



Barreras de compra y consumo

de la categoría harina precocida de maíz

Presentado a:



Alimentos Polar

No. Proyecto: 7664
Fecha: Diciembre 2021

connecta

Objetivos

OBJETIVO GENERAL { Indagar sobre las razones de no compra/consumo y bajo consumo de la harina precocida de maíz

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Usuaris de baja frecuencia

- Conocer la percepción general sobre la categoría HPM
- Profundizar en atributos funcionales y emocionales sobre la categoría
- Indagar sobre ventajas y desventajas de la HPM
- Conocimiento de marcas
- Marcas compradas/ Marca preferida. Razones de preferencia
- Marcas que dejó de comprar y que no compraría. Razones
- Indagar sobre si siempre usa la misma marca o si la alterna. Razones
- Indagar sobre los usos que le da a la HPM
- Frecuencia de los usos dados a la HPM
- Momentos de consumo para cada uso
- Indagar sobre las razones por las cuáles consume HPM en esa frecuencia
- Explorar sobre los sustitutos de la categoría (momentos de consumo y razones)
- Indagar sobre ventajas y desventajas de los sustitutos vs la HPM en cada momento de consumo (incluir pregunta de naturalidad si no sale espontáneo)
- Indagar sobre el consumo de arepa (si consume o no, cuáles consume)
- Razones/Barreras para el consumo de arepa
- Momentos de consumo
- Frecuencia de consumo

No usuarias

- Conocer la percepción general sobre la categoría HPM
- Profundizar en atributos funcionales y emocionales sobre la categoría
- Indagar sobre ventajas y desventajas de la HPM
- Conocimiento de marcas de HPM
- Atributos de cada marca
- Profundizar en las razones por las cuales no compra HPM
- Si ha comprado en alguna oportunidad, indagar sobre por qué dejó de comprar
- ¿Cuánto cree que cuesta la HPM? /¿Cómo cree que se usa?
- ¿Principales momentos de consumo de la HPM?
- Indagar sobre el uso de sustitutos con los cuales cubren los atributos identificados en la HPM
- Indagar sobre ventajas y desventajas de los sustitutos vs la HPM en cada momento de consumo (incluir pregunta de naturalidad si no sale espontáneo)
- Indagar sobre el consumo de arepa (si consume o no, cuáles consume). Razones/Barreras para el consumo de arepa
- Momentos de consumo
- Frecuencia de consumo

Metodología

Técnica

Cualitativa a través de sesiones de grupo presenciales de 4 a 6 personas.

Grupo objetivo

- Mujeres con edades entre 35 y 45 años, de estratos 2, 3 y 4, responsables de la decisión de compra y de la preparación de los alimentos en sus hogares.
- **Grupo 1:** no consumidoras de HPM - Conocedoras, no rechazadoras, que no hayan comprado HPM en los últimos 6 meses.
- **Grupo 2:** consumidoras esporádicas, que compren máximo 2 kilos al mes y que su frecuencia de compra sea máximo 1 vez al mes y mínimo 1 vez al trimestre.



Cobertura



Bogotá y
Medellín

Alcance

Se realizaron 8 sesiones de grupo,
4 por ciudad distribuidas así:

	Estrato 2	Estrato 3-4	Total
Grupo 1	2	2	4
Grupo 2	2	2	4
TOTAL			8

Esquema de análisis

HÁBITOS ALIMENTICIOS

ASOCIACIONES Y SIGNIFICADOS DE LA CATEGORÍA

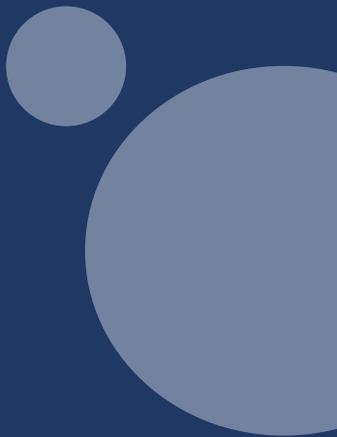
BARRERAS DE CONSUMO

CONCLUSIONES

Donde se presenten diferencias s relevantes se presentará la información separada por segmentos de no consumidoras (no compran HPM o compran con una frecuencia de 1 vez cada 6 meses o menos) y consumidoras esporádicas (compran menos de 2 kilos de HPM al mes con frecuencia entre 1 vez al mes o 1 vez cada 2 o 3 meses)



HÁBITOS ALIMENTICIOS





Para entender el rol que tiene la harina de maíz en la alimentación, se indagó por los alimentos consumidos en diferentes momentos del día, encontrando diferencias importantes entre Bogotá y Medellín:

Bogotá

Los productos a base de harina de maíz no están presentes en el consumo cotidiano, dado que los productos más consumidos son el pan, las galletas y las tostadas.

Medellín

Hay un alto consumo de arepa siendo protagonista en la alimentación. La arepa es el producto más común y más preparado a base de harina de maíz.

Bogotá



Desayuno: huevos, queso, fruta, café y pan.

Los fines de semana en familia se suele variar con pancakes, sándwiches, envueltos de maíz, changua, caldo de costilla-papa, cereal.



Medias nueves: yogurt con galletas tipo Saltinas o Ducales, fruta, avena, gelatina.



Almuerzo: sopa o seco que consiste de una proteína, una o dos harinas, algún tipo de grano y ensalada.



Onces: muy similares a las medias nueves.



Comida: hay dos hábitos distintos:

- En unos casos la cena es similar al almuerzo.
- En otros casos se busca un comida más ligera, como café, té o colada de maicena con tostadas, galletas, sándwich o pan.

“En mi casa se come arepa por ahí una vez cada tres meses por variar, mis hijos y mi esposo son muy panaderos!”

Bogotá



El consumo de arepa es limitado por varias razones:

- Hábito de consumir y altos niveles de agrado por el pan
- No es un producto tan tradicional
- Implica un tiempo de preparación
- Quienes consumen arepa la compran en el supermercado, ya preparada en paquete

“Compro las arepas de maíz en la carnicería. En el desayuno se come con huevos pericos o con guiso y a veces en la comida se come con carne, pollo o queso.”

“Las arepas que yo hago son para el viernes o el sábado, las que compro son para entre semana por falta de tiempo.”



Se consume en ocasiones buscando...

- Variar, reemplazando el pan, las tostadas o galletas.
- Comer algo más saludable, considerando que la arepa lo es al no tener gluten ni levadura que las infla, como si lo tiene el pan.

“Consumimos por ahí cada tres meses para variar el menú del desayuno, para variar el pan. Como yo no las sé hacer, las compro muy esporádicas.”

“El domingo nos juntamos en familia y les doy gusto haciendo arepas que se comen frescas.”

Hábitos alimenticios

El consumo de arepa es generalizado y frecuente, en ocasiones más de una vez al día!

Medellín

▶ **Desayuno:** la **arepa** siempre está presente y se combina con diferentes alimentos: huevos, queso, fruta, chocolate, café en leche. En domingos u ocasiones especiales, se suele variar con **empanadas**, **pasteles de pollo**, **palitos de queso**, **buñuelos**; productos que en general son comprados y no hechos en casa

▶ **Medias nueves:** yogurt con galletas, fruta, avena, chocolate o café con **arepa**.

▶ **Almuerzo:** sopa o seco que consiste de una proteína, una o dos harinas, algún tipo de grano y ensalada. Cuando se comen frijoles, mondongo o sancocho suele estar acompañado de **arepa**.

▶ **El algo:** muy similar a las medias nueves.



“De merienda un chocolatico con arepa y quesito, ufffff!”

▶ **Comida:** se dan dos casos:

- Quienes en la cena comen lo mismo del almuerzo.
- Quienes buscan algo más ligero, como café con **arepa**.

▶ **Merienda:** Antes de acostarse, algunas se comen una **arepa**!



Hábitos alimenticios

En Medellín a diferencia de Bogotá, la arepa está presente todo el tiempo, siendo las principales razones de consumo...

- **Tradición:** ha estado presente desde que están pequeños siendo un alimento infaltable en los hogares paisas.
- **Versatilidad:** combina con todo! Ejemplos claros de esto: al desayuno con huevos o queso, en la comida con carne molida o carne desmechada, en el almuerzo con sopas como sancocho o mondongo o con frijoles.
- **Rapidez y practicidad:** la mayoría de veces las tienen compradas o algunas de las que las preparan hacen suficiente para un par de días, entonces solo es sacarlas de la nevera, ponerlas en la parrilla y combinarlas con lo que quieren.

“Porqué comemos tanta arepa? Por tradición, porque somos paisas!”

“En mi casa la comida es arepa con cualquier cosa, con carne, con salchichón, rellena con carne desmechada, con lo que haya en la casa!”



Las consumidoras esporádicas las preparan algunas veces, cuando tienen tiempo. En un caso, la ama de casa tiene la masa lista en la nevera, así solo es sacar la bolita y asarla, teniendo en cuenta que debe gastarla en pocos días porque tiene a ponerse agría.

Pero gran parte del tiempo las compran en paquetes de 5 o de 10, en el supermercado o la tienda de la esquina.

“Yo hago bastantica masa para que me alcance para el otro día. Envuelvo la bolita en papel chicle, al otro día le echo un poquito de leche para que no se pegue y ya. Sólo aguanta de un día para otro.”



Hábitos alimenticios

¿Qué pasa con otros alimentos hechos a base de harina de maíz?



En ambas ciudades y después de la arepa aparecen las empanadas; y de manera más aislada los tamales, los palitos de queso y los pasteles de pollo.

Todos ellos más dispendiosos de hacer que las arepas, y por lo tanto los preparan de manera más ocasional o en ocasiones muy especiales.

Por ejemplo en Navidad hacen los tamales, en algún cumpleaños hacen las empanadas o los pasteles de pollo, pero la mayoría de veces estos productos se compran ya hechos.





ASOCIACIONES Y SIGNIFICADOS DE LA CATEGORÍA



ASOCIACIONES Y SIGNIFICADOS DE LA CATEGORÍA

Cuando se habla de **harina de maíz**, se remite inmediatamente al alimento que ellas preparan con este producto o que saben se prepara, que es principalmente la arepa.

Harina de maíz = arepa

La arepa es lo primero que llega a la mente, y en torno a ésta y a su **preparación surgen todos los contenidos y asociaciones**, que se pueden dividir en **atributos funcionales y emocionales**, tanto en **NO consumidoras**, como en **consumidoras esporádicas**.



Consumidoras esporádicas

Funcionales

- Sabor
- Frescura
- Saludable

Emocionales

- Tradición
- Añoranza



No Consumidoras

Funcionales

- Textura dura de la masa
- Dificultad para preparar

Emocionales

- Frustración
- Caos
- Pereza

ASOCIACIONES Y SIGNIFICADOS DE LA CATEGORÍA



Consumidoras esporádicas

Funcionales

Sabor

La arepa tiene un sabor que les gusta mucho, muy característico y único pero difícil de describir, que viene a la mente cuando se habla de harina de maíz.

Frescura

Igualmente si se habla de harina de maíz se piensa en la arepa fresca, recién hecha y asada.

Saludable

La arepa por si misma se considera un producto más natural y por tanto más saludable. Y cuando se hace en casa aún más, al tener el control de los ingredientes y no agregarle productos artificiales o conservantes.

Emocionales

Tradición

La arepa habla de tradición, es un producto inmerso en las costumbres del país, especialmente entre los paisas. Se ha consumido desde siempre al interior de las familias, de generación en generación.

“Aquí somos paisas, no puede faltar la arepa!”

*“La arepa es como la ropa negra...
Combina con todo”*

Añoranza

De la mano con la tradición, vienen los recuerdos de la abuela, el amor de la mamá moliendo el maíz para hacer las arepas, la alegría de juntarse en familia, el campo, la leña y el maíz trillado.

ASOCIACIONES Y SIGNIFICADOS DE LA CATEGORÍA

No Consumidoras



Funcionales

Textura

Hablar de harina de maíz las remite a la masa, la cual perciben tosca y dura.

Dificultad

Dada esa textura, consideran que la masa es muy difícil de manejar, se endurece rápido y no se logra darle el punto y la consistencia ideal.

Emocionales

Frustración

Ante la dificultad a la que se enfrentan en la preparación, se sienten frustradas porque se les desbaratan, cuarteán, no les quedan bien hechas.

“Mi mamá prepara unas arepas muy ricas pero yo no las sé hacer!”

Caos

La elaboración de la arepa trae mucho caos y desorden en la cocina, se ensucia mucho y esto hace ver el proceso de la elaboración como un complique.

Pereza

De manera aislada se reconoce que el proceso genera pereza, no les gusta ensuciarse las manos con la amasada, sumado a tener que limpiar y recoger todo el desorden mencionado antes.

VENTAJAS DE LA HARINA DE MAÍZ

Cuando se piensa en las ventajas por las cuales preparar arepas a partir de harina de maíz, entre las **consumidoras esporádicas** surgen...



A nivel general:

Economía, el paquete de harina es barato y rinde mucho!

Medellín

- **Calidad**, entendida como la suavidad de la masa.
- **Sabor**, les parece que son más ricas que las arepas compradas pues aquellas tienen conservantes (incluso un par de participantes hablaron de bicarbonato).
- **Salud**, sienten que es más higiénico y más saludable que ellas preparen las arepas pues saben exactamente qué ingredientes usaron y la forma en que las prepararon.
- **Plan familiar**, hacer arepas es un plan que se puede compartir en familia

“Las arepas de harina de maíz quedan más ricas, cuando tengo tiempo me gusta hacerlas con cosas diferentes, se prestan para variar.”

Bogotá

- **Sabor**, pueden escoger muy buenos ingredientes para agregarles.
- **Calidad**, al igual que con los ingredientes, son escogidos por ellas. Una marca reconocida también es sinónimo de calidad.
- **Variedad**, al tener distintas preparaciones: salada, rellena con carne, con queso.

“Hacerlas yo es más económico que comprarlas, los ingredientes los escojo yo y las hago a mi gusto!”

DESVENTAJAS DE LA HARINA DE MAIZ

Cuando se piensa en las desventajas al preparar arepas a partir de harina de maíz, entre las **consumidoras esporádicas** surgen...



A nivel general:

Hay que invertir bastante tiempo y esfuerzo.



Medellín

- Más consumo de luz y de gas
- La limpieza de la cocina después de la preparación

“Haciendo yo las arepas, se gasta más luz y gas PERO se come más sano.”

Bogotá

- No son fáciles de preparar pues darle el punto exacto a la masa es difícil
- Cuando no hay muchas personas en la casa, no es práctico
- Economía, algunas sienten que el pan es más barato
- La masa no se puede guardar para varios días.

“Porque cuando estoy sola o somos pocos en la casa preparar solo para mí... noooo.”

“Si uno guarda la masa cuatro días se daña, se pone agria.”

“El pan es más barato, se va más plata en ingredientes para las arepas.”

VENTAJAS DE LA HARINA DE MAÍZ

Cuando se piensa en las ventajas al preparar arepas a partir de harina de maíz, entre las **NO consumidoras** surgen...



Medellín

- Se puede variar en los ingredientes que se le agregan durante la preparación
- La naturalidad que algunas le ven a la harina versus los conservantes de las arepas pre hechas
- Rendimiento, la masa da para muchas preparaciones.

“Las que uno compra tienen conservantes o bicarbonato para que no tengan hongos.”



Bogotá

- Las arepas podrían quedar más ricas al agregarle ingredientes adicionales.
- Se presta para variar el menú

“Mi mamá compra la harina y les echa queso o quesito y le quedan deliciosas. Yo no las hago.”

DESVENTAJAS DE LA HARINA DE MAIZ

Cuando se piensa en las desventajas al preparar arepas a partir de harina de maíz, entre las **NO consumidoras** surgen...

Medellín

- El tiempo y esfuerzo que deben dedicarle.
- Más costosas por los ingredientes adicionales
- Engordan
- Se ponen duras
- Sabor, saben un poco sintético
- El proceso de amasar genera pereza



Bogotá

- Son difíciles de hacer.
- La falta de instrucciones y las proporciones para que queden bien
- El sabor, prefieren el sabor de las arepas hechas
- Perciben la harina como menos natural que el maíz blanco con el que sienten se hacen las compradas.

“A mi no me saben igual a las que compro...”

“La que compramos es más natural por la forma que la hacen con el maíz, la harina es más procesada, más artificial. Trae más químicos para que dure más.”

Al no ser usuarias habituales las participantes no conocen mucho sobre marcas, la mayoría NO son leales a una marca específica. Los atributos y el consumo están muy determinados por la costumbre y el conocimiento que adquieren de la tradición familiar: la que siempre se ha usado en la familia, la que compraba su mamá, o por su uso: Doña arepa para las arepas o Harina Pan para otras preparaciones.

Las marcas más conocidas y consumidas son:

“Cuando hago las arepas utilizo Promasa, mi mamá y mi abuela la compraban...”

Bogotá



La marca de mayor conocimiento y consumo, es la tradicional, con muy buen sabor y textura. No tienen problema en comprar otra marca si no encuentran Promasa



Multisusos: se puede usar para arepas normales, amarillas y de huevo



Es la masa especial para arepas, como lo indica su nombre

Medellín



La diferencia principal entre marcas es el precio, siendo Harina Pan la más costosa y D1 marca propia la más económica

En general no hay abandono de marcas al ser su uso tan esporádico, salvo algunos casos aislados.

“La Harina Pan no me gustó el sabor, el color ni cómo quedaron las arepas... Estoy acostumbrada a la blanca de Promasa.”

MARCAS

No Consumidoras

Aunque no son consumidoras de harina de maíz, conocen las siguientes marcas:

Bogotá



Tienen la recordación del empaque de Promasa con el maíz y las letras rojas. Aseguran que tanto Promasa como Harina Pan se puede utilizar para hacer empanadas y Doña Arepa de uso exclusivo para arepas.

“Vi un comercial que Diana va a sacar harina para arepas.”

Medellín



Reconocen Promasa como la marca tradicional y antigua que usaba la abuela. La harina Pan la asocian con empanadas y pasteles además de arepas.

PRECIOS

Tanto las consumidoras esporádicas como las NO consumidoras manejan el mismo estimado de precio de la harina de maíz.

El kilo vale entre \$ 5,000 y 6,000

Consumidoras esporádicas



“Es un producto económico y muy rendidor, hay cosas económicas que no rinden... Con un kilo de 6 mil pesos salen como 20 arepas”

Al ser la arepa un producto de primera necesidad en Medellín, el precio no es un factor determinante a la hora de comprar harina de maíz o arepas pre hechas.



No Consumidoras

“El kilo de harina vale como 5 mil y pico. Un paquete de arepas vale como 5,500 pesos y trae 10 o 12. Con esos 6 mil pesos comes pan dos días.”

En Bogotá aunque el consumo de pan es muy alto, varias participantes mencionaron el aumento en el precio de éste y hablaron de las arepas y la harina de maíz como una alternativa en caso que éste siga subiendo, dado que la harina de maíz les parece económica, al tener en cuenta su rendimiento.



BARRERAS DE CONSUMO



BARRERAS DE CONSUMO

Consumidoras esporádicas

Dado que las asociaciones en relación a la categoría están en torno a las arepas, las razones que no se consuma con mayor frecuencia la harina de maíz, también están relacionadas con este alimento:

A nivel general:



En Medellín:



BARRERAS DE CONSUMO

Consumidoras esporádicas

A nivel general:



Tiempo

La principal barrera para no consumir arepas de harina de maíz con más frecuencia es considerar que **la preparación toma demasiado tiempo**. Especialmente quienes tienen familias con niños pequeños **sienten que tienen muchas tareas en el hogar**. Cuando no tienen prisa, la hacen sin problema, de lo contrario usan las que compran en el mercado o en la tienda.

“Hacer arepas quita tiempo, tiene su tiempo de preparación, de asar, que no se queme... hay que hacerlas con amor y no a las carreras.”

“Tal vez nos hemos vuelto facilistas... porque ser mamás de niños chiquitos usted necesita hacer una cantidad de cosas!”

“Antes había tiempo hasta para moler el maíz, ya no. Ahora todo es rapidito y facilito.”



Precio

En este punto hay opiniones encontradas, para algunas, **especialmente en el estrato 2, los ingredientes adicionales como la leche, la mantequilla o el queso, encarecen el producto final, lo que representa una barrera importante**.

Sin embargo, hay quienes opinan que la harina de maíz es muy rendidora y les alcanza para hacer hasta 20 arepas!

“El pan es más barato, se va más plata en los ingredientes de las arepas..”



Tamaño de la familia

Otra barrera es tener **menos miembros en la familia** a los que no le gusta la arepa o que ya se han ido de la casa (hijos grandes por ejemplo).

“Toda la preparación de las arepas para tres personas es demasiado dispendioso...”

“Soy cucuteña y allá se come arepa con todo, en la mañana, a media tarde, a todas horas. Lo que pasa es que a mis hijos ya no les gusta.”

BARRERAS DE CONSUMO

Consumidoras esporádicas

En Medellín:



Pereza

Para algunas mujeres simplemente no les motiva hacer arepas. No quieren gastar su tiempo en un proceso que les parece tedioso.

“Yo a veces hago las arepas pero me da pereza, es muy demorado, uno quiere la arepa lista y ya!”

“A mi me da pereza... uno quiere la arepa ya lista.”



Más ingredientes = más calorías

Una última barrera mencionada de manera más aislada, es que sienten que **este tipo de arepas hechas en casa, engordan más, porque se les adiciona mantequilla, queso o leche**. Mientras que las compradas son más sencillas y básicas.

Esto genera contradicciones, ya que para otras participantes, las arepas hechas en casa son más saludables, al poder escoger los ingredientes a su gusto, además de ser más naturales y frescas.

BARRERAS DE CONSUMO

No Consumidoras

Como ya se ha mencionado, las no consumidoras asocian como principal uso de la harina de maíz a la arepa. Todas conocen el proceso en general y en su mayoría reportan haberlo intentado. Las barreras también se dan en torno a la arepa y su preparación:



En Bogotá:



En Medellín:



BARRERAS DE CONSUMO

No Consumidoras

A nivel general:



Tiempo

En Medellín es la principal barrera para no consumir la harina de maíz, y en Bogotá está en un segundo lugar.

Es poco práctico preparar la masa, es un trabajo largo y dispendioso, más teniendo en cuenta el agite de la vida cotidiana, el corre corre con los hijos y demás tareas de la casa o del trabajo. Sienten que el tiempo no les alcanza y mucho menos para hacer arepas.

Es así que la mejor opción son las arepas ya listas que encuentran en mercado o en la tienda.

“El tiempo! En hacerlas usted tiene que amasar, hacer, armar, asar... con las ya listas me ahorro luz, gas, agua, todo...”

“Que el tiempo, que el agua, que como la voy a armar... usted coge la tradicional, le unta mantequillita, la volteo pa un lado, pal otro y salió!...”



Dificultad de la preparación

Representa la principal barrera en Bogotá, y la segunda en Medellín, y contempla varios factores:

- No saber con exactitud las proporciones de los ingredientes para darle a la masa la consistencia ideal y que no quede ni muy húmeda ni muy seca.
- No lograr el grosor ideal
- No poder darle un tamaño y una forma que sea estética, que se vea bien.
- Que la arepa quede cruda o que por el contrario la masa quede muy seca → El punto de cocción
- Que no se cuarteen las arepas.
- Que no se desbaraten al voltearlas en la parrilla o el sartén.

“A mi me parecen complicadas las proporciones, ahí dice en la bolsa cuanto de agua y de aceite pero nooooo, eso no queda bien”

“Yo compraba harina y me quedaban muy grandes o muy gruesas entonces no nos gustaban, quedaban como crudas por dentro y tostadas por fuera y al voltearlas se desbarataban.”

“Yo le cocino lo que sea menos arepas. No me quedan bien, esa masa se me pega!”

“Cuando las aso no sé graduar bien la temperatura”

BARRERAS DE CONSUMO

No Consumidoras

En Bogotá:



Falta de costumbre

La costumbre se constituye en una barrera para no consumir harina de maíz, pues la arepa y otros productos preparados a partir de la harina de maíz no están en el día a día de estos hogares.

En esta ciudad el producto estrella es el pan!

Por tanto es un producto muy difícil de sustituir, algunas nunca consumen arepas ni compradas ni hechas en casa.

“Uno ya está acostumbrado a lo fácil, no está en la cotidianidad del día a día de uno. Uno está acostumbrado a ir y comprar el pan...”

“Es muy tradicional en Colombia, en Bogotá no se come mucha arepa, aquí se come pan pero en otras partes se come arepa todos los días... mis hijos se cansaron de comer arepa.”



Desorden

Otra barrera para algunas consumidoras es el reguero y suciedad generada con la preparación de las arepas, que se considera es demasiado frente a otras preparaciones, como consecuencia del amasado y el armado.

BARRERAS DE CONSUMO

No Consumidoras

En Medellín:



Sabor

Percepción que el sabor de la arepa elaborada con harina no tiene el sabor a maíz.

“La harina de maíz no sabe a arepa!”

“El sabor es diferente, sabe mucho a harina, no sabe a maíz.”



Precio

De manera aislada y en el estrato 2 el precio representa otra barrera, al sentir que los ingredientes adicionales como la mantequilla, el aceite, el queso, encarecen el producto final.



Tamaño de la familia

Algunas consideran que si son pocos miembros en la familia (por ejemplo que algunos de los hijos ya se hayan ido de la casa) **no vale la pena todo el trabajo que conlleva la preparación de las arepas con harina de maíz para pocas personas.**

“Si somos poquitos en la casa no vale la pena, pero cuando viene mi mamá a ella si le gusta prepararlas, ella compra la harina, les echa queso y le quedan deliciosas!”

SUSTITUTOS

Los productos que se consumen en lugar de la arepa en ambos segmentos son los mismos:

En Medellín:

Dado que el consumo de arepa es tan alto, **la arepa comprada lista para asar es la competencia directa de la harina.**

Esta arepa les proporciona la facilidad de conseguirla en todas partes: desde el supermercado hasta la tienda de la esquina; la facilidad en su preparación pues se hacen muy rápido, son económicas, versátiles y prácticas.

Otros productos que les brinda esa practicidad y versatilidad, son las galletas tipo Ducales o Saltín, o las tortillas de harina que les permite rellenar y tener un alimento completo.

“Si no tengo harina ni arepas reemplazo la arepa de la comida con un burrito con queso”

- Frente a estos sustitutos, las ventajas de las arepas hechas a base de harina de maíz son:
- La economía-rendimiento.
- Naturalidad
- Seguridad y tranquilidad frente a la preparación y uso de ingredientes.



En Bogotá:

En Bogotá **la competencia principal de la harina de maíz es el pan**, es el alimento más frecuente en el desayuno, valorado por su sabor particular que le da el trigo y los aliños que le ponen, además del aroma cuando esta fresco. Sin embargo se sabe que consumirlo demasiado puede traer problemas de sobrepeso, y últimamente se percibe como costoso.

Otros sustitutos mencionados de la harina de maíz son los calados y galletas, a los que también se les puede poner mantequilla, mermelada o queso, y variar los desayunos principalmente.

“Si no hay harina de maíz como otra cosa”

“Yo compraría pan o harina para hacer pan”

MOTIVADORES DE CONSUMO

¿Qué las motivaría a consumir más harina de maíz y hacer las arepas?

Consumidoras esporádicas

- Mayor facilidad de amasar
- Ingredientes incorporados como sal y mantequilla como un plus para la harina.



“Yo la asocio con las coladas que tienen que desatar bien, que sea más fácil darle el punto, la consistencia.”

“Que la masa venga lista, si uno se echaba dos horas, que se eche media... Ahí se podría volver una opción más frecuente.”

No Consumidoras



- Poder hacer las arepas de manera más fácil, rápida y práctica.
- Economía al no tener que agregar más ingredientes como leche, sal, mantequilla. Los ingredientes incorporados serían un plus.
- Podrían venir las arepas de harina de maíz ya armadas.

“Para comprarla? Que sepa a arepa, la textura que sea suavecita. Que traiga un molde.”

“Que la mezcla venga lista, que no tenga uno que calentar agua...!”

“Yo la compraría para ensayarla, sería más trabajo pero puede ser más gustosa. Más deliciosa si viene con mantequilla y sal. Se puede volver un plan familiar de domingo que todos ayuden a hacer las arepas!”

En resumen el producto ideal para ellas es una masa prácticamente hecha, como la de los buñuelos o los pancakes a la que solo hay que agregarle agua. Adicional a esto mencionan ingredientes incorporados como sal, mantequilla y leche, sería un plus para el producto.



PRINCIPALES HALLAZGOS

CONCLUSIONES

- ✓ En general la arepa es el producto mas común y asociado con la harina de maíz.
- ✓ En Bogotá no es cotidiana y su principal sustituto es el pan principalmente por su sabor
- ✓ En Medellín es de consumo muy frecuente y su principal sustituto es la versión que viene lista por razones de practicidad

¿Cómo fomentar el uso de harina precocida de maíz en las NO consumidoras?

Teniendo en cuenta algunas de las principales barreras de uso identificadas:

- Dudas y frustración frente al proceso de preparación y lo demorado que les resulta
- La percepción de complejidad de su preparación y no tener el tiempo para hacerlo.
- No lograr un producto final que cumpla con las expectativas.
- Sentir que es más costoso al integrar otros ingredientes.



Se evidencia como oportunidad romper estos temores hacia la preparación dando trucos y campañas de información que las acerque al proceso y les permita verlo como más amigable y sencillo.

También se puede considerar tener un producto que tenga integrado los ingredientes que las consumidoras suelen usar en sus arepas, y así facilitarles y hacerles más práctico el proceso.

CONCLUSIONES

¿Cómo fomentar un mayor uso de harina precocida de maíz en las consumidoras esporádicas?

Fortalezas reconocidas en la arepa, en las que puede apalancarse la comunicación:

- Existe la percepción que las arepas son más saludables y económicas que otros productos como el pan.
- Es vista como una opción para variar y cambiar.
- Además la arepa es muy versátil, se puede comer en cualquier momento y agregarle o acompañar de muchas cosas.

Se evidencian oportunidades en desarrollar otras categorías donde la harina de maíz puede tener un rol. **El reto es aumentar su frecuencia y que se perciban fáciles.**



Importante mostrar y enseñar al consumidor las otras posibilidades que se pueden preparar con la harina de maíz. Tener un recetario más amplio es identificada por las consumidoras esporádicas como una opción, entregando siempre instrucciones e ideas fáciles de hacer. Evaluar la posibilidad de ofrecer variaciones de la categoría especializados para otras preparaciones resulta también como lo que una marca puede ofrecer para atraer un mayor consumo de la harina de maíz





GRACIAS!

connecta