



MEMORIA DE ACTIVIDADES



Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten

2021

Esta Memoria de Actividades no habría sido posible sin todos y cada uno de nuestros socios y por los datos aportados por:

Departamento de Seguridad Alimentaria y Formación, Blanca Esteban

Departamento de Nutrición y Dietética, Cristina López

Departamento de Atención al Socio, Ana Zurrón

Departamento de Eventos, Magdalena Moreno

Departamento de Investigación y Formación, Juan Ignacio Serrano

Departamento de Actividades, M^a Dolores Ergueta

Departamento de Comunicación, Nuria Peralbo

Departamento de Dirección y Gestión, Roberto Espina

Memoria de Actividades 2021



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

Calle Lanuza 19 bajo, 28028 Madrid

www.celiacosmadrid.org

Registro Nacional de Asociaciones nº 10.761

Declarada de Utilidad Pública desde el año 1997

Entidad Ciudadana nº 2.183

Índice

- 1** Carta del director
- 2** Servicios a las personas celiacas y sensibles al gluten
- 3** Formación para todos
- 4** Área científica - sanitaria
- 5** Proyectos 2021
 - Divulgación
 - De ayuda
- 7** Transparencia
- 8** 37º Festival del Celíaco
- 9** Comunicación

Carta del Director

El año 2021 ha sido un año de transición, muchas actividades han estado condicionadas por la COVID 19. Como actividades presenciales recuperamos el festival de Navidad y el curso de médicos, pero el resto se mantuvieron en formato virtual o incluso no se desarrollaron como la carrera Correr SinGlu10.

Las cifras de asistentes a muchos eventos todavía no son como un año normal, pero me gustaría destacar varias actividades que han tenido una repercusión muy importante en este año:

Día sin gluten en el cole, recuperamos las cifras del 2019 (el 2020 se suspendió).

Acuerdo con las patronales de asistencia a los mayores, esto se ha traducido en cursos para el personal que atiende a los mayores. Muy importante porque cada vez hay más celíacos en esas edades.

Las cifras de asistentes a los cursos de formación para caterings y empresas de restauración han sido espectaculares. En este caso nos ayuda mucho el poder hacerlo online.

Hemos retomado con mucho éxito las actividades de jóvenes en el año. Hicimos una quedada en el Autocine y el grupo de autoayuda Gluten Freends está funcionando muy bien dando apoyo a los recién diagnosticados

Este año hemos reforzado y reorientado los servicios personalizados de Consultas, tanto de dieta como médicos y psicológicos, cada vez son más los socios que utilizan estos servicios.

Los proyectos solidarios han continuado en el año 2021, el principal proyecto Contigo 2020 que consiste en enviar a las personas más necesitadas un paquete mensual con los productos especiales que deben comer al mes ha tenido alrededor de 50 beneficiarios cada mes y han sido ya más de 70 personas las ayudadas en estos 18 meses. Como en el mes de septiembre surgió el problema del volcán de la Palma y muchos celíacos se quedaron sin nada, abrimos una campaña de donación y en pocos días reunimos cerca de 5.000 euros para ayudar a través de la Asociación Local.

Roberto Espina Cerrilo
Director de ACSG



Atención al celíaco y familiares

Desde hace más de 30 años la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten tiene entre uno de sus objetivos principales apoyar, informar y formar a toda aquella persona diagnosticada de enfermedad celíaca o sensible al gluten. Trabajamos para conseguir que tanto el paciente como sus familiares o amigos tengan los conocimientos necesarios para llevar a cabo una dieta sin gluten de manera segura.

Muchas veces es el propio médico el que deriva al paciente a la Asociación donde se le acoge e informa.

Dentro de la asociación tenemos diseñado un programa de acogida, para los nuevos celíacos y sus familias, que se realiza todas las semanas. En este primer contacto es fundamental la información sobre la enfermedad celíaca, la dieta sin gluten y cómo manejarla diariamente, para ello semanalmente realizamos sesiones informativas en las que se explica la propia enfermedad en su aspecto científico, en el dietético y en los aspectos más utilitarios del día a día. Se pretende desde la Asociación acoger y acompañar en estos primeros momentos y servir de referente para cualquier duda que surja.

Debido a la situación provocada por la COVID hemos seguido realizando de manera virtual estas sesiones informativas



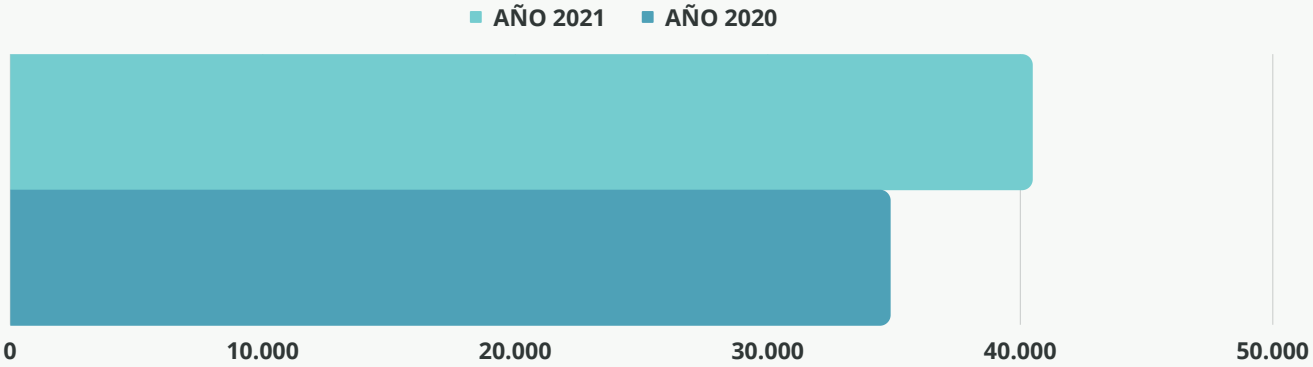
Acoger, informar, asesorar, enseñar, son los primeros pasos en la atención al paciente celíaco o sensible al gluten.

412
ASISITENTES

73
SESIONES



El servicio de atención continua que ofrece la Asociación con un amplio horario, de lunes a jueves de 9:00 a 18:00 h. y viernes de 9:00 a 14:00 h. hace que se puedan resolver dudas y consultas de todo tipo, prueba de ello es el incremento del 17% sobre el año anterior, en el número de consultas contestadas.



Otra de las maneras de puesta en contacto con la Asociación, es el WhatsApp el 670387514 incrementándose año a año. Este año en un nada desdeñable **17%**



Una fórmula empleada desde la Asociación para informar al socio es el email directo, cuando el tema lo requiere ya sea por su importancia o urgencia. Este tipo de comunicación se ha incrementado en un **13%**



LISTA DE PRODUCTOS 2021-2022

La **Lista de Productos** es una publicación que concierne directamente al departamento de seguridad alimentaria y al departamento de nutrición. Tiene como objetivo facilitar la identificación de alimentos seguros “sin gluten” con un contenido de menos de **20 ppm**.

Es una labor que se realiza durante todo el año, volcado en la edición impresa anualmente en el mes de abril.

Contiene el Reglamento UE N° 828/2014 y el listado de marcas con la clasificación de alimentos en base a su contenido en gluten.

También se incluye la indicación **sin lactosa** de aquellos productos que el fabricante ha facilitado la información.

La inclusión de productos en este listado es voluntaria y gratuita, no tiene coste para las empresas.

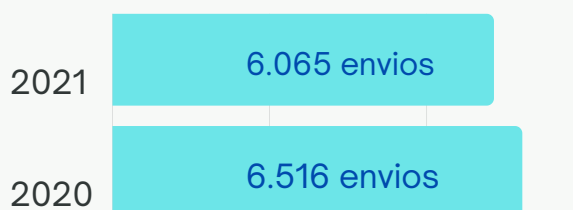
Se envía a todos los socios, salvo aquellos que han declinado recibirla y han optado por una licencia adicional de la App **sinGlu10**.

APP **sinGLU10** 2021

Otras de las fórmulas de consultas de la **Lista de Productos** sin gluten es tener instalada nuestra aplicación **sinGLU10**. Esta aplicación se actualiza diariamente con las incorporaciones y bajas de productos sin gluten, pero además esta aplicación contiene mucha más información.

En la App, además de alimentos se puede consultar recetas, promociones, restaurantes, obradores y tiendas, ya sea por geo posición o por búsqueda de localidad o nombre, se van incluyendo establecimientos de todo el país e inclusive de otras naciones, estas incorporaciones las hemos realizado ante la petición de los socios de incluir restauración recomendada ya sea por los propios socios o asociaciones del lugar. Es una característica muy bien acogida ya que facilita al celiaco los viajes.

Todo socio tiene derecho a dos licencias de la App y tres si solicita no recibir la Lista de Productos en su edición impresa.



DATOS DE LA APP **sinGLU10**



47.006



Un 11% más

Usuarios



808



20.026

Marcas

Productos



Restaurantes

4.629



Obradores

154



Tiendas

405



Recetas

152

Esta acción que comprende la **Lista de Productos** y App **sinGLU10** nace para que el celíaco sea independiente y autónomo dentro de seguir la dieta sin gluten con garantía.

Nuestra App **sinGLU10** ofrece información actualizada al día lo que le ofrece una muy buena aceptación además de las promociones que se envían como notificaciones y que llegan de manera inmediata a nuestras manos.

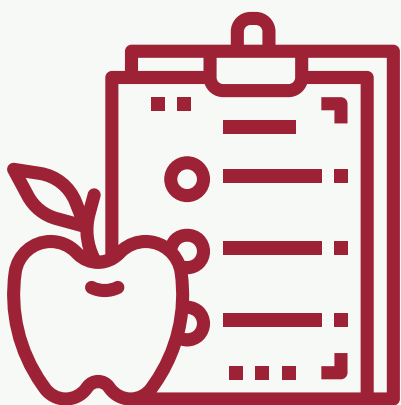
Las nuevas tecnologías tienen un papel fundamental en el futuro de la salud, por ese motivo, la Asociación actualiza esta aplicación, que tiene como objetivo ayudar a la normalización social del colectivo celíaco.

SERVICIOS-ASESORÍAS

En el año 2021 hemos seguido ofreciendo todos los servicios y asesorías, mayoritariamente de manera virtual y en algunos casos de manera presencial.

Como novedad este año el **servicio de nutrición DGS+** ha ampliado su oferta para los socios, disponiendo de una consulta de nutrición para definir dietas específicas en función de sus necesidades.

DSG+ SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETAS CONSULTAS MÉDICO-CIENTÍFICAS CONSULTAS PSICOLÓGICAS



DSG+ SERVICIO DE NUTRICIÓN

69

Consultas dieta

52

Revisiones de dieta

30

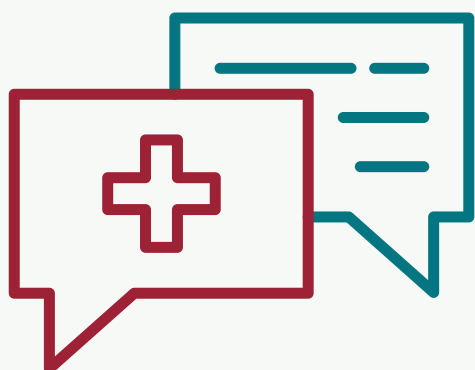
Control corporal



CONSULTAS PSICOLÓGICAS

15

Consultas



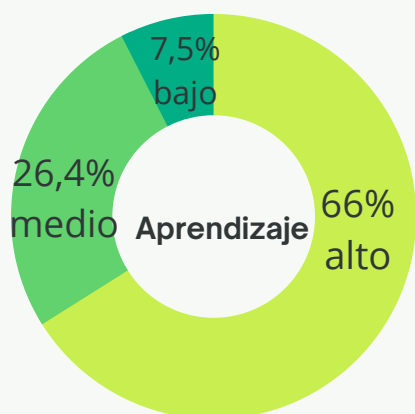
CONSULTAS MÉDICO-CIENTÍFICAS

462

Consultas

ACTIVIDADES 2021

Dentro de la Asociación se realizan actividades como parte fundamental de nuestro objetivo en la mejora de la calidad de vida del celíaco. Para ello se realizan actividades tanto del aprendizaje del celíaco y sus familiares o amigos como pueden ser los talleres, y también conferencias o presentaciones con un carácter de divulgación-información para celíacos y toda la sociedad; dando a comprender e informar qué es la enfermedad celíaca y su tratamiento la "dieta sin gluten".



Los talleres para niños han seguido este año de manera virtual y con gran aceptación, nuestra mayor preocupación ha sido y es su aprendizaje, esperamos que en fechas próximas podamos reunirlos de manera presencial.

TALLERES DE COCINA

Nuestro equipo de cocina se encarga de que ningún plato se le resista a un celíaco.

Estos talleres son un lugar "virtual" de encuentro y de aprendizaje para todos aquellos que deseen aprender a manejar las masas sin gluten.

Todas nuestras recetas se incluyen en la App [sinGLU10](#)

Hemos realizado en el año 2021:

TALLERES	ASISTENTES
12	638

TALLERES DE NIÑOS

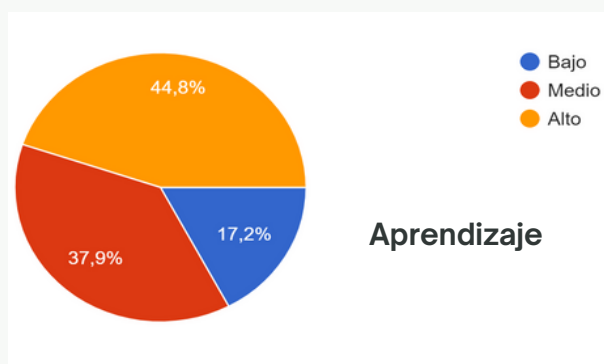


TALLERES	ASISTENTES
10	176

ACTIVIDADES 2021

Otra de las acciones formativas y de apoyo a familiares y celíacos son las **Escuelas de Pacientes**, siendo de tres tipos, unas dirigidas a padres de celíacos pequeños, otras para padres de adolescentes celíacos y unas específicas para el celíaco adulto, todas ellas con la colaboración de nuestra psicóloga Teresa Arce

TALLERES	ASISTENTES
7	91



ENCUENTROS CON PACIENTES

Otro de los objetivos que pretendemos desde la Asociación es acercar las diversas especialidades médicas a los pacientes y familiares. Entran dentro de las acciones divulgativas y formativas.

Retomamos en 2020 los **Encuentros con Pacientes** que nos ofrecen conocer de mano de médicos especialistas las últimas novedades y que dan respuestas a las preguntas que nos planteamos y que están de actualidad.

El primero de estos Encuentros fué de manera virtual con los especialistas de la Fundación Jiménez Díaz acompañados de los expertos de la Asociación.



El título de este Encuentro fue: **"Novedades en la Enfermedad Celíaca, con la participación de médicos, inmunólogos y nutricionistas expertos en la materia"**

ASISTENTES
233

ACTIVIDADES 2021

ENCUENTROS CON PACIENTES

El segundo **Encuentro con Pacientes** del año se realizó de manera presencial en el **Espacio Fundación Sanitas**, que ofreció un marco seguro en ese momento de la pandemia. En este Encuentro se realizó un repaso de la Enfermedad Celíaca en niños, adultos, la dieta sin gluten y la relación de la enfermedad celíaca y la odontología.

Al final de las exposiciones se tuvo un coloquio con los presentes, Que debido a la Covid-19 fue reducido.



ASISTENTES
18

Colaboraciones especiales

Adriana Aparicio, del blog Manualidades Sin Gluten, enseñó consejos básicos y trucos sencillos para elaborar panes sin gluten ricos, crujientes y saludables a partir de harinas sin gluten.



Tuvimos el encuentro virtual, el 16 de diciembre: "**Desayuno Saludable Sin Gluten**".

Con la colaboración de **Paula Gómez García**, Estudiante de 4º Nutrición Humana y Dietética de la UCM, que realizó una presentación sobre la importancia del desayuno aún en las Fiestas Navideñas y nos dió ideas para realizar esta comida de manera equilibrada y saludable.



ACTIVIDADES 2021

ENCUENTROS CON EXPERTOS

Los **Encuentros con Expertos** se retomaron este año como divulgación dentro del mes más especial para el celíaco, mayo. Se buscaron conferencias que además de estar de plena actualidad, dieran un punto de vista nuevo sobre la Enfermedad Celíaca con otras concomitancias. Se realizaron de manera virtual

Encuentros con Expertos. Hoy hablamos de...
EC y Microbiota



 **12 de mayo 2021. 18:00.** Virtual.
Inscripción gratuita

 **Dra. Laura Judith Marcos.**
IMDEA Alimentacion, Madrid.

¿Tienen relación algunos síntomas de las personas celíacas con las funciones de las bacterias que habitan el intestino?

 **Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten** www.celiacosmadrid.org

ASISTENTES

92

ASISTENTES

35

Encuentros con Expertos. Hoy hablamos de...
ADN Basura



 **19 de mayo 2021. 18:00 h.** Virtual.
Inscripción gratuita

 **Ainara Castellanos y Ane Olazagoitia.**
Universidad del País Vasco, Bilbao.

La genética oculta de la EC se va desvelando poco a poco y nos ofrece nuevas opciones de prevención, detección y tratamiento de la enfermedad.

 **Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten** www.celiacosmadrid.org

ACTIVIDADES 2021

ASISTENTES
22



**Encuentros con Expertos. Hoy hablamos de...
Gluten**

26 de mayo 2021. 18:00 h. Virtual.
Inscripción gratuita

Dra. Cristina Molina Rosell.
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia.

Los productos sin gluten son formulados imitando las propiedades tecnológicas del gluten, pero también deben ser nutricionalmente equilibrados.

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten www.celiacosmadrid.org

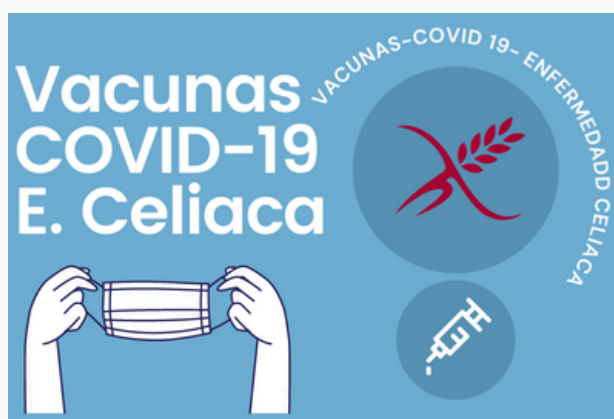
Lo más importante de estos **Encuentros con Expertos** es los buenos resultados de su encuesta de satisfacción, con un **95,2%** en la elección de contenidos.

CONFERENCIAS - CLASES MAGISTRALES

Dentro de las actividades que desarrolla la Asociación surgen en el año la petición de colaboraciones en conferencias ya sea desde otras asociaciones o por petición de otros organismos o mismamente nuestros propios socios. Desde la Asociación la disponibilidad es siempre absoluta.

Vacunas, enfermedad celíaca y COVID-19

En esta sesión se explicaron las consideraciones específicas que deben ser tenidas en cuenta por el colectivo celíaco en relación a 3 vacunas: gripe, neumococo y hepatitis b. y los motivos, y se repasaron también las diferentes vacunas que se están administrando para prevenir la COVID-19 y que han sido administradas a las personas celíacas en las mismas condiciones que a la población general.



ASISTENTES
70

ACTIVIDADES 2021

Historia de la Enfermedad Celíaca

En esta conferencia se realizó un recorrido histórico por los principales hitos que han ido conformando el conocimiento de la enfermedad celíaca, desde su primera descripción clínica hace 2.000 años hasta su definición actual. La identificación del gluten como agente causal, la primera biopsia, los marcadores serológicos o el carácter autoinmune fueron algunos de los grandes descubrimientos que se repasaron.



ASISTENTES
26

Clase magistral

Con motivo del Día Internacional de la Enfermedad Celíaca, la asociación **Celíacos de México A.C.** invitó a nuestra Asociación a impartir una clase magistral sobre "Vacunas y Enfermedad Celíaca" a cargo del Dr. Juan Ignacio Serrano Vela. Se realizó de manera virtual para toda la comunidad celíaca del país.



ASISTENTES
68

Clase magistral

Desde las **Sociedad Interamericana de Endoscopia Digestiva** se solicitó la colaboración de nuestra Asociación para participar en webinar **Enfermedad Celíaca en Época de COVID-19**, el Dr. Juan Ignacio Serrano Vela participó con una clase magistral al respecto de las vacunas y su relación con EC



ASISTENTES
78

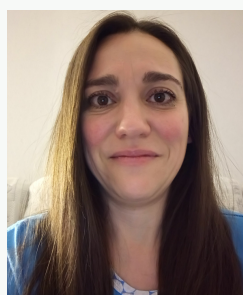
ACTIVIDADES 2021

SINGLUMARATON II

El sábado 25 de septiembre, celebramos nuestro segundo **Singlumaratón II**, un maratón de 6 talleres de cocina sin gluten en directo, realizado desde nuestra sede y emitido por plataforma de streaming a todos los que se inscribieron.



Contamos con profesionales como **Alfonso Escolar (Autocine Madrid RACE)**, **Víctor Manuel Villajos (Sana Locura)** y **Fran González (eat+dgastrolab)**, y por primera vez tres de nuestros socios se atrevieron a participar: **Marcos Lugo**, **Natalia Cortés** y **Susana Rivero**.



ACTIVIDADES 2021

JÓVENES ACSG

La Asociación cuenta con un grupo de WhatsApp para nuestros jóvenes donde se comparten experiencias, recetas, establecimientos, etc. Este grupo cada vez va creciendo más llegando a 160 en 2021. En este grupo se promueven las quedadas desde la Asociación, que tanto gustan a nuestros jóvenes socios.



PROYECTO GLUTEN FREENDS

Es el segundo año de este proyecto, el cual se basa en una iniciativa pensada para los jóvenes de entre 18 y 29 años recién diagnosticados de nuestra Asociación. Es una ayuda directa al joven celíaco de manera que sean otros jóvenes de edades similares los que les ayuden al principio de la enfermedad con su experiencia. Para llevarlo a cabo, temos un equipo de 14 jóvenes los cuales han mostrado la generosidad de compartir su tiempo, experiencia y han asistido a la formación para poder ser mentores de los jóvenes recién diagnosticados.



QUEDADA JÓVENES 2021

Por fin nos atrevimos con una Quedada de Jóvenes pero buscamos un espacio abierto para tener en cuenta las normas anti-COVID Elegimos con acierto **RITA'S BRUNCH** que es un espacio de diversión dentro de AUTOCINE Madrid RACE, socio colaborador de la Asociación. Disfrutaron de la terraza al aire libre de temática vintage desde la mañana y se alargó hasta las 19:30h, se sumaron **33** jóvenes.

ACTIVIDADES 2021

IV CONCURSO DE LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID



Ya es el cuarto año que se celebra en el concurso de Las Mejores Torrijas de Madrid, en su versión clásica y en su versión "sin gluten". La Asociación de Empresarios Artesanos del sector Pastelería de Madrid (ASEMPAS) invita a la nuestra Asociación por cuarto año consecutivo a ser jurado de esta edición.

Este año en representación de nuestra Asociación acudió D^a Estefanía Acedo vocal de la junta directiva.

El ganador de la mejor Torrija sin gluten ha sido: **MANACEL**

I CONCURSO DE LAS MEJORES ROSQUILLAS DEL SANTO



Este es el primer año que se celebra el concurso Las Mejores Rosquillas del Santo de mano de Asociación Profesional, ASEMPAS.

La Asociación participó como jurado siendo ganador el obrador **La Oriental**, socio colaborador de nuestra Asociación.



DEGUSTACIÓN DE PANTEFF

Aún estando en pandemia y con todas las medidas oportunas se realizó con la firma Panteff un desayuno saludable donde se degustó su pan en nuestra sede.

Panteff realiza un delicioso pan de teff integral sin gluten, sin azúcar y sin alérgenos, cuya innovadora formulación lo hace nutritivo, digestivo y energético de forma natural. Todos los asistentes recibieron como obsequio de un pan de Panteff.



FORMACIÓN 2021


ESCUELAS DE HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN COLECTIVA - RESTAURANTES COLABORADORES

La formación en el ámbito de la restauración es fundamental para que el celíaco se sienta seguro fuera de casa. Desde hace ya más de 20 años realizamos formaciones en escuelas de hostelería, restaurantes, obradores y empresas de restauración colectiva.

ESCUELAS DE HOSTELERÍA

Esta es una etapa básicamente formativa donde el alumnado está receptivo a escuchar y año a año las escuelas nos solicitan nuestra presencia para dar una clase especial donde se les explica las peculiaridades del servicio de un menú sin gluten y el por qué es necesario ofrecerlo.

Este año han podido darse de manera presencial dos de las formaciones, todas las demás se realizaron de manera virtual. Aumentando los asistentes

 ASISTENTES	
12%	347



RESTAURACION COLECTIVA

Desde hace más de 18 años realizamos jornadas de formación para el personal de las empresas de restauración colectiva, desde cocineros, pinches, manipuladores y monitores de comedores.


Se imparten dos jornadas en el año, una en febrero y otra en octubre, pero este año y debido a la alta demanda, fomentada por el formato virtual de la jornada, de la formación hemos tenido que realizar varias convocatorias de cada una de las jornadas



FORMACIÓN 2021

RESTAURACION COLECTIVA

La Formación de Comedores Escolares del año 2021 tuvo dos convocatorias, XXXV y XXXVI, en febrero y octubre.

Lo que supuso un aumento del 372% 

FORMACIÓN COMEDORES	ASISTENTES
2 convocatorias	1.071



XXXV FORMACIÓN COMEDORES

430

ASISTENTES

126

COLEGIOS

34

EMPRESAS CATERING



XXXVI FORMACIÓN COMEDORES

641

ASISTENTES

141

COLEGIOS

37

EMPRESAS CATERING

I FORMACIÓN RESIDENCIAS SIN GLUTEN

Dentro de nuestro proyecto MAYORES SIN GLUTEN está la formación al personal de las residencias y que sirven a nuestros mayores celíacos.

ASISTENTES
347



FORMACIÓN 2021

RESTAURACIÓN SIN GLUTEN 2021

La formación en restauración nace de la problemática que supone para los celíacos comer fuera de casa con garantía y de una manera totalmente normalizada.

Desde el año 2009 la formación de los restaurantes entra dentro de los Acuerdos de Colaboración, que firma la Asociación para aquellos establecimientos que deseen ofrecer un servicio sin gluten con garantías. Con este Acuerdo, la Asociación se encarga de asesorar, informar y formar a los colaboradores para que sean capaces de ofrecer menús aptos para las personas celíacas o sensibles al gluten

Nuestro lema es informar correctamente al personal de los establecimientos para que, adaptando sus procesos, sean capaces de atender a un celíaco y ofrecer comida sin gluten con seguridad.



Todos los restaurantes formados por la Asociación tienen visible su logo anual y los puedes encontrar en la App [sinGLU10](#).



Este año 2021 es el segundo de esta especialización de los restaurantes 100% SIN GLUTEN donde todo es sin gluten, terminando el año con **21** restaurantes de este tipo.



Los restaurantes que figuran en la App **sinGLU10** y que ofrecen opciones sin gluten alcanzan los **4.657** a fines de 2021. A pesar de las bajas debidas a la pandemia, se han incorporado nuevos establecimientos manteniéndose la oferta de este tipo de restaurantes en un número similar al año anterior.

OBRADORES



En la actualidad tenemos en Madrid 36 obradores con acuerdo de colaboración que lucen su logo, a los que asesoramos y ayudamos a difundir sus servicios y promociones.

En la App **sinGLU10**, alcanzamos 162 obradores a fines de 2021, siendo un crecimiento a nivel global y aumentando en la Comunidad de Madrid, sobre el año anterior un **8,8%**.

FORMACIÓN 2021

RESTAURACION SIN GLUTEN 2021

Este año se dieron de alta el mismo número de restaurantes que el año anterior, teniendo en cuenta la situación de pandemia creemos que ha sido positivo que nuevos restaurantes se animen a ofrecer una restauración segura para nuestro colectivo.

De la misma manera procedimos a dar formación a todos los restaurantes que lo solicitaron y ofrecimos una jornada de puesta al día para todos los restaurantes que desearon sumarse.

FORMACIÓN RESTAURACION

19

SESIONES

155

ASISTENTES

MUESTREO ANALÍTICAS 2021

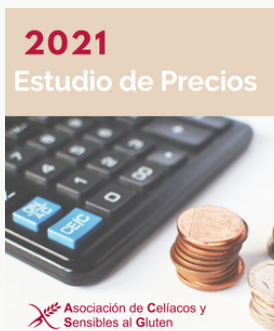
La Asociación todos los años realiza una recogida de muestras de distintos productos que vamos estudiando para verificar que su etiquetado es correcto y en caso de detectar gluten tomar las medidas oportunas.

Este año, recogimos muestras de los obradores colaboradores para ayudar en parte a dificultades que están pasando por la pandemia asumiendo el coste de estas analíticas y se sometieron al análisis de detección de gluten.

Como era de esperar todas las muestras cumplían con la legislación vigente, Reglamento UE 828/2014, para ser consideradas “sin gluten”.

Desde la Asociación, damos la enhorabuena a todos nuestros obradores por su gran trabajo y esfuerzo para poder ofrecer productos sin gluten artesanales y seguros para nuestro colectivo.

INFORME DE PRECIOS 2021



La Asociación realiza cada año un estudio comparativo de precios entre una cesta de la compra de productos con gluten y sus equivalentes sin gluten, cuyo precio es mucho más elevado.

En el año **2021** y según los resultados obtenidos en nuestro estudio, se deduce que el seguimiento de una dieta sin gluten conlleva un gasto adicional y extraordinario en la alimentación de las personas celíacas y sensibles al gluten de **74,10 euros** al mes, lo que supone **889,20 euros** al año.

Las personas con una dieta sin gluten han de soportar estos gastos extraordinarios y no reciben ningún tipo de subvención estatal, ni de otra institución pública o privada que pudiera ayudarles a hacer frente a este sobrecoste.

ÁREA CIENTÍFICO - SANITARIA 2021

XVIII PREMIO DE INVESTIGACIÓN SOBRE PATOLOGÍAS POR SENSIBILIDAD AL GLUTEN/TRIGO.

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de la Comunidad de Madrid fomenta desde el año 2003 la **investigación** sobre las enfermedades asociadas al consumo de alimentos con gluten y su tratamiento, la dieta sin gluten, contribuyendo en la financiación de proyectos realizados en España, Portugal e Iberoamérica. Con este Premio, en total ha destinado **403.000** euros para financiar 26 proyectos de investigación.

Este año entre los distintos proyectos presentados por distintos grupos de investigadores se otorgó el premio al proyecto:

"Caracterización de la enfermedad celíaca no HLA-DQ2.5"

Está liderado por la Dra. María Concepción Núñez Pardo de Vera, del Instituto de Investigación Sanitaria del Hospital Universitario Clínico San Carlos de Madrid y cuenta con la colaboración de otros 10 hospitales, de Madrid, Barcelona, Tarragona, Lérida, Lugo y Badajoz, así como de la Universidad del País Vasco.



Ha sido durante el **XIII Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca** celebrado en el Hospital Universitario Severo Ochoa de Leganés cuando se ha procedido a la entrega presencialmente a la ganadora del **XVIII Premio de Investigación de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten.**

El hecho de que los casos de EC diagnosticados representan menos del 30% del total de casos, hace pensar que muchas de las personas celíacas aún no diagnosticadas pueden ser precisamente portadoras de las variantes de bajo riesgo y no han sido detectadas tal vez por no manifestar de forma clara la EC.

El objetivo del proyecto premiado es caracterizar la EC en las personas diagnosticadas con esas variantes de bajo riesgo. Se investigará si comparten algún marcador genético adicional que en ellas sí sea relevante, así como si presentan alteraciones exclusivas en su microbiota intestinal o si su respuesta inmunológica frente al gluten es diferente de la que experimentan las personas celíacas con las típicas variantes de riesgo.

ÁREA CIENTÍFICO - SANITARIA 2021

COLABORACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten colabora con centros de investigación, universidades o laboratorios de manera directa y durante el año 2021 estas son las colaboraciones:

- **Estudio PROACTIVE.** Ensayo clínico con la medicación PRV-015 (anticuerpo monoclonal) complementario a la dieta libre de gluten. Provention Bio, Inc. Nueva Jersey (Estados Unidos).
- **Proyecto Gluten e infecciones virales.** Ainara Castellanos Rubio. Instituto de Investigación Biocruces, Universidad del País Vasco, Barakaldo (Vizcaya).
- **SECURE-Celiac.** Surveillance Epidemiology of Coronavirus Under Research Exclusion. Benjamin Lebwohl 1, Peter H.R. Green 1, Steffen Husby 2, Eugenia Uche-Anyá 1.
1 Universidad de Columbia, Nueva York (Estados Unidos). 2 Hospital Universitario de Odense (Dinamarca).
- **Proyecto INFONUT.** Aprendiendo sobre el etiquetado nutricional y presencia de alérgenos en los alimentos. Montaña Cámara, M^a Cruz Matallana, M^a Cortes Sánchez, Virginia Fernández, Patricia Morales, Rosa M^a Cámara, Eva Dorta, María Ciudad, José Ignacio Alonso, Laura Domínguez. Universidad Complutense de Madrid.
- **Proyecto UVASALUD.** Evaluación de los efectos postprandiales de la uva en sujetos con obesidad Dra. Jara Pérez Jiménez, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (ICTAN-CSIC), Madrid.
- **Proyecto MADRE.** Caracterización de la microbiota autóctona de harinas sin gluten y selección de aquellas cepas que permitan una fermentación espontánea a partir de masas madre que generen panes sin gluten más apetecibles, sabrosos y saludables. Dra. Alicia Alonso Hernando. Universidad Isabel I, Burgos.
- **Aceptación sensorial sobre panes sin gluten por voluntarios celíacos.** María Dolores del Castillo 1, María Jesús Callejo 2, Amaia Iriondo 1, Maite Iriondo 1, Diego Velasco 1, María Belén Ríos 1.
1 Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid. 2 Universidad Politécnica de Madrid.

ÁREA CIENTÍFICO - SANITARIA 2021

- **Estudio CELIAC:** Ensayo clínico con el complemento alimenticio ABGluten. Laura Crespo Pérez. Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid.
- **Estudio VENCELIAC2:** Valoración del estado nutricional de población adulta con enfermedad celíaca mediante parámetros dietéticos, bioquímicos, antropométricos y medida de la actividad física. Elena Alonso Aperte, Catalina Ballester Fernández. Universidad CEU San Pablo, Madrid.
- **Búsqueda de marcadores diagnóstico en enfermedad celíaca: estudio molecular tras provocación, expresión génica y microbiota.** Dra. Concepción Núñez, Hospital Clínico San Carlos, Madrid.
- **Análisis de la gestión de los celíacos como interesados en los proyectos referentes a los trastornos por el gluten en El Salvador.** Karla Zaldívar, Universidad Internacional Iberoamericana, México.



POLITÉCNICA

UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA
DE MADRID

eman ta zabal zazu



Universidad
del País Vasco
Euskal Herriko
Unibertsitatea



COLUMBIA
UNIVERSITY



OUH
Odense University Hospital
Svendborg Hospital



INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN



ÁREA CIENTIFICO - SANITARIA 2021

FORMACIÓN A PERSONAL CIENTÍFICO SANITARIO

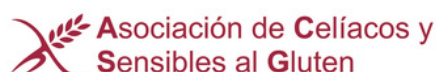
Cada año, desde 2009, la Asociación de Celíacos y SG reúne a los profesionales sanitarios para actualizarles en torno a la enfermedad celíaca (EC) y la sensibilidad al gluten no celíaca (SGNC).

Este es el objetivo del **XIII Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca** que organiza la Asociación, que este año se ha celebrado en el **Hospital Universitario Severo Ochoa de Leganés** (Madrid) y que ha vuelto a su modalidad presencial, combinada con el formato online.

Este curso está dirigido a médicos facultativos, residentes y otros profesionales sanitarios. Actividad reconocida con 7 créditos europeos de formación médica continuada.



Asistieron a la jornada **150 profesionales** presencialmente a los que se sumaron otros tantos que siguieron la emisión en directo para actualizar su formación en diversos aspectos relacionados tanto con el diagnóstico como con el seguimiento de estas patologías, en total 288 asistentes.



XIII CURSO DE DIAGNÓSTICO DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

17 noviembre 2021



Hospital Universitario Severo Ochoa
Leganés (Madrid)

ÁREA CIENTÍFICO - SANITARIA 2021

FORMACIÓN A PERSONAL CIENTÍFICO SANITARIO

El curso analizó distintos aspectos de la EC y la SGNC de la mano de una veintena de profesionales especializados que, a lo largo de 19 ponencias, desgranaron los conceptos más actualizados en torno al diagnóstico y al seguimiento de los pacientes.



Varios momentos del XIII Curso entre ellos la inauguración a cargo de Dña. Paula Gómez-Angulo, directora de Humanización y Atención al Paciente de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, fotografías del acto, asistentes y algunos ponentes.

Hay que destacar que la Asociación contribuyó con tres ponencias en la mesa titulada: Presente y futuro del tratamiento de la EC.

- "La dieta sin gluten" Dña. Cristina López.
- "Persistencia de anticuerpos elevados: casos reales" Dña. Blanca Esteban.
- "Futuros fármacos para la EC" Dr. Juan Ignacio Serrano.

ÁREA CIENTÍFICO - SANITARIA 2021

FORMACIÓN A PERSONAL CIENTÍFICO SANITARIO

Como años anteriores la Asociación ha colaborado en la formación a estudiantes universitarios de Grado y Posgrado en el área de las ciencias biomédicas.

Máster Trasplantes 2021, Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid

- Clase Magistral: "Enfermedad celíaca: inmunopatología, diagnóstico y controversias"

Grado de Farmacia (3º curso), Universidad Francisco de Vitoria

- Clase: Papel de la farmacia en la detección precoz, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de la EC"

Doble Grado de Farmacia-Biotecnología (5º curso), Universidad Francisco de Vitoria

- Clase: Papel de la farmacia en la detección precoz, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de la EC "

La asistencia a cursos congresos y jornadas por parte del personal de la Asociación es fundamental para la propia formación en el ámbito científico así como para la divulgación de las últimas investigaciones que conciernen al colectivo celiaco.

- Asistencia al webinar "Alérgenos en la industria alimentaria: Desafíos y tendencias" ofrecido por Cleanity.
- Asistencia y ponencia dentro del "VII Congreso Nacional SEEC" organizado por la SEEC.
 - Ponencia: Fallos más comunes que cometen los pacientes al hacer la dieta sin gluten" por D^a Blanca Esteban del Dpto Nutrición y Dietética de ACSG.
- Asistencia "Retos en el diagnóstico de la enfermedad celíaca" organizado por Sociedad Española de Patología Digestiva, (SEPD)
- Asistencia al webinar: "¿Cómo evaluar proyectos en salud?" organizado por Fundación Más Que Ideas.



PROYECTOS 2021

30 AÑOS JUNTOS – PREMIAMOS TU APOYO

Este año 2021 lo iniciamos acabando una campaña que supuso un esfuerzo de ayuda a los establecimientos SIN GLUTEN que el COVID tanto les ha dañado.

Ayudar a los establecimientos a hacer frente a la actual crisis.

Mostrar a los clientes la importancia de apoyar a los establecimientos específicos para que sigan existiendo



¿Cómo?

- La Asociación devolvió el **5%** de las compras que nuestros socios hicieron en los establecimientos colaboradores del 1 de diciembre 2020 al 10 de enero de 2021
- En enero, les entregamos un vale para utilizar en los establecimientos colaboradores hasta el 31 de marzo
- La Asociación abonó el importe de dichos vales a los locales participantes.

Recursos

- Inversión: La Asociación invirtió en esta campaña 10.000 euros, para fomentar la compra y reactivar a nuestros colaboradores
- Difusión: Difundimos la campaña en nuestros canales de comunicación (revista, web, newsletter, redes sociales) y realizamos carteles para los locales.

VALE TIPO

Vale descuento canjeable

30 AÑOS JUNTOS.
PREMIAMOS TU APOYO

JUNTOS, SALDREMOS DE ESTA

25,00 €

de descuento en establecimientos colaboradores adheridos a la campaña

CADUCIDAD: 18/04/2021 NOMBRE:

ESTIMADO SOCIO: El importe de este vale es canjeable en los establecimientos colaboradores de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten adheridos a esta campaña. Ver información sobre protección de datos de carácter personal en la web www.celiacosmadrid.org. ESTE CUPÓN ES ÚNICO Y CONTIENE INFORMACIÓN QUE PERMITE SU SEGUIMIENTO. LAS COPIAS NO SERÁN VÁLIDAS Y SERÁN DETECTADAS. Cód. ACYSG: 019-28028-1

ESTIMADO COLABORADOR: La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten le reembolsará el importe de este vale, enviándolo a marketing@celiacosmadrid.org. Para cualquier información sobre este vale, llame al teléfono: 917 130 147. La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten, se reserva el derecho de anular el reembolso de cupones que hayan sido dañados, alterados, duplicados o que no hayan sido canjeados según las instrucciones facilitadas.

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

9 190900 533001

9190900205897023787533001

ESTE ESTABLECIMIENTO PARTICIPA EN LA PROMOCIÓN

30 AÑOS JUNTOS.

PREMIAMOS TU APOYO

¿Eres socio de la Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten?

¡Participa!

- 1** Guarda el ticket de compra y envíalo a la Asociación a través del formulario que encontrarás en www.celiacosmadrid.org
- 2** Haz lo mismo con el resto de compras que realices entre el 1 de diciembre de 2020 y el 10 de enero de 2021 en los locales adheridos
- 3** Al finalizar la promoción, recibirás un vale de descuento correspondiente al 5% de los tickets que hayas enviado
- 4** Utiliza tu vale en los establecimientos adheridos hasta el 31 de marzo de 2021



¡Apoya a los negocios comprometidos con nuestro colectivo!

Más información en: www.celiacosmadrid.org



Asociación de Celiacos y
Sensibles al Gluten

Cumplimos 30 años mejorando la calidad de vida de las personas celiacas.

PROYECTOS 2021

ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten y el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid han realizado la campaña 'ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA', con el objetivo de favorecer el diagnóstico temprano de la enfermedad celíaca y ayudar en su seguimiento.



Ambas entidades colaboran desde el año 2000 y se han lanzado esta nueva campaña, coincidiendo con el **Día Nacional del Celíaco**, una fecha en la que organizaciones, pacientes y todos los agentes implicados abogan por dar visibilidad a la enfermedad y sensibles al gluten.

La iniciativa hace hincapié en la formación profesional y, para ello, se ha organizado un ciclo de cuatro seminarios online para los farmacéuticos donde los profesionales de la Asociación les formaron en el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, entre otros contenidos.

CICLO DE SEMINARIOS ONLINE

ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA

Esta patología tiene un índice de infradiagnóstico que supera el 70%



Enfermedad celíaca: el origen

Jueves 25 de marzo, 15:00 h

Detección precoz, diagnóstico y seguimiento de la enfermedad celíaca

Jueves 22 de abril, 15:00 h

La dieta sin gluten

Jueves 27 de mayo, 15:00 h

Futuros fármacos para la enfermedad celíaca

Jueves 10 de junio, 15:00 h

INSCRIPCIÓN GRATUITA



Imprescindible registrarse pinchando aquí

www.cofm.es

Con la colaboración de Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

COFM
COLEGIO OFICIAL DE FARMACÉUTICOS de Madrid

PROYECTOS 2021

CICLOS ON LINE: ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA

25 de marzo	Enfermedad celíaca: el origen	216 asistentes
22 de abril	Papel de la farmacia en la detección precoz, diagnóstico y seguimiento de la enfermedad celíaca	198 asistentes
27 de mayo	Dieta sin gluten	154 asistentes
10 de junio	Futuros fármacos para la enfermedad celíaca	110 asistentes

El presidente del **Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid, Luis González Díez**, resaltó el papel de los farmacéuticos como referentes en la atención e información profesional para los ciudadanos, así como la oportunidad que ofrece la campaña para **“hacer detección precoz y orientar a los pacientes en el seguimiento y tratamiento para marcar así, una vez más, la diferencia de una atención informada y profesional”**.

Asimismo, animó a todos los profesionales que trabajan en la red madrileña de oficinas de farmacia a sumarse a esta iniciativa, con el fin de **“mejorar la calidad de vida de las personas afectadas por esta enfermedad y sus familias, un objetivo y un compromiso que compartimos como farmacéuticos”**

“Las farmacias son un escenario esencial para que los pacientes puedan informarse sobre los síntomas, el diagnóstico o el seguimiento de la enfermedad celíaca. Por eso, es importante que los farmacéuticos estén actualizados y tengan a su disposición toda la información que necesiten para poder asesorar a los pacientes”

Roberto Espina director de ACSG

PROYECTOS 2021

MATERIAL OFRECIDO : ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA

Como parte de la campaña, se distribuyó entre las 2.902 farmacias de la Comunidad de Madrid diverso material informativo como carteles y folletos sobre la enfermedad celíaca. La Asociación también ha puesto a disposición de los profesionales de Farmacia una infografía de consulta para poder atender las dudas y consultas que tengan los ciudadanos.



COFM
CONSEJO OFICIAL DE FARMACEUTICOS de Madrid


Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

¿Problemas con el gluten?

¡Te ayudamos!



Consúltanos tus dudas sobre enfermedad celíaca
Detección precoz, tratamiento y seguimiento




El personal de esta farmacia dispone de información sobre enfermedad celíaca y dieta sin gluten proporcionada por la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten para poder asesorarte.

¡Asóciate!



Más servicio, mejor salud

Si necesitas más información, contacta con la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

 C/ Lanuza, 19 bajo.
28028 Madrid

www.celiacosmadrid.org
secretaria@celiacosmadrid.org

 917 130 147
 670 387 514

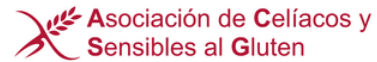
Con la colaboración de:



PROYECTOS 2021

MATERIAL: ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA

Infografía explicativa para farmacéuticos y su personal, se repartieron ejemplares en 2.902 farmacias.



ENFERMEDAD CELÍACA

Guía para profesionales de farmacia



¿Qué es la enfermedad celíaca?

No es una alergia ni una intolerancia, sino una **enfermedad autoinmune** que afecta al **1% de la población**, aunque **sólo 1 de cada 5-8 personas afectadas está diagnosticada**.

Se presenta a través de **síntomas digestivos o extradigestivos**, y afecta tanto a **niños como adultos**, con una prevalencia mayor en mujeres.

La causa de la reacción autoinmune en personas celíacas es la ingesta de **gluten**, proteína que se encuentra en el **trigo, cebada, centeno, espelta, kamut® y avena contaminada**.

Sospecha enfermedad celíaca si...

Alteraciones analíticas persistentes: Anemia ferropénica. Déficit de vitaminas (B9, B12, K). Déficit de minerales (Fe, Ca, Mg, Zn). **Síntomas inexplicados:** Migrañas. Fatiga intensa. Hipoplasia del esmalte dental. Síndrome de intestino irritable. **Enfermedades asociadas:** Diabetes tipo 1. Tiroiditis autoinmune. **Grupo de riesgo:** familiares directos de una persona celíaca.



¿Qué no hacer?



Test de intolerancias alimentarias
Probar dieta sin gluten

¿Qué hacer?



Visitar al médico

El diagnóstico requiere una analítica de sangre específica y una biopsia intestinal

Tratamiento

Dieta Sin Gluten



Sin gluten: frutas, verduras, hortalizas, huevos, carnes, pescados, legumbres, leche... Cereales como el arroz, maíz, mijo, sorgo y teff y pseudocereales como el trigo sarraceno, amaranto o quinoa, sin procesar.



Pueden contener gluten: productos manufacturados con ingredientes como almidones, espesantes, colorantes, aromas, sabores, etc. Consulta la Lista de Productos Sin Gluten de la Asociación o la App sinGLU10.



Medicamentos

No existen fármacos para tratar la EC. Sólo Dapsona para los casos con Dermatitis Herpetiforme.

Otros medicamentos, si contienen **gluten** deben declararlo en el listado de **excipientes**.



Complementos alimenticios

Los complementos con proteasas que degradan gluten **no están indicados para personas celíacas**.

Los **probióticos**, mejor por indicación médica. Deben ser sin gluten y preferiblemente sin lactosa.

Si tiene cualquier duda, contacte con la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

C/ Lanuza, 19 bajo.
28028 Madrid

www.celiacosmadrid.org
secretaria@celiacosmadrid.org

917 130 147
 670 387 514

Con la colaboración de:



PROYECTOS 2021

MATERIAL: ABORDAJE DE LA ENFERMEDAD CELÍACA DESDE LA FARMACIA



Folletos para los ciudadanos que visitan las farmacias, con dudas sobre patologías relacionadas con la enfermedad celíaca. Todo este material se repartió en colaboración con Cofares, coincidiendo con la celebración del Día Nacional del Celíaco a **2.902 farmacias**, gracias a la sinergia del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid (COFM) y la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten (ACSG).



XXI SEMANA DE LA CIENCIA



Semana de la Ciencia y de la Innovación de la Comunidad de Madrid que se celebró del 1 al 14 de noviembre de 2021.

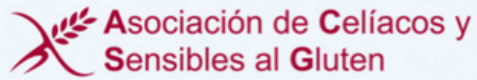
La Asociación participó con dos Talleres eminentemente prácticos: un taller de cocina para elaborar "Pan saludable sin gluten" impartido por nuestro chef Alfredo Gil en nuestra sede de manera mixta presencial y virtual, y otro sobre "Etiquetado nutricional" impartido por nuestra nutricionista Cristina López en formato virtual.

ASISTENTES

68

PROYECTOS 2021

4º CONGRESO NACIONAL DE PACIENTES



4º Congreso Nacional para pacientes con enfermedad celíaca



Sábado, 12 de junio 2021
10:00 a 14:00 h



Emisión virtual
en directo



Inscripción gratuita en:
www.celiacosmadrid.org

El 12 de junio se celebró el 4º Congreso para Pacientes con EC que organiza la Asociación, por segundo año de manera virtual y con la colaboración del Hospital Universitario La Paz de Madrid, que ha sido siempre un centro de referencia en enfermedad celíaca (EC).

Nos acompañó la **Dra. Isabel Polanco**, gran referente de la EC en nuestro país, y el jefe de la Sección de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica de La Paz, el **Dr. Manuel Molina**.



PROYECTOS 2021

4º CONGRESO NACIONAL DE PACIENTES

Se emitieron en directo las ponencias impartidas por médicos y nutricionistas que pudieron seguir desde casa más de un **centenar** de pacientes.

La primera en intervenir fue la **Dra. Eva Martínez Ojinaga-Nodal**, especialista en Gastroenterología Pediátrica de La Paz, relató cómo ha evolucionado **el diagnóstico de la EC en la edad infantil** en los últimos años. Destacó igualmente la importancia de las asociaciones de pacientes a la hora de informar a los pacientes y de sus servicios de nutrición para el correcto seguimiento de la dieta sin gluten.

El **Dr. Alberto Cerpa**, especialista de Aparato Digestivo de La Paz, repasó las **peculiaridades de la EC en la edad adulta**, en la que se registran actualmente más del **70%** de los diagnósticos. Resaltó la importancia del diagnóstico diferencial para evitar errores. En cuanto a **la dieta sin gluten**, participó la nutricionista de la Asociación, **D^a Cristina López Ruiz**, recordó una vez más los errores más frecuentes que comenten los pacientes cuando no están bien informados. El más habitual, pensar que alimentarse sin gluten consiste en acudir al supermercado y llenar el carro de la compra con productos manufacturados etiquetados sin gluten, cuando lo deseable es centrarse en productos frescos y poco procesados. Finalmente, el **Dr. Jesús Román**, profesor de la Universidad Complutense de Madrid y miembro de la Fundación Alimentación Saludable centró su ponencia en **la dieta mediterránea sin gluten**.

El bloque teórico fue clausurado por la **Dra. Susana Noval**, Subdirectora Médica del Hospital Materno-Infantil La Paz, quien puso sobre la mesa una realidad: **cuando el paciente celíaco llega a casa tiene dudas**. De ahí que trabajar conjuntamente con las asociaciones sea fundamental para garantizar que llegue bien el mensaje que trasladan los médicos a sus pacientes al ser diagnosticados sobre su enfermedad y el tratamiento que deben seguir.



PROYECTOS 2021

4º CONGRESO NACIONAL DE PACIENTES

Durante el descanso, todas las personas inscritas tuvieron la oportunidad de preparar y degustar en su casa **4 aperitivos sin gluten** propuestos por Amaya Martín, de **Celiaquitos**, Lourdes Santos, de **Pikerita**, Ricardo Nafría, de **Celiacoalos30** y Dolores Ergueta, de **Celiacosmadrid**. Piruletas de queso, Melón con salmón, Gildas y Muffins de queso y pasas fueron sus propuestas.



El congreso continuó desde la sede de la **Asociación** con un taller de cocina en directo impartido por Toñi, del obrador **Aleiro** de Colmenar Viejo (Madrid), quien nos enseñó a preparar una deliciosa Tarta Buttercream Sin Gluten.



PROYECTOS 2021

PROYECTO MAYORES SIN GLUTEN



Desde la Asociación hemos puesto en marcha un proyecto que supone dar un paso más en nuestro máximo objetivo: mejorar la calidad de vida de las personas celíacas o sensibles al gluten.

Cada día son más las residencias de mayores que necesitan incluir menús sin gluten para algunos de sus residentes, así surge este proyecto para garantizar que estos centros pueden ofrecerlos con garantías.

Se ha contactado con todas las patronales del sector para evaluar esta necesidad recibiendo una muy buena acogida por todos ellos.

También estamos en contacto con la Consejería de Política Social en Area de Gerencia Dirección del Mayor para concienciar en esta necesidad y colaborar en la difusión de la enfermedad celíaca en este colectivo.

Prueba de nuestra intención en la primera formación para residencias ofrecida este año es la firma de un acuerdo de colaboración con AESTE (Asociación de Empresas de Servicios para la Dependencia), firmando un convenio que persigue mejorar la calidad de vida de las personas mayores que padecen enfermedad celíaca, destinadas a la mejora de la calidad de vida de los mayores celíacos y sensibles al gluten, especialmente los atendidos en los centros de las empresas asociadas a AESTE.



PROYECTOS 2021

DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE



Se trata del cuarto año que la asociación realiza esta iniciativa. En 2020 con la cancelación de las clases en colegios a causa de la pandemia no se pudo realizar, pero la retomamos como una de las acciones conmemorativas del **Día Nacional del Celíaco**, que tiene lugar el 27 de mayo.

La campaña, se realiza en colaboración con la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid. El objetivo es normalizar la alimentación de las personas afectadas por la enfermedad celíaca, así como mostrar a la sociedad que es posible adaptar menús para que sean sin gluten sin implicar grandes dificultades.

La Asociación ha desarrollado carteles, folletos y juegos especiales para enseñar a los niños en qué alimentos se encuentra el gluten y que se distribuyeron en todos los centros participantes junto con diverso material divulgativo para explicar la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten a los más pequeños.

Todos los alumnos participantes, aprendieron ese día, qué es el gluten y en qué alimentos se encuentra gracias a los materiales preparados por la Asociación.

RECORD DE PARTICIPACIÓN

461

CENTROS ESCOLARES

100.000

MENUS SIN GLUTEN OFRECIDOS EN LOS CENTROS ESCOLARES

Para que este DÍA sea especial en todos los colegios participantes recibieron material didáctico, conformado por cartel conmemorativo del Día Nacional del Celíaco un cuento ya clásico "Don Gluten el Travieso", un díptico muy práctico con lo más básico de la dieta sin gluten y unas actividades que fomentan la fijación de lo aprendido.

MATERIAL

DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE

¿SABES QUÉ ALIMENTOS TIENEN GLUTEN?



SIN GLUTEN



PUEDEN TENER GLUTEN



CON GLUTEN

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten
www.celiacosmadrid.org



El gluten se encuentra en 4 cereales: trigo, cebada, centeno y avena



Los celíacos no pueden comer panes, galletas, bollos, tartas, pasta... a no ser que sean especiales "sin gluten"



Si tu compañero celíaco toma algún alimento con gluten se pondrá muy malito



No debes intercambiar tus galletas o golosinas con tu compañero celíaco





DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE

Actividades didácticas



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE

¿SABES QUÉ ALIMENTOS TIENEN GLUTEN?

SIN GLUTEN

Frutas, verduras, hortalizas, legumbres, arroz, patatas, carne, pescado, huevos, leche, maíz, etc.



PUEDEN TENER GLUTEN

Yogures de sabores, quesos fundidos, postres, helados, salsas, embutidos, chocolates, golosinas, etc.



CON GLUTEN

Alimentos que contienen trigo, cebada, centeno o avena (pan, harina, galletas, pizza, pasta italiana, cereales para desayuno, bollos, tartas, etc.)










www.celiacosmadrid.org

DON GLUTEN EL TRAVIESO



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten
Comunidad de Madrid

PROYECTOS 2021

REACCIONES DEL DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE



PROYECTOS 2021

AYUDA A LA PALMA



La erupción volcánica de La Palma de se inició el 19 de septiembre en el paraje de Cabeza de Vaca, en la isla de La Palma.

Nadie lo tenía pensado pero la ayuda no tardó en fraguarse.

Nos pusimos en contacto con nuestros compañeros de la Asociación de Celíacos de Santa Cruz de Tenerife y nos indicaron que la mejor forma de ayudarles desde la península es a través de donaciones económicas.

Se habilitó un apartado de donativos para **La Palma** en nuestra tienda online

Las aportaciones económicas han sido: **4.850 €**

PROYECTO CONTIGO 2020

Este es el segundo año de nuestro querido **PROYECTO CONTIGO 2020**. El objetivo de este proyecto es garantizar una correcta alimentación sin gluten de los pacientes con EC que se encuentran en situación vulnerable. Hay que hacer hincapié en la necesidad de ayudar a estas personas que sin este proyecto comerían con gluten y deteriorarían su salud presente y futura.



Para ello, todos los meses enviamos **un lote mensual de productos básicos sin gluten a los beneficiarios de este proyecto**, garantizando así que puedan cumplir su dieta sin gluten.

En total, hemos repartido más de 2.000 kilos de ayuda a un total de 63 personas. Y nada de esto sería posible sin las marcas que han colaborado: Abuelo Bread, Airos, Barili, Biogredos, El Labrador, Gullón, Maná Productos Sin Gluten, Mercadona, Mercontrol, Natur Dacsa, Nestlé, Panteff, Proceli, Schär y Schnitzer. Muchas gracias a todas por vuestra solidaridad.

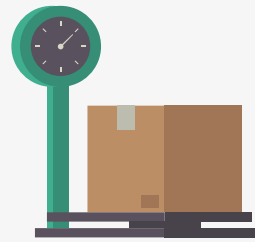
Recordamos a quien pueda leer esta Memoria que siempre pueden ayudar en este proyecto que se materializó el pasado año, pero que de una manera no formal ni organizada, la Asociación siempre ha llevado a cabo desde el inicio de esta.

PROYECTO CONTIGO 2020

DATOS DEL PROYECTO CONTIGO 2020



Valor aprox. de cada lote: 50 €



2.116 kg de productos sin gluten repartidos



63

Familias reciben ayuda



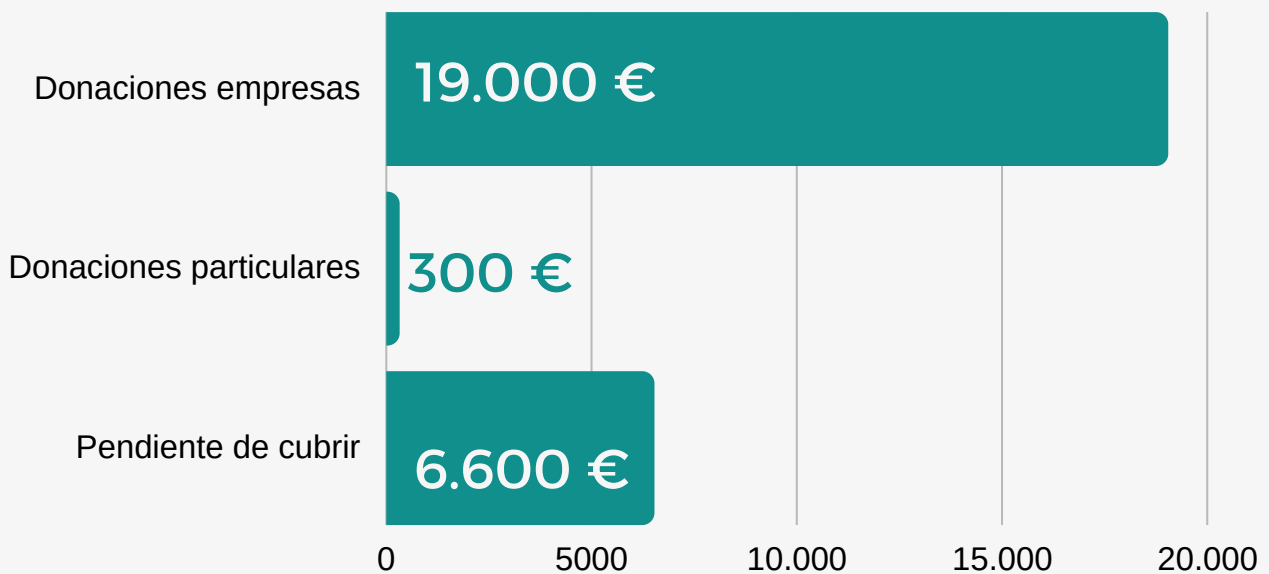
15

Marcas colaboran



12

Organizaciones trabajan con nosotros



TRANSPARENCIA 2021



ASAMBLEAS 2021

El día 24 de junio se celebró la **Asamblea General** y la **Asamblea Extraordinaria**, que se realizó de manera telemática por segundo año.

Procediéndose en la Asamblea Extraordinaria la renovación de cargos y nueva elección de miembros de la Junta Directiva.

La **Junta Directiva** es el órgano de gobierno responsable de dirigir, encaminar, liderar y ordenar los destinos de la Asociación.

Por ello, a la Junta Directiva le corresponde la dirección estratégica y política de la Asociación. Además, de acuerdo con la Dirección Ejecutiva, establece las prioridades y objetivos anuales, y controla su cumplimiento.

Conforman la nueva Junta Directiva:

Presidente: **Rodrigo González Sáenz**

Vicepresidenta: **Ana María Álvarez Méndez**

Secretaria: **Antonia Gordillo Nogales**

Tesorera: **Susana Fernández García**

Vocal: **Estefanía Acedo García**

Vocal: **Alberto Sánchez Nieto**

Durante el año 2021 la junta directiva se ha reunido en **6** ocasiones.

ESTRUCTURA DE LA ASOCIACIÓN

El equipo de acción de la Asociación :

- Atención a socios: Ana Isabel Zurrón Sandín.
- Nutrición y Dietética: Cristina López Ruiz.
- Seguridad Alimentaria: Blanca Esteban Luna.
- Coordinación de Eventos: Magdalena Moreno Velázquez.
- Coordinación de Actividades: María Dolores Ergueta.
- Contabilidad: Carmen Fernández Rivera.
- Comunicación: Nuria Peralbo Rodríguez.
- Investigación y Formación: Juan Ignacio Serrano Vela.
- Dirección: Roberto Espina Cerrillo.

TRANSPARENCIA 2021

La Asociación está declarada de Utilidad Pública desde el año 1997, lo que reporta beneficios fiscales a sus socios este año (80% de devolución de la cuota en el IRPF) y obliga a la entidad a la presentación de sus cuentas anuales a la Administración Pública.



Las cuentas de la Asociación son debidamente auditadas por:
Auditores de Empresas Asociados S.L.

Inscrita en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas con el nº S0641

La memoria económica completa se encuentra en nuestra web
www.celiacosmadrid.org

SUBVENCIONES 2021

En el año 2021 se recibieron dos subvenciones del Ayuntamiento de Madrid de la Junta Municipal de Salamanca para el Fomento del Asociacionismo.

Para el mantenimiento de la sede 2.000 €

Para inversiones en digitalización 400 €



37º FESTIVAL DEL CELÍACO



Tras un año de parón a causa de la pandemia, volvió nuestro evento más querido y especial el **FESTIVAL** en su edición número **37º**.

Fue el sábado 18 de diciembre, en el nuevo espacio del Pabellón de Convenciones de la Casa de Campo de Madrid y allí nos encontramos de nuevo.

El **Festival del Celíaco** es un evento que venimos realizando cada año desde 1982 y supone el evento para celíacos y sensibles al gluten más importante de nuestro país y el más multitudinario de Europa.

Se trata de un punto de encuentro de referencia para celíacos, familiares y amigos, que cuenta con un amplio espacio de exposición comercial donde multitud de marcas dan a conocer sus productos sin gluten y donde también encontrarás demostraciones, promociones, talleres, degustaciones, sorteos y el espacio tómbola.

En la edición de 2019, previa a la pandemia de Covid-19, acudieron más 6.000 asistentes en un solo día. Este año, por motivos de seguridad por la situación sanitaria, se estableció junto a la autoridad un aforo más reducido y que en ningún momento se superó, así mismo se formalizó un protocolo anti-Covid para garantizar la seguridad, esto no deslució el atractivo del Festival que tanto estábamos esperando y resultó muy entrañable y divertido.

Todos los asistentes al Festival cumplieron las medidas de seguridad, que en esos momentos tanto la autoridad como la dirección de la Asociación establecimos, agradeciendo el comportamiento de todos los asistentes, tanto adultos como pequeños

3.836

ASISTENTES

En esta edición, debido a la pandemia de Covid-19, no hubo castillos hinchables ni escenario con actuaciones, pero sí numerosos talleres y actividades tanto para niños como para adultos.

37º FESTIVAL DEL CELÍACO



Todas las marcas que estuvieron en el FESTIVAL ofrecieron promociones y descuentos especiales por el evento, así mismo ofrecieron degustaciones de sus productos. En total fueron 21 empresas que estuvieron presentes con stands en el FESTIVAL.

Otras marcas participaron con productos para la bolsa de obsequio, que todos los socios asistentes al FESTIVAL recibieron.

Disfrutamos ya dentro del FESTIVAL de nuestra famosa TÓMBOLA que tuvo premios donados por las empresa y de TALLERES organizados para los más pequeños y otros destinados a los mayores.

Tuvimos también el autobús de la CRUZ ROJA donde los asistentes se acercaron para donar sangre y desde aquí agradecemos a todos los que donaron por su colaboración y generosidad.



42
vidas salvadas
gracias a vuestras
donaciones de sangre

Gracias a todas las personas que formaron parte de la campaña de donación de sangre realizada el 19 de diciembre de 2021 en el Festival del Celíaco

Se presentaron 15 personas, de las cuales 14 pudieron donar sangre. Estas donaciones ayudarán a mejorar la vida de 42 pacientes, ya que cada donación de sangre salva 3 vidas.

Sois un gran ejemplo de generosidad y colaboración.

Centro de Transfusión

Cruz Roja

EXPOSITORES DEL 37º FESTIVAL DEL CELÍACO

37º Festival del Celíaco

Expositores

0% GLUTEN

ABUELOBREAD
Soborea la vida SIN GLUTEN

Aleiro
Pastelería artesana sin gluten

ESHBAL du BARILI
gluten free living

BIOMEDAL

celiacos
ORILLADOR SIN GLUTEN

CEL&GO
Libertad sin Gluten

FOSTER'S HOLLYWOOD

LA DOICATINA
PIMIENTOS CAPSICOS

La Mordida
COMIDAS Y BEBIDAS DE MEXICO

LA ORIENTAL
SIN GLUTEN

Maná
Productos Sin Gluten

ESTENATA
AGENCIA DE SEGUROS S.L.
MAPFRE

MASSA MATER
PANADERÍA & REPOSTERÍA
CON MIMO, SIN GLUTEN

NATUR Dacsa

Pandino

panteff

PIZZA NATURA
HEALTHY AND ECOLOGIC

Schär
GLUTEN-FREE

UNICO
Cocina con un giro

VORWERK

thermomix

www.celiacosmadrid.org

Area de talleres:
Planta superior, pasillo frontal

37º Festival del Celíaco

ÁREA INFANTIL	ÁREA FAMILIAS	ÁREA DE ADULTOS
11:00-13:00 h Jugar con salud CRUZ ROJA	11:00-14:00 h Ajedrez MIL ARTISTAS	12:30 h Bye contaminación UNICO Y SANO
12:30 h Muñeco de nieve ASOCIACIÓN	14:00 h Galletas Navidad 0% GLUTEN	14:00 h Cata de cervezas 28IBÉRICA
16:00 h Muñeco de nieve ASOCIACIÓN	15:00-19:00 h Ajedrez MIL ARTISTAS	16:00 h Bye contaminación UNICO Y SANO
17:30 h Identificar células HOSP. CLÍNICO	17:30 h Galletas Navidad 0% GLUTEN	17:30 h Cata de cervezas 28IBÉRICA

37º Festival del Celíaco

Bolsa

0% GLUTEN

ABUELOBREAD
Soborea la vida SIN GLUTEN

airos
GLUTEN FREE

ANETO
MOLINOS DE MEXICO

Facundo

nagual

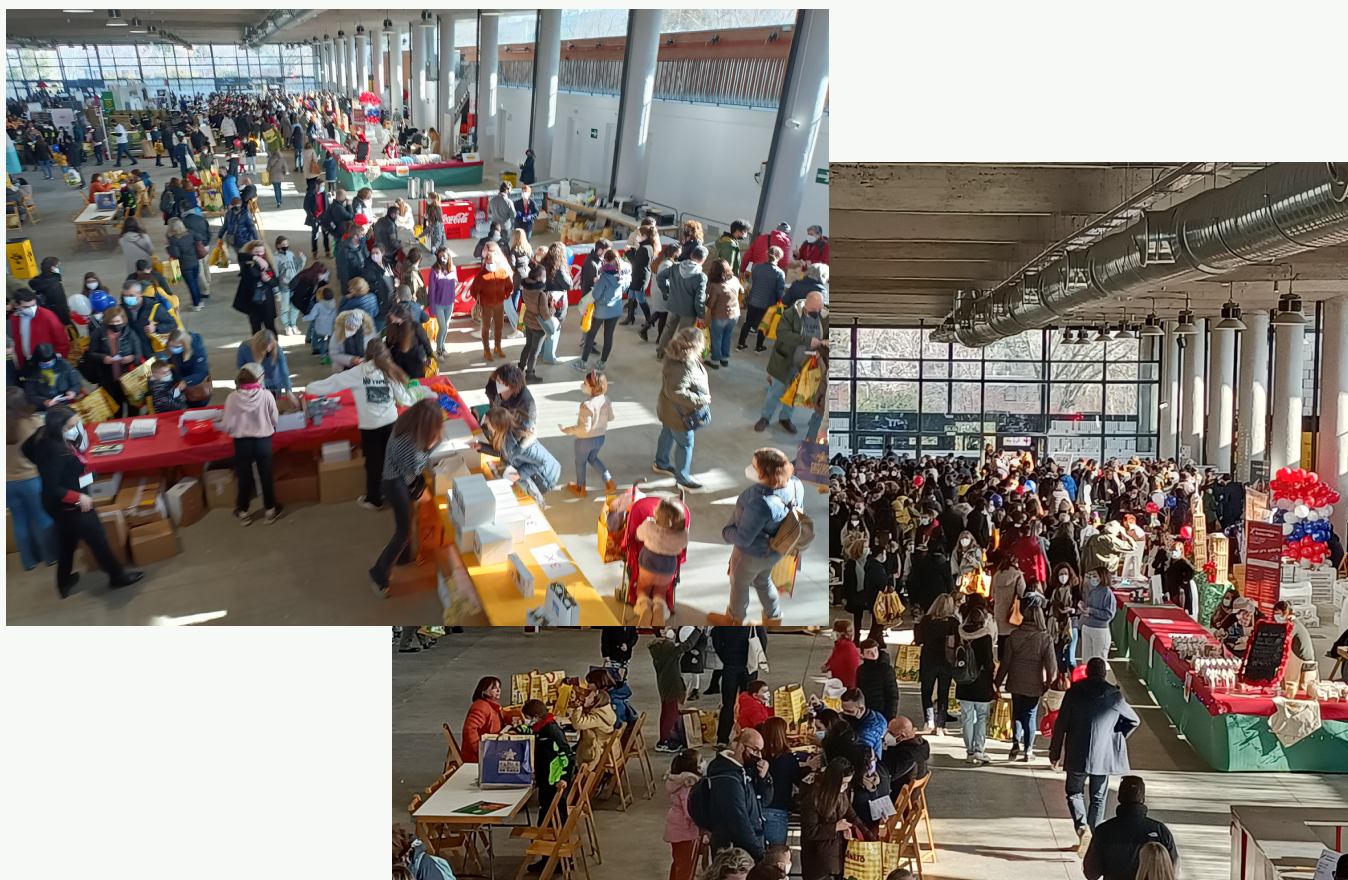
www.celiacosmadrid.org

TÓMBOLA 37º FESTIVAL DEL CELÍACO



CARTEL

37º FESTIVAL DEL CELÍACO



Este Festival del Celíaco se puede realizar gracias a los **VOLUNTARIOS** que se unieron al equipo de la Asociación, para sacar adelante el mismo, desde aquí nuestro más sincero agradecimiento a los que estuvieron y aquellos que quisieron y no pudieron estar por las circunstancias de la COVID.

También hemos de dar las gracias a todas las voluntarias que ayudaron con las campañas del Día Sin Gluten en el Cole y Abordaje de la EC en las Farmacias, algunas vinieron a la sede y otras desde casa. **GRACIAS**



COMUNICACIÓN ACSG

Desde nuestra Asociación podemos afirmar que la comunicación es el mejor medio que tenemos para relacionarnos con nuestros propios socios y la manera de divulgar e informar sobre la enfermedad celíaca a una diversidad de públicos lo que hacemos y lo que queremos hacer, no solamente se conoce lo que nosotros decimos, sino también se conoce el trabajo coherente en favor de nuestra causa, cuáles son nuestros servicios o dónde se encuentra ubicada nuestra sede social.

1 Revista: SIN GLUTEN

Una de las fórmulas de comunicación muy apreciada por nuestros socios es la revista **SIN GLUTEN** que llega trimestralmente a su domicilio.

Este año supone un antes y un después en el envío postal de nuestra revista. En un deseo de ser más sostenibles y cuidar nuestro planeta, la revista no se envuelve en plástico, sino en sobre de papel. Con este gesto, hemos **ahorrado más de 220 kilogramos de plástico al año**.

En su interior y de manera variada se ofrecen artículos de actualidad y las secciones de investigación, nutrición, gastronomía, viajes, recetas y las actividades de la Asociación.



2 Página web: www.celiacosmadrid.org

Nuestra página web es la herramienta comunicativa principal de la Asociación donde se da la información que más buscan los celíacos. Es el escaparate de todos los eventos y actividades organizadas por la Asociación o en aquellas en las que participamos.

También figura la información corporativa de la Asociación, con el apartado muy importante de transparencia. Es muy relevante la difusión de noticias ya sean de nuevos restaurantes, científicas, consejos y entre otras las alertas alimentarias las cuales difundimos en rrrs.

Este año nuestra página web ha subido en todos sus parámetros.

USUARIOS
319mil ↑
24,9 %

SESIONES
419mil ↑
24,2 %



LA ASOCIACIÓN DE
Y SENSIBLES AL G
AESTE FIRMAN UN
DE COLABORACI
ASOCIACIÓN | 03 DICIEM



ALERTA ALIMENTARIA

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten



**LAS CERVEZAS SIN GLUTEN,
¿SON REALMENTE SIN
GLUTEN?**

ASOCIACIÓN | 08 JULIO, 2021



ALERTA ALIMENTARIA

MUNDO SIN GLUTEN | 23 FEBRERO, 2021

**NUEVO ACUERDO DE
COLABORACIÓN**

ASOCIACIÓN | 16 SEPTIEMBRE, 2021

**¿QUÉ CONTROLES DEBEN
SEGUIR LOS FAMILIARES
UNA PERSONA CELÍACA**

ASOCIACIÓN | 28 JULIO, 2021

**PRONÓSTICO DE COVID-19 EN
PACIENTES CON EC**

ASOCIACIÓN | 04 JUNIO, 2021

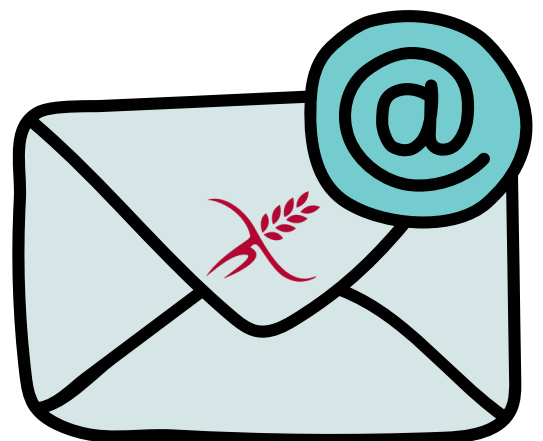
**NUEVA EMPRESA
COLABORADORA**

ASOCIACIÓN | 13 ABRIL, 2021

3 Newsletters: "Nuestras novedades sin gluten"

Otra de las maneras habituales de comunicación con nuestros socios son las "newsletter" que reciben semanalmente las últimas noticias del mundo celíaco además de las actividades de esa semana, promociones y descuentos para socios, nuevos colaboradores sin gluten, etc. También es donde anunciamos las nuevas incorporaciones de colaboradores tales como, restaurantes, establecimientos, obradores, etc... que ofrecen atención al celíaco o productos sin gluten.

Este año se han incrementado en un **13%**



4 Facebook: @AsociacionDeCeliacosYSensiblesAlGluten

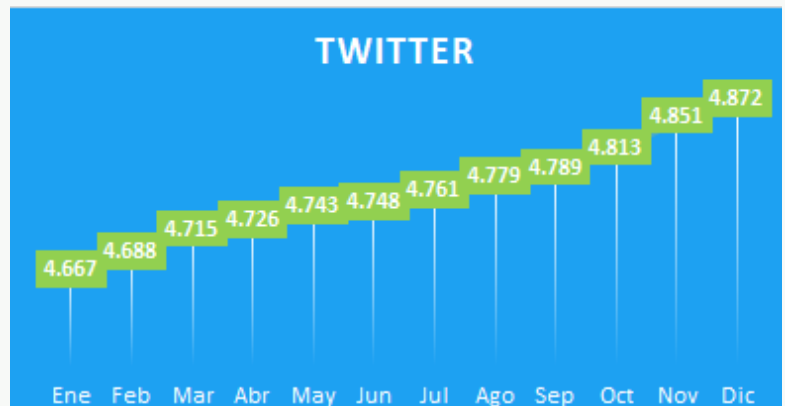
Las redes sociales son parte importante del objetivo de nuestra Asociación ya que es otra de las maneras de difundir qué es la Enfermedad Celíaca y cómo seguir correctamente la dieta sin gluten. Llegamos desde estas redes sociales a todos los tipos de colectivos tanto edades como lugares.



Nuestro aumento sigue una trayectoria ascendente de manera constante y firme. Es el resultado de un trabajo constante y que refleja nuestra actividad diaria.

5 Twitter: @CeliacosMadrid

Nuestra presencia en esta red es medida, para mantener una posición informativa rápida y veraz, que es lo que tiene este medio, su rapidez y su gran repercusión.



6 Instagram: celiacosmadrid

Instagram es hoy en día la red con más fuerza y en la que avanzamos cada vez más. Tenemos un recorrido acumulado del 42% en los dos últimos años. Esta red social es muy popular y también su repercusión es amable estando muy en la línea de la Asociación.



7 LinkedIn

En esta red social la Asociación debe su crecimiento a nuestra vertiente más profesional. las noticias en esta red social son del ámbito sociosanitario y científico donde la Asociación se ha labrado un muy buen prestigio.



Repercusión en medios

La presencia en los medios clásicos de comunicación sigue con una tendencia a la baja ya que las redes sociales sustituyen en mucho la manera de informar y se nota reduciendo los impactos año tras año.

Prensa escrita 10 colaboraciones

Radio 3 colaboraciones

Internet 46 colaboraciones, se han duplicado frente al año anterior y siendo un medio que si tiene una buena salud y se nota que comparte sinergias con las redes sociales .

Reuniones institucionales

- Unidad de Enfermedad Celíaca, Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz
- Instituto Madrileño de Estudios Avanzados (IMDEA) Alimentación
- Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid, Vocalía de Alimentación
- Universidad del País Vasco
- Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
- Hospital Universitario La Paz, Servicio de Relaciones Públicas y Servicio de Audiovisuales
- Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Madrid (ICOMEM), Presidencia y Servicio de Docencia
- Hospital Universitario Severo Ochoa, Gerencia y Servicio de Docencia
- Hospital Severo Ochoa (Servicios de Docencia, Pediatría, Aparato Digestivo, Anatomía Patológica, Análisis Clínicos y Bioquímica)
- Gerencia Dirección del Mayor
- Sociedad Española de Enfermedad Celiaca (SEEC)
- Subdirección Gral. De Humanización de la Asistencia, Bioética e Información y Atención al Paciente
- Dirección General de Humanización y Atención al Paciente, Consejería de Sanidad, Comunidad de Madrid

Agradecimientos

Gracias a todos nuestros socios celíacos y sensibles al gluten, voluntarios a todos nuestros colaboradores, restaurantes, obradores, tiendas y todas aquellas empresas que han sumado esfuerzos por conseguir que la enfermedad celiaca sea cada vez más conocida y entedida.

Gracias a todos los profesionales de sectores tan distintos como el sanitario o el de restauración, por sumarse a la sensibilización de la enfermedad celíaca y dar a conocer sus problemas.

A TODOS GRACIAS

Contacto

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

Calle Lanuza, 19, Madrid, C. P. 28028

917 130 147

www.celiacosmadrid.org

secretaria@celiacosmadrid.org

[@celiacosmadrid](https://www.instagram.com/celiacosmadrid)

