

# MEMORIA DE ACTIVIDADES 2023



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<sup>a</sup> 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](http://www.celiacosmadrid.org)

Registro de Asociaciones nº 10.761

Declarada de Utilidad Pública desde el año 1997

Entidad Ciudadana nº 2.183

# Índice

1.1 - Manifestación	04
1.2 - Atención al Celíaco o Sensible al Gluten	05
1.3 - App sinGlu10 2023	08
1.4 - Servicios - Asesoría	09
1.5- Actividades 2023	10
1.6 - Formaciones 2023	14
1.7 - Informe de precios 2023	18
1.8 - Actividades divulgativas 2023	19
1.9 - Día Sin Gluten en el Cole	21
1.10 - Comiendo Sin Gluten con el aval de CELÍACOS MADRID por Madrid	24
1.11 - Área Científico-Sanitario 2023	26
1.12 - 6º Congreso Nacional de Pacientes	31
1.13 - 7º Correr SinGLU10	33
1.14 - Semana de la Ciencia 2023	35
1.13 - 39º FESTIVAL del Celíaco	36
1.14 - Solidaridad 2023	40
1.15 - Voluntarios 2023	42
1.16 - La Asociación	43
1.16 - La Asociación se reúne	44
1.17 - Comunicación ACSG	46
1.18 - Agradecimientos	50



# MANIFESTACIÓN

**AYUDAS ECONÓMICAS PARA CELÍACOS Y  
SENSIBLES AL GLUTEN**



Queremos empezar la memoria de actividades 2023 con un hito importante .

La manifestación realizada el 5 de marzo bajo el lema “SIN GLUTEN Y SIN PASTA Ayudas económicas ya”

La inflación de la cesta de la compra y sobre todo en los alimentos fresco o primarios, ha producido un efecto perverso al celiaco, ya que el alimento procesado específico para los celiacos es caro y la cesta de la compra se ha encarecido, lo que hace la tormenta perfecta.

Si para todos los ciudadanos está siendo difícil llegar a fin de mes con los precios actuales, para las familias con enfermos celiacos es aún más complicado.

Nunca antes se habían congregado 3.000 personas para reclamar los derechos de los celiacos y sensibles al gluten, y la jornada tuvo una gran repercusión en los medios de comunicación.

Empezamos a ver efectos a nivel político. Al día siguiente de realizar esta manifestación, el Gobierno de Castilla la Mancha anunció ayudas económicas para las personas celíacas de su Comunidad Autónoma, así que esperamos que esto sea el comienzo y que el resto de regiones comiencen a plantear también opciones para ayudar al colectivo.

Queremos agradecer a todos los socios que estuvieron en la protesta, a tantas personas que vinieron desde otras provincias, a todos los que, año tras año, seguís con nosotros y hacéis posible que podamos seguir trabajando por mejorar la calidad de vida del colectivo. ¡Gracias a todos!



La cobertura de medios que tuvo la manifestación fue espectacular tanto a nivel nacional estando todas las cadenas generalista, La 1, Antena 3, Cuatro, Telecinco, La Sexta, como a nivel autonómico con Telemadrid, también tuvimos cobertura de radio en las cadenas: Ser, Cope, RNE, EsRadio, Europea-Radio.

Más de 45 medios digitales se hicieron eco de la manifestación.

Se realizó una campaña en change.org pidiendo la firma para conseguir ayudas para el colectivo llegando a 82.695 firmas.

# Atención al celíaco o sensible al gluten

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 ya sea para, 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.

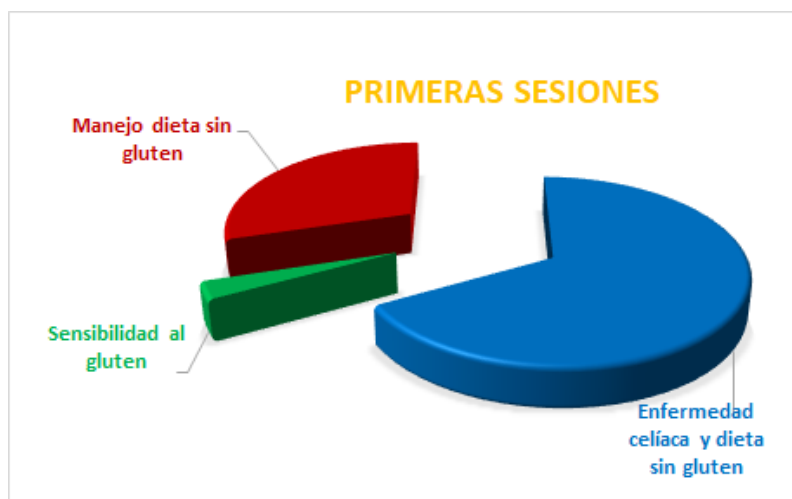


Una de las misiones de la Asociación es la acogida de nuevos pacientes diagnosticados de enfermedad celíaca o de sensibilidad al gluten.

Para ello la Asociación tiene diseñado un programa de atención tanto al paciente como a sus familias o allegados. El primer paso es el apoyo activo al paciente, ofreciéndole una 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 complementándose 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.



**Acoger**  
**Informar**  
**Formar**  
**Acompañar**



# Medios de atención al celíaco

Para acoger y acompañar a todos los celíacos y sus familias la Asociación ve necesario tener un amplio horario de atención, ya sea en la sede de manera presencial o por cualquier otro medio: por teléfono, correo electrónico o por WhatsApp.

Es una medida muy apreciada por los socios ya que es una fuente segura de información directa.



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.



**808 consultas atendidas**

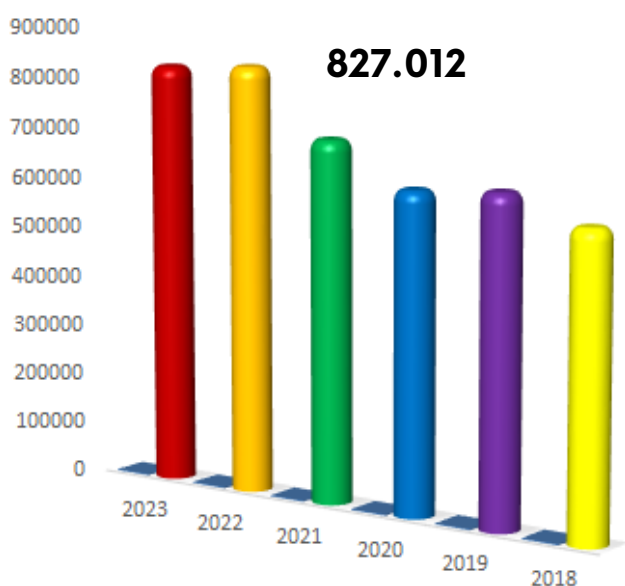


**28.698 consultas atendidas**

Cada consulta recibida es atendida por el departamento de atención al socio realizando la derivación al responsable del área que mejor puede solucionarla.

Este año 2023 va potenciándose y aumentando la consulta por WhatsApp con un incremento del 24% sobre el año anterior

## Nuestras novedades sin gluten



"Nuestras "Novedades Sin Gluten" es la newsletter o boletín informativo dirigido a todos nuestros socios. Todas las semanas los socios reciben información de las últimas novedades, promociones, conferencias, actividades y noticias, que llegan a manera de boletín semanal al correo electrónico que se nos ha facilitado. Es una manera de tener las últimas novedades en nuestras manos.

También hemos informado a nuestros socios de manera directa cuando se ha requerido, ya sea por urgencia (las alertas alimentarias) o por oportunidad (eventos).

**Atención al socio**

**Responder todas las consultas**

**Información al día**

**Información de productos**

# Información para el colectivo

## LISTA DE PRODUCTOS 2023-2024

La información es primordial para la atención de un celíaco o sensible al gluten.

La Lista de Productos lleva años existiendo como fuente de consulta para nuestro colectivo. La publicación esta realizada por el departamento 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](#).

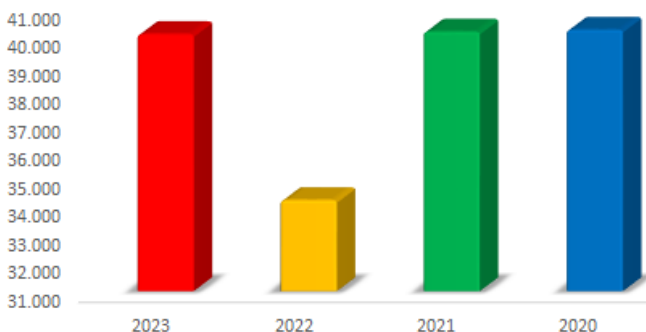
Tiene como objetivo facilitar la identificación de alimentos seguros “sin gluten” con un contenido de menos de 20 ppm. también se incluye la indicación sin lactosa de aquellos productos que el fabricante nos ha facilitado la información.

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.*

Correo postal



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](#).

El ofrecimiento de esta opción fue tomada para sumarnos al menor consumo posible de papel.

Hemos repuntado en el envío postal, por las nuevas campañas de divulgación llevadas a cabo tanto en el mes de mayo como en el mes de octubre. Intentando que cada vez más gente conozca la dieta sin gluten y la enfermedad celíaca



# App sinGLU10 2023



La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten desarrolló hace tiempo la App [sinGLU10](#). Con el paso del tiempo hemos ido incorporando novedades como el carnet de socio, el recetario, las promociones... también conseguimos que los fabricantes comunicasen que además de no contener gluten que alimentos son también sin lactosa, indicándolo en color azul. En esta App vas a poder encontrar una clasificación de los alimentos según su contenido en gluten para saber, de un vistazo, si puedes comerlo o no. La base de datos contiene más de 19.000 alimentos, todos ellos verificados por la asociación tras consultar al fabricante. Asimismo, es importante la búsqueda de restaurantes, obradores y hoteles en las que sirven comida sin gluten y el práctico recetario con más de 200 recetas.

Una característica muy alabada es la geoposición, sobre todo cuando salimos de nuestra ciudad y buscamos un sitio donde comer o cenar apto para celíacos.

## DATOS 2023



Usuarios App

62.674



Marcas

731

Productos

19.602



Notificaciones

57

Obradores

174

Recetas

197

Tiendas

397

Restaurantes

4830

Todo socio celíaco tiene derecho a dos licencias de la [App sinGLU10](#), de uso indefinido y a una tercera si ha renunciado a la Lista de Productos en papel.

# Servicios - Asesoría

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 los 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.

## Datos



### DGS+ SERVICIO DE NUTRICIÓN



Consultas  
dieta



Revisiones  
dieta



Composición  
corporal (Inbody)

## CONSULTAS PSICOLÓGICAS

36

La asesoría psicológica, es realizada por la psicóloga Beatriz Arteaga, y complementa el servicio al socio, tanto en el cuidado corporal como en el la salud mental. Año tras año se eleva el número de citas y este año se han doblado, lo que es un aumento considerable.

## CONSULTAS MÉDICO-CIENTÍFICAS

Las consulta medico-científicas, requieren de tiempo y dedicación, ya que tanto socios como personas externas a nuestra organización precisan de una ayuda o guía y que año tras año sigue subiendo el número.

324

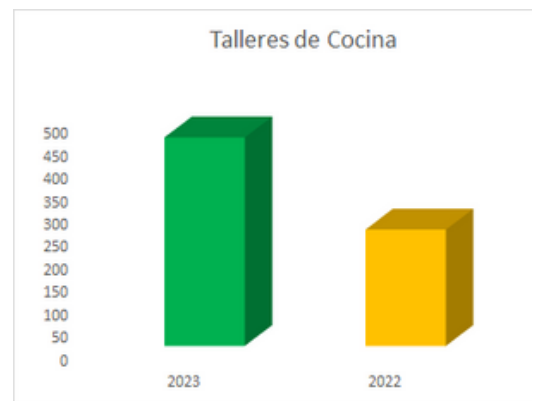
# Actividades 2023

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 estos principios se realizan talleres, conferencias y reuniones donde se pueda exponer, practicar y compartir todo aquello del interés del celíacos, familiares o amigos. De esta manera también logramos difundir a la sociedad en general las peculiaridades y necesidades del seguimiento de por vida de la dieta sin gluten.

## Talleres de Cocina

Gracias al equipo de los talleres de cocina formado por el profesor cocinero Alfredo Gil y Rosa Oviaño, este año hemos tenido una fuerte subida de asistentes siendo de un 79% el aumento sobre el año anterior. Sigue imponiéndose la asistencia virtual pero aumenta la asistencia presencial pero muy lentamente.

Todas las recetas realizadas en estos talleres se pueden encontrar en la web [celiacosmadrid.org](http://celiacosmadrid.org) y la [App sinGLU10](#).



Cocinando con AIRE y SIN GLUTEN



# Actividades 2023



## El Café del Mes

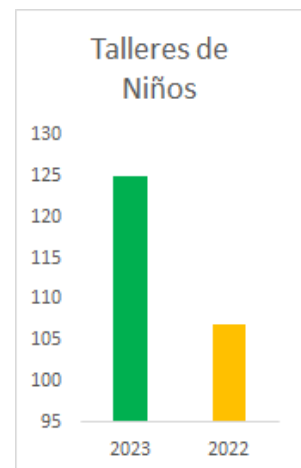
Esta actividad inició camino en 2022 y este año 2023 ha tenido dos sesiones, no siendo una actividad apreciada por los socios, ya sea por la temática o por el horario por lo que en el segundo semestre se decidió no repetirla.

Fechas:

- 27 de enero a las 18:30h.
- 27 de abril a las 18:30h.

## Talleres de Niños

Este año se han realizado 9 talleres para niños entre 6 a 12 años. Todos los talleres han sido presenciales ya que su objetivo es la interacción entre niños de estas edades, para que no se vean como únicos dentro de sus ambientes habituales, estos talleres hacen valer también las similitudes en cuanto a las circunstancias que aúna la dieta sin gluten dentro del taller. Hemos constatado que lo que más les gusta es la cocina y aprenden a realizar diversas recetas. Como años anteriores subió la asistencia en un 14%.





# Actividades 2023

## 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<sup>a</sup> Beatriz Arteaga que es asesora de nuestra Asociación



Asistentes  
72

# Actividades 2023

Este año 2023 se han ofertado diversas actividades para los socios.

 <p><b>OPEN DAY 2023</b></p>		
<p>06-05-2023</p> 	<p>22-04-2023</p> 	<p>27-05-2023</p> 
 <p>Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten</p>	 <p>12-02-2023</p>	 <p>03-06-2023</p>



# Formaciones 2023

## Escuelas de Hostelería

Desde hace más de 23 años estamos formando a las Escuelas de Hostelería que realizan una labor fundamental en el sector de la restauración. Son años donde el gluten y la enfermedad celíaca ha ido cambiando, también la manera en la que los futuros profesionales se forman.

La Asociación realiza un esfuerzo para que se siga informando y formando sobre la dieta sin gluten y los protocolos que aseguran una restauración apta y segura sin gluten.

Escuelas de Hostelería y nuestra Asociación creen que es fundamental la formación de los futuros restauradores para que el celíaco se sienta seguro fuera de casa.



## Restauración colectiva

Este año 2023 hemos cumplido 40 Jornadas de formación dirigidas al personal de restauración colectiva, centrada sobre todo en el personal de comedor de los centros escolares con el objetivo de que todo el personal esté correctamente formado y actualizado en cuanto a la elaboración y manipulación de menús sin gluten.

Como años anteriores organizamos dos sesiones al año una a principio de año y otra al final, en total acudieron más de 332 profesionales. La bajada en el número de asistentes se debe a la no necesaria renovación de contrataciones. Pero seguimos pudiendo decir, que los comedores escolares son uno de los lugares más seguros a la hora de ofrecer menús sin gluten.

La formación es un pilar fundamental de la Asociación y dedicamos gran parte de nuestro tiempo a este tipo de sesiones, que especializamos en distintos ámbitos: sanitario, nutrición, hostelería, etc.

Durante el mes de febrero realizamos la XXXIX Jornada de Formación para Comedores y en el mes de octubre realizamos la 40 Jornada de Formación para Comedores, llegando a 20 años de formación por parte de la Asociación a catering dedicados a la restauración colectiva.

Esta formación fue impartida por D<sup>a</sup> Cristina López, Nutricionista colegiada y especialista de la Asociación que forma parte al equipo de Nutrición y Dietética.



## Formación sector de la salud

La formación para los estudiantes o titulados del sector de la salud a vuelto a tener el impacto que las años anteriores a la pandemia.

Es el Dr Juan Ignacio Serrano Vela, el responsable del área de formación e investigación de la Asociación, quien se encarga de estas clases o ponencias.

- Grado de Farmacia / Doble Grado Biotecnología-Farmacia, 3º curso, Universidad Francisco de Vitoria.
  - Clase “Papel de la Farmacia en la detección precoz, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de la enfermedad celíaca”
- Colegio Oficial de Médicos de Guipúzcoa:
  - Ponencia: “Opciones terapéuticas alternativas o complementarias a la dieta sin gluten”







- Facultad de Farmacia, Universidad de Alcalá
- Estudiantes de la asignatura Nutrición Clínica y Dietoterapia de 5º curso del Grado de Farmacia
  - "Clase: Papel de la Farmacia en la Detección Precoz, Diagnóstico, Tratamiento y Seguimiento de la Enfermedad Celíaca"

Asistentes  
154

## Formación restauración 2023



Asistentes  
164

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.

Dentro de este principio en el año 2023 hemos realizado formación continuada para el personal de los restaurantes con acuerdo de colaboración, para que puedan siempre tener a su personal formado.

Se realizaron 4 formaciones en el año.



## Formación restauración 2023



### SELLO DE RESTAURACIÓN:

Los restaurantes se identifican con este sello, han recibido la formación y el control por parte del departamento de seguridad alimentaria de la Asociación. Este año se ha rebajado el número de restaurantes ya que una cadena de restauración cerró en 2023, pero se ha subido en el número de asistentes a la formación para el personal de los nuevos restaurantes.

**Asistentes formación 450**



### SELLO DE RESTAURACIÓN 100% SIN GLUTEN:

Los restaurantes que se identifican con este sello han optado por una oferta de restauración totalmente sin gluten. Es un compromiso muy apreciado por los clientes celíacos y cada año se ve incrementado el número de restaurantes.

**44**



### SELLO DE OBRADORES SIN GLUTEN:

Todos los obradores que poseen este sello son totalmente sin gluten, ya que no se permite realizar ninguna elaboración con harinas que contengan gluten ya que el riesgo de contacto cruzado sería no asumible para el colectivo celíaco.

La Comunidad de Madrid no tiene tradición de obradores artesanales y es difícil emprender este tipo de negocio, aun así hemos aumentado sobre el año anterior.

**33**

### LOS SELLOS

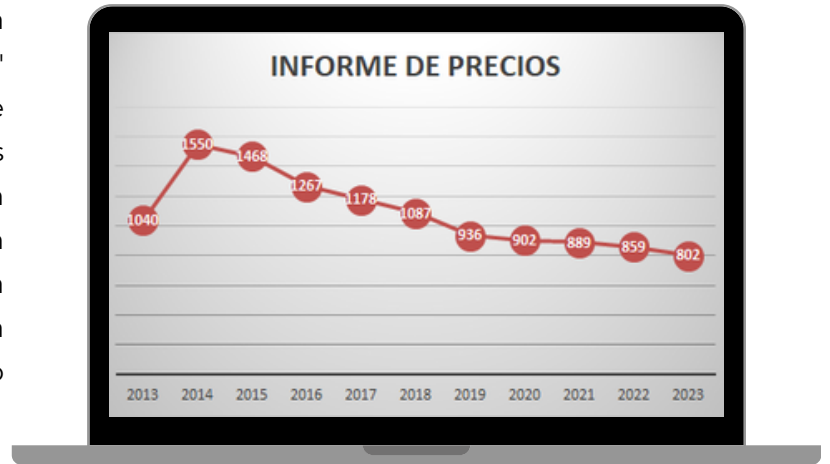
Estos sellos se envían cada año a los colaboradores, para que todos los clientes de estos establecimientos tengan conocimiento de que están formados y con el aval de la Asociación.

## Informe de precios 2023

En la Asociación realizamos cada año un informe de precios en el que se valora la diferencia de precio existente entre los productos consumidos por una persona celíaca y por una persona no celíaca, en base a una dieta de 2.000 Kcal.

Según los resultados obtenidos en el mismo, se deduce que el seguimiento de una dieta sin gluten conlleva un gasto adicional y extraordinario en la alimentación de las personas celíacas de 66,80 euros al mes, lo cual supone 801,60 euros al año.

Como ya reivindicamos en la manifestación 'Sin Gluten y Sin Pasta' que organizamos a principios de este mes, los pacientes celíacos y sensibles al gluten son los únicos que se costean el 100% de su tratamiento: la dieta sin gluten. Por eso, pedimos a la administración que tenga en cuenta la problemática que sufre nuestro colectivo.



De hecho, al ser la enfermedad celíaca de base genética, es frecuente que en una misma familia haya varios miembros celíacos, por lo que este sobrecoste se multiplicaría.

Fuera de nuestras fronteras, en la mayor parte de los países de la Unión Europea, entre ellos Austria, Italia, Irlanda, Finlandia, Francia, Noruega, Portugal, Reino Unido, Suecia o Suiza sí contemplan algún tipo de ayuda económica a estos pacientes.



# 2023

## Estudio de Precios

Este informe concluye que el no seguimiento estricto de la dieta sin gluten supone un grave perjuicio para la salud del celíaco con el riesgo de desarrollo de enfermedades autoinmunes y/o linfoma.

De ahí la necesidad de que la dieta sin gluten esté al alcance de todo celíaco o sensible al gluten, y no olvidemos a las personas que viven fuera de núcleos urbanos y que no tienen acceso a lo más básico un pan sin gluten, que se encarece por los envíos o desplazamientos.

# Actividades divulgativas 2023

Hemos realizado durante el año 2023 muchas actividades divulgativas dirigidas al público en general donde tocamos temas de interés y damos a conocer la enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten.

Hemos elegido diversas ubicaciones fuera de la sede de la Asociación para así ofrecer la oportunidad de acercarse a todos aquellos que habitualmente no pueden acercarse a nuestra sede.

## Encuentros con expertos 2023



**Hoy hablamos de... Genética y Microbiota.**



Asistentes  
174

**Hoy hablamos de... Superalimentos.**



Sesión informativa para todos los socios  
Repasamos la definición actual de la enfermedad celíaca, los síntomas más relevantes, las nuevas pruebas y protocolos para el diagnóstico, el seguimiento y el control de la dieta sin gluten, la legislación actual sobre etiquetado y los productos sin gluten que más hay que vigilar o los fármacos que vienen en camino para neutralizar las ingestas accidentales de gluten.





A lo largo del año hemos realizado varias conferencias, todas referenciadas en el mundo de la Enfermedad Celíaca y Sensibilidad Celíaca.

Tuvimos la visita de la Asociación de Celíacos y Alérgicos al Trigo, y se realizo una sesión informativa dirigida por nuestra nutricionista Cristina López.

En la Asociación ha realizado divulgación de la enfermedad celíaca y de la sensibilidad al gluten en todo los espacios que se nos ha reclamado. Ya sea en el Colegio Oficial de Médicos de Guipuzkoa o la Academia de Pizza Natura, creada para la divulgación científica.



# Día sin gluten en El Cole

Volvimos a superarnos y un año más al celebrar en DÍA SIN GLUTEN EN EL COLE con récord de colegios participantes y de alumnos.

Desde la Asociación, en colaboración con la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, hemos puesto en marcha un año más la campaña “Día Sin Gluten en el Cole”, una cita importante en el marco de nuestras celebraciones por el Día Nacional del Celíaco (que tiene lugar el 27 de mayo).

Se trata del sexto año que se realiza esta iniciativa. En esta ocasión, se han adherido **722** centros escolares de la Comunidad de Madrid, que el viernes 26 de mayo ofrecerán un menú sin gluten a todos sus alumnos, en total más de **220.000**.

La Asociación ha creado carteles, folletos y juegos didácticos para hacer de esta jornada una acción divulgativa donde los niños aprendan en qué alimentos se encuentra el gluten y favorecer así la integración de las personas celíacas ya desde edades muy tempranas.

El objetivo es normalizar la alimentación de las personas afectadas por la enfermedad celíaca, así como mostrar a la sociedad que es posible adaptar menús para que sean sin gluten sin implicar grandes dificultades.

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

Documentación enviada:

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

**COLEGIOS**

**722**

**ALUMNOS**

**220.000**





# CARTEL

## 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.

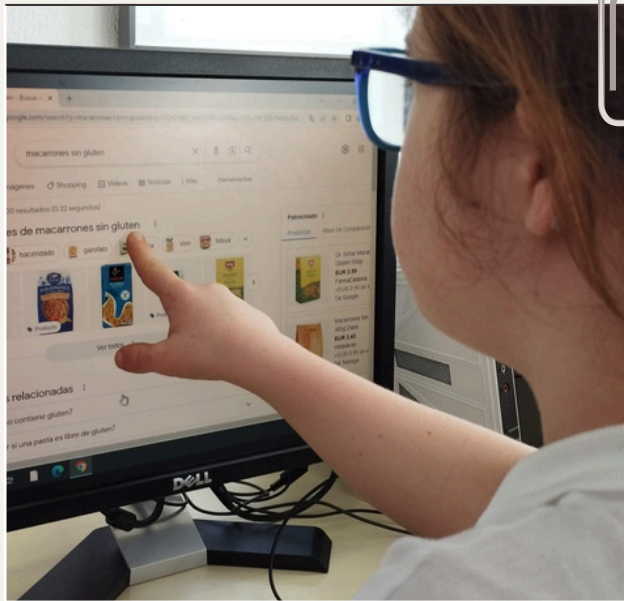


**CON  
GLUTEN**



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







# Comiendo Sin Gluten con el aval de CELÍACOS MADRID

Sigue por segundo año la colaboración de nuestra Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten y el Ayuntamiento de Madrid en el proyecto "Comiendo Sin Gluten con el aval de la Asociación". Este año 2023 hemos podido ir aumentando establecimientos a la "Ruta sin gluten en Madrid" con un total de 106, un proyecto que surgió del convenio en el año 2021 entre la Asociación y la Dirección General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid.

Este convenio tiene por objetivo facilitar el acceso del colectivo celíaco y sensible al gluten, a las opciones de restauración en iguales condiciones que cualquier otro ciudadano.



## RUTA SIN GLUTEN EN MADRID

Este acuerdo implica a la Asociación Celíacos y Sensibles al Gluten, en su faceta formadora de la restauración y es su departamento de Seguridad Alimentaria, la que interviene con la labor de revisión de ingredientes, las fichas técnicas, las instalaciones y procedimientos del local.

Se da formación al inicio de la colaboración y mensualmente se ofrecen formaciones para todo el personal que se haya incorporado a la empresa pueda estar debidamente formado en relación a servir un menú apto sin gluten.



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



# Sin Gluten en TAPAPIÉS



Tapapiés, es el emblemático festival multicultural de tapas y música que se organiza cada año en Lavapiés (Madrid), comienza el 19 de octubre y esta ha sido su decimotercera edición.

Un año más, desde la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten, hemos colaborado con la organización del evento, para asesorar a los locales que ofrecieron una tapa sin gluten. Nuestra responsable de Seguridad Alimentaria revisó todos los ingredientes e informó al personal de cómo elaborar y manipular las tapas sin gluten correctamente.

De las 35 opciones sin gluten que se presentaron en un principio, han sido 23 los restaurantes que cumplieron con los requisitos marcados por la Asociación para ofrecer su tapa sin gluten, además de otros seis que pueden adaptar la opción inicial a una versión sin gluten.

En la página web de la Asociación de Comerciantes de Lavapiés se pudo consultar el listado completo de las tapas sin gluten y filtrar también por los restaurantes con opción sin gluten bajo demanda.

En cuanto al precio, la tapa junto con una caña o botellín de cerveza (con gluten) es de 3€. Para la opción sin gluten, fue necesario pedir por separado la tapa (2,50€), a lo que se sumó el precio de la bebida solicitada.

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 estas acciones como la Ruta Sin Gluten".





# Área Científico-Sanitaria 2023

## XX 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 439.000 euros para financiar 28 proyectos de investigación. Por ello nos sentimos orgullosos de comunicar que el premio ha sido otorgado en el año 2023 al proyecto titulado:

*"Evolución de marcadores epigenéticos, de inflamación y de permeabilidad intestinal en población celíaca. Influencia de la dieta y el consumo de alimentos (ultra) procesados. El proyecto EPIGENCELIAQ."*

Está liderado por la investigadora Natalia Úbeda, profesora e investigadora en el Departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud de la Facultad de Farmacia de la Universidad San Pablo-CEU, en Madrid, y colabora el Instituto Madrileño de Estudios Avanzados (IMDEA) en Alimentación, también en Madrid.



El Premio de Investigación que concede la Asociación, fue entregado el en XV Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca que celebró la Asociación en el Hospital Universitario Fundación Alcorcón.

El Proyecto EPIGENCELIAQ evaluará el impacto de los productos ultraprocesados analizando la evolución de marcadores epigenéticos, de inflamación y de permeabilidad intestinal en personas con enfermedad celíaca que siguen una dieta sin gluten.

El proyecto premiado se plantea evaluar si el tipo de dieta sin gluten, con alto o bajo contenido en productos ultraprocesados, repercute en la recuperación de las personas con EC. En concreto, se estudiará el efecto de estos productos sobre los elementos reguladores de la expresión génica miRNA y las consecuencias de ello en el estado inflamatorio del intestino y su grado de permeabilidad. El objetivo final es poder diseñar pautas de intervención nutricional personalizadas cuando no se produce la plena recuperación del paciente.

# Área Científico-Sanitaria 2023

## 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 2023 se han iniciado o siguen en marcha los siguientes proyectos.

- CEC-4/CEL. Estudio clínico con el fármaco experimental ZED1227. Dr. Falk Pharma GmbH, Alemania. [2023]
- 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. [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]



Universidad  
del País Vasco  
Euskal Herriko  
Unibertsitatea



CEU  
Universidad  
San Pablo



COLUMBIA UNIVERSITY  
IN THE CITY OF NEW YORK

# Área Científico-Sanitaria 2023

## Formación a personal científico sanitario

### XV CURSO DE DIAGNÓSTICO DE LA ENFERMEDAD CELIACA

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.

El 15 de noviembre se celebró XV Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca que desde 2009 lleva organizando la Asociación en el Hospital Universitario Fundación Alcorcón, al que acudieron más de 200 profesionales sanitarios.

Se trata de una jornada que organizamos cada año en hospitales de la Comunidad de Madrid 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 con el objetivo de que los profesionales sanitarios estén actualizados en esta compleja enfermedad y poder agilizar así los diagnósticos, que según las estimaciones en adultos llegan a demorarse hasta 7 años.

Y es que al tratarse de una enfermedad multisistémica, que se manifiesta no sólo con síntomas digestivos sino también extradigestivos, en ocasiones su diagnóstico se complica enormemente.



# Área Científico-Sanitaria 2023

## Formación a personal científico sanitario

El curso se dividió en siete bloques temáticos y en dentro del bloque de las pruebas diagnósticas, el Dr. Juan Ignacio Serrano, responsable de investigación y formación de la Asociación, abordó la ponencia "Estudio genético".

Por la tarde el curso ahondo en el bloque del tratamiento de la enfermedad celíaca y fue la nutricionista de la Asociación, Dña. Cristina López, la que expuso la ponencia "Dieta saludable sin gluten" y en este mismo bloque, Dña. Blanca Esteban, responsable de Seguridad Alimentaria de la Asociación, expuso otra ponencia sobre "Errores comunes en la dieta sin gluten" fruto de su experiencia con las revisiones de dieta en socios pacientes que vienen a la Asociación porque no mejoran. Cerrando este bloque estuvo la ponencia "Futuros fármacos para la enfermedad celíaca" de nuevo por el Dr. Juan Ignacio Serrano que como conclusión de la misma indicó que por el momento, ninguno de ellos ha llegado a buen puerto y se encuentran en diferentes fases de los ensayos clínicos.



 **Asociación de Celíacos y  
Sensibles al Gluten**

 **Hospital Universitario  
Fundación Alcorcón**



# Área Científico-Sanitaria 2023

## Asistencia y participación en congresos

La asistencia y participación en congresos por parte del personal de la Asociación, es una labor necesaria para estar informados y formados de manera veraz y actualizada. También son los foros de debate donde participar y escuchar las nuevas opiniones o tendencias científicas que sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten surgen.

- I Jornadas Médicas de Enfermedad Celíaca (FACE)
- 6º Congreso Nacional de Pacientes con Enfermedad Celíaca, Hospital Universitario Ramón y Cajal. Madrid 6 de mayo 2023.
  - Ponencia: La dieta sin gluten (Nutricionista de la Asociación Dña. Cristina López)
- XIV International Gluten Workshop. Madrid, 19-21 junio 2023.
- 35th Meeting of the Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity (WGPAT).
- 35th Association of European Coeliac Societies (AOECS) General Assembly Open Conference. Atenas (Grecia), 03 noviembre 2023.
  - Póster: CD association membership overtime, the Madrid experience (1990-2022). Responsable de investigación de la Asociación Dr. Juan Ignacio Serrano-Vela.
- VIII Simposio de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC). Madrid 17 de noviembre 2023.
- IV Encuentro IdISS: "Ciencia y sociedad se dan la mano" Hospital Universitario Clínico San Carlos.



# 6º Congreso Nacional de Pacientes EC 2023

El 6 de mayo se celebramos en el Hospital Ramón y Cajal de Madrid nuestro 6º Congreso Nacional de Pacientes con Enfermedad Celíaca, una jornada impartida por profesionales de la medicina y la nutrición, expertos en enfermedad celíaca, destinado a pacientes y familiares.

Más de 250 personas acudieron al evento para conocer de primera mano en qué consiste esta enfermedad y su único tratamiento: la dieta sin gluten. Distintos expertos en enfermedad celíaca recordaron que se trata de una patología sistémica, que no sólo se presenta en niños. De hecho, tal y como se expuso en el congreso, el 70% de los diagnósticos se produce en mayores de 20 años.

Se habló también de la sintomatología de la enfermedad, que va más allá de los síntomas digestivos, lo que en muchas ocasiones complica el diagnóstico. De hecho, se estima que 7 de cada 10 celíacos aún no están diagnosticados, es decir, no saben que son celíacos.

Durante el Congreso se explicó la importancia de realizar una dieta sin gluten estricta y de por vida como único tratamiento para la enfermedad, prestando atención también a la contaminación cruzada. Este aspecto es el que más dificulta a las personas celíacas su día a día, principalmente al salir a comer fuera de casa o viajar. En este sentido, se recomendó perder el miedo a viajar y planificar bien los viajes para disfrutarlos.



**Hospital Universitario Ramón y Cajal** **Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten**

## 6º CONGRESO NACIONAL DE PACIENTES CON ENFERMEDAD CELÍACA

Sábado 6 de mayo, de 10:00 a 14:00h  
Hospital Universitario Ramón y Cajal  
Madrid

Inscripción gratuita en:  
[www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)

Con expertos en enfermedad celíaca y nutrición.  
Y un especial sobre turismo sin gluten  
Los asistentes recibirán la documentación del Congreso y obsequio de los colaboradores.

¡Habrá ludoteca para niños de 3 a 12 años con magia y cuentacuentos!

airos gullón Maná BALBOA Práceli Schär VIVO

Los asistentes al Congreso pudieron disponer de un servicio de ludoteca para los pequeños de 3 a 12 años, que tuvo su propia programación.

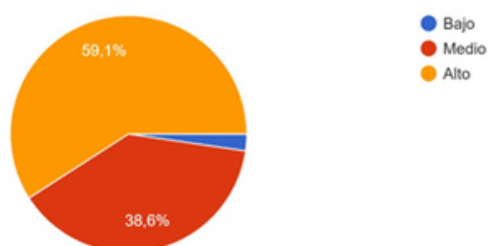
Agradecemos a todos los ponentes tanto profesionales de la salud como invitados, su participación desinteresada en el Congreso y también las marcas que aportaron para la bolsa del congresista.

Por último agradecemos al Hospital Ramón y Cajal que tan amablemente nos acogió.

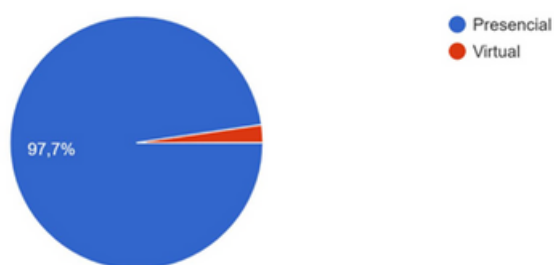
# 6º Congreso Nacional de Pacientes EC 2023

## Valoraciones asistentes al Congreso

Nivel de aprendizaje



Formato



Las valoraciones de los asistentes fueron muy positivas. Tanto los ponentes que obtuvieron una nota de 9 sobre 10, como el Hospital Ramón y Cajal con su salón de actos y los espacios cedidos para el desayuno y la ludoteca, fueron muy bien acogidos por los asistentes.

De ahí que las valoraciones hayan sobrepasado nuestras expectativas.

Algunas de las frases recogidas en el formulario de evaluación:

- *·Todo estuvo bien.*
- *·De 10. Muy contenta.*
- *·Enhorabuena a toda la organización y ponentes.*
- *·Me pareció una actividad estupenda.*
- *·Podrían dar más tiempo para resolver dudas.*
- *·Todo perfecto.Organización,desayuno etc.*





# 7 CORRER SIN GLU10

18 JUNIO 2023



El domingo 18 de junio celebramos nuestra 7ª Carrera Correr sinGLU10 y ¡fue un exitazo!

Llenamos el Parque de Valdebebas de rosa, el color de la camiseta conmemorativa de este año, y los asistentes quedaron encantados con esta jornada lúdica y familiar, que busca visibilizar la enfermedad celíaca, al mismo tiempo que fomentar el ejercicio físico y los hábitos de vida saludables.

1.057 corredores acudieron a la jornada para disfrutar de las pruebas, había opción de 10 y 5 km y también una marcha familiar de 2,5 km para hacer andando, además de carreras infantiles. Y después de correr, había paella para todos los corredores. Y además de la ración de paella y la camiseta conmemorativa, cada corredor recibía con su inscripción una bolsa de productos sin gluten de distintas marcas:

- ✓ Bolsa y tres productos de Pancelíac.
- ✓ Pasta de lenteja roja de Gallo.
- ✓ Brick de caldo Aneto.
- ✓ Semillas de lino de Linwoods.
- ✓ Mini fuet y mini jamón de España.
- ✓ Paté y tomate natural de Iberitos.
- ✓ Bebida de soja de Naturgreen.
- ✓ Vale por una hamburguesa gratis en Pink's.
- ✓ Malla de Naranjas Torres en el avituallamiento.

1.057  
CORREDORES





Colaboraron también:

Maná Productos Sin Gluten, con un stand en el recinto de la carrera.

Abuelo Bread, que acompañó la paella con sus picos sin gluten y dio degustación de galletas.

Adobos Caysan, Cascajares, Castelnovo y Maná Productos Sin Gluten dieron los premios a los ganadores en distintas categorías.

También participó la agencia de viajes especializada en el mundo sin gluten Ooh Viajes, y Wovo, que presentó sus bebidas y postres hechos de clara de huevo.



**7 CORRER SIN  
GLUTEN**  
18 JUNIO 2023







Llevamos años colaborando en la Semana de la Ciencia del Ministerio de Ciencia e Innovación celebró este año se celebró la XXIII edición de la Semana de la Ciencia y la Innovación.

Son quince días donde se ofrece a todo el público un acceso a la información de la ciencia y en nuestro caso este año elegimos una conferencia ofrecida por nuestra psicóloga Beatriz Artega el “Impacto psicológico de la dieta sin gluten” y no podía faltar un “Taller de cocina natural sin gluten” donde nuestro chef profesor Alfredo Gil hizo recetas naturales sin gluten, estas dos actividades fueron presenciales y dirigida a todos los públicos.

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.




**Taller de cocina natural sin gluten**

📅 Sábado, 18 de noviembre de noviembre de 2023, 11:00 a 13:00 h

📍 Formato presencial. Calle Lanuza, 19 bajo. Madrid

✅ Inscripción gratuita en [www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)

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

Logos: semana de la ciencia y la innovación, Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten ([www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)), fundación para el conocimiento madrid+d





# 39° FESTIVAL DEL CELÍACO


STANDS, ACTIVIDADES, TALLERES, PROMOCIONES...



**Sáb 02**  
**Diciembre**  
**11:00-19:30h**



Pabellón de Convenciones.  
Casa de Campo.  
Madrid

 Asociación de Celíacos y  
Sensibles al Gluten



## 39° FESTIVAL DEL CELÍACO

El pasado 2 de diciembre celebramos en el Pabellón de Convenciones de la Casa de Campo, en Madrid, la 39ª edición de nuestro emblemático Festival del Celíaco. Se trata de un evento en el que se dan cita los mejores restaurantes, obradores y marcas de productos sin gluten y, por supuesto, los pacientes celíacos y sus familiares, que acuden allí a degustar productos, conocer novedades y, en definitiva, pasar un día agradable en un recinto en el que todo es sin gluten.

Este año, el 39° Festival del Celíaco registró **4.268 asistentes**, muchas caras nuevas y otras que llevan sin perderse prácticamente ninguna edición desde que les diagnosticaron la enfermedad. Y es que, esto es el Festival del Celíaco, un evento que seguimos celebrando después de 39 años y al que le guardamos un enorme cariño, ya que, tanto para nosotros, como para la mayoría de socios, no es únicamente una feria comercial, sino recordar aquellos inicios de la Asociación, cuando comprar productos sin gluten era prácticamente imposible; poneros cara a aquellos socios con los que hablamos habitualmente por teléfono; y un punto de encuentro entre marcas y pacientes.





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.

4.268  
ASISTENTES





Agradecemos a todos los expositores, obradores, restaurantes, marcas y colaboradores que han participado del 39 FESTIVAL DEL CELÍACO por aportar con su presencia o con sus productos para la bolsa obsequio y también con premios estupendos para la tómbola, que este Festival sea así de maravilloso, es un placer que forméis parte del colectivo.



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

## Gracias voluntarios



# SOLIDARIDAD

## Tu ayuda llega a quien lo necesita.

Desde que un terremoto asolará Marruecos a principios de septiembre, estuvimos en contacto con la Asociación Mi Vida Sin Gluten en Tánger, que nos solicitó ayuda para los afectados celíacos, ya que, principalmente en las zonas rurales quedaron incomunicados con las grandes ciudades donde, hasta el momento, acudían a comprar sus productos sin gluten. Gracias a la solidaridad del colectivo celíaco, hemos recaudado vuestras donaciones:

**1.060€**

El dinero recaudado se ha utilizado para comprar productos sin gluten que la Asociación Mi Vida Sin Gluten en Tánger repartirá entre los afectados celíacos: pan, harina, pasta, fideos, galletas, magdalenas...

¡Gracias por tu colaboración!





# SOLIDARIDAD

## El proyecto 'Contigo 2020', en cifras

Continuamos otro año más con el proyecto Contigo 2020 que facilita a las familias con necesidades una caja de productos especiales sin gluten. Se decidió hacer un proyecto que estuviese organizado, dado que desde hace años la Asociación lo ha ido realizando de una manera no organizada.

En este año 2023 hemos estamos ayudando a aproximadamente 48 familias con el envío de productos sin gluten, con una periodicidad que intentamos que se acerque a ser mensual.

Hemos tenido la donación de varias marcas de productos como Schär, y de Mercadona, lo que ha supuesto una ayuda dado que este proyecto tiene un presupuesto alto



Estamos muy orgullosos de como la Asociación continua con esta acción solidaria y damos las gracias a la colaboración de las marcas en este proyecto.



Valor aprox. de cada lote: 50 €



48

Familias reciben ayuda



334

Envíos realizados



Marcas colaboran



2.115 kg de productos sin gluten repartidos



# Voluntarios 2023

Este año como todos los años hemos tenido el orgullo de contar ¡con nuestros voluntarios.

Sin ellos no sería posible realizar muchas de las acciones que lleva a cabo la Asociación.

Desde la preparación de diversas documentaciones para cada campaña se El Día Sin Gluten en el Cole como los envíos de cartas o la realización de la bolsa del corredor en la Carrera, hasta la necesidad de personal para el registro de el Congreso de Pacientes.

El punto álgido del voluntariado dentro de nuestra Asociación es el FESTIVAL.



Para abordar bien este gran evento, organizamos como años anteriores una reunión preparatoria que fue tanto presencial en la sede como virtual para aquellos que no podían asistir en persona. Este año realizamos un formulario más completo lo que seguramente hará que el FESTIVAL del año 2024 sea mejor.

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

Este año 2023 los jóvenes de la Asociación se han mantenido activos dentro de su grupo de WhatsApp, que lo conforman ya 203 participantes. Han 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 una Quedadas, en el restaurante Castenuovo.

Contamos también con el grupo de jóvenes para ayudar en la difusión de todos los eventos del año.



# La ASOCIACIÓN

## Organigrama y transparencia

Todos los años se convoca la Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria, en el año 2023 fue el pasado 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: Antonia Gordillo Nogales
- Secretario: Juan Antonio Lorenzo González
- Tesorera: Susana Fernández García
- Vocal: Paula Herrera López
- Vocal: Maite Laínez Pina
- Vocal: Elisa Martín Martín

Durante el año 2023 la Junta Directiva se ha reunido en 12 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 2023

Nuestra Asociación está declarada de Utilidad Pública desde el año 1997, lo que reporta un beneficio fiscal para todos sus socios, con la devolución del 80% del importe de su cuota, dentro de la declaración de la renta anual y obliga a la entidad a la presentación de sus cuentas anuales a la Administración Pública.

La memoria económica completa se encuentra en nuestra web [www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)

## Ferías 2023

Personal de la Asociación asistió a ferias del sector de la hostelería profesional que se celebraron en Madrid.





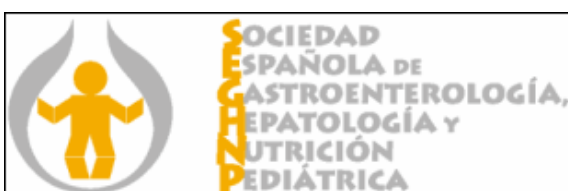
# La ASOCIACIÓN se reúne:

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. Este año con motivo de la manifestación y las reivindicaciones de ayudas económicas para nuestro colectivo tuvimos reuniones con casi todos los partidos políticos.

Hemos tenido reuniones con ayuntamientos y otros estamentos de la vida pública y privada.

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 celiaca y su dieta sin gluten y de todas las reivindicaciones o noticias de interés para el colectivo, ya sea a nivel nacional o internacional.

Desde la manera más clásica hasta la última red social, la comunicación es muy importante para dar visibilidad y estar presentes como Asociación social.

## Revista SIN GLUTEN

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

Ha sido cuatro ejemplares durante 2023 que llegan a todos los socios y a unas 200 bibliotecas que nos han solicitado ejemplares por su carácter divulgativo de la enfermedad celiaca.



## Página WEB: [www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)

Nuestra página web se ha vuelto durante este último año un referente de búsqueda de información fiable, de ahí la importancia de mantener al día toda la información, tanto científica como de eventos o alertas alimentarias, todo lo relacionado con el mundo celiaco.

También para nuestros socios en su área privada donde pueden tener acceso a su certificado de donación o ver la ventajas exclusivas que algunos colaboradores ofrecen para ellos. Por ello sigue subiendo en usuarios y sesiones.

La implementación del WhatsApp web ha sido de gran utilidad para las consultas.

*Usuarios Web:*  
**399.582**  
*Sesiones:* **507.653**





La cobertura que este año 2023 hemos tenido es excepcional ya que con motivo de la manifestación todo el año hubo un repunte de interés en todos los medios, por nuestro colectivo.

*Internet 63  
Radio 8  
Prensa escrita 12  
TV 19*





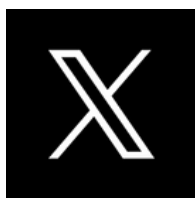
Todas las redes sociales son importantes y actualmente imprescindibles, para contactar con las personas, cada vez más todos las personas recurrimos a las redes buscando noticias, conocimientos o entretenimiento.

Desde el principio la Asociación apostó por este nuevo medio como una ventana más de comunicación, las redes requiere de un trabajo metódico y responsable para guardar una ética del discurso y estar en concordancia con con los valores de la Asociación.



**Instagram**

23% 




**Twitter**

4% 



**Facebook**

8% 



**LinkedIn**

14% 

En todas las redes sociales subimos respecto al año anterior en los porcentajes descritos, es notable como Twitter o X se va desinflando en su notoriedad y sin embargo facebook la mas antigua de las cuatro redes sube al doble su porcentaje del año pasado.

## 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

## PUFF AND BUTTER, PASTELERÍA COLABORADORA DE LA ASOCIACIÓN

PUBLICADO EL 17 DE FEBRERO DE 2023 | ASOCIACIÓN



## CAMPAÑA DE VACUNACIÓN FRENTE A GRIPE Y COVID-19 (2023-2024)

PUBLICADO EL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2023 | ASOCIACIÓN



## ALERTA ALIMENTARIA: PRESENCIA DE GLUTEN EN HARINA DE ALMORTAS

PUBLICADO EL 14 DE AGOSTO DE 2023 | MUNDO SIN GLUTEN



## MANIFESTACIÓN: "SIN GLUTEN Y SIN PASTA"

PUBLICADO EL 07 DE FEBRERO DE 2023 | ASOCIACIÓN



## CADENA DE RESTAURACIÓN CON ACUERDO

PUBLICADO EL 27 DE DICIEMBRE DE 2023 | ASOCIACIÓN



## ALERTA ALIMENTARIA: BEBIDA DE AVENA SIN GLUTEN MARCA BIOTOBIO

PUBLICADO EL 23 DE OCTUBRE DE 2023 | MUNDO SIN GLUTEN



## NUEVA COLABORADORA DE LA ASOCIACIÓN: SABOR A PIRINEO

PUBLICADO EL 22 DE FEBRERO DE 2023 | ASOCIACIÓN



# Agradecimientos

Gracias a todos los socios de nuestra Asociación, porque sin la fuerza de todos los que formamos esta Asociación no sería posible realizar y llevar a cabo todas las acciones que realizamos.

Muchas veces cualquier socio nos hace llegar unas palabras de agradecimiento y es ahora cuando podemos nosotros desde esta Memoria de actividades y los que formamos tanto trabajadores, colaboradores, voluntarios y junta directiva, cuando podemos agradecer formar esta gran familia.

Los socios son el motor que mueve la Asociación y no nos cansaremos de decirlo.

Hemos de dar las gracias a todas las empresas o marcas que han contribuido de alguna manera a que tengamos éxito en las actividades que se desarrollan durante todo el año, 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 nuestros problemas.



GRACIAS

## Contacto

Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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

917 130 147

[www.celiacosmadrid.org](http://www.celiacosmadrid.org)

[secretaria@celiacosmadrid.org](mailto:secretaria@celiacosmadrid.org)

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



