

MEMORIA 2003-2023

20 AÑOS
CONVIVIR
FUNDACIÓN DE INTOLERANCIA AL GLUTEN

Veinte años apoyando a los celíacos y celíacas en Chile

Textos:

**Helga Santibañez,
Chantal Signorio y
Martina Majlis**

Edición:

Andrea Viu

Producción editorial:

Tomás Vega

Diseño:

Chiara Antillo

Diciembre 2025



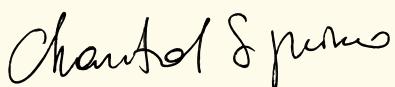
CARTA DE LA PRESIDENTA

Este camino surge desde una vivencia profundamente personal. Cuando mis hijas fueron diagnosticadas con enfermedad celíaca, descubrí de primera mano lo que significa enfrentar un diagnóstico que cambia la relación con los alimentos y la vida cotidiana. Como madre, al comienzo sentí tristeza y luego incertidumbre sobre cómo cuidar su salud, cómo asegurar que tuviesen una niñez y una vida social normal sin quedar excluidas. Pero rápidamente comprendí que, con información clara, compromiso y responsabilidad, era posible convivir con la celiaquía y tener una vida plena. Esa vivencia familiar fue la que impulsó la creación de Fundación Convivir, buscando acompañar a otras familias, visibilizar la celiaquía, y construir un entorno más informado, accesible y justo para todas las personas que viven con esta condición en Chile.

Desde sus inicios, en 2003, Fundación Convivir ha estado presente en la vida de los celíacos chilenos, ayudándolos a entender mejor su condición y a reducir la incertidumbre en la oferta alimentaria nacional, gracias a la certificación de productos sin gluten, la creación de espacios de diálogo y su apoyo a la investigación, entre otras líneas de acción. Esta trayectoria ha permitido posicionar a la Fundación Convivir como una institución de referencia para asuntos relacionados con la celiaquía en Chile, no solo para los celíacos, sus familias y especialistas de la salud, sino también para la población general y para una amplia mayoría de los principales fabricantes y distribuidores de alimentos. Nuestra labor ha tenido un gran impacto, lo cual fortalece nuestro compromiso de mantenernos como una institución que es autoridad en la materia, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de todos los celíacos del país.

A la fecha, la Fundación Convivir ha desarrollado su misión gracias al apoyo económico de empresas alimentarias y de donantes privados interesados personalmente en contribuir al quehacer de la Fundación por ser familiares o amigos de celíacos, o por serlo ellos mismos. Esta colaboración constante ha permitido que progresivamente logremos que los alimentos sin gluten y la enfermedad celíaca sean un tema de interés nacional, con incidencia en las discusiones sobre políticas públicas relacionadas con la celiaquía, como el impulso de iniciativas que informen a la población respecto de esta condición. Además, hemos ejercido un rol fiscalizador para asegurar que los alimentos de empresas que se declaran “libres de gluten” cumplan con los estándares requeridos y hemos generado programas de educación para reforzar los conocimientos de los celíacos y su grupo familiar, así como de especialistas de la salud en el diagnóstico y tratamiento de esta enfermedad.

En esta memoria resumimos algunos de los grandes hitos en relación con la celiaquía en nuestro país y el trabajo que Convivir ha realizado desde sus primeros días hasta la fecha.



Chantal Signorio L.

Presidenta de Fundación Convivir



CONTENIDO

CONTENIDO

O1 SOBRE FUNDACIÓN CONVIVIR 07

VISIÓN	08
MISIÓN	08
OBJETIVOS	08

O2 DIRECTORIO 09**O3 ENFERMEDAD CELÍACA 12****O4 PROYECTOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN 15**

ALIMENTACIÓN Y CERTIFICACIÓN SIN GLUTEN	16
Lista de Alimentos y Medicamentos Certificados Libres de Gluten	17
Sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”	20
ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y CAPACITACIÓN	24
Ciclo de charlas, conversatorios y webinars	24
Detalle de las charlas impartidas anualmente	25
Simposios internacionales sobre enfermedad celíaca	34
I Simposio: “Temas Emergentes de Enfermedad Celíaca”	34
II Simposio: “Avanzando en el conocimiento”	36
III Simposio: “De la epidemiología al control de calidad del diagnóstico”	38
IV Simposio: “Presente y futuro de la enfermedad celíaca en Chile”	30
Talleres de cocina	44
Registro Nacional de personas con Enfermedad Celíaca en Chile: Campaña “Tú también eres parte”	47
Libro de cocina	50
Libro infantil	52
DIFUSIÓN, COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN	54
Acciones de difusión	54
Folletos informativos	56
Video institucional	57

CONTENIDO

Desfile de moda	57
Testimonios	58
Presencia en congresos médicos	58
Info Convivir	59
Campaña publicitaria	59
Suplemento "Vivir sin gluten" (2018)	59
Suplemento "Vivir sin gluten" (2019)	60
Comunión para celíacos	61
Página web	63
Redes sociales	64
Estudios y publicaciones médicas	65

05**PARTICIPACIÓN EN POLÍTICAS PÚBLICAS****66****IMPLEMENTACIÓN DEL LABORATORIO ESPECÍFICO PARA LA DETECCIÓN DE GLUTEN****67****REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (D.S. 977/96)****69****ENCUESTA NACIONAL DE SALUD 2009-2010****70****LEY CELÍACA****72****OTROS AVANCES EN POLÍTICAS PÚBLICAS A NIVEL PAÍS****73**

Fonasa

73

Programa de Inocuidad de Alimentos

73

Programa Nacional de Alimentación Complementaria

74

Incorporación del menú sin gluten para celíacos en la JUNAEB

74

06**CIERRE****76**



OI. SOBRE FUNDACIÓN CONVIVIR

SOBRE FUNDACIÓN CONVIVIR

Convivir, Fundación de Intolerancia al Gluten, es una organización sin fines de lucro creada en 2003¹, cuyo objetivo principal es mejorar la salud y calidad de vida de las personas celíacas en todo el país, sin distingo de nivel socioeconómico, edad, ni ubicación geográfica, a través de diversas áreas de acción.

→ VISIÓN

Ser la institución de referencia para asuntos relacionados con la celiaquía en Chile, no solo para los celíacos, sus familias y los médicos chilenos, sino que también en el ámbito público y para las empresas fabricantes de alimentos sin gluten, en su compromiso por seguir mejorando la calidad de vida de todos los celíacos del país.

→ MISIÓN

Estar presente en la vida de los celíacos chilenos para ayudarlos a entender mejor su condición y contribuir en su bienestar diario, a través de la creación de espacios de diálogo, el apoyo a la investigación y la reducción de la incertidumbre alimentaria nacional, gracias a la Lista de Alimentos y Medicamentos Libres de Gluten y la certificación de productos sin gluten.

→ OBJETIVOS

- Apoyar continuamente la disminución de la incertidumbre de las personas celíacas al revisar la oferta alimentaria nacional.
 - Certificar productos sin gluten y facilitar el sello de garantía “Controlado por Convivir Sin Gluten”.
 - Disponer de la Lista de Alimentos y Medicamentos Certificados Libres de Gluten.
- Crear espacios de diálogo educativo, de difusión y apoyar la investigación con relación al tema.
- Impulsar y promover políticas públicas y el desarrollo de proyectos específicos relacionados con la enfermedad celíaca, así como de iniciativas que informen a la población respecto de esta condición.



02. DIRECTORIO

DIRECTORIO

El rol del Directorio de la Fundación Convivir es velar conjuntamente por el correcto funcionamiento de la organización.

En marzo de 2023 se renovó el Directorio por un periodo de dos años:

→ DIRECTORIO 2023 AL PRESENTE

Presidenta:	Chantal Signorio Larzábal
Vicepresidenta:	Martina Majlis Signorio
Tesorero:	Arturo Majlis Albala
Directores:	Laure-Helene Filhol Sofía Majlis Signorio Hugo Prieto Rojas Jorge Majlis Signorio

Coordinación:

2006 a la fecha: Helga Santibañez, ingeniero en alimentos
2003 - 2006: María Eugenia Martín, ingeniero en alimentos

Contabilidad:

2017 a la fecha: Francisco Bravo, contador auditor
2016: Leonor Skewes, ingeniero comercial
2011 - 2015: Jaña y Cía., contadores
2008 - 2011: Rosa Acevedo, contadora

→ DIRECTORIO PERÍODO 2011 A 2023

Presidenta:	Chantal Signorio Larzábal
Vicepresidente:	Juan Francisco Miquel Poblete
Secretario:	Marcelo Montero Iglesias
Tesorero:	Arturo Majlis Albala
Directores:	Cristina Errázuriz Tortorelli Bernardo Fontaine Talavera Pedro García Aspíllaga



DIRECTORIO PERÍODO 2003 A 2011

Presidenta:	Chantal Signorio Larzábal
Vicepresidente:	Ernesto Guiraldes Camerati
Directores:	Cecilia Castillo Lancellotti Juan Francisco Zegers Domínguez Edmundo Ruiz Allende Macarena Pérez Fantuzzi Juan Francisco Miquel Poblete



03. ENFERMEDAD CELÍACA

ENFERMEDAD CELÍACA

La enfermedad celíaca (EC) es un trastorno digestivo crónico inmunomediado en personas genéticamente predispuestas, provocado por la ingesta del gluten que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y también en la avena.²

La enfermedad celíaca afecta principalmente al sistema digestivo, produciendo daño en el intestino delgado y dificultando la absorción de nutrientes, lo que puede conllevar problemas como anemia y baja densidad ósea (osteopenia). La EC clásica puede presentar síntomas digestivos tales como diarrea, distensión y/o dolor abdominal y pérdida de peso luego del consumo de gluten. Sin embargo, también puede manifestarse de forma inusual, es decir, sin síntomas digestivos evidentes, pero igualmente con daño intestinal y malabsorción.

La EC se diagnostica mediante pruebas serológicas en la sangre, principalmente anticuerpos antitransglutaminasa (TTG) y antiendomisio (EMA), y biopsias duodenales obtenidas mediante una endoscopía digestiva alta con evidencia de atrofia vellositaria. La mayoría de los celíacos en el mundo no son diagnosticados o experimentan un retraso en el diagnóstico. En este contexto, el diagnóstico oportuno de la EC es importante para la prevención de complicaciones como deficiencias nutricionales, infertilidad, otras enfermedades autoinmunes, síntomas neuropsiquiátricos (dolor de cabeza, debilidad, inestabilidad al caminar, temblores, ansiedad, depresión) y tumores digestivos, entre otros.

La prevalencia de la EC a nivel global, reportada en una revisión sistemática, indica que según los resultados de pruebas serológicas es del 1,4% y según los resultados de biopsia, del 0,7%. La prevalencia de la EC varía según el sexo, la edad y la ubicación geográfica.³ Según la Encuesta Nacional de Salud (ENS) 2009-2010⁴ de Chile, en la cual se definieron los casos de EC a partir de los anticuerpos antitransglutaminasa (TTG) (> 20 EU/mL), los que fueron posteriormente confirmados por antiendomisio (EMA) y biopsias de duodeno, se pudo estimar que esta enfermedad afecta al 0,76% de la población adulta en Chile, en la cual las mujeres poseen una prevalencia significativamente mayor que los hombres (1,1% y 0,4%).

“En la actualidad, el único tratamiento recomendado para las personas celíacas es una Dieta Libre de Gluten (DLG) que debe mantenerse de por vida y de forma estricta.”

En la actualidad, el único tratamiento para las personas celíacas es una Dieta Libre de Gluten (DLG) que debe mantenerse de por vida y de forma estricta. Como el gluten es una proteína ampliamente utilizada en las industrias alimentarias y farmacéuticas por sus propiedades como la elasticidad y consistencia, es común encontrarla en una gran

² La avena puede causar síntomas similares a la prolamina del trigo en algunas personas con enfermedad celíaca. A su vez, existe un alto riesgo de que durante su cosecha, procesamiento y envasado se contamine con gluten, por lo que antes de consumirla debe asegurarse de que sea “libre de gluten”, mantener el control clínico e introducir lentamente, sin superar los 50 g diarios.

³ Singh, P., Arora, A., Strand, T. A., Leffler, D. A., Catassi, C., Green, P. H., Kelly, C. P., Ahuja, V., & Makharia, G. K. (2018). Global Prevalence of Celiac Disease: Systematic Review and Meta-analysis. *Clinical Gastroenterology and Hepatology: The Official Clinical Practice Journal of the American Gastroenterological Association*, 16(6), 823–836.e2.

⁴ Minsal, Depto. de Epidemiología:
https://epi.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/06/InformeENS_2009-2010_CAP1.pdf

variedad de productos en el mercado. Por esto, es fundamental que las personas con enfermedad celíaca revisen siempre los ingredientes y el etiquetado de los alimentos, aunque esta práctica no siempre garantice la ausencia total de gluten.

Además del desafío que implica adoptar la dieta, las personas celíacas enfrentan una oferta limitada, poca variedad y precios considerablemente más altos en los productos libres de gluten con respecto a sus variantes con gluten. Estos factores dificultan el acceso a una alimentación segura y se han convertido en un constante reto para organizaciones como Fundación Convivir.

Afortunadamente, en los últimos años ha aumentado la variedad de alimentos sin gluten y ha mejorado su distribución en el país, gracias al apoyo de emprendedores y al hecho de que varios puntos de venta han incluido estos productos en sus góndolas. Sin embargo, el reto sigue siendo grande y queda mucho más por aprender y avanzar en esta área y en políticas públicas.

Charla a niños en el stand de Fundación Convivir en la Segunda Feria de la Inocuidad en Talca, 2018.





04. PROYECTOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

PROYECTOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

→ ALIMENTACIÓN Y CERTIFICACIÓN LIBRE DE GLUTEN

Para crear la [Lista de Alimentos y Medicamentos Libres de Gluten](#), así como el programa de certificación sin gluten, fue necesario contactar previamente con grandes y pequeñas empresas de alimentos a nivel nacional, conocer sus procesos productivos e identificar qué productos cumplían con las condiciones necesarias para ser consumidos por personas celíacas. Muchas de estas compañías se interesaron en el tema y, hasta hoy, continúan elaborando, certificando y desarrollando nuevos productos sin gluten.

La carencia de información y el escaso conocimiento sobre esta materia motivaron a la Fundación, desde sus inicios, a asesorar a las empresas de alimentos y orientarlas en la implementación de condiciones adecuadas para la elaboración de productos sin gluten. También brindamos asesoría a grandes y pequeñas cadenas de distribución, incentivándolos a crear y mantener góndolas específicas para alimentos sin gluten. Un ejemplo de esto fueron las señaléticas que, en 2005, la cadena de hipermercados Jumbo incorporó en pasillos y góndolas para identificar estos productos, y que luego, en 2016, dio origen a la campaña “Come Libre”, con espacios exclusivos para alimentos sin gluten.



LISTA DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS CERTIFICADOS LIBRES DE GLUTEN

La Lista de Alimentos y Medicamentos Libres de Gluten permite que las personas celíacas puedan adquirir productos de forma segura, ya que cuentan con la certificación que garantiza su condición libre de gluten. De este modo, respaldamos el cumplimiento de la normativa vigente para productos exentos de gluten, establecida en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto Supremo N° 977/96. Esta lista es una herramienta fundamental para seguir la Dieta Libre de Gluten y representa un aporte significativo a la calidad de vida de los celíacos en Chile.

“Esta lista es una herramienta fundamental para seguir la Dieta Libre de Gluten y representa un aporte significativo a la calidad de vida de los celíacos en Chile.”

En ella se encuentran muchos de los productos certificados libres de gluten disponibles en el mercado, tanto nacionales como importados, y que generalmente se identifican con el logo de la espiga tachada. La lista puede descargarse de forma gratuita, en formato PDF, desde nuestra [página web](#) y también está disponible a través de la [aplicación Convivir](#).

La lista se hizo por primera vez en 2005 con 24 productos no perecibles, cuyo contenido de gluten (análisis de prolamina) determinó la Universidad de La Plata, Argentina. Durante varios años, enviamos productos a ese país, mientras se avanzaba en la implementación del primer laboratorio en Chile para analizar la presencia de gluten en alimentos. El “Laboratorio de Nutrientes” se creó gracias a una alianza firmada en 2005 entre el Instituto de Salud Pública (ISPCh), el Dr. Fernando Chirdo, de la Universidad de La Plata, y la Fundación Convivir. Este laboratorio se instaló en el ISPCh, y Emilia Reymond, jefa del Subdepartamento de Nutrición y Alimentos del ISPCh, se capacitó en Argentina en la técnica analítica desarrollada por Chirdo et al. Más información en las páginas 67 y 68.

MIERCOLES 14 DE ENERO DE 2004

La Segunda

CRÓNICA DE HOY

Dan primer paso para rotular alimentos libres de gluten

Proteína causa la enfermedad de la celiacia, que padecen no menos de 70 mil chilenos.

Instituto de Salud Pública comenzará a hacer el análisis de laboratorio para detectar la molécula.

En abril a más tardar el Instituto de Salud Pública iniciará el análisis de laboratorio que permitirá certificar con técnicas de última generación qué alimentos están libres de gluten, una proteína presente en cereales y sus derivados causante de una intolerancia que altera el sistema digestivo: la enfermedad celiaca. La padecen no menos de 70 mil chilenos, aunque esas cifras están absolutamente subestimadas, según los especialistas chilenos.

Este objetivo será posible luego de las estaciones realizadas por la Fundación Convivir, que permitieron que hoy firmen un convenio con el ISP y Tapsin, que actúan como financista. El acuerdo permitirá que en marzo viaje a instruirse a la Universidad de La Plata de Argentina un especialista de la citada entidad pública, quien se capacitará con el doctor Fernando Chirdo, creador de la última técnica mundial para detectar la molécula mediante test de Elisa.

“La idea es que a su regreso se ponga esta técnica al servicio del país y se pueda difundir”, dijo la **directora subrogante del ISP, Paula Milla**, quien destacó que éste es el primer paso para que otros organismos competentes –como el Servicio de Salud Metropolitano del Ambiente (Sesma)– inicien la rotulación de los alimentos “libres de gluten”, cuyos productores deseen acreditarios como tales.

Esta información es altamente relevante para los pacientes dado que “basta una adecuada dieta, que margine los productos que tienen gluten, para mantener controlada la enfermedad”, expuso la nutrióloga Cecilia Castillo, directora de la Fundación Convivir, y quien además padece el mal.

“Las cifras nos indican que esta enfer-

vidad la padece una de cada 200 a 250 personas, pero acá en Chile está subdiagnosticada y es probable que esas personas la hayan heredado a sus descendientes, por lo cual estamos hablando de un número real mucho mayor”, explicó la doctora.

La patología altera las vellosidades intestinales y provoca en el organismo una reacción que dificulta la absorción de vitaminas y nutrientes, lo cual se traduce en diarreas persistentes, anemia, fatiga y baja de peso, entre otros síntomas, cuadro que muchas veces es confundido por los médicos con colon irritable.

El gluten está claramente en el trigo, cebada, centeno, avena y sus derivados, como el pan, galletas y otros carbohidratos, y en algunos casos es incorporado a chocolates, yogures y otros productos alimenticios, pero como no se sabe a ciencia cierta cuáles –ya que no tienen rótulo– a los enfermos les cuesta planificar su dieta.

“Hay un riesgo permanente de ingestión involuntaria, con todas las complicaciones que ello genera, porque aquí no existe una información apropiada”, concluyó Chantal Signorio, presidenta de la Fundación Convivir.

Chantal Signorio, presidenta de la Fundación Convivir, tiene dos hijos (de 11 y 4 años) celíacos. Creó la fundación con su marido, Arturo Majis. El vicepresidente es el gastroenterólogo Ernesto Gutiérrez y el directorio lo integran el empresario publicista Francisco Zegers (que sufre la enfermedad) y la pediatra y nutrióloga Cecilia Castillo (que hace dos años se enteró que padece el mismo mal).

Fragmento del diario La Segunda sobre las gestiones de Fundación Convivir en la capacitación de personal del ISPCh para la detección de gluten, 2004.

Fragmento del diario El Mercurio sobre la inauguración del primer laboratorio de prolamina en el ISP y cómo acceder al sello "Controlado por Convivir Sin Gluten", 2005.

Instituto de Salud Pública:

Inauguran primer laboratorio que certificará alimentos para celíacos

A partir de marzo, todos los productos que se rotulen como libres de gluten o proteína de trigo podrán ser analizados.



Hasta ahora, la única forma de determinar la presencia de gluten en los alimentos era enviando una muestra para ser analizada en el extranjero.

Un panorama complicado para quienes padecen la enfermedad celíaca (intolerancia al gluten), porque a partir del próximo año con la puesta en marcha del primer laboratorio chileno capacitado para detectar la proteína del trigo.

La iniciativa fue impulsada por el Ministerio de Salud, la Fundación Tapasín y la Fundación Convivir. Esta última organizó la ceremonia de inauguración e inspeccionó la fabricación del producto que se desea certificar.

“Todo comienza con la voluntad de la empresa. Aquellas que

quieran acceder al logo entregan



CAPACITACIÓN.—Los profesionales del laboratorio fueron capacitados en Argentina con el doctor Fernando Chirio, una de las autoridades en el tema.

do por la fundación (en la imagen) podrán acercarse a nosotros. Allí se les indicará dónde se fabrica y con qué materias primas, luego se compra el alimento en el mercado abierto y se manda a analizar a este laboratorio”, explica la presidenta de la Fundación Convivir, Chantal Signorío.

La idea, agrega, es que las empresas tomen conciencia de la importancia de rotular los alimentos, teniendo en cuenta que en Chile existen cerca de 70 mil celíacos. Es si, la certificación tiene una duración de un año, durante el cual los alimentos deben mantenerse como libres de esta proteína.

A juicio de la directora del Instituto de Salud Pública (ISP), Pamela Milla, la importancia de

esto radica en que existen muchos alimentos que contienen esta sustancia, pero no lo explicitan en su etiquetado. “Por ejemplo, pensarás que hay salas de soya o de tomates que tienen esta proteína, pero ocurre que muchos fabricantes utilizan la harina como espesante, por lo que

un celíaco no podría comerlas”.

El listado de productos certificados se publicará en la página web de la Fundación Convivir (www.fundacionconvivir.cl). Además, se podrán encontrar en las góndolas de los supermercados especialmente habilitadas para los alimentos sin gluten.

Este importante hito permitió la puesta en marcha de otros laboratorios dedicados a determinar la presencia de gluten en los alimentos, lo que a su vez facilitó el aumento del número de productos registrados en la lista. Un ejemplo de esto es el Laboratorio Granolab, perteneciente a la empresa Granotec. Gracias a estos avances, hacia fines de diciembre de 2023, la lista incluía más de 2.300 productos entre alimentos, suplementos alimenticios, productos importados y elaboraciones de grandes, medianas y pequeñas empresas nacionales. También se sumaron medicamentos, impulsados por la iniciativa del Laboratorio Bagó.

Colaboración

Para certificación de alimentos:

Fundación Convivir y Granolab de Granotec suscriben acuerdo

Con el propósito de apoyar la entrega de servicios de laboratorios y en especial el análisis de prolaminas (proteína del trigo, centeno, cebada y avena) en alimentos y medicamentos elaborados en Chile o en el extranjero, Fundación Convivir y Laboratorio Granolab de Granotec suscribieron un convenio de colaboración tecnológica.

Este análisis facilitará la tarea de Fundación Convivir al permitirle certificar que determinados productos alimenticios cumplen con los límites de gluten (ppm) que un paciente celíaco necesita para llevar una vida sana y de mejor calidad, no más de 3 ppm de gluten (1.5 ppm de prolamina).

En Chile, este es el segundo laboratorio que realiza este tipo de análisis, luego del ISP, que lo implementó para el programa de vigilancia de alimentos libres de gluten.

Ahora es Granotec, empresa alimenticia con casi 30 años de presencia en Chile, que presenta su laboratorio Granolab.

Lo más destacable es que este laboratorio agilizará la gestión de certificación de alimentos aptos para celíacos, proceso que hasta ahora la Fundación hacía sólo en Argentina a



Pilar Alonso, product manager Colún; Carlos Troncoso: gerente general Granotec Chile, Chantal Signorío, presidenta Fundación Convivir.

través del envío de muestras, lo que resultaba complejo y limitante para algunos alimentos, especialmente los perecibles. “Esto nos limitaba para contar una lista completa y variada de alimentos necesarios para la alimentación balanceada del celíaco”, indicó Chantal Signorío, presidenta de Fundación Convivir.

El gluten es una proteína presente en cereales (trigo, centeno, cebada y avena) y que algunas personas no pueden consumir porque les provoca un deterioro en las vellosidades intestinales causando una serie de trastornos. Este deterioro se conoce como la Enfermedad Celíaca y es lo que se denomina intolerancia al gluten.

Se estima que en Chile hay alrededor de 70.000 celíacos y muchos de ellos lo desconocen.

Los productos están organizados por categoría y subcategoría, tales como panes, galletas, carnes, lácteos, cecinas, golosinas, entre otros. Además, se identifican por color: verde para aquellos que cuentan con su certificación o análisis de gluten al día y que, por lo tanto, son aptos para una dieta sin gluten; y amarillo, para aquellos que deben renovar su certificación, lo que indica cierto grado de incertidumbre. Los productos cuya certificación no fue renovada dentro del plazo establecido se retiraron de la lista.

Fragmento del diario El Mercurio sobre el convenio de colaboración tecnológica entre Fundación Convivir y Laboratorio Granolab de Granotec, 2007.



José Antonio Plubins, presidente de Laboratorio Bagó de Chile; diputados Carlos Olivares y Karla Rubilar, integrantes de la Comisión de Salud; senador Carlos Ignacio Kuschel, de la Comisión de Salud; Jorge Miranda, gerente comercial de Laboratorio Bagó de Chile, y Dr. Francisco Radrigán, presidente de la Sociedad de Reumatología.

Laboratorio Bagó se compromete con los celíacos

Laboratorio Bagó de Chile certificó sus productos como "libres de gluten", lo que fue aprobado por la Fundación Convivir, cuyo objetivo es mejorar la calidad de vida de los enfermos celíacos. Esto se oficializó en una ceremonia a la que asistieron autoridades de salud, integrantes de la Comisión de Salud del Senado y de la Cámara de Diputados, y directivos de la Fundación Convivir y de importantes sociedades médicas.

Las personas celíacas no pueden ingerir el gluten que se encuentra en el trigo, centeno, cebada y avena, entre otros. En la elaboración de algunos medicamentos pueden utilizarse excipientes provenientes de almidones que contengan gluten; por ello, la Fundación Convivir debió certificarlos para que los celíacos puedan consumirlos sin riesgos.

Esta certificación de medicamentos libres de gluten es una nueva acción de Laboratorio Bagó en su política de responsabilidad social empresarial.



Juan Araneda, gerente general de Laboratorio Bagó de Chile; senador Carlos Ignacio Kuschel, y Dra. Lorena Rodríguez, representante de la ministra de Salud.

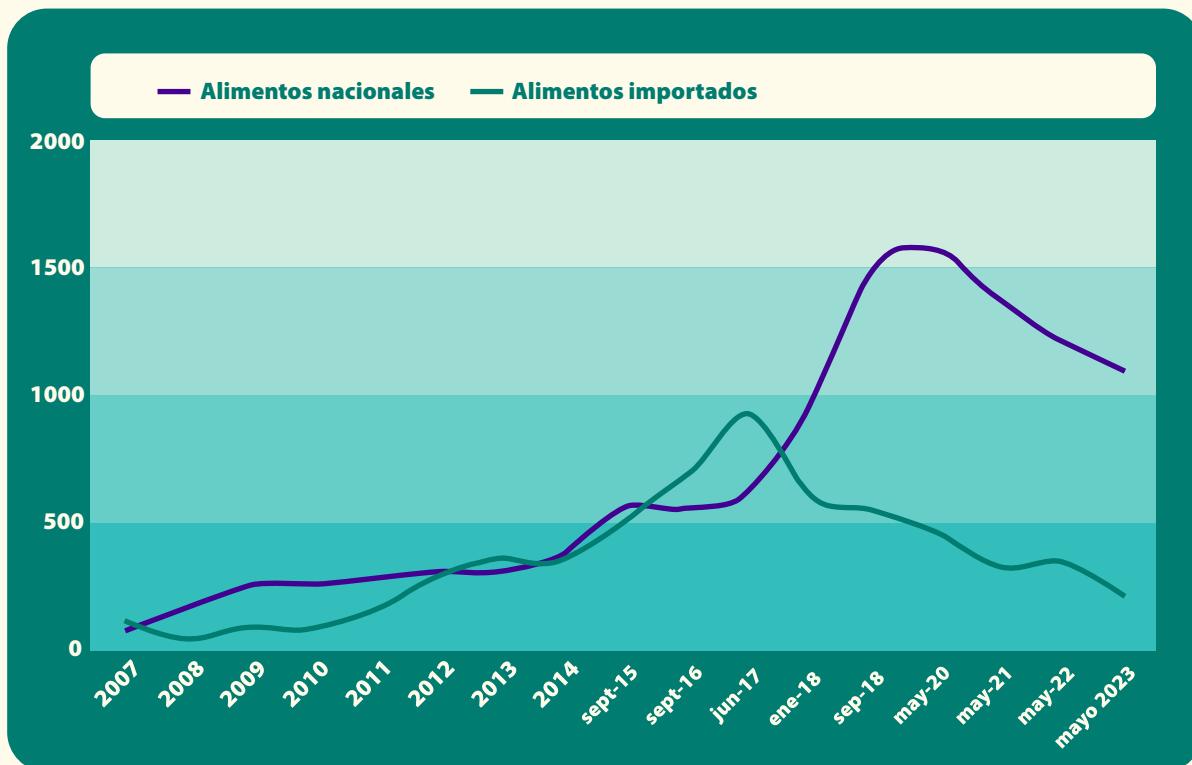


Dr. Enrique Mullins, vicepresidente, y Dra. Orieta Gómez, presidenta, ambos de la Sociedad de Dermatología, junto al diputado Marco Antonio Núñez, presidente de la Comisión de Salud.



Guillermo Mora, subgerente de Marketing y Promoción de Laboratorio Bagó de Chile; Helga Santibáñez, coordinadora, y Chantal Signorio, presidenta, ambas de la Fundación Convivir, junto a Pedro Villanueva, jefe de Producto de Laboratorio Bagó de Chile.

Fragmento del diario El Mercurio sobre la certificación de los productos de Laboratorio Bagó y la aprobación de Fundación Convivir, 2007.



Variación de productos en la lista en el tiempo.

El gráfico muestra el crecimiento sostenido en la demanda de alimentos sin gluten en Chile, un cambio que puede explicarse tanto por el aumento en los diagnósticos de enfermedad celíaca como por un mayor consumo general de estos productos. Hasta el año 2017, la mayoría de los productos registrados en la lista eran importados; sin embargo, esta tendencia comenzó a cambiar en los años siguientes. Esta variación puede atribuirse tanto a los cambios legislativos relacionados con los alimentos sin gluten en Chile como al trabajo constante de la Fundación. A partir de 2020 hemos detectado un declive en la cantidad de productos nacionales en la lista.

SELLO “CONTROLADO POR CONVIVIR SIN GLUTEN”

Desde julio de 2006, la Fundación Convivir otorga el sello “Controlado por Convivir Sin Gluten” para identificar y distinguir los productos libres de gluten elaborados en Chile. Este sello certifica que los productos han sido fabricados bajo estrictos protocolos que previenen el riesgo de contaminación cruzada con gluten en cada una de las etapas de la cadena productiva, desde la selección de materias primas hasta el envasado del producto final.

Este sello se entrega exclusivamente a empresas nacionales que elaboran, procesan y envasan alimentos y bebidas sin gluten, siempre que cumplan con los requisitos establecidos por la Fundación Convivir y la norma vigente. El sello no se otorga a productos sin gluten importados, ya que estos cuentan con certificaciones propias y utilizan el símbolo de la espiga tachada de su país de origen, el cual, en muchos casos, es otorgado por organizaciones similares a la nuestra.

La iniciativa e interés por incluir el sello “Controlado por Convivir Sin Gluten” en envases y etiquetas de alimentos sin gluten se masificó a mediados de 2010, impulsada inicialmente por un par de empresas, a las que se fueron sumando otras de forma progresiva. Así, hacia diciembre de 2023, alcanzamos un total de 42 compañías que aportan más de 870 productos certificados, entre los que se incluyen lácteos, jugos, salsas, galletas, harinas, premezclas, papas fritas, cecinas, chocolates, helados, suplementos, frutos secos y productos de mar en conserva, entre otros. Todos estos están registrados en la Lista de Alimentos Libres de Gluten.

La normativa referida para elaborar alimentos libres de gluten se encuentra descrita en el [Reglamento Sanitario de los Alimentos](#) (RSA) Decreto Supremo N° 977/96, Título XXVIII de alimentos para regímenes especiales, párrafo VI de los alimentos exentos de gluten, artículos 516, 517 y 518 y, últimamente, en la ley 21.362.

La Fundación Convivir es propietaria de la marca (tipo etiqueta): “Controlado por Convivir Sin Gluten”, primer diseño del sello, como consta según el registro de marca N°1.211.516, N°1.211.517, N°1.229.353, N°1.228.826, autorizado para usarse en productos de distintas categorías como carnes, huevo, frutas y verduras, legumbres, productos lácteos, café, té, confitería, miel, granos y semillas, bebidas sin alcohol, conservas, zumos, productos de pastelería y panadería, entre otras (clase 29, 30, 31 y 32). Además, en julio de 2016 se registró una modificación del sello, tanto en su disposición como en su diseño. Finalmente, desde abril de 2024, la Fundación registró también la marca “Controlado por Convivir Libre de Gluten”, la cual comenzó a implementarse en los meses posteriores para las mismas clases, según consta en el registro de marca N°1.560.410.

Como complemento al proceso de certificación, también desarrollamos un sello destinado a identificar restaurantes y cafeterías que ofrecían menús sin gluten. Sin embargo, este proyecto fue descontinuado tras la publicación de la Ley 21.362, que instaura una legislación común para el etiquetado de alimentos libres de gluten.



Primer sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”, 2006.

Modificación del sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”, 2016.

Variación en el tiempo del sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”.



Sello para restaurantes y cafeterías
"Alimentos Sin Gluten", 2018.

Indicaciones para usar el sello:

Para otorgar el sello "Controlado por Convivir Sin Gluten", la Fundación realiza una auditoría que verifica, a través de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que el proceso productivo cumpla con los estándares de calidad requeridos para un alimento libre de gluten y con lo establecido en la normativa vigente. Esta auditoría incluye la revisión de la implementación de procedimientos que aseguren la ausencia de contaminación de gluten en todas las etapas del proceso. Esta labor la realiza una ingeniera en alimentos.

La inspección visual del área de procesamiento permite:

- Identificar y entregar información objetiva sobre las condiciones del proceso productivo, proponiendo acciones correctivas o mejoras para garantizar la ausencia de contaminación cruzada.
- Evaluar la eficacia y sostenibilidad en el tiempo del proceso que garantiza dicha ausencia.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa.
- Aprobar, a partir de los resultados, el uso del sello "Controlado por Convivir Sin Gluten".



Sello "Controlado por Convivir Sin Gluten" en un producto del mercado.

Chantal Signorio y Dra. Cecilia Castillo en el evento de lanzamiento del sello, 2006.



El proceso de certificación culmina con la firma de un convenio de uso de marca, el que debe renovarse anualmente. La empresa certificada se compromete a realizar controles analíticos del contenido de gluten en sus productos con una frecuencia determinada, así como informar cualquier cambio en las líneas de producción, materias primas, formulación u otras situaciones que puedan requerir un nuevo control por posible contaminación. De esta manera, se resguarda el prestigio de la marca y, en caso de no mantenerse vigentes las medidas de seguridad, se suspende de forma inmediata su uso y se retira el producto del mercado.

→ ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y CAPACITACIÓN



Fragmento del diario *El Mercurio* sobre el primer desayuno conmemorativo por el Día Internacional del Celíaco realizado por Fundación Convivir, 2004.

Difundir, visibilizar, concientizar y socializar la enfermedad celíaca es otra de las líneas de trabajo fundamentales de la Fundación Convivir. Con estos propósitos, hemos creado y participado en múltiples instancias de diálogo y conversación, como charlas, simposios y talleres de cocina —tanto participativos como demostrativos—, con el fin de ampliar el conocimiento sobre esta condición y la dieta sin gluten.

Para dar a conocer la Fundación Convivir, sus proyectos y avances, en mayo de 2004 realizamos un desayuno en el cual participaron autoridades (el señor Andrés Zaldívar, representantes del ISPCh), gerentes generales de marketing y de desarrollo de empresas del sector alimentario (Soprole, Nestlé, La Preferida, Ambrosoli, Evercrisp, ICB, Unilever, Nutrisa, Juan Bas, Gerber), así como representantes de farmacéuticas (Laboratorio Maver).

CICLO DE CHARLAS, CONVERSATORIOS Y WEBINARS

Los ciclos de charlas sobre enfermedad celíaca tienen como objetivo ser una instancia de acercamiento para resolver las dudas e inquietudes de los pacientes recién diagnosticados, actualizar los conocimientos de quienes ya vienen con esta condición desde hace años y educar al público general interesado en aprender más sobre la EC. Para ello, contamos con el valioso apoyo de médicos, nutricionistas especializados y otros profesionales del área de la salud y los alimentos, quienes han participado generosamente compartiendo su conocimiento.

En los primeros años, las charlas se realizaron de forma presencial en el Instituto Chileno Italiano de Cultura (Triana 843, Providencia), que nos facilitó su auditorio con capacidad para 100 personas. Gracias al auspicio de *El Mercurio*, cada actividad fue anunciada en el diario.

Charla "Celiaco, cómo vivir el día a día" por la psicóloga María Loreto Alvear, 2013.



En el contexto de la pandemia, en 2020, y con el objetivo de dar continuidad a nuestras actividades de difusión, iniciamos conversatorios online y webinars, a través de nuestras redes sociales como Instagram y Facebook. Esta modalidad no solo nos permitió mantenernos activos, sino que además amplió significativamente el alcance de nuestro trabajo, llegando a personas celíacas de todo el país.

DETALLE DE LAS CHARLAS IMPARTIDAS ANUALMENTE

Año 2007:

- 30 de agosto: “Conociendo la enfermedad celíaca: Diagnóstico y alimentación saludable sin gluten”. Dra. Cecilia Castillo, pediatra y nutrióloga.
- 26 de septiembre: “Niños y adolescentes: Diagnóstico y alimentación”. Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo.
- 30 de octubre: “Mujer: Enfermedades asociadas (osteoporosis y anemia) y alimentación complementaria”. Dr. Juan Carlos Weitz, gastroenterólogo.
- 6 de noviembre, en Rancagua: “Primer encuentro con celíacos: Enfermedad celíaca y su alimentación”. Dra. Cecilia Castillo, pediatra y nutrióloga. Actividad coordinada por la presidenta del Comité Regional de la Cruz Roja del Libertador Bernardo O’Higgins, Sra. Paulina Benítez, y la directora, Sra. Susana Urra, de la misma institución.
- 27 de noviembre: “Dieta Libre de Gluten (DLG): Qué comer, qué comprar, dónde comprar” y “Rotulación: Aprenda a identificar un alimento certificado”. Helga Santibañez, ingeniero en alimentos y coordinadora de Fundación Convivir.



Charla “Conociendo la enfermedad celíaca: Diagnóstico y alimentación saludable sin gluten” por la Dra. Cecilia Castillo, 2007.

Año 2008:

- 30 de marzo, en Iquique:
 - Encuentro con la comunidad celíaca de Iquique.
 - Conferencia “La dieta libre de gluten: Qué comer, qué comprar y dónde”, Dra. Cecilia Castillo, pediatra y nutrióloga.
- 29 de abril: “Enfermedad celíaca en la vida de las mujeres”, Dra. Cecilia Castillo, pediatra y nutrióloga.
- 30 de mayo, en Coquimbo: Encuentro organizado por la nutricionista Claudia Varas, para la agrupación de celíacos de Coquimbo en el hospital San Pablo de Coquimbo.
- 30 de junio: “Evolución de la enfermedad celíaca”, Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo.
- 7 de agosto, en Puerto Montt:
 - Conferencia “Condición celíaca y el gluten en la dieta”, Dr. Germán Errázuriz, gastroenterólogo.
 - Presentación “Convivir y lista de alimentos certificados”, H. Santibañez, coordinadora Convivir.
- 26 de agosto: “Biopsia intestinal en el diagnóstico de la EC”, Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo.
- 27 de octubre: “Anemia y alimentación complementaria”, Dr. Juan Carlos Weitz, gastroenterólogo.



Encuentro organizado por Claudia Varas para la agrupación de celíacos de Coquimbo, 2008.

Año 2009:

- 23 de marzo: “Enfermedad celíaca hoy en día: Diagnóstico y alimentación”, Dr. Juan Francisco Miquel, gastroenterólogo.
- 17 de agosto: “Mitos y errores respecto de la enfermedad celíaca”, Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo.
- 28 de septiembre: “Por qué y cómo llevar una dieta libre de gluten”, Dr. Juan Carlos Weitz, gastroenterólogo.
- En las sedes de la U. Santo Tomás se llevaron a cabo los siguientes encuentros:



Charla “Enfermedad celíaca hoy en día: Diagnóstico y alimentación” por el Dr. Juan Francisco Miquel, 2009.

- 14 de octubre, en Iquique: “Enfermedad celíaca en Chile”, Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo.
- 15 de octubre, en Arica: Reunión con celíacos.
- 16 de octubre, en Antofagasta: Reunión con celíacos.
- 25 de noviembre, en Puerto Varas: Reunión con celíacos.

Año 2010:

- 20 de abril: "Enfermedad celíaca", Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo. Organizada por la Escuela de Medicina de la U. Mayor.
- 3 de mayo: "Cómo alimentarse libre de gluten y equilibradamente", Alejandra Parada, nutricionista y PhD en Nutrición y Alimentos.
- 5 de mayo, en Curicó: Reunión con celíacos.
- 22 de junio: "Enfermedad celíaca en Chile: Resultados de la encuesta 'Tú también eres parte'", Dr. Alberto Espino, gastroenterólogo.



Helga Santibañez junto a la directiva la de Corporación Pro-Paciente Celíaco y asistentes a la I Jornada de "Enfermedad Celíaca: El paciente celíaco desde una mirada integral", 2010.

- 11, 12 y 13 de agosto, en Concepción: "Fundación Convivir y el apoyo a los celíacos". Presentación realizada en el marco de la I Jornada de "Enfermedad Celíaca: El paciente celíaco desde una mirada integral", organizada por la U. de Concepción.
- 25 de octubre: "Nutrición y enfermedad celíaca", Alejandra Parada, nutricionista y PhD en Nutrición y Alimentos.
- 16 de diciembre, en Temuco: "Actualización de la Enfermedad Celíaca", Dr. Eduardo Hebel, gastroenterólogo. Auditorio de la Facultad de Medicina de la U. de La Frontera.

Año 2011:

- 28 de marzo: "¿Cómo es el seguimiento y control de la EC?", Dr. Juan Francisco Miquel, gastroenterólogo.
- 30 de mayo: "Enfermedad celíaca y problemas hepáticos", Dr. Javier Brahm, gastroenterólogo.
- 26 de agosto: "Taller para celíacos", Dra. Maria Esteve, gastroenteróloga del Hospital Universitari Mútua de Terrassa, de la U. de Barcelona, España. Actividad desarrollada en el marco del III Simposio Internacional de EC.
- 29 y 30 de septiembre, en Temuco: "Dieta en enfermedad celíaca y el aporte de Fundación Convivir", en el marco del VI Curso de Nutrición Clínica, organizado por la Facultad de Medicina de la U. de La Frontera.
- 15 de noviembre, en Viña del Mar: "Fundación Convivir y su apoyo a pacientes celíacos", en el encuentro "Aprenda más sobre la enfermedad celíaca", organizado por Fundación Convivir y la U. Andrés Bello, sede Viña del Mar.
- 21 de noviembre: "Lesiones dérmicas y enfermedad celíaca", Dr. Patricio Amaro, dermatólogo.



Charla "Fundación Convivir y su apoyo a pacientes celíacos" por Helga Santibañez en el marco del VI Curso de Nutrición Clínica de la Facultad de Medicina de la Universidad de la Frontera, 2011.

Año 2012:

- 26 de marzo: "Enfermedad celíaca y quiénes deben ser diagnosticados", Dra. Marcela Planzer, gastroenteróloga.
- 27 de marzo: Sesión educativa para un grupo de pacientes celíacos del Centro de Diagnóstico y Terapéutico, Complejo Asistencial Dr. Sótero del Río, por Estrella Isla, nutricionista.
- 20 de abril, en Copiapó: Charla sobre EC en el Centro Médico CEDIMED, Dr. Felipe Matta, gastroenterólogo y Julie Guggiana, nutricionista.
- 9 de julio: "Aspectos psicológicos relacionados con la enfermedad celíaca", César Carvajal, psicólogo.
- 15 de noviembre, en Santa Cruz: Acercamiento educativo con los celíacos de la ciudad e invitación a los asistentes a formar un grupo y obtener personalidad jurídica.
- 19 de noviembre: "Enfermedad celíaca y enfermedades endocrinas", Dra. Claudia Campusano, endocrinóloga.
- 21 de noviembre: Charla sobre EC en el marco de la asignatura "Producción y tecnología de alimentos" de la carrera de Nutrición y Dietética de la U. de Chile.



Charla "Enfermedad celíaca y quiénes deben ser diagnosticados" por la Dra. Marcela Planzer, 2012.

Año 2013:

- 25 de marzo: "Enfermedad celíaca, generalidades y hechos salientes", Dr. Ernesto Guiraldes, gastroenterólogo.
- 6 de mayo, en Melipilla: "Enfermedad celíaca y su manejo nutricional", Escuela de Nutrición y Dietética de la U. del Pacífico.
- 24 de junio: "Dieta libre de gluten hoy", Claudia Sánchez, nutricionista.
- 30 de agosto, en Valparaíso: "Jornada de enfermedad celíaca hoy", Dr. Iván Aguancha, gastroenterólogo y Adriana Leiva Miranda, nutricionista. Organizado en conjunto con la Facultad de Ciencias de la Salud de la U. de Playa Ancha.
- 7 de octubre: "Celiaco, cómo vivir el día a día", María Loreto Alvear, psicóloga.



Helga Santibañez junto a las nutricionistas Bárbara Pino e Isabel Martínez y los asistentes al Primer Encuentro de amigos celíacos de la comuna de Santa Cruz, 2013.

- 13 de octubre, en Santa Cruz: Primer encuentro de amigos celíacos de la comuna. Bárbara Pino e Isabel Martínez, nutricionistas.
- 6 de diciembre, en Coquimbo: "Criterios y Normas de los alimentos libres de gluten", en la jornada "Mejorando la calidad de vida de las personas celíacas: Un desafío para la próxima década", organizada por el hospital San Pablo de Coquimbo.

Año 2014:

- 26 de mayo: "Enfermedad celíaca y alimentación sin gluten", Victoria Soto, nutricionista.
- 10 de junio: "Alimentos libres de gluten" para el curso Tecnología de alimentos de la carrera de Nutrición y Dietética, de la U. de Chile.
- 25 de agosto: "Soy Celíaco: Asumiendo mi enfermedad", María Loreto Alvear, psicóloga.

Año 2015:

- 27 de abril: "Enfermedad celíaca: Introducción y actualización", Dra. Fabiola Castro, gastroenteróloga.
- 17 de marzo, en Concepción: "Alimentos libres de gluten: mitos y realidades", en la Jornada de Actualización en Enfermedad Celíaca, de la Facultad de Farmacia de la U. de Concepción y la Corporación Pro paciente Celíaco de la misma ciudad.
- 18 de junio, en Osorno: "Enfermedad celíaca y dieta sin gluten". Helga Santibañez, coordinadora de Fundación Convivir.
- 31 de agosto: "Cómo lograr una dieta libre de gluten nutricionalmente equilibrada", Dra. Walewska Schilling, pediatra nutrióloga. Charla grabada por Laboratorio Bagó y disponible en su canal de YouTube. [Ver video](#)
- 17 de noviembre, en Chillán: Jornada sobre la EC organizada por la Fundación Convivir, con la colaboración de la Agrupación de Celíacos de Chillán y la Universidad del Bío Bío. "La enfermedad celíaca hoy", Gerson Cortez, nutricionista; "Dieta libre de gluten nutritiva y equilibrada", María Angélica González, nutricionista; "Fundación Convivir y su apoyo a pacientes celíacos", Helga Santibañez, coordinadora de Fundación Convivir.



Asistentes observan stand con productos sin gluten en el marco de la Jornada sobre la Enfermedad Celíaca organizada por la Fundación Convivir, Agrupación de Celíacos de Chillán y la Universidad del Bío Bío, 2015.

Año 2016:

- 28 de marzo: "La alimentación libre de gluten", Claudia Sánchez, nutricionista. Charla grabada por Laboratorio Bagó y disponible en su canal de YouTube. [Ver video](#)
- 5 de mayo, en Rancagua: "Enfermedad celíaca y su tratamiento", en el marco de la conmemoración del mes del celíaco. Helga Santibañez, coordinadora de Fundación Convivir.
- 3 de junio, en Viña del Mar: Primera jornada de alimentación libre de gluten. "Manifestaciones clínicas de enfermedad celíaca en 500 pacientes chilenos", Dr. Juan Carlos Weitz, gastroenterólogo; "Dieta y certificación sin gluten", Helga Santibañez, coordinadora de Fundación Convivir.

- 25 de julio: "Técnicas y manipulación de productos sin gluten", Patricia Luna, chef.
- 29 de agosto: "Enfermedad celíaca: introducción y actualización", Dra. Fabiola Castro, gastroenteróloga.
- 27 de octubre, en Valdivia: Jornada de enfermedad celíaca, organizada por la Universidad Santo Tomás. "La enfermedad celíaca hoy", Dr. Claudio Toledo, gastroenterólogo; "Dieta libre de gluten nutritiva y equilibrada", César Cortez, nutricionista; "Alimentación libre de gluten: mitos y realidades", Javiera Ritter, enfermera; "Fundación Convivir y su apoyo a pacientes celíacos", Helga Santibañez, ingeniero en alimentos y coordinadora de Fundación Convivir; "Taller de cocina sin gluten", Camila Tobar, cocinera y CEO de My Foods.



Charla demostrativa "Técnicas de manipulación de alimentos sin gluten" por chef Patricia Luna, 2016.

Año 2017:

- 26 de mayo: "Espectro clínico de la enfermedad celíaca e importancia de una dieta estricta y de por vida", Dr. Gabriel Arancibia, gastroenterólogo pediatra.
- 24 de noviembre, en Viña del Mar: Jornada de actualización en EC, organizada por la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Santo Tomás. "Ayer y hoy en el diagnóstico de la EC y sensibilidad al gluten", Dr. Carlos Agüero, gastroenterólogo; "Alimentos libres de gluten y la prevención de la contaminación en el hogar e industria", Helga Santibañez, ingeniero en alimentos y coordinadora de Fundación Convivir; "Costo, disponibilidad y valor nutricional de la canasta básica libre de gluten", Virginia Estevez, nutricionista.
- 28 de noviembre, en Ancud: "Niños con alergia a la proteína de la leche de vaca (APLV), AAM y celíacos en Ancud", organizado con la colaboración del grupo de Ancud.



Charla sobre enfermedad celíaca y dieta libre de gluten por Helga Santibañez organizada con la colaboración del grupo de niños con alergia a la proteína de la leche de vaca (APLV), alergias alimentarias múltiples (AAM) y celíacos del CESFAM Manuel Ferreira Guzmán de Ancud, 2017.

Año 2018:

- 19 de marzo: "Diagnóstico de la enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten", Dr. Óscar Agüero, gastroenterólogo.
- 28 de mayo: "Enfermedad celíaca y obesidad", Alejandra Parada, nutricionista y PhD en Nutrición y Alimentos.

- 8 de noviembre, en Talca: Segunda feria de la inocuidad, organizada por la Universidad de Talca, la Asociación Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (Achipia) y PF Alimentos. En el stand de Fundación Convivir, niños y niñas aprendieron sobre la enfermedad celíaca a través de una narración adaptada por la actriz Cote Rivera, basada en el libro Celia y la fiesta de las galletas. Además, mediante juegos interactivos se les enseñó a identificar alimentos sin gluten.

Año 2019:



Charla en el marco del Programa de Concientización Sobre la Enfermedad Celíaca en Iquique por Helga Santibañez, 2019.

- 15, 16 y 17 de octubre, en Iquique: Programa de concientización sobre la enfermedad celíaca. Se realizaron charlas dirigidas a estudiantes de las carreras de Nutrición y Gastronomía de la Universidad Santo Tomás; al alumnado del colegio Nirvana, del área técnico-profesional con especialidad en Gastronomía, en Alto Hospicio; a emprendedores gastronómicos de la ciudad y a personas celíacas. Además, se organizó una intervención conversatoria en la Expo Semana de la Pyme 2019, evento organizado por Sercotec Tarapacá. El programa finalizó con un encuentro masivo en el Edificio Convenciones Zofri. Esta iniciativa se llevó a cabo gracias al apoyo de Camil Tirado, de Mi Punto Sano.

Año 2020:

- 5 de mayo: Transmisión vía Instagram con Camila Tobar, CEO de My foods.
- 12 de mayo: Webinar vía Facebook. “Enfermedad celíaca en tiempos de COVID-19”, con Alejandra Parada, nutricionista y PhD en Nutrición y Alimentos; el Dr. Alberto Espino, gastroenterólogo y Sebastián Tobar, nutricionista.
- 26 de mayo: Fundación Convivir fue invitada a participar en el webinar por Instagram “Experiencia de la sociedad chilena de cara a la EC desde el punto de vista de Fundación Convivir”, organizado por un grupo de personas celíacas de Panamá.
[Ver video](#)
- 28 de mayo: Transmisión vía Instagram. “Materias primas, texturas y sabores sin gluten”, con Andrea Pini, chef argentina, especialista en recetas sin TACC (sigla usada en Argentina para identificar los productos sin trigo, avena, centeno y cebada). Ver video: [primera parte](#) y [segunda parte](#)



Charla a niños en el stand de Fundación Convivir, en la Segunda Feria de la Inocuidad en Talca, 2018.

- 9 de julio: Transmisión vía Instagram sobre “Celiaquía: Herramientas y apoyo psicológico”, con Gabriela Diéguez, psicóloga. [Ver video](#)
- 16 de julio: Webinar vía Facebook. “Enseñando en tiempos de pandemia”. Charla “Alimentación sin gluten en tiempos de pandemia”, con Helga Santibañez, ingeniero en alimentos y coordinadora de Fundación Convivir; y clase de cocina “Empolvados sin gluten”, con Camila Tobar, CEO My Foods.
- 28 de julio: Charla “Comprendiendo la enfermedad celíaca” transmitida en vivo vía Instagram. Fundación Convivir recibe la invitación de la [empresa Enterex Chile](#) para hablar de la enfermedad celíaca.
- 28 de noviembre: Webinar en Primer Congreso de Pacientes con Enfermedades Digestivas, organizado por la Sociedad Chilena de Gastroenterología. “¿Qué pueden hacer por mí las asociaciones y fundaciones de ayuda a los pacientes? ¿Cómo me comunico con ellos?”, con Helga Santibañez, ingeniero en alimentos y coordinadora de Fundación Convivir. [Ver video](#)

Año 2021:

- 24 de marzo: Transmisión vía Instagram [Nutrir Sano](#). Conversación sobre “alimentos sin gluten y cuáles son los requisitos para estar en la lista de y/o contar con la certificación libre de gluten”. [Ver video](#)
- 5 de mayo: Transmisión vía Instagram en el mes del celíaco. “Testimonio: una familia con hijos celíacos” con [Cecilia Williamson](#) (@soymamasingluten). [Ver video](#)
- 13 de mayo: Transmisión vía Instagram en el mes del celíaco. “Diabetes tipo 1 y enfermedad celíaca. ¿Cómo adecuar la alimentación?”, con Javiera Vega, nutricionista. [Ver video](#)
- 26 de mayo: Charla en Facebook en el mes del celíaco. “Espectro clínico de la enfermedad celíaca en niños. La importancia de la dieta libre de gluten”, Dr. Gabriel Arancibia, gastroenterólogo infantil.
- 13 de noviembre: Transmisión por YouTube del Segundo Congreso de Pacientes con Enfermedades Digestivas, organizado por la Sociedad Chilena de Gastroenterología. [Ver video](#)

Año 2022:

- 7 de abril: Transmisión vía Instagram. “Hablemos de alimentación sin gluten en el colegio”, [Valentina Rosas](#), nutricionista. [Ver video](#)
- 25 de mayo: Transmisión vía Instagram en el mes del celíaco. “¿Qué tanto sabemos de la dieta libre de gluten?”, [Giselle Muñoz](#), nutricionista. [Ver video](#)
- 19 de noviembre al 3 de diciembre: Tercer Congreso de Pacientes con Enfermedades Digestivas, organizado por la Sociedad Chilena de Gastroenterología. “La enfermedad celíaca: Un desafío para todos”. [Ver video](#)

Año 2023:

- 30 de marzo: Transmisión vía Instagram. “Celiaquía en el colegio: Consejos para padres, niños(as) y educadores”, [Dra. Ivette Vilches](#), médico general. [Ver video](#)
- 4 de mayo: Transmisión vía Instagram. “Concientizar, visibilizar y socializar la celiaquía”, con la [Dra. Ivette Vilches](#), médico general. [Ver video](#)
- 23 de mayo: Transmisión vía Instagram. “Cómo saber si es celiaquía, sensibilidad al gluten o alergia al trigo”, [Dra. Ivette Vilches](#), médico general y [Vicente Allel](#), influencer y cocinero (@lord.vicente en RRSS). [Ver video](#)
- 2 de agosto: Participación en el [programa TXS Health](#), conducido por la periodista Andrea Obaid, quien nos invitó a hablar sobre “Fármacos certificados libres de gluten, aptos para personas celíacas”. En colaboración con Laboratorios Abbott.
- 6 de septiembre: Fundación Convivir fue invitada por Pluxee (ex Sodexo), que administra la [tarjeta JUNAEB BAES](#), para hablar sobre el “Gluten, las alergias y las intolerancias alimentarias”.
- 2 de diciembre: Cuarto Congreso de Pacientes con Enfermedades Digestivas, organizado por la Sociedad Chilena de Gastroenterología y transmitido por su canal de YouTube. [Ver video](#)



Escenario del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca: "Presente y futuro de la enfermedad celíaca en Chile", 2023.



Escenario del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca: "Presente y futuro de la enfermedad celíaca en Chile", 2023.

SIMPOSIOS INTERNACIONALES SOBRE LA ENFERMEDAD CELÍACA

“El objetivo de estos simposios ha sido actualizar el conocimiento científico y práctico sobre la Enfermedad Celíaca.”

El objetivo de estos simposios ha sido actualizar el conocimiento científico y práctico sobre la Enfermedad Celíaca, con el fin de poner a disposición de médicos, nutricionistas y otros profesionales de la salud la información más actual y completa posible sobre sus mecanismos, presentación clínica, tratamiento y dilemas actuales. Al mismo tiempo, se ha procurado informar a las personas que viven con la enfermedad y a sus familias sobre las novedades relacionadas con la condición, los avances logrados en nuestro país respecto a la disponibilidad y seguridad de los alimentos sin gluten, y los temas prioritarios que aún están pendientes.

I Simposio internacional sobre la Enfermedad Celíaca

“Temas Emergentes de Enfermedad Celíaca”



Asistentes a charla en el marco del I Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2007.

Organización: Fundación Convivir y Facultad de Medicina de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Director científico: Dr. Ernesto Guiraldes, profesor titular del Departamento de Pediatría de la Facultad de Medicina de la UC, jefe del Grupo de Gastroenterología Pediátrica y vicepresidente de la Fundación Convivir.

Lugar: Aula Magna del Centro de Extensión UC.

Fecha: 12 y 13 de abril de 2007.

Asistencia: Más de 300 personas, entre médicos generales, especialistas, nutricionistas y otros profesionales de la salud, además de estudiantes de Medicina.

La tarde de la segunda jornada estuvo dirigida a la comunidad celíaca y se entregó la primera “Guía Práctica para los Celíacos Convivir Sin Gluten”.

Invitados internacionales:

- Dr. Carlo Catassi, profesor asociado de Pediatría y director de la Escuela de Especialización en Pediatría, Departamento de Ciencias Clínicas Especializadas y Odontoestomatología, Universidad Politécnica de Marche, Ancona, Italia; Centro de Investigación en Inmunología y Biología de las Mucosas y Celíacos, Mass General Hospital for Children of Harvard Medical School, Boston, MA, EEUU y codirector del Center for Celiac Research University of Maryland, Baltimore, MD, EEUU.
- Dr. Fernando Chirdo, doctor en Ciencias Bioquímicas y profesor adjunto de Inmunología Molecular y Celular, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Miembro del comité ejecutivo del “European Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity”.

Difusión del Simposio: Tuvo cobertura en medios de prensa digital e impresa, radio, televisión, así como en redes sociales y páginas web de nuestra institución, de los patrocinadores y colaboradores. Al finalizar el simposio, se entregó un certificado de asistencia que acreditaba una duración de 16 horas cronológicas, distribuidas en dos días.



Dr. Carlo Catassi con Dr. Ernesto Guiraldes en el marco del I Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2007.

Primera Feria de Alimentos y Medicamentos Sin Gluten



Asistentes a la Primera Feria de Alimentos y Medicamentos Sin Gluten en el marco del I Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2007.

Lugar: Hall central del Centro de Extensión PUC.
Fecha: 12 y 13 de abril de 2007.

Stands: Lefersa, Marco Polo, B. Braun Medical S.A., Diet Store, Drogería Hofmann, Granotec, Jumbo, Laboratorio Bagó, Laboratorio Maver, Laboratorio Saval, Nestlé, Panadería El Pueblo, Proexa S.A., Banchile Seguros de Vida S.A. y Coopeuch.

Publicación de la primera Guía Práctica para los Celíacos:

Esta guía fue editada para ser distribuida entre los asistentes al I Simposio Internacional sobre Enfermedad Celíaca.

Título: Convivir sin gluten: Guía Práctica para los Celíacos

Autora: Dra. Cecilia Castillo

Edición: Chantal Signorio

Diseño: Paula Montero

Coordinación: Helga Santibañez

Fotografías: El Mercurio

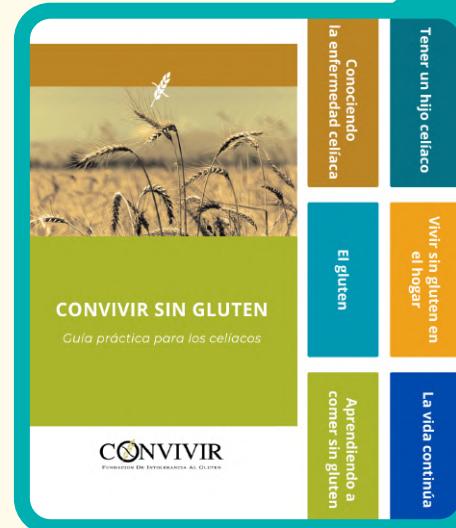
Primera edición: 2007

Tiraje: 1.500 ejemplares

Auspiciadores: Merck, Colun, Coopeuch

El propósito de esta guía fue dar a conocer aspectos fundamentales y apoyar la enseñanza sobre la enfermedad celíaca, en un formato práctico y portátil que permitiera llevarla cómodamente en la cartera. Además, facilitaba la comunicación y el acceso a información clave sobre temas como:

- Qué es el gluten; aprender a comer sin gluten; conocer la lista actualizado de los alimentos y medicamentos sin gluten.
- Qué hacer para celebrar el cumpleaños de un hijo/a celíaco/a, en el colegio y en eventos sociales.
- Recomendaciones para seguir una vida social lo más similar a la que se llevaba antes del diagnóstico; saber qué hacer cuando se come fuera de casa o cuando se viaja.
- Recomendaciones prácticas para evitar la contaminación cruzada en el hogar como el manejo de los utensilios de cocina, limpieza de mesones y utensilios, y el ordenar el refrigerador y la despensa.



Primera Guía Práctica para los Celíacos, 2007.

II Simposio Internacional sobre Enfermedad Celíaca

"Avanzando en el conocimiento"



Asistentes a charla en el marco del II Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2009.

Organización: Fundación Convivir y Facultad de Medicina de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Director científico: Dr. Juan Francisco Miquel, gastroenterólogo del Departamento de Gastroenterología y profesor adjunto de la Facultad de Medicina de la PUC.

Asesor científico: Dr. Ernesto Guiraldes, de Fundación Convivir y U. Mayor.

Secretario ejecutivo: Dr. Alberto Espino, gastroenterólogo del Departamento de Gastroenterología de la Facultad de Medicina de la PUC.

Lugar: Aula Magna del Centro de Extensión PUC.

Fecha: 11 y 12 de junio de 2009.

Asistencia: Más de 340 personas, entre médicos de distintas especialidades, nutricionistas, alumnos becados e internos de ambas carreras, e ingenieros en alimentos.

Invitados internacionales:

- Dr. Carlo Catassi, co-director del Center for Celiac Research, University of Maryland, Baltimore, MD, EEUU.
- Dr. Julio Bai, jefe del Departamento de Medicina del Hospital Udaondo, Buenos Aires, Argentina.
- Dr. Chris Mulder, MD PhD, VU del University Medical Center, Dept. of Gastroenterology, Ámsterdam, Países Bajos.
- Dr. Alessio Fasano, director del Center for Celiac Research and Treatment, Mass General Hospital for Children y codirector del Programa de Investigación sobre EC de la Escuela de Medicina de Harvard, Baltimore, MD, EEUU. No asistió porque su vuelo fue suspendido por mal tiempo en Miami.

Difusión del Simposio: Tuvo cobertura en medios digitales e impresos, radio y en las redes sociales y sitios web de nuestra institución, así como de los patrocinadores y colaboradores. Al finalizar, se entregó un certificado de asistencia que acreditaba una duración de 8 horas cronológicas.



Dr. Carlo Catassi, Dr. Juan Francisco Miquel, Dr. Chris Mulder, Dr. Julio Bai y Chantal Signorio en el marco del II Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2009.

Segunda Feria de Alimentos y Medicamentos Libres de Gluten



Asistentes a la Segunda Feria de Alimentos y Medicamentos Sin Gluten en el marco del II Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2009.

Lugar: Plaza Central del Centro de Extensión PUC.

Fecha: 11 y 12 de junio de 2009.

Stands: Abbott Nutrition International, Cecinas Llanquihue, Colun, Coopeuch, Fujinon, Granotec, Marco Polo, Nestlé, Nescafé, Panadería El Pueblo, Sabor do Brasil, Embotelladora Andina y Sabores Delicados representando a las marcas argentinas Yeruti, Kapac, Tante Gretty y El Quilla.

III Simposio Internacional sobre Enfermedad Celíaca

"De la epidemiología al control de calidad del diagnóstico"



Chantal Signorio, Emilia Raymond del ISPCh y asistentes del III Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2011.

Organización: Fundación Convivir.

Director científico: Dr. Juan Carlos Weitz, gastroenterólogo.

Lugar: Salón Rapallo del Hotel Manquehue.

Fecha: 25 y 26 de agosto de 2011.

Asistencia: 200 personas.

Invitados internacionales:

- Dra. Maria Esteve, gastroenteróloga del Hospital Universitario Mútua Terrassa, Barcelona, España.
- Dra. Emilia Sugai, gastroenteróloga, Hospital de Gastroenterología Dr. Bonorino Udaondo, Buenos Aires, Argentina.

En el simposio se abordaron diversos temas, desde la epidemiología de la enfermedad celíaca hasta el manejo de sus complicaciones. Además, se presentaron avances de los resultados de la Encuesta Nacional de Salud año 2009-2010 del Ministerio de Salud, que por primera vez incluyó el estudio de la prevalencia de la EC en Chile.⁵

Talleres:

Taller ASIS- UC y Fundación Convivir

Organización: Profesor Franco Pedreschi del Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos, PUC. "Programa ASIS-UC" (Alimentos Sabrosos Inocuos y Saludables de la Escuela de Ingeniería UC).

Fecha: 16 de agosto de 2011.

Lugar: Salón Los Robles del Hotel Manquehue.

Participaron expertos nacionales (universidades, ministeriales, entre otros) que analizaron la legislación internacional en relación con la cantidad máxima de gluten permitida en los alimentos.

Diagnóstico serológico de la enfermedad celíaca

Organización y coordinación: Carolina Valenzuela B., bioquímica del Laboratorio Nacional de Referencia de Inmunología del Instituto de Salud Pública de Chile y la Fundación Convivir.

Fecha: 26 de agosto de 2011.

Lugar: Salón Los Robles, Hotel Manquehue
Participaron representantes de laboratorios públicos y privados de la Red de Inmunología.



Asistentes al Taller de Diagnóstico Serológico en Enfermedad Celíaca en el marco del III Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2011.

⁵ Encuesta Nacional de Salud 2009-2010:

https://extranet.who.int/ncdcs/Data/CHL_C5_Encuesta%20nacional%20de%20salud%20chile%202009-2010.pdf

Objetivo: Revisar la metodología disponible para el diagnóstico serológico de EC (algoritmos diagnósticos) y conocer el estado actual de las mismas determinaciones en Chile, convirtiéndose en el primer paso para que el ISPCh incorporara este tipo de pruebas serológicas a su red de control de calidad externa.

Al término del taller se entregó un certificado de asistencia indicando la duración de la actividad con un total de 4 horas cronológicas.

Taller de Anatomopatología

Organización: Dr. Luis Contreras, médico cirujano, especialista en Anatomía Patológica, con la colaboración de los patólogos Raúl Pisano y José Valbuena.

Fecha: 25 de agosto de 2011.

Lugar: Salón Los Robles, Hotel Manquehue.



Asistentes al Taller de Anatomopatología en el marco del III Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2011.

Participantes: 25 médicos anatomopatólogos y becarios de los hospitales J. J. Aguirre, Roberto del Río, Militar, Fach, San Borja, Calvo Mackenna, Van Buren y de la Universidad de Valparaíso, de Rancagua, de Coquimbo, de Talca, de Temuco, de Valdivia, Clínica Dávila, Cedinta de la Universidad de Chile, Clínica Alemana, Clínica Las Lilas.

Al término del taller se entregó un certificado de asistencia indicando la duración de la actividad con un total de 3 horas cronológicas.

En el encuentro se evaluaron biopsias de casos problemáticos y se analizaron los aspectos histológicos que presentan estos pacientes.

Stands: Nescafé, Nestlé, Merck, Andina, Pancho Villa, Laboratorio Maver, El Pueblo, Granotec, Laboratorio Andromaco, Laboratorio Bagó, Colun, Cecinas Llanquihue (pendón), Sabores Delicados, Tante Gretty, Thani, Tendencia Gourmet y Abbott. Por su parte Astrazeneca patrocinó la sala de computación, y Arquimed-Olympus, patrocinó el taller de Anatomopatología facilitando los microscopios.

Difusión del Simposio: Tuvo cobertura en medios digitales e impresos, así como en redes sociales y sitios web de nuestra institución, de los patrocinadores y colaboradores. Al finalizar, se entregó un certificado de asistencia que acreditaban una duración de 13 horas cronológicas.

IV Simposio Internacional sobre Enfermedad Celíaca

“Presente y futuro de la enfermedad celíaca en Chile”

Veinte años de la Fundación Convivir

Organización: Fundación Convivir y Facultad de Medicina de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Comité científico: Dr. Alberto Espino, Alejandra Parada, nutricionista y PhD en Nutrición y Alimentos, Dr. Gonzalo Latorre y Dr. Javier Uribe, del Departamento de Gastroenterología de la UC.

Lugar: Salón Fresno del Centro de Extensión UC.

Fecha: 12 de diciembre de 2023.

Inscritos: 800 personas, a través del formulario Google Forms.

Público:

36,9% médicos

1,6% estudiantes de medicina

(los asistentes del área de la salud se autoidentifican como: 26% gastroenterólogos, 3,02% pediatras, 16,7% nutriólogos, 7,5% medicina general, 10,7% medicina interna, 1,8% medicina familiar, 0,4% ginecólogos, 39,1% otras especialidades)

34,2% celíacos y apoderados

28,9% nutricionistas y alumnas de la carrera de nutrición

0,8% personas con alergia al trigo (gluten)

1,2% empresas de alimentos

2,9% área enfermería

3% personas sensibles al gluten no celíaco/s

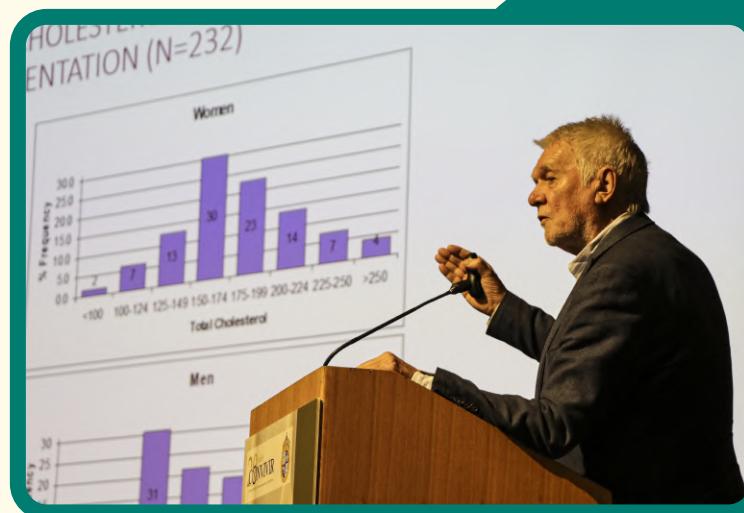
Invitado internacional:

- Dr. Peter Green, reconocido gastroenterólogo y director del Centro de Enfermedad Celíaca de la Universidad de Columbia, EEUU.

Colaboración: Columbia Global Centers y Clyde & Co Chile.

Participaron: Diez alumnas de la carrera de Nutrición y Dietética de la UC.

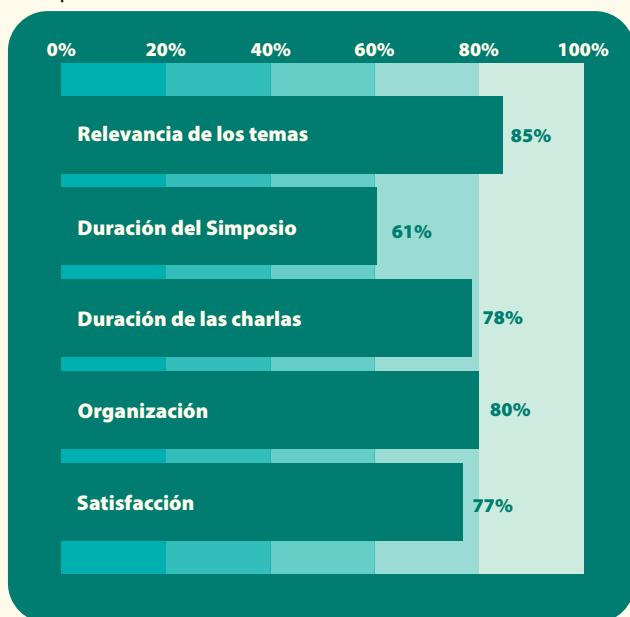
Stands: Panart, DelMoli, Sofruco, Cetortillas, Globall, Elbelman.



Charla “Manifestaciones extra-intestinales de la enfermedad celíaca: ¿Cómo atrapar al camaleón?” por el Dr. Peter Green en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.

Resultados encuesta de satisfacción

Respuestas recibidas: 88



Dr. Hugo Monroy, Dr. Juan Francisco Miquel, Dra. Carolina Pavez y Dr. Peter Green en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.

Charlas

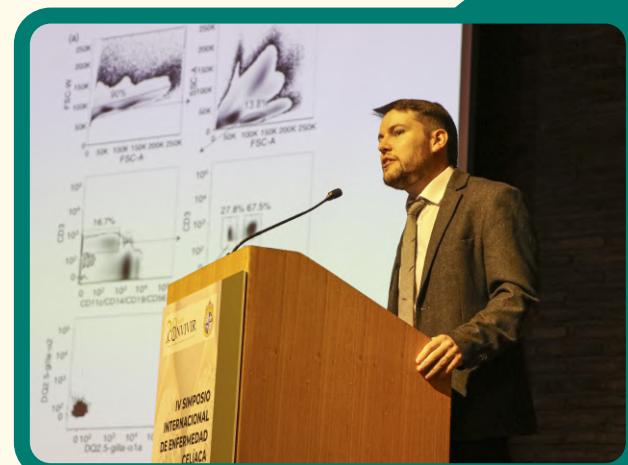
Las charlas fueron grabadas y están disponibles en el canal Youtube de la Fundación Convivir.



Charla "Manifestaciones extra-intestinales de la enfermedad celíaca: ¿Cómo atrapar al camaleón?" por el Dr. Peter Green en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.

- [Historia y epidemiología de la enfermedad celíaca](#), Dr. Peter Green
- [¿Cómo realizar el diagnóstico de enfermedad celíaca? Lecciones de la guía ACG 2023](#), Dr. Hugo Monroy
- [Manifestaciones extra-intestinales de la enfermedad celíaca: ¿Cómo atrapar al camaleón?](#), Dr. Peter Green

- [Complicaciones de la enfermedad celíaca](#), Dr. Peter Green
- [Nuevas técnicas diagnósticas en enfermedad celíaca](#), Dr. Gonzalo Latorre
- [Monitorización de la dieta libre de gluten: un desafío pendiente](#), Dra. Paulina Nuñez



Charla "Nuevas técnicas diagnósticas en enfermedad celíaca" por el Dr. Gonzalo Latorre en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.



Charla "Monitorización de la dieta libre de gluten: un desafío pendiente" por la Dra. Paulina Nuñez en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.

- **Sensibilidad al gluten no celíaca**, Dr. Daniel Cisternas

- [Preguntas y respuestas primer módulo](#)

- **Enfermedad celíaca en Chile**, Dr. Alberto Espino

- **Dieta libre de gluten en Chile: ¿Cómo optimizarla?**, Alejandra Parada, nutricionista y PhD en Nutrición y Alimentos



Charla "Enfermedad celíaca en Chile" por el Dr. Alberto Espino en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.



Charla "Dos décadas de convivencia sin gluten: presente y futuro" por Chantal Signorio en el marco del IV Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2023.

- **Determinantes socioculturales en enfermedad celíaca**, María Jesús Vega, socióloga

- [Preguntas y respuestas tercer módulo](#)

- **Apoyo psicológico en enfermedad celíaca**, Francisca Mena, psicóloga

- **Nuevas terapias farmacológicas en enfermedad celíaca**, Dr. Peter Green

- **Dos décadas de convivencia sin gluten: presente y futuro**, Chantal Signorio, presidenta de la Fundación Convivir

- [Preguntas y respuestas cuarto módulo](#)

Las cuatro simposios fueron patrocinadas por:

- Sociedad Chilena de Pediatría
 - Sociedad Chilena de Gastroenterología
 - Colegio Médico de Chile A.G.
 - Colegio de Nutricionistas de Chile
 - Sociedad Chilena de Alergia e Inmunología
 - Asociación de Facultades Médicas de Chile
 - Ministerio de Salud

Difusión del Simposio:

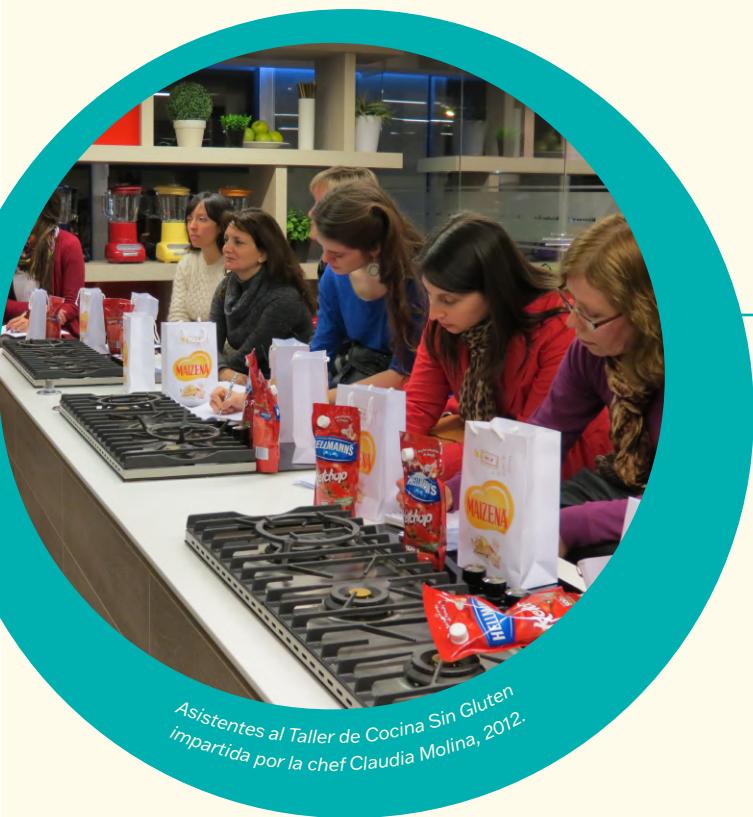
Tuvo cobertura en periódicos digitales e impresos, radio, televisión, y en las redes sociales y sitios web de nuestra institución, así como de los patrocinadores y colaboradores. Al finalizar, se entregó un certificado de asistencia acreditando una duración total de 13 horas cronológicas.

Fragmento del diario El Mercurio sobre la visita del Dr Peter Green a Chile por el IV Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2023.

TALLERES DE COCINA

Entre 2012 y 2019 realizamos 14 talleres de cocina para niños y adultos. El propósito de estos encuentros fue enseñar el manejo de harinas sin gluten para formular premezclas que sustituyeran la harina de trigo, evitando la contaminación cruzada.

Durante los talleres se prepararon masas para pizza, quiches, distintos tipos de panes, muffins, queques, pastas frescas, lasañas con masa de arroz, repostería navideña y muchas otras recetas.



Talleres de cocina sin gluten 2012:

Se realizaron tres clases en las dependencias de Kitchenaid, a cargo de la chef Claudia Molina. Las sesiones fueron teórico-demostrativas y estuvieron dirigidas a adultos.



Talleres de cocina sin gluten 2013:

La chef Claudia Molina volvió a impartir tres clases participativas. Las dos primeras estuvieron dirigidas a niñas y niños de entre 5 y 15 años, y la última fue una sesión teórica para adultos.



Talleres de cocina sin gluten 2015:

Bajo el título “Una receta, muchas ideas. Técnicas y manipulación de productos sin gluten”, se realizó un taller dirigido por Patricia Luna, jefa de carrera de Artes Culinarias, Hospitalidad y Servicio del Instituto Culinary. La actividad se llevó a cabo en el Instituto Italiano de Cultura y reunió a cerca de cien personas.

Talleres de cocina sin gluten 2016:

Se organizaron dos clases en conjunto con la empresa Myfoods, en sus propias instalaciones, con el apoyo de Camila Tobar, CEO de la empresa.

Además, en Valdivia, se realizó una clase de cocina en el marco de la Jornada de EC, en conjunto con el Laboratorio de Nutrición de la Universidad Santo Tomás.

Asistentes al Taller de Cocina Sin Gluten en conjunto con Myfoods, 2016.





Talleres de cocina sin gluten 2017:

Patricia Luna volvió a participar de los talleres dictando la charla “Cocina sin gluten y sus secretos”, donde presentó diversas harinas sin gluten y enseñó cómo manipularlas adecuadamente para evitar la contaminación cruzada en el hogar. Participaron más de ochenta personas en el Instituto Italiano de Cultura.

Talleres de cocina sin gluten 2019:

En conjunto con el Instituto Culinary, se organizaron talleres prácticos como parte del proyecto comunitario Práctica de Servicio de la institución. Las actividades estuvieron a cargo de alumnos de primer año de la carrera de Artes Culinarias, Hospitalidad y Servicio. Se realizaron ocho talleres prácticos durante un sábado de septiembre, octubre, noviembre y diciembre. Al finalizar, los alumnos entregaron a los asistentes un dossier con las recetas aprendidas.

*Estudiantes de primer año de Artes Culinarias, Hospitalidad y Servicio
con los asistentes al Taller de Cocina Sin Gluten en conjunto con el Instituto Culinary, 2019.*



REGISTRO NACIONAL DE PERSONAS CON ENFERMEDAD CELÍACA EN CHILE

Campaña “Tú también eres parte”

En 2007 creamos la Ficha Personal como parte de la campaña “Tú también eres parte. Eres parte de quienes viven la intolerancia al gluten”, con el objetivo de llevar un registro nacional de personas con enfermedad celíaca, a través de un auto-reporte disponible en nuestra página web. Esta iniciativa busca generar un registro nacional voluntario.

Las preguntas las elaboró la Dra. Cecilia Castillo, pediatra nutrióloga y directora de Fundación Convivir. El objetivo de la ficha es conocer y analizar en forma detallada antecedentes como: si existe protocolo para el diagnóstico, identificar grupos etarios, sexo y lugar geográfico; cómo es el manejo de la alimentación, entre otros. Estos antecedentes contribuyen al desarrollo de proyectos y políticas en beneficio de las personas con enfermedad celíaca.



Afiche parte de la campaña “Tú también eres parte. Eres parte de quienes viven la intolerancia al gluten”, 2008.

Enfermedad autoinmune: Encuesta dará pistas sobre los celíacos

- La idea es conocer la cifra total de chilenos con este problema.

Hace tres décadas que la señora Paz Noguera, de 71 años, es celíaca. O sea, su cuerpo no tolera el gluten —una proteína de las harinas de trigo, cebada y centeno—, lo que evita que absorba los nutrientes de los alimentos y le provoca súbitas bajas de peso. “Llegué a pesar 35 kilos. Si comía algo con harina, sufría vómitos, diarreas y fatiga”.

Como ella, se cree que unos 70 mil chilenos sufren este problema, que afecta al intestino delgado y a otros órganos.

Sin embargo, la cifra no es exacta, por lo que la Fundación Convivir, que agrupa a pacientes y sus familias, espera conocer su prevalencia exacta a través de la próxima Encuesta Nacional de Salud que se realiza este año.

La idea es incorporar el examen de diagnóstico de enfermedad celíaca a las muestras de sangre que se tomen a la población encuestada, como explica el doctor Juan Francisco Miquel, del Departamento de Gastroenterología de la U. Católica y director del simposio sobre Enfermedad Celíaca realizado en Santiago la semana pasada.

“Hay algunos datos de población amerindia mexicana que sugieren que la prevalencia podría ser más alta que la europea, y en Chile la gran mayoría de la población es mestiza”, agrega el médico, quien precisa que la enfermedad sigue siendo un problema subdiagnosticado.

“El gluten se introdujo en América con la llegada de los españoles, hace 500 años. Entonces hay una historia más reciente de contacto con esta proteína que en Europa”.



Paz Noguera (71) es uno de los 70 mil celíacos que hay en Chile.

Fragmento del diario *El Mercurio* sobre la incorporación del estudio de la enfermedad celíaca en la Encuesta Nacional de Salud, 2009.

Cuestionario:

- 1. Ficha personal:** Nombre, RUT, dirección, e-mail.
- 2. Datos generales:** Fecha de nacimiento, edad al momento en que fue diagnosticado(a), sexo.
- 3. Método de diagnóstico:** Tipo de exámenes de sangre realizados, si hubo biopsia, complicaciones asociadas, si cumple la DLG, si tiene familiares celíacos, el periodo de control médico, si prepara pan en casa, qué alimentos consume.

Para fines de 2007 habíamos recopilado más de 550 fichas personales, y un año más tarde contábamos con 1.100 registros.

La campaña se difundió con el apoyo del Ministerio de Salud, que se encargó de distribuir mil afiches impresos a través de la Subsecretaría de Redes Asistenciales y de las unidades de Nutrición de los Departamentos de Atención Primaria y Redes Ambulatorias (hospitales y consultorios) a lo largo de todo Chile. Se realizó una segunda impresión para distribuirlos en clínicas, universidades, instituciones relacionadas con la salud y en algunos murales de la red Metro, tarea que asumió la Fundación.

La invitación estaba dirigida a las personas diagnosticadas con celiaquía, desde Arica hasta Punta Arenas, quienes debían ingresar a la página web y completar la ficha personal.

Además, publicamos avisos en la prensa, dimos entrevistas en radios y enviamos una carta a las distintas sociedades y agrupaciones médicas y a las facultades de salud o medicina de las universidades que imparten la carrera.

En 2011 se realizó el primer estudio basado en 1.212 fichas personales, titulado Encuesta Nacional Online Aplicada a Pacientes con Enfermedad Celíaca en Chile. Los autores fueron los gastroenterólogos Dr. Alberto Espino, Dr. Ernesto Guiraldes, Dr. Juan Francisco Miquel y Helga Santibañez.⁶

Del estudio se destacan datos relevantes que entregan la primera pauta concreta sobre la comunidad celíaca en el país. Algunas de sus conclusiones fueron las siguientes:

- Las edades de diagnóstico de quienes respondieron la ficha fluctúan entre un año y 84 años, con un promedio de 26 años.
- Las edades más frecuentes de diagnóstico son antes de los 3 años y entre los 20 y 40 años, siendo la edad adulta (>15 años) el periodo con mayor número de diagnósticos (70% de los casos).
- El 79,3% corresponde a mujeres.
- Las regiones con mayor representación son la Región Metropolitana, la V y la VIII.
- El 20% indicó tener al menos un familiar de primer o segundo grado con EC.
- Enfermedades asociadas: hipertiroidismo (11,8%), osteopenia-osteoporosis (9,5%) y anemia (2,9%).

En 2018, y por recomendación de la nutricionista Alejandra Parada, M. Sc, PhD, incorporamos a la Ficha Personal nuevas preguntas orientadas a evaluar: i) la calidad de vida; y ii) la adherencia a la Dieta Libre de Gluten. Para ello, se integraron tres secciones: i) características epidemiológicas para la descripción de la muestra; ii) el cuestionario "Celiac Dietary Adherence Test (CDAT)" para determinar el grado de adherencia a la DLG; y iii) el instrumento "Coeliac Disease-Related Quality of Life (CD-QOL)" para evaluar la calidad de vida relacionada con la enfermedad.

A finales de 2023, contábamos con más de cinco mil Fichas Personales.



Asistentes a la Primera Feria de Alimentos y Medicamentos Sin Gluten en el marco del I Simposio Internacional de Enfermedad Celíaca, 2007.

Rev Med Chile 2011; 139: 841-847

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Encuesta nacional online aplicada en pacientes con enfermedad celíaca en Chile

ALBERTO ESPINO¹, CECILIA CASTILLO L.², ERNESTO GUIRALDES³,
HELGÁ SANTIBÁÑEZ⁴, JUAN FRANCISCO MIQUEL¹

A national online survey applied to patients with celiac disease in Chile

Background: Celiac disease (CD) is an immune-mediated enteropathy triggered by the ingestion of gluten in genetically susceptible individuals. Its prevalence in Europe and the USA is 0.5 to 1%. Aim: To analyze epidemiological aspects and degree of compliance with gluten-free diet (GFD) among Chilean individuals with CD. **Material and Methods:** Subjects with confirmed or suspected CD were invited to answer an online survey published on the web at www.fundacionconvivir.cl. The answers were reinforced with a telephone interview. Results: The survey was answered by 1212 subjects (79% females). Median age at diagnosis was 25.8 years (range 1 to 84 years), with a bimodal curve with two peaks at less than 3 years and at 20 to 40 years of age. The diagnosis was made only by serologic markers in 9%, only by intestinal biopsy in 17.5%, and by a combination of both methods in 70%. Conditions associated with CD were reported by 30% of subjects and 20% had relatives with CD. The GFD was strictly adhered to by 70%, occasionally by 27% and never by 3%. Seventy five percent of subjects with a strict adherence to GFD had a favorable clinical response compared with 42% of those with incomplete or lack of adherence (odds ratio 4.8, confidence interval 2.4-7 p<0.001). Conclusion: In 90% of respondents the diagnosis of CD was confirmed according to international guidelines that require serology and duodenal biopsy. One third of subjects recognized a poor compliance with GFD. Those with a strict adherence to it had a more favorable clinical course. However, 25% did not experience a clinical improvement despite a strict GFD, a finding which requires further study.

(Rev Med Chile 2011; 139: 841-847).

Key words: Biopsy; Celiac disease; Diet; gluten free.

¹Departamento Gastroenterología, Facultad de Medicina, Pontificia Universidad Católica de Chile.

²Clinica Avansalud, Santiago de Chile, Universidad Mayor, Santiago, Chile.

³Fundación de Intolerancia al Gluten, Ingenieros en Alimentos.

Recibido: 28 de mayo de 2010, aceptado: 9 de mayo de 2011.

Correspondencia a:
Dr. Alberto Espino
Departamento de Gastroenterología
Pontificia Universidad Católica de Chile
Marroqués # 367, Santiago.
Código postal: 3310260
Teléfono: 56-2-35454820
Fax: 56-2-6397790
E-mail: aespino@med.puc.cl

La enfermedad celíaca (EC) es una enteropatía inmuno-mediada por la ingesta de gluten en personas genéticamente susceptibles. El gluten es una proteína presente en el trigo, cebada y centeno. Los principales genes predispónentes son los alelos DQ2 y DQ8 del antígeno de leucocitos de histocompatibilidad (HLA), que están presentes en al menos 95% de los pacientes. La EC fue considerada en su principio como un raro síndrome de mala absorción y trastorno del desarrollo en la infancia, pero actualmente se considera como una enfermedad común que puede afectar a muchos otros órganos y sistemas (hígado, huesos, piel, sistema nervioso, corazón, etc.).^{1,2}

La EC es común en todo el mundo y afecta entre 0.5-1% de la población general en Europa y EE.UU. de Norteamérica. Puede presentarse en cualquier grupo etario, desde infantes hasta ancianos. Su diagnóstico es más frecuente en los primeros años de vida después del destete y en la cuarta década de la vida, siendo más frecuente en mujeres. El retraso en el diagnóstico es de 4.5 a 9 años después del comienzo de los síntomas. Habitualmente, por cada paciente adulto diagnosticado

Espino, Alberto, Castillo L, Cecilia, Guiraldes, Ernesto, Santibáñez, Helga, & Miquel, Juan Francisco. (2011). Encuesta nacional online aplicada en pacientes con enfermedad celíaca en Chile. Revista médica de Chile, 139(7), 841-847. <https://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872011000700003>

"La información recopilada nos ha permitido hacer tres estudios más para conocer y evaluar la calidad de vida y adherencia al tratamiento."

La información recopilada nos ha permitido hacer tres estudios más para conocer y evaluar la calidad de vida y adherencia al tratamiento,⁷ los que se han publicado en revistas médicas.

⁷ Estudios y publicaciones médicas, página 65.

LIBRO DE COCINA

Título: Cocina sin Gluten

Autora: Chantal Signorio

Diseño: Paula Montero

Fotografías: Claudio Vera

Producción fotográfica: Andrea Pairoa

Ilustraciones: Carmen Cardemil

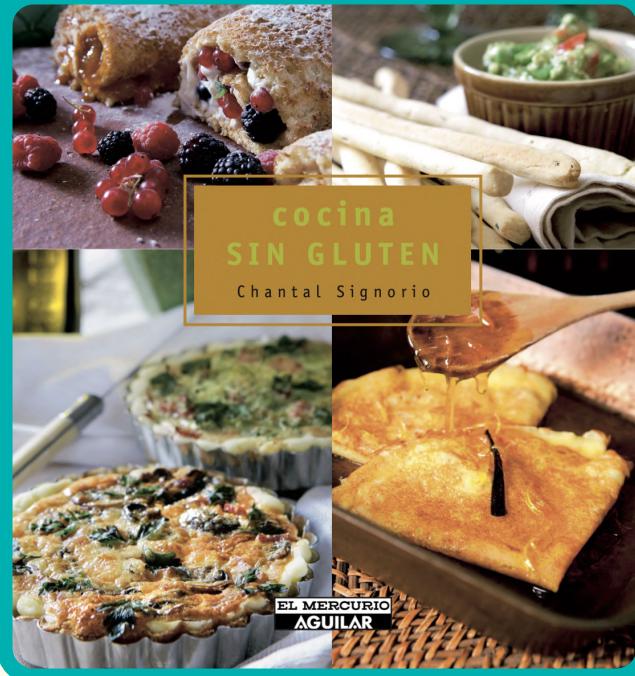
Sello: El Mercurio-Aguilar

Año de publicación: 2006

Tiraje: 2.000 ejemplares (250 pp)

Auspiciadores: Marco Polo, Nutrisa, Nestlé, Maizena, La Preferida, Tapsin, Coopeuch, Jumbo.

Libro "Cocina Sin Gluten" de Chantal Signorio, 2006.



En 2006, la publicación del primer libro de cocina sin gluten en Chile constituyó un hito importante para la Fundación Convivir y para las personas celíacas de nuestro país. En la introducción del libro se explica qué motivó esta publicación: “Existen varios libros publicados en otros países como Italia, Francia, Estados Unidos y hasta en nuestra vecina Argentina, pero los ingredientes que ellos utilizan no coinciden con los disponibles en nuestro país, ni los platos que proponen son típicamente de nuestro gusto o costumbre. Por eso, pensamos en un libro destinado especialmente a los celíacos en Chile. El objetivo de Fundación Convivir y de este libro es normalizar la vida del celíaco, ayudarlo a adaptarse a las diferentes situaciones relacionadas con las comidas a las cuales se puede ver enfrentado. Creemos que es relevante el valor de sociabilidad que acompaña el acto de consumir alimentos: ya sea en familia, con los amigos, en el trabajo o entre los niños, jóvenes y adolescentes.”

El libro se divide en ocho capítulos y contiene más de 145 recetas y 70 fotografías:

Textos introductorios:

- Harina para celíacos
- Historia y descripción de la enfermedad celíaca, Dr. Ernesto Guiraldes
- ¿Qué es una alimentación saludable para los celíacos?, Dra. Cecilia Castillo
- Datos prácticos

5 capítulos sobre:

- Panes
- Para picar
- Sopas, platos de fondo, polenta, quinoa
- Postres
- Repostería, queques, galletas

3 menús especiales:

- Comida chilena, por María Constanza Izquierdo, ingeniero en alimentos
- Cumpleaños infantiles, por María Isabel Castro, chef autodidacta
- Menú italiano, por José Ignacio Píriz, chef dedicado a los sabores de Italia

EL MERCURIO
JUEVES 10 DE AGOSTO DE 2006

VIDA SOCIAL

A7

vidasocial@mercurio.cl

"Cocina sin gluten"

FOTOGRAFÍAS: YASMIN KELLY

Pensado en los celíacos que sufren sin poder disfrutar de pastas, panes, tortas y golosinas, llega el libro "Cocina sin gluten". Pionera en Chile, la obra ofrece alrededor de 345 recetas, acompañadas de más de 70 imágenes del fotógrafo Claudio Vera, que permiten preparar variados platos sin dejar de degustar las tradicionales comidas de nuestro país.

Realizado por la presidenta de la Fundación Convivir, Chantal Signorio, recorre en sus ocho capítulos una gran variedad de panes, tentaderos, aperturas, sopas, platos de fondo, polentas, recetas de polenta y quinoa, entre otras golosinas. La presentación contó con tres menús especiales: la comida chilena, a cargo de María Constanza Izquierdo; un menú para niños y sus celebraciones, realizado por María Isabel Castro, y una selección de recetas al más puro estilo italiano, elaborado por el chef José Ignacio Píriz. Prologado por los doctores Cecilia Castillo y Ernesto Guiraldes, y editado bajo el sello El Mercurio-Aguilar, el libro fue presentado por la historiadora Lucía Santa Cruz, en el Club de Lectores de "El Mercurio".

Fragmento del diario El Mercurio sobre el lanzamiento del libro "Cocina sin Gluten" de Chantal Signorio, 2006.

LIBRO INFANTIL

"Celia y la fiesta de las galletas"

Título: Celia y la fiesta de las galletas

Autora: Beatriz Rojas

Ilustración: Carolina Schütte

Editorial: Alfaguara infantil

Tiraje de la primera edición: 5.000

Primera edición: 2009

Patrocinio: Unicef

Auspicio: Colun

Segunda edición: 2012

Tercera edición: 2016

Libro "Celia y la fiesta de las galletas" de Beatriz Rojas, 2009.



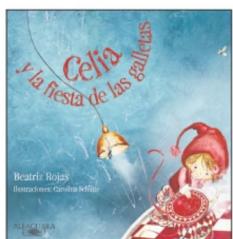
El cuento *Celia y la fiesta de las galletas* es una simpática historia que narra la vida de una pequeña niña que, días antes de celebrar su cumpleaños, se entera de que es celíaca luego de que las galletas que preparó con su mamá el día anterior cobraran vida y le explicaran que, si las come, se enfermará porque contiene gluten.

A 14

EL MERCURIO
VIERNES 7 DE AGOSTO DE 2009

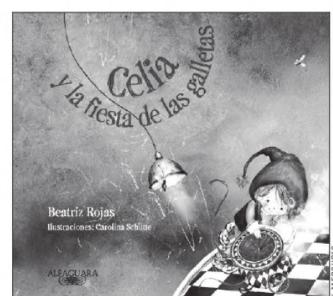
» PARA APRENDER A CONVIVIR

Celia prepara con energía su fiesta de cumpleaños. El plato fuerte serán unas galletas que no puede aguantar hasta el día siguiente para probar. Se escapa a la cocina y, sorprendida, descubre que han cobrado vida: le advierten que es mejor que no las coma. Contienen gluten, y ella es celíaca. "Celia y la fiesta de las galletas", de Beatriz Rojas y editado por Alfaguara, enseña a los niños a convivir con esta enfermedad, y muestra cómo de todas formas se puede comer rico. Sus derechos de autor son para la Fundación Convivir, que se preocupa de la calidad de vida de los celíacos.



VIDA • CIENCIA • TECNOLOGÍA

A 11



"Celia y la fiesta de las galletas":
Lanzan primer libro
para niños celíacos

Los niños celíacos ahora tienen una manera entretenida de conocer su enfermedad y aprender recetas para hacerles el quíte a los alimentos con gluten, que ellos no pueden consumir. Se trata del libro "Celia y la fiesta de las galletas", con textos de Beatriz Rojas e ilustraciones de Carolina Schütte. Además de encontrarlo en librerías, la Fundación Convivir de Intolerancia al Gluten donará 500 volúmenes a la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos.

Fragmentos del diario *El Mercurio* sobre el lanzamiento del libro "Celia y la fiesta de las galletas" de Beatriz Rojas, 2009.

La historia de Celia fue el primer libro infantil ilustrado que asumió el desafío de explicar a niños y niñas, con palabras sencillas, qué es la enfermedad celíaca, cómo se diagnostica y cómo debe ser la alimentación sin gluten, además de los cuidados necesarios para no transgredir el tratamiento.

El libro cuenta con bellas ilustraciones y recetas sin gluten, especialmente pensadas para que las preparen los propios niños. De la primera edición se donaron 500 ejemplares a las bibliotecas públicas de Chile.⁸

Celia y la fiesta de galletas se tradujo al holandés gracias a la gestión del Dr. Chris J. Mulder, gastroenterólogo de la University Medical Center.



Beatriz Rojas, Carolina Schütte, Chantal Signorio y representantes de auspiciadores en el evento de donación de ejemplares de "Celia y la fiesta de las galletas" a las bibliotecas públicas de Chile, 2009.



Libro "Celia y la fiesta de las galletas" de Beatriz Rojas traducido al holandés, 2009.

DIFUSIÓN, COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN

ACCIONES DE DIFUSIÓN

Durante los primeros años de la Fundación, se realizó un esfuerzo sostenido por visibilizar la enfermedad celíaca en Chile, en un contexto donde existía escaso —o nulo— conocimiento sobre qué es el gluten, esta patología y su diagnóstico. Para posicionar el tema en la agenda pública, la Fundación impulsó diversas acciones de difusión: se produjo un spot publicitario, se gestionaron notas en medios impresos y digitales —incluida una publicación a página completa en El Mercurio— y se participó en numerosos programas de radio y televisión. Además, la Fundación estuvo presente en congresos y simposios médicos, entre otras instancias para dar a conocer tanto la enfermedad como la labor institucional.

ES SOCIEDAD

Miércoles 7 de diciembre de 2005 / Las Últimas Noticias

Chantal Signori, presidenta de la Fundación "Convivir" que agrupa a pacientes celíacos

"Si mis hijas comen pan, es como si ingirieran veneno"

El problema de estas personas es la intolerancia a una proteína presente en el trigo, cebada y avena. Si no se cuidan pueden morir de carencias.

KATIA ALARCÓN

La palabra "celíaco" y "gluten" son tan estigmatizadas que es difícil evitar la cara de prego al escucharla. Y es un problema a considerar porque, según "avisos desencadenados en marzo pasado, más de 100 mil argentinos padecen celiacos", dice Chantal Signori, presidenta de la Fundación Convivir, que agrupa a pacientes celíacos. El trigo, la cebada y la avena, entre otros almidones, son proteínas presentes en la mayoría de los cereales, cebolla y avena. Si la ingesta excede las necesidades del intestino delgado, lo que impide la absorción de nutrientes y todo lo contrario de los alimentos que contienen fibra dietética y posteriormente un celiaco sufre.

Pero el celiaco no tan gato. Cada vez que come, su sistema digestivo se enciende para detectar lo que lleva dentro y quebrar los ingredientes de un producto dado para que sea absorbible. La respuesta de su sistema es reaccionar con dolor, náuseas y vómitos en un 95% de los casos, pero, en un 5%, se convierte en una enfermedad que ataca órganos como el hígado, el corazón, el riñón, etcétera, y que causa, entre otros, diabetes, osteoporosis, etcétera.

«Estoy en Uruguay y me dijeron que no se puede comer pan ni cereal ni harina ni aceite ni demás cosas que tienen gluten», dice Chantal Signori. «Me dijeron que no se puede comer pan ni cereal ni harina ni aceite ni demás cosas que tienen gluten», dice Chantal Signori.

«Pero el pan es tan rico,

que no me aguantó más y comencé a hacer pan sin gluten», dice Chantal Signori.

Chantal admira a su hija, que se ha separado de la enfermedad.

Hey inaugura laboratorio No a la cerveza ni a las pastas

Porta se mostró con un montón atrayente, pero ostentoso: tempranillo producido por los celiacos. Le mostró las pastas que él mismo elaboró con harina de trigo sarraceno y los demás que igualmente no tienen gluten. Sin embargo, para tener un laboratorio que analiza los ingredientes de los alimentos, se tiene que pagar 100 mil pesos al año», sostuvo. «Y yo le puse por el Instituto de Salud Pública (ISP)», agregó.

«Ayer mandamos los productos a Argentina para saber si era correcto lo que decíamos», sostuvo Porta, quien se mostró muy emocionado de tener conocimiento de su invento.

«Habíamos hecho un análisis, pero no nos dio resultado porque no sabíamos qué cosa se estaba analizando», sostuvo.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

«Pero no me recomendaron que estudiaran

triglicéridos»,

sostuvo Porta.

«Yo diría que es un análisis de sangre», sostuvo Porta.

«Sí, si das celiacos pan, se observa una respuesta inmunitaria. Se te diagnosticó o ellos deshazieron un examen de sangre, y te dieron una respuesta positiva. Entonces, te dicen que te has enfermado y te mandan al doctor para que te den una terapia simple: prohibir el consumo de gluten», sostuvo Porta.

«Porque el gluten es un alimento, estropea el proceso, te hace enfermar y te hace morir o degenerar».

«Entiendo»,

agregó.

<div data-bbox="733 2623

Fragmento del diario Las Últimas Noticias sobre la experiencia con la celiachía de Chantal Signorio y el trabajo de Fundación Convivir, 2005.

Fragmento de la revista Vea sobre el lanzamiento del libro "Cocina Sin Gluten" de Chantal Signorio y su rol de mamá de hijas celíacas. 2009.

Fragmento de la revista El Mercurio de Antofagasta sobre el diagnóstico de la enfermedad celíaca. 2008.



Entrevista a Helga Santibañez en Radio U. de Chile, 2010.



Entrevista a Helga Santibañez en programa Doctor en Casa, 2019.

Fragmento de la revista Cosas sobre la certificación de medicamentos del Laboratorio Bagó por Fundación Convivir, 2007.

**20 AÑOS
CONVIVIR**
FUNDACIÓN DE INTOLERANCIA AL GLUTEN

Folletos informativos:

En 2004 se imprimió el primer folleto informativo sobre la enfermedad celíaca, seguido por una segunda edición en 2006. En 2012 y 2018 se desarrollaron nuevos diseños en colaboración con Pamela Morrison, madre de un niño celiaco, con el objetivo de informar a la comunidad sobre esta condición.



Díptico Fundación Convivir, 2004.



Díptico Fundación Convivir, 2006.



Díptico Fundación Convivir, 2012.

Fragmento del video institucional de Fundación Convivir, 2004.



Video institucional:

En 2004 se grabó el primer [video](#) institucional de la Fundación, bajo la dirección de Juan Errázuriz y la agencia de publicidad DDB Chile, liderada por Francisco Zegers. El video se difundió a través de importantes medios de comunicación como TVN y Mega, contribuyendo significativamente a la visibilidad de la enfermedad celíaca en el país.

Desfiles de moda:

Entre 2004 y 2008, el centro comercial Alto Las Condes organizó, en beneficio de Fundación Convivir, desfiles de moda en su plaza central. Las tres primeras ediciones fueron producidas por la exmodelo Beatriz Vicencio y contaron con la participación de destacadas figuras del modelaje nacional como Lola Melnick, Pilar Jarpa, Kenita Larraín y Adriana Aguayo, entre otras.

Fragmento del diario El Mercurio sobre el desfile de moda organizado por Alto Las Condes en beneficio de Fundación Convivir, 2006.

EL MERCURIO
www.elmercurio.cl

VIDA SOCIAL

vida social@elmercurio.cl

A 7

Lola Melnick a la reunión y desfile junto a los más chicos.

Ramon Rojas, Silvia Selders, María Isabel Rojas Arturo Mejía.

Concordia: modelos estrenaron en la pasarela. De izq. foto: Adriana Aguirre.

Moda en apoyo de

Fundación Convivir

INTERVISTA, HOMA REILLY

Concordia modelos, encabezados por Lola Melnick, mostraron la tendencia de la primavera temprano en un desfile que reunió a más de 150 invitados en el Hotel Los Andes.

El presidente, su presidente, Chantal Signor, se refirió a los lugros obtenidos en cuatro años de labor e invitó a las autoridades a seguir apoyando la iniciativa.

La exhibición recibió una selección de prendas de las colecciones de primavera-verano 2007 de Concordia de moda infantil, modeladas por niños de la fundación, cuyos padres son adictos.

Lourdes Sierra Leguizamón y Chantal Signor.

Vestido corto y ceñido para

Fragmento del diario El Mercurio sobre el desfile de moda organizado por Alto Las Condes en beneficio de Fundación Convivir, 2007.

Testimonios:



Asistentes al III Simposio Internacional de Enfermedad Celiaca, 2011.

Entre 2010 y 2016, impulsamos la iniciativa “Cuéntanos tu historia y ayuda a otros celíacos a entender su condición”, una convocatoria abierta a personas con enfermedad celíaca para que compartieran sus vivencias, desafíos y aprendizajes. El objetivo fue ofrecer orientación y apoyo a quienes acababan de recibir el diagnóstico o aún no sabían cómo enfrentar la enfermedad. Estas historias de vida se transformaron en una valiosa herramienta para generar empatía, construir comunidad y fomentar el apoyo mutuo. Más de diez testimonios fueron recopilados y publicados en la [página web](#) de la Fundación, contribuyendo a visibilizar la diversidad de experiencias en torno a la EC y reforzando el sentido de pertenencia entre pacientes y familias.

Presencia en congresos médicos:

Estuvimos presentes con un stand en diversos congresos, cursos y simposios médicos, lo cual nos permitió entregar folletos informativos sobre la EC y dar a conocer el trabajo que realiza la Fundación Convivir.

- XXXI Congreso Chileno de Gastroenterología, Viña del Mar, 2 al 4 de diciembre de 2004.
- XXXIII Congreso Chileno de Gastroenterología, Viña del Mar, 21 al 24 de noviembre de 2006.
- XLVIII Congreso Chileno de Pediatría, Viña del Mar, 26 y 29 de noviembre de 2008.
- Congreso Latino e Iberoamericano de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición (LASPGHAN), Puerto Varas, 2009.
- XXIV Congreso de la Sociedad Chilena de Alergia e Inmunología, Club Manquehue de Santiago, 9 al 11 de septiembre de 2010.
- XXXII Curso de Avances en Gastroenterología, Hotel Manquehue, Santiago, 8 al 10 de junio de 2011.
- 52 Congreso Chileno de Pediatría, Punta Arenas, 26 al 30 de noviembre de 2012.
- VII Congreso Nacional de Nutrición Clínica y Metabolismo, Hotel Sheraton Miramar de Viña del Mar, 27 al 30 de abril de 2013.

Boletín informativo “Info Convivir”:

Entre 2006 y 2015, desarrollamos “Info Convivir”, un boletín informativo enviado por correo electrónico con el propósito de mantener a la comunidad celíaca al tanto de novedades, actividades y contenidos de interés. Esta herramienta cumplió un rol clave en los primeros años de la Fundación, cuando los canales digitales aún estaban en desarrollo. A partir de 2015, decidimos concentrar nuestros esfuerzos comunicacionales en fortalecer la página web y crear presencia activa en redes sociales, lo que permitió ampliar nuestro alcance y modernizar la interacción con la comunidad.

Enfermedad celíaca

Somos muchos, y 9 de cada 10 no lo saben.

Infórmate en nuestra página web.
www.fundacionconvivir.cl

CONVIVIR
FUNDACIÓN DE INTOLERANCIA AL GLUTEN

Afiche de la campaña “somos muchos y 9 de cada 10 no lo saben”, 2007.

Campaña publicitaria:

En 2007, con el apoyo de Zegers DDB —agencia de publicidad que había colaborado anteriormente con la Fundación en la realización del [video institucional](#), el logo y otras piezas gráficas—, lanzamos la campaña “Somos muchos y 9 de cada 10 no lo saben”, con el objetivo de visibilizar la enfermedad celíaca, promover la importancia de un diagnóstico oportuno y dar a conocer nuestra página web. La campaña incluyó la publicación de avisos en distintos cuerpos del diario El Mercurio, así como en otros medios de prensa, logrando una amplia difusión y contribuyendo a instalar el tema en la opinión pública.

Publicación de ediciones especiales en prensa escrita:

Circularon en siete diarios regionales y en su versión digital: La Estrella de Iquique, El Mercurio de Antofagasta, La Estrella de Valparaíso, La Crónica de Chillán, El Sur de Concepción, El Austral de La Araucanía y El Llanquihue de Puerto Montt. Se entregaron ejemplares en los Ciclos de charlas organizadas en Santiago.

Suplemento “Vivir sin gluten” (2018) :

Temas: Amado por muchos, prohibido para miles; Enfermedad Celíaca, un continuo campo de estudio; Aprender a vivir sin gluten; riesgos directos e indirectos en la cocina; apoyo estatal; la lotería de la vida.

Ediciones especiales: 58.400 ejemplares (cinco páginas).

Circulación: 14 de mayo 2018.

Desarrollo: Gestión Regional de Medios S.A. y Fundación Convivir.

Auspicio: Jumbo con la “Campaña come libre. Vivo sin gluten” y PF Alimentos.

Suplemento "Vivir sin gluten" (diciembre y mayo 2019):

Temas: El auge de los alimentos sin gluten; Enfermedad celíaca y obesidad, una relación desconocida; Radiografía de las enfermedades relacionadas con la ingesta de gluten; Hablemos de las harinas sin gluten; Una patología autoinmune compleja; Deportistas con una dieta sin gluten; Vida social y responsabilidad personal; Control de la contaminación cruzada, rutinas y recomendaciones para el día a día.

Edición especial: 67.100 ejemplares.

Circulación: 17 de mayo y 20 de diciembre.

Suplementos de doce y siete páginas, respectivamente.

Auspicio: Jumbo, Vivo sin gluten, Cocalán, Bagó, Dagoat, Panart, Naturalist, Nestlé, San José.

Colaboraron con entrevistas la nutricionista y directora de la carrera de Nutrición y Dietética de la PUC, Alejandra Parada; la gastroenteróloga del Hospital San Pablo de Coquimbo, Dra. Irene Donoso; el gastroenterólogo y expresidente de la Sociedad Chilena de Gastroenterología, Dr. Juan Carlos Weitz; el gastroenterólogo y profesor adjunto de la PUC, Dr. Alberto Espino; la gastroenteróloga de la Clínica U. de los Andes, Dra. Fabiola Castro; el pediatra y gastroenterólogo infantil de la Clínica Las Condes, Dr. Germán Errázuriz y la nutricionista Cecilia Sepúlveda, en ese entonces presidenta del Colegio de Nutricionistas.

Lunes 14 de mayo de 2018

Vivir sin gluten

CONVIVIR
Fundación De Intolerancia Al Gluten

Amado por muchos, prohibido para miles

Definitivamente el trigo forma parte de la alimentación desde tiempos ancestrales. Sin embargo, un importante porcentaje de la población ha tenido que decirle adiós para siempre a este noble alimento.

Por Evelyn González J.

E con la pasta, tortillas, galletas, cereales, tortas, parecen sin enemigos. La celiacos, que son miles y han sido diagnosticados con enfermedad celíaca. Es decir, la intolerancia a la proteína del trigo. Para mejorar su calidad de vida, a través de la alimentación, deben seguir una dieta estricta. Sin embargo, las personas con esta condición deben informarse muy bien respecto de qué es lo que no pueden consumir y cuáles no.

Según la nutricionista Alejandra Parada, directora de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Católica, lo correcto es informarse sobre las enfermedades que tienen que ver con la ingesta de gluten a través de centros de investigación o a través de organizaciones de apoyo.

La enfermedad celíaca tiene cada día mayor prevalencia a nivel mundial. Su impacto en las costumbres alimenticias genera una serie de cambios en el mercado y en la vida diaria de las personas.

ALTO COSTO

Hoy 10 años un enfermo celíaco gastaba un 89% más en su alimentación que un paciente sin celíaca, afirma la nutricionista Alejandra Parada. Los pacientes con enfermedad celíaca necesitan consumir más alimentos que pesen al transcurso del tiempo que el resto de la población. Esto puede ser elevado si se compara con la alimentación de los que padecen diabetes, ya que el costo de la medicación se basa en la cantidad de medicamentos que se consumen.

El costo de la dieta sin gluten puede ser elevado si se incluye en la misma productos elaborados y procesados como fiberas de grano, que tienen un costo más alto que las fibras naturales que se obtienen de frutas secas, verduras, lácteos y derivados, carnes magras no procesadas, cereales como arroz y papa. La fibra vegetal es más barata y tiene un costo menor.

En el año 2012, la Fundación Convivir, que consiste en la entrega de un desayuno en el establecimiento con productos elaborados y procesados y no permitibles, para la preparación del almuerzo en el lugar de residencia del alumno. A la fecha ya son cerca de 120 alumnos los que ha recibido el beneficio del PAE Celíaco.

Apoyo estatal

A partir del año 2012, la Anameli tiene un servicio de apoyo para los estadiantes celíacos, que consiste en la entrega de un desayuno en el establecimiento con productos elaborados y procesados y no permitibles, para la preparación del almuerzo en el lugar de residencia del alumno.

En el año 2012, la Fundación Convivir, que consiste en la entrega de un desayuno en el establecimiento con productos elaborados y procesados y no permitibles, para la preparación del almuerzo en el lugar de residencia del alumno. A la fecha ya son cerca de 120 alumnos los que ha recibido el beneficio del PAE Celíaco.

ENFERMEDAD CELIACA

SOMOS MUCHOS PERO 9 DE CADA 10 NO LO SABEN

MAYO MES DEL CELÍACO #mayoceliaco

- Quieres saber más sobre la Enfermedad Celíaca? Informate en nuestra página web www.fundacionconvivir.cl
- Descarga nuestra App Convivir y podrás conocer gratis la lista completa de los alimentos y medicamentos certificados libres de gluten. También puedes consultar los puntos de venta y restaurantes que dispongan de menús sin gluten, además de encontrar consejos prácticos para seguir una Dieta Libre de Gluten (DLG).
- Si eres celíaco, te invitamos a completar tu ficha personal en nuestra página web. Sé parte del consejo celíaco que nos permitirá mejorar normativas y promover políticas públicas.
- Participa de las charlas que organizamos en Santiago y en regiones con gastroenterólogos, pediatras y nutricionistas expertos en la Enfermedad Celíaca. Entérate de las fechas en nuestro portal y redes sociales.
- Sigueños en redes sociales y sé parte de la gran comunidad celíaca de Convivir. Interactúa y comparte tus vivencias.
- ¿Tienes un emprendimiento sin gluten y necesitas de nuestra asesoría? Escríbenos y te informaremos sobre los requisitos para obtener la certificación libre de gluten.
- Si tienes dudas o consultas escríbenos a contacto@fundacionconvivir.cl

www.fundacionconvivir.cl

Fundación Convivir @fundonconvivir Fundacion_convivir

Fragmento del suplemento "Vivir Sin Gluten" por Fundación Convivir, 2018.

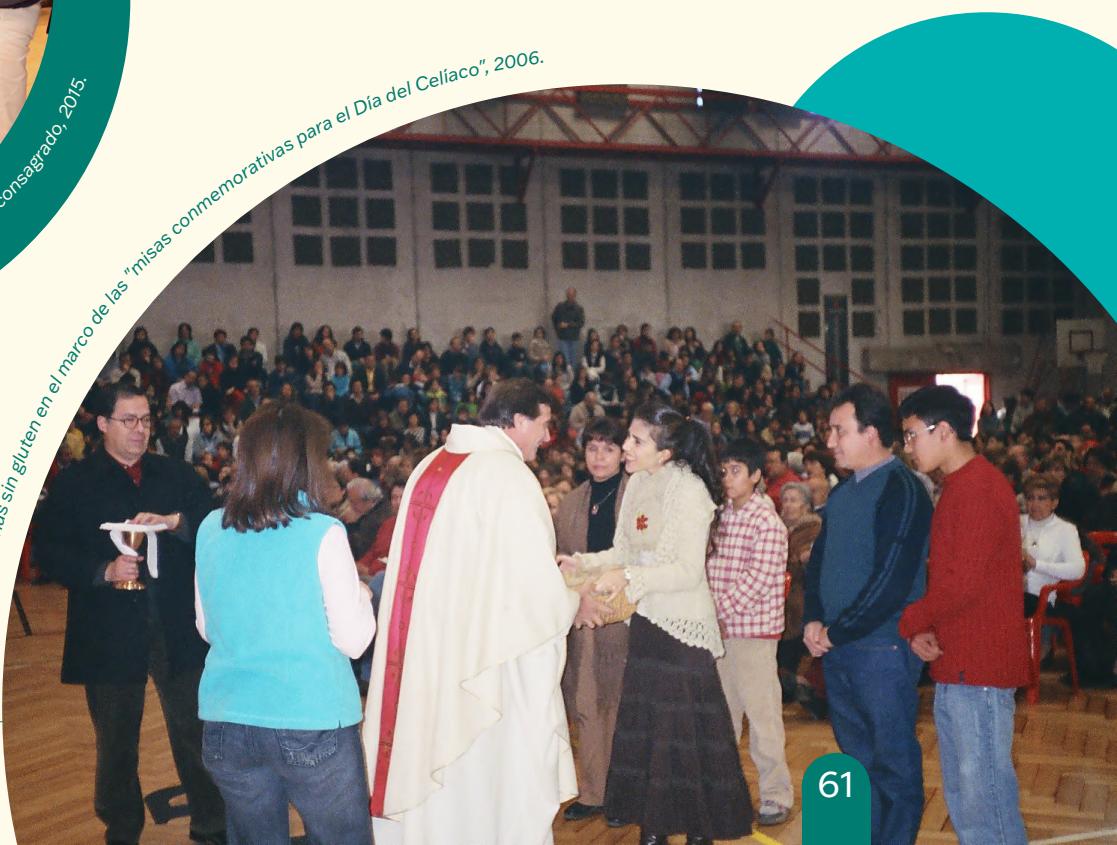
COMUNIÓN PARA CELÍACOS

Considerando que Chile es un país mayoritariamente católico, Fundación Convivir quiso abordar el hecho de que la hostia está hecha de harina de trigo, por lo que resulta dañina para las personas celíacas. Con el propósito de incorporar a todos el banquete eucarístico del “Tomad y comed todos de Él”, el prefecto para la Doctrina de la Fe, Joseph Ratzinger, indicó en 2003 que las personas celíacas pueden comulgar a través del vino consagrado. Para ello, basta con que informen al ministro de la Eucaristía su deseo de recibir únicamente el vino.

- Carta circular a los presidentes de las conferencias episcopales acerca del uso del pan con poca cantidad de gluten y del mosto como materia eucarística, Prot. n. 89/78. Ciudad del Vaticano, 19 de junio de 1995. [Ver carta](#)
- Carta circular a los presidentes de las conferencias episcopales acerca del uso del pan con poca cantidad de gluten y del mosto como materia eucarística, 89/78 – 17498, 24 de julio de 2003. [Ver carta](#)



De este modo, y con el objetivo de visibilizar la enfermedad celíaca, entre 2005 y 2008 se oficiaron “Misas Commemorativas para el Día del Celíaco”, durante el mes de mayo. Estas celebraciones fueron presididas por el padre Felipe Berrios S.J. en el colegio San Ignacio de el Bosque. En la misa del 2005 se ofreció la comunión con vino consagrado, y se realizó además la bendición de harina sin gluten.



También se celebró una misa el domingo 30 de marzo del 2008 en la Catedral de Iquique, presidida por el monseñor Marco Antonio Órdenes, entonces obispo de Iquique y responsable del Área de Salud de la Conferencia Episcopal de Chile. La última misa conmemorativa tuvo lugar el 22 de mayo de 2011, en el Santuario del Cerro San Cristóbal, y fue presidida por el padre Cristián Precht.

En este mismo contexto, y con el propósito de promover una especial sensibilidad pastoral tanto en la catequesis como en la celebración litúrgica, se solicitó a la Conferencia Episcopal de Chile suscribir las "Sugerencias litúrgico-pastorales para la comunión de los celíacos". La solicitud fue realizada por el entonces obispo de Iquique y presidente del Área de la Salud de la Conferencia Episcopal de Chile, Marco Antonio Órdenes. El documento, redactado por la Comisión Nacional de Liturgia (CONALI), fue publicado en abril de 2008 con el objetivo de acoger plenamente a la comunidad celíaca en la comunión eucarística.

A-4

La Estrella

CRÓNICA

IQUIQUE 31 DE MARZO DE 2008

En misa celebrada en la Catedral

Enfermos celíacos comulgaron con el cáliz

A rededor de 20 católicos que padecen la enfermedad celíaca recibieron la comunión a través del cáliz y no con la hostia, como es la costumbre religiosa. Esto porque por primera vez en Iquique se celebró un misa dedicada especialmente a los enfermos celíacos.

La ceremonia fue oficiada por el Obispo de Iquique, monseñor Marco Órdenes Fernández y fue solicitada de manera especial por la Fundación Convivir, entidad que colabora con los enfermos celíacos, que son personas intolerantes al gluten (proteína presente en el trigo, avena y centeno).

En la oportunidad monseñor Marco Órdenes comentó que entregar la comunión a través del cáliz es algo que desean promover en todo Chile, ya que existe gran cantidad de personas que padecen de la enfermedad celíaca y debido a ello no pueden comulgar.

Además precisó que la idea es que esto se difunda en Iquique y que se transforme en algo habitual.

INFORMACION

Una vez terminada la misa los interesados en cono-



El obispo de Iquique, monseñor Marco Antonio Órdenes, entregó la comunión a los que padecen la enfermedad.

cer más acerca de esta enfermedad se reunieron en un salón del obispado con la presidenta de la Fundación Convivir, Chantal Signorio, quien viajó desde Santiago

para asistir a la misa y reunirse con los iquiqueños afectados por este mal.

Al encuentro asistieron más de 50 personas que son diagnosticadas como celíacas y que tienen algún familiar en esta situación.

En primera instancia la in-

formación sería entregada por la nutricionista Cecilia Castillo, sin embargo por problemas de fuerza mayor no pudo llegar a la ciudad.

No obstante, la presidenta de Convivir resolvió las dudas relacionadas con los síntomas, el diagnóstico y su tratamiento, en virtud de su experiencia, ya que dos de sus hijas son enfermas celíacas.

Más allá de informar, la re-

unión tuvo como objetivo in-

centivar a los presentes para que se organicen y sean parte de la fundación.

Luego de la misa, más de 50 personas se informaron de los alcances de la enfermedad.



Chantal Signorio, señaló que el 1% de la población es celíaca.

Errores de diagnóstico

Según explicó la presidenta de la Fundación Convivir, Chantal Signorio, uno de los mayores inconvenientes de padecer la enfermedad es que los diagnósticos generalmente no son certeros y se confunden con otro tipo de enfermedades.

"Los médicos cuando tenían un paciente con determinadas características no pensaban que podía ser un celíaco".

Signorio precisó que actualmente el 30% de las personas que son tratadas por colon irritable, no tienen dicha enfermedad sino que son celíacos.



Fragmento del diario La Estrella de Iquique sobre comunión para celíacos en misa, 2008.

PÁGINA WEB

En mayo de 2004, se inauguró la primera página web de la Fundación Convivir,⁹ un sitio informativo y educativo con contenidos actualizados sobre la enfermedad celíaca. Se eligió ese mes por coincidir con la conmemoración del Día Internacional del Celíaco. La segunda versión del sitio fue presentada en 2010, y la tercera —actualmente en uso— en 2017. Esta última versión es autoadministrable y responsiva, lo que permite una lectura más accesible y adaptable a distintos tamaños de pantalla. El contenido de la página se actualiza de forma continua.

Contenidos:

- Qué es la enfermedad celíaca
- Vivir sin gluten
- Cocinar sin gluten
- Certificación
- Eventos y actividades
- Conoce Convivir
- Preguntas frecuentes
- Links de interés
- Novedades
- ¿Acabas de ser diagnosticado? Entonces, este es tu primer clic
- Te necesitamos: completa la Encuesta Convivir (nueva Ficha Personal)
- Publicaciones médicas
- Despeja tus dudas: pregúntale al especialista
- Testimonios de personas celíacas

Además, cuenta con una sección central que incluye noticias destacadas, novedades, las últimas publicaciones en redes sociales y la Lista de Alimentos y Medicamentos Libres de Gluten, con opciones para descargarlas en formato PDF.

REDES SOCIALES

Las redes sociales se han convertido en una vía de conexión fundamental para la Fundación, ya que permiten aumentar la visibilidad de nuestro trabajo, dar a conocer la enfermedad celíaca y fortalecer el vínculo con la comunidad, tanto celíaca como no celíaca, que nos acompaña en todo el país. A través de ellas, difundimos información relevante y contenido educativo sobre diversas temáticas relacionadas con la enfermedad celíaca.

Las redes sociales de Fundación Convivir son:

Instagram: [@fundacion_convivir](#)

Facebook: [@Fundacion Convivir](#)

X: [@fundconvivir](#)

YouTube: [Fundación Convivir](#)

LinkedIn: [Fundación Convivir de intolerancia al gluten](#)

Instagram es la plataforma con mayor nivel de actividad. Esto nos ha permitido llegar a regiones con las charlas a través de transmisiones en vivo (“IG Live”), el formato de videos en directo de Instagram Stories, y generar espacios de diálogo que han contribuido a diversificar los temas abordados. La Fundación ha conversado y conocido cómo niños y niñas celíacos conviven con la enfermedad, y también hemos explorado la perspectiva de madres que han desarrollado recetas sin gluten y las comparten en sus propias redes sociales.

Estadísticas de las redes sociales a fines de diciembre 2023:



22 mil seguidores y 220 publicaciones



29 mil seguidores



2.274 seguidores



138 suscripciones y 22 videos



Visualizaciones del perfil 13

ESTUDIOS Y PUBLICACIONES MÉDICAS

“La Fundación Convivir también busca contribuir al avance científico en torno a la enfermedad celíaca e incentivar su estudio a nivel nacional.”

La Fundación Convivir también busca contribuir al avance científico en torno a la enfermedad celíaca e incentivar su estudio a nivel nacional, ya que contar con datos concretos permite obtener una visión global sobre la situación de las personas celíacas en Chile. Esto resulta fundamental para tomar mejores decisiones y promover el desarrollo de políticas públicas bien enfocadas.

En esta línea, y gracias al apoyo de destacados profesionales especialistas en enfermedad celíaca de la Pontificia Universidad Católica de Chile, se desarrollaron diversos estudios y proyectos.

El primero de ellos permitió analizar los aspectos epidemiológicos y los requerimientos alimentarios básicos de los pacientes celíacos a lo largo del país, así como evaluar su distribución.

El segundo estudio permitió conocer el nivel de adherencia a la Dieta Libre de Gluten y su impacto en la calidad de vida de los pacientes celíacos. Los datos fueron recopilados a través de la Ficha Personal, que los participantes respondieron de forma voluntaria y que está disponible en el sitio web de la Fundación.

Siguiendo esta línea de investigación, tras la pandemia de COVID-19 se decidió evaluar los factores que limitaron la adherencia a la DLG durante el período de confinamiento. El objetivo fue determinar si ser celíaco implicaba un mayor riesgo de contagio o una mayor gravedad en caso de infección por el nuevo coronavirus SARS-CoV-2.

Se realizaron cuatro estudios, los cuales se publicaron en destacados en portales y revistas médicas.

- Espino A., Castillo C., Guiraldes E., Santibáñez H. y Miguel J. F. (2011). [Encuesta nacional online aplicada en pacientes con enfermedad celíaca en Chile. Revista Médica de Chile](#), 139(7), 841-847.
- Parada A., Méndez C., Espino A., Reyes A. y Santibáñez H. (2020). [Adherencia a la dieta libre de gluten y calidad de vida en enfermos celíacos chilenos. Revista Española de Enfermedades Digestivas](#), 113(6), 429-421.
- Parada A., Espino A., Reyes Á., y Santibáñez H. (2021). [Factores que limitan la adherencia a la dieta y la calidad de vida en enfermos celíacos chilenos durante COVID-19. Archivos Latinoamericanos de Nutrición \(ALAN\)](#), 71(1), 54-60.
- Espino A., Parada A., y Santibáñez H. (2020). [Enfermedad celíaca y el nuevo Coronavirus SARS-CoV-2. Gastroenterol. latinoam.](#), 31(1), 39-42.





05. PARTICIPACIÓN EN POLÍTICAS PÚBLICAS

PARTICIPACIÓN EN POLÍTICAS

Cuando comenzó la Fundación, en Chile no existía ningún laboratorio con la tecnología necesaria para analizar la presencia de gluten o prolaminas en los alimentos, ni tampoco había una normativa específica para esta categoría de productos. Por ello, en 2004 se decidió, como primera acción, iniciar gestiones para instalar un laboratorio en el Instituto de Salud Pública (ISPCh) destinado al análisis de prolaminas, con el fin de estudiar los pocos alimentos disponibles en el mercado de ese entonces.

Esta iniciativa permitió, además, activar un programa de fiscalización y avanzar en la adecuación normativa mediante modificaciones al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA, D.S. 977/96). Así, se reforzaron las especificaciones técnicas para alimentos sin gluten, se establecieron procedimientos y se definió un límite máximo de gluten en el producto terminado, entre otros aspectos.

En conjunto con: sociedades médicas, comisión salud Senado, Sochipe, Inta, Coacel y otras instituciones:



→ IMPLEMENTACIÓN DEL PRIMER LABORATORIO CHILENO DE NUTRIENTES EN EL ISPCH PARA LA DETECCIÓN DE GLUTEN

La motivación para impulsar la implementación de un laboratorio estatal con el método analítico disponible en ese entonces, destinado a determinar la presencia de prolaminas en los alimentos y así asegurar una alimentación segura para las personas con celiaquía, surgió en 2004 y se concretó en diciembre de 2005, con la creación del primer laboratorio chileno de nutrientes en el Instituto de Salud Pública (ISPCh), un laboratorio estatal y de referencia.

El primer método analítico implementado fue un “ELISA (inmunoensayo enzimático) competitivo con anticuerpos polyclonales para la determinación de prolaminas en alimentos”, cuyo límite de detección es de 1 ppm de gliadina en sustancia seca, es decir, 2 ppm de gluten.¹⁰

Con la elección de este método la normativa chilena fijó límites más bajos en comparación con otros países. En años posteriores, el límite crítico establecido por normativa se fue ajustando a los límites de los kits comerciales de ensayo de gluten.

La Fundación Convivir gestionó integralmente el proyecto: desde la obtención del financiamiento, aportado por la Fundación Tapsin, hasta la capacitación del personal del ISPCh en la Universidad de La Plata, en Argentina; la adquisición de algunos equipos; la implementación del laboratorio; y la visita del Dr. Fernando Chirdo, con el objetivo de inspeccionar las instalaciones del ISPCh y validar la implementación del método del análisis en Chile. Para ellos, se incorporó una secuencia de análisis dobles (realizados en Argentina y en el ISPCh) con el fin de verificar el desarrollo óptimo de los procedimientos.

La inauguración del primer laboratorio chileno de nutrientes se celebró el 16 de diciembre de 2005, con la presencia del ministro de Salud, Dr. Pedro Gracía, y de la directora del ISPCh, Dra. Pamela Milla.

Este hito permitió, en los años siguientes —cuando llegaron los kits comerciales (ELISA R5 Competitivo y ELISA R5 Sándwich, con límites de cuantificación de gluten en alimentos de 5 ppm o 5 mg/kg, y versiones tipo competitivo desarrolladas para rangos entre 3 y 10 ppm o de 3 y 10 mg/kg)—, incentivar a otros laboratorios a implementar también esta técnica analítica para la detección de gluten en los alimentos.

Por parte de la Fundación, esto abrió la posibilidad de desarrollar nuevos objetivos, como la creación del sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”, Certificación Sin Gluten y el fortalecimiento de la “Lista de Alimentos y Medicamentos Libres de Gluten”.



Firma de convenio entre Fundación Convivir, Fundación Tapsin y el Instituto de Salud Pública de Chile, 2005.

VIDA SOCIAL

EL MERCURO
VIERNES 20 DE DICIEMBRE



Cortan la cinta el ministro de Salud, Pedro García; la directora de Convivir, Chantal Signori; Martina Majis, y la directora del ISP, Pamela Milla.

Buenas noticias para los celíacos

FOTOGRAFÍA: PAULINA LATOUR

Con la presencia del ministro de Salud, doctor Pedro García; la directora del ISP, doctora Pamela Milla, y la directora de Fundación Convivir, Chantal Signori, se realizó ayer la inauguración del Departamento de Laboratorios del Ambiente, que tendrá como misión detectar prolaminas en los alimentos que existen en el mercado nacional.

La autoridad sanitaria entregará los resultados de los análisis que establecerán la existencia de gluten en los alimentos, proteína que los celíacos no pueden ingerir.

Con estos resultados, a partir de marzo de 2006, la Fundación Convivir emitirá un certificado que asegure que los productos que posean este sello tienen y obtendrán una autorización para el uso del logo diseñado especialmente para este propósito.

Además, la Fundación Convivir elaborará un listado de empresas que cumplen con todos los productos que se venden en el país, determinando cuáles de ellos son apropiados para el consumo de personas celíacas.



Jalme Bendov, Víctor Barberis, Alberto Álvarez, Emilia Reymond y Roberto Bravo.



M. Angélica Martín, Silvia Jeldeas, Francesca Signori y Marianne Kramer.

Carlos Becerra, Luisa Kipres, Gonzalo Soto e Iván Triviño.

Fragmento del diario El Mercurio sobre la inauguración del Laboratorio del ISPCh, 2005.

→ REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (D.S. 977/96)

Para importar productos sin gluten y elaborarlos a nivel nacional, era necesario fortalecer la normativa vigente. En respuesta a una solicitud presentada al Ministerio de Salud, este organismo creó en 2005 el Comité de Enfermedad Celíaca, con el objetivo de avanzar en materias normativas y desarrollar los primeros y significativos progresos en proyectos orientados directamente en beneficio de los pacientes.

Este comité estuvo integrado por instituciones como el ISPCh, la Fundación Convivir, el INTA, la COACEL, médicos especialistas y asesores del Ministerio.

La fundación participó activamente en la modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96)¹¹. Como primer paso, se reemplazaron los artículos 516, 517 y 518 por textos más amplios, que incorporan una definición de gluten alineada con lo establecido por el Codex Alimentarius de la FAO. En estos se fijan límites críticos de gluten, se define la terminología que debe emplearse, entre otros aspectos relevantes. Los decretos y resoluciones que sustentan estos cambios son los siguientes:

- i) Decreto 106/8 publicado en el Diario Oficial el 23 de abril de 2009. Se modifican los Art. 516, 517 y 518.
- ii) Resolución exenta 477/14 publicada en el Diario Oficial el 03 de julio de 2010. Define la lista de alérgenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107, letra H del RSA.
- iii) Decreto 88, del 16 agosto de 2010 y publicado en el Diario Oficial el 6 enero de 2011. Entró en vigencia en marzo de 2013. Modifica artículo 107 letra H.
- iv) Decreto 134, del 5 de septiembre de 2014 y publicado en el Diario Oficial el 14 de enero de 2015. Se define gluten y prolamina y establece límite crítico de 3 mg/ kg gluten.
- v) Decreto 10, promulgado el 9 de febrero de 2018 y publicado en el Diario Oficial el 24 de julio de 2018. Versión única publicada en el Diario Oficial el 25 de octubre de 2018. Adapta los niveles de gluten de 3 ppm a 5 ppm. Valor que, desde el punto de vista de la determinación analítica, permite un alto grado de confianza en su cuantificación y la preservación de la salud de las personas celíacas por la minimización a la exposición al gluten en tales alimentos.
- vi) Decreto 13, promulgado el 15 de abril de 2019 y publicado en el Diario Oficial el 3 de julio de 2019. Versión única publicada en el Diario Oficial el 4 de enero de 2020. Modificación regulatoria de alimentos infantiles y a las fórmulas para lactantes de inicio indicando que estas fórmulas deberán ser libres de gluten. Modifica artículo 495.

→ ENCUESTA NACIONAL DE SALUD 2009-2010

Conocer la cantidad y distribución de la población celíaca en Chile fue otro de los grandes desafíos asumidos por la fundación. Sin datos reales y concretos, resultaba difícil desarrollar proyectos con impacto en políticas públicas. Hasta ese momento, la única información disponible correspondía a estimaciones basadas en estudios realizados en otros países, junto con los datos recopilados por la Fundación Convivir a través de la campaña “Tú también eres parte”.

En Chile no existían estudios sobre poblaciones de prevalencia que utilizaran marcadores serológicos, como sí se había hecho en otras partes del mundo. Esto recién fue posible gracias a la Encuesta Nacional de Salud 2009-2010, realizada por la Pontificia Universidad Católica de Chile, a través de su Departamento de Salud Pública. También participaron el equipo del Departamento de Laboratorios Clínicos, un grupo interdisciplinario de asesores, colaboradores y coinvestigadores clínicos de la Facultad de Medicina de la PUC (entre ellos, el Dr. Juan Francisco Miquel), la Escuela de Psicología y el Departamento de Estadísticas de la Facultad de Matemáticas de la misma universidad.

Asimismo, el Observatorio Social de la Universidad Alberto Hurtado (OSUAH) fue subcontratado para apoyar el levantamiento de terreno. En dicha encuesta se estableció que el 0,76% de la población chilena mayor de 15 años vive con enfermedad celíaca. La Fundación Convivir tuvo un rol clave en este hito, ya que fue la institución encargada de gestionar los recursos económicos necesarios para financiar e incorporar dentro de la encuesta el estudio de prevalencia de la EC en Chile.



Portada de Resultados de la Encuesta Nacional de Salud, 2010.

→ GUÍA CLÍNICA 2015: BÚSQUEDA, DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

Como Fundación Convivir, participamos activamente en la elaboración de la *Guía Clínica: Búsqueda, Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Celíaca*¹², publicada en 2015. Este documento constituye el primer protocolo oficial a nivel nacional sobre la enfermedad celíaca. Basado en evidencia científica, establece directrices para el diagnóstico y tratamiento tanto en población infantil como adulta, y está destinado a ser una herramienta de referencia para médicos y profesionales de la salud en los Centros de Atención Primaria. La guía orienta el proceso clínico desde la sospecha diagnóstica hasta el tratamiento y seguimiento de los pacientes, estandarizando la atención en torno a esta patología. El comité de trabajo se conformó en mayo de 2013, en respuesta a una convocatoria del Ministerio de Salud. Estuvo integrado por un equipo multidisciplinario de especialistas con amplia trayectoria en el manejo de la enfermedad celíaca, incluyendo gastroenterólogos pediátricos y de adultos, nutricionistas, representantes de organizaciones de apoyo a pacientes como Fundación Convivir y COACEL, así como profesionales de la Subsecretaría de Salud Pública, específicamente de la División de Prevención y Control de Enfermedades del Departamento de Ciclo Vital del Ministerio.

Aunque la guía se entregó en 2015, su oficialización se concretó mediante el Decreto Exento N° 200 del Departamento de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud, con fecha 29 de junio de 2016. Esta guía forma parte del grupo de guías clínicas no GES del Ciclo Vital, lo que significa que no está incluida dentro del conjunto de guías clínicas asociadas al sistema de Garantías Explícitas en Salud (GES) de Chile. Su publicación en el Diario Oficial se realizó el 8 de julio de 2016.



Portada de Guía Clínica. Búsqueda, Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Celíaca, 2015.

→ LEY CELÍACA

El Ministerio de Salud promulgó la Ley N° 21.362,¹³ conocida también como Ley Celíaca, el 6 de agosto de 2021, y su publicación en el Diario Oficial se realizó el 18 de agosto del mismo año. Esta normativa “modifica diversos cuerpos legales con el objeto de regular el etiquetado, publicidad y venta de alimentos libres de gluten y otras materias que indica”.

La moción fue presentada el 3 de septiembre de 2019 por los diputados Carolina Marzán Pinto, Ricardo Celis Araya, Daniel Verdessi Belemmi, Javier Macaya Danús, Miguel Crispi Serrano, Jorge Durán Espinoza y Claudia Mix Jiménez, durante la Sesión 68 de la Legislatura 367.

La Ley N° 21.362 modifica la Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, incorporando a la enfermedad celíaca y al gluten —como su principal desencadenante— en las menciones y regulaciones contenidas en dicha normativa. Asimismo, introduce cambios en la Ley N° 19.886 sobre Bases de los Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, y en la Ley N° 15.720, que creó la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB). Esta última institución cuenta entre sus funciones, la administración del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cuya finalidad principal es entregar diariamente servicios de alimentación —en su mayoría desayunos y almuerzos— a estudiantes en situación de vulnerabilidad que asisten a establecimientos educacionales a nivel nacional.

Actualmente, se encuentra en ejecución un programa de alimentación especial para estudiantes celíacos, con el objetivo de fomentar una mayor inclusión social y garantizar igualdad de oportunidades en el acceso a la educación.

La Ley N° 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos, establece orientaciones generales destinadas a promover una alimentación saludable. Sin embargo, dichas directrices se enfocan principalmente en reducir el contenido de azúcares, grasas y sodio, sin considerar adecuadamente las necesidades específicas de ciertos grupos de la población, como las personas que viven con enfermedad celíaca, cuya prevalencia ha ido en aumento. Además, esta normativa solo exige el etiquetado nutricional en alimentos envasados, lo que deja un vacío legal respecto de la obligación de informar sobre el contenido de gluten en alimentos preparados que se comercializan en establecimientos de expendio.

Por su parte, la Ley N° 19.886, sobre Bases de los Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, regula los contratos que celebra la Administración del Estado para el suministro de servicios, incluidos los de alimentación en establecimientos educacionales del país.

Primera página del Diario Oficial del 18 de agosto, 2021.

→ OTROS AVANCES EN POLÍTICAS PÚBLICAS A NIVEL PAÍS

FONASA

Se logró la codificación del examen de anticuerpos antitransglutaminasa (TTG), bajo el código 0305181. Este es uno de los exámenes serológicos más utilizados para el diagnóstico de la EC, ya que permite detectar la presencia de anticuerpos antitransglutaminasa. Antes de 2008, esta prestación médica no contaba con codificación en el Fondo Nacional de Salud (Fonasa), lo que implicaba que debía ser costeada en su totalidad por el paciente, limitando así el acceso al diagnóstico oportuno.

Este escenario cambió con la Resolución Exenta Nº 208, que modificó la Resolución Exenta Nº 277 del 6 de mayo de 2011 del Ministerio de Salud. La modificación fue publicada en el Diario Oficial el 3 de junio de 2011, en tanto que el Arancel de Prestaciones de Salud se había publicado el 7 de mayo de 2008, permitiendo desde entonces la incorporación de este examen en la cobertura de Fonasa.

PROGRAMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

El “Estudio sobre análisis de gluten en alimentos destinados a pacientes celíacos”, correspondiente al Reporte de Estudio 2006-2007¹⁴, fue el primer programa piloto de monitoreo de esta categoría de alimentos realizado por el Ministerio de Salud, el Instituto de Salud Pública y la Seremi de Salud de la Región Metropolitana. Su objetivo fue supervisar los alimentos nacionales e importados que llevan la rotulación “libre de gluten” o que exhiben el sello de la espiga tachada, y que están disponibles en el mercado nacional.



Portada del Programa de Inocuidad de los Alimentos:
Reporte de los estudios, 2007.

La propuesta surgió del Comité de Enfermedad Celíaca, integrado por representantes del ISPCh, MINSAL, INTA, COACEL y Fundación Convivir. El estudio incluyó un total de ochenta muestras provenientes de distintas matrices alimentarias, las cuales fueron analizadas mediante el método ELISA desarrollado por Chirdo et al. (no comercial), ampliamente utilizado en Argentina y con un límite de detección de 1 mg de gluten por kilogramo de producto (ppm).

Este programa piloto fue diseñado y ejecutado en enero de 2007, aunque no se publicó oficialmente. La selección de los alimentos incluidos estuvo a cargo de la Fundación Convivir y COACEL, y se basó en tres criterios: a) que los productos estuvieran rotulados como “libres de gluten”, b) que correspondieran a alimentos de alto consumo y c) que fueran de bajo costo.

¹⁴ Programa de Inocuidad de los Alimentos:
https://drive.google.com/file/d/1UMQnjvhqBsu3_4PuytWNPO-9cc_5x4-/view?usp=drive_link

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Como parte de su política de protección de la salud, el Programa Nacional de Alimentación Complementaria (PNAC) contempla la distribución gratuita de alimentos destinados a población infantil, gestantes y madres en período de lactancia, personas mayores, y personas con diagnóstico de errores innatos del metabolismo (EIM) o alergia a la proteína de la leche de vaca (APLV).

Uno de los productos distribuidos por este programa es la Leche Purita Cereal, destinada a menores entre los 18 y 71 meses de edad. Sin embargo, este producto no es apto para personas con enfermedad celíaca. Por esta razón, a partir de 2009, se autorizó que dicho producto pueda ser reemplazado por Leche Purita Fortificada en el caso de niños y niñas con diagnóstico confirmado de EC, mediante certificación de un gastroenterólogo o biopsia que acredite la patología (Ord. N° B34/2599, del 22 de junio de 2009).

Esta modificación fue incorporada en las bases técnicas de la Leche Purita Fortificada 3, y desde septiembre de 2012, este producto debe cumplir con la normativa de ser libre de gluten (según el Artículo N° 518 del Reglamento Sanitario de los Alimentos), debiendo además declararse como tal en su envase.

Asimismo, este ajuste permitió el reemplazo tanto de Leche Purita Cereal como de Leche Purita Mamá por Leche Purita Fortificada en el caso de menores de hasta 5 años, 11 meses y 29 días, así como gestantes y madres lactantes con diagnóstico confirmado de enfermedad celíaca, conforme a lo establecido en la Guía Clínica del Ministerio de Salud.



Portada del Manual de Programas Alimentarios, 2011.

INCORPORACIÓN DEL MENÚ SIN GLUTEN PARA CELÍACOS EN LA JUNAEB

En marzo de 2016, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas abrió la primera licitación pública, con una duración de cuatro años, para la implementación de un Programa de Alimentación Escolar dirigido a estudiantes con enfermedad celíaca. Esta iniciativa, cuyo inicio de ejecución se estableció para el año 2018, tuvo como objetivo principal promover una mayor inclusión social y garantizar la igualdad de oportunidades en el acceso a la alimentación escolar para esta población.

El PAE Celíaco¹⁵ está dirigido a estudiantes de nivel transición, básica y media que cursen estudios en establecimientos adscritos a este organismo y que cuenten con diagnóstico médico confirmado de enfermedad celíaca. Este programa contempla la entrega de una

canasta de alimentos sin gluten, destinada a que los beneficiarios puedan preparar sus comidas en el hogar y llevarlas posteriormente al establecimiento educacional.

Se considera una canasta por cada quincena del mes o una entrega mensual. Para acceder al beneficio, los estudiantes o sus apoderados deben postular a través del establecimiento educacional al que asiste el alumno, el cual es responsable de enviar los antecedentes correspondientes a JUNAEB.

La primera licitación tuvo un alcance territorial que abarcó las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Maule, Los Ríos, Los Lagos y un tercio de la Región Metropolitana, con la intención de incorporar paulatinamente al resto del país. Actualmente, el programa ya se encuentra disponible en todo el territorio nacional.



Stand con folletos de Fundación Convivir en el marco del Programa de Concientización Sobre la Enfermedad Celiaca en Iquique, 2019.



06. CIERRE

CIERRE

A lo largo de estos 20 años, Fundación Convivir ha mantenido un firme compromiso con las personas celíacas en todo Chile, acompañándolas en el camino hacia una alimentación más segura, informada y plena. Desde nuestros inicios, nos hemos posicionado como un referente en la promoción del bienestar de esta comunidad, guiados por la profunda convicción de que el diagnóstico no tiene que significar una vida llena de restricciones, sino un nuevo comienzo sustentado en el conocimiento, la confianza y el apoyo mutuo.

En este recorrido, también hemos trabajado activamente por descentralizar el conocimiento de la enfermedad celíaca y las opciones sin gluten en el mercado, con actividades en distintas regiones del país que buscan acercar herramientas y soluciones a las personas celíacas. Desde talleres informativos y capacitaciones, hasta la organización de instancias simbólicas y educativas como la comunión con vino consagrado, la publicación de libros de receta o cuentos para niños, familias y establecimientos educacionales, y charlas con degustación de productos aptos, nuestra labor ha tenido siempre como horizonte construir comunidad y acercar el acceso a una vida sin gluten sin importar el lugar de residencia.

En el último tiempo, hemos impulsado iniciativas pioneras en el acceso a alimentos seguros en nuestro país. Entre ellas, la creación y mantención de la Lista de Alimentos Libres de Gluten, herramienta de acceso gratuito que reúne miles de productos y es ampliamente utilizada en la comunidad celíaca y la creación del sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”, que ha ayudado a miles de personas a reconocer productos seguros en el mercado chileno. Estas acciones han sido posibles gracias a la generosa colaboración de empresas, profesionales de la salud, pacientes y familias, y representan a cabalidad nuestra voluntad constante de adaptarnos a los nuevos desafíos que se nos presentan como comunidad.

“Mantenemos la convicción de que una vida libre de gluten no debe ser un privilegio, sino un derecho.”

Mirando hacia el futuro, mantenemos la convicción de que una vida libre de gluten no debe ser un privilegio, sino un derecho. Y desde ese lugar, reafirmamos nuestro compromiso de seguir trabajando para que las personas celíacas en Chile puedan convivir con su diagnóstico de manera segura, acompañada e informada.

