



ANOSMIA

Y COVID-19

[DÍA MUNDIAL DE LA ANOSMIA
FEBRERO 27]

LA ANOSMIA ES LA PÉRDIDA TOTAL DEL OLFATO, OCASIONADA POR LA INFLAMACIÓN, OBSTRUCCIÓN O DAÑO DE LAS CÉLULAS QUE SE CONECTAN DE LA NARIZ AL CEREBRO. CUANDO LAS TERMINACIONES NERVIOSAS DE LA NARIZ SE DAÑAN, EL CEREBRO ES INCAPAZ DE IDENTIFICAR LOS OLORES.

RELACIÓN ANOSMIA-COVID-19

Es importante tener en cuenta que una de las formas de contagio del virus SARS-CoV-2, es a través de la nariz, por el daño a las células que captan los olores.

Debido a lo anterior, algunas personas con COVID-19 pierden el sentido del olfato, ya sea antes, durante o después de haberse contagiado por COVID-19.

¿POR QUÉ NO ME SABE LA COMIDA AL PERDER EL OLFATO?

Al masticar nuestros alimentos, los olores suben de la boca a la nariz, produciendo una experiencia simultánea del bocado; por lo que la carencia de olfato provoca la modificación o ausencia de sabores.

SINTOMATOLOGÍA:

- Dificultad o imposibilidad para detectar olores.
- Cambios en el sabor de los alimentos.

CAUSAS:

- Rinitis.
- Sinusitis.
- Tumores.
- Envejecimiento.
- Alzheimer.
- Traumatismos.
- Cirugías nasales.
- Infecciones virales (COVID-19).

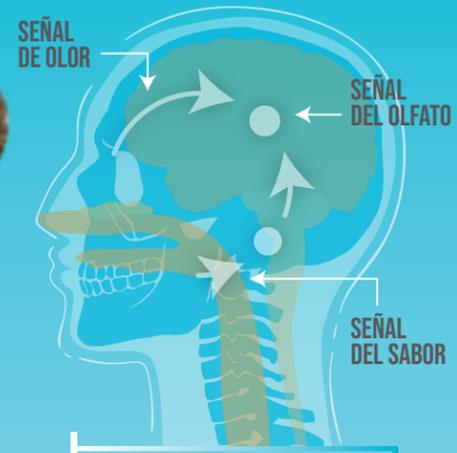
NERVIO OLFATORIO: ENVÍA LOS IMPULSOS AL CEREBRO.

BULBO OLFATORIO: RECOGE LOS IMPULSOS PROCEDENTES DE LAS CÉLULAS.

CÉLULAS OLFATIVAS: SE ACTIVAN CON LAS PARTÍCULAS AROMÁTICAS Y ENVÍAN IMPULSOS OLFATORIOS.

CORNETES: RECUBREN LAS FOSAS NASALES Y CALIENTAN EL AIRE RESPIRADO.

PROCEDIMIENTO DEL ESTÍMULO OLFATIVO



DIGASAN
EN ACCIÓN
PROMOVIENDO
ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

¿SABÍAS QUE...?

El proceso de los olores y los sabores se debe a un mecanismo combinado entre la boca, la nariz y el cerebro; por lo que no sólo olemos con la nariz, sino también con el cerebro.