

Informe

Evaluación Sensorial de Alimentos Congelados

TEQUEÑOS DE QUESO FRITOS

Marzo 2021





- ✓ Evaluar a ciegas los distintos atributos organolépticos de 4 muestras, en 2 fases de evaluación.
- ✓ Identificar los valores ideales en cada atributo organoléptico por fase.
- ✓ 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:

Producto congelado (sin cocinar):

- ✓ Apariencia (desagradable-agradable).
- ✓ Color (uso de carta de colores).
- ✓ Tamaño de tequeño.
- ✓ Grosor del tequeño.

Producto final (Tequeños de queso):

- ✓ Apariencia general (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Color (uso de carta de colores).
- ✓ Por qué le gusta ese color?.
- ✓ Olor (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Intensidad del Olor (muy débil – muy fuerte).
- ✓ Crocancia del tequeño (nada crocante –muy crocante).
- ✓ Suavidad de la masa (muy suave - nada suave).
- ✓ Sabor general (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Sabor del relleno del queso (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte).
- ✓ Nivel de sal (nada salada - muy salada).
- ✓ Cantidad de relleno (poca – mucha).



- 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 consuman tequeños por lo menos una vez a la semana y son compradores/consumidores de alimentos congelados listos para cocinar en su hogar por lo menos una vez al mes y que no rechacen el modo de cocción frito.

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

MODO DE COCCIÓN DEL PRODUCTO	MUESTRAS				MUESTRAS EVALUADAS	PERSONAS EFECTIVAS A ENTREVISTAR
	1	2	3	4		
Tequeños de queso	36	36	36	36	144	48

Metodología

- Evaluación de producto a ciegas en dos etapas
- Etapa 1. Producto congelado sin cocinar
 - Etapa 2 . Producto cocinado (Freidora)

Nivel de confianza

- 95% de confianza /Error: 14%.

Fecha de campo

- Del 08/03 al 12/03/2021.

AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
<p>Tequeños AP España</p> 			



**Evaluación Sensorial
Tequeños de queso**



Evaluación Sensorial Congelados (Etapa 1)

Tequeños de queso Fritos (Etapa 2)

1	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	15,8%
2	El color del tequeño	13,2%
3	La suavidad de la masa del tequeño al morderlo (muy suave – Muy dura)	11,0%
4	El sabor general (muy desagradable - muy agradable)	9,4%
5	El sabor del queso (muy desagradable - muy agradable)	9,0%
6	La cantidad de queso del relleno (nada – mucho)	7,9%
7	Lo crujiente del tequeño morderla (nada crujiente – muy crujiente)	7,4%
8	El olor en general (muy desagradable - muy agradable)	6,6%
9	El nivel de sal del queso (nada de sal – mucha sal)	5,7%
10	La intensidad del sabor del queso (muy débil - muy fuerte)	5,4%
11	La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte)	4,8%
12	Consistencia del queso (muy blanda – muy dura)	3,8%

Tequeños de queso (Congelados) (Etapa 1)

1	El tamaño del tequeño	26,9%
2	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	25,6%
3	El color del tequeño congelado	24,1%
4	El grosor del tequeño (muy delgado - muy grueso)	23,5%

Más Importante



Top

Menos Importante

Base: 48

Más Importante



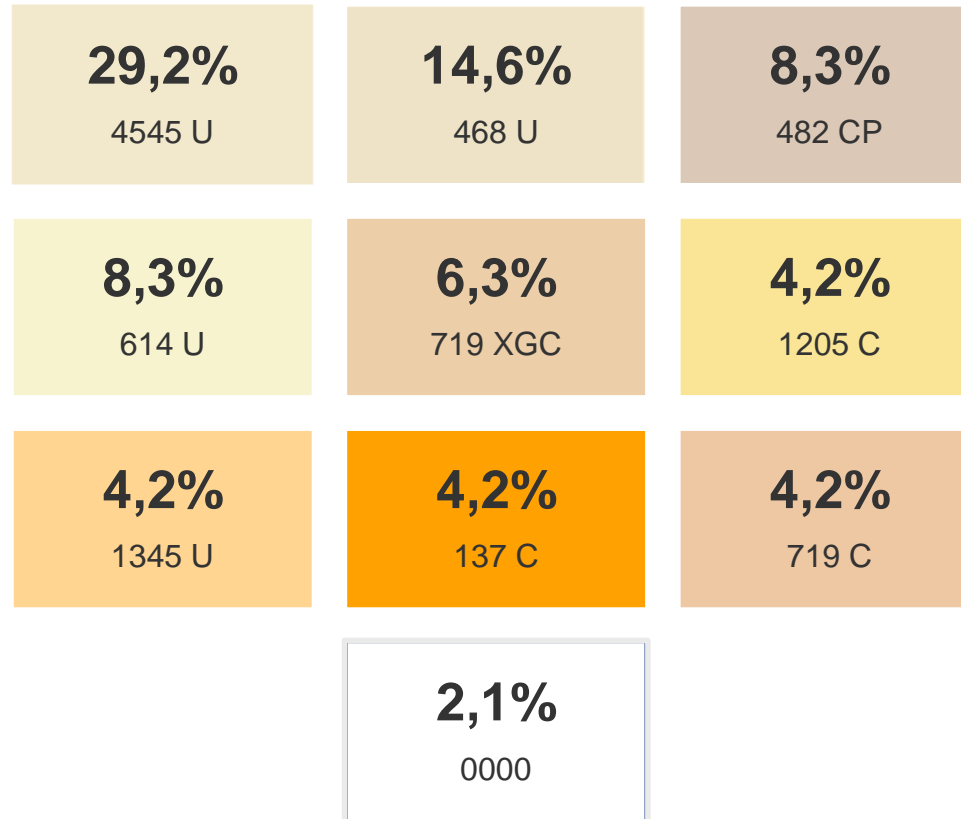
Top

Menos Importante

P1. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 48

Top 10



P2 ¿Por qué para usted ese es el color ideal? ¿Qué significa que del tequeño de queso congelado tenga ese color ideal?

Base: 48

29,2%
4545 U



LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTÁ VENCIDA	58%
ES UN COLOR ORIGINAL/ COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL	42%
ES EL COLOR DE UN TEQUEÑO CONGELADO	25%

14,6%
468 U



ES EL COLOR DE UN TEQUEÑO CONGELADO	38%
LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTÁ VENCIDA	38%
SU COLOR ES ATRACTIVO/ COLOR AGRADABLE/ BUENA APARIENCIA	25%

8,3%
482 CP



ES UN COLOR ORIGINAL/ COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL	67%
LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTÁ VENCIDA	33%
POR SU COLOR TOSTADO/ COLOR DORADO	33%

8,3%
614 U



LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTÁ VENCIDA	50%
ES UN COLOR ORIGINAL/ COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL	50%
NO TIENE MUCHO COLORANTE/ NO TIENE COLORANTE	25%

Los principales colores que se asocian a un tequeños de queso congelado están basado en la frescura y lo atractivo del producto; a que no es un producto vencido.

P3/P4/P5 Evalúe la muestra del tequeño de queso congelado correspondiente en cuanto a su color. A continuación seleccione el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

AP		LAS TÍAS		SAMÁN GOURMET		TEQUE FRIED	
41,7% 4545 U	22,2% 468 U	33,3% 000	27,8% 614 U	27,8% 4545 U	13,9% 468 U	11,1% 1365 C	11,1% 149 C
11,1% 614 U	11,1% 7402 U	25,0% 4545 U	5,6% 468 U	11,1% 614 U	11,1% 7402 U	8,3% 1345 U	8,3% 135 U
5,6% 148 C	2,8% 461 U	2,8% 461 U	2,8% 7402 U	5,6% 1215 U	5,6% 1345 U	8,3% 7403 U	5,6% 1225 U
2,8% 482 CP	2,8% 719 XGC	2,8% 7499 U		5,6% 148 C	5,6% 719 C	5,6% 134 U	5,6% 719 C
				5,6% 719 XGC	2,8% 1205 C	5,6% 719 XGC	2,8% 120 U

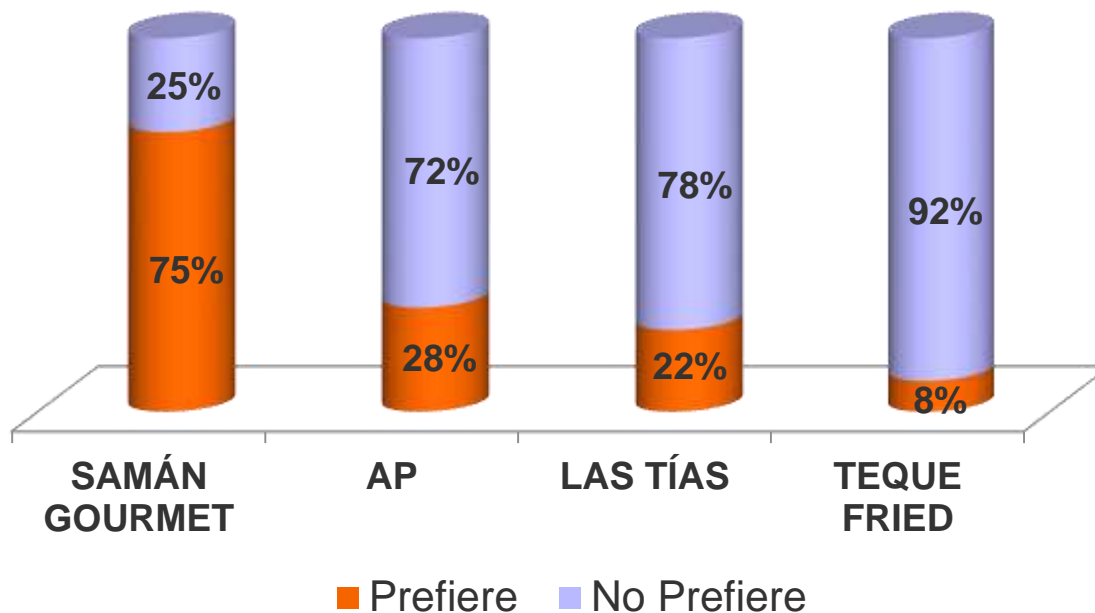
IDEAL	29,2% 4545 U	14,6% 468 U	8,3% 482CP	8,3% 614 U
--------------	------------------------	-----------------------	----------------------	----------------------

Diferencia estadísticamente significativa 95%

Al evaluar los tequeños, los colores código 4545 U; 468U son los principales colores con los que asocian a la mayoría de las muestras evaluadas

P.6 Elija el código de su muestra preferida en cuanto a color del tequeño de queso congelado

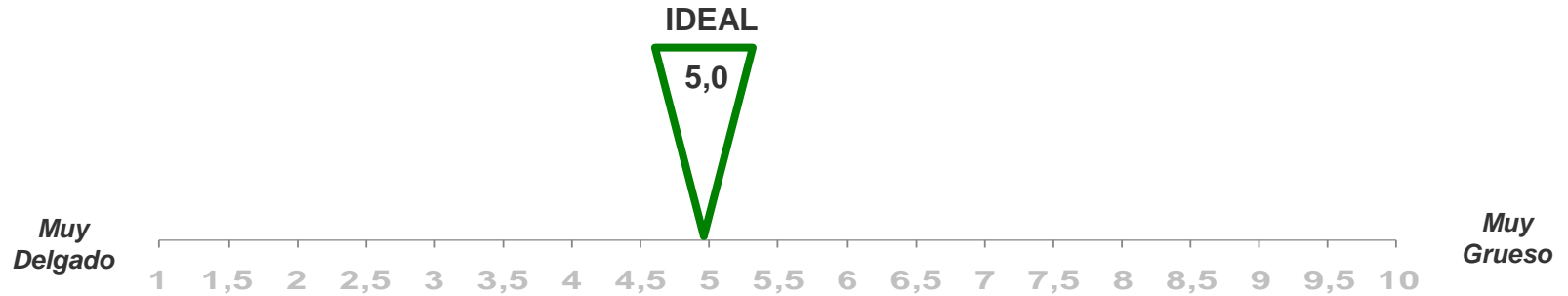
Base: 36



La marca SAMÁN GOURMET, de manera significativa, es la que presenta la mayor preferencia por los participantes.

P7 En relación a grosor del tequeño de queso indique por favor ¿Cuál es el grosor ideal para usted entre estos dos extremos?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

18,75%

ES EL TAMAÑO PERFECTO / TAMAÑO IDEAL	44%
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	22%
EQUILIBRIO ENTRE LA MASA Y EL QUESO	22%
TAMAÑO PRACTICO PARA CONSUMIR	11%
BUENA TEXTURA / GROSOR	11%

Medium Boxes

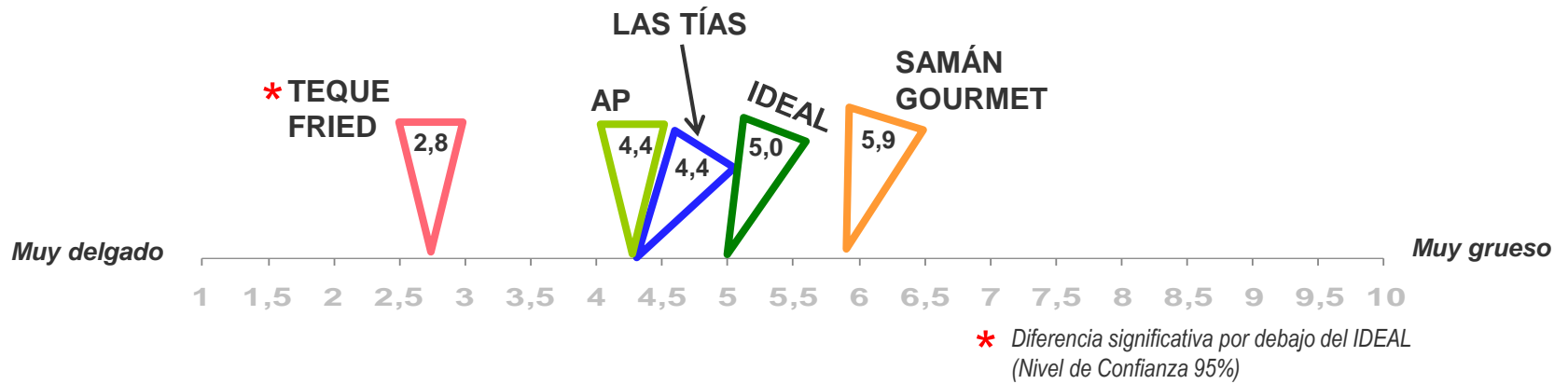
68,75%

ES EL TAMAÑO PERFECTO / TAMAÑO IDEAL	33%
BUENA TEXTURA / GROSOR	33%
TAMAÑO PRACTICO PARA CONSUMIR	24%
EQUILIBRIO ENTRE LA MASA Y EL QUESO	24%
PARA QUE TENGA MEJOR COCCION	21%

Top 4 Boxes

12,50%

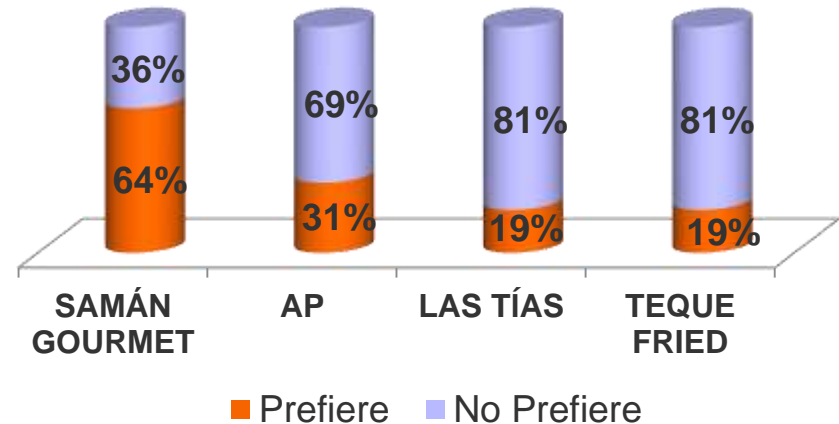
ES EL TAMAÑO PERFECTO / TAMAÑO IDEAL	33%
TAMAÑO PRACTICO PARA CONSUMIR	33%
BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	33%
BUENA TEXTURA / GROSOR	17%
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	17%



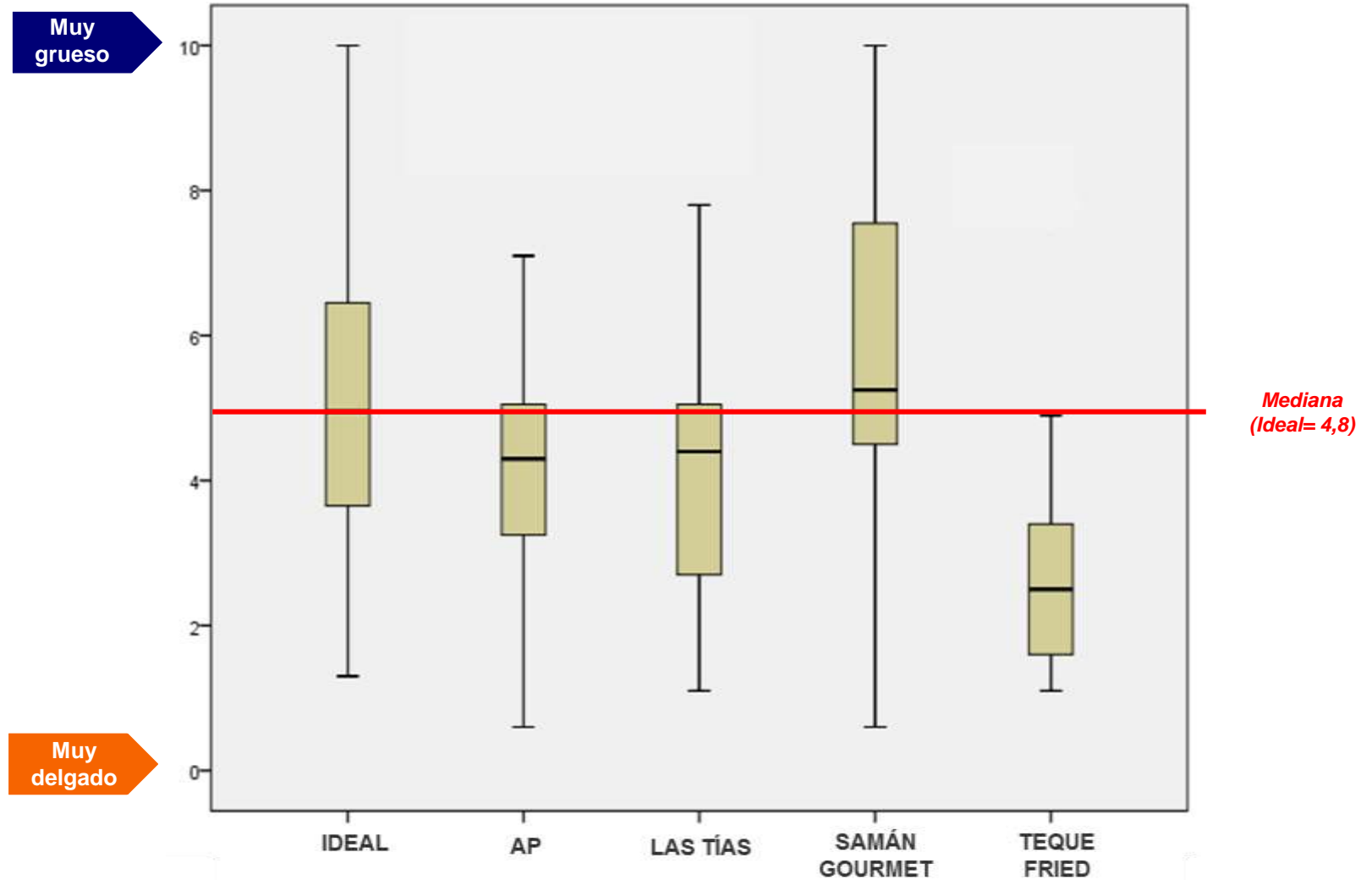
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		2	22	32
LAS TÍAS			24	30
SAMÁN GOURMET				54
TEQUE FRIED				

■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



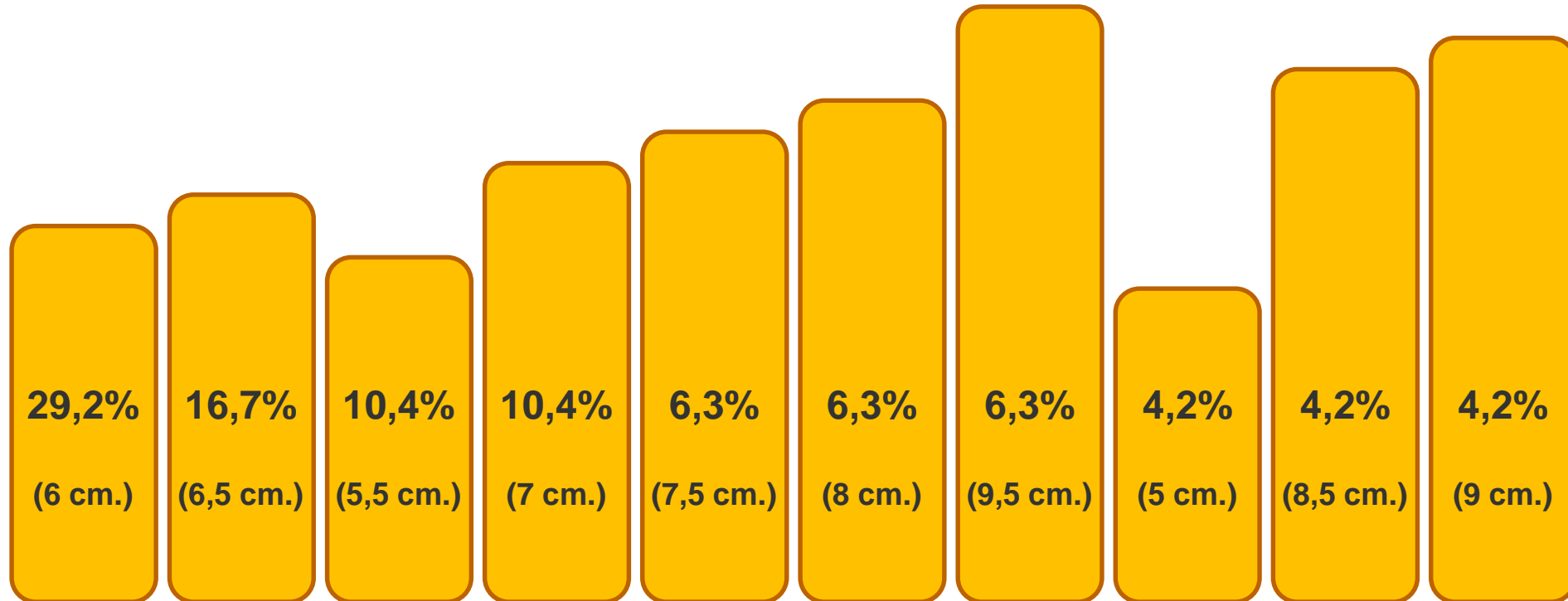
El grosor de los tequeños SAMÁN GOURMET es mayor que el grosor ideal de un tequeño y es el de mayor preferencia.



P13. Y pensando en un tequeño de queso congelado, por favor indique
¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?

Base: 48

Top 10



P14 Escriba las razones por las que usted seleccionó ese tamaño, ¿Por qué para usted ese es el tamaño ideal?

Base: 48

29,2% 6 cm	→	EL TAMAÑO ES IDEAL PARA OFRECER EN LAS FIESTAS/ SE ADAPTA PARA CUALQUIER OCASIÓN	36%
		ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	29%
		BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	21%
16,7% 6,5 cm	→	ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	50%
		EL TAMAÑO ES IDEAL PARA OFRECER EN LAS FIESTAS/ SE ADAPTA PARA CUALQUIER OCASIÓN	50%
		BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	38%
10,4% 5,5 cm	→	BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	40%
		SI ES GRANDE NO ABSORVE TANTO ACEITE	40%
		ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	20%
10,4% 7 cm	→	ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	60%
		EL TAMAÑO ES IDEAL PARA OFRECER EN LAS FIESTAS/ SE ADAPTA PARA CUALQUIER OCASIÓN	40%
		BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	20%

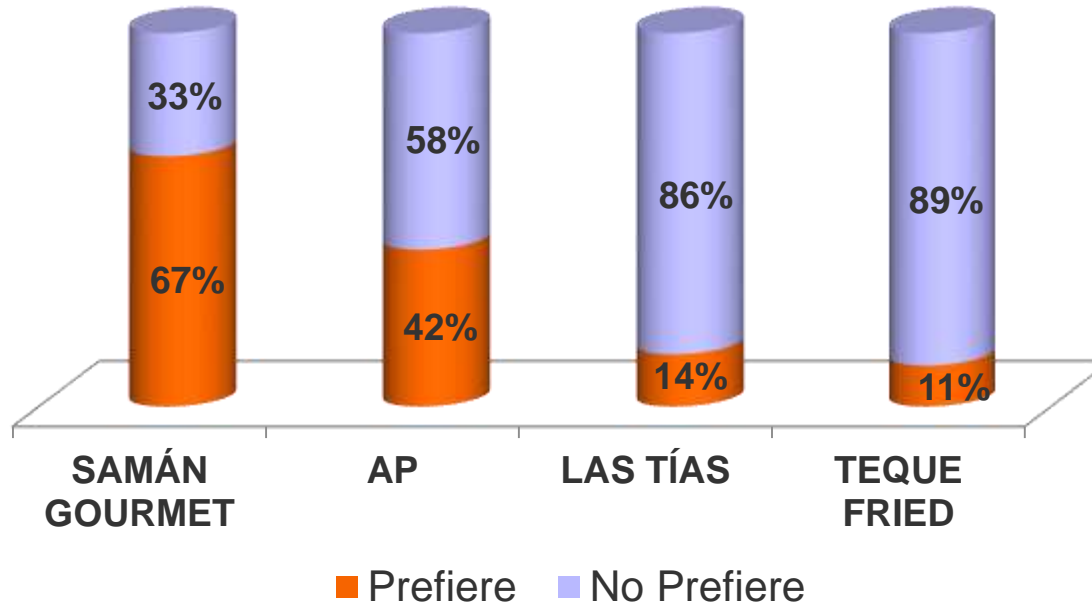
P9/P10/P11 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

AP		LAS TÍAS		SAMÁN GOURMET		TEQUE FRIED	
36,1%	22,2%	41,7%	22,2%	33,3%	25,0%	27,8%	22,2%
6 cm	5,5 cm	5,5 cm	5 cm	5,5 cm	6 cm	5 cm	5,5 cm
16,7%	8,3%	16,7%	8,3%	16,7%	11,1%	16,7%	13,9%
6,5 cm	5 cm	6 cm	4,5 cm	6,5 cm	5 cm	4,5 cm	6 cm
5,6%	5,6%	5,6%	2,8%	5,6%	2,8%	8,3%	8,3%
7,5 cm	8 cm	6,5 cm	8 cm	4,5 cm	9 cm	7 cm	6,5 cm
5,6%		2,8%		2,8%		2,8%	
4,5 cm		7 cm		7,5 cm	7 cm	7,5 cm	

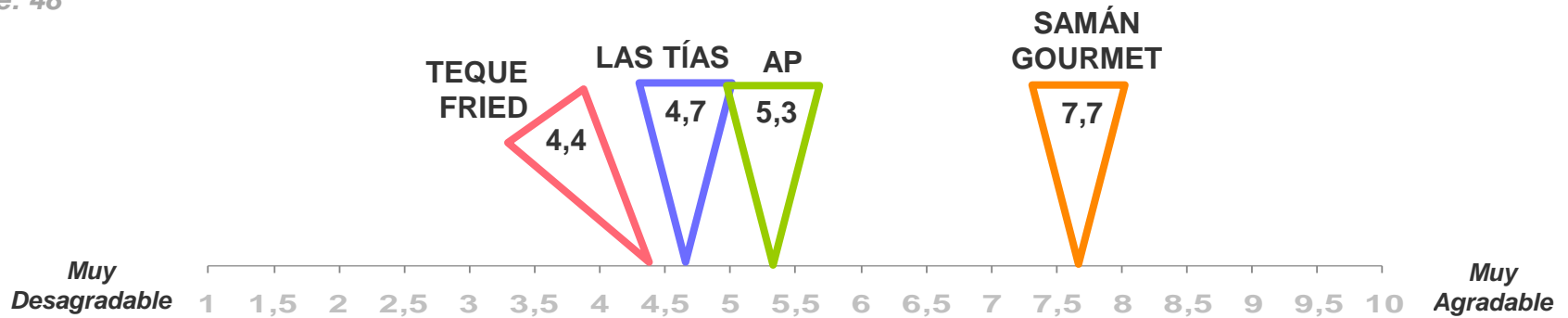
P18 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al tamaño del tequeño de queso congelado

Base: 36



En cuanto a tamaño se refiere, el tequeño SAMÁN GOURMET es el de mayor preferencia al ser evaluado vs algunos de los otras dos marcas de tequeños

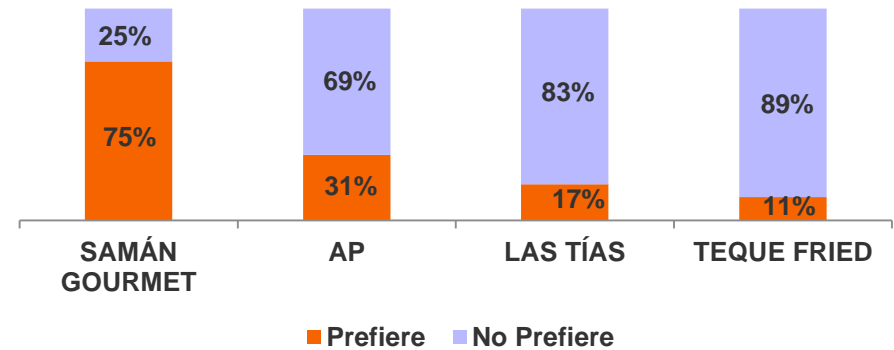
Base: 48



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

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		9	23	16
LAS TÍAS			32	7
SAMÁN GOURMET				39
TEQUE FRIED				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La muestra SAMÁN GOURMET es el preferido por los participantes, por su apariencia más agradable, el TEQUE FRIED resulta con la más baja aceptación.

Evaluación Sensorial **Fritos** (Etapa 2)



**Tequeños de queso Fritos
(Etapa 2)**

Rank	Attribute	Percentage
1	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	15,8%
2	El color del tequeño	13,2%
3	La suavidad de la masa del tequeño al morderlo (muy suave – Muy dura)	11,0%
4	El sabor general (muy desagradable - muy agradable)	9,4%
5	El sabor del queso (muy desagradable - muy agradable)	9,0%
6	La cantidad de queso del relleno (nada – mucho)	7,9%
7	Lo crujiente del tequeño morderla (nada crujiente – muy crujiente)	7,4%
8	El olor en general (muy desagradable - muy agradable)	6,6%
9	El nivel de sal del queso (nada de sal – mucha sal)	5,7%
10	La intensidad del sabor del queso (muy débil - muy fuerte)	5,4%
11	La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte)	4,8%
12	Consistencia del queso (muy blanda – muy dura)	3,8%

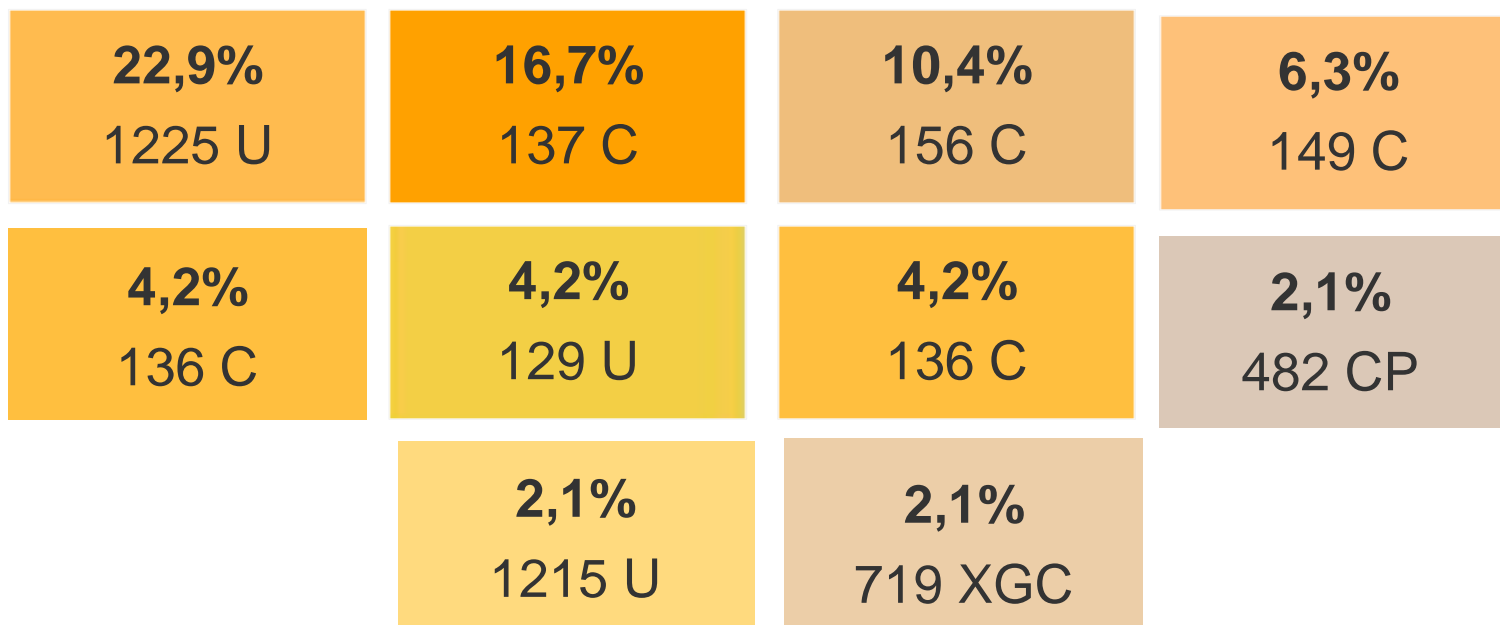
Más Importante ↑
Top
 ↓ Menos Importante

Base: 48

P24. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 48

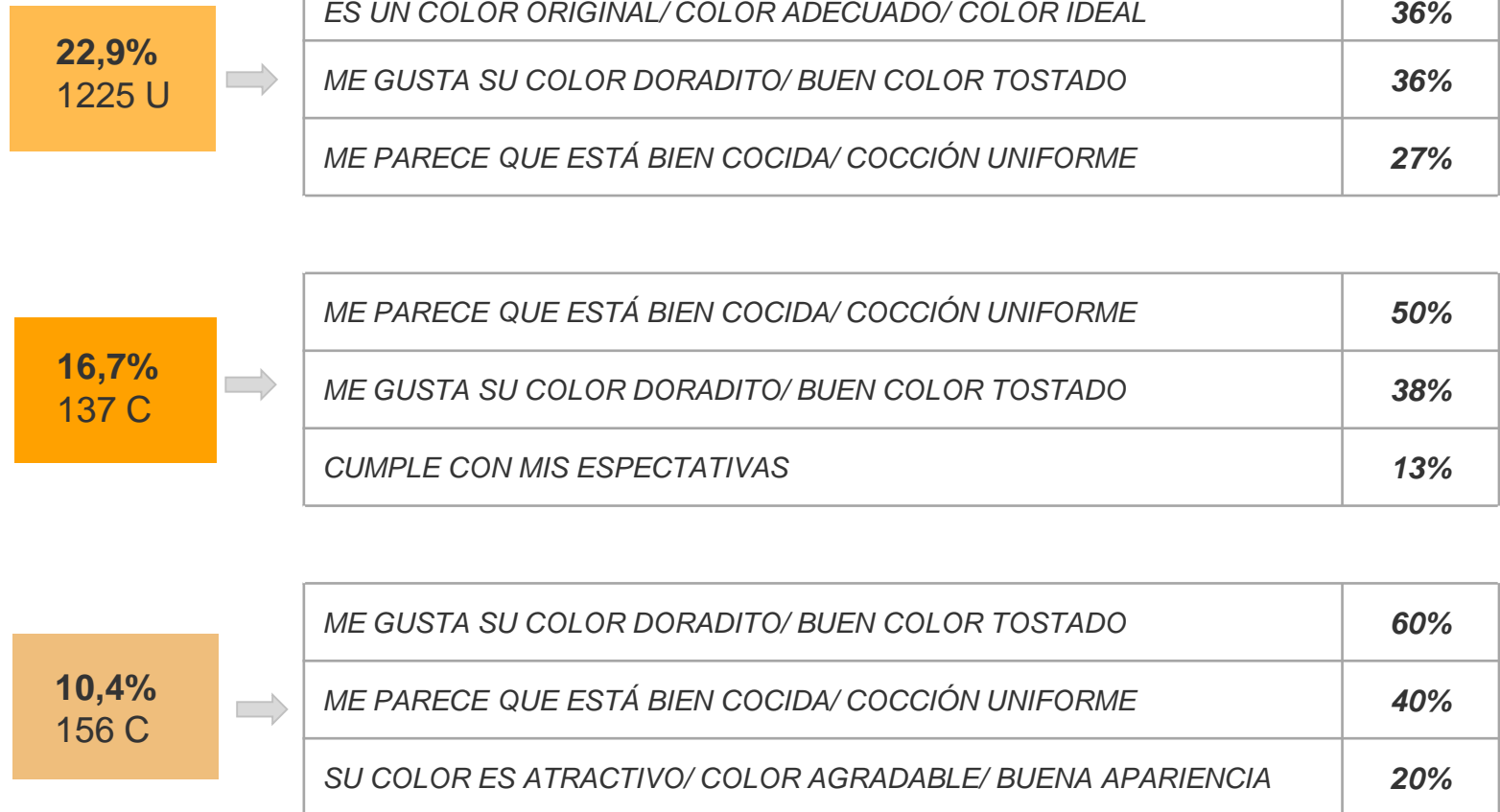
Top 10



El color ideal, una vez frita el tequeño, oscila predominantemente en tres colores (1225 U, 137 C y 156 C),

P25. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?
 P.25¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48



P26/P27/P28 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

IDEAL	22,2% 1225 U	16,7% 137 C	10,4% 156 C
--------------	------------------------	-----------------------	-----------------------

AP

16,7%	16,7%
149 C	156 C
13,9%	8,3%
1345 U	1365 C
5,6%	5,6%
129 U	136 C
5,6%	5,6%
719 XGC	720 XGC

LAS TÍAS

19,4%	16,7%
1345 U	1205 C
11,1%	11,1%
1215 U	7401 U
5,6%	5,6%
1205 U	122 U
5,6%	
156 C	

SAMÁN GOURMET

25,0%	22,2%
137 C	1225 U
19,4%	8,3
149 C	156 C
5,6%	5,6%
1365 C	7406 U

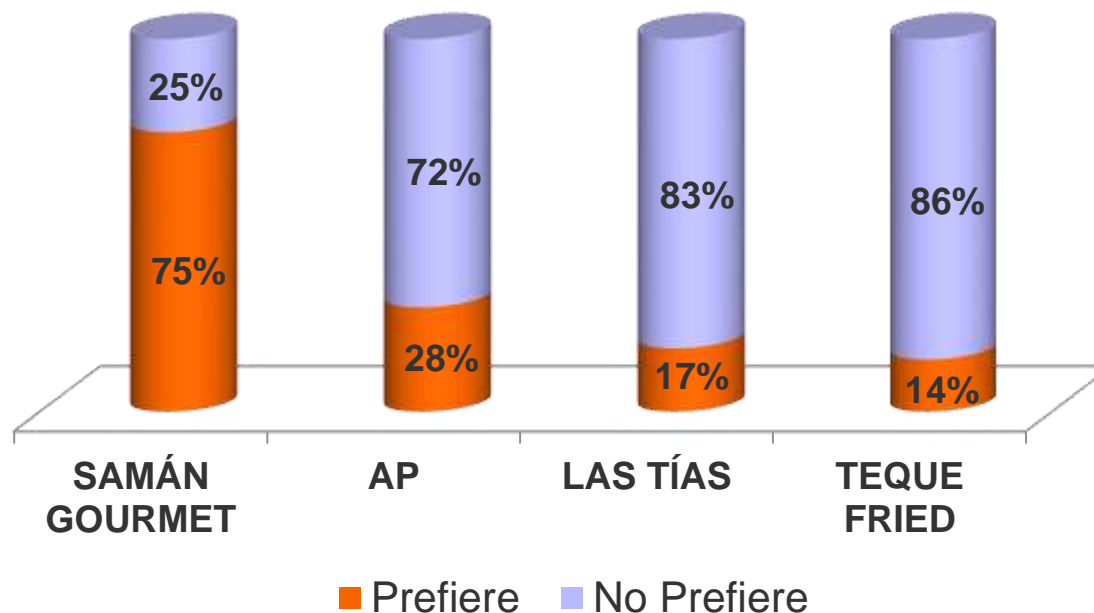
TEQUE FRIED

11,1%	11,1%
1365 C	149 C
8,3%	8,3%
1345 U	135 U
8,3%	5,6%
7403 U	1225 U
5,6%	5,6%
134 U	719 C
	5,6%
	719 XGC

El color del tequeño ya frito de la marca SAMÁN GOURMET es el que mas se acercan al color ideal de un tequeño frito.

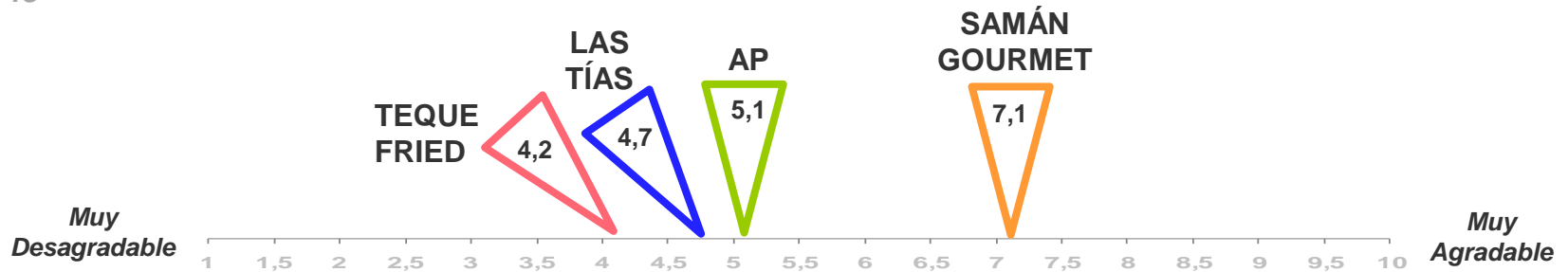
P29 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al **color** del tequeño de queso

Base: 36




En cuanto al color, SAMÁN GOURMET es preferido de manera contundente.

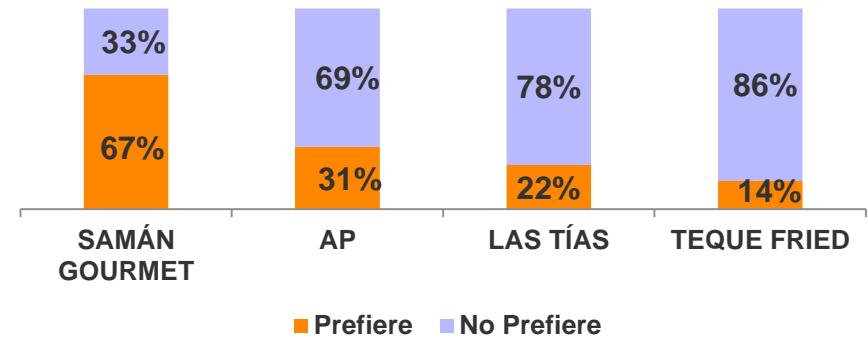
Base: 48



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

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		7	20	13
LAS TÍAS			27	6
SAMÁN GOURMET				33
TEQUE FRIED				

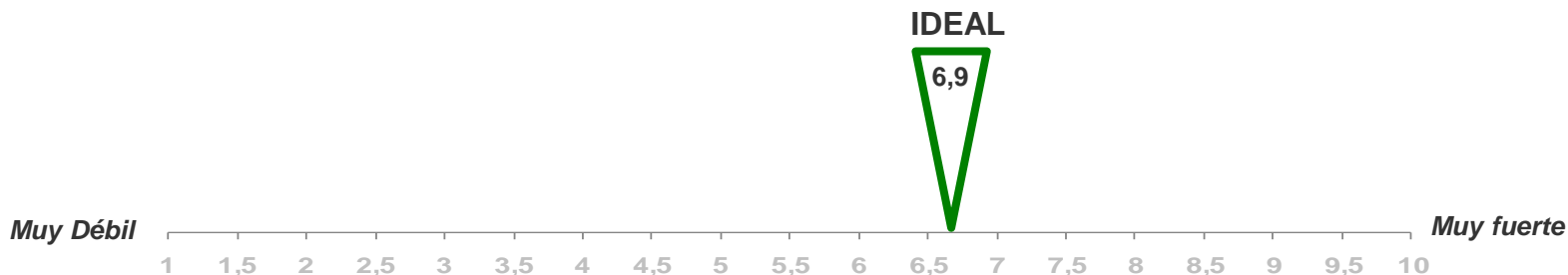
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



SAMÁN GOURMET presenta la apariencia mas agradable y la de mayor preferencia, caso contrario ocurre con TEQUE FRIED.

P34 En relación a la intensidad del olor del tequeño de queso frito indique por favor ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?
 P35 ¿Por qué para usted ese es el olor ideal? ¿Qué significa que su tequeño de queso frito tenga ese olor ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

4,17%

ME GUSTA ESE OLOR A QUESO/ HUELE BIEN/ OLOR AGRADABLE	50%
TIENE UN OLOR A QUESO FRESCO	50%

Medium Boxes

58,33%

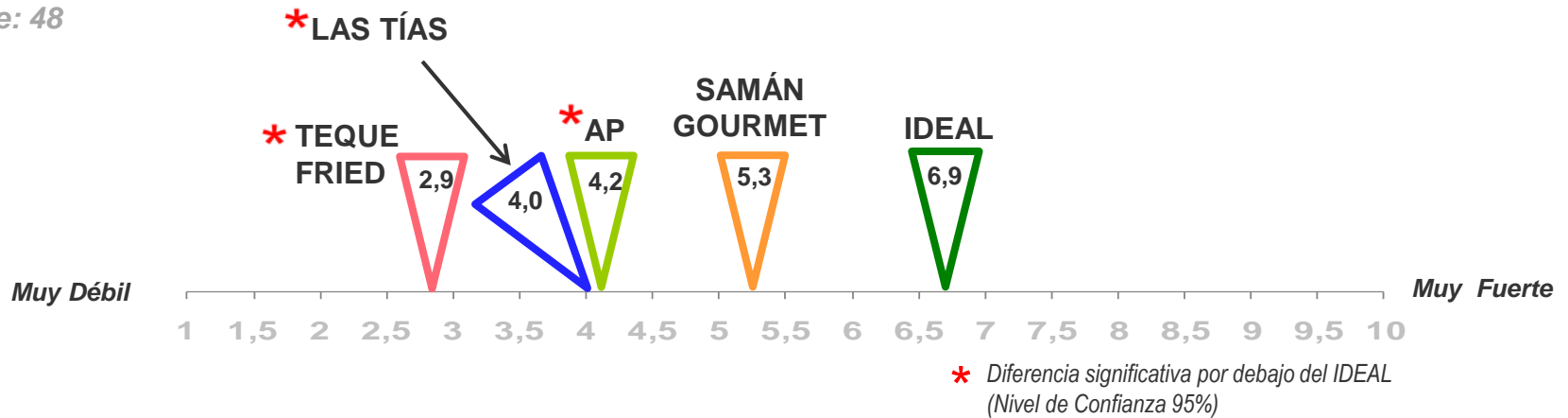
ME GUSTA ESE OLOR A QUESO/ HUELE BIEN/ OLOR AGRADABLE	29%
EL OLOR ES LLAMATIVO/ EL OLOR ES INTENSO/ HUELE BASTANTE A QUESO	25%
SU OLOR DENOTA BUENA COCCION	21%
ME PROVOCA CONSUMIR EL PRODUCTO/ EL OLOR HACE QUE ME PROVOQUE COMER EL TEQUEÑO/MUY PROVOCATIVO	14%
MIENTRAS MAS INTENSO ES SU OLOR MAS GUSTO TIENE EL TEQUEÑO	14%

Top 4 Boxes

37,50%

ME PROVOCA CONSUMIR EL PRODUCTO/ EL OLOR HACE QUE ME PROVOQUE COMER EL TEQUEÑO/MUY PROVOCATIVO	50%
ME GUSTA ESE OLOR A QUESO/ HUELE BIEN/ OLOR AGRADABLE	30%
MIENTRAS MAS INTENSO ES SU OLOR MAS GUSTO TIENE EL TEQUEÑO	28%
TIENE UN OLOR A QUESO FRESCO	28%
SU OLOR DA SENSACION DE BUEN SABOR	22%

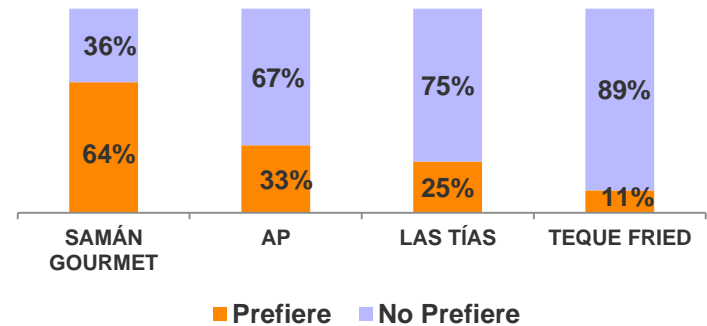
Base: 48



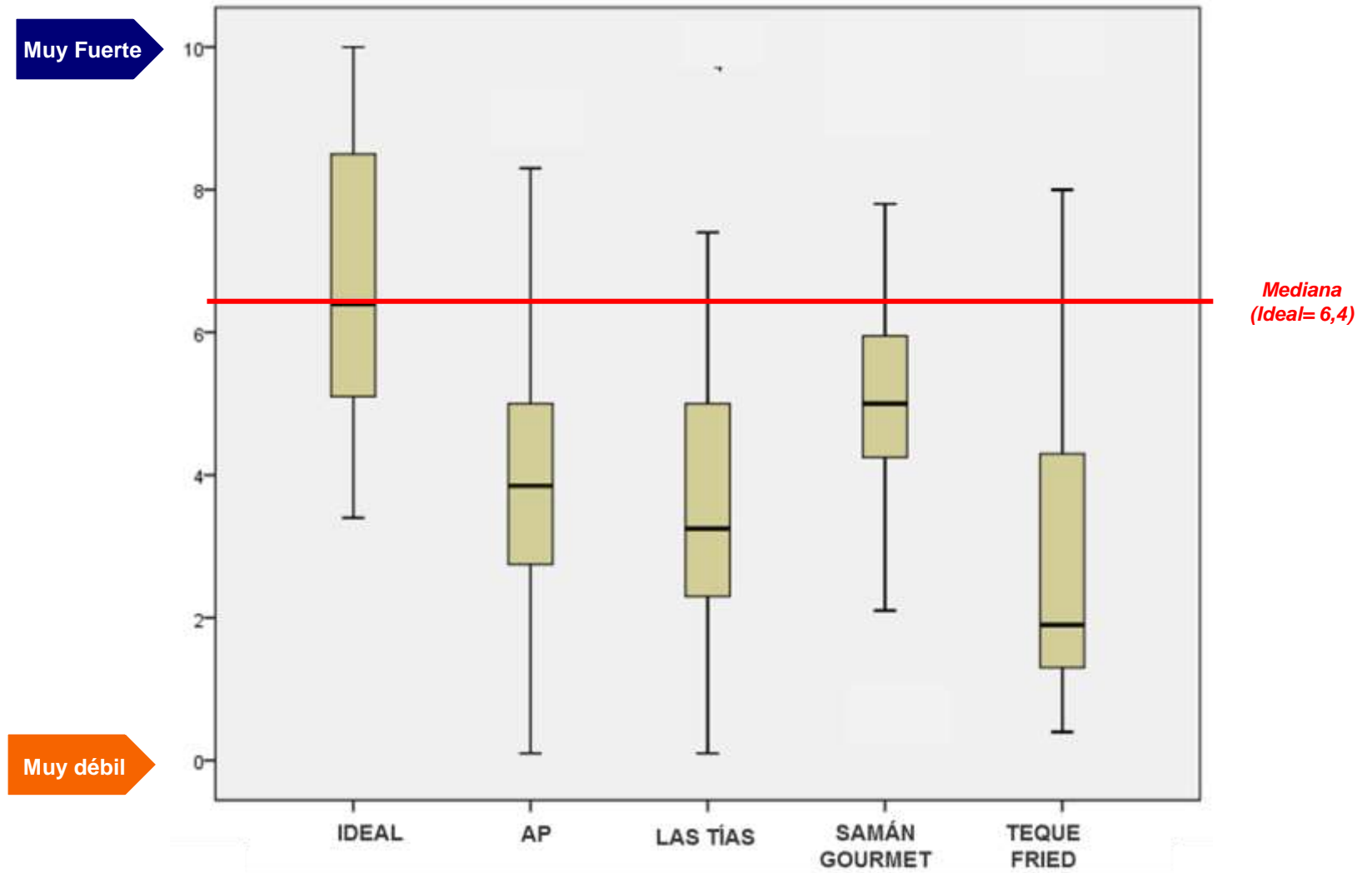
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		6	7	27
LAS TÍAS			13	21
SAMÁN GOURMET				34
TEQUE FRIED				

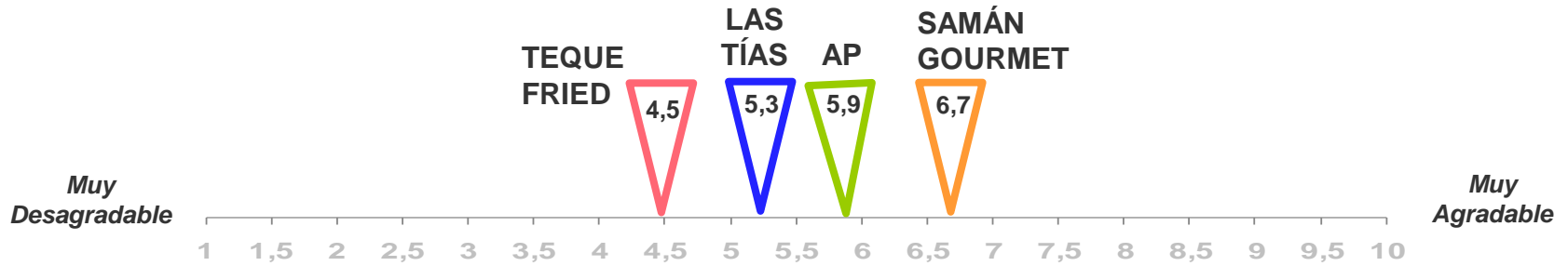
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



Se observa una clara diferencia en la preferencia declarada en la muestra SAMÁN GOURMET y es el que presenta una intensidad del olor más se acerca al Ideal.



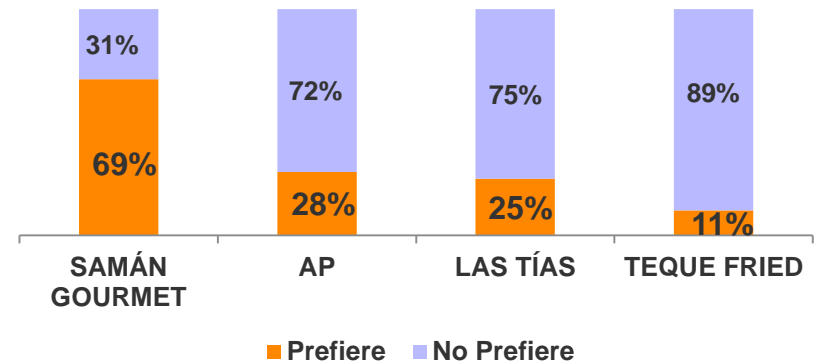
Base: 48



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

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		6	13	16
LAS TÍAS			19	10
SAMÁN GOURMET				29
TEQUE FRIED				

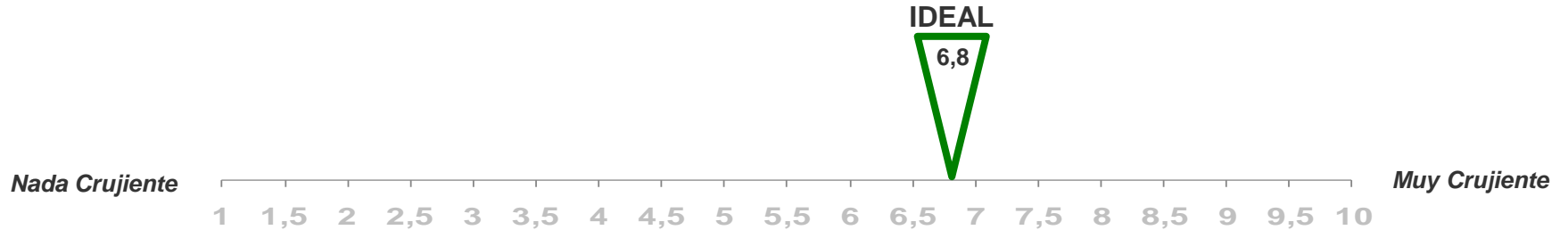
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El olor general del tequeño SAMÁN GOURMET es el mas agradable y el de mayor preferencia

P44 En relación a lo crujiente del tequeño de queso al morderlo indique por favor ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?
 P45 ¿Por qué para usted ese es el crujiente ideal? ¿Qué significa que su tequeño de queso frito tenga ese crujiente ideal en la concha al morderla?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

4,17%

ME GUSTA EL SONIDO DE LO CRUJIENTE

100%

Medium Boxes

58,33%

ME GUSTA EL SONIDO DE LO CRUJIENTE

32%

PERMITE SABOREAR MEJOR EL PRODUCTO

25%

NIVEL DE FRITO ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCION

21%

LO CRUJIENTE LE DA MEJOR SABOR

21%

TIENE EL TERMINO MEDIO ADECUADO

18%

Top 4 Boxes

33,33%

NIVEL DE FRITO ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCION

31%

LO CRUJIENTE LE DA MEJOR SABOR

31%

PORQUE ES MAS AGRADABLE/ ATRACTIVO AL PALADAR

31%

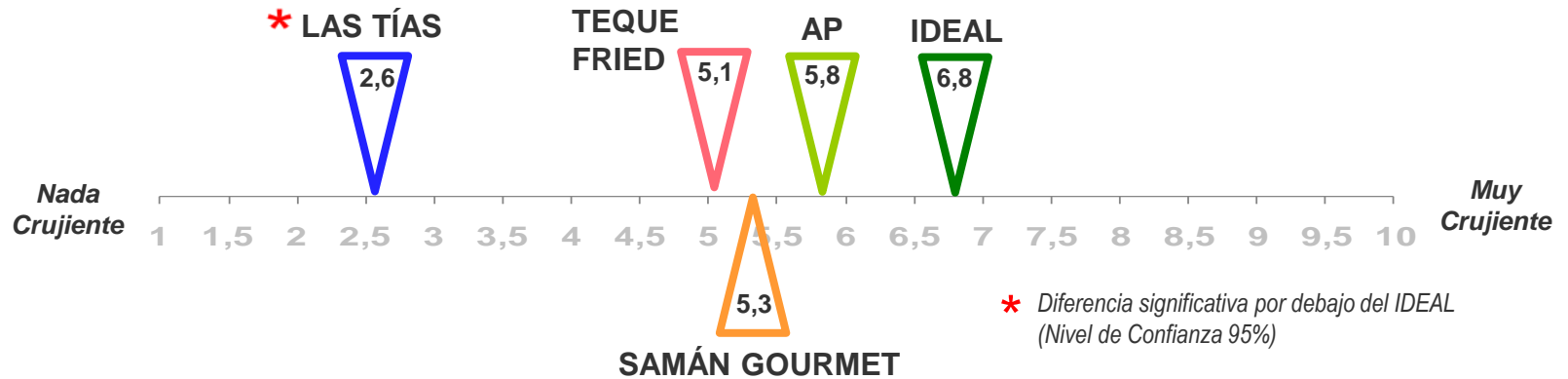
POR SU TEXTURA

13%

TIENE EL TERMINO MEDIO ADECUADO


13%

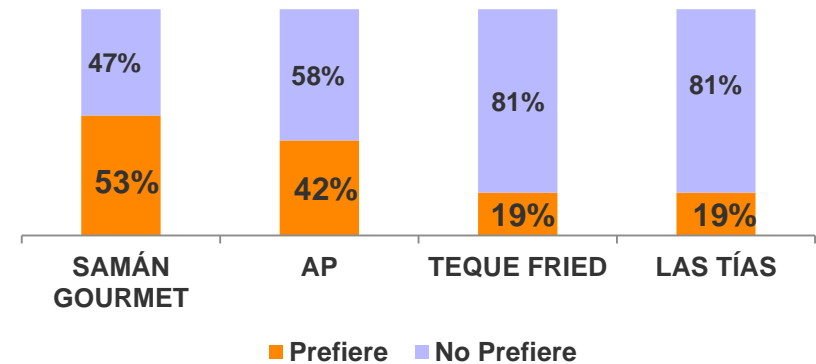
Base: 48



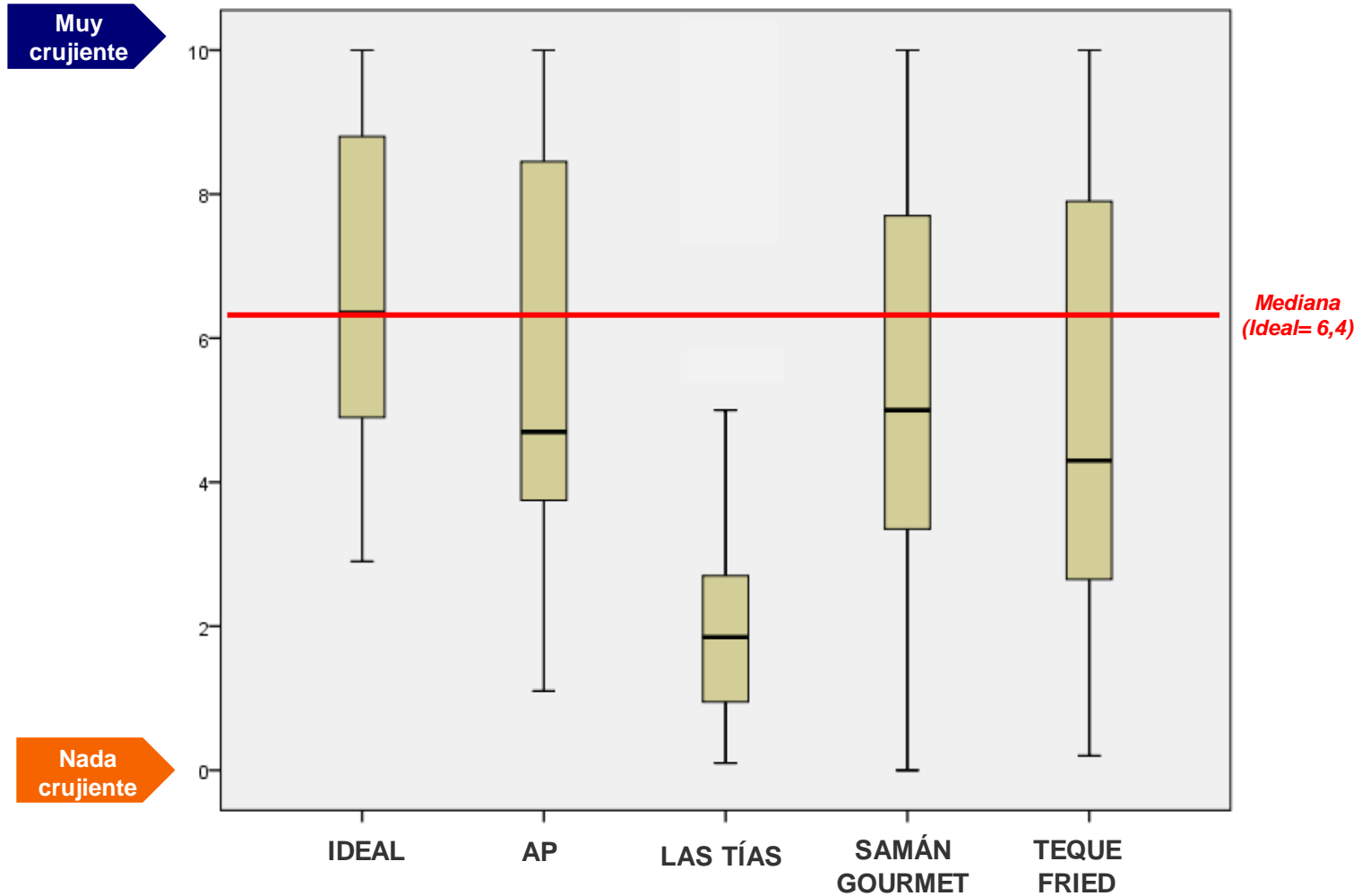
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		33	3	6
LAS TÍAS			30	27
SAMÁN GOURMET				3
TEQUE FRIED				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

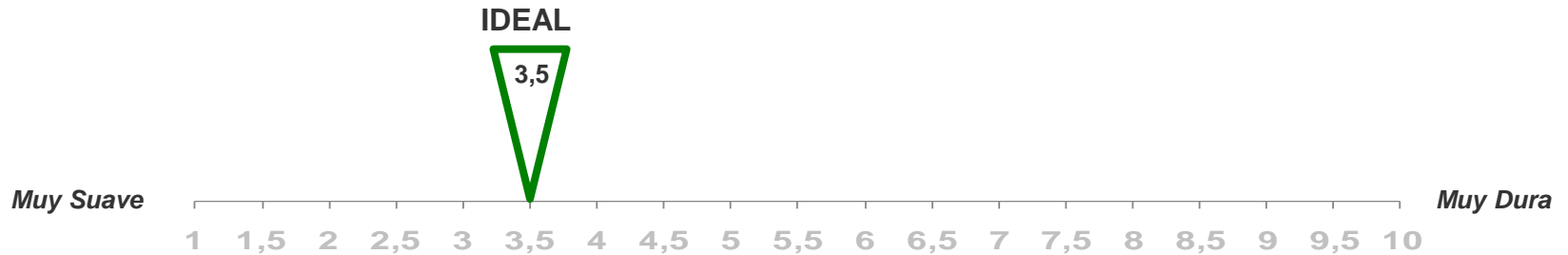


La crocancia del tequeño AP es la que mas acerca a la ideal, presentando una alta preferencia junto con SAMAN GOURMET



P46 ¿Cuál es la suavidad ideal de la masa al morder el tequeño para usted entre estos dos extremos?
 P47, ¿Por qué para usted esa es la suavidad ideal de la masa al morder el tequeño?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

40,00%

LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/ MASA ES SUAVE	38%
ESTA BIEN AMASADA	38%
PERMITE SABOREAR EL QUESO/ FACIL DE SABOREAR	25%
ES DE CALIDAD	25%
AL MORDERLA TIENE LA CONSISTENCIA IDEAL/ BUENA TEXTURA	19%

Medium Boxes

57,50%

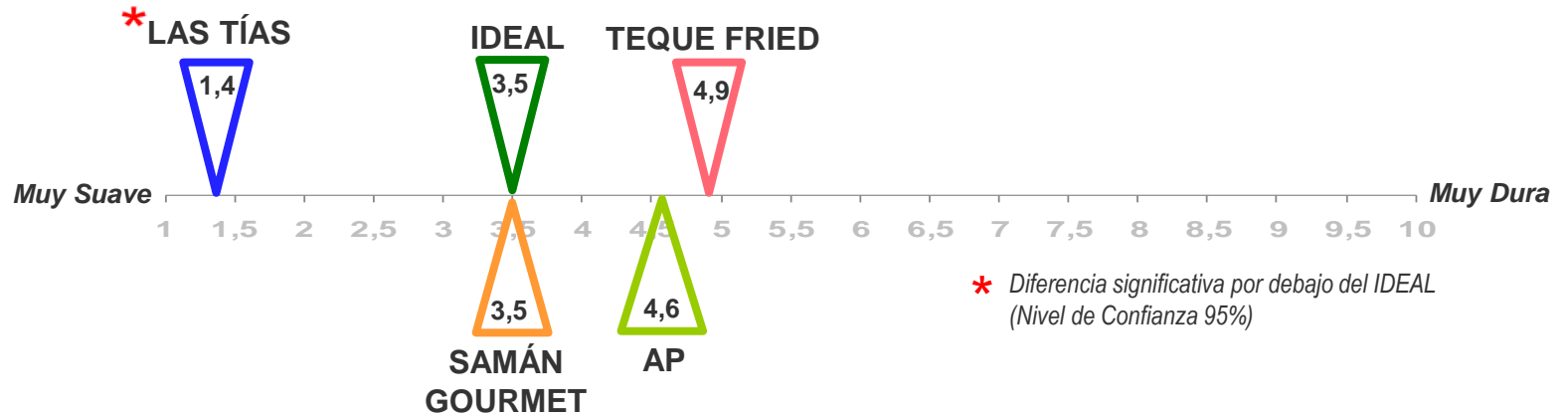
LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/ MASA ES SUAVE	52%
PERMITE SABOREAR EL QUESO/ FACIL DE SABOREAR	30%
TEXTURA TERMINO MEDIO ADECUADA	22%
AL MORDERLA TIENE LA CONSISTENCIA IDEAL/ BUENA TEXTURA	17%
ESTA BIEN AMASADA	17%

Top 4 Boxes

2,50%

ES PERFECTA/ ME GUSTA	100%
-----------------------	-------------

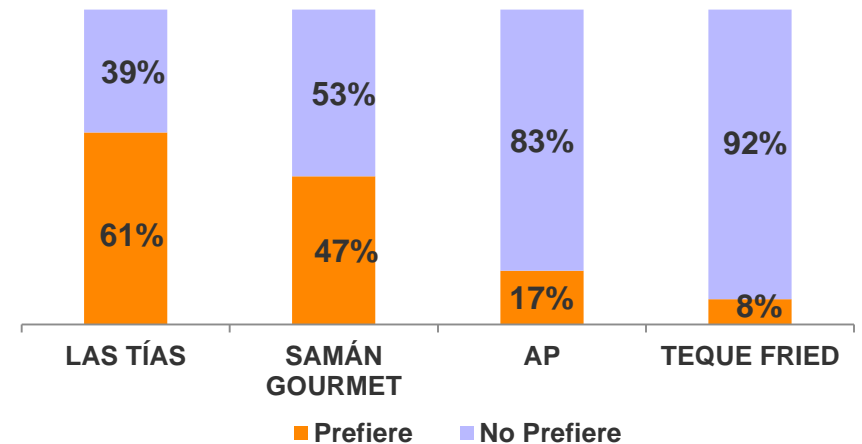
Base: 48



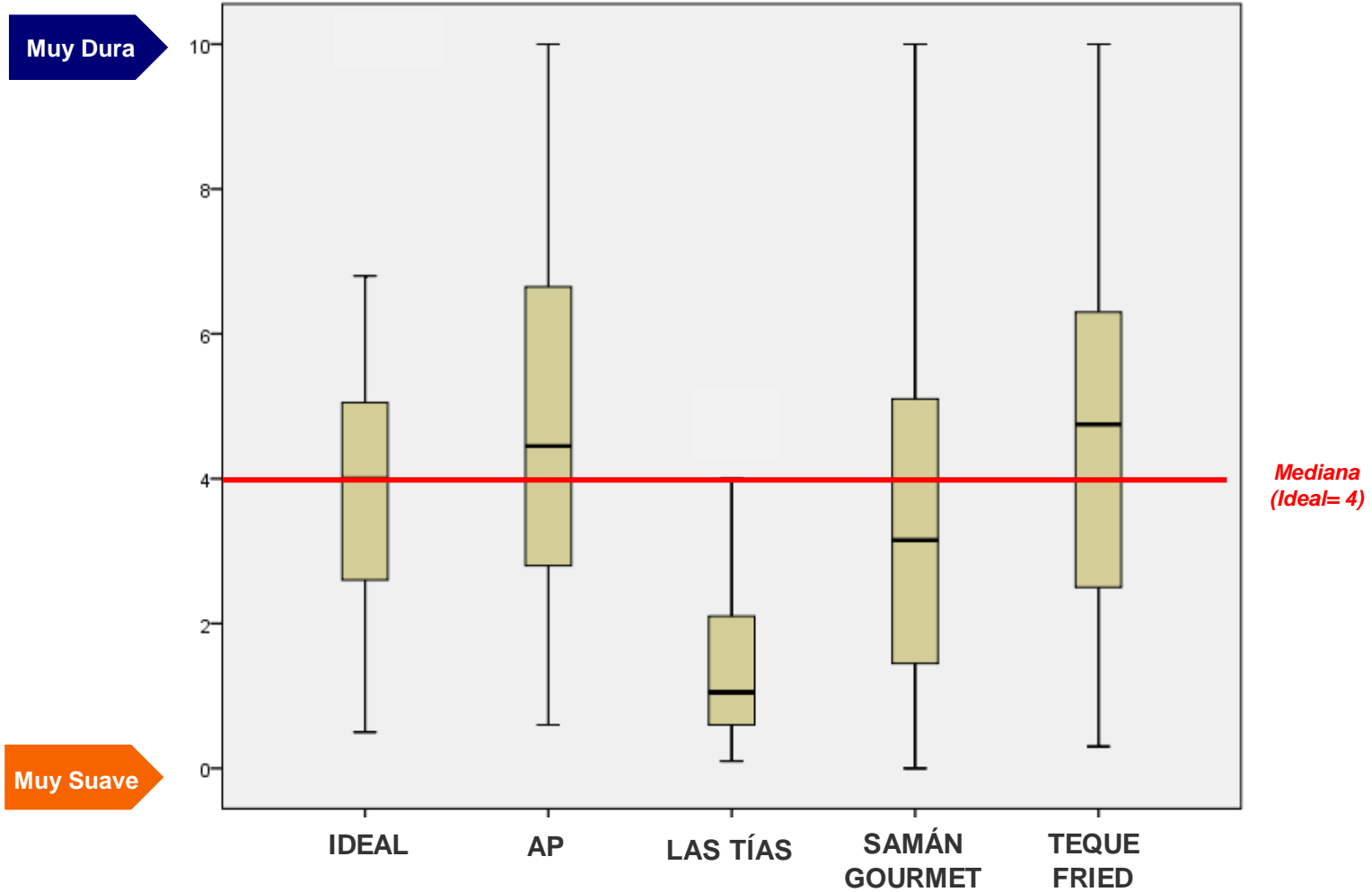
Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		40	21	2
LAS TÍAS			19	42
SAMÁN GOURMET				23
TEQUE FRIED				

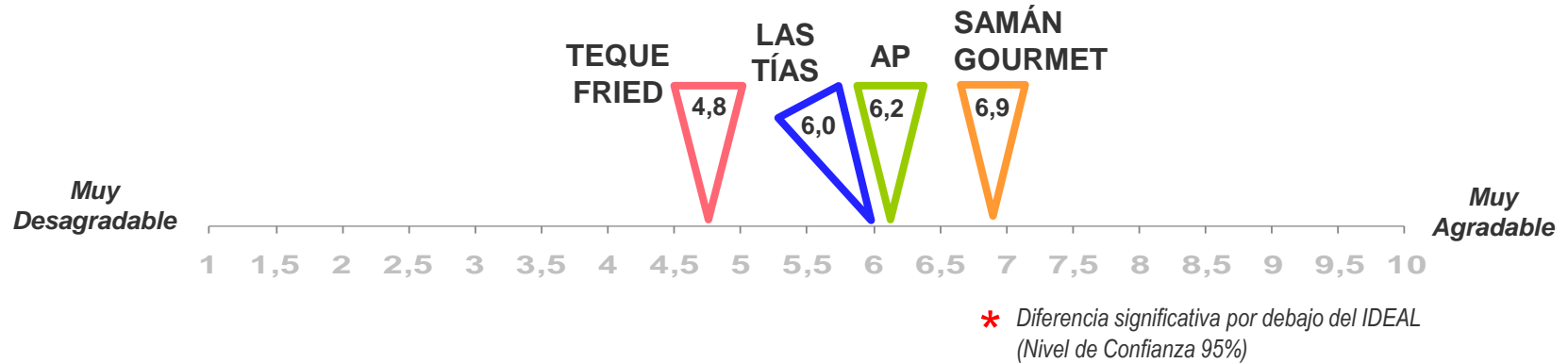
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



Aún y cuando LAS TÍAS es la de mayor preferencia en cuanto a la suavidad de la masa, por ser mucho mas suave que el resto, sin embargo SAMÁN GOURMET es tequeño que presenta la suavidad ideal .



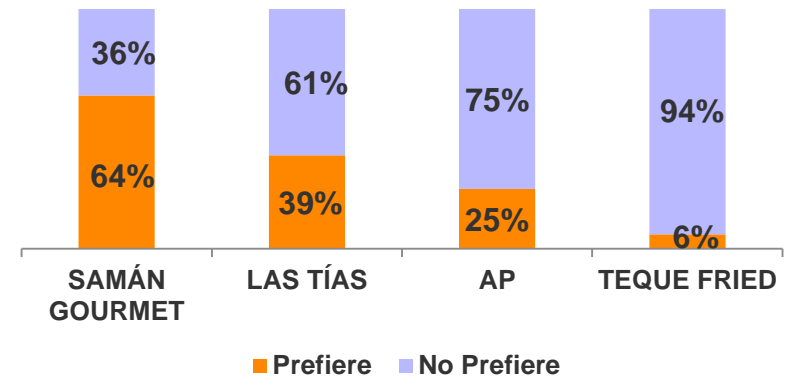
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		1	18	9
LAS TÍAS			17	10
SAMÁN GOURMET				27
TEQUE FRIED				

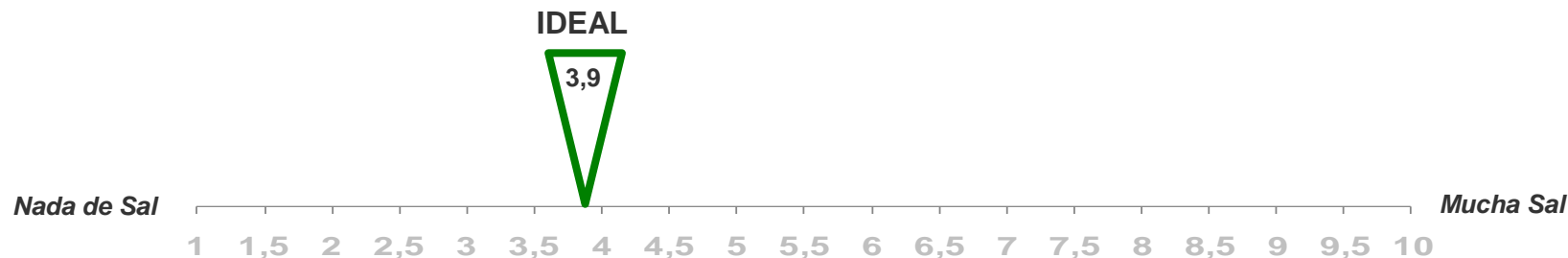
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



SAMÁN GOURMET es el tequeño con el sabor mas agradable , con la mayor porcentaje de preferencia.

P50 En relación al nivel de sal del queso, indique por favor ¿Cuál es el nivel de sal del queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P51 ¿Por qué para usted ese es el nivel de sal ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

39,58%

POR SALUD/ ES MAS SANO/COMER BAJO DE SAL	37%
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	21%
SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ MEJOR DEGUSTACION	16%
BRINDA MEJOR CALIDAD	16%
SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ	16%

Medium Boxes

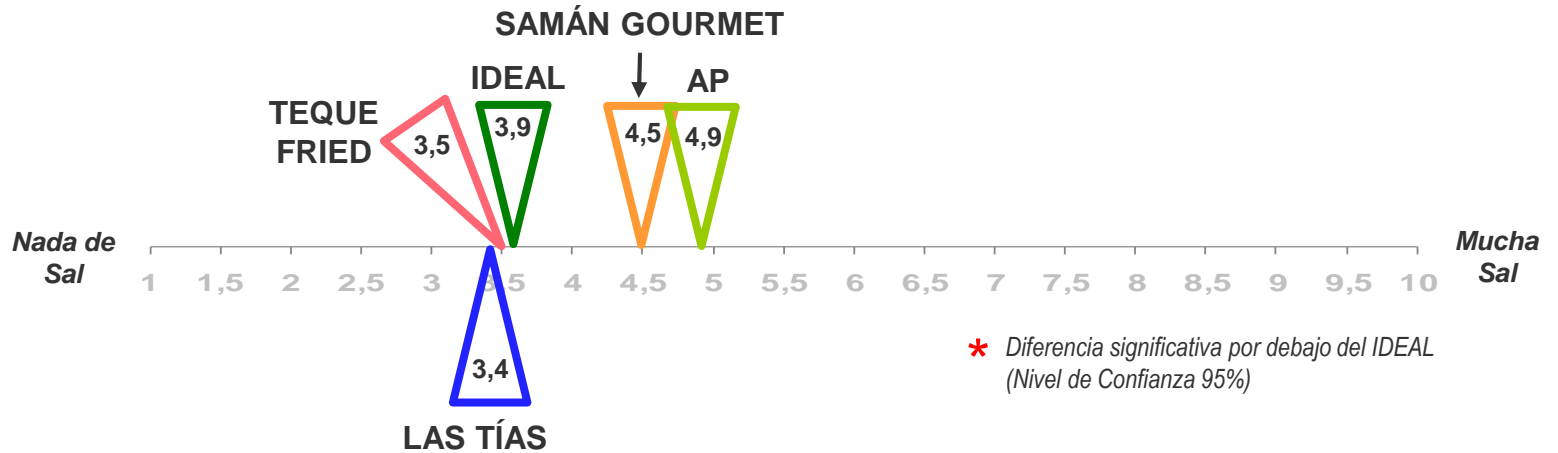
60,42%

TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	21%
SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ MEJOR DEGUSTACION	21%
PARA QUE SE SIENTA BIEN EL SABOR A QUESO/ RESALTAR EL QUESO	14%
BRINDA MEJOR CALIDAD	14%
DA MAS APETITO/ PROVOCA COMER MAS	14%

Top 4 Boxes

0,00%

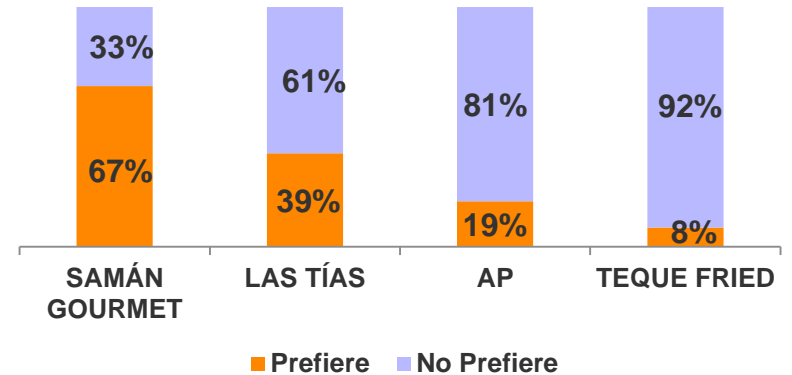
Base: 48



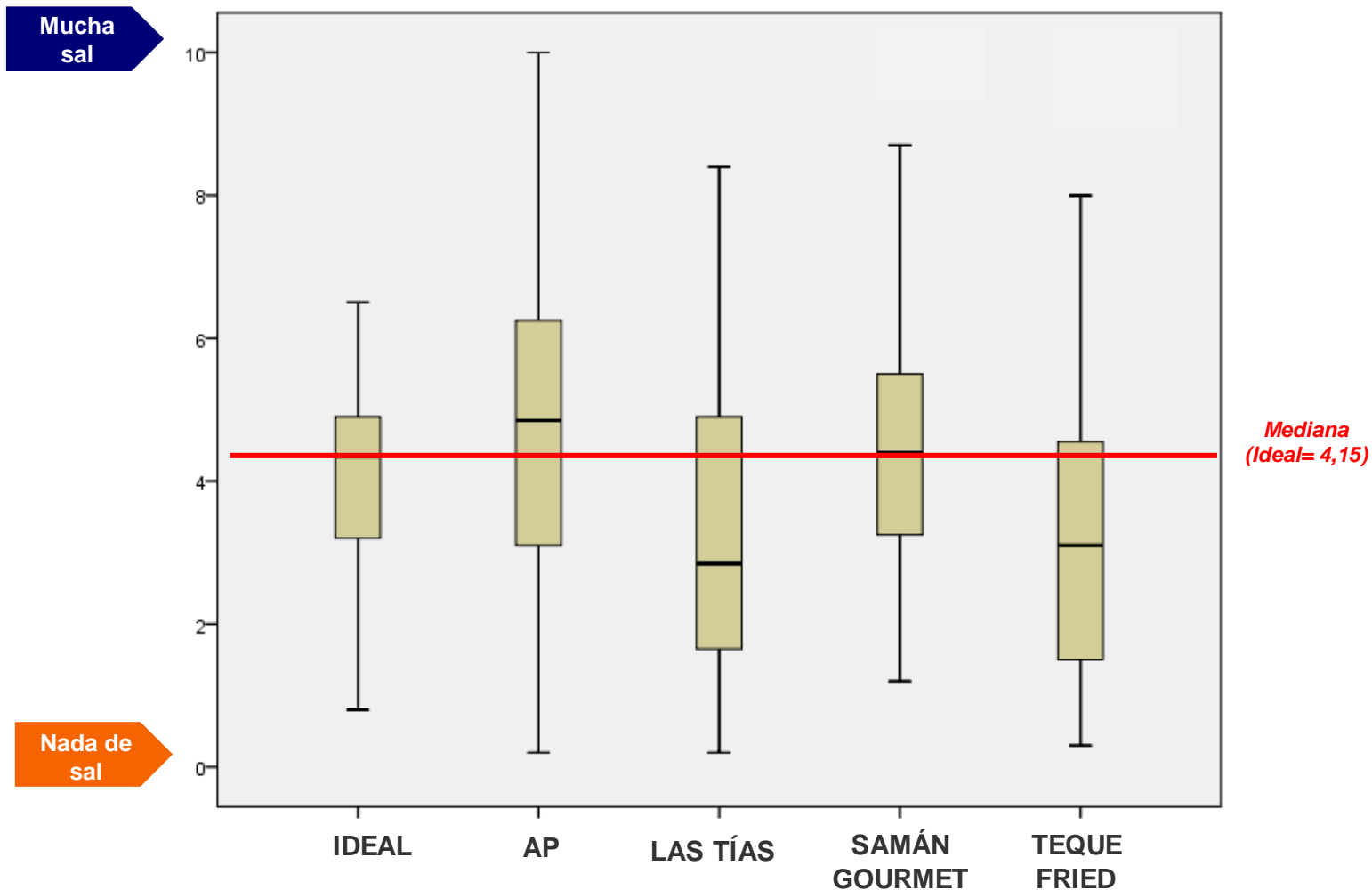
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		24	3	24
LAS TÍAS			27	0
SAMÁN GOURMET				27
TEQUE FRIED				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

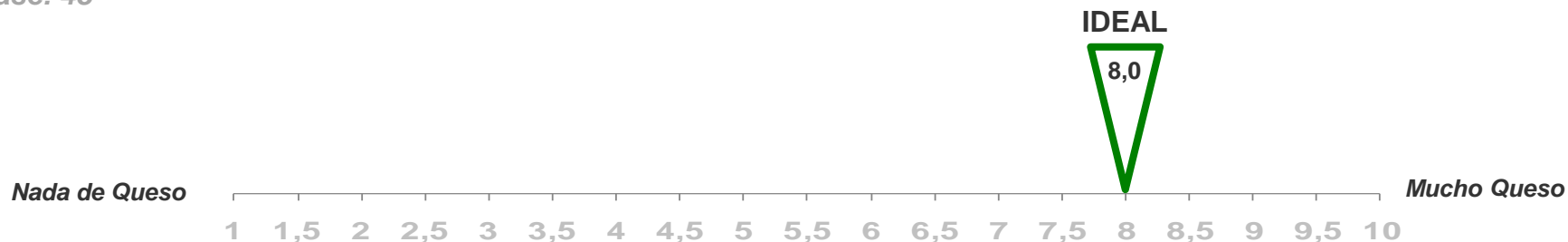


El nivel de sal de los tequeños AP y SAMÁN GOURMET, está muy por encima del nivel ideal. Sin embargo, SAMÁN GOURMET es el que de mayor preferencia.



P48 En relación a la cantidad del relleno de queso de un tequeño, indique por favor ¿Cuál es la cantidad de queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P49 Escriba las razones por las que usted indica que esta es la cantidad de queso ideal, ¿Por qué para usted esa es la cantidad de queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,08%

EL SABOR A QUESO LE DA ORIGINALIDAD	33%
ES IMPORTANTE EL RELLENO	33%
SE SIENTE SABOR DE CALIDAD/ EL SABOR LE DA MAS CALIDAD AL PRODUCTO	33%

Medium Boxes

37,50%

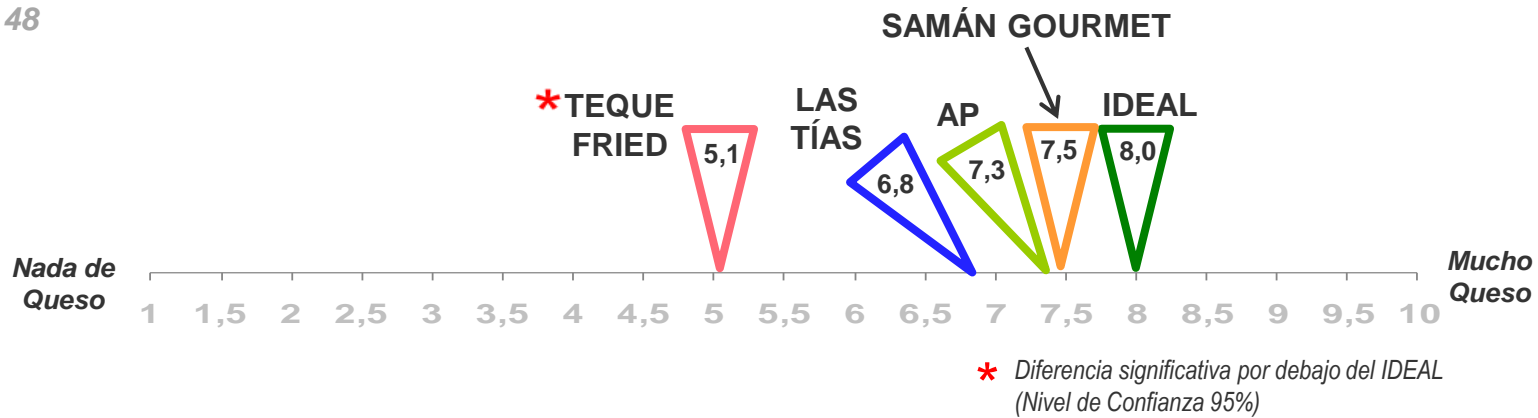
ME GUSTA QUE TENGA MUCHO QUESO/ SABOR INTENSO A QUESO	33%
ES IMPORTANTE EL RELLENO	28%
SE SIENTE SABOR DE CALIDAD/ EL SABOR LE DA MAS CALIDAD AL PRODUCTO	28%
EL SABOR A QUESO SE SIENTE FRESCO/ SE NOTA QUE NO ESTA VENCIDO	22%
PORQUE ME GUSTA LA COMBINACION DEL QUESO CON LO CRUJIENTE	22%

Top 4 Boxes

60,42%

ME GUSTA QUE TENGA MUCHO QUESO/ SABOR INTENSO A QUESO	31%
PORQUE SE SIENTE EL SABOR DE QUESO Y LA MASA	28%
ES IMPORTANTE EL RELLENO	24%
ME ENCANTA EL SABOR DEL QUESO/ ME GUSTA EL QUESO	17%
PORQUE ME GUSTA LA COMBINACION DEL QUESO CON LO CRUJIENTE	14%

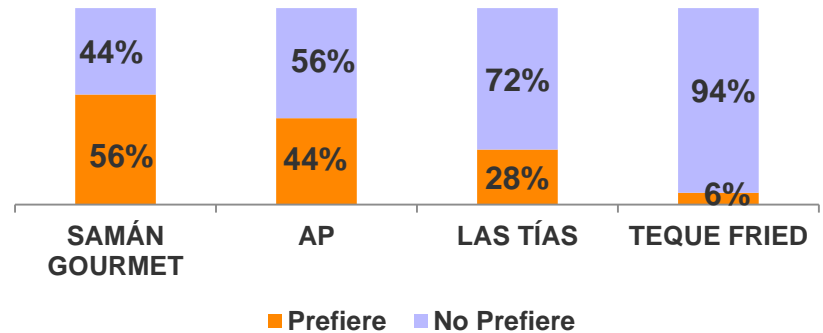
Base: 48



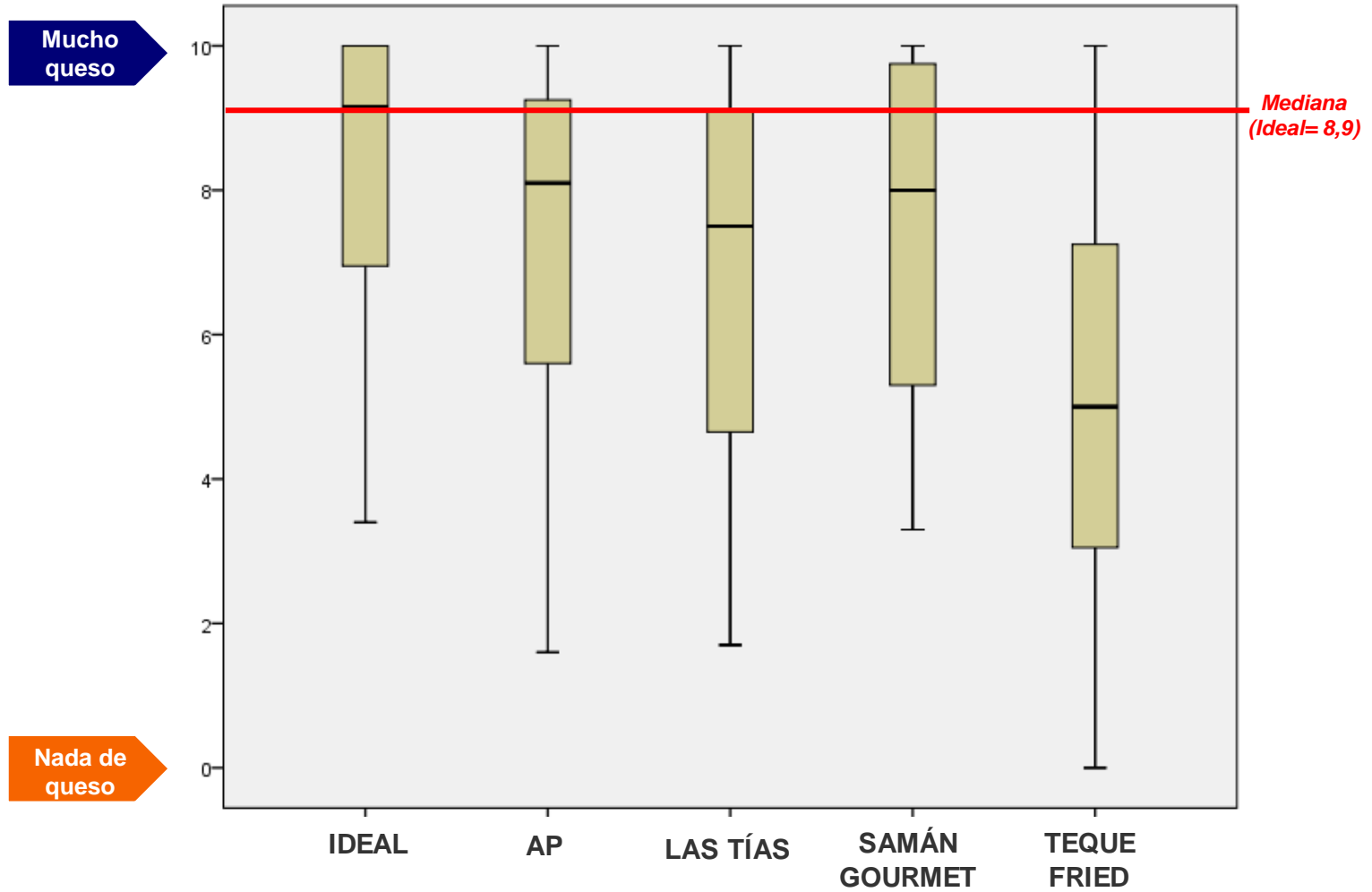
Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		8	4	23
LAS TÍAS			12	15
SAMÁN GOURMET				27
TEQUE FRIED				

■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%

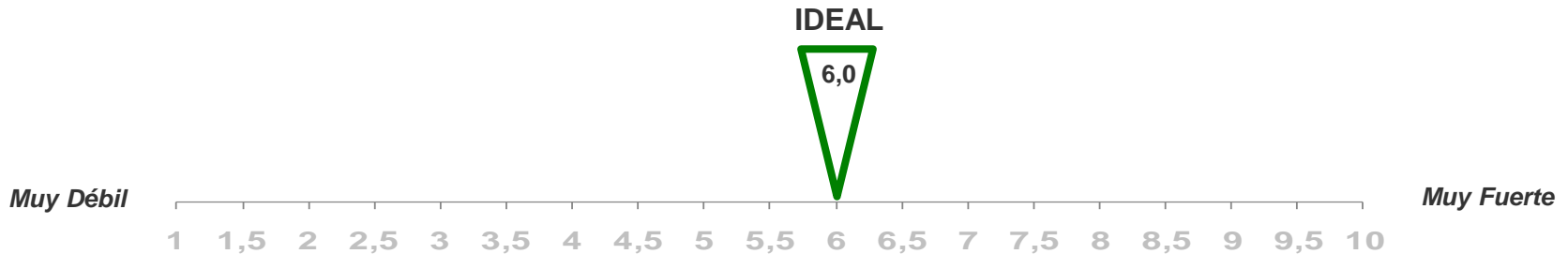


SAMÁN GOURMET y AP son los de mayor preferencia en cuanto a la cantidad del relleno de queso y los que mas se acerca a la cantidad de queso ideal que debe tener un tequeño.



P52 En relación a la **intensidad del sabor del queso**, indique por favor ¿Cuál es la intensidad del sabor a queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P53 ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor a queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,08%

TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	100%
---------------------------	------

Medium Boxes

77,08%

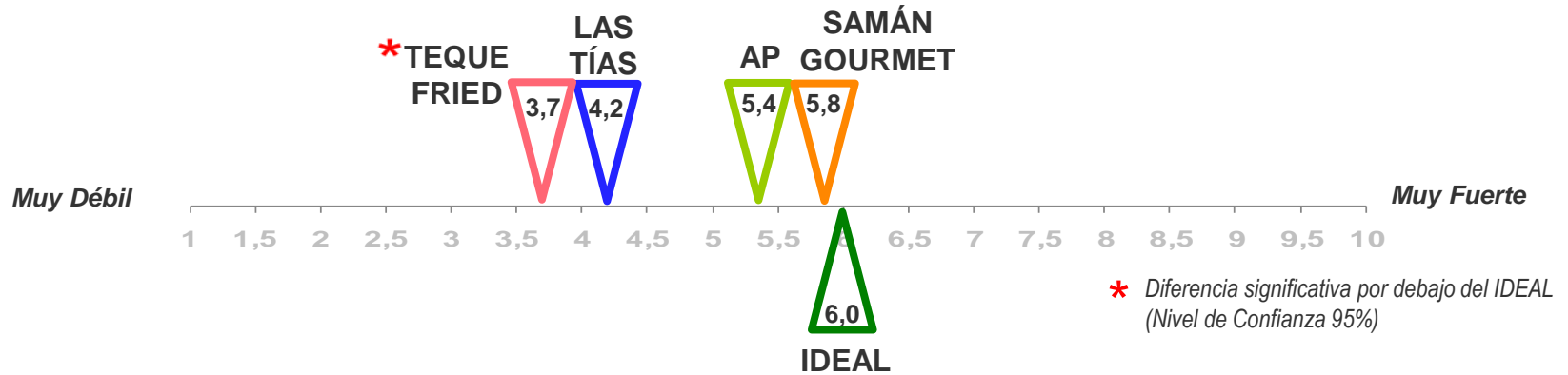
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	24%
EL QUESO ME ENCANTA/ EL QUESO ES RICO	22%
PERMITE BUEN NIVEL DE SAL	22%
SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ	22%
SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ MEJOR DEGUSTACION	19%

Top 4 Boxes

20,83%

PARA QUE SE SIENTA BIEN EL SABOR A QUESO/ RESALTAR EL QUESO	50%
BUENA PORCION DE QUESO PARA QUEDAR SATISFECHO/ MUCHO QUESO	30%
SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ MEJOR DEGUSTACION	20%
EL QUESO ME ENCANTA/ EL QUESO ES RICO	20%
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	10%

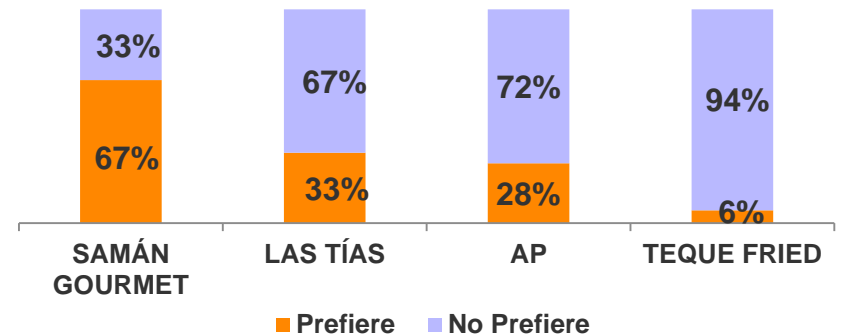
Base: 48



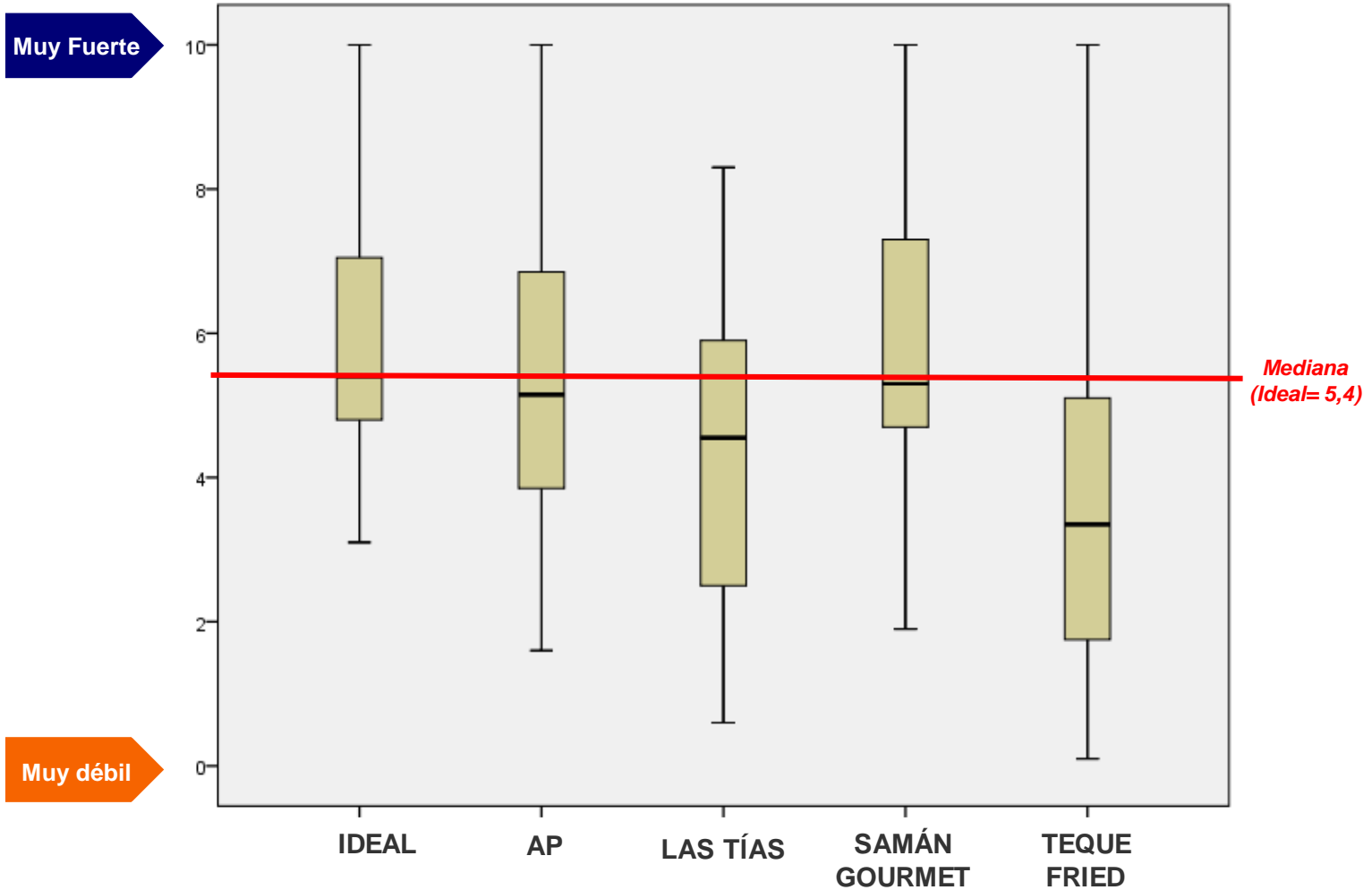
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		11	10	19
LAS TÍAS			21	8
SAMÁN GOURMET				29
TEQUE FRIED				

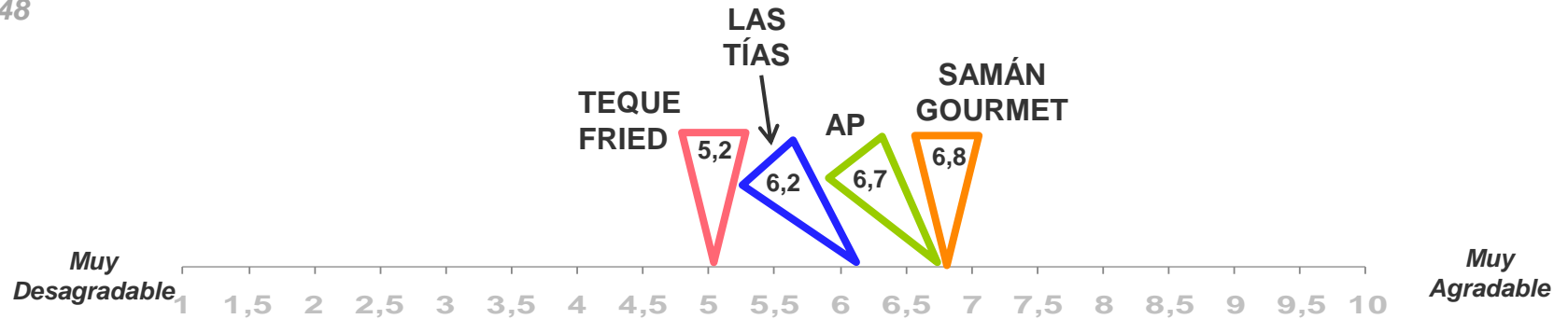
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



SAMÁN GOURMET es el preferido en cuanto a la intensidad del queso y el que tiene una intensidad de sabor a queso mas cercana al ideal junto con AP.




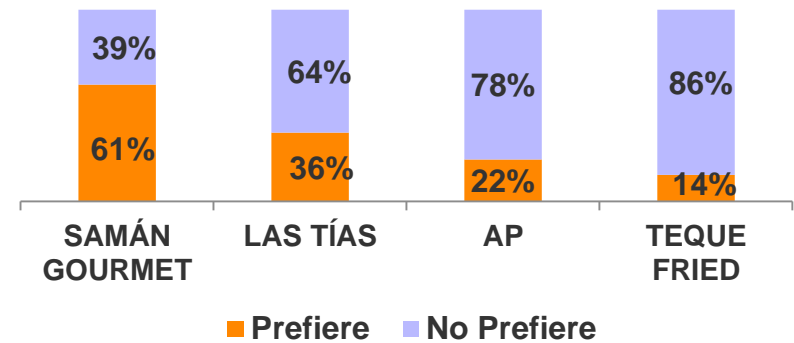
Base: 48



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

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		10	14	14
LAS TÍAS			24	4
SAMÁN GOURMET				28
TEQUE FRIED				

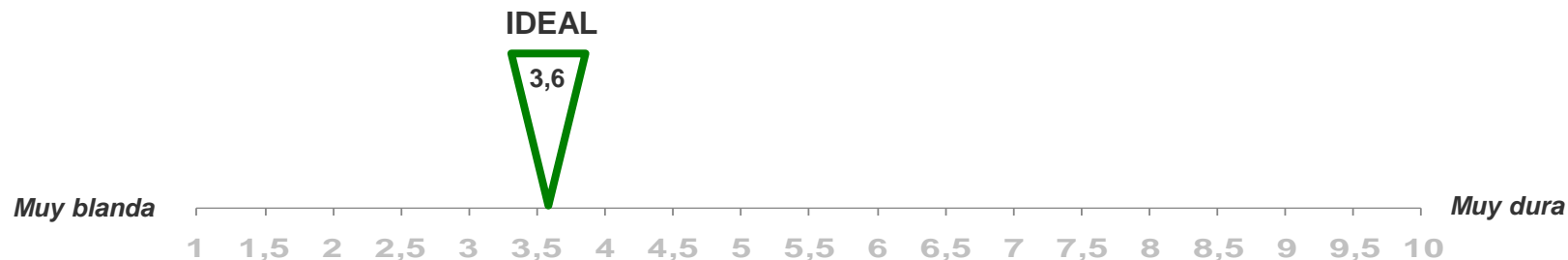
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



SAMÁN GOURMET de manera relevante es el mayor preferencia en cuanto al sabor a queso.

P54 En relación a la consistencia del queso, indique por favor ¿Cuál es la consistencia ideal del queso para usted entre estos dos extremos?
 P55 Escriba las razones por las que usted indica que esta es la consistencia ideal del queso ¿Por qué para usted ese es la consistencia ideal del queso?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

48,94%

EL QUESO ES LO QUE LE DAN BUEN SABOR	30%
TEXTURA JUGOSA EN SU INTERIOR DEL TEQUEÑO	22%
TERMINO MEDIO/NI MUY SUAVE/NI MUY DURA	22%
ME GUSTA COMO SE DERRITE EL QUESO	22%
SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ SE DIGIERE MEJOR	13%

Medium Boxes

44,68%

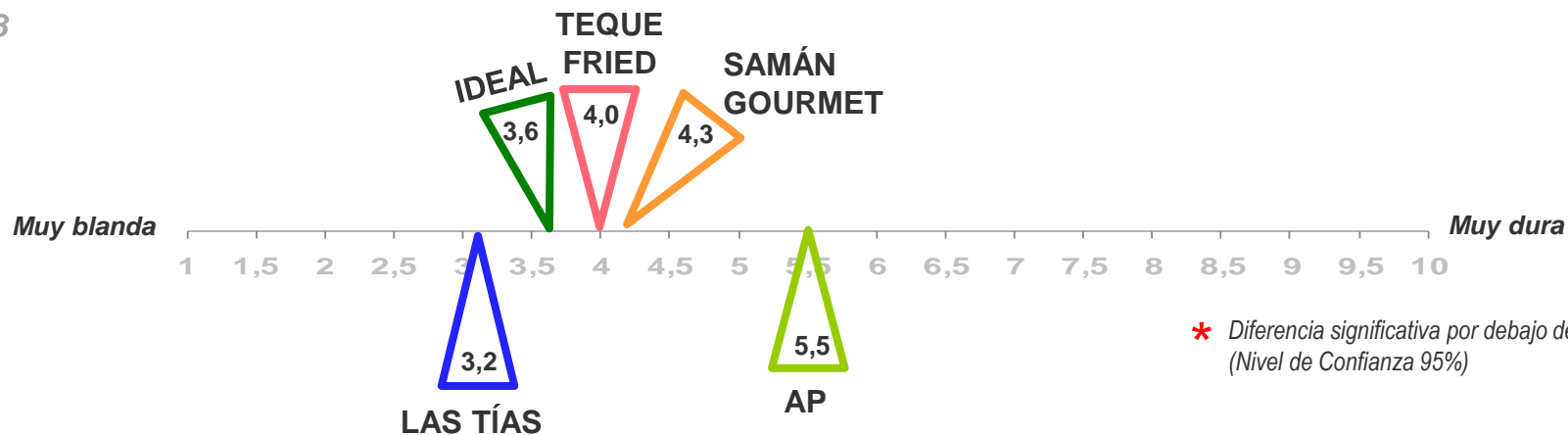
TERMINO MEDIO/NI MUY SUAVE/NI MUY DURA	33%
BUENA PORCION DE QUESO PARA QUEDAR SATISFECHO/ MUCHO QUESO	19%
ME GUSTA COMO SE DERRITE EL QUESO	19%
EL QUESO ES LO QUE LE DAN BUEN SABOR	14%
TEXTURA JUGOSA EN SU INTERIOR DEL TEQUEÑO	14%

Top 4 Boxes

6,38%

ME GUSTA COMO SE DERRITE EL QUESO	50%
TEXTURA JUGOSA EN SU INTERIOR DEL TEQUEÑO	25%
OTRAS MENCIONES	25%

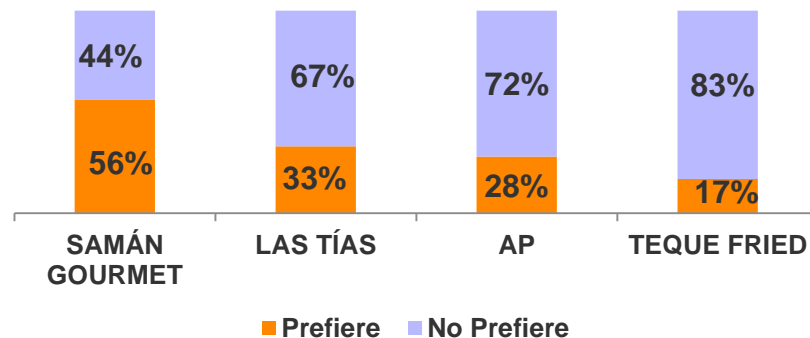
Base: 48



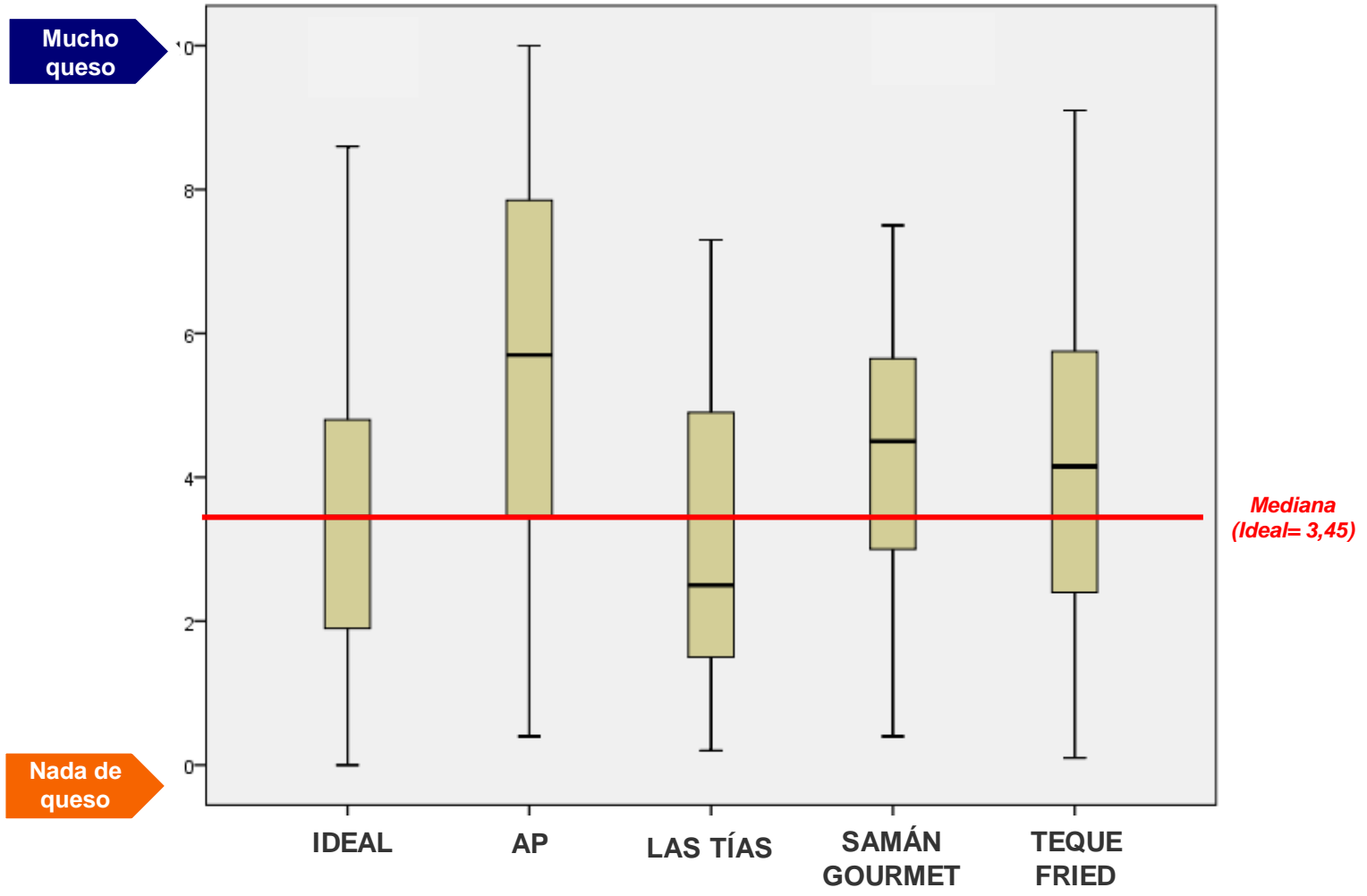
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
AP		33	12	19
LAS TÍAS			21	14
SAMÁN GOURMET				7
TEQUE FRIED				

■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La consistencia del queso de tequeño **SAMÁN GOURMET** es el la de mayor preferencia. Mientras que la consistencia del queso de **AP** es la que mas se aleja del ideal y la mas dura.



FASE	ATRIBUTOS	RANKING	IDEAL	DESEMPEÑO (PROMEDIOS)				BRECHA vs. EL IDEAL			
				AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
CONGELADO	El color del tequeño congelado	3									
	El grosor del tequeño (muy delgado - muy grueso)	4	5,0	4,4	4,4	5,9	2,8	-0,6	-0,6	0,9	-2,2
	El tamaño del tequeño	1									
	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	2		5,3	4,7	7,7	4,4				

 Menor brecha vs el ideal

FASE	ATRIBUTOS	RANKING	IDEAL	DESEMPEÑO (PROMEDIOS)				BRECHA vs. EL IDEA			
				AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED	AP	LAS TÍAS	SAMÁN GOURMET	TEQUE FRIED
COCINADO	El color del tequeño	2									
	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	1		5,1	4,7	7,1	4,2				
	El olor en general (muy desagradable - muy agradable)	8		5,9	5,3	6,7	4,5				
	La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte)	11	6,9	4,2	4,0	5,3	2,9	-2,7	-2,9	-1,6	-4
	Lo crujiente del tequeño morderla (nada crujiente – muy crujiente)	7	6,8	5,8	2,6	5,3	5,1	-1,0	-4,2	-1,5	-1,7
	La suavidad de la masa del tequeño al morderlo (muy suave – Muy dura)	3	3,5	4,6	1,4	3,5	4,9	1,1	-2,1	0,0	1,4
	El sabor general (muy desagradable - muy agradable)	4		6,2	6,0	6,9	4,8				
	El nivel de sal del queso (nada de sal – mucha sal)	9	3,9	4,9	3,4	4,5	3,5	1,0	-0,5	-0,6	-0,4
	La cantidad de queso del relleno (nada – mucho)	6	8,0	7,3	6,8	7,5	5,1	-0,7	-1,2	-0,5	-2,9
	La intensidad del sabor del queso (muy débil - muy fuerte)	10	6,0	5,4	4,2	5,8	3,7	-0,6	-1,8	-0,2	-2,3
	El sabor del queso (muy desagradable - muy agradable)	5		6,7	6,2	6,8	5,2				
	Consistencia del queso (muy blanda – muy dura)	12	3,6	5,5	3,2	4,3	4,0	1,9	-0,2	0,7	0,4

 Menor brecha vs el ideal

- Tequeños **Samán gourmet** es la marca que se acerca mas al tequeño ideal en cuanto a intensidad del olor , Suavidad de la masa , Cantidad del relleno de queso y intensidad de sabor del queso.
- Los principales atributos sobre los cuales se debe trabajar en El **Tequeño AP** son :
 - La intensidad de olor (es significativamente mas baja que la ideal)
 - El nivel de sal (presenta un nivel mas alto que el ideal y que el resto de la marcas);
 - La suavidad de la masa (es mucho mas dura que lo ideal)
 - La Consistencia del queso del relleno (es significativamente mas dura que la ideal.)

