



¿CUÁL ES EL DESEMPEÑO DE SPAGHETTI BUENA MESA VS DORIA?

Presentado a:
Gerson Carvajal

Presentado por:
Damian Rojas

IF-23-051182-01 Dente-V2

11 de Septiembre 2023



OBJETIVO

Alimentos Polar desea evaluar el desempeño de Buena Mesa en comparación con Doria en Spaghetti.

Por lo que evaluaremos de manera cuantitativa pastas largas de estas dos marcas...



FLOW DE LA EVALUACIÓN

FILTROS

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO

PREFERENCIA

3 FASES PARA CADA MARCA

PRODUCTO SIN COCINAR

- Frecuencia de compra de la categoría
- Tipos de pasta que compra
- Marcas que compra
- Frecuencia de consumo
- Tipos de pasta que consume

F
A
S
E
1

- Apariencia General
- Agrado del color
- Intensidad del Color (blanco_amarillo)
- Agrado Olor
- Intensidad del olor
- Preferencia en seco.

- Preferencia Fase 1
- Preferencia Fase 2
- Preferencia Fase 3
- Preferencia general

PRODUCTO DURANTE COCCIÓN

F
A
S
E
2

- Tiempo de cocción
- Consistencia (queda suelta)
- Color del agua
- Preferencia

PRODUCTO SERVIDO

F
A
S
E
3

- Apariencia general
- Agrado del color
- Intensidad del color (blanco_amarillo)
- Agrado del Sabor
- Intensidad del sabor
- Textura (duro-suave)
- Preferencia producto final
- Preferencia general teniendo presente todas las fases



CONSIDERACIONES

Se utilizaron los mismos tiempos de cocción para ambos productos en cada una de las ciudades de acuerdo a protocolo coordinado con cliente

El producto de Doria es un spaghetti más grueso que el producto de Buena Mesa

Los implementos utilizados para la preparación del producto fueron adecuados con las mismas condiciones en ambas ciudades

Las participantes declaran que en la preparación habitual parten el spaghetti antes de incorporarlo a la olla (Barranquilla)

Hallazgo cualitativo

PROTOCOLO DE PREPARACIÓN

1 Ponga a hervir el agua a (**fuego medio**) y una vez este hirviendo Incluir el spaghetti. 

2 Iniciar y controlar tiempo de cocción (cronometro)

Bogotá: 17 minutos

Barranquilla: 11 minutos



3 Revuelva el producto durante el tiempo de cocción (Tenedor metálico). Pasado el primer minuto terminar de introducir la pasta con ayuda del tenedor.

Bogotá: Revolver al minuto 4 , al minuto 7, al minuto 10, al minuto 13 y al minuto 16

Barranquilla: Revolver al minuto 4 , al minuto 7 y al minuto 10.



4 Saque la pasta y ponga en el colador para eliminar el agua caliente (colador)



5 Para detener el proceso de cocción aplicar 1 litro de agua fría a la pasta (18C y 21C)



6 Pasado el minuto aplicar 1 litro de agua fría nuevamente (Jarra)



DEMOGRÁFICOS



EDAD

25-35 años 36-45 años

50%



50%



NSE

NSE 2 NSE 3

50%



50%



CIUDAD

Bogotá Barranquilla

50%



50%



PAIS

99%
COLOMBIA

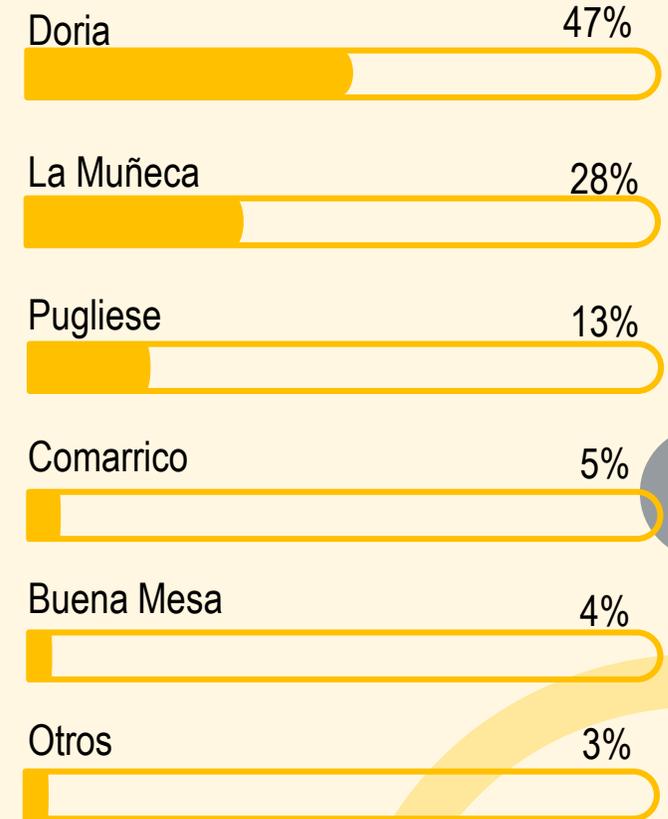
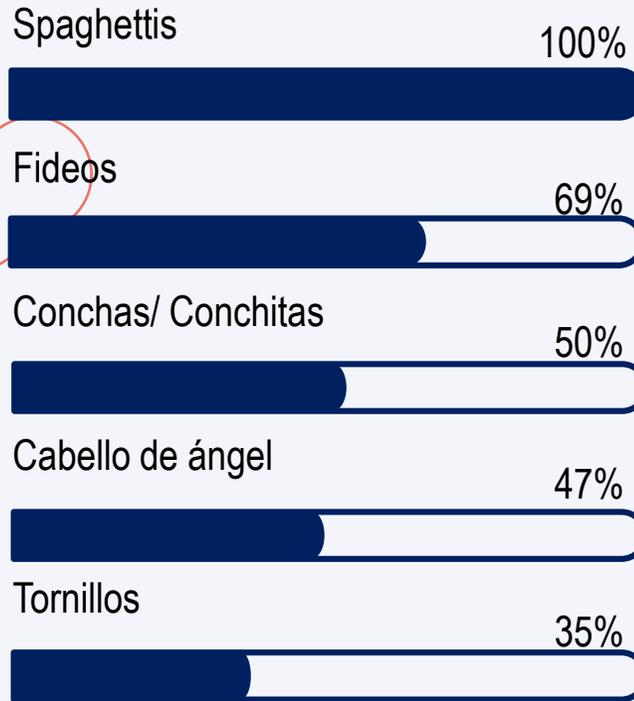
1%
VENEZUELA



Base: 240

F2 En este estudio nos interesa entrevistar a personas de ciertas edades. ¿Podría decirme su edad? F6. ¿Con qué estrato llega el recibo de energía a su hogar? F3. Me podría decir en qué ciudad usted vive permanente F4 ¿En cuál de los siguientes países usted nació?

CARACTERISTICAS DE CONSUMO DE LAS PARTICIPANTES



F14. De las siguientes variedades de pasta, ¿cuáles consume Ud. con más frecuencia?/F13 ¿Con qué frecuencia consume pasta en SpagheTTis?/F16. ¿Cuál es la marca de pasta que consume habitualmente en su hogar?

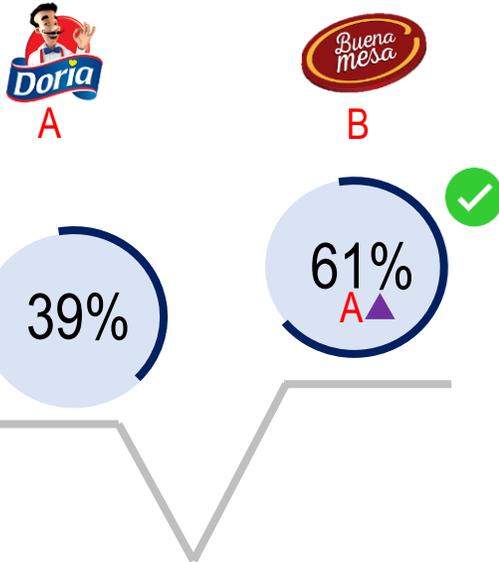
Base: 240



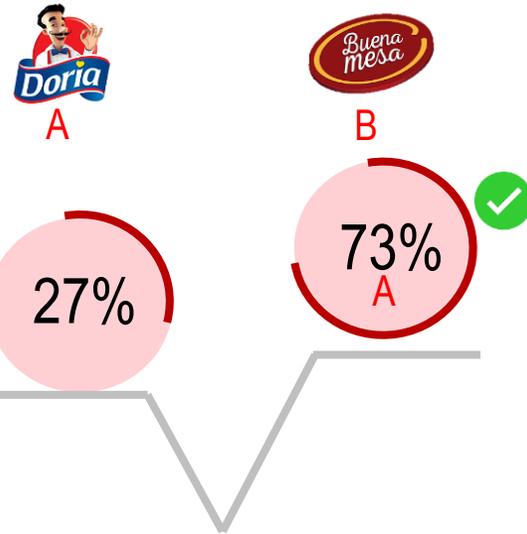
PRINCIPALES INDICADORES

Buena Mesa es preferido por las entrevistadas en todas las fases del producto evaluadas

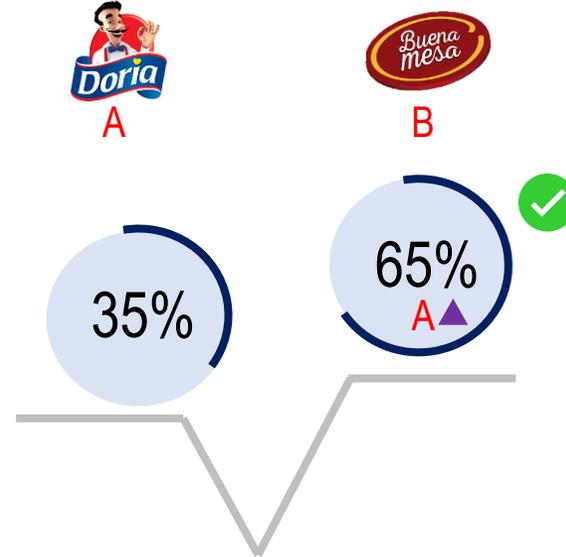
Producto sin cocinar



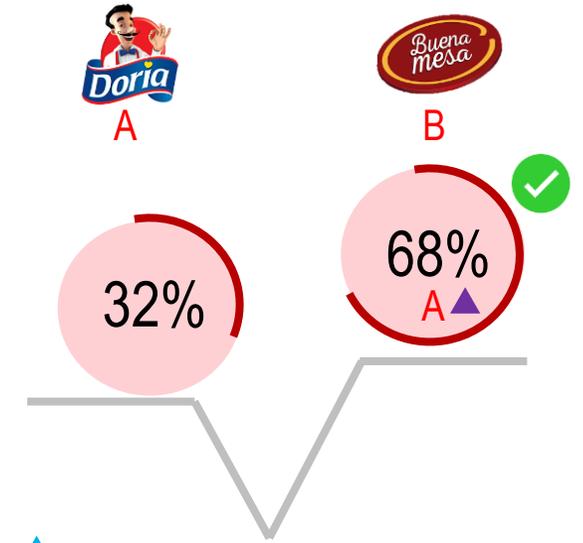
Producto en cocción



Producto servido



Preferencia general



Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

▲ Diferencia significativa para Bogotá
▲ Diferencia significativa para Barranquilla

ENC LEA: PENSANDO EN el spaghetti sin cocinar PR1 ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere/ ENC LEA: Y PENSANDO EN EL PROCESO DE COCCIÓN DEL SPAGHETTI PR2 ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere / ENC LEA: Y PENSANDO EN EL SPAGHETTI SERVIDA LISTO PARA COMER PR3 ¿Cuál de las dos muestras de pasta evaluadas prefiere / PR4. Teniendo en cuenta todos los aspectos que evaluamos: el spaghetti sin cocinar, el proceso de coccion y el spaghetti cocinado y listo para comer, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?

Para quienes prefirieron Doria, es importante el grosor, el aroma y la textura al dente, para quienes prefirieron Buena mesa, se destaca el color, la rapidez en la cocción, y la textura suave y blanda.

Razones de preferencia general



Sabor

68% **57%**

Tiene un sabor agradable	37%	37%
Su sabor es intenso a pasta	18%	13%
Tiene sabor suave	9%	9%
Su sabor es fuerte	7%	4%
Tiene sabor neutro	4%	1%

Color

67% **45%**

Su color es más intenso	26%	2%
Su color amarillo	22%	4%
Su color es agradable	18%	13%
Su color es oscuro	13%	-
Su color es claro	5%	31% ^A



Cocción

63% **70%**

Quedó suelta, no se pega	51%	42%
Tiempo de cocción es rápido	12%	35% ^A
No se parten fácilmente	5%	2%

Grosor

58% **45%**

Tiene buen grosor	57% ^B	8%
Son delgadas	1%	43% ^A



Textura

47% **66%**

Su textura es agradable / buena	17%	18%
Su textura es suave	11%	26%
Su textura es al dente	11%	2% ^A
Su textura es blanda	7% ^B	37%
No es chicludo	5%	3% ^B

Aroma

36% **18%**

Su aroma es agradable	15% ^B	7%
Su aroma es suave	5%	3%
Su aroma es neutro	4%	2%
Su aroma es de pasta	8%	4%
Su aroma es de harina	4%	2%

^{AB} describe diferencias significativas al 95%

Buena mesa tiene un agrado general significativamente mayor en comparación con Doria

Agrado general



A



B

T2B	66%	80% A
Promedio	3,9	4,1 A

■ Muy bueno

27%

■ Bueno

39%

■ Ni bueno, ni malo

■ Malo

■ Muy malo

28% **B**

6% **B**

30%

50% **A**

18%

2%



Base: 240

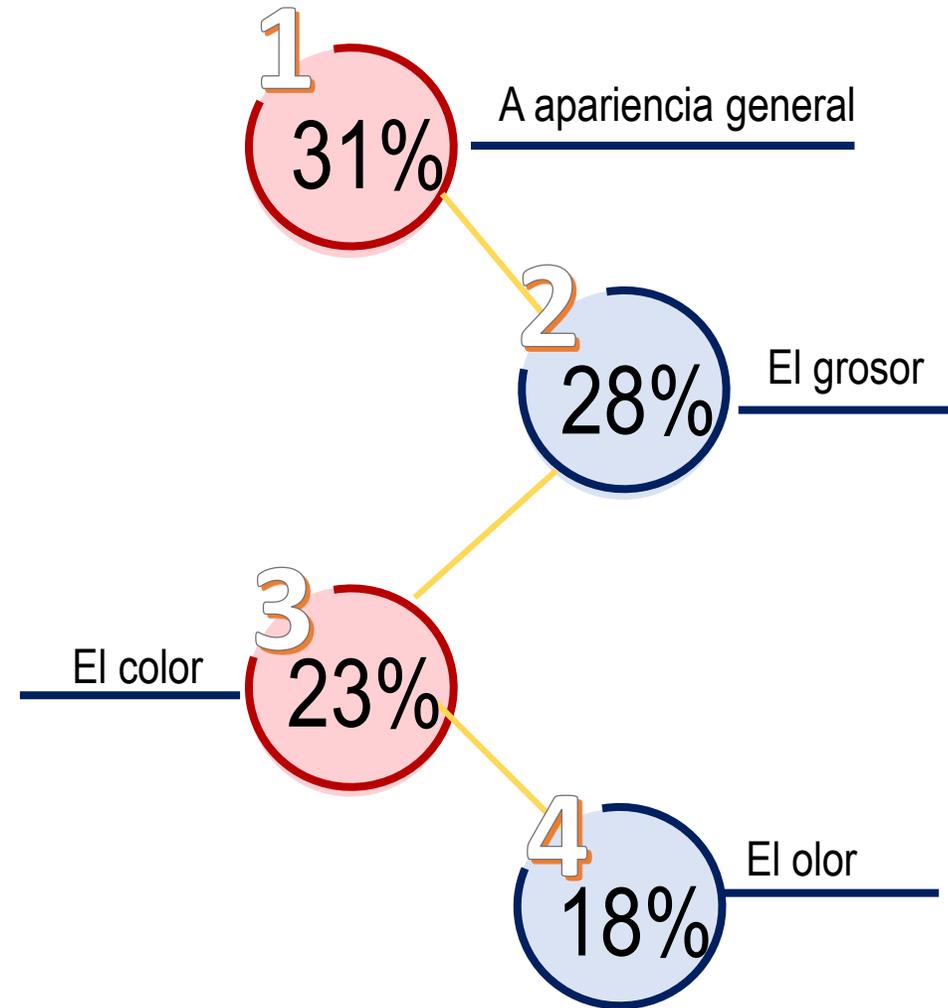
S11. Después de todo lo que ha visto, oído y probado etc. ¿Cómo califica este spaghetti que probó en TERMINOS GENERALES?

AB describe diferencias significativas al 95%



EVALUACIÓN DEL PRODUCTO SIN COCINAR

Que valoran las consumidoras del spaghetti sin cocinar...



P0. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted al momento de evaluar un SPAGHETTI SIN COCINAR (EN SECO)

Se realiza ranking con base: 240 personas

Doria cuenta con un mejor desempeño en apariencia general y color, destacándose significativamente. Mientras, Buena mesa tiene mejor desempeño en olor

Apariencia General



A

B

T2B	88% B ▲	80%
Promedio	4,1 B	3,9

Color



A

B

T2B	87%	84%
Promedio	4,1 B	3,9

Olor

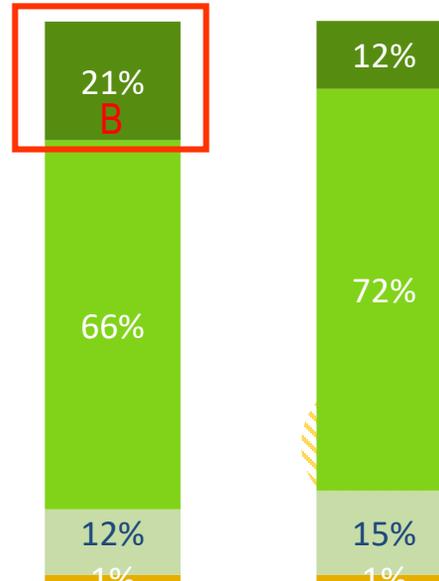
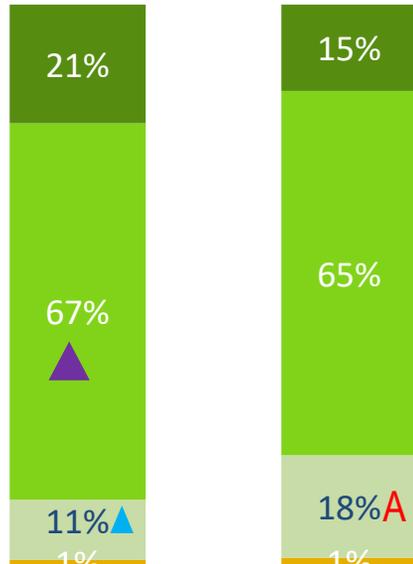


A

B

T2B	53%	57%
Promedio	3,6	3,7

- Muy agradable
 - Agradable
 - Ni agradable ni desagradable
 - Desagradable
 - Muy desagradable
- Escala 5 pto



Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

▲ Diferencia significativa para Bogotá
▲ Diferencia significativa para Barranquilla

P1Según la siguiente escala ¿Cómo califica la APARIENCIA GENERAL de este Spaghetti ?/P2. Considerando esta escala, me gustaría saber, ¿Cómo le parece el COLOR de este spaghetti?/P5. Considerando esta escala, me gustaría saber, ¿Cómo le parece el OLOR de este producto?

Doria destacándose significativamente en el grosor del spaghetti, mientras, Buena mesa obtiene resultados similares a Doria en Justo como le gusta en Olor y Color.

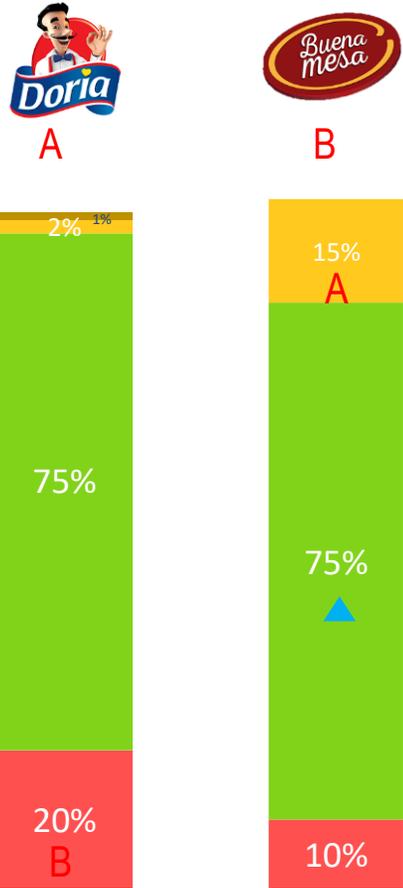


- Mucho más claro
- Más claro
- Justo
- Más oscuro
- Mucho más oscuro

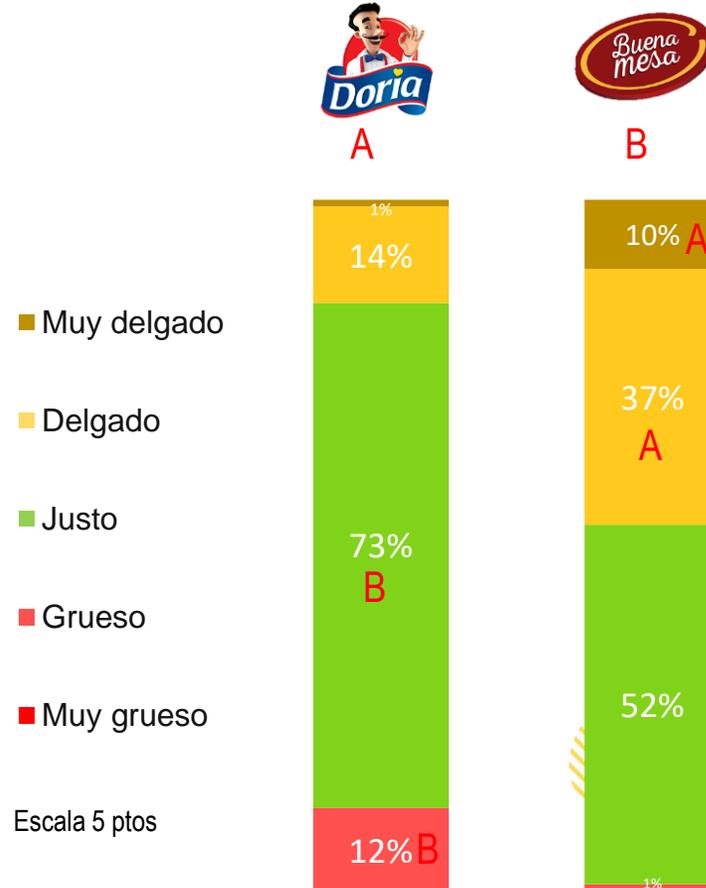
Escala 5 pts



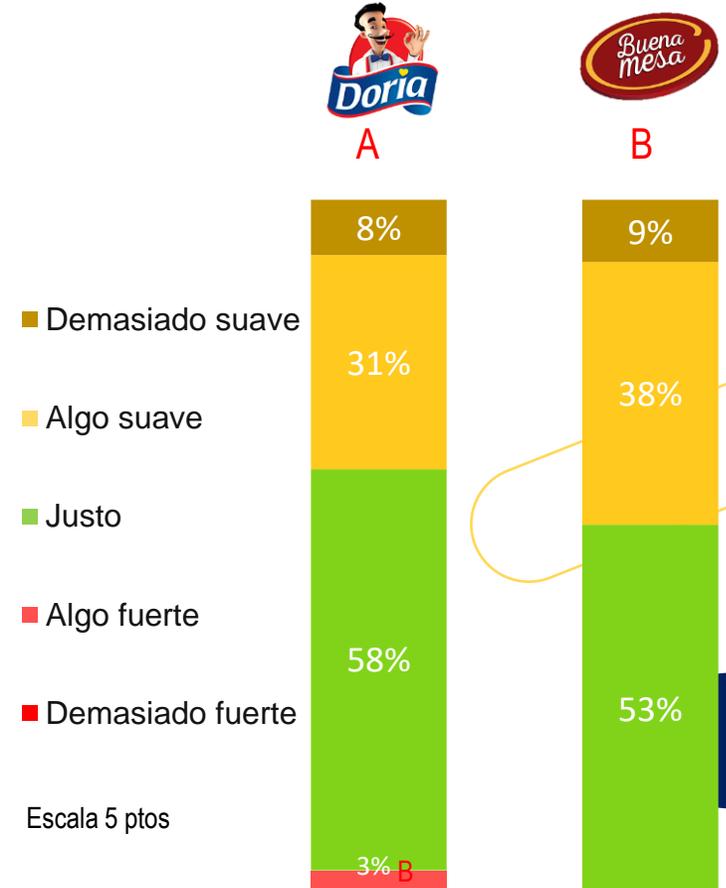
Color



Grosor



Olor



- ▲ Diferencia significativa para Bogotá
- ▲ Diferencia significativa para Barranquilla

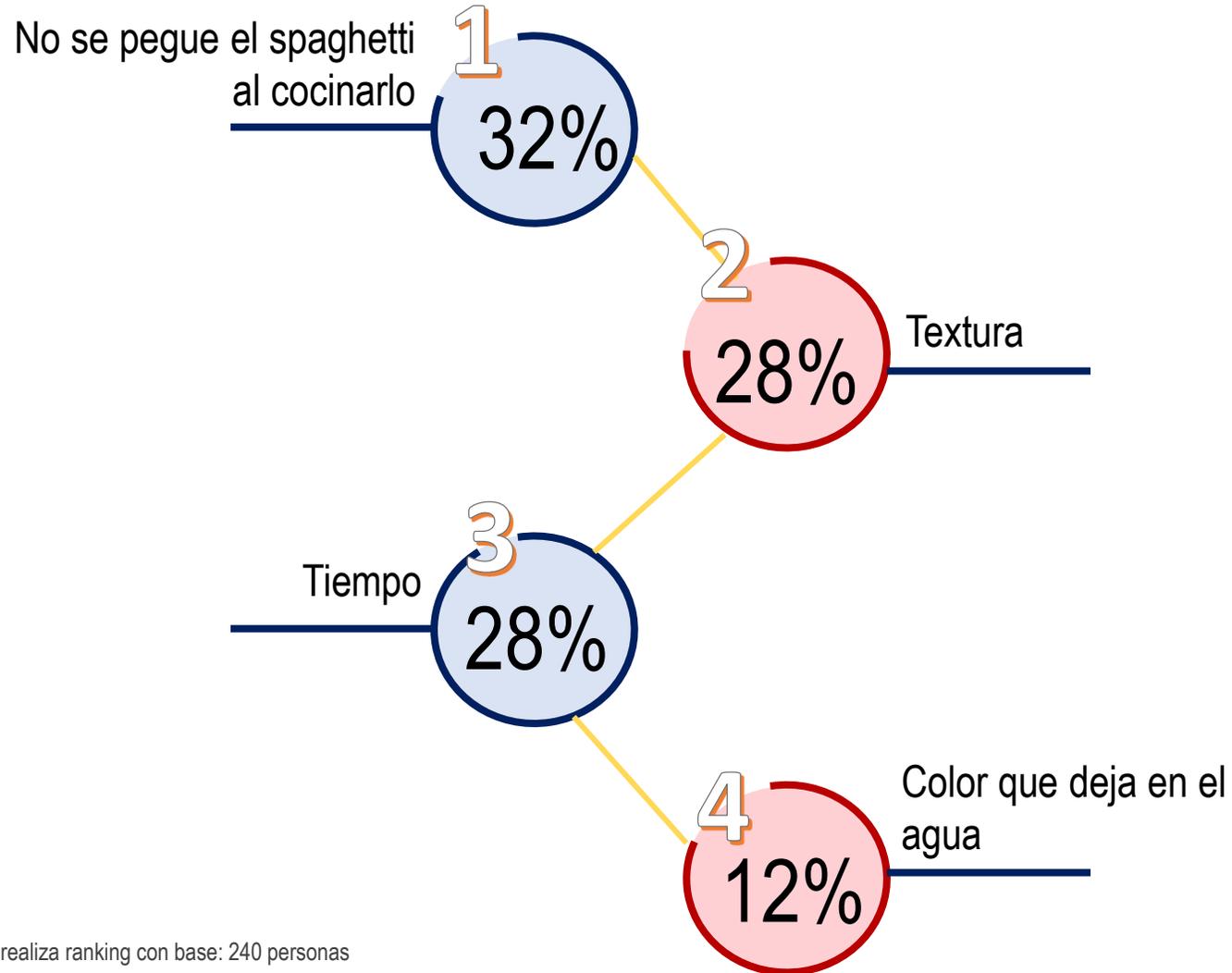
Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

P3. Pensando en el COLOR de este spaghetti ¿Usted diría que es?/P4 Considerando esta escala, ¿ cómo le parece el grosor del Spaghetti que observó?/P6. Pensando en el OLOR de este producto ¿Usted diría que es?

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO DURANTE COCCIÓN



Que valoran las consumidoras del spaghetti durante la cocción...



Se realiza ranking con base: 240 personas

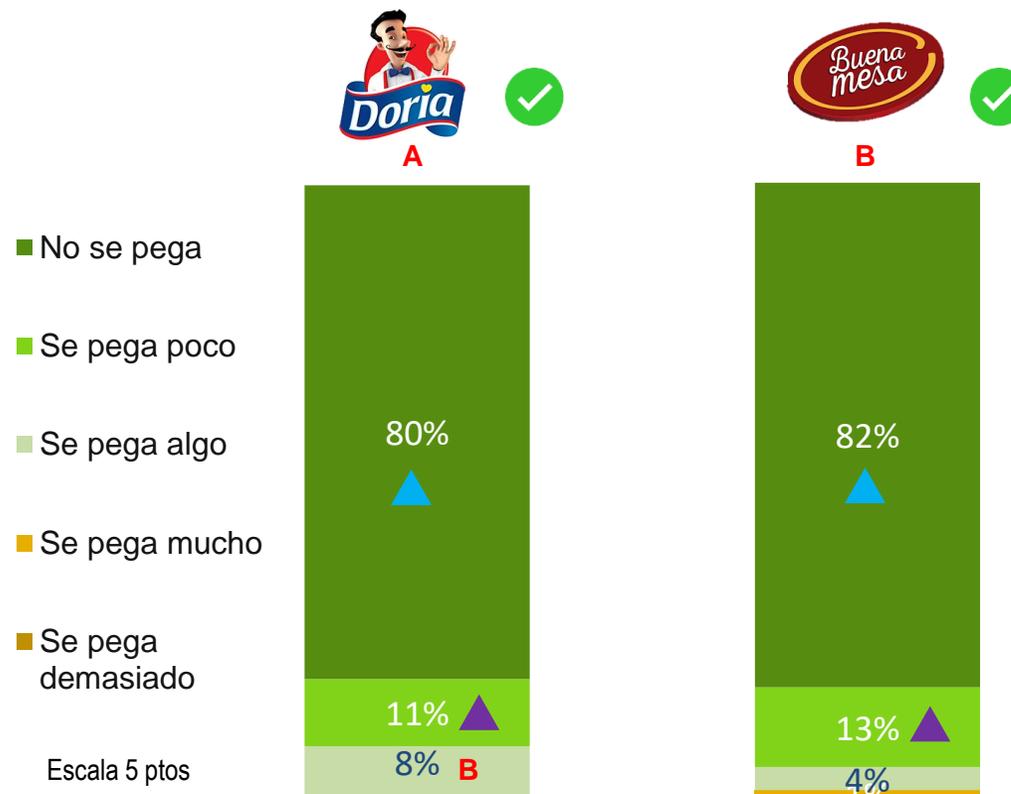
CO. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted al momento de cocinar un SPAGHETTI



Desempeño similar para los dos productos en cuanto a que tanto se pega el spaghetti durante la cocción



¿Qué tanto se pegó el spaghetti?



Base: 240

C4 . Según la siguiente escala evalúe que tanto se pegó el spaghetti que acaba de cocinar

AB describe diferencias significativas al 95%

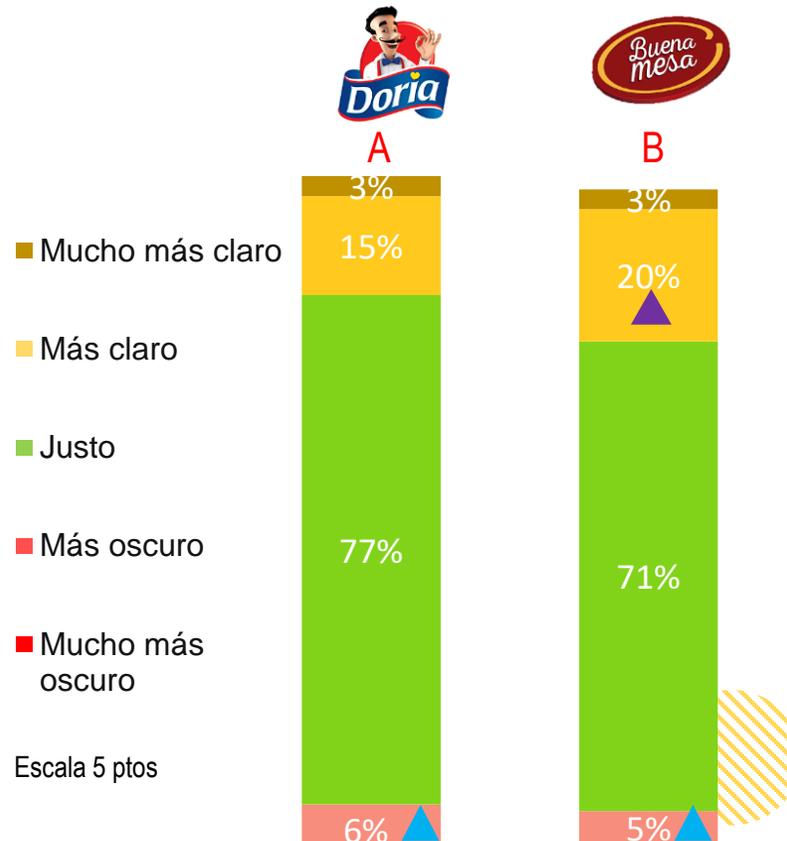
▲ Diferencia significativa para Bogotá
 ▲ Diferencia significativa para Barranquilla

Desempeño parity para ambos productos en tiempo cocción, color del agua y textura del spaghetti.

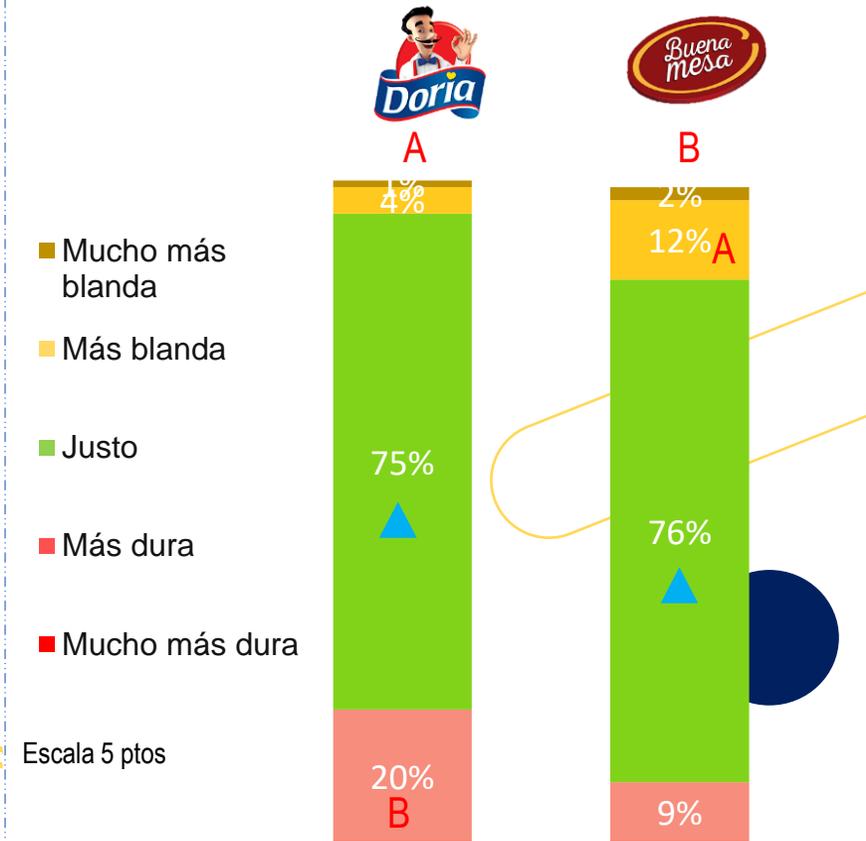
Tiempo de cocción



Color del agua



Textura



Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

▲ Diferencia significativa para Bogotá
▲ Diferencia significativa para Barranquilla

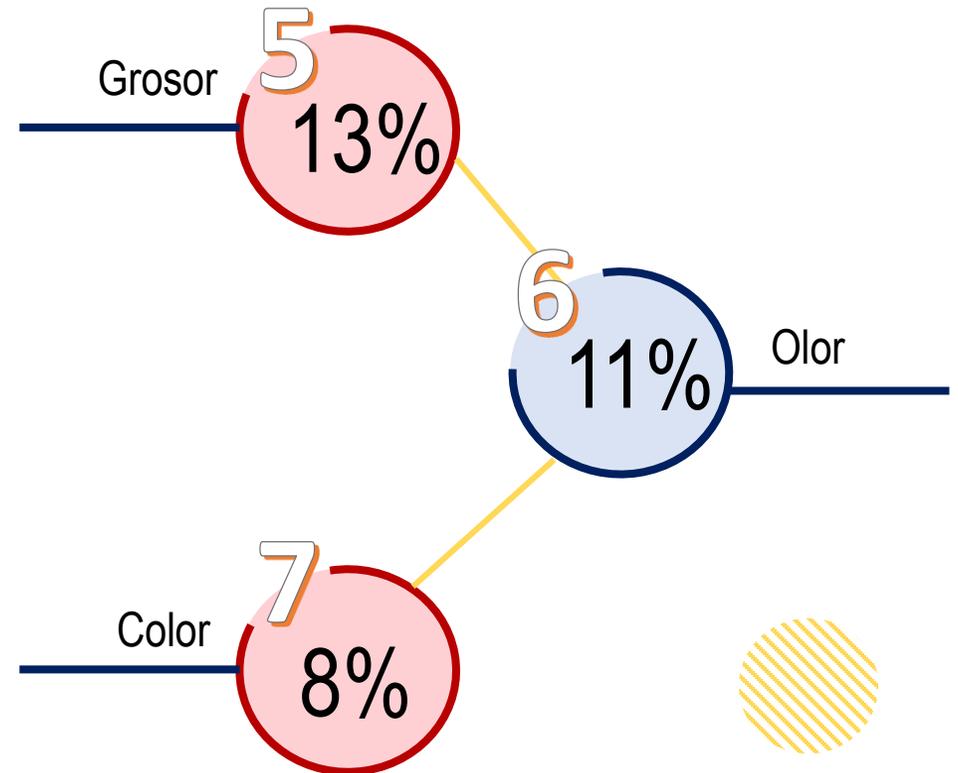
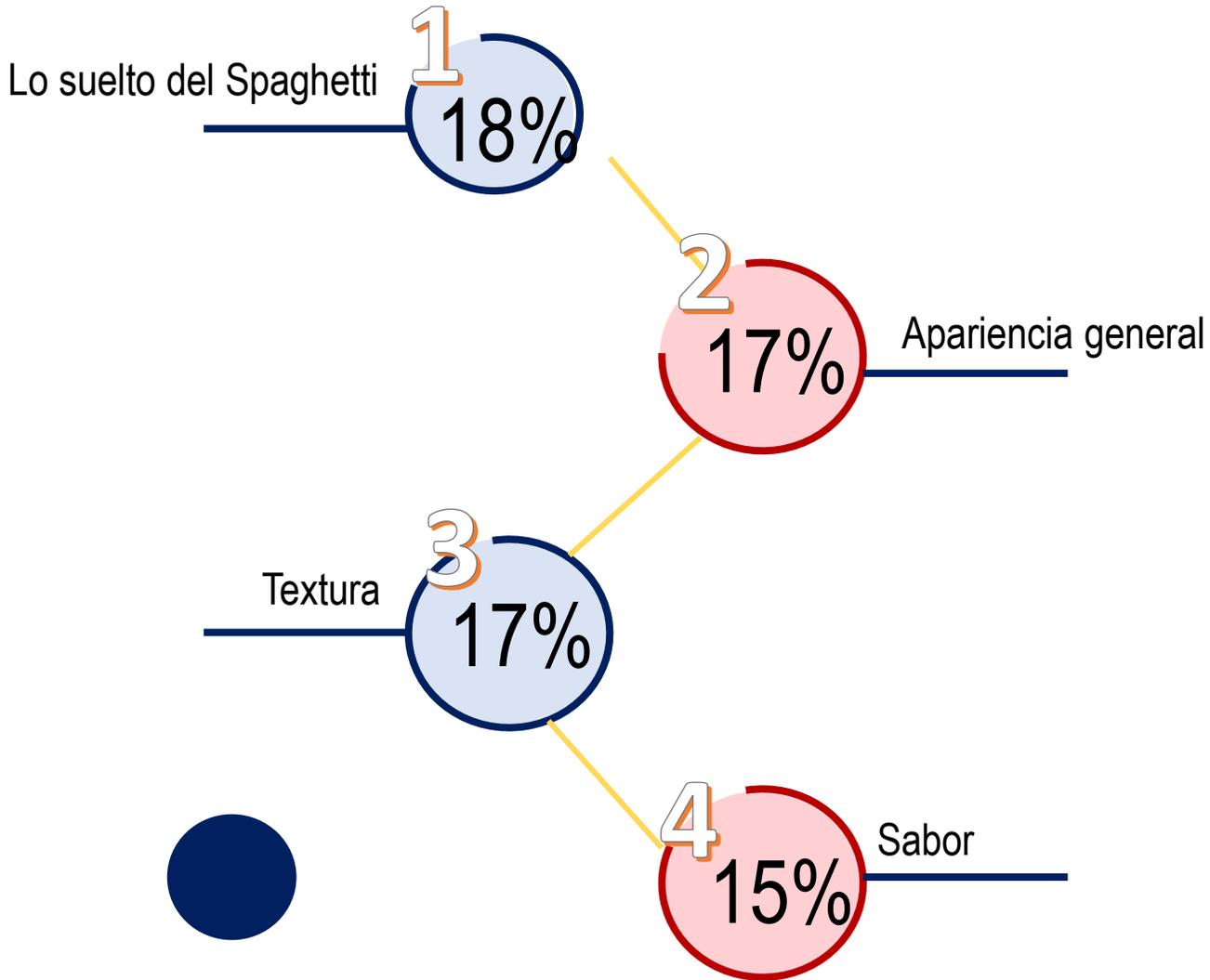
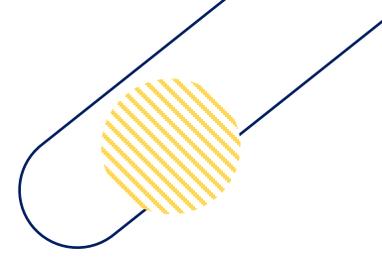
C1. Considerando esta escala evalúe el spaghetti que acaba de cocinar en cuanto al TIEMPO DE COCCIÓN -Usted cree que tiene/C2. Según la siguiente escala evalúe el color que queda en el agua después de cocinar el spaghetti /C3.Considerando esta escala, evalúe el spaghetti que acaba de cocinar en cuanto a su textura



EVALUACIÓN DEL PRODUCTO SERVIDO



Que valoran las consumidoras del spaghetti servido...



Se realiza ranking con base: 240 personas

S0. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted al momento de evaluar un spaghetti servido listo para comer

En la percepción general del sabor del producto, Buena mesa se destaca significativamente en T2B frente a Doria

Apariencia General



A

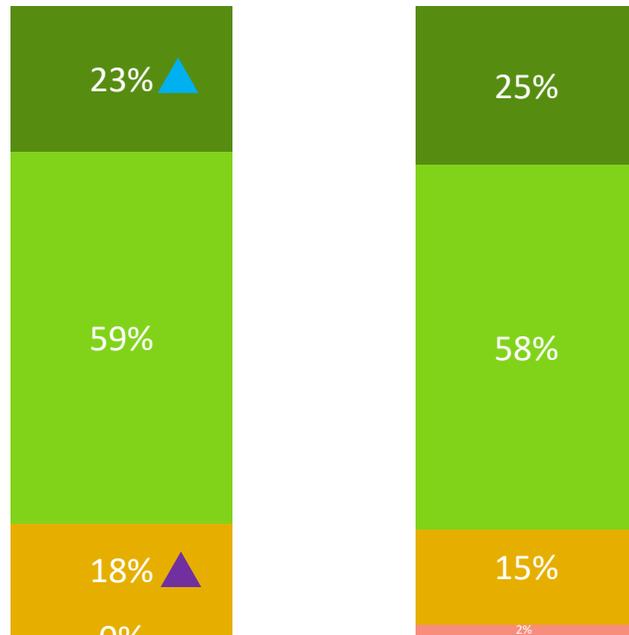


B

T2B	83% ▲	84%
Promedio	4	4,1

- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

Escala 5 pts



Sabor en General

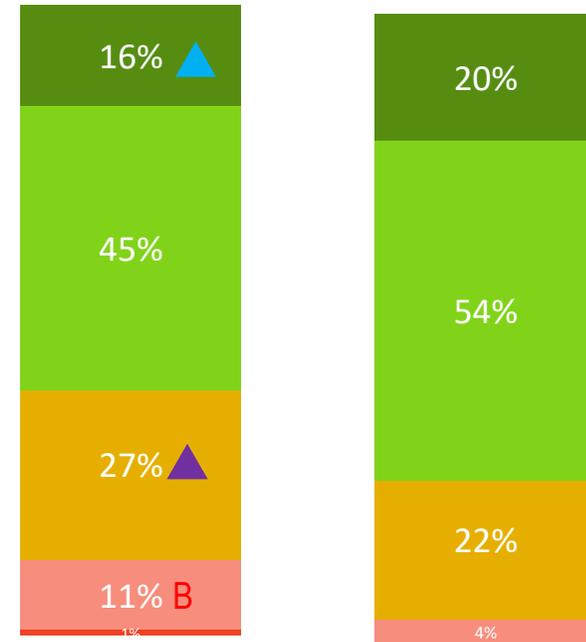


A



B

T2B	61% ▲	73% A
Promedio	3,6	3,9 B



Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

S1 Según la siguiente escala ¿Cómo califica la APARIENCIA GENERAL del Spaghetti que preparó? / S8 Pensando en el SABOR EN GENERAL de este producto que acaba de probar, ¿cuál de estas frases describe mejor su opinión?

▲ Diferencia significativa para Bogotá
▲ Diferencia significativa para Barranquilla

Comportamiento parity para los dos productos en los atributos de color y olor, obteniendo buenos resultados

Color



A

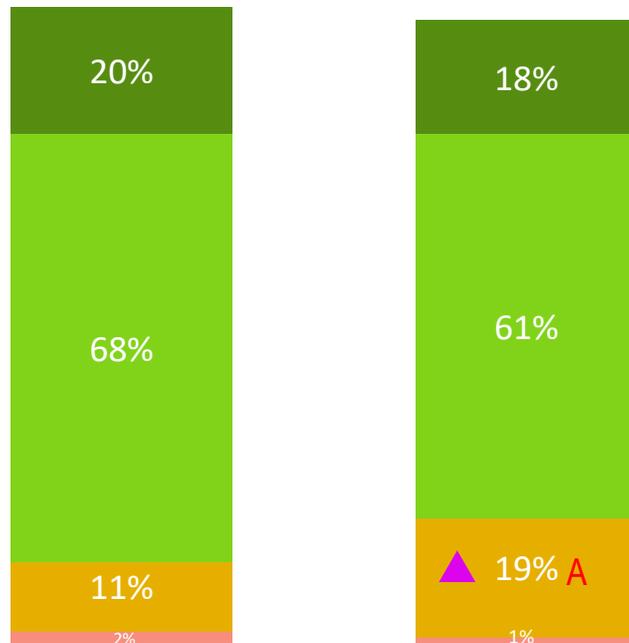


B

T2B	86%	79%
Promedio	4,1	4,0

- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

Escala 5 pts



Olor

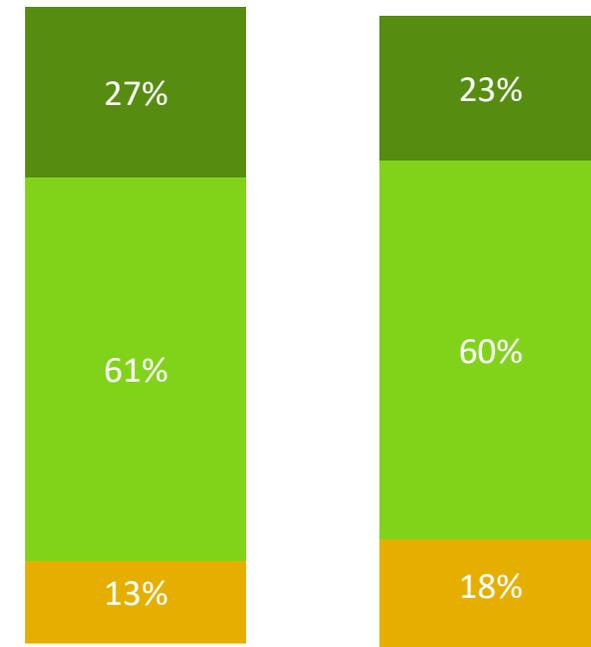


A



B

T2B	88%	83%
Promedio	4,1	4,0



▲ Diferencia significativa para edades de 36-45 años AB describe diferencias significativas al 95%

Base: 240

S2. Considerando esta escala, ¿Cómo le parece el COLOR del spaghetti que preparó? / S6. Considerando esta escala, me gustaría saber, ¿Cómo le parece el OLOR de este producto?

De acuerdo con lo percibido desde el proceso de cocción, el resultado del producto servido para ambas marcas de manera similar es una pasta 'suelta'

¿ Qué tan SUELTO/COMPACTO le parece el Spaghetti?



Base: 240

- Muy suelta
- Suelta
- Ni suelta ni compacta
- Compacta
- Muy compacta

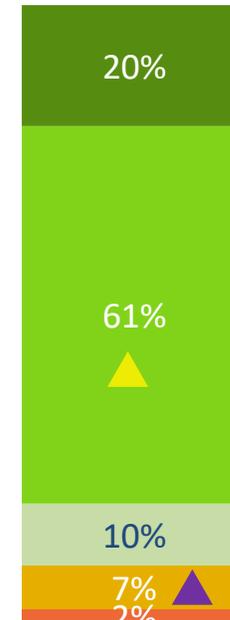
Escala 5 ptos



A



B



AB describe diferencias significativas al 95%

S5 Considerando esta escala, ¿ Qué tan SUELTO/COMPACTO le parece el Spaghetti preparado?

▲ DS para edades de 25-35 años

▲ Diferencia significativa para Bogotá

▲ Diferencia significativa para Barranquilla



Buena mesa con oportunidades para ajustar color y grosor del spaghetti

Color



A



B



Grosor



A



B



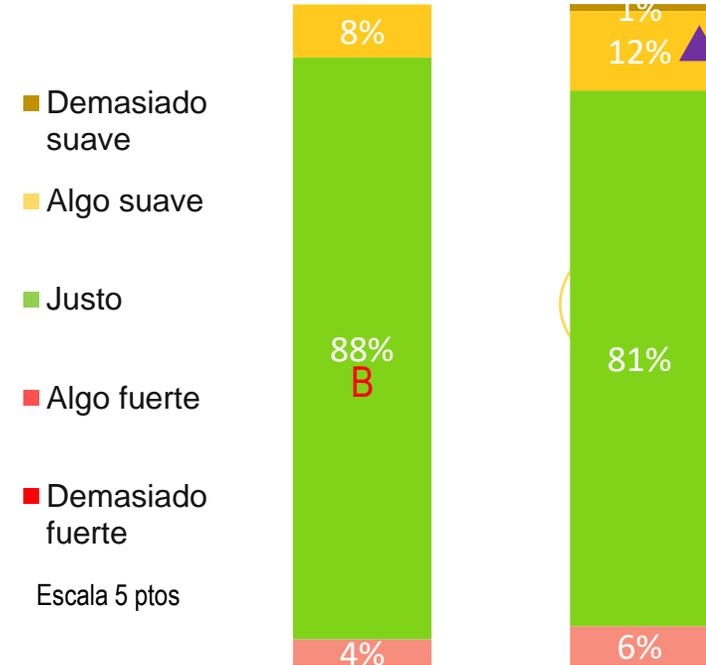
Textura



A



B



Escala 5 pts

Escala 5 pts

Escala 5 pts

Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

▲ DS edades de 36-45 años

▲ edades de 25-35 años

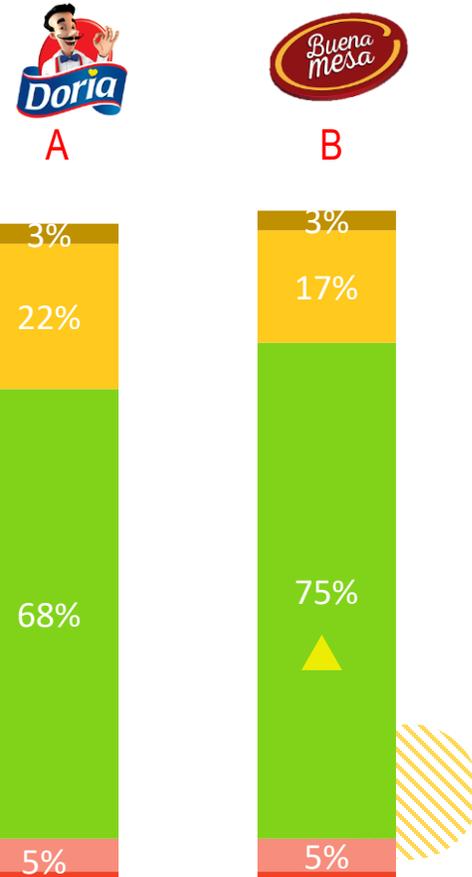
▲ Diferencia significativa para Bogotá

▲ Diferencia significativa para Barranquilla

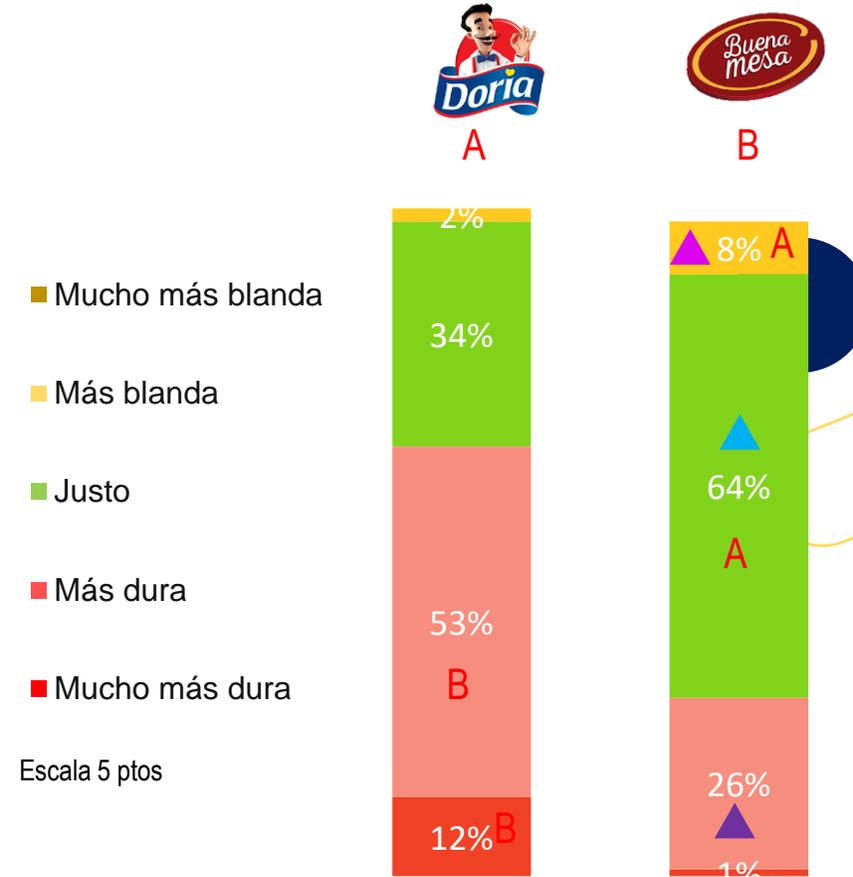
S3. Pensando en el COLOR de este spaghetti preparado ¿Usted diría que es? / S4 Considerando esta escala, ¿ cómo le parece el GROSOR del Spaghetti preparado/ S7. Pensando en el OLOR de este producto ¿Usted diría que es?

Buena mesa destacando significativamente vs Doria en la textura

Intensidad del sabor



Textura



- Mucho menos intenso
- Menos intenso
- Justo
- Más intenso
- Mucho más intenso

Escala 5 pts



Base: 240 AB describe diferencias significativas al 95%

▲ DS edades de 36-45 años
▲ edades de 25-35 años

▲ Diferencia significativa para Bogotá
▲ Diferencia significativa para Barranquilla

S9 Pensando en la INTENSIDAD DEL SABOR de este producto que acaba de probar, ¿Usted diría que el sabor es...? / S10 Pensando en la textura de este spaghetti que acaba de probar, ¿Usted diría que la textura esta..?



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Preferencia

Las entrevistadas prefieren buena mesa a nivel general por su sabor, la rapidez en la cocción, y la textura suave y blanda. Preferencia que se ratifica en las 3 fases evaluadas (sin cocinar, cocinada y servida)

Desempeño organoléptico

Buena mesa es preferida significativamente vs Doria en **agrado general** y **Sabor**

En términos de apariencia Buena Mesa puede trabajar los atributos de **color** y **grosor** que Doria tiene mejor evaluados para alcanzar una formula más optima para el consumidor

Teniendo en cuenta la importancia del atributo de textura , es importante enfatizar con el consumidor el tiempo de preparación del producto para lograr una experiencia sensorial satisfactoria



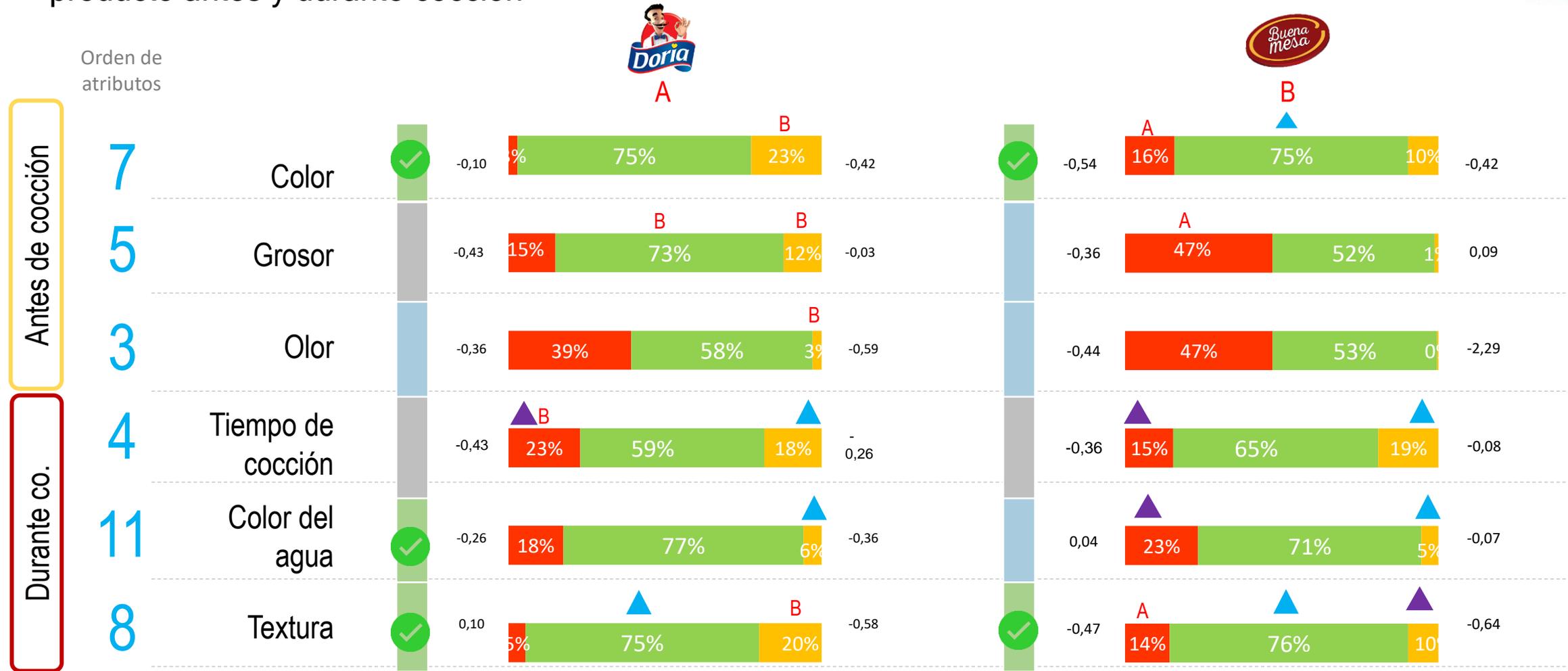
¡GRACIAS!



Anexo Penalty Analysis



Doria cuenta con mayor número de atributos en o muy cercanos al nivel justo como me gusta para el producto antes y durante cocción



Orden de atributos : modelo de regresión de agrado general vs atributos

● = Justo como me gusta(75%+)
 ● = Oportunidad primaria(>=0,75)
 ● = Oportunidad secundaria (>= 0,50 , <= 0,74)
 ● = No es claro el ajuste
 ● = Penalidad no significativa

AB Describe diferencias significativas al 95%
▲ Diferencia significativa para Bogotá
▲ Diferencia significativa para Barranquilla

P3. Pensando en el COLOR de este spaghetti ¿Usted diría que es?/P4 Considerando esta escala, ¿ cómo le parece el grosor del Spaghetti que observó? /P6. Pensando en el OLOR de este producto ¿Usted diría que es? /C1. Considerando esta escala evalúe el spaghetti que acaba de cocinar en cuanto al TIEMPO DE COCCIÓN -Usted cree que tiene/C2 . Según la siguiente escala evalúe el color que queda en el agua después de cocinar el spaghetti /C3.Considerando esta escala, evalúe el spaghetti que acaba de cocinar en cuanto a su textura

Y este mismo producto presenta mejor desempeño en color y grosor, mientras que buena mesa tiene una formula fuerte en sabor.



A



B



AB describe diferencias significativas al 95%

- ▲ DS edades de 36-45 años
- ▲ DS para Bogotá
- ▲ DS edades de 25-35 años
- ▲ DS para Barranquilla

Orden de atributos : modelo de regresión de agrado general vs atributos

- = Just Right (75%+)
- = Primary opportunity (>=0,75)
- = Secondary opportunity (>= 0,50 , <= 0,74)
- = Unclear
- = Penalty not meaningful

S3. Pensando en el COLOR de este spaghetti preparado ¿Usted diría que es? / S4 Considerando esta escala, ¿ cómo le parece el GROSOR del Spaghetti preparado/ S7. Pensando en el OLOR de este producto ¿Usted diría que es? / S9 Pensando en la INTENSIDAD DEL SABOR de este producto que acaba de probar, ¿Usted diría que el sabor es...? / S10 Pensando en la textura de este spaghetti que acaba de probar, ¿Usted diría que la textura esta..?