

Prueba de producto Prototipo 3% grasa vs PROMASA

Marzo 2023

TARGET

Conformado por mujeres encargadas de la decisión de compra y del proceso de preparar los alimentos en sus hogares, en edades entre los 25 y 55 años, pertenecientes a los estratos socio económicos 2 y 3, residentes en la ciudad de Bogotá.

- ❖ Compradoras de HPM cuya marca usual y preferida sea **PROMASA**
- ❖ Comprar 1 vez por semana o más frecuente
- ❖ Comprar al menos 4 kg mensuales
- ❖ Usarla al menos 6 veces por semana.

OBJETIVO GENERAL

Evaluar el desempeño y preferencia de Prototipo 3% grasa AP vs PROMASA en los distintos atributos sensoriales



OBJETIVOS ESPECÍFICOS



Para cada producto evaluado:

- ✿ Evaluación de la Harina precocidad de maíz seca.
 - ✿ Apariencia general (agrado)
 - ✿ Color (agrado e intensidad)
 - ✿ Olor (agrado e intensidad)
 - ✿ Presencia de puntos negros en la harina (Likert)
 - ✿ Grosor del molido de la harina (Likert)
 - ✿ Textura



✿ Evaluación del Amasado.

- ✿ Facilidad para amasar
- ✿ Tiempo de amasado
- ✿ Formación de grumos
- ✿ Cantidad de harina y agua para hacer la masa
- ✿ Facilidad de integración / mezclado del agua y la harina
- ✿ Cantidad de agua y harina utilizada en la preparación (con medición).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS



✦ Evaluación de la masa.

- ✦ Apariencia general (Likert)
- ✦ Color (agrado e intensidad)
- ✦ Suavidad (Likert)
- ✦ Capacidad de mantenerse suave (Likert)
- ✦ Consistencia
- ✦ Olor a maíz de la masa (agrado e intensidad)
- ✦ Rendimiento de la masa (Likert)
- ✦ Sabor (agrado e intensidad)



✦ Evaluación del producto final (arepa)

- ✦ Facilidad para moldear las arepas (Likert)

- ✦ Tiempo de cocción de la arepa (Likert)
- ✦ Apariencia de la arepa (Likert)
- ✦ Color de la arepa cocida (agrado e intensidad)
- ✦ Presencia de puntos negros en la arepa (Likert)
- ✦ Marca de tostado/asado (Likert)
- ✦ Suavidad de la arepa cocida (Likert)
- ✦ Consistencia de la masa de la arepa cocida (Likert)
- ✦ Olor (agrado e intensidad)
- ✦ Sabor (agrado e intensidad)



✦ Preferencia

- ✦ Por etapa
- ✦ En general

METODOLOGÍA

TÉCNICA

Cuantitativa

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN

Cuestionario estructurado que fue sometido a la aprobación de AP

LOCALIZACIÓN

Centro Localizado, con reclutamiento por interceptación y previo

FORMA DE APROXIMACIÓN

Personal, presentando a cada persona las dos alternativas de producto

MUESTRA

Se realizó un total de 240 encuestas; con un nivel de confianza del 95%, y un margen de error estadístico de +/- 6.3%.

EDAD	NSE 2	NSE 3	TOTAL
25 a 35 años	34	31	65
36 a 45 años	57	56	113
46 a 44 años	30	32	62
Total	121	119	240

PRINCIPALES HALLAZGOS

Etapa 1: Harina seca	PROMASA	Prototipo 3% grasa
Apariencia General - TB (Muy agradable)	33,8%	16,3%
Color - TB (Muy agradable)	28,8%	15,8%
Intensidad de Color - JR	67,5%	59,6%
Olor - TB (Muy agradable)	18,3%	12,5%
Intensidad del Olor a maíz- JR	51,7%	51,3%
Presencia de punto negros- JR	70,0%	64,6%
Grosor de la harina-JR	67,5%	59,6%
Textura- JR	66,7%	55,4%
Preferencia harina seca	63,8%	36,3%

Etapa 2: Amasado	PROMASA	Prototipo 3% grasa
Facilidad de amasado- TB (Muy fácil)	48,3%	40,8%
Tiempo de amasado- JR	65,0%	70,0%
Formación de grumos - TB (No se forman grumos)	88,8%	82,1%
Cantidad de Harina para hacer la masa – JR	55,4%	62,1%
Cantidad de agua para hacer la masa – JR	51,3%	59,6%
Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla – TB (Muy fácil)	49,6%	48,3%
Preferencia amasado	50,8%	49,2%

- ❖ PROMASA resultó significativamente diferente a Prototipo 3% de grasa.
- ❖ PROMASA es superior al Prototipo 3% grasa, con preferencia total de 66% vs 34%, resultado que se muestra similar en tres de las cuatro etapas de evaluadas en el estudio: harina seca, masa y producto terminado (Arepa), con mayor énfasis en la etapa de producto terminado (Arepa).

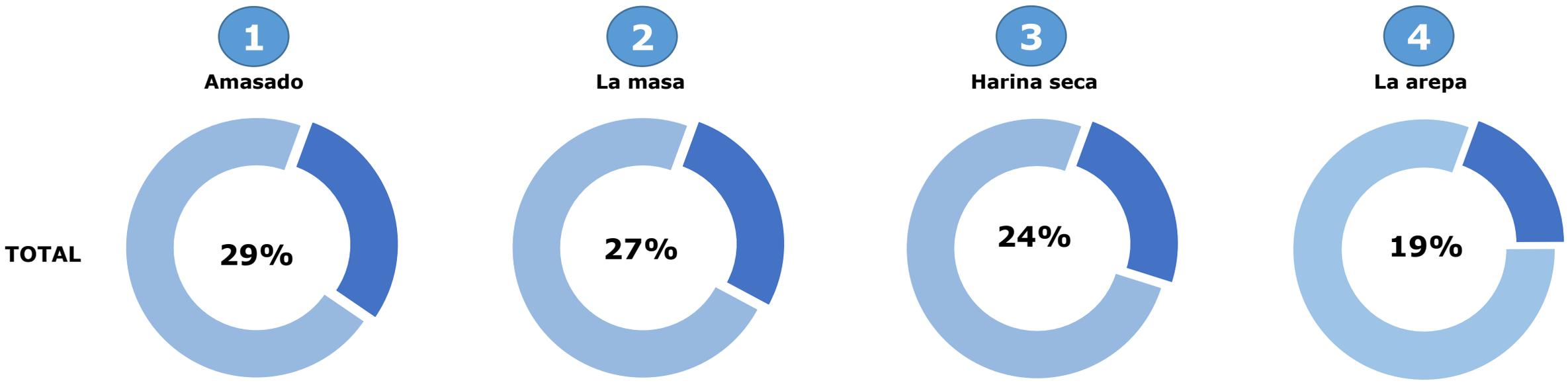
Etapa 3: La masa	PROMASA	Prototipo 3% grasa
Apariencia de la masa - TB (Muy lisa)	15,0%	6,7%
Color - TB (Muy agradable)	34,2%	17,5%
Intensidad de Color - JR	72,1%	72,5%
Olor - TB (Muy agradable)	33,3%	28,3%
Intensidad del Olor a maíz - JR	70,8%	71,3%
Suavidad de la masa - JR	75,4%	75,0%
Capacidad de Mantenerse suave TB (Se mantiene suave)	85,8%	64,2%
Consistencia de la masa- JR	85,8%	75,8%
Rendimiento de la masa- TB (Rinde mucho)	13,3%	13,8%
Sabor - TB (Muy agradable)	25,8%	24,2%
Intensidad del Sabor a maíz - JR	60,0%	58,3%
Preferencia masa	61,7%	38,3%

Etapa 4: La arepa	PROMASA	Prototipo 3% grasa
Facilidad de moldeado - TB (Muy fácil)	48,3%	35,8%
Tiempo de cocción - TB (Muy poco tiempo)	7,1%	7,9%
Apariencia de la arepa - TB (Muy agradable)	30,4%	12,9%
Color - TB (Muy agradable)	30,0%	16,3%
Presencia de punto negros- JR	78,3%	74,2%
Marcas de tostado/asado - TB (Muy agradable)	28,3%	12,1%
Olor - TB (Muy agradable)	42,5%	30,0%
Intensidad del Olor a maíz - JR	77,1%	68,3%
Suavidad de la arepa - JR	78,3%	73,8%
Consistencia de la masa - TB (Muy homogénea)	20,4%	11,7%
Sabor - TB (Muy agradable)	38,8%	25,8%
Intensidad del Sabor a maíz - JR	70,0%	58,8%
Preferencia arepa	67,9%	32,1%
PREFERENCIA GENERAL (4 etapas)	PROMASA	Prototipo 3% grasa
	65,8%	34,2%

 Diferencia significativa al 95 % de confianza

RESULTADOS

RANKING DE LAS ETAPAS – %



P54. Ya para finalizar y tomando en cuenta todas las etapas de la prueba; podría por favor organizarlas en la tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de evaluar una harina precocida de maíz. Donde 1 es la más importante y 4 es la menos importante por favor lea todas las etapas y luego ordénelas

IMPORTANCIA DE LOS ATRIBUTOS POR ETAPA- PROTOTIPO 3% GRASA VS PROMASA

	ETAPA 1		ETAPA 2		ETAPA 3		ETAPA 4		
	HARINA		AMASADO		LA MASA		PRODUCTO FINAL		
MÁS importante ↑ Top	1	Que la textura de la harina sea la justa	17%	1	Que la integración / mezclado del agua y la harina sea fácil	22%	1	Que moldear las arepas sea fácil	12%
	2	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable	16%	2	Que el amasado de la harina sea fácil	19%	2	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable	10%
	3	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable	14%	3	Que no se formen grumos al amasar	19%	3	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa	10%
	4	Que el grosor de la harina sea justo	12%	4	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa	14%	4	Que el Tiempo de cocción de la arepa sea justo	10%
	5	Que la Harina de Maíz tenga un color agradable	12%	5	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa	13%	5	Que el sabor de la arepa cocida sea justo	9%
	6	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	12%	6	Que el tiempo de amasado sea el justo	12%	6	Que la apariencia de la arepa sea agradable	9%
	7	Que la intensidad del color sea la justa	9%				7	Que las Marcas de tostado /asado sean justas	7%
	8	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa	7%				8	Que la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa	7%
Menos importante ↓						9	Que el Olor de la arepa cocida sea justo	7%	
						10	Que el color de la arepa cocida sea agradable	7%	
						11	Que la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida sea justa	7%	
						12	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa	4%	

Base : Total Contactos (240)

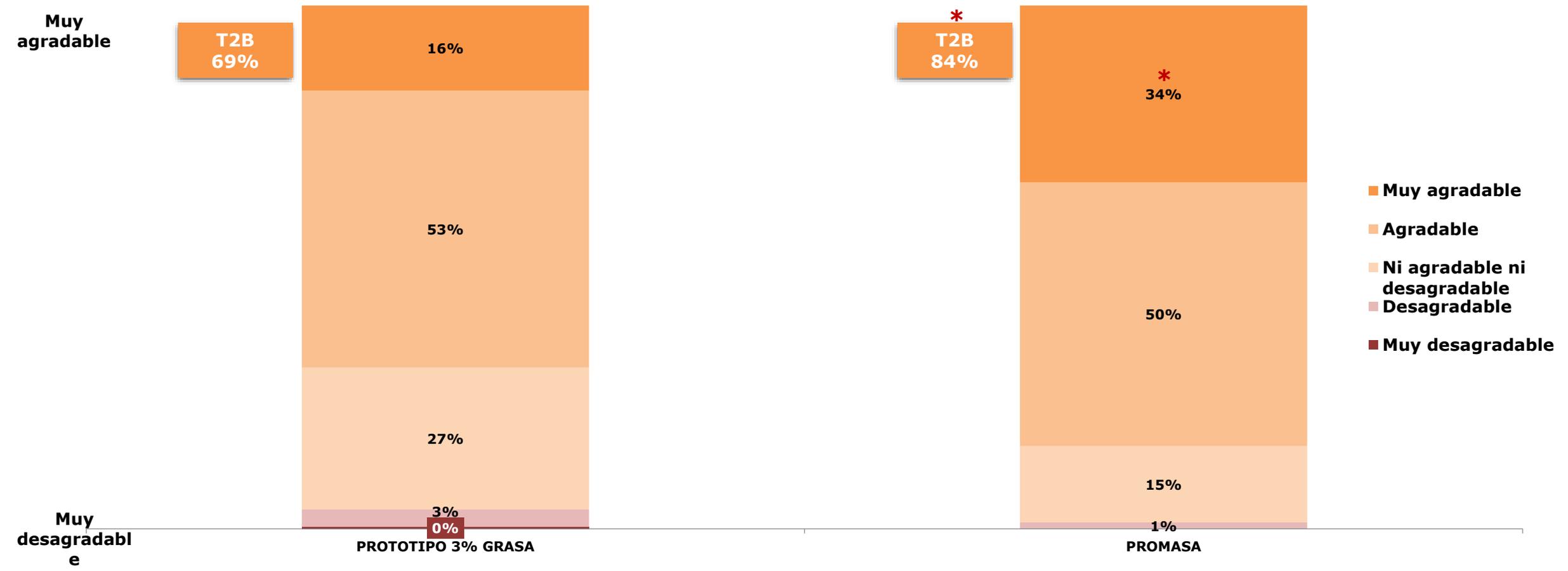


ETAPA No. 1. HARINA SECA

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – APARIENCIA GENERAL – %

Pregunta 3. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA en cuanto a su APARIENCIA GENERAL

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA

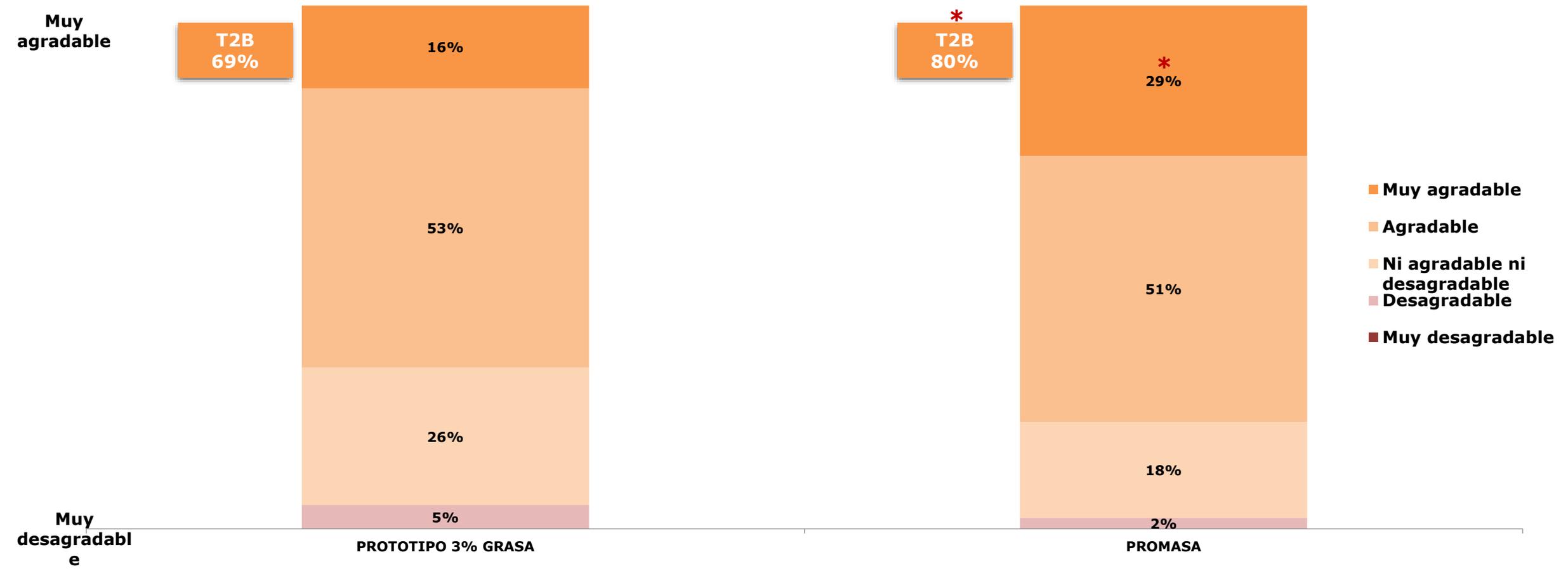


Al evaluar la apariencia en general, se observan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA. Evidenciando un mayor agrado para PROMASA

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – COLOR – %

Pregunta 4. Con la misma tarjeta, evalúe la muestra de HARINA en cuanto al COLOR

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



Al evaluar el agrado del color, se presentan diferencias significativas entre las muestras, siendo superior el desempeño de PROMASA

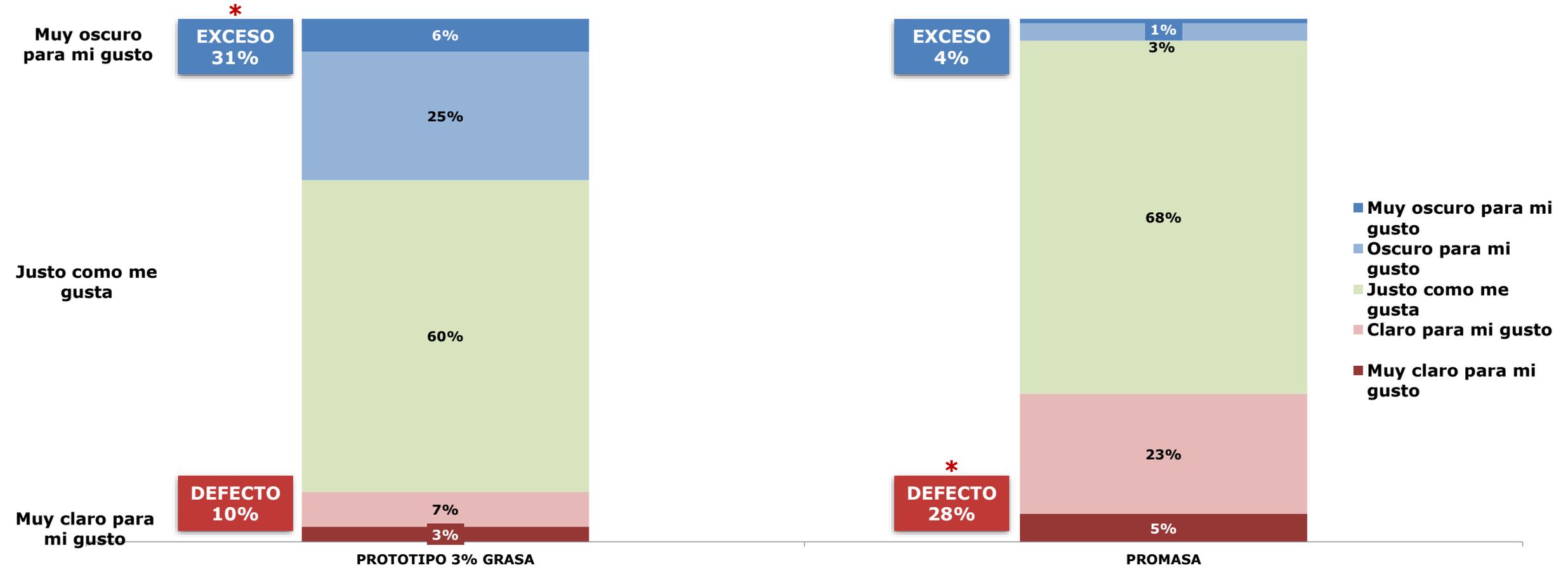
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – INTENSIDAD DEL COLOR – %

Pregunta 5. Con esta otra tarjeta, evalúe la muestra de HARINA cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA

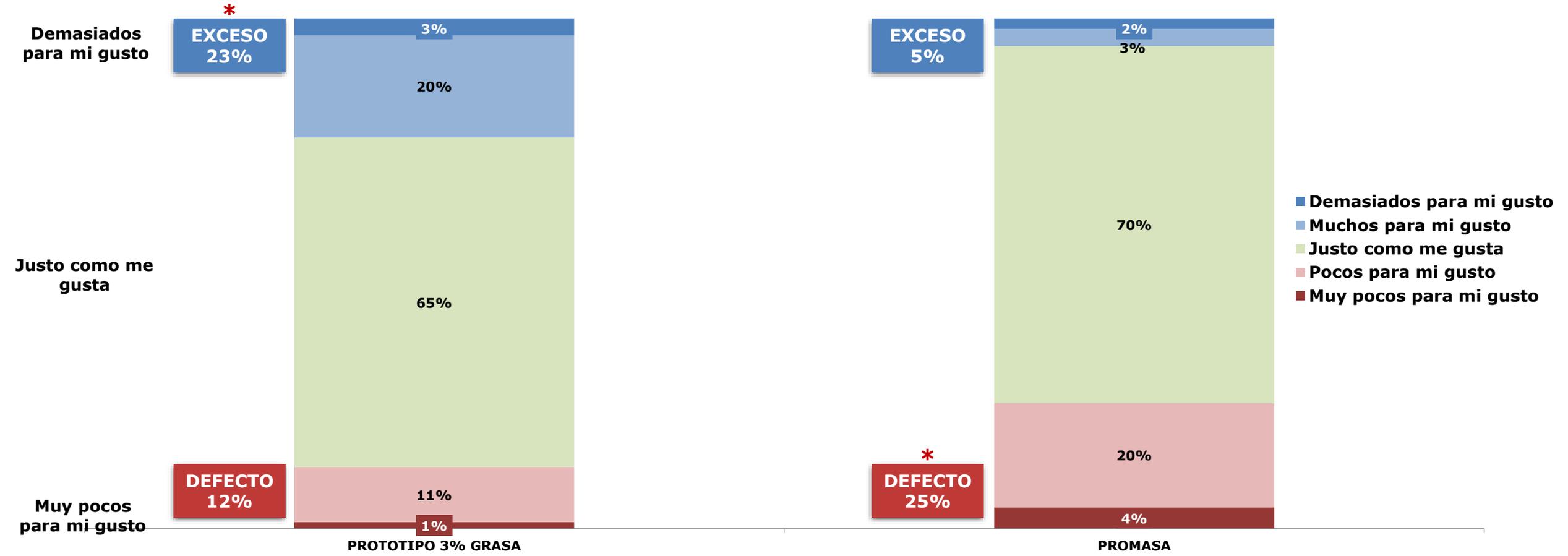


Al evaluar Intensidad del color, no se presentan diferencias significativas entre muestras para el JR, sin embargo destacan en el prototipo 3% grasa las evaluaciones de “oscuro y muy oscuro para mi gusto”

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS DE LA HARINA – %

Pregunta 6. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA en cuanto a la PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS DE LA HARINA

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA

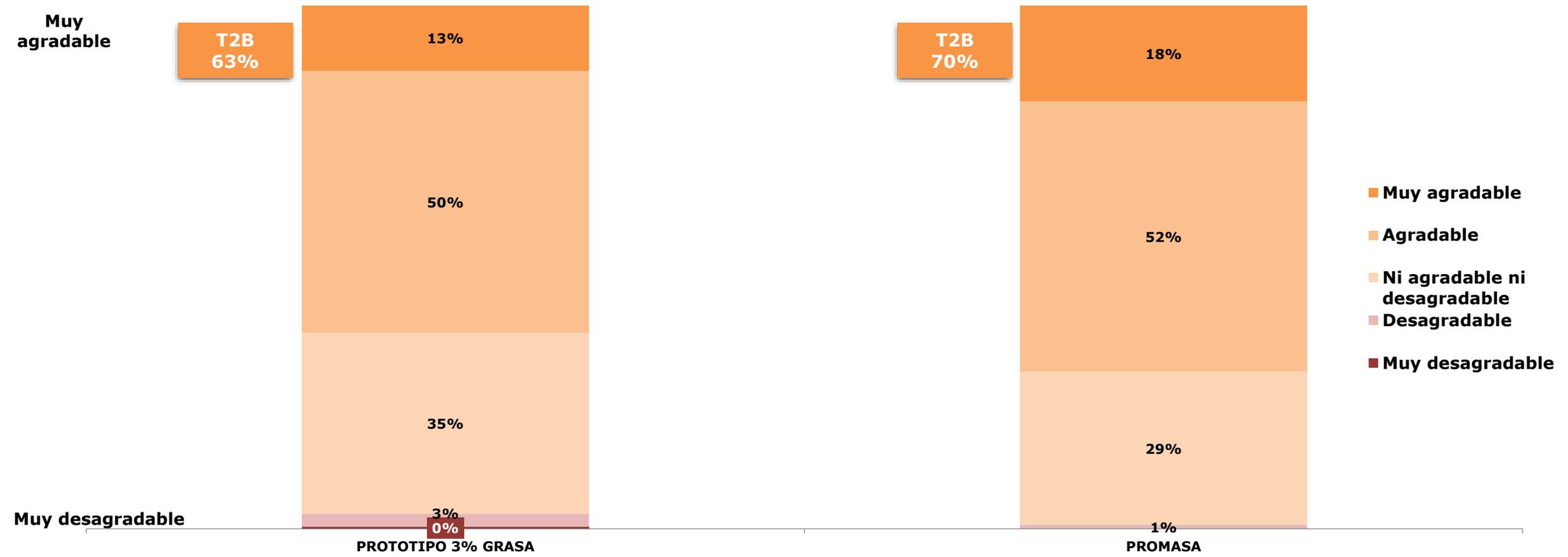


Considerar que la cantidad de puntos negros es excesiva es más frecuente (con SIGNIFICANCIA) para el prototipo 3% grasa.

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – OLOR – %

Pregunta 7. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de Harina en cuanto al OLOR

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



Al evaluar el Agrado del olor, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA

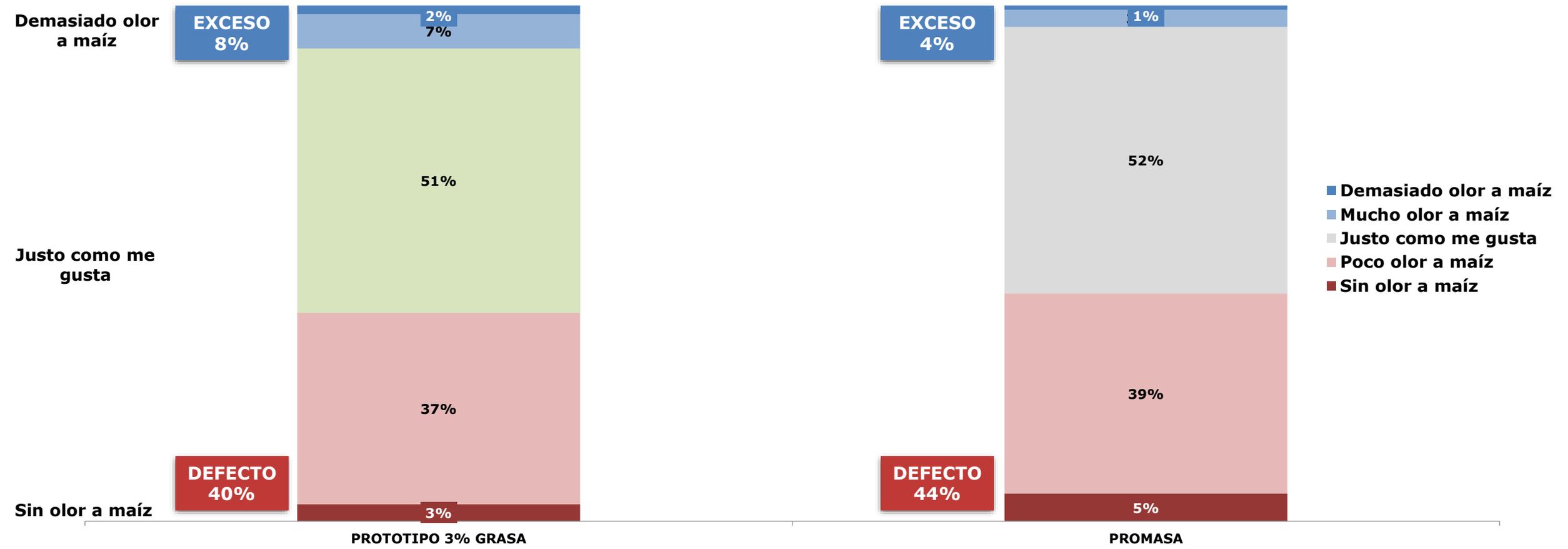
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – INTENSIDAD DEL OLOR A MAIZ – %

Pregunta 8. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA en cuanto a la INTENSIDAD DEL OLOR A MAIZ

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA

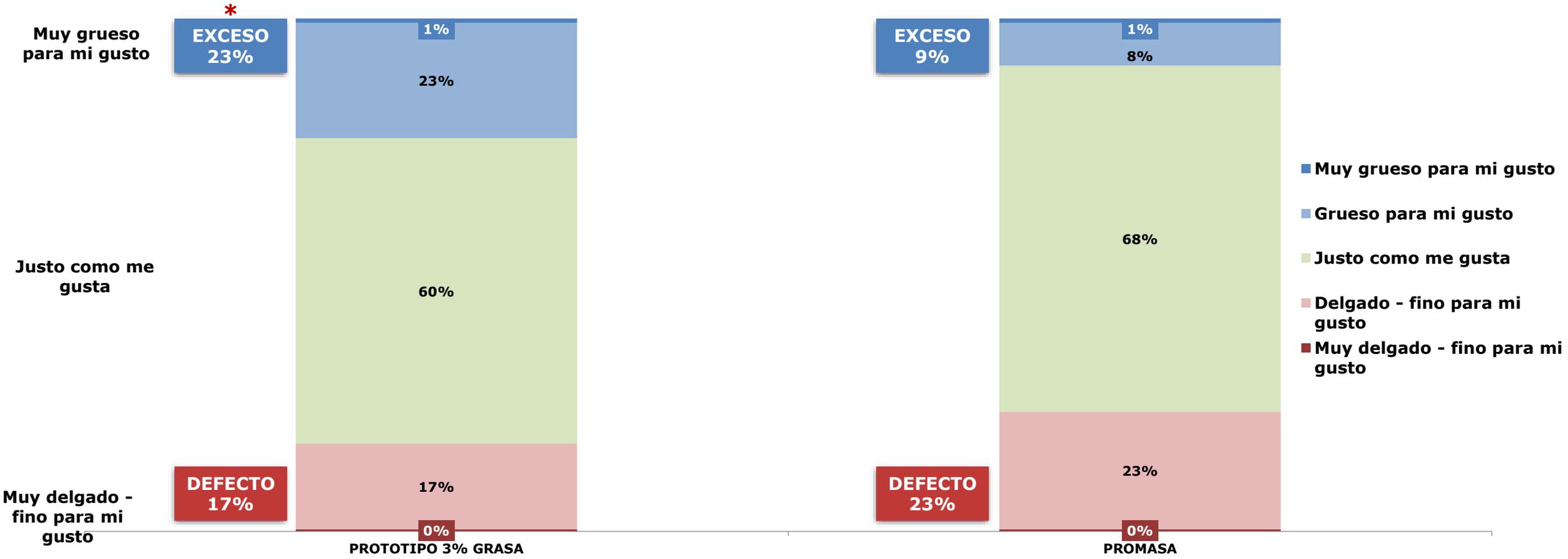
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – GROSOR DE LA HARINA – %

Pregunta 9. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA en cuanto el GROSOR DE LA HARINA

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA

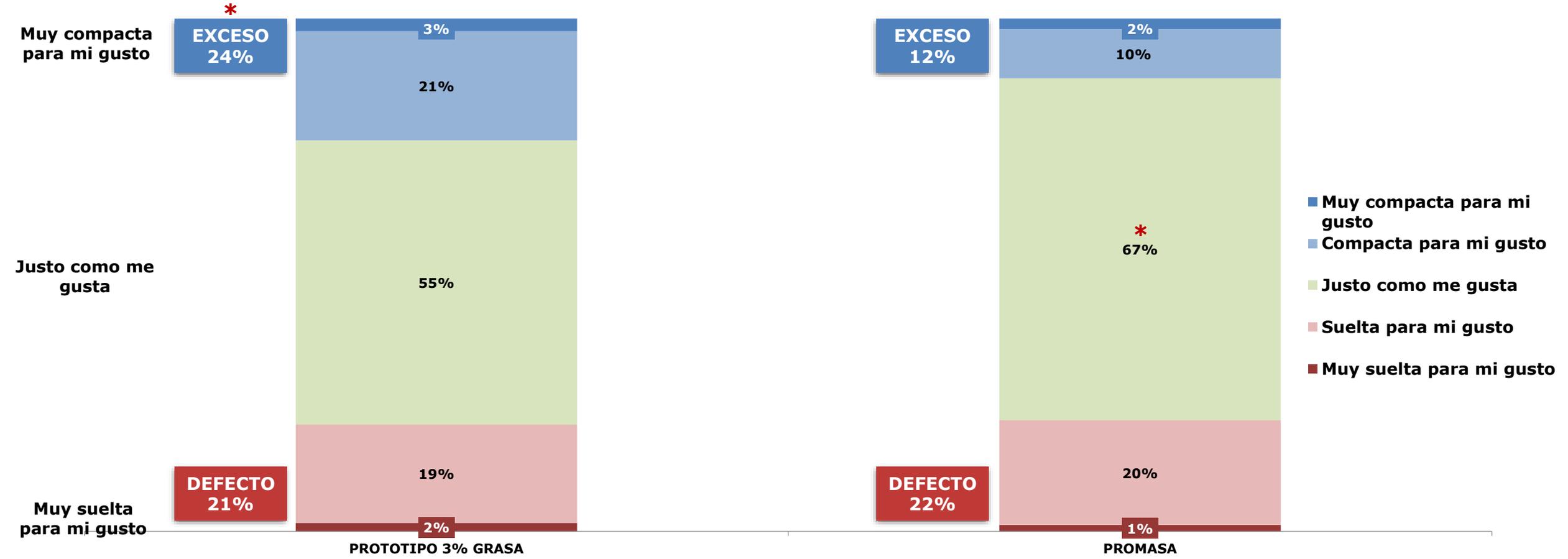


Al evaluar el Grosor de la harina, no se presentan diferencias significativas entre muestras para el JR, sin embargo el Prototipo 3% grasa se considera por una cuarta parte de los casos como excesiva en su grosor.

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – TEXTURA – %

Pregunta 10. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA en cuanto a la TEXTURA

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA

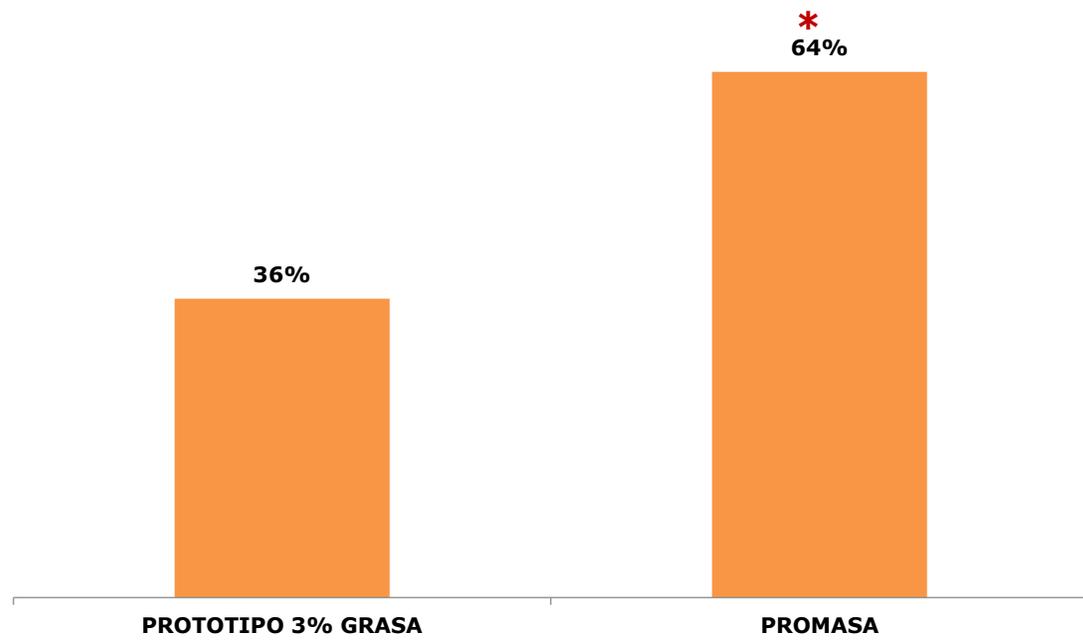


Al evaluar la textura de la harina se presentan diferencias significativas en el JR. Siendo evidenciando un mejor desempeño para PROMASA.

ALTERNATIVA DE HARINA PREFERIDA – PRODUCTO SECO – %

Pregunta 11. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere?

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



RAZONES DE PREFERENCIA

PROTOTIPO 3% GRASA		PROMASA	
Tiene aroma a maíz	33%	Tiene pocos puntos negros	41%
Color oscuro	28%	Tiene textura suave	40%
Es gruesa	28%	Tiene color claro	33%
Tiene textura suave	25%	Su grosor es fino	27%
Tiene color amarillo	23%	Es más suelta	25%
El aroma a maíz es más intenso	20%	Es blanca	25%
Tiene más puntos negros	17%	Tiene aroma a maíz	18%
Tiene color agradable	15%	Es manejable	12%
La cantidad justa de puntos negros	13%	El aroma a maíz es más intenso	10%
Es más suelta	11%	Tiene color agradable	10%
Tiene apariencia agradable	11%	Tiene apariencia agradable	9%
Es manejable	9%	Tiene aroma suave a maíz	9%
Tiene aroma agradable	9%	Tiene aroma agradable	8%
Es compacta	9%	Es gruesa	7%
Tiene pocos puntos negros	7%	Tiene la textura justa	7%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 87

BASE : PREFERENCIA PROMASA 153

Finalmente cuando se evalúa la preferencia de la Harina seca, de manera contundente se prefiere a PROMASA, por la no tenencia de puntos negros, su textura suave y color más claro.

Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

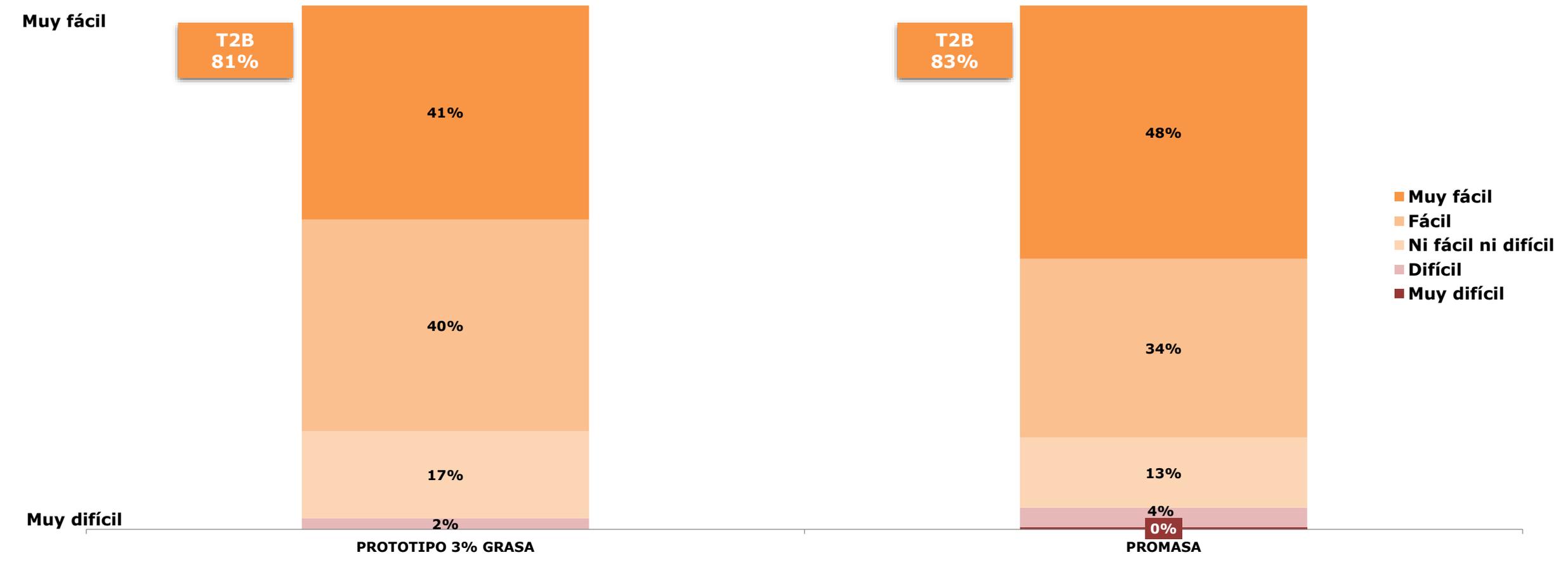


ETAPA No. 2. AMASADO

EVALUACIÓN DE AMASADO – FACILIDAD PARA AMASAR – %

Pregunta 15. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA que amasó en cuanto a LA FACILIDAD PARA AMASAR

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO



Para la Facilidad para amasar no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA.

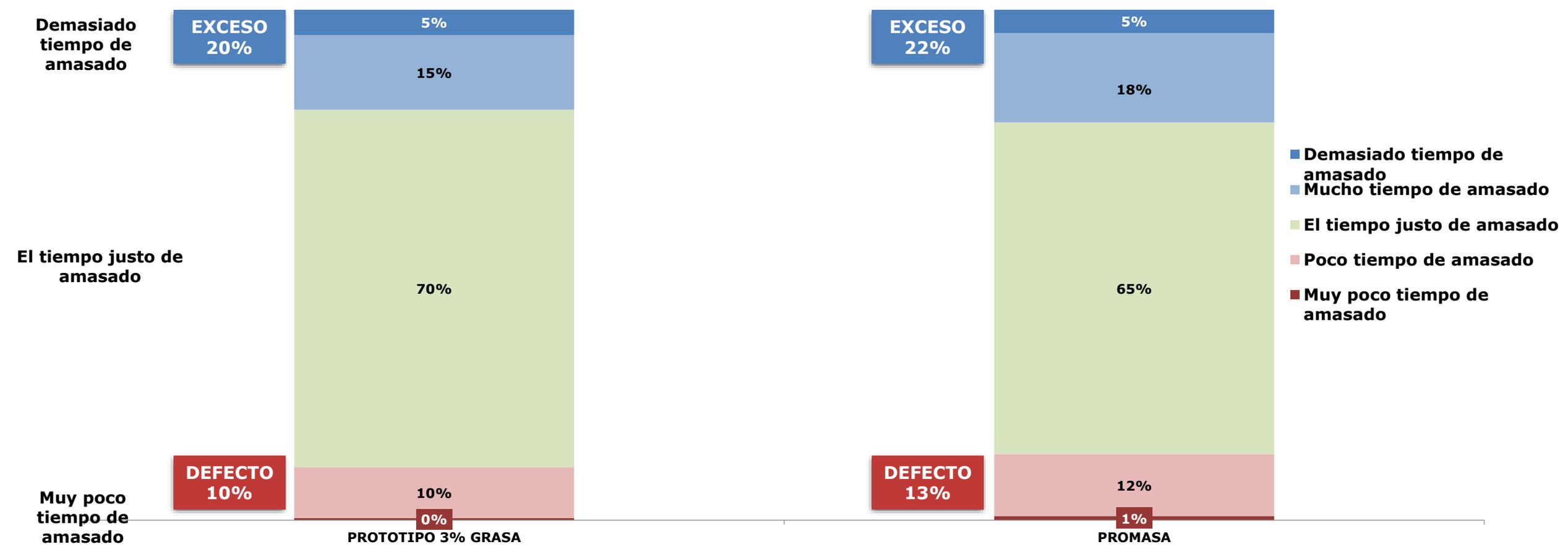
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE AMASADO – TIEMPO DE AMASADO – %

Pregunta 16. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA que amasó en cuanto al TIEMPO DE AMASADO

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

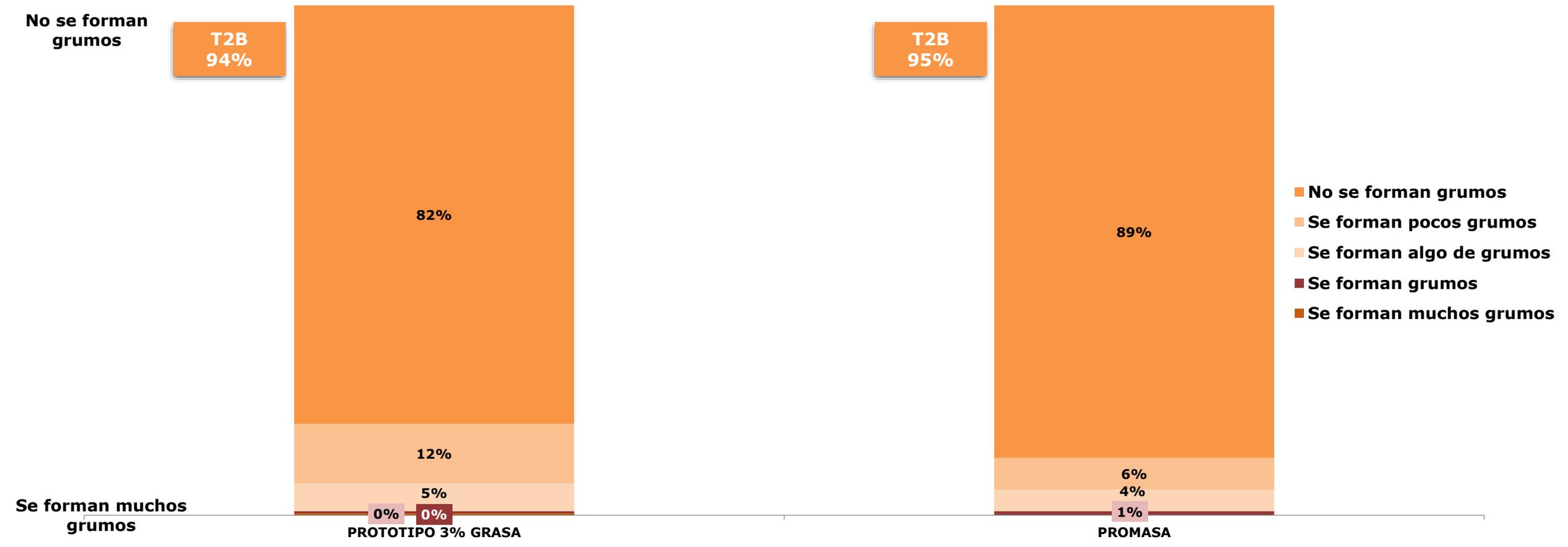


No se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA en cuanto al tiempo de amasado.

EVALUACIÓN DE AMASADO – FORMACIÓN DE GRUMOS AL AMASAR – %

Pregunta 17. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA que amasó en cuanto a LA FORMACIÓN DE GRUMOS AL AMASAR

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

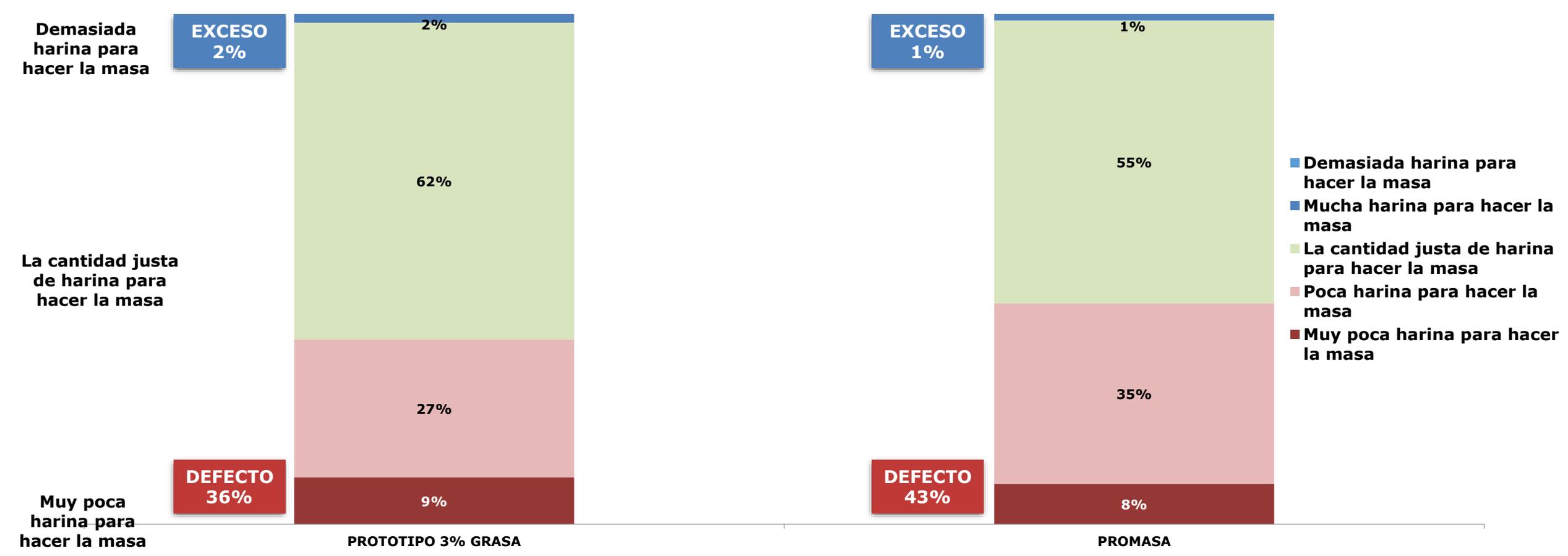


Al evaluar la Formación de grumos al amasar, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA.

EVALUACIÓN DE AMASADO – CANTIDAD DE HARINA PARA HACER LA MASA – %

Pregunta 18. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA que amasó en cuanto a LA CANTIDAD DE HARINA PARA HACER LA MASA

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO



Al evaluar la Cantidad de harina para hacer la masa, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA.

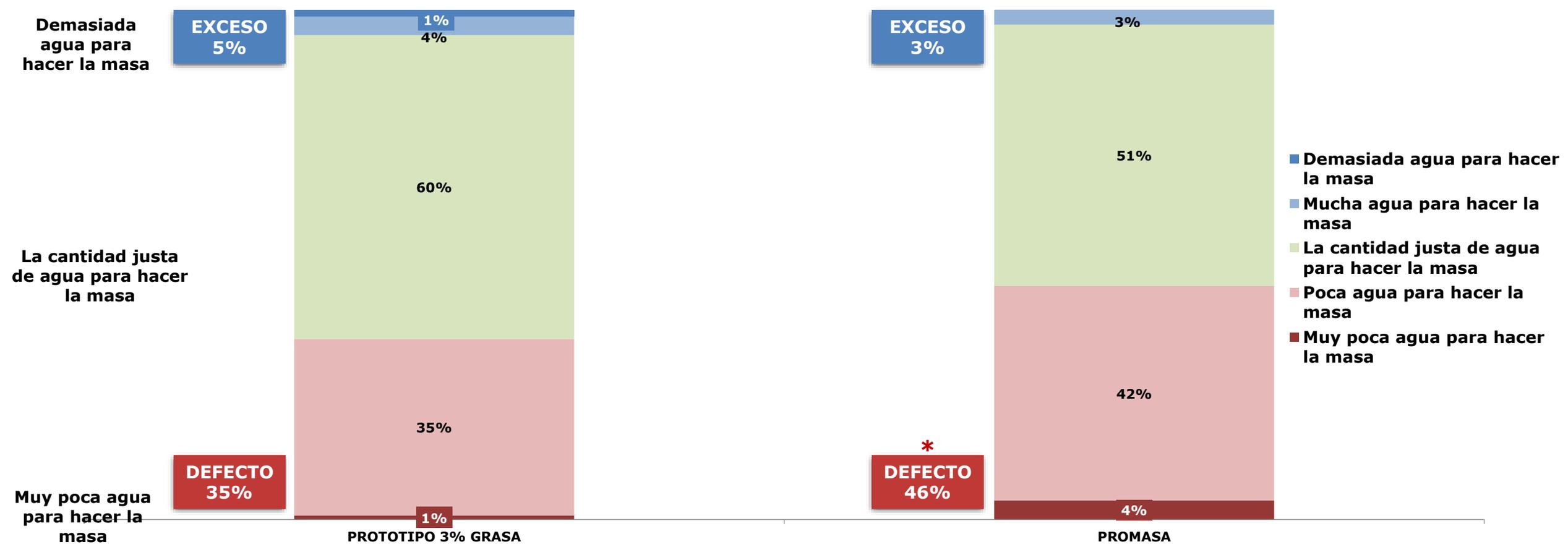
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE AMASADO – CANTIDAD DE AGUA PARA HACER LA MASA – %

Pregunta 19. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de HARINA que amasó en cuanto a LA CANTIDAD DE AGUA PARA HACER LA MASA

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO



Al evaluar la Cantidad de agua para hacer la masa, no se presentan diferencias significativas entre muestras para el JR, sin embargo se observa para PROMASA diferencias con significancia hacia las evaluaciones de poca y muy poca agua.

Base : Total Contactos (240)

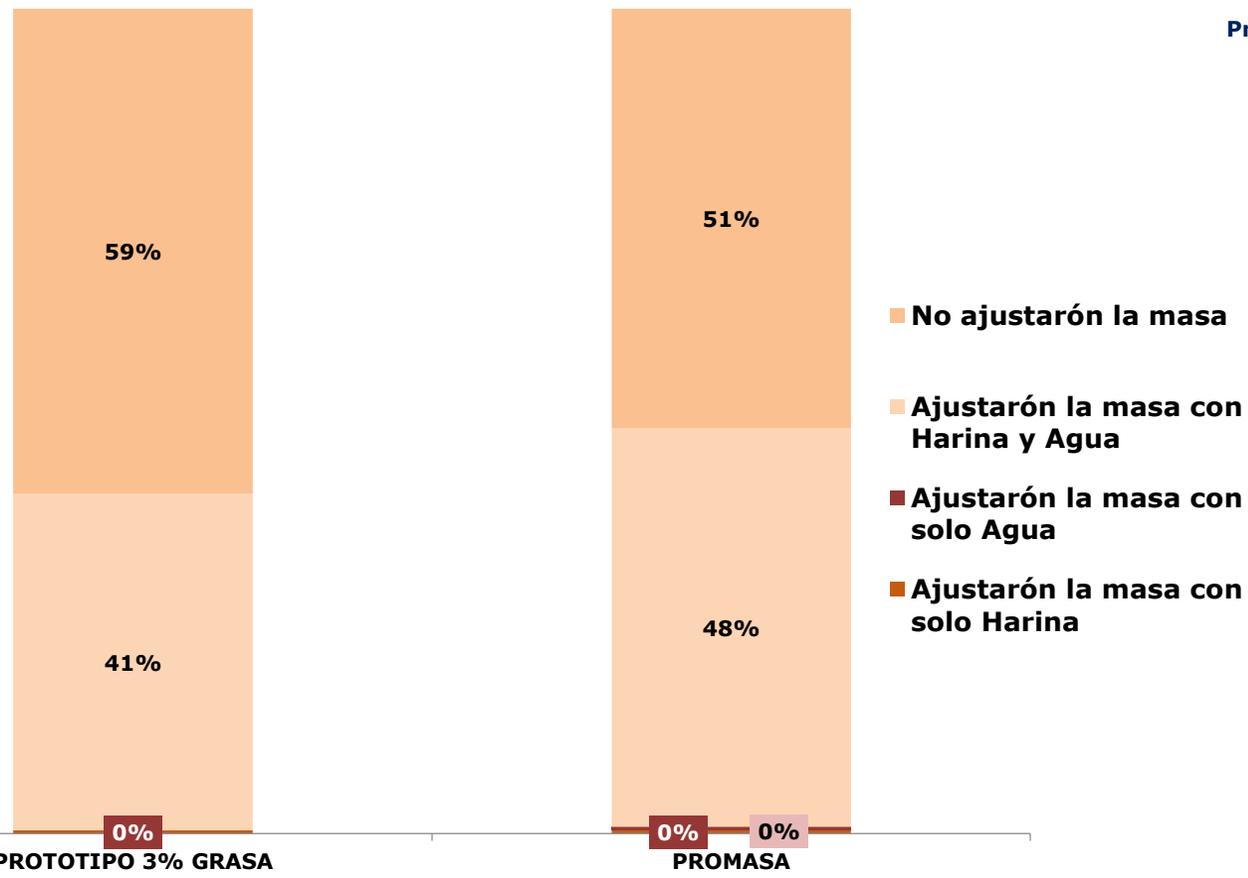
* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE AMASADO – AJUSTE DE LA MASA %

Pregunta 14A.1. ¿Desea ajustar la masa elaborada?

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

Pregunta 14A.2. Por favor agregue la cantidades de harina y/o agua que requiera del set 2 y amase hasta que considere que la masa se encuentra lista



Harina (gr)

PROTOTIPO 3% GRASA

1 - 10 gr	0%
11 - 20 gr	1%
21 - 30 gr	3%
31 - 40 gr	13%
41 - 50 gr	23%
Más de 50 gr	0%

PROMASA

1 - 10 gr	1%
11 - 20 gr	0%
21 - 30 gr	5%
31 - 40 gr	20%
41 - 50 gr	23%
Más de 50 gr	0%

Agua (ml)

PROTOTIPO 3% GRASA

1.00 - 50.00 ml	4%
51.00 - 70.00 ml	1%
71.00 - 90.00 ml	36%

PROMASA

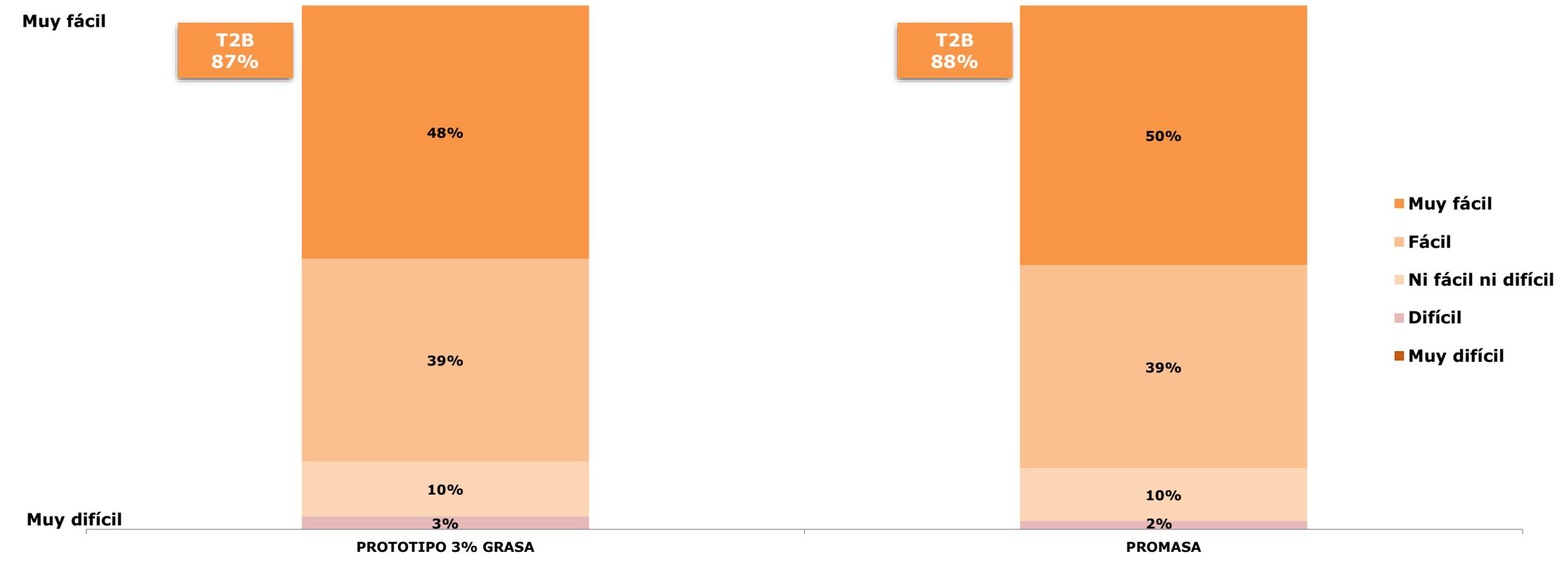
1.00 - 50.00 ml	7%
51.00 - 70.00 ml	1%
71.00 - 90.00 ml	41%

No se evidencian diferencias entre las muestras en cuanto al ajuste de la masa.

EVALUACIÓN DE AMASADO – FACILIDAD DE INTEGRACIÓN DEL AGUA Y LA HARINA AL AGREGARLA - %

Pregunta 20. Con esta tarjeta, califique por favor LA FACILIDAD DE INTEGRACIÓN / MEZCLADO DEL AGUA Y LA HARINA AL AGREGARLA

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

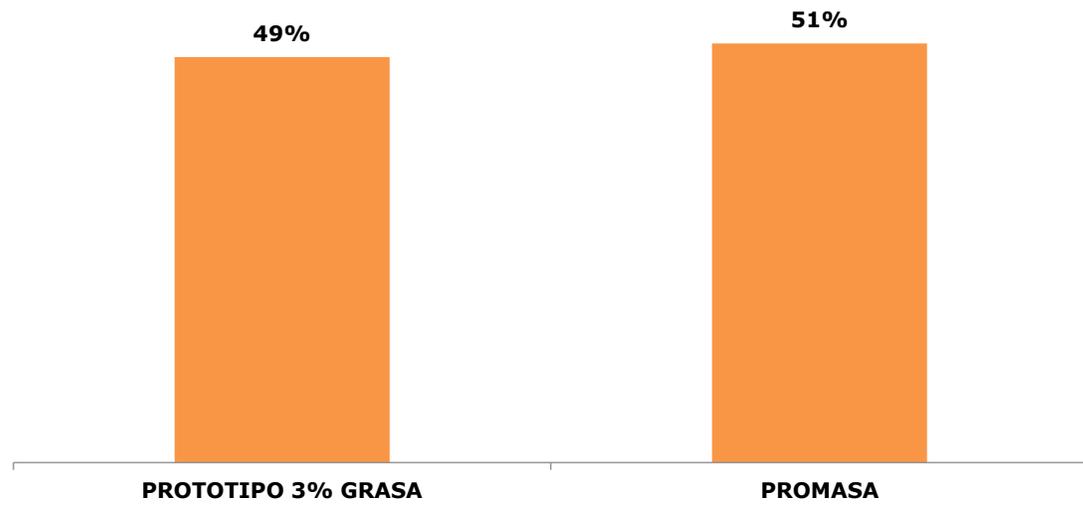


No se observan diferencias entre las muestras para el atributo "Facilidad de integración de agua y harina"

ALTERNATIVA PREFERIDA EN CUANTO AL AMASADO – %

Pregunta 21. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere en cuanto al proceso de amasado?

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO



RAZONES DE PREFERENCIA

PROTOTIPO 3% GRASA	
Es manejable	42%
La integración de los ingredientes es rápida	36%
Es de textura suave	30%
Se compacta mejor	27%
Absorbe mejor el agua	13%
Proceso más rápido	12%
No se forman grumos	12%
No se pega	9%
Rinde	8%
No se usan más ingredientes	8%
Facilidad del proceso	7%
Es gruesa	7%
Es de color oscuro	7%
Tiene la cantidad exacta de harina	5%
Es de color amarillo	4%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 118

PROMASA	
Es de textura suave	66%
Es manejable	39%
La integración de los ingredientes es rápida	25%
No se forman grumos	20%
Absorbe mejor el agua	18%
Se compacta mejor	15%
No tiene tantos puntos negros	14%
Es delgada	11%
Tiene color blanco	10%
Es de color claro	10%
Proceso más rápido	7%
Es más suelta	7%
Tiene color agradable	6%
Facilidad del proceso	4%
No se pega	4%

BASE : PREFERENCIA PROMASA 122

Finalmente cuando se evalúa la preferencia del proceso de amasado, la misma resulta parity entre ambas muestras

Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

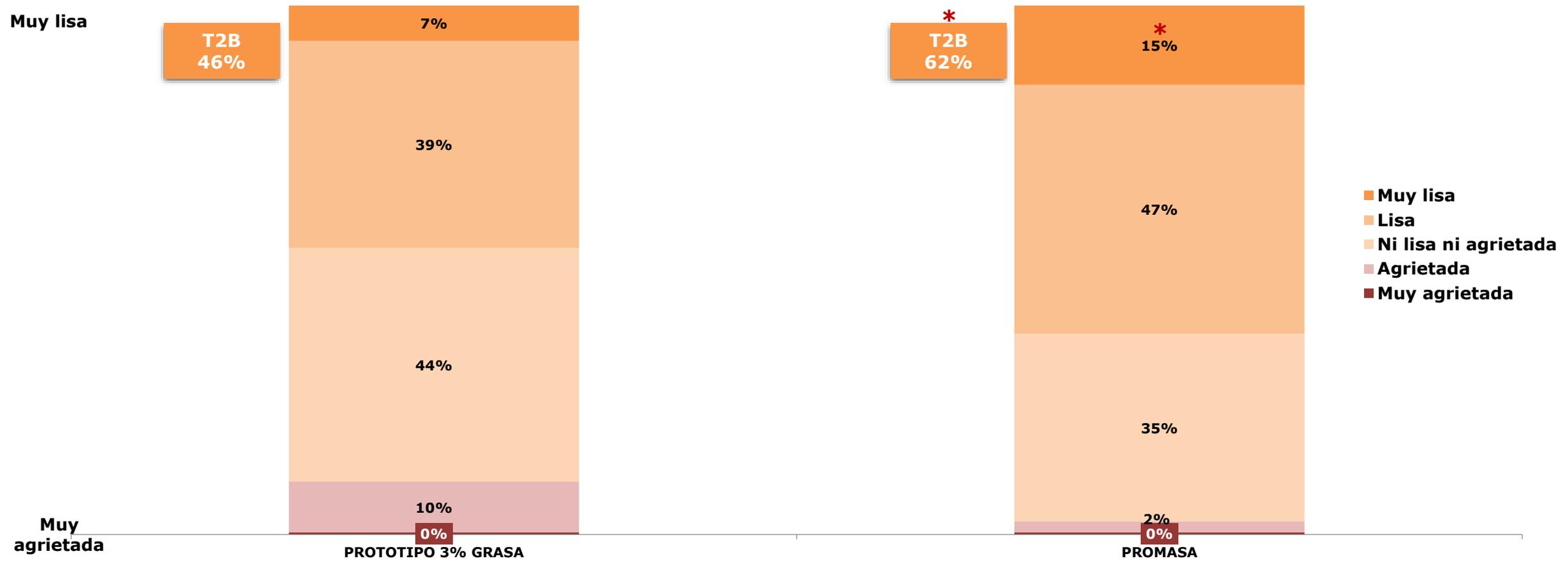


ETAPA No. 3. LA MASA

EVALUACIÓN DE LA MASA – APARIENCIA – %

Pregunta 24. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su APARIENCIA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



Al evaluar la apariencia general, se presentan diferencias significativas entre muestras, siendo favorables para la muestra PROMASA tanto en el TB como en el T2B.

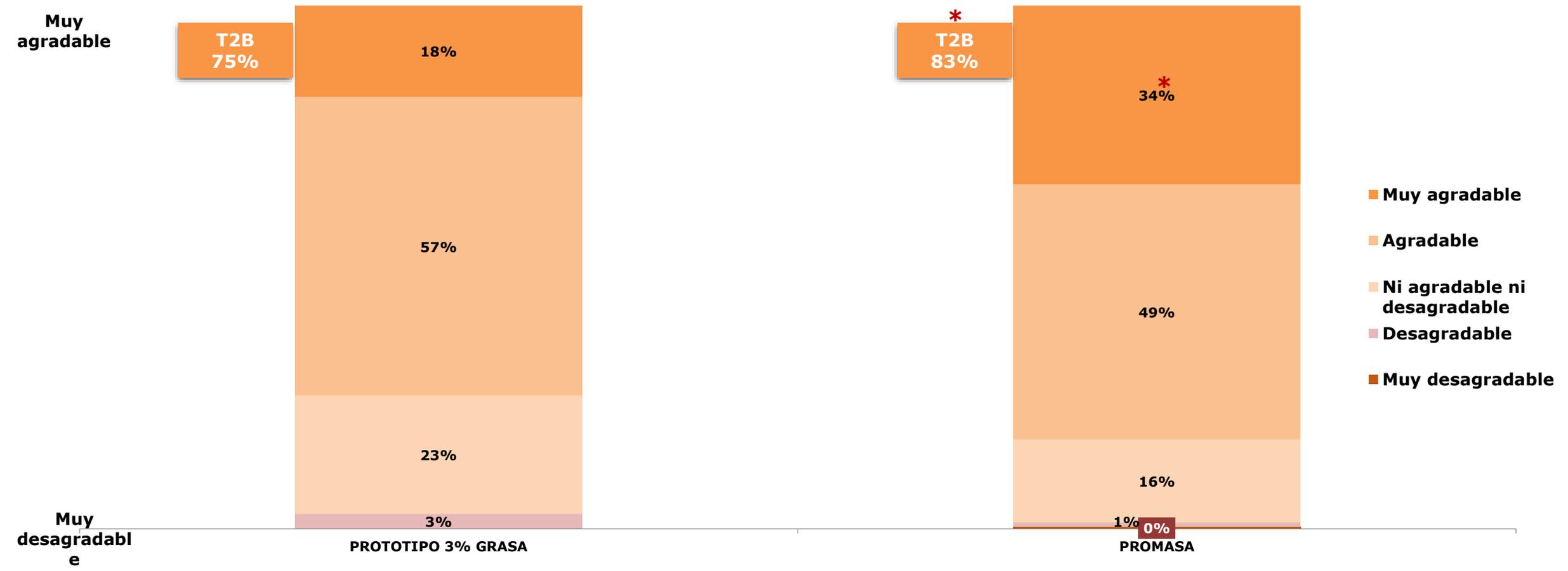
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – COLOR – %

Pregunta 25. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su COLOR

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



Al evaluar el Agrado por el color, se presentan diferencias significativas entre las muestras en el TB y T2B, siendo superior el desempeño de PROMASA

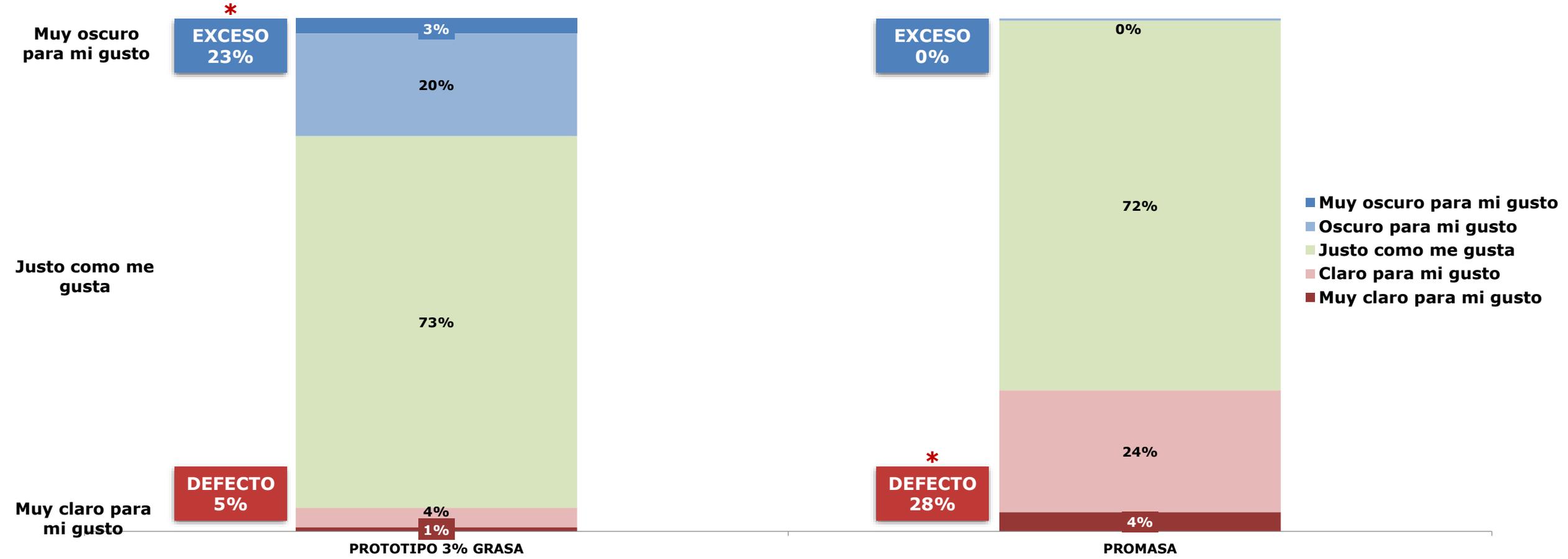
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – INTENSIDAD DEL COLOR – %

Pregunta 26. Con esta otra tarjeta, evalúe la muestra de masa en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA

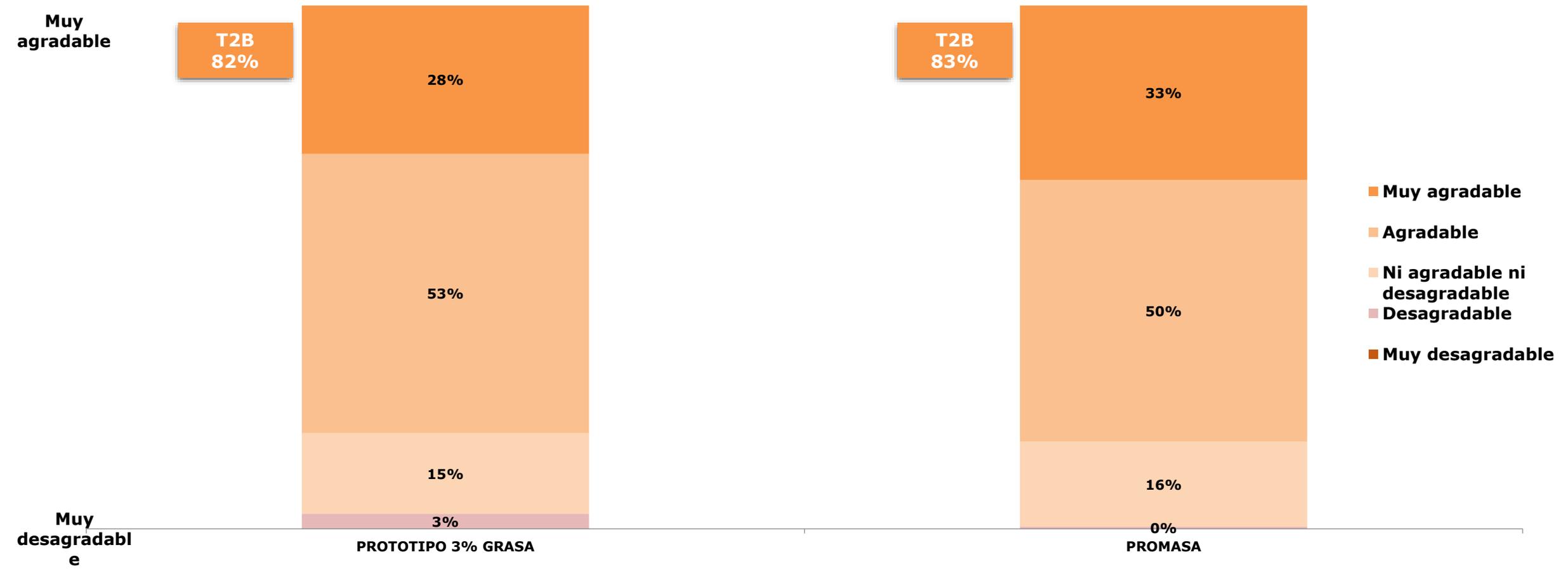


Al evaluar el agrado por el color, no se presentan diferencias significativas entre muestras para el JR, sin embargo el Prototipo 3% grasa se considera por cerca de una cuarta parte de los casos como oscuro/muy oscuro, y una misma proporción califica a PROMASA como claro/muy claro

EVALUACIÓN DE LA MASA – OLOR DE LA MASA – %

Pregunta 27. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto al OLOR DE LA MASA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



Al evaluar el agrado del olor, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA

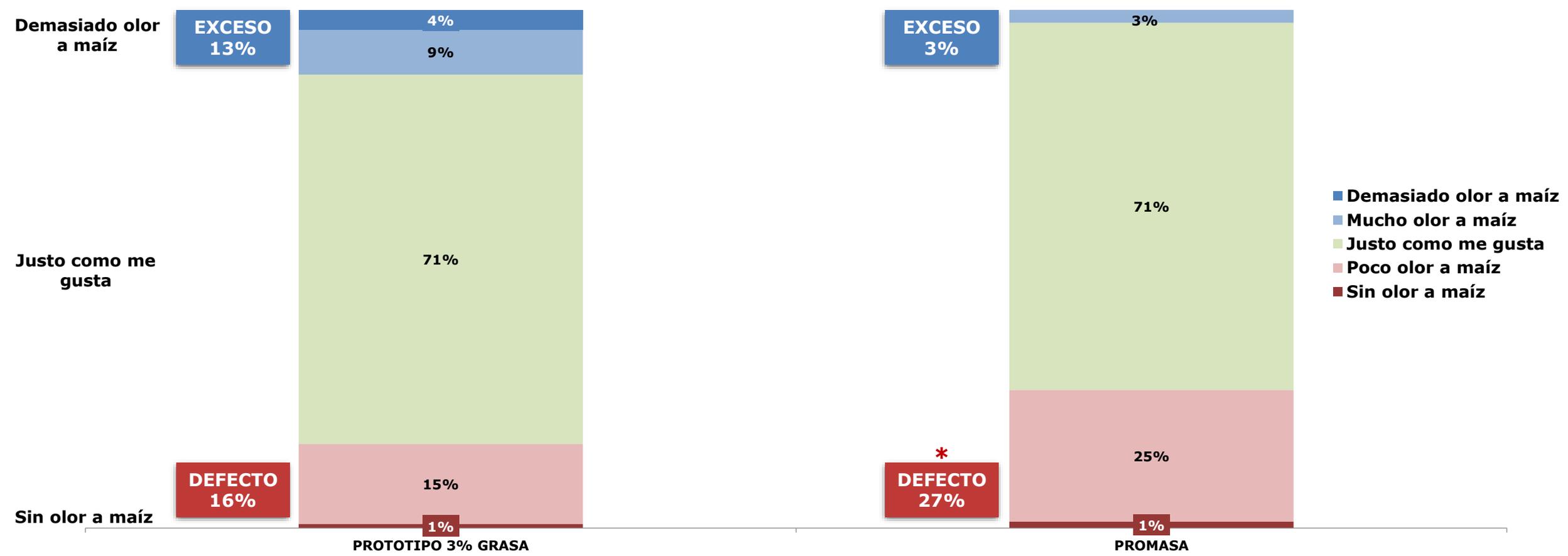
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – INTENSIDAD DEL OLOR A MAÍZ – %

Pregunta 28. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA 'en cuanto a la INTENSIDAD DEL OLOR A MAÍZ

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA

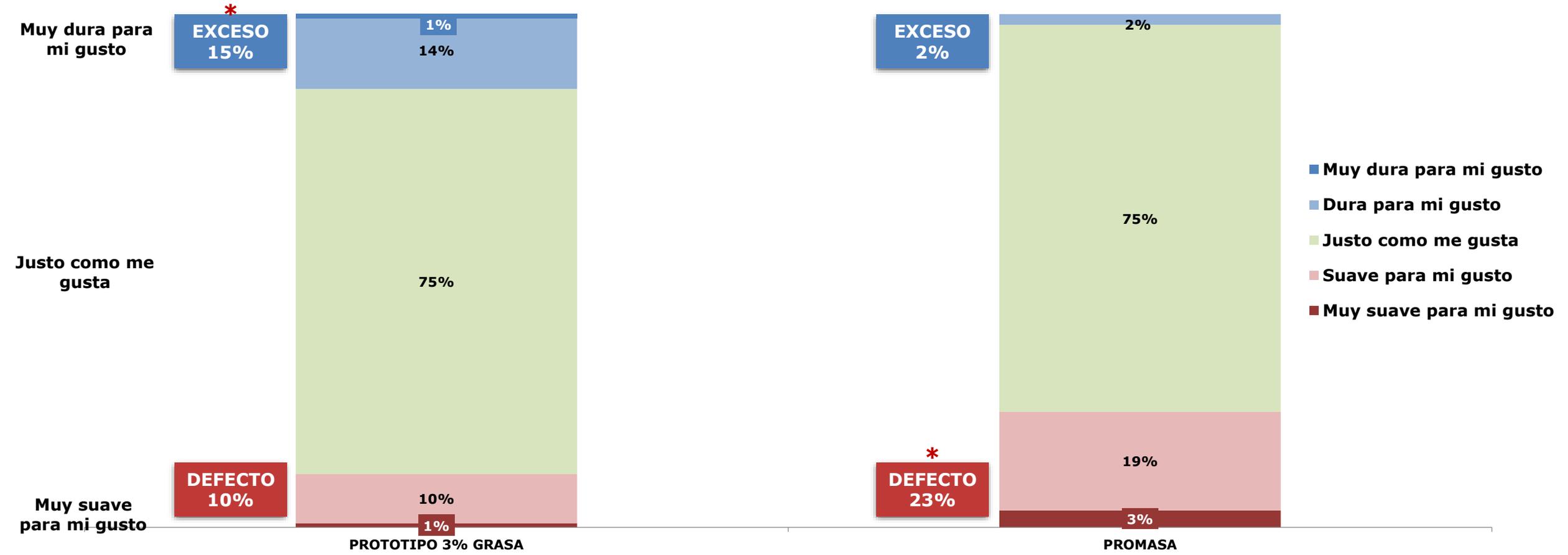


Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y PROMASA para el JR, más si se observa que 1 de cada 4 participantes califica a PROMASA con poco olor a maíz.

EVALUACIÓN DE LA MASA – SUAVIDAD – %

Pregunta 29. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su SUAVIDAD

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA

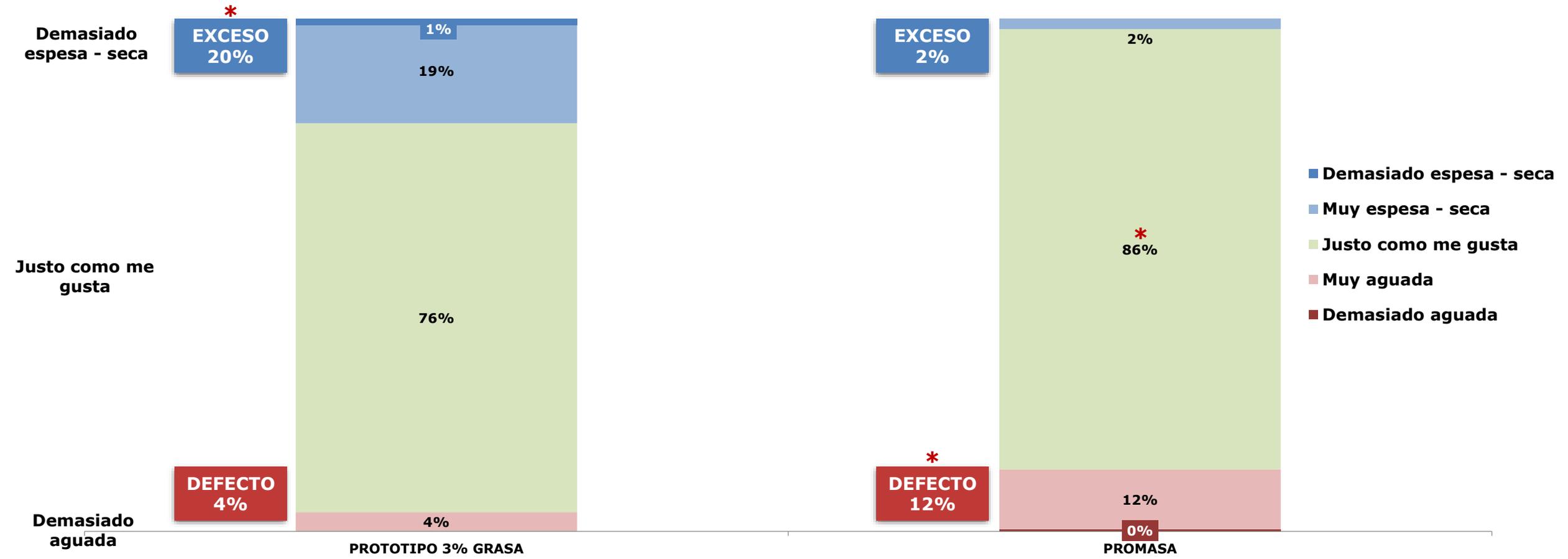


Predomina el calificativo de ideal para ambas muestras, destacando con significancia evaluaciones hacia el exceso (dura/muy dura) para el Prototipo 3% grasa y hacia el defecto (suave/muy suave) en lo que respecta a PROMASA.

EVALUACIÓN DE LA MASA – CONSISTENCIA – %

Pregunta 30. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su CONSISTENCIA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA

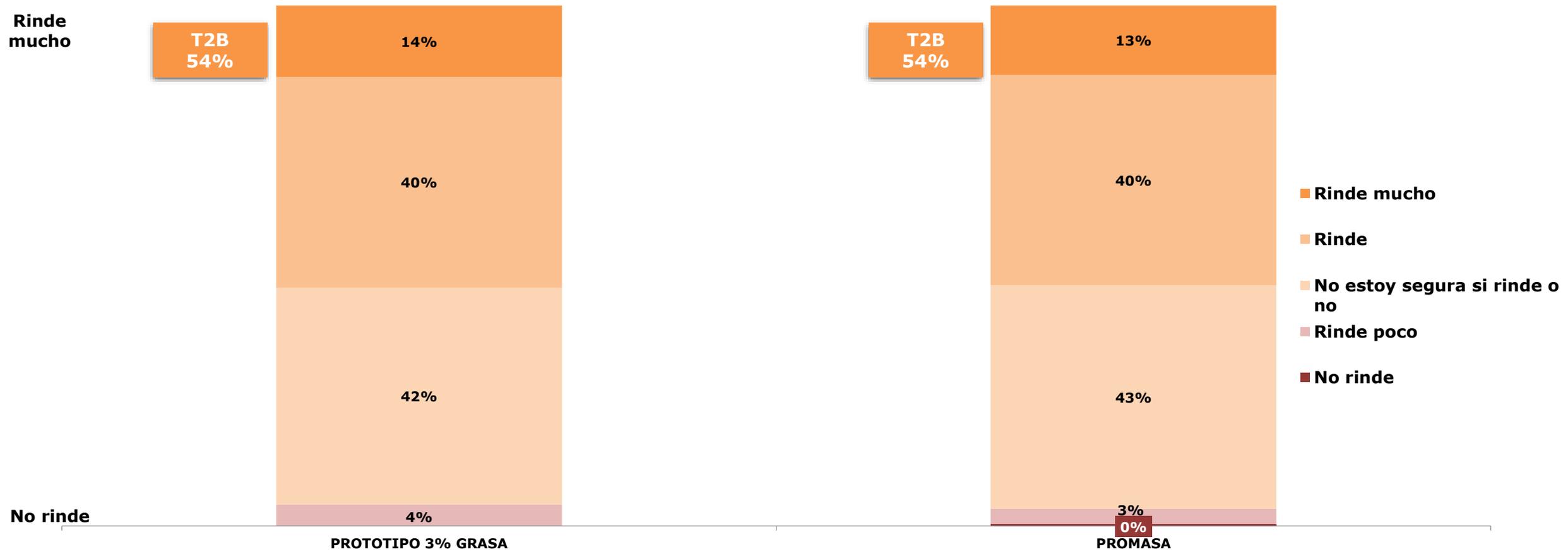


Al evaluar la Consistencia, se presentan diferencias significativas entre muestras. Siendo PROMASA la que evidencia un mejor desempeño en el JR.

EVALUACIÓN DE LA MASA – RENDIMIENTO DE LA MASA – %

Pregunta 31. Con esta tarjeta evalúe muestra de LA MASA en cuanto al RENDIMIENTO DE LA MASA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No se observan diferencias entre las muestras para el atributo rendimiento

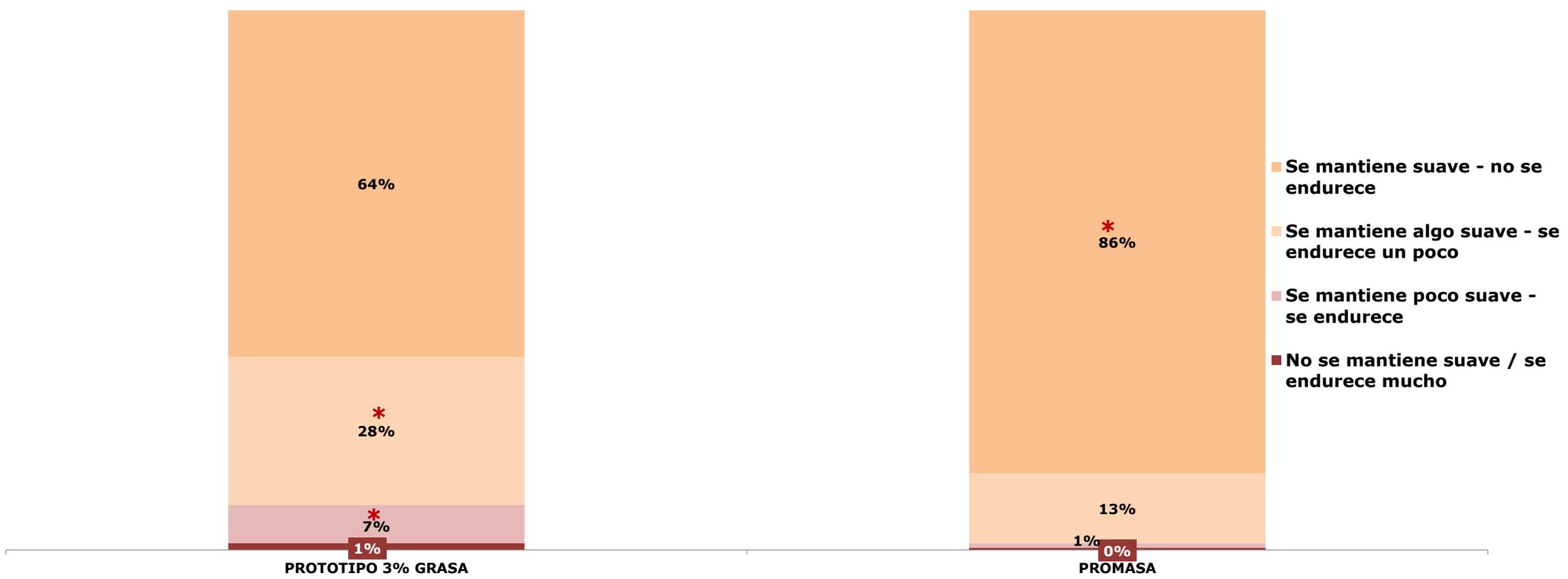
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – SUAVIDAD QUE MANTIENE LUEGO DEL REPOSO – %

Pregunta 32. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA MASA en cuanto al nivel de SUAVIDAD que mantiene luego del reposo

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



Al evaluar la Capacidad de mantenerse suave, se presentan diferencias significativas entre muestras, siendo favorables para PROMASA.

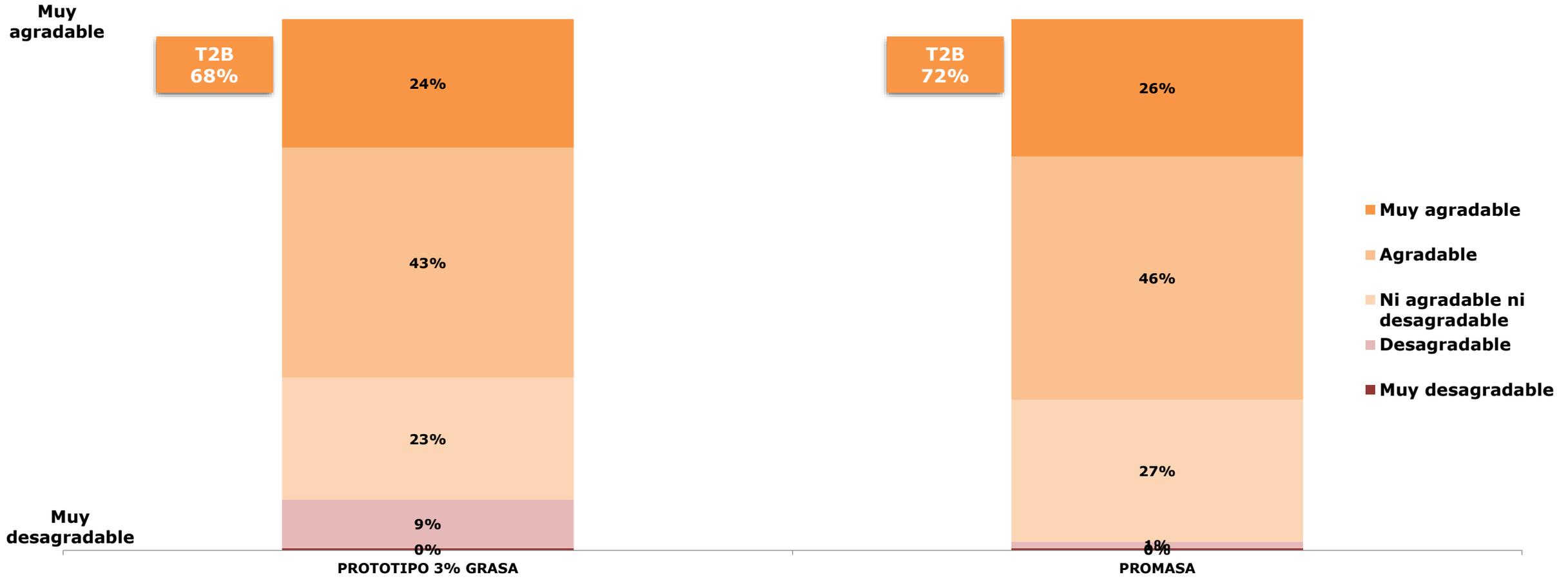
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – SABOR DE LA MASA – %

Pregunta 33. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA que probó en cuanto al SABOR DE LA MASA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No se observan diferencias entre las muestras para el atributo sabor de la masa.

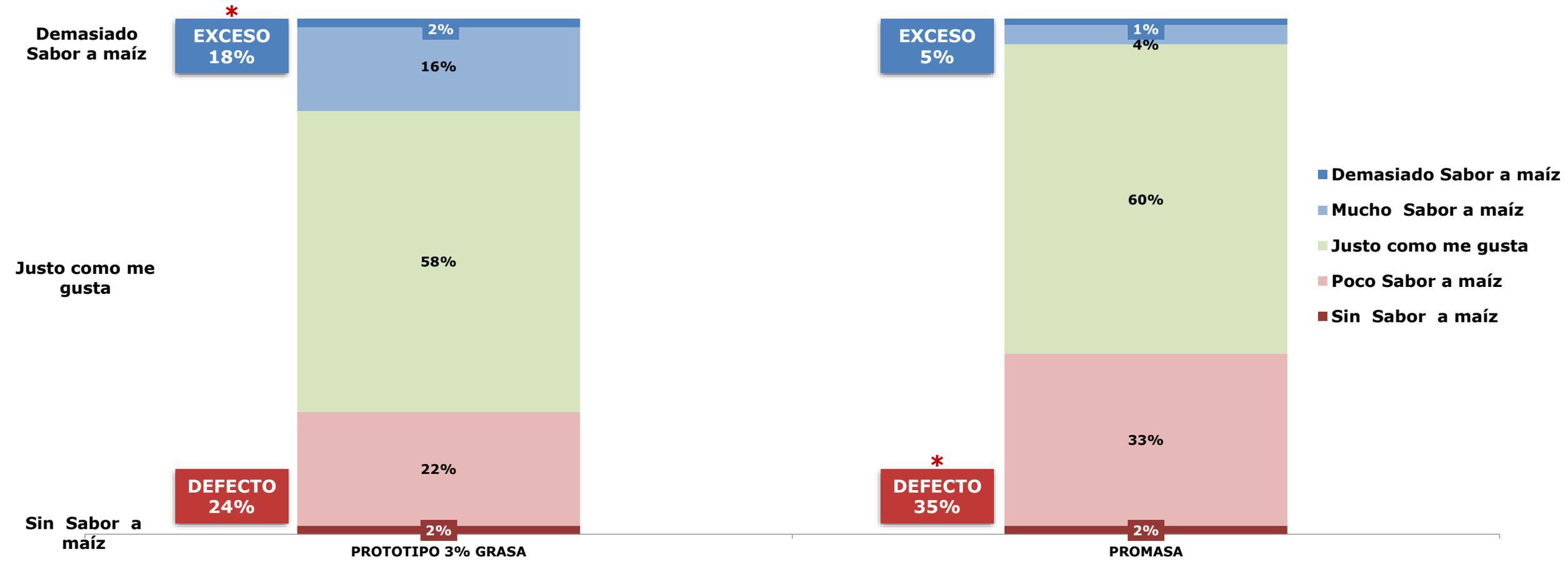
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – SABOR A MAÍZ DE LA MASA – %

Pregunta 34. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA que probó en cuanto a el SABOR A MAÍZ DE LA MASA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



Seis de cada 10 participantes considera que ambas muestras se encuentran en el ideal para la intensidad del sabor a maíz de la masa; mientras que para el Prototipo 3% grasa la evaluación se diferencia con significancia en el exceso, mientras que para el PROMASA la inclinación se da hacia el defecto.

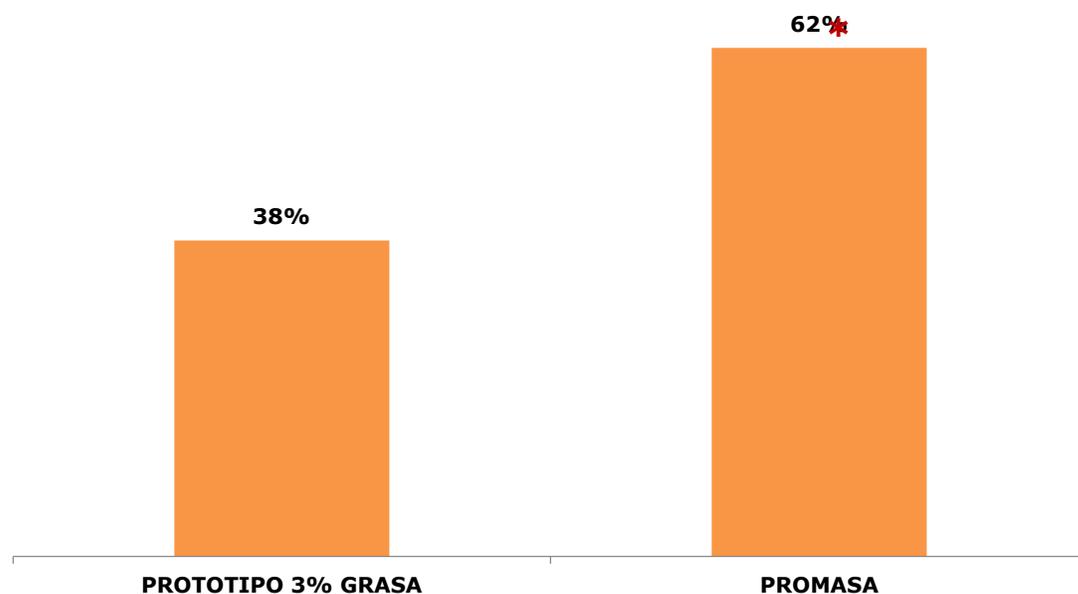
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

ALTERNATIVA DE MASA PREFERIDA – %

Pregunta 36. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su preferida en cuanto a la masa?

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



RAZONES DE PREFERENCIA

PROTOTIPO 3% GRASA		PROMASA	
Es manejable	58%	Tiene textura suave	76%
Tiene textura suave	36%	Es manejable	55%
Es más consistente - compacta	25%	No tiene tantos puntos negros	24%
el color es oscuro	22%	No se agrieta	21%
Tiene más sabor a maíz	16%	Es blanca	19%
Se incorporan rápido los ingredientes - mezclan	12%	Tiene color claro	18%
No se pega en las manos	12%	Es más consistente - compacta	16%
Tiene color amarillo	12%	No es grumosa	12%
Sabe a maíz	11%	Tiene sabor agradable	9%
tiene la textura adecuada	11%	Tiene color agradable	9%
Rinde	11%	Sabe a maíz	8%
Tiene más aroma a maíz	11%	Es fácil de preparar	5%
Tiene color agradable	10%	Tiene aroma a maíz	5%
Tiene apariencia agradable	10%	No se pega en las manos	5%
No es grumosa	9%	Es delgada	5%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 92

BASE : PREFERENCIA PROMASA 148

Al evaluar la preferencia de la masa, de manera contundente se prefiere a PROMASA, por su textura suave, ser manejable y no tener tantos puntos negros.

Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

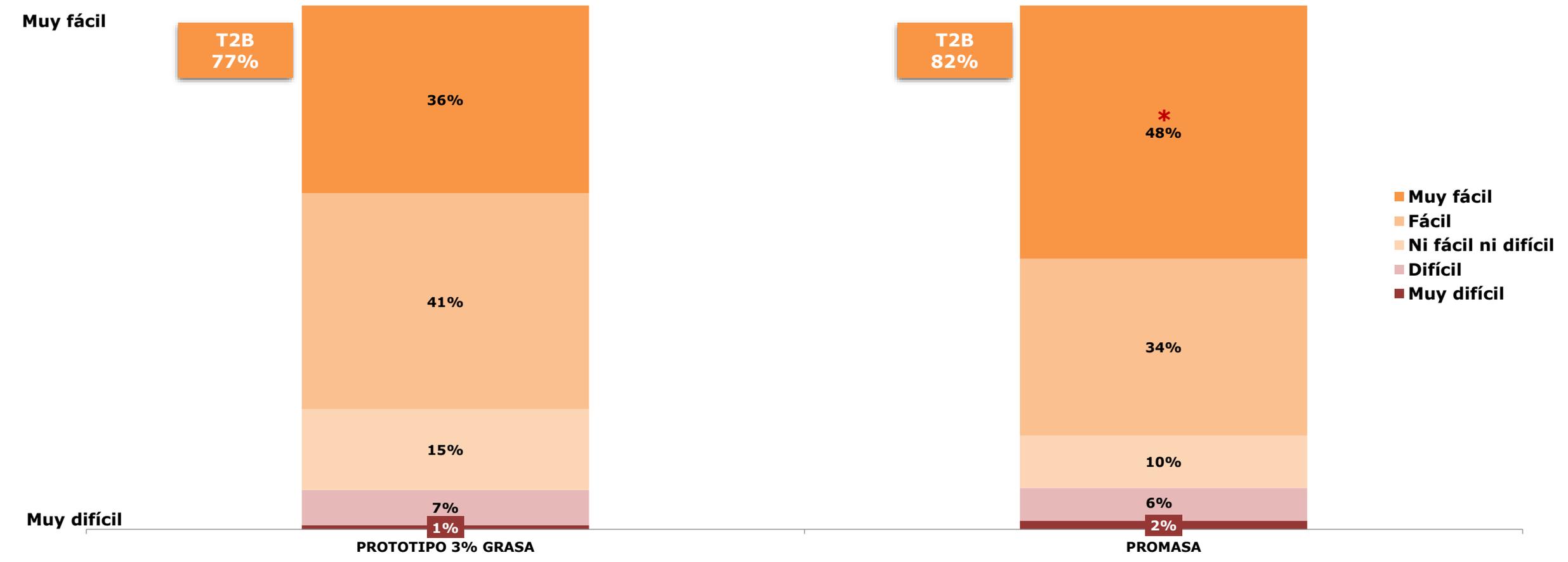


**ETAPA No. 4.
PRODUCTO FINAL:
LA AREPA**

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – FACILIDAD PARA MOLDEAR LA AREPA – %

Pregunta 35. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto la FACILIDAD PARA MOLDEAR LA AREPA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

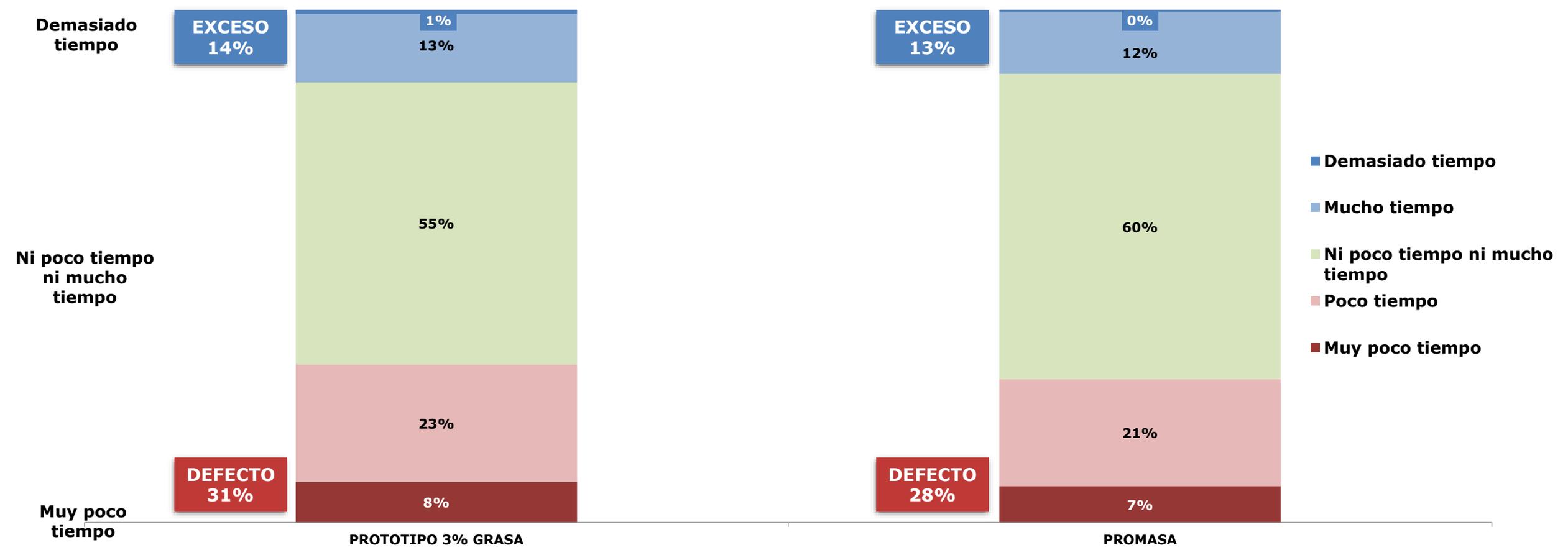


Al evaluar la facilidad para moldear la arepa, se presentan diferencias significativas entre muestras, evidenciándose mejor desempeño para PROMASA

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – TIEMPO DE COCCIÓN DE LA AREPA – %

Pregunta 39. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA AREPA que formó en cuanto al TIEMPO DE COCCIÓN DE LA AREPA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

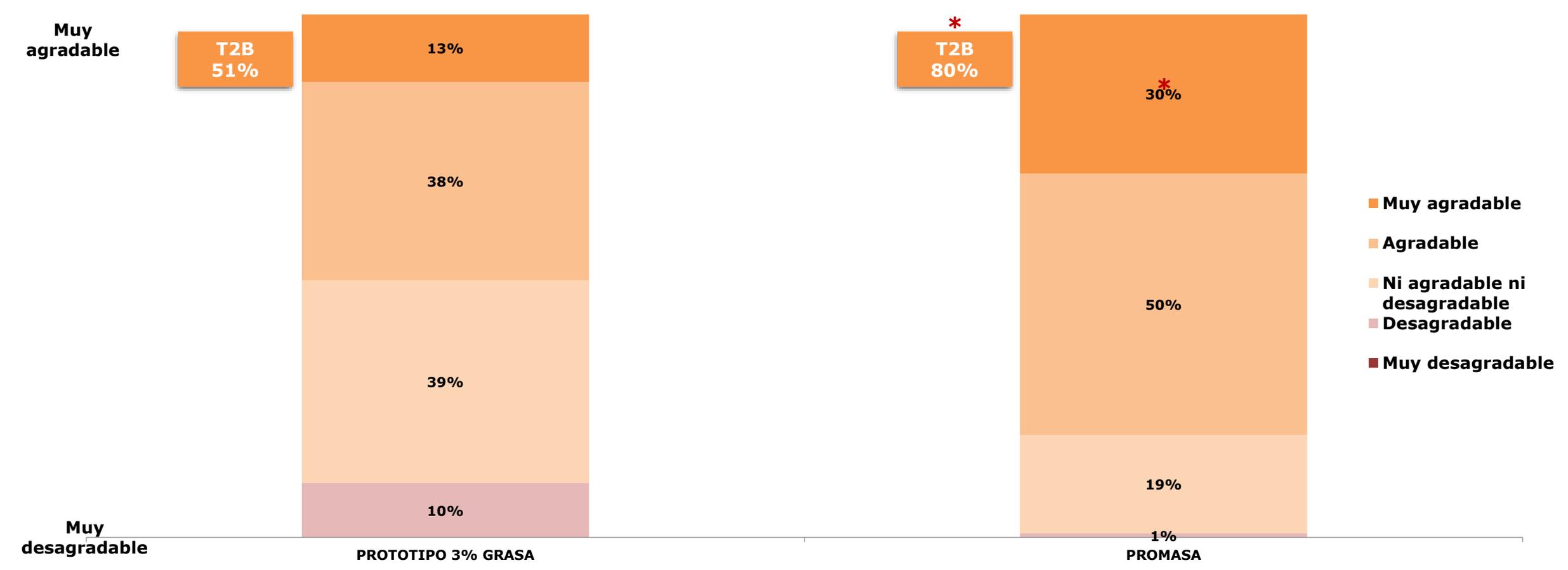


No se observan diferencias entre las muestras para el tiempo de cocción de la arepa.

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – APARIENCIA DE LA AREPA – %

Pregunta 40. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto a LA APARIENCIA DE LA AREPA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

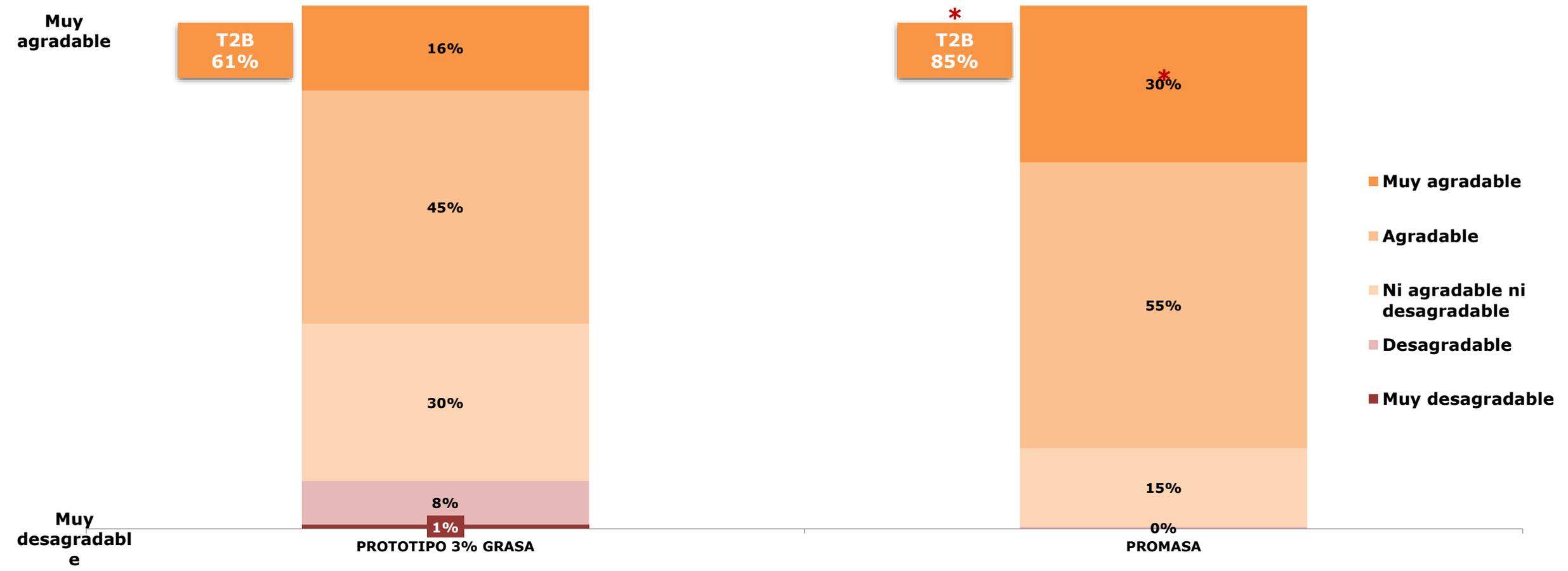


Al evaluar la apariencia de la arepa, se presentan diferencias significativas entre muestras, evidenciándose mejor desempeño para PROMASA

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – COLOR DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 41. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto AL COLOR DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

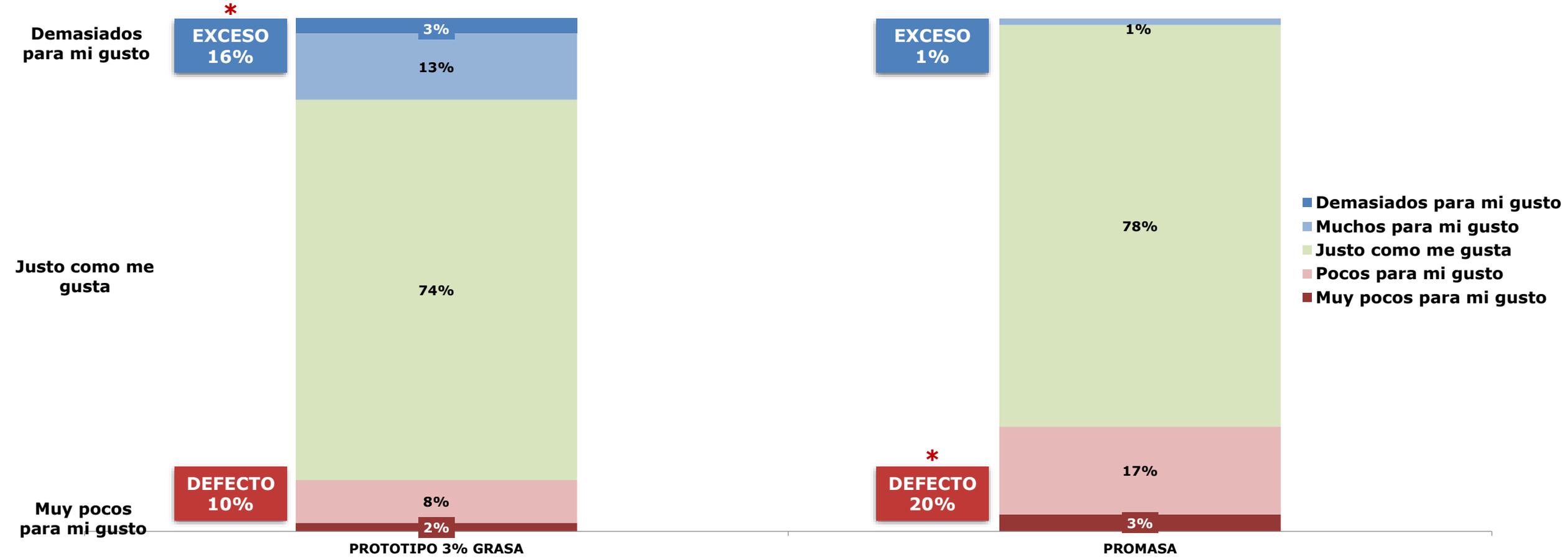


En cuanto al agrado del color en la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre muestras, siendo favorables para PROMASA

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS EN LA AREPA – %

Pregunta 42. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto a la PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS EN LA AREPA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



Con predominio del ideal para las dos muestras en la evaluación de os puntos negros en la arepa, se presenta orientación al exceso (demasiados/muchos) para el Prototipo 3% grasa y hacia el defecto (pocos/muy pocos) en lo que respecta a PROMASA

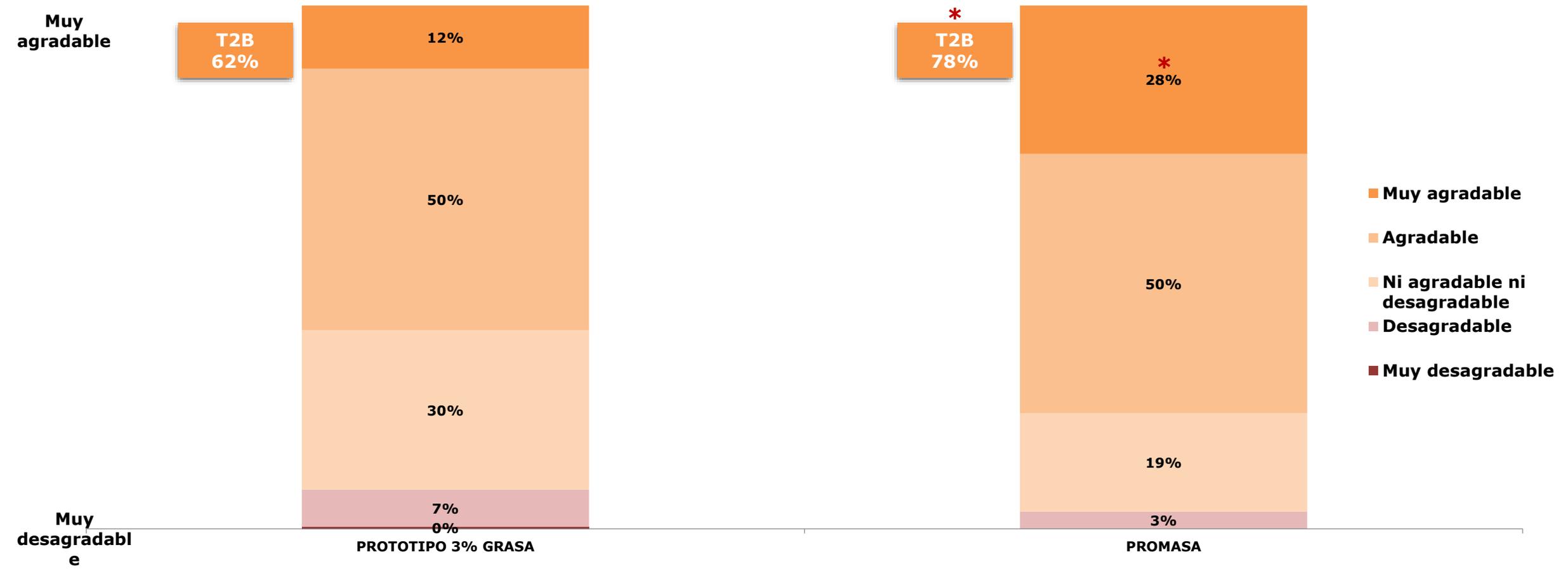
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – MARCAS DE TOSTADO /ASADO – %

Pregunta 43. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto a las MARCAS DE TOSTADO /ASADO

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



Al evaluar la Marcas de tostado /asado, se presentan diferencias significativas entre las muestras, siendo superior el desempeño de PROMASA tanto en el TB como en el T2B.

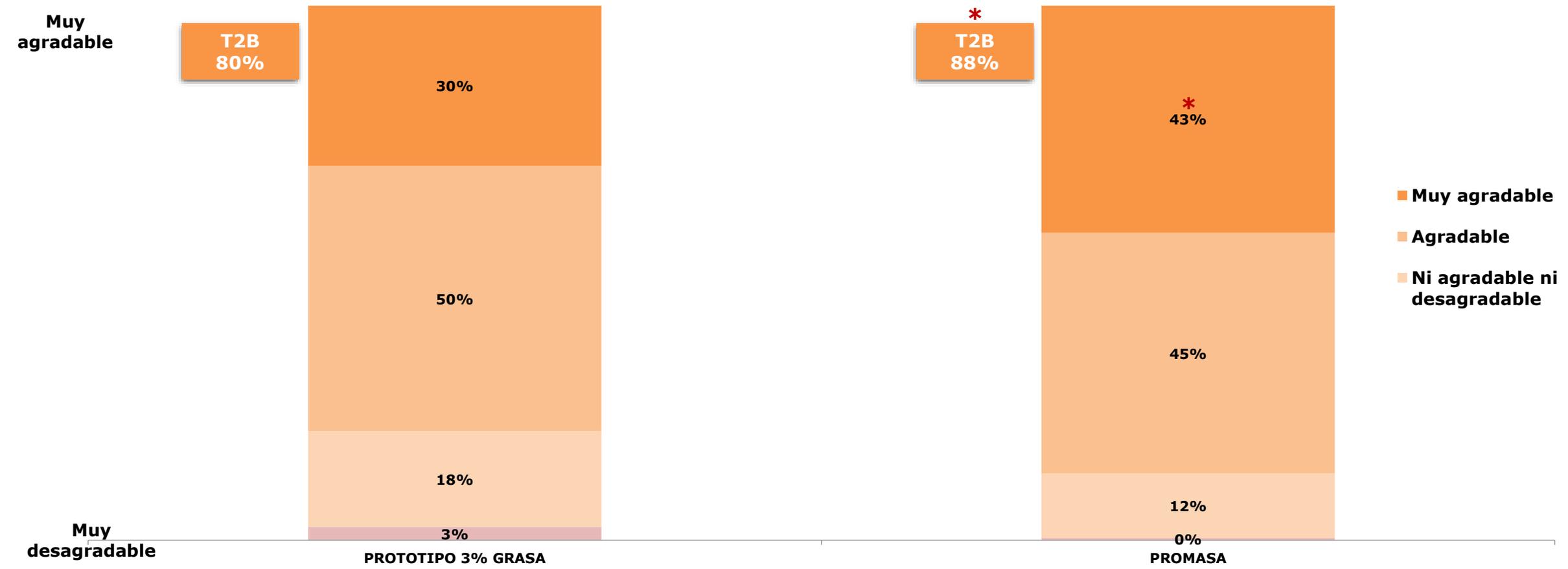
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – OLOR DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 44. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto al OLOR DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

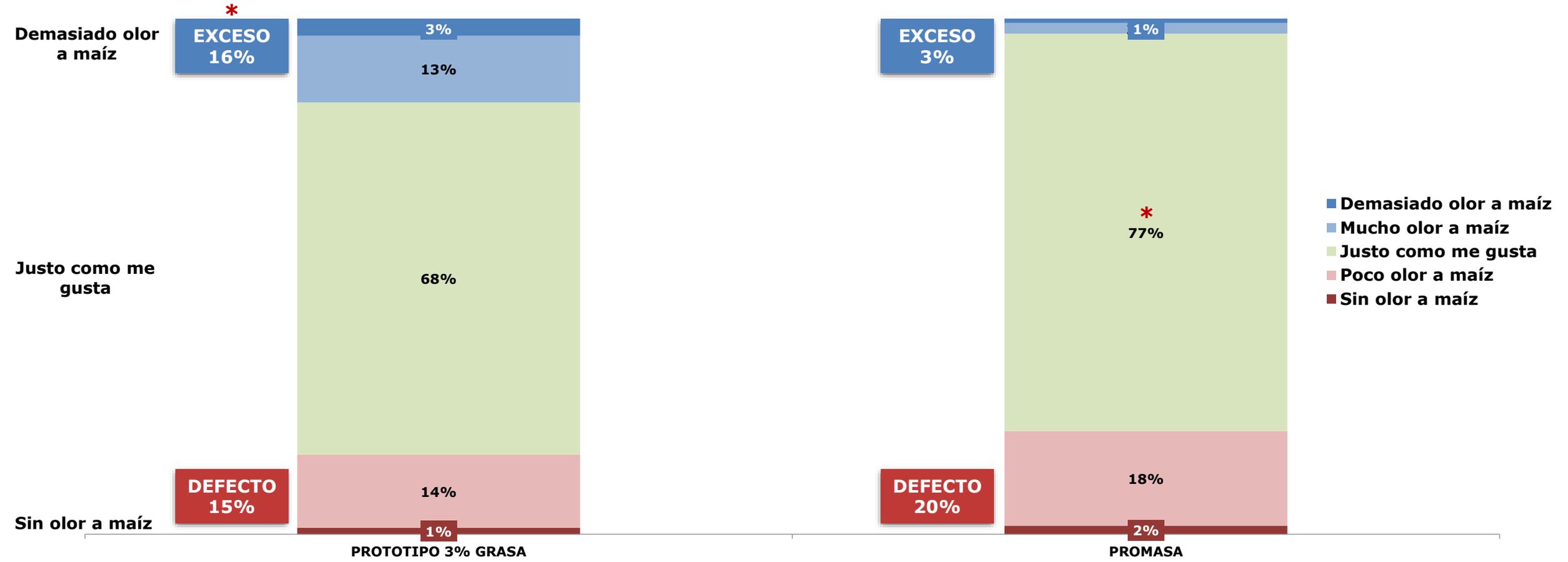


Al evaluar Olor de la arepa cocida se evidencia un mejor desempeño de PROMASA con significancia vs el prototipo 3% grasa.

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – INTENSIDAD DE OLOR A MAÍZ DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 45. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto a LA INTENSIDAD DE OLOR A MAÍZ DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

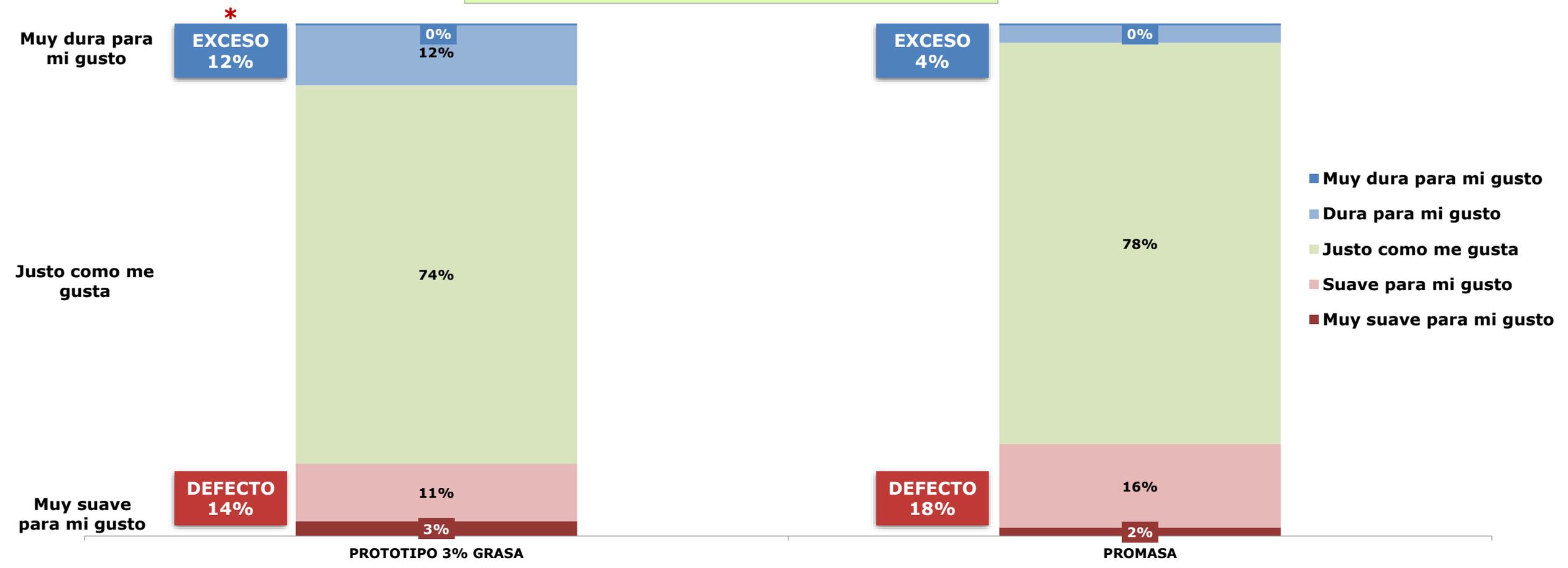


Al evaluar la intensidad del olor a maíz de la arepa cocida se presentan diferencias significativas en el JR. Siendo evidenciando un mejor desempeño para PROMASA.

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – SUAVIDAD DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 46. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA AREPA que probó en cuanto a la SUAVIDAD DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

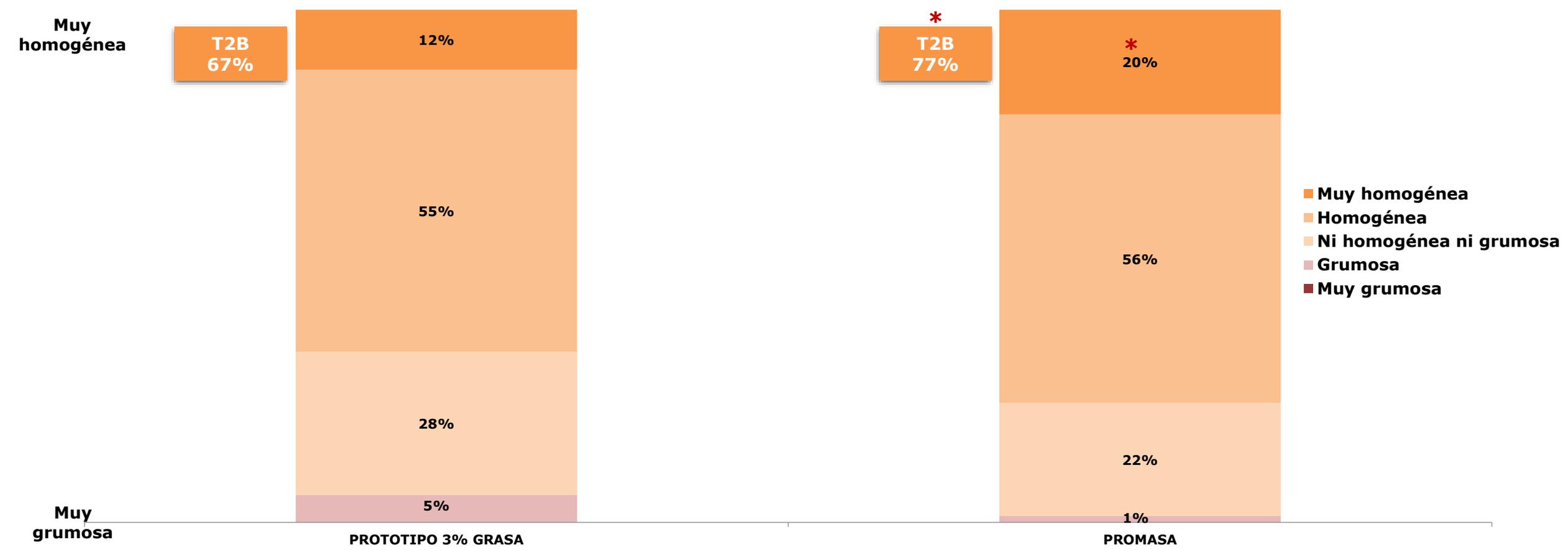


No se observan diferencias entre las muestras para el atributo suavidad de la arepa cocida en el JR.

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – CONSISTENCIA DE LA MASA DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 47. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA AREPA que probó en cuanto a la CONSISTENCIA DE LA MASA DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



Al evaluar la Consistencia de la masa de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas, observándose un mejor desempeño de PROMASA vs el prototipo 3% grasa.

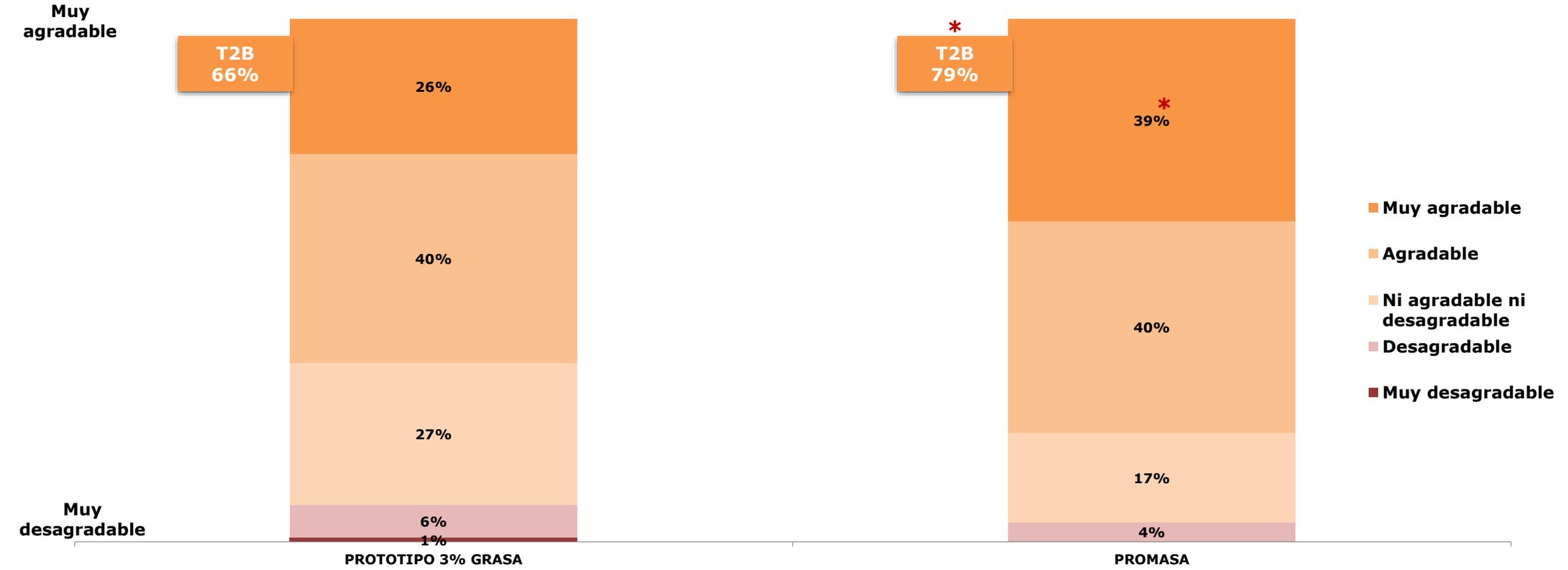
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – SABOR DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 48. Con esta tarjeta, evalúe la muestra que probó en cuanto al SABOR DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



En cuanto al sabor de la masa de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas, observándose un mejor desempeño de PROMASA vs el prototipo 3% grasa.

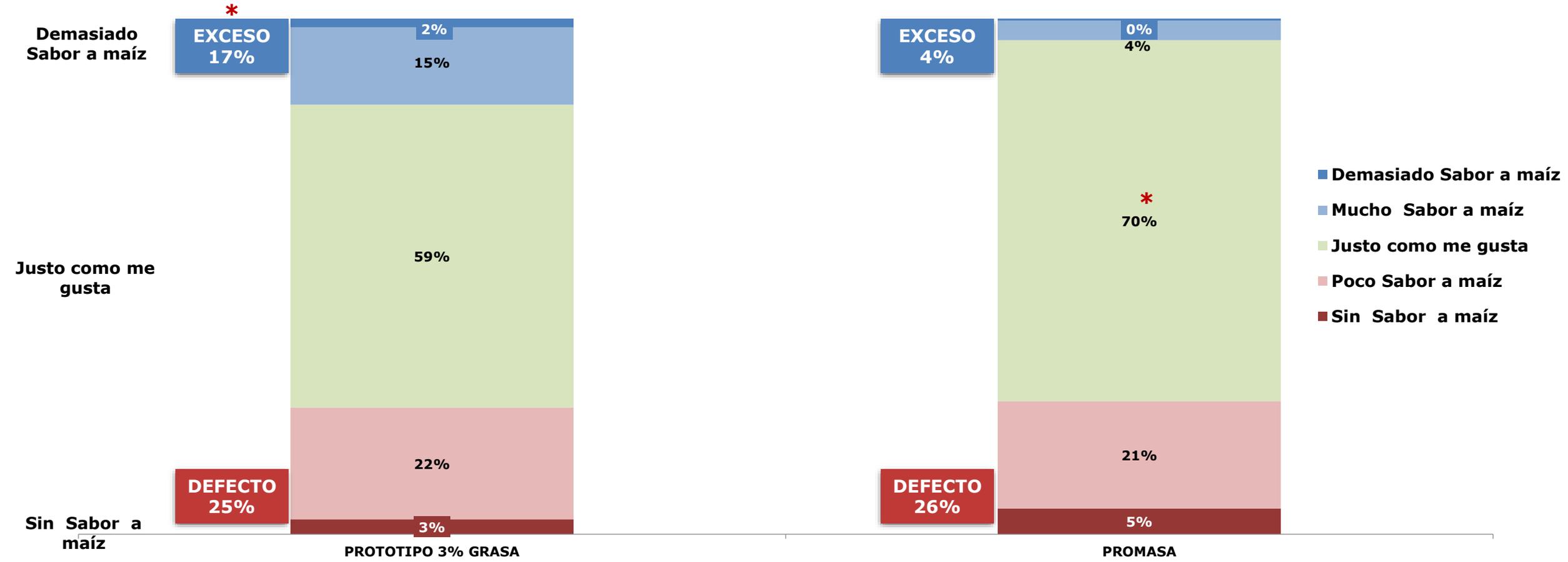
Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – INTENSIDAD DE SABOR A MAÍZ DE LA AREPA COCIDA – %

Pregunta 49. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA que probó en cuanto a LA INTENSIDAD DE SABOR A MAÍZ DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

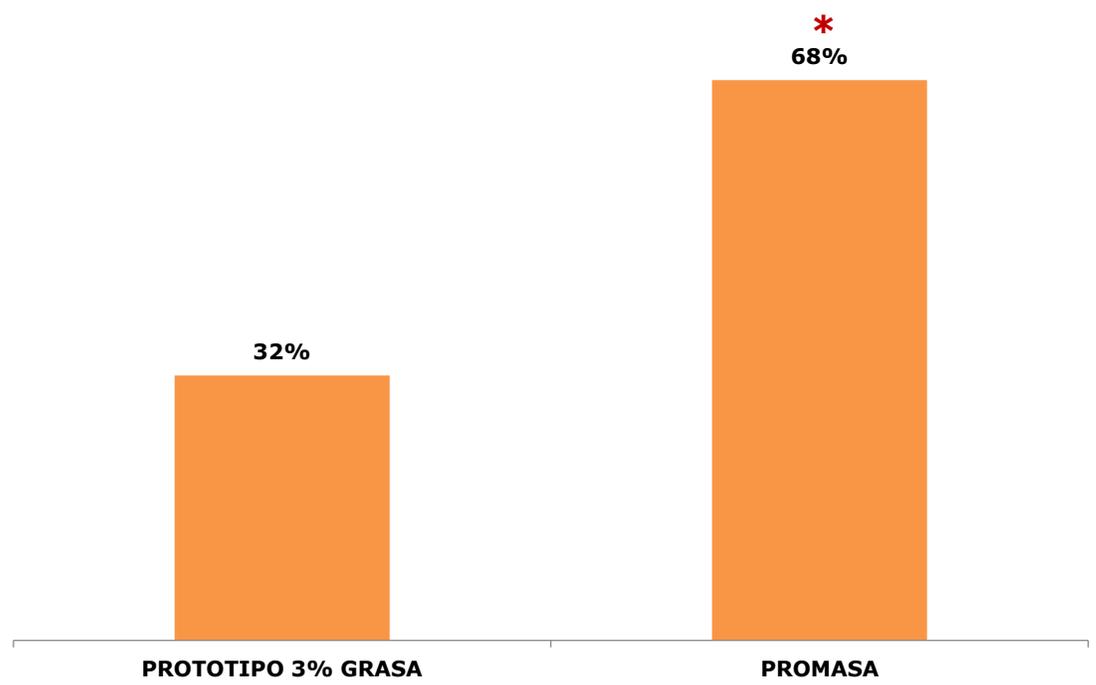


Al evaluar la Intensidad del sabor a maíz, se presentan diferencias significativas entre ambas muestras, siendo mejor el desempeño de PROMASA en el JR.

ALTERNATIVA DE AREPA PREFERIDA COMO PRODUCTO FINAL – %

Pregunta 50. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de arepas prefiere?

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



RAZONES DE PREFERENCIA

PROTOTIPO 3% GRASA

Es de textura suave	48%
Tiene más sabor a maíz	35%
Tiene sabor a maíz	21%
Tiene sabor agradable	21%
Es de color amarillo	19%
Es manejable	17%
Queda dorada	17%
Tiene color oscuro	14%
Es compacta	14%
Tiene color agradable	14%
Es crocante	13%
Tiene apariencia agradable	10%
Tiene mayor cocción	9%
Tiene aroma a maíz	9%
Tiene textura agradable	9%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 77

PROMASA

Es de textura suave	56%
Tiene sabor agradable	34%
No se agrieta	28%
Tiene apariencia agradable	25%
Tiene más sabor a maíz	18%
Queda dorada	17%
Tiene pocos puntos negros	17%
Es blanca	16%
Tiene color claro	15%
Tiene sabor a maíz	15%
Tiene color agradable	12%
Es manejable	9%
Tiene mayor cocción	9%
Tiene textura agradable	9%
Es crocante	8%

BASE : PREFERENCIA PROMASA 163

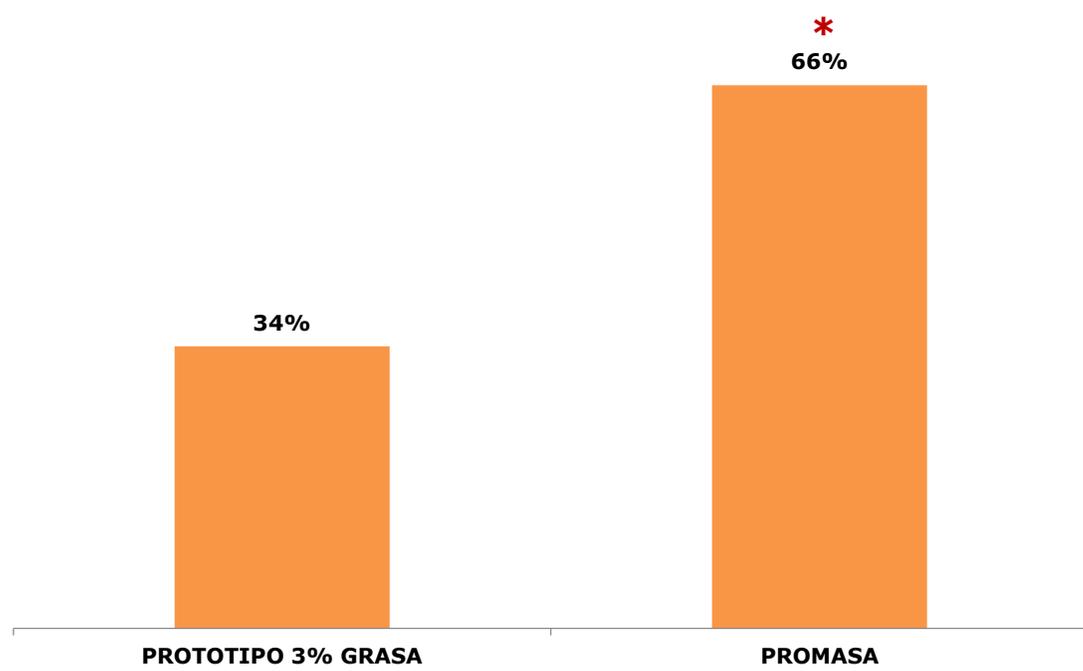
Se prefiere a PROMASA con contundencia en esta etapa, por la suavidad, el sabor, no agrietarse y su agradable apariencia.

Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

PREFERENCIA GENERAL – %

Pregunta 52. ¿Ya para finalizar, teniendo en cuenta todos los aspectos que evaluamos: la harina cruda, la masa y la arepa cocinada, Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?



RAZONES DE PREFERENCIA

PROTOTIPO 3% GRASA		PROMASA	
Es manejable	59%	Es de textura suave	62%
Es de textura suave	46%	Es manejable	47%
Tiene sabor a maíz	30%	Tiene apariencia agradable	27%
Tiene más sabor a maíz	27%	Tiene sabor a maíz	26%
Tiene sabor agradable	21%	Tiene sabor agradable	25%
Se integra fácil	17%	No se agrieta	22%
Es dorada	17%	Es dorada	19%
Es de color oscuro	16%	Tiene pocos puntos negros	14%
Es crocante	15%	Es de color blanco	14%
Es compacta	15%	Es de color claro	11%
Tiene aroma a Maíz	13%	No es grumosa	11%
Tiene textura agradable	11%	Se integra fácil	10%
Es de color amarillo	10%	Es fácil de preparar	9%
Rinde	9%	Tiene menor tiempo de cocción	8%
Tiene apariencia agradable	7%	Tiene color agradable	8%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 82

BASE : PREFERENCIA PROMASA 158

Finalmente cuando se evalúa la Preferencia final, se prefiere con amplia diferencia a PROMASA, por su textura suave, ser manejable y tener apariencia y sabor más agradable.

Base : Total Contactos (240)

* SIGNIFICANCIA AL 95%

ANEXOS

HABITOS DE CONSUMO Y COMPRA – %

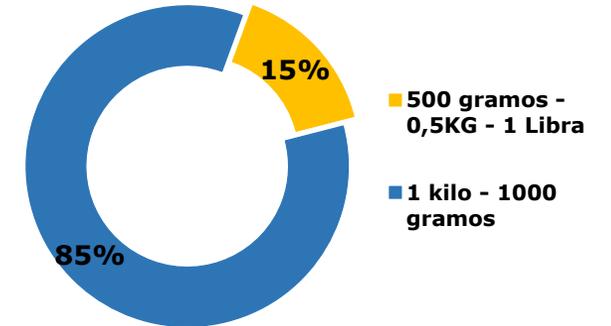
FRECUENCIA DE COMPRA

Todos los días (7 días)	1,3%
6 veces por semana (6 días)	0,4%
5 veces por semana (5 días)	0,0%
4 veces por semana (4 días)	1,7%
3 veces por semana (3 días)	3,8%
2 veces por semana (2 días)	5,8%
1 vez por semana (1 día)	30,0%
Una vez cada 15 días (2 veces)	47,1%
Una vez al mes (1 veces)	10,0%

UNIDADES HABITUALMENTE COMPRADAS

Prom: 3,5

PRESENTACIÓN HABITUALMENTE COMPRADA



VOLUMEN DE COMPRA MENSUAL

Prom: 8,65 KG

FRECUENCIA DE USO DE HARINA DE MAÍZ

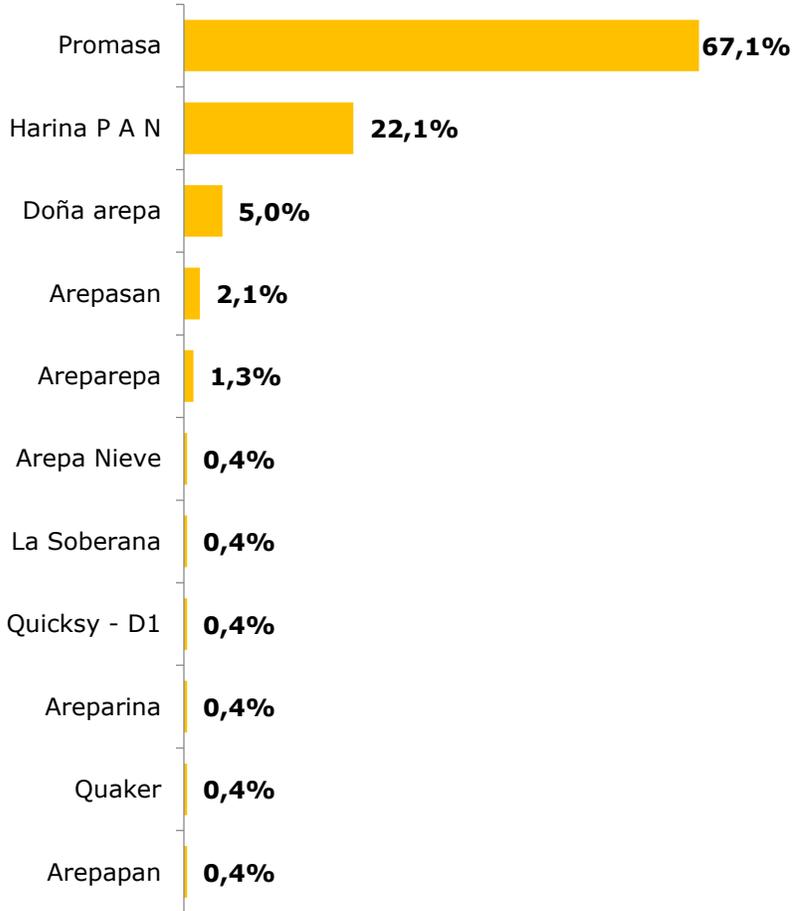
Prom: 7,7

A la semana

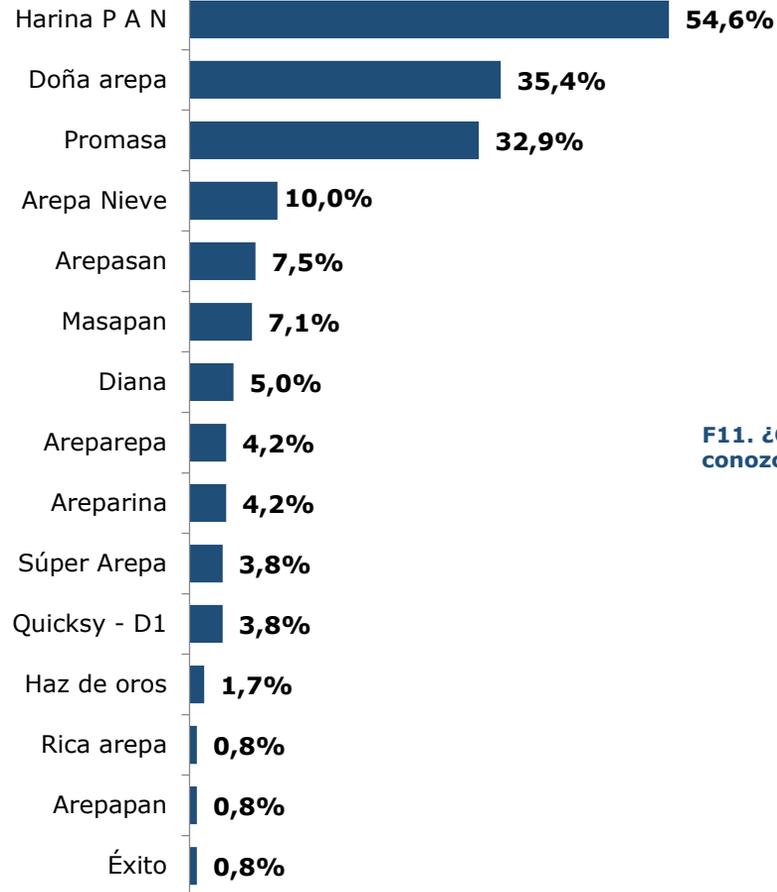
F14. ¿Con qué frecuencia compra usted, usualmente HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PROMASA? / F16. ¿Cuántas unidades compra de HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PROMASA en la presentación que acaba de mencionar, cada vez que compra...? / F15. ¿En qué presentación suele usted comprar HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PROMASA? / F17. CÁLCULO DEL VOLUMEN MENSUAL DE COMPRA / F18. ¿Y cuántas veces a la semana utiliza usted la HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PROMASA?

MARCAS QUE CONOCE – %

TOP OF MIND



OTRAS MARCAS DE CONOCIMIENTO



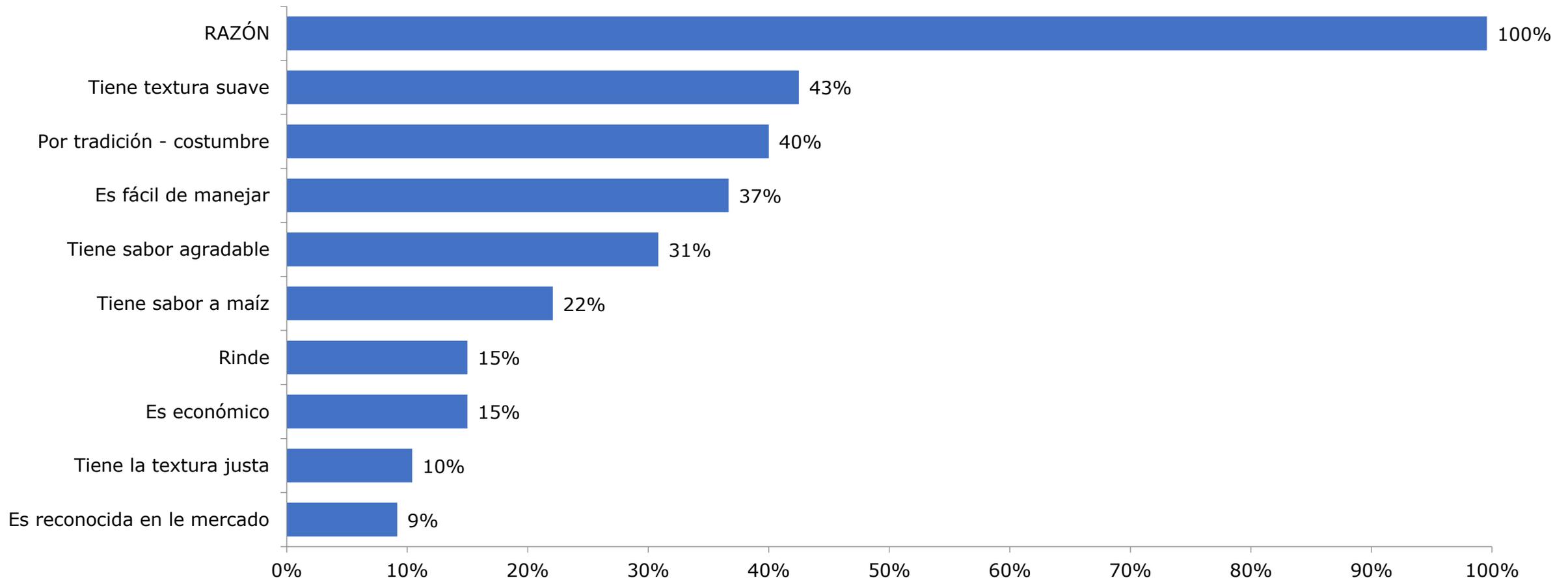
MAYOR FRECUENCIA DE COMPRA



F11. ¿Qué marcas de harinas precocida de maíz se le vienen a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / F12. De las marcas que conoce de harinas precocida de maíz ¿cuál es la que más compra?

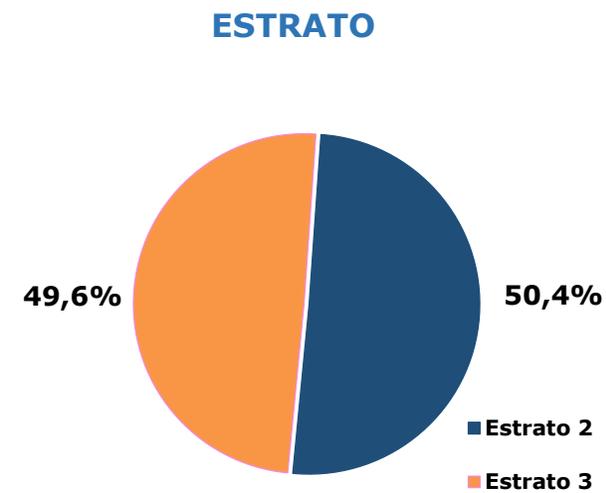
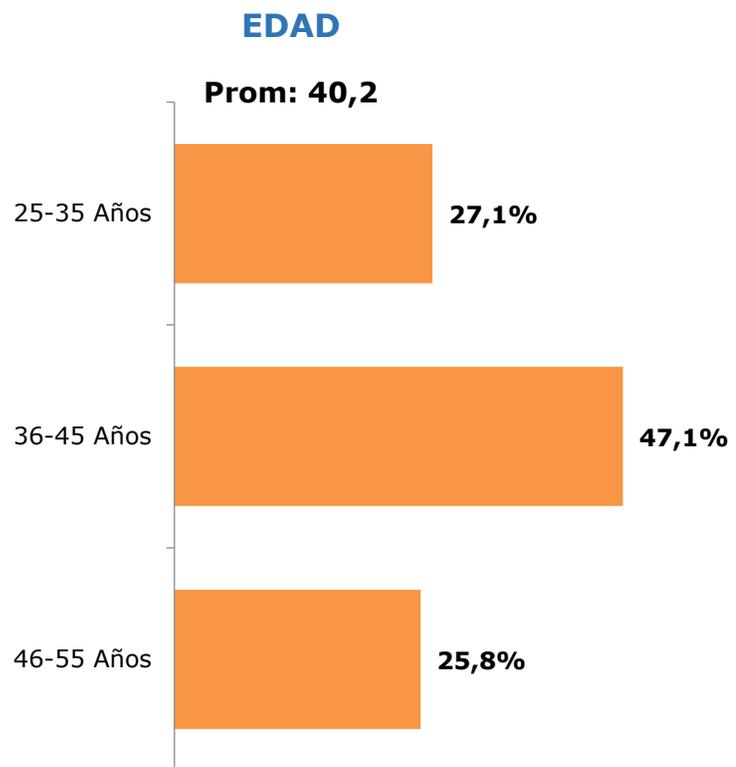
RAZONES POR LAS QUE SE PREFIERE PROMASA – %

Pregunta 1. ¿Por qué razón PROMASA es su marca preferida?



La suavidad de la textura junto con la facilidad de manejo son los atributos de producto que sustentan la preferencia por PROMASA, a los que se suma la tradición / costumbre.

DEMOGRÁFICOS – %



F5. ¿Me podría indicar su edad actual? / F6.- Los recibos de los servicios públicos que llegan a su hogar, ¿qué estrato tienen marcado?

Base : Total Contactos (240)