

Exploración Olfatométrica por BAST-24/24Plus¹

-I-Concepto

El Bast-24-Plus es un sistema de exploración sensorial del Sabor (olfato, gusto y tacto nasal y oral) de forma cualitativa-cuantitativa, vía un programa informático generador de gráficos, validado por la European Rhinologic Society².

-II-Composición

Como puede observarse en la imagen inferior, está constituido por una serie de frascos (28 en total: 20 para exploración del olfato, 4 para la exploración del tacto nasal y 5 para la exploración del gusto), todos ellos contienen sustancias semisólidas (fijas, no derramables) transportadoras de olores o gustos(Fig.1).



Fig.1

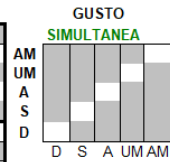
Constituye una unidad de recogida de datos de inmediata transformación (se pasan directamente al ordenador mientras se realiza el test) en gráficos que permiten distinguir que lado de la nariz se halla alterada, o hacer ambas fosas simultáneas con respecto los trastornos olfativos y que grado de pérdida olfativa, del gusto o de anestesia nasal u oral presenta la persona .Fig.2: Olfatometría y Gustometría simultáneas (ambos lados de la nariz y de la lengua la vez; olfatometría en la izquierda del gráfico, gustometría a la derecha del mismo) .

NH# [redacted] Patologia: [redacted]

FECHA: 28-10-16

Sexo: 0 edad: 63

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
DT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
IN									1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
IR					1				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
FR			1																					
AG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DF	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
IDI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
IDc											1													
AC											1													
AC-RÁPIDO	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



SIMULTANEA

I P CRANEAL

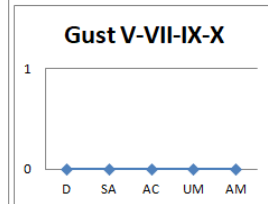
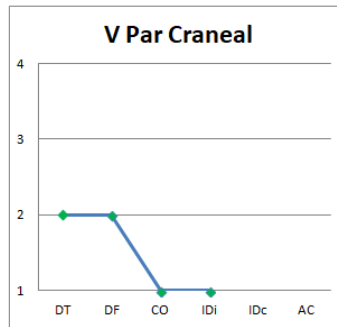
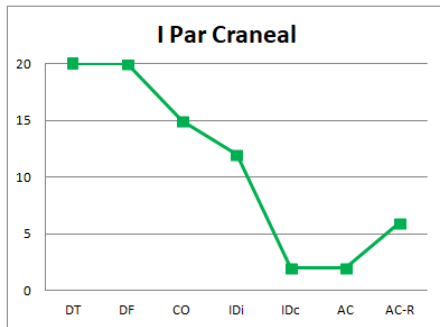
DT	DF	CO	IDI	IDc	AC	AC-R
20	20	15	12	2	2	6

V P CRANEAL

DT	DF	CO	IDI	IDc	AC
2	2	1	1	0	0

SIMULTANEA

D	0
SA	0
AC	0
UM	0
AM	0


















OLFATOMETRIA	
% CAPACIDAD OLFATO	
I P CRANEAL	DETECCIÓN: 100%
	ACIERTOS: 10%
V P CRANEAL	DETECCIÓN: 50%
	ACIERTOS: 0%

GUSTOMETRIA	
% CAPACIDAD GUSTO	
QUÍMICO	0%
TACTO	

Fig.2

Se trata de un sistema de exploración constituido por un KIT compuesto de una maleta, que contiene las sustancias (olor y gusto) y un disco CD con contiene lo siguiente:

-  Bibliografía
-  1-Presentación
-  2-Esquema Protocolo Saborimetría
-  3-Anatomía y Fisiología
-  4-Protocolo sabor-2017
-  8-Consejos para anósmicos-
-  9-Detectores de humo y gas
-  10-Nunca sabrás a qué huele Bagdad
-  11-Manual de ejecución BAST-Plus-2017
-  12-Mecánica de acceso a la hoja electronica de saborimetria-2017
-  13-Evaluación TIPO DE ALTERACIÓN OLFATIVA
-  14-Algoritmo diagnostico ALTERACIÓN DEL SABOR-2017
-  14-PLANTILLA sabor-AC rápido-2017-5
-  COMPOSICION BAST-24
-  Contenido según el nivel del BAST

-III-Niveles

Presenta los siguientes niveles, en función de la complejidad de lo que se quiera obtener y estudiar, existe un Bast-24 / 24-Plus distinto para cada nivel. Cada nivel complementa el anterior:

-BÁSICO

Es el nivel que se aconseja a toda persona que quiera iniciarse en la exploración del Sabor (Olfato y el Gusto). Contiene el mínimo indispensable para hacer una buena exploración del olfato y del gusto y mantener un mínimo seguimiento de los pacientes.

-AVANZADO

Para aquellas personas que quieran avanzar en el estudio de la patología del olfato/gusto, hay este nivel que aporta lo mismo que el nivel Básico pero se le añade cuestionarios de calidad de vida olfativa del paciente.

-INVESTIGACIÓN

El siguiente nivel es para aquellas personas que quieran iniciarse en la recogida de datos de distintas patologías. Contiene lo aportado por el nivel Avanzado y se le añade escalas olfativas por edades junto con test de escalas relacionales sociales. Hoja informática para grupos de investigación.

-EXPERTO

Por último, para los que ya tienen un nivel bien desarrollado de la patología del sabor, tenemos el nivel “Experto”, destinado a investigación con publicación de los resultados. Éste nivel agrupa todos los niveles anteriores junto con hoja informática para estudios comparativos con gráficos automáticos para aplicación estadística.

-IV-Utilidades

Permite el estudio de a) las capacidades olfativas del Nervio olfativo y del Nervio trigémino, b) las capacidades gustativas, c) valoración de la capacidad de percibir olores, d) capacidad de opinar sobre lo olido, e) capacidad de recordar correctamente (memoria) los olores, f) conocer correctamente los olores, g) grado % de pérdida olfativa y del gusto. Permite también realizar estudios clínicos de investigación de grupos de personas y de tipos de enfermedades, así como el seguimiento y evolución de las exploraciones en cada persona y grupo después de realizar tratamientos.

¹ Dr. Josep de Haro Licer. ORL-BSA-2020.

² Alda Cardesin, Isam Alobid, Pedro Benitez, Erika Sierra, Josep de Haro, Manuel Bernal Sprekelsen, Cesar Picado, Joaquim Mullol. Barcelona Smell Test – 24 (BAST-24) Validation and Smell Characteristics in the Healthy Spanish population Rhinology 44, 83- 89. 2006.