



Since January 2020 Elsevier has created a COVID-19 resource centre with free information in English and Mandarin on the novel coronavirus COVID-19. The COVID-19 resource centre is hosted on Elsevier Connect, the company's public news and information website.

Elsevier hereby grants permission to make all its COVID-19-related research that is available on the COVID-19 resource centre - including this research content - immediately available in PubMed Central and other publicly funded repositories, such as the WHO COVID database with rights for unrestricted research re-use and analyses in any form or by any means with acknowledgement of the original source. These permissions are granted for free by Elsevier for as long as the COVID-19 resource centre remains active.

Las secuelas de la COVID-19: entre la anosmia y la ageusia



The aftermath of COVID-19: between anosmia and ageusia

Sr. Editor:

La pandemia de COVID-19, producida por el coronavirus SARS-CoV-2, que se transmite generalmente por las secreciones respiratorias, viene provocando alteraciones a los estilos de vida individual y colectiva, sobre todo entre las personas contagiadas que deben someterse al aislamiento social y tratamientos médicos para mitigar los efectos del virus en la salud corporal.

En el artículo «Alteraciones del olfato en la COVID-19, revisión de la evidencia e implicaciones en el manejo de la pandemia»¹, se ha señalado que en algunos pacientes con anosmia presentan síntomas habituales por esta enfermedad, aunque con ciertas limitaciones en la evidencia y recolección de datos. No obstante, se puede incluir una relación de la anosmia con la ageusia.

La presencia de la COVID-19 en el organismo se viene diagnosticando mediante la manifestación de diversos síntomas como la fiebre, el dolor de garganta, la diarrea, entre otros, pero también las disfunciones olfatorias y gustativas como la anosmia, cuando hay la pérdida total de dicha facultad, así como la ageusia, que es un trastorno en el que la persona pierde por completo el sentido del gusto².

Es importante saber que la anosmia se presenta debido a cierta obstrucción en el interior de la nariz y daño en vías centrales nerviosas que incluye al epitelio olfativo, cuya mucosa serviría como receptor celular del SARS-CoV-2; por otro lado, la ageusia, que resultaría de la afectación de la membrana mucosa de toda la cavidad oral, particularmente de las células epiteliales de la lengua, que causa la pérdida de la modulación de la percepción del gusto³.

En este contexto sanitario es válido mencionar que existen pruebas para determinar estas disfunciones, como el Test de Connecticut, olfatometrías, electroolfatograma, entre otros, así mismo, se tiene posibles tratamientos prácticos como el entrenamiento olfativo mediante la exposición a productos con olores intensos (clavo de olor, limón, etc.), el consumo de vitamina A y omega 3, como antiinflamatorios, y el consumo de alimentos fríos, evitando las frituras de carnes, huevos, cebollas, ajo, etc.^{4,5}.

En tal sentido, es de suma importancia alertar a los pacientes con anosmia y ageusia, la existencia de riesgos medioambientales y, además, sugerir el uso de detectores de gas y monóxido de carbono con alarmas. Respecto a lo alimentario, advertir que la relación entre el gusto y el olfato podría comprometer la nutrición del paciente, debido a la disminución del apetito por la presunta insipidez de la comida, pero también caer en otro extremo nocivo, sobreesazar los alimentos que podrían tener incidencia negativa en las personas que sufren de sobrepeso, diabetes, hipertensión arterial, etc.

En síntesis, el paciente que presenta disfunciones olfativas y gustativas pre y post-viral debe mantener un

distanciamiento social, someterse a las pruebas y terapias pertinentes, así como tomar todas las precauciones necesarias para no exponerse a situaciones de riesgo ambiental y alimentario tóxico, hasta no dar por superado el trastorno fisiológico de los precitados sentidos por el coronavirus SARS-CoV-2.

Financiación

No existen fuentes de financiación públicas ni privadas.

Conflictos de intereses




Ninguno.

Contribuciones de autoría

Los autores han contribuido con la redacción y revisión de la versión final.

Bibliografía

1. Lop Grosa J, Iglesias Coma M, González Farré M, Serra Pujadas C. Alteraciones del olfato en la COVID-19, revisión de la evidencia e implicaciones en el manejo de la pandemia [En línea]. *Acta Otorrinolaringol Esp.* 2020;71:379–85 [Consultado 05 Jul 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.otorri.2020.04.003>.
2. Sepúlveda V, Weissbluth S, González C. Anosmia and coronavirus disease 2019 (COVID-19): ¿What should we know? [En línea]. *Rev Otorrinolaringol Cir Cabeza Cuello.* 2020;80:247–58 [Consultado 05 Jul 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.4067/S0718-48162020000200247>.
3. Barón-Sánchez J, Santiago C, Goizueta-San Martín G, Arca R, Fernández R. Afectación del sentido del olfato y el gusto en la enfermedad leve por coronavirus (COVID-19) en pacientes españoles. [En línea]. *Neurología.* 2020;35:633–8 [Consultado: 08 Jul 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.nrl.2020.07.006>.
4. Izquierdo-Domínguez A, Rojas-Lechuga MJ, Mullol J, Alobid I. Pérdida del sentido del olfato durante la pandemia COVID-19 [En línea]. *Med Clin.* 2020;155:403–8 [Consultado: 02 Jul 2021]; Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.medcli.2020.06.006>.
5. Vaira LA, Salzano G, Deiana G, De Riu G. Anosmia and Ageusia: Common Findings in COVID-19 Patients [En línea]. *Laryngoscope.* 2020;130:1787 [Consultado: 03 Jul 2021]. Disponible en: <https://doi.org/10.1002/lary.28692>.

Aldo Medina Gamero ^{a,*}, Mónica Regalado Chamorro ^a y Nancy Guillen Rojas ^b

^a Universidad Privada del Norte, Lima, Perú

^b Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú

* Autor para correspondencia.

Correo electrónico: medrafa222@gmail.com (A. Medina Gamero).

<https://doi.org/10.1016/j.otorri.2021.07.002>

0001-6519/ © 2021 Sociedad Española de Otorrinolaringología y Cirugía de Cabeza y Cuello. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados.