

LA ANOSMIA

Los seres humanos percibimos el mundo a través de nuestros sentidos: gusto, olfato, tacto, vista y oído. Son el mecanismo que nos permite obtener información de lo que está a nuestro alrededor. Pero... ¿Qué pasaría si alguno de ellos falla?

Hoy vamos a conocer qué es la "anosmia". La palabra anosmia está formada por el prefijo "a" que significa no y por "nosmia" que es la dificultad para oler, Es decir, es la pérdida total del olfato. Puede ser crónica o temporal; y además de provocar que no podamos oler tiene como consecuencia que tampoco podamos saborear. El olfato y el gusto están estrechamente relacionados, Las papilas gustativas de la lengua identifican el sabor y las terminaciones nerviosas de la nariz identifican el olor. Ambas sensaciones se comunican al cerebro, el cual integra la información para que los sabores puedan ser reconocidos y apreciados. Algunos sabores como lo salado, lo amargo, lo dulce y lo ácido pueden reconocerse sin el sentido del olfato. Sin embargo, sabores más complejos como es el caso de la frambuesa necesitan de ambos sentidos. Por esto es por lo que las personas con anosmia no son capaces de disfrutar de la comida.



La primera vez que leí esa palabra fue en una novela titulada La Reina Roja. La protagonista, una mujer menuda e inteligentísima, comía por necesidad porque todo le sabía igual: a cartón.



¿Os imagináis no poder oler y como consecuencia no poder saborear?

1. Selecciona qué significa anosmia.

2. ¿Qué sabores pueden reconocerse sin necesidad del olfato?

3. Escribe tres situaciones en las que la anosmia nos podría poner en peligro.

4. Selecciona la opción correcta para explicar la relación entre el olfato y el gusto.
   - El cerebro recibe información de ambos sentidos y los interpreta.
   - El olfato y el gusto están unidos por un órgano que los comunica.
   - Al gusto se le considera un sentido accesorio del olfato.

5. ¿Cómo recibimos los seres humanos información de lo que nos rodea?