

AÑO 2024

MEMORIA DE ACTIVIDADES

**Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten**

34 AÑOS

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

INDICE

La Asociación	1
Atención al paciente	2
Servicios - Asesoría	6
Formaciones 2024	11
Área Científico-Sanitario	15
Actividades divulgativas	25
Reivindicaciones	29
Reuniones	31
Comunicación ACSG	34
8º Correr SinGLU10	37
40º FESTIVAL del Celíaco	39
Solidaridad	42
Agradecimientos	43



La Asociación

"La celiacía no es una moda. Es una enfermedad seria, y una dieta estricta sin gluten es su único tratamiento eficaz."
Alessio Fasano (médico investigador, referente mundial en celiacía)

Partimos de esta realidad para recordarnos, y recordar a la sociedad, que vivir sin gluten no es una elección, sino una necesidad para muchas personas. La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten es una entidad sin ánimo de lucro que trabaja para mejorar la vida de quienes deben seguir una dieta sin gluten, ya sea por enfermedad celíaca, sensibilidad al gluten no celíaca, alergia al trigo u otras razones de salud.

Nuestro principal objetivo es ofrecer información, recursos y apoyo para facilitar el día a día de quienes conviven con estas condiciones.

Nos esforzamos por aumentar el conocimiento sobre estas patologías, tanto entre las personas afectadas como en la sociedad en general. También defendemos sus derechos ante las administraciones públicas para evitar cualquier tipo de discriminación.

Impulsamos la investigación y colaboramos con centros sanitarios públicos y privados. Organizamos congresos, encuentros científicos, cursos y otras actividades para divulgar y compartir conocimiento sobre la enfermedad celíaca.

Además, promovimos y formamos parte de la creación de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca, cuyo objetivo es avanzar en el conocimiento global de esta enfermedad: desde sus bases biológicas hasta el diagnóstico, tratamiento y prevención.

Inspirados por estas palabras y por la fuerza de quienes conviven con la celiacía cada día, reunimos a personas con vocación, experiencia y voluntad de transformar realidades. Trabajamos para apoyar, informar y acompañar a quienes lo necesitan, convencidos de que la salud no se construye en soledad, sino en comunidad.

Creemos en ese espíritu colectivo. Por eso, esta asociación está hecha de personas que se acompañan, se escuchan y se ayudan. Personas que comparten experiencias, que buscan respuestas y que saben que, juntos, todo se hace un poco más fácil.

Atención al paciente

"Resolvemos tus dudas, te guiamos en la dieta sin gluten y te conectamos con recursos útiles. Atención directa y especializada."

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

Estamos concienciados 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.

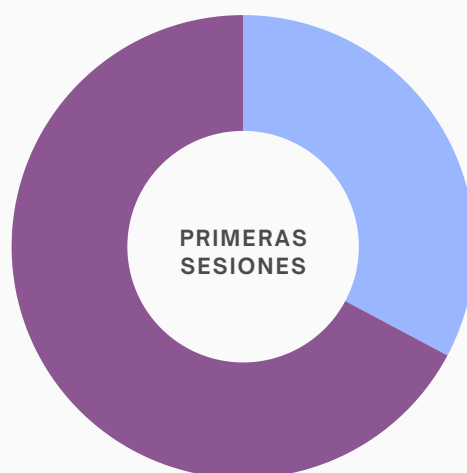
En el año 2024 hemos continuado con nuestra labor de apoyo tanto a nuestros socios como aquello que han debutado en alguna de la patologías relacionadas con la dieta sin gluten.

Las dos sesiones formativas para pacientes recién diagnosticados, hace una labor muy importante ya que es cuando los pacientes se siente más impactados por el diagnóstico y estas sesiones les dan una visión completa tanto de su enfermedad como de la dieta sin gluten, que es el tratamiento, necesario para tener una buena calidad de vida.

Hemos proseguido con estas dos las sesiones formativas tanto en su versión on line como presencial, y se han concertado citas personales cuando así se ha requerido.

Es necesario asistir a estas sesiones para adentrarse en la nueva situación que conlleva el diagnóstico y no errar en el tratamiento.

- Manejo de la enfermedad celíaca
- Enfermedad celíaca y dieta sin gluten



A partir de estas sesiones formativas, se abre un abanico de oportunidades tanto para los nuevos socios como para todas las personas que formamos parte de la Asociación.

La orientación, la información y el asesoramiento son fundamentales. Por ello, la Asociación ofrece un amplio horario de atención al socio:

- De lunes a jueves, de 9:00 a 18:00 h
- Los viernes, de 9:00 a 14:30 h

en nuestra sede de la calle Lanuza 19, en Madrid.

Es cierto que la atención presencial ha ido disminuyendo, mientras que las vías no presenciales ganan protagonismo. Las consultas por teléfono, correo electrónico o WhatsApp tienen cada vez mayor acogida y eficacia.

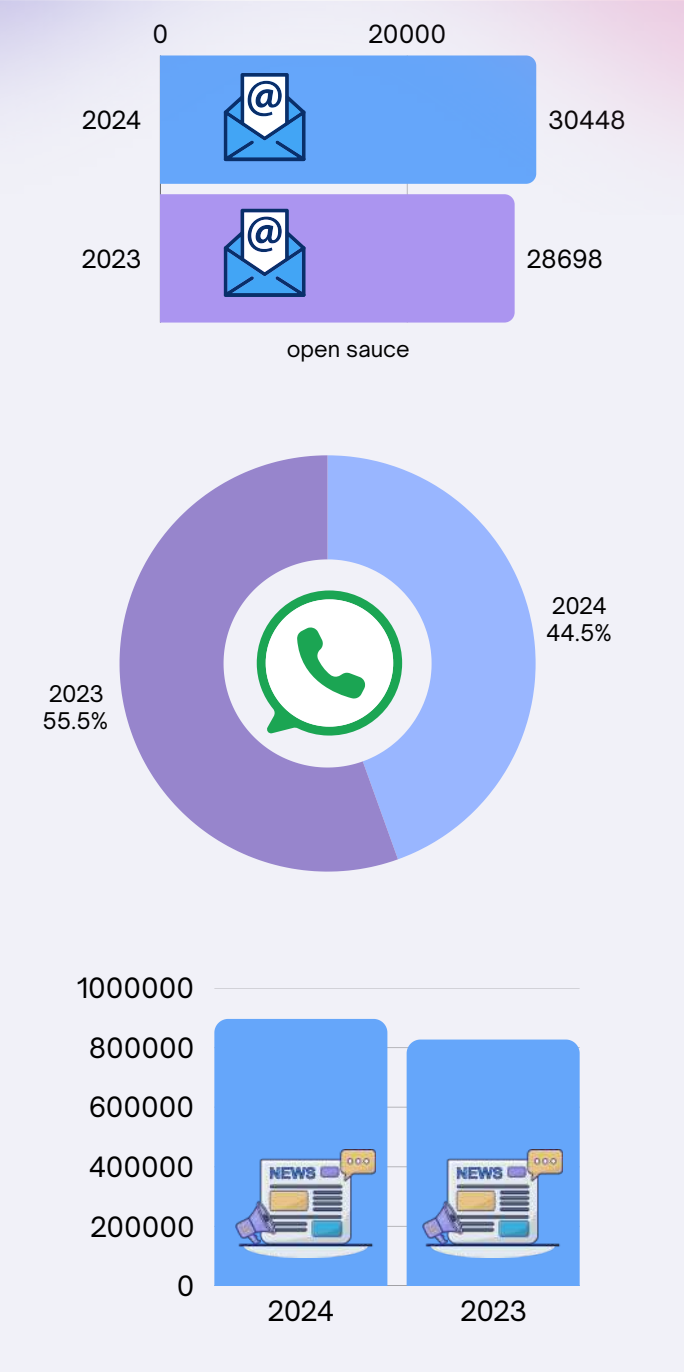
En 2024 hemos experimentado un crecimiento medio del 6% en la atención directa al socio con respecto al año anterior.

Cada correo electrónico recibido en cualquiera de nuestras direcciones es respondido por el departamento correspondiente o por el más adecuado para ofrecer una solución.

Los mensajes por WhatsApp se han consolidado como una forma rápida y sencilla de solicitar información. Aunque no es el canal más adecuado para ofrecer explicaciones detalladas o con matices, la inmediatez prevalece. Este año hemos recibido un volumen de consultas menor al del año anterior a través de este medio.

Las newsletters de nuestra Asociación son la vía más directa para conocer todas las actividades, noticias y eventos en los que participamos. A través de ellas también informamos sobre alertas alimentarias relacionadas con productos que contienen gluten y que no han sido etiquetados correctamente, o que incluyen entre sus ingredientes alguna sustancia con gluten.

Dentro de nuestra atención al socio, siempre tenemos como objetivo que todas sus preguntas o consultas — sean del tipo que sean— reciban una respuesta fiable, precisa y comprensible. Contamos con información actualizada de todo tipo, pero en el ámbito de los productos, uno de nuestros recursos más destacados es la edición anual de la Lista de Productos Sin Gluten.



Lista de Productos 2024 - 2025

Esta publicación que se realiza una vez al año y se envía al domicilio del socio en su formato en papel aunque cada año va disminuyendo este envío ya que los socios usan más la App sinGLU10, donde se encuentra todos los productos y otras funcionalidades muy prácticas.

La publicación esta realizada por el departamento de nutrición y seguridad alimentaria de la Asociación y es la recopilación de toda la información recogida por este departamento.

El objetivo de esta publicación ya se en formato virtual o papel, es que los socios identifiquen fácilmente los alimentos seguros “sin gluten” con un contenido de menos de 20 ppm. también incluimos la indicación sin lactosa en aquellos productos que el fabricante ha facilitado la información.

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

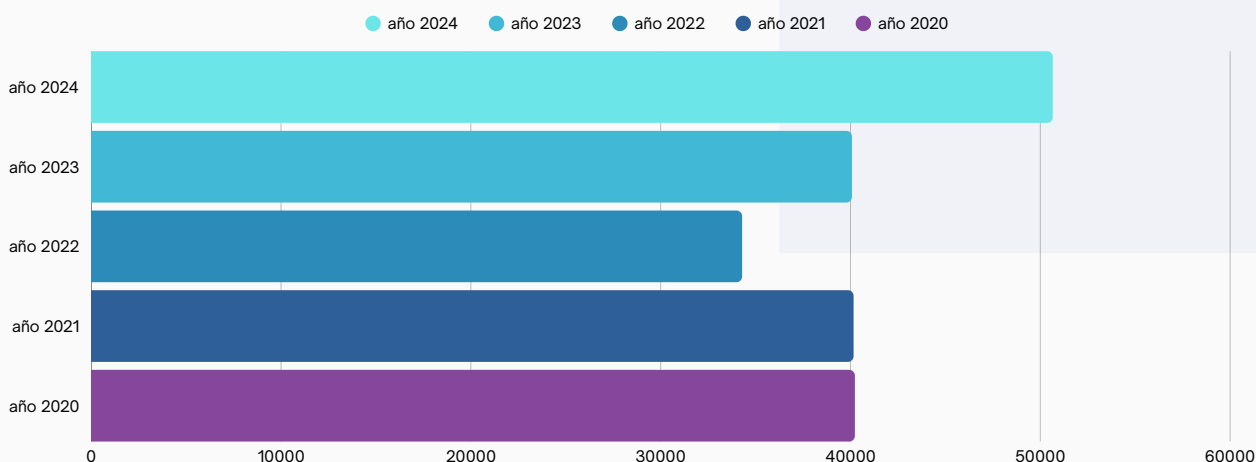


La inclusión de productos en esta Lista, es totalmente voluntario y gratuito, no teniendo que pagar ningún canon para aparecer publicadas.

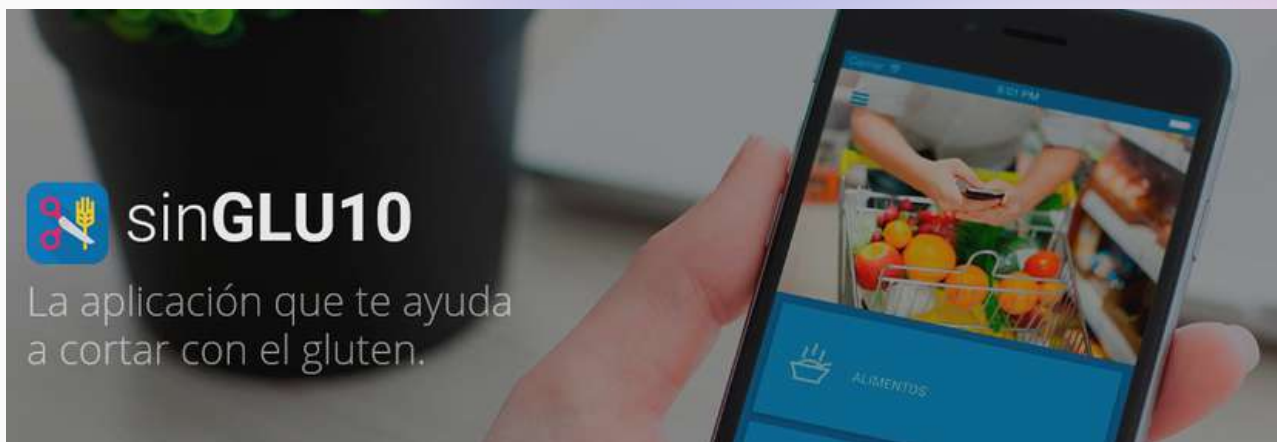
ENVÍOS POSTALES

los envíos postales que realizamos desde la Asociación intentamos que sean menor cada año para sumarnos a la sostenibilidad, pero una de las misiones que tenemos es la divulgación e información sobre la enfermedad celiaca y la dieta sin gluten por lo que siempre sopesamos antes de realizarlos

Este año se han sumado varias campañas de información a los envíos habituales de revista SIN GLUTEN, Lista de Productos Sin Gluten, campaña de divulgación, campaña de App sinGLU10, etc.



App sinGLU10 2024



La App sinGLU10 se ha consolidado como una herramienta para el celiaco y sensible al gluten. Nuestro objetivo es que llevemos en la mano todo lo necesario, productos sin gluten, restaurantes, obradores, recetas y las notificaciones sobre actividades, promociones o las alertas alimentarias que tan importantes son.



USUARIOS
68259



MARCAS
752
PRODUCTOS
19739

Obradores

222

Recetas

233

Tiendas

508

Restaurantes

5170

Los socios de la Asociación tiene derecho a dos licencias de la App sinGLU10, de uso indefinido. Llevamos varios años ofreciendo una tercera licencia de la App, para aquellos socios que renuncian a recibir la Lista de Productos en papel, por sostenibilidad.



La app sinGLU10 continúa consolidándose como una herramienta muy útil, especialmente para quienes viajan, ya que facilita el acceso a información práctica y actualizada. Además, se ha convertido en un canal eficaz para enviar notificaciones sobre noticias, alertas y actividades organizadas por la Asociación.

Servicios y Asesorías

Hemos influido de manera directa desde la Asociación en 39.673 personas en el año 2024, una a una, creando acciones directas como han sido: conferencias, eventos, asesorías, talleres, reuniones....

Dentro de los servicios que presta la Asociación se van afianzando el servicio de nutrición DGS+, dirigido por Cristina López como profesional de la salud en dietética y nutrición, donde se orienta sobre nutrición y los hábitos de alimentación saludables para ayudar a mejorar la salud y el bienestar de los celíacos y familiares. Una de las pruebas que se llevan a cabo es el análisis completo de la composición corporal, con la tecnología Inbody podemos medir con precisión la masa muscular, grasa corporal, agua corporal total y más. Las revisiones de dieta llevadas a cabo por Blanca Esteban, máster en nutrición humana y con una larga experiencia en encontrar aquello que no termina de ser una dieta correcta para un celíaco.

Con estas revisiones de dieta y con las consultas de nutrición, la asociación muchas veces se adelanta a las propias investigaciones o presenta preguntas a aquellos científicos o médicos cuando se encuentra divergencias en lo protocolizado.

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.

CONSULTAS
NUTRICIÓN

56
ASISTENTES

REVISIONES DIETA

73
ASISTENTES

CONTROL CORPORAL

83
ASISTENTES

CONSULTAS PSICOLÓGICAS

Nuestra asesoría psicológica, a cargo de la psicóloga Beatriz Arteaga, complementa el servicio al socio atendiendo aspectos clave de la salud emocional. Este año hemos registrado un ligero descenso en la demanda de citas, lo que podría interpretarse como una señal de que muchas personas han integrado herramientas y recursos que contribuyen a su bienestar psicológico.

28
ASISTENTES

CONSULTAS MÉDICO-CIENTÍFICAS

Las consultas médico-científicas requieren una atención especializada, que combina conocimientos técnicos con una alta dosis de empatía y sensibilidad personal. Cada caso es único y merece una respuesta rigurosa, clara y cercana. Nuestro compañero dedica a estas consultas una parte importante de su tiempo, ofreciendo un acompañamiento de calidad y una orientación precisa.

Un número significativo de estas consultas proviene de personas ajenas a la Asociación, que acuden a nosotros en busca de respuestas y soluciones fiables. Esta labor, cada vez más demandada, supone un esfuerzo considerable que refleja el papel clave que desempeñamos como referente en el ámbito del conocimiento sobre la enfermedad celíaca y otras condiciones relacionadas con el gluten.

334
ATENDIDAS

ACTIVIDADES SOCIALES 2024

En 2024, la Asociación ha seguido apostando por actividades dirigidas a socios, familiares y a la sociedad en general, con el objetivo de informar, formar y acompañar en el día a día de la celiaquía. Este año, hemos incorporado nuevas propuestas y buscado nuevas localizaciones para acercarnos a más personas y adaptarnos mejor a sus necesidades. A través de talleres, charlas y encuentros, fomentamos el conocimiento sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten, promoviendo una mejor calidad de vida y mayor visibilidad social.

TALLERES DE COCINA

Llevamos años organizando talleres de cocina, una actividad muy valorada por las personas que siguen una dieta sin gluten. En 2024 hemos continuado con esta propuesta gracias al compromiso y la profesionalidad del equipo formado por el profesor cocinero Alfredo Gil y Rosa Oviaño. Su dedicación hace posible que cada taller sea una experiencia útil, cercana y de calidad.



Aunque este año hemos tenido una ligera bajada del 9% en la asistencia respecto a 2023 —debido principalmente a la realización de un taller menos—, el interés por esta actividad se mantiene muy alto. La modalidad virtual sigue siendo la más seguida, aunque la asistencia presencial se incrementó aún más durante 2024.

Todas las recetas elaboradas en estos talleres están disponibles tanto en nuestra web, celiacosmadrid.org, como en la app [sinGLU10](#).

Agradecemos profundamente a nuestro equipo y a todas las personas que participan, porque juntos demostramos que cocinar sin gluten puede ser sencillo, delicioso y un momento para compartir.

418
ASISTENTES

ESCUELA INFANTIL DE COCINA

Este año hemos renovado el nombre de Talleres de Niños por el de Escuela Infantil de Cocina, con el objetivo de reflejar mejor el enfoque práctico y lúdico de esta actividad, centrada en lo que más les gusta: cocinar sin gluten.

A lo largo de 2024 se han celebrado 8 Escuelas dirigidas a niños y niñas de entre 6 y 12 años —una menos que el año anterior—, todas en formato presencial. Esta elección responde al propósito principal de fomentar la interacción entre menores que siguen una dieta sin gluten, creando un espacio donde compartir experiencias y descubrir que no están solos en su día a día.

En cada sesión, los niños aprenden a elaborar recetas adaptadas mientras se divierten y normalizan su alimentación en un entorno seguro y cercano. A pesar de contar con una edición menos, la asistencia ha aumentado un 19%, lo que confirma el interés y el valor que las familias otorgan a esta propuesta.

149
ASISTENTES



👨‍🍳👩‍🍳 TALLERES DE AREPAS CON HARINAS P.A.N

De la mano de la firma de harinas P.A.N., durante el año 2024 organizamos un taller práctico en el que los asistentes aprendieron a elaborar arepas sin gluten, un plato tradicional venezolano con múltiples posibilidades culinarias.

Se desarrollaron dos sesiones diferenciadas, una dirigida a público infantil y otra para adultos. El taller fue completamente práctico, permitiendo a los participantes elaborar sus propias arepas, aprender a manejar la masa correctamente y conocer los secretos para lograr la textura ideal y el auténtico sabor de este alimento sin gluten.

Los asistentes valoraron muy positivamente la actividad, destacando tanto el carácter formativo como la experiencia práctica. La jornada concluyó con una degustación de arepitas rellenas de pavo o queso, que permitió disfrutar del resultado final en un ambiente distendido y participativo.



ESCUELAS DE PACIENTES

Las Escuelas de Pacientes tienen como objetivo ofrecer herramientas útiles para integrar el diagnóstico de la enfermedad celíaca en la vida cotidiana, abordando tanto la dimensión emocional como las necesidades específicas de cada etapa vital. Estas sesiones están diseñadas para atender al paciente y su entorno en función de la edad y el momento del diagnóstico.

A lo largo de 2024 se han desarrollado tres tipos de escuelas:

- Escuela de Pacientes: “Mi hijo pequeño es celíaco”, dirigida a padres de niños diagnosticados menores de 10 años.
- Escuela de Pacientes: “Mi hijo adolescente es celíaco”, orientada a padres de menores de entre 10 y 18 años.
- Escuela de Pacientes: “Soy celíaco”, enfocada en el afrontamiento de la enfermedad en la edad adulta, etapa en la que asumir y gestionar el diagnóstico puede suponer un reto añadido.

Todas las Escuelas se desarrollan en formato virtual, lo que permite una mayor accesibilidad y facilita la asistencia desde cualquier lugar. Están dirigidas por la psicóloga D^a Beatriz Arteaga, asesora de nuestra Asociación, y se han consolidado como espacios de acompañamiento, comprensión y aprendizaje.

En 2024, la participación ha crecido notablemente: un 80 % más de asistentes respecto al año anterior, con solo una actividad adicional. Este incremento demuestra la utilidad de estas iniciativas y el compromiso de las personas por cuidar su salud emocional y familiar tras el diagnóstico.

Escuela de Pacientes:
Mi hijo adolescente es celíaco

ESCUELA DE PACIENTES
SOY CELÍACO

ESCUELA DE PACIENTES
MI HIJO PEQUEÑO ES
CELÍACO

149
ASISTENTES

OPEN DAY: OCIO ADAPTADO Y ACCESIBLE PARA LOS SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN

Este año hemos organizado varias jornadas Open Day en diferentes espacios de ocio, como el Zoo de Madrid, el Parque de Atracciones y otros parques emblemáticos de la ciudad. Gracias a la colaboración con estas entidades, los socios pudieron acceder con entrada a precio reducido, lo que facilitó la participación de las familias.

290
ASISTENTES

Formaciones 2024

Formación en Escuelas de Hostelería

Desde hace más de 24 años, la Asociación colabora activamente con las Escuelas de Hostelería, conscientes del papel esencial que desempeñan en el sector de la restauración. Durante todo este tiempo, tanto el conocimiento sobre el gluten y la enfermedad celíaca como las exigencias de los consumidores han evolucionado, y con ellos también la forma en que se preparan los futuros profesionales.

La Asociación mantiene su compromiso con la formación y la información rigurosa sobre la dieta sin gluten y los protocolos necesarios para garantizar una restauración segura y apta para personas celíacas. Compartimos con las Escuelas de Hostelería la convicción de que la formación es la mejor herramienta para lograr que comer fuera de casa sea una experiencia segura y libre de riesgos para quienes deben seguir una dieta estricta sin gluten.

En 2024, hemos impartido formación en tres Escuelas de Hostelería, con un total de **82 asistentes**.

Formación en Restauración Colectiva

En 2024, hemos seguido apostando por la formación especializada en restauración colectiva, con especial atención al personal de comedor de centros escolares. Nuestro objetivo es claro: asegurar que quienes manipulan y elaboran menús sin gluten estén actualizados, correctamente informados y comprometidos con la seguridad alimentaria de los menores celíacos.

Este año se han celebrado dos Jornadas de Formación para Comedores, la número 41 en febrero y la 42 en octubre, ambas organizadas por la Asociación y dirigidas a empresas de catering especializadas en restauración colectiva. En total, asistieron más de **271 profesionales del sector**.



Si bien el número de asistentes ha sido ligeramente inferior al del año anterior —debido a la estabilidad en las contrataciones—, mantenemos con orgullo que los comedores escolares continúan siendo uno de los entornos más seguros para ofrecer menús sin gluten.

La formación fue impartida por D^a Cristina López, nutricionista colegiada y especialista del equipo de Nutrición y Dietética de la Asociación, que desde hace más años lidera este tipo de sesiones con el rigor y compromiso que nos caracteriza.

La formación es un eje esencial de nuestra labor. Por eso, además del sector educativo, continuamos desarrollando programas formativos adaptados a distintos ámbitos: sanitario, nutricional, hostelero y social, con el convencimiento de que el conocimiento es la base de una vida sin gluten segura.

Formación para Estudiantes y Profesionales del Sector Sanitario

La formación dirigida a estudiantes y titulados del ámbito sanitario ha recuperado este año un notable nivel de participación, reafirmando su papel como una de las áreas clave en la labor divulgativa de la Asociación. Estas sesiones están orientadas a proporcionar una base sólida sobre la enfermedad celíaca, la sensibilidad al gluten no celíaca y la dieta sin gluten, con el objetivo de formar a futuros profesionales capaces de detectar, comprender y acompañar adecuadamente a las personas afectadas.

La docencia ha estado a cargo del Dr. Juan Ignacio Serrano Vela, responsable del Área de Formación e Investigación de la Asociación, y de D^a Cristina López, nutricionista y dietista colegiada del Departamento de Nutrición y Dietética, cuya experiencia clínica y divulgativa ha aportado un enfoque práctico y actualizado al contenido de cada sesión.

Ambos profesionales han ofrecido ponencias adaptadas al perfil académico de los asistentes, combinando el rigor científico con un enfoque didáctico accesible y cercano. Gracias a estas iniciativas, la Asociación contribuye a que el conocimiento especializado sobre la enfermedad celíaca forme parte del bagaje académico y profesional del sector sanitario, algo imprescindible para garantizar una atención segura y de calidad.

- Universidad Europea de Madrid
 - Estudiantes de 4º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética
 - Ponencia: “Cómo ofrecer un menú sin gluten”
- Universidad de Alcalá
 - 5º curso del Grado en Farmacia (asignatura de Nutrición Clínica y Dietoterapia)
 - Clase: “El papel de la farmacia en el abordaje de la enfermedad celíaca”
 - Facultad de Farmacia
- Hospital Universitario Príncipe de Asturias
 - 2º curso del Grado en Enfermería
 - Módulos de aprendizaje aplicados
- Sesiones conjuntas para estudiantes de varios grados:
 - Medicina (3º, 4º y 5º curso)
 - Nutrición Humana y Dietética
 - Farmacia (3º curso)
 - Doble Grado en Farmacia y Biotecnología (5º curso)



Este abanico de formaciones consolida la labor de la Asociación como agente activo en la promoción del conocimiento especializado sobre la celiaquía, fomentando el compromiso y la sensibilidad de los futuros profesionales con la comunidad celíaca.



Formación para restauración 2024

Un compromiso formativo continuo para garantizar la seguridad sin gluten

Comer fuera de casa o adquirir productos elaborados sigue siendo uno de los mayores retos para las personas con enfermedad celíaca. Por eso, desde 2009, la Asociación incluye la formación específica para hostelería, obradores y pastelerías dentro de los Acuerdos de Colaboración con aquellos establecimientos que desean ofrecer una oferta segura y sin gluten.

El objetivo es claro: que cualquier establecimiento con el que colaboramos —restaurantes, obradores o pastelerías— sea capaz de ofrecer productos y menús aptos, seguros y de calidad para personas celíacas o sensibles al gluten. Para ello, asesoramos, informamos y formamos tanto a nuevos colaboradores como al personal de los locales que ya trabajan con nosotros, asegurando que los procesos de trabajo, ingredientes y manipulaciones se mantengan actualizados y libres de riesgos.

Durante 2024, hemos reforzado este compromiso mediante formación continua dirigida al personal de todos los establecimientos colaboradores, a lo largo de todo el año. Además de esta atención individualizada, se llevaron a cabo dos sesiones de formación abiertas, dirigidas a todos los negocios con acuerdo de colaboración con la Asociación, para facilitar la actualización de conocimientos y resolver dudas prácticas que puedan surgir en el día a día.

Nuestra misión es que cada restaurante, obrador y pastelería colaboradora cuente con equipos bien formados y comprometidos con una atención segura, manteniendo así uno de los ejes fundamentales del trabajo de la Asociación: una alimentación sin gluten con garantías, dentro y fuera de casa.



Sellos identificativos de restauración y obradores sin gluten

Un distintivo de compromiso, formación y seguridad

La Asociación cuenta con un sistema de sellos identificativos que avala a los restaurantes, obradores y establecimientos que han demostrado su compromiso con la seguridad alimentaria sin gluten, a través de formación, chequeo y asesoramiento continuado por parte de nuestro equipo técnico.

♦ Sello de Restauración Colaboradora

Este sello identifica a los restaurantes que han recibido formación específica y han implementado los protocolos necesarios para ofrecer menús sin gluten con seguridad. Durante 2024, el número total de restaurantes adheridos descendió ligeramente debido al cierre de una cadena de restauración. Sin embargo, se ha registrado un aumento en la participación del personal de nuevos restaurantes en nuestras formaciones, lo que refleja una consolidación de la calidad y el compromiso de los establecimientos activos.



116

♦ Sello de Restauración 100% Sin Gluten

Otorgado a restaurantes cuya carta completa está libre de gluten, este sello representa el máximo nivel de seguridad para las personas celíacas. Es una apuesta valiente por parte de los establecimientos, y cada año más negocios deciden dar este paso, lo que demuestra la creciente concienciación y demanda por parte del público celíaco.



45

♦ Sello de Obradores Sin Gluten

Todos los obradores identificados con este sello son espacios 100% sin gluten, donde no se manipulan harinas ni ingredientes con gluten para evitar cualquier riesgo de contacto cruzado. A pesar de la limitada tradición de obradores artesanales en la Comunidad de Madrid y de las dificultades para emprender en este sector, en 2024 se ha incrementado el número de obradores certificados respecto al año anterior, un dato especialmente positivo.



36

Estos sellos no son solo distintivos visuales, sino garantías reales de seguridad, que permiten a las personas celíacas disfrutar de la oferta gastronómica con confianza y normalidad.

Área Científico-Sanitaria 2024

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

El proyecto ganador del XXI Premio de Investigación sobre Patologías por Sensibilidad al Gluten/Trigo, dotado con 18.000 € y otorgado por la Asociación, se dio a conocer durante el XVI Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca, celebrado el 30 de octubre de 2024 en el Hospital Universitario La Paz.

El trabajo, liderado por la Dra. Aina García García (Universidad Complutense de Madrid), en colaboración con la Universidad de Bielefeld (Alemania), propone mejorar los métodos de detección del gluten en alimentos, desarrollando anticuerpos más eficaces a partir del sistema inmunológico de personas celíacas mediante una técnica innovadora: phage display. Esta permite crear anticuerpos recombinantes de alta afinidad basados en material genético de pacientes, ofreciendo una alternativa más precisa a los métodos actuales como el ELISA-R5.

El objetivo es avanzar en seguridad alimentaria mediante la detección más fiable de los péptidos inmunogénicos del gluten, responsables de la reacción adversa en personas con enfermedad celíaca, especialmente en productos altamente procesados como cerveza o papillas infantiles. Esta línea de investigación busca superar las limitaciones de los métodos existentes, contribuyendo así a una dieta sin gluten más segura.

El proyecto premiado, *Estudio de anticuerpos inmunes derivados de pacientes celíacos como estrategia para detectar nuevos fragmentos inmunogénicos del gluten*, está liderado por la Dra. Aina García García, de la Universidad Complutense de Madrid y cuenta con la colaboración de la Universidad alemana de Bielefeld.



Colaboración en proyectos de investigación

Desde la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten mantenemos una estrecha colaboración con centros de investigación, universidades y hospitales, participando activamente en sus proyectos o facilitando la incorporación de pacientes a los mismos.

Durante 2024, hemos seguido apoyando e impulsando diversas iniciativas científicas, tanto en estudios que continúan en marcha como en nuevos proyectos que se han puesto en marcha a lo largo del año.

Estudios abiertos:

ASPIRION. Ensayo clínico con el fármaco experimental Amlitelimab. FutureMeds España.

Estudio HYTOLIVE. Efecto positivo en la salud de un complemento alimenticio (sin gluten) basado en hidroxitirosol. Ignacio Moratilla, Raquel Mateos, M. Ángeles Martín. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) del CSIC, Madrid.

Proyecto EPIGENCELIAQ. Evolución de marcadores epigenéticos, de inflamación y de permeabilidad intestinal en población celíaca. Influencia de la dieta y el consumo de alimentos (ultra) procesados. Leticia Chivato Martín-Falquín, Natalia Úbeda Martín, María Achón y Tuñón. Universidad CEU San Pablo, Madrid.

CEC-4/CEL. Estudio clínico con el fármaco experimental ZED1227. Dr. Falk Pharma GmbH, Alemania.

VENCELIAQ-FOL. Valoración del estado nutricional en folato en Enfermedad Celiaca. Ingesta, riesgo de deficiencia y contribución de la microbiota. Estudio transversal en niños y adultos. Universidad CEU San Pablo, Madrid.

Seguimiento de niños y niñas con enfermedad celíaca. Universidad del País Vasco.

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 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 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 generan panes sin gluten más apetecibles, sabrosos y saludables. Alicia Alonso Hernando. Universidad Isabel I, Burgos.

Aceptación sensorial sobre panes sin gluten por voluntarios celíacos. María Dolores del Castillo¹, María Jesús Callejo², Amaia Iriondo¹, Maite Iriondo¹, Diego Velasco¹, María Belén Ríos¹. ¹Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid. ²Universidad Politécnica de Madrid.

Estudio UVASALUD. Evaluación de los efectos postprandiales de la uva en sujetos con obesidad. Jara Pérez Jiménez. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid.

AVENSALUD: Estudio sobre los efectos beneficiosos para la salud de una bebida de avena. Laura Crespo Pérez¹, Elena Peñas Pozo². ¹Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid. ²Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid.

Estudio CELIAC: Ensayo clínico con el complemento alimenticio AB-Gluten. Laura Crespo Pérez. Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid.

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.

Formación Científico-Sanitaria 2024



Éxito de participación en el XVI Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca

Más de 200 profesionales sanitarios asistieron al XVI Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca, celebrado en el Hospital Universitario La Paz de Madrid. Esta formación, acreditada para médicos de atención primaria y hospitalaria, se centró en actualizar conocimientos sobre una patología que sigue siendo mayoritariamente infradiagnosticada.

Durante siete horas lectivas, 14 especialistas abordaron aspectos clave del diagnóstico, seguimiento y tratamiento de la enfermedad. La organización estuvo liderada por la Prof. Isabel Polanco, con el apoyo del equipo médico del hospital y la Asociación, que vuelve a reafirmar su compromiso con la formación médica como herramienta fundamental para mejorar el diagnóstico precoz y la calidad asistencial de los pacientes celíacos.

Uno de los temas destacados de esta edición fue el seguimiento de los pacientes diagnosticados, que se incluyó en la mesa dedicada al abordaje de la enfermedad desde Atención Primaria, ámbito que resulta clave para identificar posibles casos de EC y donde se inicia el proceso diagnóstico.



Formación Científico-Sanitaria 2024



222
ASISTENTES



mesa redonda antes de la clausura

Formación Científico-Sanitaria 2024

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

La asistencia y participación del personal de la Asociación en congresos especializados ha representado una herramienta clave para mantener una formación continua, veraz y actualizada. Estos encuentros constituyen, además, espacios de referencia para el debate y el intercambio de conocimientos, permitiendo conocer de primera mano las nuevas perspectivas y tendencias científicas en torno a la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten.

IX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC).
Bilbao, 19-21 noviembre 2024.

36th Association of European Coeliac Societies (AOECS) General Assembly Scientific Conference.
Madrid, 15 noviembre 2024.

XVI Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca
Acreditado para médicos facultativos (7 créditos CPE -español- y ECMEC -europeo- de formación continuada)
Ponencia: Seguimiento de la enfermedad celiaca: experiencia de los pacientes (Juan Ignacio Serrano Vela)
Ponencia: La realidad de la dieta sin gluten (Cristina López Ruiz)
Ponencia: Futuros fármacos para la enfermedad celíaca (Juan Ignacio Serrano Vela)
Madrid, 30 de octubre 2024.

I Curso de Nutrición Sin Gluten
Ponencia: Enfermedad celíaca y otras patologías por sensibilidad al gluten (Juan Ignacio Serrano Vela)
Ponencia: Dieta sin gluten (Cristina López Ruiz)
Madrid, 26 de octubre 2024.

XII Congreso de la Sociedad de Inmunología de la Comunidad de Madrid (SICAM)
Participación: Asociación de Pacientes con Enfermedad Celíaca (D. Roberto Espina)
27-28 septiembre 2024.

37th Meeting of the Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity (WGPAT).
Darmstadt (Alemania), 26-28 septiembre 2024.

20th International Coeliac Disease Symposium (ICDS).
Sheffield (Reino Unido), 05-07 septiembre 2024.

7º Congreso Nacional para Pacientes con Enfermedad Celíaca
Hospital General Universitario Gregorio Marañón
Ponencia: La dieta sin gluten (Cristina López)
Ponencia: Errores frecuentes en la dieta sin gluten (Blanca Esteba / Juan Ignacio Serrano)
25 mayo 2024.

56º Annual Meeting of the European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN).
Reunión del Grupo de Especial Interés en Enfermedad Celíaca.
Milán (Italia), 15 mayo 2024

XXX Congreso de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP).
Ponencia: Seguimiento de pacientes pediátricos con enfermedad celíaca en España: visión de los pacientes (Juan Ignacio Serrano).
Bilbao, 25-27 abril 2024

XXX Congreso de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP).
Ponencia: Seguimiento de pacientes pediátricos con enfermedad celíaca en España: visión de los pacientes
(Juan Ignacio Serrano).
Bilbao, 25-27 abril 2024

27ª Reunión Anual de la Asociación Española de Gastroenterología (AEG).
Madrid, 13-15 marzo 2024

XXVIII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y XVII Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).
Madrid, 12-13 marzo 2024



7º CONGRESO NACIONAL DE PACIENTES CON ENFERMEDAD CELÍACA

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón de Madrid acogió el pasado 25 de mayo la séptima edición del congreso que anualmente organiza la Asociación para explicar la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten a pacientes, familiares y público en general interesado. Contó con la participación de profesionales de los servicios de pediatría, aparato digestivo y medicina interna del hospital anfitrión, y con las responsables de nutrición, dietética y seguridad alimentaria de la Asociación. El congreso fue inaugurado por la Dra. Marta Sánchez-Celaya, subgerente del hospital.

Durante el congreso, al que asistieron 303 personas, se abordaron diversos aspectos clave relacionados con la enfermedad celíaca en todas las etapas de la vida. Se destacó la evolución del diagnóstico tanto en la infancia como en la edad adulta, la importancia del seguimiento clínico y la necesidad de protocolos específicos en la transición de pacientes pediátricos a adultos.

Se trataron temas de actualidad como el papel de la microbiota intestinal en la enfermedad, los errores frecuentes en la dieta sin gluten y la necesidad de garantizar una alimentación equilibrada y segura. También se hizo hincapié en la formación y sensibilización de pacientes y familiares para mejorar la adherencia al tratamiento y evitar exposiciones involuntarias al gluten.

Además, se ofrecieron actividades paralelas para los menores asistentes con una ludoteca, así como un desayuno sin gluten para todos los participantes, gracias a la colaboración de empresas especializadas y voluntariado de la Asociación.



Hospital General Universitario Gregorio Marañón

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

7º CONGRESO NACIONAL DE PACIENTES CON ENFERMEDAD CELÍACA

Sábado, 25 de mayo, de 10:00 a 14:00h
Hospital General Universitario Gregorio Marañón
Aula Magna, Pabellón Docente (entrada por C/ Ibiza 45, 28009 Madrid)

Inscripciones en www.celiacosmadrid.org

Expertos en enfermedad celíaca resuelven las principales dudas de los pacientes. ¡No te lo pierdas!

¡Con servicio de ludoteca para niños de entre 4 y 12 años!



Queremos expresar nuestro agradecimiento a todos los ponentes, tanto profesionales sanitarios como personas invitadas, por su participación generosa y desinteresada en el Congreso. Su compromiso y colaboración contribuyeron de manera fundamental al éxito de la jornada.

Agradecemos también a las marcas colaboradoras que aportaron¹⁶ productos y materiales para la bolsa del congresista, así como su implicación en la promoción de una alimentación sin gluten segura y de calidad.

Por último, nuestro reconocimiento al Hospital General Universitario Gregorio Marañón por su cálida acogida y por facilitar el desarrollo del evento en sus instalaciones.



“Enhorabuena por un exitoso congreso. La organización impecable. Alto nivel de los ponentes. Un cálido recibimiento por parte del personal del hospital Gregorio Marañón. He asistido a todos los congresos celebrados y cada año se superan. Muchísimas gracias por cuidarnos tan bien ”

Palabras de un asistente al Congreso

I Curso de Nutrición Sin Gluten

El sábado 26 de octubre organizamos en Madrid el **I Curso de Nutrición Sin Gluten**, junto con la Universidad San Pablo CEU, para actualizar la formación de profesionales sanitarios, especialmente dietistas y nutricionistas, que atienden a pacientes con patologías derivadas del consumo de gluten.

Durante la jornada, se repasaron aquellos aspectos que estos profesionales deben conocer para poder asesorar a sus pacientes: cómo seguir una dieta sin gluten, el etiquetado de productos sin gluten y la legislación vigente o aquellos productos ‘problemáticos’ para los pacientes celíacos o sensibles al gluten, como la cerveza, el almidón de trigo o la avena.

Estos productos, aun estando etiquetados sin gluten, pueden sentar mal a personas que deben seguir una dieta sin gluten, por lo que durante el curso se recordó la importancia de que los pacientes estén acompañados por un profesional de la nutrición formado en estos temas para que estos puedan realizar correctamente su dieta y no sufran carencias nutricionales.

En la misma línea, se abordó una de las problemáticas más comunes que presenta el colectivo, como es la eliminación del gluten por el propio paciente sin haberse realizado las pruebas médicas correspondientes. Es muy importante que no se haga dieta sin gluten por cuenta propia, sino habiendo acudido antes al médico, ya que eliminarlo sin más sólo ocasionaría retrasar el diagnóstico de la enfermedad.

Por otro lado, se explicó cómo implantar un procedimiento sin gluten seguro tanto en el entorno hospitalario como en los centros escolares, ámbitos en los que el paciente celíaco se siente muy inseguro al tratarse de situaciones en las que se trata personas ingresadas o niños a los que no podemos trasladar la responsabilidad de verificar que la comida que les ofrecen es segura.



Conclusión del I Curso de Nutrición Sin Gluten

El I Curso de Nutrición Sin Gluten puso de manifiesto la importancia de un enfoque nutricional individualizado en el tratamiento de la enfermedad celíaca. La dieta sin gluten, aunque es el único tratamiento eficaz disponible, requiere de seguimiento profesional y atención personalizada para evitar desequilibrios y carencias nutricionales que pueden comprometer la salud a largo plazo. La formación de profesionales y pacientes en este ámbito resulta clave para garantizar una alimentación segura, completa y adaptada a las necesidades de cada persona celíaca.

Participación en la Semana de la Ciencia y la Innovación

Un año más, colaboramos activamente en la Semana de la Ciencia y la Innovación, organizada por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y coordinada en la Comunidad de Madrid por la Fundación para el Conocimiento madri+d. En esta ocasión se celebró la XXIV edición, consolidada ya como una de las principales iniciativas de divulgación científica del país.

Durante quince días, se ofrecieron múltiples actividades con el objetivo de acercar la ciencia a la ciudadanía y fomentar su participación activa en los avances científicos y tecnológicos. Desde la Asociación, participamos con dos propuestas presenciales dirigidas al público general:

Una conferencia titulada “Herencia genética de la enfermedad celíaca”, impartida por el Dr. Juan Ignacio Serrano, responsable de Formación e Investigación Científica de la Asociación.

Un taller de cocina sin gluten: “El reto de la panificación sin gluten”, a cargo del chef y profesor Alfredo Gil, donde se elaboraron recetas naturales y saludables sin gluten.

Ambas actividades tuvieron una excelente acogida y contribuyeron a difundir información rigurosa sobre la celiaquía, promoviendo al mismo tiempo hábitos alimentarios seguros y saludables.



Actividades divulgativas 2024

ENCUENTROS...

A lo largo del año organizamos diversos encuentros con pacientes y expertos, espacios de diálogo e intercambio donde se abordan temas clave relacionados con la salud y la enfermedad celíaca. Estas sesiones permiten resolver dudas, compartir experiencias y ofrecer información rigurosa y actualizada de la mano de profesionales especializados.



Dirección General de Humanización,
Atención y Seguridad del Paciente
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Curso de Actualización en Enfermedad Celíaca

Colaboración con la Dirección General de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente de la Comunidad de Madrid

Durante el año 2024, la Dirección General de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente de la Comunidad de Madrid invitó a la Asociación a participar en la formación continuada de profesionales sanitarios del ámbito de la Atención Primaria.

En representación de nuestra entidad, el Dr. Juan Ignacio Serrano Vela, responsable de Formación e Investigación, y D^a Cristina López Ruiz, responsable del área de Nutrición y Dietética, impartieron de forma conjunta un curso de actualización sobre la enfermedad celíaca, dirigido específicamente a médicos y personal sanitario de Atención Primaria.

La formación fue un éxito de asistencia e interés, lo que ha generado un vínculo de colaboración entre ambas instituciones con vistas a organizar futuras ediciones. Esta iniciativa refuerza nuestro compromiso con la formación científica y la mejora de la atención al paciente celíaco desde el primer nivel asistencial.

Actividades divulgativas 2024

ENCUENTROS...

A lo largo del año organizamos diversos encuentros con pacientes y expertos, espacios de diálogo e intercambio donde se abordan temas clave relacionados con la salud y la enfermedad celíaca.

Estas sesiones permiten resolver dudas, compartir experiencias y ofrecer información rigurosa y actualizada de la mano de profesionales especializados.

El pasado 22 de diciembre participamos en el IV Encuentro entre pacientes e investigadores organizado por el Instituto de Investigación Sanitaria del Hospital Clínico San Carlos, donde se abordaron los retos de la enfermedad celíaca desde la perspectiva tanto clínica como del paciente.



7º Encuentro con Pacientes con EC

El Hospital de Guadalajara acoge un nuevo encuentro entre médicos y pacientes para una puesta al día en enfermedad celíaca y dieta sin gluten.

Participó también la nutricionista de la asociación Cristina López, para hablar y responder las preguntas sobre la Dieta sin gluten.



Encuentro con Expertos. Hoy hablamos de... Gluten-Intestino-Cerebro

Dentro del ciclo Encuentro con Expertos, celebramos una interesantísima sesión titulada “Hoy hablamos de... Gluten-Intestino-Cerebro”, en la que contamos con la participación del Dr. Carlos Isasi, jefe adjunto del Servicio de Reumatología del Hospital Universitario Puerta de Hierro.

El Dr. Isasi expuso con gran claridad y rigor científico la estrecha y compleja relación entre el gluten, la microbiota intestinal y el sistema nervioso, abordando desde una perspectiva multidisciplinar cómo estos tres elementos pueden influirse mutuamente y tener impacto en personas con sensibilidad al gluten o enfermedad celíaca.

Su intervención despertó un enorme interés entre el público asistente, lo que se reflejó en un auditorio completamente lleno y en un turno de preguntas muy participativo y prolongado, donde se trataron dudas, experiencias personales y cuestiones clínicas de gran relevancia.

Agradecemos sinceramente al Dr. Isasi su generosa colaboración, así como su capacidad para acercar temas científicos de alta complejidad a los pacientes y al público general de forma comprensible y cercana. Este tipo de encuentros refuerza nuestro compromiso con la divulgación rigurosa y el empoderamiento del paciente a través del conocimiento.

Espacio el Abajón LAS ROZAS

En el marco del acuerdo de colaboración firmado entre la Asociación y el Ayuntamiento de Las Rozas, en 2024 se puso en marcha una nueva línea de atención personalizada dirigida a personas celíacas y sensibles al gluten residentes en esta localidad y su entorno.

Gracias a la cesión de un espacio por parte de la Concejalía de Familia y Servicios Sociales en el Centro Municipal El Abajón, la Asociación pudo ofrecer atención directa en horario de 17:30 h a 19:00 h, iniciando así una actividad de carácter mensual.

En la primera sesión, la nutricionista de la Asociación, Cristina López, impartió una charla titulada “Cómo cubrir las carencias nutricionales de la dieta sin gluten”, que tuvo una excelente acogida entre los asistentes.



En los meses siguientes se abordaron diferentes temáticas de interés para el colectivo celíaco.

En total, se celebraron cuatro sesiones durante 2024, consolidando esta iniciativa como una herramienta eficaz para acercar los recursos de la Asociación a zonas con menor acceso a atención especializada dentro de la Comunidad de Madrid.



DESAYUNOS PARA CELÍACOS Y SENSIBLES AL GLUTEN

Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten



Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten

Sesiones informativas sobre desayunos saludables sin gluten

Durante 2024, la Asociación organizó dos sesiones informativas centradas en la importancia de un desayuno saludable adaptado a la dieta sin gluten. Estas actividades formaron parte del compromiso de la entidad con la educación nutricional del colectivo celíaco.

La primera sesión fue impartida por Raquel González Zurdo, estudiante de Grado Superior de Dietética y Nutrición en la Escuela Profesional Javeriana. Raquel ofreció una presentación didáctica sobre la relevancia del desayuno como base de una alimentación equilibrada, proponiendo ideas prácticas y sin gluten para esta comida.

La segunda sesión corrió a cargo de Gema Sánchez Sebastián, estudiante de 4º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Complutense de Madrid, quien desarrolló contenidos similares, aportando nuevas propuestas de desayunos nutritivos y aptos para personas celíacas.

Ambas actividades estuvieron mentorizadas por Blanca Esteban Luna, responsable de Seguridad Alimentaria de la Asociación y Máster en Nutrición Humana, quien supervisó los contenidos y resolvió dudas de los asistentes, garantizando el rigor técnico de la información ofrecida.

Día Sin Gluten en el Cole 2024

Este año, la Asociación celebró el **Día Sin Gluten en el Cole** el pasado **16 de mayo**, adelantando la fecha habitual para alinearse con otras acciones europeas en torno al Día Nacional del Celíaco.

Se trató de la **séptima edición** de esta iniciativa, organizada en colaboración con la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, con el objetivo de favorecer la integración de las personas celíacas desde edades tempranas.

La campaña buscó normalizar la alimentación sin gluten y demostrar que adaptar menús escolares no implica grandes dificultades. En total, **705** centros escolares se adhirieron a la acción, sirviendo menús sin gluten a más de 210.000 alumnos.

Además, la Asociación elaboró y distribuyó carteles, folletos, juegos y material divulgativo sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten, con el fin de sensibilizar y educar a los más pequeños.

Todos los centros recibieron documentación para ayudar en la didáctica de este día:

Cartel de DÍA SIN GLUTEN en el COLE

Don Gluten el Travieso

Cuadernillo de Actividades

Díptico explicativo sin gluten, puede tener gluten y con gluten



705
CENTROS



Revindicaciones

Manifestación por los Derechos del Colectivo Celíaco

El domingo 21 de abril de 2024, la Asociación organizó a las 11:30 h una manifestación para reclamar ayudas económicas y medidas específicas en favor de las personas celíacas y sensibles al gluten. La convocatoria partió del Ministerio de Sanidad (Paseo del Prado, 18. Madrid), recorrió puntos emblemáticos como el Congreso de los Diputados y concluyó en la Puerta del Sol, donde se procedió a la lectura pública del manifiesto.

El documento recogía nuestras principales demandas a la Administración, entre ellas:

- Ayudas económicas directas, similares a las que reciben las personas celíacas funcionarias y a las que ya existen en otros países europeos.
- Obligación de ofrecer menús sin gluten en todos los centros educativos, incluyendo Escuelas Infantiles, Universidades y Colegios Mayores.
- Implantación de menús sin gluten en todos los comedores colectivos que elaboren más de 100 menús diarios.
- Refuerzo de la vigilancia del cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor, con especial atención a la restauración colectiva y la hostelería.
- Legislación clara sobre etiquetado de alérgenos y formación obligatoria en dieta sin gluten para manipuladores de alimentos.
- Medidas para mejorar el diagnóstico de la enfermedad celíaca y la sensibilidad al gluten no celíaca, mediante la formación de personal sanitario en todos los niveles asistenciales.
- Realización de un estudio poblacional sobre la prevalencia de la enfermedad celíaca en España.
- Impulso a la investigación.
- Inclusión de la figura del dietista-nutricionista en el Sistema Nacional de Salud.

A pesar del esfuerzo organizativo y del compromiso de todas las personas implicadas, la participación no alcanzó las cifras previstas. La asistencia quedó por debajo de la mitad respecto al año anterior, lo que demuestra la necesidad de seguir trabajando en la concienciación social y en la implicación del colectivo para visibilizar y defender nuestros derechos.



Menor participación, mismo compromiso

Aunque la asistencia fue menor, la Asociación mantuvo su firme compromiso en la defensa de los derechos del colectivo celíaco.

Aprobada una PNL en apoyo al colectivo celíaco

El 28 de noviembre, el Congreso de los Diputados aprobó una Proposición No de Ley (PNL), impulsada por el PSOE, para mejorar la calidad de vida de las personas con enfermedad celíaca. Esta medida recoge algunas de las principales demandas del colectivo, como el refuerzo del diagnóstico precoz, la formación de profesionales sanitarios, el impulso a la investigación y la garantía de menús sin gluten seguros en instituciones públicas.

La Asociación de Celíacos de Cataluña, promotora de esta iniciativa junto con la Primera Jornada Parlamentaria sobre Celiaquía celebrada en el Congreso, ha sido clave en su tramitación. Desde nuestra Asociación, nos sumamos activamente a ambas acciones, apoyando con firmeza las propuestas planteadas y reforzando la incidencia política en defensa del colectivo celíaco.

Aunque algunos puntos importantes quedaron fuera — como las ayudas directas o cambios fiscales en productos sin gluten— esta PNL representa un avance significativo hacia una mayor equidad sanitaria.



Informe de precios 2024

Una dieta sin gluten sigue suponiendo un elevado sobrecoste

Cada año, desde la Asociación elaboramos un informe de precios con el objetivo de calcular el sobrecoste que implica seguir una dieta sin gluten frente a una dieta convencional basada en una ingesta de 2.000 Kcal diarias.

Según los resultados obtenidos en 2024, las personas celíacas asumen un gasto adicional medio de 66 euros al mes, lo que equivale a 792 euros al año. Esta diferencia económica, que afecta directamente a la cesta de la compra, continúa siendo una barrera para muchas familias, especialmente cuando hay más de un miembro celíaco en el núcleo familiar, algo habitual dada la base genética de la enfermedad.



A día de hoy, solo algunos organismos —tanto públicos como privados— ofrecen ayudas económicas a trabajadores celíacos, y en ciertas provincias o municipios se han implementado medidas específicas. Sin embargo, España sigue sin contar con un sistema de apoyo a nivel nacional, a diferencia de la mayoría de países de nuestro entorno, como Austria, Italia, Irlanda, Finlandia, Francia, Noruega, Portugal, Reino Unido, Suecia o Suiza, donde sí existen mecanismos de compensación para paliar este sobrecoste alimentario.

Este informe refuerza la necesidad de avanzar hacia un modelo más justo y equitativo, donde las personas celíacas no vean vulnerado su derecho a la salud por razones económicas. Tal como reclamamos en la manifestación “Sin gluten y sin pasta”, las ayudas económicas directas son una medida urgente y necesaria.

Acuerdos oficiales



Las Rozas se compromete con la restauración sin gluten

El director de la Asociación y el alcalde de Las Rozas, José de la Uz, han firmado un convenio de colaboración para fomentar una oferta segura sin gluten en la restauración del municipio.

Ambas entidades impulsarán acciones conjuntas para mejorar la calidad de vida de las personas celíacas y sensibles al gluten, incluyendo formación al sector hostelero, asesoramiento en eventos municipales con oferta gastronómica y difusión de información sobre la enfermedad celíaca.

La Asociación será referente para los nuevos negocios de hostelería en Las Rozas, promoviendo buenas prácticas que garanticen opciones sin gluten con seguridad.



Colmenar Viejo apuesta por una alimentación sin gluten segura

La Asociación ha firmado un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Colmenar Viejo para ampliar la oferta sin gluten segura en el municipio.

La Asociación asesorará al Consistorio en eventos con servicio de comida y trabajará en la formación del sector hostelero local, con el objetivo de facilitar a los vecinos celíacos y sensibles al gluten un acceso seguro a la restauración.

Comiendo Sin Gluten con el aval de CELÍACOS MADRID



En 2024 hemos continuado, por tercer año consecutivo, con la colaboración entre la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten y el Ayuntamiento de Madrid en el marco del proyecto “Comiendo sin gluten con el aval de la Asociación”.

Gracias a este convenio, firmado en 2021 con la Dirección General de Comercio y Hostelería, hemos seguido ampliando la Ruta sin gluten en Madrid, alcanzando este año un total de 102 establecimientos certificados.

El objetivo de este acuerdo es garantizar a las personas celíacas y sensibles al gluten un acceso seguro y normalizado a la restauración, en condiciones de igualdad con el resto de la ciudadanía.

Tapapiés 2024: opciones sin gluten seguras

Un año más, en octubre de 2024, participamos activamente en la organización del Festival de Tapas Tapapiés, el evento gastronómico por excelencia del barrio de Lavapiés en Madrid. Como en ediciones anteriores, nuestra colaboración tuvo como objetivo garantizar que las personas celíacas o sensibles al gluten pudieran disfrutar con seguridad de tapas y bebidas aptas.

Para ello, nuestra responsable de Seguridad Alimentaria, Blanca Esteban, supervisó minuciosamente cada una de las propuestas que los restaurantes presentaron como "sin gluten". Esta labor implicó contactar con cada establecimiento para solicitar la ficha técnica de ingredientes, revisar los procedimientos de elaboración y ofrecer formación específica para asegurar la ausencia de contaminación cruzada. En algunos casos, la revisión fue especialmente compleja por barreras idiomáticas o el desconocimiento sobre ingredientes potencialmente problemáticos, como algunas especias.

Esta labor implicó contactar con cada establecimiento para solicitar la ficha técnica de ingredientes, revisar los procedimientos de elaboración y ofrecer formación específica para asegurar la ausencia de contaminación cruzada. En algunos casos, la revisión fue especialmente compleja por barreras idiomáticas o el desconocimiento sobre ingredientes potencialmente problemáticos, como algunas especias.

Como resultado de este trabajo riguroso, de los 37 locales que inicialmente propusieron tapas sin gluten, 26 cumplieron finalmente con los criterios exigidos por la Asociación y ofrecieron su tapa con todas las garantías de seguridad para el colectivo celíaco.

La promoción del festival incluyó tapa y botellín de 20 cl por 3,50 €. Aunque se intentó que la mayoría de locales dispusieran de cerveza sin gluten (como Águila o Cruzcampo), no todos pudieron ofrecerla al mismo precio, debido a los costes asociados.

Desde la Asociación, agradecemos profundamente la confianza depositada por la organización de Tapapiés para garantizar un evento inclusivo y seguro para todas las personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.



ASOCIACIÓN: Organigrama y transparencia

Gobernanza y estructura organizativa

La Junta Directiva de la Asociación mantiene como base de su filosofía de gestión cinco pilares fundamentales que guían su actuación:

- Eficiencia en la toma de decisiones y uso de los recursos.
- Transparencia en todos los procesos internos y hacia los socios.
- Trabajo en equipo como motor de desarrollo y cohesión.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los fines estatutarios.
- Compromiso, tanto con la comunidad celíaca como con la sociedad en su conjunto.

Composición de la Junta Directiva (2024):

- Presidente: Alberto Sánchez Nieto
- Vicepresidenta: Antonia Gordillo Nogales
- Secretario: Juan Antonio Lorenzo González
- Tesorera: Susana Fernández García
- Vocal: Paula Herrera López
- Vocal: Maite Laínez Pina
- Vocal: Elisa Martín Martín

La Junta Directiva es el órgano responsable de la dirección estratégica y política de la Asociación, en coordinación con la Dirección Ejecutiva. Define prioridades, fija objetivos anuales y supervisa su cumplimiento.

En 2024, la Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria se celebró el 28 de junio en la sede de la Asociación (calle Lanuza 19, Madrid).

Durante el año 2024, la Junta Directiva ha mantenido un total de 14 reuniones de trabajo, reflejo de su implicación constante en la planificación y supervisión de las actividades de la Asociación.

Equipo técnico y áreas de trabajo

El equipo profesional que da soporte a la labor diaria de la Asociación está formado por los siguientes responsables de área:

- 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 General: Roberto Espina Cerrillo

Marco institucional:

Nuestra Asociación está declarada de Utilidad Pública desde el año 1997. Esta condición, además de suponer beneficios fiscales para los socios (como la devolución del 80 % de la cuota en la declaración de la renta), implica el compromiso de transparencia y rendición de cuentas, con la obligación de presentar anualmente nuestras cuentas a la Administración Pública.

La memoria económica completa correspondiente al ejercicio 2024 está disponible para su consulta en nuestra página web:

 www.celiacosmadrid.org

Comunicación ACSG

Departamento de Comunicación

El Departamento de Comunicación de la Asociación tiene como objetivo principal la divulgación de la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten, así como la difusión de todas aquellas reivindicaciones y noticias de interés para el colectivo, tanto a nivel nacional como internacional.

A través de canales tradicionales y digitales, incluyendo los medios más actuales como redes sociales, el departamento trabaja para dar visibilidad a la realidad del colectivo celíaco y reforzar la presencia de la Asociación como referente social y sanitario en el ámbito de la celiarquía. La comunicación continúa siendo una herramienta esencial para informar, sensibilizar y movilizar a la sociedad.

Revista Sin Gluten

La revista Sin Gluten es una publicación de carácter trimestral editada por la Asociación, que ofrece contenidos de interés general para el colectivo celíaco. Incluye desde artículos divulgativos y científicos, hasta información actualizada sobre restaurantes, nuevos productos sin gluten, eventos y actividades organizadas.

Durante el año 2024 se publicaron cuatro números, distribuidos a todos los socios y enviados también a unas 249 bibliotecas públicas y especializadas que han solicitado ejemplares por su valor informativo y divulgativo en torno a la enfermedad celíaca y su tratamiento dietético. Esta publicación constituye una herramienta fundamental para mantener informada a la comunidad celíaca y contribuir a la concienciación social.



Página web: www.celiacosmadrid.org

Durante el año 2024, la página web de la Asociación se ha consolidado como un referente de información fiable y actualizada sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten. Su continua actualización permite ofrecer contenidos de carácter científico, alertas alimentarias, noticias relevantes y todas las actividades organizadas por la entidad.

La web también cuenta con un área privada para socios, donde pueden descargar su certificado de donación, consultar ventajas exclusivas ofrecidas por entidades colaboradoras y mantenerse informados de manera personalizada.

El número de usuarios y sesiones ha seguido aumentando, reflejo del interés y utilidad de esta herramienta. Además, la implementación de WhatsApp Web ha supuesto una mejora significativa en la atención a consultas, facilitando una comunicación más ágil y directa con la Asociación.

Comunicación ACSG

Cobertura en medios de comunicación

A lo largo de 2024, la cobertura mediática sobre la enfermedad celíaca y el colectivo afectado se mantuvo estable, con picos de interés significativos en torno a momentos clave como la manifestación organizada durante el año. Aunque esta convocatoria no alcanzó el éxito esperado en términos de asistencia, sirvió como altavoz para visibilizar las reivindicaciones del colectivo, generando atención por parte de distintos medios de comunicación.

Este repunte se tradujo en una mayor presencia en prensa, radio, televisión y medios digitales, lo que contribuyó a dar visibilidad a las necesidades del colectivo celíaco y a reforzar el papel de la Asociación como referente en la materia.

Internet 66

Radio 7

Prensa escrita 12

TV 19

cuatro



TeleMadrid



TELECINCO



laSexta

1



24h

cyltv.es



Antena 3

Actuación frente a la difusión de información falsa sobre la enfermedad celíaca y la conducción

En septiembre de 2024, diversos medios de comunicación como El Español y El Economista publicaron una noticia errónea que señalaba a la enfermedad celíaca como una de las patologías que serían incluidas en el listado de enfermedades incompatibles con la conducción, según un supuesto informe de la Dirección General de Tráfico (DGT).

Esta información generó una rápida difusión en redes sociales, especialmente en X (anteriormente Twitter), causando confusión y alarma en el colectivo celíaco.

Ante esta situación, desde la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten se activó inmediatamente un protocolo de verificación. Nuria Peralbo Rodríguez, responsable de Comunicación, fue quien lideró la gestión de la crisis, contactando directamente con la DGT, que confirmó que la enfermedad celíaca no figura ni está contemplada como impedimento para conducir.

Tras esta confirmación oficial, se publicó un comunicado en nuestras redes sociales desmintiendo categóricamente la información. La publicación se convirtió rápidamente en fuente de referencia para medios de comunicación y usuarios, ayudando a frenar la desinformación y aclarar la situación de manera eficaz.

Este episodio puso en evidencia la importancia de una comunicación institucional ágil, profesional y comprometida con la defensa de los derechos del colectivo. Gracias a la rápida actuación liderada por Nuria Peralbo, la Asociación volvió a posicionarse como referente de información rigurosa y veraz en torno a la enfermedad celíaca.

Capitán Bitcoin @CapitanBitcoin · 9 sept.

Se complica la renovación del carné de conducir en España. Se publica un listado de 35 enfermedades con los que la DGT denegará hacer entrega o renovación del carné de conducir. Deja el lamborghini y usa transporte público, amigo. Es la agenda.

¿Qué enfermedades están incluidas en la lista de la DGT?

La lista de la DGT incluye las siguientes enfermedades:

- Enfermedades digestivas: Enfermedad celíaca, colitis ulcerosa, enfermedad de Crohn, etc.
- Enfermedades endocrinas: Diabetes mellitus, hipotiroidismo, parati etc.
- Enfermedades respiratorias: APOC, etc.
- Enfermedades neurológicas y degenerativas: Alzheimer, Parálisis, esclerosis múltiple, etc.
- Enfermedades mentales: Depresión, ansiedad, trastorno bipolar, etc.
- Enfermedades cardiovasculares

FAKE

CeliacosMadrid @CeliacosMadrid · Seguir

Al hilo de algunas publicaciones sobre que la enfermedad celíaca será incompatible con la conducción:

Hemos contactado con @DGTes y aclaran que las restricciones a la conducción se recogen en el Anexo IV del Reglamento de conductores: boe.es/buscar/act.php...

La EC no se incluye

10:11 a. m. · 10 sept. 2024

CORRER SIN **8GLU10**

2 JUNIO 2024

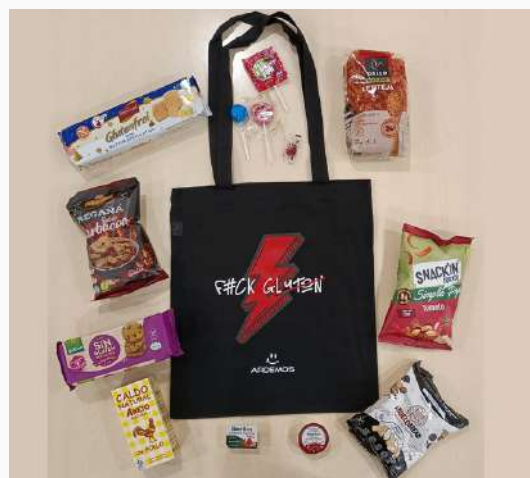
Carrera Correr sinGLU10

El pasado sábado 22 de junio celebramos una nueva edición de Correr sinGLU10, una de las citas más esperadas del año, coincidiendo con el Día del Celíaco. El evento recuperó el ambiente festivo y familiar que lo caracteriza, en un entorno accesible y agradable como es el Parque Juan Carlos I de Madrid.

La jornada fue un éxito de participación, con 1.212 corredores que llenaron el parque de color naranja, el de la camiseta conmemorativa de este año. La carrera ofreció opciones para todas las edades y niveles físicos: recorridos de 10 km y 5 km, una marcha familiar de 2,5 km y varias carreras infantiles.

Además del carácter lúdico y deportivo, la carrera tuvo como objetivo principal dar visibilidad a la enfermedad celíaca y promover hábitos de vida saludables.

Con la inscripción, los participantes recibieron una bolsa con productos sin gluten de marcas colaboradoras, una camiseta conmemorativa y, al finalizar las pruebas, pudieron disfrutar de una ración de paella sin gluten en un ambiente distendido y familiar.



Bolsa del corredor con los productos donados para la 8 CARRERA SINGLU10

1212
CORREDORES



Un año más, Correr sinGLU10 nos dejó un excelente sabor de boca. Este evento se ha consolidado como una cita imprescindible para quienes desean disfrutar de una jornada festiva, familiar y comprometida. Tanto los corredores como quienes participaron en la marcha o en las carreras infantiles lo hicieron con un espíritu de celebración y reivindicación, contribuyendo a dar visibilidad a la enfermedad celíaca de una forma positiva, activa y participativa.

CORRER SIN 8GLU10

2 JUNIO 2024



40º Gluten Free Festival

El pasado 30 de noviembre de 2024 celebramos una edición muy especial de nuestro evento más esperado del año: el **40º Gluten Free Festival**. Esta cita anual reunió a **5.259** asistentes en una jornada festiva, familiar y completamente libre de gluten, en la que participaron obradores, restaurantes, marcas, pacientes celíacos, familiares y profesionales del sector.

Con motivo de su 40ª edición, el Festival se trasladó al emblemático **Pabellón de Cristal de la Casa de Campo (Madrid)**, un espacio que permitió ampliar la superficie de exposición hasta 8.000 m², acogiendo tanto la zona comercial como un amplio programa de actividades. Gracias a ello, se pudieron recuperar los castillos hinchables y otras propuestas lúdicas para los más pequeños, todas gratuitas, al igual que el acceso a talleres, exhibiciones y zona de juegos.

El evento fue abierto a todo el público. Los socios de la Asociación recibieron dos entradas gratuitas y pudieron adquirir adicionales a precio reducido, mientras que la entrada general tuvo un coste de 6€ en venta anticipada y 8€ en taquilla. Además, los socios recibieron una bolsa de regalo con productos sin gluten donados por las marcas colaboradoras, repartidas hasta agotar existencias.

Durante toda la jornada, los asistentes disfrutaron de un ambiente dinámico y seguro, con múltiples stands de productos sin gluten, promociones, degustaciones y descuentos. También fue posible desayunar, comer y merendar en el recinto, gracias a la participación de obradores y empresas de restauración sin gluten.

El 40º Gluten Free Festival volvió a consolidarse como un referente nacional en la divulgación y promoción de la vida sin gluten, siendo no solo un espacio de encuentro entre profesionales y pacientes, sino también una celebración del compromiso compartido por una alimentación segura y de calidad.



**30
nov**
11:00-19:30h.

**Pabellón de Cristal.
Casa de Campo. Madrid.**

STANDS, HINCHABLES, ACTIVIDADES, TALLERES,
DEGUSTACIONES, PROMOCIONES, ¡Y MUCHO MÁS!

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



VOLUNTARIOS 2024

Voluntariado: un pilar fundamental de nuestra labor

Un año más, hemos tenido el orgullo de contar con el compromiso, la entrega y la generosidad de nuestros voluntarios, un pilar imprescindible para el desarrollo de muchas de las acciones que lleva a cabo la Asociación.

Su colaboración ha sido clave en múltiples iniciativas: desde la preparación de materiales para campañas como El Día Sin Gluten en el Cole, el envío de cartas informativas, la organización de la bolsa del corredor para la Carrera “Correr sinGLU10”, hasta el apoyo logístico en el registro y recepción de asistentes al Congreso de Pacientes.



El punto álgido de su participación se vivió, como ya es tradición, durante nuestro Gluten Free Festival. Para asegurar una buena coordinación, organizamos —como en años anteriores— dos reuniones preparatorias, tanto presencial en la sede como en formato virtual, lo que permitió la participación de voluntarios que no podían asistir físicamente. Además, la implementación de un formulario de inscripción específico para el Festival resultó ser una herramienta muy eficaz, facilitando la asignación de tareas y la organización general del equipo.

Gracias a esta planificación previa y al entusiasmo demostrado por todos los participantes, disfrutamos de un Festival ejemplar, donde el compromiso, la disposición y la actitud de los voluntarios marcaron la diferencia. Su implicación quedó patente en cada detalle y en el ambiente de colaboración que se respiró durante toda la jornada.

El grupo de voluntariado de la Asociación no solo crece en número, sino también en cohesión y responsabilidad. Cada año se muestra más comprometido y preparado, lo que nos llena de orgullo y nos anima a seguir fomentando esta red solidaria que tanto aporta a nuestra comunidad celíaca.

Desde la Asociación, expresamos nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que, de manera altruista, dedican su tiempo y energía a ayudarnos. Sois, sin duda, un bastión fundamental en nuestra misión.

Jóvenes ACSG 2024

Durante el año 2024, el grupo de jóvenes de la Asociación ha continuado muy activo a través de su canal de comunicación en WhatsApp, que ya reúne a 210 participantes. Este espacio ha sido clave para mantener la conexión, el apoyo mutuo y la participación en distintas actividades.

Entre sus acciones más destacadas, se encuentra el programa de mentorización entre iguales, en el que jóvenes con experiencia en la enfermedad celíaca acompañan y orientan a recién diagnosticados que buscan referencias cercanas y comprensión desde una perspectiva generacional.

Además, se organizó una quedada presencial en el restaurante La Lina, un encuentro que fortaleció los lazos del grupo y ofreció un espacio de convivencia en un entorno seguro y sin gluten.

También hemos contado con la colaboración activa del grupo en la difusión de los eventos de la Asociación a través de redes sociales, un apoyo valioso que contribuye a dar visibilidad a nuestras actividades y llegar a más personas de forma cercana y auténtica.

Celebramos su implicación, su compromiso y su entusiasmo, que representan una parte esencial del presente y futuro de nuestra comunidad.

La Lina
BRAVAS, TAPAS Y COPAS

AYUDA A LA DANA

A raíz de la catástrofe que sacudió Valencia, contactamos con la Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana (ACECOVA) para ponernos a su disposición y colaborar en la ayuda a los afectados, en especial a las personas celíacas, facilitando el envío de productos sin gluten.

Desde ACECOVA nos indicaron que, debido a la falta de espacio para almacenar productos, era preferible realizar donativos económicos. De esta manera, podían adquirir directamente los productos más necesarios para la población celíaca afectada por las inundaciones.



En respuesta, habilitamos un apartado en nuestra tienda online para recibir donativos, los cuales fueron transferidos íntegramente a ACECOVA para la compra y distribución de productos sin gluten en las localidades afectadas.

En total, se transfirieron **19.670 €**, correspondientes a todas las donaciones recibidas hasta el jueves 7 de noviembre, fecha en la que ACECOVA solicitó paralizar las donaciones, dado que tanto las aportaciones económicas como los productos recibidos eran suficientes, y se centraron en su correcta distribución.

Como siempre, agradecemos profundamente la colaboración de todas las personas que, en los momentos más difíciles, hicieron posible esta ayuda solidaria.

El proyecto 'Contigo 2020'

Continuamos un año más con el proyecto Contigo, iniciado en 2020, que facilita a las familias con necesidades una caja de productos especiales sin gluten. Este proyecto fue diseñado para ofrecer una ayuda organizada y constante, dado que anteriormente la Asociación realizaba esta acción de manera puntual y descoordinada.

Durante el año 2024, hemos continuado apoyando aproximadamente a 48 familias, enviándoles productos sin gluten con una periodicidad cercana a la mensual, garantizando así un acompañamiento continuo.

Gracias a la generosa donación de varias marcas colaboradoras, entre ellas Schär y Mercadona, hemos podido mantener y fortalecer este proyecto, a pesar de su elevado presupuesto.

Nos sentimos muy orgullosos de cómo la Asociación sigue adelante con esta acción solidaria, y aprovechamos para expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las marcas que hacen posible esta iniciativa.



Valor aprox. de
cada lote: 50 €



48
Familias
reciben ayuda



Gracias

Desde la Asociación queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que forman parte de esta gran familia. Gracias a cada uno de nuestros socios, porque sin su respaldo, confianza y compromiso, no sería posible llevar a cabo todas las acciones que impulsamos año tras año. Vuestra fuerza es el verdadero motor que mueve esta Asociación.

A lo largo del año, recibimos mensajes de apoyo y gratitud por parte de nuestros socios, y ahora, a través de esta Memoria, somos nosotros quienes queremos dar las gracias: a vosotros, a nuestros voluntarios, colaboradores, equipo técnico y Junta Directiva, por hacer posible este proyecto común con ilusión y entrega.

Extendemos también nuestro agradecimiento a todas las empresas y marcas colaboradoras, cuya implicación ha permitido desarrollar con éxito muchas de las actividades organizadas. Su apoyo ha sido fundamental para seguir avanzando en la divulgación y normalización de la Enfermedad Celíaca y la Sensibilidad al Gluten.

No podemos olvidar al sector sanitario, que siempre nos ha acogido con cercanía y profesionalidad. Su labor, tanto en el ámbito asistencial como en el de la investigación, es esencial para mejorar la calidad de vida del colectivo celíaco. Gracias por escucharnos, por aprender con nosotros y por no dejar de investigar.

Todos sumamos. Nadie sobra. Solo juntos lograremos una sociedad más inclusiva, informada y comprometida con la vida sin gluten.



Calle Lanuza 19 bajo



191-713-01-47



secretaria@celiacosmadrid.org



celiacosmadrid.org