

II. METODOLOGIA

1 – Sujetos

Participaron 35 adultos jóvenes y 35 adultos tardíos del sexo masculino, se eligieron únicamente personas del sexo masculino pues en trabajos pasados realizados por Wallace en 1977 y por Doty en 1982 (cit. por Schiffman, 1997) las mujeres superan a los hombres en cualquier tarea relacionada con el sentido del olfato siendo estas más acertadas en las tareas realizadas. La mitad de la muestra fue de personas mayores a los 40 años y menores de 60 y la otra mitad, mayores a los 20 años y menores de los 30, todos ellos sin discapacidades en la percepción del olor.

Todos los participantes fueron seleccionados de una población universitaria. Fueron excluidos los participantes relacionados con disciplinas académicas relacionadas con la gastronomía y aquéllos que presentaran en el momento algún padecimiento de las vías respiratorias. Los sujetos fueron elegidos por disponibilidad y en base a las características descritas. Se trabajó con 4 participantes extras, dos para cada grupo, que se integraron por considerarse oportunos para la recolección de datos. No se descartó a ningún sujeto que clamara ser fumador. Todos los sujetos participaron voluntariamente.

2 – Instrumentos

- 14 estímulos elegidos en base a un estudio piloto realizado previo al experimento para obtener un consenso de los aromas que las personas de ambos grupos consideraran más agradables o más desagradables en base a los recuerdos evocados por dichos aromas, éste estudio consistía en una lista con el nombre de 20 sustancias con ciertos olores, los sujetos deberían calificar a cada uno como agradable o desagradable y al final podían anexar un aroma que consideraran agradable o desagradable que no estuviera incluido en la lista y consideraran importante. La elección de los estímulos se realizó seleccionando los nombres de los aromas que más se repetían en el estudio piloto en ambos grupos, dejando fuera los aromas que obtuvieron menor número de menciones tanto agradables como desagradables. Para tener un número equitativo de olores agradables y desagradables se balanceó el número de aromas negativos, el cual resultó con mayor puntuación, con el número de aromas positivos, para así tener el mismo número en ambas categorías. Se pidió a los participantes del estudio piloto que anotaran un aroma libre para así obtener aromas que fueran populares entre los grupos, sin embargo no hubieron repeticiones o moda estadística por lo cual no se anexó aroma alguno. Los aromas elegidos se catalogaron en estímulos agradables y desagradables; para los olores agradables se utilizó: pasto, crayola,

alcohol, tierra, resistol, jabón, madera; para los estímulos desagradables se utilizó: plástico, aceite, látex, pintura, gas, marcador y hule. Se utilizó café soluble no diluido como estímulo neutro para eliminar residuos de los estímulos presentados previamente.

- 14 vasos de plástico y sus tapas para la presentación de los estímulos de olor.
- 1 cubre ojos para evitar el contacto visual con el estímulo olfativo.
- Una habitación con ventilación suficiente para evitar la concentración de los aromas en un espacio reducido.
- Bandeja para el transporte de los estímulos en caso de ser una aplicación que no fuera dentro del laboratorio de estudio.
- Programa de Microsoft Office Excel para anotar las respuestas de los sujetos.
- Programa de análisis estadístico SPSS v 13.0, para procesar los datos obtenidos después del experimento.

3 - Procedimiento

Se pidió a los sujetos que se sentaran frente a la mesa que contenía los estímulos olfativos. Se dio la siguiente instrucción: *“Voy a darte en la mano cada uno de estos vasos los cuales deberás de acercar a tu nariz para olfatearlo, tu tarea es la de recordar una experiencia de tu vida en donde este aroma estuvo presente y así, calificar la experiencia como positiva o negativa, otorgando valores del 1 al 4, siendo 1 muy negativo, 2 negativo, 3 positivo y 4*

muy positivo, recuerda que lo que deberás de calificar es la experiencia que recién recordaste y no cuanto te agrada el aroma”.

Se vendaron los ojos del sujeto antes de presentar los estímulos para evitar el contacto visual con éstos. Se les dejó olfatear el estímulo durante 30 segundos como máximo, para que evocaran la experiencia y dieran la respuesta al investigador. Antes de comenzar la primera muestra con los sujetos y entre cada estímulo se dio a los sujetos café soluble no diluido para olfatear durante algunos segundos, pues es sabido que este sirve como neutralizante para el olfato. Se presentaron los 14 estímulos, en aproximadamente 7 minutos por sujeto. Sin embargo, hubo quienes tomaron un menor tiempo pues evocaban más rápidamente las experiencias así como los que tomaron un tiempo más largo ya que no reconocían los olores o bien no tenían una experiencia específica para relacionar con el estímulo.

Los sujetos reportaron, con algunos de los estímulos, que no olían nada, de modo que en el caso de que los sujetos al término de 15 segundos no reconocieran el aroma, el experimentador decía al participante lo que estaba frente a su nariz para que así asociaran con una experiencia. En la mayoría de los casos en los que se les decía el nombre del estímulo, reportaron sí reconocer el aroma a raíz del nombre.

Con la mitad de la muestra que estuvo formada por adultos jóvenes, se trabajó en el laboratorio de fisiología de la Universidad de las Américas, siendo éste un punto común para los estudiantes. En el caso de los adultos tardíos

únicamente 5 personas pudieron acudir al laboratorio por lo que se implementó la aplicación en los cubículos de cada profesor en el cual se llevaba a cabo el mismo procedimiento.

4 – Procesamiento estadístico

Los datos fueron procesados mediante el paquete estadístico SPSS v 13.0. Para probar la hipótesis de estudio se utilizó la Chi cuadrada. Para profundizar en la naturaleza en la demostración estadística de la hipótesis se realizó un análisis estadístico de Chi cuadrada entre cada estímulo y se recurrió por último a un procesamiento descriptivo para el análisis cualitativo de los resultados.