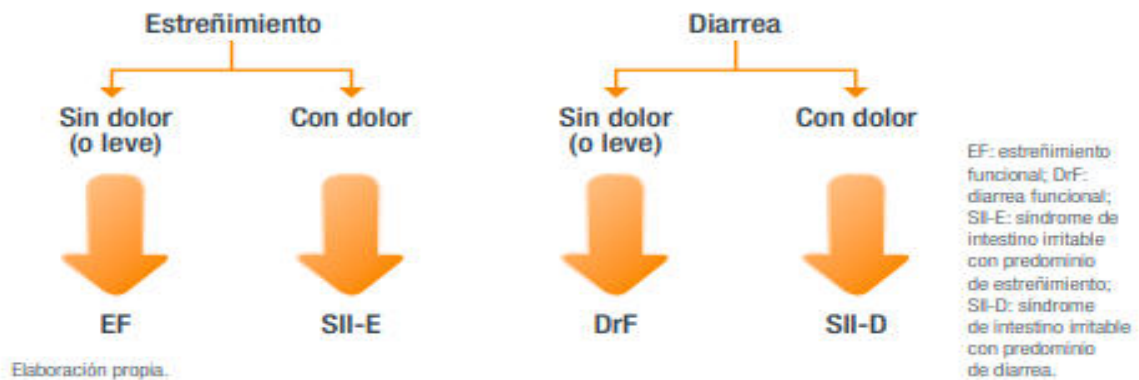


## MANEJO CLÍNICO DEL SÍNDROME DEL INTESTINO IRRITABLE

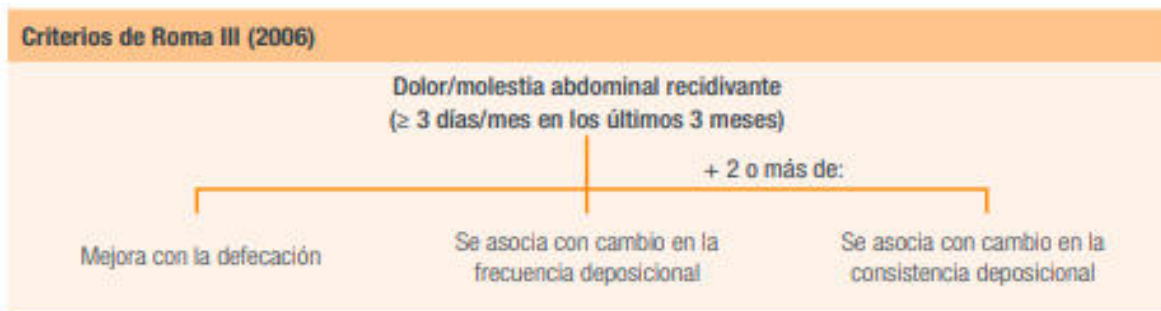
Basado en el Documento de actualización de la Guía de Práctica Clínica sobre el síndrome del intestino irritable de la Asociación Española de gastroenterología (AEG). <https://www.aegastro.es/documents/pdf/Guia-de-Pr%C3%A1ctica-Cl%C3%ADnica-sobre-S%C3%ADndrome-de-intestino-irritable.pdf>

El **SII** se define como la presencia de dolor abdominal recidivante asociado a alteraciones del ritmo deposicional, sea en forma de estreñimiento, de diarrea o de ambos; la hinchazón y la distensión abdominal son muy frecuentes en el SII.

Así dentro del epígrafe de **trastornos funcionales intestinales (TFI)** se incluyen el **síndrome del intestino irritable (SII)**, el **estreñimiento funcional (EF)**, la **diarrea funcional (DrF)** y la **distensión/hinchazón abdominal funcional (D/HAF)**. El mejor modelo conceptual para explicarlos es el de un espectro con diferentes síntomas (dolor abdominal, estreñimiento, diarrea y distensión/hinchazón abdominal) en el que, según predomine uno u otro, se establece el diagnóstico de un determinado TFI.



## CRITERIOS DIAGNÓSTICOS



## SÍNTOMAS

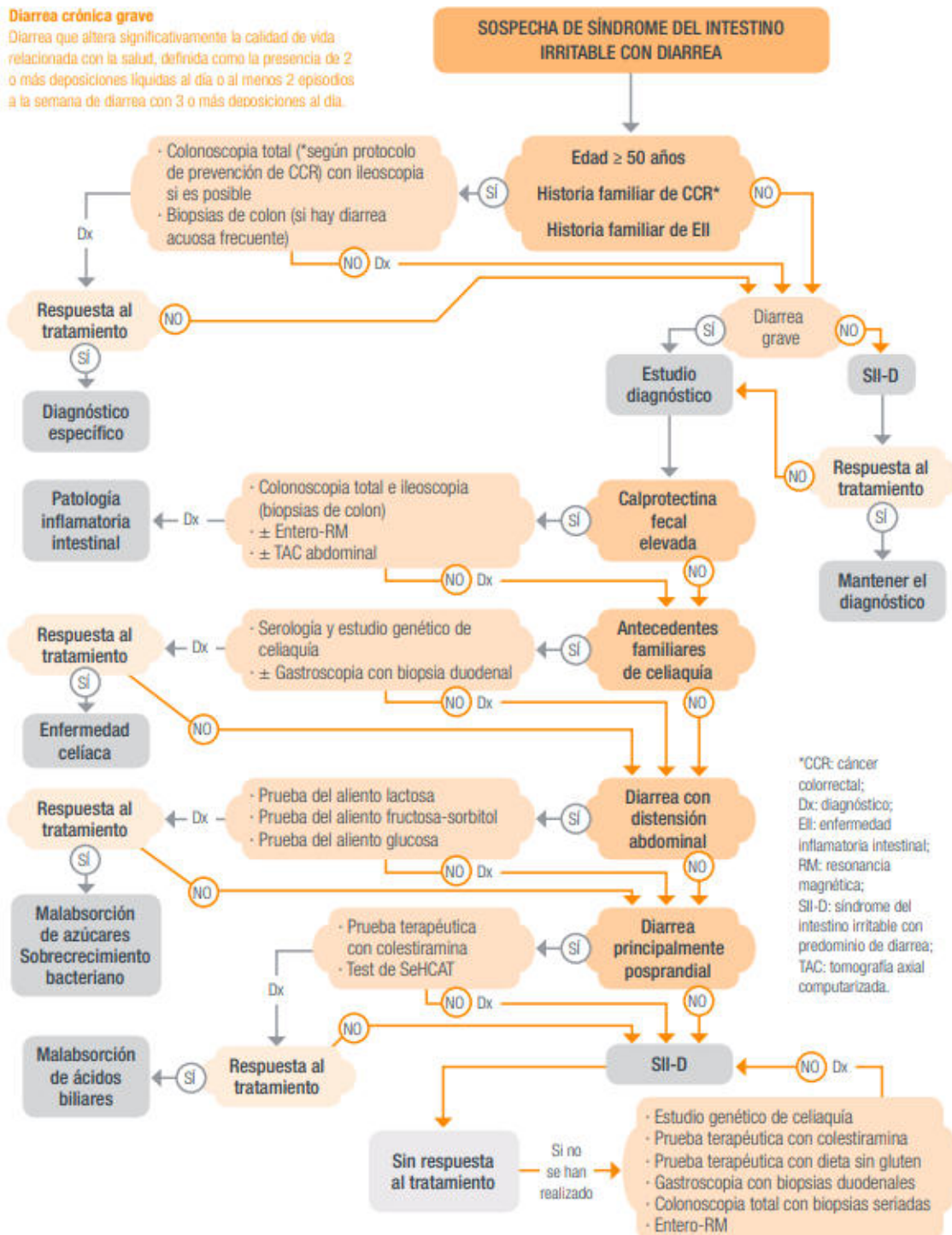
Otros síntomas intestinales	Otros síntomas digestivos	Síntomas extraintestinales	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moco en las heces</li> <li>- Esfuerzo defecatorio</li> <li>- Urgencia</li> <li>- Sensación de evacuación incompleta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pirosis</li> <li>- Dolor epigástrico</li> <li>- Saciedad precoz</li> <li>- Pesadez posprandial</li> <li>- Náuseas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fibromialgia</li> <li>- Síndrome de fatiga crónica</li> <li>- Dolor pélvico crónico</li> <li>- Trastorno de la articulación temporomandibular</li> <li>- Cefalea</li> <li>- Dolor de cuello y espalda</li> <li>- Dolores musculares</li> <li>- Palpitaciones, dolor torácico</li> <li>- Insomnio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disminución del apetito sexual</li> <li>- Dispareunia</li> <li>- Aumento de la frecuencia miccional</li> <li>- Ansiedad, depresión</li> <li>- Asma, tos</li> <li>- Prurito</li> <li>- Mal aliento, mal sabor de boca</li> </ul>

## DIAGNÓSTICO

**Figura 7 ALGORITMO DIAGNÓSTICO DEL SÍNDROME DEL INTESTINO IRRITABLE CON PREDOMINIO DE DIARREA**

### Diarrea crónica grave

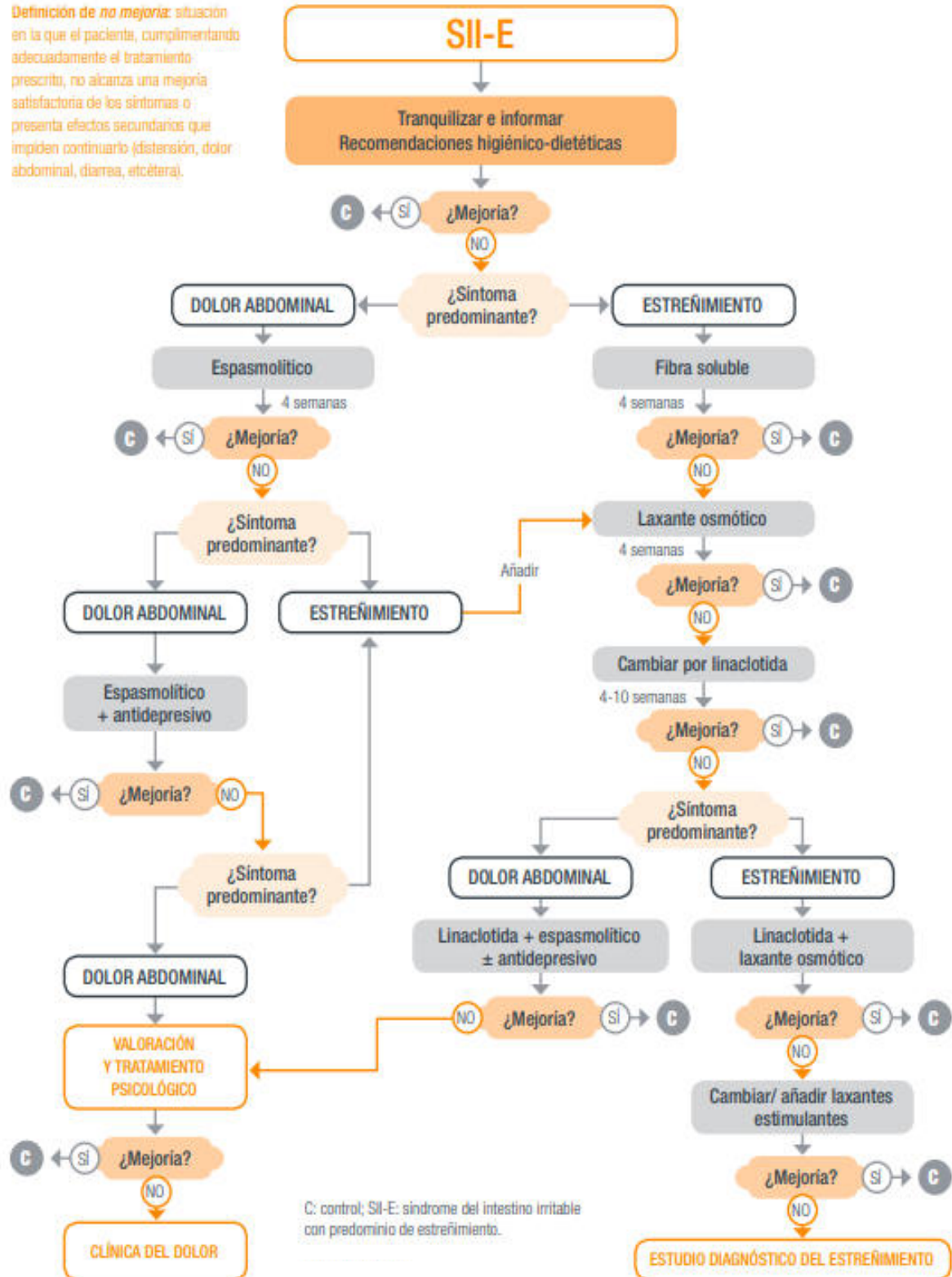
Diarrea que altera significativamente la calidad de vida relacionada con la salud, definida como la presencia de 2 o más deposiciones líquidas al día o al menos 2 episodios a la semana de diarrea con 3 o más deposiciones al día.



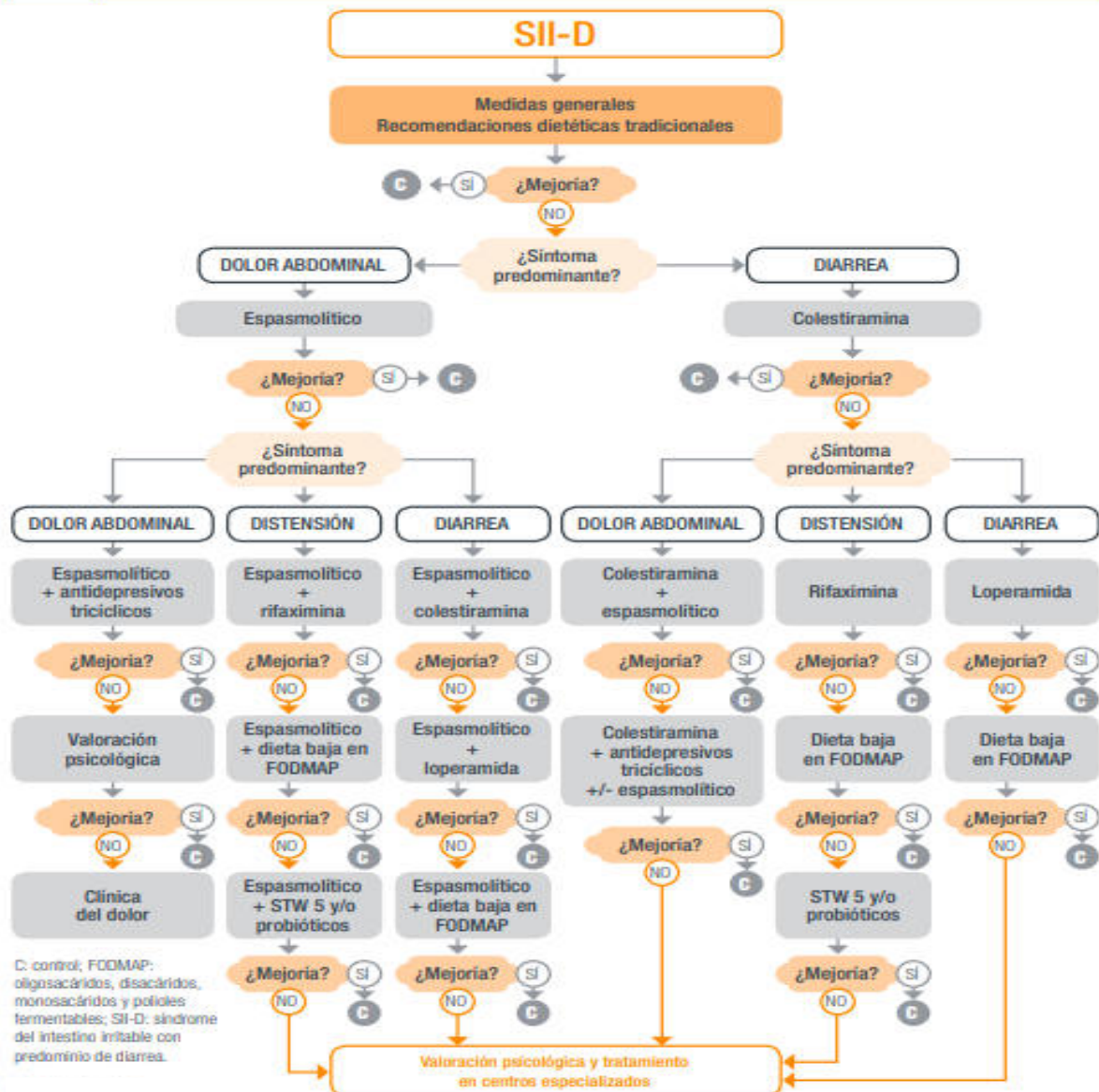
## TRATAMIENTO

**Figura 8** ALGORITMO DE MANEJO TERAPÉUTICO DEL SÍNDROME DEL INTESTINO IRRITABLE CON PREDOMINIO DE ESTREÑIMIENTO

Definición de *no mejoría*: situación en la que el paciente, cumplimentando adecuadamente el tratamiento prescrito, no alcanza una mejoría satisfactoria de los síntomas o presenta efectos secundarios que impiden continuarlo (distensión, dolor abdominal, diarrea, etcétera).





**Figura 9 ALGORITMO DE MANEJO TERAPÉUTICO DEL SÍNDROME DEL INTESTINO IRRITABLE CON PREDOMINIO DE DIARREA**


STW 5 (Iberogast®)

**Tabla 8 ALIMENTOS QUE CONTIENEN FODMAP**

Alimentos	
<b>Monosacáridos</b> (fructosa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frutas: manzana, pera, melocotón, sandía, uva, cereza, mango, guayaba, papaya, caqui, tichi, piña, chirimoya</li> <li>Miel</li> <li>Zumos de fruta naturales o comerciales</li> <li>Higo, dátil, albaricoque, ciruela</li> <li>Salsas precocinadas (tomate, barbacoa, etc.)</li> <li>Barras de muesli con frutos secos</li> <li>Cualquier producto de repostería/mermelada elaborado con fructosa como edulcorante</li> <li>Vinos dulces (jerez, oporto, vermut), wiski, brandi</li> <li>Refrescos de cola, naranja y limón, ginger ale</li> </ul>
<b>Disacáridos</b> (lactosa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productos lácteos provenientes de vaca, oveja o cabra (leche, yogures, queso, mantequilla, helados)</li> </ul>
<b>Oligosacáridos</b> (fructanos y/o galactanos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hortalizas y verduras: cebolla, ajo, puerro, brócoli, alcachofa, coles de Bruselas, espárrago, champiñón, endivia, rúcula, concentrado de tomate</li> <li>Cereales: trigo, centeno</li> <li>Legumbres: lentejas, garbanzos, judías blancas, pintas y verdes, habas, guisantes</li> <li>Frutos secos: pistachos</li> </ul>
<b>Polioles</b> (sorbitol, manitol, maltitol, isomaltitol, xilitol)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frutas: nectarina, albaricoque, caqui</li> <li>Verduras y hortalizas: coliflor, aguacate</li> <li>Caramelos y chicles sin azúcar</li> </ul>