



## Pérdida del olfato más allá del covid-19

El olfato es considerado uno de los sistemas sensoriales más complejos y su pérdida se hizo más conocida al ser parte del cuadro clínico característico de la infección por covid-19. Sin embargo, existen múltiples causas que pueden desencadenar esta condición denominada anosmia, la que puede ser transitoria o extendida en el tiempo.

En EE.UU la prevalencia de los trastornos del olfato y el gusto se estima en un 1,42%, siendo mayor en las personas entre 53 y 97 años. Lo mismo revela un estudio francés que muestra mayor prevalencia de estas afecciones en la población adulta mayor. Esto último también se evidenció en un estudio realizado en la población chilena, donde se concluye que efectivamente el sentido del olfato disminuye con la edad, en ambos sexos.

El sistema olfatorio humano detecta olores, sus fuentes y reconoce las características de éstos. Nos provee información acerca del aire, el agua y los alimentos, lo que juega un papel crítico en nuestra salud, seguridad, nutrición y bienestar psicológico. Así, por ejemplo, identificamos olores que nos despiertan la memoria emotiva; recordamos situaciones, personas y lugares.

Un complejo entramado neuroquímico es el que nos permite, a través del olfato y el gusto, decodificar la información para la percepción de los aromas. La mayoría de los olo-

res no pueden ser percibidos en la cavidad oral, pero en la percepción del aroma de los alimentos existe una combinación de activación olfatoria provocada por olores compuestos liberados en la rinofaringe al masticar, beber y deglutir; por lo que las personas con obstrucción nasal de cualquier origen verán alterado el olfato y el gusto.

Dentro de las causas de anosmia podemos encontrar una gran cantidad de afecciones, siendo las más frecuentes las enfermedades rinosinusales, trastornos posinfecciosos y trastornos postraumáticos como el Traumatismo Craneocefálico (TEC). Dentro de las causas menos frecuentes podemos encontrar el efecto de algunos fármacos o productos tóxicos.

No existen tratamientos para la anosmia más bien se tratan las causas específicas que la provocan, y no siempre se logra recuperar el 100%. Los pacientes que conservan algo del sentido del olfato pueden encontrar que el agregado de agentes saborizantes concentrados a los alimentos mejora su placer por comer. Los detectores de humo son aún más esenciales para los pacientes con anosmia. Los pacientes deben ser advertidos acerca del consumo de alimentos almacenados y el uso de gas natural para cocinar o para la calefacción, porque tienen dificultad para detectar deterioro de alimentos o fugas de gas.