

**MEMORIA EXPLICATIVA CONVIVIR
FUNDACIÓN DE INTOLERANCIA AL
GLUTEN**

De la mano con la Enfermedad Celíaca

SANTIAGO, 2023

TEMARIO

- I. Introducción**
- II. Directorio**
- III. Propósitos y objetivos**
- IV. Rol y líneas de acción**
- V. Balance general 2022**

I. INTRODUCCIÓN

La enfermedad celíaca (EC) es un trastorno digestivo crónico que se presenta en personas que son genéticamente predispuestas y que afecta al 0.76% de los chilenos, según la Encuesta Nacional de Salud 2009 - 2010, primer estudio o *screening* metabólico que se hace a nivel país.

Esta enfermedad es una respuesta inmunológica causada específicamente por las prolaminas que son una de las proteínas que están presentes en el trigo, el centeno, la cebada y la avena. A estas proteínas también se les llama gluten.

En las personas celíacas, esta proteína desencadena una serie de reacciones que generan daño al intestino delgado, provocando una mala absorción de los micronutrientes (minerales y vitaminas) presente en los alimentos por el aplanamiento de las vellosidades intestinales e inflamación de la pared del intestino. Este daño va en desmedro de la salud y calidad de vida de la persona con enfermedad celíaca, en particular. si no se llega a un diagnóstico temprano y oportuno o se transgrede el tratamiento una vez recibido el diagnóstico.

Algunos de los síntomas más frecuentes de la celiacía, que pueden ser gastrointestinales o no, son la distensión abdominal, meteorismo, flatulencia, diarrea y constipación (pueden ser alternadas), fatiga, pérdida del apetito y de peso, y retardo del crecimiento en el niño. También existen síntomas atípicos, que muchas veces dificultan el diagnóstico, tales como anemia ferroporiva, osteopenia u osteoporosis en mujeres jóvenes, infertilidad, retardo de la menarquia, mayor riesgo de sufrir abortos espontáneos, depresión, dolor de cabeza, irritabilidad (alteración del carácter), entre otras alteraciones. El cáncer intestinal también puede ser uno de los signos de la celiacía, así como otros trastornos de connotación autoinmune.

A la fecha, el único tratamiento para las personas celíacas es mantener una dieta o alimentación libre de gluten de por vida y de forma estricta. Esta simple y precisa prescripción médica no es fácil de seguir por múltiples factores. La variedad y disponibilidad de los alimentos sin gluten a lo largo del país es poca. Además, tienen un alto costo, en particular aquellos alimentos que reemplazan a los que de forma intrínseca contienen esta proteína como el pan o las galletas. Estos tres factores son un desafío constante en la misión de la Fundación y también es un reto para los pacientes por tener

que modificar, en muchos casos, los hábitos alimentarios para acomodar una dieta sin gluten.

No obstante, el avance del conocimiento sobre la enfermedad celíaca a lo largo de los años ha sido alentador para la comunidad. De ser considerada “rara” en algunas regiones del mundo y de prevalencia baja, a la fecha se estima que a nivel mundial el 1% de la población presenta la patología y en algunos países va en aumento. También ha acrecentado la variedad de alimentos libres de gluten y ha mejorado su distribución gracias a emprendedores y a que diversos puntos de venta han incluido estos productos en sus góndolas. Sin embargo, el desafío sigue siendo enorme y queda mucho más por aprender y avanzar.

Durante sus 19 años de trabajo, Fundación Convivir ha estado continuamente apoyando y contribuyendo al bienestar de la comunidad celíaca a lo largo de todo el país. La labor de desarrollar proyectos que de una u otra forma beneficien y repercutan positivamente en la vida de una persona celíaca ha sido constante y nos llena de entusiasmo poder continuar trabajo para mejorar la calidad de vida de esta comunidad.

A pesar de ello, el trabajo de la Fundación continuará por los próximos años. La propuesta es seguir avanzando en el conocimiento de esta enfermedad y su tratamiento, la dieta libre de gluten. Continuará desarrollando actividades de extensión, orientando a los celíacos(as) en el manejo de la dieta libre de gluten, seguirá promoviendo nuevas políticas públicas como por ejemplo una que permitan mejorar la capacidad diagnóstica a nivel país, u otra que favorezca y vaya en mejora de la calidad de vida de la persona con enfermedad celíaca.

En esta memoria explicativa se resume y explica brevemente los grandes hitos y el trabajo que se han realizado desde el año 2004 en adelante, fecha que se obtuvo la personalidad jurídica.

II. DIRECTORIO

Convivir, Fundación de Intolerancia al Gluten o Fundación Convivir es una organización sin fines de lucro fundada por Chantal Signorio Larzabal y Arturo Majlis Albala el 6 de diciembre de 2003, fecha en que se publicó en el Diario Oficial, bajo el Decreto Supremo N°103 del Ministerio de Justicia otorgándoseles la personalidad jurídica. Está constituido por un total de 7 personas, incluido los fundadores.

En la actualidad es presidido por Chantal Signorio, quien, en conjunto con los demás directores, vela por la marcha y administración de esta. Sus funciones son ejercidas sin recibir ningún tipo de remuneración. El Directorio se reúne al menos una vez al mes para dar a conocer la marcha de la Fundación y el cumplimiento de sus finalidades, aunque también pueden hacerlo de forma extraordinariamente.

Los miembros que conforman el directorio a la fecha y sus cargos son los siguientes:

Presidente	Chantal Signorio Larzabal
Vicepresidente	Juan Francisco Miquel Poblete
Secretario	Marcelo Montero Iglesias
Tesorero	Arturo Majlis Albala
Directores	Bernardo Fontaine Talavera Cristina Errazuriz Tortorelli Pedro Enrique Garcia Aspillaga

III. PROPÓSITOS Y OBJETIVOS

Convivir, Fundación de Intolerancia al Gluten, es una organización sin fines de lucro, que obtuvo personalidad jurídica a fines del 2003. Fue creada por padres con hijos celíacos, en conjunto con médicos y un grupo de personas que también padecen la enfermedad celíaca. Fue fundada con la misión de mejorar la calidad de vida de las personas celíacas de todo el país, de manera directa o indirecta y sin distinción de nivel socioeconómico, edad ni ubicación geográfica.

Sus objetivos principales son el desarrollo de proyectos a través de los cuales se logre mejorar la calidad de vida de los celíacos. Parte importante de esta labor tiene que ver con garantizar la seguridad de los alimentos y medicamentos libre de gluten a través de políticas públicas, empresarial y científico. De esta forma las líneas de acción que aborda se pueden agrupar en cuatro y son las siguientes:

- 1) Alimentación y Certificación Sin Gluten
 - a) Implementación laboratorio específico para detección de gluten
 - b) Listado de alimentos certificados sin gluten
 - c) Sello de certificación “Controlado por Convivir Sin Gluten”
 - d) Asesorar a la industria alimentaria y farmacéutica para una elaboración segura

- 2) Actividades de Extensión
 - a) Capacitación y orientación
 - b) Registro nacional
 - c) Publicaciones médicas

- 3) Legislación, Normativas y Políticas Públicas

- 4) Difusión, Socialización y Concientización
 - a) Página web
 - b) Redes sociales
 - c) Comunicación médico – paciente – Fundación
 - d) Publicaciones en revistas médicas
 - e) Prensa

IV. ROL Y LÍNEAS DE ACCIÓN

1. Alimentación y Certificación Sin Gluten

Uno de los objetivos de Convivir es que los celíacos puedan contar con alimentación sin gluten de forma segura. Para ello se incentiva y apoya la implementación de un laboratorio de análisis y de la técnica analítica existente a la fecha para detección de gluten en alimentos, bajo los estándares de calidad y competencia técnica de ensayos físico – químicos.

La técnica para determinar gluten, que más bien detectan las fracciones de prolamina (gliadina) proveniente de trigo, y las de cebada y centeno es por enzimo-inmunoensayo o test de ELISA. Es el Método oficial de análisis establecido por la AOAC 2012.01, cuyo título estándar es “Gliadina como medida de gluten en alimentos que contienen trigo, centeno y cebada. Se basa en un anticuerpo monoclonal R5 específico para las secuencias de prolamina de aminoácidos potencialmente tóxicos para celíacos” y es el que está implementado en el Instituto de Salud Pública (ISPCh) y en el resto del mundo. También existen kits de prueba disponibles en el mercado que son métodos de análisis oficiales de la AOAC y que han permitido a la industria de alimentos llevar un control y verificación de sus procesos (línea y de sus productos terminados). El otro método implementado en el ISPCh es un ELISA con anticuerpo policlonal desarrollado por Chirido et al. el cual es usado ampliamente en Argentina y tiene un límite de detección de 1 ppm de gluten.

De esta forma, y con fondos no estatales, se logra implementar en el año 2004 el primer laboratorio de determinación de prolamina en el ISPCh, el cual es un laboratorio de referencia a nivel nacional. A continuación, vino un periodo de desarrollo de capacidades internas y capacitaciones, y el 2007 se realizaron los primeros análisis. Este avance impulsó a que otros laboratorios de análisis implementasen el método o kits de prueba para determinar gluten en alimentos permitiendo cubrir una mayor cantidad de muestras y responder a la creciente solicitud de las empresas para conocer el contenido de gluten de sus productos.

Otra línea de acción fue crear, proveer y mantener en el tiempo un listado de productos certificados libre de gluten (alimentos y medicamentos) que se actualiza día a día. Este listado está disponible en formato pdf que se descarga desde

www.fundacionconvivir.cl y también se puede consultar a través de la aplicación para teléfonos celulares Convivir, una herramienta desarrollada por un alumno en práctica motivado en colaborar con la labor de Convivir. Estas iniciativas son herramientas de gran apoyo al tratamiento para el celíaco facilitando la búsqueda y elección de los productos. Todos los usuarios pueden descargar la aplicación de forma gratuita. Está disponible tanto para iOS como para Android.

La elaboración de este listado significa un aporte sustancial para mejorar la calidad de vida de los celíacos que viven en Chile y para aquellos extranjeros que visitan nuestro país. A la fecha, se compone por más de 2500 productos elaborados a nivel nacional e importados (tabla 1) y cubre un surtido de alimentos de distintas categorías como golosinas, panes, pastelería, galletas, cecinas, lácteos, postres preparados, además de una gran variedad de medicamentos.

Productos por origen			
Origen	Alimentos	Medicamentos	Total
Nacional	1643	211	1824
Internacional	409	323	732

Tabla 1: Resumen de la Lista de Alimentos y Medicamentos Certificados Libres de Gluten.

Para complementar la lista y a modo de controlar e identificar en Chile los alimentos elaborados libres de gluten, Fundación Convivir se planteó la necesidad de tener “un logo de certificación”. Para ello, se diseñó un propio sello de la espiga tachada, característico de los alimentos sin gluten y que inicialmente fue diseñado en Reino Unido por la AOECS (Association of European Coeliac Societies).

Para abordar esto se crea y facilita a las empresas de alimentos y de medicamentos el sello de garantía de la espiga tachada “Controlado por Convivir Sin Gluten”, marca que la Fundación registro en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). Esta idea de tener un logo de certificación, también se ve reflejada en el gran interés de las empresas chilenas a acceder a un logotipo entregado por un aval o un tercero y dar un valor agregado a su marca y sus productos sin gluten. Además, este sello de certificación también entrega valor agregado a la vista del consumidor porque entrega satisfacción y les permite hacer su mejor selección ya que acreditar y certificar la inocuidad de los alimentos y medicamentos en cuanto al contenido de gluten. Por el alto uso industrial que tiene el gluten en el área de alimentos será siempre

indispensable el control y certificación de los alimentos rotulados como aptos para celíacos.

El sello de garantía “Controlado por Convivir Sin Gluten” que tiene Fundación Convivir es marca comercial registrada tipo etiqueta para productos de:

/i/ la clase 29, según consta en el registro de marca N°1211516;

/ii/ la clase 30, según consta en el registro de marca N°1211517;

/iii/ la clase 31, según consta en el registro de marca N°1229353; y

/iv/ la clase 32, según consta en el registro de marca N°1228826, todos otorgados por el Departamento de Propiedad Industrial del Ministerio de Economía.



	
<p>Registrado en enero 2006</p>	<p>Modificación logo. Registrado el 8 de julio de 2016.</p>

Figura 1: Variación en el tiempo del Sello “Controlado por Convivir Sin Gluten”.

El otro propósito principal de la certificación libre de gluten es apoyar la labor del estado en el control y fiscalización de los productos que declaran libre de gluten o descriptor similar. Por el alto uso industrial que tiene el gluten y los productos o materias primas con gluten, así como el riesgo de contaminación cruzada durante el proceso productivo de un alimento, será siempre indispensable el control y certificación de los alimentos rotulados con el descriptor “sin gluten” y el símbolo de la espiga tachada, sello característico de los alimentos sin gluten (figura 1). Este sello se lanzó en el 2006 con 12 empresas de alimentos de elaboración nacional.

Asesorar a la industria alimentaria y farmacéutica para una elaboración segura, minimizando los riesgos de contaminación con gluten, también son parte de las iniciativas de Fundación Convivir, cuyo fin es la de verificar y validar que el proceso productivo cumple con los requisitos definidos por normativa y que se cuenta con un

programa de gestión de alérgenos implementado que opera de forma eficaz, permitiendo garantizar el cumplimiento permanente del proceso a través del tiempo (figura 2).



Figura 2: Diagrama del proceso de certificación libre de gluten e inclusión de productos en la lista.

De esta manera, la Fundación establece requisitos para el uso del sello y registrar un producto en la lista. La empresa que solicite la certificación libre de gluten de sus productos debe estar formalizada ante el Servicio de Impuestos Internos, debe contar con resolución sanitaria entregada por la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la región en que se encuentren situados y debe cumplir con el marco legal indicado por el Decreto Supremo (DS) N° 977 de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). También realizará una auditoría con el propósito de visualizar el proceso productivo de los productos elaborados por la empresa solicitante del sello, permitiendo evaluar y determinar el cumplimiento de las Buenas prácticas de manufactura (BPM) y medidas que aseguren la no contaminación con gluten en cada una de las etapas del proceso. A su vez esta visita a planta permite:

- Identificar y entregar información objetiva de las condiciones del proceso productivo que permita tomar acciones correctivas o de mejoras para garantizar la condición libre de gluten desde materia prima hasta producto terminado.
- Evaluar la eficacia y aplicabilidad en el tiempo de la gestión de gluten.
- Evaluar cumplimiento tomando como base los puntos requeridos por normativa.
- Verificar por medio del informe de resultado de análisis de gluten el cumplimiento del límite crítico de gluten para definir un alimento como “sin gluten”

y que no debe sobrepasar los 5 mg de gluten por kg de producto (ppm) según establecido por el RSA.

2. Actividades de extensión

Las actividades de extensión se plantean como otro de los objetivos a desarrollar. Para ello se organizan actividades de extensión que permite que las personas celíacas aclararen sus inquietudes y conozcan los avances en el tema por medio de charlas, simposios, conversatorios y compartan con otras personas celíacas. Desde el 2007 al 2018 las charlas y conferencias se desarrollaron en Santiago y regiones de forma presencial bajo el alero del Instituto Italiano de Cultura y fueron dictadas por médicos y profesionales especialistas en el tema. Sin embargo, a la fecha las actividades se realizan vía online por medio de las redes sociales y otras plataformas que permiten realizar videoconferencias. Son dirigidas al celíaco, su grupo familiar y persona interesada en conocer más la patología y la dieta libre de gluten.

Los simposios, seminarios y jornadas más bien estaban dirigidas a médicos de diversas especialidades, nutricionistas y alumnos de ambas carreras, pero también había una instancia en la que participaban las personas celíacas. Se realizaban en conjunto con universidades e instituciones del área de la salud y se invitaron a destacados especialistas nacionales e internacionales expertos en el tema. Algunos de ellos: Dr. Carlo Catassi, Prof. Fernando Chirido, Dr. Prof. Mulder. En uno de ellos se realizó por primera vez un Taller de Patología y de Serología enfocado a la enfermedad celíaca. Además, y en paralelo a estas actividades, se dispuso una exhibición de alimentos y medicamentos libre de gluten con la participación de empresas auspiciadoras.

3. Legislación, Normativas y Políticas Públicas

Accionar en políticas públicas, legislación y normativas, busca apoyar la labor de las instituciones públicas como el MINSAL, ISPCh, la Cámara de Diputados y el Senado para impulsar derechos y mejoras en esta línea, además de iniciativas que amparen y busquen mejorar la calidad de vida del celíaco. En el ámbito alimentario, se busca contar con una normativa sin gluten que dé respuesta a las necesidades y que velen por una elaboración de alimentos de forma inocua y sin gluten, con una rotulación

clara que vayan en beneficio del celíaco. En tema salud, se busca promover políticas que vayan en una mejora del diagnóstico, un acceso al tratamiento, entre muchas otras.

Algunos de los hitos que se han alcanzado a la fecha a nivel país y en los que como Fundación hemos impulsado y participado, son los siguientes:

- 1) En el año 2005 el Ministerio de Salud coordina la creación del “Comité de Enfermedad Celíaca”, cuyo trabajo se centra en mejorar la reglamentación de los alimentos (D.T.O. N° 977/96) y desarrollar proyectos que van en directo beneficio del paciente. Participan: INTA, ISP, Fundación Convivir, Coacel y otros especialistas.
- 2) Implementación en el ISP de un Laboratorio y técnica para la determinación de prolaminas en los alimentos. Se obtuvo el financiamiento y los vínculos técnicos necesarios para concretar este proyecto en el 2006.
- 3) Fonasa: Se obtiene código para el examen de anticuerpos anti-transglutaminasa (TTG) (código: 0305181). El 7 de mayo de 2008 se publica en el Diario Oficial Arancel de prestaciones de Salud. NO todos los Laboratorios realizan el TTG con bono.
- 4) Modificación al Reglamento Sanitario de los Alimentos.
 - Marzo 2009, Dto. 106/8 publicado Diario Oficial 23.04.09. Se modifican Art. 516, 517 y 518.
 - (Resolución) exenta 477/14 de junio de 2010.-: Define lista de Alérgenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107 letra H del RSA. Publicada en el Diario Oficial de 03.07.10.
 - Decreto 88, del 16 agosto 2010. Publicado Diario oficial 6 enero 2011. Entró en vigencia marzo 2013. Modifica artículo 107 letra H.
 - Decreto 134, del 05-09-2014. Publicación :14-01-2015. Se define Gluten y prolamina y establece límite crítico de 3 mg/ kg gluten
 - Programa de Inocuidad de Alimentos (MINSAL/ISP) se plantea Protocolo de vigilancia de alimentos nacionales e importados que rotulan “libre de gluten” o sello espiga tachada. En 2006-2007 Primer estudio De 100 productos, 15 indican.
 - Primer Screening. Se obtuvo el financiamiento para el primer Estudio de prevalencia de enfermedad celíaca realizado bajo la Encuesta nacional de salud 2009-2010.

- “Guía clínica 2015. Búsqueda, Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Celíaca”. Protocolo de tratamiento para el paciente celíaco. El grupo de trabajo se constituyó en mayo 2013 y su publicación fue a fines 2015. Dirigido: especialistas Centro de Salud de Atención Primaria.
- Ley 21362. Modifica diversos cuerpos legales con el objeto de regular el etiquetado, publicidad y venta de alimentos libres de gluten y otras materias que indica. Publicada en 18 de agosto 2021. También conocida como Ley celíaca.

4. Difusión, Socialización y Concientización

La falta de conocimientos y la necesidad de formación sobre la enfermedad celíaca aún está latente y es uno de los objetivos principales que tiene la Fundación. Esta consciente que mientras más se difunda y se dé a conocer la patología tendrá una implicancia positiva en la sociedad y en este grupo de personas que requieren de una alimentación especial por un tema de salud. Bajo esta mirada, se busca acercar la enfermedad con la ayuda de diversas vías de difusión, como las siguientes:

a) Página web: La Fundación Convivir tiene la página web www.fundacionconvivir.cl. Apunta a ser una plataforma gratuita donde se entrega información fiable y actualizada sobre diversas temáticas relacionadas con la enfermedad celíaca que pueden ser de interés a la comunidad celíaca. Aporta información sobre el diagnóstico, síntomas y tratamiento, también incorpora un botón con preguntas y respuestas más frecuentes, el listado de los alimentos y medicamentos certificados sin gluten informa de las actividades a realizarse, los principales puntos de venta de alimentos sin gluten, testimonio de pacientes, entre otras informaciones relevantes. La estructura de la página es amigable y responsiva permitiendo un mejor manejo desde otros dispositivos. Constantemente se está actualizando con noticias y novedades de interés para los celíacos.

b) Redes sociales: Durante la última década, las redes sociales se han transformado en uno de los vehículos de información más importantes. Por esto que para la Fundación es clave este medio, a través del cual difundimos información relevante para la

comunidad celíaca chilena y han permitido tener una conexión más cercana y directa con los seguidores, en especial con aquellos que viven en regiones. Las redes sociales que se manejan son: Instagram @fundacion_convivir, Facebook @Fundacion Convivir y Twitter @fundconvivir.

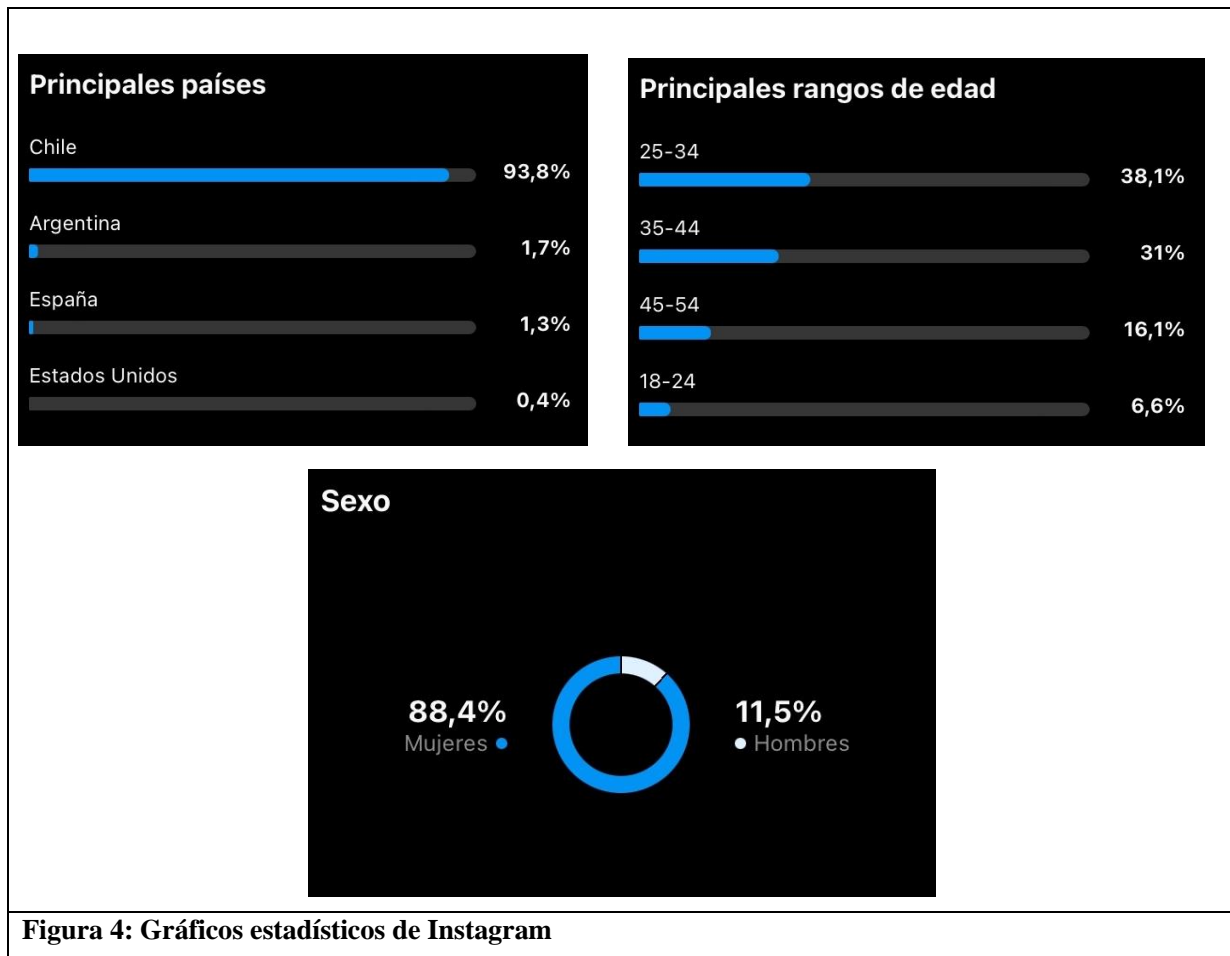


Figura 3: página web www.fundacionconvivir.cl y evolución de su diseño en el tiempo

Instagram es la plataforma que tiene más movimiento. Ha permitido continuar con las charlas por medio de su IG LIVE, el formato de vídeos en directo de Instagram Stories, y desarrollar instancias de dialogo logrando diversificar los temas. Se ha conversado con niños/as celíacos y se ha conocido como conviven con la enfermedad. Igualmente se ha conocido la enfermedad desde la mirada de Mamás que han desarrollado un sinnúmero de recetas sin gluten y que comparten en sus propias redes sociales, se invitan a Nutricionista, médicos, entre otras personas. También se ha canalizado la difusión de encuestas que después derivan en estudios y publicaciones en revistas, entre muchas otras cosas. Facebook es la otra plataforma que ha contribuido en el desarrollo de este tipo de actividad.

c) **Comunicación médico – paciente – Fundación:** La comunicación y relación médico-paciente es muy importante e incide directamente en la recuperación. El médico es quién da el diagnóstico y el primero en proporcionar información del tratamiento. Da la primera pauta de cómo debe llevarse la dieta libre de gluten, por tanto, es la persona que responderá a sus inquietudes y si estas no quedan claras, el inicio del tratamiento como la continuidad, puede verse afectado. Por eso, Fundación Convivir se ha enfocado en trabajar con médicos y académicos en el tema, para que ellos puedan brindar la mejor atención a los pacientes y que estén actualizados con lo último en investigación sobre la celiaquía. Participar con stand en diversas ferias y congresos médicos permite un acercamiento con ellos. También se crean instancias de dialogo que permita profundizar

los conocimientos de médicos, y enseñar y orientar al paciente celíaco y sus familiares en relación con la patología y su tratamiento.



d) Publicaciones en revistas médicas: La intencionalidad de este punto es contribuir a la sociedad con artículos médicos o revisiones sistemáticas respecto a la enfermedad celíaca y que potencien la información a nivel nacional y permita un parámetro de comparación con otros países, con datos sólidos y veraces abordando distintas problemáticas relacionadas con la patología para ir en busca de mejoras.

Fundación Convivir participa como coautor de los manuscritos que detallamos a continuación donde sus autores son profesionales expertos en la materia y que se han dedicado gran parte al estudio y conocimiento de la enfermedad celíaca.

- Castillo, C., & Rivas, C. (2008). Costo de una canasta básica de alimentos para celíacos en Chile. *Revista médica de Chile*, 136(5), 613-619.

- Espino, A., Castillo, C., Guiraldes, E., Santibáñez, H., & Miquel, J. F. (2011). Encuesta nacional online aplicada en pacientes con enfermedad celíaca en Chile. *Revista médica de Chile*, 139(7), 841-847.
- Espino, A., Parada, A., & Santibáñez, H. (2020). Enfermedad celíaca y el nuevo Coronavirus SARS-CoV-2. *Gastroenterol. latinoam*, 31(1), 39-42.
- Parada, A., Espino, A., Reyes, Á., & 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*, 71(1).
- Parada, A., Méndez, C., Espino, A., Reyes, A., & Santibáñez, H. (2021). Adherencia a la dieta libre de gluten y calidad de vida en enfermos celíacos chilenos. *Revista Española de Enfermedades Digestivas*, 113(6), 429-421.

e) Prensa: La Fundación también busca visibilizar la condición celíaca en medios de opinión pública (periódicos y revistas, radio y televisión) respondiendo entrevistas periodísticas y facilitando información a los diversos medios de comunicación con el propósito de socializar y concientizar sobre la enfermedad celíaca y su tratamiento, la dieta libre de gluten.

La campaña de difusión y concientización se profundiza para el Día internacional del Celíaco. En muchos países se considera que mayo es el mes del celíaco y durante este periodo, la Fundación crean diversas campañas de difusión que permiten acercar la enfermedad a la comunidad en general. Una idea que se concretó conjunto con Medios Regionales, una red de medios impresos (diarios masivos) y digitales con foco en regiones, fue la difusión de Suplementos Especiales denominados “Vivir sin gluten”, que se distribuyó en aproximadamente siete diarios papel de distintas ciudades del país, en los años 2017, 2018 y 2019 y también en soychile.cl.

Para los inicios de la Fundación, en el 2005, también realizó un video institucional que fue transmitido durante ese año por televisión: <https://vimeo.com/40179788>

Se desarrollo el periódico virtual “InfoConvivir” que se envió de forma mensual desde el año 2006 hasta el 2015, dando a conocer las novedades y actividades de interés para la comunidad celíaca. La base de dato propia de Convivir de esos años era de 4.535 celíacos más 3.811 médicos de distintas especialidades, a la fecha llega a más de 9.500 personas entre celíacos y familiares.

Finalmente, otras actividades que ha realizado la Fundación son:

- i) Talleres de cocina, una actividad participativa y demostrativa, dictada tanto para adultos como a niños y realizadas por destacados chefs;
- ii) Publicar materiales educativos como libro de cocina, libro de cuento llamado “Celia y la fiesta de las galletas” y una guía práctica de bolsillo;
- iii) Promover y participar en el desarrollo de proyectos que permitan mejorar problemáticas y deficiencias de la celiaquía;
- iv) Crear un registro nacional o censo de pacientes celíacos para saber cuántos son, su ubicación geográfica y también conocer otros antecedentes sobre sus problemáticas y deficiencias en cuanto al diagnóstico, tratamiento y seguimiento de la enfermedad celíaca.

V) BALANCE GENERAL

CONVIVIR Fundación Int. Gluten
Rut: 65.291.020-3
Fundación
Magdalena 140 piso 20 Las Condes
SANTIAGO / SANTIAGO
6.998.727-3 ARTURO FELIPE MAJLIS AL

PAGINA:

1

BALANCE GENERAL

EJERCICIO DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2021

CUENTAS	S U M A S		S A L D O S		INVENTARIO		RESULTADO	
	DEBITOS	CREDITOS	DEUDOR	ACREEDOR	ACTIVO	PASIVO	PERDIDAS	GANANCIAS
1101-01 CUENTA CAJA	100.005	100.005	0	0	0	0	0	0
1101-02 BANCO DE CHILE 4	15.715.042	4.135.878	11.579.164	0	11.579.164	0	0	0
1104-01 DEUDORES vs	110.372	0	110.372	0	110.372	0	0	0
1209-02 MUEBLES Y EQUIPOS	725.862	0	725.862	0	725.862	0	0	0
1209-12 DEPREC Y AMORTIZ ACU	0	725.862	0	725.862	0	725.862	0	0
2102-01 FACTURAS POR PAGAR,	96.259	96.259	0	0	0	0	0	0
2102-02 REMUNERACIONES POR P	13.369.158	13.369.158	0	0	0	0	0	0
2102-04 OTROS ACREEDORES VAR	0	28.700.225	0	28.700.225	0	28.700.225	0	0
2102-05 COTIZACION Y RET PR	3.303.798	3.596.568	0	292.770	0	292.770	0	0
2104-02 PROVISIONES VARIAS	0	204.626	0	204.626	0	204.626	0	0
2105-03 IMPUESTO UNICO TRABA	121.618	134.236	0	12.618	0	12.618	0	0
2301-02 EXCEDENTES ACUMULADO	0	4.849.926	0	4.849.926	0	4.849.926	0	0
2302-01 SUPERAVIT (DEFICIT)	16.220.985	6.328.903	9.892.082	0	9.892.082	0	0	0
2302-02 SUPERAVIT (DEFICIT)	9.160.225	0	9.160.225	0	9.160.225	0	0	0
4201-01 REMUNERACIONES TRABA	15.190.883	0	15.190.883	0	0	0	15.190.883	0
4201-02 LEYES SOCIALES	542.596	0	542.596	0	0	0	542.596	0
4201-08 GASTOS GENERALES	244.216	130.541	113.675	0	0	0	113.675	0
4201-14 PASAJES Y MOVILIZACI	5.000	0	5.000	0	0	0	5.000	0
4201-37 SERVICIOS COMPUTACIO	227.483	0	227.483	0	0	0	227.483	0
5101-03 DONACIONES CERTIF	0	12.641.315	0	12.641.315	0	0	0	12.641.315
5101-04 DONACIONES SIN Certi	0	120.000	0	120.000	0	0	0	120.000
S U M A S	75.133.502	75.133.502	47.547.342	47.547.342	31.467.705	34.786.027	16.079.637	12.761.315
PERD. DEL EJERCICIO					3.318.322			3.318.322
TOTALES	75.133.502	75.133.502	47.547.342	47.547.342	34.786.027	34.786.027	16.079.637	16.079.637