

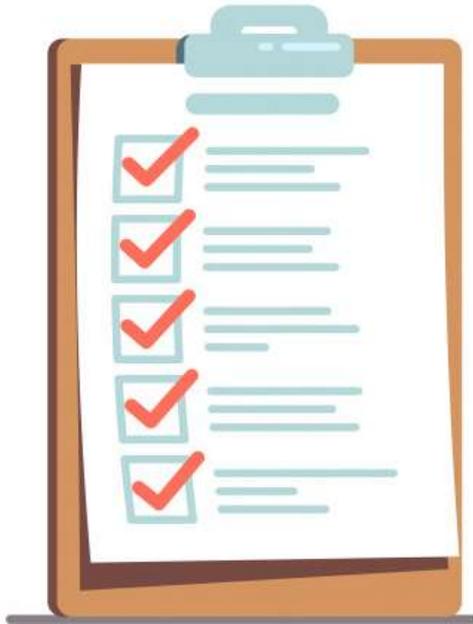
Informe

Evaluación Sensorial de Alimentos Congelados

Evaluación Sensorial CACHAPAS

Mayo 2021





- ✓ Evaluar a ciegas los distintos atributos organolépticos de 5 muestras de cachapas.
- ✓ Identificar los valores ideales en cada atributo organoléptico por fase (visual y degustación).
- ✓ Determinar la distancia/ brecha entre los productos evaluados y el ideal en cada atributo por fase.
- ✓ Determinar el orden de importancia de los atributos en cada fase.
- ✓ Identificar la Probabilidad de Preferencia de los productos en cada atributo evaluado.

- Evaluar los atributos organolépticos relevantes en 2 etapas:

Evaluación Visual:

- Apariencia general (desagradable-agradable).
- Color (uso de carta de colores).
- Tamaño de la cachapa.
- Olor (desagradable-agradable).
- Intensidad del Olor a maíz dulce.

Degustación:

- Consistencia de la cachapa (muy suave - muy dura).
 - Esponjosidad (nada esponjosa - muy esponjosa).
 - Presencia de granos de maíz (poco – mucho).
 - Nivel de dulce de la masa (nada dulce - Muy dulce).
 - Intensidad del Sabor a maíz dulce (jojoto).
 - Sabor general (desagradable-agradable).
 - Intensidad del Sabor que deja en la boca (muy fuerte-muy débil).
-
- Jerarquizar los Atributos Organolépticos de la Categoría por fase.
 - Identificar Preferencia de cada muestra en cada atributo.



Unidad de Análisis

- Hombres (50%) y Mujeres (50%), entre 25 y 55 años de edad, pertenecientes a los niveles socioeconómicos C (50%) y D (50%).
- Personas que declaren ser quienes tomen la decisión de compra de alimentos en el hogar, *Que consumen cachapas al menos 1 vez por semana (ya sea hecha en casa a partir de mezclas artesanales o industriales o en restaurante o puesto ambulante). Registrar donde la come (en restaurantes en puesto ambulante, en casa a partir de una mezcla artesanal, a partir de mezclas industriales, desde procesar el maíz, etc.).*

Recolección de la información

- Entrevistas realizadas en Centro Location, en la ciudad de Caracas, a personas previamente reclutadas con el perfil requerido y por medio de un cuestionario estructurado digitalmente (Tablet).

Tamaño de la muestra

| MUESTRAS A EVALUAR | | | | | MUESTRAS EVALUADAS | PERSONAS ENTREVISTADAS |
|--------------------|----|----|----|----|--------------------|------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 160 | 80 |

Metodología

Evaluación de producto a ciegas en dos etapas:

- Etapa 1. Visual
- Etapa 2. Degustación

Nivel de confianza

- 95% de confianza /Error: 11%.

Fecha de campo

- Del 19/04 al 24/04/2021.

| AP LISTAS | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|--|--|--|---|---|
| <p data-bbox="177 468 367 506">APEspaña</p>  | <p data-bbox="511 468 643 499">MD USA</p>  |  |  |  |

**Evaluación Sensorial
Cachapas**

Base: 80
**Más
Importante**

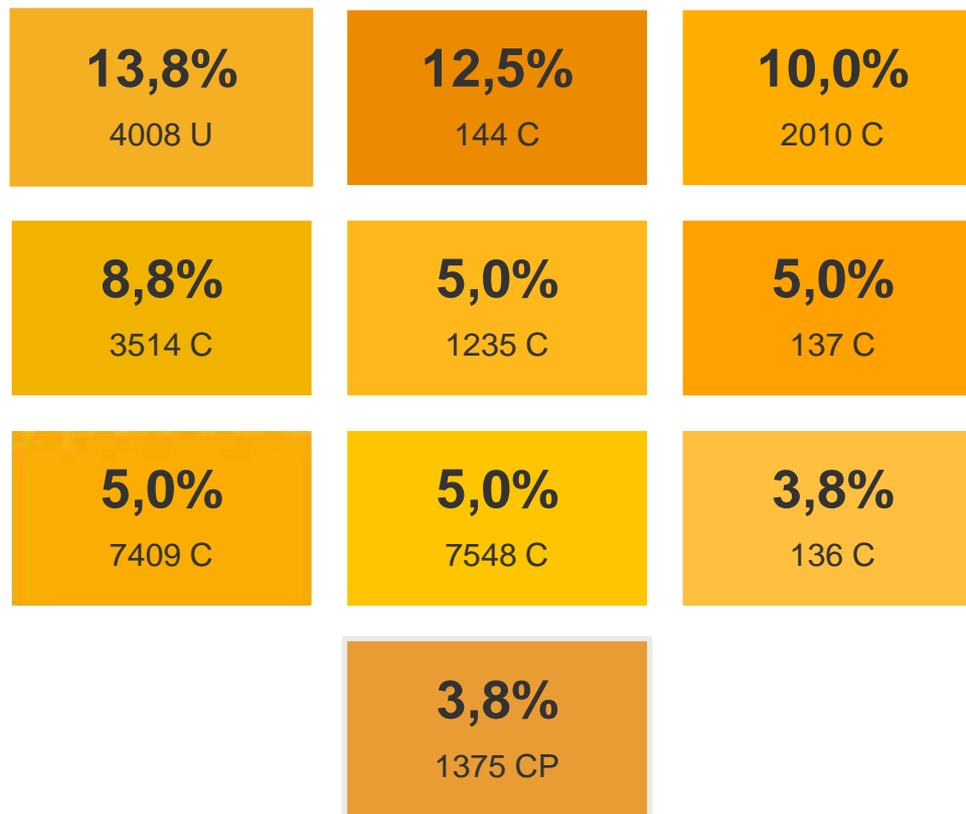

| | | |
|----|---|-------|
| 1 | La Apariencia general de la CACHAPA (muy desagradable - muy agradable). | 12,2% |
| 2 | El Olor en general a maíz dulce o jojoto de la CACHAPA (muy débil - muy fuerte). | 11,6% |
| 3 | La Naturalidad del sabor a maíz dulce (jojoto) de la CACHAPA (muy artificial - muy natural). | 9,9% |
| 4 | El Color de la CACHAPA. | 9,4% |
| 5 | El Tamaño de la CACHAPA. | 8,4% |
| 6 | El Sabor general de la CACHAPA (muy desagradable-muy desagradable). | 8,0% |
| 7 | La Intensidad del sabor a maíz dulce (jojoto) de la CACHAPA (muy débil - muy fuerte). | 6,8% |
| 8 | La Intensidad del olor a maíz dulce o jojoto de la CACHAPA (muy débil - muy fuerte). | 6,6% |
| 9 | La Consistencia de la CACHAPA (muy dura - muy suave). | 6,5% |
| 10 | La Esponjosidad de la CACHAPA (nada esponjosa - muy esponjosa). | 5,7% |
| 11 | La Cantidad de trozos de maíz de la CACHAPA (nada de trozos de maíz - muchos trozos de maíz). | 5,5% |
| 12 | El Sabor que deja en la boca (muy desagradable-muy desagradable). | 5,3% |
| 13 | El Nivel de dulce de la CACHAPA (nada dulce – muy dulce). | 4,2% |

**Menos
Importante**

P1. En relación al color de la Cachapa ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 80

Top 10



P2 Escriba las razones por las que usted indica que este es el color ideal ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 80

| | | | |
|------------------------|---|---|------------|
| 13,8% 4008 C | → | TERMINO MEDIO/ NI TAN CRUDA NI TAN QUEMADA | 16% |
| | | ASI ES EL COLOR DE LAS CACHAPAS/ COLOR IDEAL | 11% |
| | | ES EL DORADO IDEAL/ COLOR DORADO/ DORADO PERFECTO | 11% |
| 12,5% 144 C | → | ASI ES EL COLOR DE LAS CACHAPAS/ COLOR IDEAL | 13% |
| | | TERMINO MEDIO/ NI TAN CRUDA NI TAN QUEMADA | 13% |
| | | SE VE APETECIBLE/ SABROSA/ PROVOCATIVA | 9% |
| 10,0% 2010 C | → | TERMINO MEDIO/ NI TAN CRUDA NI TAN QUEMADA | 19% |
| | | ASI ES EL COLOR DE LAS CACHAPAS/ COLOR IDEAL | 13% |
| | | ES EL DORADO IDEAL/ COLOR DORADO/ DORADO PERFECTO | 13% |
| 8,8% 3514 C | → | SU COLOR ES IGUAL AL DEL MAIZ | 18% |
| | | SE VE BIEN COCIDA/BUENA COCCION | 9% |
| | | SE VE APETECIBLE/ SABROSA/ PROVOCATIVA | 9% |

Los principales colores que se asocian a una cachapa ideal están basados en nivel de cocción que debe tener este alimento para considerla provocativa, apetecible y sabrosa.

P3/P4 Evalúe la primera muestra de Cachapa en cuanto a su color. A continuación, **ESCRIBA** y **SELECCIONE** el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 32

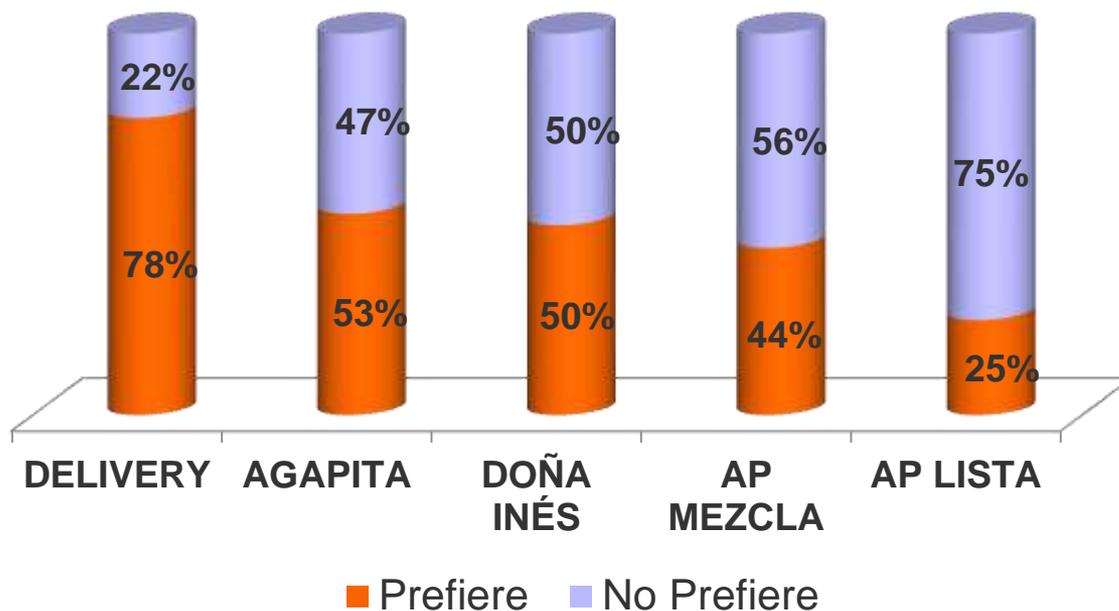
| | | | | IDEAL | | | | | |
|----------|--------|-----------|--------|----------|---------|-----------|--------|---------|---------|
| | | | | 13,8% | 12,5% | 10,0% | 8,8% | | |
| | | | | 4008 C | 144 C | 2010 C | 3514 C | | |
| AP LISTA | | AP MEZCLA | | DELIVERY | | DOÑA INÉS | | AGAPITA | |
| 18,8% | 6,3% | 18,8% | 15,6% | 12,5% | 9,4% | 15,6% | 12,5% | 9,4% | 9,4% |
| 810 C | 116 C | 7406 U | 4008 C | 137 C | 144 C | 144 C | 471 CP | 1385 C | 4008 C |
| 6,3% | 6,3% | 15,6% | 9,4% | 9,4% | 9,4% | 9,4% | 9,4% | 9,4% | 6,3% |
| 116 U | 138 U | 810 C | 7408 C | 2010 C | 4008 C | 2010 C | 7409 C | 7408 C | 138 U |
| 6,3% | 6,3% | 3,1% | 3,1 | 9,4% | 9,4% | 9,4% | 6,3% | 6,3% | 6,3% |
| 7408 C | 7409 C | 108 U | 114 U | 7548 C | 810 C | 7548 C | 1385 C | 2010 C | 2020 CP |
| 3,1 | 3,1% | 3,1 | 3,1% | 6,3% | 6,3% | 6,3% | 6,3% | 6,3% | 6,3% |
| 138 U | 2010 C | 115U | 108 U | 1375 CP | 2020 CP | 2315 C | 7408 C | 2315 C | 7516 C |
| | 3,1% | 3,1% | 3,1% | 3,1% | 3,1% | 3,1% | 3,1% | 6,3% | 3,1% |
| | 2315 C | 135 U | 126 C | 124 U | 135 U | 1235 C | 134 U | 810 U | 116 C |

Diferencia estadísticamente significativa 95%

Los principales colores ideales de una cachapa (4008 C y 144 C) están asociados a las cachapas de las marcas DELIVERY , AGAPITA y DOÑA INÉS , predominado colores con tonalidades amarillas oscuras a marrones.

P.5 Elija el código de su muestra preferida de Cachapa en cuanto al color

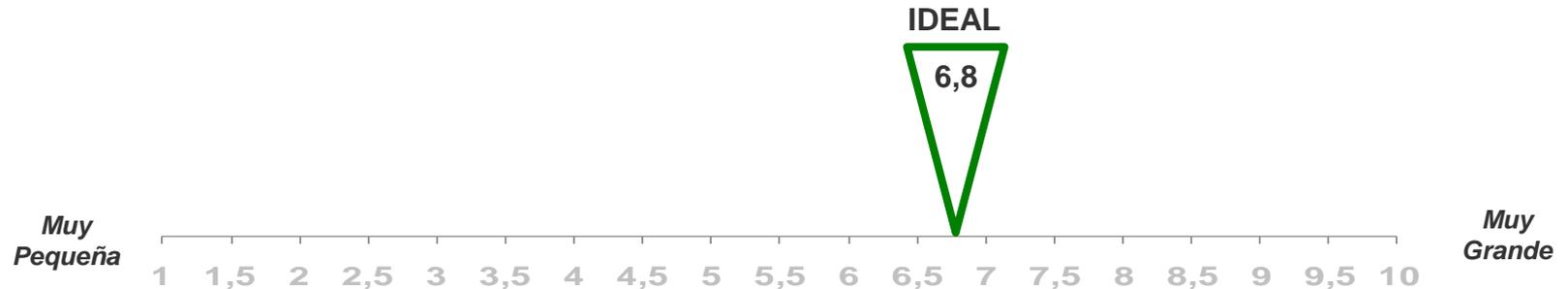
Base: 32



En relación a la preferencia del Color la marca DELIVERY destaca de manera significativa, caso contrario se observa en la marca AP LISTA.

P 6 En relación al tamaño de la cachapa indique por favor ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre estos dos extremos?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

3,75%

| | |
|--|-----|
| TAMAÑO ADECUADO/ TAMAÑO IDEAL | 40% |
| SE PUEDE DISFRUTAR MUCHO MAS/ PARA QUEDAR SATISFECHO/ RINDE MAS/ LLENA MAS | 40% |
| OTRAS MENCIONES | 20% |

Medium Boxes

60,00%

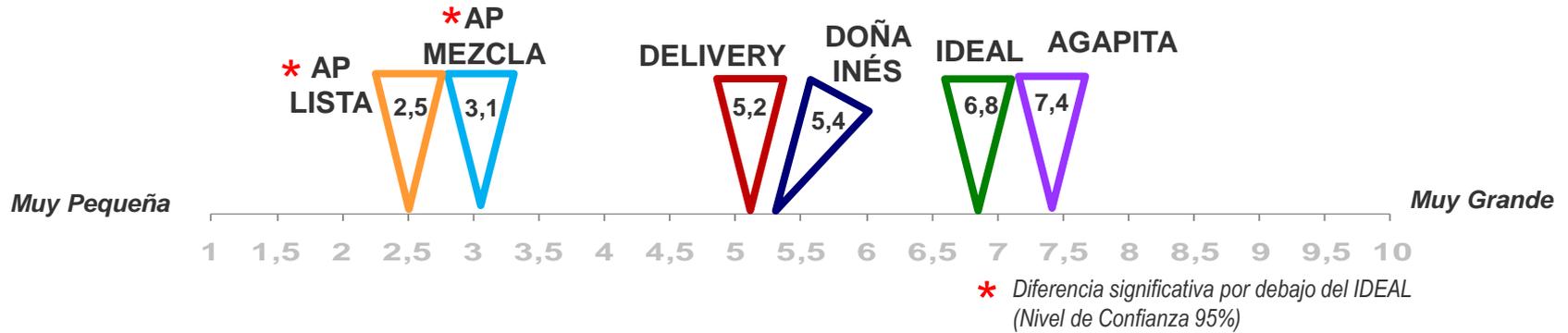
| | |
|--|-----|
| TAMAÑO ADECUADO/ TAMAÑO IDEAL | 48% |
| SE PUEDE DISFRUTAR MUCHO MAS/ PARA QUEDAR SATISFECHO/ RINDE MAS/ LLENA MAS | 44% |
| ES AGRADABLE A LA VISTA | 4% |
| PARA PODER COMPARTIR CON OTRAS PERSONAS/ PARA COMPARTIRLA | 2% |
| BUENA PORCION NUTRICIONAL | 2% |

Top 4 Boxes

36,25%

| | |
|--|-----|
| SE PUEDE DISFRUTAR MUCHO MAS/ PARA QUEDAR SATISFECHO/ RINDE MAS/ LLENA MAS | 41% |
| TAMAÑO ADECUADO/ TAMAÑO IDEAL | 31% |
| SE APRECIA MAS SU SABOR/ DISFRUTAR SU SABOR/ SE VE APETITOSA | 23% |
| BUEN TAMAÑO PARA RELLENAR | 9% |
| PARA PODER COMPARTIR CON OTRAS PERSONAS/ PARA COMPARTIRLA | 2% |

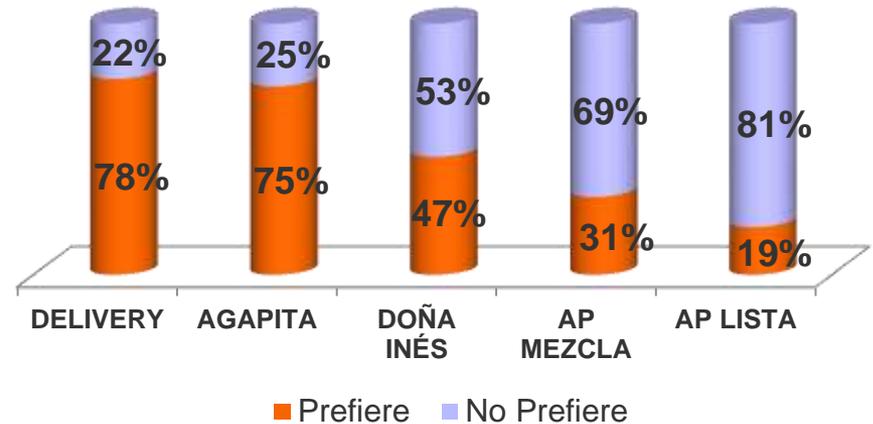
Base: 32



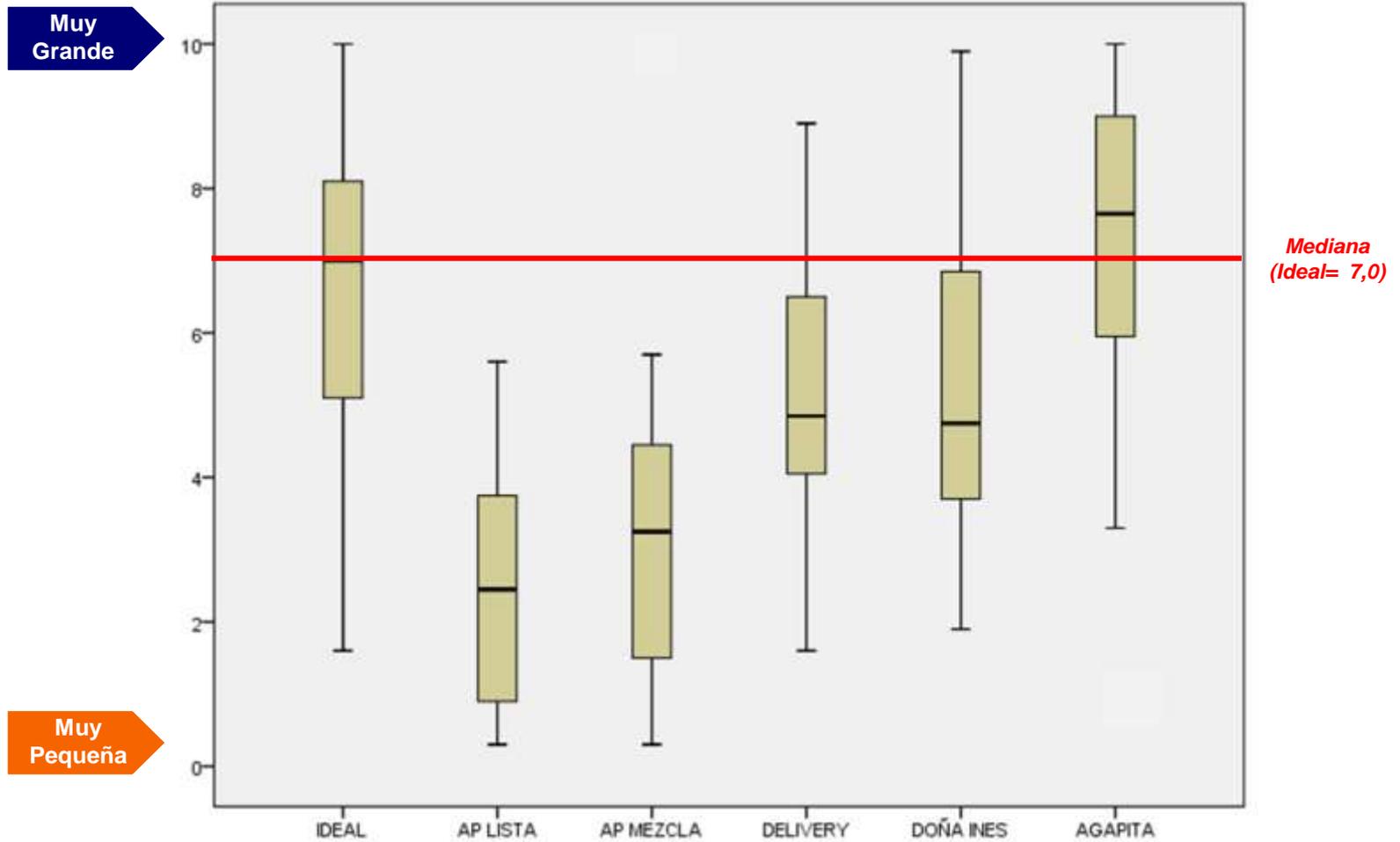
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 4 | 32 | 26 | 54 |
| AP MEZCLA | | | 36 | 30 | 58 |
| DELIVERY | | | | 6 | 22 |
| DOÑA INÉS | | | | | 28 |
| AGAPITA | | | | | |

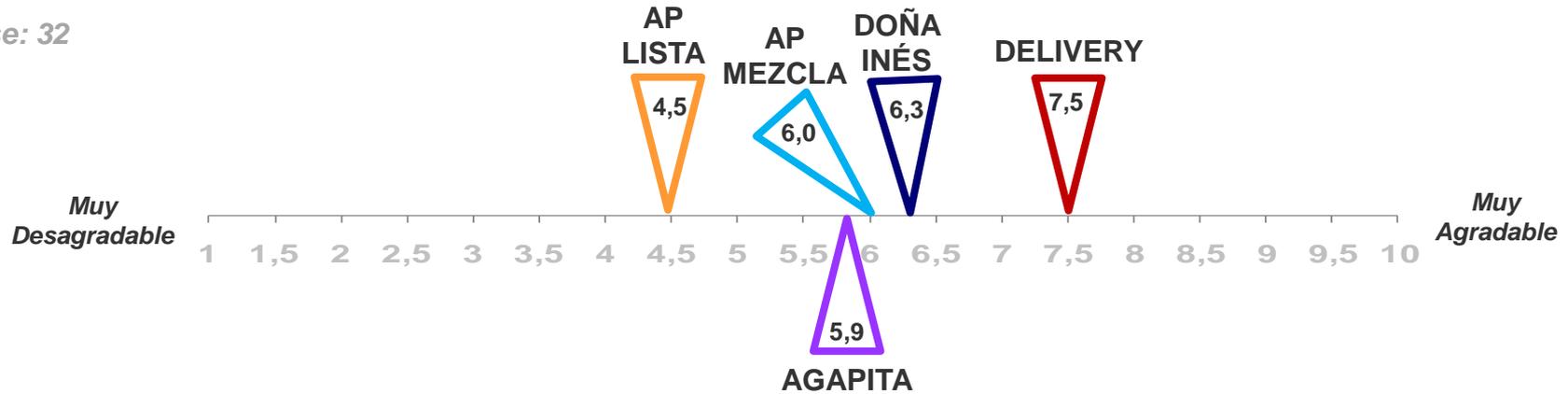
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



AGAPITA presenta un tamaño mas cercano al ideal , presenta un nivel de preferencia alto al igual que DELIVERY.



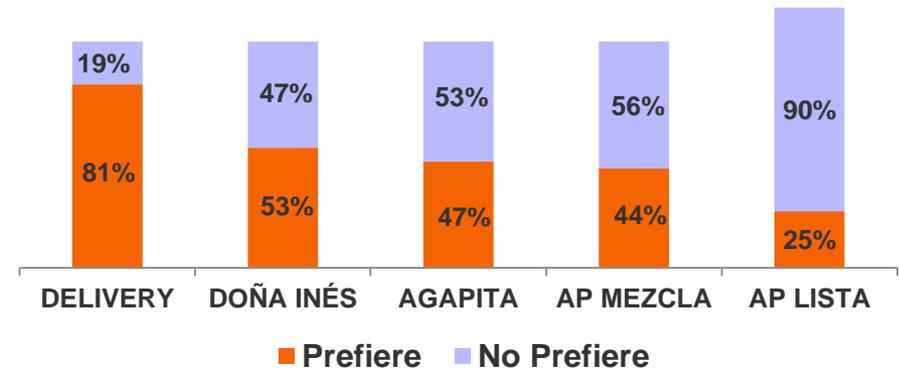
Base: 32



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 14 | 34 | 16 | 14 |
| AP MEZCLA | | | 20 | 2 | 0 |
| DELIVERY | | | | 18 | 20 |
| DOÑA INÉS | | | | | 2 |
| AGAPITA | | | | | |

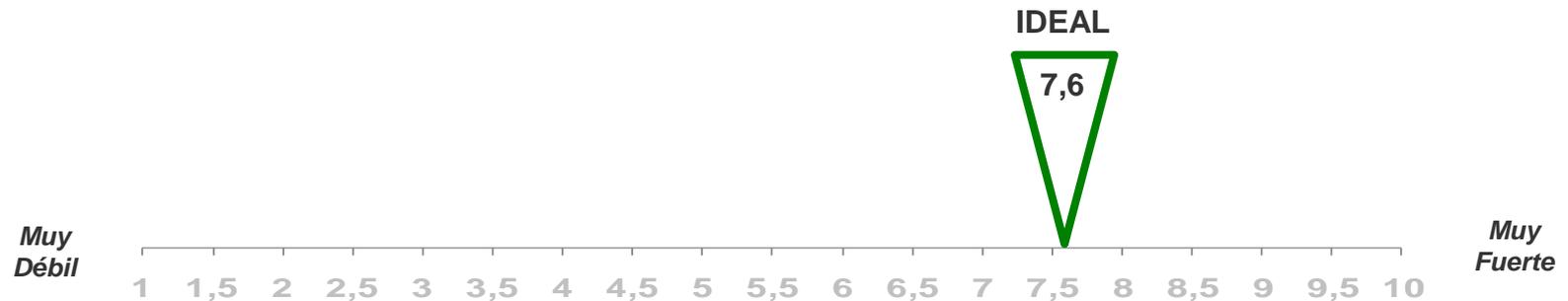
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



DELIVERY es percibida como la cachapa con la apariencia más agradable y con mayor nivel de preferencia, al otro extremo se observa a la marca AP LISTA.

P14. ¿Cuál es la **Intensidad del olor ideal** para usted entre estos dos extremos?
 P15. ¿Por qué para usted ese es el olor ideal? ¿Qué significa que la Cachapa tenga ese olor ideal?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

49,01%

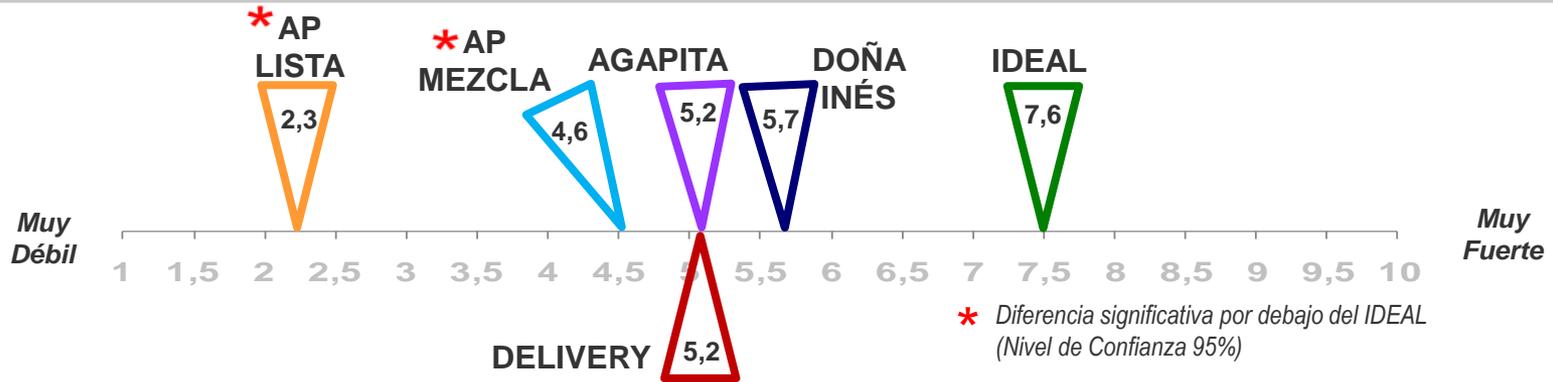
| | |
|--|-----|
| OLOR IDEAL/OLOR ADECUADO/ BUEN OLOR/ OLOR AGRADABLE | 26% |
| HUELE A JOJOTO/ OLOR A MAIZ FRESCO | 20% |
| PROVOCA COMER/ SU OLOR ES PROVOCATIVO/ ES APETITOSA | 15% |
| SU OLOR ES NATURAL/ OLOR SIN QUIMICOS | 11% |
| DA SENSACION DE BUEN SABOR/ SABE BIEN | 7% |

Top 4 Boxes

50,99%

| | |
|--|-----|
| OLOR IDEAL/OLOR ADECUADO/ BUEN OLOR/ OLOR AGRADABLE | 26% |
| HUELE A JOJOTO/ OLOR A MAIZ FRESCO | 23% |
| PROVOCA COMER/ SU OLOR ES PROVOCATIVO/ ES APETITOSA | 19% |
| DA SENSACION DE BUEN SABOR/ SABE BIEN | 10% |
| SU OLOR ES NATURAL/ OLOR SIN QUIMICOS | 10% |

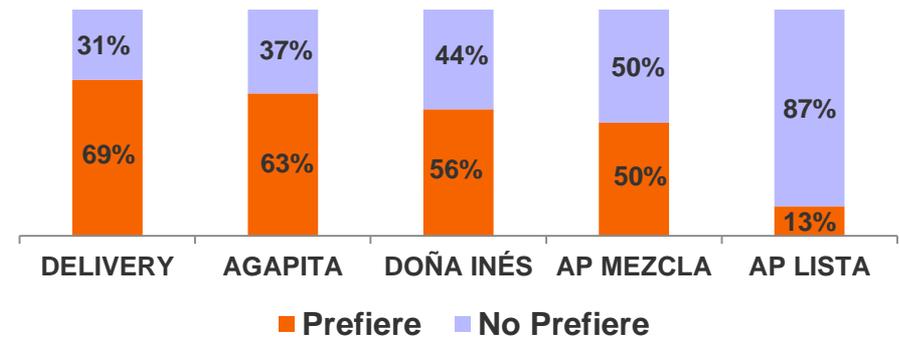
Base: 32



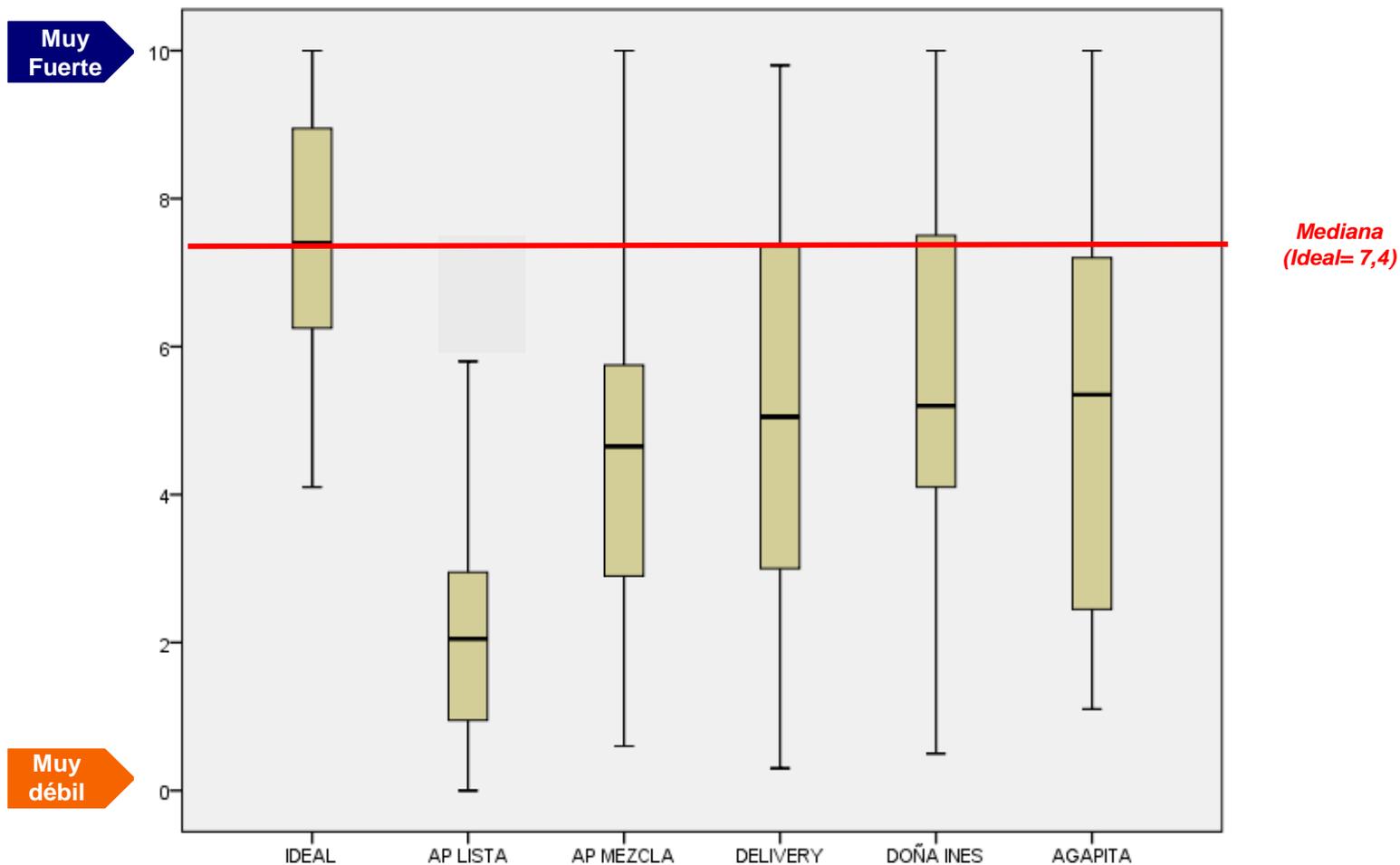
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 27 | 33 | 37 | 37 |
| AP MEZCLA | | | 6 | 10 | 10 |
| DELIVERY | | | | 4 | 4 |
| DOÑA INÉS | | | | | 0 |
| AGAPITA | | | | | |

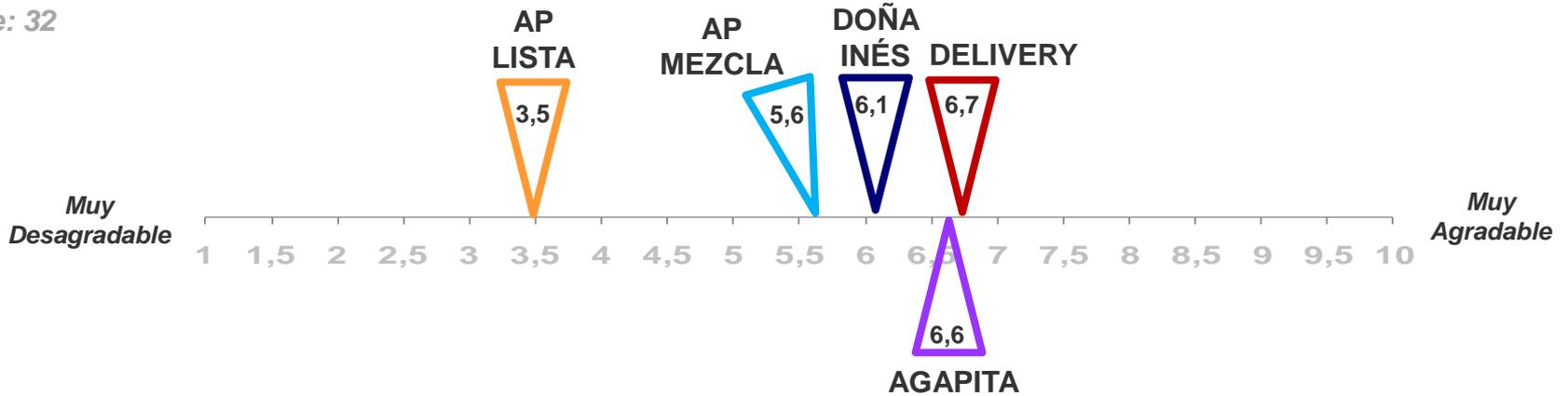
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La marca **DOÑA INÉS** es la que mas se acerca al nivel de intensidad de olor ideal junto con **AGAPITA** Y **DELIVERY**, mientras que **AP lista** es la que presenta el nivel de intensidad mas débil.



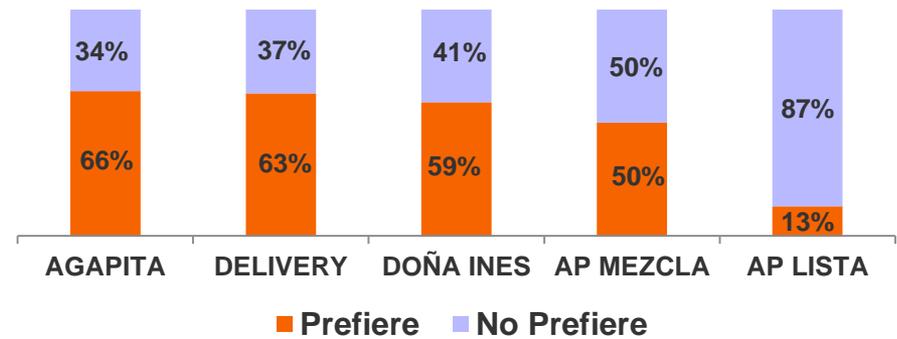
Base: 32



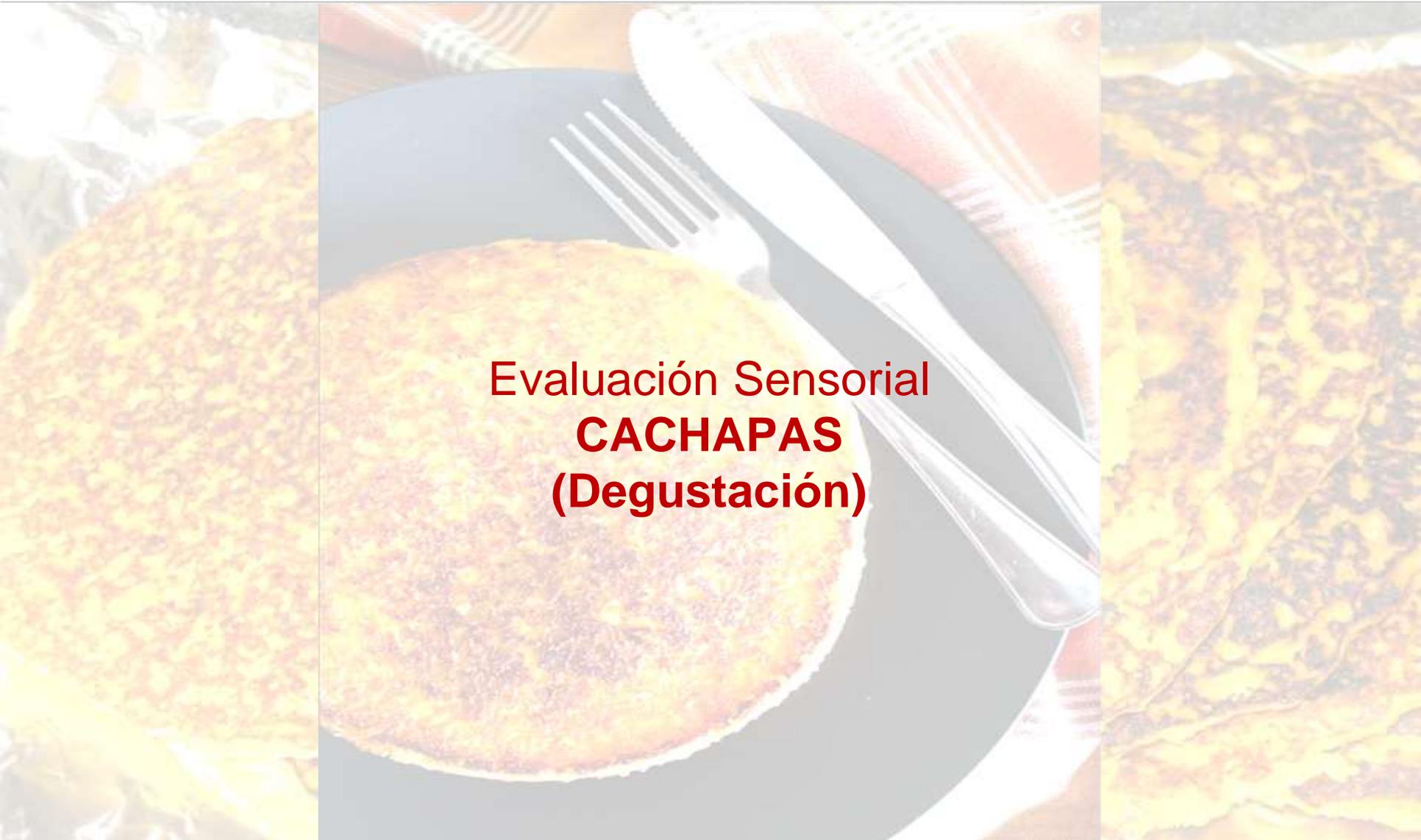
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 20 | 38 | 26 | 34 |
| AP MEZCLA | | | 18 | 6 | 14 |
| DELIVERY | | | | 12 | 4 |
| DOÑA INÉS | | | | | 8 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



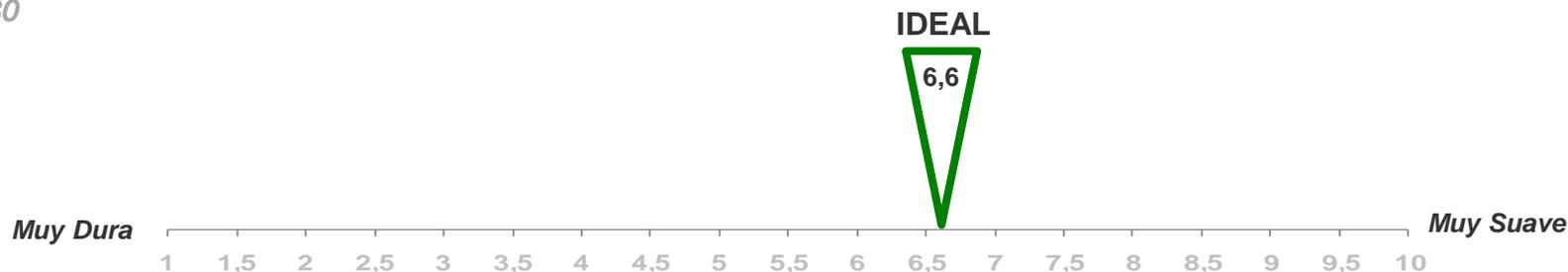
En Relación al olor en general, AGAPITA obtiene el mayor porcentaje de preferencia, le sigue muy de cerca la marca DELIVERY..



**Evaluación Sensorial
CACHAPAS
(Degustación)**

P22. ¿Cuál es la consistencia ideal para usted entre estos dos extremos?
 P23. ¿Por qué para usted esa es la consistencia ideal?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

51,25%

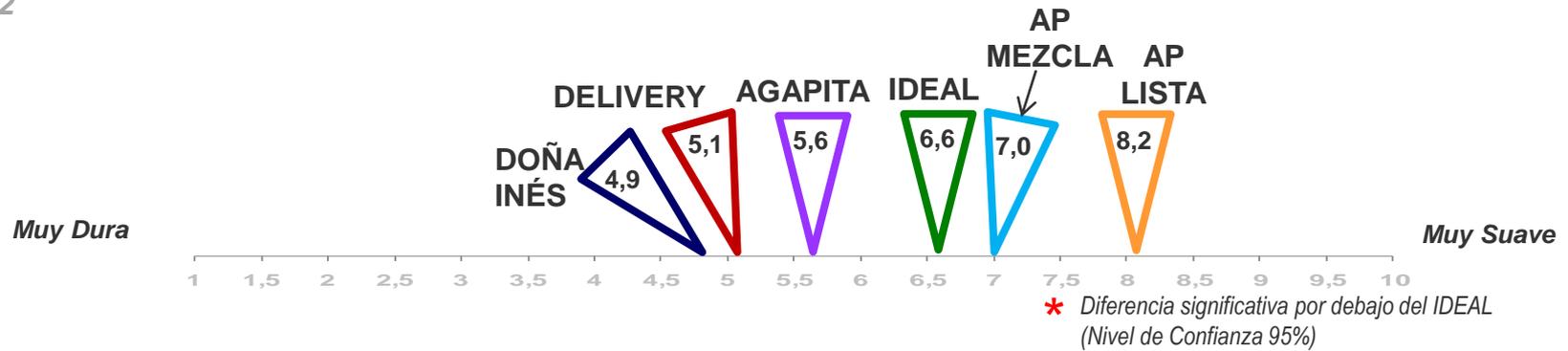
| | |
|---|-----|
| CONSISTENCIA IDEAL/ ADECUADA/ NI TAN DURA NI TAN SUAVE/ BUENA TEXTURA | 22% |
| ES SUAVE | 21% |
| ES AGRADABLE AL PALADAR/ AGRADABLE AL MORDER | 21% |
| SE SIENTE MEJOR SU SABOR/ MEJOR SABOR/ SABE BIEN | 8% |
| FACIL DE DIGERIR | 7% |

Top 4 Boxes

37,50%

| | |
|---|-----|
| ES SUAVE | 26% |
| CONSISTENCIA IDEAL/ ADECUADA/ NI TAN DURA NI TAN SUAVE/ BUENA TEXTURA | 18% |
| ES AGRADABLE AL PALADAR/ AGRADABLE AL MORDER | 16% |
| SE SIENTE MEJOR SU SABOR/ MEJOR SABOR/ SABE BIEN | 11% |
| ES CRUJIENTE POT FUERA/ CRUJIENTE | 7% |

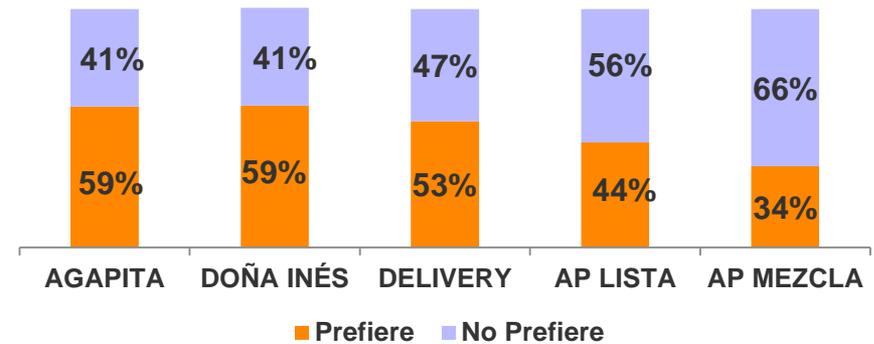
Base: 32



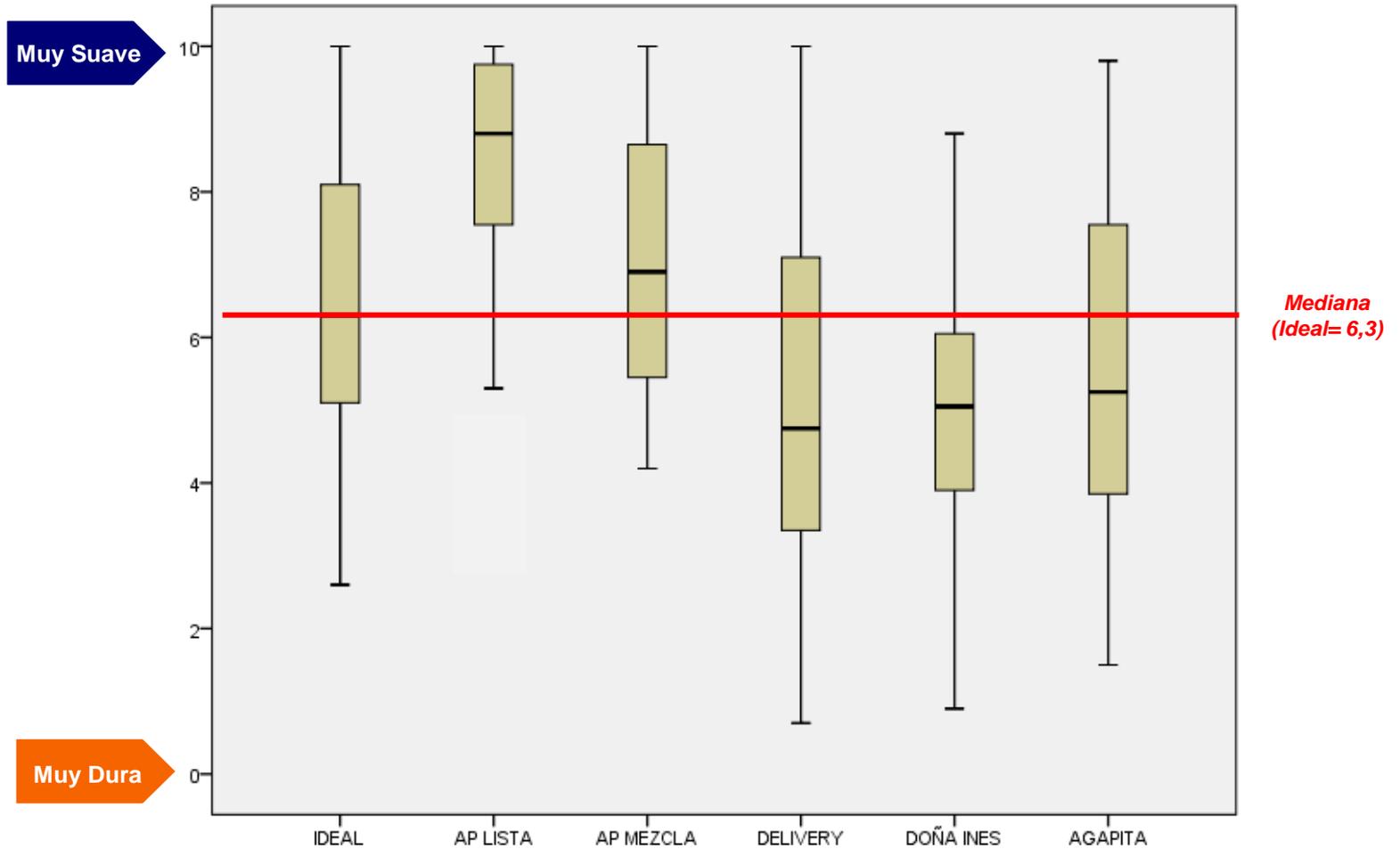
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 16 | 32 | 48 | 26 |
| AP MEZCLA | | | 16 | 32 | 10 |
| DELIVERY | | | | 16 | 6 |
| DOÑA INÉS | | | | | 22 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

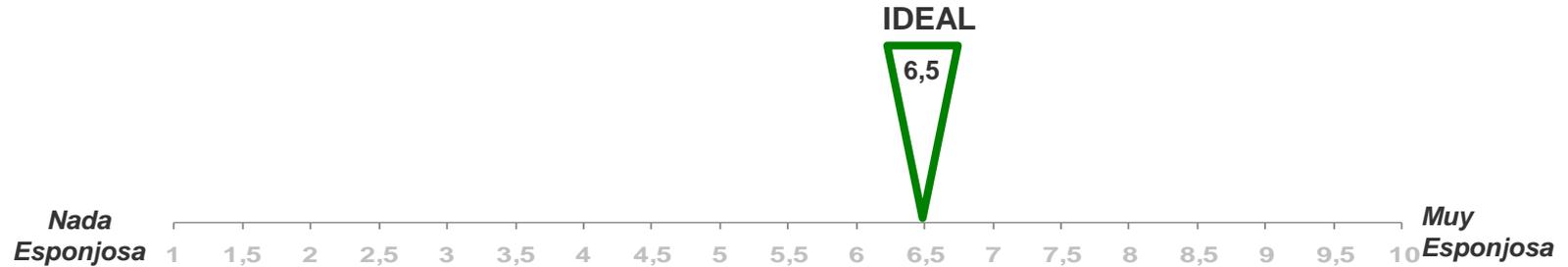


AGAPITA Y DOÑA INÉS obtienen el mayor porcentaje de preferencia y presenta una consistencia mas cercana a lo ideal.



P24 ¿Cuál es la esponjosidad ideal de la Cachapa para usted entre estos dos extremos?
 P25 ¿Por qué para usted esa es la esponjosidad ideal?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

10,00%

| | |
|---|-----|
| ESPONJOSIDAD IDEAL/ ESPONJOSIDAD ADECUADA/ TERMINO MEDIO | 30% |
| SE DISFRUTA MEJOR SU SABOR/ SE LE SIENTE MAS EL SABOR/ BUEN SABOR | 20% |
| AL MORDER SE SIENTE EL MAIZ/ SE SIENTE TROZOS DE JOJOTO | 20% |
| AGRADABLE AL MORDER/ SE MASTICA MEJOR/ NO MALTYRATA AL PALADAR/ FACIL DE MORDER | 10% |
| NO ES GOMOSA/ NO ES CHICLOSA | 10% |

Medium Boxes

53,75%

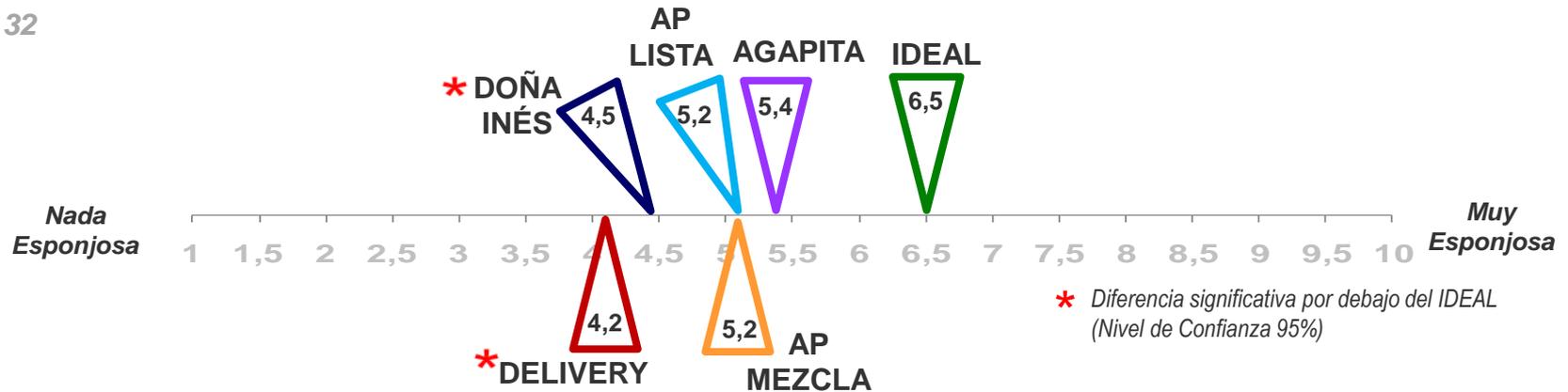
| | |
|---|-----|
| AGRADABLE AL MORDER/ SE MASTICA MEJOR/ NO MALTYRATA AL PALADAR/ FACIL DE MORDER | 25% |
| ESPONJOSIDAD IDELA/ ESPONJOSIDAD ADECUADA/ TERMINO MEDIO | 23% |
| SE SIENTE SUAVE | 8% |
| SE DISFRUTA MEJOR SU SABOR/ SE LE SIENTE MAS EL SABOR/ BUEN SABOR | 7% |
| AL MORDER SE SIENTE EL MAIZ/ SE SIENTE TROZOS DE JOJOTO | 7% |

Top 4 Boxes

36,25%

| | |
|---|-----|
| AGRADABLE AL MORDER/ SE MASTICA MEJOR/ NO MALTYRATA AL PALADAR/ FACIL DE MORDER | 26% |
| SE DISFRUTA MEJOR SU SABOR/ SE LE SIENTE MAS EL SABOR/ BUEN SABOR | 17% |
| SE SIENTE SUAVE | 13% |
| LA MEZCLA ESTA BIEN PREPARADA/ MEDIDA EXACTA DE INGREDIENTES | 6% |
| ES AGRADABLE A LA VISTA | 6% |

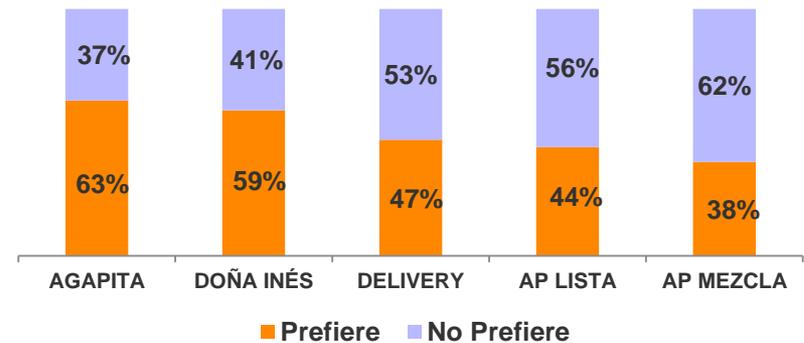
Base: 32



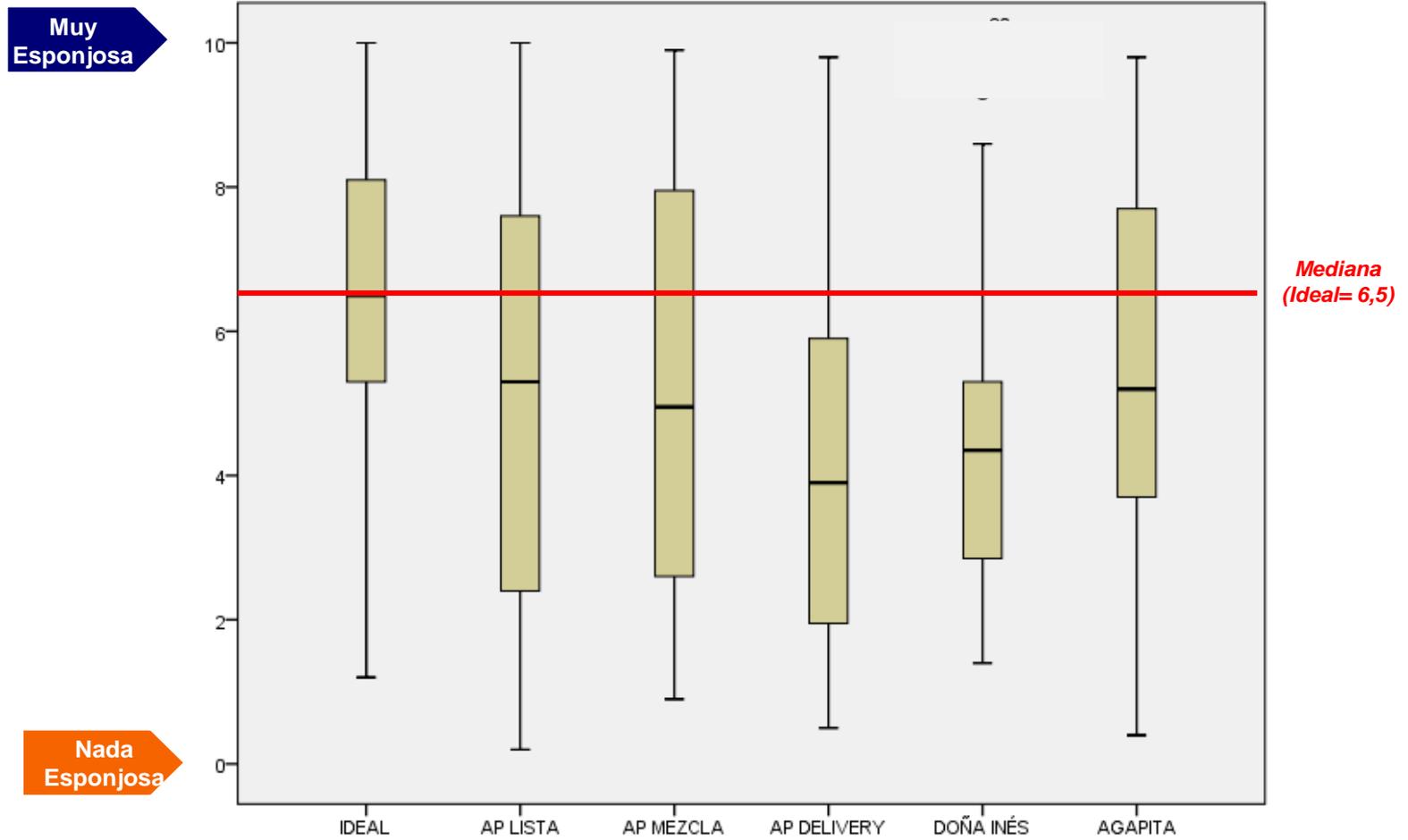
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 4 | 14 | 12 | 2 |
| AP MEZCLA | | | 10 | 8 | 2 |
| DELIVERY | | | | 2 | 12 |
| DOÑA INÉS | | | | | 10 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

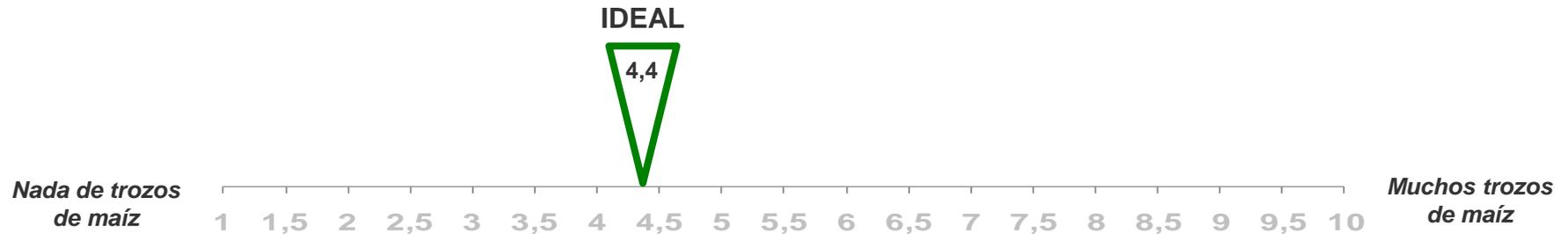


La cachapa AGAPITA es la que tiene una esponjosidad mas cercana a la ideal y la que presenta mayor preferencia.



P26. ¿Cuál es para usted, la cantidad ideal de trozos de maíz en una Cachapa entre estos dos extremos?
 P27. ¿Por qué para usted esa es la cantidad de trozos de maíz ideal?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

35,00%

| | |
|--|------------|
| BUEN NIVEL DE TROZOS DE MAIZ/ TROZOS DE MAIZ ADECUADO/ TERMINO MEDIO | 61% |
| BUENA PREPARACION DE LA MEZCLA | 11% |
| LOS TROZOS DE MAIZ SON AGRADABLES AL PALADAR | 8% |
| BUENA TEXTURA/ BRINDA CONSISTENCIA | 6% |
| PARA QUE SE SIENTAN LOS TROZOS DEL MAIZ | 3% |

Medium Boxes

53,75%

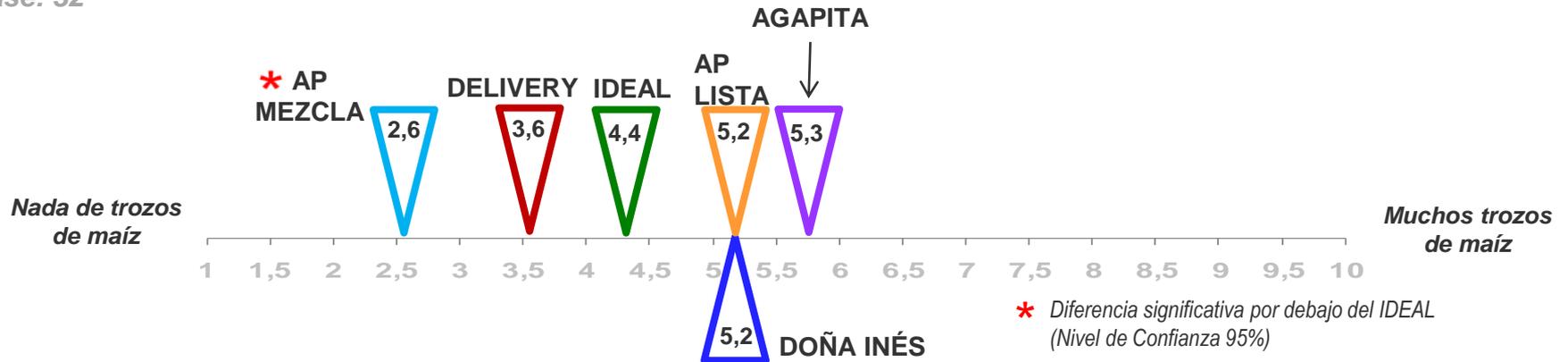
| | |
|--|------------|
| BUEN NIVEL DE TROZOS DE MAIZ/ TROZOS DE MAIZ ADECUADO/ TERMINO MEDIO | 23% |
| PARA QUE SE SIENTAN LOS TROZOS DEL MAIZ | 21% |
| PARA QUE SE SIENTA MAS EL SABOR A MAIZ | 15% |
| ES MAS NATURAL/ SIN ADITIVOS ARTIFICIALES | 13% |
| LOS TROZOS DE MAIZ SON AGRADABLES AL PALADAR | 7% |

Top 4 Boxes

11,25%

| | |
|--|------------|
| PARA QUE SE SIENTAN LOS TROZOS DEL MAIZ | 29% |
| LOS TROZOS DE MAIZ SON AGRADABLES AL PALADAR | 14% |
| PARA QUE SE SIENTA MAS EL SABOR A MAIZ | 7% |
| BUENA TEXTURA/ BRINDA CONSISTENCIA | 7% |
| BUEN NIVEL DE TROZOS DE MAIZ/ TROZOS DE MAIZ ADECUADO/ TERMINO MEDIO | 7% |

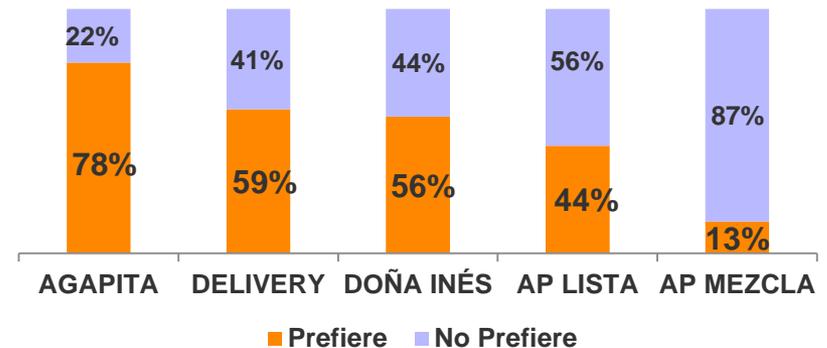
Base: 32



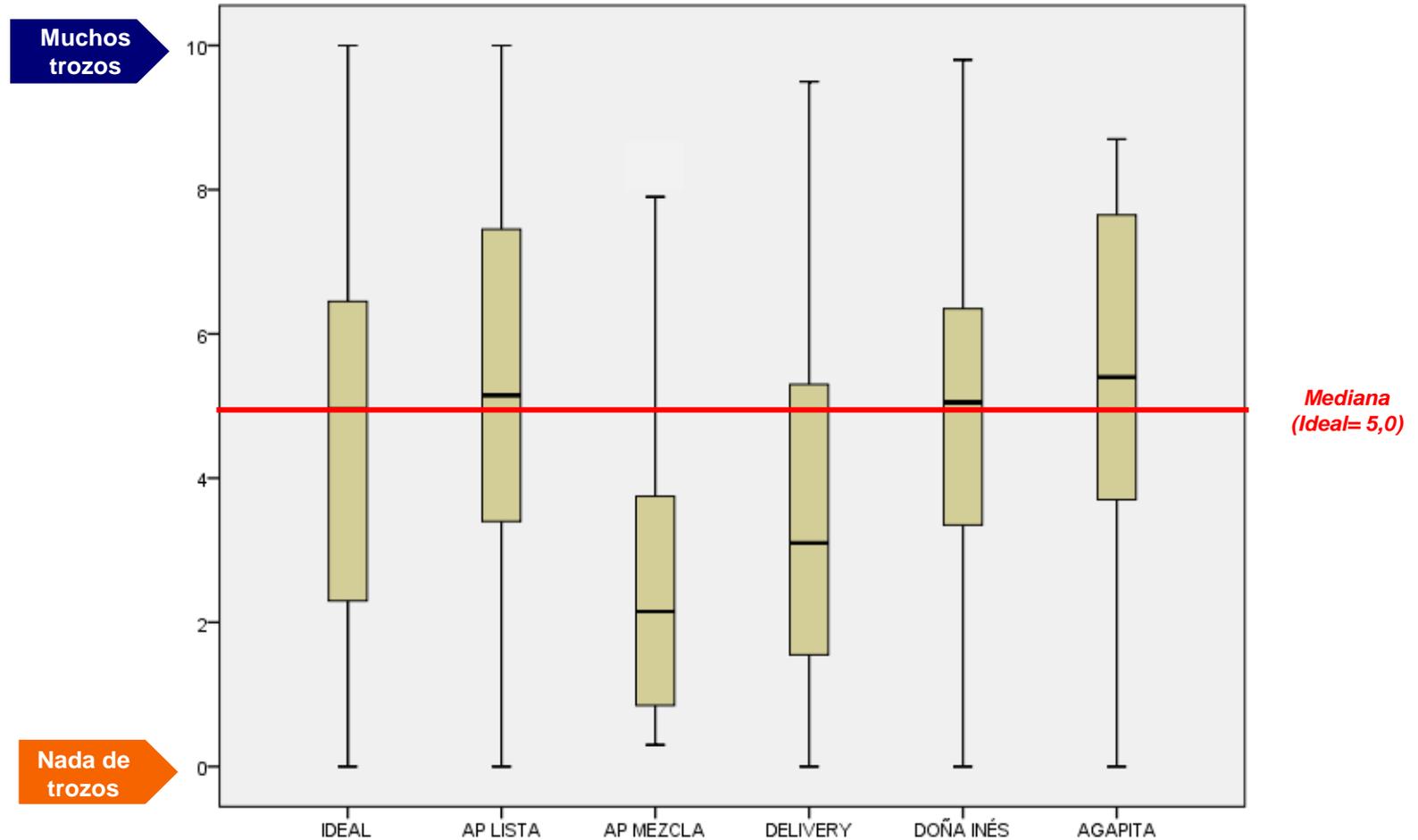
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 28 | 17 | 3 | 9 |
| AP MEZCLA | | | 11 | 25 | 37 |
| DELIVERY | | | | 14 | 26 |
| DOÑA INÉS | | | | | 12 |
| AGAPITA | | | | | |

■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%

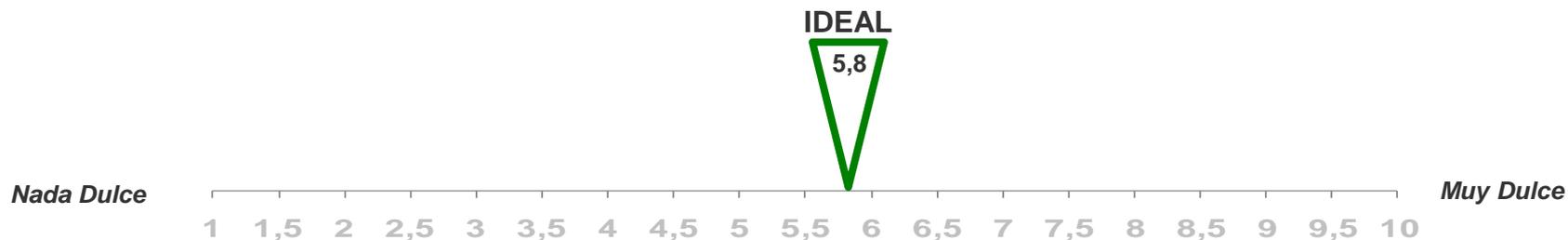


AGAPITA es la marca que presenta la mayor preferencia en cuanto la cantidad de trozos de maíz, AP MEZCLA es la que obtiene la más baja preferencia, al poseer muy pocos trozos



P28. ¿Cuál es el nivel de dulce ideal para usted entre estos dos extremos?
 P29. ¿Por qué para usted ese es el nivel de dulce ideal?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

5,06%

| | |
|---|-----|
| NIVEL DE DULCE IDEAL/ DULCE ADECUADO/ DULCE TERMINO MEDIO | 50% |
| HACE CONTRASTE CON EL SABOR DEL QUESO | 13% |
| DULCE NATURAL/ ES MAS NATURAL | 13% |
| PARA QUE NO EMPALAGUE | 13% |
| SE SIENTE MAS EL SABOR A MAIZ | 13% |

Medium Boxes

75,95%

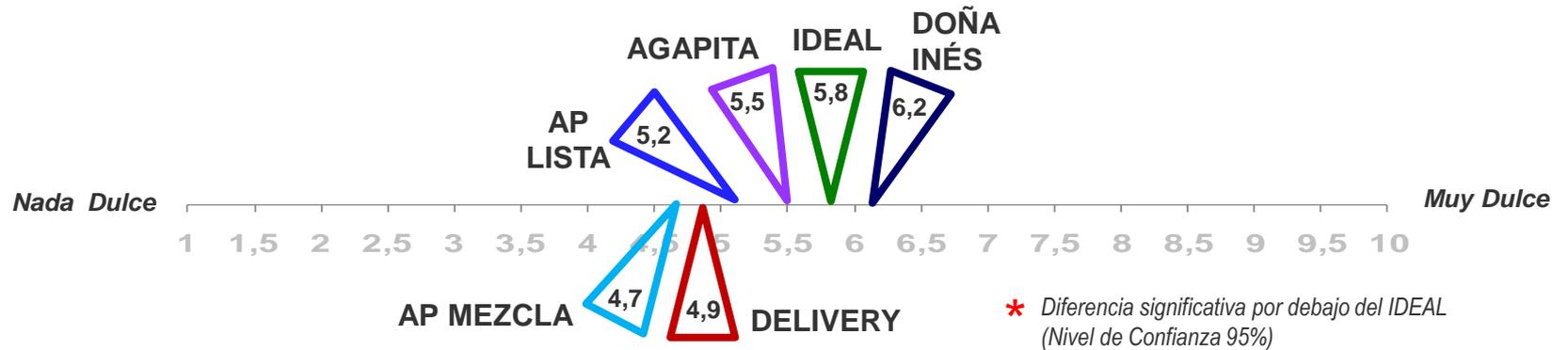
| | |
|---|-----|
| NIVEL DE DULCE IDEAL/ DULCE ADECUADO/ DULCE TERMINO MEDIO | 46% |
| HACE CONTRASTE CON EL SABOR DEL QUESO | 15% |
| EL JOJOTO ES DULCE | 8% |
| PARA QUE NO EMPALAGUE | 7% |
| ES AGRADABLE AL PALADAR | 4% |

Top 4 Boxes

18,99%

| | |
|---|-----|
| NIVEL DE DULCE IDEAL/ DULCE ADECUADO/ DULCE TERMINO MEDIO | 55% |
| EL JOJOTO ES DULCE | 15% |
| EL DULCE ES FRESCO/ DULCE TIERNO/ FRESCO DEL MAIZ | 10% |
| ES AGRADABLE AL PALADAR | 5% |
| BRINDA EL SABOR TRADICIONAL DE LA CACHAPA | 5% |

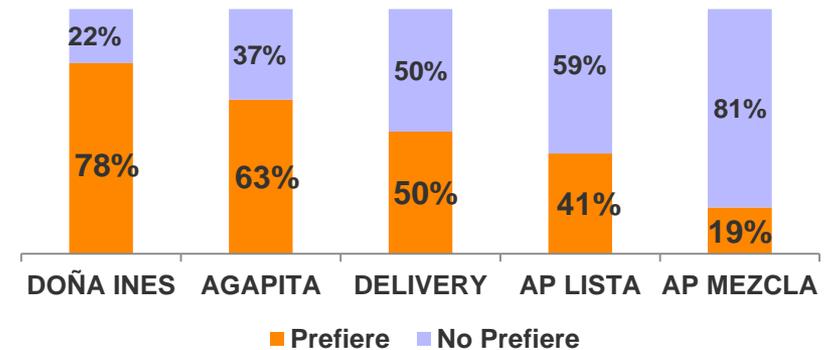
Base: 32



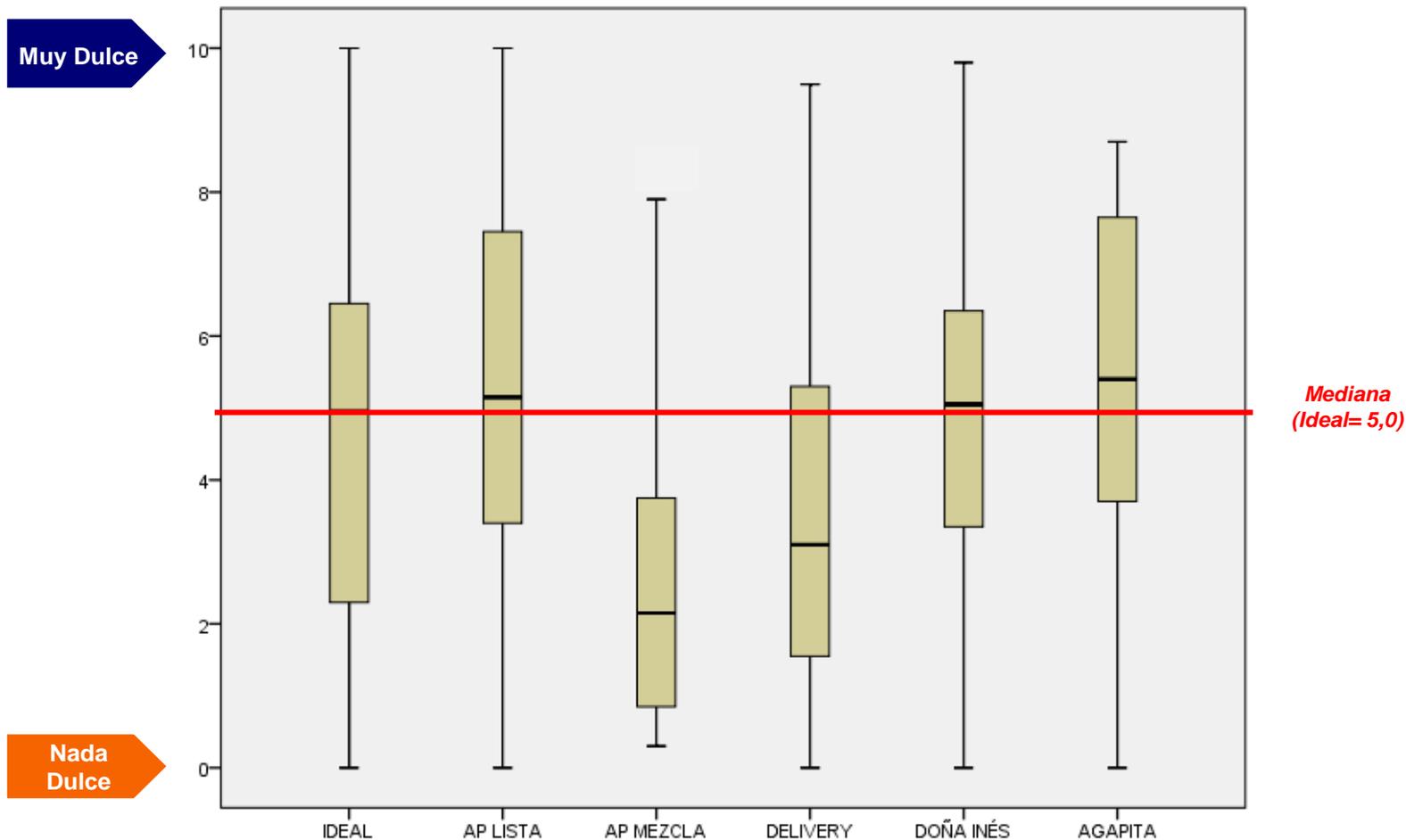
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 14 | 0 | 14 | 2 |
| AP MEZCLA | | | 14 | 28 | 12 |
| DELIVERY | | | | 14 | 2 |
| DOÑA INÉS | | | | | 16 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

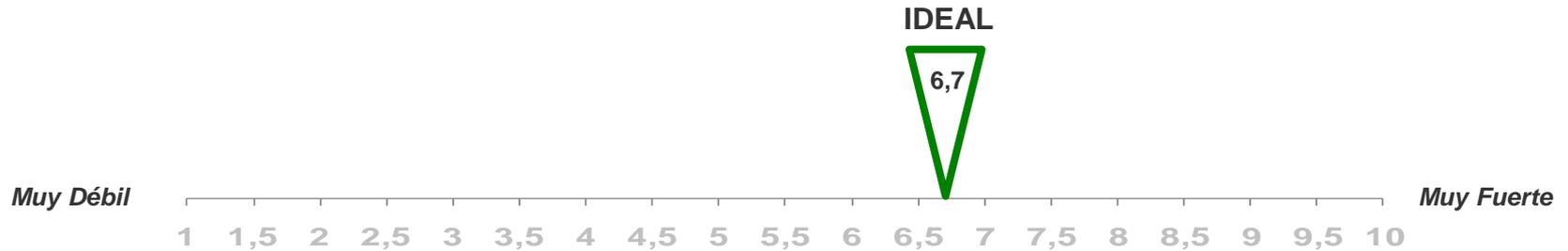


En cuanto al Nivel de dulce la marca DOÑA INÉS es la que alcanza el más alto porcentaje de preferencia, y es la que mas se acerca al nivel de dulzor ideal .



P30 ¿Cuál es la intensidad del sabor a maíz dulce ideal para usted entre estos dos extremos?
 P31 ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor a maíz dulce ideal de una cachapa?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

2,50%

| | |
|---|------------|
| SI ES CACHAPA DEBE SABER A MAIZ | 33% |
| PARA QUE SU SABOR SEA NATURAL/ SIN QUIMICOS | 33% |
| OTRAS MENCIONES | 33% |

Medium Boxes

60,00%

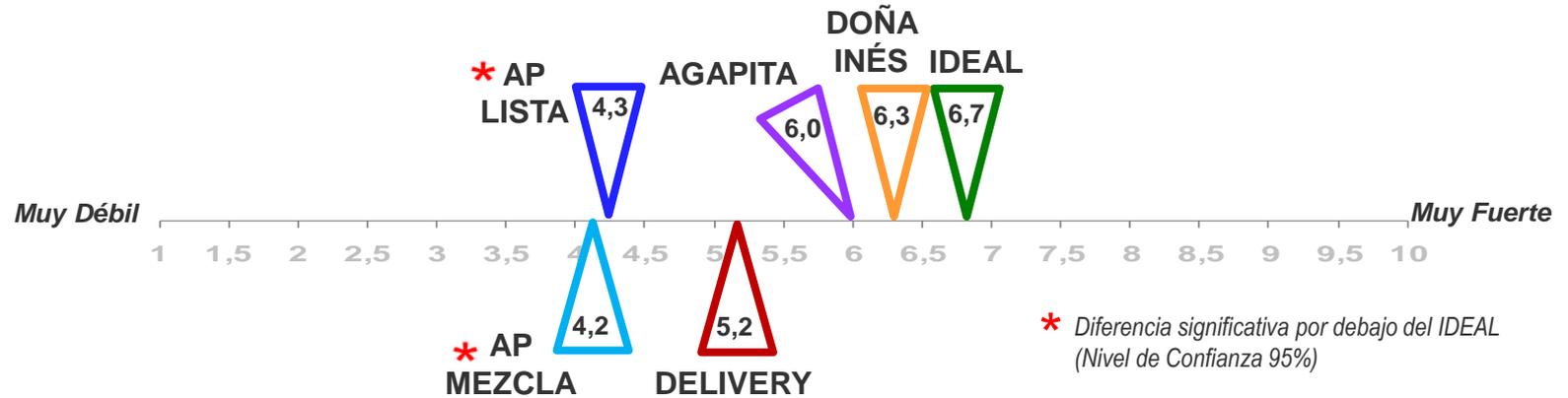
| | |
|--|------------|
| INTENSIDAD IDEAL/ ADECUADA/ TERMINO MEDIO | 46% |
| SI ES CACHAPA DEBE SABER A MAIZ | 22% |
| PARA QUE SU SABOR SEA NATURAL/ SIN QUIMICOS | 12% |
| HACE BUEN CONTRASTE CON EL QUESO/ CONTASTE CON OTROS ALIMENTOS | 5% |
| NO EMPALAGA | 5% |

Top 4 Boxes

37,50%

| | |
|--|-------------|
| INTENSIDAD IDEAL/ ADECUADA/ TERMINO MEDIO | 44%% |
| SI ES CACHAPA DEBE SABER A MAIZ | 25% |
| PARA QUE SU SABOR SEA NATURAL/ SIN QUIMICOS | 21% |
| HACE BUEN CONTRASTE CON EL QUESO/ CONTASTE CON OTROS ALIMENTOS | 4% |

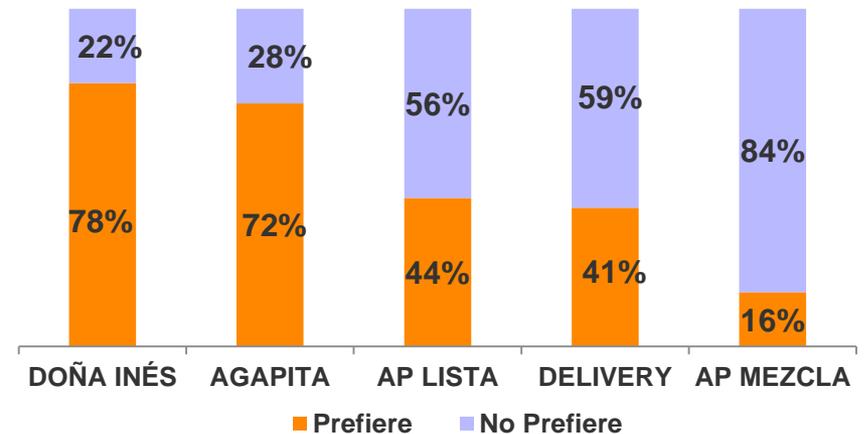
Base: 32



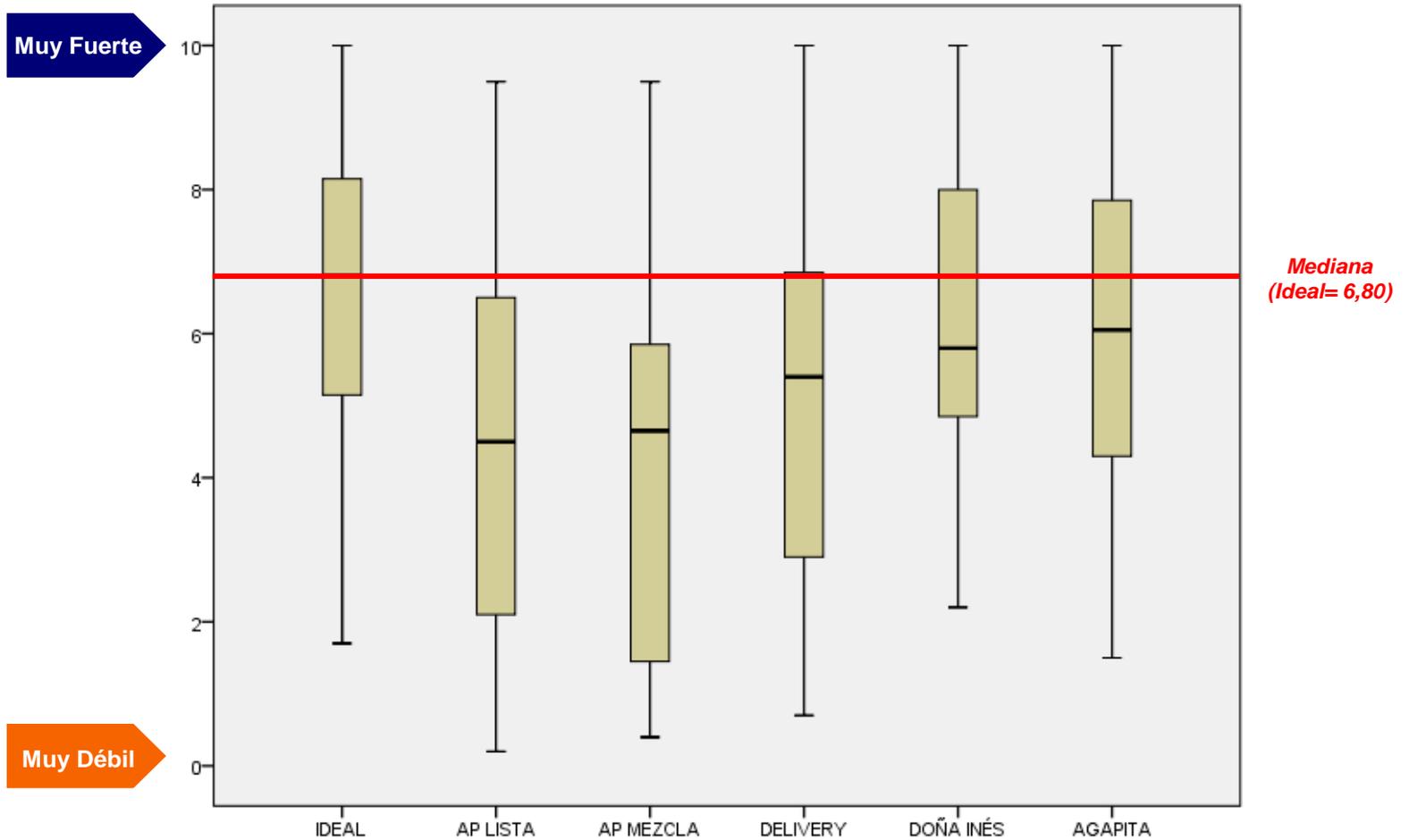
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 2 | 10 | 32 | 16 |
| AP MEZCLA | | | 12 | 34 | 18 |
| DELIVERY | | | | 22 | 6 |
| DOÑA INÉS | | | | | 16 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

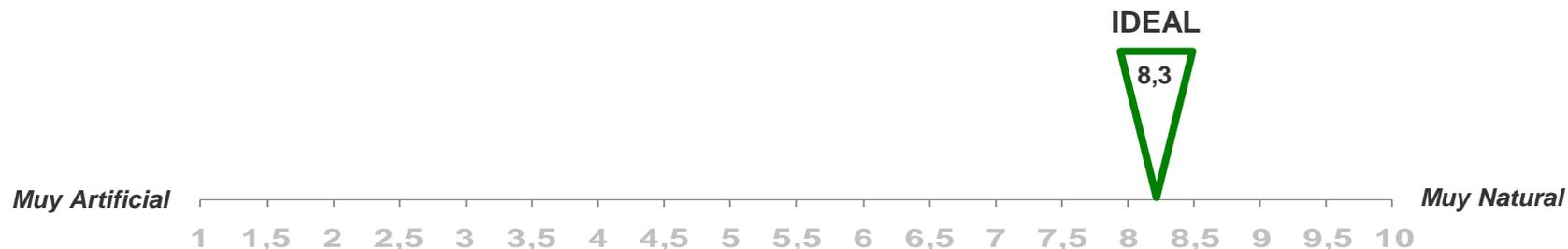


DOÑA INÉS es la cachapa que presenta la intensidad de sabor a maíz dulce mas cercana al ideal y con la mayor preferencia.



P32. ¿Cuál es la naturalidad del sabor a maíz dulce ideal para usted entre estos dos extremos?
 P33. ¿Por qué para usted ese es la naturalidad del sabor a maíz dulce ideal de la cachapa?

Base: 80



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

22,85%

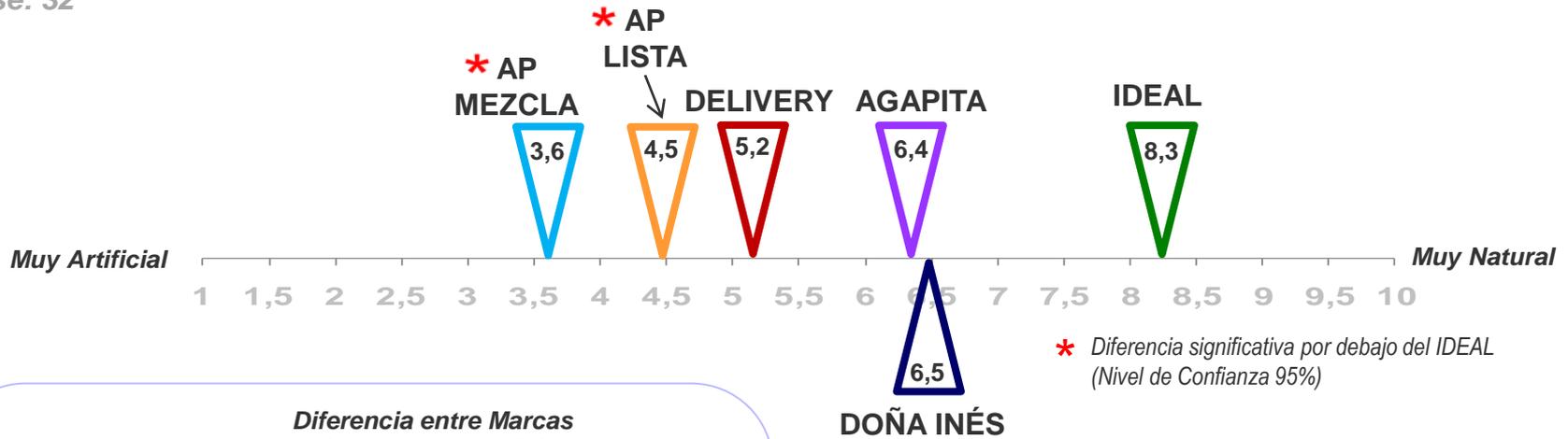
| | |
|--|------------|
| NATURALIDAD IDEAL/ ADECUADA/ TERMINO MEDIO | 38% |
| SABOR NATURAL/ SIN QUIMICOS | 31% |
| ES EL SABOR ORIGINAL/ SABOR CRIOLLO DE LA CACHAPA | 16% |
| EL SABOR ES AGRADABLE AL PALADAR/ SABROSO/ APETECIBLE/ PROVOCATIVO | 6% |
| POR SALUD/ CUIDAR LA SALUD | 6% |

Top 4 Boxes

72,15%

| | |
|---|------------|
| SABOR NATURAL/ SIN QUIMICOS | 42% |
| NATURALIDAD IDEAL/ ADECUADA/ TERMINO MEDIO | 27% |
| ES EL SABOR ORIGINAL/ SABOR CRIOLLO DE LA CACHAPA | 17% |
| SABOR A MAIZ TIERNO/ MAIZ FRESCO | 7% |
| POR SALUD/ CUIDAR LA SALUD | 4% |

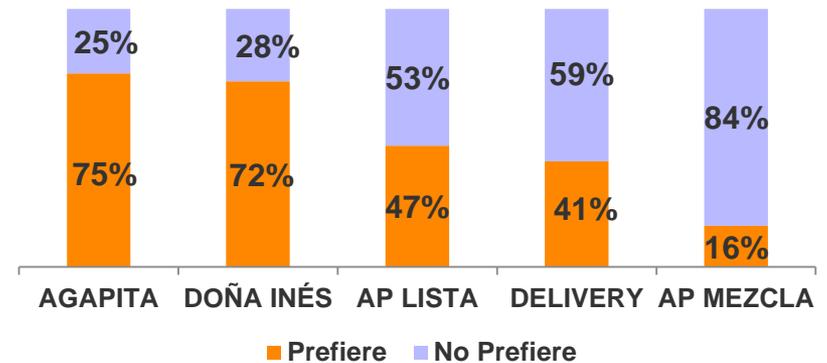
Base: 32



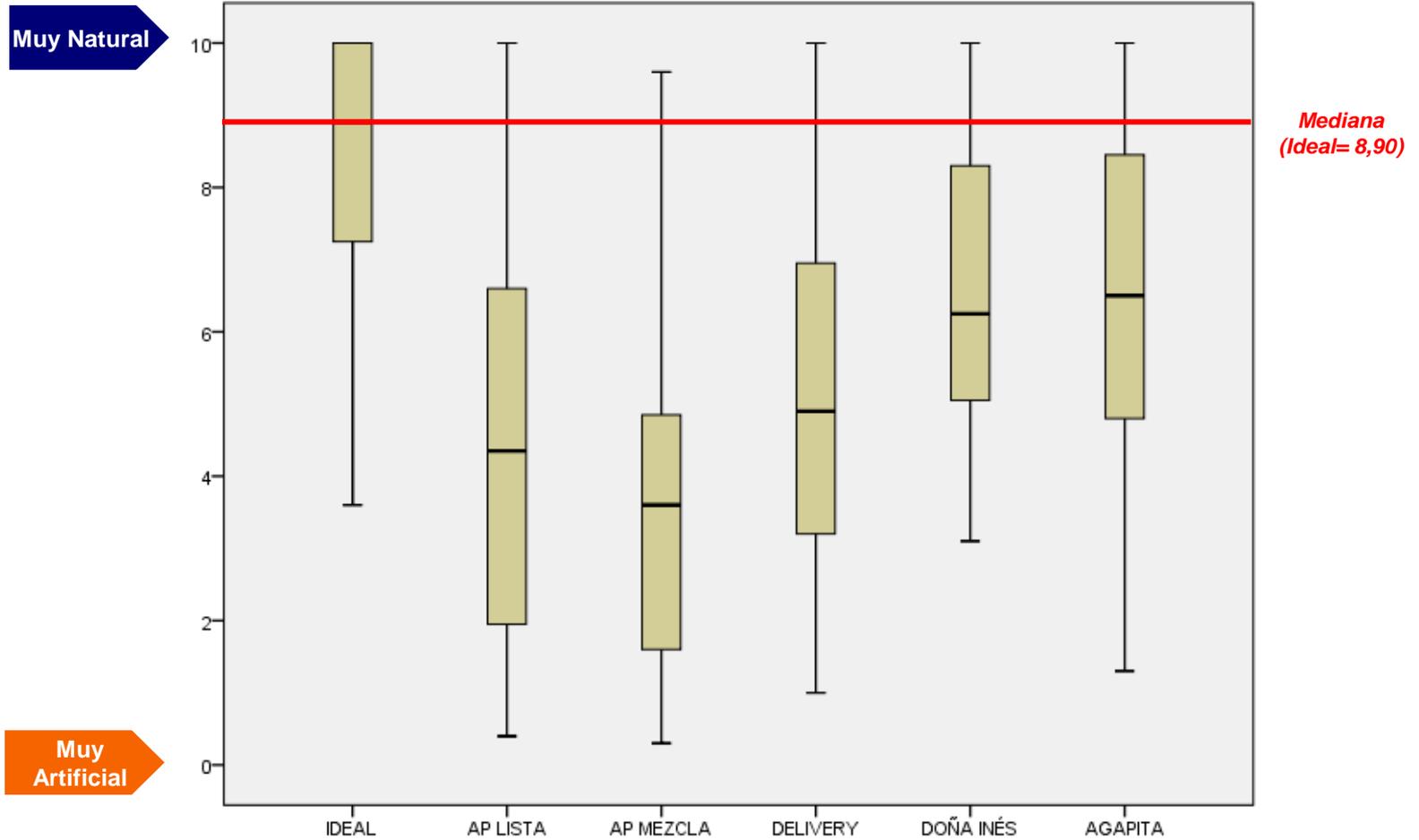
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 16 | 2 | 18 | 16 |
| AP MEZCLA | | | 18 | 34 | 32 |
| DELIVERY | | | | 16 | 14 |
| DOÑA INÉS | | | | | 2 |
| AGAPITA | | | | | |

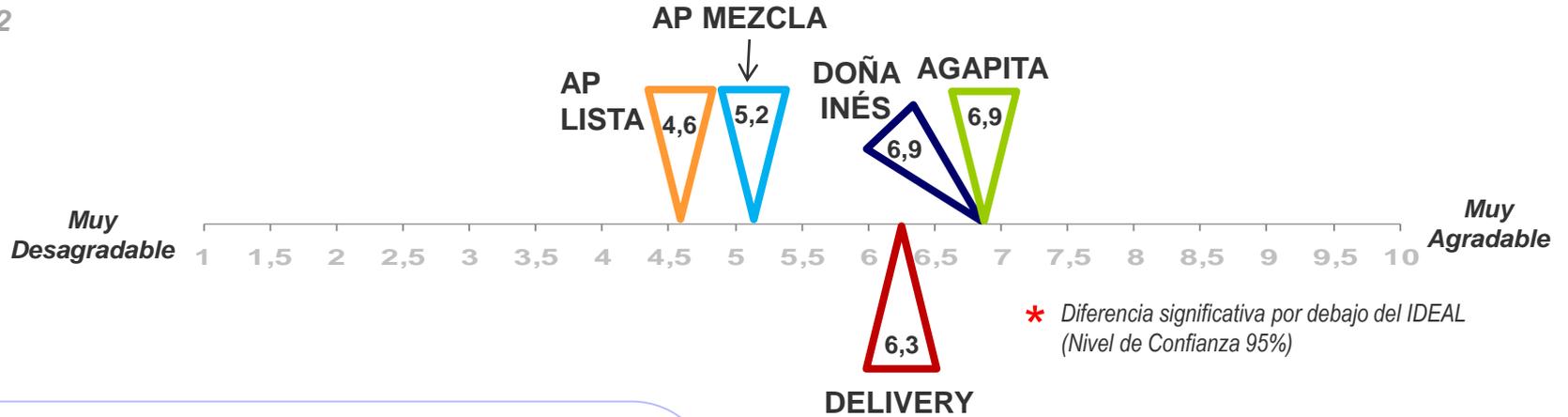
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



Las cachapas AGAPITA y DOÑA INÉS presentan un sabor a maíz dulce mas natural que el resto y tienen la mayor preferencia.



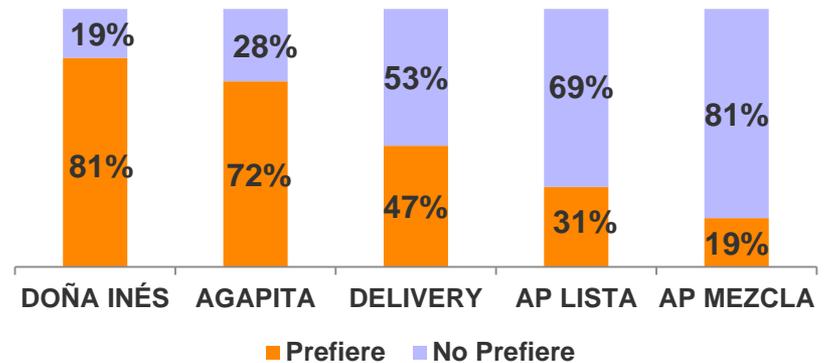
Base: 32



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

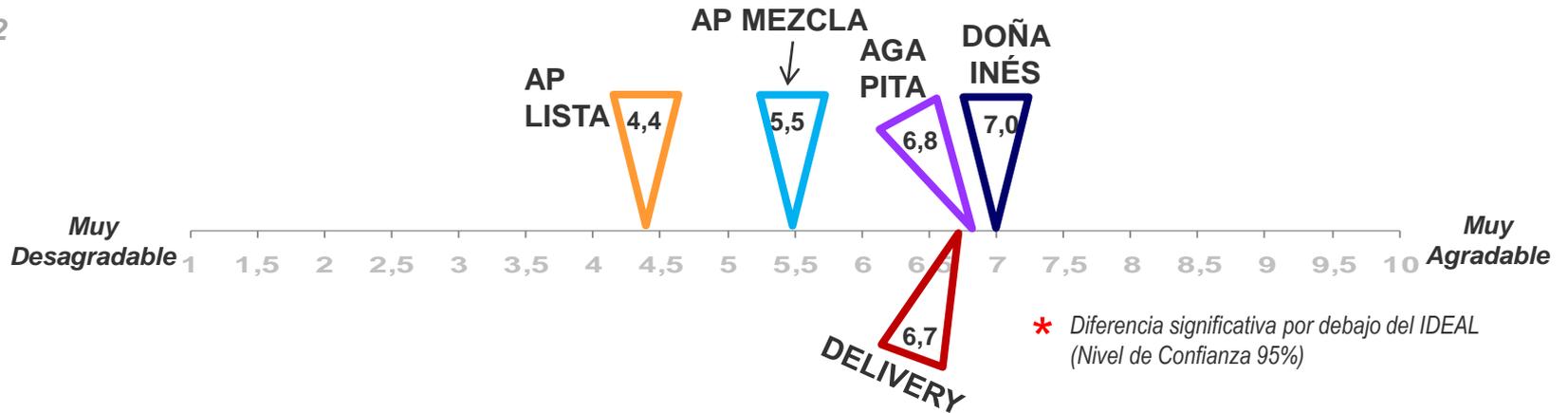
| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 2 | 16 | 26 | 24 |
| AP MEZCLA | | | 14 | 24 | 22 |
| DELIVERY | | | | 10 | 8 |
| DOÑA INÉS | | | | | 2 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



Las marcas DOÑA INÉS seguida de AGAPITA obtienen los mayores porcentaje de preferencia y son las que presentan un sabor general mas agradable.

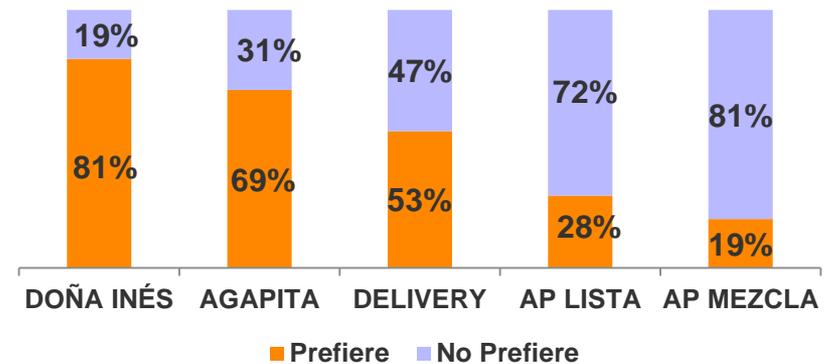
Base: 32



Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)

| | AP LISTA | AP MEZCLA | DELIVERY | DOÑA INÉS | AGAPITA |
|-----------|----------|-----------|----------|-----------|---------|
| AP LISTA | | 2 | 20 | 34 | 20 |
| AP MEZCLA | | | 18 | 32 | 18 |
| DELIVERY | | | | 14 | 0 |
| DOÑA INÉS | | | | | 14 |
| AGAPITA | | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La marca **DOÑA INÉS** resulta la marca preferida, y con el sabor que deja en la boca mas agradable

| ATRIBUTOS | BRECHA VS EL IDEAL | | | | |
|---|--------------------|-----------|----------|-----------|--------------|
| | AP Lista | AP Mezcla | Delivery | Doña Inés | Doña Agapita |
| El Tamaño de la CACHAPA* (muy pequeño – muy grande) | -4,3 | -3,7 | -1,6 | -1,4 | 0,6 |
| La Intensidad del olor a maíz dulce o jojoto de la CACHAPA (muy débil - muy fuerte) | -5,3 | -3 | -2,4 | -1,9 | -2,4 |
| La Consistencia de la CACHAPA (muy dura - muy suave) | 1,6 | 0,4 | -1,5 | -1,7 | -1 |
| La Esponjosidad de la CACHAPA (nada esponjosa - muy esponjosa) | -1,3 | -1,3 | -2,3 | -2 | -1,1 |
| La Cantidad de trozos de maíz de la CACHAPA (nada de trozos - muchos trozos) | 0,8 | -1,8 | -0,8 | 0,8 | 0,9 |
| El Nivel de dulce de la CACHAPA (nada dulce – muy dulce) | -0,6 | -1,1 | -0,9 | 0,4 | -0,3 |
| La Intensidad del sabor a maíz dulce (jojoto) de la CACHAPA (muy débil - muy fuerte) | -2,4 | -2,5 | -1,5 | -0,4 | -0,7 |
| La Naturalidad del sabor a maíz dulce (jojoto) de la CACHAPA (muy artificial - muy natural) | -3,8 | -4,7 | -3,1 | -1,8 | -1,9 |

 Menor brecha vs el ideal.

1. Los atributos que se consideran mas importantes en una cachapa son: La apariencia general; el olor general y la naturalidad del sabor a maíz dulce (jojoto)

2. **La cachapa AP lista** presenta la mayor brecha con respecto al ideal en siguientes los atributos:

- **El Tamaño** (es mas pequeña que lo ideal)
- **La Intensidad del olor a maíz dulce o jojoto** (La intensidad del olor es muy débil)
- **La Consistencia de la CACHAPA** (Es mucho mas suave que lo ideal)
- **La Intensidad del sabor a maíz dulce** (el nivel de intensidad de sabor se encuentra muy por debajo de la ideal)
- **La Naturalidad del sabor a maíz dulce** (se percibe mucho menos natural que lo ideal)

3. Las cachapas **AP Mezcla MD** presentó un desempeño similar a la AP Lista.

4. La cachapa **Doña Inés** es la que mas se acerca al ideal en cuanto a **La Intensidad del olor a maíz dulce o jojoto ; La cantidad de trozos de maíz , La Intensidad y la Naturalidad del sabor a maíz dulce**; tiendo la mayor probabilidad de ser preferida en la mayoría de los atributos.

