

ACTIVIDADES MEMORIA



Asociación de
Celíacos y
Sensibles al
Gluten





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

Departamento de Seguridad Alimentaria y Formación, Blanca Esteban

Departamento de Nutrición y Dietética, Cristina López

Departamento de Atención al Socio, Ana Zurrón

Departamento de Eventos, Magdalena Moreno

Departamento de Investigación y Formación, Juan Ignacio Serrano

Departamento de Actividades, M^a Dolores Ergueta

Departamento de Comunicación, Nuria Peralbo

Departamento de Dirección y Gestión, Roberto Espina



INDICE

- 1. La Asociación**
- 2. Atención al paciente**
- 3. Servicio y asesorías**
- 4. Formaciones**
- 5. Área científico sanitaria**
- 6. Actividades divulgativas**
- 7. Reuniones**
- 8. Comunicación**
- 9. Carrera popular sinGlu10**
- 10. 41 Gluten Free FESTIVAL**

La Asociación

La Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de la Comunidad de Madrid tiene como finalidad principal mejorar la calidad de vida de las personas con enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten, facilitando su adaptación a una dieta sin gluten y a las dificultades del día a día.

Para ello, ofrece información y asesoramiento especializado, ayudando especialmente a los recién diagnosticados a comprender la enfermedad y a seguir correctamente el único tratamiento existente: la dieta sin gluten. Además, proporciona apoyo integral mediante servicios de nutrición, orientación médica y atención psicológica, abordando tanto los aspectos físicos como emocionales.

La Asociación también desarrolla una importante labor de formación y concienciación a través de cursos, talleres y charlas dirigidas a pacientes, familias, profesionales sanitarios y personal de hostelería. Esto contribuye a mejorar el conocimiento social y a prevenir riesgos como la contaminación cruzada.

Otro de sus pilares es la defensa de los derechos del colectivo, actuando como representante ante las administraciones públicas para reclamar mejoras como ayudas económicas, mayor accesibilidad a productos sin gluten y opciones seguras en comedores escolares y restaurantes.

En España se han producido avances recientes, como la propuesta de creación de un Registro Estatal de Pacientes con enfermedad celíaca y una deducción fiscal de hasta 600 euros anuales para compensar el sobrecoste de la dieta. También destaca la aplicación del IVA superreducido al pan sin gluten.

Asimismo, la Asociación garantiza la seguridad alimentaria, fomenta la creación de comunidad mediante actividades y eventos, y colabora en la investigación para mejorar el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad.



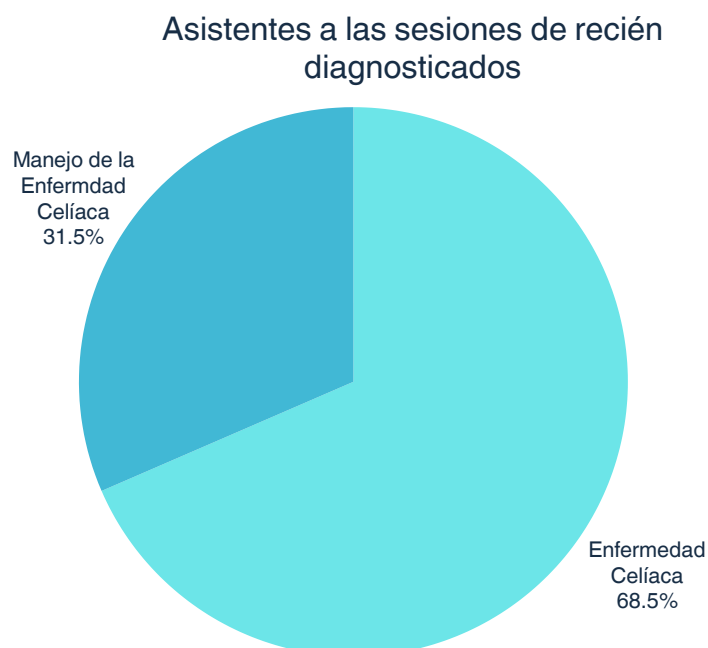
Atención al paciente

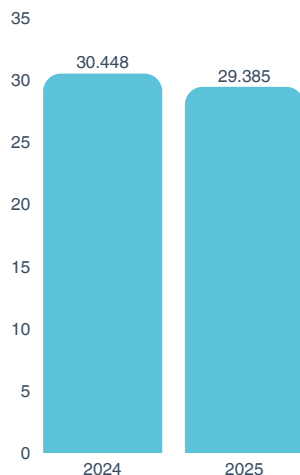
La labor de la Asociación está centrada en mejorar las condiciones de vida de las personas con celiaquía o sensibilidad al gluten, así como de su entorno más cercano, incluyendo familiares y amigos. Existe un firme compromiso con la importancia del diagnóstico precoz, ya que permite actuar a tiempo y favorecer una mejor calidad de vida. Además, se trabaja activamente en la difusión de la dimensión social de la enfermedad, promoviendo una mayor comprensión en la sociedad.

Durante el año 2025, la Asociación ha continuado desarrollando su labor de apoyo tanto a sus socios como a aquellas personas que han sido recientemente diagnosticadas de alguna patología relacionada con la dieta sin gluten.

En este contexto, las sesiones formativas dirigidas a pacientes recién diagnosticados desempeñan un papel fundamental. Estas resultan especialmente relevantes en el momento inicial, cuando el impacto del diagnóstico es mayor. A través de ellas, los pacientes adquieren una visión global de la enfermedad y comprenden la importancia de la dieta sin gluten como único tratamiento eficaz para mantener una buena calidad de vida.

Estas sesiones se han seguido impartiendo tanto en formato presencial como online, adaptándose a las necesidades de los usuarios. Asimismo, se han ofrecido citas individuales cuando ha sido necesario, permitiendo una atención más personalizada. La participación en estas formaciones es clave para afrontar correctamente los cambios que implica el diagnóstico y evitar errores en el tratamiento.





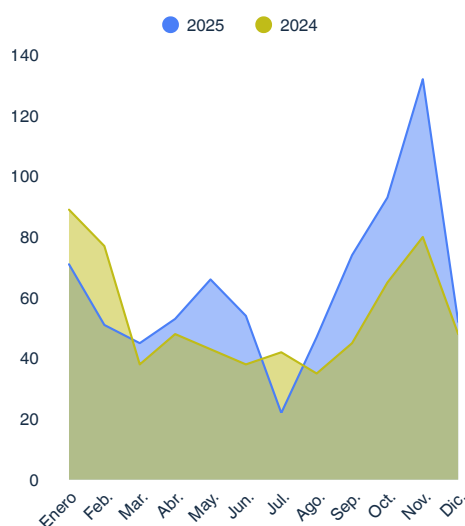
Todos los correos electrónicos recibidos en nuestras direcciones personalizadas son gestionados por el departamento correspondiente, con el fin de ofrecer una respuesta adecuada y eficaz en cada caso.



Los mensajes a través de WhatsApp continúan consolidándose como una vía rápida y accesible para solicitar información.

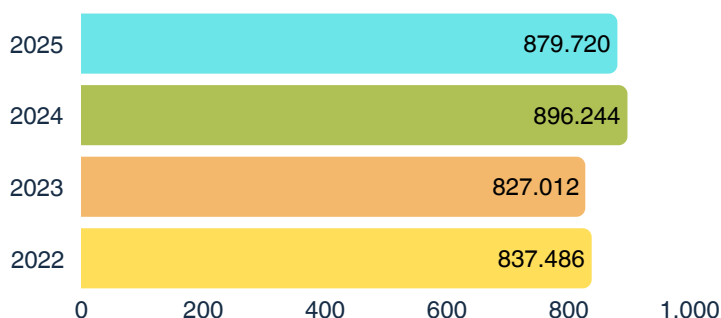
Aunque no es el canal más adecuado para ofrecer respuestas detalladas o complejas, su inmediatez sigue siendo un factor clave. En el presente año, se mantiene una tendencia al alza en el volumen de consultas recibidas a través de este medio.

Atención por WhatsApp



Las newsletters de la Asociación constituyen una de las principales vías de comunicación para informar sobre actividades, noticias y eventos en los que participamos. A través de este canal, también se difunden alertas alimentarias relacionadas con productos que contienen gluten y que no han sido correctamente etiquetados, o que incluyen entre sus ingredientes sustancias con gluten. Convocamos a reuniones y actos que requieren la presencia de comunidad celíaca.

Newsletter a socios

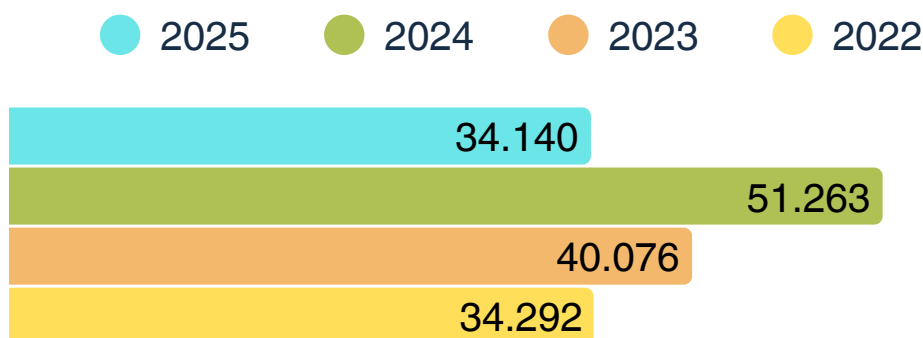




Los envíos postales realizados desde la Asociación se han ido reduciendo progresivamente con el objetivo de contribuir a la sostenibilidad, sin dejar de cumplir con nuestra misión de divulgación e información sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten.

Durante el presente año, se ha logrado disminuir el volumen de envíos en un **33 %**, en parte gracias a la digitalización de algunas campañas y a la creciente preferencia de los socios por el uso de la aplicación sinGLU10, frente al Listado de Productos Sin Gluten en formato impreso.

No obstante, se han mantenido los envíos habituales, como la revista SIN GLUTEN, la Lista de Productos Sin Gluten y las campañas de divulgación en hospitales y centros de salud, entre otros.



Lista de Productos 2025-2026

App sinGLU10 2025

La Lista de Productos Sin Gluten es una publicación que la Asociación elabora anualmente a través del departamento de nutrición y seguridad alimentaria, y que recoge toda la información recopilada por este equipo a lo largo del año.

Su objetivo, tanto en formato digital –disponible en la app sinGLU10– como en formato impreso, es facilitar a los socios la identificación de alimentos seguros “sin gluten”, es decir, aquellos con un contenido inferior a 20 ppm. Asimismo, se incluye la indicación “sin lactosa” en aquellos productos en los que el fabricante ha proporcionado dicha información.

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

La publicación incorpora además el Reglamento (UE) N° 828/2014, así como un listado de marcas y una clasificación de alimentos en función de su contenido en gluten.

Por su parte, la app **sinGLU10** se ha consolidado como una herramienta esencial por su versatilidad, permitiendo a las personas con celiacía o sensibilidad al gluten acceder de forma ágil a información sobre productos sin gluten, restaurantes, obradores, recetas y notificaciones relevantes, como actividades, promociones y alertas alimentarias.

Aunque esta publicación continúa editándose anualmente en formato impreso y enviándose al domicilio de los socios, su distribución se ha ido reduciendo progresivamente debido al creciente uso de la aplicación, que integra todas estas funcionalidades de manera más práctica y accesible

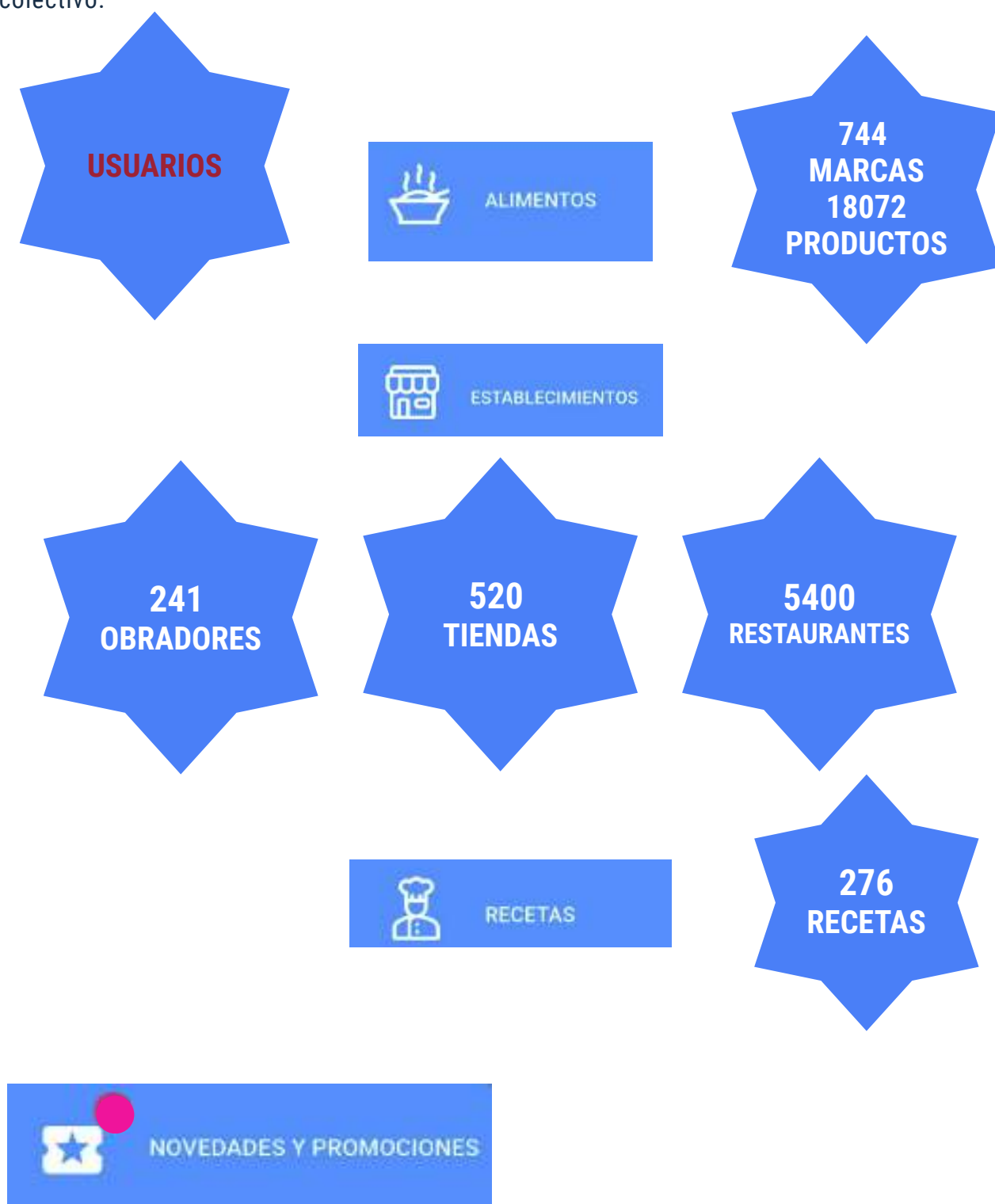


Los socios de la Asociación tiene derecho a dos licencias de la App sinGLU10, de uso indefinido lo que es una ayuda muy apreciada para el día a día.

Llevamos varios años ofreciendo una tercera licencia de la App, para aquellos socios que renuncian a recibir la Lista de Productos en papel, por sostenibilidad y cada año se incrementa, creemos que la App es una manera más eficiente de información.



Las distintas secciones de la App sinGLU10 están basadas en las necesidades de nuestro colectivo.



La sección de novedades y promociones recoge todas las comunicaciones emitidas por la Asociación, consolidándose como un canal clave de información para los socios. Durante 2025, ha adquirido especial relevancia debido al incremento de las alertas alimentarias, así como a la difusión de promociones, actividades y eventos en los que participamos.

SERVICIOS Y ASESORIAS

La labor de la Asociación se refleja de forma clara en los servicios de información y asesoramiento que se prestan de manera continuada a lo largo del año. En este sentido, durante el presente ejercicio se ha vuelto a superar la actividad del año anterior, alcanzando el contacto directo con más de 42.000 personas.

Entre las novedades de este año, se ha formalizado el servicio de asesoramiento para viajes, una iniciativa que ya se venía realizando desde hace años y que ahora se ha estructurado mediante un formulario de acceso y la elaboración de guías específicas de distintas ciudades, comenzando por los destinos más demandados.

Este servicio tiene como objetivo facilitar a las personas con necesidades de dieta sin gluten la planificación de sus desplazamientos, ofreciendo recomendaciones adaptadas a cada destino para que la alimentación no suponga una dificultad durante el viaje. Para ello, se invita a los usuarios a indicar el país o las ciudades que van a visitar, así como las fechas previstas, con el fin de proporcionar una respuesta personalizada en el menor tiempo posible y contribuir a que puedan disfrutar de su estancia con mayor tranquilidad.

La Asociación ofrece a sus socios diversos servicios dietéticos orientados a promover una alimentación saludable y adaptada a la dieta sin gluten.

Entre ellos se incluyen estudios gratuitos de composición corporal, seguimiento nutricional, revisiones de dieta —especialmente dirigidas a personas recién diagnosticadas— y recomendaciones para mantener una dieta equilibrada y segura, prestados por Cristina Lopez profesiona en dietetica y nutrición.

**CONSULTAS
NUTRICIÓN DGS+**

55
asistencias

**CONTROL
CORPORAL**

88
asistencias

Las revisiones de dieta, realizadas por Blanca Esteban, máster en nutrición humana y con amplia experiencia, permiten identificar posibles errores o desviaciones en la dieta sin gluten que puedan estar afectando a la evolución del paciente. Este año se han elevado en un 43%.

A través de estas revisiones y de las consultas de nutrición, la Asociación no solo mejora el seguimiento individualizado, sino que también detecta situaciones que pueden generar nuevas preguntas o líneas de interés para profesionales sanitarios e investigadores, especialmente cuando existen discrepancias con los protocolos establecidos.

REVISIONES DE DIETAS EC

105
asistencias

El servicio de atención psicológica, ofrecido por la psicóloga Beatriz Arteaga, complementa el apoyo integral de la Asociación en un ámbito tan relevante como la salud emocional, facilitando la adaptación a la enfermedad celíaca de manera natural.

Durante el presente año, la demanda de este servicio ha bajado notablemente, siendo un recurso de apoyo importante para los socios, seguimos creyendo en su utilidad.

CONSULTAS PSICOLÓGICAS

4
asistencias

Las consultas de carácter médico-científico requieren una atención especializada que combine conocimientos técnicos con una elevada sensibilidad y capacidad de comprensión. Cada caso presenta particularidades propias, por lo que es fundamental ofrecer respuestas rigurosas, claras y cercanas. Este tipo de consultas implica una dedicación significativa por parte del equipo, garantizando un acompañamiento de calidad y una orientación precisa.

Un volumen relevante de estas consultas procede de personas no asociadas, que recurren a la Asociación en busca de información fiable y soluciones contrastadas. Esta creciente demanda supone un esfuerzo añadido y pone de manifiesto el papel de referencia que desempeñamos en el ámbito del conocimiento sobre la enfermedad celíaca y otras patologías relacionadas con el gluten.

CONSULTAS MÉDICO-CIENTÍFICAS

262
asistencias

ACTIVIDADES



TALLERES DE COCINA

395 asistentes

Durante el presente año, los talleres de cocina han registrado una ligera disminución global de la asistencia respecto a 2024, con un descenso del 6 %, debido principalmente a la reducción de la participación en formato virtual. Por el contrario, la asistencia presencial ha experimentado un incremento del 9 %, lo que refleja una mayor preferencia por este formato. Cabe destacar que esta es la única actividad que se ofrece tanto en modalidad presencial como online. Se trata de una iniciativa plenamente consolidada y muy valorada por los socios. El equipo de cocina, formado por el cocinero Alfredo Gil y su ayudante Rosa Oviaño, constituye un referente en la enseñanza y apoyo práctico para la elaboración de recetas sin gluten. Todas las recetas se pueden encontrar en la web o en la App sinGLU10.



Escuela infantil de Cocina

162 asistentes

La Escuela de cocina infantil continúa consolidándose como una actividad de gran éxito. Tras el incremento de participación registrado el año pasado, en el presente ejercicio se ha producido un nuevo aumento del 8,7 % en el número de asistentes, lo que confirma su utilidad y excelente acogida entre los socios.

El equipo de la escuela, formado por Marta y Rosa, ofrece un espacio en el que los más pequeños aprenden a elaborar recetas sin gluten mientras interactúan y se familiarizan con la dieta de una forma lúdica, práctica y adaptada a su edad.



OTRAS ACTIVIDADES

395 asistentes

Durante el año 2025, la Asociación continuó ampliando sus actividades de acompañamiento, formación y participación dirigidas a las personas celiacas y sus familias.

En el área de cocina sin gluten se amplió la oferta de talleres presenciales, creando espacios participativos y cercanos donde aprender y compartir experiencias. Aunque son actividades con plazas limitadas, la acogida ha sido muy positiva gracias a la experiencia y dedicación de nuestro chef Alfredo Gil. Entre las propuestas realizadas destacaron el **Taller de cocina abuel@ y niet@**, el **Taller en familia** y un taller en colaboración con la marca P.A.N. con motivo del **Día de la Harina**.



Asimismo, se impulsó una actividad específica para adolescentes con una conferencia-reunión impartida por Juan Ignacio Serrano y celebrada en un espacio cedido por el restaurante Pizza Natura. La buena acogida de esta iniciativa puso de manifiesto la importancia de seguir creando actividades adaptadas a este colectivo.





Además, se desarrolló un ciclo de conferencias con gran participación sobre temas de interés para el colectivo, como **“Tus vacaciones sin gluten”**, **“Restaurante: misión imposible”** y **“Elección del restaurante sin gluten”**, aportando información y seguridad para afrontar situaciones habituales fuera del hogar.

Estas iniciativas reflejan el compromiso de la Asociación por seguir ofreciendo recursos, acompañamiento y espacios de encuentro que respondan a las necesidades reales de las personas celíacas y sus familias.



Open Day: Ocio Adaptado y Accesible para los Socios de la Asociación

305 asistentes



Como años anteriores se han organizado varias jornadas Open Day en diferentes espacios de ocio, como el Zoo de Madrid o el Parque de Atracciones de la ciudad. Gracias a la colaboración con estas entidades, los socios pudieron acceder con entrada a precio reducido, lo que facilitó la participación de las familias.

Este año ha aumentado el número de socios que ha asistido a estas acciones sociales.



FORMACIONES 2025

Una de las misiones de la Asociación es la formación, entendida como un pilar fundamental para el conocimiento de la enfermedad celíaca y de la dieta sin gluten, siempre basada en la evidencia científica disponible y actualizada en cada momento.

En este sentido, la Asociación promueve y desarrolla acciones formativas dirigidas tanto a profesionales de distintas áreas como a la sociedad en general, con el objetivo de fomentar una información rigurosa, actualizada y accesible.

Formación en Escuelas de Hostelería

La colaboración con las Escuelas de Hostelería es una línea de trabajo consolidada desde hace más de 25 años. Para la Asociación, resulta fundamental que los futuros profesionales de la restauración cuenten con una formación fiable sobre cómo ofrecer una atención adecuada y segura a las personas que requieren una dieta sin gluten.

Durante el presente año, se han incorporado nuevos institutos de formación profesional en restauración, lo que ha permitido ampliar tanto el número de centros participantes como el de asistentes.

La Asociación mantiene así su compromiso con la formación y la difusión de información rigurosa sobre la dieta sin gluten y los protocolos necesarios para garantizar una restauración segura. Compartimos con las Escuelas de Hostelería la convicción de que la formación es la mejor herramienta para conseguir que comer fuera de casa sea una experiencia segura y libre de riesgos para las personas con enfermedad celíaca.



**Escuelas de Hostelería
e Institutos de FP**

214
alumnos

Incremento

160%

Formación en Restauración Colectiva

La formación de los profesionales que manipulan y elaboran menús sin gluten es un objetivo fundamental para garantizar una restauración segura. Resulta esencial que estos profesionales estén debidamente informados, actualizados y comprometidos con la correcta aplicación de los protocolos en la elaboración y servicio de menús sin gluten, prestando especial atención a la prevención de la contaminación cruzada.



Como en años anteriores, la Asociación ha impartido dos acciones formativas, celebradas en febrero y octubre, a cargo de D^aCristina López, especialista del equipo de Nutrición y Dietética. Ambas convocatorias han registrado un incremento de asistencia respecto a ediciones anteriores.

Desde la Asociación queremos agradecer a los centros educativos y empresas de restauración colectiva que han promovido la participación de su personal en estas formaciones, ofrecidas de manera gratuita, contribuyendo así a reforzar la correcta aplicación de los protocolos y la seguridad alimentaria en el ámbito escolar.

631
asistentes

Incremento

144%

Formación para la restauración 2025

Desde la Asociación somos conscientes de que comer fuera de casa o adquirir productos elaborados sigue siendo uno de los principales retos para las personas con enfermedad celíaca. Por ello, desde 2009, la formación especializada forma parte esencial de los acuerdos de colaboración con los establecimientos, con el objetivo de garantizar una oferta sin gluten segura y adecuada.

Estos acuerdos incluyen formación obligatoria adaptada a cada tipo de negocio, así como acciones continuas de asesoramiento e información dirigidas tanto a nuevos colaboradores como a los ya adheridos, asegurando la correcta aplicación de los protocolos y la prevención de la contaminación cruzada.

A lo largo del año, se desarrolla formación continuada, incluyendo sesiones abiertas para la actualización de conocimientos, especialmente relevantes en un sector con alta rotación de personal, además de atención individualizada cuando es necesario.

De este modo, la Asociación refuerza su compromiso para que los establecimientos colaboradores cuenten con equipos formados y ofrezcan una alimentación sin gluten segura, tanto dentro como fuera del hogar.



217
formaciones

Sellos identificativos de restauración y obradores sin gluten

La Asociación dispone de sellos que identifican a los establecimientos colaboradores comprometidos con la seguridad alimentaria sin gluten, tras recibir formación, asesoramiento y seguimiento del equipo técnico.



Este sello identifica a los restaurantes que han recibido formación específica y aplican los protocolos necesarios para ofrecer menús sin gluten de forma segura. En 2025, el número de establecimientos se ha mantenido estable.

217



Este sello se otorga a restaurantes con oferta completamente sin gluten, representando el máximo nivel de seguridad. En 2025, su número ha descendido un 10 %, reflejando la exigencia que supone mantener este nivel.

41



Los obradores con este sello son espacios 100 % sin gluten, donde no se utilizan ingredientes con gluten, evitando así la contaminación cruzada.

En 2025, su número ha aumentado un 16 %, manteniendo la tendencia de crecimiento de años anteriores, pese a las dificultades del sector.

42

Dentro de las acciones formativas impulsadas por el área de Seguridad Alimentaria y Nutrición Humana, y con el objetivo de reforzar los conocimientos de los establecimientos implicados en la elaboración de productos sin gluten, durante 2025 se llevó a cabo la **“Jornada de Formación Virtual sobre Buenas Prácticas para elaborar productos Sin Gluten”**.

Formación para Estudiantes y profesionales del Sector Sanitario

Las formaciones dirigidas a estudiantes y profesionales sanitarios han continuado incrementando su interés y participación durante el año 2025. Estas acciones formativas tienen como objetivo ofrecer una visión clara, actualizada y basada en la evidencia sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten, fomentando el interés de los futuros profesionales en la detección y el adecuado acompañamiento de las personas con esta patología.

La docencia ha sido impartida por el Dr. Juan Ignacio Serrano Vela, responsable del Área de Formación e Investigación de la Asociación, y por Cristina López, especialista del Departamento de Nutrición y Dietética, ambos con amplia experiencia en este ámbito. Asimismo, cada formación ha sido adaptada al perfil de los asistentes, garantizando una adecuada transmisión de los contenidos.

- Universidad Complutense de Madrid
 - Nutrición Humana y Dietética del Proyecto de Aprendizaje Servicio
 - Grado de Medicina / Grado de Nutrición Humana y Dietética
- Universidad Francisco de Vitoria
 - Grado de Farmacia (3º curso)
 - Clase: Papel de la farmacia en el abordaje de la enfermedad celíaca.
 - Doble Grado de Farmacia y Biotecnología (5º curso)
 - Clase: Papel de la farmacia en el abordaje de la enfermedad celíaca.
- Colegio Oficial de Médicos de Vizcaya
 - Conferencia: Tratamientos Alternativos a la dieta sin gluten
- Universidad de Alcalá de Henares
 - Facultad de Farmacia
 - Estudiantes Grado Farmacia. Asignatura Nutrición Clínica y Dietoterapia (5º curso)
 - Facultad de Medicina
 - Estudiantes Grado Enfermería. Módulos de Aprendizaje en Salud y Deporte (2º curso).
- Universidad Europea de Madrid
 - 4º Curso de Nutrición Humana y Dietética (2 convocatorias)



360
asistentes

Incremento

33 %

Este compromiso con la formación continua se encuentra estrechamente vinculado con la labor investigadora de la Asociación, permitiendo trasladar a la práctica los avances científicos más recientes y contribuyendo a mejorar el conocimiento, el diagnóstico y el abordaje de la enfermedad celíaca.



Durante el año 2025, la Asociación continuó fortaleciendo su colaboración con la Dirección General de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente de la Comunidad de Madrid, participando en las acciones de formación continuada dirigidas a profesionales sanitarios del ámbito de Atención Primaria.

En el marco de esta colaboración, el Dr. Juan Ignacio Serrano Vela, responsable de Formación e Investigación, y D^a Cristina López Ruiz, responsable del área de Nutrición y Dietética, participaron conjuntamente un curso de actualización sobre la enfermedad celíaca dirigido a médicos y profesionales sanitarios de Atención Primaria.

La formación contó con una gran acogida, tanto por la participación como por el interés mostrado por los asistentes, reforzando la importancia de acercar el conocimiento actualizado sobre la enfermedad celíaca a los profesionales que desempeñan un papel clave en la sospecha, diagnóstico y seguimiento de los pacientes.

Esta iniciativa consolida el compromiso de la Asociación con la formación científica, la colaboración con las instituciones sanitarias y la mejora de la atención a las personas celíacas desde el primer nivel asistencial, abriendo la puerta a futuras acciones formativas conjuntas.



ÁREA CIENTÍFICO SANITARIA

La Asociación entrega el XXII Premio de Investigación, de 18.000€

El proyecto premiado, ha sido "**Papel de la infección como desencadenante de enfermedad celíaca activa**", de la Universidad de León, siendo el líder del equipo el investigador Nicolás Navasa Mayo.

Existe una forma de EC que podría entenderse como una fase temprana de la enfermedad, la denominada EC potencial, y una una EC activa con daño intestinal, en cuyo caso la necesidad de hacer dieta sin gluten queda establecida.

Esta frontera entre la EC potencial y la EC activa es la que da pie al presente estudio, que parte de la premisa de que el gluten no es suficiente para desencadenar la EC incluso en los casos en los que ya se ha producido una respuesta inmunitaria inicial, y que para que continúe el proceso patológico con la destrucción de las vellosidades es necesario algún factor adicional que es lo que se pretende investigar.

Existen sólidas evidencias de que las infecciones intestinales tienen un papel crucial en este fenómeno. Los resultados preliminares del Plan Nacional Epidemiológico de la Enfermedad Celíaca, en el que participa el grupo solicitante y que ha permitido comparar entre sí la mucosa intestinal de personas sanas con casos de EC potencial y de EC activa, ha revelado la presencia de ciertos patógenos intracelulares en la mucosa intestinal de los pacientes con EC activa. El equipo premiado estudiará la implicación de las infecciones digestivas como posibles detonantes de la patología.



El ganador del **XXII Premio** se ha hecho público el 5 de noviembre durante la celebración del **XVII Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca** organizado por la Asociación y que en esta ocasión ha tenido lugar en el Hospital Puerta de Hierro de Majadahonda, en Madrid.

Colaboración en proyectos de investigación

La Asociación mantiene un firme compromiso con la investigación en el ámbito de la enfermedad celíaca. En este sentido, desde hace años colabora activamente con profesionales sanitarios e investigadores, contribuyendo tanto al reclutamiento de pacientes como a la participación en distintos proyectos de estudio.

Asimismo, desarrollamos una labor de difusión de las investigaciones en curso y de sus resultados, favoreciendo el acceso a una información actualizada y de calidad para el conjunto de la sociedad.

Estudios abiertos

CD3DTech-CM. Estudio de la persistencia de síntomas en pacientes celíacos con buena adherencia a la dieta sin gluten con un enfoque multidimensional. IMDEA Nutrición, Madrid.

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

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

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

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

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

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

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

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.

Los estudios y proyectos de investigación en los que la Asociación ha participado y que ya han finalizado cuentan con resultados accesibles para todas las personas interesadas. Esta información se encuentra disponible en el área científica de la página web de la Asociación, facilitando así el acceso a contenidos actualizados y de interés para la comunidad.

Asistencia y participación en congresos

La Asociación participa de forma activa en los principales congresos y jornadas científicas, tanto a nivel nacional como internacional, relacionados con la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten. Esta asistencia constituye una herramienta fundamental para garantizar una formación continua, rigurosa y actualizada.

Estos encuentros representan, además, espacios de referencia para el intercambio de conocimientos y el debate científico, permitiendo conocer de primera mano los avances, nuevas perspectivas y tendencias en este ámbito. Todo ello contribuye a trasladar información veraz y de calidad a pacientes, profesionales y a la sociedad en general.

A continuación, se detallan los principales congresos y jornadas en los que la Asociación ha estado presente durante el presente año.

XI Simposio SEEC “FERNANDO FERNÁNDEZ BAÑARES”.

Ponencia: Seguridad alimentaria en restaurantes con opciones sin gluten (D^a Blanca Esteban).

Madrid, 27 de noviembre 2025.

38th Meeting of the Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity (WGPAT). Ancona (Italia), 23-25 de octubre 2025.

37th Association of European Coeliac Societies (AOECS) General Assembly 4th Scientific Conference.

Póster: Unsuspected causes of non-responsive coeliac disease: three case reports (D^a Blanca Esteban & Dr JI Serrano-Vela)

Bruselas (Belgica), 17 de octubre 2025.

Tampere Celiac Disease Symposium 2025 (TCDS2025)

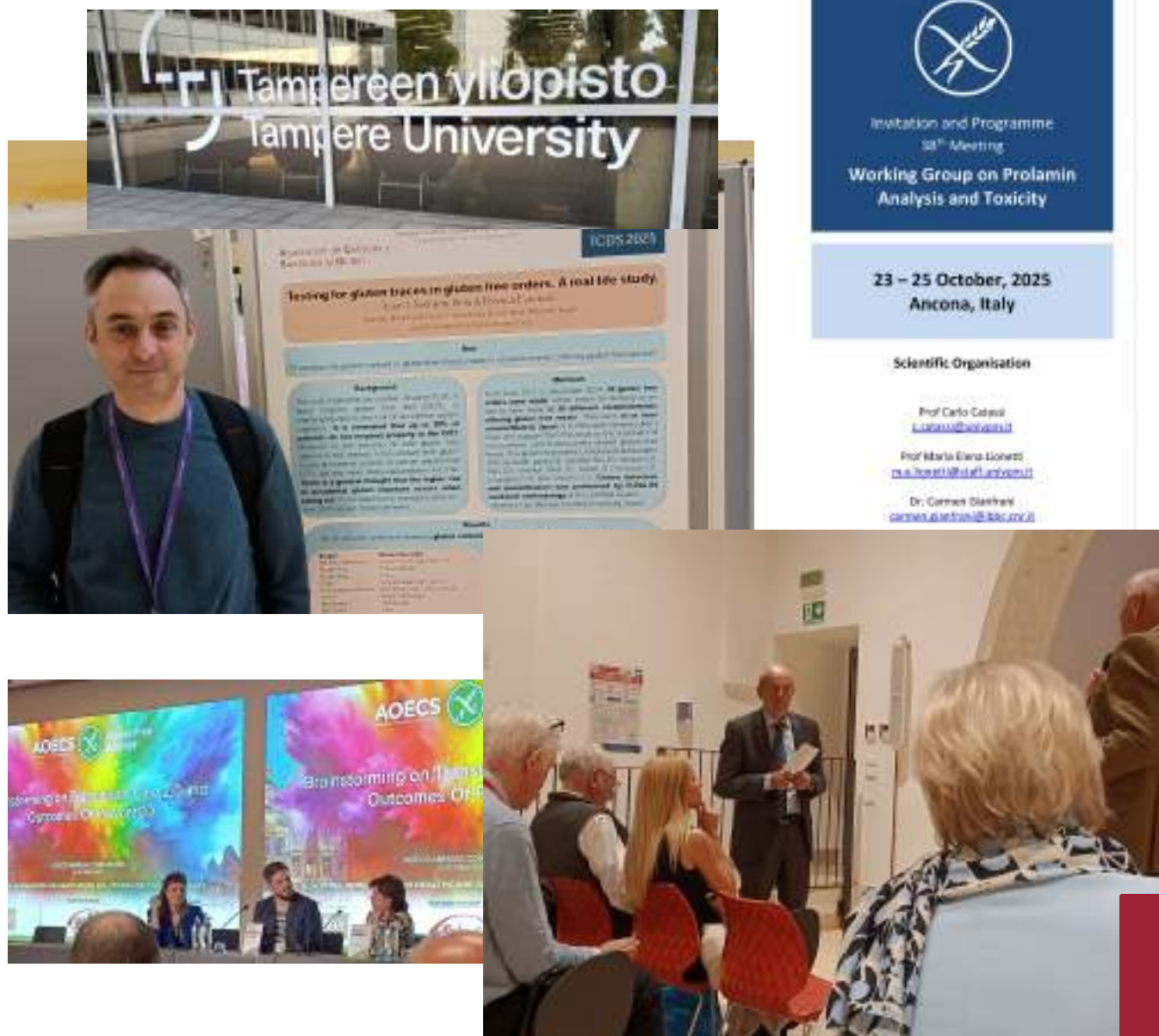
Presentación del póster: Testing for gluten traces in gluten free orders. A real life study (Dr Juan I. Serrano Vela & D^a Blanca Esteban)

Tampere (Finlandia), 10-12, septiembre 2025.

8º Congreso de Pacientes con Enfermedad Celíaca

Ponencia: Vida saludable sin gluten (D^a Cristina López Ruiz)

Madrid, 11 de octubre 2025.



8º Congreso de Pacientes con Enfermedad Celíaca

En el mes de octubre celebramos la octava edición del **Congreso para Pacientes con Enfermedad Celíaca**, una de las principales citas formativas organizadas por la Asociación y un espacio de referencia para la actualización de conocimientos sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten.

La formación continua de los pacientes constituye uno de los objetivos fundamentales de la Asociación, ya que el único tratamiento de la enfermedad celíaca es una dieta sin gluten estricta y permanente, que requiere información rigurosa y actualizada para garantizar su correcto seguimiento. En este contexto, el Congreso para Pacientes se consolida como la actividad formativa más completa y especializada de todas las que se desarrollan a lo largo del año.

La edición de 2025 tuvo lugar en el **Hospital Clínico San Carlos de Madrid** y reunió a más de 271 asistentes, que pudieron participar en siete ponencias impartidas por especialistas sanitarios y profesionales vinculados al ámbito de la enfermedad celíaca.

271
asistentes



El programa se estructuró en dos bloques temáticos. El primero, centrado en la **enfermedad celíaca**, abordó aspectos relacionados con la sintomatología, el diagnóstico y patologías asociadas, contando con la participación del Dr. Francisco José López-Seoane, la Dra. Virginia Esparza Rivera y el Dr. Eduardo de la Fuente Muñoz, quienes ofrecieron una visión actualizada tanto de la enfermedad en edad pediátrica y adulta como de su relación con la infertilidad.



El segundo bloque estuvo dedicado a la **dieta sin gluten** y al abordaje integral de la enfermedad.

Cristina López, nutricionista de la Asociación, incidió en la importancia de seguir una alimentación basada en productos naturalmente sin gluten y equilibrada nutricionalmente. Asimismo, se presentaron distintos estudios de investigación con los que colabora la Asociación, como el estudio EPIGENCELIAQ, presentado por Daniela Martone, y el estudio CD3DTech-CM, expuesto por Laura Marcos, investigadora de IMDEA Nutrición.

El Congreso también incluyó un espacio dedicado al impacto emocional y social de la enfermedad celíaca, de la mano del Dr. Ricardo Fueyo, psicólogo de la Universidad de Zaragoza, quien abordó la adaptación social tras el diagnóstico desde una perspectiva cercana, práctica y basada en la experiencia del propio colectivo.



Queremos destacar y agradecer especialmente la participación altruista de todos los ponentes, cuya implicación y compromiso hacen posible que este Congreso continúe siendo un espacio de formación rigurosa, cercana y de gran valor para los pacientes y sus familias.



El Congreso contó con la colaboración de Bresca, Celicioso, Gullón, IMDEA Nutrición, La Tagliatella, Maná Productos Sin Gluten, Natruly, Sana Locura, Schär, Totale y Viajes Gluten Free by Droom, empresas y entidades que participaron mediante la aportación de productos, información y material para los asistentes. Además, durante la pausa entre ambos bloques del programa se ofreció una degustación sin gluten, muy bien acogida por los participantes y que favoreció también el intercambio y la convivencia entre asistentes.

Asimismo, queremos destacar y agradecer la implicación de las personas voluntarias, cuya colaboración resultó fundamental tanto en la organización previa como durante el desarrollo del Congreso, incluyendo la gestión de la documentación y del servicio de ludoteca infantil, facilitando así la asistencia de numerosas familias.



1ª Jornada de Laboratorio de Enfermedad Celíaca



Durante el presente año, la Asociación organizó junto al Servicio de Inmunología del Hospital Clínico San Carlos de Madrid la 1ª Jornada Formativa dirigida específicamente a profesionales de laboratorio implicados en las pruebas de diagnóstico y seguimiento de la enfermedad celíaca, una iniciativa pionera que pone el foco en un colectivo clave dentro del proceso diagnóstico.

La jornada, celebrada en el Aula Prof. Fernández Cruz del Hospital Clínico San Carlos, contó con la participación de 8 ponentes expertos y reunió a 71 profesionales de distintas especialidades relacionadas con el laboratorio clínico, como inmunología, genética y anatomía patológica.

71
asistentes

Por primera vez, la enfermedad celíaca fue abordada desde la perspectiva de los profesionales responsables de la realización e interpretación de las diferentes pruebas diagnósticas, cuyos resultados son fundamentales para que los médicos puedan establecer el diagnóstico y realizar el seguimiento de los pacientes.

El principal objetivo de esta formación fue ofrecer una visión global y actualizada de la enfermedad, destacando la importancia de obtener resultados precisos, rigurosos y bien contextualizados, especialmente en una patología cuyo diagnóstico depende de la correcta interpretación conjunta de diferentes pruebas dentro de un escenario clínico de sospecha.



XVII Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca

La formación y actualización de los profesionales sanitarios constituye una de las líneas de trabajo fundamentales de la Asociación, convencida de que mejorar el conocimiento sobre la enfermedad celíaca es clave para favorecer un diagnóstico más precoz, un correcto seguimiento y una mejor calidad asistencial para las personas celíacas.

152
asistentes



En este marco, el pasado 5 de noviembre se celebró una nueva edición del **Curso de Diagnóstico de la Enfermedad Celíaca** íaca en el **Hospital Universitario Puerta de Hierro** de Majadahonda, organizado por la Asociación junto con el Servicio de Pediatría del hospital

La jornada reunió a más de un centenar de profesionales sanitarios y contó con la participación de 14 especialistas que abordaron, durante siete horas lectivas, aspectos esenciales del diagnóstico, seguimiento y tratamiento de la enfermedad tanto en edad pediátrica como adulta.

Uno de los principales temas destacados en esta edición fue la importancia del seguimiento del paciente una vez diagnosticado, especialmente desde Atención Primaria, ámbito fundamental para la detección de nuevos casos y para garantizar una adecuada adherencia a la dieta sin gluten, único tratamiento actualmente disponible para la enfermedad celíaca.



Durante la jornada se presentaron también las novedades del próximo **Protocolo para el Diagnóstico Precoz de la Enfermedad Celíaca del Ministerio de Sanidad**, así como los avances en el consenso para el seguimiento de los pacientes, abordando aspectos como las nuevas herramientas diagnósticas, situaciones clínicas especiales y la transición de la edad pediátrica a la adulta.

Como reconocimiento al compromiso con la investigación y el avance en el conocimiento de la enfermedad celíaca, durante el acto se realizó la entrega del **XXII Premio de Investigación de la Asociación**, dotado con **18.000 euros**, reafirmando el papel de la Asociación en el impulso de la investigación como herramienta esencial

ACSG para mejorar la atención y el futuro de las personas celíacas.



La Asociación quiere expresar su agradecimiento al Hospital Universitario Puerta de Hierro de Majadahonda por su colaboración y apoyo constante, así como reconocer especialmente la implicación y el compromiso de la doctora Enriqueta Román Riechmann, jefa del Servicio de Digestivo Pediátrico del hospital, cuyo acompañamiento y apoyo a lo largo de su trayectoria profesional han sido fundamentales para impulsar el conocimiento y la atención de la enfermedad celíaca.

También a las marcas que colaboraron con la Asociación para poder realizar este curso.



Esta iniciativa es un compromiso continuado de la Asociación con la formación médica, la colaboración con los profesionales sanitarios y la generación de conocimiento como pilares para mejorar el diagnóstico y la atención del paciente con enfermedad celíaca.



Día Sin Gluten en el Cole 2025

Con motivo del Día de la Enfermedad Celíaca, celebrado el 16 de mayo, la Asociación llevó a cabo una nueva edición de la campaña “**Día Sin Gluten en el Cole**”, una iniciativa de sensibilización y divulgación destinada a acercar la realidad de la enfermedad celíaca al entorno escolar y favorecer la inclusión de los niños y niñas celíacos.

En 2025 se celebró la novena edición de esta campaña, que tiene como objetivo promover que los alumnos celíacos puedan vivir la experiencia del comedor escolar con normalidad y acompañados por toda la comunidad educativa.

Para ello, los centros inscritos ofrecieron durante esa jornada un menú sin gluten para todo el alumnado, convirtiendo el día en una oportunidad de aprendizaje y concienciación.

Desde la Asociación se facilitó a los colegios y escuelas infantiles material divulgativo, como carteles, folletos, cuentos y actividades educativas, para ayudar a los más pequeños a comprender qué es la enfermedad celíaca, por qué algunos compañeros deben evitar el gluten y qué alimentos forman parte de una alimentación segura.

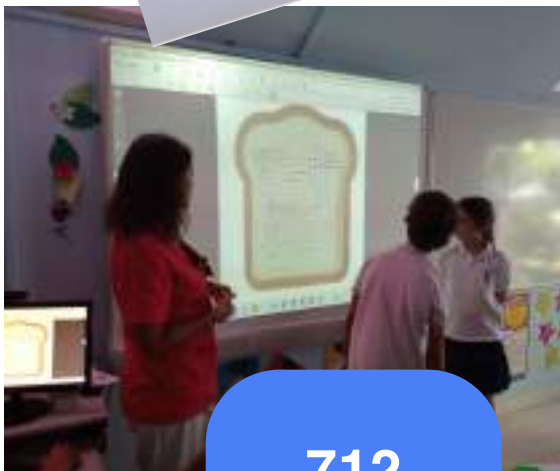
La iniciativa contó con la participación de **712** centros escolares, que ofrecieron un menú sin gluten a cerca de **200.000 niños y niñas**, demostrando el gran interés de la comunidad educativa por avanzar hacia entornos más inclusivos y sensibilizados.

La campaña contó también con el apoyo de las empresas colaboradoras Campo Rico, Danone, Gullón, Mercadona, Panceliac y SDC Sin Gluten, cuya colaboración contribuyó al desarrollo de una iniciativa especialmente significativa para los niños y niñas celíacos y sus familias.

Con acciones como esta, la Asociación continúa trabajando para mejorar la visibilidad de la enfermedad celíaca y fomentar la integración y normalización de la vida diaria de las personas celíacas desde las primeras etapas.



200.000
escolares



712
colegios



Otras acciones divulgativas 2025



Participación en la Semana de la Ciencia y la Innovación

Como en años anteriores, la Asociación participó en la Semana de la Ciencia y la Innovación, dentro de su compromiso con la divulgación del conocimiento científico y la difusión de información rigurosa sobre la enfermedad celíaca.

Esta iniciativa, organizada por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y coordinada en la Comunidad de Madrid por la Fundación para el Conocimiento madri+d, tiene como objetivo acercar la ciencia a la sociedad y fomentar el interés por la investigación y la innovación. En su XXV edición, este evento se ha consolidado como una de las grandes citas de divulgación científica de nuestro país.

Desde la Asociación se desarrollaron dos propuestas presenciales dirigidas al público general, con el objetivo de acercar la actualidad científica de la enfermedad celíaca de una manera clara y accesible:

- **“Ingredientes con gluten en productos sin gluten, ¿son seguros?”**, impartida por Blanca Esteban, responsable de Seguridad Alimentaria de la Asociación.
- **“Taller de masas con y sin gluten”**, impartido por Alfredo Gil, profesor de Cocina y chef de la Asociación.

Ambas actividades tuvieron una excelente acogida y permitieron compartir conocimientos basados en la evidencia científica, contribuyendo a resolver dudas habituales y a promover una información veraz sobre la enfermedad celíaca frente a mitos y especulaciones.





Colaboración con el Ayuntamiento de Las Rozas

En el marco del acuerdo de colaboración firmado entre la **Asociación y el Ayuntamiento de Las Rozas**, durante el año 2025 se continuó desarrollando una línea de atención y acompañamiento dirigida a personas celíacas y sensibles al gluten residentes en esta localidad y su entorno.

Gracias a la cesión de un espacio por parte de la **Concejalía de Familia y Servicios Sociales** en el **Centro Municipal El Abajón**, la Asociación pudo ofrecer atención directa y personalizada de forma mensual, en horario de 17:30 h a 19:00 h, contando con la presencia de **Cristina López Ruiz**, responsable del área de Nutrición y Dietética de la Asociación.

Además de esta atención individualizada, se mantuvo la programación de conferencias mensuales sobre diferentes aspectos relacionados con la enfermedad celíaca, la alimentación sin gluten y las necesidades del colectivo, acercando información rigurosa y herramientas prácticas a las personas participantes.

A lo largo del año se abordaron diferentes temáticas de interés, con una respuesta muy positiva por parte de los asistentes. Esta iniciativa consolida el compromiso de la Asociación por acercar sus servicios a las personas celíacas, favoreciendo una atención más próxima, accesible y adaptada a las necesidades de cada persona.

Informe de precios 2025

En 2025, la Asociación elaboró el Informe de **Precios de la Dieta Sin Gluten**, con el objetivo de visibilizar el impacto económico que supone para las personas celíacas seguir una dieta estricta sin gluten, único tratamiento disponible para la enfermedad.

El informe refleja un sobrecoste de **63,20 euros al mes**, lo que supone **758,40 euros anuales** adicionales para las familias.

La Asociación continúa trabajando para trasladar esta realidad a las administraciones y promover medidas de apoyo económico. En este sentido, el **21 de octubre de 2025** se aprobó la tramitación de una propuesta legislativa que contempla deducciones fiscales para las personas celíacas, actualmente pendiente de avance en fase de enmiendas.



Colaboración con el Ayuntamiento de Madrid: proyecto “Comiendo sin gluten con el aval de la Asociación”

En 2025, la Asociación continuó colaborando con el **Ayuntamiento de Madrid** en el marco del proyecto “**Comiendo sin gluten con el aval de la Asociación**”, una iniciativa que tiene como objetivo facilitar el acceso seguro y normalizado a la restauración sin gluten para las personas celíacas y sensibles al gluten, favoreciendo su autonomía y participación en igualdad de condiciones.

Este proyecto, que cuenta con el convenio firmado en 2021 con la **Dirección General de Comercio y Hostelería**, ha permitido seguir ampliando la **Ruta Sin Gluten en Madrid**, alcanzando en 2025 un total de **107 establecimientos certificados**.

Esta iniciativa ofrece a las personas celíacas, así como a visitantes y turistas que llegan a la ciudad, una herramienta fiable para localizar establecimientos con garantías de seguridad alimentaria y disfrutar de la restauración sin gluten con confianza.



Colaboración con el Festival Tapapiés



Un año más, en octubre de 2025, la Asociación colaboró en la organización del Festival Tapapiés, uno de los eventos gastronómicos más representativos del barrio madrileño de Lavapiés, con el objetivo de garantizar que las personas celíacas y sensibles al gluten pudieran participar y disfrutar de la experiencia gastronómica con seguridad.

Como en ediciones anteriores, el área de Seguridad Alimentaria revisó las propuestas presentadas por los establecimientos participantes para comprobar que cumplían los criterios de seguridad exigidos por la Asociación. De las 26 propuestas inicialmente presentadas como sin gluten, finalmente 19 establecimientos obtuvieron la validación de la Asociación, al cumplir con las garantías necesarias para ofrecer sus tapas al colectivo celíaco.

Este trabajo refleja el compromiso de la Asociación con la seguridad alimentaria y con la promoción de una restauración inclusiva, que permita a las personas celíacas disfrutar del ocio gastronómico con confianza.

La Asociación agradece a la organización de Tapapiés la confianza depositada y su colaboración para seguir avanzando hacia una mayor normalización de la vida diaria de las personas celíacas.

Colaboración con rutas gastronómicas municipales

En el marco de los acuerdos de colaboración que la **Asociación** mantiene con los **Ayuntamientos de Las Rozas y Colmenar Viejo**, durante 2025 se prestó apoyo técnico desde el área de Seguridad Alimentaria en sus respectivas rutas gastronómicas, con el objetivo de garantizar que las propuestas presentadas como sin gluten cumplieran los criterios de seguridad establecidos por la Asociación.

En concreto, dentro de la **VII Ruta de la Tapa de Colmenar Viejo**, se revisaron las tapas presentadas por los establecimientos participantes. De las 8 propuestas inicialmente presentadas como sin gluten, finalmente 4 fueron validadas por la Asociación al cumplir los requisitos necesarios para ofrecer una opción segura para las personas celíacas.



ASOCIACIÓN: Organigrama y transparencia

Organización y estructura de la Asociación

La gestión de la Asociación durante 2025 ha continuado desarrollándose bajo los principios que forman parte de nuestro modelo de trabajo: una gestión eficiente y responsable, basada en la transparencia, la colaboración interna, el compromiso con las personas celiacas y el cumplimiento de nuestros fines estatutarios.

La Junta Directiva es el órgano encargado de marcar la estrategia de la entidad, establecer las líneas prioritarias de actuación y realizar el seguimiento de los objetivos definidos, trabajando de forma coordinada con la Dirección Ejecutiva y el equipo profesional.

Durante este ejercicio, la Junta Directiva estuvo formada por:

- 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
-

A lo largo de 2025, la Junta Directiva mantuvo 17 reuniones de trabajo, consolidando su labor de planificación, supervisión y acompañamiento de las diferentes áreas de la Asociación.

La Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria se celebró el 5 de junio de 2025 en la sede de la Asociación, dando cumplimiento a los procesos de participación y transparencia establecidos.

El funcionamiento diario de la entidad cuenta con el apoyo de un equipo profesional especializado en las distintas áreas de trabajo:

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

Compromiso institucional

La Asociación mantiene el reconocimiento de Entidad de Utilidad Pública, concedido en 1997, una condición que refleja nuestro compromiso con la transparencia, la responsabilidad y la rendición de cuentas ante la sociedad y las administraciones públicas.

Esta declaración implica, entre otros aspectos, la presentación anual de las cuentas de la entidad y facilita beneficios fiscales para los socios, como la deducción correspondiente de la cuota en la declaración de la renta.

La memoria económica completa correspondiente al ejercicio 2025 se encuentra disponible para consulta en nuestra página web: www.asociaciondeceliacos.org

Actualidad y avances normativos para el colectivo celíaco

Durante 2025 se produjeron varios avances relevantes para las personas celíacas, tanto en el reconocimiento institucional de la enfermedad como en medidas relacionadas con el impacto económico de la dieta sin gluten.

24 de febrero de 2025 | IVA del pan sin gluten

La Dirección General de Tributos publicó una resolución en la que se confirma la aplicación del tipo reducido del 4% de IVA al pan sin gluten, en todas sus formas, una medida que contribuye a reducir parcialmente el sobrecoste asociado a productos básicos dentro de la alimentación de las personas celíacas.

4 de julio de 2025 | Reconocimiento de la enfermedad celíaca como patología crónica

El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, formado por el Ministerio de Sanidad y las comunidades autónomas, reconoció la enfermedad celíaca como patología crónica.

Este reconocimiento supone un avance importante a nivel administrativo, ya que refuerza la consideración de la enfermedad dentro de las políticas sanitarias relacionadas con la cronicidad y puede favorecer nuevas líneas de actuación en ámbitos como la atención sanitaria, la investigación y la planificación de recursos.

Aunque este paso no resuelve de forma inmediata todos los retos del colectivo, representa un avance significativo hacia un mayor reconocimiento de las necesidades de las personas celíacas. Desde la Asociación se continuará trabajando para que este reconocimiento se traduzca en medidas concretas que mejoren su calidad de vida.

22 de octubre de 2025 | Avance hacia medidas de compensación económica

El Congreso de los Diputados aprobó la tramitación de una Proposición de Ley de Compensación Económica para Personas Celíacas, que incluye medidas como la creación de un Registro Estatal de Personas con Enfermedad Celíaca y la posibilidad de establecer deducciones fiscales en el IRPF de hasta 600 euros anuales por persona inscrita.

Esta iniciativa supone un paso relevante para abordar el impacto económico que supone mantener una dieta estricta sin gluten, único tratamiento disponible para la enfermedad celíaca. No obstante, su aplicación quedará pendiente de la aprobación definitiva y publicación normativa correspondiente.

La Asociación valora estos avances como pasos importantes en el reconocimiento de las necesidades del colectivo y continuará impulsando acciones de sensibilización y reivindicación para lograr medidas que faciliten la vida diaria de las personas celíacas.

Reuniones y colaboración con entidades e instituciones

Durante 2025, la Asociación mantuvo una amplia agenda de reuniones y encuentros con organismos públicos, entidades científicas, empresas y profesionales de distintos sectores, con el objetivo de impulsar acciones que contribuyan a mejorar la calidad de vida de las personas celíacas y sensibles al gluten.

Estas reuniones permitieron avanzar en ámbitos clave como la investigación, la formación sanitaria, la seguridad alimentaria, la restauración sin gluten, la divulgación y la mejora de servicios adaptados a las necesidades del colectivo.

En el ámbito institucional y sanitario, la Asociación continuó trabajando con organismos y entidades como el **Ministerio de Sanidad**, la **Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid**, la **AESAN**, el **Instituto de Salud Carlos III**, el **Hospital Universitario Clínico San Carlos**, el **Hospital Universitario Puerta de Hierro**, así como universidades y centros de investigación como **IMDEA Alimentación**, el **Instituto de Investigación Sanitaria del Hospital Clínico San Carlos (IdISSC)** y otros equipos vinculados a proyectos de innovación.

Asimismo, se mantuvieron encuentros con organizaciones del ámbito de la enfermedad celíaca y asociaciones de pacientes, entre ellas la **Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC)**, **FACE** y **Celiacs Catalunya**, favoreciendo la colaboración y el intercambio de conocimiento.

En el ámbito empresarial y de servicios, se llevaron a cabo reuniones con establecimientos de restauración, obradores, empresas alimentarias y entidades colaboradoras con el objetivo de mejorar la oferta sin gluten y garantizar mayores estándares de seguridad. Entre ellas se encuentran **Obrador Escorza Sin Gluten**, **Algadi**, **La Tagliatella**, **Distrito Burger**, **Naif**, **Restaurante Bastardi**, **El Japo**, **Adriana Sin Gluten**, **Graciana Empanadillas Argentinas**, **Carnicería El Mercadito**, **Viajes Gluten Free by Droom**, entre otras.

También se mantuvieron colaboraciones con empresas de otros sectores, como tecnología y servicios digitales (**Brooktec**), así como con instituciones académicas como la **Universidad San Pablo CEU** y la **Universidad de Barcelona**, reforzando la presencia de la Asociación en proyectos formativos y de innovación.

Esta red de colaboración continúa siendo una pieza fundamental para impulsar iniciativas conjuntas, generar conocimiento y avanzar hacia una sociedad más informada, inclusiva y preparada para las necesidades del colectivo celíaco.

Convenio de colaboración con Grupo Gallo y Algadi

Durante 2025, la Asociación firmó un convenio de colaboración con Grupo Gallo y Algadi con el objetivo de promover la sensibilización sobre la alimentación sin gluten y avanzar en la normalización de menús adaptados en el entorno escolar.

En el marco de este acuerdo, 12 centros escolares gestionados por Algadi en España incorporaron productos sin gluten de Grupo Gallo para la elaboración de menús disponibles para todo el alumnado, favoreciendo la inclusión de los niños y niñas celíacos y acercando al conjunto de la comunidad educativa la realidad de la alimentación sin gluten.



La iniciativa alcanzó a **4.383 estudiantes**, que pudieron acceder a opciones sin gluten dentro de su jornada escolar, reforzando la importancia de la educación alimentaria y la creación de entornos más inclusivos.

Además, el acuerdo contempla la realización de talleres de cocina dirigidos a familias y personal educativo, con el objetivo de aportar conocimiento práctico, resolver dudas y contribuir a la normalización de la dieta sin gluten en los centros escolares.

Esta colaboración representa un paso más en el trabajo conjunto entre entidades y empresas para mejorar la calidad de vida de las personas celíacas y facilitar su integración en espacios cotidianos como el comedor escolar.

El proyecto 'Contigo 2020'

Durante 2025, la Asociación mantuvo activo el **Proyecto Contigo 2020**, una iniciativa puesta en marcha en 2020 con el objetivo de apoyar a familias celíacas con dificultades económicas mediante el acceso a productos específicos sin gluten.

A través de este programa se continuó ofreciendo un apoyo periódico a alrededor de **46 familias**, mediante el envío de cajas de productos sin gluten, favoreciendo la continuidad del tratamiento dietético y ayudando a reducir parte del impacto económico que supone esta alimentación.

El mantenimiento de este proyecto ha sido posible gracias a la Asociación y a la colaboración de empresas y marcas que han contribuido con sus donaciones, entre ellas Schär y Mercadona, permitiendo dar continuidad a esta acción de apoyo directo al colectivo.

La Asociación continúa trabajando para que iniciativas como esta respondan a las necesidades reales de las personas celíacas y sus familias.



Comunicación

Durante 2025, el Departamento de Comunicación continuó desarrollando su labor como una herramienta clave para acercar la realidad de la enfermedad celíaca a la sociedad, informar al colectivo y dar visibilidad a las acciones e iniciativas impulsadas por la Asociación.

Su trabajo se centró en la divulgación de información rigurosa sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten, así como en la difusión de noticias, avances y reivindicaciones de interés para las personas celíacas, tanto en el ámbito nacional como internacional.

A través de los diferentes canales de comunicación, incluyendo medios tradicionales y plataformas digitales como las redes sociales, el departamento reforzó la presencia de la Asociación como referente social y sanitario en el ámbito de la celiarquía.

La comunicación continúa siendo una vía fundamental para sensibilizar, generar conocimiento y fortalecer el vínculo con las personas celíacas, sus familias y la sociedad en general.

Página web y canales digitales

Durante 2025, la página web de la Asociación continuó siendo una herramienta esencial de información para el colectivo celíaco y la sociedad. A lo largo del año se inició un proceso de renovación y actualización de la plataforma, con el objetivo de contar con una web más moderna y adaptada a las necesidades de los usuarios, cuya puesta en marcha está prevista para 2026.

Mientras tanto, se mantuvo la actualización de contenidos sobre enfermedad celíaca, alertas alimentarias, noticias de interés y actividades de la Asociación, así como el área privada para socios.

Las redes sociales siguieron creciendo como canal de comunicación directa y divulgación. Durante este año destacó especialmente el incremento en Instagram, con cerca de 5.000 nuevos seguidores, junto con una evolución positiva en Facebook y X. Este crecimiento refleja el interés por los contenidos compartidos y consolida la comunicación digital como una herramienta clave para informar, sensibilizar y mantener el vínculo con el colectivo.



24.150

Revista Sin Gluten

La revista Sin Gluten continúa siendo una de las principales herramientas de comunicación de la Asociación con el colectivo celíaco. Esta publicación trimestral ofrece información actualizada y contenidos de interés relacionados con la enfermedad celíaca, la dieta sin gluten y todos aquellos aspectos que afectan al día a día de las personas celíacas y sus familias.



Durante 2025 se editaron **cuatro números** con contenidos divulgativos, científicos y prácticos, incluyendo novedades sobre investigación, alimentación, restauración sin gluten, productos, actividades de la Asociación y temas de actualidad para el colectivo.

La revista se distribuyó entre los socios y también llegó a bibliotecas públicas y especializadas que solicitan sus ejemplares como recurso de consulta y divulgación sobre la enfermedad celíaca y su tratamiento.

A través de sus páginas, la publicación sigue cumpliendo su objetivo de informar, acompañar y generar conocimiento, contribuyendo a la sensibilización social y al fortalecimiento de la comunidad celíaca.

Cobertura en medios de comunicación

Durante 2025, la enfermedad celíaca y las necesidades del colectivo continuaron teniendo presencia en medios de comunicación, contribuyendo a aumentar la visibilidad de la patología y trasladar información de interés a la sociedad.

Entre los temas con mayor repercusión destacaron el **Informe de Precios** de la Dieta Sin Gluten 2025, la campaña **“Día Sin Gluten en el Cole”** y el reconocimiento de la enfermedad celíaca como patología crónica. En relación con este último, el director de la Asociación, Roberto Espina, participó en una entrevista en **El País** para abordar la importancia de este avance para las personas celíacas. Asimismo, una socia de la Asociación participó en **Antena 3** para tratar el impacto económico del sobrecoste de los productos sin gluten.

También tuvieron cobertura mediática el **Curso de actualización para profesionales sanitarios** y la entrega del **Premio de Investigación de la Asociación**.

Aunque el número de impactos fue inferior al de años anteriores, debido principalmente a la ausencia de la manifestación anual, la presencia en medios se mantuvo enfocada en trasladar mensajes clave para el colectivo y reforzar la visibilidad de la enfermedad celíaca.



Campaña: Mujeres que han transformado la enfermedad celíaca

Con motivo del Día Internacional de la Mujer, durante 2025 la Asociación puso en marcha una iniciativa destinada a visibilizar y reconocer el papel de mujeres que han contribuido al avance del conocimiento, la atención y la mejora de la calidad de vida de las personas celíacas.

A través de esta acción se quiso poner en valor referentes femeninos dentro de la enfermedad celíaca, mostrando diferentes trayectorias profesionales y personales vinculadas a la patología desde distintos ámbitos. Para ello, se seleccionaron 11 mujeres a las que se realizó una entrevista para conocer su relación con la enfermedad celíaca, sus motivaciones, sus principales aportaciones y su visión de futuro.

Las protagonistas compartieron reflexiones sobre el camino recorrido, los retos de la enfermedad celíaca, la importancia del trabajo conjunto entre profesionales y asociaciones de pacientes, así como mensajes dirigidos a las personas recién diagnosticadas.

Con esta iniciativa, la Asociación quiso reconocer el talento, el compromiso y la dedicación de mujeres que han sido parte activa de la evolución de la enfermedad celíaca, generando referentes que inspiren y acerquen la realidad de la patología a toda la sociedad.





9ª Carrera Correr sinGLU10

1500
corredores

Dentro de las acciones de sensibilización y visibilización de la enfermedad celíaca, el 1 de junio se celebró la **9ª Carrera Correr sinGLU10**, un evento deportivo que ya hemos consolidado y que permitió acercar la realidad de la enfermedad celíaca a la sociedad y recordar que no se trata de una moda ni de una elección, sino de una condición que requiere un diagnóstico y un tratamiento adecuados.

La cita reunió a 1.500 corredores en el **Parque Juan Carlos I de Madrid**, en una jornada en la que deporte, convivencia y compromiso se unieron para dar visibilidad al colectivo celíaco y a sus familias.

La carrera contó con diferentes modalidades adaptadas a todos los públicos: pruebas de 5 y 10 km, una marcha familiar de 2,5 km y carreras infantiles, fomentando la participación de pequeños y mayores en un ambiente cercano y familiar. Tras la actividad deportiva, los asistentes pudieron disfrutar de una comida compartida que puso el broche final a una jornada de encuentro y celebración.

La Asociación agradece la participación de todas las personas que hicieron posible esta edición, a los voluntarios que colaboran cada año para garantizar el desarrollo del evento, así como a las marcas colaboradoras: **Abuelo Bread, Adobos Caysan, Algadi, Aneto, Ardemos, Casa Tarradellas, Cascajares, Future Meds, Gullón, IMDEA, Maná Productos Sin Gluten, Pizza Natura, Snackin' For You y Viajes Gluten Free by Droom.**

La celebración de esta carrera es un compromiso de la Asociación con la sensibilización social y la creación de espacios que unen al colectivo, favorecen la visibilidad de la enfermedad celíaca y fortalecen la comunidad que la rodea.





El **41º Gluten Free Festival** celebrado el pasado 29 de noviembre, volvió a consolidarse como el evento sin gluten de referencia en nuestro país y como uno de los encuentros más importantes para el colectivo celíaco y sensible al gluten. Tras meses de preparación y coordinación, la Asociación reunió a más de **4.100** asistentes y **27** expositores en una jornada marcada por la convivencia, la divulgación y el compromiso con una alimentación segura sin gluten.



El **Festival** contó con la participación de numerosos obradores especializados, entre ellos Holygrain Bakery, Escorza, La Repostería, Celilocos, La Oriental, Pastelería 4All, La Celiacoteca y Quqqis, que ofrecieron una amplia variedad de productos sin gluten como panes, bollería, porras con chocolate, roscones y panettones.



También participaron marcas y establecimientos especializados como Maná Productos Sin Gluten, Pandino, Natruly, Panceliac, Panteff, Mercontrol, Alevoo, Gutfree, Beekinga, Schär, Mapfre y Putos Celíacos, acercando a los asistentes productos para el día a día, snacks, bebidas y otras novedades del sector.

La oferta gastronómica tuvo igualmente un papel destacado gracias a la presencia de restaurantes colaboradores como Pizza Natura, Ardemos, Bastardi, El Japo, Vanis y Ricos Tacos, que ofrecieron diferentes propuestas culinarias sin gluten para consumir durante la jornada.



Como es tradición, la Asociación hizo entrega de **2.300** bolsas de productos sin gluten destinadas a los socios, gracias a la colaboración de empresas como Bimbo, Abuelo Bread, Airos Gluten Free, Artiach, Casa Tarradellas, Grefusa, Gullón, Nómada Brew, Proceli, Snak'in For You y Zenissimo.



La implicación de las empresas participantes, junto con el trabajo organizativo desarrollado por la Asociación y sus voluntarios, permitió consolidar una nueva edición de este evento emblemático, que continúa siendo un espacio de referencia para el encuentro, la visibilidad y el apoyo al colectivo celíaco.

Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten

VOLUNTARIO

41
GLUTEN FREE
FESTIVAL

EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS SIN GLUTEN ALTERNATIVOS Y RECETAS PARA COCINAR

100

47

47

GRACIAS

La Asociación la formamos todas las personas que la integramos –socios y personal laboral– y, por ello, queremos expresar nuestro orgullo y agradecimiento por el trabajo realizado durante este año 2025. Ha sido un periodo de esfuerzo y de importantes logros, que confiamos seguir consolidando en 2026.

Queremos agradecer el apoyo de todos los socios, así como de las empresas y marcas colaboradoras, cuya implicación ha permitido desarrollar con éxito muchas de las actividades organizadas. Su colaboración ha sido fundamental para seguir avanzando en la divulgación y normalización de la enfermedad celíaca y la sensibilidad al gluten.

De manera especial, reconocemos la labor de los profesionales sanitarios que nos acompañan y contribuyen al avance en el conocimiento de estas patologías. Asimismo, extendemos nuestro agradecimiento a las personas voluntarias y al compromiso de la Junta Directiva, cuya dedicación desinteresada resulta esencial para el funcionamiento de la Asociación.

Entre todos hacemos posible esta Asociación y su crecimiento continuo.



+34 917130147



www.asociaciondeceliacos.org



secretaria@asociaciondeceliacos.org



Calle Lanuza 19 bajo. Madrid 28028.



**Asociación de Celíacos
y Sensibles al Gluten**



**Asociación de Celíacos
y Sensibles al Gluten**