



*Alimentos Polar*

# Proyecto Happy

Evaluación cualitativa de producto (3 sabores)

4395 Mayo 2023

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



Alimentos Polar



# Objetivo General

Entender el potencial de tres mezclas para hacer tortas a partir de su desempeño organoléptico (3 celdas: Vainilla, Chocolate y Tres Leches).

# Objetivos Específicos:

Evaluación de los atributos organolépticos de cada producto en 4 fases:

## Fase 1

*Evaluación de la harina seca*

- Apariencia general
- Color (agrado y escala just right)
- Olor (agrado y escala just right)
- Textura (agrado y escala just right)

## Fase 2

*Evaluación de la preparación de la mezcla*

- Facilidad para mezclar
- Consistencia de la mezcla (just right)
- Formación de grumos
- Color (agrado y escala just right)
- Olor (agrado y escala just right)
- Duración mezclando los ingredientes



## Fase 3

*Evaluación de cocción*

- Facilidad para servir en la olla
- Tiempo de cocción
- Facilidad para sacar de la olla
- Claridad de las instrucciones de preparación
- Desembolso por producto actual y gramaje

## Fase 4

*Evaluación del producto final (Torta lista)*

- Apariencia general
- Tamaño de la torta
- Color externo (agrado e intensidad)
- Color interno (agrado e intensidad)
- Olor (agrado e intensidad)
- Facilidad para picar la torta
- Nivel de apetitosidad / provocación
- Sabor (agrado e intensidad)
- Nivel de dulce
- Esponjosidad
- Sabor residual

# Objetivos Específicos

- Agrado general del producto que preparó y probó.  
Razones
- Elementos de agrado y desagrado
- Beneficios del producto
- Nivel de novedad del producto. Razones
- Elementos diferenciadores
- Miembros del hogar que lo consumirían
- Frecuencia en la que lo consumiría
- Momentos de consumo
- ¿Agregaría algo a la torta para servirla? ¿Qué cosa?
- Intención de compra. Razones
- Valor que pagaría



# ¿A quien entrevistamos?



**Mujeres:**  
25 a 55 años

## Género



## Ciudades

Bogotá  
Barranquilla



## NSE

3, 4 y 5

Encargadas de la decisión de compra y del proceso de preparar los alimentos en sus hogares.

Consumidoras de Mezcla para tortas con una frecuencia de al menos una vez al mes y que hayan comprado en el último mes alguna de las marcas de interés (Doña torta, Quicksy, Panco y Betty Crocker).



# Metodología

*Tipo de prueba: a ciegas*



Encuesta **personal** con cuestionario estructurado



**Locación**  
central



**Duración**  
1 hora



BOG: 17 a 21 de abril  
BAQ: 24 a 27 de abril



**Planeada / Ejecutada**  
60 encuestas  
(20 por cada producto)



# Muestra

Se planearon y ejecutaron **60 encuestas** distribuidas de la siguiente manera:

Vainilla	Bogotá			Barranquilla		
	NSE 3	NSE 4/5	Total	NSE 3	NSE 4/5	Total
25 - 40 años	3	2	5	3	2	5
41 - 55 años	2	3	5	2	3	5
TOTAL	5	5	10	5	5	10

Chocolate	Bogotá			Barranquilla		
	NSE 3	NSE 4/5	Total	NSE 3	NSE 4/5	Total
25 - 40 años	3	2	5	3	2	5
41 - 55 años	2	3	5	2	3	5
TOTAL	5	5	10	5	5	10

Tres Leches	Bogotá			Barranquilla		
	NSE 3	NSE 4/5	Total	NSE 3	NSE 4/5	Total
25 - 40 años	3	2	5	3	2	5
41 - 55 años	2	3	5	2	3	5
TOTAL	5	5	10	5	5	10

Total Bogotá	<b>30</b>	Total Barranquilla	<b>30</b>
--------------	-----------	--------------------	-----------

## Alcance del análisis

El tamaño de muestra ejecutado permite un **análisis de tipo cualitativo por celda**.

# Productos evaluados

## VAINILLA



## CHOCOLATE



## TRES LECHE



\*El protocolo de preparación fue diseñado y validado por I+D para una torta con 250gr de mezcla, es decir 2 tortas por cada caja.

# Protocolo de preparación



Alimentos Polar

## Ingredientes entregados:

1. 250 g de mezcla.
2. 2 huevos.
3. 150ml de leche
4. Aceite oliva extra virgen en spray.

## Las instrucciones:

1. Por favor abra los huevos uno a uno y póngalos en su vaso correspondiente.
2. Tome la refractaria entregada previamente con la mezcla.
3. Agregue la leche.
4. Agregue los huevos.
5. Por favor mezcle los ingredientes con la batidora a mano durante 3 min.

**En el proceso de mezcla se procede a poner a calentar la olla en la estufa. Una vez la olla estuviera calibrada a una temperatura entre 140° y 150° la encuestadora aplicaba dos “puff” de aceite en la olla y...**

1. Mezcle rápidamente los ingredientes antes de ponerlo en la olla.
2. Vierta toda la mezcla en la olla.
3. Tape y deje cocinando durante 35 minutos.
4. NO DESTAPE la olla en ningún momento.

## Pasados los 35 minutos de cocción

1. Verifique que el proceso de cocción haya terminado introduciendo un cuchillo a la torta sin retirar la torta de la estufa. (En caso que el cuchillo salga húmedo se debe dejar la torta en cocción y re-chequear cada un minuto con el cuchillo hasta que salga seco) .
2. Deje enfriar por 10 min sin quitar la olla de la estufa.
3. Voltee la torta para emplatar.
4. Sirva.

**Todo el proceso fue realizado únicamente por la entrevistada, bajo supervisión del encuestador.**

**Antes de iniciar la evaluación, se contextualizaba a la entrevistada con el siguiente texto:**

El día de hoy vamos a evaluar:

“Una mezcla lista con la que podrás preparar tortas de forma fácil y rápida en casa, y lo mejor de todo es que no necesitas horno! Se prepara en la estufa en tres simples pasos: ¡Mezcla, vierte en la olla, cocina y listo! En solo 35 minutos tendrás una deliciosa y esponjosa torta hecha en casa.”



*Alimentos Polar*

# Perfil de los encuestados

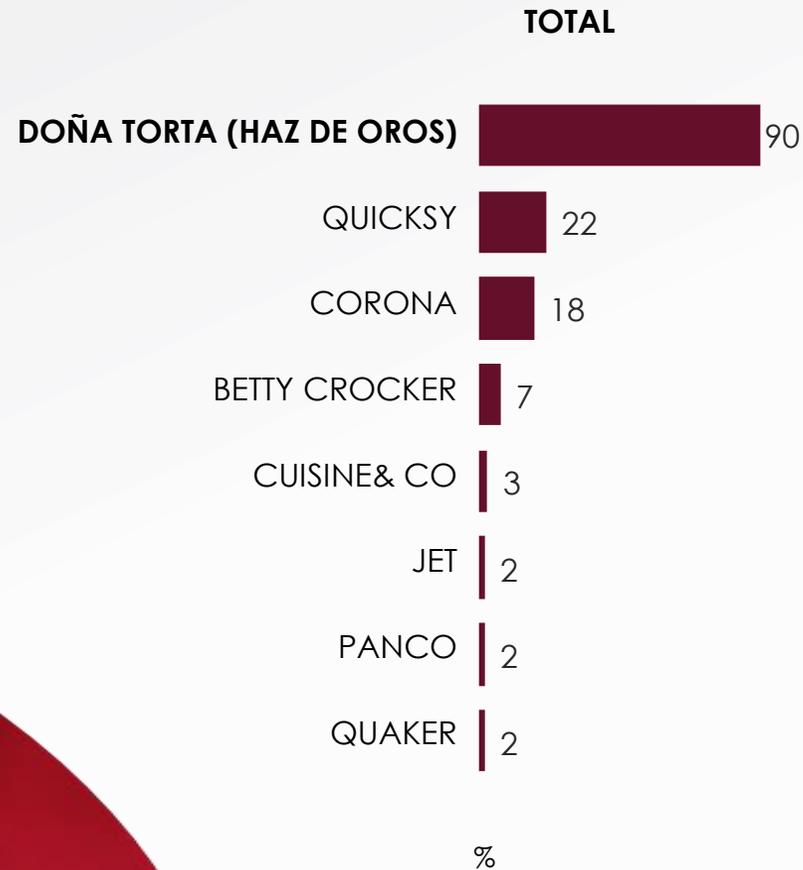


# Marca de su producto actual



Alimentos Polar

**F11.** Usted dice que en el último mes compró MEZCLA LISTA PARA PREPARAR TORTAS. ¿Cuáles de las siguientes marcas es la que compró? (RM)



Doña Torta (Haz de Oros) es la marca de mezcla lista para preparar tortas que más se compra en la muestra.

Base: Total Encuestados [60]

# Precio que paga por su producto actual

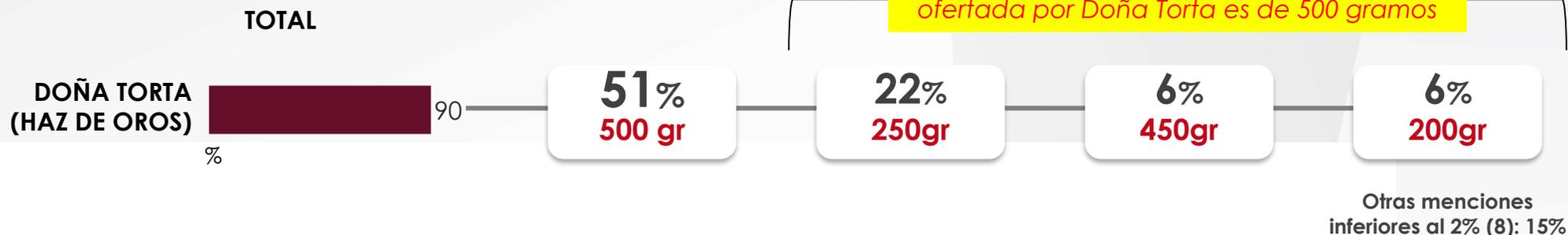


Alimentos Polar

**P16A.** Usted me dijo que actualmente compra mezclas listas para preparar tortas de la marca ¿Cuánto paga por este producto y en qué presentación la compra a ese precio?

**NOTA:** la presentación de menor gramaje ofertada por Doña Torta es de 500 gramos

Marca comprada



**Precio promedio pagado : \$9.428**

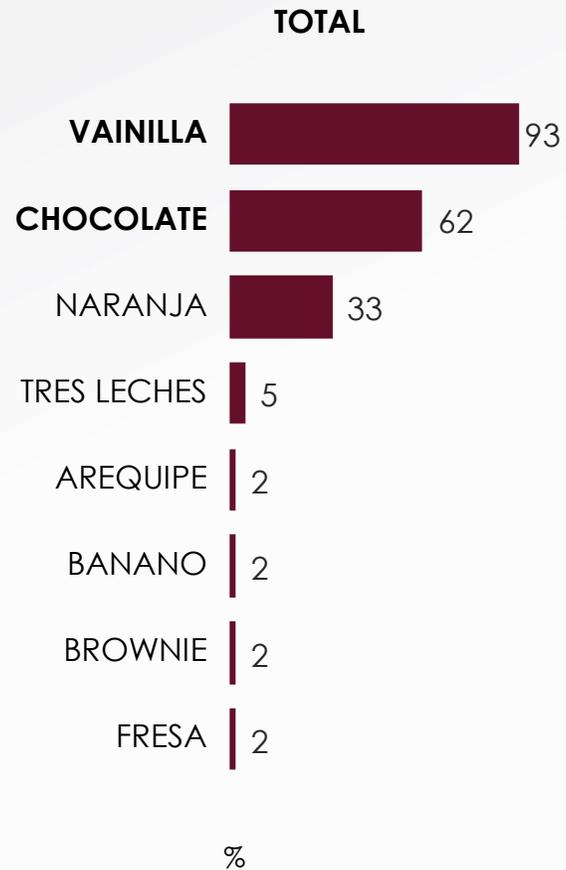
Se reporta precio promedio de todas las presentaciones mencionadas para Doña Torta (Haz de oros), ya que se evidencia confusión de las participantes con el gramaje, al reportar tamaños que no comercializa la marca Doña Torta.

# Sabor de la mezcla que compra



Alimentos Polar

**F12A.** ¿Cuál o cuáles sabores de MEZCLA LISTA PARA PREPARAR TORTAS acostumbra a comprar?



Vainilla y chocolate son sabores de mayor compra.

Base: Total Encuestados [60]



*Alimentos Polar*

# Resultados





Alimentos Polar

# Fase 1 Evaluación de la harina seca



# Hallazgos...

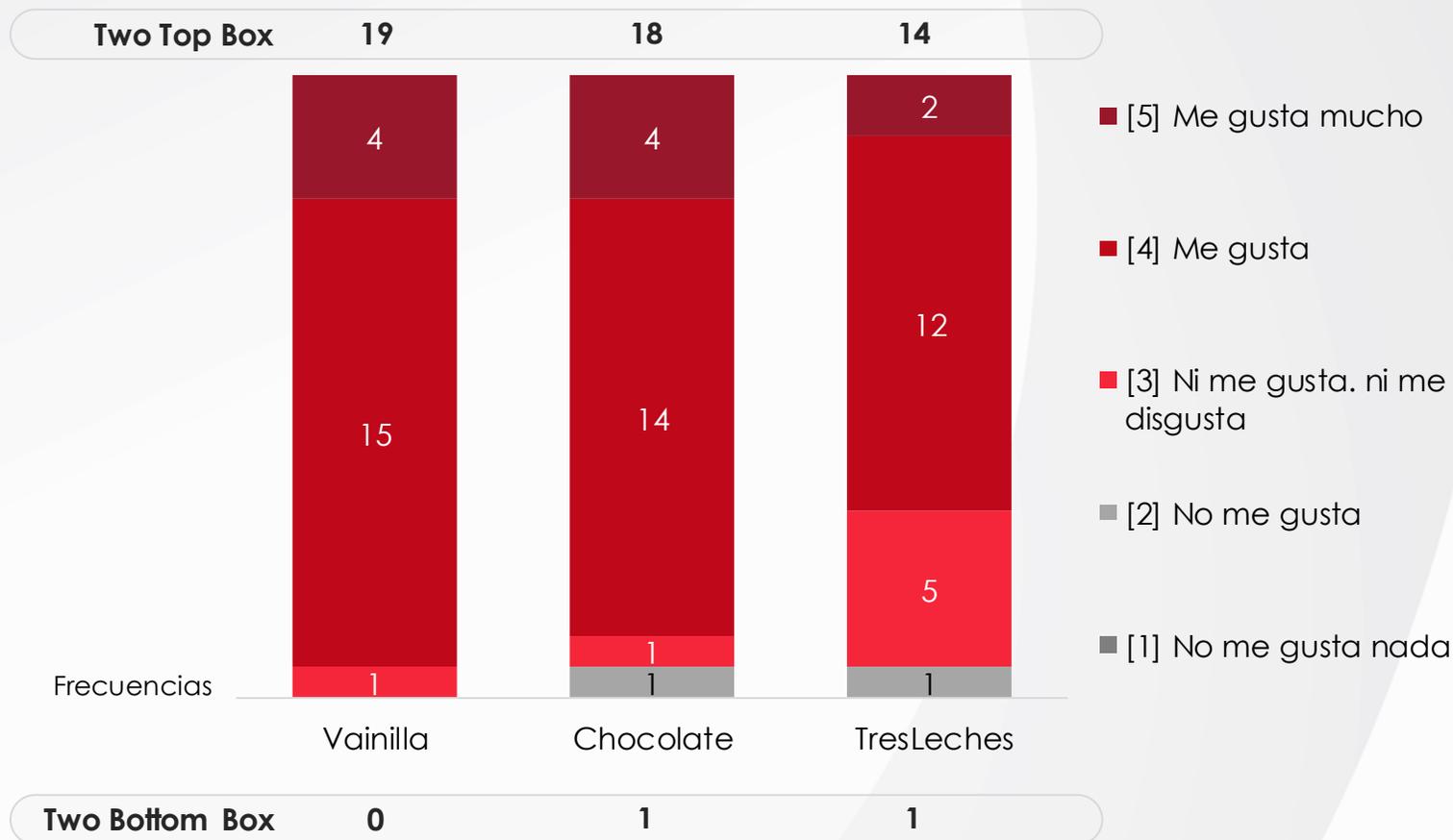
- ❖ A nivel general desde la primera fase de evaluación “Harina seca”, se observa un desempeño positivo para las tres formulaciones, observándose que la propuesta vainilla presenta una concentración mayor de frecuencias en los TTB (Two Top Box) en las evaluaciones de apariencia, color, olor y textura.
- ❖ Se evidencian oportunidades para el sabor chocolate en la intensidad de color y olor, y en el caso de tres leches para la textura, ya que la harina se percibe más fina de lo esperado para estos productos.



# Apariencia de la harina seca



P1. ¿Qué tanto le gusta la apariencia de esta mezcla lista para preparar tortas?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

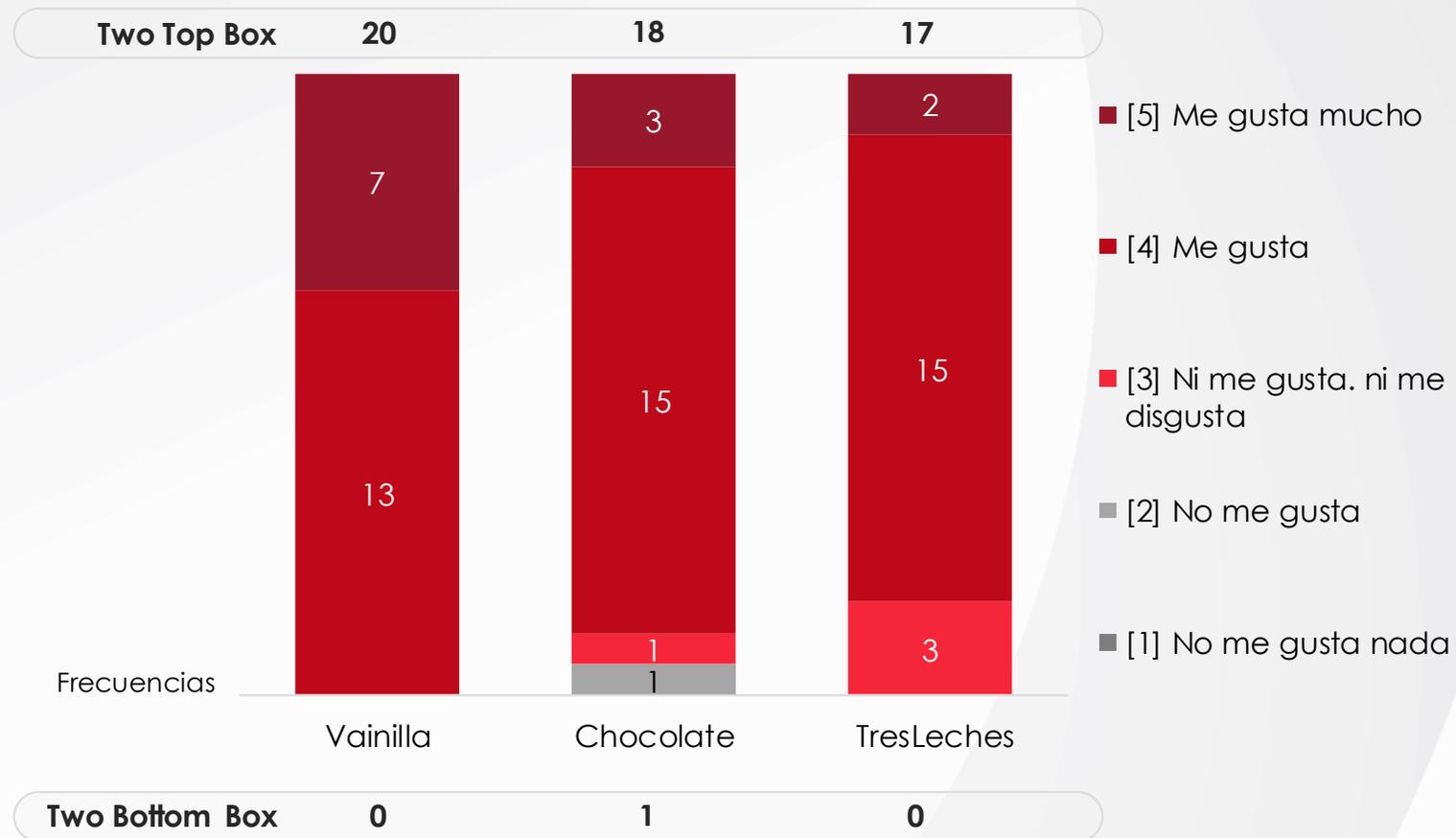
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# El Color de la harina seca



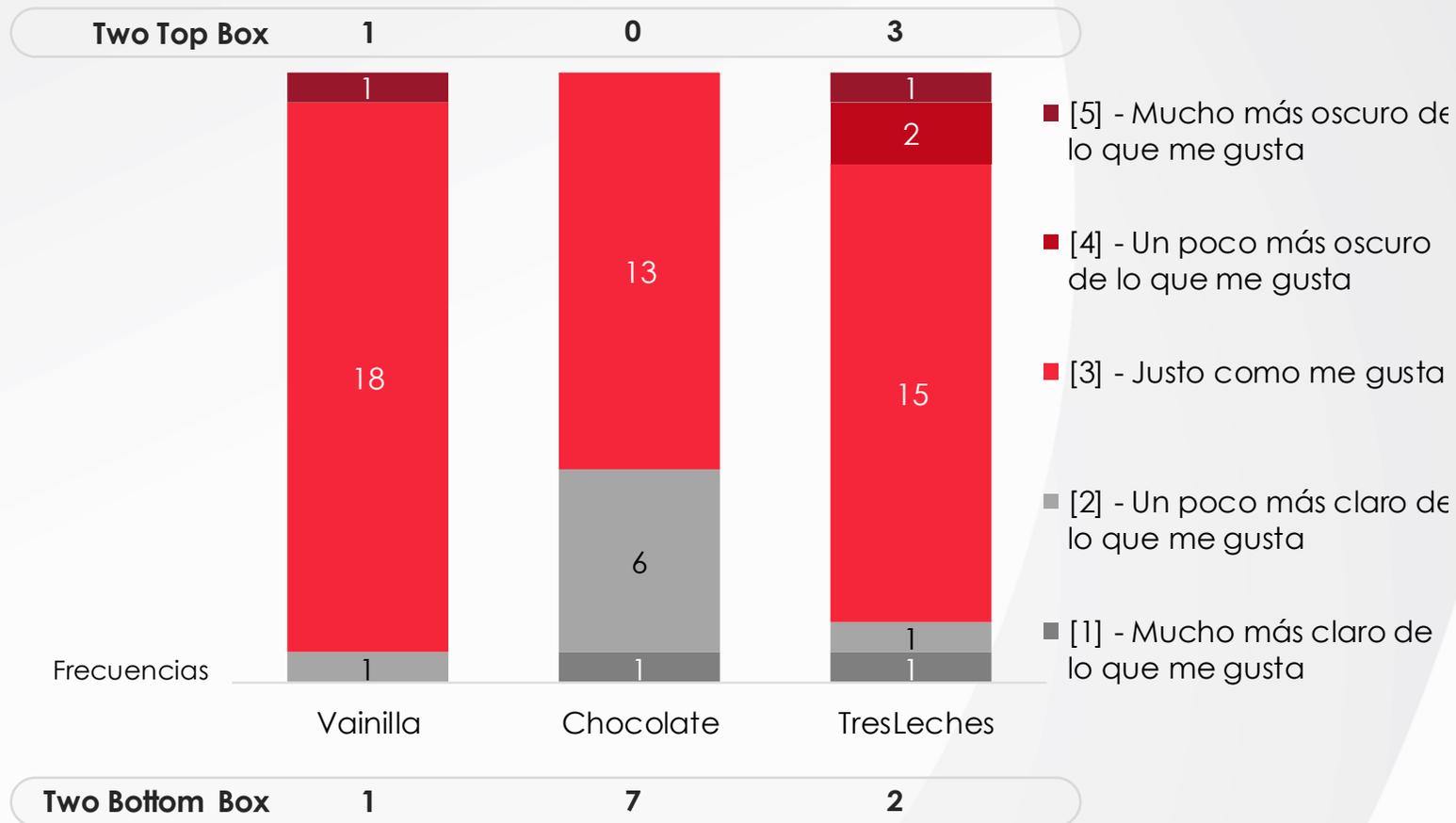
P2. ¿Qué tanto le gusta el color de esta mezcla lista para preparar tortas?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

# Penalty Analysis – El Color de la harina seca

P3. ¿Cómo le parece la intensidad del color de esta mezcla lista para preparar tortas?



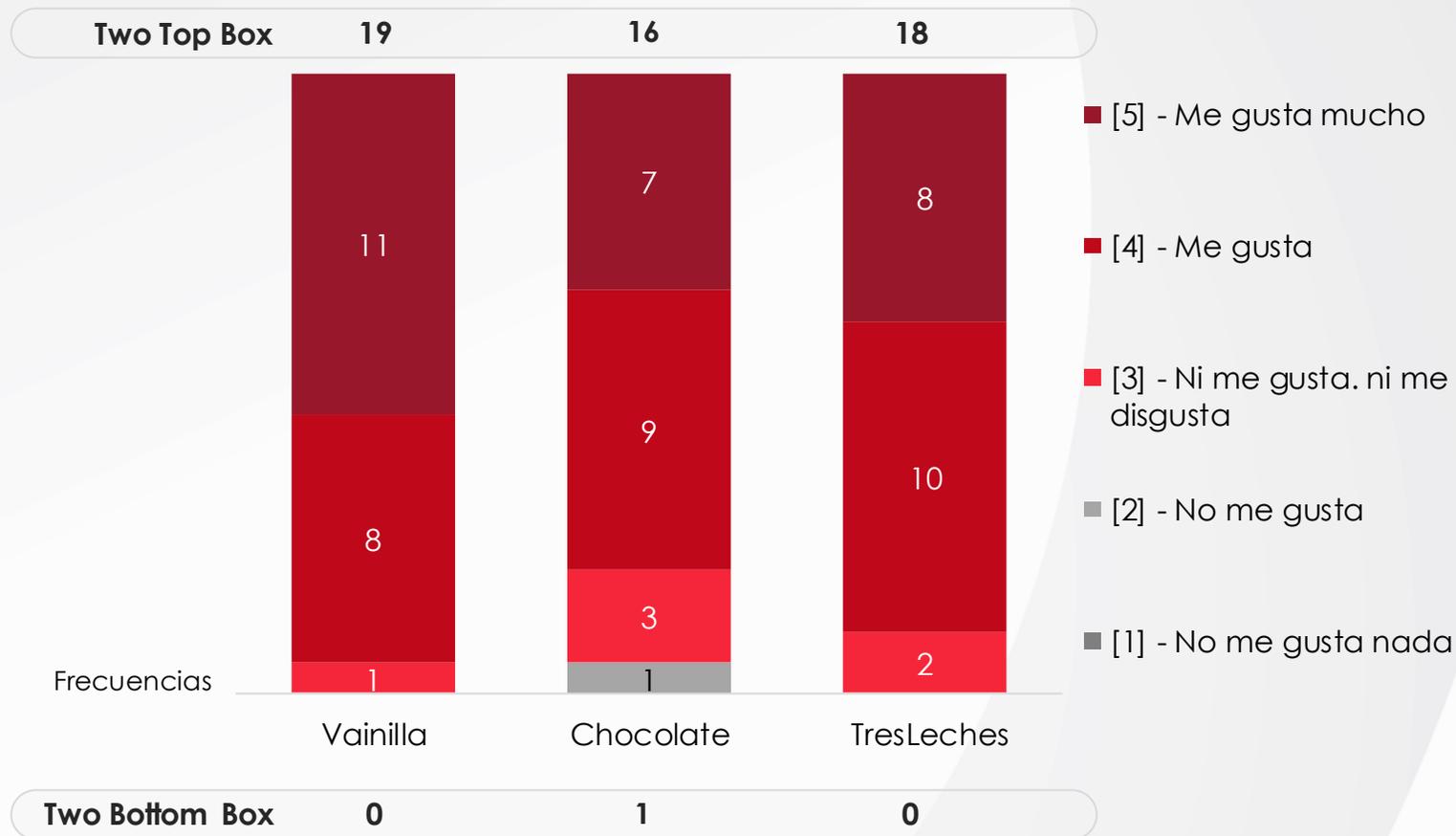
Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

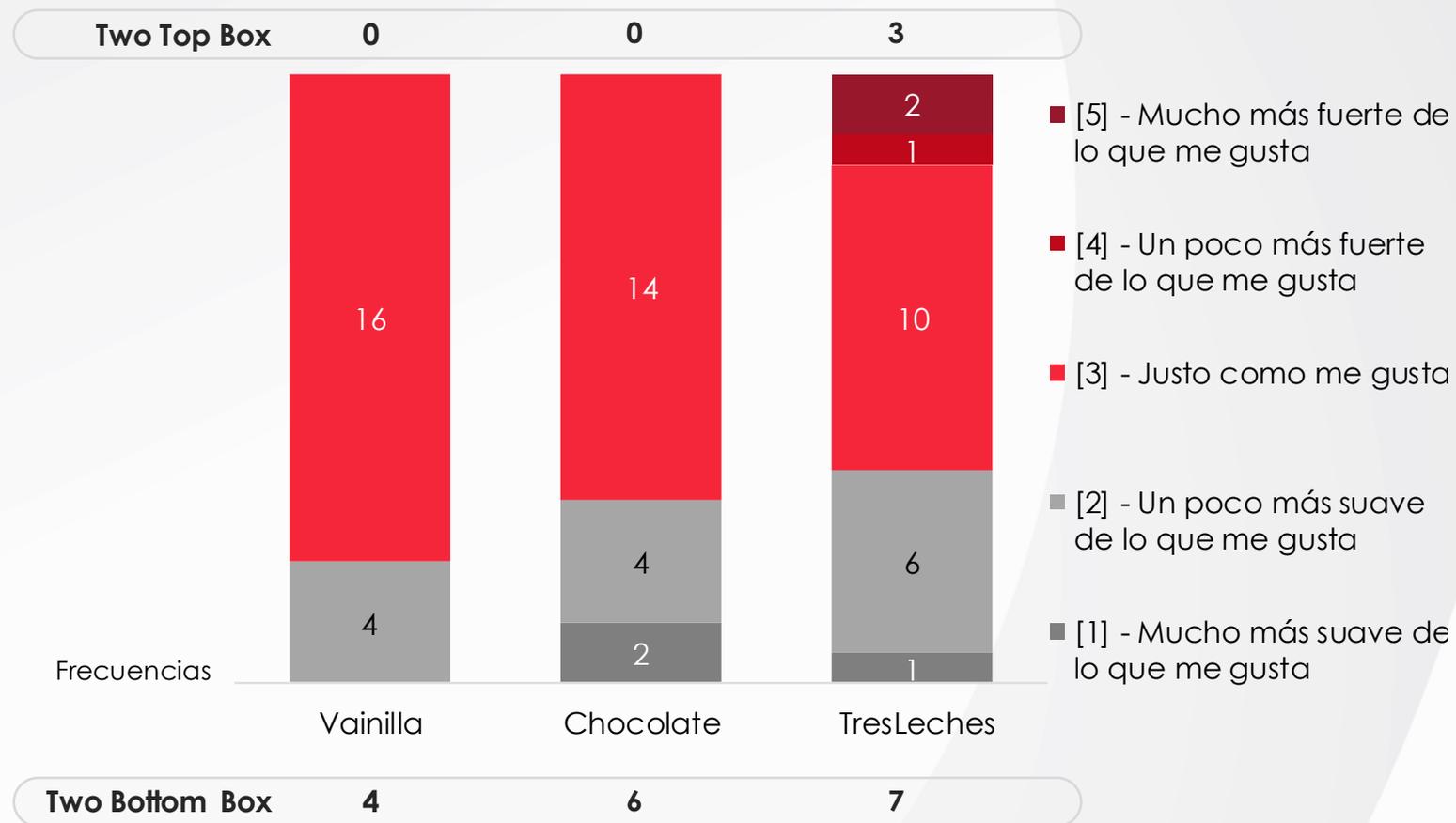
# El Olor de la harina seca

P4. ¿Por favor huela el producto. ¿Qué tanto le gusta el olor / aroma de esta mezcla lista para preparar tortas?



# Penalty Analysis – El Olor de la harina seca

P5. ¿Y cómo le parece la intensidad del olor / aroma de esta mezcla lista para preparar tortas?

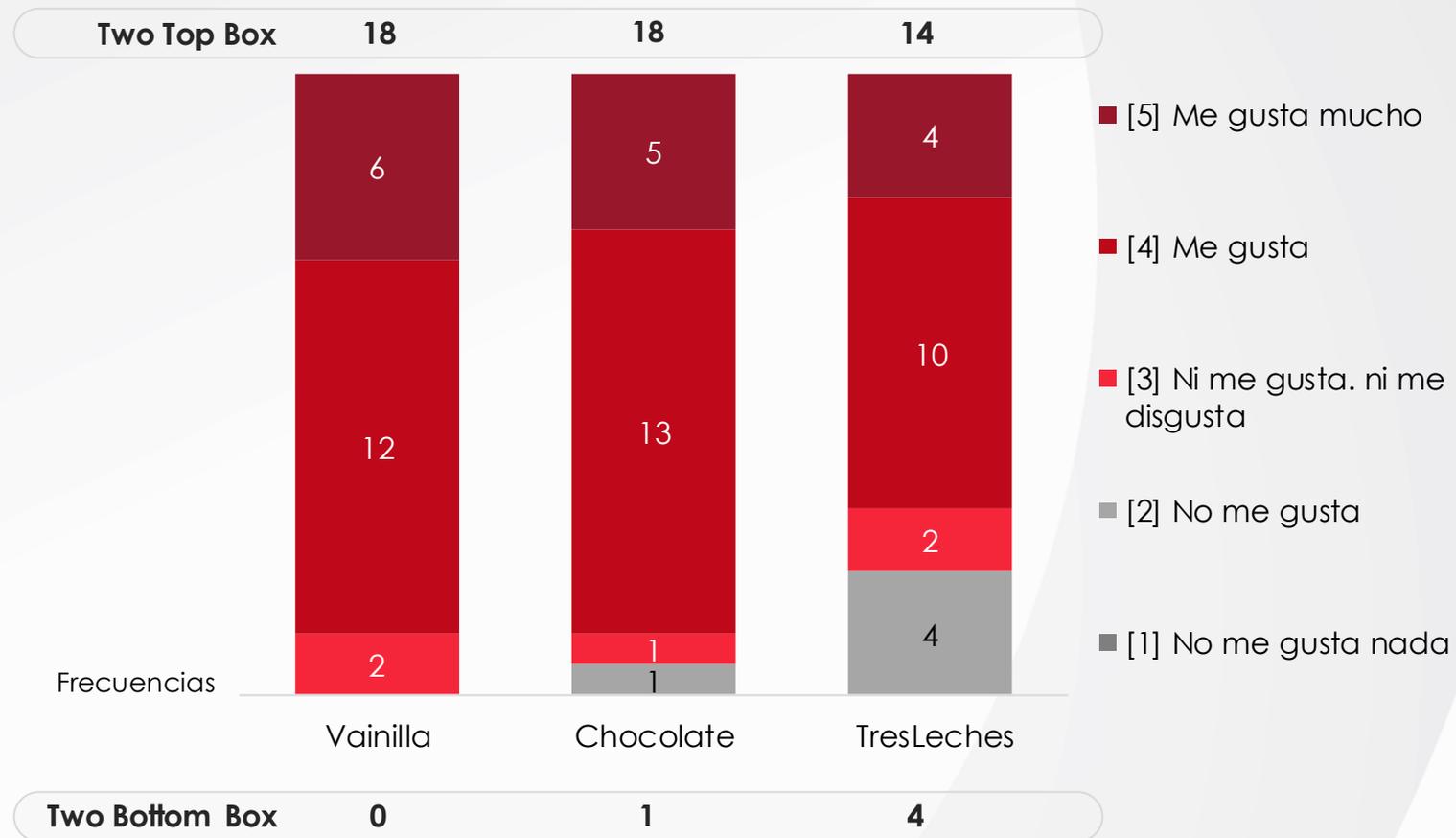


Precaución en el análisis por bases pequeñas

# La Textura de la harina seca



**P6.** Por favor toque muy bien el producto con sus dedos. ¿Qué tanto le gusta la textura de esta mezcla lista para preparar tortas?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

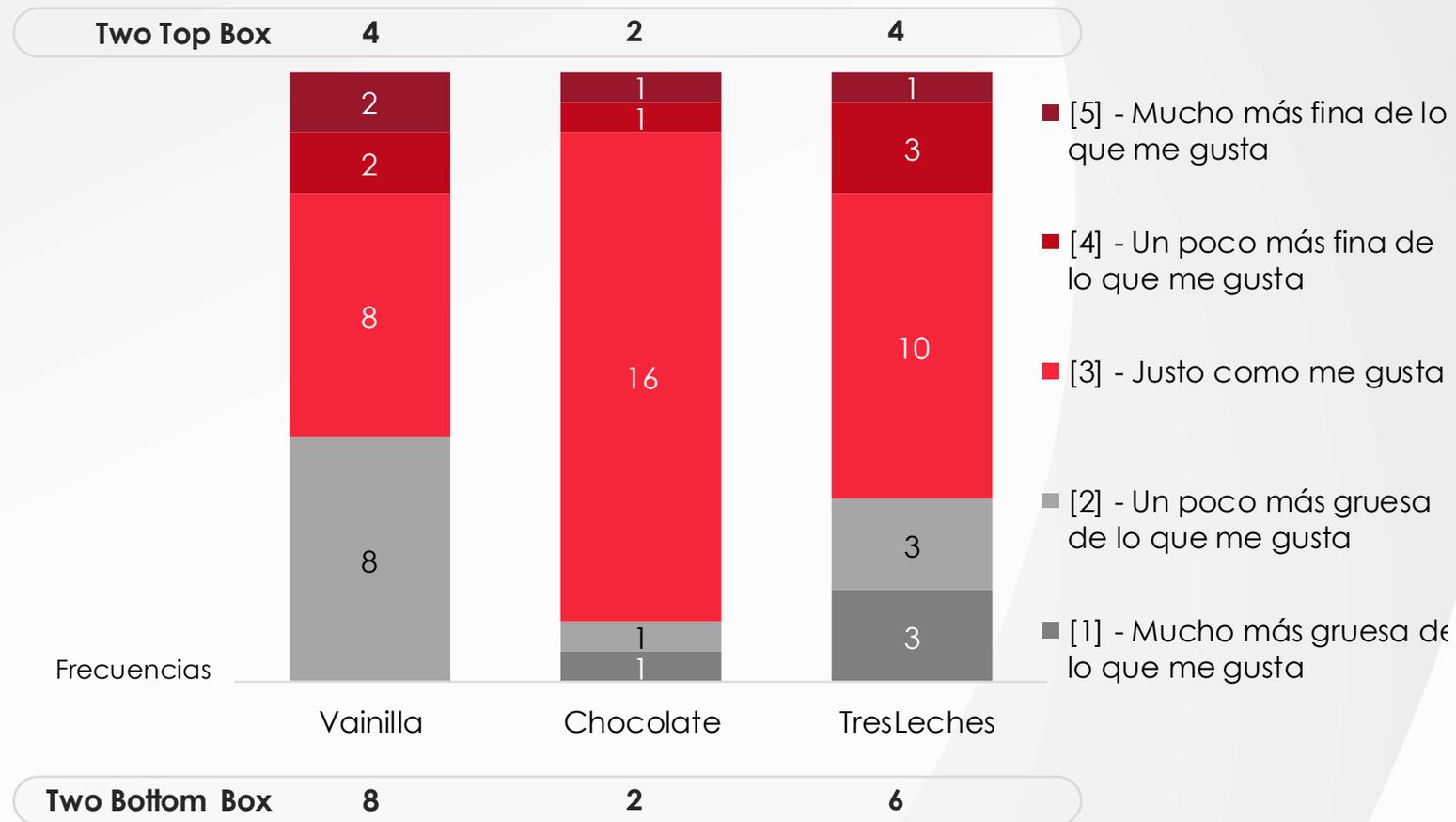
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – La Textura de la harina seca



P7. ¿Y cómo le parece la textura de esta mezcla lista para preparar tortas?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]



Alimentos Polar

# Fase 2

## Evaluación de la preparación de la mezcla

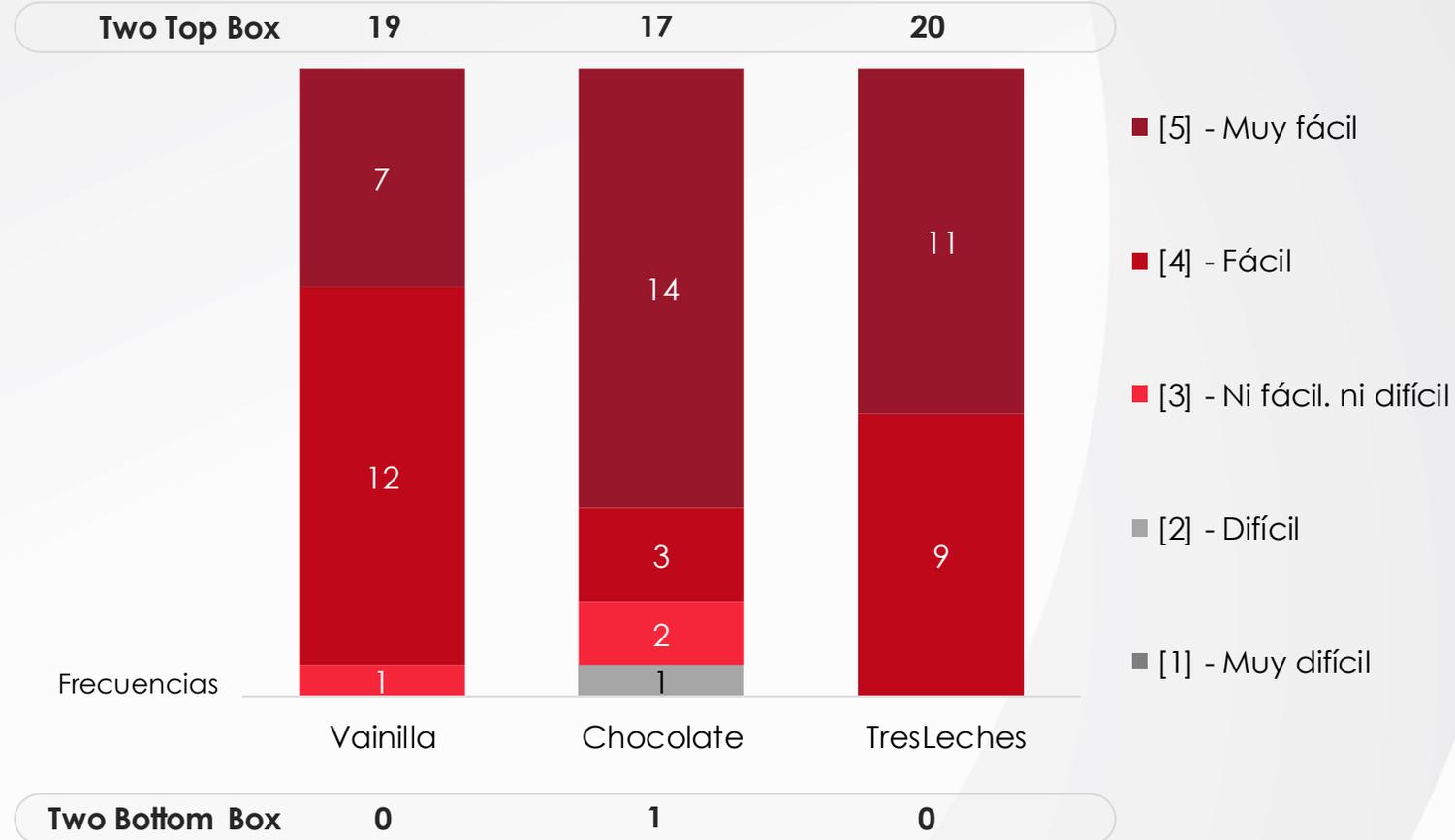


# Hallazgos...

- ❖ En la segunda fase “Mezcla” se observa un desempeño similar en las tres propuestas, se perciben fáciles de mezclar, lo cual se hace en poco tiempo y no hay formación de grumos durante el proceso. Las consumidoras evalúan positivamente su color y olor.

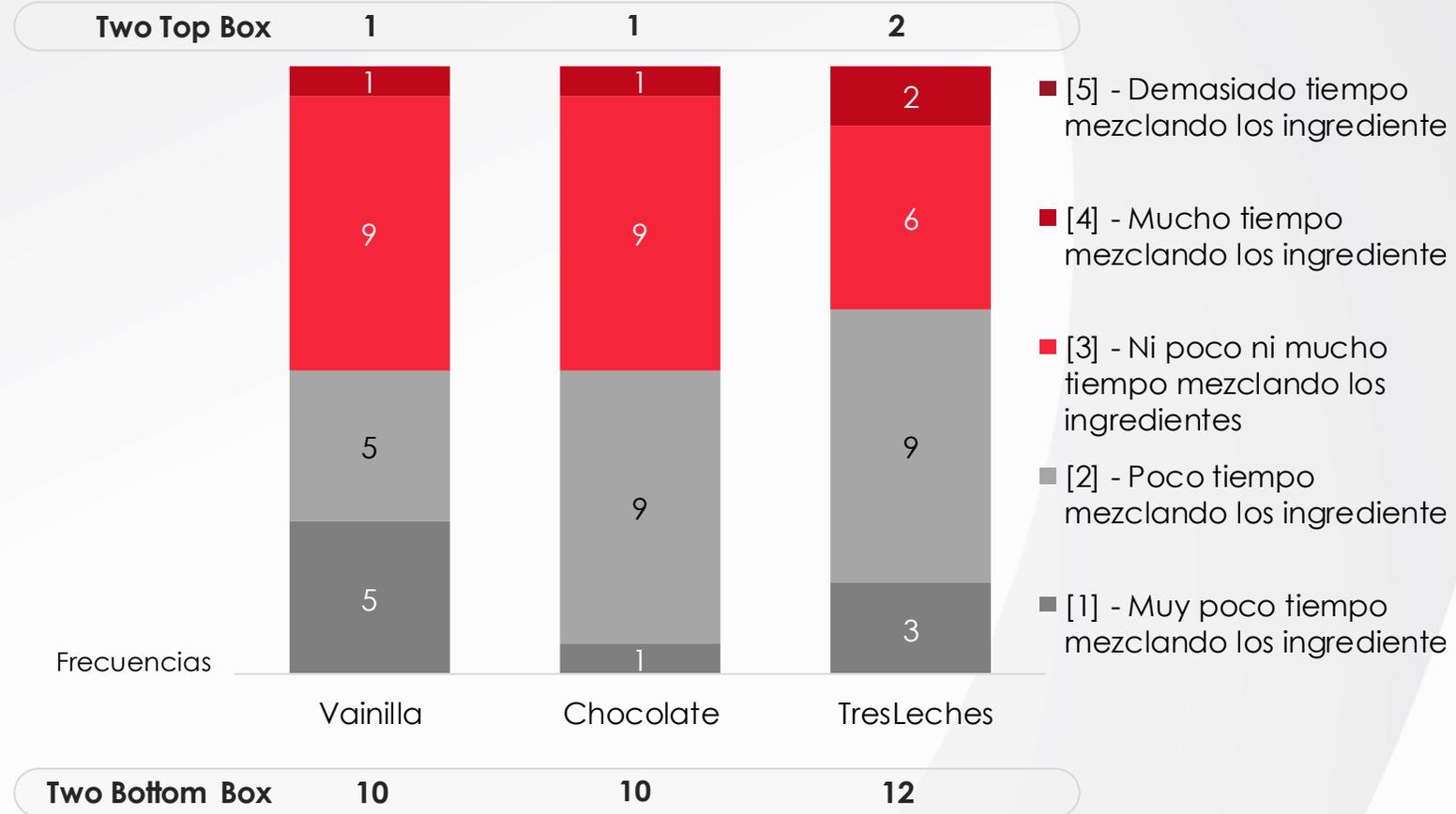


P8. ¿Qué tan fácil le pareció hacer la mezcla de los ingredientes?



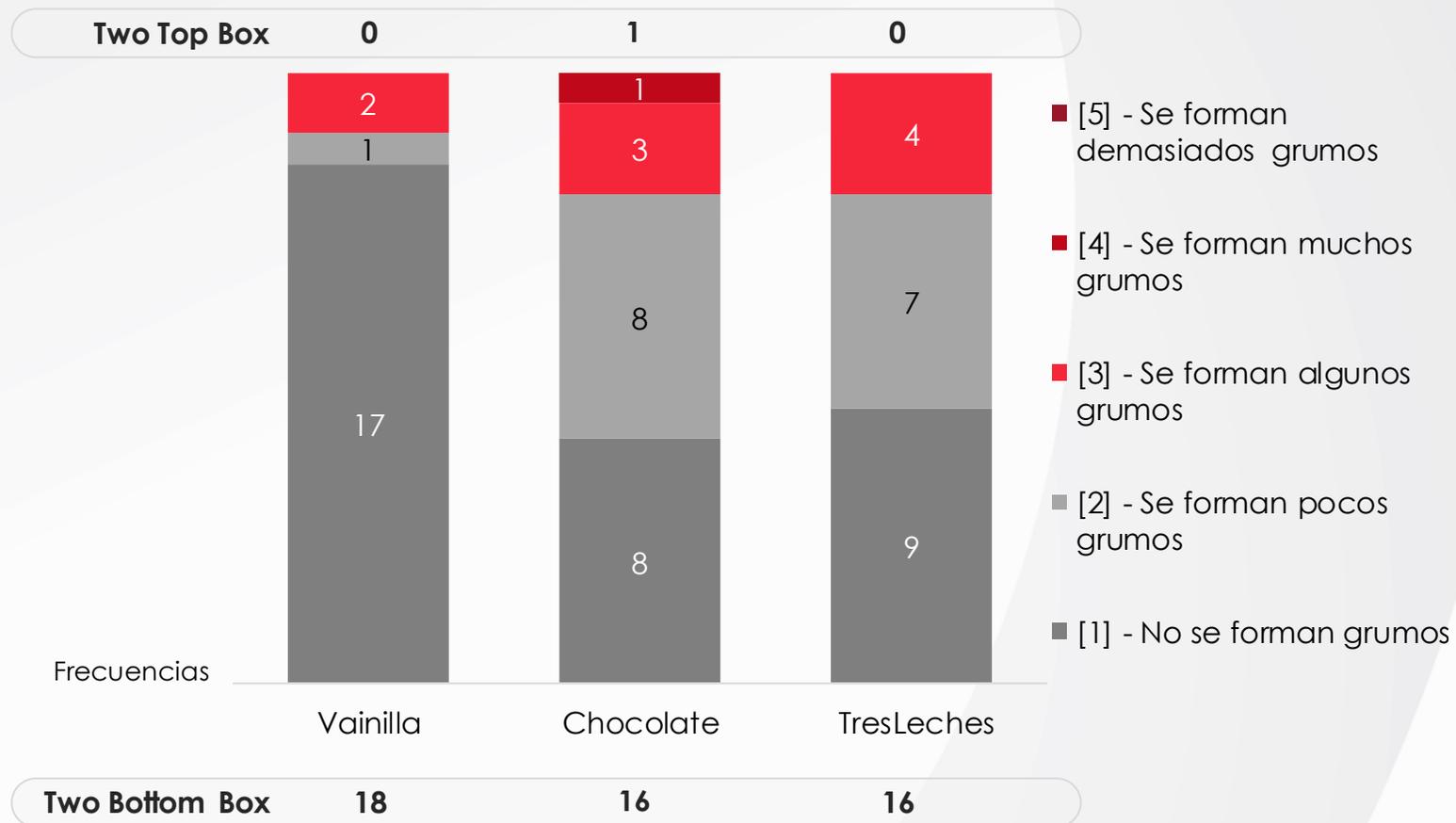
# Tiempo mezclando los ingredientes

**P14A.** ¿Cómo le pareció el tiempo que duró mezclando los ingredientes?



# Formación de Grumos en la mezcla

**P10.** Después de haber terminado de batir... ¿Cómo le parece la formación de grumos al hacer la mezcla de los ingredientes?

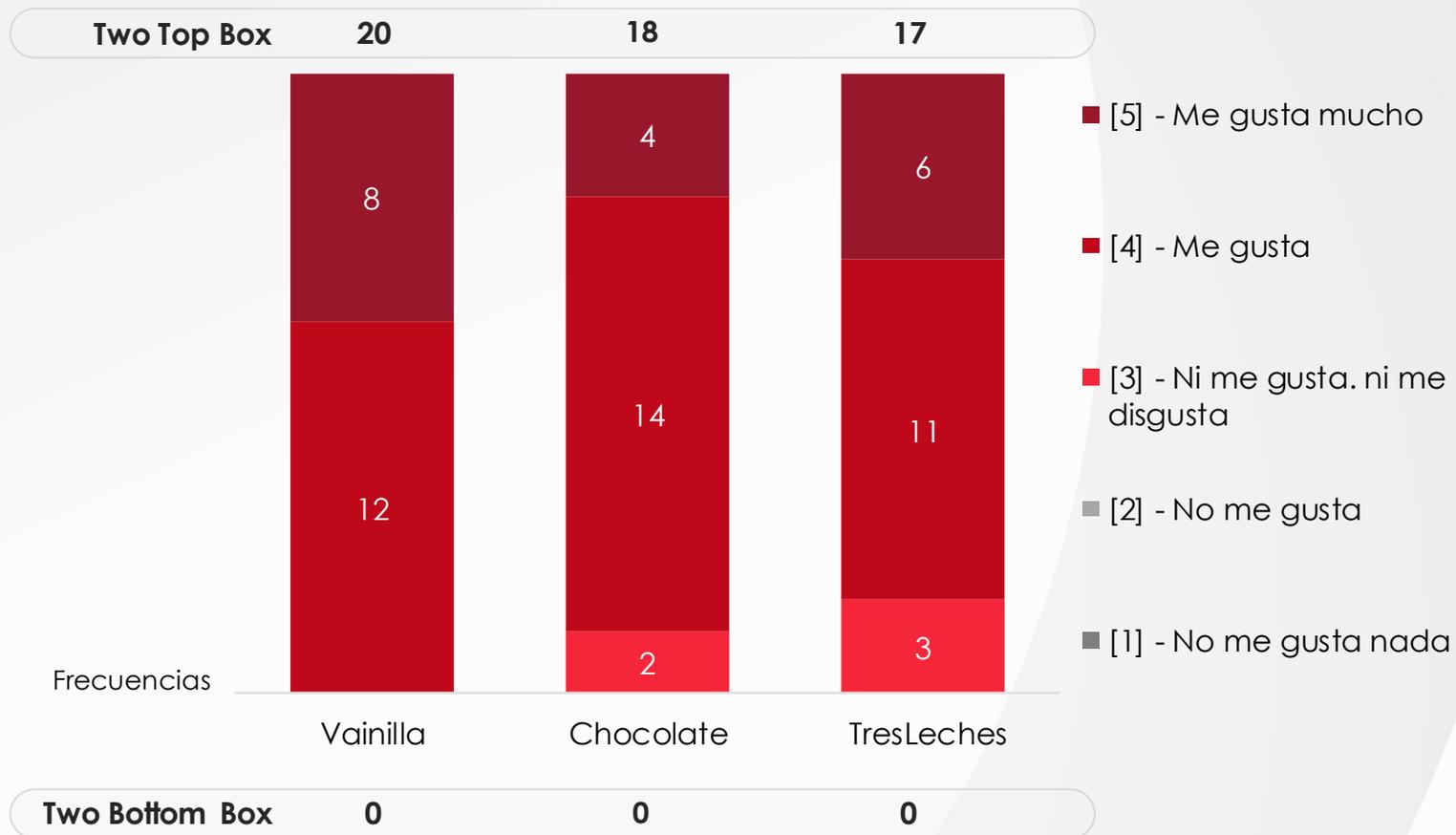


Precaución en el análisis por bases pequeñas

# El Color de la mezcla



P11. ¿Qué tanto le gusta el color de esta mezcla?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

# Penalty Analysis – El Color de la mezcla



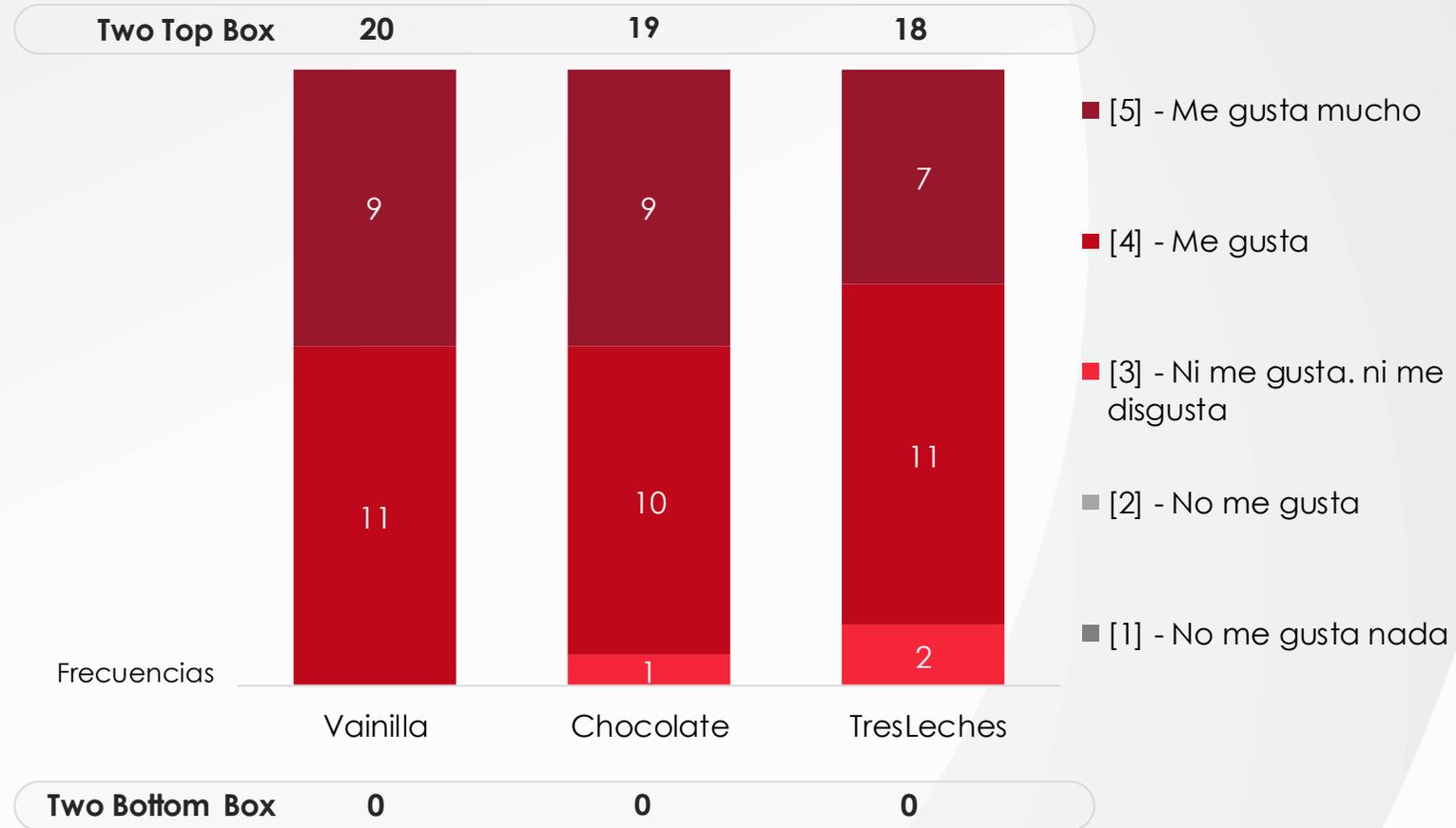
P12. ¿Cómo le parece la intensidad del color de esta mezcla?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

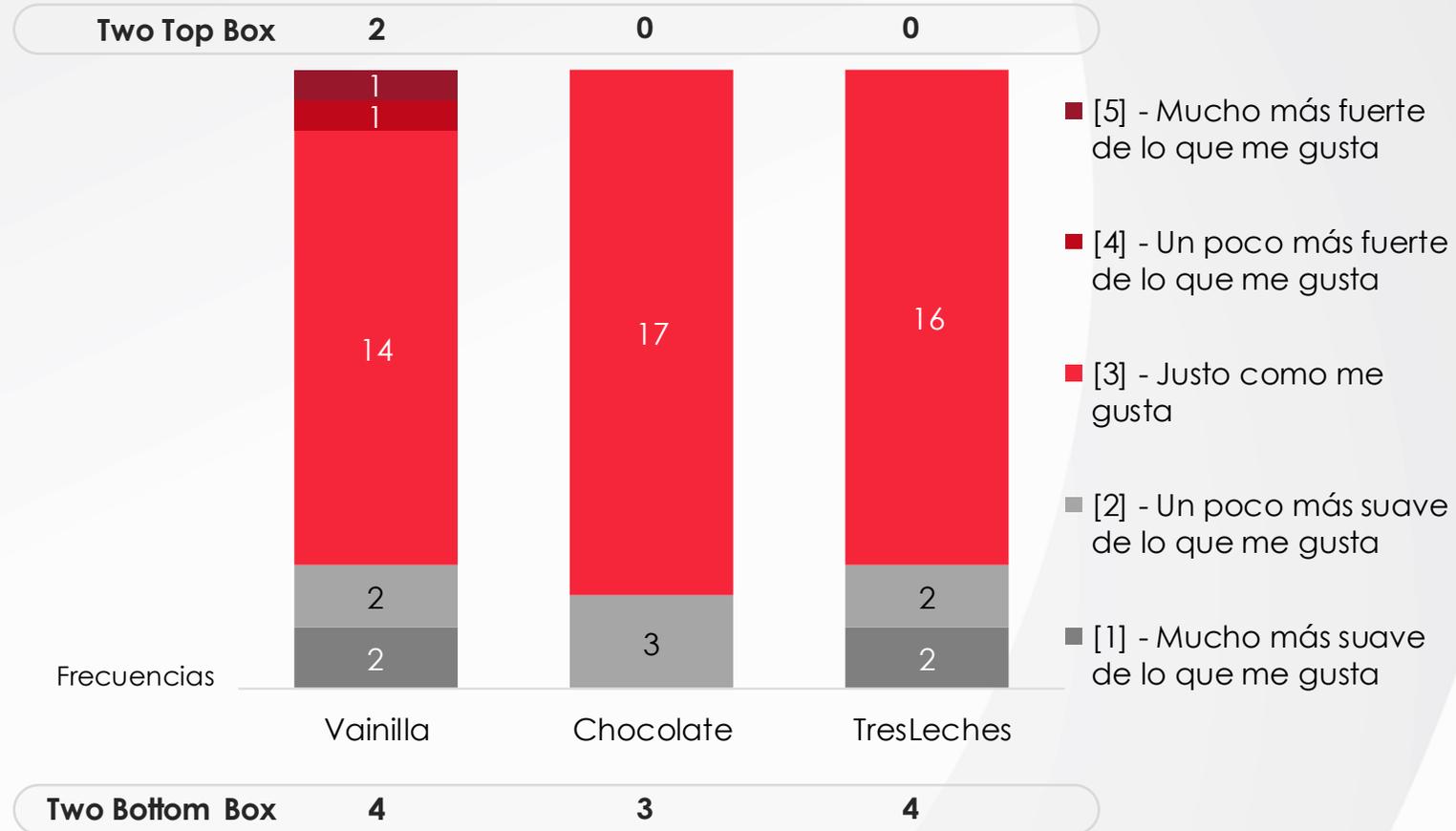
# El Olor de la mezcla

**P13.** Por favor huela la mezcla. ¿Qué tanto le gusta el olor / aroma de esta mezcla?



# Penalty Analysis – El Olor de la mezcla

**P14.** ¿Cómo le parece la intensidad del olor / aroma de esta mezcla?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

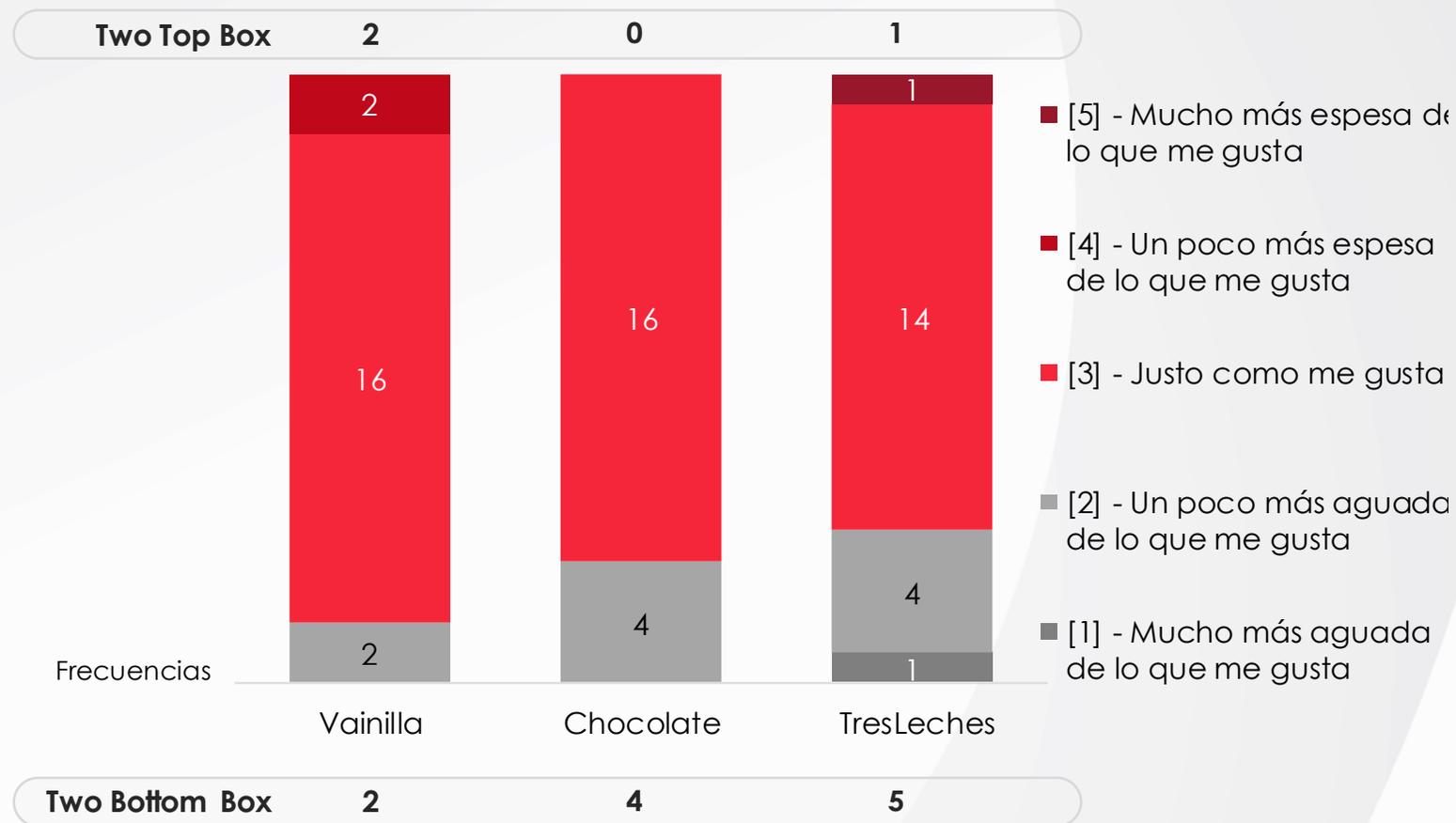
Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – La Consistencia de la mezcla



Alimentos Polar

P9. ¿Cómo le parece la consistencia de la mezcla?





Alimentos Polar

# Fase 3 Evaluación de cocción



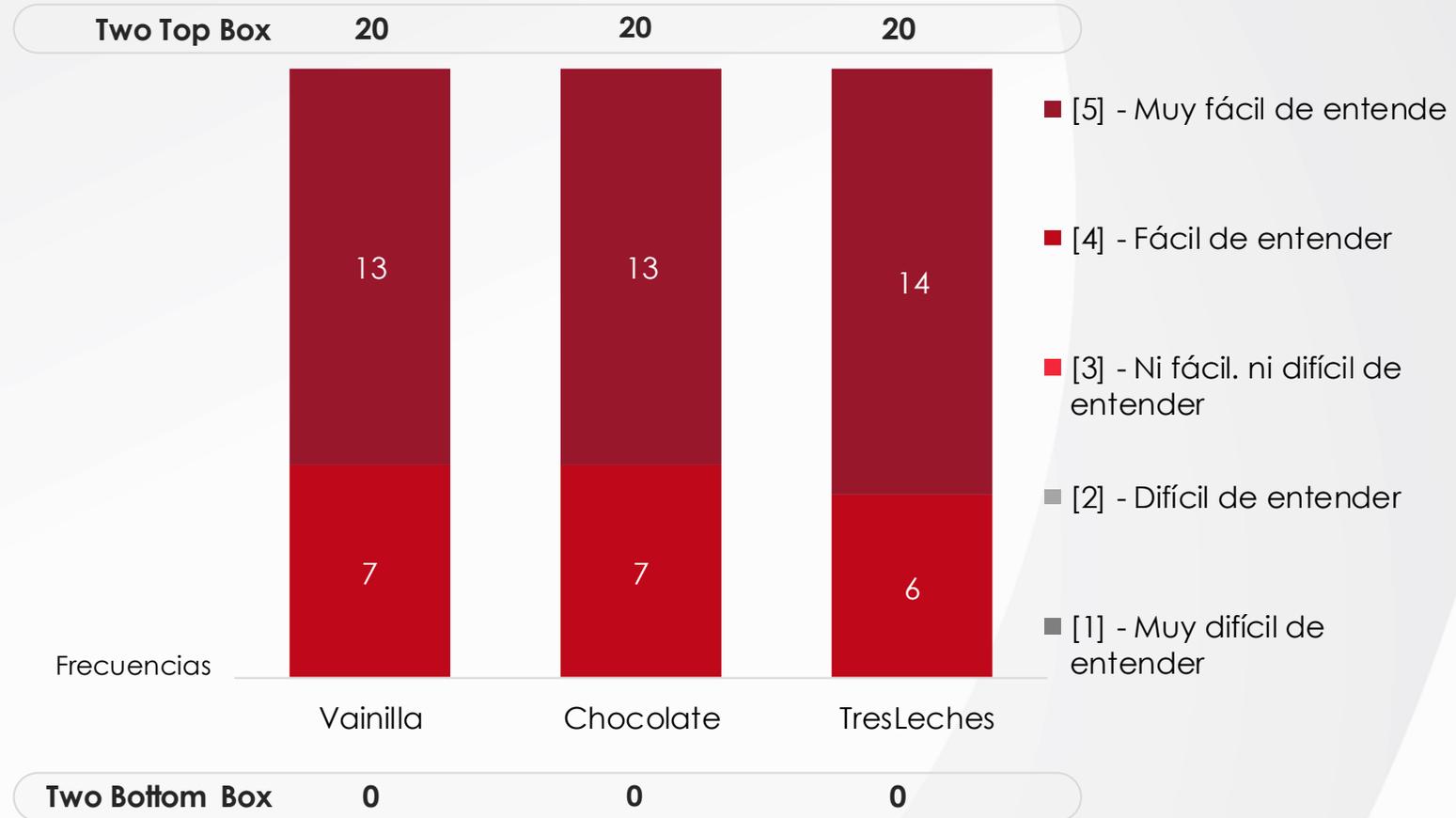
# Hallazgos...



- ❖ En la tercera fase de Cocción, indistintamente del sabor, las consumidoras entrevistadas expresan que fue fácil entender las instrucciones de preparación, así como servir la mezcla en la olla y sacar la torta.
- ❖ En cuanto el tiempo de cocción, la mezcla de Vainilla y Tres leches son las que perciben con un menor tiempo.

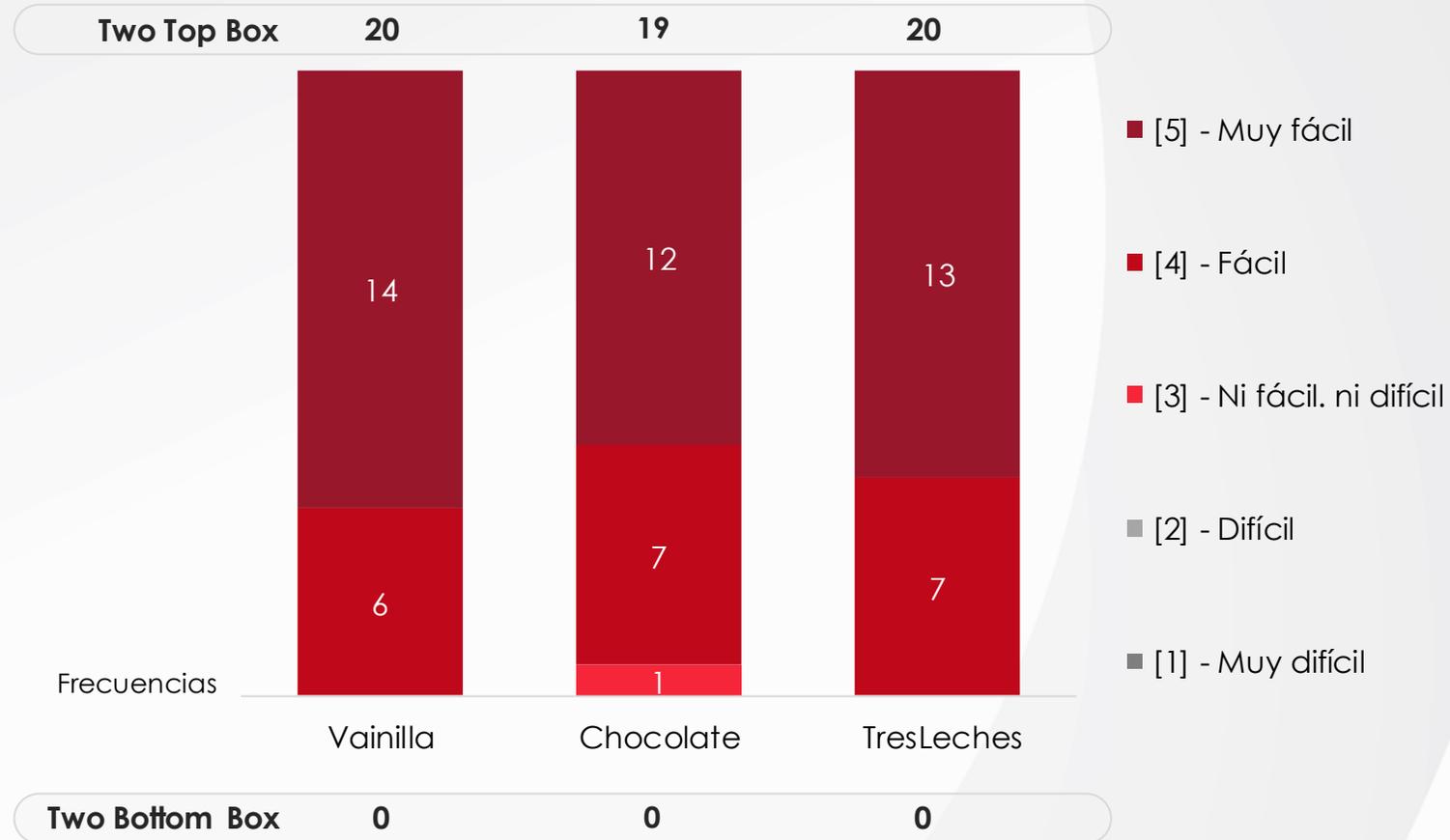
# Facilidad para comprender las instrucciones

P16. ¿Qué tan fácil de entender le resultaron las instrucciones de preparación?



# Facilidad para servir en la olla

P15. ¿Qué tan fácil le pareció servir la mezcla en la olla?



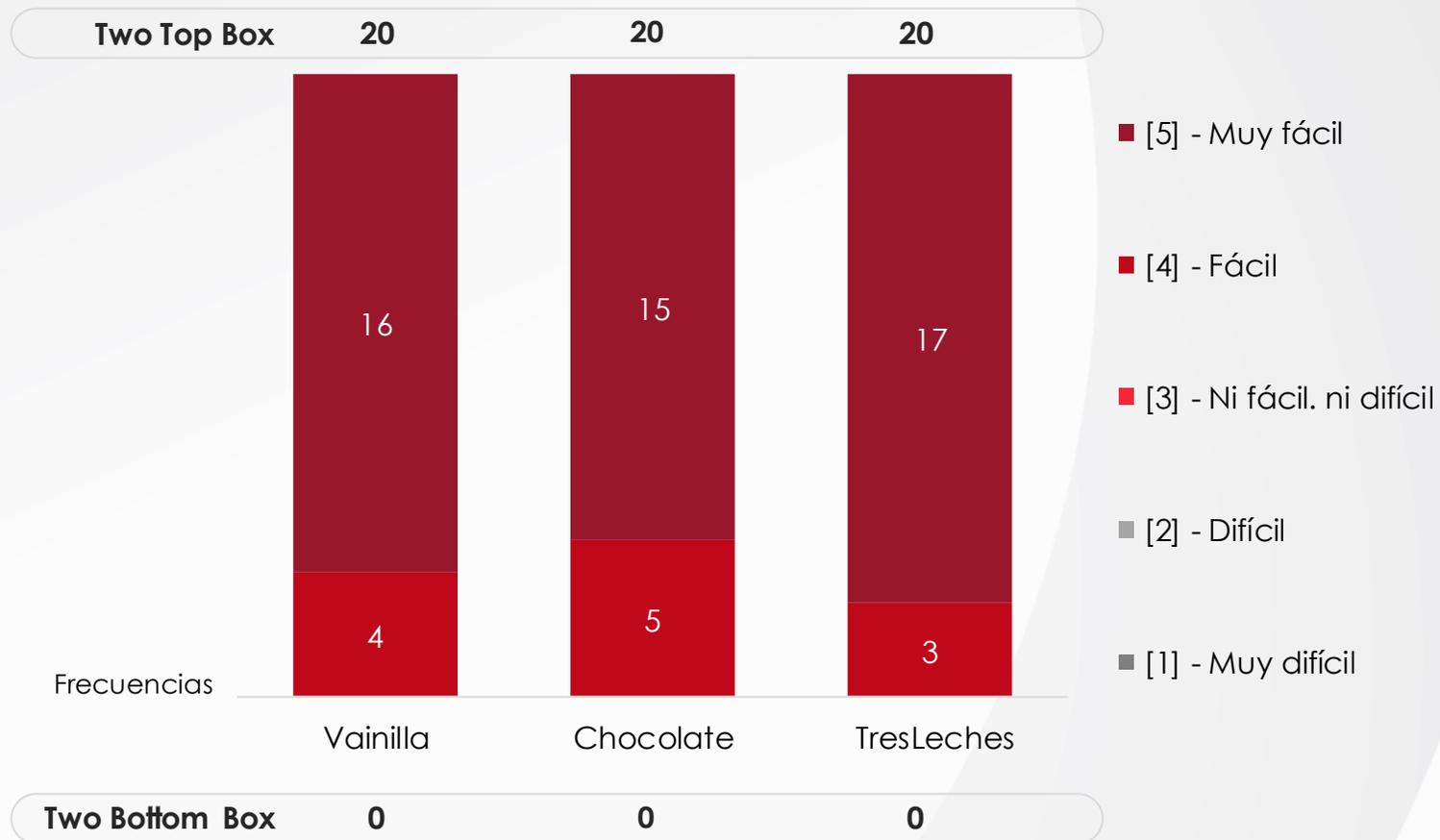
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Facilidad para sacar la torta de la olla

P18. ¿Qué tan fácil le pareció sacar la torta de la olla?



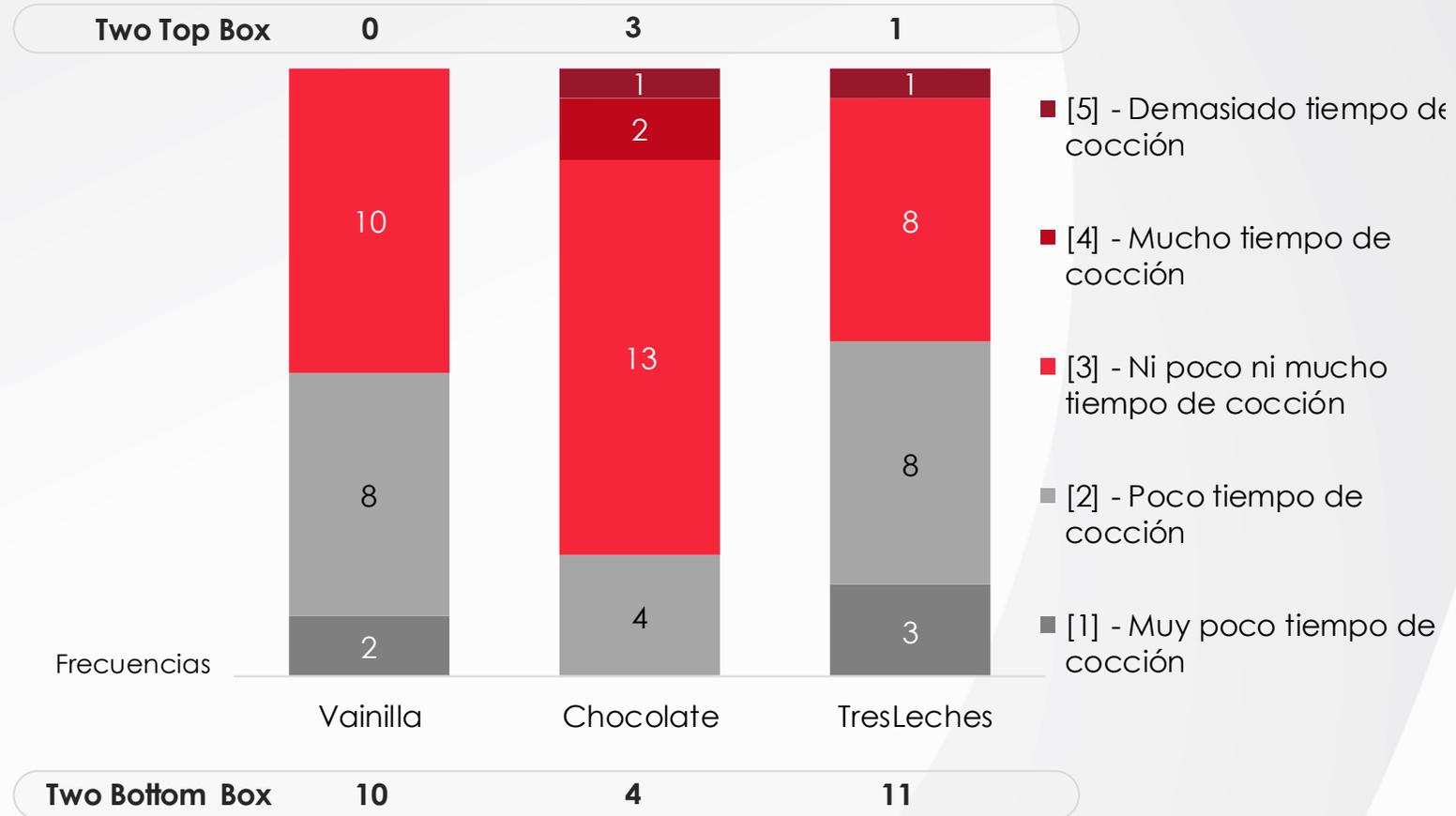
Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Tiempo de Cocción

P17. ¿Cómo le pareció el tiempo de cocción de esta torta?



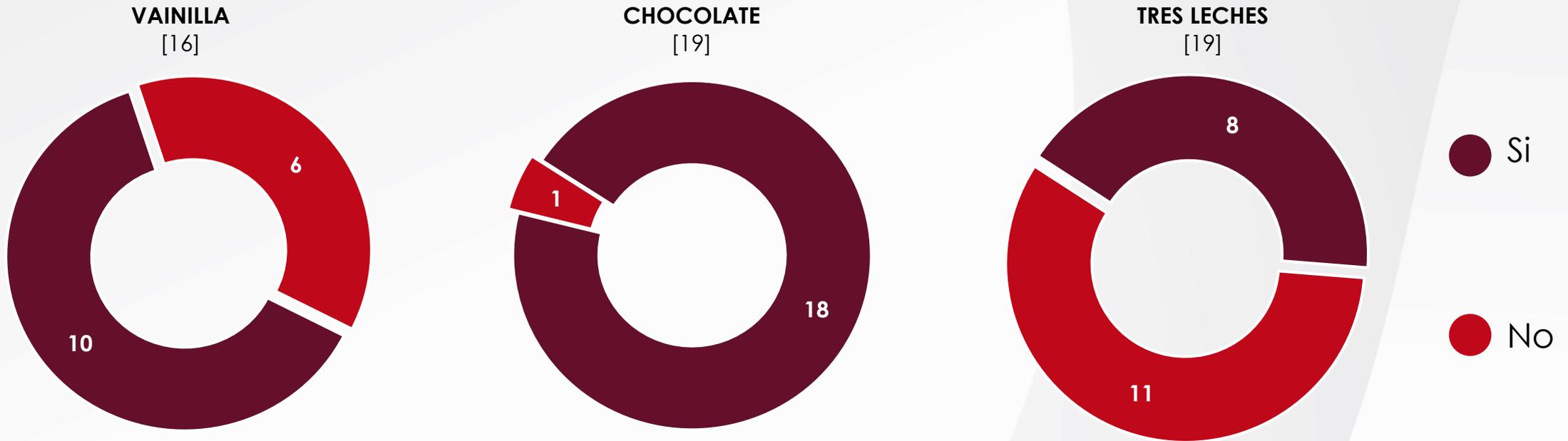
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Percepción de cocción de la torta a partir del color de la capa externa

P16B. Observando la torta. ¿Cree usted que ya está lista?



Luego de finalizar el tiempo de cocción, un tercio de los participantes de la celda vainilla y más de la mitad de los de la celda tres leches perciben (viendo el color de su capa externa) que la torta aún no está lista. Caso contrario de la celda chocolate, donde casi la totalidad de los encuestados opinan que si lo está.

⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda



Alimentos Polar

# Fase 4 Evaluación del producto final (Torta lista)



# Hallazgos...

❖ Los tres sabores se perciben apetitosos y con una buena apariencia, en términos de sus variables organolépticas:

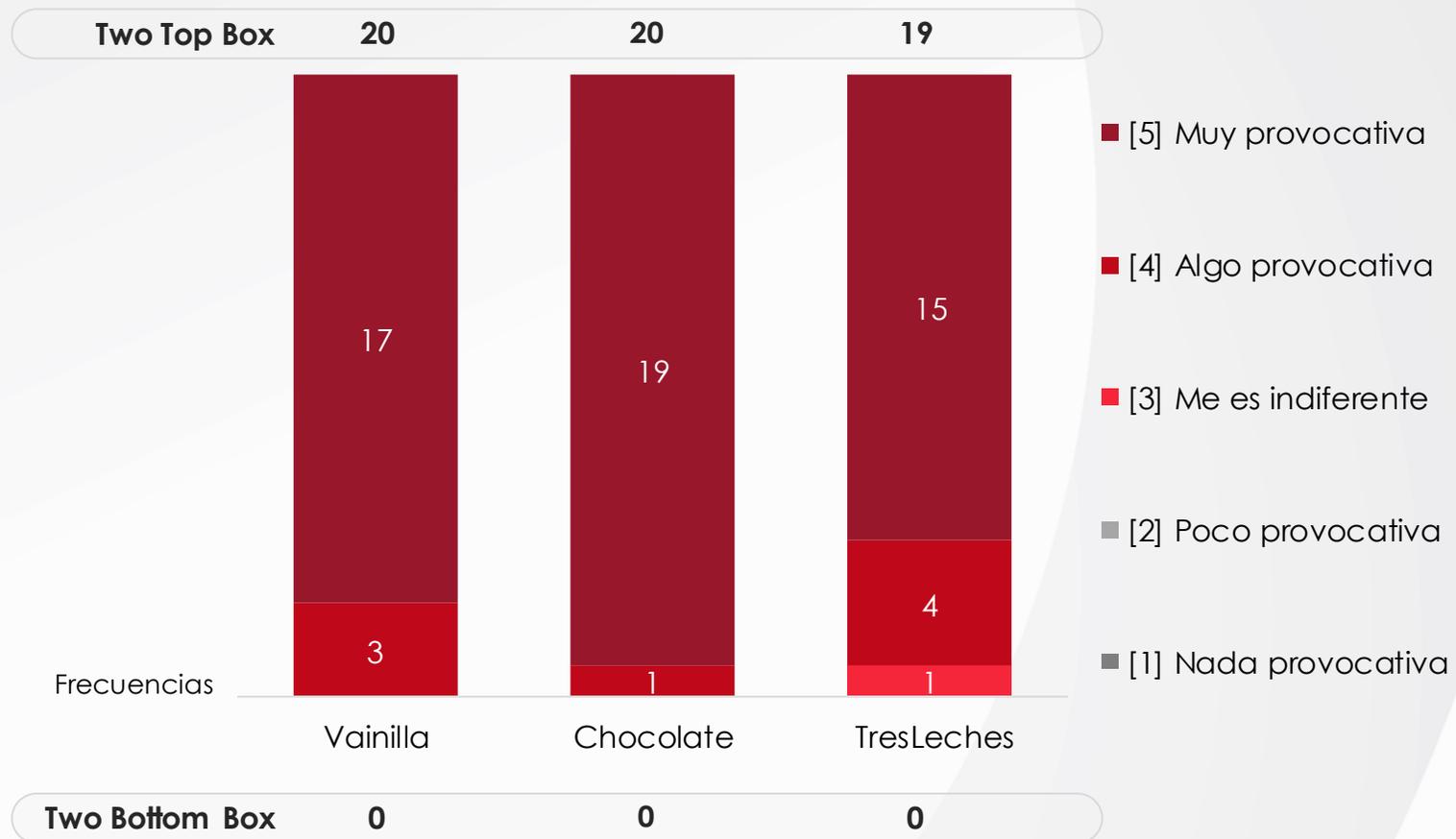
- ✓ **Vainilla:** Presenta un buen desempeño en la mayoría de sus variables, destacando en sabor y dulzor. Solo se observa una proporción de consumidoras que encuentran suave su olor.
- ✓ **Chocolate:** se observan oportunidades en la intensidad del sabor, nivel de dulce y el sabor residual
- ✓ **Tres Leches:** se observa oportunidad en la intensidad del sabor y dulzor de la torta.



# Provocación de la torta



P25A. ¿Qué tan provocativa se ve la torta que preparó?



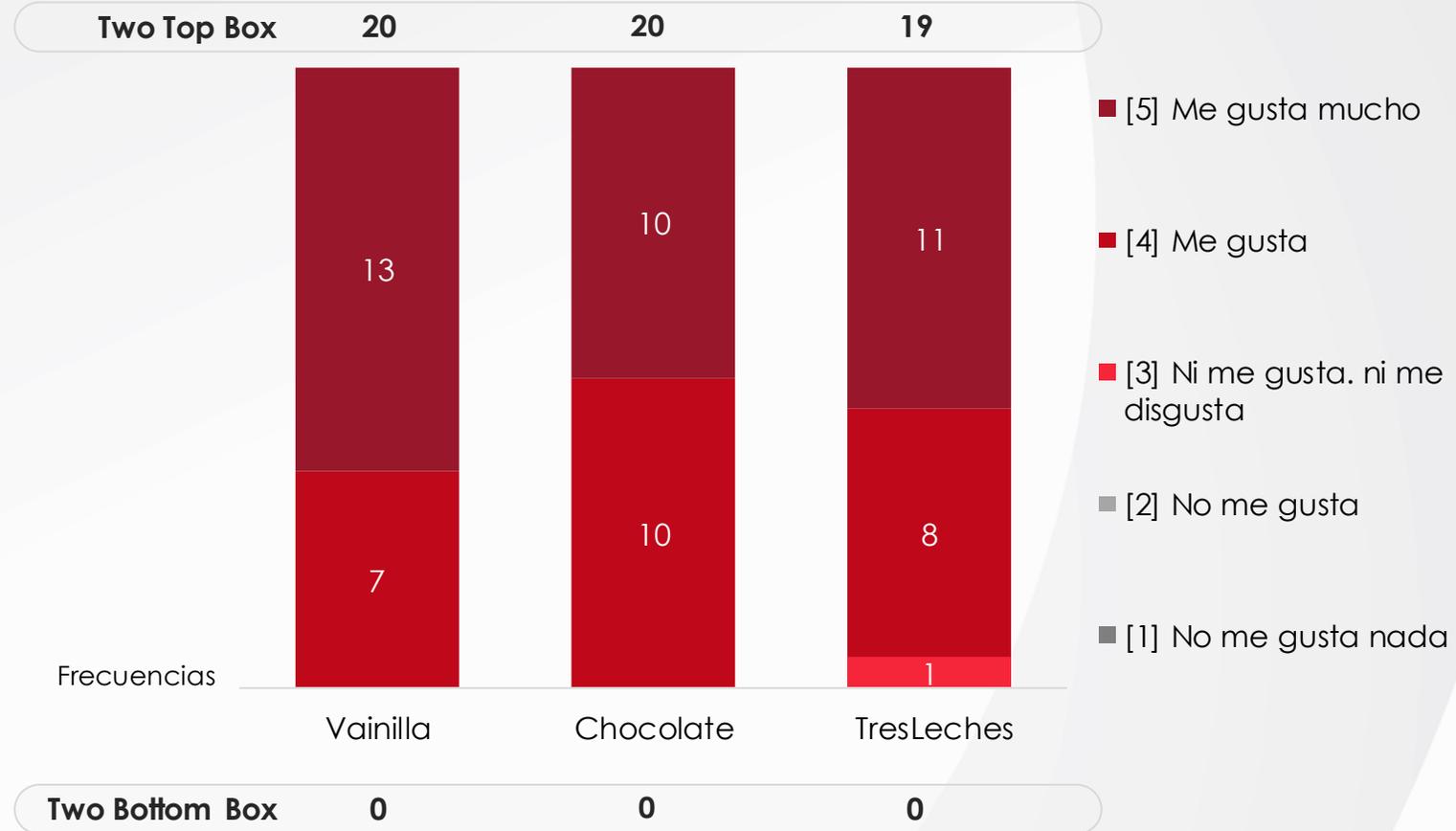
Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Apariencia de la torta

P19. ¿Qué tanto le gusta la apariencia de esta torta?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

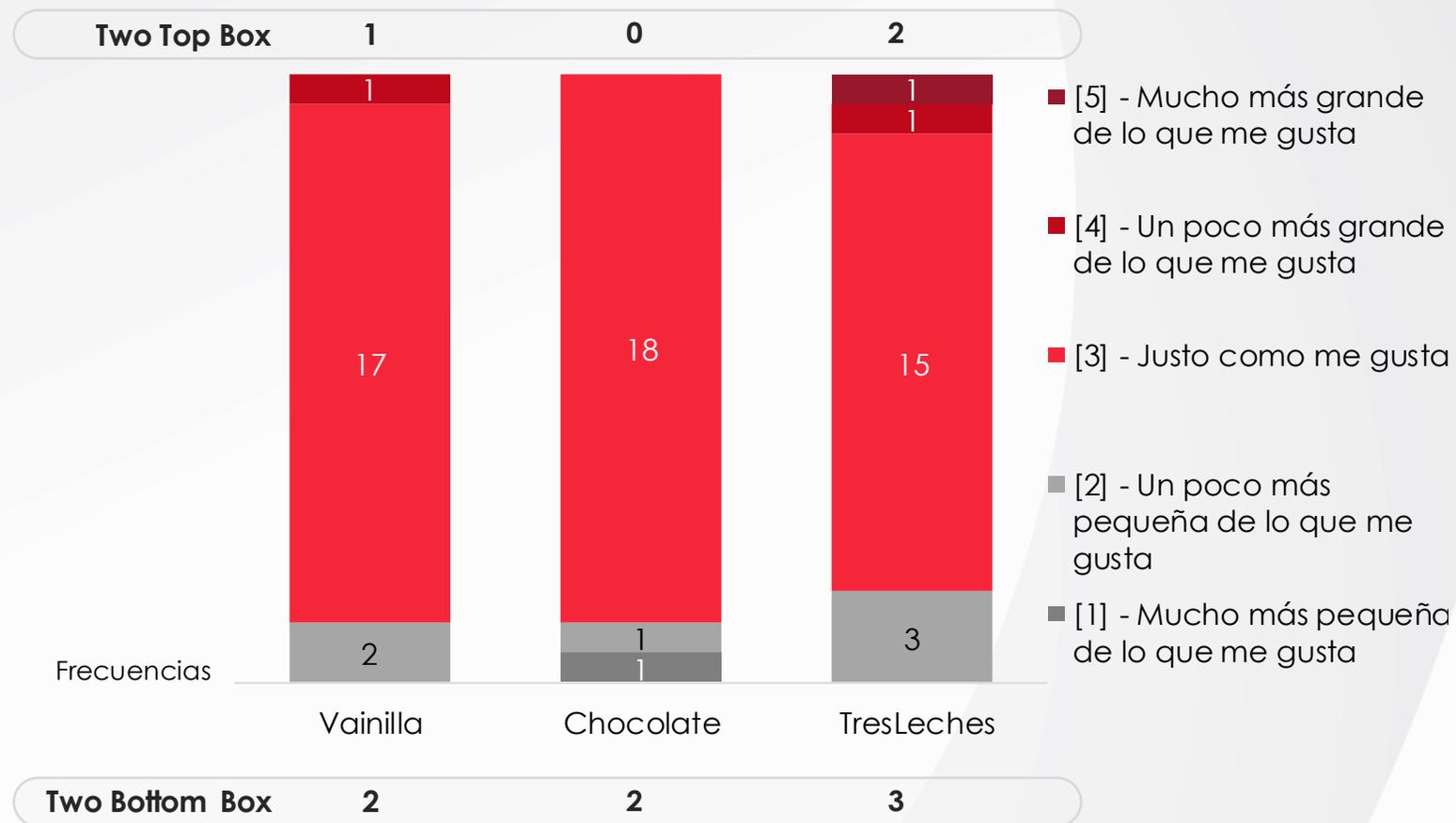
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – Tamaño de la torta



P20. ¿Cómo le parece el tamaño de esta torta?



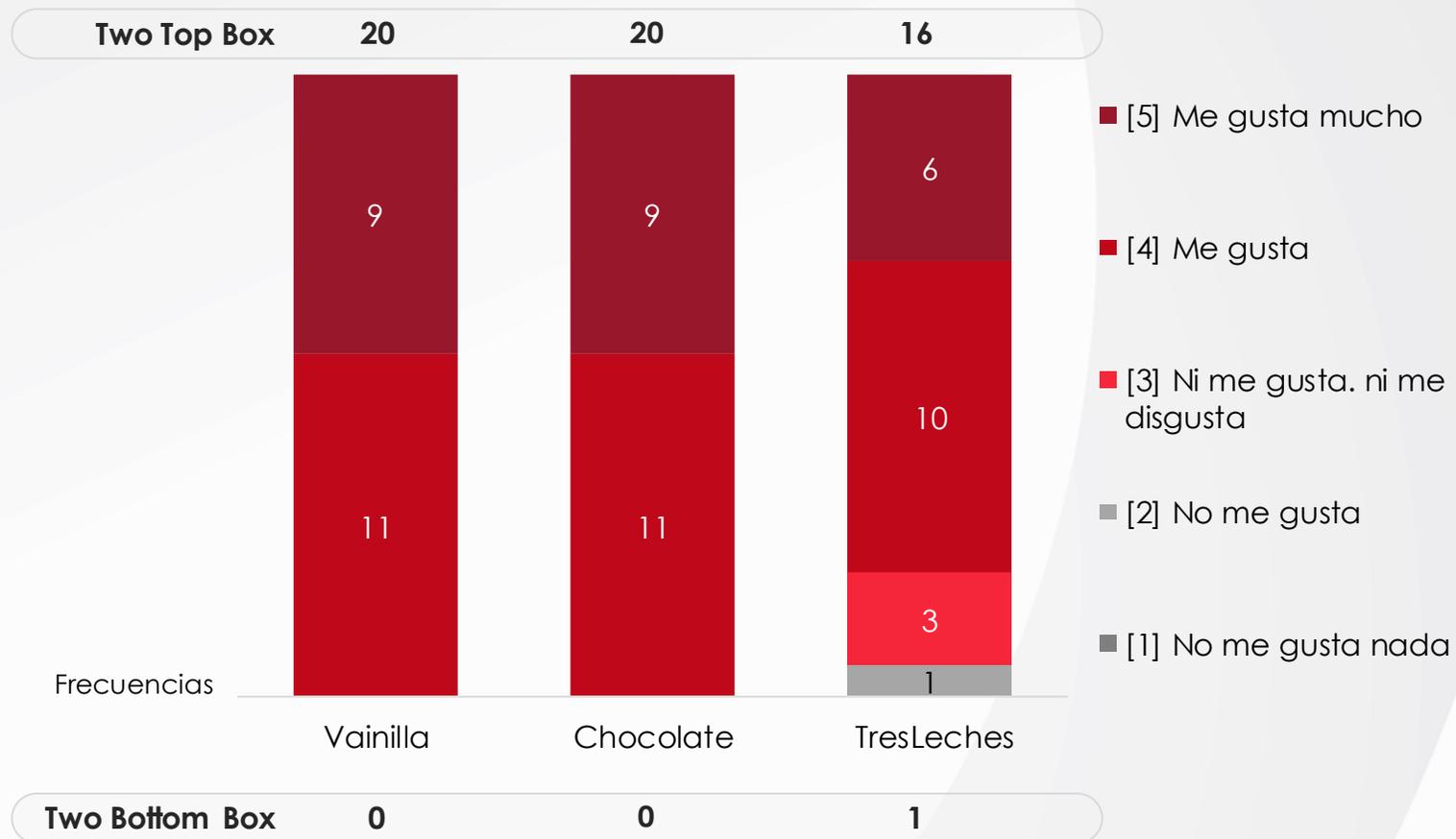
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

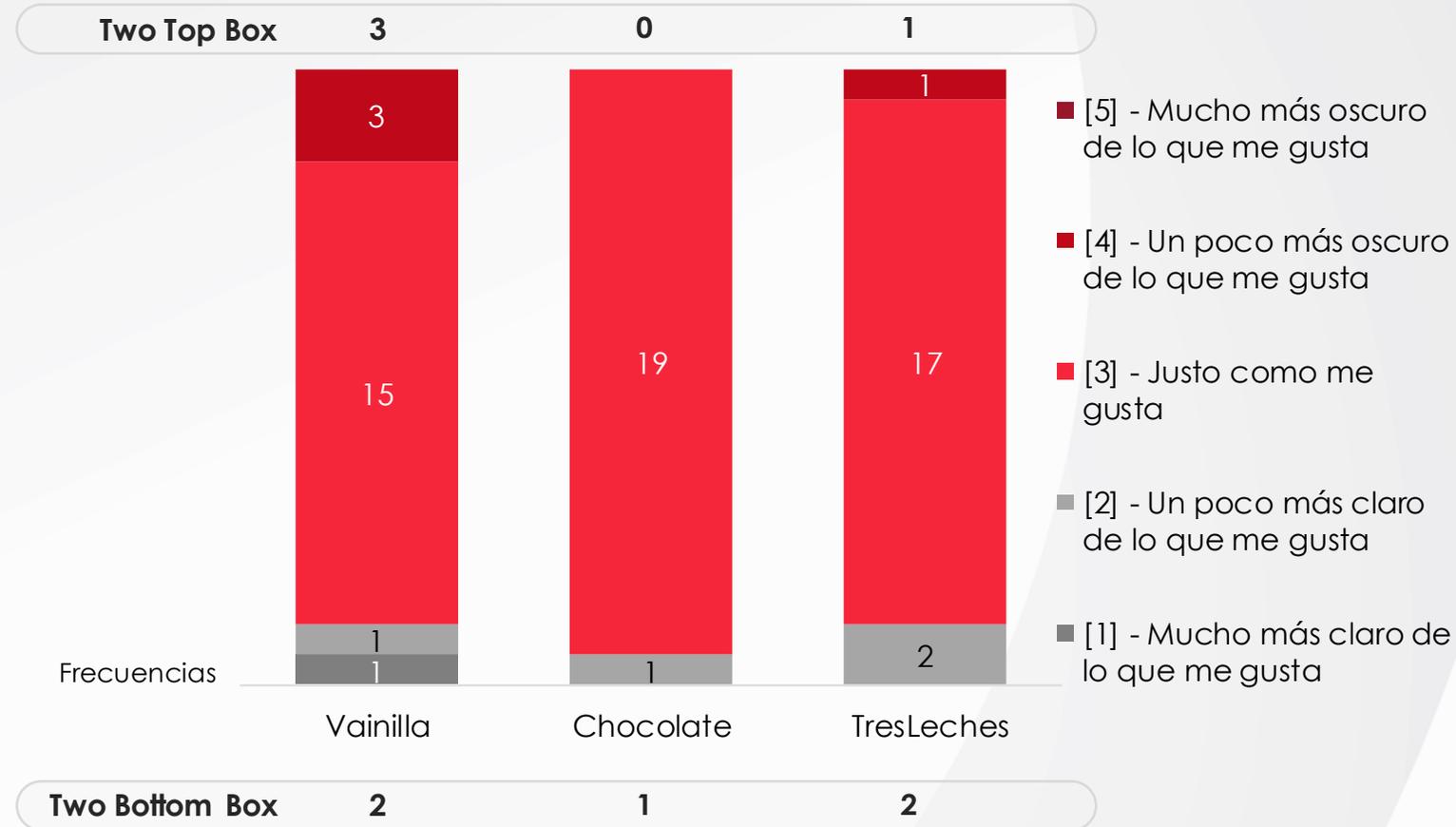
# El Color de la capa externa de la torta

P21. ¿Qué tanto le gusta el color de la capa externa de esta torta?



# Penalty Analysis – El Color de la capa externa de la torta

P22. ¿Cómo le parece la intensidad del color de la capa externa de esta torta?



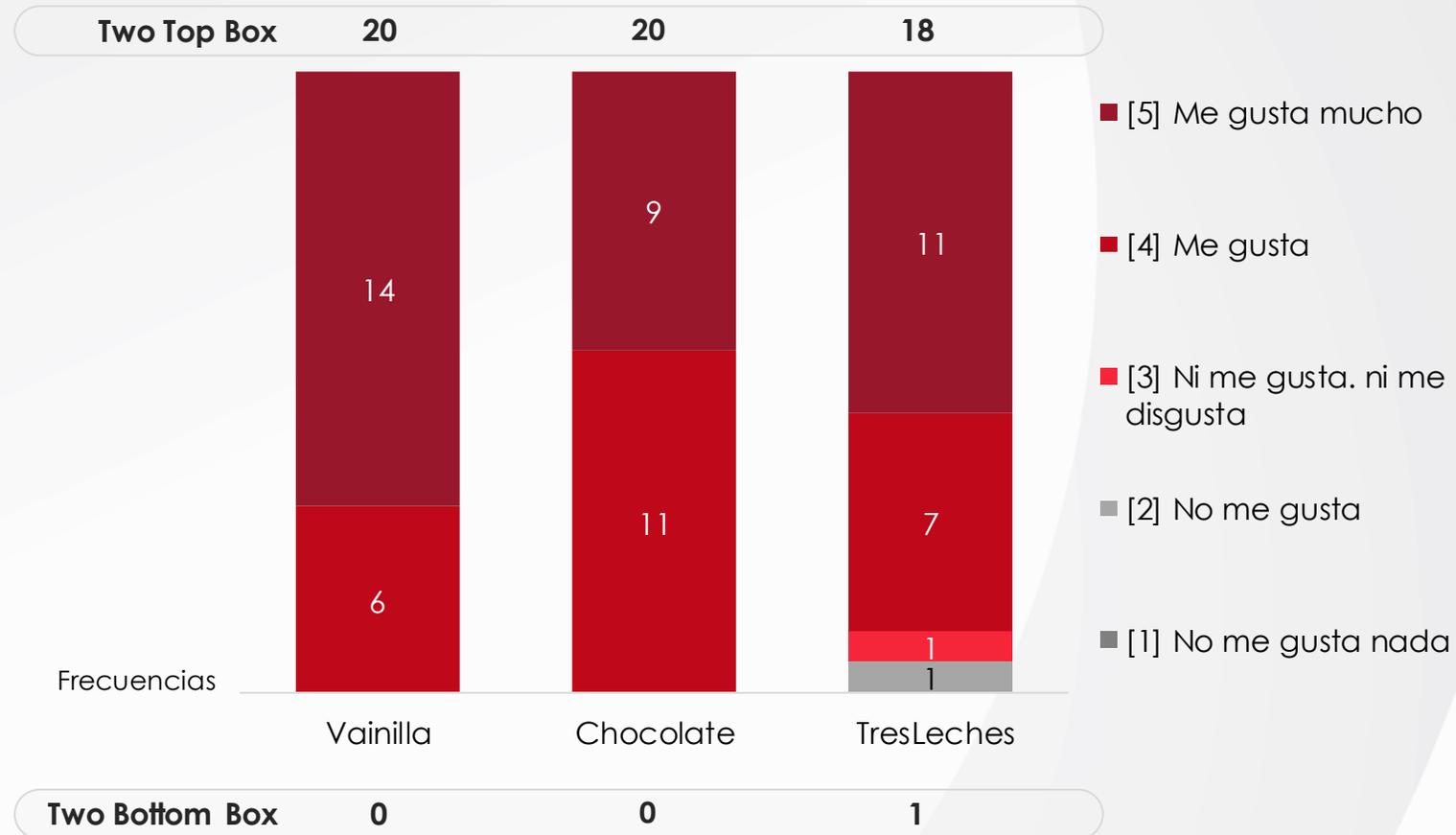
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# El Color de la cara interna de la torta

P26. ¿Qué tanto le gusta el color de la cara interna de esta torta?



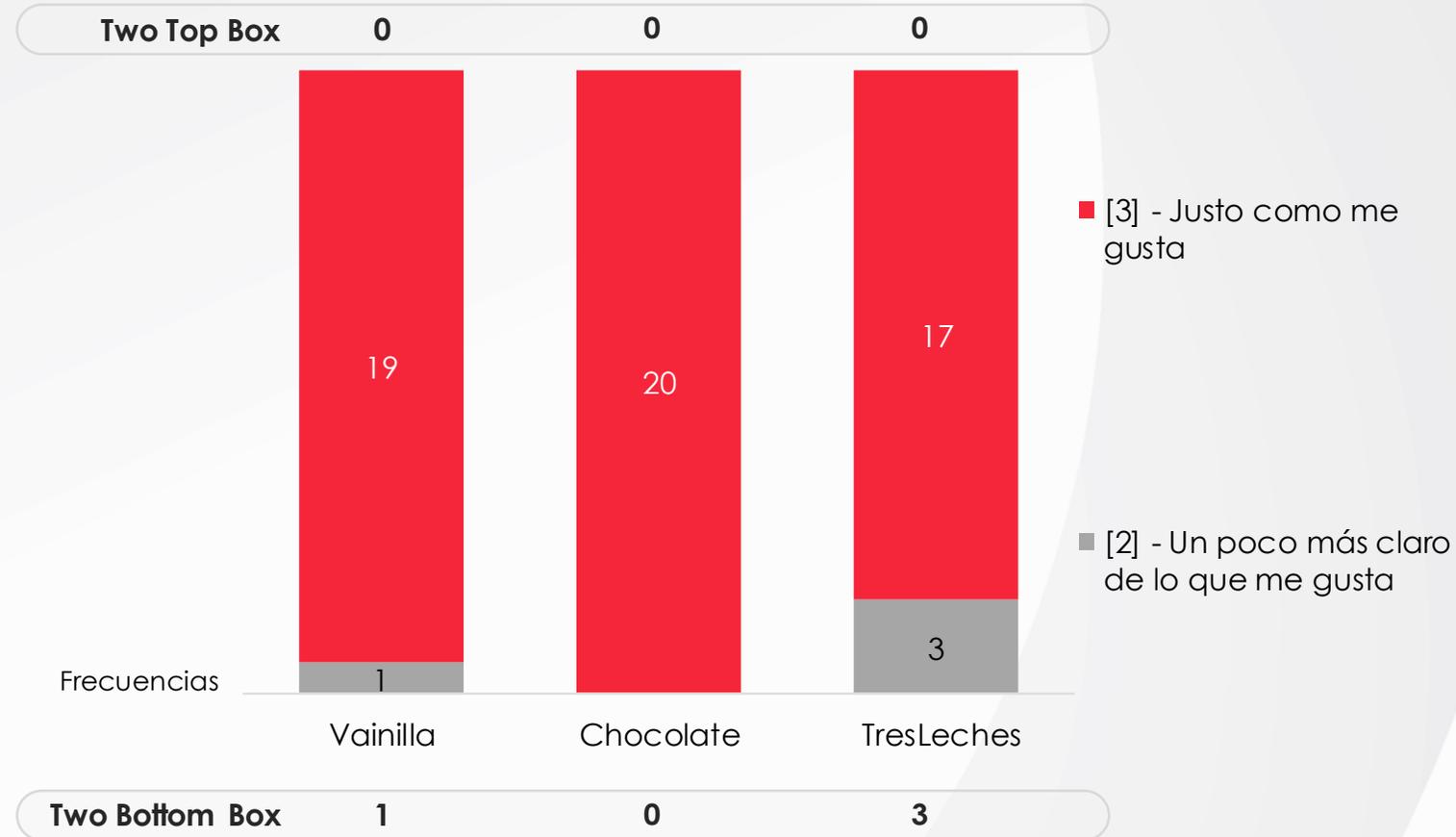
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – El Color de la cara interna de la torta

**P27.** ¿Cómo le parece la intensidad del color de la cara interna de esta torta?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

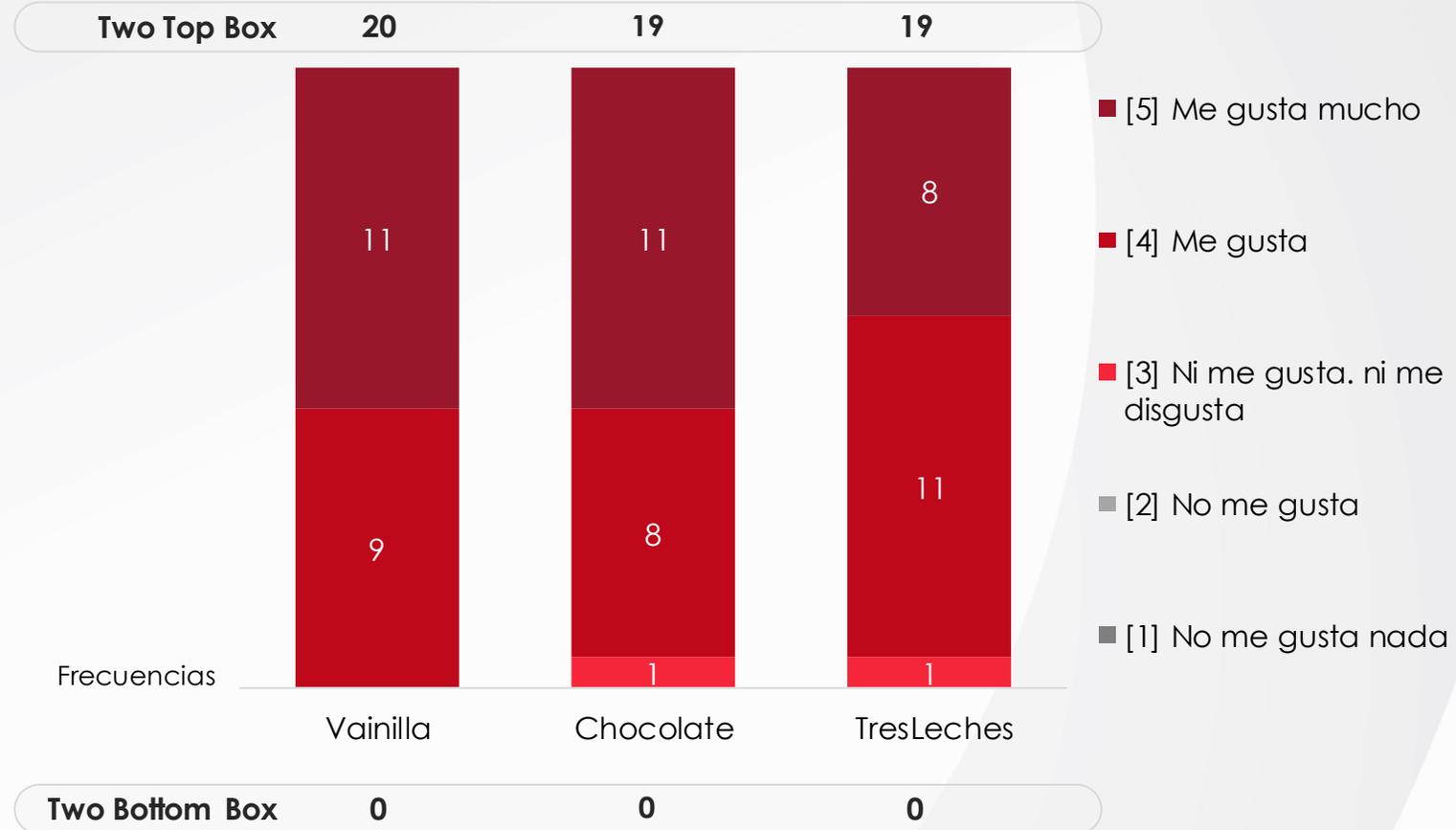
Base: Total Encuestados por celda [20]

# El Olor de la torta



Alimentos Polar

**P23.** Por favor huela el producto. ¿Qué tanto le gusta el olor / aroma de esta torta?



 Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – El Olor de la torta

P24. ¿Cómo le parece la intensidad del olor / aroma de esta torta?



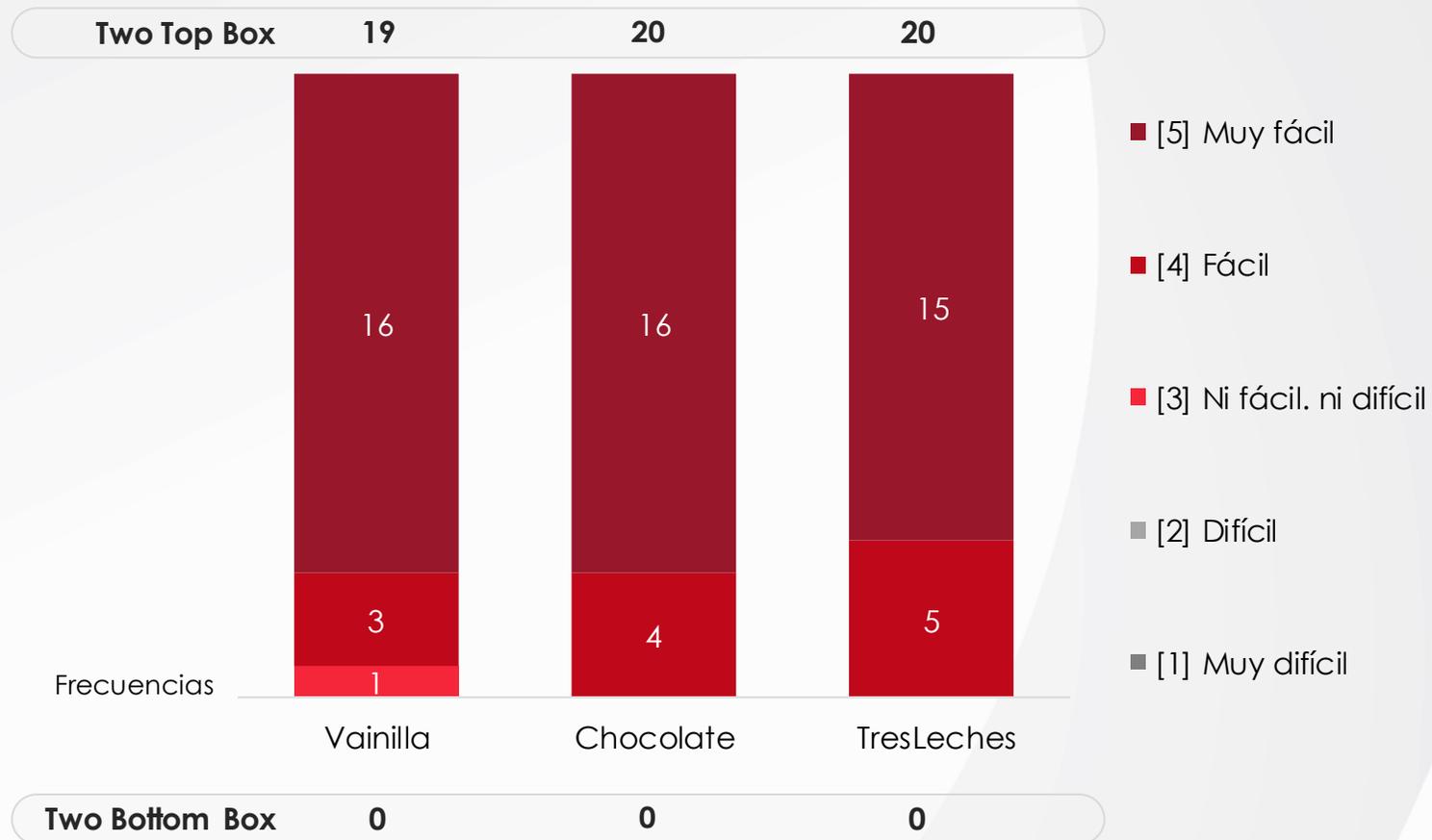
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Facilidad para cortar la torta

P25. ¿Qué tan fácil le pareció cortar la porción de la torta?

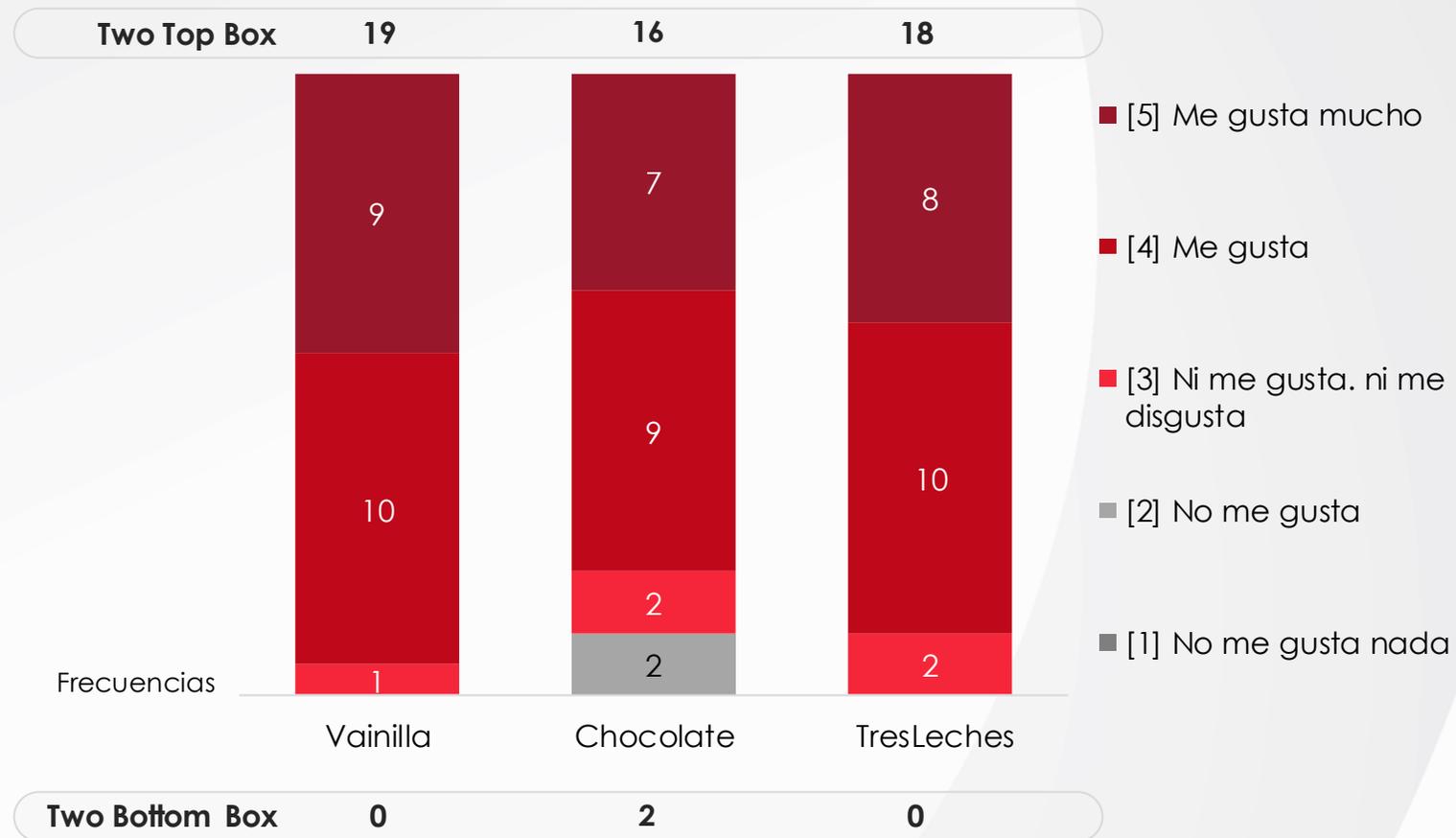


⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

**P32.** ¿Qué tanto le gusta el sabor de la torta de... que acaba de probar?



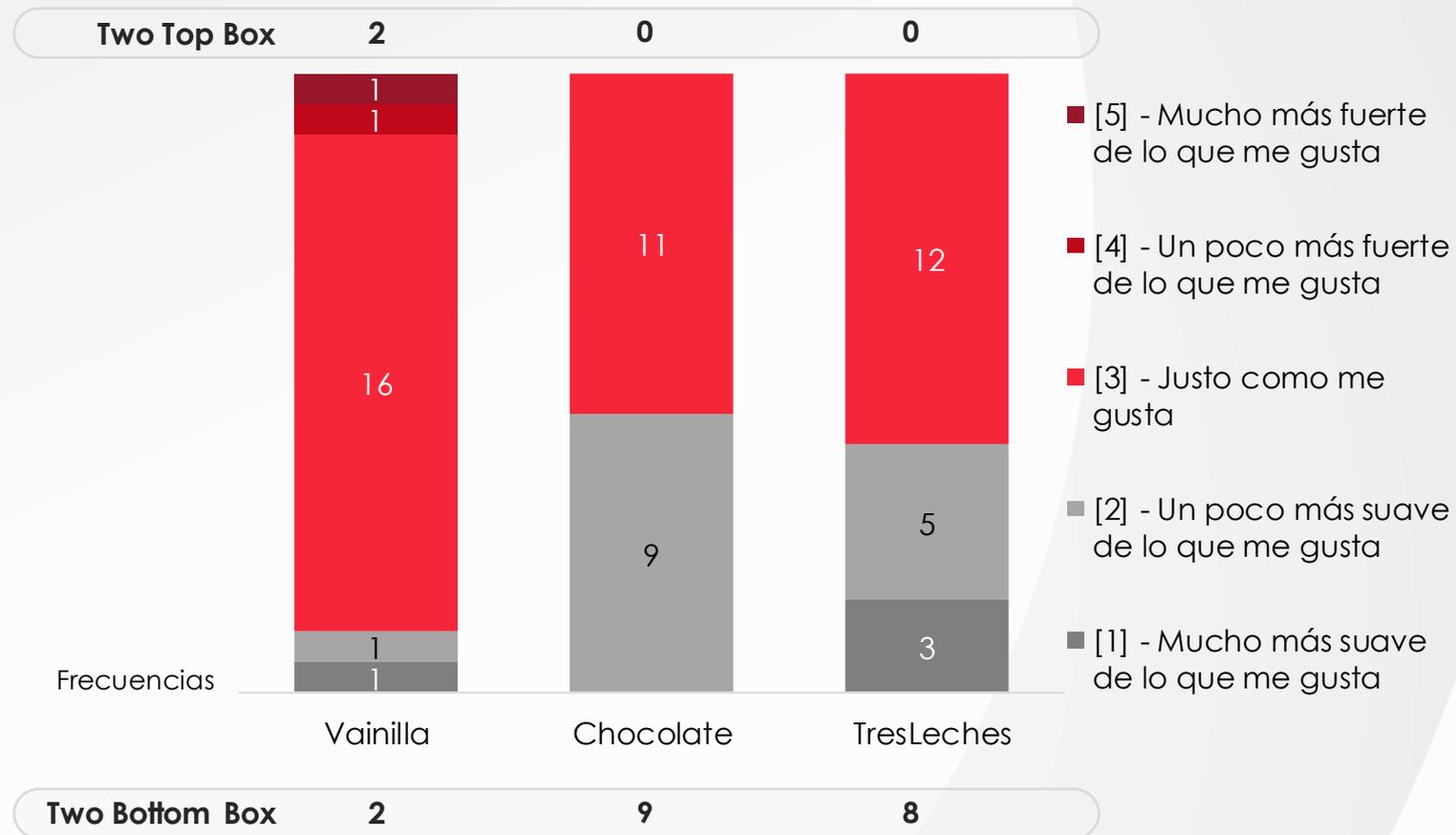
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

55 Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – Sabor de la torta

**P32A.** ¿Cómo le pareció la intensidad del sabor de la torta de... que acaba de probar?

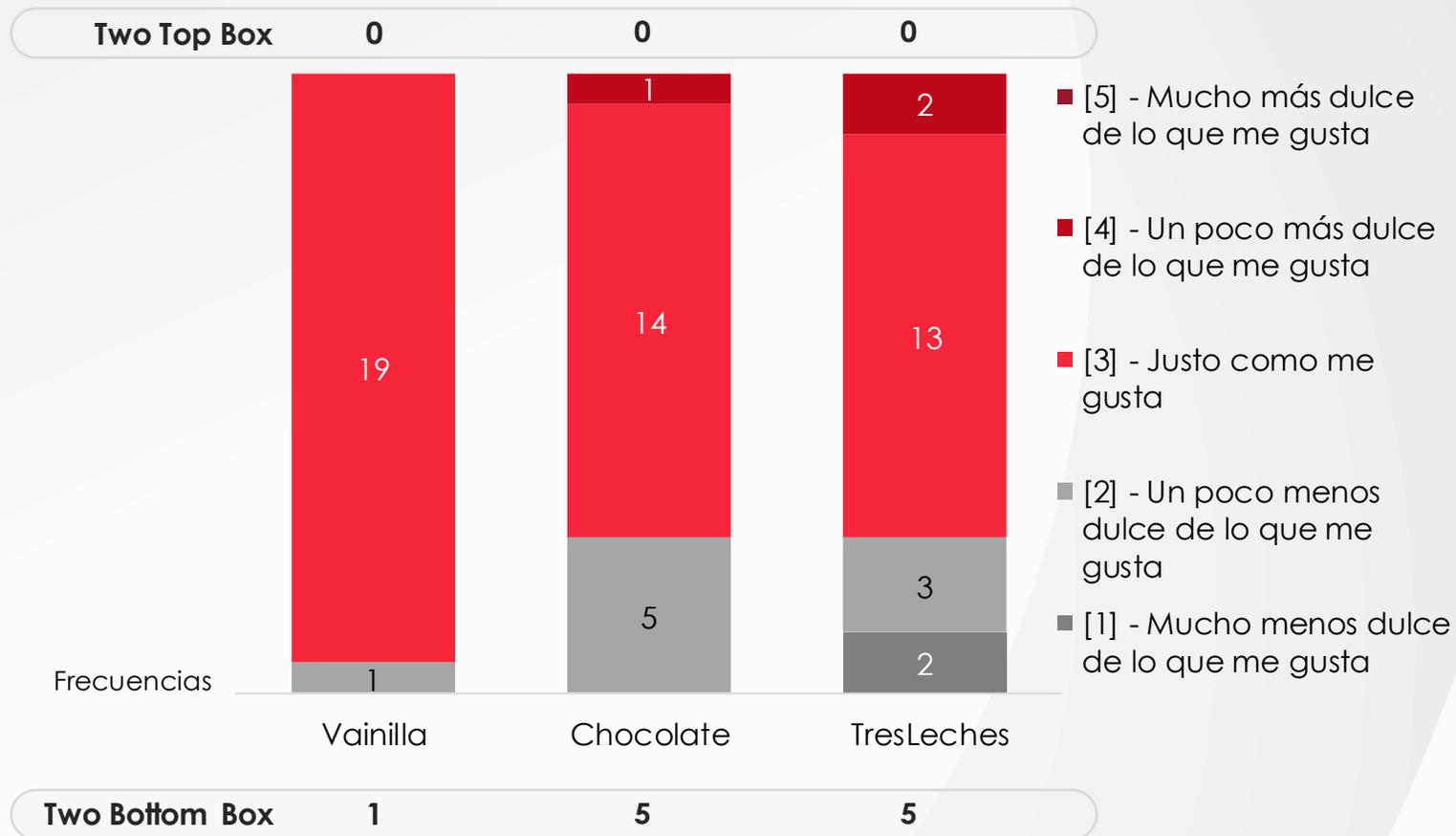


Precaución en el análisis por bases pequeñas

# Penalty Analysis – Nivel de dulce de la torta



P34. ¿Cómo le pareció el nivel de dulce de esta torta que acaba de probar?



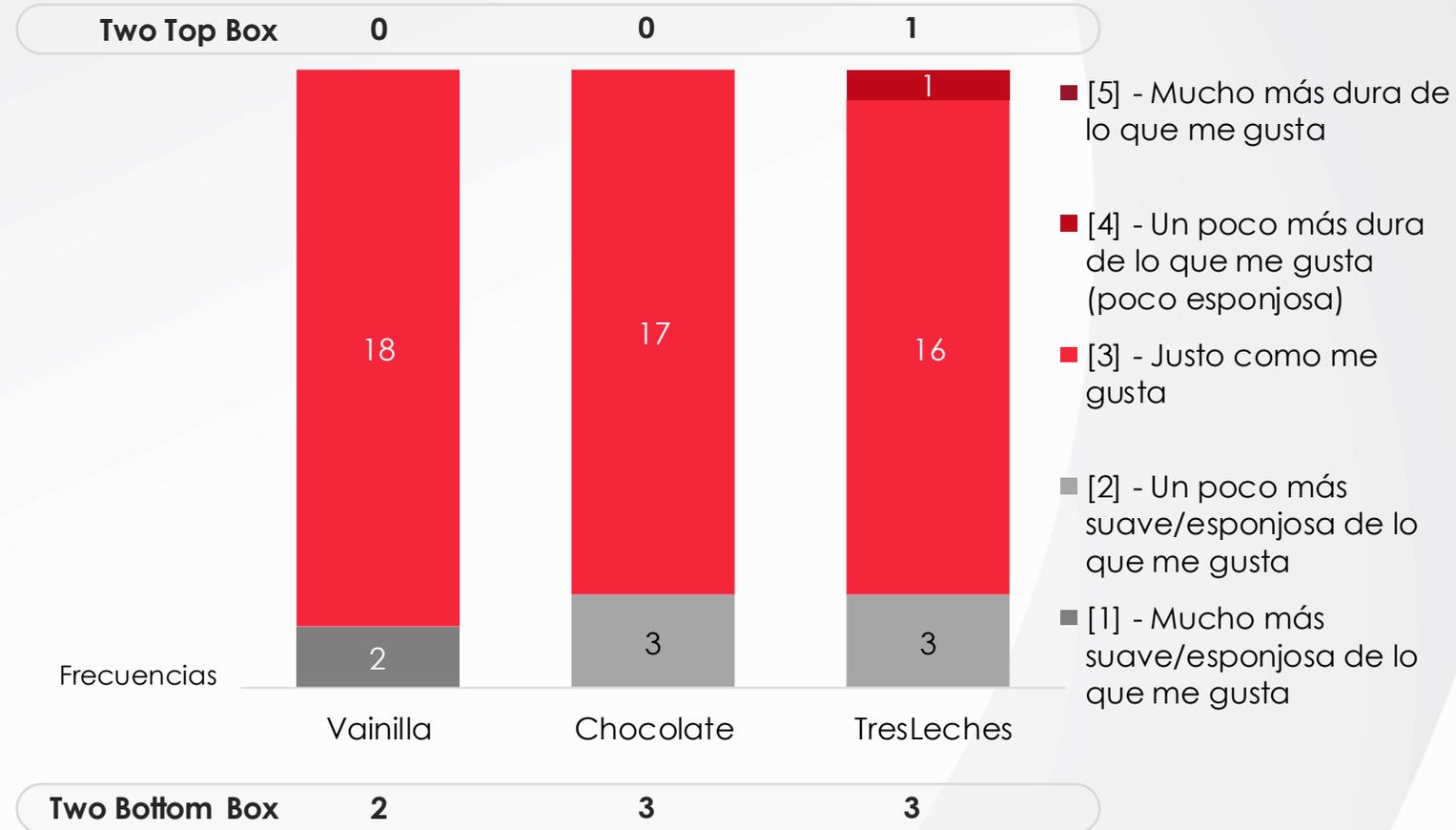
Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – Consistencia / esponjosidad de la torta

P35. ¿Cómo le parece la consistencia/esponjosidad de esta torta que acaba de probar?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

58 Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Penalty Analysis – Sabor residual de la torta



P37. ¿Cómo le pareció el sabor que le queda en la boca después de comer esta torta?



Precaución en el análisis por bases pequeñas



# Evaluación final

(Agrado, beneficios, novedad,  
compra y uso)

# Agrado general

**P28.** En general, luego de toda su experiencia con este producto ¿Qué tanto le gusta la torta que acaba de preparar y probar?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Elementos de agrado

**P29.** ¿Qué es lo que MÁS le gusta de esta mezcla de torta sabor a...?

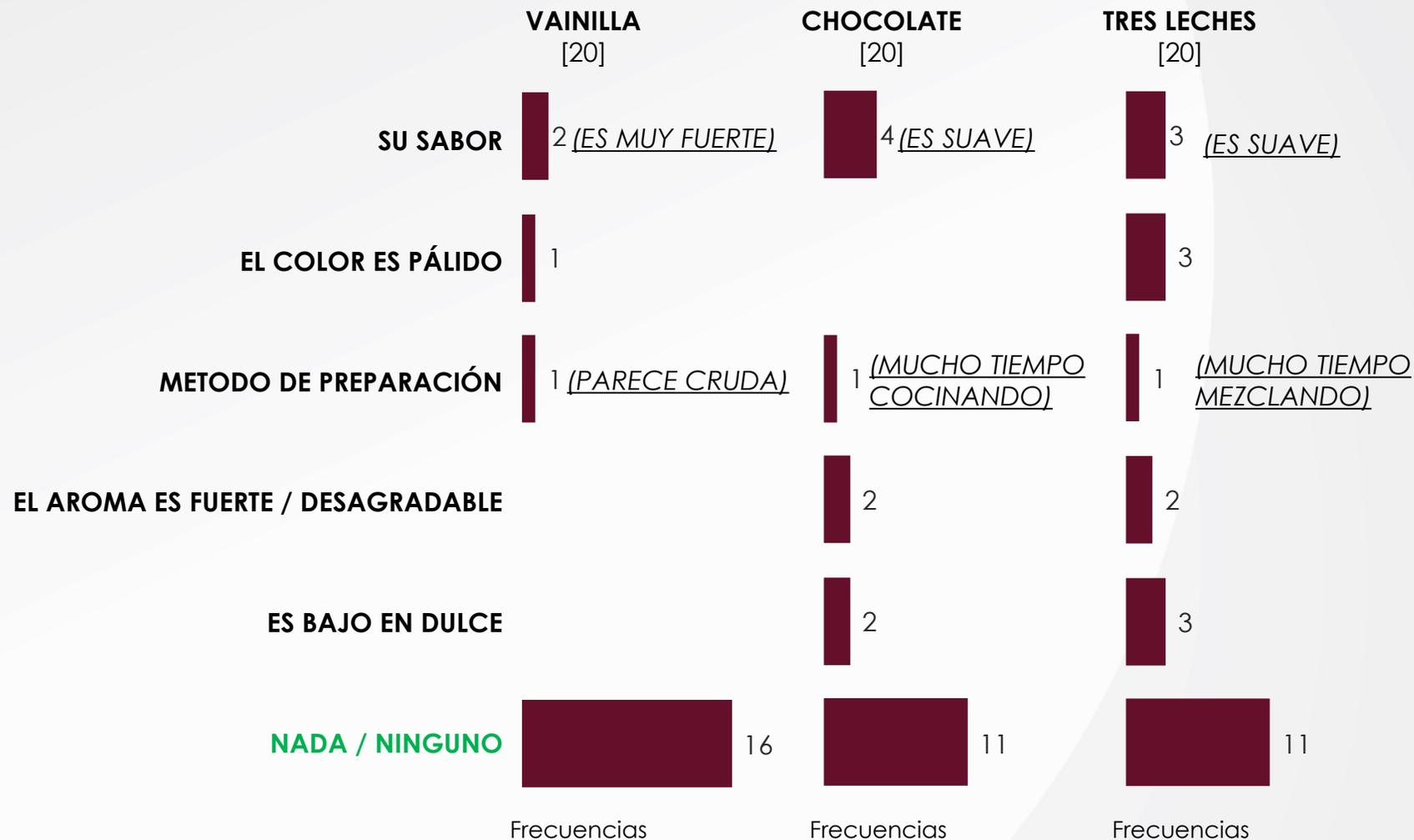


La practicidad en la preparación y la consistencia de la torta ya lista, son dos elementos de agrado que destacan independientemente, del sabor probado

# Elementos de desagrado



P30. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de esta mezcla de torta sabor a...?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

63 Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Beneficios percibidos



Alimentos Polar

P31. ¿Cuáles son los beneficios que tiene este producto?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

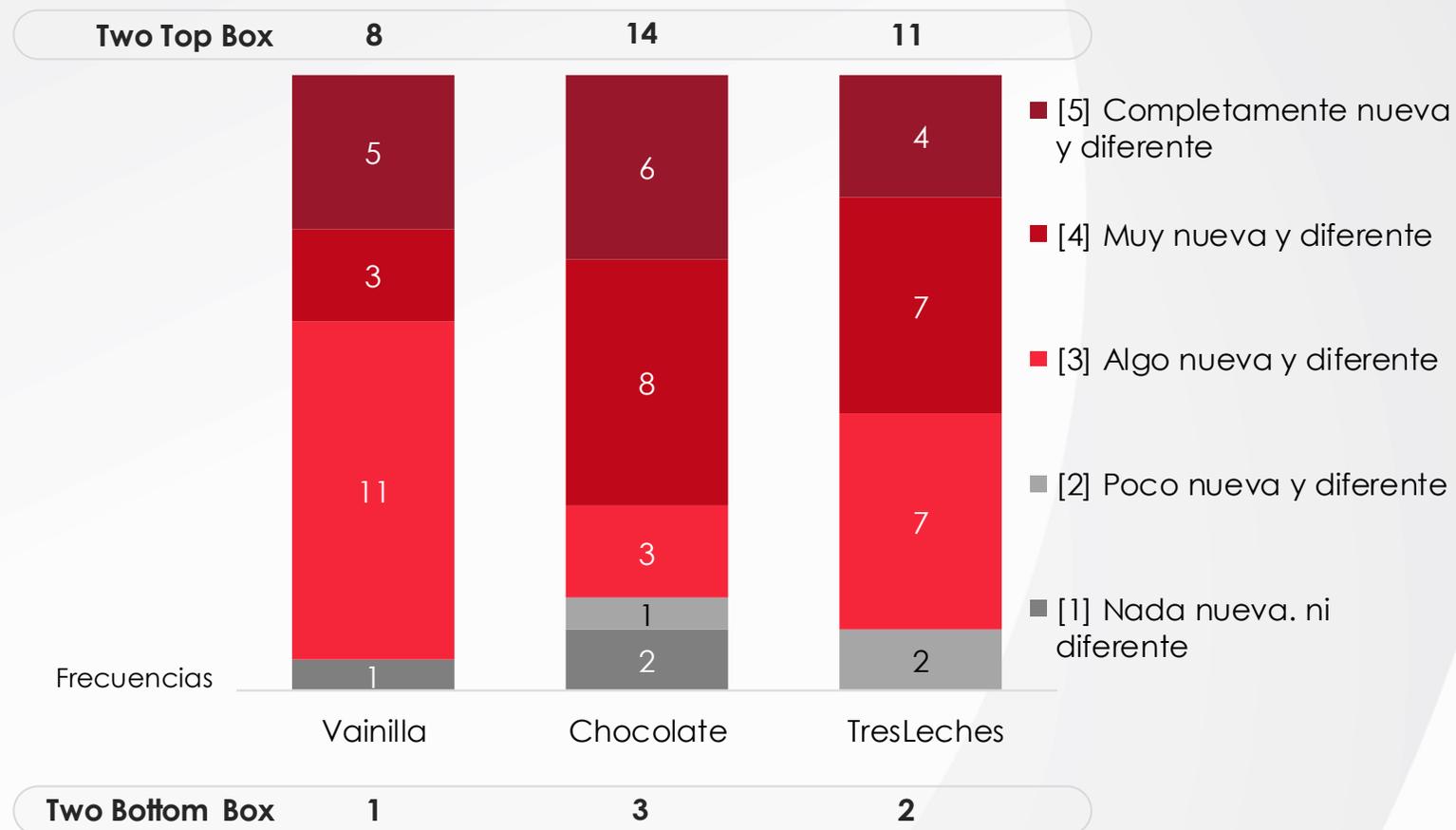
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Novedad y diferenciación



**P41.** En general, ¿Qué tan novedosa y diferente le parece que es la mezcla lista con la que preparó esta torta que acaba de probar, comparada con otras que hay en el mercado?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

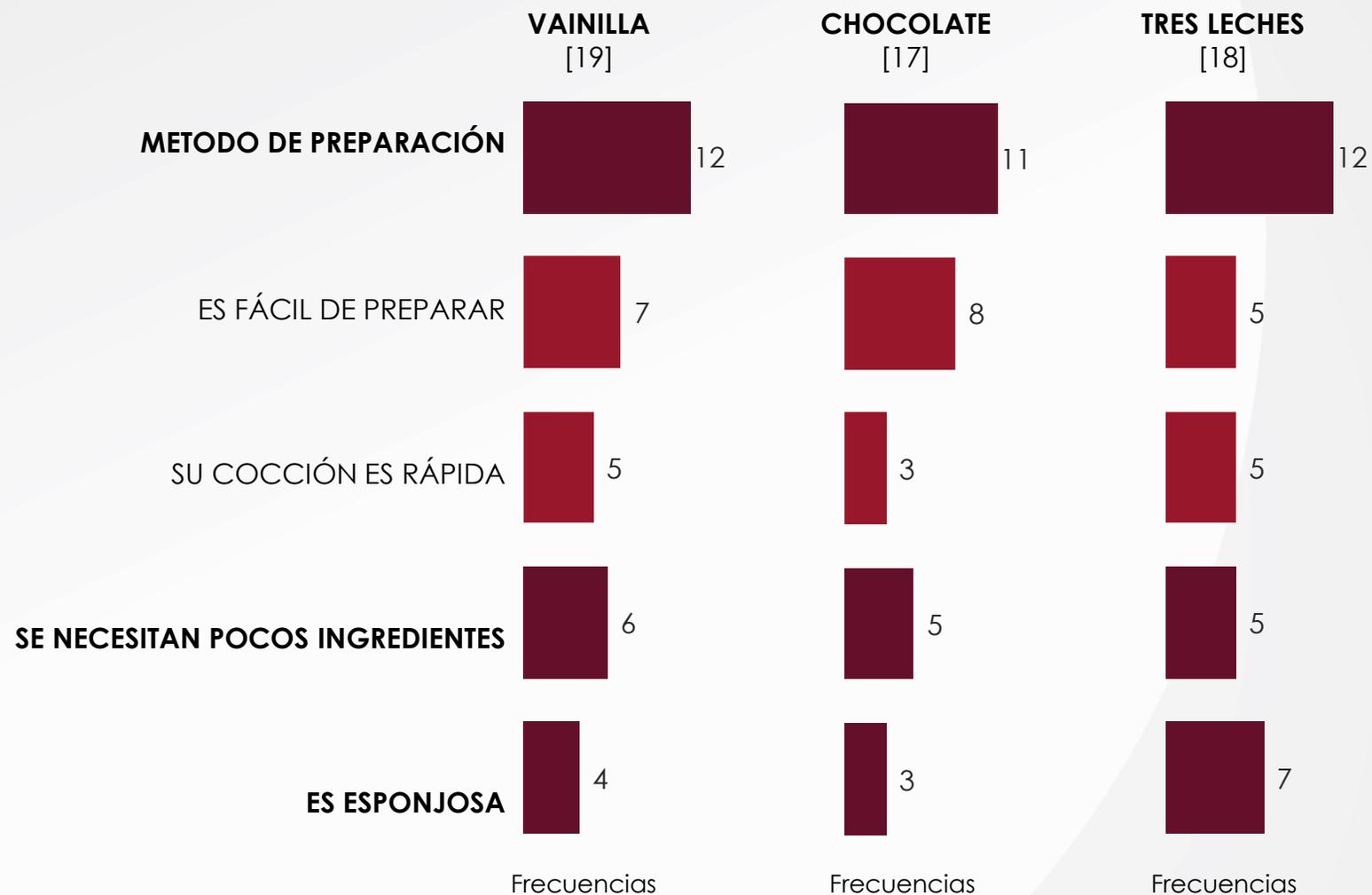
65 Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Factores de diferenciación



**P42.** ¿Qué es lo que hace diferente esta mezcla lista con la que preparó esta torta que acaba de probar?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

66 Confidencial

Base: Total Encuestados por celda que consideran que la torta ES DIFERENTE

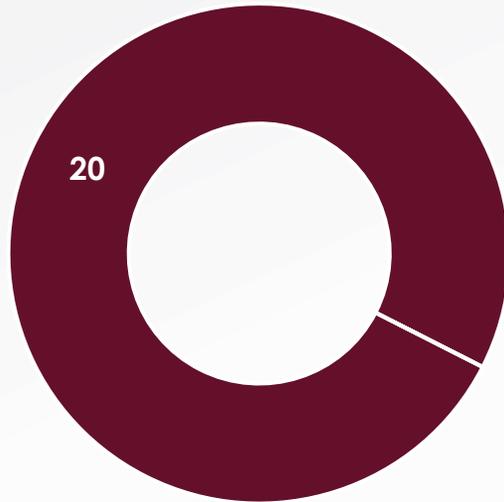
# Intención de consumir el producto



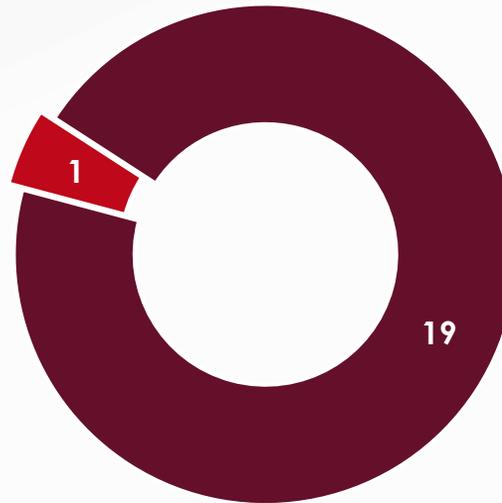
Alimentos Polar

**P47.** ¿Usted sería consumidor de una torta como la que preparó hoy?

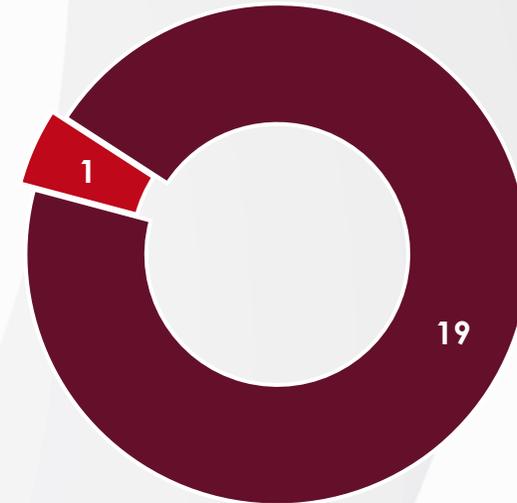
**VAINILLA**  
[20]



**CHOCOLATE**  
[20]



**TRES LECHES**  
[20]



● Si

● No

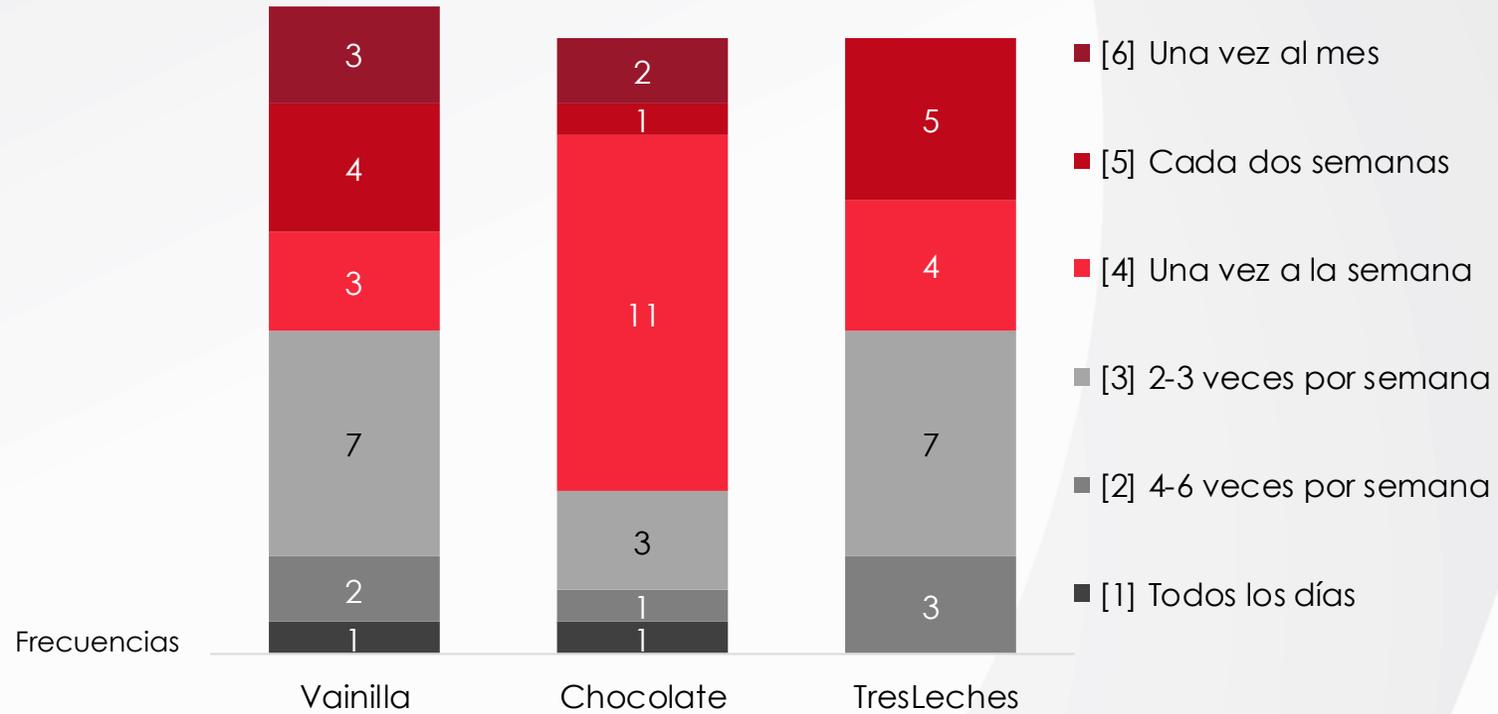
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [20]

# Frecuencia proyectada de consumo

**P49.** Usted me comenta que estaría dispuesta a consumir este producto ¿Con qué frecuencia lo haría?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

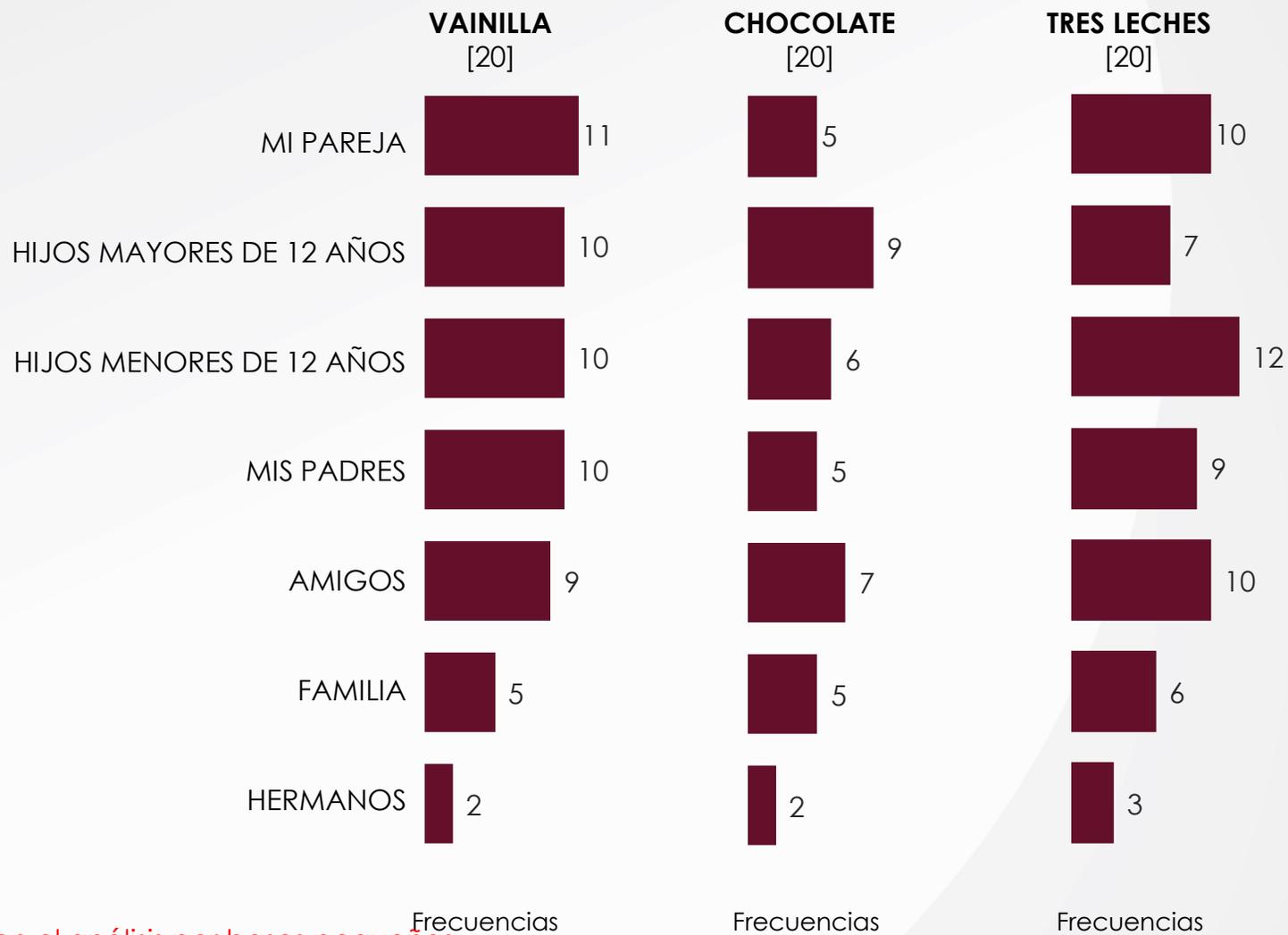
68 Confidencial

Base: Total Encuestados por celda que serían consumidores del producto

# Consumidores proyectados del producto



**P48.** ¿Con quiénes compartiría usted una torta como la que preparó hoy?



Base: Total Encuestados por celda [20]

 Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

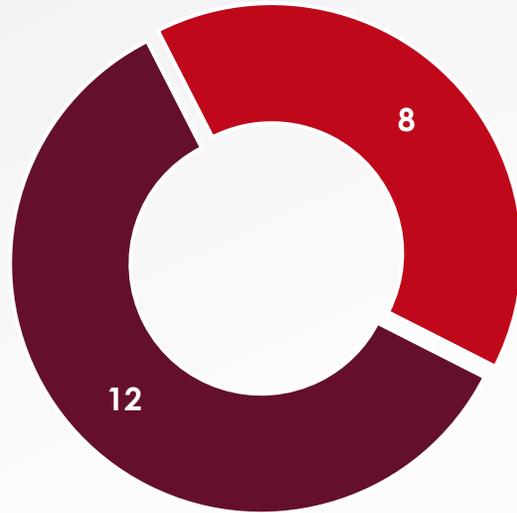
# Uso de ingredientes adicionales



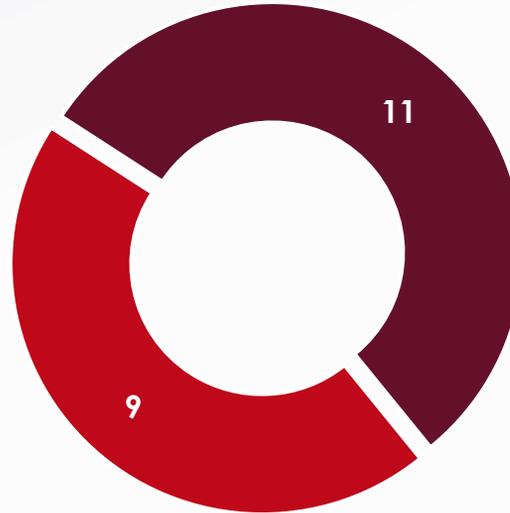
Alimentos Polar

P47. ¿Usted agregaría algún ingrediente a la torta al momento de servirla?

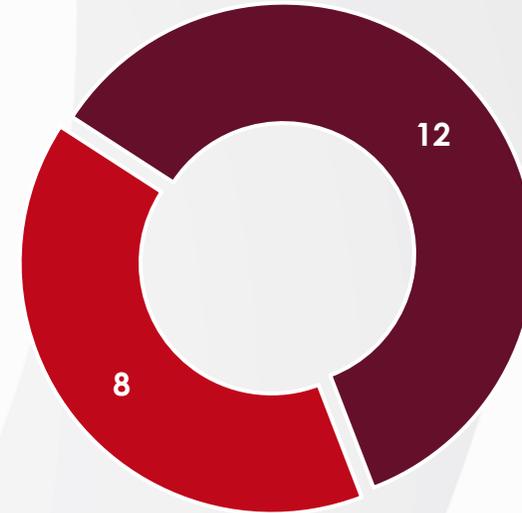
VAINILLA  
[20]



CHOCOLATE  
[20]



TRES LECHES  
[20]



Si

No

⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

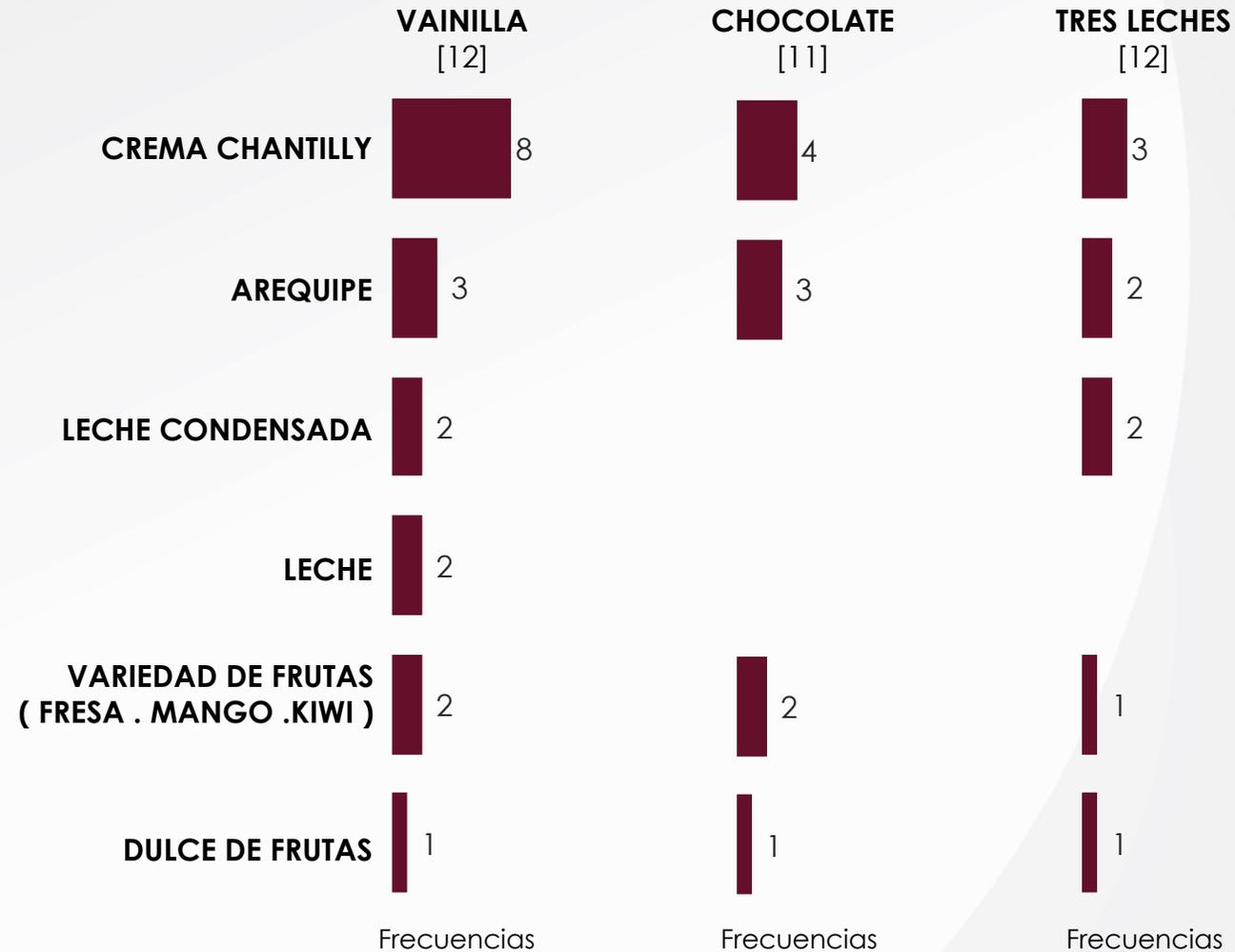
Base: Total Encuestados por celda [20]

# Ingredientes adicionales que agregarían



Alimentos Polar

P46\_1. ¿Qué le agregaría?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

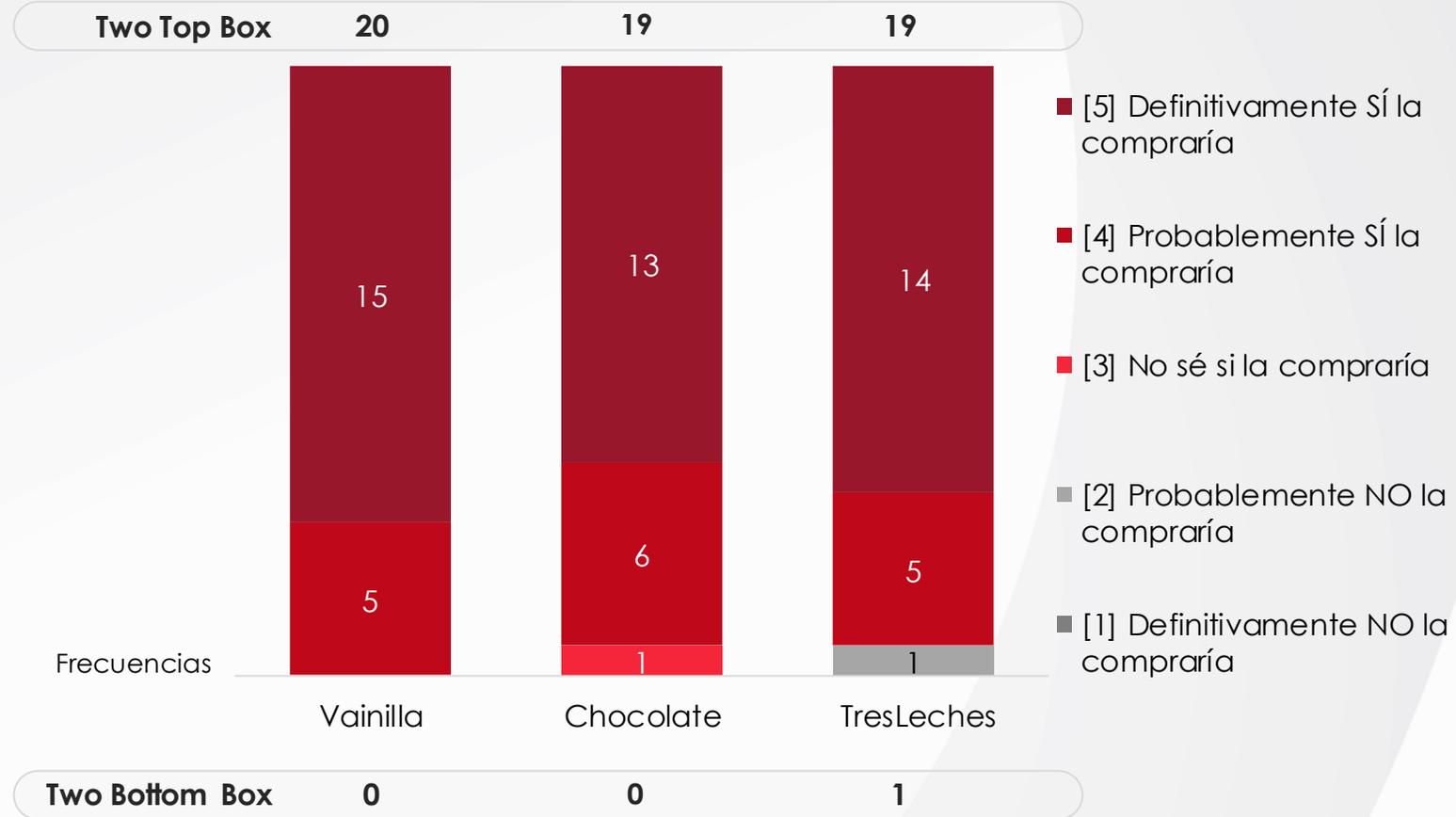
Base: Total Encuestados por celda que usarían otros ingredientes en la preparación

# Intención de compra



Alimentos Polar

**P38.** ¿Qué tan interesado(a) estaría en comprar la mezcla lista con la que preparó esta torta que acaba de probar, si estuvieran a la venta en el lugar donde compra usualmente este tipo de productos?



 Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial

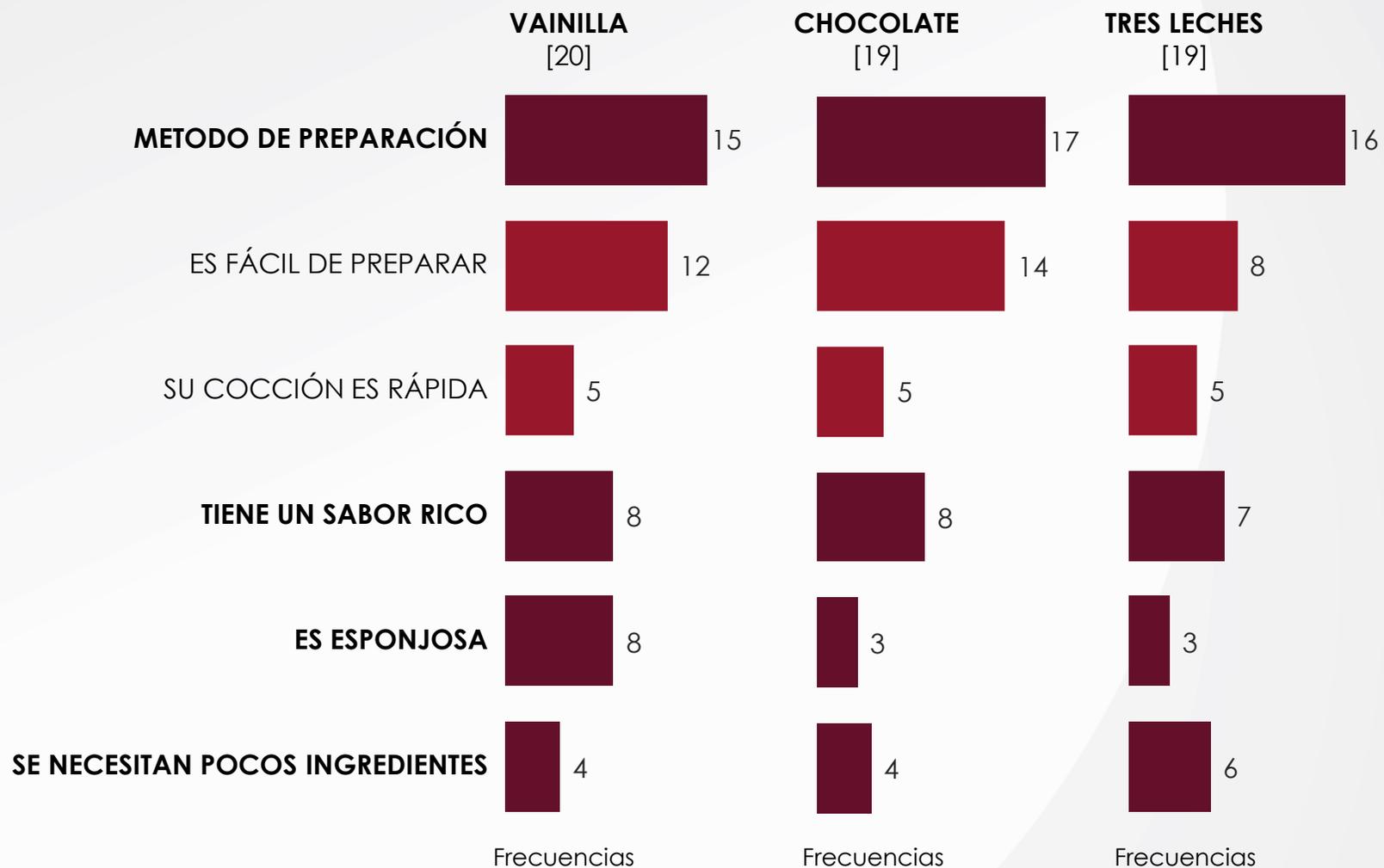
Base: Total Encuestados por celda [20]

# Elementos que motivan la compra



Alimentos Polar

**P39.** ¿Qué es lo que la motiva a comprar la mezcla lista con la que preparó esta torta que acaba de probar?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

# Precio que pagarían por la mezcla



Alimentos Polar

En línea con el desempeño obtenido a lo largo de la prueba, Vainilla es la que genera una intención de mayor desembolso...

**P38A.** ¿Cuánto estaría dispuesta a pagar por esta mezcla lista con la que preparó la torta que acaba de probar en una presentación de 250 gramos?

**VAINILLA**  
[20]

**\$8.600**  
(Media x 250gr)

**CHOCOLATE**  
[19]

**\$8.068**  
(Media x 250gr)

**TRES LECHE**  
[19]

**\$7.847**  
(Media x 250gr)

**\*Precio promedio para la marca más comprada en una presentación de 500 gr: \$9428**



Precaución en el análisis por bases pequeñas

Base: Total Encuestados por celda que PROBABLEMENTE + DEFINITIVAMENTE SÍ comprarían la mezcla

# En conclusión...



- ❖ Las tres propuestas de sabor Vainilla, chocolate y tres leches, generan una buena percepción sobre las consumidoras, sin embargo, de las tres alternativas, la propuesta de Vainilla genera un buen desempeño en las distintas etapas de evaluación: harina seca, mezclado, cocción y producto final. Este desempeño de Vainilla, se ratifica con una mayor intención de desembolso sobre los otros sabores.
- ❖ Los aspectos que las consumidoras destacan sobre las formulas, se encuentra enfocados en la facilidad de preparación, la esponjosidad del producto terminado, siendo este último una motivación de compra más acentuado en la formula de Vainilla, y sobre esta misma propuesta, las consumidoras encontraron menos proporción de disgustos.



*Alimentos Polar*

# Gracias

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



*Alimentos Polar*

# Anexos

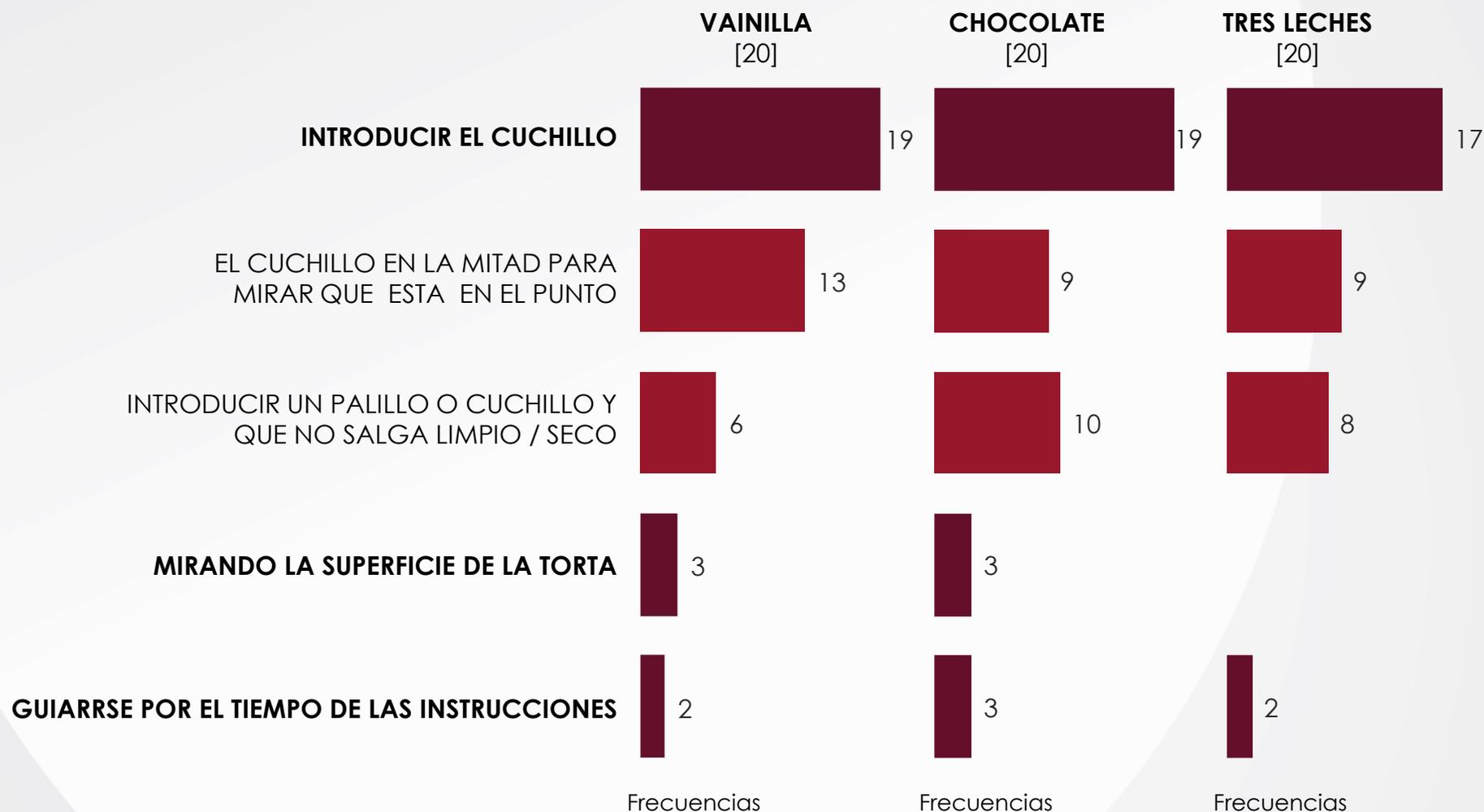


# Truco para identificar que la torta está lista



Alimentos Polar

**P17A.** Cuando usted hace tortas a partir de mezclas listas ¿Qué método o truco utiliza para identificar que ya la torta está lista?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

# Cocción de la torta



Alimentos Polar



# Producto terminado



Alimentos Polar

