEZA.	-14,78

629000015	GASTOS DE COMIDA/AGUA.	-209,03
629000016	GASTOS DE VIAJE/FORMACION	-434,97
629000018	COMPRA PRODUCTOS PARA ANALIZAR	-338,25
629000023	GTOS.PROTECCION DATOS.	-65,00
629000024	GTOS.DOMINIO INTERNET.	-12,09
629000025	SERVICIOS DE TRANSPORTES.	-741,60
629000027	SERVICIOS INFORMATICOS.	-40,00
629000028	SERV.PREVENCION RIESGOS LABORA	-407,66
629000034	GTOS.DECORACION OFICINA TENERI	-21,00
629000035	GASTOS TELEFONO TELEFONICA	-168,83
629000036	GTOS.VODAFONE TENERIFE	-281,56
631000000	OTROS TRIBUTOS.	-14,00
* Amortización de inmovilizado		-626,87
681000000	AMORTIZACION INMOVILIZ.MATERIA	-626,87
* Otros resultados		-1.400,00

678000000 GASTOS EXCEPCIONALES	-1.400,00
A) RESULTADO DE EXPLOTACIÓN	8.552,23
C) RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	8.552,23
D) RESULTADO DEL EJERCICIO	8.552,23

10. DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES

Se adjuntan algunas muestras:

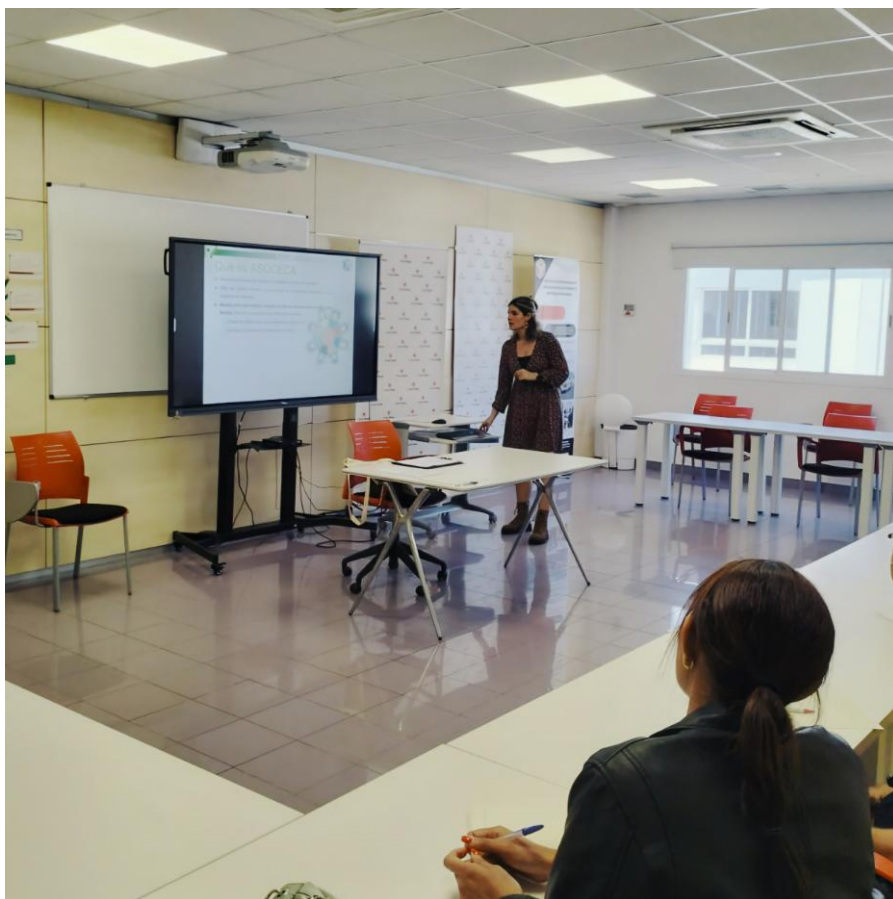
CHARLAS DE DIVULGACIÓN Y CONCIENCIACIÓN EN CENTROS EDUCATIVOS





CHARLAS A ONG Y ESTABLECIMIENTOS





CONVOCATORIA DEL VOLUNTARIADO



Convocatoria

ASOCECA BUSCA PERSONAS VOLUNTARIAS

5 JUNIO - 18H

ONLINE O PRESENCIAL
EN LA SEDE DE LAS
PALMAS

VOLUNTARIADO 2025

¡Te necesitamos!

ENCUENTRO ANUAL EN LANZAROTE



ENCUENTRO POR EL MES DE LA ENFERMEDAD CELIACA EN TENERIFE



rias

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN SUPERMERCADO



ASOCECA
Asociación de Celiacos y sensibles al gluten
de Canarias

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL



Natural

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

¿QUÉ OPCIONES SALUDABLES Y SIN GLUTEN OFRECE SPAR NATURAL PARA EL DÍA A DÍA?

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

¡RESUELVE ESTAS Y MUCHAS PREGUNTAS MÁS!

**MIÉRCOLES
7 DE MAYO
18.00H - 20.00H**

AFORO LIMITADO

info@asocepa.org
638811875

**INSCRIPCIÓN
AQUÍ**
(antes del 05/05/2025)




ASOCECA
Asociación de Celiacos y sensibles al gluten
de Canarias

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL



MERCADONA

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

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE BUSCAR PRODUCTOS DE TEMPORADA Y DE KILÓMETRO 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!

**MIÉRCOLES 19
DE NOVIEMBRE
18.00H**

info@asoceca.org
638811875

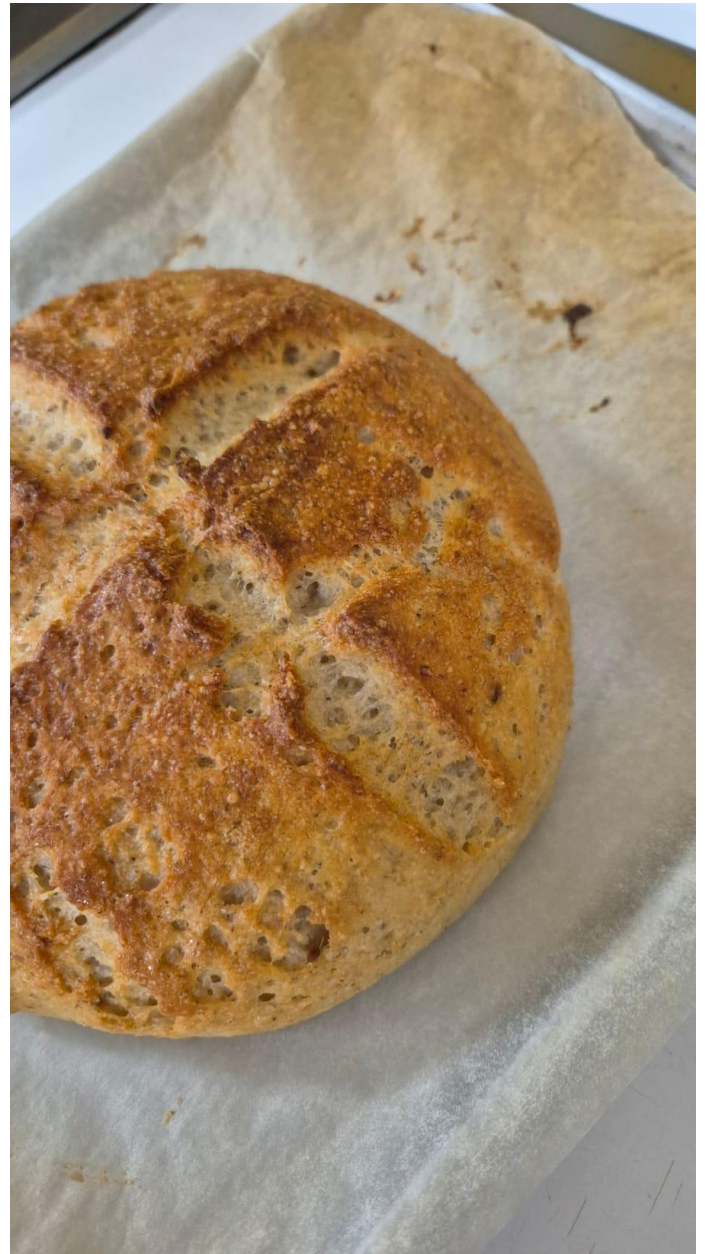
**INSCRIPCIÓN
AQUÍ**



EVENTOS POR EL MES DEL CELIACO EN GRAN CANARIA



TALLERES DE COCINA SIN GLUTEN






**TALLER DE
COCINA**

*Rebozado sin gluten
a lo crunchy*

By ChefAlberto

30 de septiembre 2025
17h
Hiperdino miller bajo

CHARLAS DE TEMÁTICA VARIADA Y NUTRICIONAL



Mesa de debate

Impacto emocional y
psicológico del diagnóstico
de celiaquía

MIÉRCOLES 5 DE FEBRERO
ONLINE
18.00H

Inscripción
info@asocepa.org

con
[@charlie.psicosingluten](https://www.instagram.com/@charlie.psicosingluten)



Cómo afrontar el diagnóstico de E.C

desde una perspectiva psico-social

21 Mayo
18.00h

Con la psicóloga
Fátima Suárez



Online

Inscripciones hasta 20 de mayo



Taller

Alimentación
equilibrada en
la enfermedad
celiaca



9 DE ABRIL
18:00H

Apúntate en info@asoceca.org

Modalidad online y presencial



Mesa de debate

Sin gluten en la mesa.
Experiencias que
inspiran

Con la participación de:



La Iguana



Minelis



La Pasadilla

LUNES 20/10/2025
ONLINE
18.00H

Inscripción
info@asoceca.org

RECOGIDA Y REPARTO DE ALIMENTOS SIN GLUTEN





ENCUENTRO NAVIDEÑO EN TENERIFE



ENCUENTRO NAVIDEÑO EN GRAN CANARIA



Firmado,

En Las Palmas de Gran Canaria 31 de Diciembre de 2025.

Aarón Santana Amador

Presidente de ASOCECA