Estudio Sensorial de Tequeños

ALIMENTOS POLAR - JULIO 2022

L'Adoro Company



Objetivos Generales



Evaluar a ciegas los distintos atributos organolépticos de 5 muestras, en 2 fases de evaluación.



Determinar la distancia/ brecha entre los productos evaluados y el ideal en cada atributo por fase.



Identificar los valores ideales en cada atributo organoléptico 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.

Objetivos Específicos - Atributos evaluados

Producto congelado:

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

Producto cocinado:

- •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 queso en el relleno (muy desagradable muy agradable).
- •Intensidad del sabor a queso (muy débil muy fuerte).
- •Nivel de sal (nada salado muy salado).
- Cantidad de relleno (poco mucho)

.

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE ANALISIS

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 sean 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. entre 25 y 55 años de edad, americanos, venezolanos y colombianos pertenecientes a ESE medio

METODOLOGIA DE CAMPO

Entrevistas realizadas en Central Location, en la ciudad de Miami, a personas previamente reclutadas con el perfil requerido y seleccionados por aplicación de un cuestionario definido por Empresas Polar

Evaluación de producto a ciegas en dos etapas:

- Etapa 1. Producto congelado sin cocinar
- Etapa 2. Producto cocinado (Freidora profunda)

Nivel de Confianza: 95%, e=+/-9.3%.

Total de Muestras Evaluadas: Cinco (5)

Prototipo A	Prototipo E	Teque Mania	TQMuch	Zerpa's	Total Muestras Evaluadas	Personas Entrevistadas
66	70	68	66	66	336	112



Etapa 0 Congelados & Cocidos

Jerarquización de Atributos

L'ADORO COMPANY



Mas Importante

Menos Importante

CONGELADOS

1	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	34,1%
2	El color del tequeño congelado	25,0%
3	El tamaño del tequeño	21,4%
4	El grosor del tequeño (muy delgado - muy grueso)	19,5%

COCIDOS

Importante

Mas

La apariencia general 18,7% (muy desagradable - muy agradable) El color del tequeño 12,3% El sabor general 9,9% (muy desagradable - muy agradable) El sabor del queso 9,1% (muy desagradable - muy agradable) Lo crujiente del tequeño al morderlo 8,1% (nada crujiente - muy crujiente) El olor en general 7,3% (muy desagradable - muy agradable) El nivel de sal del queso 6,5% (nada de sal - mucha sal) La suavidad de la masa del tequeño al morderlo 6,3% (muy suave - Muy dura) Consistencia del queso 5,8% (muy blanda - muy dura) La intensidad del olor 5,7% (muy débil - muy fuerte) La cantidad de queso del relleno 5,3% 11 (nada - mucho) La intensidad del sabor del queso 5,0% (muy débil - muy fuerte)

Menos Importante



Etapa 1Congelados

Resumen de resultados

EVALUACION CRUDOS

L'ADORO COMPANY





			DESEMPEÑO (PROMEDIOS)				PREFERENCIA (%)					
ATRIBUTOS NAME OF STREET		IDEAL	AP España (n=66) A	PROTIPO AP (n=70) B	TEQUE MANIA (n=68) C	TQMUCH (n=66) D	ZERPA´S (n=66) E	AP España	PROTIPO AP	TEQUE MANIA	томисн	ZERPA'S
El Color del tequeño congelado	2							21,2%	21,4%	48,5%	62,1%	13,6%
El Grosor del tequeño (0.muy delgado - 10.muy grueso)	4	5,3	3,5	3,4	4,4	6,2	5,9	28,8%	32,9%	30,9%	50,0%	24,2%
			cde	cde	abde	abce	abcd					
El Tamaño del tequeño	3							47,0%	45,7%	29,4%	21,2%	22,7%
La Apariencia general (0.Muy desagradable -	1		4,6	5,6	6,7	7,1	3,6	31,8%	24,3%	38,2%	63,6%	9,1%
10.Muy agradable)			bcde	acde	abe	abe	abcd		·			
Preferencia Fase Congelado								33,3%	31,4%	36,8%	51,5%	13,6%

Diferencia significativa vs el ideal al 95 %

Diferencia significativa vs el ideal al 95 %

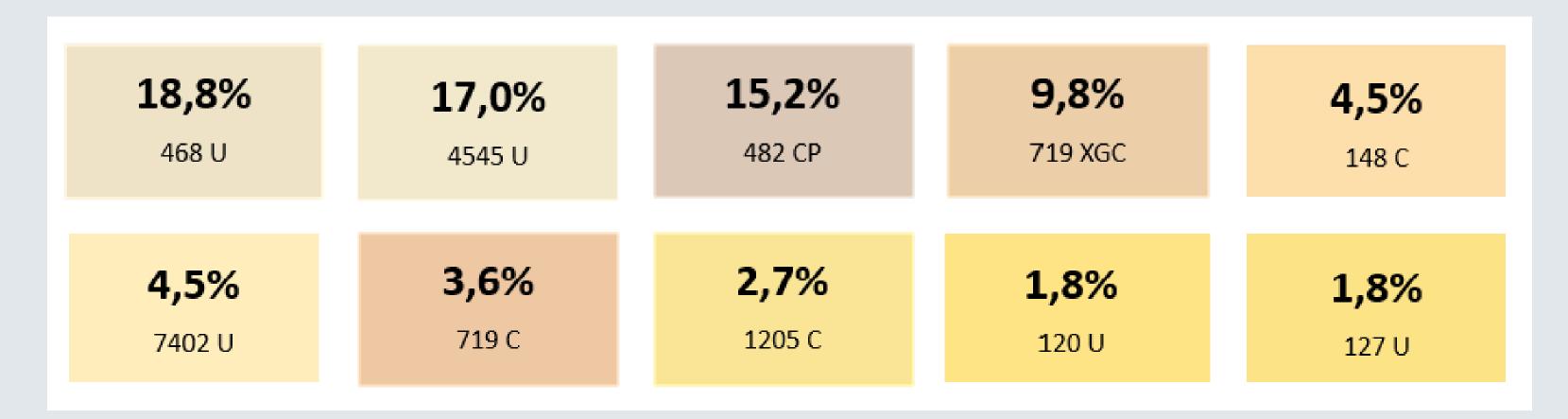
Diferencia significativa vs las demás marcas en preferencia al 95 %

Abcd.. Diferencia significativa entre muestras en el desempaño 95%

COLOR IDEAL

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





El 51% de los participantes se enfocan en tres códigos como el color ideal (468 U, 4545 U y el 482 CP), el resto de las respuestas se distribuyen en 23 colores distintos.

RAZONES DEL COLOR IDEAL

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

40.00/	EL COLOR DE LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTA VENCIDA	22,7%					
18,8%	ES EL COLOR DE UN TEQUEÑO CONGELADO						
468 U	ES UN COLOR ORIGINAL/ COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL						
17.00/	ES EL COLOR DE UN TEQUEÑO CONGELADO	24,0%					
17,0%	EL COLOR DE LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTA VENCIDA	20,0%					
4545 U	POR SU COLOR BLANCO/ LA MASA CRUDA ES BLANCA	16,0%					
15 20/	POR SU COLOR BLANCO/ LA MASA CRUDA ES BLANCA	31,6%					
15,2% 482 CP	COLOR DE LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTA VENCIDA						
482 CP	SE VE BIEN/ DA SENSACION DE ESTAR EN BUEN ESTADO	10,5%					
0.00/	ES EL COLOR DE UN TEQUEÑO CONGELADO	30,0%					
9,8%	EL COLOR DE LA MASA ES FRESCA/ SE VE QUE NO ESTA VENCIDA						
719 XGC	EL COLOR SE VE QUE ES DE CALIDAD/ BUEN COLOR/ ME GUSTA SU COLOR	20,0%					

IDENTIFICACION DEL COLOR

P3/P4/P5.- Evalúe la muestra del tequeño de queso congelado crudo 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.

COLOR IDEAL 18,8% 17,0% 15,2% 9,8% 468 U 4545 U 482 CP 719 XGC

PROTOTIPO E		PROTO	PROTOTIPO A		UEMANÍA	T	QMUCH	ZE	ZERPA's		
37,9%	22,7%	34,3%	18,6%	27,9%		22,7%	21,2%	27,3%	27,3%		
468 U	482 CP	482 CP	468 U	468 U		468 U	482 CP	468 U	482 CP		
19,7%	4,5%	18,6%	7,1%	14,7%	.,	19,7%	7,6%	25,8%	3,0%		
4545 U	148 C	4545 U	719 XG C	482 CI		4545 U	1215 U	4545 U	1215 U		
3,0%	3,0%	4,3%	4,3%	4,4%		4,5%	4,5%	3,0%	3,0%		
1215 U	155 C	148 C	1215 U	1215 U		719 XG C	155 C	148 C	000		
1,5%	1,5%	2,9%	2,9%	2,9%		4,5%	3,0%	3,0%	1,5%		
1345 U	135 U	726 C	000	155 C		148 C	000	719 XG C	155 C		
1,5%	1,5%	1,4%	1,4%	1,5%		1,5%	1,5%	1,5%	1,5%		
614 U	719 XG C	155 C	135 U	726 (726 C	1345 U	726 C	113 U		

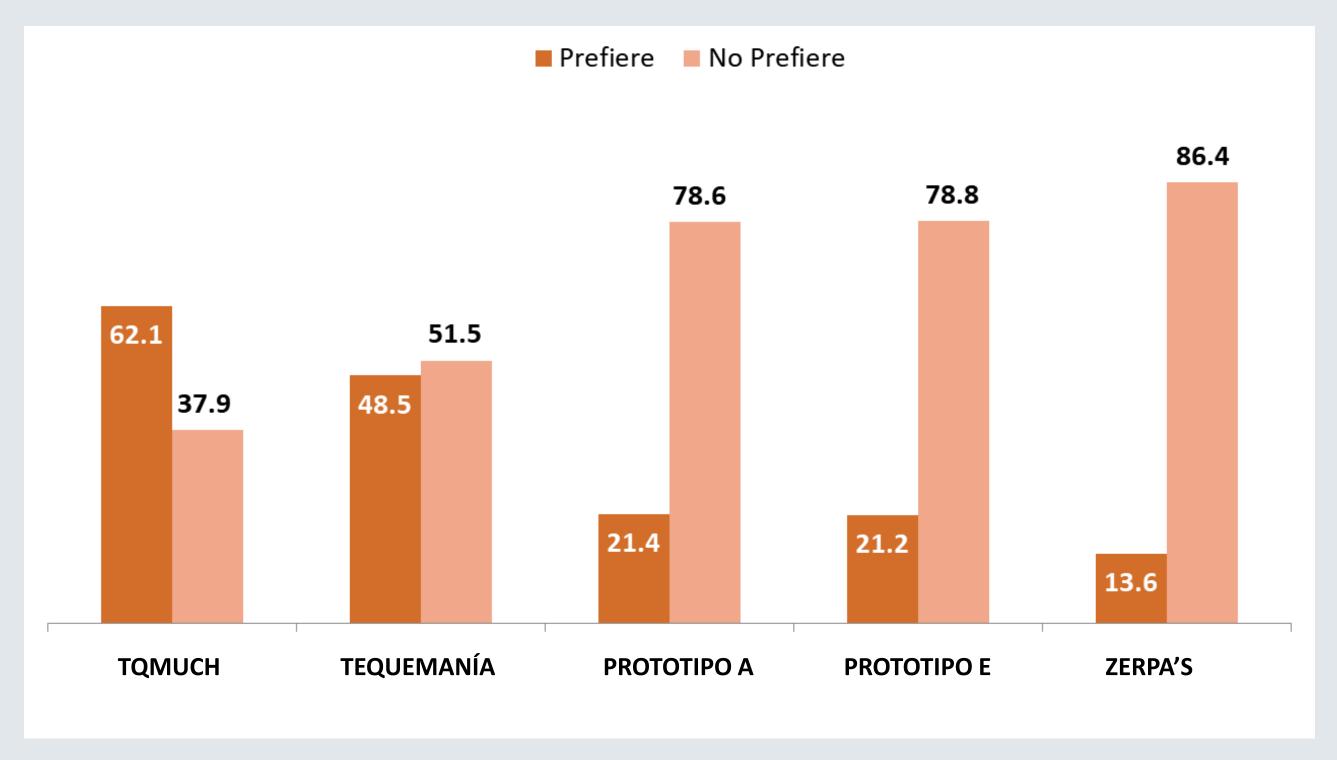
El PROTOTIPO E y
ZERPA'S son las
muestras cuya
evaluación más se
acerca a los 3 colores
ideales, sumando 80%
entre los tres códigos.
(468 U, 4545 U y el 482
CP). El PROTOTIPO A
resalta con el código
482 CP que es la
tercera opción como
color ideal.



Es importante resaltar que el color del producto TQMUCH al ser Pre-Cocido, generó confusion en la respuesta a la pregunta realizada, pues el color era totalmente distinto al resto (crudos) y <u>como tal en la opinion de esta firma</u>, la evaluación del encuestado la consideramos sesgada al ser este su criterio ante la insistencia a responder la pregunta como Tequeño CRUDO

PREFERENCIA DEL COLOR

P6.- Elija el código de su muestra preferida en cuanto al color del tequeño de queso congelado?



La muestra TQMUCH lidera la preferencia de color de un tequeño congelado y le sigue TEQUE MANIA, estas dos marcas de manera significativa tienen mayor aceptación con respecto a las demás muestras. Vale resaltar que TQMUCH es PRE-COCIDO y como tal tiene un color "dorado" estando congelado

GROSOR IDEAL

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



IDEAL 0.0 Muy Delgado 10.0 Muy Grueso

BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

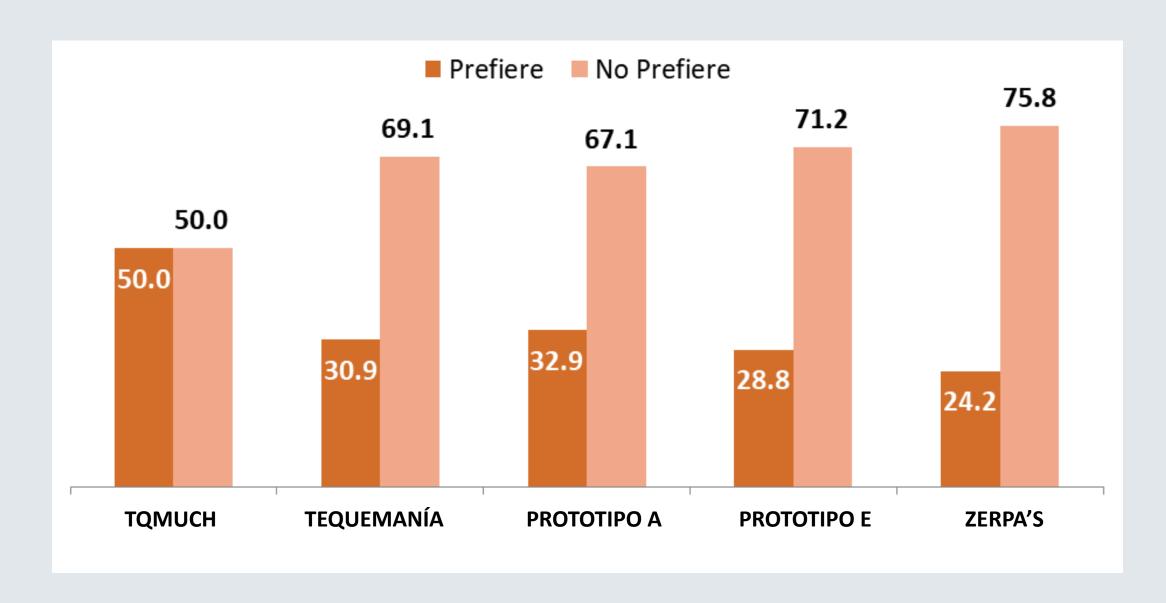
TOP 3 BOXES

8,0%		74,1%		17,9%			
TAMAÑO PRACTICO PARA CONSUMIR		TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	19,3%	PORQUE TIENE MAS QUESO/ MAS RELLENO	45,0%		
ME GUSTA ASI CON POCO GROSOR	22,2%	PORQUE TIENE MAS QUESO/ MAS RELLENO	16,9%	ME GUSTA CON MAS MASA	15,0%		
PORQUE TIENE MAS QUESO/ MAS RELLENO	22,2%	TAMAÑO PRACTICO PARA CONSUMIR	12,0%	SE VE MAS APETITOSO	15,0%		
BUENA TEXTURA / GROSOR	11,1%	ES EL TAMAÑO PERFECTO / TAMAÑO IDEAL	10,8%	TIENE MEJOR APARIENCIA/ SE VE MEJOR	15,0%		
EQUILIBRIO ENTRE LA MASA Y EL QUESO	11,1%	EQUILIBRIO ENTRE LA MASA Y EL QUESO	9,6%	BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	10,0%		

GROSOR IDEAL

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

Prototipo E	3.4
Prototipo A	3.5
Teque Mania	4.4
IDEAL	5.3
Zerpa's	5.9
TQMuch	6.2



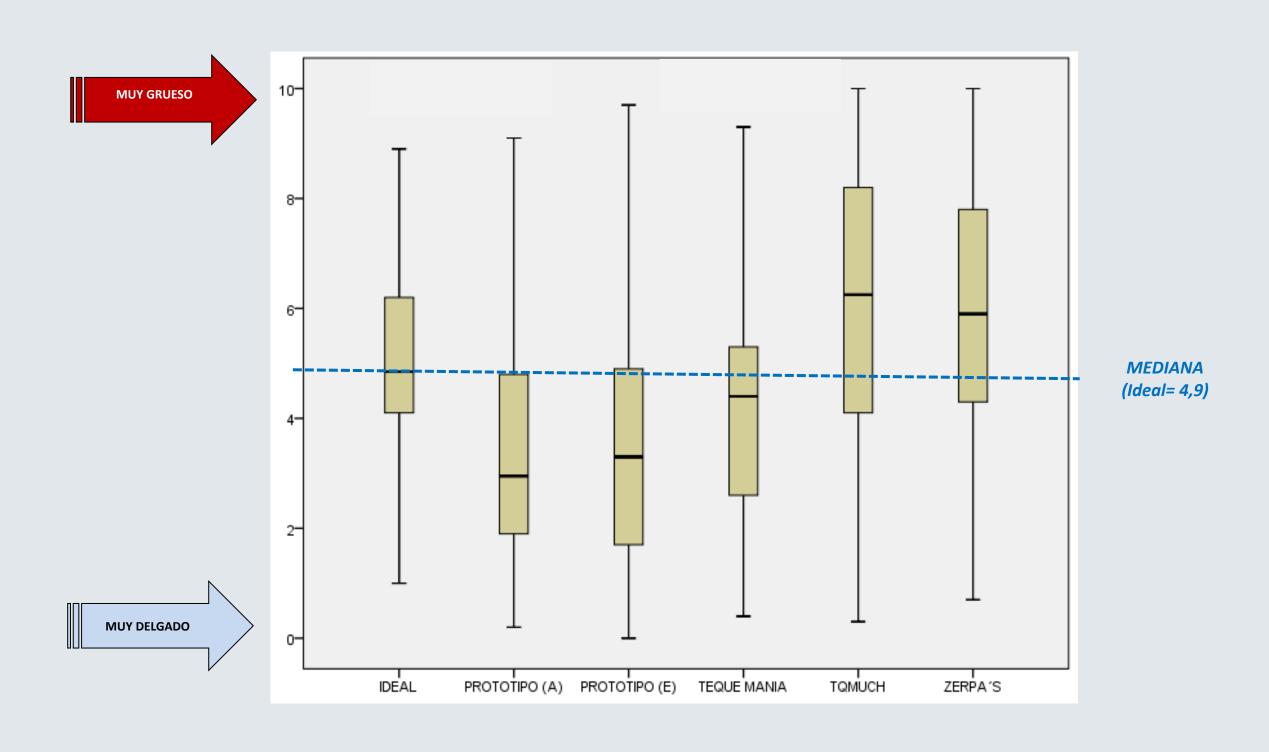
En cuanto al grosor del tequeño, el ideal resulta en 5.3/10 y en evaluación la muestra ZERPA'S es el que más se acerca a ese ideal Al indagar la Preferencia, la marca TQMUCH supera significativamente las demás muestras.



En opinion de esta firma, la aparente "inconsistencia" de la preferencia vs la evaluación realizada lleva a inferir la influencia de la preferencia en los atributos "Apariencia General" y "Color" sobre este atributo de GROSOR, el cual además resultó el menos importante de ésta etapa

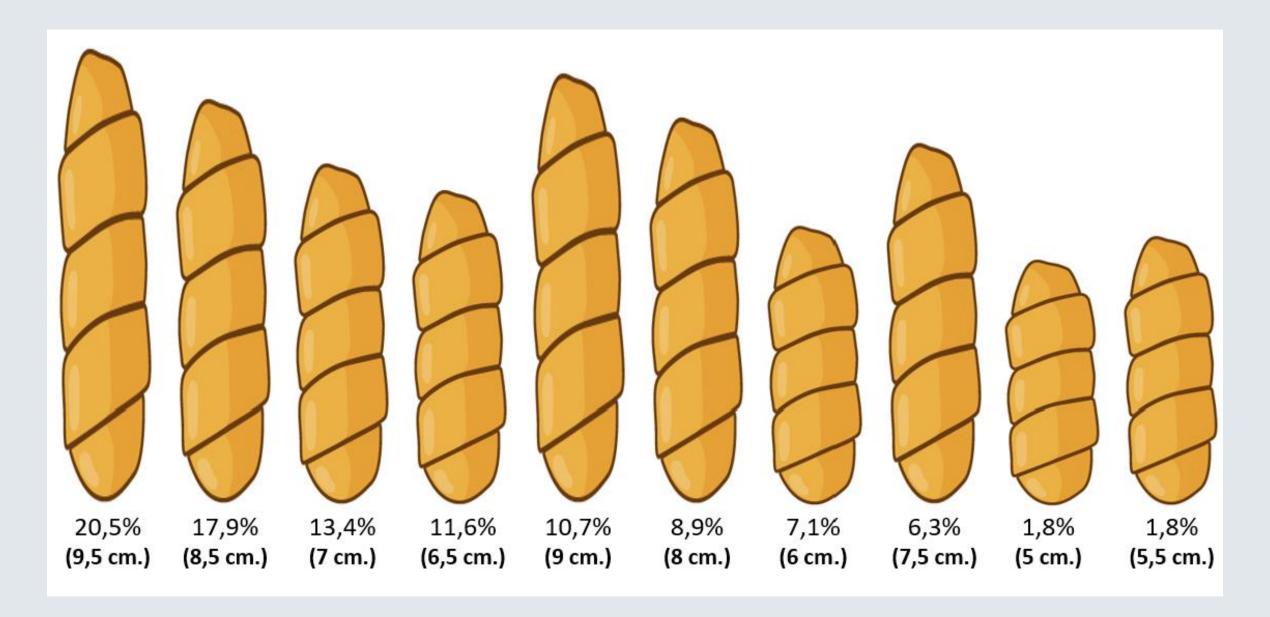
GROSOR IDEAL

Plotbox



TAMAÑO IDEAL

P13.- ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?



El 58% de los participantes prefieren un tamaño de tequeño mayor a 8 centímetros y el 78% mayor a 7 centímetros, es decir la preferencia es de tamaño grande y sus razones principales para ello son: sirve para meriendas, comidas y lo suficiente para quedar satisfecho.

TAMAÑO IDEAL

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

9.5 CM (20.5%)

ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	37.5%
BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	25.0%
TAMAÑO AGRADABLE A LA VISTA/ BUEN TAMAÑO	12.5%

7.0 CM (13.4%)

ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	41.2%
TAMAÑO AGRADABLE A LA VISTA/ BUEN TAMAÑO	11.8%
TAMAÑO TERMINO MEDIO	11.8%

8.5 CM (17.9%)

ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	36.4%
TAMAÑO TERMINO MEDIO	18.2%
TAMAÑO AGRADABLE A LA VISTA/ BUEN TAMAÑO	13.6%

6.5 CM (11.6%)

ES EL TAMAÑO PERFECTO PARA LAS MERIENDAS/ TAMAÑO IDEAL	26.7%
BUEN TAMAÑO PARA QUEDAR SATISFECHO	20.0%
ES MAS PRACTICO A LA HORA DE CONSUMIRLO	13.3%

TAMAÑO MUESTRAS

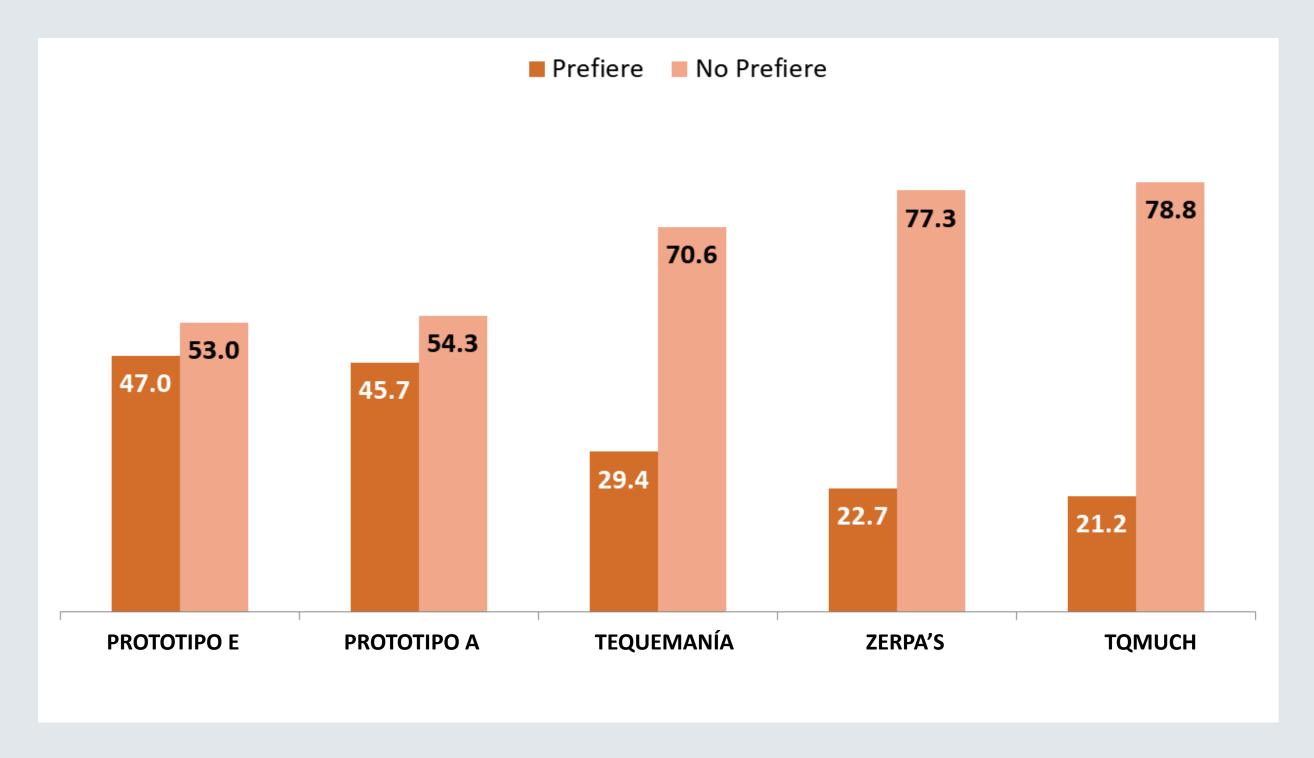
P9/P10/P11.- Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta.

PROTO	PROTOTIPO E PROTOTIPO A		TE	TEQUEMANÍA			TQMUCH			ZERPA's		
15,2% 9 cm.	13,6% 6,5 cm.	15,7% 5,5 cm.	12,9% 7,5 cm.	16,29 7,5 ci	•		19,7% 5,5 cm.	13,6% 7 cm.		18,2 % 5,5 cm.	16,7 % 6,5 cm.	
12,1% 7,5 cm.	10,6 % 7 cm.	11,4% 9 cm.	11,4% 6,5 cm.	13,29 5,5 cr			10,6% 8,5 cm.	9,1% 7,5 cm.		12,1% 7,5 cm.	10,6% 8 cm.	
10,6% 8,5 cm.	9,1% 6 cm.	10,0% 8 cm.	8,6% 7 cm.	10,39 7 cm			9,1% 9 cm.	9,1% 5 cm.		9,1% 4,5 cm.	7,6% 9 cm.	
9,1% 8 cm.	7,6 % 4,5 cm.	8,6% 6 cm.	7,1% 8,5 cm.	7,4% 8 cm			9,1% 4,5 cm.	7,6% 6 cm.		7,6% 5 cm.	6,1% 7 cm.	
4,5% 5 cm.	4,5% 5,5 cm.	5,7% 4,5 cm.	5,7% 5 cm.	5,9% 8,5 c i			6,1% 6,5 cm.	3,0% 8 cm.		6,1% 8,5 cm.	3,0% 6 cm.	

Las muestras que obtienen mayor mención entre los tamaños 8 a 9,5 centímetros son PROTOTIPO (A) y PROTOTIPO (E), es decir son los tequeños más cercanos al ideal en cuanto a tamaño.

TEQUE MANIA Y TQMUCH son las marcas de menor tamaño según la observación de los participantes.

TAMAÑO PREFERENCIAS

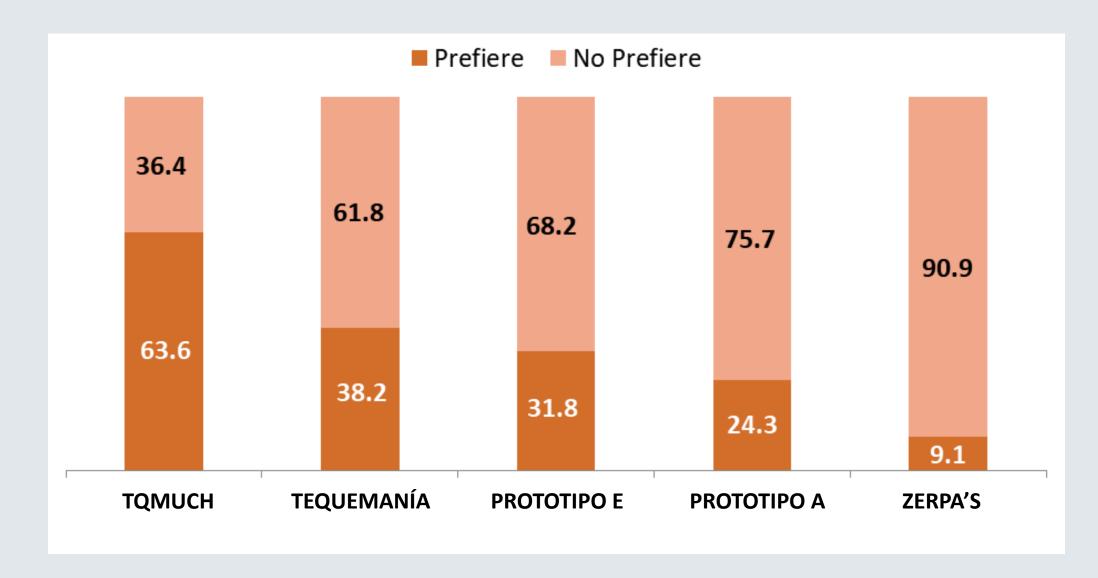


Como lo confirma la evaluación por muestra, los **PROTOTIPOS (A y E) son los tequeños de mejor tamaño y preferido por los encuestados,** esta preferencia resalta de manera significativa con respecto a las otras muestras evaluadas.

APARIENCIA GENERAL

P7.- En relación a la APARIENCIA GENERAL del tequeño de queso indique por favor ¿Cuál es el nivel de AGRADO que esta muestra tiene para usted ?

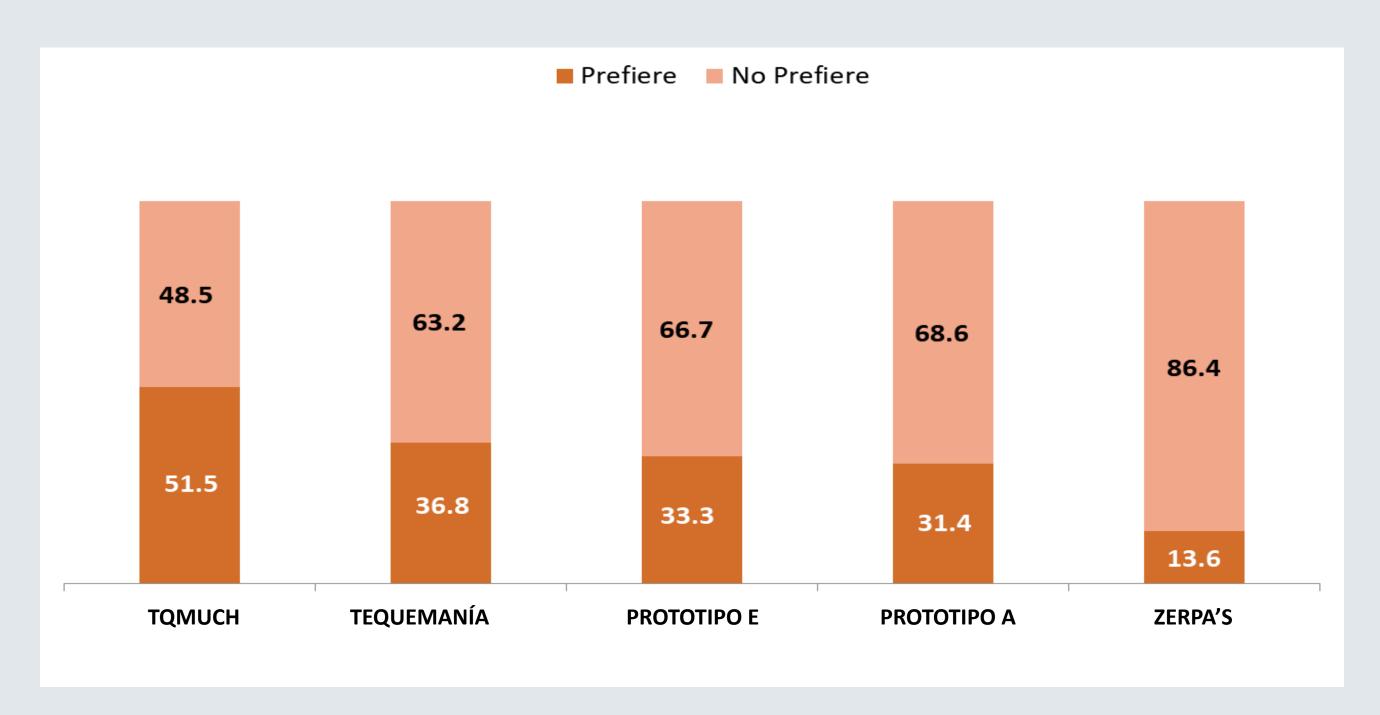




En cuanto a la apariencia general, la muestra TQMUCH es el tequeño con mayor preferencia, con 25p.p. de diferencia con respecto al segundo lugar (Tequemnía y Prototipo E). ZERPA'S obtuvo la menor aceptación en su apariencia con solo 9%.

PREFERENCIA TOTAL – Etapa Crudo

P23.- Teniendo en cuenta todos estos aspectos evaluados, seleccione la muestra de tequeños congelados que prefiere.



Evaluando el tequeño congelado en todos sus aspectos, los participantes prefirieron de manera significativa la muestra TQMUCH. Tequemanía en 2do lugar sin diferencia significativa vs PROTOTIPO E y A . La marca ZERPA'S quedó lejos de cualquier preferencia en esta etapa

Resumen – Etapa Crudo

La Apariencia general y el Color de los tequeños congelado son los atributos de mayor importancia al evaluar el producto congelado crudo, juntos ambos atributos acumulan el 59% de importancia en la jerarquización

El Tamaño ideal oscila entre 7 a 9,5 cm. (78%). Los PROTOTIPOS A y E son las muestras mas cercanas a la percepción de ideal y por ende las preferidas en cuanto al tamaño de los tequeños evaluados

El Color ideal de un tequeño congelado se centra en los Pantones: 468 U (19%), 4545 U (17%) y 482 CP (15%) y las razones que sustentan esta evaluación se relacionan con la percepción de frescura de la masa.

La preferencia de esta etapa, evaluando todos los atributos asociados al tequeño de queso congelado, la muestra TQMUCH (51,5%), y en Segundo lugar, sin diferencia significativa entre ellos a Tequemanía, PROTOTIPO E y A



Etapa 2 Cocidos

Resumen de resultados

EVALUACION COCIDO

L'ADORO COMPANY







	RANKING		DESEMPEÑO (PROMEDIOS)					PREFERENCIA (%)				
ATRIBUTOS		IDEAL	AP España (n=66) A	PROTIPO AP (n=70) B	TEQUE MANIA (n=68) C	TQMUCH (n=66) D	ZERPA'S (n=66) E	AP España	PROTIPO AP	TEQUE MANIA	томисн	ZERPA'S
El Color del tequeño	2							25,8%	44,3%	11,8%	60,6%	24,2%
La apariencia general	1		5,4	6,4	5,2	7,4	4,8	33,3%	38,6%	11,8%	63,6%	19,7%
(0 .muy desagradable - 10 .Muy agradable)			bde	acde	bde	abce	abcd	00,070	00,070		00,070	13,770
La intensidad del olor	10	5,8	4,6	5,0	3,5	5,7	4,0	40,9%	42,9%	13,2%	50,0%	19,7%
(0 .Muy débil - 10 .muy fuerte)		-,-	bcde	acde	abde	abce	abcd	,	,0,,			
El olor en general	6		6,3	6,6	5,7	6,7	6,0	33,3%	50,0%	13,2% 45,5%	45,5%	24,2%
(0.Muy desagradable - 10.Muy agradable)			bcde	ace	abde	ace	abcd	, = 1	, ,		,.,.	
o crujiente del tequeño al morderlo (0.Nada	5	6,5	3,1	3,1	3,0	4,8	4,1	27,3%	32,9%	22,1%	60,6%	24,2%
crujiente – 10 .Muy crujiente)			de	de	de	abce	abcd		5 = / 5 / 1			_ ,
a suavidad de la masa del tequeño al	8	3,9	2,9	3,1	2,9	3,6	4,1	36,4%	30,0%	33,8%	51,5%	15,2%
morderlo (0.Muy suave – 10.Muy dura)		- ,-	de	de	de	abce	abcd			33,370	31,370	
l sabor general	3		6,3	6,4	6,5	6,9	5,9	34,8%	34,3%	20,6%	59,1%	18,2%
(0.Muy desagradable - 10.Muy agradable)			de	de	de	abce	abcd				00,2	
La cantidad de queso del relleno	11	7,3	5,8	5,7	6,3	6,9	7,1	34,8%	30,0%	23,5%	51,5%	27,3%
(0 .Nada de queso – 10 .Mucho queso)			cde	cde	abde	abc	abc		30,070		,-,-	
El nivel de sal del queso	7	4,0	3,8	3,5	3,9	4,1	3,7	39,4%	31,4%	30,9%	47,0%	18,2%
(0 .Nada de sal – 10 .Mucha sal)			bd	acde	be	abe	bcd			,-,-	,,,,,,	,=,-

Diferencia significativa vs el ideal al 95 %

Abcd.. Diferencia significativa entre muestras en el desempaño 95%

Diferencia significativa vs las demás marcas en preferencia al 95 %



	(5			DESEMP	EÑO (PR	OMEDIO	S)		PREFERENCIA (%)					
ATRIBUTOS	RANKING	IDEAL	AP España (n=66) A	PROTIPO AP (n=70) B	TEQUE MANIA (n=68) C	TQMUCH (n=66) D	ZERPA´S (n=66) E	AP España	PROTIPO AP	TEQUE MANIA	томисн	ZERPA´S		
La Intensidad del sabor del queso	12	12	5,7	4,5	4,3	4,5	5,1	5,0	37,9%	35,7%	17,6%	51,5%	24,2%	
(0 . Muy débil - 10 . Muy fuerte)		•	de	de	de	abc	abc] ′	, 	,	ŕ	, 		
El Sabor del queso			6,3	6,1	7,0	7,1	6,0				50,0%	21,2%		
(0. Muy desagradable - 10. Muy agradable)	4		cd	cd	abe	abe	cd	39,4%	31,4%	25,0%				
Consistencia del queso	9	g	g	4,2	4,4	4,3	4,5	4,7	4,9	36,4%	34,3%	27,9%	50,0%	18,2%
(0. Muy blanda – 10. Muy dura)	J	¬,∠	de	de	е	ab	abc	30,470	34,370	27,570	30,070	10,270		
Preferencia Fase cocción								37,9%	31,4%	25,0%	53,0%	19,7%		
PREFERENCIA GENERAL TOTAL								39,4%	34,3%	23,5%	51,5%	18,2%		

Diferencia significativa vs el ideal al 95 %

Diferencia significativa vs las demás marcas en preferencia al 95 %

Abcd.. Diferencia significativa entre muestras en el desempaño 95%

COLOR IDEAL

P25.- En su opinion ¿Cuál es el color ideal para un Tequeño cocido (frito) entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.



La opinión de los participantes en cuanto al color ideal de un tequeño frito es bastante heterogénea, seleccionaron **27 distintos colores según la tarjeta presentada**. El código más mencionado fue 137 C, seguido del 155 C y en tercer lugar 156 C, y entre los tres suman 25%. Las razones principales de escogencia están; la cocción uniforme, se vea bien cocidos, el color doradito, la buena y agradable apariencia.

COLOR IDEAL

P26.- ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

0.00/	ME PARECE QUE ESTA BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	41,7%
8,9%	ME GUSTA SU COLOR DORADITO/ BUEN COLOR TOSTADO	25,0%
137 C	SU COLOR ES ATRACTIVO/ COLOR AGRADABLE/ BUENA APARIENCIA	16,7%
		·
0.00/	ME PARECE QUE ESTA BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	25,0%
8,0%	ME GUSTA SU COLOR DORADITO/ BUEN COLOR TOSTADO	16,7%
155 C	ES UN COLOR ORIGINAL/ COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL	16,7%
0.00/	ME GUSTA SU COLOR DORADITO/ BUEN COLOR TOSTADO	27,3%
8,0%	ME PARECE QUE ESTA BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	27,3%
156 C	SU COLOR ES ATRACTIVO/ COLOR AGRADABLE/ BUENA APARIENCIA	18,2%
7.40/	ME PARECE QUE ESTA BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	54,5%
7,1%	ME GUSTA SU COLOR DORADITO/ BUEN COLOR TOSTADO	18,2%
719 C	SU COLOR DA APARIENCIA A CRUJIENTE	18,2%

IDENTIFICACION DEL COLOR

P27/P28/P29.- Seleccione a continuación el código con el que identifica la muestra, entre todos los colores que se encuentran en esta tarjeta

COLOR IDEAL

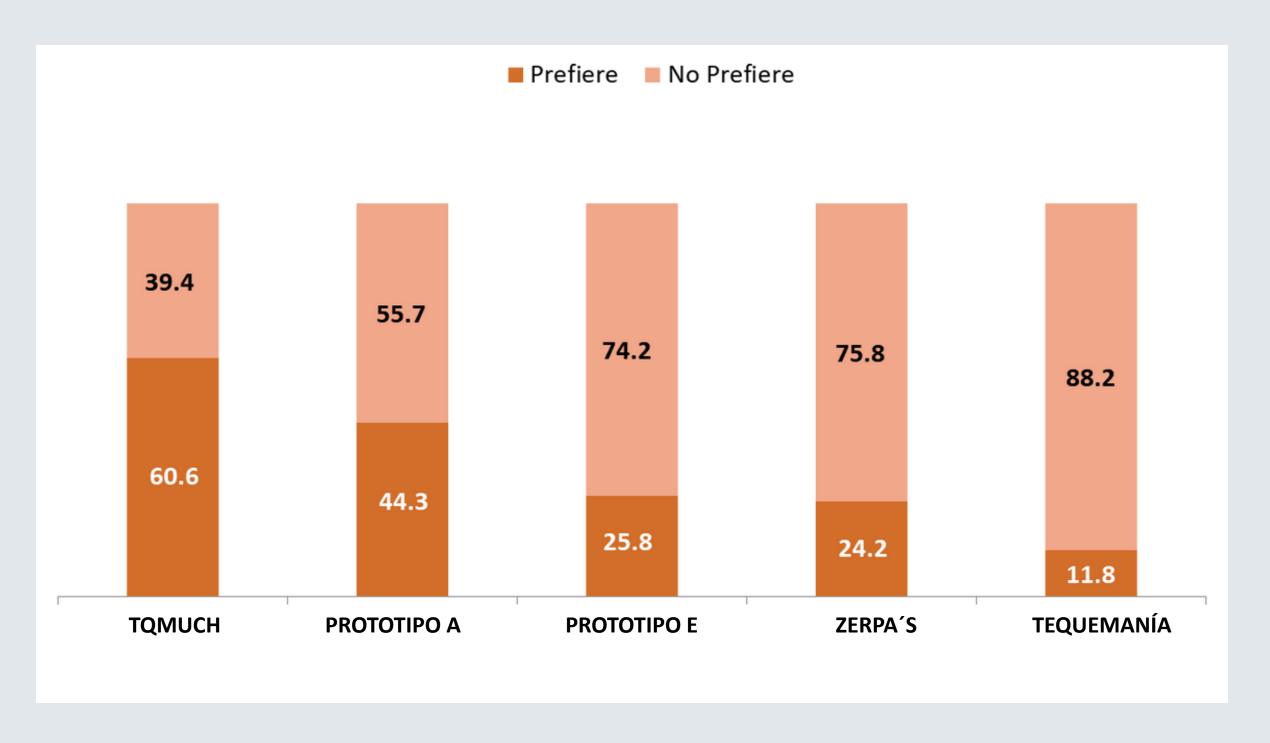
8,9%	8,0%	8,0%	7,1%
137 C	155 C	156 C	719 C

PROTO	TIPO E	PROTOT	IPO A	TEQU	EMANÍA	TQI	TQMUCH		\s'S
13,6%	9,1%	12,9%	8,6%	8,8%	7,4%	9,1%	7,6%	10,6%	9,1%
719 XG C	155 C	719 XG C	1225 U	719 XG C	468 U	1225 U	719 XG C	719 XG C	155 C
7,6%	7,6%	8,6%	8,6%	5,9%	5,9%	7,6%	7,6%	9,1%	6,1%
1215 U	468 U	1345 U	156 C	156 C	7402 U	156 C	155 C	1345 U	156 C
6,1%	6,1%	7,1%	5,7%	5,9%	5,9%	7,6%	6,1%	6,1%	4,5%
148 C	149 C	148 C	7402 U	155 C	149 C	149 C	134 U	134 U	1225 U
4,5%	4,5%	4,3%	4,3%	5,9%	4,4%	4,5%	4,5%	4,5%	4,5%
116 U	1225 U	155 C	1215 U	1365 C	1225 U	1345 U	1205 C	149 C	1205 C
4,5%	4,5%	4,3%	4,3%	4,4%	4,4%	4,5%	4,5%	4,5%	4,5%
1345 U	4545 U	135 U	149 C	1345 U	1205 U	148 C	1215 U	7402 U	468 U

Dentro de los 10 principales colores de las 5 muestras, no se encuentra el primer color ideal (137 C) solo algunos tonos parecidos, (lo cual **en opinion de esta firma pudiera significar que el tiempo de cocción para los entrevistados sería mayor)**. La muestra TQMUCH es la que tiene mayor mención en los códigos 155 C y 156 C (segundo y tercer lugar de los colores ideales).

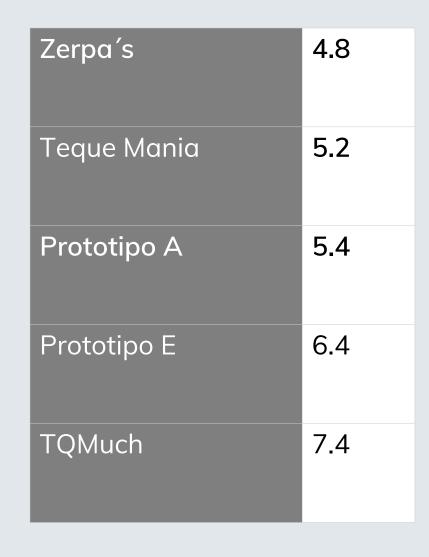
PREFERENCIA DEL COLOR

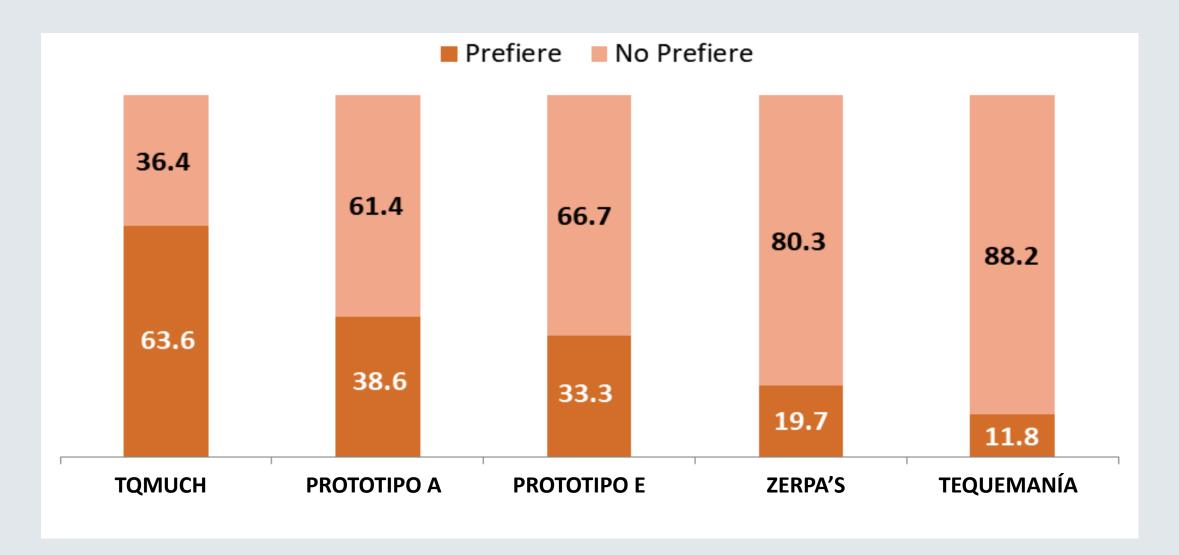
P30.- Elija el código de su muestra preferida en cuanto al color del tequeño de queso frito.



La muestra TQMUCH lidera la preferencia de color de un tequeño frito y le sigue PROTOTIPO A, estas dos marcas de manera significativa tienen mayor preferencia con respecto a las demás muestras.

APARIENCIA GENERAL





En cuanto a la apariencia general de un tequeño frito, la muestra **TQMUCH** es el producto preferido con 25 p.p. de distancia respecto al 2do lugar. TEQUEMANÍA obtuvo la menor preferencia con solo 12%.

INTENSIDAD DEL OLOR IDEAL

P35.- ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?
P36.- ¿Por qué para usted ese es el olor ideal? ¿Qué significa que su tequeño de queso frito tenga ese olor ideal?

5.8

IDEAL
0.0 Muy Debil
10.0 Muy Fuerte

BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

TOP 4 BOXES

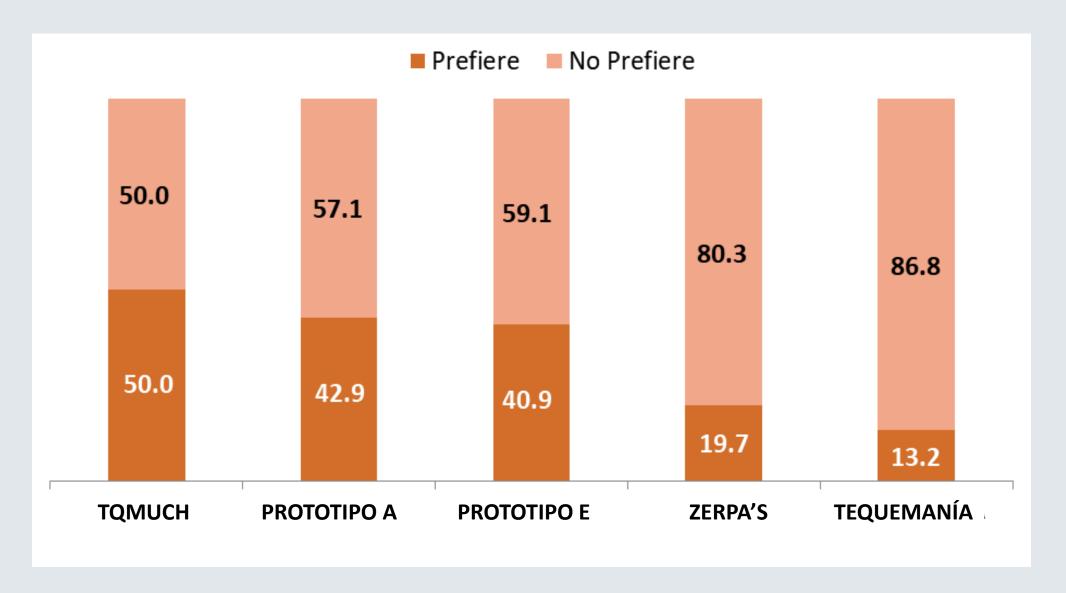
8,0%	
TIENE UN OLOR EQUILIBRADO/ BUEN NIVEL DE OLOR	55,6%
ME GUSTA ESE OLOR A QUESO/ HUELE BIEN/ OLOR AGRADABLE	11,1%
ME PROVOCA CONSUMIRLO/ EL OLOR HACE QUE ME PROVOQUE COMER EL TEQUEÑO	11,1%
TIENE UN OLOR A QUESO FRESCO	11,1%
SU OLOR DA SENSACION DE BUEN SABOR	11,1%

	63,4%
46,5%	TIENE UN OLOR EQUILIBRADO/ BUEN NIVEL DE OLOR
14,1%	ME GUSTA ESE OLOR A QUESO/ HUELE BIEN/ OLOR AGRADABLE
9,9%	ME PROVOCA CONSUMIRLO/ EL OLOR HACE QUE ME PROVOQUE COMER EL TEQUEÑO
5,6%	EL OLOR ES INTENSO/ HUELE BASTANTE A QUESO
4,2%	SU OLOR DA SENSACION DE BUEN SABOR

28,6%	
ME PROVOCA CONSUMIRLO/ EL OLOR HACE QUE ME PROVOQUE COMER EL TEQUEÑO	43,8%
EL OLOR ES INTENSO/ HUELE BASTANTE A QUESO	21,9%
SU OLOR DA SENSACION DE BUEN SABOR	15,6%
ME GUSTA ESE OLOR A QUESO/ HUELE BIEN/ OLOR AGRADABLE	6,3%
MIENTRAS MAS INTENSO ES SU OLOR MAS GUSTO TIENE	6,3%

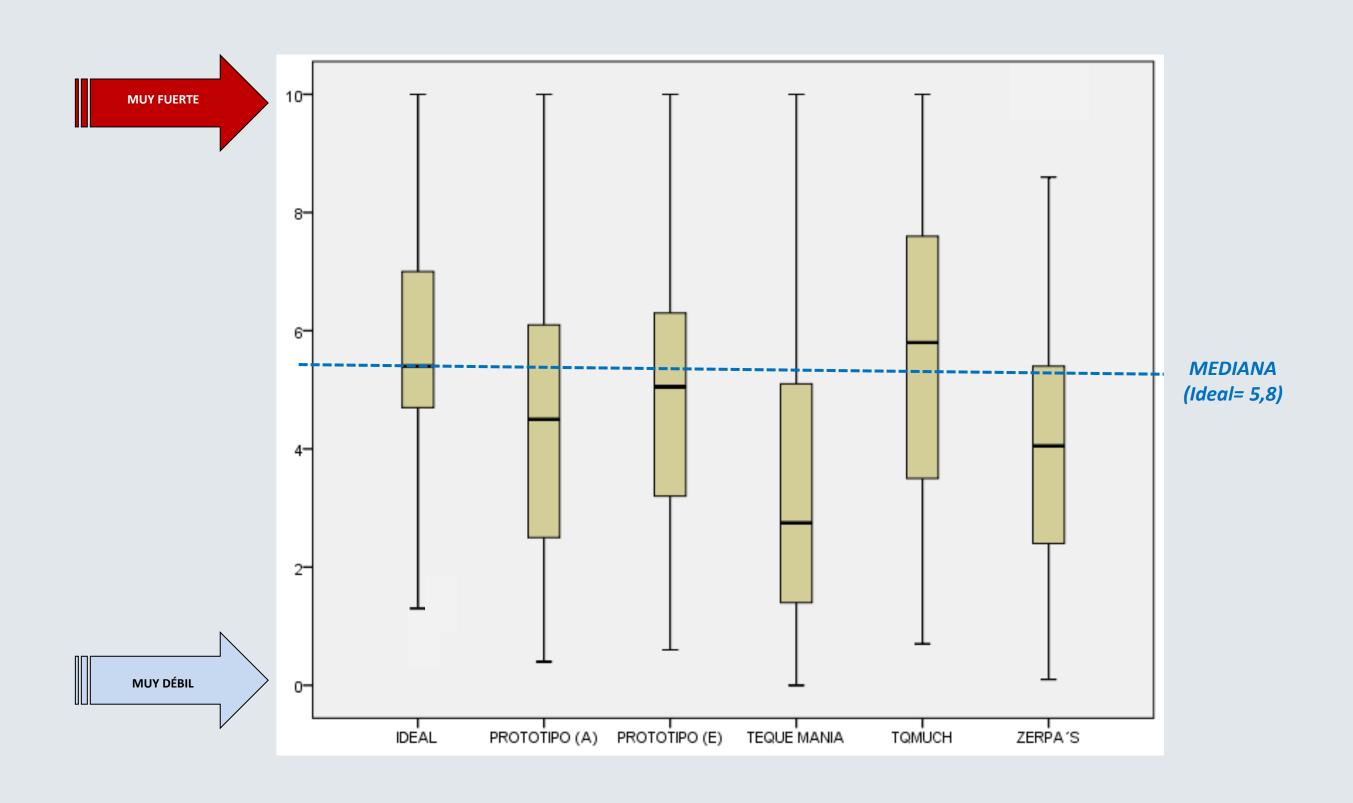
INTENSIDAD DEL OLOR



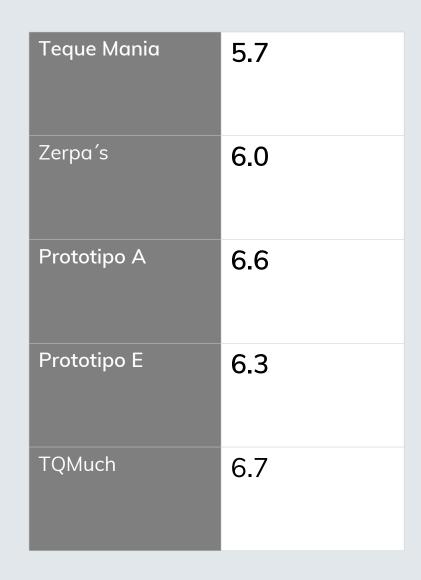


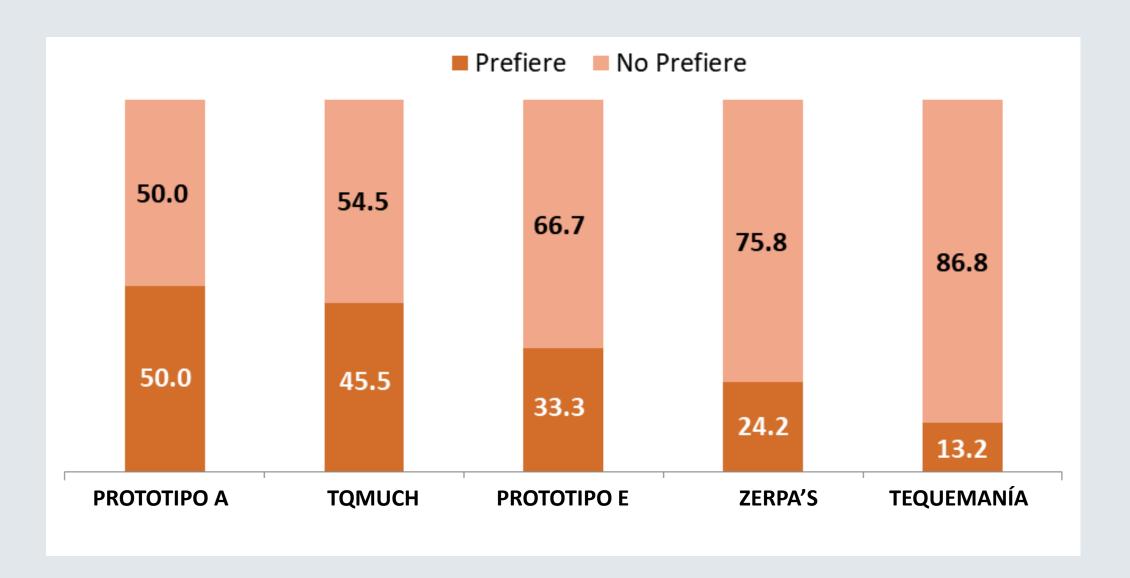
TQMUCH es la muestra igual al ideal con respecto a la Intensidad del Olor, de hecho la evaluación de las otras muestras resultan por debajo significativamente con respecto al ideal. El mayor porcentaje de preferencia se lo lleva la muestra TQMUCH (50%), y los PROTOTIPOS A y E en 2do lugar sin diferencia entre ellas

INTENSIDAD DEL OLOR



OLOR GENERAL





En cuanto al Olor General, la muestra PROTOTIPO A alcanza la mayor preferencia y de segundo lugar la marca TQMUCH. En evaluación, no hay diferencia entre ellas

CROCANCIA DEL TEQUEÑO IDEAL

P45.- ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?
P46.- ¿Qué significa que su tequeño de queso frito tenga ese crujiente ideal en la concha al morderla?

6.5

IDEAL 0.0 Nada Crujiente 10.0 Muy Crujiente

BOTTOM 3 BOXES

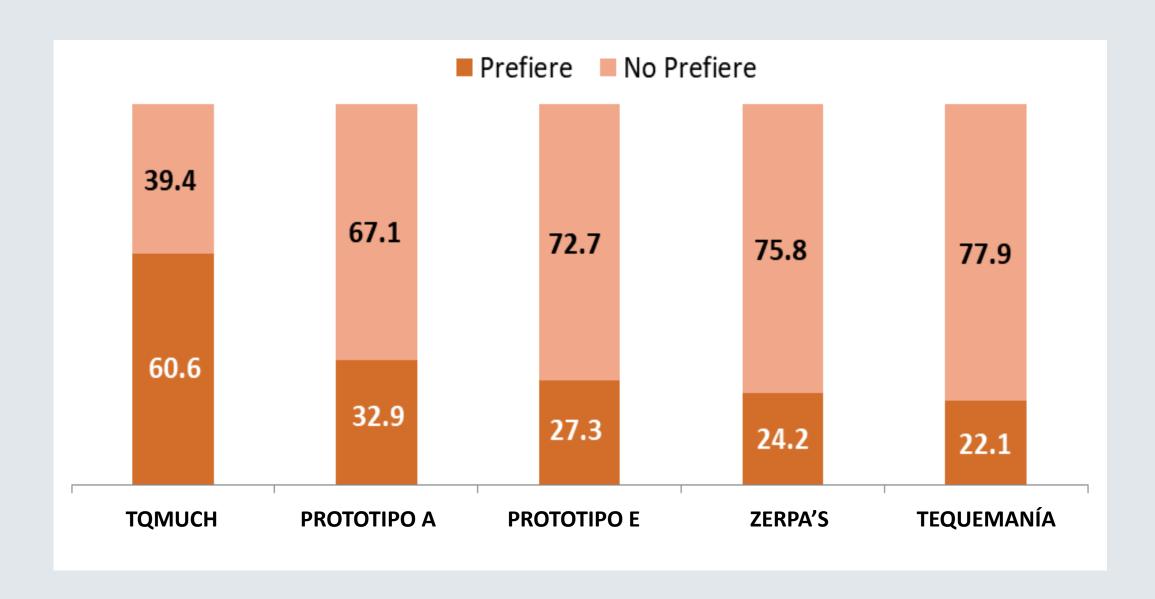
MEDIUM BOXES

TOP 4 BOXES

9,8%		42,9%		47,3%		
POR SU TEXTURA CRUJIENTE/ TOSTADA	36,4%	POR SU TEXTURA CRUJIENTE/ TOSTADA	39,6%	POR SU TEXTURA CRUJIENTE/ TOSTADA	39,6%	
POR SU SUAVIDAD/ MASA SUAVE	36,4%	POR SU SUAVIDAD/ MASA SUAVE	25,0%	NIVEL DE FRITO ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCION	13,2%	
NIVEL DE FRITO ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCION	9,1%	TIENE EL TERMINO MEDIO ADECUADO	14,6%	POR SU SUAVIDAD/ MASA SUAVE	7,5%	
PERMITE SABOREAR MEJOR EL PRODUCTO	9,1%	ME GUSTA/ ME GUSTA ASI	12,5%	PERMITE SABOREAR MEJOR EL PRODUCTO	7,5%	
LO CRUJIENTE LE DA MEJOR SABOR	9,1%	NIVEL DE FRITO ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCION	10,4%	LO CRUJIENTE LE DA MEJOR SABOR	7,55	

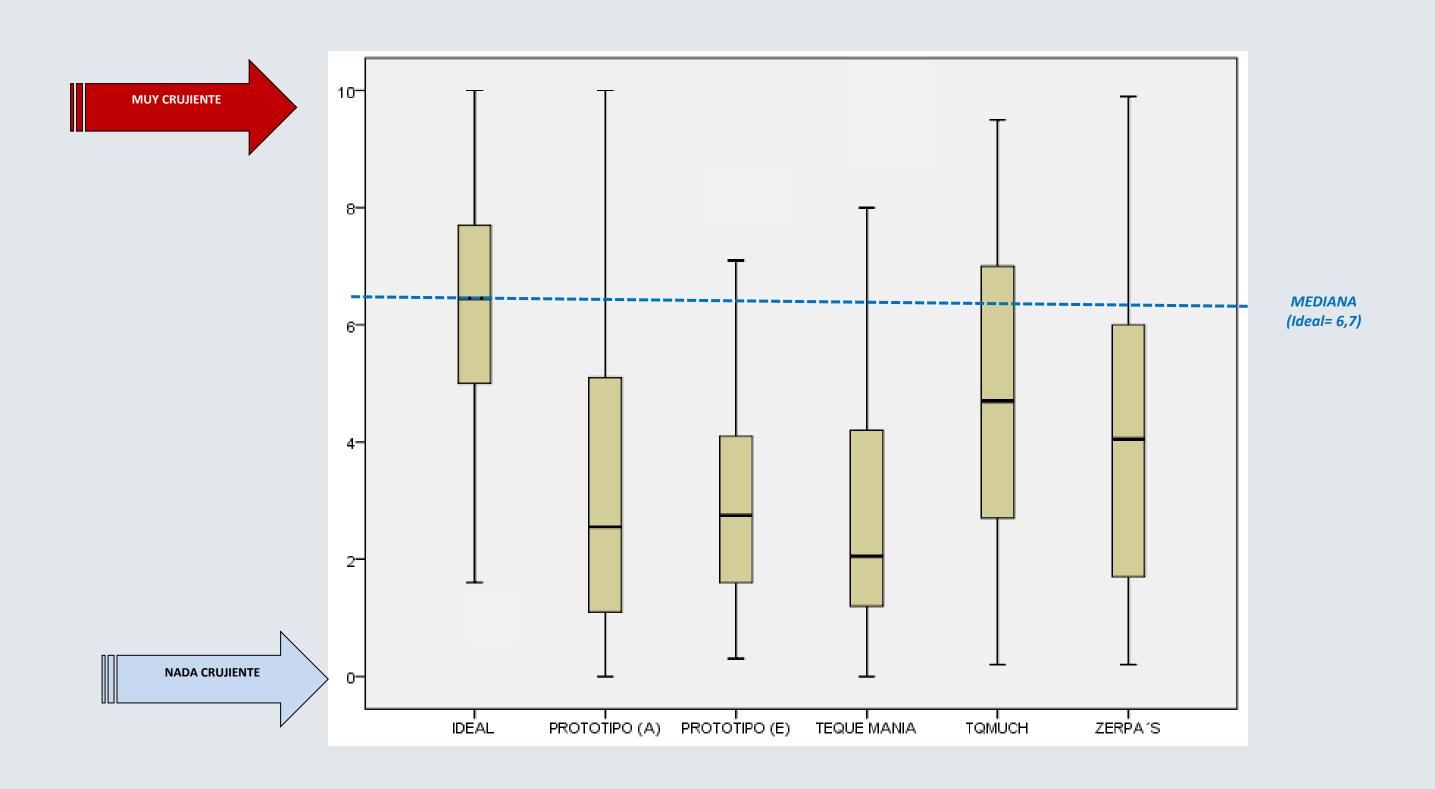
CROCANCIA DEL TEQUEÑO

Teque Mania	3.0
Prototipo A	3.1
Prototipo E	3.1
Zerpa's	4.1
TQMuch	4.8
IDEAL	6.5



La crocancia de las 5 muestras están por debajo del nivel de significancia del ideal, la mejor evaluada es TQMUCH, pero lejos del ideal, pero comparativamente logra la mayor preferencia entre los productos participantes con 61%.

CROCANCIA DEL TEQUEÑO



SUAVIDAD DE LA MASA AL MORDER - IDEAL

P47.- ¿Cuál es la suavidad ideal de la masa al morder el tequeño para usted entre estos dos extremos? .- P48.- ¿Por qué para usted esa es la suavidad ideal de la masa al morder el tequeño?

3.9

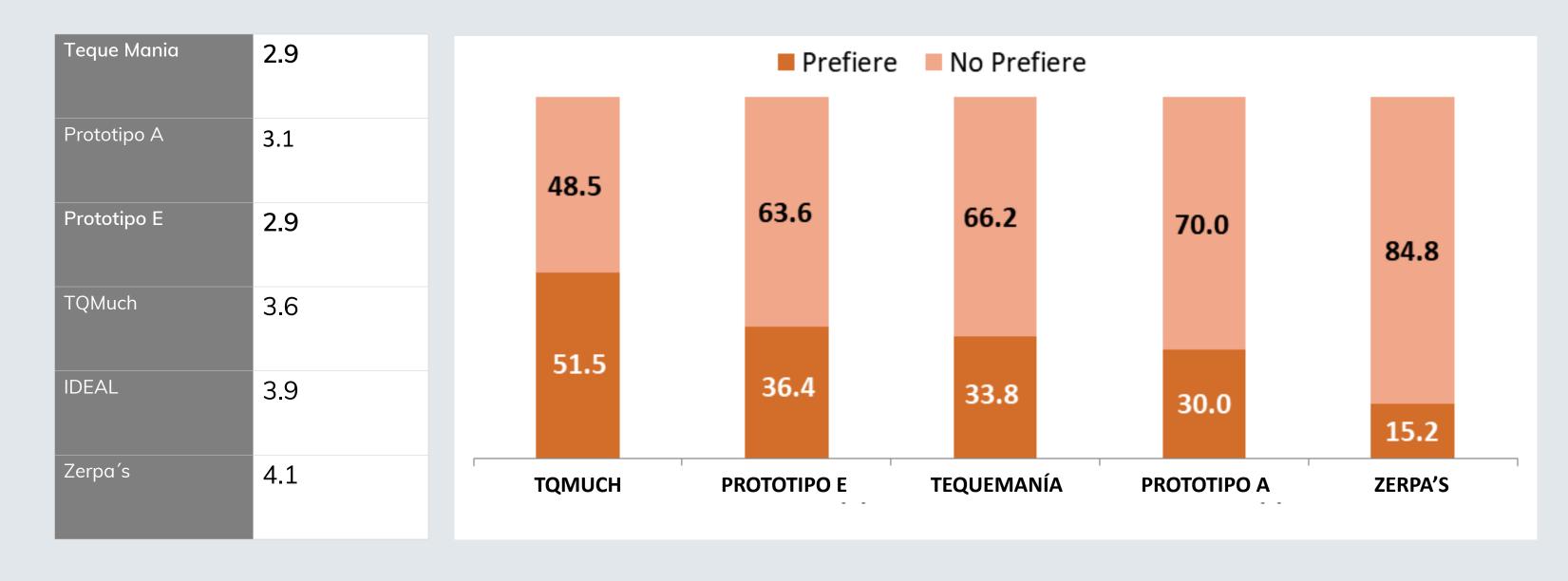
IDEAL 0.0 Muy Suave 10.0 Muy Dura

BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

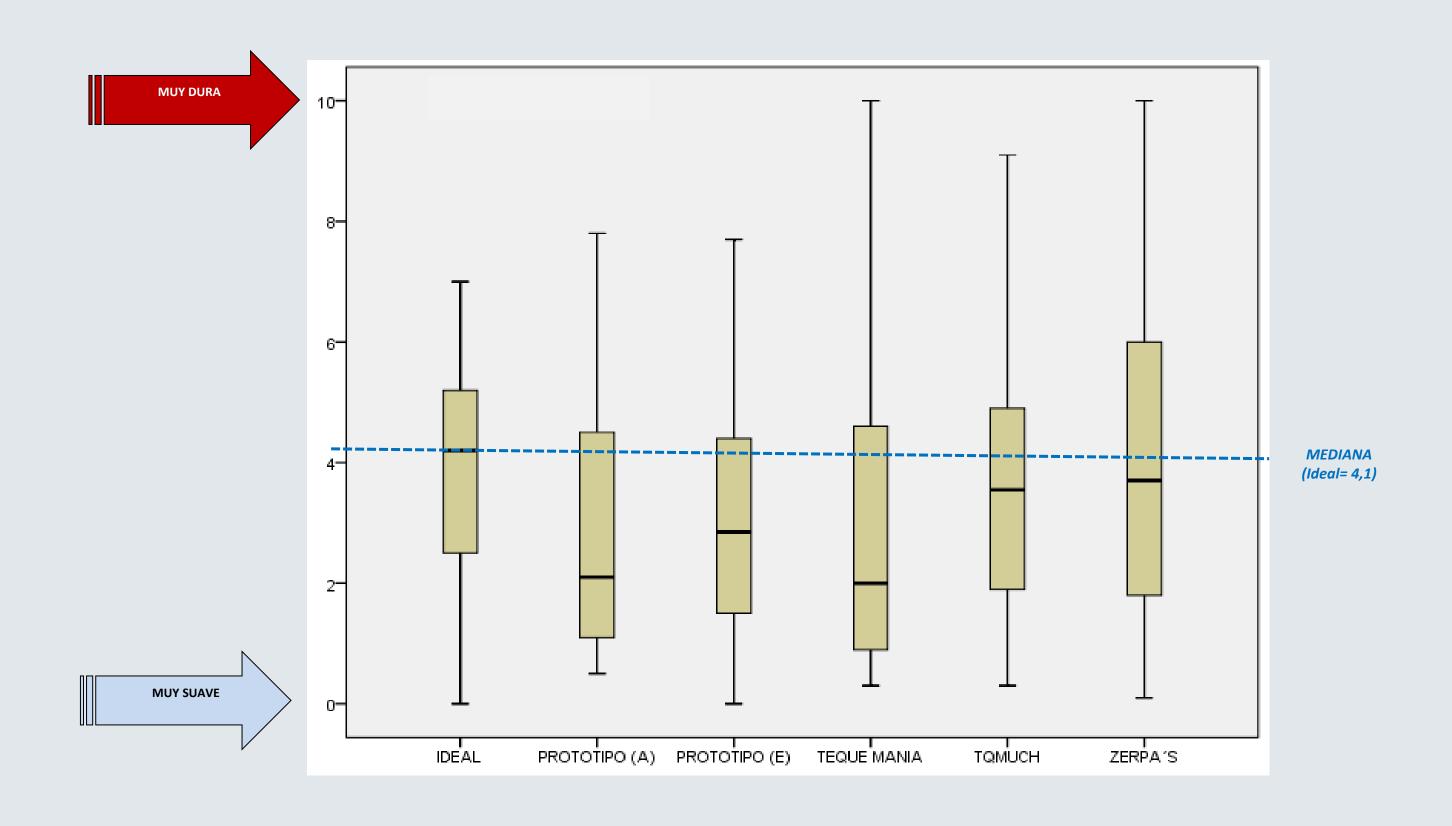
33,9%		61,6%		4,5%	
LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/ MASA ES SUAVE	26,3%	LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/ MASA ES SUAVE	23,2%	NO ME GUSTA TEXTURA SUAVE/ ME GUSTA CRUJIENTE/ ME GUSTA	40,0%
FACIL DE MASTICAR/ FACIL DE COMER	21,1%	NO ME GUSTA TEXTURA SUAVE/ ME GUSTA CRUJIENTE/ ME GUSTA DURA LA MASA	20,3%	DURA LA MASA LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/	20,0%
SABE MAS RICA/ ES MAS RICO AL PALADAR/ ES MEJOR EL SABOR	18,4%	FACIL DE MASTICAR/ FACIL DE	4.7.40/	MASA ES SUAVE	20,070
		COMER	17,4%	QUEDA BIEN COCIDA/ BUENA COCCION	20,0%
ES PERFECTA/ ME GUSTA	7,9%	TEXTURA TERMINO MEDIO ADECUADA	13,0%	SABE MAS RICAV ES MAS RICO AL	
PERMITE DISFRUTARLA MEJOR/ SE	/ (1º//_			PALADAR/ ES MEJOR EL SABOR	20,0%
DISFRUTA MAS	.,	ES PERFECTA/ ME GUSTA	7,2%		

SUAVIDAD DE LA MASA AL MORDER



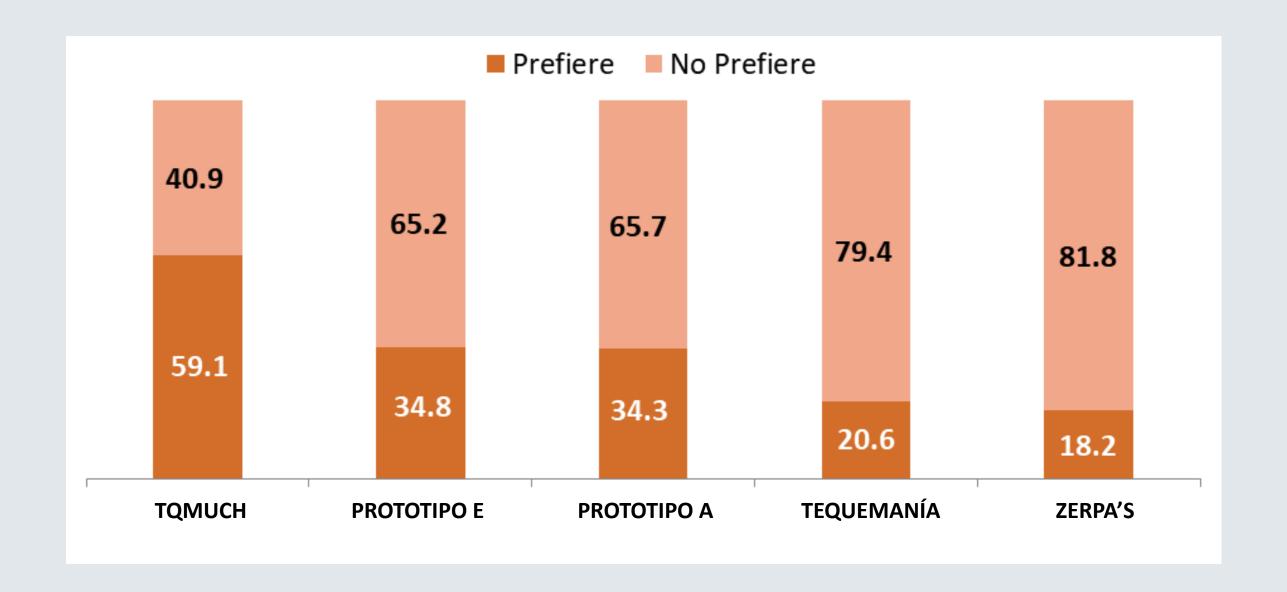
En evaluación, la suavidad de la masa al morder, TQMUCH y ZERPA'S no tienen diferencia con respecto al promedio ideal. Sin embargo en comparativa de preferencia resalta TQMUCH y solo el 15% de los participantes prefirió la muestra ZERPA'S.

SUAVIDAD DE LA MASA AL MORDER



SABOR GENERAL





TQMUCH se lleva el mayor promedio en evaluación del Sabor General y también es la muestra preferida. Los PROTOTIPOS A y E sin diferencias entre ellas, en 2do lugar, y TEQUEMANÍA y ZERPA'S en 3er lugar

CANTIDAD DEL QUESO DEL RELLENO - IDEAL

P49.- ¿Cuál es la cantidad de queso ideal para usted entre estos dos extremos? P50.- ¿Por qué para usted esa es la cantidad de queso ideal?

7.3

IDEAL 0.0 Nada de queso 10.0 Mucho queso

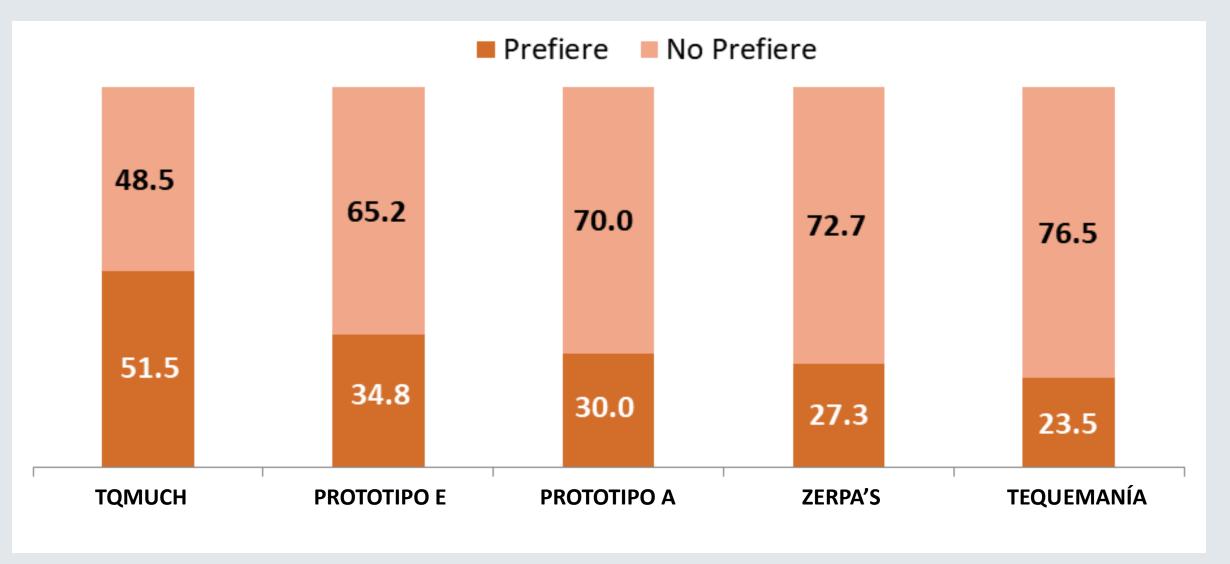
BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

1,8%	36,6%		61,6%	
CANTIDAD DE QUESO SUFICIENTE PARA QUE NO SE SALGA DE LA 100%	CANTIDAD DE QUESO TERMINO MEDIO PARA QUE NO SE SALGA DE	31,7	ME GUSTA QUE TENGA MUCHO QUESO/ SABOR INTENSO A QUESO	46,4
MASA	LA MASA/ QUESO TERMINO MEDIO		ME ENCANTA EL SABOR DEL	21,7
	ME GUSTA QUE TENGA MUCHO QUESO/ SABOR INTENSO A QUESO	14,6	QUESO/ ME GUSTA EL QUESO	,
	PORQUE SE SIENTE EL SABOR DE QUESO Y LA MASA	SABE BIEN CON BASTANTE QUESO	13,0	
		DEBE SABER A QUESO/ SI ES		
	ME ENCANTA EL SABOR DEL QUESO/ ME GUSTA EL QUESO	9,8	TEQUEÑO DE QUESO DEBE TENER SABOR A QUESO	10,1
	SABOR A QUESO TERMINO MEDIO/ SABOR IDEAL	9,8	PORQUE SE SIENTE EL SABOR DE QUESO Y LA MASA	4,3

CANTIDAD DE QUESO DEL RELLENO



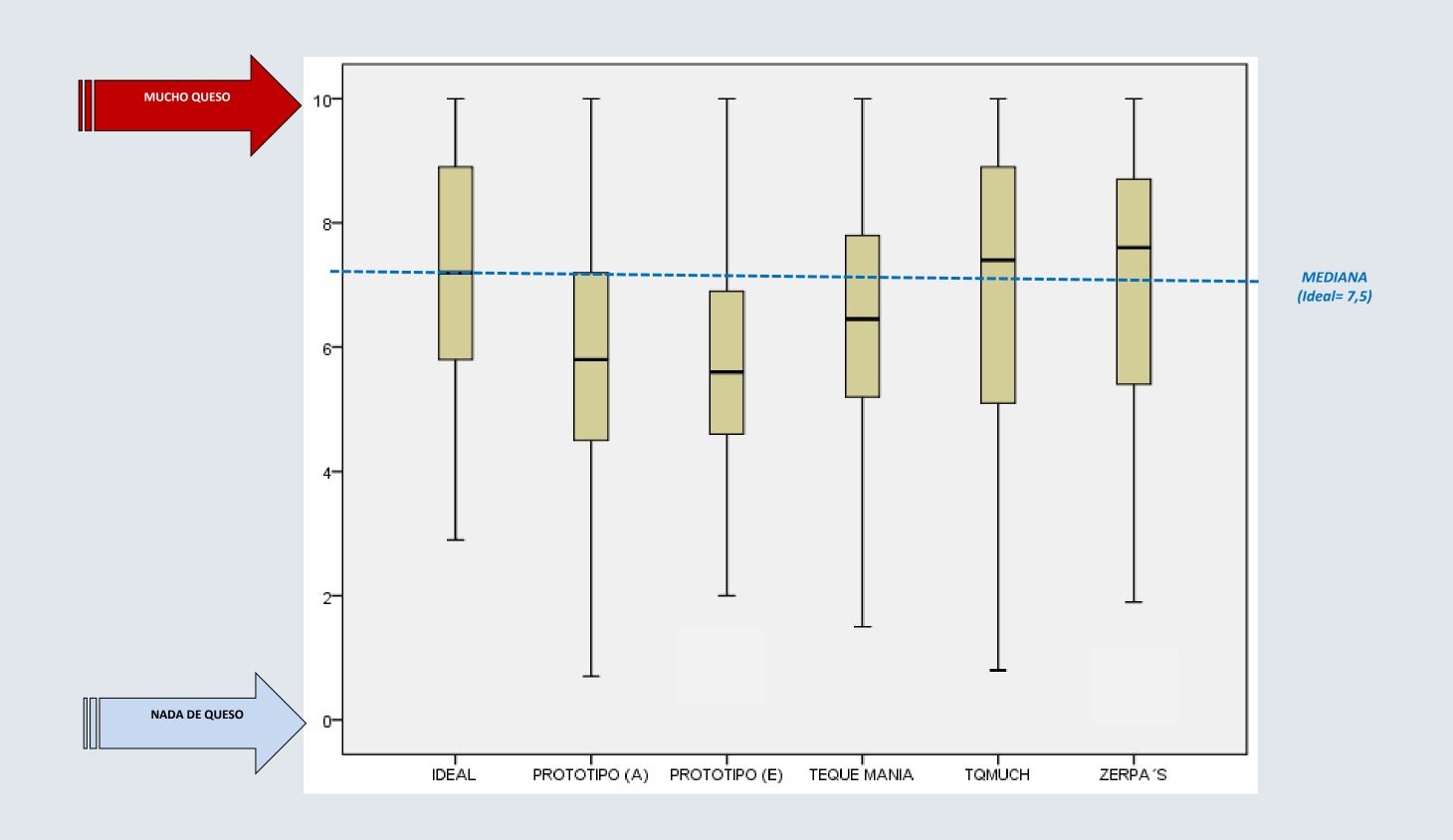


En evaluación, las muestras con la menor cantidad de relleno de queso son los PROTOTIPO A y E, significativamente por debajo del promedio de ideal, al igual que TEQUEMANÍA. Sin embargo, en Preferencia ocupan el 2do. lugar de preferencia. TQMUCH es el producto preferido. La muestra ZERPA'S a pesar que está en 4to. Lugar, es el tequeño con mayor cantidad de queso según los participantes.



En comentarios tomados de los participantes, **resultó muy valorado el sabor y textura del queso del producto ZERPA'S**, lo cual puede estar influyendo en la evaluación tan cercana al ideal

CANTIDAD DE QUESO DEL RELLENO



NIVEL DE SAL DEL QUESO - IDEAL

P51.- 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?

P52.- ¿Por qué para usted ese es el nivel de sal ideal?

4.0

IDEAL 0.0 Nada de sal 10.0 Mucha sal

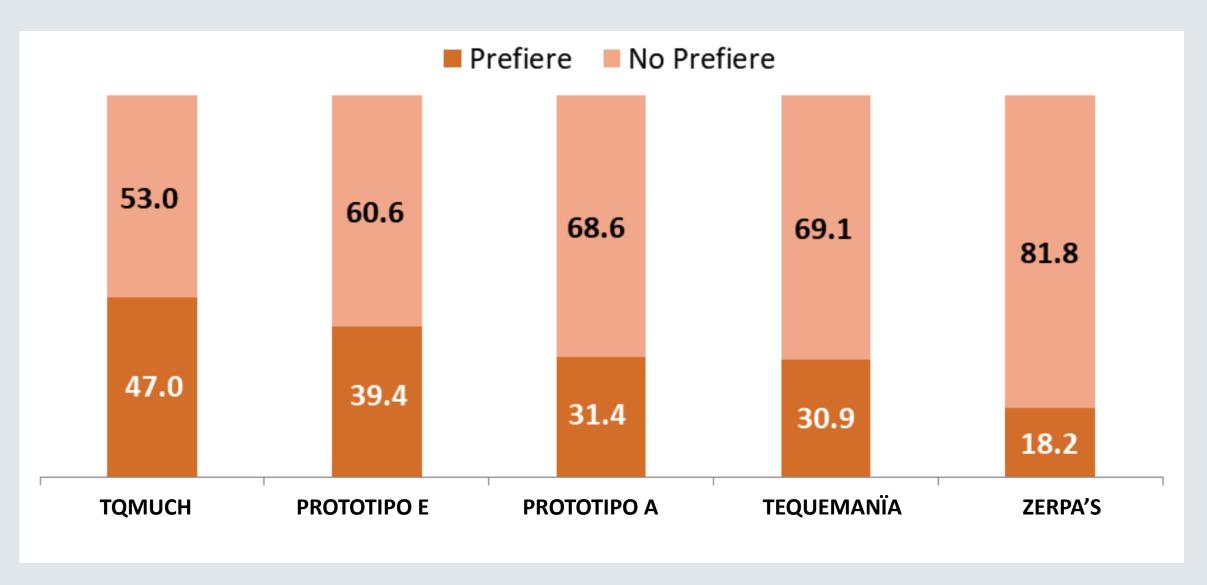
BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

32,1%		65,2%		2,7%	
POR SALUD/ ES MAS SANO/COMER BAJO DE SAL	63,9%	POR SALUD/ ES MAS SANO/COMER BAJO DE SAL	39,7%	ME GUSTA LA COMIDA SALADA/ QUE SE SIENTA LA SAL	66,7%
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	8,3%	TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	19,2%	TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	33,3%
ME GUSTA LA COMIDA SALADA/	0.20/	DA SABOR/ RESALTA LOS SABORES	13,7%		
QUE SE SIENTA LA SAL	8,3%	PARA QUE SE SIENTA BIEN EL			
SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ	5,6%	SABOR A QUESO/ RESALTAR EL QUESO	9,6%		
WACA I LE QUESO A LA VEZ		ME GUSTA LA COMIDA SALADA/ QUE	6.09/		
DA SABOR/ RESALTA LOS SABORES	5,6%	SE SIENTA LA SAL	6,8%		

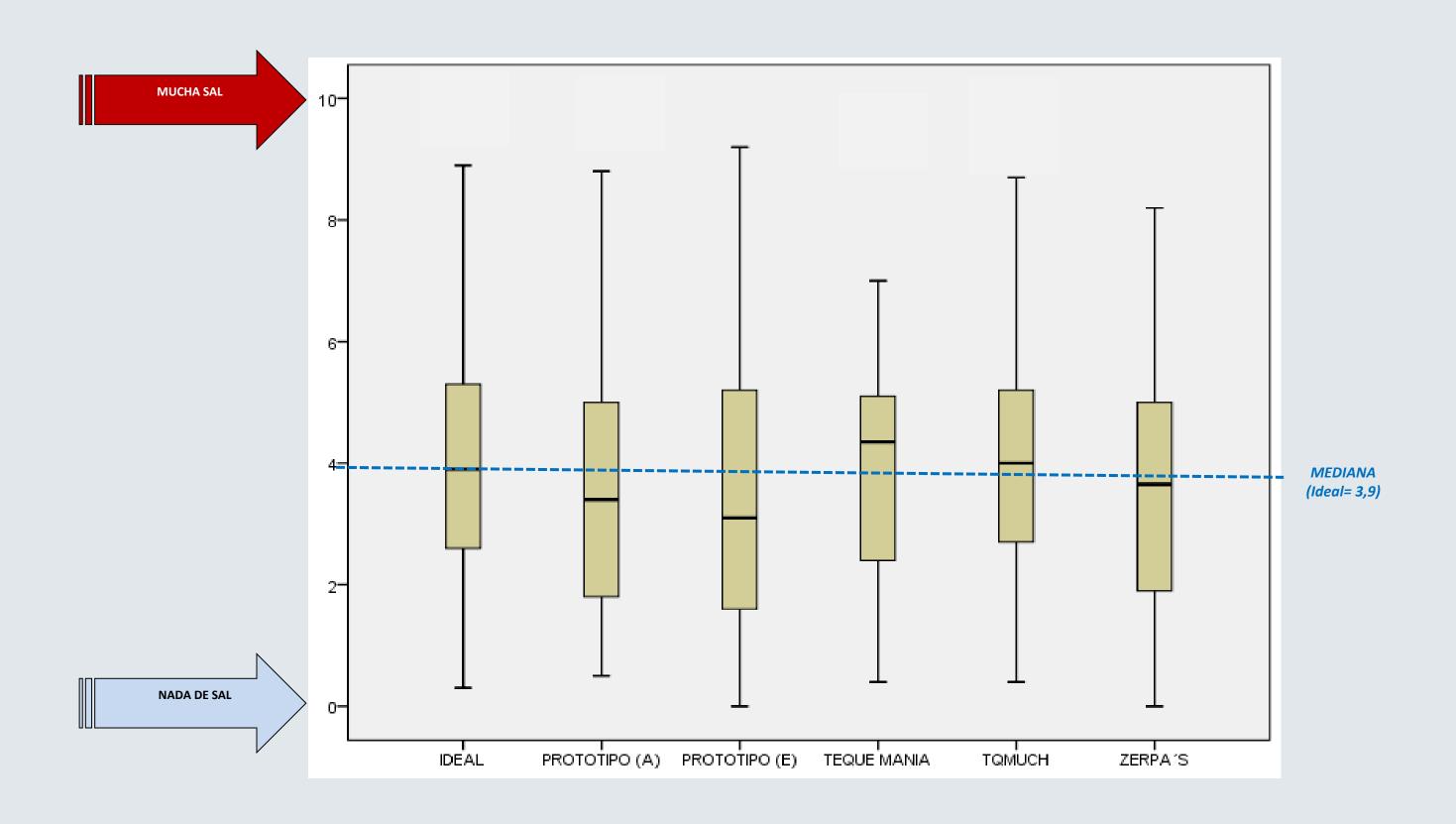
NIVEL DE SAL DEL QUESO





La evaluación del nivel de sal del queso, resultó bastante equilibrado en todas las muestras evaluadas y sin diferencias significativas vs el ideal. En cuanto a preferencia, se muestran cuatro clusters: el tequeño preferido es TQMUCH, en 2do lugar resultó el PROTOTIPO E, un 3er lugar con PROTOTIPO A y TEQUEMANÍA, y por último en 4to lugar ZERPA'S

NIVEL DE SAL DEL QUESO



INTENSIDAD DE SABOR DEL QUESO - IDEAL

P53.- ¿Cuál es la intensidad del sabor a queso ideal para usted entre estos dos extremos? P54.- ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor a queso ideal?

5.7

IDEAL
0.0 Muy Debil
10.0 Muy Fuerte

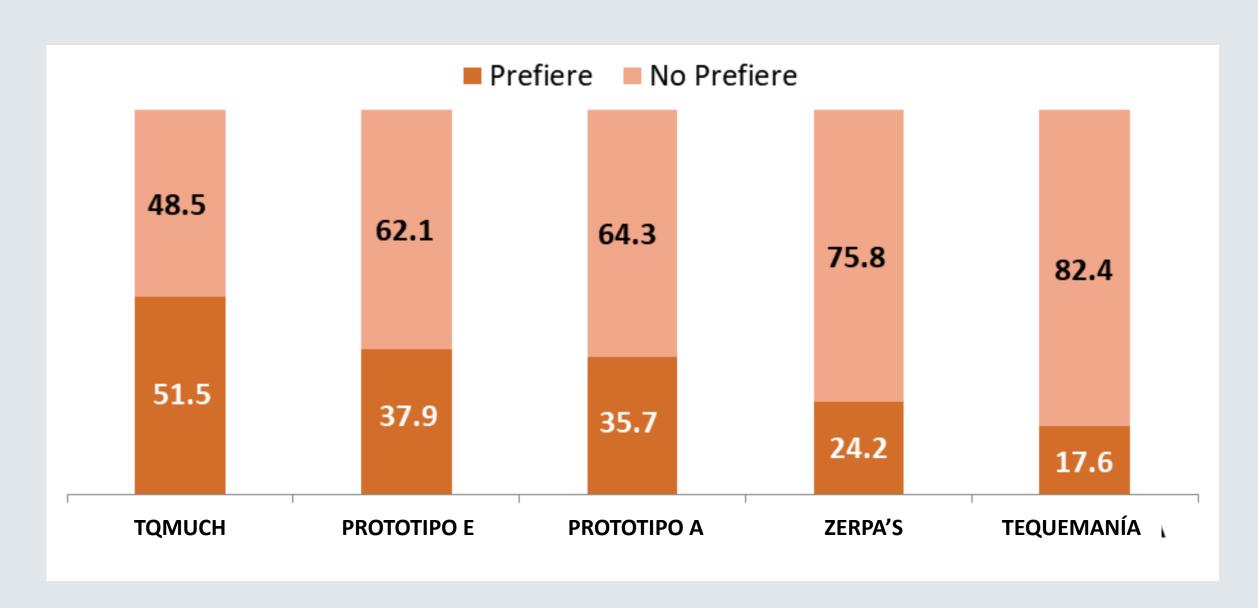
BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

7,1%		68,8%		24,1%	
PREFIERO UN SABOR SUAVE A QUESO	50,0	PREFIERO UN SABOR SUAVE A QUESO	24,7	PARA QUE SE SIENTA BIEN EL SABOR A QUESO/ RESALTAR EL	48,1
BRINDA MEJOR CALIDAD	12,5	PARA QUE SE SIENTA BIEN EL SABOR A QUESO/ RESALTAR EL	18,2	EL QUESO ME ENCANTA/ EL	18,5
SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ	12,5	TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	14,3	SE DISFRUTA MEJOR EL	7,4
ESTA BIEN ASI/ ME GUSTA ASI	12,5	ESTA BIEN ASI/ ME GUSTA ASI	11,7	PRODUCTO/ MEJOR DEGUSTACION BRINDA MEJOR CALIDAD	7,4
NO ME GUSTA EL QUESO/ NO COMO QUESO	12,5	SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ	10,4	SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ	7,4

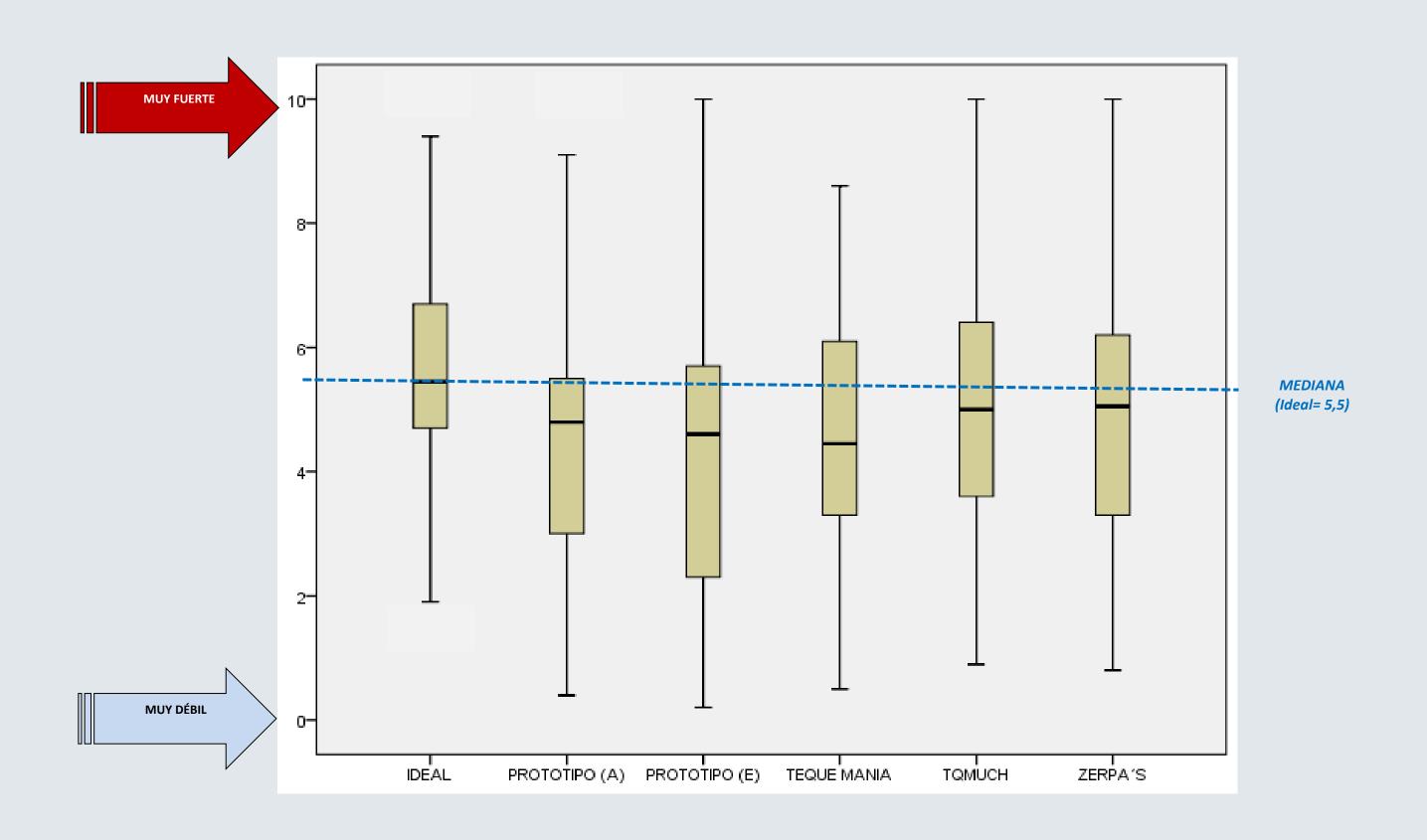
INTENSIDAD DE SABOR DEL QUESO



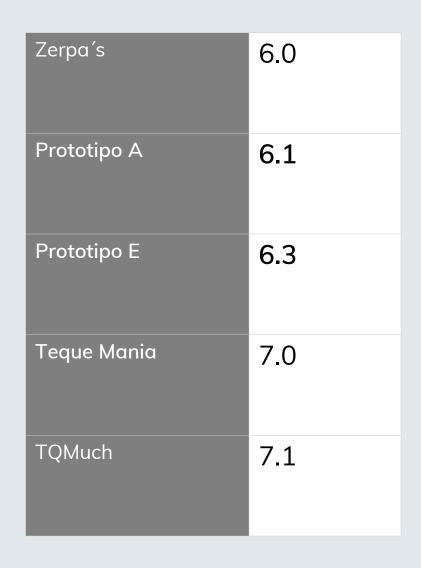


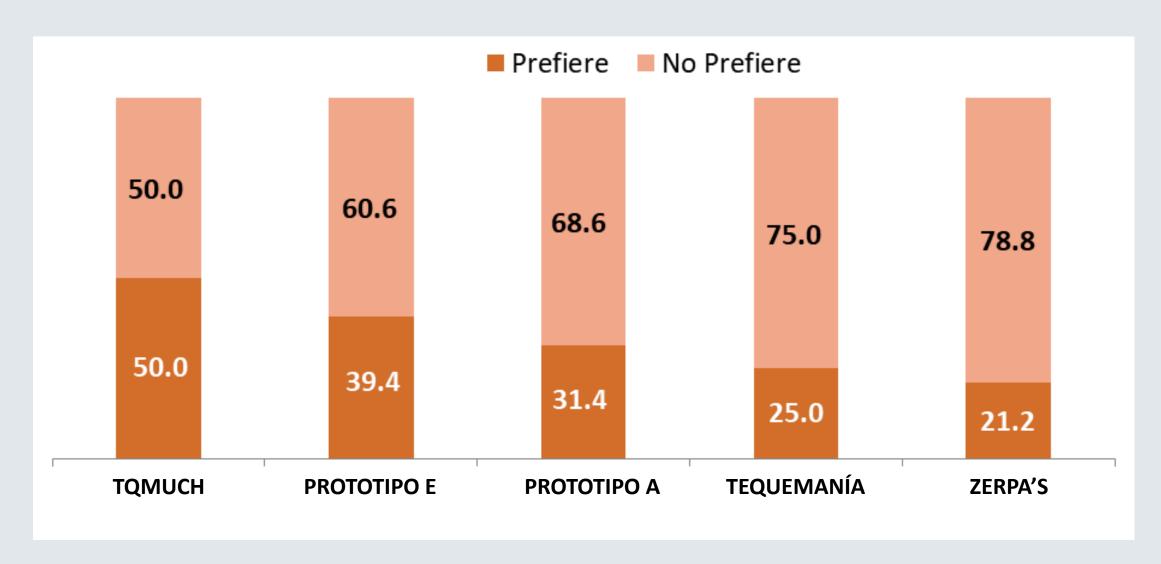
TQMUCH y ZERPA'S sin diferencias significativas vs el ideal . El 1er lugar en Preferencia es para TQMUCH, le siguen en 2do lugar los PROTOTIPOS E y A , ZERPA'S en 3er lugar y por últimoTEQUEMANIA .

INTENSIDAD DE SABOR DEL QUESO



SABOR DEL QUESO





El mayor nivel de agrado del sabor del queso lo logran TQMUCH y TEQUEMANÍA sin diferencia entre ellos, y en un 2do grupo quedan PROTOTIPO E y A y ZERPA'S también sin diferencias entre ellos. En Preferencia comparativa, TQMUCH logra el 1er lugar con una diferencia significativa vs el resto. En 2do orden la muestra PROTOTIPO E

CONSISTENCIA DEL QUESO - IDEAL

P55.- ¿Cuál es la consistencia ideal del queso para usted entre estos dos extremos? P56.- ¿Por qué para usted ese es la consistencia ideal del queso?

4.2

IDEAL 0.0 Muy blanda 10.0 Muy Dura

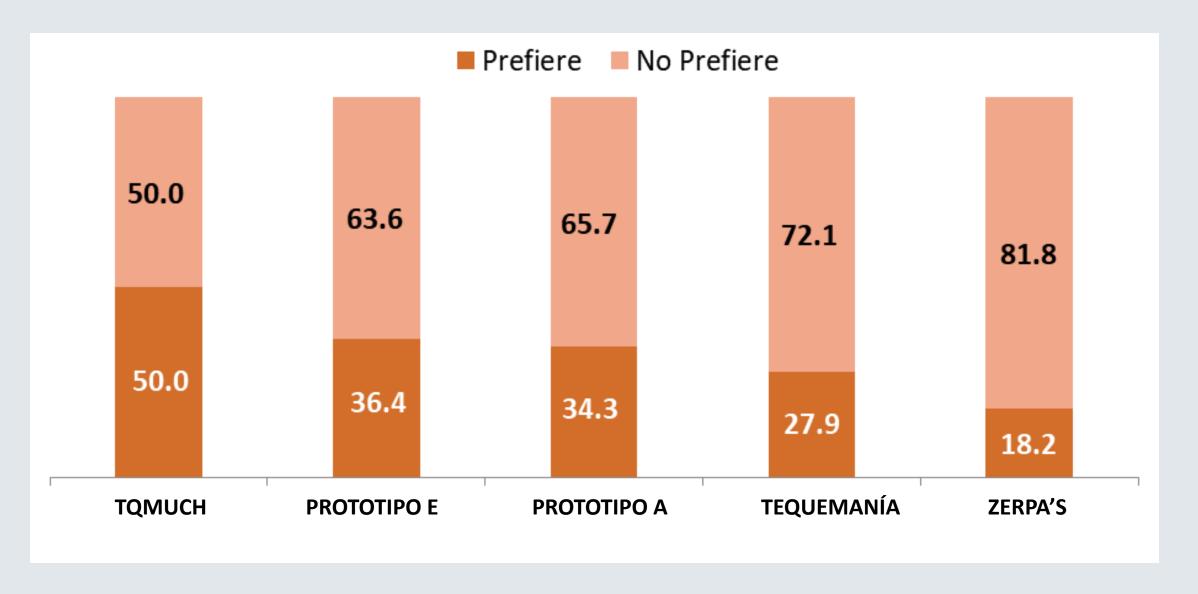
BOTTOM 3 BOXES

MEDIUM BOXES

27,7%		66,0% 6,3%		6,3%	
ME GUSTA COMO SE DERRITE EL QUESO		TERMINO MEDIO/NI MUY SUAVE NI MUY DURA	29,7%	QUE SEA SUAVE POR DENTRO/ SUAVE	28,6%
QUE SEA SUAVE POR DENTRO/	1 44 7144	QUE SEA SUAVE POR DENTRO/	20,3%	QUE SEA MAS DURO	28,6%
SUAVE	20,470	SUAVE	20,570	EL QUESO ES LO QUE LE DAN	
SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ SE DIGIERE MEJOR	6,5%	ME GUSTA UN POCO DURO	10,8%	BUEN SABOR	14,3%
PRODUCTO/ 3L DIGILAL MILJOR			-	OF BIOEBLITA ME IOD EL	
PARA QUE SE SIENTA BIEN EL SABOR A QUESO	6,5%	ME GUSTA COMO SE DERRITE EL QUESO	9,5%	SE DISFRUTA MEJOR EL PRODUCTO/ SE DIGIERE MEJOR	14,3%
SE DISFRUTA EL SABOR DE LA MASA Y EL QUESO A LA VEZ		IDEAL PERFECTO PARA EL PALADAR	8,1%	PARA QUE SE SIENTA BIEN EL SABOR A QUESO	14,3%

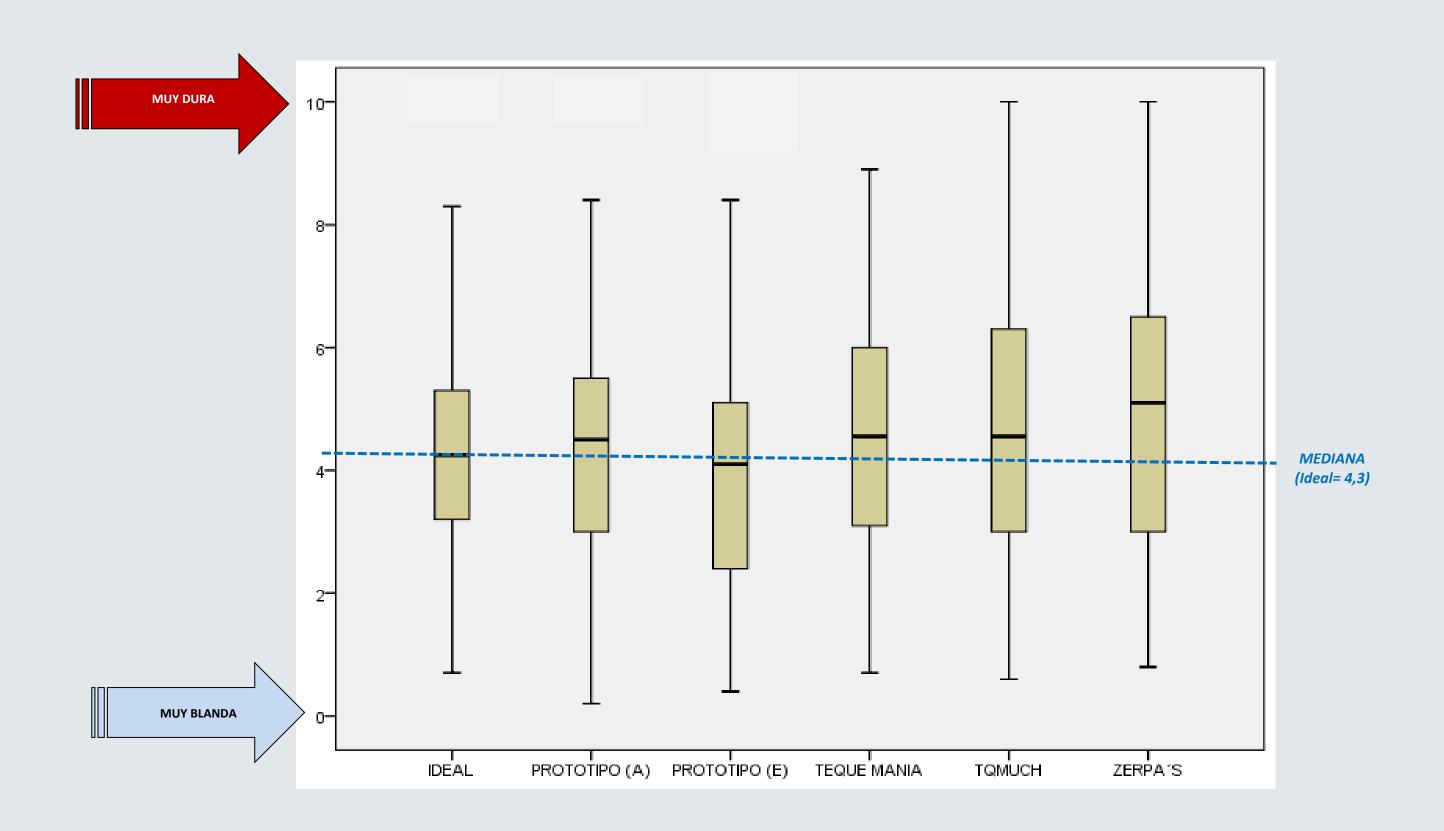
CONSISTENCIA DEL QUESO





En evaluación 4 de las 5 muestras evaluadas no tienen diferencia vs el ideal, solo ZERPA'S resulta significativamente diferente. La preferencia se inclinó hacia la marca TQMUCH, seguida por las muestras PROTOTIPO E y A, sin diferencias entre ellas

CONSISTENCIA DEL QUESO

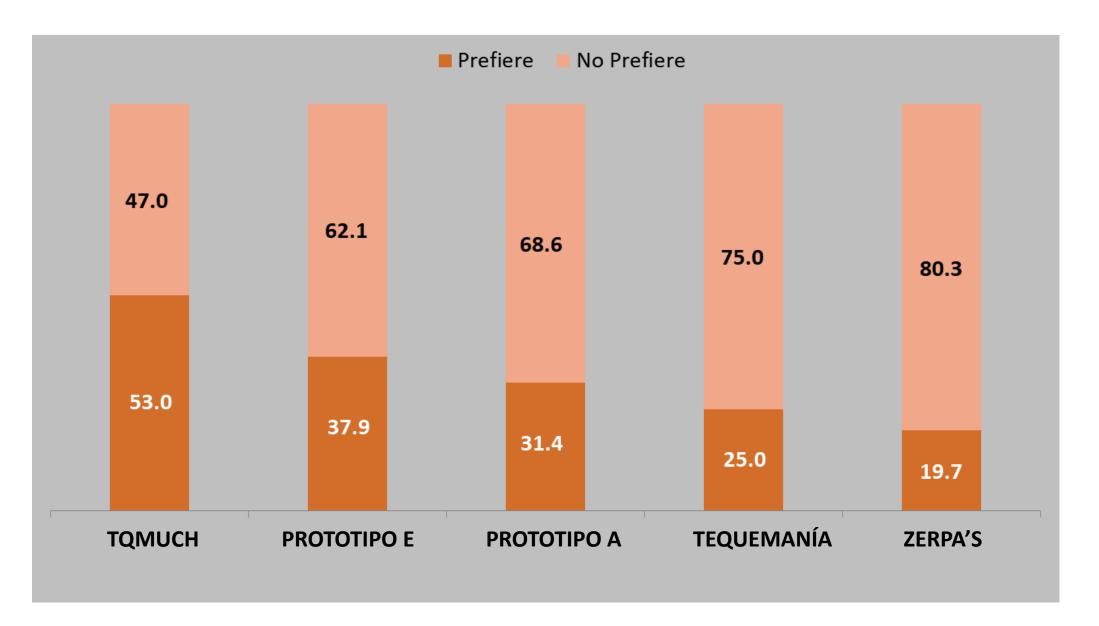




PREFERENCIA GENERAL FASE COCIDO



P89.- Teniendo en cuenta todos estos aspectos que has evaluado del tequeño, ¿qué muestra prefieres?



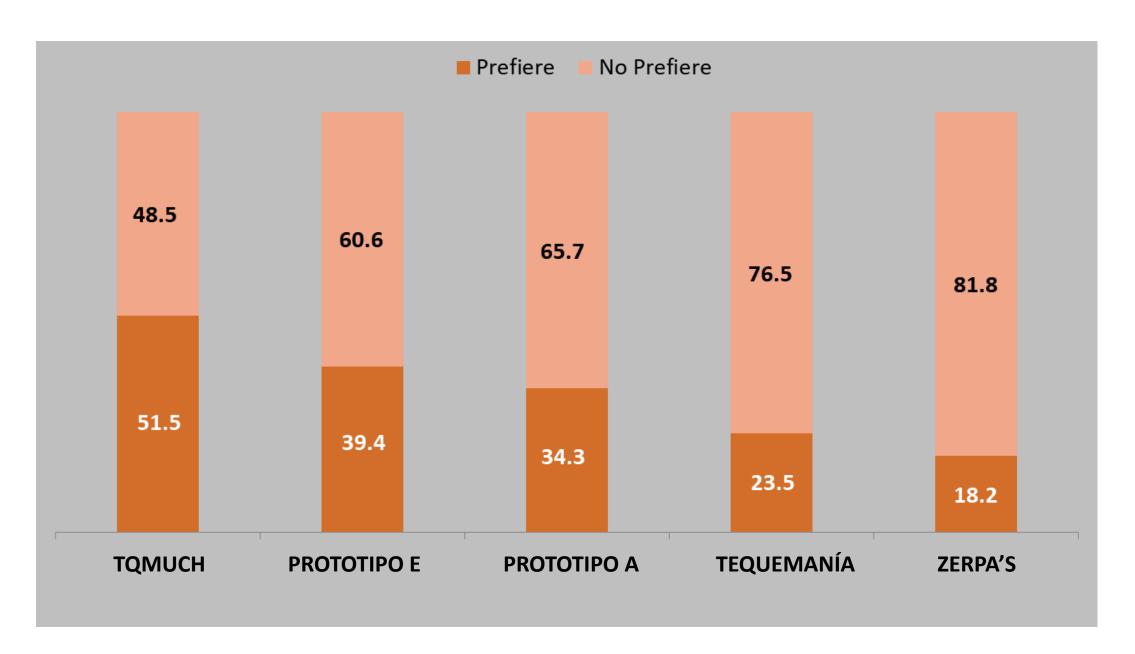
La preferencia general en esta fase del tequeño cocido, es TQMUCH con casi todos los atributos evaluados a favor. De los dos prototipos, el PROTOTIPO E tiene una ligera pero clara preferencia vs PROTOTIPO A



PREFERENCIA FINAL



P90. Teniendo en cuenta todos estos aspectos que has evaluado del tequeño, tanto del tequeño crudo como del tequeño cocido, ¿qué muestra prefieres?



La preferencia Total final indiscutiblemente va hacia la marca TQMUCH, y el PROTOTIPO E como 2do lugar

Resumen - Etapa Cocido

La APARIENCIA GENERAL, el COLOR del tequeño, el SABOR GENERAL y EL SABOR DEL QUESO son los atributos de mayor importancia para lograr la preferencia de un TEQUEÑO ya cocido. Estos cuatro atributos obtienen el 50% en la jerarquización entre 12 atributos evaluados

El color con mayor puntuación de ideal no se encuentra en ninguna de las muestras evaluadas y al comparar los códigos 155 C (segundo ideal) y 156 C (tercero ideal), se observa que TQMUCH es la marca más cercanas a estos dos colores ideales y en consecuencia fue elegida como la preferida (61%).

TQMUCH es el producto
PREFERIDO (53%) de esta etapa
El PROTOTIPO E obtiene el 2do
lugar (38%) y en pocos casos
difiere del PROTOTIPO A (son
similares entre ellos)



En la interacción con los participantes durante la evaluación del queso, solo 3 atributos de los 5 incluídos, lograron una respuesta clara/sin dudas: El sabor del queso, la consistencia del queso y la cantidad de queso. Los otros 2 atributos se consideraban ya evaluados en los 3 anteriores:

- El sabor del queso el nivel de sal del queso
- La cantidad de queso intensidad del sabor del queso



- En la evaluación de COLOR, es importante resaltar que los encuestados marcaron como ideales de mayor puntuación colores mas "dorados o tostados", que parece sugerir mayor tiempo de cocción. Sin embargo, durante las pruebas piloto, mayores tiempos causaban la fuga del queso.
- Se sugiere incluir en los atributos a evaluar el SABOR DE LA MASA del Tequeño, o en su defecto, el BALANCE DE SABOR MASA-QUESO



Conclusiones



Comentarios finales

El color ideal del tequeño congelado se centra en tres o cuatro colores de la paleta, pero en relación al color del tequeño frito no se observa un claro consenso para definir un color ideal. La muestra TQMUCH es la que tiene mayor preferencia en cuanto al color del tequeño congelado y cocido, y debe resaltarse que es PRE-COCIDO

Al analizar el tamaño ideal mostrado en la tarjeta, los participantes se inclinan hacia el tequeño de queso grande (entre 7 a 9,5 cm.). Luego al evaluar los tamaños por muestra los PROTOTIPOS A y E logran el mayor consenso al posicionarse en primer lugar, por lo que debe tomarse este Tamaño como "TAMAÑO PREFERIDO"

TQMUCH es la muestra preferida, ganadora vs los otros cuatro productos, en tres de los cuatros atributos evaluados en la Etapa 1 (Congelados) y en 11 de los 12 atributos testeados en la Etapa 2 (Cocido). En la preferencia general tanto en congelado y cocido, y en la preferencia final total (uniendo las dos etapas), resultando así TQMUCH ganadora absoluta

La muestra PROTOTIPO E es frente a
PROTOTIPO A, mejor opción competitiva para
Empresas Polar

Se sugiere dada su relevancia, considerar que la propuesta al mercado americano en su producto Tequeños de Queso Congelados sea PRE-COCIDO