

Efecto de la suplementación con vaina de cacao sobre la sintomatología gastrointestinal de sujetos con síndrome de intestino irritable: protocolo de investigación

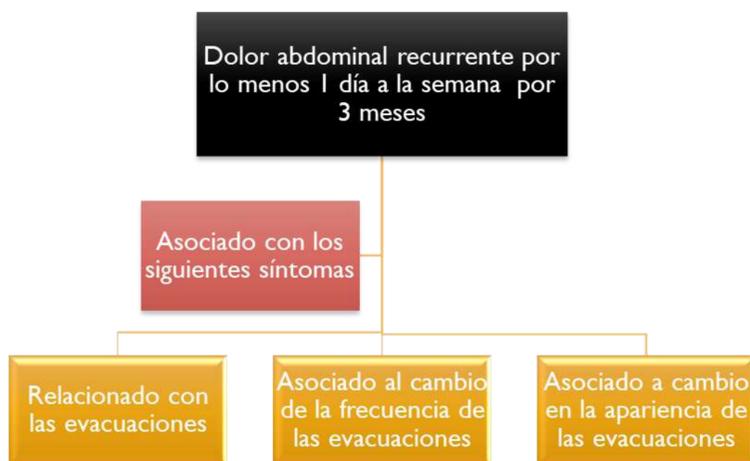
Isaac Vázquez Bárcena

Dra. Gabriela Gutiérrez Salmean

Dra. Marcela Hernández Ortega

INTRODUCCIÓN

El síndrome de intestino irritable (SII) es un desorden funcional del tracto digestivo, caracterizado por dolor abdominal crónico y alteración de los hábitos intestinales. (Ford, Forman, Bailey, Axon, & Moayyedi, 2008). Su prevalencia en población mundial es del 10-20% afectando principalmente a pacientes jóvenes (Arasteh et al., 2018). Su diagnóstico es clínico con los criterios de Roma IV. (Lacy et al., 2016).



No existe ninguna anomalía estructural para explicar los síntomas GI (Arasteh et al., 2018)

Actualmente no hay un tratamiento específico se han buscado alternativas dentro de la dieta para el control de la enfermedad. El sistema más conocido en la actualidad es el régimen alimentario bajo en FODMAPS (alimentos disminuidos en oligo- di- o monosacáridos fermentables y polioles), caracterizado por ser una dieta restrictiva. (López-Valiente & Cuencas-Quesada, 2016)

Otra alternativa es el uso de alimentos funcionales (Olagnero, Carolina, Irei, Josefina, & Silvia, 2007). El cacao es uno de los alimentos con mayor cantidad de fitoquímicos, en particular, polifenoles, que existen. Los polifenoles contenidos dentro del cacao se encuentran en dos partes importantes de la planta: en las semillas y dentro de la vaina, donde se encuentra el mayor contenido de polifenoles del cacao. (Wollgast & Anklam, 2000).

Los principales efectos del consumo del cacao son:

- Inhibe proliferación de células tumorales y **neurotrofinas** (Ramos, 2015)
- Estimula los receptores **5-HT4** mejora tránsito intestinal (Guillén-Casla, Rosales-Conrado, León-González, Pérez-Arribas, & Polo-Díez, 2012)
- Efecto prebiótico: disminución **interleucinas proinflamatorias**. (Haskell-Ramsay, Schmitt, & Actis-Goretta, 2018)
- Efecto prebiótico: modulación **microbiota bacteriana**.

OBJETIVOS

Evaluar el efecto de la suplementación de vaina de cacao en los pacientes con sintomatología GI.

1. Evaluar la **sintomatología gastrointestinal** de los pacientes antes y después del tratamiento
2. Evaluar el diferencial en el **patrón de defecación** y consistencia de heces.

DISEÑO EXPERIMENTAL Y DESCRIPCIÓN OPERATIVA

Tipo de estudio	Diseño de estudio	Población
Explicativo	Ensayo clínico controlado y de asignación aleatoria con cegamiento simple.	Estudiantes y trabajadoras de la Universidad Anáhuac con sintomatología GI de SII

Grupos	Seguimiento
Control: Suplemento Vaina de cacao	Evaluaciones al inicio 4 y 8 semanas: BEST, IBS-QOL, BRISTOL, al inicio 4 y 8 semanas
Experimental: fibra inactiva	

ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Para la evaluación inferencial, se evaluará la normalidad (Kolmogorov-Smirnov)

Se comparará la sintomatología GI y la calidad de vida de **cada grupo** a lo largo del tiempo

- ANOVA de muestras repetidas (en caso de ser una muestra normal)
- Friedman (en caso de ser heterogénea)

Para la comparación **entre grupos**

- T de Student independiente (normal)
- U de Mann Whitney (heterogénea).

En todos los casos se considerará una $P < 0.05$ como valor estadísticamente significativo.

