

10-2-2025

Memoria de Actividades 2024

ACECOVA



ACE
COVA

Asociación de
Celíacos
de la Comunidad
Valenciana



ÍNDICE

1.	Quiénes somos	2
2.	Estructura interna	3
3.	Fines y objetivos de ACECOVA	4
4.	Programas de acción 2024.....	5
4.1.	Programa Educación para la Salud	5
4.2.	Programa <i>Moments sense gluten</i>	22
4.3.	Red Voluntaria Celiaca	36
5.	Participación en redes y medios de comunicación	38
5.1.	Medios de comunicación	38
5.2.	Redes sociales	45
6.	Relaciones con la administración y otros organismos/entidades.....	47

1. Quiénes somos

La Enfermedad Celíaca (en adelante EC), conocida erróneamente como “intolerancia”, es una enfermedad autoinmune multisistémica. Es provocada por el gluten y prolaminas relacionadas, y se desarrolla en personas genéticamente predispuestas, causando una lesión en el intestino delgado que cursa con una atrofia vellositaria. Esta atrofia vellositaria no permite la adecuada absorción de los nutrientes necesarios para el mantenimiento de la salud de las personas que la padecen.

Puede aparecer a cualquier edad y es más frecuente en mujeres que en hombres. Sólo se diagnostica aproximadamente al 30% de los pacientes y ya afecta a 1 de cada 100 nacidos vivos. Y su único tratamiento es realizar una dieta exenta de gluten de por vida.

A priori, realizar una dieta exenta de gluten puede suponer algo sencillo, pero la realidad no es esa. Existen normativas que facilitan la seguridad alimentaria pero no son suficientes para garantizar la total seguridad de la alimentación de las personas celiacas, ya sea por contacto cruzado, falta de formación en la hostelería y/o de los propios pacientes.

Para defender los intereses de las personas afectadas de EC nace la Asociación de Personas Afectadas de Enfermedad Celiaca de la Comunidad Valenciana (ACECOVA), cuyo objetivo es dar respuesta a las necesidades de las personas celíacas con residencia permanente o temporal en nuestra Comunidad. El pasado año 2023 se cumplió su 25 aniversario como asociación, trabajando en pro de las personas afectadas de EC.

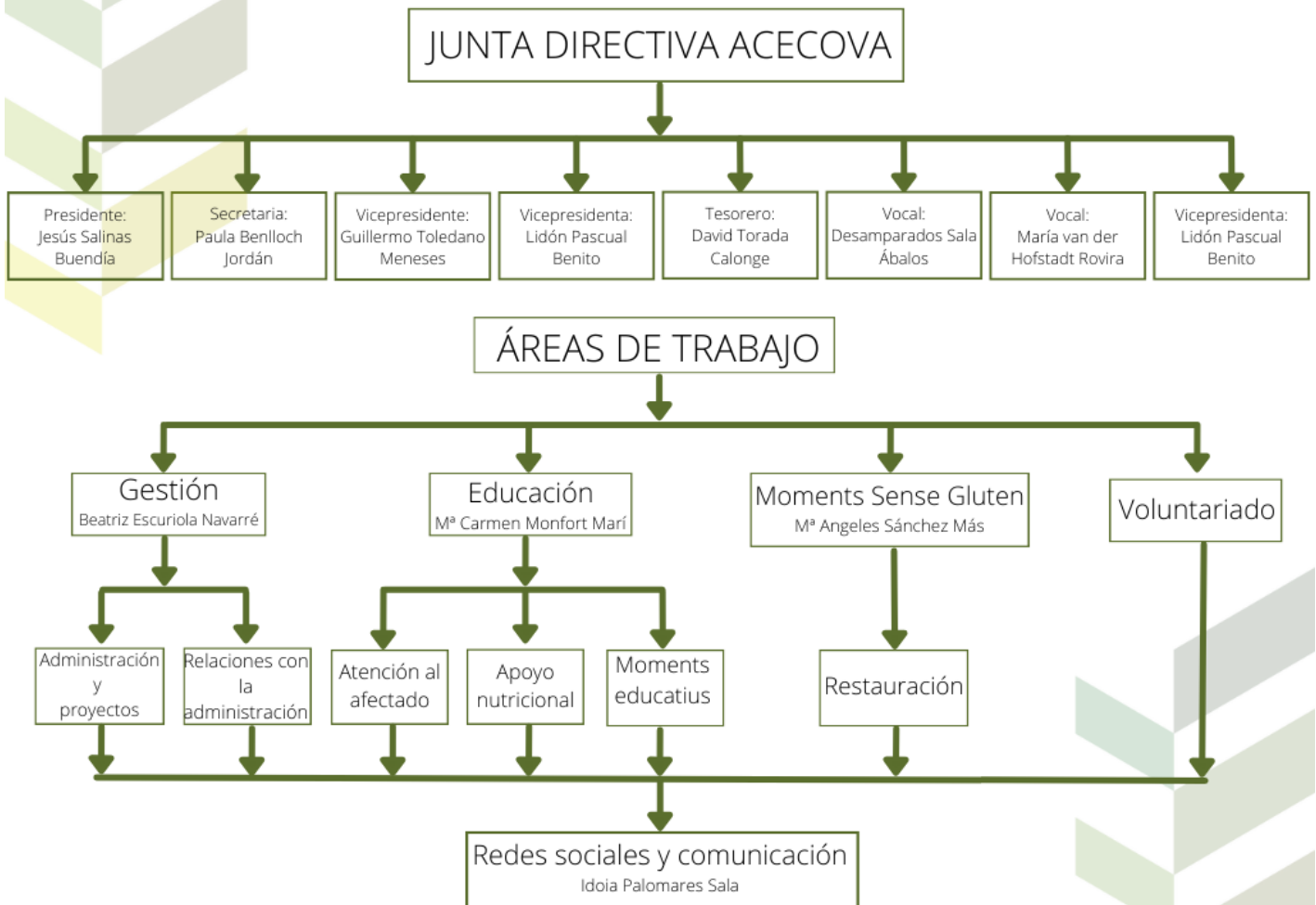
En 1998 se constituyó como asociación autonómica. Además de su inscripción y legalización como asociación de pacientes, inscrita con el número 9474 Sección Primera del Registro Provincial de Valencia, del Registro de Asociaciones de la Comunidad Valenciana; en el año 2004, se realizó la inscripción en el Registro de Entidades de Voluntariado de la Comunidad Valenciana. En 2005 fue inscrita en el Registro de Titulares de actividades, servicios y centros de Acción Social de la Comunidad Valenciana. Asimismo, está inscrita como asociación local en los Ayuntamientos de Orihuela y de Valencia y en el Consejo Básico de Salud de XarxaSalud de algunos municipio, como Sant Joan, Alicante. Desde el año 2022 se encuentra inscrita en el Registro de Grupos de Interés de la Generalitat Valenciana y adscrita a *L'Exquisit Mediterrani*. Es miembro de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE). Pertenece también, a través de sus delegados, a la Asociación Juvenil FACE Joven.

Como hemos visto, ACECOVA no trabaja sola en esto. La Asociación es integrante y parte activa de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE). La federación, constituida el 25 de junio de 1994, está formada por 16 entidades de celíacos (14 asociaciones autonómicas y 2 federaciones también autonómicas). ACECOVA es parte activa de FACE, participando como miembro activo en la gestión y desarrollo de los proyectos de la federación. Además, tanto los trabajadores como voluntarios de ACECOVA forman parte de diversos grupos de trabajo junto con el resto de las entidades federadas.

2. Estructura interna

ACECOVA dispone de trabajadores asalariados, personal externo de prestación de servicios, y voluntarios (Junta Directiva, Comité Colaborador y Voluntarios).

A continuación, mostraremos la estructura de la Asociación con sus distintos niveles y funciones, a través del organigrama de la misma durante el año 2024.



Debemos indicar que, aunque los trabajadores asalariados y personal de prestación de servicios aparecen suscritos a un área de trabajo concreta, en realidad participa de forma activa en el desarrollo de las distintas áreas de trabajo, según su formación y experiencia.

3. Fines y objetivos de ACECOVA

- Coordinar el esfuerzo y la labor realizada por las personas enfermas celiacas y sus familiares.
- Representar, en todas ocasiones en que se considere preciso una acción colectiva, a las personas asociadas ante los organismos de la administración.
- Cooperar con otras Asociaciones, Federaciones, Colectivos o Entidades públicas o privadas, locales, autonómicas, estatales, internacionales, que incidan en el mismo campo de acción, o en general con lo relacionado con la salud y el consumo, colaborando con ellos en acciones de beneficio común.
- Impulsar, desde la propia Asociación y/o en acción coordinada con otras entidades públicas o privadas, campañas de difusión sobre la EC, y promover cuantas iniciativas incrementen la información y formación del conjunto de la sociedad sobre la misma, como mecanismo necesario para un diagnóstico precoz y para facilitar el bienestar social de las personas celiacas, garantizando la plena integración social y contribuyendo con las entidades públicas en el establecimiento de las disposiciones legales que garanticen la protección máxima y eviten los perjuicios sociales.

4. Programas de acción 2024

4.1. Programa Educación para la Salud

Se trata de proporcionar al paciente celíaco y a sus cuidadores/as las herramientas necesarias para la autogestión de los cuidados necesarios para su salud.

a. Paciente celíaco activo

El paciente celíaco debe conocer su enfermedad y ser responsable de ella para poder autogestionarse y evitar problemas como las transgresiones accidentales, es decir, el consumo de gluten de forma accidental por desconocimiento.

En el desarrollo del programa, se han trabajado los siguientes aspectos:

I. Atención al recién diagnosticado y/o socio

Este año 2024 fueron atendidas 214 personas – 12 más que en 2023 – que no eran socios y requerían información sobre la EC (por un diagnóstico reciente o porque nunca se habían puesto en contacto con la asociación). Estas personas llegaron por diferentes medios: teléfono, WhatsApp, de forma presencial, etc. (Tabla 1).

Tabla 1: Medio a través del que contactaron la primera vez las personas atendidas por ACECOVA en 2024. Email y Web están en la misma categoría ya que los formularios de contacto a través de la web llegan en forma de email. En Otros se incluyen las personas que no se sabe como contactaron por primera vez o que lo hicieron a través de otros medios o personas.

Personas Atendidas	
Teléfono	41
WhatsApp	35
Redes sociales	2
Email/Web	68
Presencial	13
Otros	55

De estas 214 atenciones, se asociaron 117 unidades de convivencia (fueron 126 de forma inicial, aunque 9 se dieron de baja en el mismo 2024), que son las que nos permiten un acceso a datos de interés respecto a edad, género y residencia de los nuevos afectados. El porcentaje de asociados según atenciones es del 54,67%, un 0,71% más que en 2023. Aunque la lectura podría entenderse como que hay un gran margen negativo a la hora de convencer a los pacientes para asociarse, el nivel de asociacionismo está por encima de la media actual, que en los últimos tiempos ha ido bajando de forma constante. Además, tanto la proporción de asociados frente a atendidos como los asociados totales han aumentado, 8 más que en 2023. En general, los datos son mejores que 2023 en todos los aspectos relacionados con los comentados.

Como podemos observar en la Figura 1, se han asociado más mujeres que hombres. Esto puede parecer razonable en principio, ya que la EC afecta a más mujeres que hombres, pero esta proporción debería ser 2:1 por lo que, igual que el año pasado, no se cumple. La situación, por tercer año consecutivo, es un infra asociacionismo de los hombres, en este caso un 4% menos de lo que se esperaría. Una posible explicación es que a los hombres les cuesta más expresarse o mostrar debilidades. Además, puede haber un problema de

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

responsabilidad paterno/materno filial en el que el cuidado de los menores sigue recayendo en la mujer, aunque esta última hipótesis es menos probable ya que este año los nuevos socios con hijos afectados han sido 22 mujeres y 21 hombres, es decir la proporción es igual. Cabe destacar también que la cifra ha mejorado respecto a 2023, cuando el infra asociacionismo ascendía a 9%. En los próximos años se estudiará si esta tendencia se mantiene o ha sido un aumento de socios masculino puntual.

En la Figura 2 se muestran los nuevos asociados agrupados por edades de las personas afectadas por EC. Con ello podremos visualizar en qué grupos el programa tiene una mayor intensidad y en dónde habría que reconducir si fuese necesario.

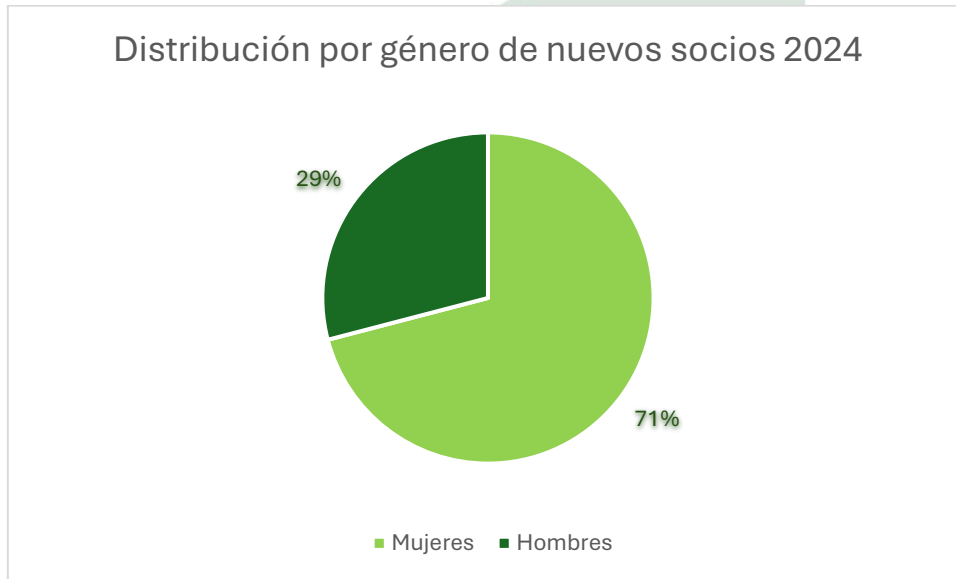


Figura 1: Distribución según el género de las personas asociadas durante 2024.

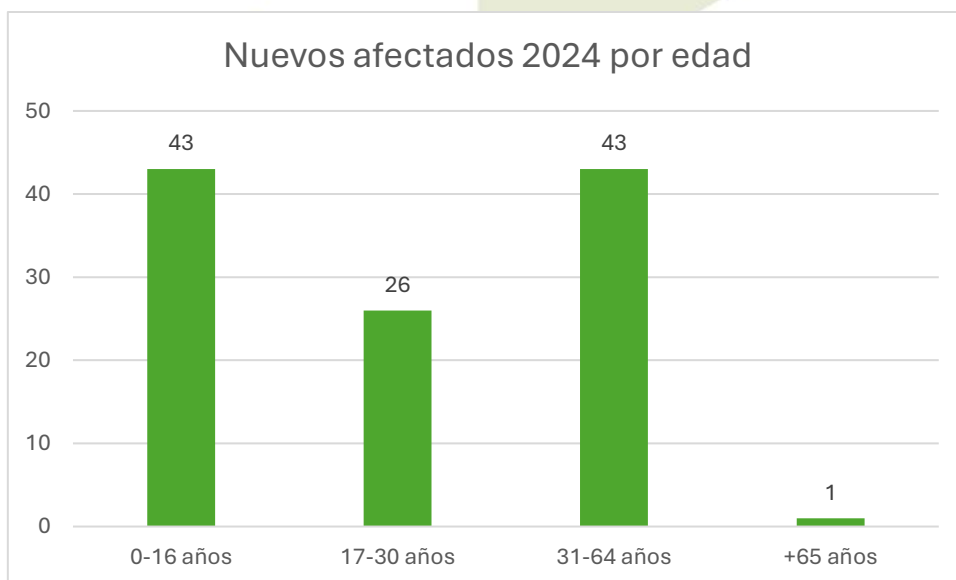


Figura 2: Distribución según edad de las personas afectadas de EC que se asociaron en 2024.

La distribución de edades es similar a la del año 2023, con excepción del grupo de más edad. El grupo de 0-16 años ha disminuido ligeramente, siendo este 2024 un 38,05% del total, aproximadamente un 3% menos que el año anterior. Esto podría indicar que la Asociación está llegando mejor otros grupos de edad o que durante este año se ha llegado peor a las familias con niños afectados de EC. Moments Educatius De todas formas, la diferencia respecto a otros años es muy pequeña y podría entrar dentro de una variabilidad normal.

Por otra parte, el grupo de jóvenes entre 17 y 30 años ha aumentado en un 6%, siendo en 2024 un 23,01% del total. Aunque ha habido una mejora respecto al año anterior, sigue habiendo un problema de desligamiento de los jóvenes con la Asociación llegada la adolescencia/adulthood, cuando se independizan de sus padres. Las causas pueden ser varias, desde esa misma independencia y toma de decisiones de forma autónoma a la sensación de no necesitar a la Asociación por la falta de involucración con la misma y la información disponible online. Identificar este problema era uno de los objetivos del Estudio de situación de la EC que se hizo en 2023 y se ha abordado con actividades dirigidas a los jóvenes, como la Quedada CeliFallera (véase el punto 4.2c).

El número de personas entre 31 y 64 años ha aumentado un 4%. En los últimos años se ha observado que este grupo está por encima de lo esperado. Esto se puede deber a una mayor preocupación por el bienestar a esta edad, así como un empeoramiento de la salud por no haber llevado una dieta correcta sin gluten en la juventud.

Respecto al grupo de más edad, en 2024 solo se ha asociado una persona, una gran diferencia respecto a las 8 que se asociaron el año pasado. Tener personas asociadas de este grupo de edad sigue siendo relativamente nuevo, en parte porque cada vez hay más diagnósticos de EC en personas de mayor edad. La población también se preocupa más por el bienestar y envejecimiento saludable por parte de la persona afectada, así como la mejora del diagnóstico a esta edad.

Por último, en la Figura 3 se puede observar la distribución de los nuevos socios por provincias. Según el censo provisional del INE de enero de 2024¹, la población de Valencia y Castellón representan un 51% y 12% respectivamente del total de la Comunidad, mientras que la de Alicante representa un 37%. Como ya se observaba en 2023, hay un infra asociacionismo en la provincia de Alicante, hay hasta un 6% menos socios nuevos de lo que se esperaría, aunque es menor que el año anterior. También encontramos menos socios de los esperados en Castellón, en este caso en menor proporción, un 2% menos, que con los valores reales tratados (11 personas) puede deberse a variación natural.

¹ Datos obtenidos del Instituto Nacional de Estadística.

Web: <https://www.ine.es/jaxiT3/Tabla.htm?t=2852&L=0>

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

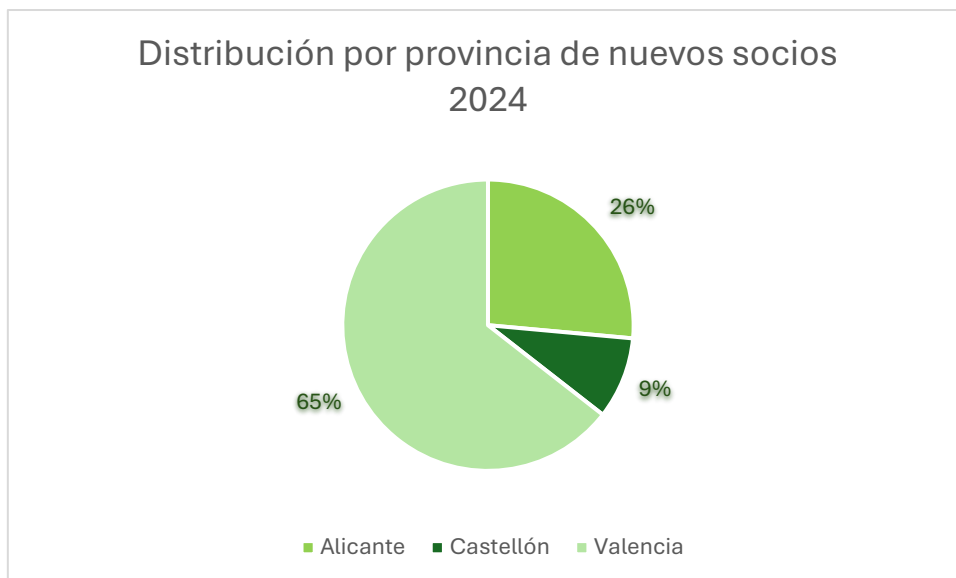


Figura 3: Distribución por provincias de las personas asociadas durante 2024.

En la Figura 4 se pueden observar mejor estas diferencias entre los nuevos socios esperados y las personas que realmente se han asociado de cada provincia.

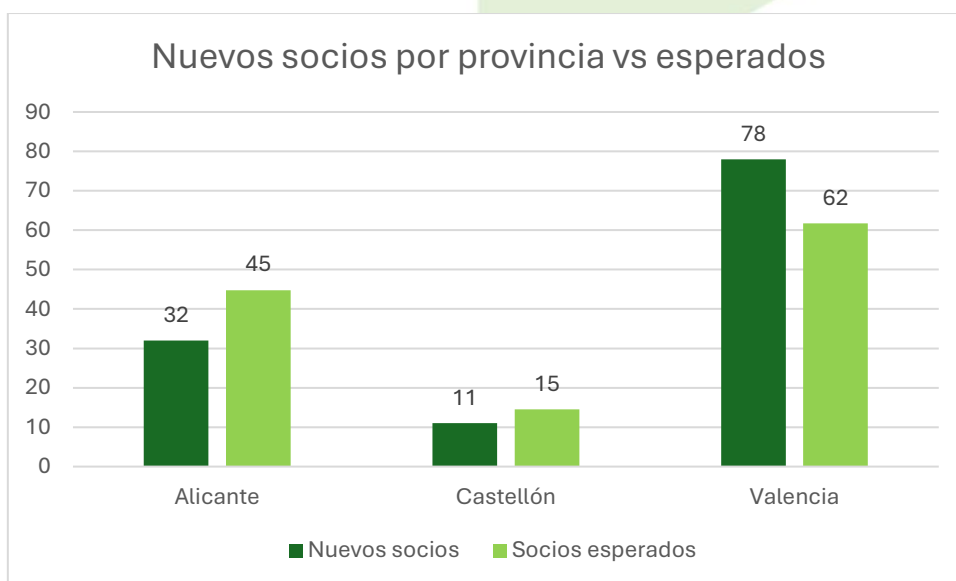


Figura 4: Comparación de la distribución de los socios de 2024 esperados por provincias frente a los reales, en función de los datos censales provisionales de población del INE 2024.

Comparamos ahora los datos que hemos visto con los de los socios totales de ACECOVA. En la Figura 5 se observa la distribución de estos socios por provincias. Se puede observar que el porcentaje de personas asociados se ajusta más al que se esperaba según los datos censales, aunque sigue habiendo un infra asociacionismo en la provincia de Alicante.

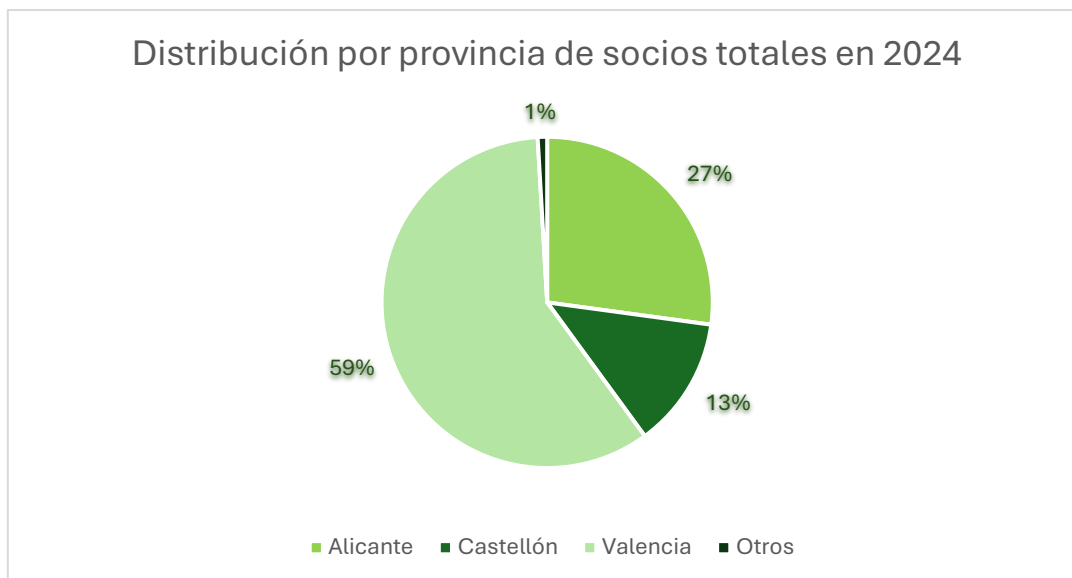


Figura 5: Distribución por provincias del total de personas asociadas en 2024. La categoría Otros incluye las personas cuya provincia se desconoce.

Según los datos censales del INE 2024 y considerando la prevalencia de la EC (1-2%) se esperarían el número de afectados incluido en la Tabla 2. Si se comparan estos datos con las personas asociadas, vemos que aproximadamente solo un 4% de las personas celiacas están asociadas en las provincias de Valencia y Castellón. En Alicante este número es aun más bajo, solo un 2,7%. Aunque presenta una ligera mejora respecto 2023 (2,5%) se necesitan períodos de estudio más largo para considerarlo una tendencia.

Cabe destacar, no obstante, que una gran mayoría, hasta un 75% de personas celiacas no sabe que lo son. Teniendo en cuenta las personas celiacas diagnosticadas que se esperarían, aproximadamente un 16% se asociarían en Castellón, un 17% Valencia y un 11% en Alicante. Aunque pueda parecer una estadística baja, considerando el poco asociacionismo de la sociedad actual, son datos positivos y una mejora respecto 2023, aunque hasta dentro de unos años no podemos saber si es un hecho puntual o una tendencia.

El infra asociacionismo en Alicante sí sería un tema que estudiar, ya que en esta provincia se podría considerar que hay más recursos, sean o no de la Asociación, para los celiacos (por ejemplo, Punto de Información Vega Baja).

Tabla 2: Datos de las personas afectadas de EC que se esperarían según la prevalencia de esta y el censo de población comparados con los datos reales obtenidos de las personas asociadas. Esperados Población incluye las personas celiacas que se esperaba en cada provincia y Esperados Diagnóstico las diagnosticadas.

	Alicante	Castellón	Valencia
Esperados Población	19553	6159	27111
Esperados Diagnóstico	4888	1540	6778
Reales	530	250	1154

Por último, en la Figura 6, se pueden ver los datos de las personas afectadas de EC asociadas a fecha 2024 por grupos de edad. Como es de esperar, el grupo menos numeroso

es el de mayores de 65 años, por los motivos comentados anteriormente y, especialmente, porque hasta hace poco no se diagnosticaba EC a esa edad.

Destaca el grupo de 17-30 años por su importante diferencia con la tendencia anual. Podría indicar que el desligamiento de los jóvenes de la Asociación es relativamente reciente, aunque también se ha observado una ligera disminución este 2024 respecto a 2023. En este punto, consideramos de incumbencia que a nivel general el asociacionismo en jóvenes ha disminuido mucho más que en el resto de los grupos de edad. En 2023 ha habido 1952 personas asociadas, más que en 2023, pero menos que en años anteriores.

Este grupo de 17-30 años puede englobar a los niños que diagnosticaron y se asociaron hace unos años cuando había más asociacionismo y que ahora han crecido. Este hecho explicaría también el menor número en el grupo 0-16 años. Hay que destacar también que hoy en días los jóvenes se independizan más tarde, por lo que, en aquellos diagnosticados de pequeños, los socios siguen siendo sus padres hasta pasados los 20, por lo general.

Otro punto importante es el aumento del grupo de más de 30 años. Las causas pueden ser las mismas que se comentaban antes en la tendencia anual. En los próximos años podremos ver si la tendencia se mantiene.

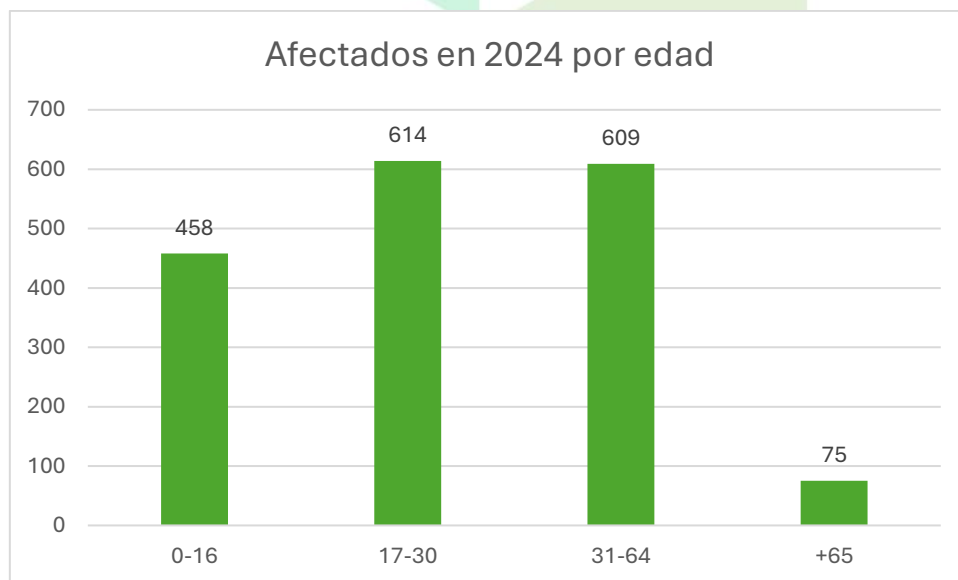


Figura 6: Distribución según edad de las personas afectadas de EC asociadas a fecha 2024.

Como hemos visto los datos de los que disponemos nos han permitido realizar diferentes diagnósticos y obtener nuevos puntos de vista y revisar los antiguos, además de revisar que las zonas de actuación y los programas establecidos y en proceso puedan ayudar a subsanar las deficiencias descritas.

II. Moments Educatius d'ACECOVA

Se trata de un programa de formación continua, tanto teórica como práctica, dirigida no sólo a los afectados (charlas, cursos de cocina...), sino a los centros escolares (formación de docentes, personal de cocina y monitores de comedor), a futuros profesionales (estudiantes de dietética, de módulos de cocina, de anatomía patológica, enfermería, ...) dentro del programa lectivo de los centros educativos, sean universitarios o de módulos profesionales.

Con esta práctica se han formado en 2024, 3 centros escolares en las tres provincias de la Comunidad Valenciana, incluidos en la Tabla 33, los mismos que en 2023, aunque algunas formaciones que se iban a realizar a principio de año se aplazaron a noviembre y no se pudieron realizar por motivos de las inundaciones debidas a la DANA del 29 de octubre de 2024. Tengamos en cuenta también que el programa de formación comenzó de nuevo a desarrollarse en el curso escolar 2022-2023 tras la normalización de la situación COVID y el acceso a los colegios, por lo que aún está en proceso de expansión.

Tabla 3: Formaciones realizadas a profesionales de centros educativos sobre EC durante 2023. El tipo de personal formado incluye docentes, personal de cocina y comedor, etc.

Colegio	Localidad	Provincia
Colegio Hernández	Castellón	Castellón
Escola infantil Sielene D'IFAC	Calpe	Alicante
Albergue juvenil Abargues	Calpe	Alicante
Escola Les Carolines	Picassent	Valencia

Además, se imparten cursos a futuros profesionales de las áreas sanitarias y de la industria alimentaria, como es el caso del CEU San Pablo. En la Tabla 44 se pueden observar estos datos. En comparación con 2023, se han hecho el mismo número de formaciones.

Tabla 4: Formaciones sobre EC realizadas a futuros profesionales en la industria alimentaria y la educación en 2024.

Centro	Localidad	Provincia	Especialidad
IES Leonardo da Vinci	Alicante	Alicante	Dietética
CEU San Pablo	Moncada	Valencia	Farmacia
Congreso Universitario	Online	Online	Nutrición

En el año 2023, se retomaron también los talleres sobre EC para clases donde hay un niño celíaco. En 2024 solo se realizaron estos talleres en CEIP Verge de la Vallviana, Picassent, Valencia, en dos clases de primaria. Los talleres planteados antes de las vacaciones de Navidad se tuvieron que cancelar por motivos de la DANA.

Por otra parte, se hicieron formaciones a nuevos socios de introducción a la EC a lo largo del año como parte del programa Moments Educatius. En total se realizaron 1 charla presencial y 2 online y se formaron un total de 27 personas. En la Tabla 5 se puede observar esta información desglosada.

Tabla 5: Charlas a nuevos socios de introducción a la EC realizadas durante 2024.

Fecha	Modo	Asistentes
05/02	Online	13 personas
27/02	Presencial	3 personas
12/06	Online	11 personas

En comparación con 2023, se hicieron 3 charlas menos y se beneficiaron 19 personas menos. La media de asistencia fue un poco más alta en las formaciones online. El fenómeno meteorológico de la DANA probablemente haya influido en esta disminución, tanto por la carga de trabajo extra, como por la imposibilidad de asistir a las formaciones de las personas de las localidades afectadas.

En la localidad de Benissa y en colaboración del Hospital de Denia, se realizó una charla informativa sobre Enfermedad Celiaca, tanto para pacientes, como familiares (Figura 7). En el Hospital de La Plana, Castellón, también se expuso una charla con las mismas características.



Figura 7: Cartel de la charla informativa que se dio en Benissa.

En los establecimientos del proyecto Moments Sense Gluten (véase el punto 4.2), Coffee and Toffee² y Bricks & Buns³, también se expusieron charlas informativas sobre la EC y viajar con esta enfermedad.

² Obrador Coffee and Toffee, situado en C/ Joaquín Chapaprieta, 10, Torrevieja.

Web: <http://www.coffeeandtoffee.es/>

³ Restaurante Bricks & Buns, situado en C/ del Padre Tomás de Montañana, 4, Valencia.

Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

En la localidad de Canals se hicieron dos cursos de cocina internacional, principalmente japonesa, con colaboración con el Ayuntamiento del lugar. Además de aprender nuevos platos de diferentes culturas, el objetivo fue que los asistentes obtuviesen los conocimientos necesarios para poder cocinar en su vida diaria de forma más saludable. Por la fiesta de Halloween y junto a Nutraease⁴ se hizo otro curso en la misma línea que los anteriores.

En Elda y también por Halloween, La Repostería⁵ también trajo un taller de cupcakes sin gluten, esta vez dirigido a los niños.



⁴ Tienda Nutraease, situada en C/ Antonio Gaudí, 5, Torrellano, Alicante.

⁵ Obrador La Repostería, situado en Av. Jose Martínez González, 58, Elda.

Web: <http://www.lareposteria.es/>

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

b. Día de la Enfermedad Celiaca (DEC)

En España, el Día del Celiaco se ha celebrado el 27 de mayo desde que FACE lo estableciera en el año 2003 de forma oficial y a nivel nacional. No obstante, desde 2023 FACE y las asociaciones de celiacos españolas decidieron sumarse a la propuesta internacional y celebrar el 16 de mayo el Día Internacional de la Enfermedad Celiaca.

Este día tiene como objetivo dar a conocer la enfermedad celíaca al mayor número posible de personas, potenciando el conocimiento de esta patología y de sus síntomas, así como una mejora en un correcto y precoz diagnóstico. La divulgación de esta patología alimentaria crónica - cuyo único tratamiento consiste en el seguimiento de una dieta estricta sin gluten de por vida – y la sensibilización de la sociedad, los profesionales de la medicina y los Gobiernos Estatal, Autonómicos y Municipales, son los pilares de este día.

Desde que comenzó el movimiento asociativo celiaco hace ya más de 30 años, el proceso de “normalización” de la vida de las personas celíacas ha sido una realidad constante: diagnósticos adecuados, alimentos sin gluten seguros, comedores escolares, viajes, comidas fuera de casa... cada paso ha sido un nuevo reto, y cada reto conseguido ha destapado nuevas necesidades, y nuevas realidades sociales, y nuevas formas de comunicación.

La recuperación después del período de confinamiento por la pandemia COVID ha sido lenta y, aunque ya se han hecho actividades en los últimos años, aún se notan las secuelas. La gente ha necesitado más que nunca reunirse después de este período y volver a conectar con sus amigos y su familia. ACECOVA también quiere formar parte de esa familia, ofreciendo el apoyo y la cercanía necesarias. Por eso en ese mes de mayo y en diferentes localidades para cubrir las diferentes provincias, se realizaron diferentes actividades. En 2024 se ha aprovechado para que los asistentes pudieran conocer no solo los establecimientos sin gluten que hay por toda la Comunidad Valenciana, también lo que las diferentes localidades pudieran aportar.

Se eligieron los municipios para representar las tres provincias, siendo en 2024, Villena, El Ballestar y Alzira. En las tres se hizo una visita guiada por la zona, siendo Villena y Alzira más históricas, ya que se explicó la formación y desarrollo de las dos ciudades. En El Ballestar, la ruta, aunque incluyó también el pueblo, se centró en sus paisajes naturales formados por el parque natural La Tinença de Benifassà. Las actividades de Villena y El Ballestar terminaron en comidas en diferentes restaurantes que forman parte del proyecto Moments Sense Gluten (véase el punto 4.2), Street Burger⁶ y La Font de Sant Pere⁷. En Alzira, en cambio, se preparó una paella en colaboración con el Ayuntamiento de la ciudad (Figura 8).

Un total de 138 participantes, entre niños y adultos, pudieron disfrutar y compartir unos días estupendos con otras personas afectadas de enfermedad celíaca, con otros pequeños celíacos y con otros papás y mamás. En la Tabla 6 se indica la información más detallada de los asistentes.

⁶ Restaurante Street Burger, situado en Av. Constitución, 85, Villena.

⁷ Restaurante La Font de Sant Pere, situado en Carretera de la Senia a la Pobla de Benifassà, El Ballestar.

Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

Tabla 6: Asistentes a las celebraciones por parte de ACECOVA del Día de la EC 2024.

Día	Localidad	Adultos	Niños
18 mayo	Alzira	55	3
19 mayo	Villena	43	7
1 junio	El Ballestar	24	6

Además de los dos establecimientos mencionados, ACECOVA colaboró con Tot per a tots⁸, Apcel⁹, Baking Free¹⁰, El Obrador del Celiaco¹¹, y JM Sin gluten¹² que ofrecieron algunos de sus productos a los participantes. La Font de Sant Pere también regaló una comida en formato de sorteo en colaboración con la Asociación, en el que participaron 65 personas.



Día de la Enfermedad Celiaca

18 de mayo
ALZIRA, VALENCIA

Asamblea ACECOVA, comida y visita guiada por lugares emblemáticos de la ciudad

19 de mayo
VILLENA, ALICANTE

Visita guiada al castillo de Villena y otros monumentos. Comida en Street Burger

1 de junio
FONT DE SANT PERE, CASTELLÓN

Visita al Parque Natural de la Tinença de Benifassà y comida en el Restaurante la Font de San Pere

RESERVA LAS FECHAS



Figura 8: Cartel publicitario para redes sociales sobre las actividades del Día de la Enfermedad Celiaca de 2024.

⁸ Obrador Tot per a tots, situado en C/ Pintor Ribera, 23, Torrent.

⁹ Obrador Apcel. Solo venta online. Web: <https://apcel.es/>

¹⁰ Obrador Baking Free, situado en C/ Arcipreste Vila 37, Moncada y en C/ Gil Roger 1, Valencia. Web: <https://www.bakingfree.es/>

¹¹ Obrador El Obrador del Celiaco, situado en C/ Aparicio Albiñana, 2, Valencia. Web: <https://elobradordelceliaco.com/>

¹² Obrador Jose M^a García Sin Gluten, situado en Av. Novelda, 46, Alicante. Web: <http://www.panaderiajmgarcia.com/>

Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

c. Educación para la salud en el ámbito sanitario y científico

Además de las actividades y charlas comentadas anteriormente y dirigidas a socios, ACECOVA también ha intervenido en el ámbito sanitario y científico durante 2024.

En primer lugar, se participó en dos congresos científicos sobre enfermedad celiaca: IX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca, celebrado los días 19, 20 y 21 de noviembre en Bilbao; y 36th AOECs Annual Conference, celebrado el día 15 de noviembre en Madrid. En ellos se presentó un poster sobre los resultados de un estudio de situación de la enfermedad celiaca en la Comunidad Valenciana que se realizó a finales de 2023. En el poster se incluyó también las acciones realizadas a partir de los resultados del estudio (Figura 9).



Figura 9: Poster presentado en los congresos científicos sobre EC a los ACECOVA asistió durante 2024.

Mediante redes sociales, se buscó acercar los conocimientos sobre la EC a la población a través de diferentes publicaciones que se centraron en tres puntos principales:

- Formación básica sobre la dieta sin gluten. En estas publicaciones se explicó la clasificación de los alimentos en genéricos, convencionales y específicos, así como el etiquetado sin gluten, y la importancia de ambos.
- Alternativas a las harinas con gluten. En los últimos años, alternativas a las harinas más clásicas, como el trigo, se han vuelto cada vez más populares. A través de una recopilación de los pseudocereales y legumbres más usados, se fue explicando cuáles son sus beneficios y como se pueden usar en sustituto al trigo para conseguir harinas sin gluten saludables.
- Divulgación de noticias relacionadas con la EC. La mayoría publicadas a través de FACE, y algunas de estudios científicos, se compartieron noticias de actualidad sobre nuevas investigaciones y resultados de interés en el campo.

ACECOVA forma parte de Xarxa Salut en Orihuela y Sant Joan d'Alacant, participando en la organización y desarrollo de actividades relacionadas con la salud en estos municipios.

Por último, desde 2023 ACECOVA es una de las asociaciones que forman parte del Comité de Pacientes de la Comunidad Valenciana, que se ocupa de elaborar, promover y divulgar los materiales e información relacionada con sanidad y dirigida a pacientes. La participación permite la intervención de la Asociación en el Sistema Valenciano de Salud. Gracias a esta participación, se puso en conocimiento de la Conselleria de Sanidad un documento informativo sobre la EC y las problemáticas que conlleva a las personas que la sufren.

d. Material de apoyo

ACECOVA, además de aquellos materiales dirigidos a los asociados y elaborados tanto por la propia asociación, como por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (como lista de alimentos, revista Mazorca, Manual de la EC..., véase Tabla 7) también trabaja en documentos y materiales que ayuden a informar de manera adecuada sobre la enfermedad y la dieta. Además, ACECOVA, se encuentra posicionada en redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter, página web) para poder ser un punto de referencia segura para aquellas personas celiacas o que tengan interés en la enfermedad y la dieta; de la que se pueda obtener información real y contrastada que asegure la salud de las personas afectadas de enfermedad celiaca.

Tabla 7: Material de apoyo disponible para pacientes de EC en ACECOVA durante 2024.

Infantiles	Manuales y libros	Folleto y carteles
¿Celiaca? ¡Que palabra tan rara! Celikids	Manual de la EC Breve manual de la dieta sin gluten	¿Qué es la EC? Moments Sense Gluten
Marcapáginas cuento Serunion	Protocolo de diagnóstico Paciente Protocolo de diagnóstico Médicos	Fiestas Populares Sin Gluten Medicamentos y gluten
	Batch cooking sin gluten	Alimentando la Igualdad
	Manual de buenas prácticas para la Restauración Sin Gluten	Papá, mamá, mi amigo es celiaco y viene a merendar
	Revista Mazorca	¿En qué podemos ayudarte?
	EC, alergias e intolerancias en centros educativos	Carteles de diagnóstico precoz por edades
	Lista de alimentos	
	Listado de obradores, restaurantes y hoteles sin gluten	

En la Tabla se pueden ver los seguidores en las redes sociales de ACECOVA. Respecto a 2023, se observa que el cambio más grande se ha dado en Instagram, donde los seguidores han aumentado casi en 2500. Facebook y Twitter se han mantenido casi igual, aunque también han aumentado.

Tabla 8: Seguidores de ACECOVA en 2023 en las diferentes redes sociales usadas

Red social	Seguidores
Facebook	7.591
Instagram	6.807
Twitter	1.803

En las Figura 10 y Figura 11, se pueden observar las interacciones con las publicaciones en las cuentas de ACECOVA de Facebook (aproximadamente, 8.900) e Instagram (aproximadamente, 21.300), respectivamente. Las interacciones son más del doble (8.000) que las de 2023 en Instagram, en Facebook también han aumentado, aunque no tanto.

En ambos casos, el mayor repunte de actividad es a finales de octubre y principios de noviembre, debido al movimiento que hubo para conseguir donaciones y alimentos sin gluten para las familias afectadas por la DANA del 29 de octubre.

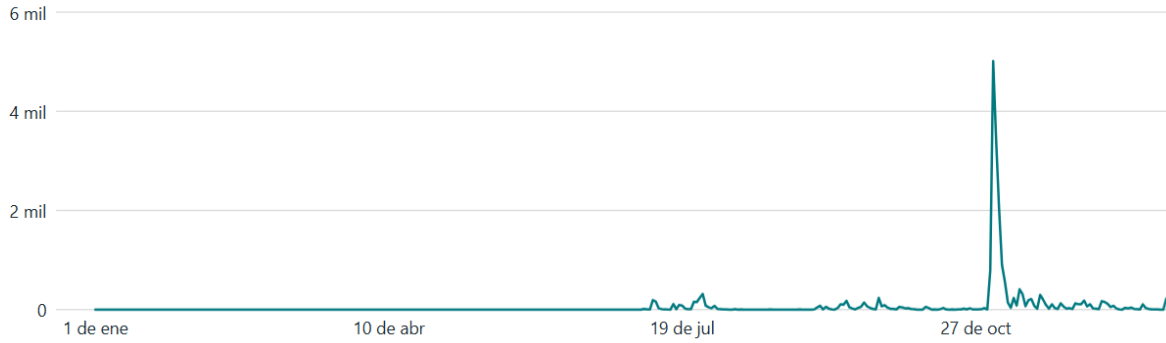


Figura 10: Interacciones en la cuenta de Instagram de ACECOVA durante 2024.

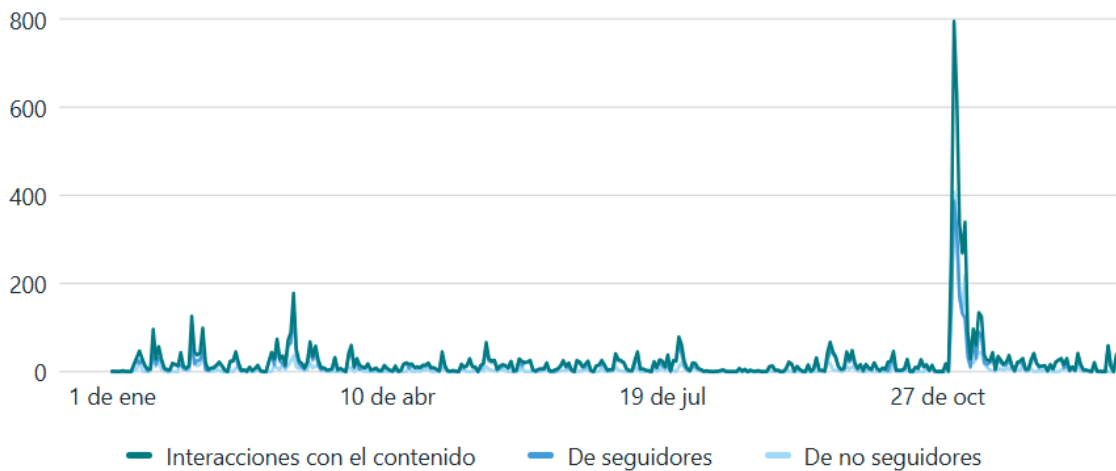


Figura 11: Interacciones en la cuenta de Facebook de ACECOVA durante 2024.

En las Figura 12 y Figura 13 se puede observar que las publicaciones de Instagram llegan a mucha más gente, a diferencia del año pasado. También han aumentado mucho más en esta plataforma que en Facebook. En general, la tendencia es la misma que en las interacciones, el mayor pico lo encontramos los días después de la DANA.

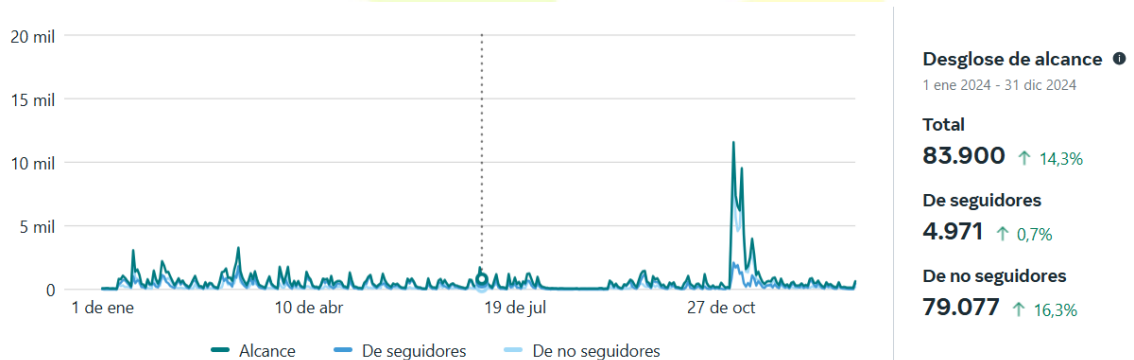


Figura 12: Alcance de las publicaciones de ACECOVA en Facebook durante 2024. En verde se indica la mejora respecto 2023.

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

INSCRITA EN EL REGISTRO DE GRUPOS DE INTERÉS DE LA GENERALITAT VALENCIANA EN FECHA 17-05-2022, CON IDENTIFICADOR 235

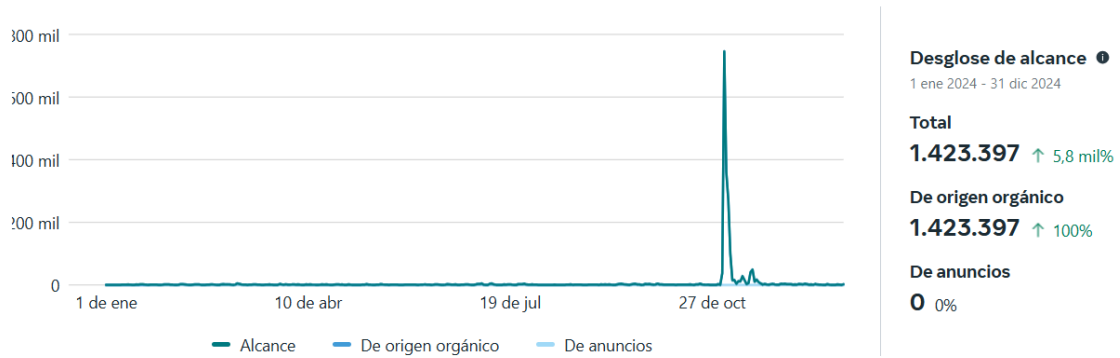


Figura 13: Alcance de las publicaciones de ACECOVA en Instagram durante 2024. En verde se indica la mejora respecto 2023.

En cuanto al tipo de seguidores, en la Figura 14 se detalla que la gran mayoría son mujeres en ambas redes sociales, así como pertenecientes a Valencia, donde está la mayor cantidad de socios y de población. Destaca que hay muchas más mujeres de las que se esperaría incluso teniendo en cuenta la diferencia de prevalencia y el sesgo que se observa en los asociados. Destaca también la aparición de Madrid y Barcelona, aunque sigue siendo una gran parte de España y muchas de las personas que viven allí pasan sus vacaciones en la Comunidad Valenciana.

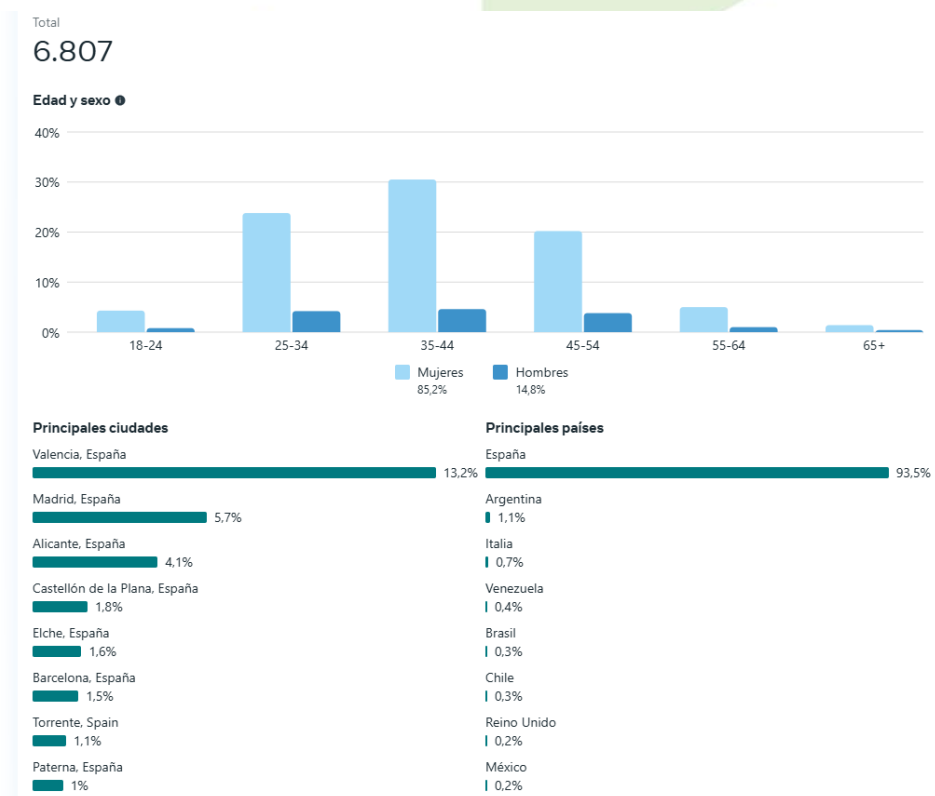


Figura 14: Datos demográficos de los seguidores de ACECOVA en 2024 de Instagram.

Siguiendo con las redes sociales, los mensajes privados que se atendieron correspondían principalmente a dudas sobre la dieta sin gluten, los establecimientos colaboradores, etc. Una gran parte fueron en relación al reparto de alimentos que se hizo por la DANA del 29 de octubre (punto 4.3a). En la Figura 15 se puede observar la distribución por categorías de

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

estos mensajes. Los mensajes recibidos fueron principalmente en Instagram, siendo un total de 361, más del triple que el año anterior. Comparando el contenido de los mismos, queda patente que este aumento se debió a la crisis meteorológica, es más, en 2023 se recibieron más mensajes de personas que querían información para asociarse.

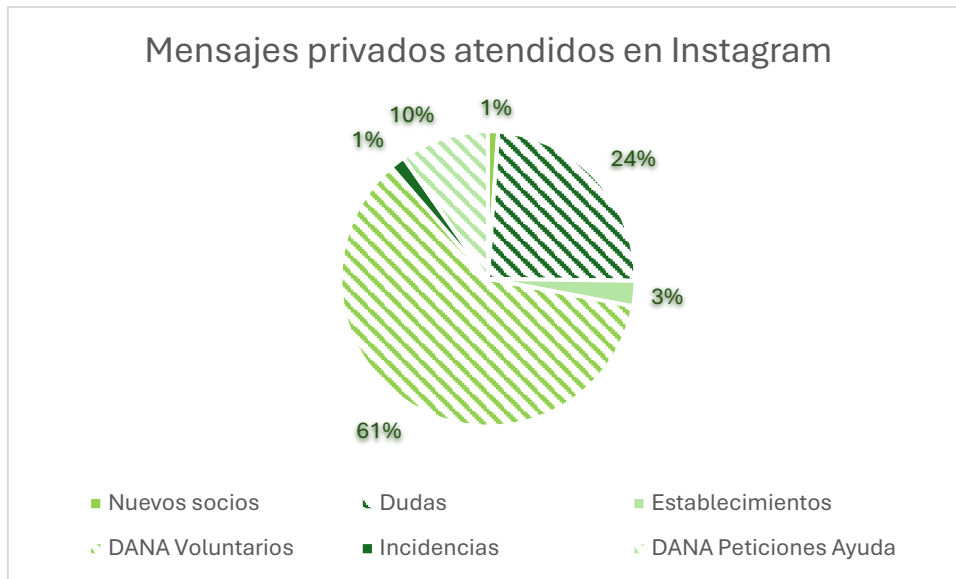


Figura 15: Distribución de los mensajes privados enviados a ACECOVA en Instagram y atendidos en 2024.

En cuanto a las publicaciones hechas durante 2024 fueron similares en ambas redes, 214 en Instagram, de los cuales 14 fueron *Reels*, y 186 en Facebook, de los cuales solo uno fue *Reel*. Además, se publicaron un total de 774 historias, una media de 64 por mes, 2 al día. Aunque el número de publicaciones respecto a 2023 ha sido similar, se han publicado muchas más historias (en 2023 fueron 72). El ritmo de publicaciones ha sido, aproximadamente, una al día, en aquellos que las oficinas de ACECOVA estaban abiertas. Las historias han aumentado en gran medida ya que en 2024 se han compartido las de establecimientos colaboradores del proyecto Moments Sense Gluten.

4.2. Programa *Moments sense gluten*

Se trata de un programa dirigido a la seguridad alimentaria y que comprende distintos puntos de desarrollo: la red de establecimientos seguros, actividades de ocio y gastronomía sin gluten, fiestas populares sin gluten y el programa de seguridad alimentaria.

a. Red de establecimientos seguros (*Moments Gastro/Moments Artesans*)

Enfocado a la creación de una red de establecimientos de hostelería (cafeterías, restaurantes, obradores artesanos...) que ofrezcan servicio seguro a los clientes celíacos. Esta oferta gira en torno a una triple vertiente: formación del personal, revisión de las fichas técnicas de los platos/productos elaborados y la revisión “in situ” de los establecimientos, para evitar riesgos de contaminaciones cruzadas. Los establecimientos que forman parte de este programa también forman parte del Programa Restauración sin gluten de FACE. Se trata de un programa regulado por protocolos de acción y sello identificativo inscrito en el registro de la propiedad intelectual.

En 2024 ha habido 131 establecimientos colaboradores en el proyecto Moments Sense Gluten, 16 de los cuales son nuevas incorporaciones del año (Figura 16). En comparación con 2023, se ha trabajado con 2 establecimientos más. Además, ha aumentado tanto en número como en proporción la cantidad de establecimientos antiguos, es decir, que se incorporaron en años anteriores a 2023. A destacar que algunos de los que se tendrían que haber incorporad a finales de 2024, no lo hicieron por la DANA del 29 de octubre, que ralentizó el trabajo. En el punto 4.3a se puede ver más información.

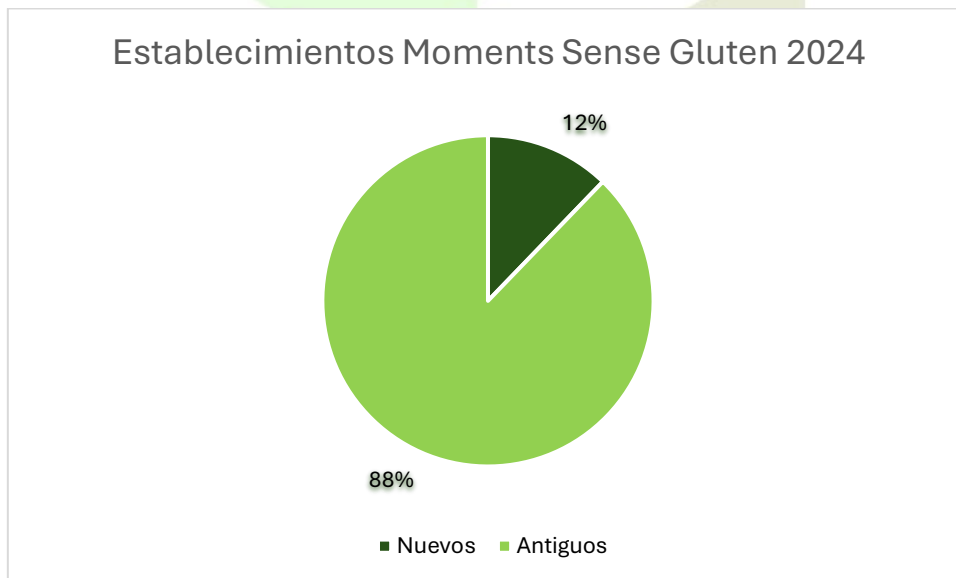


Figura 16: Establecimientos colaboradores de Moments Sense Gluten con los que ACECOVA ha trabajado durante 2024. Se clasifican entre los incorporados al proyecto en 2024 y los que lo hicieron en años anteriores.

De estos 131 establecimientos, se han revisado durante el año 118, un 90%. Los no revisados ha sido debido a diversas causas que no afectan a su seguridad como: última revisión realizada y con resultado APTO fue a finales de 2023 sin cambios en carta ni personal, que se trate de establecimientos de largo recorrido sin variaciones en carta o

personal. Algunos que se planeaban revisar a finales de 2024, no se hicieron debido a la crisis meteorológica y se revisarán durante 2025.

Se ha trabajado también con 17 establecimientos adicionales que a finales de 2024 no forman parte del proyecto Moments Sense Gluten, debido a que no se ha terminado el proceso de inclusión (por ejemplo, a falta de documentación a aportar o de solucionar puntos de riesgo) o durante 2024 se han dado de baja del proyecto, normalmente por cierre o traspaso del local.

Cabe destacar la incorporación al programa de la Falla Rubén Darío – Fray Luis Colomer. Por primera vez, una organización como es una falla se ha interesado en *Moments Sense Gluten*, así como en las personas afectadas de EC. Es una muestra más de que el proyecto va creciendo y dándose a conocer cada año y el colectivo celiaco tiene cada vez más fuerza.

Reiteramos, como en años anteriores, la necesidad de que ACECOVA siga dando a conocer su proyecto *Moments Sense Gluten Gastro* y *Moments Sense Gluten Artesans*, no solo a través de eventos del sector, sino también a través de la colaboración de sus socios, para que ellos mismo acerquen sus establecimientos a ACECOVA.

Además, desde 2022, ACECOVA forma parte de la marca turística L'Exquisit Mediterrani.

b. “Desayunos” sin gluten

El acercamiento de las personas afectadas de enfermedad celíaca a los locales que forman parte de nuestra red de establecimientos seguros permite el intercambio de información entre ambos, para que los establecimientos puedan conocer las necesidades de sus clientes celíacos, y las personas afectadas de enfermedad celíaca aprendan a reconocer, y poner en valor, a estos establecimientos que hacen un esfuerzo de formación, transparencia y calidad.

Durante el 2024, ACECOVA organizó diversas acciones en estos establecimientos, que permitieron, además, que nuestros socios se conocieran entre ellos y pudieran crearse lazos de apoyo mutuo. Además de estas acciones relacionadas con el ocio y la gastronomía, ACECOVA apoyó y realizó acciones en diversos establecimientos de su programa *Moments* como fue el acompañamiento a la Merienda Navideña de Jose María García¹² o la participación en la Cena con ACECOVA en El Miracle¹³. En esta última actividad, también se realizó una charla sobre la dieta sin gluten y la EC.

Uno de los ámbitos de restauración que más suele preocupar, especialmente entre gente joven, son los festivales de música y otros eventos donde la única comida disponible viene en forma de *foodtruck*. En estos lugares evitar el contacto cruzado es muy difícil, sino imposible, ya que el espacio es muy limitado. Por ello, se ha seguido trabajando en el programa *Moments Sense Gluten* con el *foodtruck* Experiencia't, anteriormente conocido como The R.I.B. Participó en varios festivales de música e, incluso, en actividades fuera de la Comunitat Valenciana.

¹³ Restaurante El Miracle, situado en C/ Campoamor, 42, Valencia.

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

c. Fiestas Populares sin gluten

La cultura y la gastronomía van de la mano en muchas ocasiones, y en las fiestas populares no es menos. Ya sea en las más conocidas (Fallas) o en las fiestas locales de un pueblo, las actividades relacionadas con la comida nunca faltan: una paella para todo el pueblo, una *xocolatà* en la falla, los alimentos tradicionales... Hay todo un mundo detrás de la comida de las fiestas populares y conseguir que sean sin gluten no es fácil. Por ello, con el proyecto *Moments en Festes* se busca la verdadera inclusión de las personas celiacas en estas fiestas, no solo con la formación de establecimientos, también trabajando codo a codo con la administración, para que se regularice legalmente este acceso en condiciones de igualdad al resto de los ciudadanos. Este trabajo alcanza las Fiestas populares locales, los Festivales celebrados en nuestra comunidad y las Ferias de alimentación y similar.

Es el caso de las Fiestas Falleras que siempre han contado con churrerías, producto que el celiaco no puede tomar, pero que, gracias al cambio de normativa que ACECOVA impulsó y negoció, se permitió la creación de un puesto de churros apto para celiacos. Y este año 2024 también estuvo presente cumpliendo un año más con su compromiso con los celiacos. La actividad realizada fue dirigida exclusivamente a jóvenes celiacos, menores de 30 años, para impulsar el proyecto *Moments en Festes* y la Asociación entre la población joven (Figura 17).



16 MARZO
11:00H

Soci@s gratis
NO soci@s 6€

QUEDADA CELIFALLERA

16 a 30 años

Parada metro Plaza España, salida C/
Pintor Benito (delante del Druni)

Almuerzo de churros sin gluten
Visita Fallas + Mascletà
Picnic comida en el Turia (precio aparte)

ACECOVA Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana

11:00 h Quedada en parada de metro Plaza España.

Almuerzo en Churros Numerosos. Chocolate + churros + buñuelos.

Visita falla Sueca Literato Azorin y Jerusalén.

Visita guiada de la falla Cuba Literato Azorin.

14:00 h Mascletà y comida en el parque del Turia (precio aparte)

Figura 17: Cartelería realizada para la actividad de Fallas para jóvenes, Quedada Celifallera 2024.

Otra de las grandes fiestas populares en las que se realizaron actividades fueron Les Fogueres de Sant Joan (Figura 18). En Castellón, a diferencia de 2023, también se realizó una actividad durante las fiestas de la Magdalena (Figura 19).

La intención de estas actividades es que las personas celiacas disfruten de las fiestas en las mismas condiciones que lo harían las que no lo son, disfrutando de las mismas actividades y comida tradicional, aunque sin gluten.



Figura 18: Cartelería realizada para la actividad Quedada Celihogueras 2024.



Figura 19: Cartelería realizada para la actividad Celiqedada Magdalena 2024.

Pero si hay una localidad que destaca por fiestas inclusivas, hablaremos de Orihuela. Gracias al trabajo incansable del Punto de Información ACECOVA Vega Baja, las personas celíacas pueden participar en fiestas tan importantes como el Mercado Medieval con una taberna sin gluten, las fiestas de Moros y Cristianos o la Semana Santa de Orihuela. Los convenios firmados y renovados en 2022 con la Junta Mayor de Cofradías y Hermandades de la Semana Santa o con la Asociación de Fiestas Moros y Cristianos Santas Justa y Rufina son una muestra de la solidaridad de los oriolanos con las personas afectadas de enfermedad celíaca (Figura 20 y Figura 21).

Por lo anteriormente expuesto, ambas entidades **ACUERDAN**:

- 1.- Que la Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos "Santas Justa y Rufina", se compromete a instar a las distintas comparsas moras y cristianas que forman la asociación, a disponer de cerveza apta para las personas celíacas visitantes y participantes de las fiestas. Para garantizar la seguridad de estos productos, estas cervezas serán de elaboración nacional, embotelladas e identificadas con el Sistema de Licencia Europeo (espiga barrada con codificación alfa numérica).
- 2.- Que la Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos "Santas Justa y Rufina", se compromete a instar a las distintas comparsas moras y cristianas que forman la asociación, para que tengan en cuenta para las diversas comidas que se organicen a lo largo del año, y en especial durante las fiestas de Moros y Cristianos, la necesidad de ofrecer comida sin gluten a las personas celíacas que deseen participar de las mismas.

Figura 20: Convenio firmado por ACECOVA y la Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos "Santa Justa y Rufina".

Por lo anteriormente expuesto, es por lo que ambas entidades **ACUERDAN**:

Que la JUNTA MAYOR DE COFRADÍAS, HERMANDADES Y MAYORDOMÍAS de Semana Santa de Orihuela **SOLICITARÁ** a sus miembros y nazarenos, que entre los caramelos, golosinas y dulces que se adquieran para la organización de estas actividades, **se encuentren productos SIN GLUTEN y que estos puedan ser identificados correctamente** por el público infantil presente o por sus padres/madres/tutores (bien que pueda verse correctamente la marca y producto en el envoltorio para poder ser comprobado por los adultos como producto APTO; o bien que se vea claramente la inscripción SIN GLUTEN en dichos envoltorios). Esta SOLICITUD es trasladada a todos los implicados (empresas/entidades organizadoras y participantes) como criterio indispensable por tratarse de **medidas de especial protección a la infancia**.

Figura 21: Convenio firmado por ACECOVA y la Junta Mayor de Cofradías, Hermandades y Mayordomías de Semana Santa de Orihuela.

Entendiendo, además, la importancia de ciertas festividades religiosas en nuestra cultura y tradiciones, ACECOVA realizó una campaña las pasadas Navidades para que, en las Cabalgatas de Reyes o cualquier otro tipo de evento navideño, se repartiesen caramelos sin gluten con el objetivo de que los niños celíacos puedan disfrutar, como el resto de los niños, de forma segura. Igual que en 2023, la publicidad de esta campaña se basó en una *carta a los Reyes Magos* de parte de los niños afectados de EC (Figura 22).

Este 2024 la lista de ayuntamientos que se han unido al proyecto y han repartido caramelos sin gluten han sido los siguientes:

- Almussafes
- Bétera
- Borriol
- La Pobla de Vallbona

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

- Manises
- Mislata
- Ontinyent
- Picassent
- Puçol
- Quart de Poblet
- Sagunt
- Torrent
- Valencia



Queridos Reyes Magos:

Mi deseo es poder participar de todas las actividades que se organicen en mi pueblo o ciudad durante las navidades, con mis amigos/as, mis primos/as y mis hermanos/as, y que no me toque mirar como todos comen y yo no puedo.

Por eso os pido a vosotros, que sois magos y todo lo podéis, que les digáis a todos los adultos que organizan estas actividades, que soy celíaco/a y que, por favor, también haya caramelos, golosinas, dulces y alimentos sin gluten (y que se vea bien en los envoltorios, no sea que me vaya a confundir).

Muchas gracias. Nos vemos el día de la Cabalgata.

Firmado el/la peque de la casa:

P.D. No os olvidéis de los caramelos sin gluten, que quiero coger muchos en la cabalgata

Figura 22: Carta a los Reyes Magos utilizada en la campaña de caramelos sin gluten en las cabalgatas, incluida en el proyecto Moments en Festes.

d. Jornada Restauración FACE

Cada dos años, FACE realiza una jornada de restauración sin gluten en una comunidad autónoma distinta, mediante la colaboración con la asociación de dicha comunidad. Este año 2024 se ha organizado en la Comunidad Valenciana, en la localidad de Elche. Durante esta jornada dirigida a hosteleros y profesional del sector, se presentaron diferentes charlas sobre la elaboración de alimentos sin gluten, la prevención del contacto cruzado e, incluso, los beneficios de tener una carta apta para personas con EC (Figura 23).



Figura 23: Cartel de la Jornada de Restauración Sin Gluten de FACE 2024.

La jornada se transmitió en *streaming* para que pudieran seguirla las personas que no pudieron asistir, así como aquellas que no formasen parte del sector, pero que quisieran verla. Además de las charlas mencionadas, se hizo un concurso de cocina sin gluten.

Más de 100 personas, entre hosteleros, dueños de restaurantes y obradores, estudiantes y profesores de gastronomía y otros profesionales del sector, asistieron al evento. La jornada duró todo el día, con una pausa café y un descanso para comer, en los que se ofreció productos sin gluten de obradores del proyecto Moments Sense Gluten. La comida quedó

a cargo del restaurante Los Infantes¹⁴, también colaborador del proyecto, que elaboró arroces típicos de la localidad de Elche y la zona de Alicante.

El objetivo de las jornadas, además de dar a aportar más conocimientos sobre la EC a los asistentes para que puedan ofrecer alimentos sin gluten seguros, también fue el de dar a conocer el proyecto Moments Sense Gluten y el de Restauración Sin Gluten de FACE, así como promover la participación en los mismos.



¹⁴ Restaurante Los Infantes, situado en C/ Dinamarca, 6, Almoradí.
Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia,
con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

e. Programa de Seguridad Alimentaria

Gracias a los convenios de colaboración, acuerdos con laboratorios y el apoyo inter-asociaciones, se trabaja para poder garantizar la seguridad de los alimentos sin gluten, tanto de obradores artesanales, como de restaurantes o productos envasados, mediante analíticas de gluten de forma aleatoria y continuada. Hay que recalcar que los establecimientos no son avisados de que se les va a realizar un análisis de sus productos.

Respecto a los análisis realizados a obradores artesanales de la Comunidad Valenciana, gracias al convenio de colaboración suscrito entre ACECOVA y el Ayuntamiento de Valencia desde el año 2001, y que se renovó en 2023, se han realizado 3 tandas de análisis de forma aleatoria a los establecimientos a lo largo del año. En todos los análisis menos uno no se detectó gluten (<5 ppm, límite de detección de los tests utilizados). En la única muestra que se detectó fueron 5 ppm, estando muy por debajo del límite de 20 ppm para poder etiquetar un producto como sin gluten y casi al límite de detección del test. En las Tabla 7, Tabla 8 y Tabla 9 se pueden ver los resultados para cada obrador y muestra.

Tabla 7: Resultados de los análisis realizados en marzo de 2024 por ACECOVA en colaboración con el Ayuntamiento de Valencia.

Establecimiento	Producto	Gluten (mg/kg)
Churros Numerosos	Buñuelos sin gluten	<5
	Churros sin gluten	<5
	Chocolate a la taza sin gluten	<5
Rumbo Norte Sin Gluten	Alfajores de dulce de leche sin gluten	<5
	Coca de jamón y queso sin gluten	<5
Tinobu	Pancake simple sin gluten	<5
	Yogur con granola sin gluten	<5
Berguna Gluten Free	Gofre de Nutella con naranja y plátano sin gluten	<5
Mey Chen	Pollo con almendras sin gluten	<5
	Fideos chinos de arroz salteado con ternera	<5
Jose María García Sin Gluten	Croissant Kinder sin gluten	<5
	Milhojas crema sin gluten	<5
	Hojaldre de pollo y barbacoa sin gluten	<5
Mi lugar celiaco	Alfajor de dulce de leche sin gluten	<5
	Barra pan de maíz, tapioca y sarraceno	<5
	Galleta de naranja sin gluten	<5
El Rebot d'Alboraia	Figatells de sobrasada sin gluten	<5
	Lentejas Caviar sin gluten	<5
Vegan Bombón	Pañuelo de hojaldre de sobrasada vegana	<5
	Baguel de calamar sin gluten vegano	<5
Carlotes Café	Tiramisú sin gluten	<5
	Pandebono sin gluten	<5
La papita de leche Takeaway	Churros sin gluten	<5
	Arepa de carne mechada sin gluten	<5
Hela2 La Ibense Gisbert	Helado de mango sin gluten	<5
	Helado de mantecado sin gluten	<5
Hiper Asia	Salsa Teriyaki KIKOMAN	<5
Okashi Izakaya Valencia	Tarta de matcha sin gluten	<5

Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

Tabla 8: Resultados de los análisis realizados en junio de 2024 por ACECOVA en colaboración con el Ayuntamiento de Valencia.

Establecimiento	Producto	Gluten (mg/kg)
Fiore's Bakery	Galletas sin gluten	<5
	Huevos benedictinos con bacon sin gluten	<5
Caramull	Empanadillas de pisto sin gluten	<5
	Magdalenas sin gluten	<5
Macadamia	Donut carrot sin gluten	<5
	Mini tarta Snikers sin gluten	<5
Santa Amalia	Pan de avena sin gluten	<5
	Palitos de sobrasada sin gluten	<5
Apcel	Coulant sin gluten	<5
Falla Rubén Darío – Fray Luis Colomer	Nachos sin gluten	<5
Healthy Cakes	Pan keto sin gluten	<5
	Pan de hamburguesa sin gluten	<5
Celicientes	Croissant de dulce de leche sin gluten	<5
	Palmera choco blanco sin gluten	<5
	Brownie cheesecake sin gluten	<5
Tot per a tots	Barra de pan rústica sin gluten	<5
	Fartons sin gluten	<5
Candela	Helado Candela sin gluten	<5
	Helado Turrón sin gluten	<5
Pa del cel	Rollos de avena sin gluten	<5
Cor de carxofa	Pinsa sin gluten	<5
La Pappardella	Penne Trapanese Sin Gluten	<5
Gelat Arte Sana	Crema de gianduia sin gluten	<5
	Pesto de pistacchio sin gluten	<5

Tabla 9: Resultados de los análisis realizados en noviembre de 2024 por ACECOVA en colaboración con el Ayuntamiento de Valencia.

Establecimiento	Producto	Gluten (mg/kg)
Biomón	Turrón nata nueces sin gluten	<5
	Polvorones sin gluten	<5
Bu7t3rflies Hamburguesería Kpop	Hamburguesa de pollo sin gluten	<5
Ala bin bon pan	Napolitana sin gluten	<5
	Pan de semillas sin gluten	<5
Coffee and Toffee	Napolitana de jamón york y queso sin gluten	<5
	Caña de crema y chocolate sin gluten	<5
Momiji	Maki de salmón sin gluten	<5
Chök Pau Sin Gluten	Pan con semillas sin gluten	<5
	Mini Tarta Maracuyá Vegana Sin Gluten	<5
Santa Amalia	Brownie con nuez sin gluten	<5
	Napolitana de jamón york y queso sin gluten	<5
Moflete by Joe Burger	Hamburguesa Marea sin gluten	<5
La Guaflería	Gofre de avena sin gluten	<5
Cuestamark	Croquetas de jamón ibérico sin gluten	<5
	Croquetas de bacon y parmesano gluten	<5
Poppy Bar	Galletitas de queso parmesano con orégano, ajo y pimentón sin gluten	<5
	Cookies con chips de chocolate con leche SG	<5
Marymont Pasta Artesana	Tortellini rellenos de gorgonzola, speck y patatas SG	<5
	Ravioli rellenos de cremoso de setas vegano SG	<5
	Ravioli rellenos de parmigiana sin gluten	5
Butter Pastelería	Alfajor de chocolate sin gluten	<5
	Brookie sin gluten	<5
	Croissant sin gluten	<5
Fiore's Bakery	Tarta de chocolate vegana sin gluten	<5
Menges de deus	Dátiles de chocolate con leche sin gluten	<5
Naked and Sated	Pizza de pollo mechado sin gluten	<5

Los 79 productos de los 43 establecimientos analizaron dieron como resultado que son, efectivamente, sin gluten. Se puede concluir, por tanto, que:

- Hay una gran profesionalidad y compromiso de los establecimientos con la enfermedad celiaca y sus consumidores, consiguiendo que sus productos sean seguros.
- ACECOVA tiene la capacidad para poner filtros y analizar a los establecimientos que sí sean aptos para formar parte de este grupo, con la intención de minimizar al máximo los riesgos, que como se observa en el cumplimiento de las normativas sobre el gluten en todos los casos.

Como nota informativa, algunas de las muestras mencionadas pertenecen a establecimientos que no forman parte del programa *Moments Sense Gluten*, pero que se analizaron por dudas sobre si los productos eran realmente sin gluten. También se han analizado establecimientos que se prevé que formen parte del proyecto en 2025.

Dentro de este Programa de Seguridad Alimentaria, ACECOVA también desarrolla la formación de las empresas que desean obtener la acreditación del SISTEMA DE LICENCIA EUROPEO o ELS de nuestra comunidad, así como el refuerzo formativo periódico obligatorio. Durante el año 2024, ACECOVA ha impartido formación a las empresas HLA y Servigrup que ya formaban parte de la red de Restauración Sin Gluten de FACE.

Por otra parte, con la colaboración de FACE se realizaron otra tanda de análisis que incluyeron 11 muestras de 7 establecimientos, 3 de los cuales están incluidos en el programa *Moments Sense Gluten*. En ninguno de los productos analizados se detectó gluten como se puede observar en la Tabla 10.

Tampoco podemos olvidar la intervención de ACECOVA en las formaciones impartidas en los CDT (Red de Centros de Turismo que tiene entre sus funciones la formación del personal de hostelería). Durante 2024, personal adscrito a ACECOVA impartió diversos cursos en estos centros, incluidos en la Tabla 11.

Tabla 10: Análisis de FACE de productos en 2024.

Establecimiento	Producto	Gluten (mg/kg)
Casa dels dragons	Bocadillo blanco y negro SG	<5
Panadería Antonia	Rollitos anís SG	<5
Street Burguer	Arepa Pollo SG	<5
Cafetería Jesús	Bocadillo calamares SG	<5
	Bocadillo salchicha SG	<5
Mia's Snacks	Chips de plátano SG	<5
	Rollitos de manzana SG	<5
Paquito Beach	Bollo chocolate SG	<5
	Pan de cereales integral SG	<5
Vegan Bombon	Hamburguesa vegana SG	<5
	Taco Pulled Pork Vegano SG	<5

Tabla 11: Formaciones impartidas por ACECOVA en los CDT durante 2024.

Ciudad	Curso
Alicante	Repostería navideña sin gluten
Alicante	Masas panificables, monas, toñas y dulces de semana santa sin gluten
Gandia	Elaboración de pan, masas y postres sin gluten

4.3. Red Voluntaria Celiaca

Durante el año 2024 ACECOVA ha seguido con parte del voluntariado reactiva en 2023, que se había pausado debido a la pandemia COVID-19, reconstruyendo la Red Voluntaria Celiaca. En este año, las personas voluntarias y las actividades concretas han sido para ocasiones puntuales, pero con la expectativa de ampliar esta Red en 2025.

En primer lugar, se ha realizado el Curso de Voluntariado Básico, elaborado en 2023, para la formación de las personas voluntarias sobre EC y dieta sin gluten con el objetivo de que tuvieran los conocimientos necesarios para poder realizar las actividades. En este curso se formó a las personas que luego formaron parte de la Feria de la Salud de Orihuela y a la Feria de la Salud de Burjassot, atendiendo e informando sobre la EC a los participantes de la feria. También se participó en la *Trobada Solidària* de Tavernes de la Valldeigna, la Fira de la Salut de Alzira y la Ruta Enfermera de Castellón, con el mismo objetivo, atender e informar a los asistentes.

a. Voluntariado DANA 29 octubre

A finales de octubre de 2024, concretamente el martes 29, la provincia de Valencia vivió una de las riadas más destructivas que se hayan registrado en su historia, debida a un fenómeno meteorológico conocido como DANA. Decenas de municipios a los alrededores de la capital quedaron inundados, incomunicados y llenos de barro. La población no tardó en movilizarse. Personas voluntarias de todas partes del país llegaron con comida, agua y energía para ayudar a las familias que se habían quedado sin recursos.

Se establecieron puntos de reparto de alimentos, ya que los supermercados de las poblaciones ya no estaban operativos. Sin embargo, en plena emergencia y, en muchos casos, sin la formación adecuada, estos repartos no eran adecuados para personas con EC. En los siguientes días a la catástrofe, las personas celiacas empezaron a quedarse sin alimentos sin gluten, siendo incapaces de adquirir más en los puntos de reparto.

Viendo esta situación, ACECOVA, de la mano de voluntarios de todo tipo, organizó su propio método de reparto. Los primeros días reinó el caos: teléfonos que no paraban de sonar solicitando ayuda o ofreciéndola, repartos con trayectos casi incomunicados (un viaje que debían ser 15 minutos en coche se transformaba en varias horas), centenares de mensajes en redes sociales, etc. Poco a poco, se fue dando orden al caos y se empezó a organizar toda la ayuda.

En el mes de noviembre, ACECOVA adquirió un local en el que almacenar la comida y preparar bolsas con alimentos sin gluten para las familias afectadas que necesitaban alimentos sin gluten. Estas familias se organizaron vía grupos de WhatsApp por población para solicitar los alimentos. Los voluntarios ayudaron a preparar las bolsas y a repartirlas. Empresas y particulares hicieron donaciones de alimentos sin gluten y dinero para comprarlos.

Gracias a todos ellos, se han podido repartir alimentos de forma reiterada en 21 poblaciones: Chiva, Godelleta, Montserrat, Pedralba, Utiel, La Torre, Massanassa, Catarroja, Albal, Alcàsser, Castellar-Oliveral, Sedaví, Alfafar, Benetússer, Alaquàs, Aldaia, Picanya, Paiporta, l'Alcúdia, Guadassuar y Algemesí.

Además de alimentos, se llevó raciones de comida caliente de diferentes restaurantes del Proyecto Moments Sense Gluten (punto 4.2). En las poblaciones afectadas, diferentes entidades se habían organizado para cocinar alimentos, ya que las primeras semanas en muchos hogares no podían hacerlo. Como estos platos preparados no eran aptos para personas con EC, se decidió repartir comida ya preparada sin gluten, además de alimentos.

Cabe destacar también que, aunque la prioridad fue la alimentación sin gluten y, por tanto, todos los productos lo eran, también se hizo distinción con alimentos sin lactosa, ya que muchas personas también eran intolerantes a la misma. Asimismo, se intentó adecuar a las necesidades nutricionales que se solicitaban (otras alergias o intolerancias), así como adquirir algunos productos (como chuches o chocolate) que pudieran aportar algo de alegría a los niños con EC.

El 28 de diciembre, en colaboración con Apcel⁹, se repartieron roscones sin gluten en todas las poblaciones mencionadas. Después del reparto, se realizó un pequeño almuerzo sin gluten en Paiporta, una de las poblaciones más afectadas, con el objetivo de llevar el ambiente festivo a las familias (Figura 24).



Figura 24: Participantes del Almuerzo Sin Gluten en Paiporta el 28 de diciembre de 2024.

5. Participación en redes y medios de comunicación

5.1. Medios de comunicación

Durante el año 2024, ACECOVA participó en diversos medios de comunicación, dándose a conocer aún más para aumentar su propia marca personal, además de sin perder de vista sus valores como la ayuda y visualización de la enfermedad celiaca. Se realizaron un total de 10 entrevistas a personal de la Asociación, Junta directiva y voluntarios en diferentes medios de comunicación y programas (Tabla 12).

Tabla 12: Entrevistas realizadas por diferentes medios de comunicación durante 2024 a integrantes de ACECOVA.

Medio de comunicación	Programa	Fecha
Rueda de prensa	Alzira	13/05/24
Rueda de prensa	Villena	13/05/24
Grup Televisió (TV)	Prop de Tu	14/05/24
Apunt (R)	El Rall	15/05/24
Alicantí (TV)	La Explanada	16/05/24
Apunt (TV)	Apunt Notícies	16/05/24
Cadena Ser (R)	Hoy por hoy, Castellón	16/05/24
Cadena Ser (R)	Radio Orihuela	16/05/24
Apunt (R)	Cadena de Valor	27/05/24
Intercomarcal Televisió (TV)	Noticias	28/05/24

Asimismo, se elaboraron diversas notas de prensa que fueron publicadas en los medios, de las que podemos ver algunos ejemplos a continuación:

Nota de prensa 1

ORIHUELA CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA SU XXIV MERCADO MEDIEVAL

29 de enero de 2024

La concejala de Festividades, Rocío Ortuño, ha presentado este lunes la XXIV edición del Mercado Medieval que se celebrará los días 2, 3 y 4 de febrero en Orihuela. “El próximo fin de semana rememoraremos momentos históricos de una época pasada donde la cultura judía, árabe y cristiana convivían en un mismo lugar”, ha indicado la edil, quien además ha avanzado que el recorrido de este año abarca desde la Plaza de Santiago hasta el Colegio Diocesano de Santo domingo y estará dividido en tres zonas.

“La primera zona contará como novedad con una aldea de los dragones y podremos descubrir el majestuoso vuelto de aves, parada de dromedarios y otros animales, además de contar con juegos infantiles, artesanos y más sorpresas”, ha explicado la concejala de Festividades. Esta zona estará ubicada entre la Plaza Santiago y la Calle Colón.

La zona dos, desde la Calle Mayor hasta la Plaza de Santa Lucía, es donde tendrán lugar los espectáculos de gran formato, junto a los artesanos que se ubicarán en la Plaza de Ramón Sijé. La Plaza del Salvador también albergará una gran zona infantil.

Desde la Plaza Santa Lucía hasta Santo Domingo “nos introducimos en la zona árabe del mercado, con espectáculos, música y danza, mientras que en el Rincón Hernandiano tendrá lugar el Gran Torneo de Caballeros”, ha asegurado Rocío Ortuño.

Asimismo, como cada año la Asociación de Fiestas de la Reconquista y de Moros y Cristianos Santa Justa y Rufina participará con la instalación de las tabernas de las diferentes comparsas que se instalarán en la Plaza Teniente Linares, Plaza de Santa Lucía y Plaza Dr. Jaime Sánchez. Por otra parte, también se contará con una parada para ofrecer comida sin gluten, gracias a la colaboración de la Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana (ACECOVA).

A lo largo de todo el Mercado Medieval se podrá disfrutar de paradas, talleres, oficios y tabernas. La música, la danza y los espectáculos ambientarán las calles y plazas a lo largo de todo el recorrido. Por todo ello, la edil de Festividades ha invitado “a todos los oriolanos, turistas y visitantes a que vengan a descubrir la Orihuela Medieval y vivan una experiencia única”.

La inauguración del mercado será el viernes 2 de febrero a las 12.00 horas con un recorrido desde la Puerta de la Olma hasta el Ayuntamiento, mientras que el sábado 3 de febrero será el Pregón de la Armengola desde el balcón del Ayuntamiento.

Aparcamientos disuasorios

Se han previsto aparcamientos disuasorios durante los tres días que dure el evento que estarán ubicados junto a la losa del AVE, detrás del Centro de Salud Álvarez de la Riva y en el recinto de Los Huertos.

Autobuses gratuitos desde Orihuela Costa

Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

Con motivo de la celebración del Mercado Medieval, la Concejalía de Turismo va a poner en marcha un servicio de autobús gratuito desde Orihuela Costa, para el que será necesario realizar la reserva a través de la web www.orihuelaturistica.es.

- El viernes 2, dos autobuses de 54 plazas, a las 11.00h desde Playa Flamenca hasta Orihuela Ciudad y regreso a las 18.00h.

- Sábado 3 (autobús accesible) dos autobuses de 54 plazas, a las 11.00h desde Playa Flamenca hasta Orihuela Ciudad y regreso a las 18.00h.

- Domingo 4, un autobús de 54 plazas, a las 11.00h desde Playa Flamenca hasta Orihuela ciudad y regreso a las 18.00h.

Rocío Ortuño ha agradecido la colaboración de las diferentes concejalías, ya que estamos ante uno de los grandes eventos de Orihuela y requiere de la implicación de todas las áreas, así como el trabajo de los cuerpos de seguridad y de emergencias que estarán velando por la seguridad de todos los visitantes durante todo el fin de semana.



Nota de prensa 2

LAS FIESTAS FALLERAS AVANZAN EN LA INCLUSIÓN DE LAS PERSONAS AFECTADAS DE ENFERMEDAD CELIACA

La Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana (ACECOVA) y la asociación cultural Falla Rubén Darío – Fray Luis Colomer presentan ante la sociedad valenciana la primera falla de la ciudad “sin gluten”

27 de abril de 2024

El próximo sábado 27 de abril, a las 11,30 horas, en el casal fallero de la Asociación Cultural Falla Rubén Darío – Fray Luis Colomer, situado en la calle Historiador Claudio Sanchez Albornoz número 5, tendrá lugar la presentación, a los medios y a la sociedad valenciana y al colectivo festivo de nuestra ciudad, de la PRIMERA FALLA SIN GLUTEN.

Tras meses de trabajo conjunto de ambas entidades (Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana y Asociación Cultural Falla Ruben Darío – Fray Luis Colomer), estas han considerado no sólo que deben hacer pública esta apuesta por la inclusión de las personas afectadas de enfermedad celíaca en las fiestas falleras, sino hacer un llamamiento a todo el colectivo fallero para que este ejemplo sea imitado por todas y cada una de las fallas de nuestra ciudad, así como por otro tipo de agrupaciones festivas de toda la Comunidad Valenciana.

Nota de prensa 3

LA COMPLICADA VIDA DE LAS PERSONAS AFECTADAS DE ENFERMEDAD CELÍACA, UNA REALIDAD INFINITA

La Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana (ACECOVA) trabaja en coordinación con los ayuntamientos de la Comunidad Valenciana para mejorar el día a día de los afectados de esta patología crónica autoinmune

14 de mayo de 2024

El próximo 16 de mayo se celebra el DÍA DE LA ENFERMEDAD CELÍACA en España, Europa, Estados Unidos y Australia. Una fecha que, como indica la OMS (Organización Mundial de la Salud), representa una gran oportunidad para aumentar la visibilidad de la enfermedad y por ello ser capaces de movilizar apoyos en todos los ámbitos, incluyendo a la sociedad general, a los investigadores médicos o a la propia Administración nacional, autonómica y local.

La Enfermedad Celíaca es una patología con predisposición genética, que produce una atrofia de las vellosidades del intestino delgado, impidiendo la absorción de los nutrientes necesarios para mantener la salud y derivando en complicaciones clínicas muchas veces de mal pronóstico, afectando aproximadamente al 1% de los nacidos vivos, de los que un 70% de los afectados todavía se encuentra sin diagnosticar.

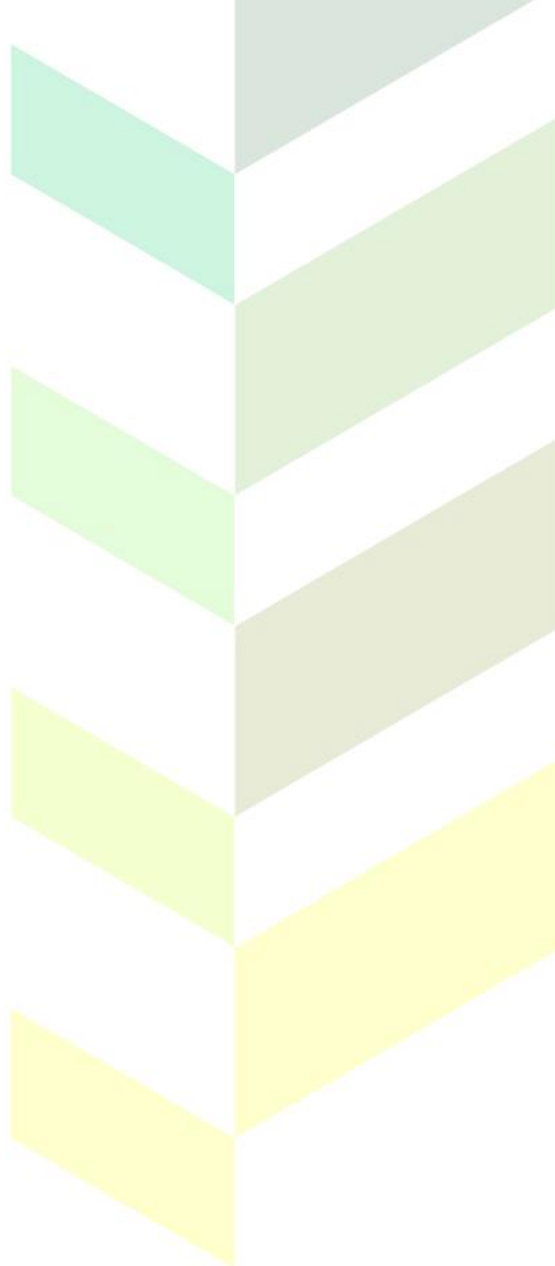
El único tratamiento posible es una dieta exenta de gluten de por vida, pero exenta de gluten no significa exenta de dificultades, el primero y principal es el elevado coste de la alimentación sin gluten, que asciende a 1087,72€ anuales más que una alimentación con gluten (Informe de Precios de productos específicos para personas celíacas 2024. Federación de Asociaciones de Celíacos de España), teniendo que ser asumido ese coste por los propios pacientes, sin recibir de forma general ninguna subvención ni apoyo económico para la adquisición de su alimentación-tratamiento.

Pero esta no es la única dificultad. La persona afectada de enfermedad celíaca vive en su día a día numerosas situaciones que pueden poner en riesgo su salud, desarrollándose muchas de ellas en sus localidades de residencia, desde la falta de oferta segura en restauración sin gluten, su exclusión en las fiestas populares de sus municipios de residencia si estas incluyen alimentación en sus celebraciones, la falta de oferta en alimentación sin gluten en servicios municipales como puedan ser aquellos servicios licitados en dicho ámbito territorial (piscinas municipales, llars del jubilats, escuelas de verano, máquinas expendedoras de alimentos ... entre otros muchos).

Por todo esto, la Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana, trabaja mano a mano con distintos Ayuntamientos de nuestra Comunidad para eliminar estas barreras que impiden el desarrollo integral de las personas afectadas de enfermedad celíaca y el disfrute de derechos tan básicos como el Derecho a la Protección de la Salud (ART. 43. Constitución Española. 1978), su Defensa como consumidores o usuarios (ART. 51. Constitución Española. 1978) o La protección social, económica y jurídica de la familia y especialmente la protección de la infancia (ART. 39. Constitución Española. 1978). San Juan de Alicante, Orihuela, Villena, Onda, Tavernes de Valldigna, Canals, Algemesí o Alzira son algunos de los cada vez más frecuentes ejemplos de trabajo en red para el colectivo celíaco.

Asociación de Celíacos de la Comunidad Valenciana sita en Avenida del Cid, 25, oficina 1. 46018 Valencia, con CIF G-96749809. Inscrita en el Registro de Asociaciones con el N.º 9474

Desde ACECOVA hay una apuesta permanente y especial en esta protección de los niños y niñas afectados de enfermedad celíaca. Todos y cada uno de los pasos que se dan para eliminar las barreras que padecer esta enfermedad supone a sus afectados, ni puede ni debe perder de vista a estos pequeños y pequeñas celíacos, desarrollando programas de protección a la infancia celíaca, como el Programa Alimentando la Igualdad, desarrollado dentro del ámbito escolar, gracias al apoyo de las empresas de restauración colectiva y de los propios centros escolares, pero principalmente gracias al apoyo de las personas que desarrollan su trabajo estos sectores y demuestran cada día su profesionalidad y deseo de mejorar la calidad de vida de estos niños y niñas.



Nota de prensa 4

PRESENTACIÓN DE LAS III JORNADAS NACIONALES FACE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN ESTE MIÉRCOLES 25 DE SEPTIEMBRE EN JÁVEA

26 de septiembre de 2024

La Conselleria de Turismo, el sector de la hostelería y la Asociación de Personas Afectadas de Enfermedad Celiaca de la Comunidad Valenciana presentaron el pasado miércoles 25 de septiembre en el Restaurante Sur (Cala Granadella – Xàbia) las III JORNADAS NACIONALES DE RESTAURACIÓN SIN GLUTEN: LAS NUEVAS OPORTUNIDADES EN LA HOSTELERIA DEL SIGLO XXI, que se celebrará el próximo 21 de octubre en Centro de Congresos “Ciutat d’Elx”. Estas jornadas desean marcar un antes y un después para el sector hostelero de la Comunidad Valenciana y su apertura a una importante oferta gastronómica segura y sin gluten que pueda convertir a la Comunidad Valenciana en un destino turístico sin gluten nacional e internacional.

En el privilegiado entorno del Restaurante Sur (Avenida Tío Catalá, 35, Cala Granadella, Jávea, Alicante) teniendo como anfitriones a la familia Estarlich y a su actual generación de hosteleros, el Presidente de la Asociación de Personas Afectadas de Enfermedad Celiaca de la Comunidad Valenciana (ACECOVA), Don Jesús Salinas Buendía, arropado por representantes del sector hostelero como la Asociación Empresarial Hotelera y Turística de la Comunidad Valenciana (HOSBEC), la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo Marina Alta (AEHTMA) o ARXABIA, junto al Director del CdT Turisme Alicante y del CdT Turisme Elche, Don Antonio Crespo Peinado, tuvieron la oportunidad de dialogar sobre las nuevas realidades con las que se enfrenta el sector hostelero, así como sus retos y herramientas; todo ello entorno a la oferta gastronómica sin gluten de nuestra Comunidad e invitar al sector de la hostelería y turismo a participar las innovadoras jornadas del 21 de octubre.

5.2. Redes sociales

ACECOVA también participó en redes sociales, Facebook, Twitter e Instagram (véase sección 4.1d), en las que se publicaron un total de 186 publicaciones en Facebook (Figura 25) y 214 publicaciones en Instagram (Figura 26). También se publicaron 774 historias, un tipo de publicación presente solo durante 24 horas, en Instagram y Facebook, una media de 64 historias al mes. El objetivo de estas publicaciones, tanto permanentes como temporales, fue dar visibilidad a la Asociación, a la EC y la dieta sin gluten y a los establecimientos colaboradores, así como informar y formar sobre la enfermedad.

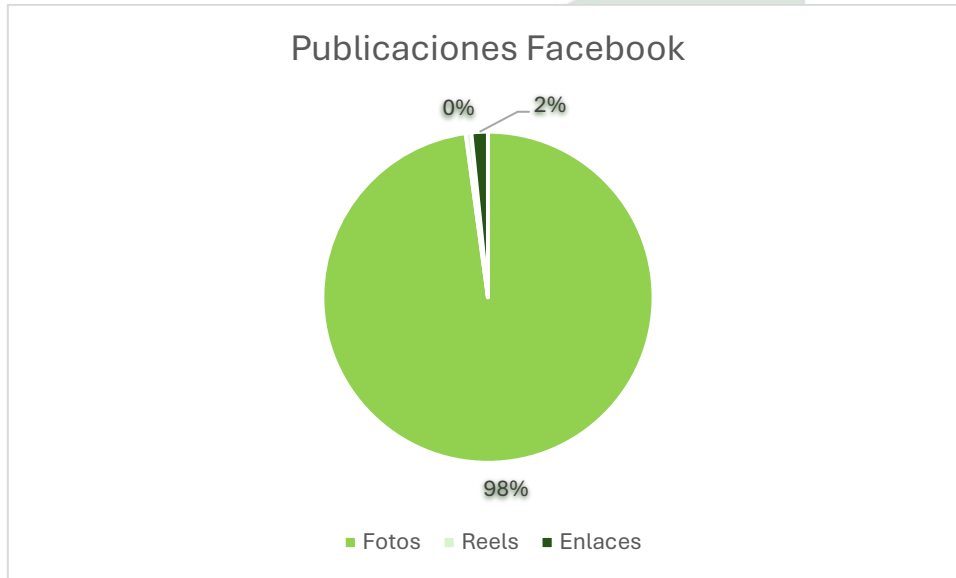


Figura 25: Tipo de publicaciones realizadas en Facebook por ACECOVA en 2024.

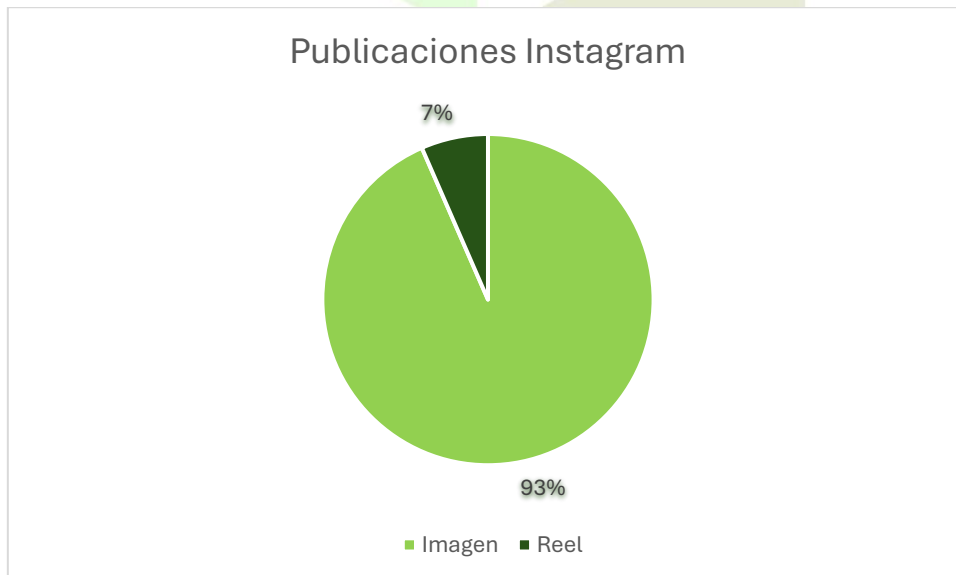


Figura 26: Tipo de publicaciones realizadas en Instagram por ACECOVA en 2024.

Entre estas publicaciones, destacan las campañas de concienciación. En primer lugar, durante el mes de mayo y en relación con el Día de la Enfermedad Celíaca, se publicó la campaña *16 Mayo, Reivindicando Derechos*. El objetivo fue revisar los derechos

constitucionales que las personas con EC, por padecer esta enfermedad, no pueden disfrutar en su totalidad (Figura 27).



Figura 27: Inicio de la campaña 16 Mayo, Reivindicando Derechos.

Durante el verano, se lanzó la campaña de *Helados Sin Gluten y Sin Trazas*, que pretendía ser un llamamiento a heladeros y consumidores para hacer que los helados sin gluten se puedan consumir de forma segura (Figura 28).



Figura 28: Cartel de la campaña Helados Sin Gluten y Sin Trazas.

6. Relaciones con la administración y otros organismos/entidades

Durante 2024, ACECOVA ha seguido trabajando con los ayuntamientos de las localidades: de Algemesí, Canals, Tavernes de la Valldigna, Valencia y Orihuela. Además, se han iniciado relaciones con el ayuntamiento de Alzira, con el objetivo de siempre, la mejora de la vida de las personas celiacas.

En Tavernes, se ha seguido trabajando en el Punto de Información de ACECOVA Safor, que empezó en 2023, y se le ha dado publicidad a través de redes sociales (Figura 29) y en hospitales cercanos, con el objetivo de acercar la Asociación a las personas con EC de la zona.

¿VIVES EN LA COMARCA DE LA SAFOR O CERCA? Nuevo Punto de Atención Acecova Safor



Figura 29: Cartel compartido en redes de ACECOVA Safor.

En Orihuela, además de los convenios ya establecidos con otras entidades (véase sección 4.2c), se ha tratado la incorporación en los pliegos de servicios de restauración a cargo del gobierno local de cláusulas sobre la disponibilidad de oferta sin gluten.

En Valencia, se ha seguido trabajando con el laboratorio municipal para los análisis del proyecto *Moments Sense Gluten* (punto 4.2).

Adicionalmente, se ha contactado con los ayuntamientos de los municipios afectados por la DANA, para ofrecer la ayuda de la Asociación y trabajar con ellos durante los repartos.