

DIFERENCIAS EN LA TOLERANCIA ALIMENTARIA DURANTE EL PRIMER AÑO POSTOPERATORIO, ENTRE LA GASTRECTOMÍA TUBULAR Y EL BYPASS GÁSTRICO EN Y DE ROUX.

Amador L*, Ferrer JV**, Melero Y***, Avellaneda MP*, Hernando D[#]. *Dietista-Nutricionista, **Cirujano Bariatra, ***Psicóloga, [#]DUE.
Clínica Obésitas. Hospital 9 de Octubre. Valencia. dr.ferrer@clnicasobesitas.com

Objetivo: Comparar diferencias de tolerancia alimentaria entre pacientes intervenidos de Gastrectomía Vertical (GVL) y de Bypass Gástrico en Y de Roux (BPGYRL) por laparoscopia, durante el primer año postoperatorio.

Pacientes y método: Estudio prospectivo mediante la recopilación de datos de los pacientes intervenidos entre febrero 2011 y noviembre 2013, a los 3, 6, 9 y 12 meses postoperatorios. Todos los pacientes con intervención multidisciplinar postoperatoria.

Grupo de GVL: 37 mujeres, 6 varones, edad media 39 años (17-70), IMC medio 39,1 Kg/m² (31,3-60,4). Grupo de BPGYRL. 20 mujeres, 2 varones, edad media de 39 años (26-60), IMC medio 50 Kg/m² (39,1-65,2).

Los datos se recaban mediante un Test que consiste en un listado de 37 alimentos, donde indican su tolerancia en una escala descriptiva compuesta por los ítems “muy mal”, “mal”, “bien” y “muy bien”. También se recopilan los alimentos no consumidos y su motivo.

Resultados:

El grupo de GVL presenta inicialmente niveles de tolerancia de 8,15 que aumentan ligeramente a 8,20 al año postoperatorio (Escala 1-10), suponiendo una mejora de tolerancia del 0,5%.

El grupo de BPGYRL presenta niveles iniciales de 7,37 que aumentan progresivamente a 9,08 al año de la intervención, mejorando un 17%.

La GVL presenta inicialmente niveles de tolerancia ligeramente mayores que el BPGYRL (8,15 frente a 7,37). Ambos grupos alcanzan al año postoperatorio niveles de tolerancia elevados (8,20 en GVL y 9,08 BPGYRL) siendo un poco mayores en el último.

En ambas intervenciones, hubieron alimentos en similar proporción que no se ingerían inicialmente (18,38%). Al año de la operación, no se ingerían un 8,70% de alimentos en la GVL y un 9,30% en el BPGYRL. Esto supone una mejora del 9,68% en GVL y del 9,08% en BPGYRL.

Los alimentos que coinciden en ambos grupos como peor tolerados hasta el año postoperatorio, fueron la carne roja a la plancha, embutidos grasos, arroz en paella y lechuga. Los mejor tolerados fueron el pescado blanco y los quesos.

La leche destaca, porque se tolera peor en el BPGYRL que en la GVL.

Conclusiones:

1º La GVL parte de una tolerancias inicial mayor que el BPGYR.

2º Al año de la intervención, el nivel de tolerancia es similar en ambas operaciones, permitiendo una dieta adecuada y suficientemente variada.

3º En ambos grupos hay un número similar de alimentos no consumidos al año de la intervención.

4º En GVL y BPGYRL los alimentos peor tolerados son la carne roja a la plancha, embutidos grasos, arroz en paella y lechuga. Los alimentos mejor tolerados son el pescado blanco y los quesos.