
DIETAS EMPÍRICAS PARA EL TRATAMIENTO DEL SÍNDROME DEL INTESTINO IRRITABLE



Asociación Española de Gastroenterología

El síndrome del intestino irritable (SII) es un trastorno caracterizado clínicamente por la asociación de dolor abdominal y alteraciones en la frecuencia o consistencia de las deposiciones, sin una causa clara (incluida la enfermedad celíaca) en los estudios y exploraciones realizadas.

Si bien el origen del SII y los mecanismos implicados no han sido completamente esclarecidos, existe una creciente evidencia sobre la existencia de alteraciones estructurales objetivas en el intestino de los pacientes con SII; como inflamación, alteración de la barrera epitelial, hipersensibilidad neuronal y cambios en la composición de la flora intestinal.

Muchos pacientes con SII relacionan sus síntomas con la ingesta de alimentos. Existe ya evidencia científica sólida que ha demostrado que estas alteraciones orgánicas anteriormente mencionadas y/o los síntomas del SII pueden ser provocados por los alimentos. De igual manera, la eliminación de determinados alimentos de la dieta puede mejorar significativamente los síntomas de los pacientes con SII, especialmente cuando la diarrea, la distensión y el dolor abdominal son los síntomas predominantes.

Sin embargo, puede ser difícil o imposible para los pacientes identificar con exactitud

qué alimentos o componentes de los alimentos pueden ser los responsables de sus síntomas. Además, el acceso a dietistas expertas o fuentes de información fiables sobre dietas en la práctica clínica puede ser muy limitado y no existen pruebas diagnósticas validadas para el estudio de las intolerancias alimentarias. En la actualidad, la única manera de identificar los alimentos desencadenantes de síntomas en el SII es la eliminación y reintroducción de los mismos.

Desde la Asociación Española de Gastroenterología (AEG), nos hemos propuesto glosar detalladamente las tres intervenciones dietéticas que recientemente han demostrado algún beneficio terapéutico en el SII: la dieta basada en recomendaciones dietéticas saludables del *National Institute for Health and Care Excellence* (NICE), en Reino Unido. La dieta sin gluten y la dieta con bajo contenido en hidratos de carbono fermentables (FODMAP). Estas recomendaciones han sido realizadas por tres dietistas con amplia experiencia en el manejo de estos pacientes.

Estas restricciones en la dieta deben ser instauradas durante un tiempo máximo de 3 semanas para valorar su eficacia, con el objetivo posterior de reintroducir de manera progresiva los alimentos eliminados. Las reintroducciones de alimentos deben

ser individuales (de uno en uno) y progresivas (cantidades crecientes de alimentos). En la dieta con bajo contenido en hidratos de carbono fermentables (FODMAP), la reintroducción se hará por grupos de alimentos con alto contenido de lactosa, fructosa y polioles, fructanos y oligosacáridos. Esta estrategia tiene el objetivo de identificar qué alimentos y hasta qué cantidad de los mismos puede tolerar cada paciente.

Aparte de implicar un coste superior y una limitación evidente de las actividades sociales, ninguna de estas dietas debe mantenerse de manera crónica por el riesgo a largo plazo de carencias nutricionales y cambios persistentes en la flora o microbiota intestinal. Determinados alimentos, principalmente lácteos y vegetales ricos en fibra, sirven de sustrato para alimentar las bacterias del intestino (microbiota), clave en la regulación de la salud gastrointestinal y extraintestinal.

Javier Molina Infante
Servicio de Aparato Digestivo
Hospital Universitario
San Pedro de Alcántara, Cáceres

Dieta saludable del National Institute for Health and Care Excellence (NICE)

GRUPOS DE ALIMENTOS



PERMITIDOS



A LIMITAR



DESACONSEJADOS

1. CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS

Cereales refinados: copos de maíz, de avena, arroz inflado, pan blanco, tostadas. Pastas de todo tipo: macarrones, fideos, tallarines, maravilla, sémola... Arroz, tortitas de arroz. Patatas y boniato. Tapioca. Galletas sencillas tipo María. Legumbres sin piel o en puré.

Cereales integrales: pan, tostadas, biscotes, galletas, pastas, arroz, salvado de trigo. Muesli. Maíz en conserva o mazorca. Legumbres: garbanzos, lentejas, habas, judías blancas, frijoles, alubias, altramuces, soja,...

Pan precocido o congelado. Productos de bollería y pastelería. Galletas de chocolate, mantequilla... Patatas fritas, chips, snacks y otros aperitivos.

2. LÁCTEOS

Lácteos desnatados: Leche desnatada o semidesnatada, yogures desnatados 0% M.G., quesos desnatados, semicurados o frescos (Burgos, mozzarella,...). Yogur líquido desnatado, kéfir (elaborado con leche desnatada). Bebidas vegetales: de soja, avena, arroz o almendras.

Horchata. Lácteos enteros: Leche entera, yogures naturales, yogures con fibra con cereales o con semillas.

Yogur griego. Quesos curados o cremosos, nata, crema de leche, etc. Postres lácteos tipo flan o natillas.

3. VERDURAS Y HORTALIZAS

Todas las verduras y hortalizas, preferiblemente cocidas (al horno, vapor, plancha, hervida, microondas,...). Verdura en forma de cremas y purés.

Ensaladas (un plato pequeño o como guarnición). Verduras flatulentas o poco digeribles: Col, coliflor, coles de Bruselas, alcachofas, brócoli, puerros, cebolla, ajo, guisantes, pimientos y espárragos.

Dieta saludable del National Institute for Health and Care Excellence (NICE)

GRUPOS DE ALIMENTOS



PERMITIDOS



A LIMITAR



DESACONSEJADOS

4. FRUTAS

Máximo 3 piezas/día.

Fruta cocida o en compota.
Fruta en su jugo o en almíbar.
Fruta cruda preferiblemente sin piel:
manzana, pera, melocotón,
nísperos,... Dulce de membrillo.

Plátano verde.
Fruta desecada: pasas,
higos, orejones, ciruelas,...
Frutos secos en general.

La piel y las semillas
de las frutas.

5. ALIMENTOS PROTEICOS

Carnes magras: carne de pollo,
pavo, conejo, potro, partes magras
de la carne de cerdo y ternera.
Pescado blanco: merluza,
lenguado, bacalao, rape,...
Calamar, sepia, pulpo,...
Embutidos magros: Jamón dulce,
pavo, jamón serrano sin grasa
visible, lomo embuchado.
Huevo duro o en tortilla.
Clara de huevo.

Carnes grasas y derivados:
cordero, pato, partes grasas de
otras carnes como las costillas
de ternera, o de cerdo.
Pescado azul: salmón, sardinas,
atún,... Marisco.

Piel de aves.
Carnes procesadas; salchichas,
frankfurts, hamburguesa, etc.
Vísceras y despojos (hígado,
riñones,...).
Embutidos grasos: salchichón,
sobrasada, paté, chorizo,...

6. DULCES Y EDULCORANTES

Azúcar, miel, mermelada. Siropes,
jarabes. Estevia y edulcorantes
artificiales (preferentemente no
polioles) como: sacarina, aspartame,
acesulfame K, ciclamato
monosódico.

Cacao en polvo.

Chocolate, bombones,...
Chicles. Edulcorantes artificiales
tipo polioles: sorbitol (420), manitol
(421) y otros acabados en -ol, se
encuentran de forma frecuente en
productos sin azúcar, light o 0%.

Dieta saludable del National Institute for Health and Care Excellence (NICE)

GRUPOS DE ALIMENTOS



PERMITIDOS



A LIMITAR



DESACONSEJADOS

7. BEBIDAS

Agua, caldos de verdura o pollo.
Café y té descafeinados. Infusiones.
Refrescos sin gas: Nestea, trina,
isostar,...Zumos de fruta
(máximo 1 vaso al día).

Café, té y bebidas cafeinadas tipo
cola o bebidas energéticas (redbull,
burn,...). Bebidas con gas tipo cola,
naranjada, limonada,...

Zumos de fruta (>1 vaso al día)
Bebidas con alcohol en general:
cerveza, vino, licores,...

8. OTROS

Use preferentemente aceite de
oliva. Otros aceites vegetales:
girasol, maíz, soja...

Mantequilla, margarina, manteca
de cerdo y aceites. Salsas caseras
poco grasas y en cantidad
moderada: tomate frito, mayonesa,
salsa de yogur...

Comidas precocinadas tipo
“fast food”, pizza, lasagna, ...
Salsas comerciales, picantes
o muy condimentadas, o grasas.
Wasabi, guindillas, pimienta negra.

IMPORTANTE:

- Procure comer sentado/a en un ambiente tranquilo y sin prisas.
- Recuerde masticar muy bien los alimentos.
- Evite las comidas copiosas.
- Fraccione su dieta en 5-6 pequeñas comidas al día (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena).
- Intente mantener unos horarios de comida regulares, no se salte ninguna comida.
- Procure cenar al menos 2 horas antes de acostarse.
- Elija coccciones poco grasas como los hervidos, al horno, plancha, al papillote, al vapor,... y evite los fritos, rebozados, guisos grasos,...
- En la medida de lo posible, consuma la comida recién hecha y evite recalentarla.
- Recuerde tomar al menos 1 pieza de fruta al día y un máximo de 3 piezas al día.

Recuerde que durante las tres semanas de la dieta no podrá tomar fármacos procinéticos (cidine, motilium, blaston,...), antflatulentos (aerored, flatoril) ni fibra (plantago ovata, plantaben). puede tomar protector de estómago y se aceptarán como medicamentos de rescate loperamida/fortasec para la diarrea, bisacodilo (dulcolaxo) para el estreñimiento y buscapina para el dolor. Si toma cualquiera de estos medicamentos, debe anotarlos en su diario.

Los menús que le presentamos a continuación son orientativos.

IDEAS DE DESAYUNOS Y MERIENDAS

DESAYUNO	PROPUESTAS		
<p>Compuesto por: Un lácteo desnatado + cereal + fruta. Puede ser un único desayuno o repartido a media mañana. Está permitido el café y té descafeinado o infusiones.</p>	<p>Un vaso de leche desnatada o bebida vegetal (soja, arroz, avena, almendras, etc.)</p> <p>1 pieza de fruta.</p> <p>Bocadillo de pan blanco con jamón dulce, pavo o queso desnatado o fresco 0% M.G.</p>	<p>1-2 yogures desnatados, natural, de sabores o con frutas.</p> <p>1 pieza de fruta o compota o un vaso de zumo de fruta.</p> <p>Cereales de desayuno.</p>	<p>2 lonchas de queso semi o “light” o queso fresco tipo Burgos o de untar.</p> <p>1 pieza de fruta o compota o un vaso de zumo de fruta.</p> <p>Biscotes o pan.</p>
MERIENDA	PROPUESTAS		
	<p>Una pieza de fruta o una compota + 1 yogur desnatado.</p>	<p>Un vaso de zumo de fruta + un par de biscotes con quesitos desnatados.</p>	<p>Un vaso de leche desnatada + un par de galletas tipo María.</p>

1ª SEMANA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puede acompañar con pan normal.	Puré de legumbres. Lomo de cerdo magro al horno, con compota de manzana. Fruta.	Arroz hervido con zanahoria. Pechuga de pavo a la plancha. Yogur desnatado.	Macarrones con salsa de tomate natural. Salmón con calabacín a la plancha. Fruta.	Sopa de pasta con verduras (calabacín, zanahoria). Huevos pasados por agua. Queso fresco desnatado con dulce de membrillo.	Arroz salteado con judías verdes y champiñones. Bistec a la plancha. Fruta.	Consomé de ave. Espaguetis a la boloñesa. Fruta.	Arroz con conejo y verduras. Cuajada con miel.
CENA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puede acompañar con pan normal.	Judía verde con patata. Merluza al vapor. Yogur desnatado.	Sopa de pasta. Tortilla de champiñones. Fruta.	Puré de calabaza. Muslitos de pollo a la cazuela. Fruta.	Mero con zanahoria al vapor y patata. Fruta.	Tortilla a la francesa con berenjena asada. Pan tostado con aceite. Yogur desnatado.	Crema de calabaza. Rape a la plancha. Fruta.	Ensalada de espirales con tomate, zanahoria y queso fresco. Pechuga de pollo a la plancha. Compota de frutas.

2ª SEMANA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puede acompañar con pan normal.	Crema de zanahoria. Merluza con patata al horno. Fruta.	Lacitos salteados con calabacín y jamón. Lomo a la plancha. Dulce de membrillo.	Ensalada de arroz, palitos de cangrejo, tomate, aceitunas y atún al natural. Sepia a la plancha. Fruta.	Fideos salteados con champiñones y zanahoria. Pavo a la plancha. Fruta.	Arroz salteado con calabacín y berenjena. Ternera a la plancha. Yogur desnatado.	Ensalada pequeña. Espaguetis con gambas. Fruta cocida.	Bacalao al horno con verduras y patatas. Fruta en almíbar.
CENA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puede acompañar con pan normal.	Menestra de verduras. Tortilla francesa con pan tostado. Fruta cocida.	Sopa de pescado. Muslo de pollo al horno. Fruta.	Crema de verduras. Tortilla de patata. Yogur desnatado.	Sopa de pasta. Lenguado al horno con verduras. Fruta.	Judías verdes con patata. Brocheta de pollo a la plancha. Compota de fruta.	Arroz con salsa de tomate natural. Huevo poché. Fruta.	Puré de verduras. Tostada con jamón dulce y queso fresco tipo Burgos. Fruta.

3ª SEMANA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puede acompañar con pan normal.	Braseado de verduras (calabacín, tomate, berenjena,...). Pollo al horno con patatas. Yogur desnatado.	Ensalada de espirales, tomate, zanahoria rallada, remolacha, queso fresco y salmón ahumado. Fruta.	Puré de legumbres. Conejo a la plancha con hierbas provenzales. Fruta.	Cuscús con verduras (zanahoria, calabacín, tomate,...). Pelaya a la plancha. Yogur desnatado.	Arroz salteado con setas, zanahoria, calabacín. Pollo a la plancha. Dulce de membrillo.	Espaguetis con tomate natural. Ternera a la plancha. Fruta.	Arroz a la marinera. Fruta en almíbar.
CENA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puede acompañar con pan normal.	Crema de calabacín. Cazón a la plancha con arroz. Compota de fruta.	Judía verde con patatas al vapor. Pechuga de pavo. Fruta.	Sopa de fideos. Tortilla a la francesa. Fruta cocida.	Crema de calabaza. Lomo de cerdo al horno. Fruta.	Verduras y patata al horno. Huevo duro. Fruta.	Sopa de pasta. Tortilla de jamón cocido. Yogur desnatado.	Ensalada pequeña. Rollito de jamón de pavo con queso desnatado. Fruta.



www.aegastro.es



Asociación Española de Gastroenterología