



MEMORIA DE **ACTIVIDADES** 2022



Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten

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 2022

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

01

1.0 - Carta del Director	3
1.2 - Atención al colectivo	4
1.3 - App sinGlu10 2022	7
1.4 - Servicios - Asesoría	9
1.5- Actividades 2022	10
1.6 - Formaciones 2022	14
1.7 - Día Sin Gluten en el Cole	18
1.8 - Acciones sociales	20
1.9 - Área Científico-Sanitario 2022	22
1.10 - 5º Congreso Nacional de Pacientes	28
1.11 - 6 Correr SinGLU10	29
1.12 - Semana de la Ciencia 2022	30
1.13 - 38º FESTIVAL del Celíaco	31
1.14 - Solidaridad 2022	35
1.15 - La Asociación	38
1.16 - La Asociación se reúne	40
1.17 - Comunicación ACSG	41
1.18 - Agradecimientos	

Atención al colectivo

Las fases de nuestra atención

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten tiene su origen en la Asociación Española Contra la Enfermedad Celíaca, fundada en 1979.

Desde entonces prestamos apoyo a todos aquellos celíacos o sensibles al gluten, así como también a la sociedad en general que demanda de nuestra asociación, formación, asesoramiento o simplemente información general de nuestra enfermedad.

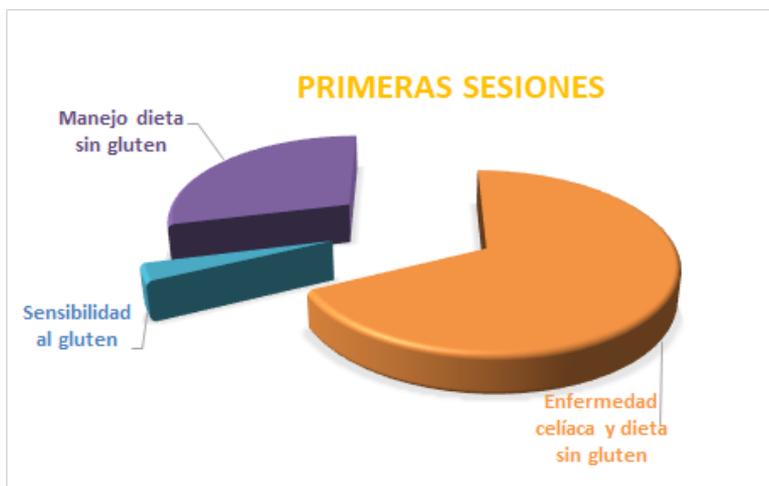
Nuestro trabajo como Asociación tiene como objetivo la mejora de las condiciones de las personas celíacas o sensibles al gluten, así como los familiares y amigos.

Concienciamos en el valor de un diagnóstico temprano, trabajamos en la mejora de la calidad de vida del celíaco o sensible al gluten e informamos en la dimensión social de la enfermedad. Para ello tenemos el programa de atención al paciente recién diagnosticado y sus familias.

La Asociación tiene diseñado un programa de atención al celíaco o sensible al gluten y sus familias. El primer paso es el apoyo activo al paciente que es el primer escalón, seguido de la información básica y fundamental para el entendimiento de la enfermedad y su dieta sin gluten, para ello se han creado dos tipos de sesiones informativas que se realizan de manera semanal.

En una primera sesión se explica ampliamente la propia enfermedad en sus aspectos científico y dietético y se complementa con una segunda sesión donde se desarrolla la perspectiva social y diaria de la enfermedad. Con ello pretendemos dar la herramientas necesarias para afrontar con seguridad la enfermedad celíaca.

Ponemos a disposición del celíaco, familiares y amigos todo el potencial de la Asociación, tanto en el nivel personal, como paciente, como en el área social que comporta la enfermedad.



1 ACCIÓN

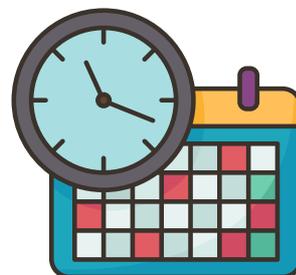
- Apoyar y acoger
- Informar
- Sesiones de formación
- Documentación

Atención al colectivo

Las fases de nuestra atención

Dentro del apoyo y atención a todos los inmersos en la problemática sin gluten, la Asociación sigue ofreciendo un amplio horario de atención tanto presencial como telefónica, durante la semana laboral durante todo el año, lo que ofrece tranquilidad a nuestros socios y familiares.

La atención al socio se realiza también por otros canales tales como correo electrónico.



De lunes a jueves de 9:00 a 18:00 h., viernes de 9:00 a 14:00 h. de atención es continua a nuestro colectivo, reduciendo el horario en los meses de verano.



32.425 consultas atendidas

Estos correos electrónicos son derivados a cada uno de los departamentos para poder ofrecer la mejor respuesta profesional a la consulta.

Nuestras novedades sin gluten

"Nuestras Novedades Sin Gluten" es una de las formas de comunicación hacia nuestros socios, que llega a manera de boletín semanal. Su contenido es muy variado, informamos de noticias, las actividades o promociones que pueden interesar al socio y que estén en relación con el mundo celíaco.

También hemos informado de manera directa por medio de correo electrónico a nuestros socios lo que ha supuesto un incremento del **18%** 



671 consultas atendidas

WhatsApp es uno de los nuevos medios por el que nos consultan cada vez más nuestros socios y cada vez se vuelve más popular.

2 ACCIÓN

- Atención continuada
- Responder todas las consultas
- Información al día
- Lista de Productos

Atención al colectivo

Las fases de nuestra atención

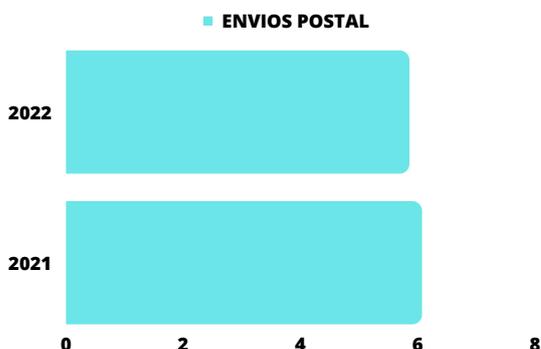
Dentro de la atención al celíaco y sensible al gluten existe otra fuente de información que le llega como **Lista de Productos**.

Esta publicación se realiza por los departamentos de nutrición y seguridad alimentaria y es el vuelco de toda la información recabada por estos departamentos. El formato impreso se realiza una vez al año y de manera virtual diariamente en su versión de [App sinGLU10](#).

Tiene como objetivo facilitar la identificación de alimentos seguros “sin gluten” con un contenido de menos de 20 ppm. también se incluye la indicación sin lactosa de aquellos productos que el fabricante nos ha facilitado la información.

La inclusión de productos en esta Lista, es totalmente voluntario y gratuito, no teniendo que pagar ningún canon para aparecer publicadas.

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



Este año, como en años anteriores se ha enviado a todos los domicilios de los socios (una por unidad familiar, cuando hay más de un socio celíaco), salvo en aquellos casos que se ha renunciado a su edición impresa optando por tener una licencia más de la [App sinGLU10](#). La conciencia medio ambiental, nos llevó hace ya 4 años, a ofrecer esta opción para sumarnos al menor consumo posible de papel.

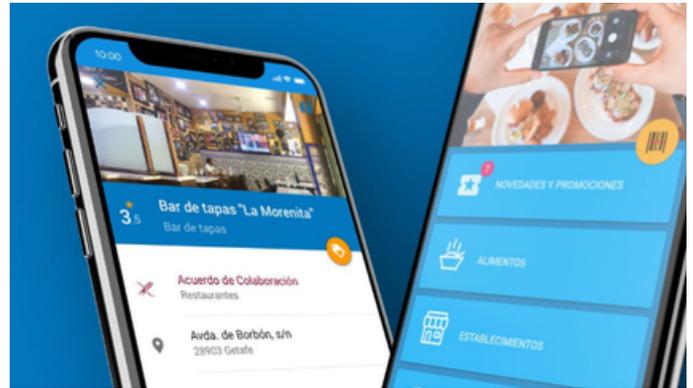
La tendencia se consolida y cada año se incrementa más la utilización de la Lista de Productos dentro de nuestra [Apps sinGLU10](#)

App sinGLU10 2022

Que es la App sinGLU10

Como hemos visto, cada vez son más el número de nuestros socios que consultan la Lista de Productos mediante la App **sinGLU10** sabiendo que se mantiene actualizada diariamente.

Pero esta App ofrece muchas más posibilidades y en ella podemos consultar restaurantes, obradores y tiendas, de dos maneras, por geoposición obteniendo todos aquellos establecimientos que se encuentren cercanos a nosotros o buscando por la población o nombre del establecimiento, hay que tener en cuenta que dentro de la restauración vamos sumando no solamente a nivel nacional sino internacional, debido a la demanda por parte de los socios y se incluyen como recomendaciones de socios o de la asociación del lugar, realizando siempre un chequeo telemático.



También dentro de nuestra App **sinGLU10** tenemos el carnet de socio, recetas sin gluten y promociones, estas últimas se van actualizando, y los usuarios reciben una notificación para informarles de la nueva promoción o actividades que sean interesantes para el socio o sus familiares.

Todo socio celíaco tiene derecho a dos licencias de la App, de uso indefinido y a una tercera si Ha renunciado a la Lista de Productos en papel.



"Este logo indica que puedes valorar al establecimiento en nuestra App sinGLU10"

App sinGLU10 2022

Datos

La App [sinGlu10](#) ofrece toda la información actualizada diariamente de los alimentos incluidos en la Lista de Productos y también de los establecimientos (restaurantes, obradores y tiendas), junto con la información de promociones, actividades o alertas alimentarias de manera rápida y eficaz.

Ello hace que tanto nuestros socios, como otros profesionales, la valoren positivamente e incrementen año a año el número de usuarios.

Estos son algunos de los datos que aporta nuestra App [sinGLU10](#).



Usuarios App

54.782



Marcas

813

Productos

20.949

DATOS 2022



Obradores

165



Recetas

162



Tiendas

417



Restaurantes

4707

Servicios - Asesoría

El año 2022 ha sido el segundo año del servicio de nutrición DSG+, un servicio de nutrición creado para cubrir todo tipo de consultas de nutrición y dietas para todos nuestros socios y sus familiares. Seguimos realizando también las revisiones de dieta sin gluten cuando así se requiere, por los resultados analíticos o por sugerencia del médico, en el seguimiento de la enfermedad celíaca y el análisis de la composición corporal, para poder evaluar nuestro equilibrio dietético.

La asesoría psicológica, con sus Escuelas de pacientes y con el servicio de citas, este año ha visto incrementado su ratio, valorando sus usuarios muy positivamente este servicio y se denota una mayor preocupación por el equilibrio mental.

Por último cada vez son más los socios y personas externas a la Asociación que requieren del servicio de consultas científico sanitarias que sigue año tras año subiendo en números.

Datos

DGS+ SERVICIO DE NUTRICIÓN



62

Consultas
dieta

57

Revisiones
dieta

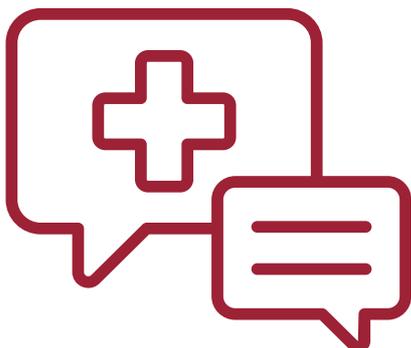
45

Control
corporal



CONSULTAS PSICOLÓGICAS

18



CONSULTAS MÉDICO-CIENTÍFICAS

361

Actividades 2022

La Asociación dedica un tiempo y esfuerzo económico a aquellas actividades dirigidas a los socios, familiares y público en general, como parte de los objetivos y valores que conforman nuestros estatutos y, por tanto, la Asociación. Entre estos objetivos están la divulgación del conocimientos sobre la enfermedad celiaca y su manejo para una mejora en la calidad de vida del celíaco y sensible al gluten. En base a esta consciencia se realizan talleres conferencias y reuniones donde exponer, practicar y compartir todo aquello que interesa al celíaco o que compromete su empoderamiento lugar dentro de nuestra sociedad.

Talleres de Cocina

Nuestros talleres de cocina tienen una larga tradición y una excelente aceptación entre los socios. Este año 2022 hemos retomado la presencialidad en nuestra sede social, pero hemos querido mantener también la forma virtual, para aquellos socios a quien el desplazamiento les resulta imposible.



El equipo de los talleres de cocina formado por el profesor cocinero Alfredo Gil y Rosa Oviaño, realiza todas las recetas especialmente pensando en el celíaco y en aquellas preparaciones que más le pueden resultar dificultosas.

Todas las recetas se pueden encontrar en la web y la [App sinGLU10](#).

Este año hemos contado con la colaboración de tres firmas comerciales en algunos de nuestros talleres de cocina.



Talleres de Cocina

276 asistenes

Actividades 2022



Los Talleres mensuales para Niños que han vuelto este año 2022 a ser presenciales ya que el objetivo principal de estos talleres es que los peques se encuentren entre iguales y que aprendan juntos sobre la dieta sin gluten y la enfermedad celíaca, de acuerdo a su edad y de mano del equipo de talleres infantiles.

Talleres de Niños

107 asistentes

El Café del Mes

A la vuelta del verano estrenamos nueva actividad "El Café del Mes" un espacio para el encuentro de los socios adultos, donde se habla sobre un tema elegido, para el intercambio de opiniones y experiencias, siempre en conexión con el mundo celíaco. La actividad es nueva y con un corto recorrido veremos como avanza.

El Café del Mes

12 asistentes



Actividades 2022

Escuelas de Pacientes

Las Escuelas de Pacientes tienen como objetivo dar las herramientas necesarias para encajar el diagnóstico de la enfermedad celíaca en la esfera emocional y en la vivencia particular de cada paciente y su entorno a lo largo del tiempo.

Se realizan dirigiéndonos al paciente de acuerdo a la edad, por lo que tenemos tres tipos de escuelas:

- Escuela de Pacientes: **Mi hijo pequeño es celíaco**. Dirigida a los padres con hijos diagnosticados menores de 10 años
- Escuela de Pacientes: **Mi hijo adolescente es celíaco**. En este caso está dirigida a padres cuyos hijos superan los 10 años hasta los 18 años
- Escuela de Pacientes: **Soy celíaco: afrontamiento de la enfermedad celíaca**. Ser adulto y estar diagnosticado celíaco hace que a veces no sea tan fácil su manejo, esta Escuela es la indicada para todos los adultos.

Todas estas Escuelas están dirigidas por la psicóloga D^a Teresa Arce que es asesora de nuestra Asociación



**Escuela de Pacientes:
"Niños, adolescentes y adultos"**

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

Escuelas de Pacientes

102 asistentes

Actividades 2022

Este año 2022 se han ofertado diversas actividades para los socios.

 OPEN DAY 2022		
12-13 marzo 	23-24 abril 	28 mayo 
 2-3 junio	 4-5 junio	 10 septiembre
 5-6 nov		 10-11 dicie



QUEDADA DE ADOLESCENTES



DÍA EN LA GRANJA ALBITANA

Formaciones 2022

Escuelas de Hostelería

Siguiendo la trayectoria que nos avala durante tantos años, la Asociación hace un esfuerzo grande para continuar en la formación en el ámbito de la restauración en su etapa de formativa dentro de las Escuelas de Hostelería.

Llegando a todas sus áreas, ya sea personal de cocina o sala. Nuestra Asociación cree que es fundamental la formación de los futuros restauradores para que el celíaco se sienta seguro fuera de casa.

Desde hace ya más de 22 años realizamos formaciones en escuelas de hostelería, restaurantes, obradores y empresas de restauración colectiva.



Restauración colectiva

Desde hace 20 años realizamos jornadas de formación para el personal de las empresas de restauración colectiva, desde cocineros, pinches, manipuladores y monitores de comedores.

Estas jornadas se actualizan constantemente para ofrecer siempre los últimos conocimientos para la manipulación de los menús sin gluten que sirven.

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

**JORNADAS RESTAURACIÓN
COLECTIVA**

1205 asistentes

Durante el mes de marzo realizamos la XXXVII Formación para Comedores, teniendo que realizar tres convocatorias de las misma formación.

Esta formación fue ofrecida por D^a Cristina López Nutricionista y especialista de la Asociación, perteneciente al equipo de Nutrición y Dietética.

1^a convocatoria	363 asistentes
2^a convocatoria	350 asistentes
3^a convocatoria	131 asistentes

También realizamos la I Formación para Campamentos, asistiendo 18 personas, en el mismo mes de marzo, el día 30.



En el último trimestre del año ofrecimos la XXXVIII Jornada de Formación de Comedores Escolares, en el mes de octubre y se tuvieron que realizar dos sesiones.

Que igualmente impartió la responsable de Nutrición y Dietética de la Asociación.



1^a convocatoria	190 asistentes
2^a convocatoria	153 asistentes

Formación restauración 2022

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 con aquellos establecimientos que deseen ofrecer un servicio sin gluten con garantías de esta manera nos encargamos de asesorar, informar y formar a los nuevos colaboradores para que sean capaces de ofrecer menús aptos para las personas celíacas o sensibles al gluten.

El objetivo es que los establecimientos mediante los ingredientes y con su personal formado, sea capaz de preparar una excelente carta sin 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.



SELLO DE RESTAURACIÓN:

Los restaurantes que se identifican con este sello han recibido la formación y control por parte del personal responsable del área de seguridad alimentaria.

102



SELLO DE RESTAURACIÓN 100% SIN GLUTEN:

Los restaurantes que se identifican con este sello su oferta de restauración es totalmente sin gluten. Es un compromiso muy apreciado por los celíacos. se han incrementado doblando su cantidad sobre el año 2021

30



SELLO DE OBRADORES SIN GLUTEN:

Los obradores que tienen este sello son totalmente sin gluten, ya que no se permite realizar ninguna elaboración con harinas que no sean sin gluten

28

Formación sector de la salud

Se ha retomado la formación para centros de enseñanza del sector sanitario tanto residencias como escuela de enfermería y llegando a estudiantes de 5º curso del Grado de Farmacia, Facultad de Farmacia, de la Universidad de Alcalá

Ofreciéndoles una clase por nuestro formador Dr Juan Ignacio Serrano Vela la clase:

“Papel de la farmacia en la detección precoz, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de la enfermedad celíaca””



Informe de precios 2022

2022

Estudio de Precios

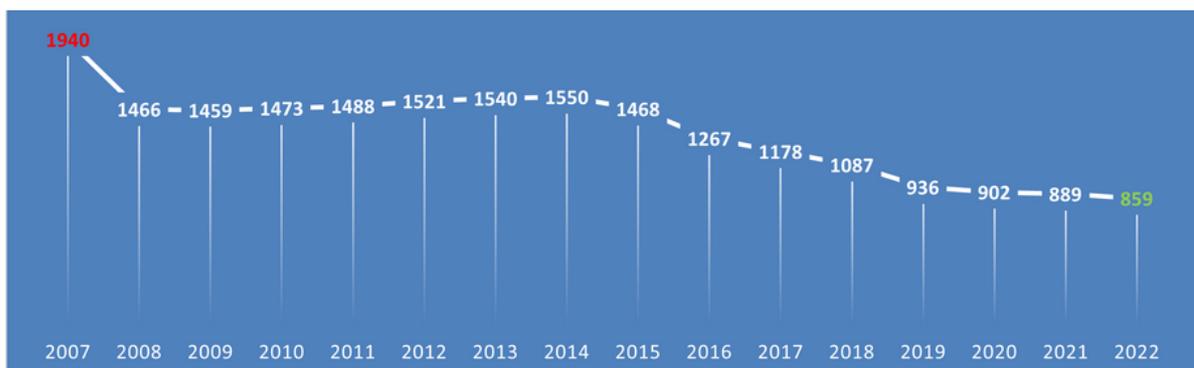


 Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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.

Cabe recordar que, para las empresas, elaborar productos sin gluten es más costoso por diversos motivos, tales como que la necesidad de líneas de producción independientes y separadas o la utilización de materia prima más costosas.

En el informe realizado en 2022 se deduce que el seguimiento de una dieta sin gluten conlleva un gasto adicional y extraordinario en la alimentación de las personas celíacas de 71,64 euros al mes, lo cual supone 859,68 euros al año. En los últimos años hemos observado un descenso significativo en la diferencia de precios de estos productos comparados con sus homólogos con gluten, y el hecho de que las marcas blancas los hayan incorporados en los lineales de la mayoría de los supermercados, ha favorecido que el precio de estos haya disminuido.

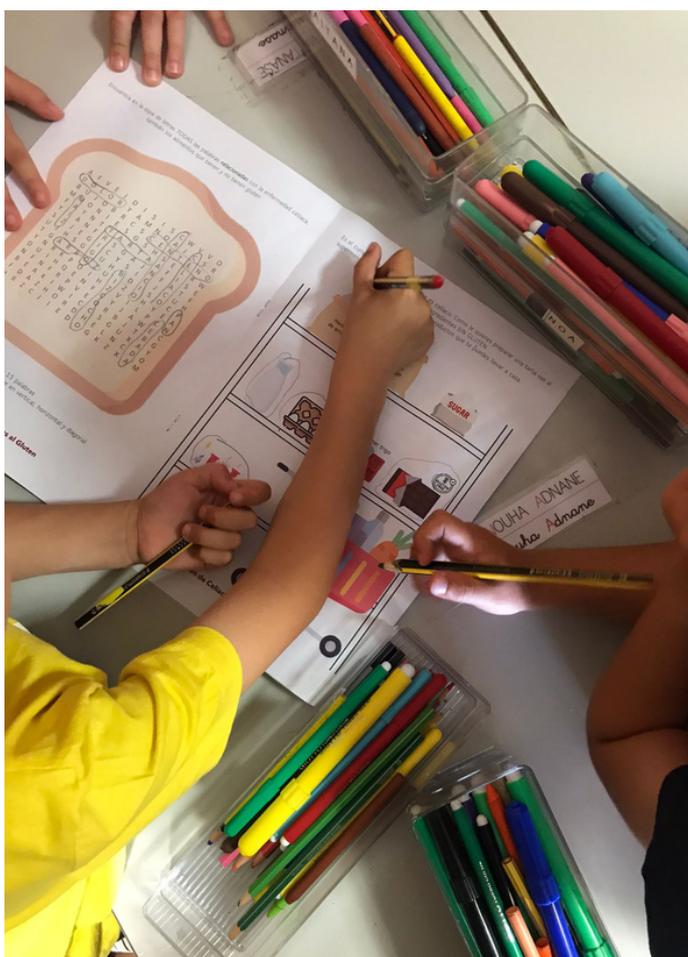


Día sin gluten en El Cole

Un año más, hemos celebramos con los más pequeños y en su espacio de ocio y aprendizaje, el Día Nacional del Celíaco, organizando el Día Sin Gluten en el Cole. Es una iniciativa que busca la visibilidad de la enfermedad celíaca y la integración de los niños celíacos con sus compañeros.

Se trata del sexto año que realizamos esta iniciativa y hemos batido récord de centros participantes. En total, **548 colegios** se han sumado a esta campaña y del viernes 27 de mayo ofrecieron un menú sin gluten a todos los alumnos (en total, más de **120.000**).

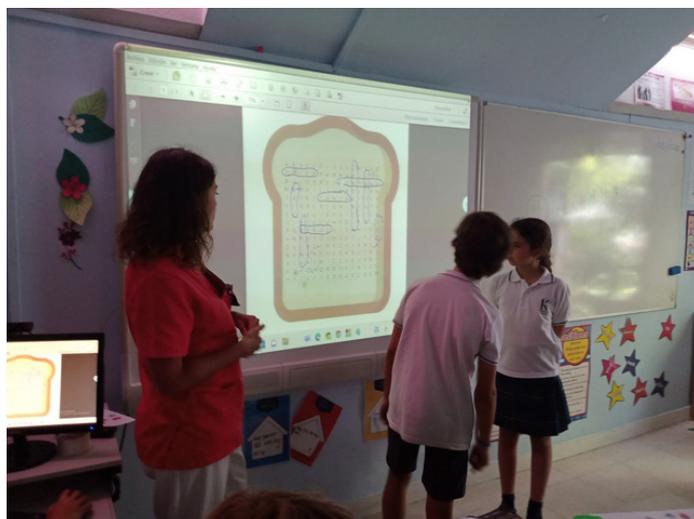
Este día, los peques celíacos se sienten más integrados y al comer lo mismo que sus compañeros. Gracias al esfuerzo de todos los centros y, en especial, a los caterings que han querido sumarse con menús sin gluten a todos los colegios donde dan servicio: **Alcoín, Aramark, Catergest, Cocinas Centrales-AUSOLAN, Colectividades Madrid, Comaibel, Comedores Blanco, Duo Colectividades, Gastroser, Grupo Maestro, La Madrigaleña, Secoe, Sercaib Catering Ibérica y Servicios Hosteleros a Colectividades.**



Cada centro escolar recibió documentación para hacer este día especial y que los escolares comprendan que es seguir una sin gluten.

Se enviaron a los centros:

-  Cartel de DÍA SIN GLUTEN en el COLE
-  Cuadernillo de Actividades
-  Díptico explicativo sin gluten, puede tener gluten y con gluten



CARTEL

Día sin gluten en El Cole

DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE

¿SABES QUÉ ALIMENTOS TIENEN GLUTEN?

SIN GLUTEN

Hortalizas, frutas, verduras, patatas, legumbres, arroz, carne, pescado, huevos, leche, maíz, etc.



PUEDEN TENER GLUTEN

Yogures de sabores, embutidos, postres, salsas, quesos fundidos, helados, 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.)



 Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

www.celiacosmadrid.org

RUTA Comiendo Sin Gluten con el aval de CELÍACOS MADRID

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten y el Ayuntamiento de Madrid han puesto en marcha la ruta "Comiendo Sin Gluten con el aval de la Asociación", un proyecto que surge de un convenio entre la Asociación y la Dirección General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid y que pretende facilitar el acceso del colectivo celíaco y sensible al gluten a los establecimientos que ofrecen opciones sin gluten.



En este año 2022, se ha iniciado con este acuerdo un total de 96 establecimientos adheridos, los cuales tienen acuerdo con la Asociación Celíacos y Sensibles al Gluten, lo que significa que el departamento de Seguridad Alimentaria de nuestra Asociación ha revisado los ingredientes, las fichas técnicas, las instalaciones y procedimientos del local, además de formar a todo su personal en cómo ofrecer opciones sin gluten seguras. Para asegurarnos de que la incorporación de nuevo personal a estos locales tenga la formación necesaria sobre las opciones sin gluten, la Asociación ha ofrecido formaciones mensuales a estos establecimientos.

Infografía informativa RUTA SIN GLUTEN

RUTA COMIENDO SIN GLUTEN
CON EL AVAL DE CELÍACOS MADRID

Salir a comer fuera de casa es una de las grandes dificultades para el colectivo de personas celíacas y sensibles al gluten.

Por ello, cada vez son más los obradores, tiendas y restaurantes que ofrecen y añaden a su oferta y a sus cartas productos y platos sin gluten, facilitando así el día a día de estas personas.

La **Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten** cuenta con un acuerdo de colaboración para **supervisar fichas técnicas, ingredientes, instalaciones y procedimientos** de estos locales, evitando así que se produzca contaminación cruzada.

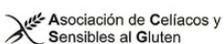
- Restaurantes
- Obradores
- Hoteles
- Ocio
- Tiendas
- Cafeterías

 **TODO ESTÁ EN MADRID**

Los establecimientos inscritos en esta ruta cuentan con el aval de la Asociación. **Descúbrelos:**



Depósito Legal: M-26621-2022

 **Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten**

 **TODO ESTÁ EN MADRID**

Opciones Sin Gluten en TAPAPIÉS

En octubre se celebró en Madrid la duodécima edición de Tapapiés, el emblemático festival que aúna tapas, conciertos, actuaciones y otras muchas más actividades en un barrio histórico madrileño.

La colaboración ha sido con la organización ha resultado un acierto, dado que nuestra responsable de Seguridad Alimentaria, Blanca Esteban, revisó todos los ingredientes de las tapas sin gluten y facilitó a los restaurantes las pautas necesarias para que la manipulación y elaboración de las tapas sin gluten fuera segura.



En total, fueron 28 los establecimientos que ofrecieron una tapa sin gluten revisada por la Asociación. Se advirtió que los asistentes a esta Ruta de Tapas que siempre comunicasen la condición de celíaco, para que se tuviese el máximo cuidado en la elaboración.

La Asociación fue trabajando con todos y cada uno de los restaurantes para garantizar que las opciones ofrecidas son aptas. En un primer momento, fueron 54 las tapas sin gluten presentadas, pero tras la revisión de la Asociación, fueron 26 las que cumplieron con las garantías necesarias.

Cada día hay más opciones sin gluten donde poder disfrutar fuera de casa, pero la Asociación, reivindica más interés por parte del sector de la restauración para poder ampliar la oferta existente para nuestro colectivo celíaco y sensible al gluten.

Tal como dice nuestro director, Roberto Espina "Ofrecer platos sin gluten seguros, es más sencillo de lo que puede parecer, por lo que animamos a los restaurantes a que apuesten por integrar al colectivo en sus cartas y se sumen a esta acciones como la Ruta Sin Gluten".



Área Científico-Sanitaria 2022

XIX Premio de Investigación sobre Patologías por Sensibilidad al Gluten/Trigo, 18.000 €

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten fomenta desde 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 Iberoamericana. Con este Premio, en total ha destinado 421.000 euros para financiar 27 proyectos de investigación. Por ello nos sentimos orgullosos de comunicar que el premio ha sido otorgado en el año 2022 al proyecto titulado:

"Estudio de las causas y consecuencias de la persistencia de atrofia vellositaria a pesar de dieta sin gluten intencionalmente estricta en pacientes con enfermedad celíaca (Estudio CADER 2)"

Está liderado por el Dr. Fernando Fernández Bañares, del Hospital Mutua Terrassa (Barcelona), y en él participan también los hospitales Clínico San Carlos, Fundación Jiménez Díaz y La Princesa de Madrid, además del Hospital San Jorge de Huesca, el Hospital Virgen Macarena de Sevilla y la Universidad de Sevilla.



Recogió el Premio la Dra. Ibarra y le fue entregado por el Dr. D Juan Ignacio Serrano Vela y por el Director de la Asociación D. Roberto Espina Cerrillo

Se trata de un estudio multicéntrico que investigará las causas y las consecuencias clínicas de la persistencia de atrofia de vellosidades intestinales en personas celíacas adultas que llevan más de 2 años haciendo la dieta sin gluten.

Se estima que entre el 4% y el 79% de los pacientes con enfermedad celíaca y buena adherencia a la dieta sin gluten siguen presentando atrofia de vellosidades, según diferentes estudios. Este proyecto se plantea como un estudio transversal para evaluar las consecuencias clínicas y nutricionales de la persistencia de atrofia vellositaria, evaluando marcadores de inflamación, alteraciones de la microbiota intestinal y cambios en los patrones de metilación, así como el estado físico, clínico y mental de los pacientes participantes

Área Científico-Sanitaria 2022

Colaboración en proyectos de investigación

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten colabora con centros de investigación, universidades y hospitales, ya sea reduciendo pacientes o participando de manera activa en sus proyectos.

En 2022 se han iniciado o siguen en marcha los siguientes proyectos.

- VENCELIAQ-FOL. Valoración del estado nutricional en folato en Enfermedad Celíaca. Ingesta, riesgo de deficiencia y contribución de la microbiota. Estudio transversal en niños y adultos. Universidad CEU San Pablo, Madrid. [2022]
- Seguimiento de niños y niñas con enfermedad celíaca. Universidad del País Vasco. [2022]
- 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). [2021]
- Empoderamiento y calidad de vida de las personas con enfermedad celíaca en el Salvador. Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de El Salvador. [2018]
- Búsqueda de marcadores de diagnóstico en enfermedad celíaca: estudio molecular tras provocación, expresión génica y microbiota. María Concepción Núñez Pardo de Vera. Hospital Clínico Universitario San Carlos, Madrid. [2017]



Área Científico-Sanitaria 2022

Formación a personal científico sanitario

XIV CURSO DIAGNÓSTICO DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

Desde 2009, la Asociación organiza anualmente un curso monográfico sobre el diagnóstico y seguimiento de las patologías por sensibilidad al gluten dirigido y acreditado para profesionales sanitarios de Atención Primaria y Hospitalaria.

La XIV edición del Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca contó con la colaboración del Instituto de Investigación Sanitaria San Carlos (IdISSC). Tuvo lugar en el Hospital Clínico San Carlos de Madrid y fue la antesala del VIII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC2022)



En el curso, al que asistieron cerca de 250 profesionales sanitarios implicados en el diagnóstico, seguimiento y tratamiento de esta patología, participaron una veintena de ponentes expertos que hicieron un amplio y extenso repaso de la enfermedad a lo largo de las 7 horas lectivas en las que se expusieron los diferentes contenidos del curso.

Área Científico-Sanitaria 2022

Formación a personal científico sanitario

La Asociación contribuyó al del XIV Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca, con dos ponencia: "Estudio HLA: qué nos indica y cuando solicitarla", a cargo del Dr. Juan Ignacio Serrano y "Dieta equilibrada sin gluten", de la nutricionista Cristina López. El Dr. Juan Ignacio Serrano Vela, responsable del departamento de Formación e Investigación de la ACSG, abordó dentro del Seguimiento en grupos de riesgo, la importancia de la prueba genética para los grupos de riesgo, y por otra parte dentro de "Diagnóstico, tratamiento y seguimiento" D^a Cristina López Rodríguez responsable del departamento de Dietética y Nutrición de ACSG, fue la encargada de recordar que la dieta sin gluten, además de ser 'sin gluten', ha de ser nutricional mente equilibrada para lograr una correcta recuperación.




Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten


Hospital Clínico San Carlos
 SaludMadrid


se9c
 SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ENFERMEDAD CELÍACA


IdISSC INSTITUTO de INVESTIGACIÓN SANITARIA
 Hospital Clínico San Carlos

Área Científico-Sanitaria 2022

Formación a personal científico sanitario

Como cada año seguimos con la formación de estudiantes en el área de las ciencias biomedicas ya sea antes de fin de sus estudios o despues dentro de cursos de ampliacion o consolidación de conocimientos ya adquiridos.

- Residencia Orpea Valdemarín.
- Escuela Formación Profesional Ilerma alumnos de nutrición y enfermería
- Universidad Francisco de Vitoria, Grado de Farmacia
- Facultad de Farmacia, Universidad de Alcalá. Clase a estudiantes de 5º curso del Grado de Farmacia, "Papel de la farmacia en la detección precoz, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de la enfermedad celíaca".

Asistencia y participación en congresos

Por otra parte la asistencia y participación en congresos por parte del personal de la Asociación es necesario para estar informados de manera veraz y actualizada. Tambié son los foros de debate donde participar y escuchar las nuevas opiniones que sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten.

- XXVI Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica.

Asistencia y participación con abstract: "Causas de la falta de mejoría en pacientes con enfermedad celíaca" Por D^a Blanca Esteban del Dpto Nutrición y Dietética de ACSG.



- 35th Meeting of the Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity (WG PAT)
Publicación del resumen en nuestra web y artículo en la revista SIN GLUTEN n° 23.



- Columbia University Celiac Disease Center (CU-CDC) International Symposium.

- "Celíaquía, ¿cómo se vive con una dieta sin gluten?" Jornada informativa de la Fundación Española de Aparato Digestivo (FEAD).

Participación en la mesa-debate sobre adherencia a la dieta sin gluten, del Director de ACSG D Roberto Espina.

- ImmunoDAY 2022, 7ª edición. (Laboratorio ThermoFisher)

Asistencia y ponencia:

"Nuevas perspectivas terapéuticas sobre la enfermedad celíaca" Por Dr. Juan Ignacio Serrano responsable del Servicio de Investigación y Formación de ACSG.

Área Científico-Sanitaria 2022

Asistencia y participación en congresos

- 19th International Celiac Disease Symposium (ICDS2022) Sorrento (Italia)



- VIII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC)

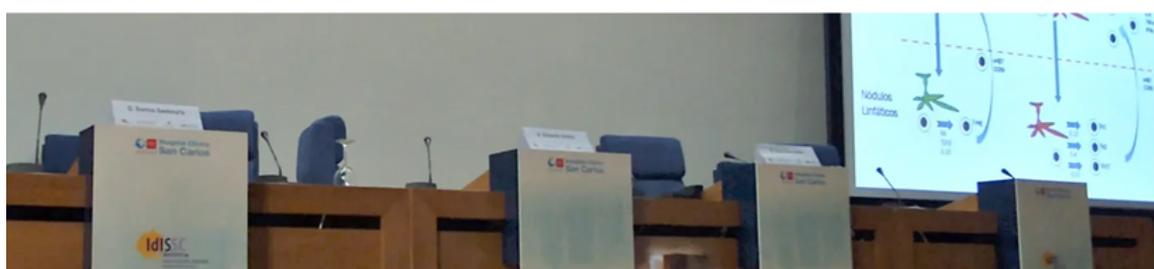


Los días 16 y 17 de noviembre tuvo lugar la octava edición del Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC), cuya conferencia inaugural se impartió el día anterior tras concluir el XIV Curso de Diagnóstico de la EC en el Hospital Clínico San Carlos de Madrid. Más de un centenar de investigadores se dieron cita para compartir los avances científicos en las diferentes áreas de la enfermedad celíaca (EC).

Asistencia y ponencia:

"Hoy me han diagnosticado que soy celíaco y mi vida va a cambiar, cómo y cuánto"

Por Dr. Juan Ignacio Serrano responsable del Servicio de Investigación y Formación de ACSG."



5º Congreso Nacional de Pacientes EC 2022

Celebramos el 5º Congreso de Pacientes el 21 de mayo, en esta ocasión en formato dual, de manera presencial en el Hospital Fundación Jiménez Díaz, y a través de internet con la retransmisión en directo del Congreso.

También ofrecimos la posibilidad de asistir al Congreso, a aquellas personas que teniendo menores a su cargo, no podían asistir, creando un espacio para los pequeños con ludoteca y talleres para niños menores de 12 años.

Este Congreso de Pacientes está dirigido a pacientes, familiares y público general, la asistencia es gratuita.

La asistencia presencial fue menor que los años anteriores a la pandemia de covid, la mayor asistencia se produjo de manera virtual. Agradecemos a todos los ponentes su participación de manera desinteresada.

Damos las gracias a la firma Schár por el obsequio que ofreció a todos los asistentes..



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten



Hospital Universitario
Fundación Jiménez Díaz
Grupo  Quirónsalud

PROGRAMA CIENTÍFICO Aula Magna

La enfermedad celíaca en pediatría.

Dra. Miriam Blanco. *Hospital Fundación Jiménez Díaz.*

La enfermedad celíaca en la edad adulta.

Dr. Sergio Farras. *Hospital Fundación Jiménez Díaz.*

Sistema inmunitario en el paciente con enfermedad celíaca.

Dra. Cristina Serrano. *Hospital Fundación Jiménez Díaz.*

Errores frecuentes en la dieta sin gluten.

Dña. Blanca Esteban. *Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten.*

Proyecto de seguimiento de la enfermedad celíaca en niños.

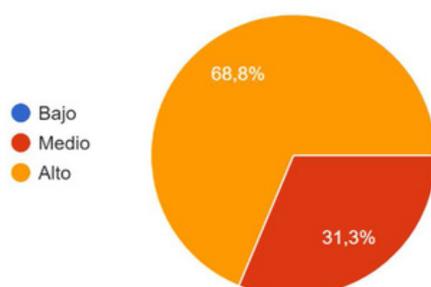
Dra. Arrate Lasa y Gesala Pérez. *Universidad del País Vasco.*

Un granito de arena más en el Sahara. Vacaciones para saharauis sin gluten. Dra. María Sánchez. *Hospital Fundación Jiménez Díaz, ONG HumanCoop.* Laura Sánchez y Paula Gracia. *Asociación de Amigos del Pueblo Saharaui Madrid.*

Valoraciones asistentes

Congreso

Nivel de aprendizaje
32 respuestas



Valore al ponente entre 1 a 10

Grado de conocimiento del tema	Claridad en la exposición	Resolución de dudas
9,7	9,5	9,5
9,8	9,5	9,8
9,7	9,2	9,5
9,4	9,3	9,4
9,1	8,5	9,0
9,7	9,6	9,7

CORRER SIN 6GLU10 DOMINGO, 29 MAYO



El domingo 29 de mayo, se celebró la 6ª Carrera Correr sinGLU10 para celebrar el Día Nacional del Celíaco y, por primera vez dentro de la capital, en Madrid.

Estuvimos en el Parque de Valdebebas, un entorno muy agradable para realizar este deporte, de fácil acceso y con posibilidades para acceder en transporte público o en coche dado el amplio aparcamiento.

Contamos con un final de Carrera novedoso, todos los participantes ya fueran los corredores de 5 o 10 km, como los participantes en la marcha familiar tuvieron un plato de paella al finalizar su participación. Fue una manera de festejar este día tan especial.

Distancias: 10km, 5km, marcha familiar de 2,5km, carreras infantiles y dorsal 0.

Participaron

982
CORREDORES

Con esta Carrera Popular pretendemos dar mayor visibilidad a nuestro colectivo, por lo que participar es una manera saludable de hacernos visibles y es el colofón de todo un mayo dedicado a los CELÍACOS.

Contamos con los patrocinios de:





Que es la App **sinGLU10**

El Ministerio de Ciencia e Innovación celebró la XXII edición de la Semana de la Ciencia y la Innovación, con actividades de divulgación científica para todos los públicos, que tienen lugar en todo el mes de noviembre a nivel nacional.

La Semana de la Ciencia y la Innovación de Madrid es la forma de sumarse por la Comunidad de Madrid a través de la Fundación para el Conocimiento **madr+d** cuyo objetivo es involucrar activamente a los ciudadanos en la ciencia, la tecnología y la innovación.

La Asociación se suma a esta divulgación científica desde ya hace años, con dos actividades que en este año 2022, se encaminaron de manera eminentemente práctica para todos los asistentes. Esta vez pudimos realizar las dos actividades en formato presencial.



XXII Semana de la Ciencia e Innovación

Taller de cocina sin gluten

📅 Sábado, 12 de noviembre de 2022, 11:00 a 13:00 h

📍 Formato presencial. Calle Lanuza, 19 bajo.

✅ Inscripción gratuita en www.celiacosmadrid.org

Los productos de panadería, bollería y repostería sin gluten son caros y tienen una calidad nutricional y sensorial mejorables. Vamos a aprender sencillas recetas y trucos para elaborarlos en casa.

Ponente: **Alfredo Gil**. Chef y Profesor de Cocina. Escuela de Hostelería del Sur, Madrid.




XXII Semana de la Ciencia e Innovación

Taller de alimentación sin gluten

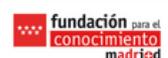
📅 Jueves, 10 de noviembre de 2022, 18:00 a 19:30 h

📍 Formato presencial. Calle Lanuza, 19 bajo.

✅ Inscripción gratuita en www.celiacosmadrid.org

Una buena alimentación sin gluten requiere escoger adecuadamente los productos que van a conformar nuestra dieta y para ello tenemos guías y una aplicación móvil, **sinGLU10**, que nos facilitan la tarea.

Ponente: **Cristina López**. Nutricionista. Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten, Madrid.



38° FESTIVAL del Celíaco

Por segundo año consecutivo realizamos nuestro 38° FESTIVAL del CELÍACO en el Pabellón de Convenciones de la Casa de Campo, se realizó el 17 de diciembre sábado.

Este año con más expositores y con aun mayor afluencia de personas tanto de socios como de público en general, que se acercaron para comprar o degustar productos sin gluten, también se acercaron celiacos recién diagnosticados siendo este su primer contacto con el mundo sin gluten. En el 38° FESTIVAL tuvimos además de los expositores, talleres de actividades, ludoteca, un bar sin gluten y la tómbola que tanto éxito tiene año tras año.

Es una oportunidad única de realizar compras, degustar productos, conocer nuevas marcas y dentro de un solo recinto y con la total seguridad de "sin gluten", por lo que vemos muchas caras de felicidad tanto en pequeños como en grandes

Todos hicimos caso de al intentar acercarnos al FESTIVAL por medio del transporte público, lo que hizo que no se repitiesen la colas para aparcar de años anteriores.



Cartel

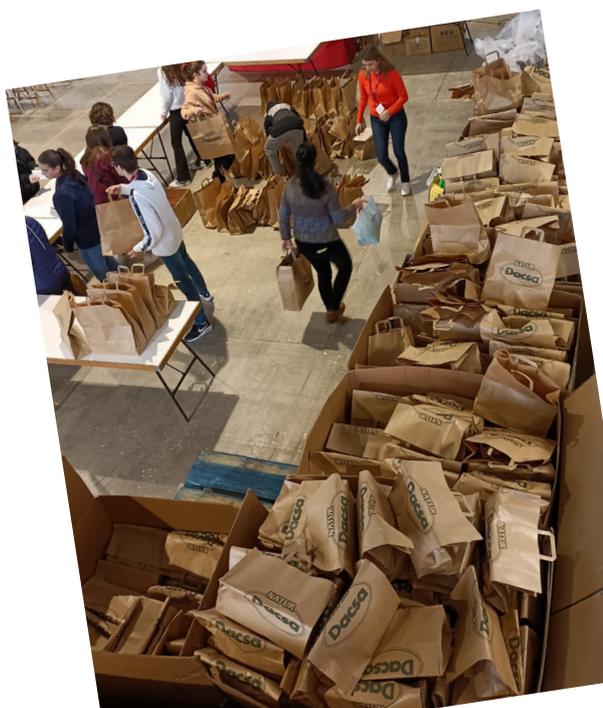
38º FESTIVAL del Celíaco



Este año como en años anteriores los socios tuvieron el obsequio por parte de las empresas colaboradoras con una bolsa de productos especiales sin gluten, lamentamos que este año no llegase para todos, pero se debió al éxito de convocatoria de este año, que superó todas las expectativas.

3.964

ASISTENTES



38º FESTIVAL del Celíaco

Damos las gracias a todos los expositores, obradores, restaurantes, marcas y colaboradores ya sea con productos para la bolsa obsequio como con premios estupendos para la tómbola, ha sido y sigue siendo año tras año un placer tratar con todos.



Gracias a todos los voluntarios que participaron tanto los días anteriores, con el día del evento Sin vosotros esto no sería posible



SOLIDARIDAD

Tu ayuda a UCRANIA llega a quien más lo necesita.

Desde que estalló la guerra en Ucrania, la Asociación ha realizado una colaboración con la Asociación de Celíacos de Polonia, que se encargó de hacer llegar productos sin gluten tanto al país, Ucrania, como a los refugiados ucranianos que fueron llegando a Polonia.

Gracias a altruismo tanto de socios como otras personas que de manera desinteresada realizaron donativos económicos mediante la Tienda on line de la Asociación, llegando a enviarles:

16.060€



Fotos enviadas por la Asociación de Celíacos de Polonia

SOLIDARIDAD



El proyecto 'Contigo 2020', en cifras

Este proyecto de ayuda a familias celíacas en riesgo de exclusión y que dada su situación económica no pueden seguir la dieta sin gluten, nació en plena pandemia para formalizar una ayuda necesaria, ha tenido durante el año 2022 una difícil trayectoria.

Está sobreviviendo gracias al empuje económico de la Asociación y la donación de unos pocas empresas colaboradoras con producto dirigido a estas familias.



Valor aprox. de
cada lote: 50 €



51

Familias
reciben ayuda



2.096 kg de productos sin
gluten repartidos



8

Marcas
colaboran

12

Organizaciones
trabajan con
nosotros



436

Envíos
realizados



Voluntarios 2022

La reunión de voluntarios anual se llevó a cabo en el espacio "El café del mes" del pasado 18 de noviembre.

Se realizó de manera virtual y presencial con mucho éxito ya que se pudieron acercar a la sede y también participar en remoto.

Se trataba sobre todo de dar una formación, para que todo voluntario conociese el marco de ley en el cual se mueve cualquier acción de voluntariado.



Abordamos las necesidades del cercano FESTIVAL y las posibilidades de nuevas actuaciones fueron surgiendo. Quedó patente el compromiso y la coherencia de nuestros voluntarios para abordar las duras tareas del FESTIVAL.

Jóvenes ACSG

Los jóvenes de la Asociación han estado presentes durante todo el año 2022. Realizando diversas tareas, como son las mentorizaciones de otros recién diagnosticado en la enfermedad celíaca y que por edad desean ser guiados por sus iguales.

Se realizaron de dos Quedadas, las cuales fueron un completo éxito.

Se creó una ZONA JOVEN en la web para que tengan todo a mano y con ello el apoyo con su voluntariado, en el evento del FESTIVAL, ya sabemos que por estudios y trabajos, no pueden sumarse tanto como querrían.



Si eres socio de la Asociación y tienes entre 18 y 29 años, este espacio te interesa. Aquí encontrarás las actividades específicas que organizamos para nuestros jóvenes.
¡Sigue leyendo!



Whatsapp



¿Te vienes?



Gluten Friends



Voluntariado



Síguenos



La ASOCIACIÓN

Organigrama y transparencia

En este año 2022, se convocó Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria que se celebró el miércoles 29 de junio, en la sede de la Asociación, situada en la calle Lanuza 19 bajo de Madrid, para los que quisieron asistir presencialmente y de manera virtual, previa inscripción.

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.



La ASOCIACIÓN

La filosofía de gestión de la Junta Directiva se apoya en cinco grandes pilares:

Eficiencia.
Transparencia.
Trabajo en equipo.
Responsabilidad.
Compromiso interno y social.

Composición de la Junta Directiva:

Presidente: Alberto Sánchez Nieto
Vicepresidenta: Ana María Álvarez Méndez
Secretaria: Antonia Gordillo Nogales
Tesorera: Susana Fernández García
Vocal: Paula Herrera López
Vocal: Juan Antonio Lorenzo González

Durante el año 2022 la Junta Directiva se ha reunido en 8 ocasiones.

Equipo de acción de la Asociación

El equipo de acción de la Asociación se conforma por :

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 2022

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 la empresa:

- 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

La ASOCIACIÓN se reúne:

Una de las obligaciones que tiene la Asociación es reunirse con aquellos sectores que pueden ser de interés para llevar a cabo nuestra misión divulgativa y de reconocimiento de nuestro colectivo o para la solución de un tema específico.

También tenemos que atender a las peticiones que se nos realizan desde empresas, instituciones y asociaciones, para colaborar en proyectos de toda índole. Desde ayudar a pequeños emprendedores, estudiantes a realizar colaboraciones con grandes empresas.

No son todas pero son algunas.



Comunicación ACSG

El departamento de comunicación de la Asociación tiene un claro objetivo, de divulgación de la enfermedad celíaca y su dieta sin gluten, también hacernos presente en todo ámbito social al colectivo celíaco y nuestras peculiaridades.

La divulgación e información, son pilares fundamentales, para que la sociedad entienda que implica ser celíaco o sensible al gluten. Para ello utilizamos todas las plataformas desde las más clásicas, como el papel, representado, en nuestro caso con la Revista SIN GLUTEN, a las redes sociales o la página web.

Revista SIN GLUTEN

La Revista SIN GLUTEN es una publicación de carácter trimestral, donde se exponen artículos de interés general para el colectivo celíaco y artículos de más calado, como son los científicos, también las últimas noticias sobre restaurantes, alimentos actividades....

Ha sido cuatro ejemplares durante 2022 que llegan a todos los socios y a unas 200 bibliotecas que nos han solicitado ejemplares por su carácter divulgativo de la enfermedad celíaca.



Página WEB: www.celiacosmadrid.org

La presencia en internet es absolutamente necesario, es el primer lugar donde buscamos información y de ahí que intentemos mejorar año a año la posición y la respuesta de nuestra web.

Se han implementado mejoras que aunque ligeras han dado buenos resultados, como nuevos formularios y hemos hecho más visible la posibilidad de contactar de nuestra web por medio de WhatsApp en la propia página.

Usuarios Web:

320.732

Sesiones: 415.469



Eres de los que todavía se preguntan ¿un celíaco puede tomar Coca Cola? ¿y un vermouth?... Para que lo indicamos las bebidas que se pueden incluir en una dieta sin gluten:

Bebidas Alcohólicas



¿QUÉ ES?



Hace años en Madrid apenas existían restaurantes que ofrecieran opciones sin gluten. En el año 2009 decidimos crear un **Acuerdo de Colaboración** para asesorar a aquellos establecimientos que querían ofrecer opciones sin gluten con garantías y poco a poco y con mucho esfuerzo hemos conseguido que la oferta crezca y que en la actualidad sea muy amplia, de hecho, en nuestra **App sinGLU10** ya aparecen más de 850 restaurantes con opciones sin gluten en Madrid.

Además, ya hay establecimientos que han conseguido adaptar su carta para que sea 100% sin gluten.

Por lo que en marzo de 2020 decidimos crear una nueva categoría de establecimientos con carta 100% sin gluten.



Comunicación ACSG

Las redes sociales son imprescindibles en el momento actual, ya que es el medio que utilizamos habitualmente para conocer las últimas noticias y que lleguen rápidas a nuestra mano. Sigue siendo Instagram en el año 2022 la red social de más crecimiento, manteniendo el crecimiento en todas las redes en la que se encuentra la Asociación. La divulgación e información son pilares para que nuestra sociedad

Instagram

Mantiene su fuerza como líder dentro de las redes sociales con un crecimiento del **18%** 



celiacosmadrid

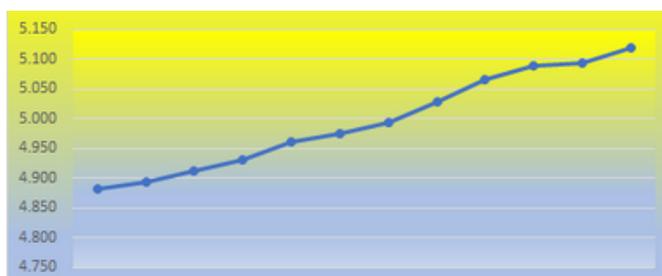


Twitter

Es la red social más inmediata y consolida su espacio con un crecimiento del **6%** 



@CeliacosMadrid

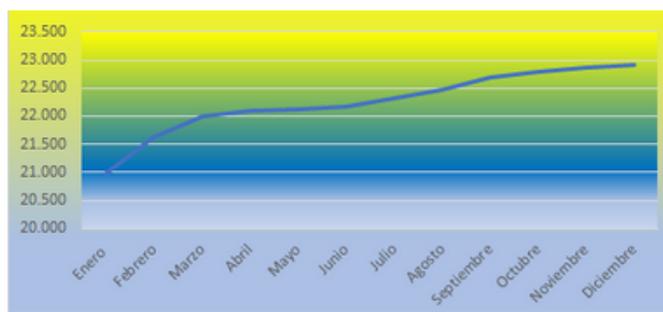


Facebook

La más antigua de las redes sociales se mantiene y sube en seguidores **5%** 



@AsociacionDeCeliacosYSensiblesAlGluten



Comunicación ACSG

Linkedin

Esta red social por su carácter profesional crece lentamente pero de manera consistente. Son noticias de ámbito sanitario de ciencias de la salud en su vertiente profesional y científica, donde la Asociación tiene un gran prestigio. crecimiento del 27,18%



27,1 % 

Newsletters a socios

De manera semanal los socios reciben un boletín de noticias donde incluimos aquellas noticias y actividades más interesantes.



Newsletters Científica

Uno de los objetivos de la Asociación es difundir de forma veraz, rigurosa y actualizada el conocimiento de la enfermedad celiaca, su diagnóstico y su tratamiento, la dieta sin gluten, en todos los ámbitos de la sociedad, incluido el científico y sanitario. Con esta Newsletter Científica, acercamos a los profesionales de la salud las novedades médicas y científicas en este campo. La suscripción es totalmente gratuita.



Noticias en la WEB



SEGURIDAD DE LA INGESTA OCASIONAL DE GLUTEN EN LA VIDA REAL
PUBLICADO EL 08 DE DICIEMBRE DE 2022 | ASOCIACIÓN

MUESTREO EN OBRADORES AVALADOS POR LA ASOCIACIÓN

PUBLICADO EL 10 DE MARZO DE 2022 | ASOCIACIÓN

SIN GLUTEN Y SIN FRAUDES

	Que las materias primas sean más caras, lo compro	€€
	Que los procesos de fabricación son más caros, lo compro	€€€
	Que me cobres un precio claramente abusivo, NO LO COMPRO	€€€€€

Queremos precios más justos en los productos sin gluten.
¡Súmate!



SIN GLUTEN Y SIN FRAUDES

PUBLICADO EL 22 DE MARZO DE 2022 | ASOCIACIÓN

Noticias en la WEB



ENCUENTRA OPCIONES SIN GLUTEN FÁCILMENTE PUBLICADO EL 27 DE MAYO DE 2022 | ASOCIACIÓN

SON SEGURAS LAS FREIDORAS EN LA HOSTELERÍA?



TU AYUDA A UCRANIA LLEGA A QUIEN MÁS LO NECESITA PUBLICADO EL 01 DE JUNIO DE 2022 | ASOCIACIÓN



EL ESCÁNDALO DE LOS PRECIOS PUBLICADO EL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2022 | ASOCIACIÓN



Agradecimientos

Gracias a todos los celíacos que son socios de esta la Asociación, porque sin ellos no sería posible la fuerza y el trabajo que realizamos. Los socios son el motor que mueve la Asociación.

También tenemos que dar las gracias a todas aquellas empresas o marcas que han contribuido de alguna manera a que tengamos éxito en las actividades que se desarrollan durante todo el año tan necesarias para la divulgación y el conocimiento de la Enfermedad Celiaca y la Sensibilidad al Gluten.

Cómo no dar las gracias, también al sector sanitario, que siempre recibe a la Asociación con respeto y cariño, contamos con ellos para múltiples acciones y siempre responden, para ellos nuestro agradecimiento por seguir investigando, aprendiendo y tratando a los celíacos.

Nadie sobra, todos sumamos, por que es necesario la normalización de una vida sin gluten y dar a conocer sus problemas.



Gracias

- POR APORTAR -

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)

