

Enfoque de las Alteraciones en el Olfato y el Gusto



¿Cómo funciona nuestro sentido del olfato?

El sentido del olfato forma parte de nuestro sistema sensorial químico, o quimiosensor. Las células sensoriales en nuestra nariz, boca y garganta tienen la función de ayudarnos a interpretar los olores, así como los sabores. Las moléculas microscópicas que se liberan a nuestro alrededor (por los alimentos, las flores, etc.) son las que van a estimular estas células sensoriales. Una vez que las células detectan las moléculas envían un mensaje a nuestro cerebro, donde el olor es identificado.

Las células olfativas o células nerviosas del olfato, son estimuladas por los olores que están a nuestro alrededor, como es el caso de una Gardelina o el del pan que está en el horno. Estas células nerviosas se encuentran en la parte superior del interior de la nariz y se conectan directamente al cerebro. Nuestro sentido del olfato es también influido por algo llamado el sentido químico común. Este sentido incluye las sensaciones nerviosas en nuestros ojos, nariz, boca y garganta, especialmente en las superficies húmedas. Más allá del olfato y del gusto, estas células nerviosas nos ayudan a sentir otras sensaciones que son producidas por diferentes sustancias, y que producen lágrimas en los ojos al cortar una cebolla o la sensación refrescante de la menta.

Es una sorpresa para muchas personas saber que los sabores se reconocen principalmente a través del sentido del olfato. Junto con la textura, la temperatura, y las sensaciones que son recibidas por el sentido químico común, la percepción del olor es una combinación de los olores y sabores. Sin las células olfativas, los sabores familiares como el café o las naranjas serían más difíciles de distinguir. Cualquier causa de los trastornos del olfato.

Los trastornos del olfato tienen muchas causas, algunas más claras que otras. La mayoría de las personas comienzan a sufrir trastornos del olfato después de haber tenido algunas enfermedades o lesiones recientes. Los factores desencadenantes más comunes son las infecciones de las vías respiratorias superiores y los traumatismos encefalocraneales. Entre otras cosas que producen trastornos del olfato se encuentran los golpes en las fosas nasales, las infecciones de las fosas nasales, los trastornos hormonales y los problemas dentales. La exposición a ciertos productos químicos como los insecticidas y solventes, y algunos medicamentos también han estado asociados con trastornos del olfato. Las personas con cáncer en la cabeza y cuello que reciben tratamiento con radioterapia también experimentan problemas con su sentido del olfato.

Los doctores y los especialistas han desarrollado pruebas para determinar el grado y la naturaleza de los trastornos del olfato en las personas. Las pruebas están diseñadas para medir la menor cantidad de olor que los pacientes pueden detectar, así como la exactitud para identificar diferentes olores. En realidad, una prueba fácilmente aplicada es la de «raspar y oler», en la cual la persona debe raspar muestras de papel tratado para liberar diferentes aromas que deberá oler e identificar de acuerdo a una lista de posibilidades. En esta forma, los doctores podrán determinar fácilmente si los pacientes tienen hiposmia, anosmia o otra clase de trastorno del olfato.

Como todos nuestros sentidos, el sentido del olfato desempeña un papel importante en nuestras vidas. El sentido del olfato es el primer sentido que nos alerta sobre el humo de un incendio o el olor de una fuga de gas natural y gases peligrosos. Quizás lo más importante es que nuestros quimiosensores también son a veces los que dan la primera señal sobre problemas graves en la salud. La obesidad, diabetes, hipertensión, malnutrición, la enfermedad de Parkinson, la enfermedad de Alzheimer, la enfermedad de Korsakoff están todas acompañadas o dan como señal problemas quimiosensoriales como trastornos del olfato.

El tratamiento adecuado aplicado en algunas personas experimenta alivio de los trastornos del olfato. Ya que ciertos medicamentos pueden causar problemas, al ajustar o cambiar la medicación se puede aliviar su efecto sobre el sentido del olfato. Otros recuperan la capacidad para oler cuando se resuelve la enfermedad que causa los problemas olfativos. Para los pacientes con obstrucciones nasales como los pólipos, la cirugía puede eliminar las obstrucciones y restaurar el flujo de aire. Muchas veces, las personas gozan de una recuperación espontánea porque las neuronas olfativas pueden regenerarse después del daño.

¿Cómo funciona nuestro sentido del gusto?

El sentido del gusto forma parte de nuestro sistema sensorial químico, o quimiosensor. El complejo proceso de la degustación comienza cuando las diminutas moléculas que se liberan a nuestro alrededor estimulan las células especiales en nuestra nariz, boca y garganta. Estas células sensoriales especiales transmiten los mensajes a través de los nervios hasta nuestro cerebro, donde los sabores especiales son identificados.

Las células gustativas o células nerviosas del gusto, reaccionan ante los alimentos y las bebidas. Son células superficiales que están en la boca y envían la información del gusto a las fibras nerviosas. Las células gustativas se agrupan en las papilas gustativas de la boca, la lengua y la garganta. Muchas de los pequeños huecos que se pueden ver en la superficie de la lengua, contienen papilas gustativas.

Otro mecanismo quimiosensorial, llamado el sentido químico común, colabora en la identificación de los sabores de los alimentos. En este sistema, miles de terminaciones sensoriales especializadas en las superficies húmedas de los ojos, la nariz, la boca y la garganta-dan lugar a las sensaciones puzantes del amonaco, el frescura del mentol y la irritación de los pimientos rojos (chili pepper).

Combinando podemos identificar por lo menos cinco sensaciones del gusto diferentes: dulce, agrio, amargo, salado y umami (el sabor producido por glutamato que se encuentra en caldo de pollo, extractos de carne y algunos quesos). En la boca, junto con la textura, la temperatura y las sensaciones del sentido químico común, estos gustos se combinan con olores para producir la percepción del sabor. El sentido del gusto que estamos comiendo una papa o una manzana. Es una sorpresa para muchas personas saber que los sabores se reconocen principalmente a través del sentido del olfato. Si tapa su nariz mientras come chocolate, por ejemplo, usted tendrá dificultad para identificar el sabor del chocolate aunque podrá distinguir si el alimento es dulce o amargo. Eso es porque la característica distintiva del chocolate, por ejemplo, a diferencia de los caramelos, es en gran parte el olor.

La lengua más común y verdadera sobre el gusto está referida a las percepciones gustativas fantasmales. Además, las pruebas pueden demostrar una reducción en la capacidad de sentir sabores dulces, ácidos, amargos, salados y umami, y esto se llama hipoguesia. Otras personas no pueden detectar ningún sabor, lo que se llama aguesia. Ciertamente la pérdida total del gusto es raro, normalmente se percibe como relajo de la pérdida del olfato, la que es a menudo confundida con una pérdida del gusto.

¿Cuál es la causa de los trastornos del gusto?

Algunas personas sufren con trastornos quimiosensoriales, pero la mayoría los desarrollan después de haber tenido algunas lesiones o enfermedades. Las infecciones de las vías respiratorias superiores están las responsables de algunas pérdidas quimiosensoriales y las lesiones en la cabeza también pueden causar problemas gustativos.

La pérdida del gusto también puede ser el resultado de problemas de salud bucodental y algunas operaciones quirúrgicas (por ejemplo, la extracción del tercer molar y cirugía del oído medio). Muchas personas que reciben radioterapia para tratar el cáncer en la cabeza y cuello desarrollan trastornos quimiosensoriales.

El grado de un trastorno gustativo depende de la naturaleza de los cambios que ocurren en el gusto como un producto químico que una persona puede detectar o reconocer. A un paciente también se le puede pedir que compare los sabores de diferentes productos químicos o cómo nota el aumento de la intensidad de un sabor cuando la concentración química es incrementada. Los científicos han desarrollado pruebas gustativas en las cuales el paciente responde a diferentes concentraciones químicas. Esta puede incluir la sencilla prueba del «tomar, salvar y enjuagar», o la aplicación de productos químicos directamente sobre áreas específicas de la lengua.

¿Qué investigación se está haciendo?

Existen instituciones que apoyan las investigaciones básicas y clínicas de los trastornos de los quimiosensores en todo el mundo. Algunos de estos estudios se realizan en varios centros de investigación de quimiosensores, donde los científicos están haciendo adelantos que les ayudan a comprender el olfato y el gusto, estos pueden conducir a nuevos tratamientos para el trastorno de los mismos.

Algunos de la investigación más reciente sobre nuestro sentido del olfato es también la más apasionante. Aunque una comprensión completa del sentido del olfato, que es muy complejo, está todavía en desarrollo, estudios recientes sobre cómo los receptores reconocen los olores, junto con nueva tecnología, han revelado algunos secretos de cómo el olfato maneja la detección y discriminación entre los muchos compuestos químicos que forman los olores. Además de revelar los mecanismos físicos que son los insecticidas, y por algunos medicamentos. Los trastornos del gusto pueden ser el resultado de problemas de salud bucodental y algunas operaciones quirúrgicas (por ejemplo, la extracción del tercer molar y cirugía del oído medio). Muchos científicos están seguros de que están ahora en posición de entender los detalles más sutiles acerca de nuestro sentido del olfato, una investigación que puede ayudarnos a comprender cómo el olfato afecta a interacción con otros procesos fisiológicos.

Desde que los científicos empezaron a estudiar el sistema olfativo, mucho se ha descubierto acerca de cómo funcionan los quimiosensores y cómo son afectados por el envejecimiento. Al igual que otros sentidos de nuestro cuerpo, el olfato puede resultar muy afectado por el envejecimiento. En realidad, los científicos han encontrado que el sentido del olfato empieza a disminuir después de los 60 años de edad. Las mujeres, en todas las edades, son en general más exactas que los hombres al identificar los olores, aunque el tabaquismo puede perjudicar esa capacidad en hombres y mujeres.

Otra área del descubrimiento ha sido la necesidad del sistema olfativo a diferentes medicamentos. Igual que el sentido del gusto, el sentido del olfato puede ser dañado por ciertos medicamentos. Sorprendentemente, otro medicamento, especialmente aquellos prescritos para las alergias, han sido asociados a una mejora en el sentido del olfato. Los científicos están trabajando para determinar por qué esto es así, y desarrollar medicamentos que puedan usar específicamente para ayudar a restaurar el sentido del olfato en los pacientes que lo han perdido. Además, las células del olfato (junto con las células del sabor) son las únicas células sensoriales que regularmente se reemplazan a lo largo de toda la vida. Los científicos están examinando estos fenómenos, que pueden proporcionar formas de reemplazar éstas y otras células sensoriales y nerviosas dañadas.

Una parte de la investigación más reciente sobre nuestro sentido del gusto está dirigida a identificar los receptores claves en nuestra células gustativas y conocer cómo trabajan para poder entender completamente el sistema gustativo, en particular cómo trabaja el mecanismo proteico en la proteína olfativa y los receptores. Los resultados en esta área pueden tener grandes usos prácticos como el desarrollo de medicamentos y alimentos artificiales que les permitan a las personas de edad avanzada, con trastornos gustativos, poder disfrutar nuevamente del sabor de los alimentos. La futura investigación podría estudiar cómo cambia el sabor entre los seres humanos y los animales. Parte de la investigación se enfocará en la adaptación al cambio del gusto en diferentes naturalezas de los animales que ocurren en el gusto como un producto químico que una persona puede detectar o reconocer. A un paciente también se le puede pedir que compare los sabores de diferentes productos químicos o cómo nota el aumento de la intensidad de un sabor cuando la concentración química es incrementada. Los científicos han desarrollado pruebas gustativas en las cuales el paciente responde a diferentes concentraciones químicas. Esta puede incluir la sencilla prueba del «tomar, salvar y enjuagar», o la aplicación de productos químicos directamente sobre áreas específicas de la lengua.

¿Cómo interactúan el gusto y el olfato?

Los cuatro sabores básicos son: dulce, agrio, amargo y salado. Cuando estos gustos, junto con la textura, temperatura y la información procedente del sentido químico común, se combinan con los olores, la percepción del sabor ocurre. El sabor define al alimento que estamos comiendo y es reconocido principalmente a través del sentido del olfato.

Dado que una alteración en los sentidos del olfato y el gusto a menudo tiene relación con diversas especialidades médicas, para su estudio debemos considerar un enfoque multidisciplinario e integral, que abarca a diversos tipos de trastornos, estableciéndose así por el Equipo Médico un protocolo único, con la finalidad de determinar la causa y programar el tratamiento más idóneo para el paciente, abordando moléculas y sistemas interconectados.

¿Padecemos alguno de estos síntomas?

• **Nota que percibe débilmente determinados olores?**
• **¿Cree que no percibe determinados olores, que los demás notan?**
• **¿Pierde olor desagradable, cuando los demás no lo notan?**
• **¿Predomina el olor de una sustancia (p. ej. ajo) cuando huele todas las cosas?**
• **¿Pierde entusiasmo al comer, como por ejemplo olor a pescado ante un olor a rosas?**
• **¿Pierde sensaciones olorosas inusuales?**
• **¿Pierde sabores «fantasmales»?**

¿Ha disminuido su percepción de algunos sabores?

Cualquiera de estas señales requiere una consulta médica para determinar las causas y aplicar el tratamiento médico o quirúrgico más apropiado.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

¿Cuáles son las alteraciones en el olfato y el gusto?

Las alteraciones en el olfato y el gusto pueden indicar la existencia de enfermedades hereditarias o adquiridas como la anosmia selectiva. La nariz aguda. Algunas alteraciones hepáticas, alteraciones inmunológicas, tumores, traumas nasales, obesidad, diabetes, hipertensión, sarcoidosis, mala nutrición, afectación del kábita temporal, autismo, o algunas enfermedades degenerativas del sistema nervioso, como las enfermedades de Parkinson o Alzheimer.

• Otras causas de estos trastornos son los pólipos de las cavidades nasales, obstrucción nasal, infecciones de los senos, cambios hormonales o problemas dentales.
• Las causas de tipo laboral, como la exposición a determinados productos químicos, como disolventes o insecticidas, vapores, polvo, humo, virus, bacterias, hongos, y algunos medicamentos pueden estar en el origen de los desórdenes de la olfacción.
• Los enfermos de cáncer de cabeza y cuello que reciben radioterapia a menudo los trastornos pueden experimentar trastornos en el olfato o en el gusto.

Aviso a pacientes, familiares o profesionales de atención primaria :
La información de este sitio está dirigida a pacientes, familiares o profesionales de atención primaria. Su contenido no debe usarse para diagnosticar o tratar problema alguno. Si tiene o sospecha la existencia de un problema de salud, imprima este documento y consulte a su médico de cabecera.