

Alimentos Polar

Proyecto Donald Informe

Código 3251

Febrero 2021

marketteam
CULTURA DE CONOCIMIENTO

Metodología



Documento de
Microsoft Word 97-21

Grupo objetivo

- **Género:** Mujeres encargadas de la decisión de compra y del proceso de preparar los alimentos en sus hogares.
- **Edad:** Entre 30 y 50 años
- **NSE 2 y 3**
- **Característica de consumo:** Compradoras HPM de las marcas: Areparepa, arepasan, D1. Que Compren HPM 1 vez por semana o más frecuente, al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semana.
- **Ciudades:** Bogotá, Barranquilla y Bucaramanga

Distribución de la muestra

	Bogotá		B/quilla		B/manga		Total
NSE	2	3	2	3	2	3	
30 – 40 años	1	1	1	1	1	1	6
41 – 50 años	1	1	1	1	1	1	6
Total	4		4		4		12



Alimentos Polar

Objetivo General

- Evaluar un nuevo concepto Harina precocida de maíz en cuanto a su entendimiento, novedad, relevancia y credibilidad.

Objetivos específicos

Breve exploración sobre:

- Uso del Arroz y de la harina precocida de maíz. ¿que es lo bueno? Por qué lo consume un su hogar, razones.

Evaluación del concepto:

- Reacciones iniciales y entendimiento general ¿Qué entendió de la idea que acaba de leer?
- Elementos de agrado y desagrado
- Principales beneficios ¿Cuál es el beneficio principal que ofrece el producto? ¿Qué más beneficios le ofrece el producto?
- Novedad y diferenciación
- Credibilidad
- Intención de compra
- Intención de sustitución por producto actual
- Precio a pagar



Ficha técnica cualitativa



Alimentos Polar

Método de muestreo o reclutamiento

Market Team realiza la labor de reclutamiento a través de reclutadoras externas quienes aplicaran un filtro ciego y enviarán datos de referidos. Los supervisores internos de Market Team aplican los filtros y seleccionan a los participantes con base en las variables de perfil requerido, profundizando con el fin de tener certeza sobre la identificación y correspondencia del entrevistado con el target bajo estudio.

Marco muestral

No aplica

Medios audiovisuales

Para la realización del trabajo de campo Market Team utilizó herramientas de grabación en audio y video que facilitaron la recolección de información. Este material estará a disposición del cliente si lo requiere

Fecha de recolección

El campo de este estudio fue realizado del 4 al 8 de febrero de 2021

Niveles de análisis

El tamaño y distribución de la muestra propuestos permiten un análisis a nivel total, mostrando diferencias por ciudad donde se identifiquen

Incentivos

De acuerdo con las practicas de la industria se entregó a los asistentes un incentivo, para motivar y agradecer su participación en el estudio. El tipo de incentivo entregado fue bono de almacén de cadena.

Moderadores

En el campo de este estudio participaron dos (2) moderadoras

Ficha técnica cualitativa



Material del cliente

El cliente suministró para la realización del estudio el material de evaluación (concepto)

Estándares de supervisión de reclutamiento

- Revisión en Oficina: 100%
- Verificación Telefónica: para todo filtro que genere duda
- Market Team está afiliado al servicio Base de Datos de Interagencias, que permite verificar que los reclutados no han participado en estudios en el lapso de tiempo requerido para la presente investigación (3 meses)

Market Team S.A. subcontrata la labor de recolección cualitativa y transcripciones con personal idóneo y competente, ampliamente conocido por la organización.

Subcontratación

Nota: El cliente tendrá a su disposición las transcripciones si lo requiere.

Este proyecto se llevó a cabo cumpliendo con la norma internacional ISO 20252: 2012.



TR-CO10/3577

Alcance de los estudios cualitativos

Los estudios cualitativos permiten conocer los significados, opiniones, percepciones, sentimientos e imaginarios de un grupo de población específico, en función de su contexto, a través de la comprensión de sus particularidades psicográficas, sociales y culturales.

Debido a la forma de selección de la muestra, los métodos de muestreo y los métodos de recolección de información utilizados, no es posible hacer generalizaciones a partir de estos estudios.

Esquema de análisis



**Exploración sobre
arroz y harina
precocida de maíz**



**Evaluación del
concepto**



**Conclusiones y
recomendaciones**

**Primero
veamos un
resumen de
los hallazgos
por
Objetivo...**



Alimentos Polar

Resumen hallazgos



OBJETIVO

HALLAZGO

Evaluar un nuevo concepto Harina precocida de maíz en cuanto a su entendimiento, novedad, relevancia y credibilidad.

El concepto es aceptado y genera curiosidad. En cuanto a novedad y credibilidad tiene una evaluación positiva, pero requiere revisarse para mejorar su entendimiento y relevancia.

Uso del Arroz y de la harina precocida de maíz. ¿que es lo bueno? Por qué lo consume un su hogar, razones.

El arroz y la harina precocida de maíz hacen parte fundamental de la dieta. Su consumo es frecuente y se perciben como alimentos naturales, nutritivos, rendidores, de sabor agradable, accesibles a todos los públicos, prácticos en su preparación y muy versátiles.

Reacciones iniciales y entendimiento general ¿Qué entendió de la idea que acaba de leer?

Como reacciones priman la curiosidad, agrado y tranquilidad. En su mayoría la idea se entiende de manera correcta. También se genera confusión e incertidumbre ya que quedan algunos vacíos frente a las características del producto, los ingredientes y la forma en que se incluyen.

Elementos de agrado

Agrada que se plantea un producto que piensa en la familia, ofreciendo alimentos nutritivos, saludables, versátiles y agradables para su consumo. El precio es llamativo y se percibe competitivo frente a su producto habitual

Elementos de desagrado

Más que elementos de desagrado es necesario aclarar algunos tópicos que se relacionan con los ingredientes, los beneficios y los usos del producto.

Resumen hallazgos



OBJETIVO

HALLAZGO

Principales beneficios ¿Cuál es el beneficio principal que ofrece el producto? ¿Qué más beneficios le ofrece el producto?

El principal beneficio asociado al concepto es el valor nutritivo del producto. Otros beneficios que resaltan son la practicidad de uso, la economía y rendimiento.

Novedad y diferenciación

La combinación de arroz y harina de maíz es considerada como novedosa y diferente frente a lo que hay en el mercado, aunque el aporte de este se extrae de su conocimiento de los ingredientes más que de lo que el concepto puede informar.

Credibilidad

La marca PAN aporta credibilidad al concepto. Y el conocimiento que tiene de los ingredientes da sustento a los beneficios que se expresan a nivel de nutrición y sabor.

Intención de compra

Hay una intención positiva de probar el producto; la recompra dependerá del desempeño del producto en aspectos como sabor y textura; la percepción de un beneficio diferencial y que se mantenga el precio sugerido.

Intención de sustitución por producto actual

La sustitución depende del desempeño del producto. Si es superior, lo harían sin reparos, pero si no ofrece nada diferente prefieren continuar con sus hábitos de compra actuales.

Precio a pagar

El precio sugerido es atractivo y esperan que no se cambie. Un precio máximo aceptable estaría entre los \$1.800 y \$2.000. En Barranquilla y Bucaramanga hay mayor sensibilidad frente al precio.



Alimentos Polar

Exploración sobre arroz y harina precocida de maíz

El arroz y la harina precocida de maíz son productos de tradición que tienen un papel importante en la alimentación de la familia



El arroz y la harina precocida de maíz tiene beneficios similares

Estos beneficios son...

“Porque los niños están en un crecimiento entonces es algo que lo necesita el cuerpo” (arroz)

“Es alimenticio, es delicioso y llena” (arroz)

“Incluye vitaminas, minerales una cantidad de cosas para la nutrición de los chicos” (arroz)



“Se puede combinar con todo, con todo queda bien” (harina de maíz)

“Yo creo que aporta mucho a la nutrición diaria, tiene muchas vitaminas” (harina de maíz)

“Alimento fácil de preparar, nos desvara en cualquier momento” (harina de maíz)

Veamos los beneficios más en detalle...



Alto valor nutricional

Aporta energía

Es saludable y natural

Práctico y fácil de preparar

Gran versatilidad

Agradable en su sabor y apariencia

Económico y rendidor

Similitudes

Ambos ayudan a la saciedad y aportan nutrientes importantes como Vitamina A y B, fibra, hierro y calcio

Aportan calorías necesarias para mantenerse activo. Son fundamentales en el crecimiento y desarrollo de los niños.

No contienen ingredientes artificiales ni colorantes y son bajos en grasa. Contribuyen a la digestión y el tránsito gastrointestinal.

Su preparación es sencilla, sin muchos pasos ni ingredientes. Ayudan a resolver un almuerzo o una comida con mucha facilidad.

Admiten diferentes preparaciones de sal y dulce. Se combinan fácilmente con otros alimentos.

Permiten preparaciones que gustan a niños y adultos.

Son productos de alto rendimiento, con una cantidad pequeña alcanza para toda la familia. Su precio es accesible.

Diferencias

El arroz aporta potasio
La harina precocida de maíz aporta vitamina C, proteína y fósforo

No se ve diferencia en cuanto al aporte de energía.

El arroz ayuda a prevenir la gastritis.
La harina precocida de maíz es un alimento ligero que puede consumirse en la noche.

En el caso de la harina de maíz, por venir precocida, se facilita aun más el proceso de preparación.

El arroz sirve para comidas elegantes y de diario.
La harina de maíz se puede moldear, ayuda a variar la dieta y tiene una mayor conservación luego de preparada.

El arroz permite preparaciones más elegantes y elaboradas
La harina de maíz precocida es atractiva para niños que no quieren comer

En arroz crece al prepararlo, lo que aumenta su rendimiento aunque esto depende de la calidad y la variedad. El rango de precios es más amplio.

Así se expresan los beneficios...



Alimentos Polar

Alto valor nutricional

"Tiene vitaminas, tiene minerales y eso para el cuerpo y el organismo es muy importante" (arroz)

"La harina de maíz viene con Vitamina A, Vitamina C, calcio y hierro" (harina de maíz)

"La harina de maíz a mí me parece que es más rica, que llena más y rinde más que el pan / El arroz lo cogemos nosotros los costeños como para llenarnos más" (harina de maíz)

Aporta energía

"Para uno que tiene niños chiquitos eso lo ayuda a su crecimiento" (harina de maíz)

"Es lo que nos va a brindar las calorías para poder nosotros ejercitarnos diariamente" (harina de maíz)

Es saludable y natural

"Sé que el cuerpo necesita la fibra y creo que le ayuda al organismo, pues a digerir más rápido" (arroz)

"Lo mejor es que no trae grasa, no trae nada artificial, ni colorantes" (arroz)

Práctico y fácil de preparar

"Uno arma lo que sea teniendo esos ingredientes, teniendo arroz sale uno rápido con una comida" (arroz)

"La harina de arepa pues lo desvara a uno, yo creo que en cuestión del desayuno y la comida, muchísimo" (harina de maíz)

Gran versatilidad

"Con cualquier comida queda bien, así sea con un pedazo de carne, hasta con una arepa" (arroz)

"Inclusive hasta los bufetes; usted va a un evento y una pequeña porción de arroz le brindan" (arroz)

"Mi hijo como está en el aprendizaje de las vocales, le hago las figuras de las vocales con la harina" (harina de maíz)

Agradable en su sabor y apariencia

"Si hay niños porque a veces no quieren comer, entonces uno los engaña con alguna cosita, les prepara un alimentico bueno y uno ya sabe que comieron algo" (harina de maíz)

Económico y rendidor

"Yo amaso un kilo de harina de maíz y me dura como media semana"

"Hago una sola vez arroz y ese me rinde tanto para el almuerzo como para la comida"

"El precio es asequible, encuentra uno variedad de arroz del más económico al más costoso"

La versatilidad del arroz permite que además de diferentes recetas, también se encuentren en él aplicaciones estéticas

Como plato principal
"Sin nada porque puedes hacer arroz con pollo, con verduras, arroz con camarones"



Preparación simple para acompañar otros alimentos



En torta de arroz



El arroz tiene muchos usos



Como postre



Para hacer arepas



Como bebida fría o colada



Para aliviar la inflamación



El agua de arroz en cuidado de las piel y del cabello

"La agüita del arroz, genial, me ha desmanchado muchísimo la cara"



Tratamiento estético
"Para la belleza hacemos mascarillas de arroz"

"Lo podemos tomar como jugo, se puede hacer colada, se pueden hacer arepas"

La harina de maíz precocida también permite, por su versatilidad, una variedad amplia de recetas

La harina de maíz ofrece diferentes posibilidades dentro de la dieta



Diferente tipos de arepas



Empanadas

Para masa de arepas



Carimañolas (Costa)

Preparación de tortas



Buñuelos



Tortillas



Postres



En coladas y sopas



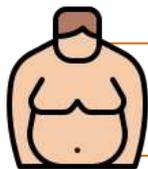
Tamales y Hallacas

"Preparo arepitas asadas, las relleno con pollo o carne o cerdo, también preparo bollos, preparo unos buñuelitos, les doy arepas de huevo, arepa de dulce "

"Yo por ejemplo tengo nietos, a veces suele espesarse la sopa con un poco de harina o también se hacen coladas "

Las debilidades del arroz y la harina de maíz están más asociadas a los hábitos de consumo que a las características del producto

Cuando el arroz o la harina de maíz se consumen en exceso...



Causan obesidad

"Es malo para el cuerpo porque ya de pronto a uno lo hace engordar bastante"

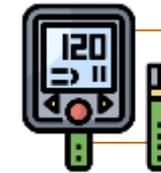


Aumentan el colesterol

"Se vuelven grasas no buenas para la salud"



Aumentan los triglicéridos



Aumentan el nivel de azúcar

"Se vuelve azúcar, entonces no es bien para la salud"



El arroz...

- Consumido en la noche aumenta la obesidad
- Afecta el funcionamiento del colon
- La variación de calidades es muy amplia, donde hay productos que vienen con impurezas, no rinden y la preparación no es óptima (arroz mazacotudo)



La harina de maíz...

- Muchas preparaciones requieren agregar aceite, esto aumenta el colesterol, los triglicéridos, produce acné y un metabolismo lento.
- Puede contener gluten que afecta la digestión en los niños.
- La variedad de calidades presenta masas grumosas y difíciles de manipular.



Alimentos Polar

Evaluación del concepto



Concepto evaluado



Sabemos lo importante que es para ti, darle a tu familia alimentos nutritivos y que les den energía, por eso PAN la marca número 1 en Colombia, te trae la nueva Harina PAN Maíz – Arroz - Si oíste bien, ahora con arroz.

La nueva Harina PAN Maíz-Arroz tiene todo lo bueno del maíz y ahora te da los beneficios del alimento preferido de los colombianos: el arroz, dando como resultado un producto delicioso alto en nutrientes, dándole a tu familia, más energía y más nutrición en un solo producto.

Con la nueva harina PAN maíz – arroz, tu familia estará mejor alimentada con sus recetas favoritas: arepas, empanadas, bollos y muchas más.

Con productos suavécitos y deliciosos, encuéntrala en tu tienda desde 1600 pesos (1 libra).

¿Qué esperas para probar la nueva Harina PAN Maíz-Arroz? La nueva opción para alimentar a tu familia

Se evaluaron los siguientes tópicos

- Reacciones iniciales
- Aspectos llamativos, de gusto y disgusto
- Claridad
- Novedad
- Credibilidad
- Relevancia
- Percepción de precio
- Intención de compra y sustitución

Espontáneamente el concepto genera diferentes reacciones...



Alimentos Polar



Agrado

Al percibirlo como un producto...

- Novedoso
- Interesante
- Diferente
- Nutritivo, para algunos más nutritivo que la harina habitual
- Rendidor
- Práctico y fácil de preparar

"La harina rinde mucho y pues en este caso digamos incluye el arroz pues creería que va hacer como más rendidor"



Tranquilidad y felicidad

- Se siente tenida en cuenta
- Incluye a toda la familia
- Es una buena marca
- Precio económico, en algunos casos inferior a su producto habitual
- Ven una alternativa nueva para variar sus preparaciones

"Sentí felicidad porque están pensando cada día más en uno como mujer, como mamá, que le toca cocinar"



Curiosidad de prueba

- Expectativa de un sabor diferente pero agradable
- Expectativa de una textura más suave y manejable
- Comprobar el resultado de unir dos productos esenciales de la canasta familiar
- Deseo de reemplazar el arroz por un producto más saludable, con más aporte nutricional

"A mí me pareció me parece que es como tentador, me gustó, me llamo más la atención"

Sin embargo, la idea de combinar dos ingredientes diferentes despierta dudas sobre el resultado final



Confusión

(en algunos casos)

- Sobre el tipo de producto
- Sobre los ingredientes y la forma en como vendrán

“A mí sí me quedó la interrogante, ¿será pan, pero como será?... O sea será que trae trigo, porque el pan lo hacen de trigo.”

“Con esa misma harina podemos hacer las empanadas, podemos hacer pan y de pronto utilizarlo como arroz”



Incertidumbre

- Perciben que el arroz es menos saludable (pocas menciones en Bucaramanga)
- Les gusta su harina de maíz y no desea que la cambien
- Temen que cambie las características sensoriales (sabor, textura, olor) en forma negativa
- Piensan que es tema publicitario solamente

“Su arepa sola con su harinita es rica, pero ahora los dos haciendo su dúo, toca mirar a qué sabe, si sí es gustosa al paladar”

El concepto presenta varias ideas que son atractivas y generan curiosidad por probar el producto

● Elementos de agrado

Sabemos **lo importante que es para ti, darle a tu familia alimentos nutritivos y que les den energía,** por eso PAN la marca número 1 en Colombia, te trae la nueva Harina PAN Maíz – Arroz - Si Oíste bien, ahora con arroz.

La nueva Harina PAN Maíz-Arroz tiene todo lo bueno del maíz y ahora te da los beneficios del alimento preferido de los colombianos: el arroz, dando como resultado un **producto delicioso alto en nutrientes, dándole a tu familia, más energía y más nutrición en un solo producto.**

Con la nueva harina PAN maíz – arroz, **tu familia estará mejor alimentada** con sus **recetas favoritas:** arepas, empanadas, bollos y muchas más.

Con **productos suavécitos y deliciosos,** encuéntralo en tu tienda desde **1600 pesos (1 libra).**

¿Qué esperas para probar la nueva Harina PAN Maíz-Arroz? **La nueva opción para alimentar a tu familia**

Se sienten identificadas cuando se habla de la importancia que tiene alimentar bien a su familia, porque es una de sus preocupaciones principales, velar por el bienestar de los suyos.

La suavidad es un aspecto diferencial que se asocia con la inclusión del arroz.

El precio es un aspecto que llama la atención y agrada al percibirse asequible y en ciudades como Bogotá, inferior al precio de su producto habitual.



El concepto presenta varias ideas que son atractivas y generan curiosidad por probar el producto

● Elementos de agrado

Sabemos **lo importante que es para ti, darle a tu familia alimentos nutritivos y que les den energía,** por eso PAN la marca número 1 en Colombia, te trae la nueva Harina PAN Maíz – Arroz - Si Oíste bien, ahora con arroz.

La nueva Harina PAN Maíz-Arroz tiene todo lo bueno del maíz y ahora te da los beneficios del alimento preferido de los colombianos: el arroz, dando como resultado un **producto delicioso alto en nutrientes, dándole a tu familia, más energía y más nutrición en un solo producto.**

Con la nueva harina PAN maíz – arroz, **tu familia estará mejor alimentada** con sus **recetas favoritas:** crepas, empanadas, bollos y muchas más.

Con **productos suavecitos y deliciosos,** encuéntrala en tu tienda desde **1600 pesos (1 libra).**

¿Qué esperas para probar la nueva Harina PAN Maíz-Arroz? **La nueva opción para alimentar a tu familia**

Es importante **alimentar aportando nutrientes,** que les permitan realizar sus actividades y favorecer el desarrollo de los niños.

Es importante **la versatilidad y los múltiples usos** que permiten variedad en las preparaciones.

Buscan un producto que también sea **agradable al paladar** para asegurar el consumo en el hogar sin esfuerzo, convirtiéndose en una experiencia placentera

Sin embargo, algunas ideas requieren revisarse para dar mayor claridad al concepto

● Elementos a revisar/modificar

Sabemos lo importante que es para ti, darle a tu familia alimentos nutritivos y que les den energía, por eso PAN, la marca número 1 en Colombia, te trae la nueva Harina PAN Maíz – Arroz. Si Oíste bien, ahora con arroz.

La nueva Harina PAN Maíz-Arroz tiene todo lo bueno del maíz y ahora te da los beneficios del alimento preferido de los colombianos: el arroz, dando como resultado un producto delicioso alto en nutrientes, dándole a tu familia, más energía y más nutrición en un solo producto.

Con la nueva harina PAN maíz – arroz, tu familia estará mejor alimentada con sus recetas favoritas: arepas, empanadas, bollos y muchas más.

Con productos suavécitos y deliciosos, encuéntrala en tu tienda desde 1600 pesos (1 libra).

¿Qué esperas para probar la nueva Harina PAN Maíz-Arroz?
La nueva opción para alimentar a tu familia

Algunas entrevistadas lo **asocian con un componente más, la harina de trigo.**

En algunos casos también genera confusión porque **se imaginan que el producto traerá el arroz como cereal**, pedacitos de arroz o se ofrecerá una nueva marca de arroz.

Es importante **aclarar cuáles beneficios adicionales aporta el arroz**, para **darle peso al concepto y generar una razón de compra más fuerte** que no dependa solo de la curiosidad por tratarse de un producto nuevo.

No ofrece un factor diferencial respecto a su producto actual, algunas expresan interés por conocer que otras preparaciones podrían prepararse con esta harina a parte de las que ya preparan con su producto habitual. **Podría convertirse en un aspecto diferencial y que genere expectativa de uso.**

Así se comporta el concepto en diferentes aspectos...



Alimentos Polar



CLARIDAD INTERMEDIA

Hay elementos del concepto que dejan espacio para diferentes interpretaciones respecto a las características del producto

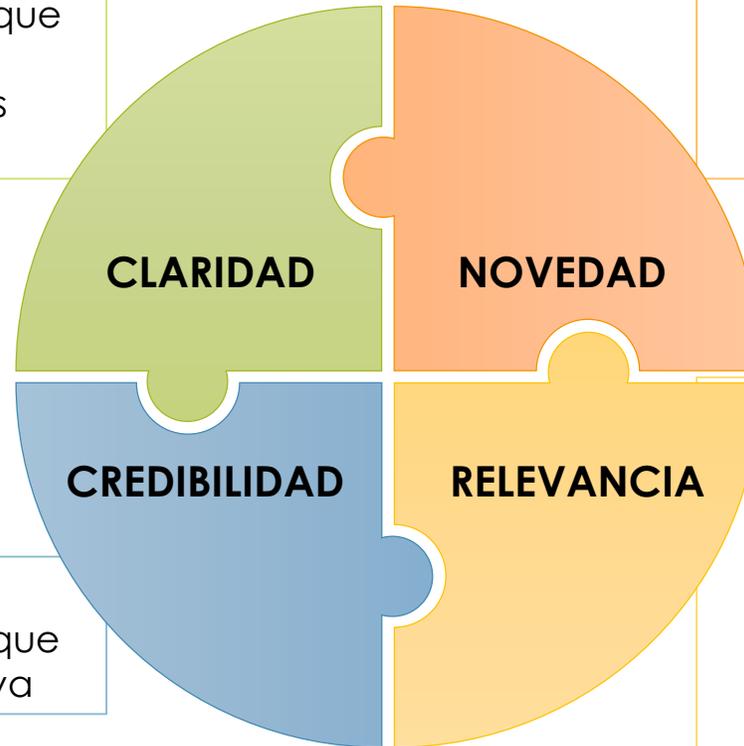
“La compañera se confundió con la marca de la harina de maíz, pensando que era harina de pan y maíz”



ALTA CREDIBILIDAD

Es una idea creíble para la mayoría de las entrevistadas, que genera confianza y expectativa

“Harina PAN es una marca de tradición, de tiempo, estoy segura que sacan, el producto va a ser muy bueno”



ALTA NOVEDAD

La combinación de arroz y maíz es novedosa en todos los casos y se percibe diferente de otros productos del mercado

“Para mí es novedoso, no había escuchado esto antes / Es novedoso esa combinación”



RELEVANCIA INTERMEDIA

Es un producto que pueden usar diariamente, sin embargo el no ofrecer beneficios diferenciales frente al producto habitual, no justificaría el cambio de producto, ni un consumo más frecuente.

“Si yo viera que es algún beneficio para el niño, sí lo haría, o sea si él me dijera “aumenta tus músculos” o “más rendimiento” o “desarrolla el cerebro” o algo así,”



Vamos a ver más en detalle cada uno de estos aspectos...

El concepto permite varias interpretaciones sobre el producto ofrecido



El producto es...



Principal interpretación

Combinación de harina de maíz con harina de arroz

"La harina está hecha básicamente harina de arroz con maíz"

También se imaginan que podría ser...



Harina de maíz con arroz granulado

"Yo me lo imagino como con granos, así como una harina más gruesita"



Es un arroz que va a ser de marca Pan

"Que la harina iba a sacar un nuevo producto que era el arroz"



Harina con la que se puede hacer arroz

"Es como un arroz el cual se puede preparar y queda como el arroz"



Harina solo a base de arroz (sin maíz)

"La harina es a base de arroz también eso es lo que yo entendí"



Un arroz que se adecua para hacer las mismas preparaciones que se hacen con harina

"Que el arroz se puede ablandar y amasarlo para hacer las empanadas o hacer el pan"



Combinación de harina de maíz, harina de arroz y harina de trigo

"A mí me confundió, yo por eso le dije, las tres pan, maíz, el arroz"



Imaginan que el producto, por la inclusión de maíz y arroz, tendría las siguientes características...

Textura

Producto molido.

En cuanto al grano las posiciones se dividen entre:



Textura más rústica (arenosa) que una harina tradicional.

“De pronto la textura como les dije un poquito más rústica”



Una textura un poco más sedosa y suelta

“Me la imagino, como más finita, más suavcita, más estilo como maicena” “Me imagino que la harina es más suelta, más fina, más delicada”

Sabor

Sabor agradable por la mezcla de harinas

Predomina el gusto del maíz

El arroz modula el sabor y lo hace más suave

Aisladamente se menciona que puede ser un poco simple

“Mezclados tienen que tener un sabor completo y debe ser bueno”

“Continúa conservando el sabor del maíz, de la harina de maíz, pero un poquito menos”

“Yo me lo imagino un poquito simple pero no feo, yo me lo imagino así como los pancakes o sea que unos los hace y es así, simple”

Color



Mayor blancura que la harina de maíz tradicional

“También me la imagino pues blanca por que el arroz normalmente viene blanco”

Hay algunas preguntas sobre el producto a las que el concepto no responde



¿Cómo se comporta con la sal y el azúcar?

"Hay ingredientes que intensifican los sabores como la sal, como el azúcar entonces de pronto esta combinación no sé, tendríamos que probarla"

¿Puedo reemplazar el arroz con esta harina?

"Podría uno como que reemplazar un poquito el arroz ahí con la harina"

¿Cuál es el sabor resultante de la mezcla? ¿Será agradable?
¿Cómo será la textura?

"A mí me gustaría probarlo para ver qué tal, si el sabor es bueno, si sigue cumpliendo con esas características que a mí me gustan"

Como el arroz crece y se esponja, ¿será necesario seguir usando levadura?

"No tendría que echarle levadura porque la misma harina me va a esponjar la torta"





NOVEDAD

El producto se percibe diferente por la inclusión del arroz, no conocen otra harina para arepas que combine maíz y arroz



Alimentos Polar

A partir de su experiencia con el arroz, infieren que este aporta...



A nivel de nutrición

- Menos contenido de azúcar → *"El arroz nos va a servir porque no vamos a reunir dos alimentos que traigan demasiada azúcar"*
- Ayuda a mejorar los procesos gastrointestinales
- Menor contenido de grasa.
- Nutrientes adicionales (mención aislada) → *"Vitamina B6, también el ácido fólico, la Vitamina B12 / el arroz contiene mucho potasio y fósforo / El maíz tiene vitamina C y el arroz contiene la vitamina A la vitamina D, que todas juntas hacen un mejor valor nutricional"*

A nivel de practicidad

- Fácil manipulación de la masa, es menos pegajosa y más moldeable → *"Me la imagino suave, no pastosa, que no se queda en las manos / Como que se deja amasar más, más rápido / Más estabilidad para armar las arepas"*
- Necesita menos agua en la preparación

A nivel organoléptico

- Crocancia → *"Esas rosquitas que venden de arroz en los llanos son así crocantes, entonces yo creo que una preparación así de arroz queda crocante"*.
- Sabor más suave, no tan a mazorca

Mejora el rendimiento

- Al prepararlo el producto va a crecer

Aisladamente algunas personas que tienen reparos con el arroz, consideran que antes que un aporte estaría produciendo un impacto negativo → *"Me sentiría que estoy consumiendo más arroz del que ya consumo... no me parece que sea saludable / Le pido a Dios es que no engorde el doble"*



El concepto es creíble para la mayoría



Alimentos Polar

La credibilidad se apoya en...



Marca reconocida y con experiencia

“Todo el mundo sabe en Colombia que Harina Pan es una excelente marca... es muy creíble / Ya tienen mucha experiencia, entonces van sacar un buen producto”



Ingredientes que conocen e identifican como nutritivos y saludables

“Son dos productos conocidos en Colombia y usados en la cocina tradicionalmente / El hecho de que traiga beneficios como los que tiene el maíz y los que tiene el arroz o sea hace ver que si es creíble / Ninguno de los ingredientes es dañinos para el cuerpo”



Conocen otros productos a base de arroz y de la mezcla de otros cereales (pan, rosquitas, cereales para bebés, etc.)

“Si existe esa harina 7 granos, que la he probado, entonces yo digo ¿por qué no se puede combinar el maíz con el arroz? / Ya hay muchas variaciones del arroz, hay inclusive golosinas a base de arroz, como arepitas a base de arroz”



La tecnología e innovación son constantes en las compañías que quieren permanecer en el mercado

“Tiene que estar innovando para estar presente en el mercado / La ciencia está bastante avanzada y los productos día a día se ven cómo los van renovando”



Afecta un poco la credibilidad en Barranquilla, que la masa no quede tan suave como promete el concepto, basándose en la experiencia que han tenido con el arroz → *“Dudo mucho que quede suave porque el arroz es más grueso, es más grueso que el maíz... entonces imagino que queda más durita”*



El beneficio principal que ofrece el concepto es mejorar el valor nutricional

El valor nutricional se concreta en...

Mayor
aporte en
energía y
nutrientes

Una harina
baja en
grasa

Con
mayor
aporte de
fibra

Con las
vitaminas
y
minerales
del arroz

Contiene
los
nutrientes
que
necesitan
los niños

“Une el aporte de la proteína del maíz con los beneficios el arroz / Cada una tiene lo suyo y sumándolo nos aportaría más”

“Más energía y más nutrición en la misma arepita que hago normalmente”

“Que nos aporta vitaminas, que nos aporta fibra, que nos ayuda a nuestra digestión, que tiene fosforo, calcio”

“Es la misma harina con la que uno prepara las arepas tradicionales, sino que trae un ingrediente extra que es el arroz, que ese ingrediente le aporta pues más nutrientes a la arepa tradicional”

“Tiene los nutrientes específicos para el desarrollo de especialmente para los chicos”



Sin embargo cuando se analiza en profundidad, **los nutrientes aportados por el arroz no son sustancialmente diferentes** a los que ya ofrece la harina precocida de maíz



Otros beneficios llamativos pero que también comparte con la harina precocida de maíz son...



A nivel de versatilidad y practicidad

- Facilita la preparación de los alimentos → *“Más suave la preparación va a ser más fácil y con poca agua”*
- Permite variar las preparaciones → *“Es chévere porque no vas a aburrir a la familia con la arepa diaria, sino que puedes hacer miles de cosas / Hacer diferentes recetas con un mismo producto”*



Pese a esto, en la mayoría de los casos prepararían las mismas recetas, solo una minoría innovaría

A nivel de economía

- El precio propuesto favorece el ahorro, en algunos casos este se percibe favorable frente a la harina tradicional → *“Donde yo vivo, yo compro a 1.800 pesos la libra de harina, entonces me llama la atención que cueste 1.600”*
- Mejor rendimiento del producto, lo que también redundaría en ahorro → *“Va a usar mucho menos producto y va a quedar de la misma calidad”*





Alimentos Polar



Ahora veamos la intención de compra y la percepción del precio para este producto...

En general hay buena disposición a probar el producto por la curiosidad que despierta la combinación del maíz y el arroz



Motiva a la compra...

- El que se hable de la alimentación de toda la familia
- El aporte de nutrientes y de energía
- El respaldo de una marca confiable por su experiencia y liderazgo
- El presentar un precio que se percibe asequible
- Posibilidad de variar el sabor de sus preparaciones
- Expectativa de una mejor experiencia sensorial (buen sabor, crocancia, suavidad, buen olor)

“Está al alcance de cualquier bolsillo, 1.600 pesos uno dice: ¿algo muy novedoso y tan barato, tan económico? ¡pues probémoslo!”

“Yo lo compraría porque con un ingrediente extra como el arroz yo voy a poder darle a mi familia la arepita de siempre, pero les va a alimentar más, les va a dar más nutrientes, más energía”



Disuade de la compra...

- En pocos casos, la disposición no es tan positiva y se debe a que...
- No les gusta mucho el arroz y temen que su sabor predomine frente al del maíz
 - Perciben que la textura de la masa podría ser poco maleable (arenosa, dura, grumosa), lo que afectaría el tiempo y la facilidad de la amasada
 - El precio no es atractivo
 - No lo perciben tan nutritivo, ni saludable como su producto habitual por la inclusión del arroz

“El arroz no me parece un alimento tan saludable, entonces yo en ocasiones cambio el arroz por arepa. Para una comida prefiero la arepa que el arroz y entonces me van a meter el arroz ahí con mi arepita, entonces yo digo no, no me gusta esa combinación”

Se expresa satisfacción, en la mayoría de los casos, con el precio propuesto al percibirlo similar o incluso inferior al de su harina habitual

“El precio me parece muy bueno porque una harina normal de una marca vale más o menos eso: \$1500, \$1600, entonces obviamente por la marca uno dice: no pues obviamente compra una harina PAN, por el precio, me parece un precio muy justo”

Este precio favorable...

Refleja una preocupación de la marca por la situación que viven las familias y un interés por acercarse al ama de casa, que valoran mucho.

“Para las personas como nosotros que no somos de estrato alto / Para que todas las amas de casa tengan acceso, o sea que todas podamos salir y comprarla”

Se percibe como un precio de lanzamiento que podría variar, sin embargo, no desearían que esto pasara porque se limitarían sus opciones de compra del producto.

“Para poder llegar al mercado, para que la gente la pueda usar, tienen que empezar así, ya después que ellos estén, que la gente le gustó, van subiendo”

**\$1.800-
\$2.000**

...sería el **precio máximo** que pagarían por un producto como el descrito:

- Por tratarse de una marca reconocida
- Porque estaría ofreciendo dos productos en uno

“Por mucho yo pagaría 1.800 no pagaría más / Yo llegaría a pagar 2.000 de ahí si no me pasó”

La adopción del producto como complemento o sustituto del habitual, depende de un mejor desempeño que su harina actual

Sabor agradable: que le guste a toda la familia y se deje combinar fácilmente

Ofrezca **más beneficios en relación con su producto habitual** (más nutrientes, aportes a la salud, otras ocasiones de consumo, ahorro de tiempo en la preparación)



Economía: precio más favorable y producto más rendidor

Textura más manejable que facilite la preparación, que no absorba tanto aceite cuando se utilice en preparaciones fritas y no se cuartee o se parta al dejarla reposar

“Tendría que ser superior a la que utilizo”

“De pronto que me nombrara algún beneficio específico del arroz, que dijera... un ejemplo: que ayuda a aumentar masa muscular, o que sea más digestivo, o que ayude para el corazón, o sea algo así que fuera más específico en cuanto al beneficio que me va a brindar”

“Evaluar cómo sería el desempeño al ser frita, pueda que tenga la misma consistencia que la otra, pueda que quede más rica, más crocante como pueda que absorba mucho más aceite que la harina de maíz”

“Dependería de que tuviera un buen sabor, tuviera buena textura, que se dejara amasar bien, de eso dependería”

Frente a la posibilidad de reemplazar su producto habitual, se presentan dos posturas



SÍ la reemplazarían
al percibir al nuevo
producto...
(principalmente Bogotá)

- Más rendidor y económico al combinar dos productos en uno
- Con una textura más fina, suave y manejable por la inclusión del arroz
- Con un sabor más suave que permite combinarse fácilmente
- Que aporta crocancia al producto final mejorando la experiencia sensorial en el paladar
- Ofrece nuevas opciones de consumo como reemplazo del arroz en el almuerzo o para los niños que no lo quieren comer

“Si fuera más fácil de amasar o si el sabor fuera más rico o fuera más crocante; si claro, la cambiaría”

“Yo sí la reemplazaría, pues sí me gusta, de una vez la cambiaría y si a mi familia le gusta”



NO lo reemplazarían
porque...
(principalmente en Barranquilla y
Bucaramanga)

- No perciben beneficios concretos y diferenciales respecto a su producto habitual
- El precio propuesto es superior al de su producto habitual, lo cual impactaría su economía familiar
- Perciben que organolépticamente el producto nuevo es inferior a su producto habitual (sabor insipido o poco agradable, textura grumosa o dura, olor menos provocativo)

“Si no veo una relevancia en el tema como que seguiría con el producto que siempre he manejado”

“Estoy a cargo de los gastos de mi casa, y sí pensaría en la diferencia de 600 pesos porque sé que me alcanza para otra cosa”

“Dependiendo del presupuesto que uno tenga, si es asequible, sí; si no pues continuaría igual”

Conclusiones y recomendaciones



Respecto a la categoría

El arroz y la harina de maíz **son alimentos fundamentales dentro de la dieta del colombiano**; se consumen por tradición y la frecuencia de **consumo es diaria**.

La **harina precocida de maíz se percibe como un complemento**, que más que todo está **presente en el desayuno, en la cena** y puede ser parte de los refrigerios durante el día.



El arroz se vincula más al **almuerzo** y se considera un **alimento esencial dentro del plato**, que combina muy bien con cualquier tipo de alimento que lo acompañe.

La harina precocida de maíz y el arroz **comparten varias características a nivel nutricional**, hacen parte del mismo grupo de alimentos y las vitaminas, la fibra y los minerales que aportan, son generalmente percibidos como iguales.

Respecto al concepto

La idea presentada despierta **interés de prueba** por tratarse de una combinación novedosa y diferente.

El **beneficio principal que aporta el arroz**, al ser adicionado a la harina de maíz precocida, **es favorecer el valor nutricional del producto**.

El **precio es un aspecto muy llamativo** de la idea que fortalece el deseo de prueba del producto porque favorece el ahorro, aspecto muy importante en los hogares.



Los **aspectos más fuertes** del concepto son la **credibilidad y la novedad**. La **claridad y la relevancia requieren fortalecerse**. Esta última especialmente porque la idea **no aporta valores diferenciales** respecto a la harina de maíz tradicional.

La **recompra estaría influenciada** no solo por **factores sensoriales** (sabor y textura) sino también por la oferta de **beneficios diferenciales** relacionados con la practicidad, la salud, el ahorro de tiempo y la versatilidad del nuevo producto.

Gracias